

PENDAMPINGAN TATA KELOLA / PEMBUKUAN KEUANGAN PADA UMKM BANDENG CABUT DURI DI KELURAHAN KARANGANYAR GUNUNG SEMARANG

Andi Kurniawati, S.E., M.M¹⁾ dan Mis Widya Andelina, S.E., M.Si²⁾
Akademi Akuntansi Effendiharahap Semarang, Jurusan Akuntansi

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.23, Karangkidul, Kec. Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah (50241)
E-mail: pamungkas_andi14@yahoo.com

ABSTRACT

Departing from the phenomenon of the still low diversification of Bandeng processing, the community service is intended to provide guidance, knowledge on Bandeng nutritional value and provide skills in conducting processing of Bandeng Cabut Duri as an alternative effort to increase family income.

The benefits obtained from this activity are the increasing knowledge about Bandeng nutritional value as well as the increasing skills of participants in diversifying the processing of Bandeng especially Bandeng Cabut Duri and providing added value to increase family income.

The Method of Implementing Community Service activities is carried out with an information dissemination program, directing the preparation of financial reports and direct practice on how to process Bandeng cabut Duri. This activity began with conducting a field survey for the preparation of work plans and division of tasks. The survey conducted by the service team aims to identify existing problems and find solutions.

The results of the implementation of this Community Service Activity obtained are "Bandeng Cabut Duri: Alternative Business for Strengthening Family Income".

Keywords: *family income, financial reports*

ABSTRAK

Berangkat dari fenomena masih rendahnya diversifikasi pengolahan Bandeng, maka pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pengarahan, pengetahuan mengenai nilai gizi Bandeng serta memberikan keterampilan dalam melakukan pengolahan Bandeng Tanpa Duri sebagai alternatif upaya peningkatan pendapatan keluarga.

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan mengenai kandungan nilai gizi Bandeng serta bertambahnya keterampilan peserta dalam melakukan diversifikasi pengolahan Bandeng khususnya Bandeng Tanpa Duri serta memberikan nilai tambah untuk peningkatan pendapatan keluarga.

Metode Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dengan acara Sosialisasi, Pengarahan pembuatan Laporan Keuangan dan Praktek Langsung cara pengolahan Bandeng Cabut Duri. Kegiatan ini di mulai dengan melakukan survei lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja serta pembagian tugas. Survei yang dilakukan oleh tim pengabdian bertujuan untuk mengidentifikasi masalah yang ada serta mencari solusi.

Hasil dari pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini luaran yang diperoleh adalah "Bandeng Cabut Duri: Alternatif Usaha Penguatan Pendapatan Keluarga".

Kata Kunci : *pendapatan keluarga, laporan keuangan*

Pendahuluan

Analisis Situasi

Rendahnya pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahan ikan menyebabkan ikan kurang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan kurang dimanfaatkan sebagai alternatif sumber protein selain daging. Padahal, Kota Semarang merupakan wilayah pantai yang mempunyai sumber daya alam perikanan yang potensial. Dari sekian banyak potensi perikanan yang dimiliki Kota Semarang, Ikan Bandeng merupakan salah satu produk perikanan yang menjadi andalan Kota Semarang.

Pengolahan Bandeng yang selama ini telah dilakukan agar aman dikonsumsi yaitu dengan mengolahnya menjadi Bandeng Presto atau terkenal dengan Bandeng Duri Lunak. Bandeng Presto adalah melunakkan duri dengan cara memasak Bandeng pada suhu tinggi dalam jangka waktu yang lama. Tetapi terdapat kelemahan dari Bandeng Presto ini, yaitu adanya kemungkinan berkurangnya gizi makanan yang terkandung pada Bandeng akibat pengolahan yang dilakukan pada suhu tinggi, serta dapat berpotensi menimbulkan rasa bosan jika

mengonsumsi Bandeng Presto ini dalam jangka waktu yang lama. Selain itu, diperlukannya alat khusus untuk dapat mengolah Bandeng presto menjadi hambatan bahwa tidak setiap orang atau keluarga mampu mengolahnya sendiri di rumah. Oleh karena itu, perlu alternatif pengolahan Bandeng yang tidak mengurangi nilai gizi, cita rasa alami Bandeng, dan dapat dilakukan sendiri secara mandiri di rumah.

Selain fenomena empiris terkait mengenai metode pengolahan Bandeng, hasil preliminari survei yang dilakukan menemukan bahwa mayoritas ibu-ibu yang berada di wilayah pengabdian merupakan pekerja rumah tangga. Profesi tersebut apabila dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang cukup dapat diberdayakan untuk memperoleh pendapatan tambahan yang dapat dilakukan di rumah.

Permasalahan Mitra

Meskipun memiliki nilai gizi yang tinggi, terdapat kelemahan yang dimiliki Ikan Bandeng ini yaitu adanya tulang dan duri yang cukup banyak di dalam tubuh Bandeng sehingga berisiko tinggi bila dikonsumsi oleh manusia terutama anak-

anak. Hal ini mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsi Bandeng. Jumlah duri yang terdapat pada Bandeng adalah sebagai berikut; pada bagian punggung ada 42 pasang duri bercabang yang menempel di dalam daging dekat permukaan kulit luar, bagian tengah ada 12 pasang duri pendek, pada rongga perut ada 16 duri pendek dan bagian perut dekat ekor ada 12 pasang duri.

Oleh sebab itu, diperlukan upaya diversifikasi olahan produk Bandeng dengan memperhatikan kendala pada banyaknya duri pada Bandeng maka dikembangkan usaha pengolahan Bandeng dengan menghilangkan tulang/duri Bandeng yang menghasilkan produk yang disebut Bandeng Tanpa Duri.

Namun, Bandeng tanpa duri ini memang belum dikenal banyak oleh masyarakat. Banyak yang mengira bandeng tanpa duri ini sama dengan bandeng presto yang memang lebih dulu telah dikenal oleh masyarakat, sehingga produksi Bandeng tanpa duri ini masih sangat kecil bila dibandingkan dengan bandeng presto serta belum banyak dimanfaatkan sebagai alternatif diversifikasi olahan Bandeng.

Selain itu, memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan bandeng melalui cabut duri dapat dimanfaatkan oleh ibu rumah tangga di wilayah pengabdian masyarakat sebagai alternatif untuk memperkuat pendapatan keluarga.

Tinjauan Pustaka

Definisi Ikan Bandeng

Ikan Bandeng (Latin: *Chanos chanos* atau Inggris: *Milk fish*) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki rasa yang spesifik, dan telah dikenal di Indonesia bahkan di luar negeri. Menurut penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan (1996), kandungan omega-3 Bandeng sebesar 14,2% melebihi kandungan Omega-3 pada Ikan Salmon (2,6%), Ikan Tuna (0,2%) dan ikan sardines / *mackerel* (3,9%). Selain itu, ikan bandeng juga memiliki kandungan protein yang tinggi, yaitu sebesar 20,38%. Komposisi gizi yang terkandung pada Ikan Bandeng, menjadikan Ikan Bandeng sebagai salah satu sumber pangan yang sangat bergizi.

Komposisi Gizi Bandeng

Jenis	Jumlah
Fat	0,06%
Protein	20,38%
Phosphorus	53 mg%
Manganese	19,19 mg%
Sodium	12,0 mg%
Kalsium	4,89 mg%
Potassium	0,38 mg%
Omega-3	14,2 %
Lioleic Acid	1,25 %
Eicosanpentanoic Acid (EPA)	3,39 %
Decosahexanoic Acid (DHA)	9,48 %
Energy	820,60 cal

Sumber: Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 1996

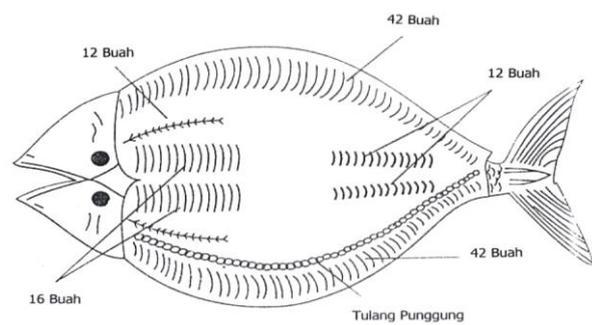
Berikut ini dijelaskan pula karakteristik Bandeng:

1. Jumlah Duri Pada Bandeng

Produk Bandeng Tanpa Duri yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria jumlah duri yang dibuang mencapai standar (Pelatih/Petugas) ; Praktek Tehnisi Bandeng Tanpa Duri dari Staf

Dinas Kelautan Dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah yaitu mampu menghilangkan duri sebanyak 70-80%.

Fillet/Kupu-Kupu Ikan Bandeng dan Posisi Duri pada Bandeng



Sumber: Leaflet Praktek UKM Bandeng Duri Lunak, 2011

2. Bentuk Fisik Bandeng

Setelah Bandeng dibelah dan dilakukan proses pencabutan duri, maka Bandeng ini memiliki kemungkinan rusak secara fisik, karena dagingnya ikut tercabut atau bentuk Bandeng yang mengalami perubahan karena proses pembelahan dan pencabutan yang kurang tepat. Maka bentuk secara fisik juga menjadi kriteria dalam mutu produk.

3. Rasa Bandeng

Orang sering mengeluhkan rasa lumpur yang ada pada Bandeng. Rasa lumpur ini, juga menjadi salah satu faktor kualitas Bandeng Tanpa Duri. Produsen harus memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah Bandeng tanpa rasa lumpur. Menurut berbagai literatur, bau lumpur pada Bandeng banyak dialami pada Bandeng yang diambil dari tambak. Bandeng yang dipelihara di Karamba hampir tidak berbau.

Manfaat Ikan Bandeng

Selain memiliki nilai gizi yang tinggi ikan bandeng juga mempunyai segudang manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh kita, di antaranya sebagai berikut :

1. Mengandung Gizi dan Nutrisi

Ikan bandeng memiliki kandungan nutrisi dan gizi yang baik untuk tubuh. Dalam 100 gram ikan bandeng terkandung 20 gram protein, 4,8 gram lemak dan 123 kalori energi. Selain itu juga mengandung 20 miligram kalsium, 150 miligram fosfor, 2 miligram zat besi, 67 miligram

natrium, 271,1 miligram kalium, 45 mikrogram vitamin A, 0,05 miligram vitamin B1 dan 0,2 miligram vitamin B2.

2. Mencegah Penyakit Jantung dan Kolesterol

Kandungan turunan asam lemak omega 3 berupa ERA dan DHA bisa membantu mencegah terjadinya penggumpalan darah sehingga serangan jantung koroner bisa dicegah. Selain itu, asam lemak ini juga bersifat hipokolesterolemik yang bisa menurunkan kadar kolesterol.

3. Baik untuk Kesehatan Ibu Hamil dan Janin

Ikan bandeng merupakan sumber protein yang sangat tinggi. Ini baik untuk ibu hamil dan janin yang membutuhkan banyak protein untuk pembentukan tulang serta kecerdasan otak. Asam lemak tidak jenuh dalam ikan bandeng baik untuk pertumbuhan sistem saraf, otak dan kecerdasan janin serta mencegah depresi pada ibu hamil.

4. Menunjang fungsi Tulang dan Gigi

Pola kehidupan yang sehat dan baik dengan mengkonsumsi ikan bandeng sangat bermanfaat bagi tubuh, ikan bandeng yang dipresto sehingga tulangnya bisa di konsumsi akan mendapat sejumlah kalsium yang baik untuk menunjang fungsi tulang dan gigi.

5. Menjaga Fungsi Penglihatan dan Kekebalan Tubuh

Ikan bandeng juga berkhasiat menjaga mata serta meningkatkan kekebalan tubuh lewat kandungan nutrisi dan gizi yang terdapat pada ikan bandeng.

Metode Penelitian

Untuk mencapai tujuan dari perumusan masalah sebelumnya, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah yang melibatkan metode penelitian lapangan berupa :

1. Identifikasi masalah, dilakukan sebagai langkah awal untuk memberikan solusi terhadap ibu-ibu melalui pengarahan dan pelatihan Bandeng Cabut Duri supaya aman

dikonsumsi serta sebagai alternatif untuk ibu-ibu di Kelurahan Karanganyar Gunung untuk menambah pendapatan keluarga.

2. Melakukan koordinasi dengan Dinas Perikanan Kota Semarang, sebagai wujud tanggung jawab tim pengabdian ketika akan melakukan kegiatan pengabdian masyarakat , serta mengajukan izin dan survei lapangan ke Kantor Kelurahan Karanganyar Gunung yang akan dijadikan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat .

Pengarahan, pelatihan, implementasi secara langsung dengan ibu-ibu di RW 02 Kelurahan Karanganyar Gunung, Semarang serta melakukan praktek bandeng cabut duri secara langsung.

Proses Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan cara Sosialisasi, Pengarahan dan Praktek Langsung. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Balai RW 02 Kelurahan Karanganyar Gunung, Semarang. Kegiatan ini di mulai dengan melakukan

survei lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja serta pembagian tugas. Survei yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat bertujuan untuk mengidentifikasi masalah yang ada serta mencari solusi.

Kegiatan survei menghasilkan kesepakatan dengan perangkat desa untuk sosialisasi, pengarahan serta praktek langsung Bandeng Cabut Duri. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diikuti oleh Ibu-ibu warga Kelurahan Karanganyar Gunung Semarang.

Kegiatan ini dibuka oleh Bapak Darsono, S.Pd., M.Par selaku ketua RW 02, dengan menyampaikan ucapan terima kasih kepada tim pengabdian masyarakat yang sudah mengadakan acara pengabdian masyarakat di Kelurahan Karanganyar Gunung Semarang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga dihadiri dari Dinas Kelautan Semarang yang diwakili oleh Ibu Bakti, sekaligus sebagai narasumber yang memberikan sosialisasi dan pengarahan kepada ibu-ibu warga RW 02.

Pelaksanaan Kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung pada tanggal 29 Maret 2019, bertempat di Balai RW 02 Kelurahan Karanganyar Gunung

Semarang dan dihadiri oleh ibu-ibu warga RW 02.

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dari pelaksanaan Kegiatan pengabdian masyarakat ini luaran yang diperoleh adalah "**Bandeng Cabut Duri: Alternatif Usaha Penguatan Pendapatan Keluarga**". Juga diperoleh hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berupa solusi pemecahan masalah yang merujuk pada temuan permasalahan pada wilayah pengabdian masyarakat maka Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang diadakan ini diharapkan mampu memberikan solusi.

Masalah 1 : Keterbatasan pengetahuan mengenai nilai gizi yang terkandung dalam Bandeng.

Solusi : Orasi oleh tim pengabdian mengenai nilai gizi yang terkandung dalam Bandeng dan manfaatnya bagi tubuh dan pertumbuhan.

Masalah 2 : Keterbatasan pengolahan Bandeng.

Solusi : Orasi metode-metode pengolahan Bandeng, Demonstrasi dan praktek pengolahan Bandeng cabut duri.

Masalah 3 : Keterbatasan kemampuan manajemen usaha.

Solusi : Orasi perencanaan, pelaksanaan dan pengendalian usaha Bandeng cabut duri, Orasi penentuan Harga Pokok Produksi (HPP), margin keuntungan dan harga jual, Orasi metode pengemasan dan manajemen pemasaran, Orasi pengurusan perijinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan sertifikat halal, Orasi dan praktek metode pelaporan keuangan sederhana.

Kesimpulan

Program studi Akuntansi telah melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat berbasis Manajemen Keuangan. Kegiatan ini dilakukan untuk memberi arahan dan sosialisasi dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui manajemen keuangan pengolahan bandeng cabut duri. Serta nilai gizi yang terkandung dalam ikan bandeng. Luaran dari kegiatan Pengabdian ini adalah

“Bandeng Cabut Duri: Alternatif Usaha Penguatan Pendapatan Keluarga”.

Daftar Pustaka

- Belkouli, Ahmad Riahi. 2001. Teori Akuntansi. Terjemahan Marwata et. al. Salemba Empat.*
- Brigham, Eugene F. dan Joel F. Houston. 2009. Dasar-dasar Manajemen Keuangan. Buku Satu. Edisi Kesepuluh. Alih Bahasa Ali Akbar Yulianto. Jakarta: Salemba Empat.*
- Efferin, et al. 2004. Metode Penelitian Untuk Akuntansi. Banyumedia Publishing. Malang*
- Afrianto E, Evi L. 2011. Pengawetan Dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta (ID): Kanisius.*
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2004. Ikan bandeng dan Produk Diversifikasinya. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.*

*Bank Indonesia. 2008. Pola Pembiayaan
Usaha Kecil bandeng Tanpa Duri.
Tim Penelitian dan Pengembangan
Perkreditan & UMKM. Jakarta
(ID).*

*Vatria B. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng
(Chanos chanos) Tanpa Duri. Jurnal
Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa.
Januari 2010: 18–23.*