

**LAPORAN
KEGIATAN PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN
TAHUN 2023 (BATCH I)**

**DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
PROVINSI SUMATERA BARAT**

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Diversifikasi produk olahan adalah suatu kreatifitas dengan dengan cara menganeekaragamkan olahan hasil perikanan. Diharapkan usaha ini dapat menarik minat orang untuk gemar mengkonsumsi ikan karena kecendrungan masyarakat malas (enggan) memakan ikan karena rasa dan bau amis yang melekat pada ikan. Dengan diversifikasi olahan maka bau dan rasa dapat disesuaikan dengan selera. Selain itu, diversifikasi merupakan usaha untuk memberikan nilai tambah pada ikan sehingga akan meningkatkan harga jual yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan para pengolah.

Diversifikasi adalah kegiatan atau tindakan untuk membuat sesuatu menjadi lebih beragam atau tidak terpaku hanya pada satu jenis saja. Diversifikasi dapat diartikan sebagai pengembangan suatu produk untuk memperoleh bentuk baru dengan nilai ekonomis tinggi dan melebihi dari harga bahan baku dan disini berupa produk olahan perikanan. Pemanfaatan hasil perikanan melalui penganekaragaman produk-produk "value-added" memiliki prospek yang bagus di masa mendatang dan dapat mendukung suksesnya pelaksanaan Program Peningkatan Konsumsi Ikan.

Selanjutnya kegiatan Diversifikasi pengolahan hasil Perikanan ini juga dalam rangka mendukung program unggulan Provinsi Sumatera Barat sebagaimana keputusan Gubernur Sumatera barat nomor 050-47-2002 tanggal 24 Januari 2022 tentang penerapan kinerja program unggulan provinsi Sumatera barat yang merupakan petcepatan pencapaian target pembangunan daerah yang tertuang dalam RPJMD Provinsi Sumatera Barat tahun 2021 s/d 2026 dalam menciptakan 100.000 enterprenuer dari UMKM yang dilatih melalui pelatihan usaha diberbagai bidang dengan kerjasama lintas sektoral, khususnya Pelatihan Diversifikasi olahan hasil perikanan.dimana dalam pelatihan diberikan materi terkait kewirausahaan. Marketing dan keterampilan mengolah bahan baku ikan. Dalam pelatihan ini diharapkan dapat menjadi bekal bagi peserta untuk membuka peluang usaha dan mengembangkan usaha diberbagai olahan befbahan baku ikan.

Untuk itu Dinas Kelautan dan Perikanan provinsi Sumatera barat, melaksanakan kegiatan Diversifikasi Pengolahan hasil Kelautan dan perikanan

kepada pelaku usaha/umkm untuk menciptakan enterprenuer (milenial dan Women entrepreneur) .

2 Tujuan

- a. Meningkatkan keanekaragaman olahan berbahan baku hasil kelautan dan perikanan
- b. Meningkatkan Ilmu Pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha/umkm yang sudah dibina (milenial, womwn entrepreneur dan pekerja ekonomi kreatif) tentang cara pengolahan ikan yang baik.
- c. Meningkatkan motivasi pelaku usaha /UMKM yang sudah dibina dalam menciptakan peluang usaha berbasis kuliner yang berbahan baku ikan.
- d. Meningkatkan dukungan terhadap program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Sumatera barat melalui penciptaan ragam olahan baru berbahan baku ikan yang diminati masyarakat.

3. Sasaran

Terbukanya peluang usaha di bidang kuliner berbahan baku ikan melalui pembekalan, pelatihan keterampilan pengolahan ikan bagi pelaku usaha/UMKM yang sudah dibina dalam menciptakan ragam/jenis produk olahan kelautan dan perikanan yang lebih inovatif, kreatif dan diminati oleh masyarakat.

4. Keluaran (Out Put)

Out put kegiatan Diversifikasi Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan adalah:

- Terlaksananya kegiatan pelatihan diversifikasi pengolahan hasil kelautan dan perikanan bagi umkm yang sudah dibina (bagi milenial, dan womwn entrepreneur)
- Terlaksananya pemberian pembekalan dan pelatihan keterampilan kepada UMKM yang sudah dibina dalam mendukung penciptaan 100,000 enterprenuer.

BAB II. PELAKSANAAN PENGOLAHAN IKAN TAHUN 2023

Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Ikan dibuka oleh Ibu Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan (Dr. Ir. Reti Wafda MTp) yang di damping oleh Kepala Bidang PDSKP berjalan dengan lancar dan dihadiri oleh peserta Pengolah/pelaku usaha perikanan dari kabupaten/Kota yang diundang, untuk lebih jelasnya disampaikan sebagai berikut:

1.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 23 s/d 25 Mei 2023 di Ruang Pertemuan Jln. Belakang Olo no 16 Kampung Jati Kecamatan Padang Barat, Kota Padang.

1.2. Panitia Pelaksana Kegiatan

Panitia Pelaksana kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Provinsi Sumatera Barat sebagai berikut:

No	Nama	Jabatan Dalam Kepanitiaan
1	Dr. Ir. Reti Wafda	Pengarah
2	Yulia Madhona S>pi	Ketua
3	Johandres Daulay, ST M.Si	Sekretaris
4	Ir. Fariyetmi M.Si	Anggota
5	Ir. Desnelita M.Si	Anggota
6	Fahriana SH	Anggota
7	Efga Amartya Rezfanni S.Pi	Anggota
8	Yusrizal	Anggota

1.3. Peserta Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini tahap I di ikuti sebanyak 30 orang yang terdiri pengolah yang di utus dari Dinas Kab/Kota yang membidangi Sektor Kelautan dan Perikanan

2. Hasil Pelaksanaan Tahap I Pelatihan Pengolahan Ikan.

Hasil Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar, semua peserta antusias dan semangat menerima materi yang diberikan oleh narasumber, ini terlihat dari keaktifan peserta dalam diskusi dan mengajukan pertanyaan selama pelatihan. Untuk lebih jelasnya kesimpulan materi dan pemahaman peserta dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Kebijakan DKP dalam mendukung menciptakan 100 ribu Progul (Entrepreneur) yang disampaikan oleh kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Prov. Sumatera Barat (Dr. Ir. Reti Wada).

Peserta memahami Informasi Program – Program Dinas Kelautan dan Perikanan dalam mendukung dan mendampingi umkm sector Kelautan dan Perikanan dalam mendukung pelaku usaha yang memiliki daya saing di Pemasaran

2. Digital Marketing dan Pemanfaatan Penggunaan Media Social dalam Pemasaran Bisnis yang disampaikan oleh Nara Sumber dari PT Minang Lip (Ahmad Afis). Peserta memahami, dalam perkembangan sekarang ini dengan perkembangan teknologi yang lebih canggih, pemasaran produk pelaku usaha sudah bisa menggunakan media digital. Melalui materi yang disampaikan narasumber diperkenalkan bagaimana teknik menggunakan media digital serta persyaratan yang harus disiapkan, untuk pemasaran produk yang menarik konsumen.
3. Menciptakan Millennial dan Women Entrepreneur dan Hilirisasi Produk Kelautan dan Perikanan yang disampaikan oleh Kabid PDSKP (Ibuk Ir. Yulia Madhona). Materi yang disampaikan oleh Narasumber dapat mendorong peserta untuk aktif mengikuti perkembangan dunia usaha (teknologi, pemasaran, Mutu) dan memperkuat kelembagaan usaha seperti pembentukan kelompok, agar dapat difasilitasi dan dilakukan pembinaan oleh Dinas Instansi yang terkait.
4. Pemaparan dan Tata cara Pengurusan NIB
Penyampaian materi tata cara pengurusan dari Narasumber Dinas PTSP (Bapak Goldy), telah dapat membuat peserta memahami tujuan dan manfaat mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi pelaku usaha dan tata caranya melalui aplikasi / sistim OSS.
5. Kiat Mengelola Usaha dan Mencari Peluang Bisnis dan Pemaparan Sukses Story

Kiat pengalamam dan sukses Story yang disampaikan oleh Pengusaha DBFood (Bapak Hery Kurniadi), dapat menggugah peserta dan dapat memberikan contoh dari pengalaman yang telah dilalui dalam usahanya yang dimulai dari nol sampai berkembang saat ini dan sudah membuka beberapa outlet di luar Provinsi serta memasarkan ke luar negeri.

Kesimpulan dari pengalaman yang telah disampaikan dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. 4 P yang harus ditentukan dalam membangun usaha adalah

- Product
- Price
- Place
- Promotion

b. Usaha harus dimulai dari keyakinan, inovasi dan kerja keras

c. Jangan pernah katakan tidak dalam mengambil peluang yang ada

d. Jangan pernah takut untuk berbagi ilmu

e. Jangan pernah takut untuk bersaing

f. Jangan pernah takut berwirausaha di usia muda karena kalau gagal itu adalah mencilil kegagalan untuk sukses nantinya,

6. Motivasi serta Teknik Komunikasi dan lobby

Materi Motivasi serta teknik Komunikasi dan lobby yang disampaikan pemateri Bapak Anton dari PT ASB, telah membekali peserta untuk menguatkan mental dan motivasi peserta selaku pelaku usaha yang banyak mengalami tantangan, sehingga dapat menyikapi dengan semangat mencari solusi dari permasalahan yang dihadapi, beberapa hal kunci yang didiskusikan untuk membuat bisnis besar dan bertahan serta berkembang adalah sebagai berikut :

a. Semangat dan keyakinan menjalankan usaha

b. Berbuat dan berusaha selanjutnya serahkan pada Allah, karena Allah Sang pemberi rezeki

c. Customer tidak butuh bisnis dan produk kita, tetapi apakah produk dan bisnis kita mampu menjadi solusi dari permasalahannya.

d. Pahami selera pasar dan permasalahan konsumen

e. Sedikit lebih beda lebih baik daripada lebih baik.

7. Praktek Pengolahan Ikan

Pelaksanaan praktek pengolahan Ikan dilaksanakan langsung ditempat pelatihan dengan narasumber Chev Tingkat nasional (Chef Muto dan Chef Asep)

Mengajarkan beberapa resep kekinian yang pada umumnya disenangi oleh anak – anak muda. Peserta yang dibagi dalam 4 kelompok, aktif melakukan praktek yang diarah kan oleh narasumber dan hasil olahan yang telah dilakukan oleh peserta dapat dilihat seperti terlampir.

3. Kesimpulan dan saran, TahapI Pelatihan Pengolahan Ikan

1. KESIMPULAN :

- a. Pelatihan sudah terlaksananya dengan lancar dan diikuti oleh semua peserta dengan semangat dan aktif, mulai dari awal pelaksanaan sampai dengan penutupan.
- b. Materi yang disampaikan oleh narasumber dapat dipahami dan dimengerti oleh peserta karena cara penyampaian materi oleh narasumber bisa menyesuaikan dengan kondisi peserta.
- c. Materi yang disampaikan menimbulkan keinginan bagi peserta untuk meimplementasikannya, ini terlihat dari rencana yang ditulis oleh peserta setelah pelatihan dan diskusi dengan narasumber, dimana peserta meminta narasumber bersedia nantinya berkomunikasi melalui HP diluar pelatihan (dilapangan)

2. SARAN :

- a. Pelatihan ini disarankan dapat ditambah harinya, baik teori mapun praktek sehingga diskusi dapat berkembang dan waktunya lebih memadai..
- b. Materi teori yang diberikan diharapkan dapat ditambah dengan Simulasi agar peserta dapat bermain peran seperti yang diharapkan sesuai yang disampaikan oleh narasumber.
- c. Diharapkan setelah pelatihan, Kab/kota dapat melakukan pendampingan dan memonitor perkembangan peserta dalam penerapannya dilapangan.

BAB III. PENUTUP

Alhamdulillahirabbil 'alamin laporan ini telah selesai disusun sebagai bahan pertanggung jawaban atas pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Batch I. Semoga laporan ini dapat bermanfaat sebagai pedoman dan acuan dalam perencanaan program oleh para pembuat kebijakan.

Kami menyadari laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kami mohon kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Menyetujui
Kabid PDSKP



Yulia Madhona
NIP. 19720719 199903 2 008

Pejabat Pelaksana Teknis Kegiatan



Johandres Daujay, ST.M.Si.
NIP. 1977120520121004