

PENGEMBANGAN METODE PRODUKSI DAN PEMASARAN STIK JAGUNG IKAN SEBAGAI PRODUK UNGGULAN EKSPOR GORONTALO

Herwin Mopangga, dan Idris Niode
Universitas Negeri Gorontalo

***Abstract:** Maize and fish are excellent commodities of Gorontalo with abundant production and potential but relatively little contribution to the expansion of employment opportunities and community income. Lack of technological intervention makes them more often sold raw commodity without processing. Stick fish corn is a local product that tends to increase demand and market share. The number of IKM producers of corn sticks in the city of Gorontalo is relatively small compared to the production, potential and demand of products in local and national markets. Thanks to the efforts and innovations of SMEs partners, the constraints on quality, permissions, halal, packaging, production space, labor, financial administration administration until promotion and sales began to be overcome so that production and marketing continues to increase and expand to serve the demand from a number of major cities in Indonesia . Strategic partnerships between government, banking, non-governmental organizations, SME groups and more intensive and integrated universities are expected to improve quality and competitiveness so as to accelerate products through export markets. IKM stick management methods of fish maize generally relate to aspects of product quality, labor, capital, technology and marketing*

***Keywords:** Fish Corn Stick, Production, Marketing, Export, Gorontalo*

Abstrak: Jagung dan ikan adalah komoditas unggulan Gorontalo yang melimpah produksi dan potensinya tetapi relatif minim kontribusinya bagi perluasan kesempatan kerja dan pendapatan masyarakat. Kurangnya intervensi teknologi membuat keduanya lebih sering dijual raw commodity tanpa proses pengolahan. Stick jagung ikan merupakan produk lokal yang cenderung meningkat permintaan dan pangsa pasar. Jumlah IKM produsen stick jagung ikan di Kota Gorontalo relatif kecil dibandingkan produksi, potensi serta permintaan produk di pasar lokal dan nasional. Berkat upaya dan inovasi IKM mitra maka kendala pada mutu, perizinan, kehalalan, kemasan, ruang produksi, tenaga kerja, penataan administrasi keuangan hingga promosi dan penjualan mulai dapat diatasi sehingga produksi dan pemasaran terus meningkat dan meluas hingga melayani permintaan dari sejumlah kota besar di Indonesia. Kemitraan strategis pemerintah, perbankan, lembaga swadaya masyarakat, kelompok IKM serta perguruan tinggi yang lebih intensif dan terintegrasi diharapkan terus meningkatkan mutu dan daya saing sehingga mengakselerasi produk menembus pasar ekspor. Metode manajemen IKM stick jagung ikan umumnya terkait aspek mutu produk, tenaga kerja, permodalan, teknologi dan pemasaran

Kata kunci: Stick jagung ikan, Produksi, Pemasaran, Ekspor, Gorontalo

PENDAHULUAN

Pangan yang bermutu, variatif dan terjamin keamanannya adalah tuntutan mutlak konsumen di era globalisasi, oleh karenanya perlu inovasi teknologi pengolahan hasil pertanian di perkotaan dan pedesaan guna meningkatkan mutu produk dan menganekaragamkan pangan lokal. Pedesaan umumnya masih berfungsi sebagai wilayah penyedia bahan mentah, sedangkan pengolahan dan pemasaran

dilakukan di perkotaan. Ini terjadi karena teknologi pengolahan hasil pertanian belum berkembang dan atau belum terdistribusi dengan baik ke wilayah pedesaan. Pengolahan hasil pertanian penting untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*), terutama saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang (mudah) rusak atau bermutu rendah.

Jagung merupakan tanaman pangan yang sangat populer bagi masyarakat di negara dan

wilayah agraris. Selain sebagai bahan makanan pokok dan sumber karbohidrat, jagung juga dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak maupun bahan bakar. *Maize for food, feed and fuel* merupakan jargon yang sering didengungkan terkait pentingnya jagung sebagai bahan pangan, pakan dan sumber energi. Selain itu pipilan jagung bisa didiversifikasi menjadi bahan pangan olahan seperti kerupuk, keripik, emping, stik, biskuit, susu, dan banyak varian lainnya.

Jagung merupakan tanaman semusim dimanasatu siklus hidup berkisar 80-150 hari. Paruh pertama merupakan tahap pertumbuhan vegetatif dan paruh kedua pertumbuhan generatif. Jagung memiliki nutrisi yang lebih kompleks dibandingkan beras. Jagung berpotensi menjadi makanan pokok alternatif karena merupakan sumber utama karbohidrat, disamping energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, serat, besi, vitamin A, B1, B2, C, dan niacin (USDA, 2008). Itu sebabnya tidak sedikit riset dan publikasi menyebutkan manfaat mengonsumsi jagung seperti meningkatkan kesehatan organ pencernaan, memperkuat tulang, membuat kulit awet muda, dan mengatasi gejala anemia. Karena unsur gizi yang dikandungnya sehingga jagung sering dikonsumsi dalam berbagai bentuk dan cita rasa.

Komoditi pertanian pada umumnya dijual dalam bentuk bahan mentah dan mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan ini dapat meningkatkan guna bentuk dan daya tahankomoditas pertanian. Ketersediaan konsumen membayar harga output agroindustri pada harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan pengolah untuk menghasilkan output agroindustri.

Jagung adalah salah satu komoditi pertanian dan bahan pangan penting di Gorontalo setelah beras. Dalam kegiatan agribisnis jagung, pengolahan hasil merupakan komponen kedua setelah produksi yang sangat penting karena dapat meningkatkan nilai tambah, kualitas hasil, penyerapan tenaga kerja, keterampilan dan pendapatan produsen

(Soekartawi, 2003). Fakta dilapangan banyak dijumpai petani di Gorontalo tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, modal usaha, ruang produksi dan tenaga kerja.

Jagung dan ikan dikenal sebagai makanan utama bagi masyarakat Gorontalo sehingga pemerintah daerah provinsi maupun kabupaten kota menempatkannya dalam Program Agropolitan Berbasis Jagung sebagai Komoditas Unggulan, disamping Etalase Perikanan dengan *Taksi Mina Bahari* sebagai ujung tombak penggerak ekonomi masyarakat. Produksi jagung Gorontalo mencapai 753.598 ton per tahun (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Gorontalo, 2012). Produksi jagung tahun 2015 sebesar 643.513 ton pipilan kering, turun sebesar 76.268 ton (-10,60%) dibandingkan produksi tahun 2014. Penurunan produksi terjadi karena berkurangnya luas panen sebesar 19.685 hektar (-13,23%). Perikanan juga menjadi komoditi unggulan daerah karena memiliki potensi cukup besar. Diperkirakan jumlah ikan laut di perairan Gorontalo mencapai 1.226.090 ton/tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Gorontalo, 2012). Agropolitan dan Etalase Perikanan berdampak positif bagi perekonomian daerah, pendapatan, pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja lokal. Persoalan klasik yang masih ada hingga sekarang adalah kedua komoditas tersebut dijual lokal, antarpulau maupun ekspor masih dalam bentuk baku (*raw commodity*). Hampir tidak ada intervensi teknologi atau proses pengolahan untuk memberi nilai tambah produk, padahal jagung dan ikan bisa diandalkan menjadi kompetensi inti industri Gorontalo mengingat permintaan negara mitra dagang seperti Malaysia, Philipina, Jepang dan Korea cenderung meningkat. Akibat minimnya kreativitas dan inovasi, sulit menemukan pangan lokal yang dapat dijadikan produk ekspor. Dengan memanfaatkan teknologi produksi pertanian dan perikanan, jagung dan ikan sebenarnya dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha mikro, kecil dan menengah

(UMKM) terutama bagi mahasiswa yang mau dan mampu merintis usaha (Mopangga dkk, 2013:40).

Berpuluh tahun lamanya masyarakat Gorontalo mengandalkan jagung dan ikan untuk konsumsi lokal atau dijual di wilayah sekitar dalam jumlah terbatas. Pengolahan jagung dan ikan menjadi bahan pangan bernilai tambah masih dilakukan dengan cara-cara tradisional, minim intervensi teknologi dan dengan biaya yang relatif murah. Jagung dan ikan telah ditetapkan oleh pemerintah daerah provinsi dan kabupaten kota sebagai kompetensi inti (*core competence*), karena selain didukung kondisi alam dan iklim, juga karena masyarakat cukup familiar dengan budidaya maupun mengolah makanan berbahan dasar jagung dan ikan.

Kondisi aktual menunjukkan bahwa jagung dan ikan tidak cukup memperoleh sentuhan teknologi dan intervensi industri sehingga umumnya dijual lokal, antarpulau atau ekspor secara *raw commodity* sehingga rendah daya saing produk dan harga kurang atau tidak menguntungkan. Stik berbahan dasar jagung dan ikan merupakan produk makanan olahan yang cukup familiar dan telah diproduksi dalam jumlah massal oleh industri rumah tangga. Berdasarkan uraian tersebut maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kondisi aktual kegiatan produksi dan pemasaran stick jagung ikan Gorontalo?
2. Bagaimana upaya strategis peningkatan produksi, perluasan pemasaran dan penguasaan pasar di level regional dan nasional?
3. Bagaimana mengembangkan metode manajemen usaha untuk mewujudkan stick jagung ikan menjadi produk unggulan ekspor bagi Gorontalo?

Secara umum penelitian ini bertujuan mengembangkan metode manajemen usaha sehingga terwujud produk stick jagung ikan kualitas ekspor Provinsi Gorontalo.

Tujuan khusus adalah menjelaskan kondisi aktual kegiatan produksi dan pemasaran stick jagung ikan di Gorontalo,

mengidentifikasi dan merumuskan langkah dan tahapan strategis peningkatan produksi, perluasan pemasaran dan penguasaan pasar di level regional dan nasional, serta mengembangkan metode manajemen usaha untuk mewujudkan stick jagung ikan menjadi produk unggulan ekspor bagi Gorontalo.

TINJAUAN PUSTAKA

Zimmerer dan Scarborough (2002) mengemukakan bahwa wirausaha adalah seseorang yang menciptakan sebuah bisnis baru dengan mengambil resiko ketidakpastian demi mencapai keuntungan dan pertumbuhan dengan cara mengidentifikasi peluang dan menggabungkan berbagai sumber daya. Menurut Ciputra dalam buku "*Ciputra Quantum Leap*" (2009:32), *Entrepreneurship* merupakan solusi tepat untuk menyelesaikan masalah pengangguran dan kemiskinan di Indonesia, karena dengan hanya berbekal ijazah tanpa kecakapan entrepreneurship, siapkanlah diri untuk antri pekerjaan karena saat ini pasokan tenaga kerja lulusan perguruan tinggi tidak sebanding dengan peluang kerja yang tersedia.

International Small Business Congress (2000) dalam Modul Bimbingan Teknis UKM dengan Inkubator (2012:66) menyebutkan bahwa "Masyarakat senantiasa mengharapkan ide-ide, temuan baru atau inovasi dari pengusaha, perusahaan atau lembaga lainnya yang menawarkan produk barang dan jasa melalui suatu proses penelitian dan pengembangan teknologi".

Komoditi unggulan daerah seperti jagung dan ikan dapat lebih dioptimalkan dan mendatangkan keuntungan ekonomi bila dimanfaatkan sebagai produk wirausaha, mengingat sejauh ini kedua komoditi dijual kepada konsumen lokal, antarpulau maupun ekspor masih mentah (*raw commodity*), belum melalui proses pengolahan. Karenanya kreativitas dan inovasi perlu diintensifkan agar komoditas lebih bernilai tambah (Mopangga dkk dalam RAMP-IPB, 2013:201).

Niode dalam Jurnal Inovasi (2007:99) menyimpulkan bahwa jenis usaha kecil yang

potensial, terus meningkat dan menjadi peluang bagi calon wirausaha di Gorontalo adalah bisnis jasa, eceran, distribusi, agribisnis/pertanian, dan bisnis manufaktur. Kontribusinya signifikan bagi pengurangan pengangguran, penciptaan lapangan kerja dan pendapatan di Gorontalo.

Niode dan Mopangga (2014:209) juga mengemukakan bahwa UMKM produk stick jagung ikan mampu meningkatkan kuantitas

dan kualitas produksi, perluasan jaringan pemasaran, omzet dan laba bila memperoleh bantuan alat produksi yang memadai, promosi terpadu melalui media online serta memperoleh pelatihan dan pendampingan produksi, pemasaran dan studi komparasi kepada usaha-usaha sejenis di kota atau wilayah sekitar.

Studi pendahuluan yang relevan dengan penelitian iniditunjukkan dalam tabel berikut:

Diagram 1 Studi Pendahuluan

Penelitian sebelumnya	Hasil penelitian yang sudah dicapai
Analisis Strategi Keunggulan Bersaing Sektor UKM di Kota Gorontalo (Niode, I.Y, 2012)	Strategi meraih keunggulan bersaing industri di Kota Gorontalo dapat dilakukan secara agresif dengan cara menurunkan harga, mengembangkan produk baru, meningkatkan kualitas produk dan menjangkau akses pasar yang lebih luas
Komoditas Unggulan Lokal sebagai Sumber Inovasi dan Wirausaha Mahasiswa; Pengalaman dari Gorontalo (Mopangga, H dkk, 2013)	Jagung dan ikan dapat diandalkan Provinsi Gorontalo menjadi kompetensi inti industri; usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM); serta peluang wirausaha mahasiswa. Kreativitas dan inovasi sejumlah mahasiswa akhirnya membuahkan hasil dengan adanya produk Martabak Jagung Gorontalo (<i>Mak Jago</i>) serta proposal bisnis stik jagung ikan (<i>JaguAn</i>) yang ditetapkan sebagai Pemenang Seleksi Bisnis Plan Terbaik TPL-IKM Tahun 2012 oleh Kemenperin
Penguatan Produksi dan Pemasaran Stik Jagung Ikan Gorontalo (Niode, I.Y dan Mopangga, 2014:209-220)	Program yang didanai oleh Hibah IbM DP2M Dikti tahun 2014 ini efektif membantu kegiatan produksi atas dasar inovasi produk, memperoleh sertifikasi kelayakan dan kehalalan produk, promosi online dan pemasaran stik jagung ikan
Studi Kasus Pengembangan Wirausaha Berbasis Teknologi (Technopreneurship) di Provinsi Gorontalo (Mopangga, 2015:13-24)	Program Hibah Bersaing DP2M Dikti tahun 2015 menyimpulkan rendahnya daya saing produk UMKM Provinsi Gorontalo disebabkan masih rendahnya penguasaan teknologi kalangan pelaku usaha. Bila ada inovasi teknologi sifatnya temporer, hanya untuk keperluan pameran/eksebis di tingkat regional dan nasional, bukan untuk peningkatan mutu produk, diversifikasi dan efisiensi dalam jangka pendek maupun peningkatan produksi secara berkelanjutan, peningkatan omzet, laba, serta perluasan usaha dalam jangka panjang
Pengembangan Modul Pembelajaran Ilmu Ekonomi Berbasis Technopreneurship di Universitas Negeri Gorontalo (Mopangga, 2016:26-39)	Penelitian tahun 2016 menyimpulkan bahwa inovasi pembelajaran ibarat mesin bagi pendidikan orang dewasa diperlukan untuk optimalisasi peserta didik dan menghubungkannya dengan kebutuhan pasar (<i>link and match</i>). Modul pembelajaran bermuatan technopreneurship yang kontekstual dan aplikatif memperkaya pembelajaran, lebih menarik dan tepat sasaran.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deksriptif kualitatif dimana fokus permasalahan terkait penyusunan metode manajemen usaha produksi dan pemasaran stik jagung ikan sebagai produk unggulan potensi ekspor Gorontalo. Persoalan riil dan alternatif solusi akan dieksplorasi dilapangan langsung kepada pemilik dan pelaku usaha yang bergerak dibidang olahan makanan stik jagung ikan yang tersebar di kabupaten kota

disamping beberapa instansi teknis seperti Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan (Diskumperindag) serta Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) di Provinsi Gorontalo.

Tahapan yang ditampilkan pada tabel berikut menunjukkan adanya tahun kedua (2018) dengan harapan penelitian yang dilaksanakan 2 tahun ini mampu merealisasikan ekspor tahun 2018.

Tabel2 Uraian Aspek dan Pencapaian Setiap Tahun

Uraian	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018
Bahan baku	Tersedia dalam jumlah memadai, mutu terjamin	Terstandarisasi	Terstandarisasi
Kemasan	Dari plastik sederhana menjadi aluminium foil (AF) yg dibeli pd pihak distributor	AF tidak melalui pihak distributor tetapi dibeli langsung dr produsen di Jawa	Menggunakan AF berstandar internasional
Produksi	Mencapai kapasitas 5000 bungkus per bulan	20.000 bgks / bulan	50.000 bgks / bulan
Proses	Diatas 50% menggunakan tenaga manusia	Diatas 50% tenaga mesin	Lebih 80% tenaga mesin
Produk	Tersertifikasi kelayakan dan kehalalan	Standar ISO	Standar ISO
Manajemen	Transisi ke arah penerapan TQM	Penerapan TQM	Penerapan TQM
Pemasaran	Ditangani sendiri	Menggunakan jasa pihak ketiga	Eksportir
SDM	Penambahan jumlah tenaga kerja disertai pembagian kerja yg jelas	Pelatihan dan keterampilan	SDM handal
Finansial	Dari kombinasi modal sendiri dan bantuan kelembagaan menuju kredit bank	Kredit bank	Kredit bank

Data Primer diperoleh melalui pelaksanaan observasi, wawancara dan dokumentasi kepada pelaku UMKM produk stick jagung ikan di kabupaten kota serta di Provinsi Gorontalo. Pelaku UMKM stick jagung ikan di kota-kota sekitar di Pulau Sulawesi seperti Manado, Palu dan Makassar juga dapat dilakukan untuk mengetahui kemungkinan perluasan pasar maupun pesaing potensial.

Data Sekunder diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Gorontalo, BPS Provinsi serta asosiasi

pengusaha kecil tingkat kabupaten kota dan provinsi. Data dari kelompok periset swasta, LSM nasional bahkan asing terkait peningkatan kapasitas produksi dan pemasaran produk lokal yang memungkinkan juga akan dipertimbangkan untuk memperkaya penelitian ini. Data sekunder diperoleh dari berbagai instansi teknis yang terkait upaya peningkatan produksi dan pemasaran produk UMKM Gorontalo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gorontalo dengan faktor iklim dan geografisnya memiliki keunggulan komparatif pada sektor pertanian dan perikanan. Jagung adalah makanan turun temurun, dimana masyarakat petani dan pekebun sangat familiar membudidayakannya secara tradisional, seperti halnya ikan yang relatif melimpah di perairan Teluk Tomini dan Laut Sulawesi. Semenjak ditetapkan menjadi daerah otonomi baru berpisah dari induknya Provinsi Sulawesi Utara di awal era desentralisasi tahun 2001, jagung dan ikan telah menjadi komoditas utama Gorontalo untuk perdagangan antarpulau dan ekspor. Tetapi karena minimnya inovasi dan diversifikasi produk, intervensi teknologi serta hampir tidak ada nilai tambah karena umumnya dijual dalam secara mentah menyebabkan kedua komoditas tersebut harganya murah dan tidak memiliki daya saing. Seiring kompetisi dunia bisnis dan industri yang makin ketat serta kesempatan kerja di sektor formal yang makin terbatas maka pemerintah terus menggalakkan tumbuhnya wirausaha dan usaha mikro kecil dan menengah berbasis komoditas dan produk unggulan lokal untuk menunjang perekonomian nasional. UMKM telah terbukti menjadi sektor yang memiliki daya tahan terhadap krisis ekonomi terutama yang berasal dari luar negeri (eksternal).

Jumlah industri pengolahan bahan baku jagung menjadi berbagai produk olahan khususnya di Kota Gorontalo masih relatif kurang jika dibandingkan dengan jumlah industri rumah tangga yang bergerak pada

industri pangan di Provinsi Gorontalo yaitu sebanyak 115 unit. Salah satu kendala yang dihadapi industri pengolahan jagung adalah jagung sebagai bahan baku utama jumlahnya lebih banyak yang diantarpulau ke Jawa dan ekspor ke Malaysia, Korea, Jepang dan Filipina. Kota Gorontalo merupakan ibukota Provinsi Gorontalo adalah lokasi yang paling strategis dalam melaksanakan industri pengolahan jagung. Menurut Disperindagkop Provinsi Gorontalo (2015), di Kota Gorontalo saja sedikitnya terdapat sebelas unit IKM yang memproduksi bahan pangan olahan berbahan dasar jagung yaitu *Saronde, Putra Kusuma, Flamboyan, Bogenville, Qalifa, Teratai, Syoyah, Berkah, Lestari, Putri* dan *Cahaya Bintang Cakrawala*. *Saronde* dan *Putra Kusuma* identik dengan produsen kue pia, sedangkan *Putri* dan *Cahaya Bintang Cakrawala (CBC)* mengandalkan stick jagung. Umumnya ide dasar dari usaha kecil skala rumah tangga adalah memanfaatkan dua komoditas jagung dan ikan yang diolah menjadi produk bernilai tambah, bergizi sekaligus bisa menjadi *trademark* kole-ole khas Gorontalo. Bisnis ini merupakan perpaduan pengolahan jagung dan ikan dalam satu produk berupa stick. Keunikan ditawarkan yakni dalam sekali gigit mendapatkan dua sensasi rasa sekaligus yaitu jagung dan ikan yang dikemas menarik, halal dan mutu terjamin. Ilustrasi produk ditunjukkan dalam gambar berikut:

Tabel.3 Uraian produk JaguAn oleh IKM Cahaya Bintang Cakrawala

Spesifikasi Produk	Keterangan
<p>Bentuk dan Gambar</p> 	<p>Berbentuk seperti stik (tongkat) dan memiliki tekstur yang kering dan berwarna kuning</p>
<p>Merk</p> 	<p>Singkatan dari jagung ikan, diharapkan menjadi <i>trademark</i> ole-ole khas Gorontalo. Menggunakan warna hijau dan biru, melambangkan perpaduan warna pertanian dan perikanan, dilengkapi gambar jagung dan ikan.</p>
<p>Komposisi produk</p>	<p>Jagung, ekstrak daging ikan cakalang, tepung tapioka, gula, garam, telur, daun seledri, minyak goreng</p>
<p>Ketahanan produk</p>	<p>Daya tahan produk ± 7 bulan</p>
<p>Kandungan gizi produk</p>	<p>Karbohidrat, protein, lemak, kalsium, kalori, fosfor, vitamin A, vitamin B1, Omega-3</p>
<p>Keamanan Produk</p> 	<p>Label halal dan P-IRT sebagai jaminan kesehatan, keamanan dan kehalalan produk kepada konsumen serta syarat memasukkan produk di pasar modern (swalayan, hypermarket dll)</p>
<p>P-IRT Slogan</p> 	<p>“Cita Rasa Lokal, Nikmatnya Mendunia”, yang mengartikan bahwa produk stick jagung ikan ciri khas daerah ini bercita rasa lokal namun memiliki kenikmatan yang luar biasa</p>

Sumber: Mopangga dkk dalam RAMP-IPB, 2013:212

Aspek Produk

Setiap produk olahan makanan yang akan dijual kepada khalayak (pasar) terlebih dahulu melalui proses pengujian kelayakan dan kehalalan. Stick jagung yang dihasilkan IKM Putri dan CBC telah mengikuti pengujian kadaluarsa produk di Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB) di Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Gorontalo. Demikian halnya dengan izin dari Dinas Kesehatan terkait Pangan Industri Rumah Tangga atau P-IRT dan sertifikasi halal menurut Hukum Islam dari Majelis Ulama Indonesia Provinsi Gorontalo.

Bahan tambahan pangan yang digunakan kedua IKM mitra berupa bumbu tabur untuk stik jagung juga ada kemiripan. Beberapa varian rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen seperti bumbu balado, jagung bakar, rasa jagung manis pedas, rasa udang, dan lain-lain. Keduanya juga sudah memiliki legalitas layak edar berupa Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan Sertifikat Halal menurut Hukum Islam dari Majelis Ulama Indonesia Kota Gorontalo.

Stick jagung ikan JaguAn dari IKM CBC memilih kemasan plastik aluminium foil dengan kelebihan yaitu ringan, fleksibel, multiguna, kuat, tidak bereaksi, tidak berkarat

dan bersifat termoplastis (*heatseal*), dapat diberi warna dan harganya relatif murah/terjangkau. Kemasan aluminium foil dengan desain label dari desainer stiker kemasan UKM, membuat kemasan stick jaguan menjadi lebih menarik.

Kemasan yang digunakan IKM Putri berupa plastik Polipropilen (PP) 0,10 mm. Pemilihan terhadap jenis kemasan ini karena sesuai dengan karakteristik Polipropilen yang lebih keras, kaku dan tidak mudah sobek, permukaan licin sehingga tinta cetak sulit merekat, tahan terhadap suhu tinggi sampai dengan 150⁰ Celcius, memerlukan suhu tinggi untuk penutupan dengan panas (170⁰ Celcius), tidak cocok untuk makanan beku, serta cocok untuk sari buah, minyak atau makanan berminyak (berlemak). Desain label kemasan masih sangat sederhana, manajemen IKM Putri beralasan bahwa untuk pasar lokal, cita rasa produk dan harga yang terjangkau jauh lebih penting dan diutamakan oleh konsumen, berbeda dengan pangsa pasar nasional (Pulau Jawa) yang mengutamakan kemasan yang menarik dan berkualitas meskipun harga menjadi lebih mahal.

Aspek Ketenagakerjaan

Masalah tenaga kerja yang dihadapi IKM Putri dan CBC adalah terkait minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam hal pengelolaan bisnis. Program Ipteks bagi Masyarakat yang tim peneliti laksanakan tahun 2015 telah mengintervensi dengan pelatihan penguatan produksi dan manajemen usaha masing-masing dengan judul *Pengenalan Produk dan Prospek Pasar* serta *Membangun Kekuatan Merek*. Selain dalam bentuk ceramah, pelatihan juga dilaksanakan dalam bentuk simulasi untuk memastikan dan menyaksikan langsung perubahan perbaikan

pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta sebagai hasil dari pelatihan tersebut.

Aspek Pemasaran

Pada awal produksi, masalah utama aspek pemasaran adalah sulitnya menempatkan produk di sentra-sentra perdagangan besar seperti supermarket dan mall. Hal ini disebabkan supermarket menetapkan standar barang dan persyaratan administratif seperti label halal MUI dan P-IRT dari Dinas Kesehatan yang relatif sulit dipenuhi IKM lokal yang baru tumbuh kembang dan belum berpengalaman menempatkan produknya di supermarket. Faktor lainnya adalah tidak stabilnya harga bahan baku yang berimbas pada naiknya biaya produksi, padahal harga jual tetap sehingga laba tidak stabil/pasti. Promosi melalui media cetak dan elektronik belum terlaksana karena selain mahal juga produk belum dibuat/dipasarkan.

Semenjak tahun 2016 IKM CBC sudah memanfaatkan sosial media *facebook* dan *twitter* untuk promosi produk, bahkan di awal tahun 2017 masuk di web took online seperti *belibeli.com* dan *belanja.com*. Sementara IKM Putri baru aktif di *facebook*. Kedua IKM tetap memanfaatkan telepon seluler layanan sms untuk pesanan pelanggan.

Aspek Keuangan/Permodalan

Keterbatasan modal kerja membuat operasional perusahaan belum bisa dimaksimalkan. Hal ini kemudian diintervensi tim IBM dengan menyampaikan tips dan trik serta menginternalisasikan kemampuan mengakses permodalan dalam jumlah relatif besar dari perbankan kepada IKM mitra.

Tabel 4 Perbandingan profil IKM Putri dan CBC sebelum dan setelah program IbM

Uraian	IKM CBC		IKM Putri	
	Sebelum	Setelah	Sebelum	Setelah
Awal berdiri usaha	2013		2009	
Nama perusahaan awal	Poliyama "S"	Cahaya Bintang Cakrawal	Putri	Putri
Merek	JaguAn	JaguAn	Putri	Putri
Luas ruang produksi	± 12 m ²	Tetap	± 10 m ²	± 18 m ²
Jumlah tenaga kerja	2 orang	4 orang	2 orang	6 orang
Pelatihan produksi, penataan administrasi, keuangan dan pemasaran	Tidak pernah	Dapat, lebih sering	Tidak pernah	Dapat, lebih sering
Alat produksi yang dibutuhkan	<i>Mixer, sealer, etalase</i>	Telah diadakan	Kompore gas 2 tungku, gilingan, etalase	Telah diadakan
Pengujian kadaluarsa di BPSMB	Belum	Sudah	Belum	Sudah
Label HALAL dari MUI	Belum	Ada	Belum	Ada
Sertifikat P-IRT Dinas Kesehatan	Belum	Ada	Belum	Ada
Sumber bahan baku jagung mentah	Penjual di pasar tradisional (kualitas dan harga tidak stabil)	Pemasok tetap (kualitas dan harga stabil)	Sama dgn CBC	Sama dgn CBC
Bahan baku kemasan/packaging	Aluminium foil, desain sederhana	Sama, desain lebih menarik	Polipropilen 0,1 mm, desain sederhana	PP, desain lebih menarik
Pengadaan bahan kemasan	Dibeli dari Jawa (ongkos kirim)	Dibeli lokal (efisien)	Tersedia di pasar lokal	Sama
Jumlah hasil produksi (bungkus)	200	500	170	300
Omzet produk stick (Rp / minggu)	2.000.000	5.000.000	1.700.000	3.000.000
Target pasar	Berdasar pesanan (sangat terbatas)	Masuk pasar modern / swalayan	Berdasar pesanan (sangat terbatas)	Masuk pasar modern / swalayan
Media promosi	Sms & telepon	Online & cetak	Sms & telepon	Online

Sumber: Data primer, 2015

Tren harga jagung dunia yang melandai membuat petani di Gorontalo enggan menjual hasil produksi ke luar negeri. Alhasil, neraca perdagangan luar negeri provinsi Serambi

Madinah itu defisit dalam dua bulan berturut-turut.

Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan sejak Desember 2016 hingga

Februari 2017, ekspor Gorontalo nihil. Maka, secara kumulatif dalam dua bulan pertama 2017, ekspor Gorontalo turun 100 persen.

Masyarakat, pelaku usaha dan pemerintah provinsi dan kabupaten kota di Gorontalo sejak lama telah menyadari pentingnya keberadaan jagung dan ikan bagi lapangan kerja dan pendapatan daerah. Tetapi yang patut disesalkan adalah minimnya dan lambannya upaya terencana dan sistematis untuk menciptakan produk olahan berbahan dasar jagung dan ikan yang bernilai dan berdaya saing dalam jangka panjang bukan hanya untuk pasar lokal tetapi juga untuk pasar global. Merujuk pada pohon industri komoditas jagung maka sesungguhnya dari akar hingga ujung daun jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pakan ternak, sumber energi alternatif.

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi dan merumuskan langkah tindakan untuk mewujudkan stik jagung ikan menjadi produk unggulan ekspor Provinsi Gorontalo. Berdasarkan kondisi aktual dimana ditemui banyak persoalan mulai dari mutu dan kemasan produk, tenaga kerja dan lokasi usaha, keterbatasan modal dan akses perkreditan, jaringan pemasaran dan promosi serta penguasaan teknologi informasi dan komunikasi.

Karena itu sejalan dengan penelitian ini telah dilakukan intervensi program dalam meningkatkan mutu, kemasan, kehalalan dan sertifikasi produk, keterampilan dan jumlah tenaga kerja yang terlibat mulai proses produksi hingga penjualan, luasan dan higienitas ruang produksi, akses permodalan, keterampilan leadership dan managerial badan usaha, serta perluasan jaringan pemasaran.

Intervensi program diatas dalam waktu yang relatif singkat berdampak nyata terhadap beberapa lembaga IKM yang menjadi mitra tim peneliti.

Dalam tiga tahun terakhir ini iklim pengembangan wirausaha dan UMKM Gorontalo semakin kondusif dengan intervensi dan program prioritas dari Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil, Perindustrian dan

Perdagangan provinsi dan kabupaten kota, Bank Indonesia dan Bank Mandiri serta PTN PTS di Gorontalo terhadap produk-produk lokal seperti Sulaman Karawo, Kopi Pinogu Organik, Pia (bakpia), dan stick jagung ikan.

Telah terbangun kemitraan dari seluruh stakeholder dalam melaksanakan forum-forum seperti Rumah Kreatif Gorontalo, diskusi kelompok terfokus atau FGD, Diklat dan sejenisnya yang secara berkala mengidentifikasi kendala dan peluang kelompok UMKM di Gorontalo untuk naik kelas dan bersaing di level regional, nasional bahkan internasional.

PENUTUP

Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah:

1. Jumlah IKM produsen stick jagung ikan di Gorontalo tergolong sedikit dibandingkan produksi jagung lokal serta permintaan pasar lokal, antarpulau dan ekspor terhadap produk tersebut. Hal ini juga dipicu oleh berbagai kendala internal dan eksternal IKM seperti mutu produk, perizinan, kehalalan, kemasan, keterampilan dan pengetahuan tenaga kerja, kemampuan *leadership* dan managerial pemilik usaha, akses pada perbankan untuk peningkatan modal usaha, serta penggunaan perangkat teknologi komunikasi dan informasi (IT) pada promosi dan pemasaran
2. Membangun kemitraan strategis pemerintah, perbankan, lembaga swadaya masyarakat, kelompok IKM serta perguruan tinggi yang lebih intensif dan terintegrasi diharapkan terus meningkatkan mutu dan daya saing sehingga mengakselerasi produk menembus pasar ekspor.
3. Metode manajemen IKM berbasis pangan lokal umumnya terkait penanganan terpadu dan berkelanjutan pada aspek produk, tenaga kerja, permodalan, teknologi dan promosi / pemasaran. Metode terinci disajikan dalam dokumen / buku tersendiri yang merupakan bagian integral dari hasil penelitian ini.

Saran

Hal yang dapat disarankan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Pemerintah, BI, perbankan dan perguruan tinggi dapat bertindak sebagai “*Bapak Angkat*” yang intensif melakukan pendampingan dengan penanganan kendala dan solusi yang jelas dan terukur.
2. Promosi wisata daerah hendaknya melibatkan pelaku IKM pangan lokal khususnya produsen stick jagung ikan sehingga produk ini lebih dikenal dan membuka peluang penjualan lebih besar di pasar ekspor.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. Badan Pusat Statistik. 2015. *Provinsi Gorontalo Dalam Angka 2014*
- BPS. Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo. *Berita Resmi Statistik*. No. 17/03/75/Th.X, 1 Maret 2016
- Ciputra, 2009. *Ciputra Quantum Leap Entrepreneurship; Mengubah Masa Depan Bangsa dan Masa Depan Anda*. Cet IV. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah. 2012. *Modul Bimbingan Teknis UKM Dengan Inkubator. Kesesuaian Produk dan Pasar*. Deputi Bidang Pengembangan dan Restrukturisasi Usaha Kemenkop UKM Republik Indonesia
- Meredith, N. 1988. *The Practise of Entrepreneurship*, International Labor Organization, Geneva
- Mopangga, H. dkk. 2013. *Komoditas Unggulan Lokal sebagai Sumber Inovasi dan Wirausaha Mahasiswa*. Prosiding Konferensi Nasional Inovasi dan Technopreneurship. Bogor 19 Februari 2013. ISSN 2337-4969 hal. 195-201
- Mopangga, H. 2015. *Studi Pengembangan Wirausaha Berbasis Teknologi (Technopreneurship) di Provinsi Gorontalo*. Jurnal Trikonomika. Vol. 14 No. 1 Juni 2015. ISSN 1411-514X (print) / 2355-7737 (online) hal 13-24. Fakultas Ekonomi Universitas Pasundan Bandung
- Niode, I. Y. 2007. *Wirausaha Sebagai Alternatif Solusi Masalah Pengangguran*. Jurnal Inovasi Vol. 4 No. 1. Maret 2007. hal. 91-99. ISSN 1693-9034. Penerbit IMPAG, Bandung
- Niode, I. Y. 2012. *Analisis Strategi Keunggulan Bersaing Sektor Usaha Kecil Menengah di Kota Gorontalo*. Jurnal Bisnis dan Manajemen Vol. 4 No. 2. Februari 2012. hal. 91 - 101. ISSN. 1979-7192. FE-UNESA. Surabaya
- Niode, I. Y dan Mopangga, H. 2014. *Penguatan Produksi dan Manajemen Usaha Stik Jagung Ikan Gorontalo*, Jurnal Oikos-Nomos Vol. 7 No. 3/September 2014 ISSN. 1979-1607. hal. 2019-220. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Gorontalo
- Soekartawi, 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Tambunan, Tulus T.H. 2009. *UMKM Indonesia*. Ghalia Indonesia. Jakarta
- Urata, Sujiro, 2000. *Policy Recommendation for SME Promotion in the Republic of Indonesia*. Japan International Cooperation Agency
- Zahra, S. A., & Garvis, D. M. 2000. *Entrepreneurship and firm performance: The moderating effect of international environmental hostility*. Journal of Business Venturing, 15(5), pp. 469-492
- Zimmerer T.W, and Scarborough, NM. 2002. *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. Second Edition. New Jersey. Prentice Hall Inc