

**PELATIHAN MENGEMBANGKAN USAHA
MELALUI KREATIFITAS SUMBERDAYA MANUSIA
HOME INDUSTRI AMPLANG SEI JINGAH BANJARMASIN**

Dwi Wahyu Artiningsih, Farida Yulianti, Lamsah dan Hairul
Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan
E-mail : dwiwahyu1905@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu pemanfaatan kekayaan sumber daya alam berupa hasil olahan ikan tenggiri di Banjarmasin adalah krupuk amplang. 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, salah satunya adalah MHA Amplang. Pengolah industri MHA amplang saat ini menghadapi persaingan baik persaingan makanan camilan maupun krupuk amplang yang sejenis. Hal ini dikarenakan pengolah industri MHA amplang masih belum memosisikan diri sebagai wirausaha yang berkualitas, kreatifitas menjadi modal dasar. Dan masih kurang menyadari bahwa pengolah industri makanan sangat dipengaruhi oleh perkembangan permintaan masyarakat, sehingga permintaan yang berkembang terus menuntut kreatifitas wirausaha yang tinggi, dan variasi produk sangat monoton, sehingga kadang menimbulkan kejenuhan dari konsumen. Tujuan penyuluhan ini untuk membantu pengolah industri amplang dalam mengembangkan usaha kreatifitas menghasilkan jenis produk yang lain selain amplang, agar mampu bersaing dengan produk olahan lain. Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi

Kata kunci : Kreatifitas, Sumber Daya Manusia, Amplang

ABSTRACT

One of the utilization of natural resource wealth in the form of the result of processed mackerel fish in Banjarmasin is amplang crackers. Amplang is traditional snacks which is made from fish and then famous around South of Kalimantan. Amplang is made from mackerel fish, which is mixed with starch and other ingredients, and then fried. Amplang snacks industrial business becomes excellent traditional snacks up to other cities and even favored by foreign tourists, one of them is MHA Amplang. MHA Amplang industrial processor this time faces competition, both snacks and similar amplang crackers. This is because MHA Amplang industrial processor hasn't positioned himself yet as quality entrepreneur, creativity becomes the basic modal. And it is still not aware that snacks industrial processor is very influenced by development of public demand,

so that growing demand continues to demand high entrepreneurial creativity, and product variation is so monotonous, and sometimes it cause boredom from the consumer. The aim of this socialization is to help amplang industrial processor in developing creative effort in producing other products besides amplang, in order that they are able to compete with other processed products. Method used in this activity were lecturing, questions and answers and discussion.

Keywords : Creativity, Human Resources, Amplang

PENDAHULUAN

Wilayah Kalimantan khususnya Kalimantan Selatan memiliki beragam sumber daya alam yang dapat memberi manfaat besar bagi masyarakat apabila diolah secara optimal. Banjarmasin sebagai ibukota provinsi Kalimantan Selatan sebagai kota seribu sungai sangat potensial untuk pengembangan sektor perikanan dan hasil olahannya serta memiliki berbagai objek wisata, baik wisata alam, wisata sejarah, dan wisata kuliner.

Krupuk amplang sangat populer bagi masyarakat Banjarmasin. Pembuatan amplang sudah banyak diproduksi oleh masyarakat Banjarmasin diantaranya yang sudah terkenal di masyarakat adalah MHA amplang, yang dihasilkan oleh salah satu keluarga di daerah Sei Jingah Banjarmasin. Berawal dari ikut kerja dengan orang lain akhirnya berani mencoba untuk membuka usaha sendiri dengan ciri khas olahannya yang berbeda dengan jenis krupuk lainnya, karena rasanya renyah dan gurih.

MHA kepanjangan dari nama anak-anaknya yaitu Mustafa, Hafi dan Aurel. MHA amplang dihasilkan oleh keluarga Sulaiman dan Nursah, pengolahan amplang MHA sudah 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).

Kondisi ketatnya persaingan, MHA amplang menghadapi banyak persaingan baik berupa makanan camilan maupun krupuk amplang yang sejenis yang beredar atau dijual dan bisa dinikmati masyarakat penikmat camilan. Olahan amplang saat ini banyak dihasilkan oleh masyarakat sekitar Banjarmasin maupun dari daerah lain dengan berbagai merk. Dalam rangka

menghadapi persaingan ini MHA amplang dituntut untuk melakukan kreatifitas atau ide kreatif agar usaha pengolahan amplang yang dikelola dapat tetap bertahan dalam persaingan.

Tujuan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini memiliki tujuan untuk membantu pengolah industri amplang dalam mengembangkan usaha melakukan inovasi produk, maksudnya pengrajin/pengolah amplang harus memiliki ide kreatifitas menghasilkan jenis produk yang lain selain amplang atau melakukan diferensiasi produk, agar mampu bersaing dengan produk olahan lain sehingga diperlukan ide kreatifitas pada produk olahan yang di hasilkan.

KHALAYAK SASARAN

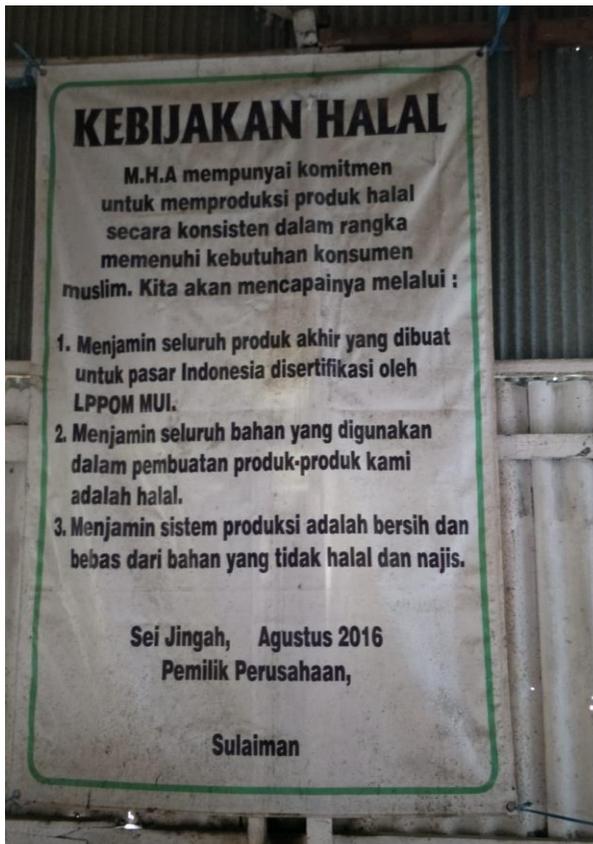
Peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para pengolah industri amplang MHA Sei Jingah Banjarmasin.

METODE

Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Dalam kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan singkat selama 3x pertemuan dengan anggota sebanyak 20 orang pengolah industri amplang di Sei Jingah Banjarmasin, materi yang disampaikan meliputi :

1. Wirausaha dicirikan dengan pandai mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun manajemen operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya, serta mengatur permodalan operasinya. Kenyataan pada umumnya wirausaha masih belum memposisikan diri sebagai wirausaha yang berkualitas, kreatifitas menjadi modal dasar untuk menghadapi persaingan belum optimal dan kualitas perilakunya masih rendah
2. Wirausaha masih kurang menyadari industri makanan sangat dipengaruhi oleh perkembangan permintaan masyarakat. Oleh karena itu permintaan yang berkembang terus menuntut kreatifitas wirausaha yang tinggi pula. Kenyataan yang ada menunjukkan variasi produk sangat monoton, sehingga kadang menimbulkan kejenuhan dari konsumen.
3. Selain tingkat disiplin wirausaha juga kurang sehingga sering target tidak dapat dipenuhi serta tingginya persaingan dalam industri makanan menuntut ketrampilan wirausaha untuk membaca peluang pasar dan mengembangkan daerah pemasarannya.

FOTO KEGIATAN





KESIMPULAN

1. Hampir rata-rata wirausaha memiliki masalah berupa kekurangan modal begitu juga dengan pengolah industri amplang, selain itu juga ide kreatifitas sebagai modal dasar masih kurang serta manajemen usaha yang lemah dalam hal memasarkan produknya.
2. Kegiatan penyuluhan bertujuan meningkatkan kemampuan pengolah industri amplang di bidang manajemen, masih kurang menyadari industri makanan sangat dipengaruhi oleh perkembangan permintaan masyarakat. Oleh karena itu permintaan yang berkembang terus menuntut kreatifitas wirausaha yang tinggi
3. Masih kurang menyadari olahan industri makanan sangat dipengaruhi oleh perkembangan permintaan masyarakat dan permintaan yang berkembang terus menuntut kreatifitas wirausaha yang tinggi

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.
- Robbins, SP. 1996. *Perilaku Organisasi, Konsep Kontroversi, Aplikasi*, dialih bahasakan oleh Hadayana Pujaatmaka, Jakarta : PT Prenhallindo
- Sugito, S.P. 2001. Pengembangan Model Pendaftaran Merek Secara Massal sebagai Sarana Pemberdayaan Kalangan Pengusaha Industri Kecil di Bidang Haki Menghadapi Era Pelaksanaan Trip's di Indonesia, *Jurnal Ilmu-ilmu Sosial Universitas Brawijaya Malang* Vol 13 No. 2
- Tjiptono, Fandy, 2008, *Strategi Pemasaran*, Edisi 3, ANDI: Yogyakarta