

## Usaha Kreatif Siomay Ikan di Desa Randuagung Kabupaten Gresik

Nur Mufarokhah  
STIENU Trate Gresik  
Jalan KH Abdul Karim No. 60 Trate  
E-Mail: [Nurmufarokhah71@gmail.com](mailto:Nurmufarokhah71@gmail.com)

### **Akuntansi Bisnis dan Manajemen (ABM),**

Volume 7

Nomor 1

Halaman 37-44

Bulan Juli, Tahun 2020

ISSN 2477-6432

E-ISSN 2721-141X

### **Abstract**

Gresik Regency is a coastal area producing fish. As one source of food that is rich in nutrition, fish has always been excellent for consumption both for side dishes in daily food, fish can also be used as a snack, for example is siomay. The objectives of the entrepreneurs in establishing the business are: (1) To increase family income and to increase daily needs (2) Utilize local potential, especially shrimp which are widely available in coastal areas. The partner in this service is the housewife who are making. Siomay produced there are 2 (two) flavor variants, namely chicken shrimp and mushroom chicken siomay. Problems faced by partners are (1) Tools for processing raw materials are inadequate (2) There is no neat recording of goods sold, so there is no clear calculation of the actual amount of profits, due to lack of knowledge about bookkeeping is still low. (3) Knowledge of marketing management and packaging problems is still low. The solutions to solve the problem are: (1) Provision of raw material processing equipment (blender) (2) Bookkeeping training and (3) Marketing management training and (4) Packaging training

**Keywords:** *Creative Enterprises, Income Increase, Coastal Areas*

### **Informasi Artikel**

Tanggal Masuk:

**15 Juni 2020**

Tanggal Revisi:

**25 Juni 2020**

Tanggal Diterima:

**11 Juli 2020**

### **Abstrak**

Kabupaten Gresik adalah daerah pesisir daerah penghasil ikan. Sebagai salah satu sumber bahan makanan yang kaya gizi, ikan selalu menjadi primadona untuk dikonsumsi baik untuk lauk dalam makanan sehari-hari, ikan juga bias digunakan sebagai bahan camilan, contohnya adalah camilan siomay. Tujuan pengusaha dalam mendirikan usaha tersebut adalah : (1) Untuk menambah pendapatan keluarga dan untuk menambah kebutuhan sehari-hari (2) Memanfaatkan potensi lokal, khususnya udang yang banyak tersedia di daerah pesisir. Mitra dalam pengabdian ini adalah seorang ibu rumah tangga pembuat siomay. Siomay yang diproduksi ada 2 (dua) varian rasa yaitu, siomay rasa ayam udang dan ayam jamur. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah (1) Alat untuk mengolah bahan baku tidak memadai (2) Tidak adanya pencatatan yang rapi barang yang dijual, sehingga tidak ada perhitungan yang jelas mengenai jumlah keuntungan yang didapat sesungguhnya, karena kurangnya pengetahuan tentang pembukuan yang masih rendah. (3) Pengetahuan terhadap manajemen pemasaran dan masalah kemasan yang masih rendah. Adapun solusi untuk memecahkan masalahnya adalah : (1) Penyediaan alat pengolahan bahan baku (blender) (2) Pelatihan pembukuan dan (3) Pelatihan manajemen pemasaran dan (4) Pelatihan packaging.

**Kata Kunci :** *Usaha Kreatif, Peningkatan Pendapatan, Daerah Pesisir*

### Latar Belakang Masalah

Sebagai negara yang dua pertiganya wilayah laut, Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan potensi ekonomi bahari, kelautan, dan sumber daya perikanan. Wilayah laut dan pesisir beserta sumber daya alamnya memiliki makna strategis bagi pengembangan ekonomi Indonesia karena dapat diandalkan sebagai salah satu pilar ekonomi nasional. Gresik adalah salah satu kabupaten yang letaknya di daerah pesisir. Dimana masyarakat yang tinggal tersebut melakukan aktifitas sosial ekonomi yang terkait dengan sumber daya wilayah pesisir dan lautan. Dengan demikian, masyarakat pesisir memiliki ketergantungan yang cukup tinggi dengan potensi dan kondisi sumber daya pesisir dan lautan.

Kabupaten Gresik termasuk daerah penghasil ikan. Selain mampu menghasilkan 98 ribu ton ikan. Daerah ini juga memiliki lahan tambak 32 ribu hektar dengan hasil 79 ribu ton ikan. Jumlah itu, belum dari hasil tangkapan ikan yang mampu menghasilkan 19.600.000 ton. Tingginya hasil ikan tersebut, konsumsi ikan masyarakat Gresik baru sekitar 32 kilogram perkapita per tahun. Dengan adanya potensi yang melimpah ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan dengan baik. Adapun Usaha olahan hasil perikanan biasanya dijadikan sebagai bahan makanan yang akan di jual kepada masyarakat misalnya usaha pengolahan kripik, abon ikan, ikan asap, dan siomay ikan. Salah satu hasil olahan yang sangat terkenal adalah usaha siomay ikan yaitu siomay yang dibuat menggunakan bahan baku dari ikan dan komponen lainnya (Bahari, A Nurdiana, Lawelle Sjamsu Alam, 2018).

Sebagai salah satu sumber bahan makanan yang kaya gizi, ikan selalu menjadi primadona untuk dikonsumsi. Untuk mendorong konsumsi ikan, produk-produk olahan dibuat semakin variatif dan menarik, seperti pembuatan siomay ikan, bakso ikan, kerupuk ikan, rengginang ikan, dan chesse stik ikan. Dengan produk tersebut, olahan ikan tidak melulu menjadi lauk, tetapi juga camilan menarik yang mengandung protein tinggi. Produk-produk inovatif ini tentunya bisa meningkatkan konsumsi ikan untuk mewujudkan kecerdasan bangsa. Salah satu usaha yang dikembangkan adalah jajanan siomay yang merupakan jajanan banyak diminati oleh masyarakat pada saat ini. Dimana perkembangan jajanan ini sangat diminati oleh masyarakat luas dan mudah ditemukan di tempat-tempat jajanan atau pesta-pesta hajatan, bahkan banyak juga masyarakat di Indonesia menjadikan Siomay sebagai makanan rutin sebagai lauk-pauk alternatif (Maemunah, 2001). Jadi siomay dapat dijadikan makanan pendamping di sore hari untuk minum teh atau kopi, selain itu nilai gizi dari makanan ini juga bagus karena terbuat dari bahan yang berkualitas seperti ikan tenggiri dan lain-lain. Untuk itu siomay sudah menjadi bagian dari kuliner tradisional yang patut dilestarikan (Wulandari Wahyu dan Sodik, 2018). Diharapkan dengan adanya perkembangan usaha siomay ini dapat memberikan kesempatan bagi pengusaha untuk mengembangkan usaha yang dirintis.

Mitra dalam pengabdian ini bernama Ibu Djamilatul Masruroh merupakan ibu rumah tangga yang tinggal di Jalan Tanah Masa No 14 GKB Randuagung Kabupaten Gresik yang memproduksi siomay dengan merk "DAPOER EMAK 02". Selama bekerja, mitra dibantu 2 orang pekerja yang merupakan kerabat keluarganya. Tujuan mitra melakukan usaha ini adalah untuk membantu menambah pendapatan keluarga. Produk yang diproduksi adalah siomay dengan 2 varian rasa, yaitu siomay ayam udang dan siomay ayam jamur. Permasalahan yang dihadapi mitra selam ini adalah pola manajemen mitra sangat sederhana, tidak ada pencatatan terhadap transaksi yang dilakukan, karena mereka hanya berfikir tentang keuntungan yang didapat pada saat mengirim barang tanpa melakukan perhitungan terhadap biaya tenaga kerja. Mereka beranggapan bahwa tenaga yang dia keluarkan merupakan suatu kewajiban yang harus ditanggung kalau memang untuk mendapatkan keuntungan. Jadi disini tidak ada perhitungan keuntungan bersih yang sebenarnya mereka dapat. Selain itu, seiring dengan permintaan yang semakin banyak, sedangkan alat pengelolah ikan kurang besar besar kapasitasnya, mitra harus melakukan beberapa kali proses, hal ini akan membutuhkan waktu yang lama dan tidak efisien.

#### **Hasil Produksi Mitra:**

Produk siomay yang diproduksi ini mempunyai 2 (dua) rasa yaitu siomay ayam udang dan siomay ayam jamur. Pengusaha berencana akan mengembangkan produk siomay ayam sayur, hal ini disebabkan karena banyak permintaan dari konsumen untuk varian tersebut. Setelah menerima banyak masukan dari konsumen tentang varian baru tersebut, maka pengusaha berusaha untuk menangkap peluang sehingga diharapkan produk siomay yang dihasilkan akan berkembang dengan pesat.



Gambar 1. Produk Siomay



Gambar 2. Produk siomay yang sudah dikemas frozen

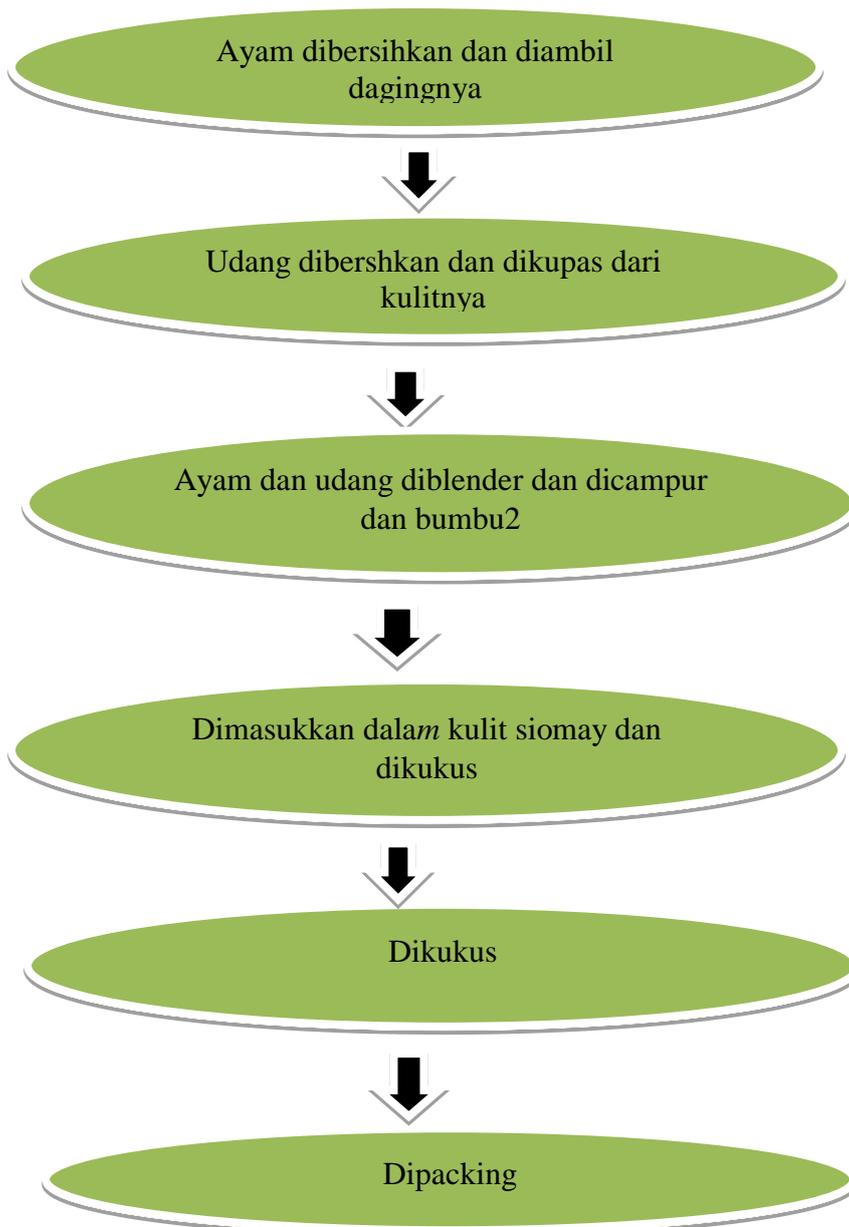
Selanjutnya pengusaha juga perlu mengembangkan varian-varian lainnya agar konsumen mempunyai banyak pilihan. Selain itu juga harus merambah daerah lainnya agar produk siomay dapat dikenal oleh masyarakat luas. Produk siomay yang sudah dikemas dalam bentuk frozen maka dapat dikirim ke berbagai daerah diluar kota Gresik.



Gambar 3. Produk yang siap dikirim

Produk ini dibuat sendiri oleh mitra dengan cara pengolahan yang sangat sederhana. Produk siomay ini berbeda dengan produk siomay lainnya, yaitu yang tidak mengandung MSG dan pengawet, sehingga aman untuk kesehatan. Selain itu pengusaha juga sangat memperhatikan pengolahan siomay ini dengan hygieneis sehingga tidak diragukan lagi bahwa produk siomay memang terjamin kualitasnya.

Bahan baku produk ini juga mudah didapat, karena tempat tinggal mitra dekat dengan pasar (untuk mendapatkan ayam) dan dekat dengan TPI (Tempat Pelengan Ikan) tempat untuk mendapatkan udang sehingga dapat harga lebih murah. Untuk harga jual yang produk sudah dikemas ini dijual dengan harga per pack Rp 30.000 dengan isinya 10 biji per pack. Pemasaran produk hanya dilakukan di kota Gresik dan sekitarnya. Produk ini juga berencana akan dijual dalam bentuk kemasan frozen sehingga bisa dijual tidak hanya di kota Gresik, tapi bias juga keluar kota.



Gambar 4. Proses Produksi

Adapun alasan-alasan mitra dalam mendirikan usaha tersebut adalah : (1) Untuk menambah pendapatan keluarga, untuk menambah kebutuhan sehari-hari, menambah biaya kesehatan maupun pendidikan. (2) Memanfaatkan potensi lokal, khususnya udang yang banyak tersedia di daerah pesisir. Sedangkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah: (1) Alat pengolah bahan baku yang kurang memadai, sehingga harus dilakukan beberapa kali untuk pemrosesannya. (2) Tidak adanya pencatatan yang rapi barang yang dijual, sehingga tidak ada perhitungan yang jelas mengenai jumlah keuntungan yang didapat sesungguhnya, karena kurangnya pengetahuan tentang pembukuan yang masih rendah. (3) Pengetahuan terhadap manajemen pemasaran dan pengelolaan usaha yang masih rendah dan (4) Masalah kemasan produknya juga kurang menarik. Sedangkan berkaitan dengan peluang usaha mengembangkan usaha ini adalah : (1) Semangat yang tinggi dari pengusaha untuk terus mengembangkan usaha karena masih terbukanya pasar. Apalagi mereka juga dituntut untuk mendapatkan penghasilan guna menunjang pengeluaran konsumsi keluarga baik untuk pemenuhan kebutuhan makan sehari-hari, kebutuhan kesehatan dan kebutuhan akan pendidikan anak-anaknya. (2) Pelaku usaha camilan di kabupaten Gresik ini yang masih sedikit.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Dalam rangka untuk mengatasi serta membantu permasalahan yang dihadapi mitra yaitu pengusaha mikro pembuat siamay metode pelaksanaannya yang dilakukan adalah sebagai berikut: (1) Dari aspek produksi yaitu untuk pengolahan bahan baku kurang memadai sehingga perlu adanya bantuan peralatan berupa blender agar pengusaha dapat memenuhi permintaan dari konsumen. Diharapkan dengan bantuan ini kapasitas produksi menjadi meningkat, dengan adanya peningkatan ini permintaan terpenuhi dan adanya peningkatan penjualah sehingga pendapatan dari pengusaha juga akan bertambah sehingga diharapkan tingkat kesejahteraan keluarga akan terpenuhi. Selanjutnya dari faktor manajemen, yaitu pengusaha masih belum mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk membuat laporan keuangan jadi selama ini antara keuangan untuk usaha dan pribadi masih tercampur belum ada pemisahan untuk itu dilakukan pelatihan keuangan untuk membuat laporan keuangan sederhana bagi UMKM dengan demikian akan terkontrol dengan baik dana untuk usaha. Namun demikian juga perlu dilakukan pendampingan dalam membuat laporan keuangan ini agar secara sistematis dapat terlaksana dengan baik. Selanjutnya adalah pelatihan manajemen pemasaran, selama ini pengusaha hanya dalam memasarkan produknya hanya dari mulut ke mulut saja sehingga tidak dapat dijangkau oleh masyarakat luas, diharapkan dengan diberikan pelatihan pemasaran pengusaha dapat mengembangkan area pemasarannya ke berbagai tempat baik melalui IG, face book, dan lain-lain. Sedangkan masalah *packaging* atau pengemasn juga masih belum menarik untuk itu dengan adanya pelatihan ini akan membantu pengusaha agar kemasan yang dibuat menjadi lebih menarik lagi sehingga akan lebih diminati oleh masyarakat.

## HASIL KEGIATAN

Adapun hasil yang dicapai dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini ini adalah sebagai berikut: (1) Melakukan pertemuan kembali dengan mitra dimana untuk menyerahkan peralatan yang dibutuhkan oleh pengusaha. (2) Melakukan Pelatihan Keuangan dengan tujuan agar pengusaha dapat melakukan perhitungan beban pokok produksi dan pencatatan keuangan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengelola keuangan. Jadi diharapkan dengan pelatihan ini mitra dapat membedakan antara dana pribadi dan dana untuk usaha. Jadi dengan ini mitra akan semakin kreatif dan mempunyai pengetahuan yang luas dalam mengelola keuangan. (3) Pelatihan pemasaran, dengan tujuan agar pengusaha dapat melakukan perhitungan beban pokok produksi dan pencatatan keuangan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengelola keuangan. Jadi diharapkan dengan pelatihan ini mitra dapat membedakan antara dana pribadi dan dana untuk usaha. Jadi dengan ini mitra akan semakin kreatif dan mempunyai pengetahuan yang luas dalam mengelola keuangan. (4) Pelatihan *packaging* atau kemasan produk, yang fungsinya untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengemas produk yang menarik. Diharapkan dengan pelatihan ini mitra akan semakin terinspirasi untuk mengemas produknya lebih bagus lagi dan mempunyai nilai tambah di bandingkan dengan yang lainnya yang sejenis.

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah: (1) Pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar dengan memberikan bantuan peralatan berupa blender (2) Memberikan pelatihan-pelatihan agar pengusaha mempunyai wawasan dan pengetahuan agar mempunyai kemampuan untuk membuat laporan keuangan sederhana UMKM, mempunyai pengetahuan tentang pemasaran serta masalah *packaging*. Dengan adanya pengembangan usaha kecil siomay ini maka diharapkan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan pengusaha terutama peningkatan pendapatan keluarga. Selanjutnya juga menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat dan menumbuhkan peluang untuk memperluas daerah pemasarannya. Kegiatan usaha ini juga diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat sekitarnya agar membuka usaha baru sehingga masyarakat akan semakin termotivasi untuk mengembangkan kemampuannya dalam mengembangkan jiwa kewirausahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

Bahari, A. Nurdiana , dan Lawelle Sjamsu Alam, 2018. Strategi Pengembangan Usaha Siomay Ikan (studi Siomay Bang Ari Di Kelurahan Kambu Kota Kendari), J. Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO, ISSN 2502-664X: 3(4) November 2018

Maemunah, 2003. Hubungan status gizi dengan karakteristik siswa konsumsi makanan dan Pengetahuan Gizi siswa SMU Negeri 3 Jakarta Tahun 2002, Skripsi Depok: FKM UI

Wulandari Wahyu dan Sodik, 2018. Inovasi Usaha Kreatif Produk Olahan Ikan Tengiri, *onference on* Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2018), Universitas Widyagama Malang, 12 September 2018.