

LAPORAN
KEGIATAN PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN
TAHUN 2023 (BATCH II)

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
PROVINSI SUMATERA BARAT

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Diversifikasi produk olahan adalah suatu kreatifitas dengan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan. Diharapkan usaha ini dapat menarik minat orang untuk gemar mengkonsumsi ikan karena kecenderungan 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 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 20-22 Juni 2023 di Ruang Pertemuan Wisma Bakti 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 II 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 II 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 Ibu Kepala Bidang PDSKP (Ibu Yulia Madhona). 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. Kemudahan mengakses permodalan untuk kegiatan usaha.

Peserta mendapatkan pemahaman persyaratan – persyaratan yang harus disiapkan untuk mengajukan kredit ke Bank Nagari (Khususnya KUR) dalam mendukung usaha Mikro, Super Mikro dan Mikro Kecil. Peraturan terbaru (Januari 2023) pinjaman kredit 100 juga tidak dibebankan lagi agunan tambahan, tapi kemungkinan agunan referensi.

Pesan dari narasumber kepada pelaku usaha, biasakan membuat catatan usaha yang dilakukan mulai pra produksi dan pasca produksi. Sehingga hal ini menjadi point siklus usaha untuk melihat keberhasilan usaha.

Dari peserta juga minta penjelasan cara pengajuan pinjaman secara berkelompok dan dijelaskan oleh narasumber dapat dilakukan dengan pertanggungjawabannya melalui tanggung renteng.

3. Digital Marketing dan Pemanfaatan Penggunaan Media Social dalam Pemasaran Bisnis yang disampaikan oleh Nara Sumber dari PT Minang Lip (Ahmad Hafizh 081366729194).

Materi ini diawali dengan Bisnis Canvas yaitu didalamnya ada beberapa hal penting yang harus dipahami peserta terhadap produk yang dihasilkannya yaitu : value propositions, Customer Segments (kalau dulu adalah radja tapi sekarang menjadi teman belanja, makanya perlu diketahui umurnya, kebiasaan), channels

(untuk kondisi sekarang melalui digital). Untuk menentukan VP adalah bisnis yang memberikan solusi dari customer kita.

Dalam Pemasaran ada 4 tahap (AIDA) Awareness, Interest, Desire, Action.

4. Pemaparan dan Tata cara Pengurusan NIB

Adalah system perizinan berusaha secara terintegrasi secara elektronik yang dikelola oleh lembaga OSS (Kementerian Investasi.BKPM) dasar hukum pelaksanaan UU 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Dan turunannya pada PP no 5 tahun 2021 Penyelenggaraan Perizinan Berusaha berbasis resiko. Cara mengurus NIB harus tahu Kode KLBI dulu dengan cara membuka OSS.

NIB berlaku sebagai :

- Identitas
- Bukti pendaftaran utk melakukan keg. Usaha
- Hak Akses kepabeanan
- Angka pengenal imporpendaftaran kepesertaan untuk jamunan sisial ketenagakerjaan dan kesehatan.

5. Sukses Story dan Kiat membangun usaha pengolahan makanan yang memenuhi standar sanitasi dan higeinis untuk layak dan sehat dikonsumsi masyarakat (M. Salahudiin Abdul Jabbar). Pengusaha Randang Buya.

Kiat pengalamam dan sukses Story yang disampaikan oleh Pengusaha Randang Buya, dapat menggugah peserta dan dapat memberikan contoh dari pengalaman yag telah dilalui dalam usahanya yang dimulai dari nol sampai berkembang saat ini

6. Motivasi Bisnis, serta Teknik Komunikasi dan Lobby

Masalah dapat menjadi peluang

SBM adalah alat, untuk kita mengetahui usaha sehat atau tidak

12 langkah SBM:

- a. Mencari usaha yang banyak memberikan solusi terhadap masalah
- b. Siapa orangnya (segemntasi GDPB)
- c. Pilih bisnis yang dibutuhkan oleh orang banyak
- d. Kemitraan
- e. Keunik an, spesifik

- f. Jangan menjadi rendah diri dan membuat jarak dengan konsumen
 - g. Belajar dari orang sukses dan berpengalaman
 - h. Diskusi; bgmn pengalaman membuka cabang dari awal, jwbannya karena makanancarin tempat ramai, harus enak, try and errol
7. Membangun Jiwa Kewirausahaan dan peluang Pendampingan Inkubator Bisnis.
Tujuan datang : Silaturrahi, mencari ilmu, pengembangan usaha, mendapatkan ilmu, meningkatkan pendapatan.
Orang yang berusaha aharus Istiqamah baru 30 %'
Karena terbatasnya lapangan kerja dan banyaknya pencari kerja kita harus Merobah Minset: Mencari pekerjaan menjadi lapangan kerja.
Untuk bidang entrepreneur selalu luas dan tak terbatas
Syaratnya harus kreatif, inovasi, kemampuan memikirkan suatu yang baru.
8. 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, TahapII 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

Alhamdulillah rabbil 'alamin laporan ini telah selesai disusun sebagai bahan pertanggung jawaban atas pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Batch II. 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 Daulay, ST.M.Si.
NIP. 1977120520121004