JUDUL KEGIATAN

UPAYA PERLUASAN PASAR DENGAN PENINGKATAN KUALITAS, DIFERENSIASI DAN SEGMENTASI PRODUK IKAN ASAP TRADISIONAL DENGAN MODIFIKASI RUMAH PENGASAP DI KEL. TAMBAK LOROK, KEC. SEMARANG UTARA

LAPORAN AKHIR

Oleh:
Drs. Waridin, M.S., Ph.D.
Dra. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D.
Dr. Ir. Tri Winarni Agustini, M.Sc.
Ir. B. Argo Wibowo, M.Si.

Dibiayai oleh Anggaran APBN Universitas Diponegoro sesuai dengan Surat Perjanjian Tugas Pelaksanaan Program Vucer dan Penerapan Iptek Nomor: 08/J07/Ph/2/2005

LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
TAHUN 2005
HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM VUCER

Judul : Upaya Perluasan Pasar dengan Peningkatan Kualitas, Diferensiasi dan Segmentasi Produk Ikan Asap Tradisional dengan Modifikasi Rumah Pengasap di Kelurahan Tambak Lorok, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang

Tahun Anggaran : 2005

Industri Kecil Sasaran :
1. Industri Kecil Pedesaan
2. Industri Kecil Perkotaan/Modern □ √
3. Wirausaha Baru □

<table>
<thead>
<tr>
<th>Pembinaan Industri Kecil</th>
<th>Permasalahan yang dicoba atasi</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. Logam, Elektronika, Komposit dan Fiberglass □</td>
<td>1. Produksi □</td>
</tr>
<tr>
<td>5. Kerajinan danUmum □</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

1. Ketua Pelaksana Kegiatan
2. Universitas/Institut/Politeknik
3. Program Studi/Jurusan
5. Nilai Kontrak
6. Jangka Waktu Pelaksanaan
7. Lokasi Kegiatan Program : Drs. Waridin, M.S., Ph.D.
Universitas Diponegoro, Semarang
Ekonomi/IESP
08/007/PM/2005
Rp. 10.000.000 (sepuluh juta rupiah)
10 bulan
Kel. Tambak Lorok, Kec. Semarang Utara,
Kota Semarang

Semarang, Nopember 2005

Ketua Pelaksana,

[Signature]

Drs. Waridin, M.S., Ph.D.
NIP. 131 696 212

[Stamp] UPT-PUSTAK-UNDIP

No. Daftar: 463/ke/2005/1
Tgl. 16-2-05
SISTEMATIKA LAPORAN AKHIR
KEGIATAN PROGRAM VUCER

RINGKASAN ........................................................................................................ iv
TIM PELAKSANA .............................................................................................. vi
PRAKATA ........................................................................................................ vii
DAFTAR TABEL ............................................................................................... viii
DAFTAR GAMBAR ........................................................................................... ix
DAFTAR LAMPIRAN .......................................................................................... x

I. PENDAHULUAN ............................................................................................... 1
   A. Analisis Situasi .......................................................................................... 1
   B. Perumusan Masalah ................................................................................ 3

II. TUJUAN DAN MANFAAT ............................................................................. 6
   A. Tujuan ...................................................................................................... 6
   B. Manfaat ................................................................................................... 7
      B.1. Potensi Ekonomi Produk .................................................................. 7
      B.2. Nilai Tambah Produk Dari Sisi Iptek ............................................... 8
      B.3. Dampak Sosial Secara Nasional ...................................................... 8

III. KERANGKA PENYELESAIAN MASALAH ................................................. 9
   A. Telah Pustaka .......................................................................................... 9
   B. Kerangka Penyelesaian Masalah ......................................................... 12
      B.1. Peningkatan Kualitas dan Produktivitas ......................................... 12
      B.2. Perluasan Pasar Melalui Diferensiasi dan Segmentasi ............... 13
      B.3. Pengumpulan dan Analisis Data ................................................... 13

IV. PELAKSANAAN KEGIATAN ................................................................. 14
   A. Realisasi Penyelesaian Masalah ......................................................... 14
   B. Khalayak Sasaran .................................................................................. 15
   C. Metode yang digunakan ....................................................................... 15
      C.1. Lokasi Kegiatan ............................................................................. 16
      C.2. Jadwal Kegiatan ............................................................................ 16
      C.3. Macam Kegiatan ........................................................................... 16

V. HASIL KEGIATAN .................................................................................... 18
   A. Evaluasi Hasil ....................................................................................... 18
   B. Faktor Pendorong dan Penghambat ................................................... 22

VI. KESIMPULAN DAN SARAN ................................................................. 23
   A. Kesimpulan ........................................................................................... 23
   B. Saran ..................................................................................................... 23

DAFTAR PUSTAKA ....................................................................................... 24
LAMPIRAN .................................................................................................... 25

1. Gambaran Teknologi
2. Daftar Riwayat Hidup Pelaksana
3. Rincian Penggunaan Anggaran
4. Dokumentasi (Foto)
5. Modul Penyuluhan
RINGKASAN


Tujuan kegiatan adalah untuk: (1) memberikan pemantapan sosialisasi pengalaman alat modifikasi rumah pengasap untuk menghasilkan ikan asap yang aman, sehat dan memenuhi standar mutu yang baik serta meningkatkan produktivitasnya melalui teknologi tepat guna, (2) melakukan penyuluhan kepada pengrajin ikan dalam memperluas peluang pasar, (3) membantu pengrajin dalam memperluas jaringan pemasaran baik melalui jalur formal maupun dengan institusi atau pihak mitra kerja terkait. Manfaat dari kegiatan ini adalah: memanfaatkan potensi ekonomi produk dan menambah nilai produk.


Beberapa faktor pendorong antara lain: (1) potensi sumberdaya alam yang masih memungkinkan untuk dikembangkan, (2) potensi sumberdaya manusia di Tambak Lorok yang secara turun temurun telah melakukan usaha pengolahan ikan panggang/asap dan
memiliki kemauan untuk maju dan bekerja keras, (3) produk ikan asap memiliki peluang untuk dikembangkan mengingat produk ini tidak hanya dikuasai oleh konsumen dalam negeri tetapi juga dapat dijadikan sebagai salah satu produk yang berpotensi untuk ekspor, (4) dukungan pihak terkait cultup baik dalam mendukung pengembangan produk dari segi mutu, daya awet, penampilan, dan nilai jual.

Sementara faktor-faktor penghambat antara lain: (1) tingkat pendidikan pengolah yang relatif rendah membatasi wawasan mereka dalam mengadopsi kemajuan teknologi, pengetahuan tentang sanitasi dan hygiene, 2) produk saingan lain seperti ikan pindang presto yang lebih maju, baik dari segi mutu, daya awet dan pemasarananya, (3) rendahnya daya awet produk, sehingga perlu perbaikan teknik pengemasan dan penyimpanan, (4) bahan baku ikan yang tidak stabil baik harga maupun jumlahnya menyulitkan pengolah ikan untuk menentukan memenuhi permintaan pasar, (5) keterbatasan permodalan dari pengolah, dan (6) sistem jaringan pemasaran yang kurang baik.

Dari hasil kegiatan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut. Pengemasan produk ikan dengan vacuum membantu peningkatan mutu dan daya awet produk ikan sehingga dapat bertahan lebih lama. Adanya pengemasan yang baik menjadikan produk ikan lebih menarik, dapat bersaing di pasaran dan memungkinkan untuk memasuki pasar yang lebih modern seperti super market. Pemasaran produk ikan yang inovatif mampu meningkatkan pendapatan pengolah ikan. Diperlukan tindak lanjut dari kegiatan ini di masa mendatang terutama berkaitan dengan perbaikan sistem sanitasi dan hygiene di lokasi pengolahan, misalnya dengan pembangunan beberapa fasilitas yang mendukung kegiatan produksi (pengolahan limbah, ketersediaan air bersih). Kerjasama dengan instansi pemerintah untuk bantuan modal dan perbaikan sistem pemasaran sehingga mendorong motivasi mereka untuk berusaha dan berproduksi perlu dilakukan. Selain itu perlu adanya pihak yang melakukan pengawasan mutu produk sehingga produk ikan olahan akan terjamin untuk memberikan kepercayaan kepada konsumen.
TIM PELAKSANA

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (Kegiatan Program Vucer) yang berjudul: "Upaya Perluasan Pasar dengan Peningkatan Kualitas, Diferensiasi dan Segmentasi Produk Ikan Asap Tradisional dengan Modifikasi Rumah Pengasap di Kelurahan Tambak Lorok, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang" dilakukan oleh Tim Pelaksana dengan susunan sebagai berikut:

<table>
<thead>
<tr>
<th>No</th>
<th>Nama Pelaksana</th>
<th>Bidang Keahlian</th>
<th>Tugas Dalam Tim</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1.</td>
<td>Drs. Waridin, M.S., Ph.D.</td>
<td>Ekonomi Pertanian; Pemberdayaan Masyarakat</td>
<td>Mengkoordinir semua kegiatan</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>Dr. Ir. Tri Winarni Agustini, M.Sc.</td>
<td>Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>Ir. B. Argo Wibowo, M.Si.</td>
<td>Sosial Ek. Perikanan</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Tim Pelaksana dibantu oleh:
1. Drs. Harry Soesanto, MMR. (Manajemen Pemasaran)
2. Drs. Sutopo, M.M. (Manajemen Pemasaran)
4. Drs. Budi Sudaryanto, M.T. (Manajemen Operasi)
5. Ir. Sumardianto, PG.Dipl. (Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan)
6. Ir. Titu Surti, M.Phid. (Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan)
7. Jr. Siti Rudiyanti, M.Si. (Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan)
8. Ima Wijayanti, S.Pi. (Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan)
9. Putut Hariyadi, S.Pi. (Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan)
10. Himawan Arif S., S.Pd. (Ekonomi Perikanan)
PRAKATA


Atas terselesaikannya Laporan Akhir, Tim Pelaksana menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Pimpinan Direktorat P3M Ditjen Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional atas dana yang diberikan untuk kegiatan ini,
2. Ketua dan Staf Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPM) Universitas Diponegoro atas koordinasi dan kerjasama dalam pelaksanaan kegiatan,
3. Ketua dan seluruh anggota Koperasi Usaha Bersama Perikanan di Kelurahan Tambak Lorok, Kecamatan Semarang Utara atas segala perhatian dan bantuan yang telah diberikan selama ini,
4. Semua pihak yang baik langsung maupun tidak langsung telah memberikan bantuan dalam penyelesaian kegiatan ini.

Tim Pelaksana menyadari bahwa kegiatan yang telah dilakukan selama ini masih belum dapat memberikan hasil ataupun manfaat seperti yang diharapkan. Oleh karena itu segala masukan demi perbaikan kegiatan serupa di masa datang akan kami terima dengan senang hati.

Semarang, Nopember 2005
Tim Pelaksana
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Kayu

10
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cara Pengolahan Ikan Asap di Tambak Lorok .......................................... 20
DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambaran Teknologi ......................................................... 99
Lampiran 2. Daftar Riwayat Hidup Pelaksana ........................................
Lampiran 3. Rincian Penggunaan Anggaran ...........................................
Lampiran 4. Dokumentasi (Foto) ..........................................................
Lampiran 5. Modul Penyuluhan ............................................................

X
I. PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Indonesia memiliki sumberdaya perikanan yang sangat besar dan diperkirakan potensi lestari sumberdaya perikanan Indonesia mencapai 6,7 juta ton per tahun. Selama ini potensi tersebut belum seluruhnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia secara optimal. Bahkan untuk sumberdaya perikanan laut baru dimanfaatkan sekitar 59% dari total kekayaan sumberdaya yang ada. Hal ini membuktikan bahwa pengembangan sektor perikanan ke arah industri perikanan memiliki peluang yang sangat menjanjikan.

Pemanfaatan hasil produksi perikanan oleh masyarakat di Indonesia sebagian besar masih dikonsumsi dalam bentuk ikan segar (43,1%), beku (30,4%), pengalengan (13,7%) dan dalam bentuk olahan lainnya (12,8%). Pemanfaatan hasil produksi perikanan dalam bentuk olahan ini dapat berupa ikan asin, ikan asap dan produk fermentasi (terasi, peda, dan lain-lain). Pengasapan ikan sampai saat ini masih belum mendapatkan perhatian yang cukup memadai dari industri perikanan, padahal pengembangan produk ikan asap ini mempunyai prospek yang cukup baik di masa mendatang. Mengingat bahwa di beberapa negara maju, tingkat konsumsi produk ikan asap cukup prospektif, maka usaha untuk meningkatkan produksi dan kualitas bagi ikan asap di Indonesia sangat potensial untuk dilakukan di masa mendatang.


Untuk Kota Semarang, Tambak Lorok (Kecamatan Semarang Utara) menempati peringkat pertama dalam produksi olahan ikan (2.000.400 kg) dengan pengolahan ikan asap atau lebih tepatnya ikan panggang menduduki ranking pertama dan diikuti oleh produk ikan dengan proses penggaraman dan fermentasi (terasi) (Dinas Perikanan, 2000). Produk olahan ikan asap/ikan panggang tersebut sebagian besar dipasarkan secara lokal.
Hanya sebagian kecil yang dikirim atau dipasarkan ke kota lain, mengingat daya awet produk ikan yang relatif pendek dan keterbatasan jaringan pemasaran. Mengingat daerah penghasil tersebut yang terletak dekat dengan pasar induk ikan (Pasar Rejomulyo), maka sebetulnya masalah ketersediaan bahan baku bukanlah merupakan suatu kendala untuk memproduksi ikan asap di Kelurahan Tambak Lorok. Permasalahan yang muncul dalam hal ini adalah tentang teknis/cara pengolahan ikan dan aspek pemasarannya. Sampai saat ini berproduksi mereka menggunakan cara pengolahan tradisional, yakni semacan tungku yang di atasnya dituruh rak yang terbuat dari kawat untuk kegunaan memanggang ikan. Dari proses tersebut dapat dihasilkan kurang lebih 100-150 kilogram ikan asap/ikan panggang per hari dengan harga per satuan sekitar Rp. 600. Melihat kenyataan tersebut, sebetulnya produk ikan asap dapat lebih ditingkatkan baik dari segi mutu maupun jumlah sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan sekaligus jumlah produksi.


jual ikan asap dapat didongkrak naik. Sehingga perlu dilakukan upaya untuk memperluas pasar produk melalui strategi pemasaran: diferensiasi dan segmentasi produk ikan asap sesuai dengan kemauan (willingness to pay and to accept) dan kemampuan (ability to pay) konsumen potensial di pasar.


B. PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang dihadapi pada dasarnya adalah keterbatasan pengetahuan dan wawasan para pengolah ikan asap tradisional. Hal tersebut berakibat pada proses pengolahan ikan yang kurang bersih, sehingga dapat mengurangi mutu dan nilai gizi produk akhir yang dihasilkan. Hal ini disebabkan kurangnya informasi tentang perkembangan teknologi pengasapan yang baik, murah dan ramah lingkungan. Pemahaman terhadap pentingnya sanitasi dan hygiene dari tempat dan proses pengolahan dan pengemasan produk sangat terbatas yang menyebabkan daya awet produk ikan asap menjadi kurang baik.
Permasalahan lain yang ada yakni rendahnya jiwa wiraswasta dari para pengolah ikan sehingga sebagian besar dari mereka kurang memiliki motivasi untuk maju dan berkembang serta pasrah dengan kondisi kehidupan dan usaha mereka. Sebagian besar pengolah ikan belum memahami standar produk ikan asap (baku mutu) yang disukai oleh konsumen. Biasanya mereka mengolah sesuai dengan kebiasaan mereka yang dari dulu sampai sekarang tidak pernah ada perubahan secara berarti. Kondisi semacam ini dapat berakibat pada rendahnya harga produk atau dapat dikatakan kurangnya informasi pasar yang berorientasi pada selera atau preferensi konsumen. Oleh karena para pengrajin ikan asap di daerah pengabadian ini hampir semuanya melakukan dengan cara dan sistem pemikiran usaha yang tradisional maka mereka memproduksi sesuai dengan apa yang mereka ketahui saja. Padahal selera dan strata sosial-ekonomi konsumen adalah bervariasi, mulai dari golongan ekonomi rendah hingga golongan ekonomi tinggi. Oleh sebab itu para pengrajin ikan ini perlu diberikan pendampingan/ penyuluhan untuk mengetahui hasil survei pasar yang terkini. Bagaimana keragaman (diferensiasi produk) ikan panggang yang harus dibuat untuk memenuhi selera konsumen?; Bagaimana ikan panggang harus dibuat untuk memenuhi selera konsumen dari berbagai lapisan atau strata atau segmentasinya (misalnya: untuk pendapatan rendah, menengah, tinggi maka perlu dibuat dengan kualitas dan kemasan yang berbeda; segmentasi berdasarkan daerah asal konsumen (dapat dibedakan jenis produk ikan panggangnya bagi konsumen di pesir dan di pedalaman).

Bagi golongan ekonomi rendah maka ikan asap atau panggang ini adalah relatif terbeli bagi mereka karena kebanyakan ikan panggang yang diproduksi para pengrajin memang kebanyakan dipasarkan di pasar-pasar tradisional. Namun bukan berarti para konsumen yang berasal dari golongan ekonomi menengah sampai atas tidak pernah membelinya. Konsumen pada lapis ekonomi menengah dan atas pada saat ini banyak yang dulunya berasal dari golongan ekonomi bawah, sehingga golongan lapisan masyarakat menengah ke atas ini juga sering kangen dengan menu-menu makanan tradisional yang mempunyai bahan mentah ikan asap/ panggang (misal: masakan mangut ikan panggang, tongkol, manyung, pari); pecak/ pecel santen ikan panggang; dan masih banyak lagi menu tradisional khas Jawa).

Para pengolah di lokasi kegiatan/pengabdian telah memiliki kelompok pengolah ikan asap dengan nama Melati. Akan tetapi kelompok ini kurang aktif dan kurang dapat memberikan manfaat bagi anggota kelompoknya. Pada saat-saat tertentu yaitu pada saat
musim sulit ikan hanya yang bermodalkuat saja yang dapat melakukan usaha. Hal ini disebabkan mahalnya bahan baku (ikan) sehingga yang bermodalkecil hanya dapat membeli ikan dalam jumlah sedikit dan bahkan ada yang menghentikan usahanyanya untuk sementara. Oleh sebab itu perlu dilakukan penyuluhan pentingnya berorganisasi dan berwirausaha secara kreatif berkelompok untuk dapat merebut peluang pasar produk yang dihasilkan.

Pengenalan alat modifikasi rumah pengasap yang disertai dengan penyuluhan tentang pentingnya penerapan sanitasi dan hygiène dalam proses pengolahan terhadap para pengolah ikan asap, diharapkan akan dapat membantu meningkatkan mutu dan produktivitas ikan asap di lokasi pengabdian. Selanjutnya dengan memberikan pendampingan kepada khalayak pengrajin di daerah pengabdian diharapkan mereka mulai dapat mengubah cara produksi dan strategi pemasaran untuk dapat merebut peluang pasar secara lebih luas dan menguntungkan. Dengan demikian diharapkan dari hasil kegiatan ini dapat membantu meningkatkan kualitas hidup pengrajin pada khususnya dan dapat meningkatkan ekonomi kawasan/daerah yang berbasis pada rakyat atau pengusaha mikro dan kecil (UMK).