

MANAJEMEN PRODUKSI PENGOLAHAN IKAN BANDENG DI KABUPATEN PATI UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK EKSPOR

Sugito¹⁾, Alan Prahutama²⁾, Abdul Hoyyi³⁾

Universitas Diponegoro

sugitozafi@undip.ac.id

ABSTRACT

Central Java as one of the regions in Indonesia which has various food preparations. One typical souvenirs Semarang, which is the capital of Central Java province is milkfish presto, milkfish brains, chips and shredded milkfish milkfish. Aquaculture fish of the largest in Central Java is located in Pati regency. One of the famous places that serve as souvenirs of milkfish is Juwana area, Pati. Many SMEs (Small and Medium Enterprises) in Pati engaged in the processing of aquaculture fish, one of which is milkfish presto. In this paper, the researchers took two of SMEs as a form of field studies engaged in the processing of fish. SMEs are SMEs milkfish Presto twin source of fortune and SMEs banding without thorns excellent. Both of us empower SMEs for the development of export products. In the first year field study outcome shows that the manufacture of standard operating procedures (SOP) and product diversification is the first step the product criteria ekspor. Also marketing techniques is an important factor in the expansion of the market.

Keywords: *Processed milkfish; Diversification of products; marketing Management; SOP; SME in Pati.*

PENDAHULUAN

Manajemen merupakan rangkaian proses untuk mencapai tujuan organisasi dengan cara bekerja secara bersama-sama melalui pengoptimalan sumberdaya yang dimiliki organisasi tersebut. Secara umum fungsi manajemen terbagi menjadi empat hal antara lain fungsi perencanaan (*planning*), fungsi pengorganisasian (*organizing*), fungsi pengarahan (*directing*) dan fungsi pengendalian (*controlling*). Dalam menghadapi era MEA (Masyarakat Ekonomi ASEAN) saat ini, tentunya persaingan pangsa pasar sangatlah beragam. Setiap negara dituntut untuk mampu bersaing terkian dengan kualitas produk ekspor dari negara tersebut (Less, *et.al.*, 2000).

Oleh karena itu Indonesia melalui program Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi (Kemendiknas dan Kemristek Dikti) meluncurkan program pengabdian masyarakat berupa Ipteks bagi produksi ekspor (IbPE). Sehingga perguruan tinggi merupakan penyelenggara pendidikan tinggi sebagai

motor penggerak perubahan yang lebih baik, maka perguruan tinggi ditunjuk sebagai salah satu pemberdaya masyarakat sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat.

Ikan bandeng merupakan ikan yang dibudidayakan di perairan air payau yang memiliki nilai gizi tinggi. Ikan bandeng kaya akan protein serta omega 3 dan sangat bagus untuk masa pertumbuhan. Olahan ikan bandeng sangat beraneka ragam. Ikan bandeng termasuk ikan yang banyak duri, sehingga alternatif olahan ikan bandeng lainnya adalah ikan bandeng duri lunak atau pengolahan ikan bandeng tanpa duri.

Jawa Tengah sebagai salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki keanekaragaman olahan makanan. Salah satu oleh-oleh khas Semarang, yang merupakan ibu kota provinsi Jawa Tengah adalah ikan bandeng presto, Bandeng otak-otak, keripik bandeng dan abon bandeng. Budidaya ikan bandeng yang terbesar di Jawa Tengah berada pada kabupaten Pati. Salah satu tempat terkenal yang dijadikan sebagai oleh-oleh ikan

bandeng adalah daerah Juwana, Pati. Oleh karena itu pengembangan UKM-UKM olahan ikan bandeng perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas olahan dan membuat UKM-UKM tersebut semakin maju dan produk ekspor. UKM yang dijadikan studi kasus dalam penelitian ini adalah adalah UKM Bandeng presto Kembar Sumber Rejeki dan UKM Bandeng tanpa duri Primadona.

Kendala atau permasalahan yang sering dihadapi oleh kedua UKM mitra adalah sulitnya pemasaran produk. Permasalahan pemasaran ini timbul dikarenakan salah satunya adalah sertifikasi dari BPOM (badan Pengawas Obat dan makanan) serta sertifikasi halal. Permasalahan lainnya adalah keterbatasan alat produksi serta keterbatasan kreativitas pengolahan ikan bandeng agar menarik konsumen dan menjadi ciri khas dari UKM tersebut. Bahan baku yang harganya kadang selalu berubah-ubah mengikuti musim panen juga menjadi permasalahan lainnya bagi ukm karena keterbatasan alat penyimpanan bahan baku (frizer) yang dimiliki.

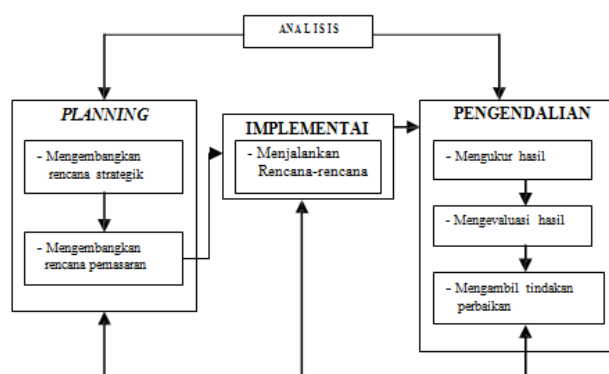
Harapan pemerintah melalui program IbPE (Ipteks bagi Produk Ekspor) dari DRPM Kemenristek ini bertujuan untuk memacu pertumbuhan ekspor produk UKM Kembar Sumber Rejeki dan UKM Primadona melalui pertumbuhan pasar. Mengembangkan UKM Kembar Sumber Rejeki dan UKM Primadona dengan meningkatkan kualitas produk dan pemasaran, mempercepat difusi teknologi dan manajemen, serta mengembangkan proses link dan match antara perguruan tinggi, UKM Kembar Sumber Rejeki dan UKM Primadona, Pemda dan masyarakat luas.

KAJIAN PUSTAKA

1.1. Manajemen Pemasaran

Menurut Kottler dan Keller (2007) manajemen pemasaran merupakan suatu kegiatan dalam merencanakan, mengimplementasikan seperti kegiatan pengorganisasian, pengarahan dan pengkoordiniran dalam mengawasi atau mengendalikan kegiatan pemasraan di suatu

organisasi atau perusahaan agar terciptat tujuan yang efektif dan efesien.



Gambar 1. Fungsi Manajemen Pemasaran Menurut Kotler dan Keller (2007)

Gambar 1 merupakan diagram fungsi manajemen pemasaran menurut Kottler dan keller (2007). Pada bagan tersebut terlihat dalam suatu tingkatan manajemen mengaplikasikan konsep dari fungsi manajemen itu sendiri antara lain seperti perencanaan, pengimplementasian dan pengendalian.

1.2. Pengembangan Produk Ekspor

Perdagangan sebagai sektor penggerak pertumbuhan dan daya saing ekonomi serta penciptaan kemakmuran rakyat. Saat ini kebijakan perdangan diarahkan pada fasilitasi dan pengembangan berbagai produk baik dalam rangka meningkatkan ekspor maupun perlindungan bagi konsumen dalam negeri (Amirullah, 2001). Sehingga fokus ekspor diarahkan pada produk yang bernilai tambah dan berdaya saing. Sementara itu, untuk mempercepat alur informasi dan sebagai media promosi, dilakukan pengoptimalan media online. Arah kebijakan kementerian perdagangan pembangunan sektor perdagangan tahun 2015-2019 antara lain (Kasali, 1998):

1. Mengamankan pangsa ekspor di pasar utama
2. Memperluas pangsa pasar ekspor di pasar prospektif dan hubungan perdangan international
3. Meningkatkan diversifikasi produk ekspor

4. Mengamankan pasar domestik untuk meningkatkan daya saing produk nasional
5. Meningkatkan kontribusi usaha dagang kecil menengah
6. Meningkatkan perlindungan konsumen
7. Meningkatkan efisiensi sistem distribusi dan logistik

1.3. Standard Operational Prosedur (SOP)

Proses pada suatu produksi harus dirancang dan dikembangkan, bila suatu pekerjaan tidak dirancang dengan baik, dapat menimbulkan ketidakkonsistenan suatu produk. Untuk itu perlu dibuat suatu prosedur tetap yang bersifat standard, sehingga siapa saja, kapan saja dan dimana saja dilakukan langkah-langkahnya tidak berubah. Langkah-langkah kerja yang tertib ini disebut SOP (*standard operating procedures*) (Schiffmann dan Kanuk, 2000). Suatu SOP harus memiliki akurasi uraian proses kejadian beserta pengendaliannya, antara lain (1) Terdapat daftar bahan dan komponen suatu proses dengan karakteristik kualitas minimal; khususnya ada penjelasan jumlah komponen standar yang digunakan; (2) Terdapat deskripsi lengkap komponen (sampel) yang mesti dipersiapkan sebelum pekerjaan dilaksanakan; terdiri dari uraian atau formulasi komponen khusus atau acuan layak termasuk jumlah dan nomor seri komponen. (3) Terdapat daftar karakteristik perlengkapan (*equipment*), seperti: kapasitas, kepresisian, keterbatasan, dayasuai (*compatibilities*), indikasi nama perlengkapan khusus. (4) Ada deskripsi langkah-langkah proses peristiwa termasuk skala atau kapasitas operasi. (5) Ada parameter pengendalian proses, metode dan keberhasilan. Metode tes atau observasi yang merupakan pengendalian proses yang efektif dan pengujian harus mempunyai dokumentasi. (6) Ada diagram alir kerja. (7) Ada pengujian efektivitas baik dalam proses maupun sesudah ada produk, ini dibatasi atau ada kriteria yang dapat diterima pihak profesional. (8) Ada contoh perhitungan, estimasi waktu, kartu isian. (9) Ada biaya, alat

angkutan, dan daftar faktor pengganggu. (10) Ada yang pelaksana dan pertanggungjawaban; (11) Ada akuntabilitas pimpinan. (12) Ada pelaporan dan dokumentasi.

1.4. UKM Mitra

UKM yang menjadi studi lapangan dalam penelitian ini adalah UKM bandeng presto kembar sumber rejeki dan UKM bandeng tanpa duri primadona. Kedua UKM tersebut bergerak di pengolahan ikan bandeng. UKM kembar sumber rejeki mengolah ikan bandeng menjadi bandeng presto (duri lunak), sedangkan UKM bandeng tanpa duri primadona mengolah ikan bandeng tanpa duri (cabut duri). Bahan baku yang diperoleh berasal dari kongsi penjualan ikan di kecamatan Juwana. Kecamatan Juwana merupakan centra penangkapan ikan dikabupaten Pati.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan adalah mengidentifikasi dan mengelompokkan masalah dalam aspek manajemen, produksi dan pemasaran bisnis UKM Bandeng Presto Kembar Sumber rejeki dan UKM Bandeng tanpa duri Primadona yang kemudian dipilih berdasarkan prioritas permasalahan serta ipteks yang diterapkan untuk menyelesaikan permasalahan prioritas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada makalah ini disajikan analisis UKM pengolahan ikan bandeng yaitu UKM bandeng presto kembar sumber rejeki dan UKM bandeng tanpa duri Primadona.

1.5. UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

4.1.1 Aspek produk

Produk yang dihasilkan oleh UKM Sumber rejeki antara lain Ikan bandeng presto, ikan bandeng presto pepes, brengkesan jeroan bandeng dan petis bandeng. Adapun rincian masing-masing jenis produk dapat dilihat pada Lampiran yang ada pada Tabel 1.

4.1.2 Aspek Manajemen

Sistem produksi ikan bandeng presto di UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

berdasarkan pada pemesanan dan juga tetap memproduksi walaupun tidak ada pesanan khusus karena kebutuhan di pasar. Hal ini dikarenakan di pasar tetap menjual ikan bandeng presto tersebut. Adapun sistem manajemen UKM ini dapat diklasifikasikan pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Manajemen UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

No	Klasifikasi	Keterangan
1.	<i>Production Planning</i>	Belum Ada
2.	<i>Accounting-Bookkeeping</i>	Belum Ada
3.	<i>Auditing</i>	Belum Ada
4.	Perpajakan	Sudah membayar pajak
5.	Pola Manajemen	Bersifat kekeluargaan
6.	HKI	Belum Ada
7.	<i>Inventory</i>	Belum menerapkan

Sumber: Observasi dan wawancara pemilik UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

4.1.3. Aspek Pemasaran

Pemasaran produk UKM Bandeng presto kembar sumber rejeki meliputi:

1. Pemasaran ikan bandeng presto UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki hanya ke wilayah kabupaten Pati. Sebagian besar pelanggannya adalah agen-agen yang menjual olahan bandeng presto ke pasar.
2. Teknik pemasarannya adalah dengan menjual ke agen-agen bandeng presto. Selain itu teknik pemasarannya adalah dari mulut ke mulut oleh warga sekitar yang pernah membeli bandeng presto dari UKM tersebut.
3. Konsumen ikan bandeng presto goring, pepes, brengkesan jeroan dan petis adalah warga sekitar daerah Pati maupun warga diluar daerah Pati.



Gambar 2. Penyuluhan alat menggunakan Vacuum Sealer untuk UKM Kembar Sumber Rejeki

Gambar 2 merupakan proses penyuluhan yang kami lakukan untuk UKM Kembar sumber rejeki, yaitu penyuluhan menggunakan vacum sealer. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan lebih awet, sehingga kualitas lebih bagus dan penjualan semakin meningkat. Selain itu kami juga melakukan penyuluhan terkait dengan Standard Operasional Prosedur (SOP) dari UKM kembar sumber rejeki.

1.6. UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

1.6.1. Aspek Produk

a. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona adalah ikan bandeng yang diambil dari berbagai supplier disekitar daerah Juwana. Untuk sementara ini UKM Bandeng Tanpa Duri belum mempunyai tambak ikan bandeng untuk menyuplai bahan baku produksi. Bahan baku dari UKM ini merupakan ikan bandeng segar dengan berat sekitar 200 gram dan panjang sekitar 20 cm. Bahan baku per hari berkisar 40 kg

b. Hasil Produksi

Hasil produksi UKM Bandeng Tanpa duri Primadona sangat bervariasi. UKM ini mempunyai 12 jenis variasi olahan ikan bandeng tanpa duri, antara lain bandeng Crispy, bandeng Kentucky, Abon bandeng rasa manis, pedas, gurih; Kripik kulit bandeng, Otak-otak bandeng; Kerupuk bandeng; Bandeng presto goreng; Abon duri bandeng. Selain itu olahan ikan bandeng berupa snack/makanan ringan antara lain: pastel bandeng, nastar bandeng, stik bandeng, serta lidah kucing bandeng.

c. Proses Produksi

Proses produksi dari UKM Bandeng Tanpa duri Primadona adalah pengolahan ikan bandeng tanpa duri dan bandeng duri lunak. Untuk bandeng tanpa duri proses pertama yang dilakukan adalah mencabuti duri-duri dari ikan bandeng tersebut, setelah itu dicuci kemudian dikasih bumbu, diolah dan dimasak sesuai jenis bandeng tanpa duri yang diinginkanya. Misalkan otak-otak bandeng setelah ikan bandeng dicabuti durinya, diambil jeroannya kemudian ditumbuk-tumbuk hingga lembek, dibersihkan, dikasih bumbu, dikukus dan di goreng. Untuk bandeng duri lunak dari awal diambil sisik dan jeroannya, dibersihkan, kemudian dikasih bumbu, dipresto selanjutnya di goreng. Pada dasarnya proses pertama yang dilakukan adalah memresto ikan bandeng tersebut untuk bandeng duri lunak dan mencabuti duri-duri dari ikan bandeng tersebut untuk bandeng tanpa duri. Proses produksi untuk masing-masing variasi olahan bandeng dari UKM ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Proses Produksi setiap Produk di UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

Jenis Olahan	Proses Produksi
1. Bandeng Crispy	Bandeng dicabut durinya kemudian dikecil kemudian digoreng dengan tepung bumbu.
2. Bandeng Kentucky	Bandeng dicabut durinya, kemudian, diberi tepung bumbu Kentucky lalu digoreng hingga kering.
3. Abon Bandeng rasa manis, Pedas, Gurih	Bandeng dicabut durinya kemudian digiling hingga halus, lalu digoreng dengan parutan kelapa dan bumbu abon hingga kering
4. Kripik Kulit Bandeng	Kulit bandeng dicampur dengan tepung lalu digoreng.
5. Otak-Otak Bandeng	Bandeng yang sudah dibersihkn kulit dan jeroannya kemudia dibelah tengah, lalu dipresto hingga empuk dan dimasukin daging/bumbu kemudian digoreng.
6. Kerupuk	Bandeng yang sudah

Bandeng	digiling halus kemudian dicampur dengan tepung kanji kemudian dibuat kerupuk.
7. Bandeng Presto Goreng	Ikan bandeng di presto kemudian digoreng
8. Abon Duri Bandeng	Duri bandeng yang sudah dipresto, kemudian dicampur dengan daging dan parutan abon kelapa.

Sumber: Observasi dan wawancara pemilik UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

d. Produk

UKM Bandeng tanpa Duri Primadona memiliki 8 variasi olahan ikan bandeng. Untuk harganya berkisar antara Rp 10.000- Rp 20.000. Produk dari UKM ini sudah dilakukan pengemasan secara vakum sehingga produk bisa tahan hingga 1 bulan.

e. Manajemen

Manajemen produksi UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona tidak hanya didasarkan pada pemesanan, akan tetapi didasarkan juga pada penjualan. UKM ini akan tetap memproduksi olahan ikan bandeng karena kebutuhan akan pembeli langsung. Adapun klasifikasi manajemen UKM ini adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Manajemen UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

No	Klasifikasi	Keterangan
1.	<i>Production Planning</i>	Belum Ada
2.	<i>Accounting-Bookkeeping</i>	Belum Ada
3.	<i>Auditing</i>	Belum Ada
4.	Perpajakan	Sudah membayar pajak
5.	Pola Manajemen	Bersifat kekeluargaan
6.	HKI	Belum Ada
7.	<i>Inventory</i>	Belum menerapkan

Sumber: Observasi dan wawancara pemilik UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

f. Pemasaran

1. Pemasaran olahan ikan bandeng UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona adalah warga sekitar Pati maupun luar kabupaten Pati. Hal ini dikarenakan

Kabupaten Pati terletak di jalur pantai utara, sehingga banyak dilewati oleh masyarakat dari Jakarta ke Surabaya ataupun sebaliknya. Pemasaran juga dilakukan di Jogjakarta.

2. Teknik pemasaran produk hanya dilakukan pada penjualan. Penjualan dilakukan secara langsung maupun lewat blog. Akan tetapi blog yang sudah dibuat tidak di update.
3. Konsumen dari UKM ini terdiri dari warga di Pati dan warga di luar kota Pati khususnya wilayah Yogyakarta sebagai salah satu destinasi wisata asing.

g. SDM

SDM di UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona dikategorikan berdasarkan kualifikasi dan jumlah sebagai berikut:

1. Berdasarkan kualifikasi, karyawan di UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona memiliki tingkat pendidikan setara SLTP dan SLTA, sehingga berpeluang untuk melakukan peningkatan kemampuannya melalui training-training yang berkaitan dengan pengolahan ikan bandeng.
2. Berdasarkan jumlahnya, di UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona terdapat 8 orang karyawan dengan pekerjaan yang berbeda-beda, 1 orang karyawan di bagian membersihkan ikan, 4 orang karyawan dibagian pengolahan, 1 orang bagian pengemasan, 2 orang karyawan dibagian pengemasan.

h. Fasilitas

UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona mempunyai beberapa fasilitas untuk menunjang produksi ikan bandeng presto, antara lain:

Tabel 5. Fasilitas di UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

No	Klasifikasi	Keterangan
1.	Ruang Administrasi	Belum Ada
2.	Ruang Bahan Baku	Memakai ruang kosong di dalam pemilik rumah
3.	Ruang Produksi	Memakai ruang kosong di dalam pemilik rumah

4.	Ruang Pengemasan	Memakai ruang kosong di dalam pemilik rumah
5.	Showroom	Belum ada
6.	Akses ke Jalan raya	300 m
7.	Listrik	Sudah ada
8.	Telekomunikasi	Sudah Ada

Sumber: Observasi dan wawancara pemilik UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona

i. Finansial

1. Modal UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona untuk pembelian bahan baku per hari untuk 50 kg ikan bandeng berkisar Rp 1.000.000, sedangkan 5 alat presto ukuran sedang dengan harga Rp 1.500.000/alat; Alat cabut duri ada 10 alat dengan harga Rp 500.000,-per alat; 1 buah Freezer dengan harga Rp 5.000.000 dan 1 buah vakum dengan harga Rp 10.000.000,-.
2. Untuk cash-flow, UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona belum mengenalnya dan analisis kelayakan usahanya pun belum diperhitungkan karena belum memahami tentang NPV, IRR, dan lainnya.



Gambar 3. Penyuluhan pembuatan bakso bandeng untuk UKM Primadona



Gambar 4. Petis Bandeng dari UKM Primadona

4.3. Proyeksi Penambahan Alat Produksi

Penambahan Alat Produksi dilakukan dalam upaya memberikan tambahan hasil produk yang diproduksi pada mitra 1 dan mitra 2. Alat produksi yang ditambahkan pada mitra 1 (UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki) adalah Vacuum Sealer sebanyak 1 buah. Pengadaan alat vacuum sealer untuk UKM 1 bisa menjadi nilai tambah dari produk yang dihasilkan nanti. Produksi Ikan Bandeng presto akan lebih awet dibandingkan dengan tanpa menggunakan vacuum sealer. Sedangkan untuk UKM 2 (UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona) ditambahkan alat produksi berupa penggiling daging 1 buah (*Meat Grill*) dan Penghalus Daging (*Mixer Meat*) 1 buah. Adapun proyeksi penambahan alat dapat dilihat di lampiran Tabel 6.

KESIMPULAN

Tahap kedua dari program ipteks bagi produk ekspor (IbPE) masih terkait dengan tahun pertama. Pada tahap ini ada beberapa luaran dan target yang telah direncanakan yaitu antara lain pelatihan manajemen, sistem akuntansi dan auditing, penyediaan *leaflet*, penambahan alat produksi berupa panci presto. Selain itu pendaftaran produk tersertifikasi Halal dan BPOM.

DAFTAR PUSTAKA

- Lee, S.S., Dugger, J.C., and Chen, J.C., 2000, *Kaizen: An Essential Tool for Inclusion in Industrial Technology Curricula*, *Journal of Industrial Technology*, Vol. 16, No.1.
- Amirullah. 2001. *Perilaku Konsumen*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Kasali, R., 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, targeting dan Positioning*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Schiffman, L. G. dan Kanuk, L. L. 2000. *Consumer Behaviour. 7th Ed.* New Jersey: Prentice Hall
- Kotler, P. dan Keller, K.L. 2007. *Manajemen Pemasaran (Edisi 12 jilid 2)*. Benyamin Molan (Penerjemah). Marketing Management. PT. Indeks: Jakarta

Lampiran

Tabel 1. Klasifikasi Produk UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

No	Klasifikasi	Ikan Bandeng Presto Goreng	Ikan Bandeng Presto Pepes	Brengkesan Jeroan Bandeng	Petis Bandeng
1.	Ukuran	20 cm	20 cm	20 cm	6 x 6 cm
2.	Spesifikasi	Dipresto kemudian digoreng	Dipresto kemudian dibuat pepes lalu di kukus.	Berasal dari jeroan ikan bandeng	Berasal dari air sari dari proses pemrestoan bandeng
3.	Mutu	Tahan 3-5 hari	Tahan 1 hari	Tahan 1hari	Tahan 1 bulan
4.	Harga	Rp 8.000 (kecil); Rp 10.000 (sedang); Rp 12.000.00 (besar)	Rp 3.000 & Rp 4.000 /bungkus	Rp 1.000 – Rp 2.000 /bungkus	Rp 5.000
5.	Rasa	Gurih dan dilengkapi dengan sambal tersendiri	Gurih dan pedas	Gurih dan pedas	Gurih

Sumber: Observasi dan wawancara pemilik UKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki

Tabel 6. Proyeksi Penambahan Alat

Keterangan	Mitra 1	Mitra 2
Bantuan	Tambahan 1 <i>Vacuum Sealer</i>	Tambahan 1 Alat Penggiling Daging dan 1 alat Mixer
Proyeksi Tambahan Produksi	Kapasitas produksi bisa mencapai 75 kg per hari	Kapasitas produksi bisa mencapai 75 kg per hari
Proyeksi penambahan pendapatan dari penjualan produk bandeng dengan penambahan alat	Penjualan bisa meningkat, selain produk bandeng presto goreng yang hanya bertahan 2 hari, dengan vacuum sealer produk tersebut akan bertambah lama hingga sampai 1 bulan	Meminimumkan biaya produksi, dikarenakan sudah mempunyai penggiling daging dan mixer daging. Biasanya pengeluarannya untuk penggilingin bisa mencapai 2 juta per bulan. Dengan penambahan alat ini juga bisa dilakukan diversifikasi produk lainnya seperti bakso, gelatin dan sosis.