

LAPORAN  
KEGIATAN PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN  
TAHUN 2023 (BATCH III)

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 penganeekaragaman 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 ke anekaragaman 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 yang didampingi oleh Ibu Kepala Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kab Agam berjalan dengan lancar dan dihadiri oleh peserta Pengolah/pelaku usaha perikanan dari kabupaten Agam yang diundang, untuk lebih jelasnya disampaikan sebagai berikut:

### 1.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 25-27 Juli 2023 di Ruang Pertemuan Hotel Sakura Syariah Kabupaten Agam.

### 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 IiI di ikuti sebanyak 30 orang yang terdiri pengolah yang di utus dari Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kab Agam

## 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 ke aktifan 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 (Enterpreneur) yang disampaikan oleh Ibu Kepala Bldang 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. Peningkatan Kapasitas Usaha Kelompok yang disampaikan oleh Ibu Kepala Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kab Agam.

Peserta mendapatkan Informasi mengenai pentingnya berkelompok dan kemudahan-kemudahan apa saja yang akan didapat jika pengolah melakukan usaha secara berkelompok.

3. Penyampaian materi wirausaha oleh Pejabat Pembina Mutu Ahli Madya. Pembina Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Ahli Madya menyampaikan materi tentang  
Wirausaha dan Peluang Usaha
  - Wirausaha merupakan orang-orang yang memiliki kemampuan untuk melihat dan menangkap kesempatan-kesempatan bisnis serta mengumpulkan sumber daya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan dari padanya dan mempunyai tindakan yang tepat guna
  - Peluang Usaha merupakan kesempatan yang digunakan untuk mencapai sesuatu
  - Mental block menjadi salah satu penghalang paling besar dalam melakukan wirausaha bahkan orang yang memiliki mental block tidak akan menjadi Wirausaha. Mental Block merupakan mental yang menyakini bahwa dirinya tidak mampu atau tidak berbakat untuk bisnis. Namun mental block dapat dihilangkan dengan mempengaruhi pola pikir atau mindset dengan berbagai macam cara seperti meyakini diri sendiri bisa melakukan segalanya.
  - Ciri- ciri Wirausaha Tangguh yaitu berpikir serta bertindak strategis serta adaptis terhadap perubahan dalam berusaha mencari peluang keuntungan termasuk resiko agak besar, selalu

#### 4. Pemaparan Materi

- Chef Muto menyampaikan materi tentang Teknik Penyajian Pangan Olahan Ikan Yang Memenuhi Sanitasi dan Hygiene
- Pengelolaan makanan harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian, harus mempunyai kaidah cara pengolahan yang baik sebagai berikut:
  1. Pemilihan bahan makanan dalam keadaan segar
  2. Penyimpanan bahan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, perhatian penyimpanan, gunakan tempat dan wadah sesuai dengan bahan dan sesuai dengan suhu penyimpanan
  3. Pengolahan makanan sesuai dengan proses bahan mentah menjad masak atau siap santap dengan memperhatikan cara pengolahan masak yang baik, yaitu :
    - Tempat pengolahan memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran.
    - Peralatan harus dari bahan tara pangan, tidak mengeluarkan bahan berbahaya logam beracun.
- Chef Asep Suhaeri menyampaikan materi tentang Metode Jitu Memasarkan Produk Olahan Kuliner Ikan Yang dipraktekkan .
- Untuk meningkatkan hasil jual yang tinggi/banyak kita harus mempunyai metode- metode untuk meningkatkan penjualan sebagai berikut :
  1. Margin Produk

Pada dasarnya, margin merupakan persentase keuntungan atau profit dari suatu produk yang dijual. Nilai keuntungan ini dapat dihitung dari angka harga jual di pasar dan biaya produksi. Jadi, margin adalah selisih dari harga jual barang atau jasa dengan modal yang dibutuhkan untuk memproduksinya.
  2. Bersikap Sopan dan ramah (handling Konsumen)

Memberikan pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan membangun loyalitas konsumen terhadap produk kita.



## 5. Praktek Pengolahan Ikan

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

Mengajarkan beberapa resep yang dapat diaplikasikan oleh pengolah dan dapat menjadi peluang usaha menjadi makanan oleh-oleh bagi wisatawan

## 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

Alhamdulillahirabbil 'alamin laporan ini telah selesai disusun sebagai bahan pertanggung jawaban atas pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Batch III. 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