

## **PELATIHAN MANAJEMEN INOVASI PRODUK HOME INDUSTRI AMPLANG SEI JINGAH BANJARMASIN**

Defin Shahrial Putra, Abdurrahim dan Zakky Zamrudi

Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan

E-mail : Definshahrial@gmail.com

### **ABSTRACT**

Amplang is a traditional snack made from fish and then famous around South Kalimantan. Amplang is made from mackerel fish, which is mixed with starch and other ingredients, and then fried. The production of envelopes in the city of Banjarmasin began to be widely produced by the community. One of them is the Banjarmasin MHA, which was produced by one of the families in the Sei Jingah area of Banjarmasin. Starting from participating in work with people, they finally dared to try to open their own businesses with their own characteristics. This training activity aims to assist processing of envelopes in product innovation, meaning here the processors of amplang especially home industries such as the MANG amplang to be able to compete with other envelope products are not underestimated. It is hoped that this training can help amplang processors survive and compete by having their own characteristics.

**Keywords: Product innovation, Amplang.**

### **ABSTRAK**

Amplang adalah makanan ringan tradisional yang terbuat dari ikan dan kemudian terkenal di sekitar Kalimantan Selatan. Amplang terbuat dari ikan tenggiri, yang dicampur dengan tepung kanji dan bahan-bahan lainnya, dan kemudian digoreng. Pembuatan amplang di Kota Banjarmasin mulai banyak di produksi oleh masyarakat. Salah satunya MHA amplang Banjarmasin, yang dihasilkan oleh salah satu keluarga di daerah Sei Jingah Banjarmasin. Berawal dari ikut kerja dengan orang akhirnya berani mencoba untuk membuka usaha sendiri dengan ciri khas sendiri yang mereka miliki. Kegiatan pelatihan ini memiliki tujuan untuk membantu pengolahan amplang dalam melakukan inovasi produk, maksudnya disini pengolah amplang khususnya home industri seperti MHA amplang agar mampu bersaing dengan produk amplang lain tidak dipandang sebelah mata. Diharapkan pelatihan ini dapat membantu pengolah amplang dapat bertahan dan bersaing dengan mempunyai ciri khas sendiri.

**Kata Kunci: Inovasi produk, Amplang.**

### **PENDAHULUAN**

Amplang adalah makanan ringan tradisional yang terbuat dari ikan dan kemudian terkenal di sekitar Kalimantan Selatan. Amplang terbuat dari ikan tenggiri, yang dicampur

dengan tepung kanji dan bahan-bahan lainnya, dan kemudian digoreng. Usaha industri makanan amplang menjadi primadona makanan/camilan daerah hingga kota-kota lain bahkan digemari para wisatawan dari mancanegara. Pembuatan amplang di Kota Banjarmasin mulai banyak di produksi oleh masyarakat. Salah satunya MHA amplang Banjarmasin, yang dihasilkan oleh salah satu keluarga di daerah Sei Jingah Banjarmasin.

MHA kepanjangan dari nama anak-anaknya yaitu Mustafa, Hafi dan Aurel. MHA amplang dihasilkan oleh keluarga Sulaiman dan Nursah, pengolahan amplang MHA sejak 36 tahun yang lalu tepatnya tahun 1982 dan telah mendapat sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Saat ini pengolahan MHA amplang dijalankan secara turun temurun, dimana proses pengolahannya masih sangat manual atau tradisional baik dari pengolahan bahan baku (ikan tenggiri) hingga proses amplang siap dimakan, begitu juga dengan bentuk kemasan (bungkus). Kegiatan pelatihan ini memiliki tujuan untuk membantu beberapa pengolah amplang dalam melakukan inovasi produk salah satunya MHA amplang dalam bentuk kemasan, maksudnya disini agar pengolahan amplang memiliki perbedaan dengan produk olahan lain.

## **TUJUAN KEGIATAN**

Tujuan pelatihan ini untuk membantu pengolah amplang sei jingah dalam melakukan inovasi produk salah satunya dalam bentuk kemasan, agar memiliki perbedaaan dengan produk olahan lain.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah, tanya jawab, diskusi. Untuk kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk suatu pelatihan singkat selama 2 kali pertemuan dengan anggota sebanyak 18 orang pengolah amplang yang dilaksanakan di Sei Jingah. Pertemuan pertama membahas tentang inovasi produk dalam tataran teoritis yang meliputi pengertian. Pertemuan kedua memberikan masukan dengan memperbaiki atau mengganti plastik pembungkus yang dapat berdiri sehingga secara tampilan lebih menarik dan memiliki harga jual lebih tinggi.

## **KHALAYAK SASARAN**

Sebagai peserta dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para pengolah amplang MHA Sei Jingah Banjarmasin.

**FOTO KEGIATAN**



**Proses pemotongan**



**Hasil setelah di potong**



### **Proses Penggorengan**



### **Pembungkusan Amplang**



**Tim Pengabdian Kepada Masyarakat**

## **KESIMPULAN**

Program pelatihan dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun meskipun terkendala waktu dikarenakan bahan baku utama seperti ikan tenggiri, karena harus menunggu musimnya untuk proses pembuatan amplang. Diharapkan juga dengan adanya pelatihan dapat membantu para pengolah amplang untuk lebih berkembang sehingga bersaing dengan olahan industri makanan sejenis.

## **SARAN**

Dengan diadakannya pelatihan ini semoga pengolah amplang lebih memahami peluang yang ada dipasar atau keinginan konsumen, karena walau masih dibidang produk olahan baru dari merek-merek yang sudah terkenal kalau mempunyai ciri khas sendiri maka akan dilirik oleh konsumen.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Agung Raharjo Wibowo Kusumo. 2006. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Inovasi Produk untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing dan Kinerja Pemasaran (Studi Industri Batik Skala Besar dan Sedang di Kota dan Kabupaten Pekalongan). Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.

Amani. 2014. Analisa Pengaruh Pelatihan Ketrampilan Menjual Terhadap Kinerja Tenaga Penjualan. *Tesis*. Program Pendidikan Magister Profesi Psikologi. Fakultas Psikologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Fontana, Avanti.2011. *Innovate We Can!*. Bekasi : Cipta Inovasi Sejahtera.

Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13 Jakarta: Erlangga.

Tjiptono, Fandy, 2008, *Strategi Pemasaran*, Edisi 3, ANDI: Yogyakarta.

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Banjarmasin](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Banjarmasin)