

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**USAHA BAKSO SARI LAUT ANEKA BENTUK SEBAGAI PELUANG BISNIS BARU BERNILAI GIZI TINGGI**

Bidang Kegiatan

PKM-AI

Disusun oleh:

NUR LIA LIZA 106412403890/ 2006

DIANA AMBARWATI 106412403874/ 2006

WAHYU INDARWATI 904413474262/ 2004

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**MALANG**

**2010**

# HALAMAN PENGESAHAN USUL

**PKM-AI**

1. Judul Kegiatan : Usaha Bakso Sari Laut Aneka Bentuk Sebagai

 Peluang Bisnis Baru Bernilai Gizi Tinggi.

1. Bidang Kegiatan : ( √ ) PKM-AI **( )**PKM-GT
2. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis

 Nama : Nur Lia Liza

 NIM : 106412403890

 Jurusan/Prodi : Manajemen/S1 Pend. Administrasi Perkantoran

 Universitas : Negeri Malang

 Alamat Rumah : Jl. Singosari No.43 Campurejo-Panceng-Gresik

 No.Telp/HP : 085755778334

Alamat Email : sanjana\_cutex@yahoo.com

1. Anggota Pelaksana : 2 orang
2. Dosen Pendamping

 Nama : Imam Buchori, S.Pd, M.M

 NIP : 132319874

 Alamat Rumah : Jln. Jayamulya 339A Merjosari Malang No.Telp/HP : (0341)572798/08123326018

Menyetujui

Ketua Jurusan Manajemen Malang, 12 Januari 2010

 Ketua Pelaksana Kegiatan

**DR. Budi Eko Soetjipto, M.Ed, M.Si Nur Lia Liza**

**NIP. 196410241988121002 NIM. 106412403890**

Pembantu Rektor III

Universitas Negeri Malang, Dosen Pendamping,

**Drs. Kadim Masykur, M.Pd Imam Bukhori, S.Pd, M.M**

**NIP. 195412161981021001 NIP. 197302162006041001**

**USAHA BAKSO SARI LAUT ANEKA BENTUK SEBAGAI PELUANG BISNIS BARU BERNILAI GIZI TINGGI**

Nur Lia Liza, dkk, 2010.Jurusan Manajemen

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Malang

**ABSTRAK**

 *Sari laut merupakan jenis ikan yang dimanfaatkan dari laut dan digunakan untuk berbagai jenis makanan. Ikan laut biasanya dimanfaatkan sebagai pindang maupun bahan pembuatan krupuk. Selain itu, ikan laut juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan khas masyarakat Indonesia bakso bernilai gizi tinggi yang selama ini hanya berbahan dasar daging sapi dan ayam. Hal ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomi ikan laut serta mencari keuntungan dari penjualan bakso sari laut.*

 *Mula-mula dilakukan riset pemasaran di lokasi sasaran, yaitu Kota Malang. Kemudian, proses produksi dan pemasaran bakso sari laut dilakukan, di berbagai tempat dan di segala lapisan masyarakat di Kota Malang. Terdapat beberapa kendala produksi dan pemasaran bakso sari laut. Namun sampai saat ini, kendala-kendala tersebut dapat diatasi dengan memperbaiki kualitas bakso sari laut dan memperluas jaringan pemasaran.*

*Kata kunci (key words) : Sari laut, bakso, gizi*

*ABSRACT*

*Sea resources**include kind of sea fish that can be consumed. The sea fish is used as “pindang”**(preserved fish with salth without being dried) or the material to make crispy chips. Moreover, sea fish can also be used as the main material for meatballs with high nurient that are mostly made from chicken and beef today. The processing of sea fish into meatballs aims to improve the economy value of sea fish and to get benefits from the sale of the meatballs.*

 *Firstly, marketing research is done in the target area, that is in Malang. Then, the production process and the marketing of the meatballs in various places and to all evels of the society in Malang. There are some difficulties in the production and the marketing of the meat balls. However, the difficulties has been able to be solved so far by improving the quality of the meatballs and expand the marketing network.*

*Key words: sea resources, meatballs, nutrient.*

**PENDAHULUAN**

Begitu banyaknya spesies ikan laut yang ada di Indonesia yang oleh sebagian masyarakat Indonesia dikenal sebagai pindang maupun bahan pembuatan krupuk. Ikan merupakan bahan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat dan juga salah satu bahan pangan alternatif masa depan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, karena komoditi ini sangat mudah didapatkan di perairan Indonesia. Selain sebagai komoditi ekspor, ikan mempunyai sumber gizi seperti protein, lemak, omega3, DHA dan vitamin serta mineral (seng, zat besi, selenium, magnesium dan iodium) yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat gizi yang penting bagi kelangsungan hidup manusia.

Dalam program kewirausahaan ini penulis menggunakan ikan tenggiri, tuna, tongkol, udang ronggeng dan cumi-cumi sebagai bahan dasar pembuatan bakso sari laut aneka rasa. Terlebih lagi pada musim tertentu, saat ikan melimpah maka harga ikan akan menjadi sangat murah dan ini sangat mendukung lebih mudahnya menjalankan bisnis ini dan yang paling terpenting bisa memperoleh keuntungan yang berkelanjutan. Alasan penulis mengambil judul ini karena bahan yang dipakai terdiri berbagai sumber daya laut yang beraneka ragam jenisnya. Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, pemanfaatan ikan pada umumnya digunakan sebagai pindang dan kerupuk. Kini berkembang sebagai variasi bakso ikan yang menjanjikan profit tinggi.

Semua ikan yang dijadikan bahan dasar pembuatan variasi bakso sari laut ini mudah didapatkan seperti Tuban, Blimbing, Paciran, Gresik dan Surabaya. Kota Malng merupakan tempat yang strategis untuk pengembangan usaha. Hal ini disebabkan kota Malang sebagai kota pelajar serta kota pariwisata. Dapat dipastikan bahwa pelajar, mahasiswa, wisatawan dan masyarakat Malang pada umumnya sangat menyukai makanan bakso. Dengan mengetahui kebiasaan masyarakat yang ada di Malang, hal inilah yang mendorong penulis untuk memanfaatkan kesempatan dengan mengolah ikan menjadi produk makanan bakso yang bervariasi dan beraneka rasa sekaligus sebagai makanan sehat yang kaya akan gizi.

Dibawah ini akan dibandingkan kandungan gizi ikan tuna, tongkol, tenggiri,

cumi-cumi dan udang ronggeng dengan daging sapi:

**Tabel 1. Perbandingan Komposisi Kandungan Gizi Ikan Tuna, Tongkol, Tenggiri, Cumi**

 **Cumi dan UdangRonggeng dalam 100 gr (%)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Zat Gizi** | **Ikan Tuna** | **Ikan Tongkol** | **Ikan Tenggiri** | **Cumi-cumi** | **Udang Ronggeng** | **Daging Sapi** |
| 1. | Kalori | 12.63 | 12.63 | 12.63 | 12.63 | 12.63 | 0.32 |
| 2. | Lemak | 5-20 | 4.9 | 13.9 | 27.6 | 21.3 | 4 |
| 3. | Protein | 18 | 20-113 | 20-113 | 20-113 | 20-113 | 0.97 |

**Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI**

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa ikan tuna, tongkol, tenggiri, cumi-cumi, dan udang petak memiliki kandungan gizi yang lebih banyak daripada daging sapi, bahkan perbandingan diantara keduanya hingga mencapai 39%.

**Dari komponen-komponen tersebut dapat diketahui bahwa ikan mempunyai nilai protein tinggi, dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia. Mengkonsumsi ikan juga dapat memberikan efek awet muda dan harapan hidup lebih tinggi dari negara lainnya.**

**Berdasarkan hal diatas, pada program PKMK ini penulis bermaksud untuk melakukan pemanfaatan ikan laut sebagai makanan dalam bentuk bakso dengan menambah variasi jenis dan rasa yang diharapkan dapat menambah penghasilan bagi**

**mahasiswa serta meningkatkan kreatifitas mahasiswa.**

**Kegiatan ini bertujuan:**

* + - 1. Mengetahui cara membuat dan mengembangkan usaha produk bakso sari laut aneka bentuk.
			2. Mengetahui teknik perencanaan pangsa pasar, pengemasan dan pemasaran dalam usaha produk bakso sari laut aneka bentuk.
			3. Mengetahui keberlanjutan usaha produk bakso sari laut aneka bentuk.

**METODE**

Riset Market

1. Konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKMK.
2. Membuat desain dengan rincian :

a) Membuat inovasi rasa

b) Membuat kemasan

c) Membuat label produk.

1. Menyiapkan tempat, peralatan dan perlengkapan.
2. Melakukan kegiatan produksi.
3. Merintis jaringan pemasaran.
4. Evaluasi program membuat dan menyusun rencana tindak lanjut.
5. Membuat laporan dan menyusun rencana ke depan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**PRODUKSI**

Pembelian alat dan bahan ini dilakukan secara terus menerus tergantung kebutuhan produksi dan keuntungan usaha. Adapun alat yang belum terbeli adalah *freezer* dan kedai. Rencana ke depan karena tim berencana akan tetap melanjutkan kegiatan ini menjadi peluang bisnis maka tim membeli *freezer* dan kedai yang belum terbeli tersebut secara bertahap dengan memanfaatkan hasil keuntungan.

Bahan dasar udang ronggeng hanya dapat diperoleh di daerah pesisir pantai Utara. Sehingga pasar-pasar tradisional di kota Malang tidak dijumpai udang ronggeng. Padahal harga udang ronggeng bila dibandingkan dengan udang pada umumnya jauh berbeda, udang ronggeng lebih murah daripada udang pada umumnya. Rencananya tim akan membeli langsung pada nelayan udang ronggeng di Panceng, Gresik. Tim pelaksana berniat membeli atau memesan udang ronggeng dalam jumlah yang besar karena harganya yang lebih murah dan dapat menyimpannya untuk beberapa kali produksi. Bentuk bakso yang masih belum dapat dikatakan sempurna karena beberapa bakso bentuknya oval dan tidak bulat sempurna.. Hal ini akan menyebabkan konsumen kecewa, mengingat harga bakso yang sama walaupun bentuknya berbeda-beda. Tim berusaha memperbaiki dengan cara mengubah cara mencetak yang awalnya hanya menggunakan tangan beralih dengan memanfaatkan bantuan sendok. Kemudian bakso dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih. Untuk surat ijin kesehatan dari BPPOM belum dapat didapatkan karena terkait BPPOM hanya dapat mengeluarkan surat ijin jika produksi telah berskala nasional padahal kegiatan masih berskala *home industry* maka tim berencana menggunakan merk dagang sama yang telah mendapatkan surat ijin kesehatan ketika tim pelaksana melaksanakan kegiatan PKMK di tahun 2008. Sehingga tim pelaksana tinggal memperpanjang ijin kesehatan dari Dinas Kesehatan Kota Malang dengan nomor

P.IRT 306357301769.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Bakso sari laut merupakan produk baru di kalangan bakso karena selama ini masyarakat mengenal bakso pada umumnya yang berbahan dasar daging sapi maupun ayam. Walaupun produk ini dapat langsung mendapat respon baik dari sebagian masyarakat akan tetapi produsen akan selalu berusaha untuk meningkatkan kualitas tampilan dan rasa produk agar semakin menarik para konsumen. Kelemahan dari produk bakso sari laut ini adalah tekstur bakso dari sebagian bahan ikan laut yaitu cumi-cumi yang cenderung licin sehingga sulit untuk dibuat pentol. Akan tetapi tim pelaksana membuat inisiatif untuk dibuat gorengan pangsit dan respon masyarakat lebih menyukai hal ini. Dan penulis dapat mengatasi masalah yang ada dalam produk ini dengan memperbaiki kualitas bakso sari laut serta memperluas jaringan pemasaran bakso sari laut sehingga produk ini dapat lebih menarik para konsumen dari berbagai

kalangan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI

**(**[www.kompas.com/swara/index.htm](http://www.kompas.com/swara/index.htm)**) diakses 15 Mei 2008**

(damandiri.online.com) diakses 15 Mei 2008

([www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)) diakses 15 Mei 2008

Universitas Negeri Malang. 2000. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi, Tesis, Disertasi, Artikel, Makalah, Laporan Penelitian*. Edisi Keempat. Malang: Biro Administrasi Akademik, Perencanaan, dan Sistem Informasi bekerja sama dengan Penerbit Universitas Negeri Malang.