

**DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL FERMENTASI IKAN PEDO  
MENJADI IKAN PEDO SIAP KONSUMSI PADA UMKM DI DESA BIARO  
KABUPATEN MUSI RAWAS UTARA**

**Metha Aditya Putri<sup>1</sup>, Susyanto Tunut<sup>2</sup>, Fatma Oktarendah<sup>3</sup>**  
Universitas PGRI Silampari<sup>1</sup>  
[metha.adityaputri@unpari.ac.id](mailto:metha.adityaputri@unpari.ac.id)<sup>1</sup>

**ABSTRAK**

Penelitian ini menerapkan pendekatan diversifikasi atau pengembangan produk fermentasi ikan dengan tujuan menjaga stabilitas bisnis, meningkatkan profit, memanfaatkan tren pasar yang sudah ada, dan meningkatkan efisiensi sumber daya. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis data deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan produk fermentasi ikan pedo, sekaligus mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Biaro, Kabupaten Musirawas Utara. Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah ikan pedo siap konsumsi dengan kemasan praktis, memudahkan masyarakat dalam mengonsumsinya. Selain itu, hasil produksi fermentasi ikan pedo juga dapat di vakum, menjadikannya produk makanan beku (*frozen food*). Simpulan, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan UMKM lokal, menciptakan produk inovatif yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, serta mempertahankan kearifan lokal dalam pengolahan pangan.

**Kata Kunci :** Fermentasi, Kemasan, Pengembangan, Produk

**ABSTRACT**

*This research applies a diversification approach or development of fermented fish products with the aim of maintaining business stability, increasing profits, taking advantage of existing market trends, and increasing resource efficiency. The research method used is qualitative descriptive data analysis. It is hoped that the results of this research can increase sales of fermented pedo fish products, as well as develop Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Biaro Village, North Musirawas Regency. The product resulting from this research is ready-to-consume pedo fish with practical packaging, making it easier for people to consume it. Apart from that, the fermented pedo fish production can also be vacuumed, turning it into a frozen food product. In conclusion, it is hoped that it can make a positive contribution to the development of local MSMEs, create innovative products that can meet community needs, and maintain local wisdom in food processing.*

**Keywords:** Fermentation, Packaging, Development, Products

**PENDAHULUAN**

Kabupaten Musirawas Utara atau biasa disebut muratara memiliki 7 kecamatan, 7 kelurahan dan 82 desa, salah satu desa tersebut ialah Desa Biaro Lama dimana desa tersebut dialiri oleh dua sungai utama yang umumnya dapat dilayari, yakni Sungai Rupit dan sungai Rawas. Karena hal tersebut mata pencarian dari desa yaitu penghasil ikan

sungai. Fenomena yang sering terjadi yaitu penurunan kualitas ikan yang menyebabkan kebusukan ikan. Hal tersebut dapat disebabkan karena penanganan yang kurang tepat pada saat pasca-panen, penyimpanan, distribusi hingga penjualan di pasar tradisional ataupun modern. Oleh karena itu, perlunya penanganan yang tepat untuk dapat menjaga kualitas dari ikan yang salah satunya yaitu pengolahan (sanjee, S.A.&Karim,M.E, 2016). Pengolahan ikan yang baik dapat mempertahankan kualitas hingga dapat meningkatkan kualitas dari segi gizinya seperti fermentasi (Anihouvi,dkk,2016)). Selain dari segi kualitas, adanya proses pengolahan pangan secara fermentasi juga dapat meningkatkan nilai tambah berupa umur simpan dan daya jual produk. Produk fermentasi ikan dengan menggunakan garam di berbagai daerah memiliki nama yang berbeda-beda seperti pakasam dari Kalimantan Selatan, bekasam dari Sumatera Selatan dan masyarakat Musi Rawas Utara sendiri menyebut ikan fermentasi dengan garam dan beras sangrai yaitu sebagai Pedo. Pedo merupakan salah satu produk fermentasi dengan menggunakan bahan baku ikan yang dibuat secara tradisional, dengan penambahan garam dan beras yang disangrai (firdinan&dian, 2022).

Proses fermentasi sendiri ialah dengan membaluri garam dan beras, agar proses fermentasi berjalan dengan baik ikan dapat di simpan pada suhu ruangan  $26^{\circ}$  proses penggaraman dilakukan dengan menambahkan 25% dari bobot ikan sehingga akan menghasilkan cita rasa yang seimbang. Realitas kehidupan manusia modern yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa segala sesuatu mudah untuk dilakukan dan didapatkan, khususnya seperti gaya hidup dan konsumsi sebagai akibat dari perubahan dan perkembangan zaman (mambela& imatius joni, 2020). Berdasarkan hasil survei pasar, didapatkan hasil bahwa ikan pedo yang terjual dipasaran belum dapat dikonsumsi secara langsung, melainkan harus diolah terlebih dahulu.. Dari hal itu membuat peminat ikan pedo cenderung lebih sedikit, dikarenakan pola hidup masyarakat sekarang yang ingin semua serba instan dan praktis, padahal ikan pedo memiliki cita rasa dan aroma yang khas juga memiliki tekstur yang lembut, dan rasa yang lezat. Sehingga, produk pedo siap konsumsi ini cocok sebagai lauk pelengkap atau menu pendamping. Dimana produk ikan pedo berbeda dengan produk ikan lainnya, karena ikan pedo ini difermentasi lalu diolah lagi hingga menjadi makanan konsumsi.

Dari segi gizi, ikan pedo memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar yang kandungan proteinnya sebesar 17-20%. Daging ikan mengandung protein berkualitas tinggi dan vitamin yang sangat berguna untuk pertumbuhan dan ketahanan tubuh. Perut ikan mengandung lemak omega-3 (EPA) yang berfungsi mencegah penyempitan pembuluh darah dan dapat menurunkan kolestrol (Afrianto& Liviawaty, 2009). Dengan proses fermentasi ikan pedo untuk pembentukan bau khas ikan pedo yang luar biasa, dimana ciri ciri dari ikan pedo yang baik adalah ikan lebih asin, bau ikan lebih terasa enak, warna ikan lebih pucat serta kulit dan daging ikan lebih kesat. Salah satu proses fermentasi pedo ikan nila yaitu perlu ditambahkan garam dan beras sangrai(Paparang rw, 2013). Oleh karena itu, peneliti mendiversifikasi ikan pedo menjadi produk pedo siap konsumsi oleh konsumen yang praktis untuk dibawa kemana saja.

## **KAJIAN TEORI**

### **UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah)**

UMKM di Indonesia didefinisikan dalam undang-undang No.20 Tahun 2008 tentang UMKM, yang mana isi undang-undang tersebut ada beberapa hal yang disampaikan, yaitu usaha mikro adalah usaha yang dimiliki individu atau kelompok atau

badan usaha perorangan yang bersifat produktif dan kriterianya sudah mencakupi sebagaimana yang tertera di aturan undang-undang tersebut, usaha kecil adalah usaha yang dimiliki individu atau badan usaha perorangan yang berdiri sendiri tanpa ada bantuan dari usaha menengah atau pun di bawah naungan usaha besar dan tentunya bersifat ekonomi produktif dengan kriteria yang telah tercapai sebagaimana diatur oleh undang-undang tersebut, sedangkan usaha menengah adalah usaha yang didirikan dan dimiliki oleh individu atau kelompok atau badan usaha perorangan tanpa adanya bantuan dari usaha besar serta memiliki lingkungan kerja yang mendukung ketika akan melakukan aktivitas kerja. Dengan memperhatikan lingkungan kerja yang baik atau menciptakan kondisi kerja yang mampu memberikan motivasi untuk bekerja agar menghasilkan produktivitas yang maksimal. Kriteria-kriteria yang dimaksud tercantum dalam pasal 6 di undang-undang tersebut yang menilai dari kekayaan aset atau penghasilan bersih tidak termasuk aset bangunan dan tanah.

Dengan kriteria sebagai berikut: a) Usaha mikro adalah unit usaha yang memiliki penjualan tahunan paling banyak Rp. 300 juta dan aset yang dimiliki sebesar Rp. 50 juta belum termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. b) Usaha kecil adalah unit usaha yang memiliki penjualan tahunan lebih dari Rp. 300 juta atau paling banyak Rp. 2,5 milyar dan aset yang dimiliki sebesar lebih dari Rp. 50 juta hingga maksimumnya Rp. 500 juta belum termasuk tanah dan bangunan tempat usaha beroperasi. c) Usaha menengah adalah unit usaha atau perusahaan yang memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 2,5 milyar atau paling maksimal Rp. 50 milyar dan memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500 juta dan paling banyak Rp. 10 milyar Departemen Perindustrian dan Badan Pusat Statistika (BPS) menyampaikan kriteria UMKM dapat dibedakan melalui jumlah karyawan atau pekerja yang dimiliki, dimana usaha mikro adalah unit usaha yang memiliki jumlah karyawan tetap sebanyak 4 orang, usaha kecil memiliki karyawan anatra 5 sampai 19 orang, usaha menengah memiliki karyawan dari 20 sampai dengan 99 orang dan usaha besar memiliki karyawan lebih dari 99 orang.

### **Pengertian Diversifikasi Produk**

Pada dasarnya diversifikasi produk merupakan salah satu strategi yang penting di dalam meningkatkan volume penjualan. Diversifikasi adalah suatu upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Diversifikasi dapat dilakukan melalui tiga cara, yaitu :

- 1) **Diversifikasi Konsentris**  
Dimana produk-produk baru yang diperkenalkan memiliki kaitan atau hubungan dalam hal pemasaran, teknologi dengan produk yang sudah ada.
- 2) **Diversifikasi Horisontal**  
Dimana perusahaan menambah produk-produk baru yang tidak berkaitan dengan produk yang sudah ada, tetapi dijual kepada pelanggan yang sama.
- 3) **Diversifikasi Konglomerat**  
Dimana produk-produk yang dihasilkan sama sekali baru tidak memiliki hubungan dalam hal pemasaran maupun teknologi dengan produk yang sudah ada dan dijual kepada pelanggan yang berbeda.

Menurut J. Nijman diversifikasi sebagai suatu bagian daripada strategi produk ialah perluasan pengembangan barang dan jasa yang telah ditawarkan oleh perusahaan, dengan jalan penambahan produk atau jasa yang baru. Yang dimaksud baru, yakni di dalam rangka pengembangan barang yang ada. Dalam hal ini, dibedakan antara

diversifikasi *praktis*, yang berarti peningkatan jumlah warna, model, ukuran, dan sebagainya, dengan diversifikasi *strategis*, yang mengandung konsekuensi produk yang *sama sekali berlainan*. Menurut Ismanthono, diversifikasi produk adalah upaya perusahaan untuk meningkatkan penjualan melalui penganekaragaman produk, baik lewat pengembangan produk baru atau mengembangkan produk yang sudah ada. Sedangkan menurut Assauri diversifikasi produk dilakukan oleh suatu perusahaan sebagai akibat dilaksanakannya pengembangan produk, sementara produk lama secara ekonomis masih dapat dipertahankan. Dalam diversifikasi produk, perusahaan berusaha untuk menaikkan penjualan dengan cara mengembangkan produk baru untuk pasar-pasar yang baru, sehingga terdapat bermacam-macam produk yang diproduksi perusahaan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa diversifikasi produk merupakan suatu usaha atau strategi perusahaan untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumen melalui penganekaragaman produk dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas dengan jalan menciptakan produk atau jasa baru tanpa bergantung pada suatu jenis produknya saja. Produk yang beranekaragam akan membuat konsumen percaya bahwa berbagai kebutuhannya dapat terpenuhi oleh pengusaha itu. Semakin beragam produk yang ditawarkan kepada konsumen, semakin besar ketertarikan konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendeskripsikan permasalahan dan fokus penelitian. Metode kualitatif adalah langkah-langkah penelitian sosial untuk mendapatkan data deskriptif berupa kata-kata dan gambar. Hal tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Lexy J. Moleong bahwa data yang dikumpulkan dalam penelitian kualitatif adalah berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Pendekatan penelitian kualitatif adalah pendekatan yang tidak menggunakan dasar kerja statistik, tetapi berdasarkan bukti-bukti kualitatif. Dalam tulisan lain menyatakan pendekatan kualitatif merupakan pendekatan yang berdasarkan pada kenyataan lapangan dan apa yang dialami oleh responden akhirnya dicarikan rujukan teorinya. Pendekatan kualitatif adalah penelitian yang menampilkan prosedur penilaian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Dalam hal ini, peneliti menafsirkan dan menjelaskan data-data yang didapat peneliti dari wawancara, observasi, dokumentasi, sehingga mendapatkan jawaban permasalahan dengan rinci dan jelas. Dalam penelitian ini ada 2 subjek penelitian yaitu 2 UMKM di desa biaro lama Kabupaten Musi rawas Utara.

### **Teknik Pengumpulan Data**

- 1) Pengamatan (observasi)  
Observasi atau penelitian lapangan (Field Research), yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan pencatatan secara sistematis dan melakukan peninjauan langsung ke obyek penelitian.
- 2) Wawancara (interview)  
Wawancara yaitu mengadakan wawancara langsung dengan bagian pemasaran atau pihak-pihak terkait sesuai dengan masalah yang akan diteliti sebelum kegiatan wawancara dilakukan, terlebih dahulu harus dipersiapkan daftar pertanyaan secara tertulis yang didasarkan pada indikator masing-masing permasalahan yang diteliti.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pedo merupakan makanan Khas dari kabupaten Musi Rawas Utara, mayoritas masyarakat nya bias membuat pedo sendiri sebagai makanan lauk pauk dirumah. Ikan yang biasa digunakan adalah ikan sungai, ikan patin dan ikan nila. Tetapi ikan sungai sudah sangat jarang sekali di temui maka masyarakat biasanya menggunakan ikan nila sebagai bahan baku utama pembuatan ikan pedo ini. Selain sebagai lauk pauk makanan dirumah, UMKM di desa biaro lama menjadikan pedo sebagai sumber keuangan mereka dengan cara berjualan ikan pedo yang sudah di fermentasi sebelum nya. Ikan pedo yang sudah di fermentasi biasanya di jual per ons dengan harga Rp.7.000 dan untuk 1kg biasanya di jual dengan harga Rp.60.000.

### Produksi Fermentasi Ikan Pedo.

Adapun cara fermentasi ikan pedo adalah sebagai berikut.

- ✓ Siapkan ikan nila yang masih segar, beras yang sudah di sangrai kemudian di tumbuk, garam kasar, gula merah, gula putih dan cabe merah.
- ✓ Ikan Nila yang masih segar di cuci bersih kemudian di potong dengan ukuran yang sedang.
- ✓ Ikan Nila yang sudah di cuci bersih Kemudian beri garam yang cukup banyak sebagai media fermentasi nya.
- ✓ Ikan nila yang sudah diberi garam kemudian di angin-anginkan terlebih dahulu agar kadar airnya berkurang sehingga hasil akhir pembuatan ikan pedo akan lebih baik.
- ✓ Selanjutnya ikan Nila yang sudah di lumuri garam dan sudah di angin-anginkan di berikan gula bisa menggunakan Gula pasir ataupun Gula aren.
- ✓ Apabila sudah diberi gula tahap selanjutnya adalah memberikan beras yang sudah di sangrai dan di tumbuk, gunanya adalah untuk menyerap kadar air yang pada proses fermentasi ikan pedo ini. Beras sangrai tumbuk yang digunakan lebih banyak agar kelembaban ikan terjaga dan bisa membuat ikan pedo menjadi lebih awet.
- ✓ Proses terakhir adalah menyimpan ikan pedo yang sudah di fermentasi kedalam toples yang kedap udara. Hasil fermentasi pedo yang maksimal dan dapat dikonsumsi apabila fermentasi nya sudah lebih dari 4 hari.



**Gambar 1.** Proses pembuatan Pedo Ikan Nila

Sampel dalam penelitian ini adalah 2 UMKM di Desa Biaro lama, yaitu bernama Ibu Syuhada dan ibu Lentri. PedoIkan Nila adalah produk yang mereka jual, akan tetapi dalam praktek nya sehari hari pendapatan dari penjualan ikan pedo tidak terlalu banyak hal itu di sebabkan karna masyarakat di Biaro Lama sudah bias membuat ikan pedo sendiri. Dari ikan pedo yang di fermentasi ini kita mampu menciptakan peluang usaha yang baru karna dari ikan pedo yang sudah di fermentasi ini dapat menghasilkan beberapa Diversifikasi produk, salah satu nya yaitu dapat menjadi makanan siap konsumsi dan menjadi produk frozen Food.

### **Diversifikasi Produk Pedo Ikan Nila.**

Ibu Syuhada dan ibu Lentri memanfaatkan peluang bisnis tersebut untuk meningkatkan penjualan mereka dengan cara membuat pedo ikan nila siap konsumsi dan pedo ikan nila yg di vakum dan dijadikan Frozen Food.



**Gambar 2.** Diversifikasi Produk Pedo Ikan Nila yang siap Konsumsi

Hasil olahan Pedo ikan Nila yang dibuat oleh ibu syuhada dan ibu lentri menjadi pedo ikan nila yang siap konsumsi kemudian dimasukkan kedalam kemasan dan kemudian dapat langsung di jual dengan harga bervariasi mulai dari Rp.25.000. Menurut ibu lentri dan ibu syuhada terjadi peningkatan penjualan ketika mereka berjualan pedo yang siap konsumsi ini, karena masyarakat sekarang lebih memilih makanan yang siap konsumsi daripada makanan yang harus di masak terlebih dahulu. Menurut ibu lentri dan ibu syuhada jenis olahan ikan pedo siap konsumsinya adalah dengan cara di tumis pedas menggunakan cabe rawit dan ikan pedo di goreng kering menggunakan sedikit cabe rawit.



**Gambar 3.** Pedo Ikan Nila yang Siap konsumsi dalam Kemasan

Diversifikasi produk pedo ikan nila yang dibuat UMKM ibu syhada dan ibu lentri yang lain adalah Pedo ikan Nila yg dikemasa dalam plastic vakum dan menjadi Frozen food . pedo yang di vakum adalah pedo yang sudah jadi atau dengan fermentasi yang sempurna dan pedo dapat di simpan dalam freezer.



**Gambar 4.** Frozen food Pedo Ikan Nila

Usaha kecil merupakan usaha yang dimiliki individu atau badan usaha perorangan yang berdiri sendiri tanpa ada bantuan dari usaha menengah atau pun di bawah naungan usaha besar dan tentunya bersifat ekonomi produktif dengan kriteria yang telah tercapai sebagaimana diatur oleh undang-undang tersebut, sedangkan usaha menengah adalah usaha yang didirikan dan dimiliki oleh individu atau kelompok atau badan usaha perorangan tanpa adanya bantuan dari usaha besar yang bersifat ekonomi produktif dengan kriteria sesuai apa yang ada dalam undang-undang tersebut. Diversifikasi produk merupakan suatu usaha atau strategi perusahaan untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumen melalui penganekaragaman produk dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas dengan jalan menciptakan produk atau jasa baru tanpa bergantung pada suatu jenis produknya saja. Produk yang beranekaragam akan membuat konsumen percaya bahwa berbagai kebutuhannya dapat terpenuhi oleh pengusaha itu. Semakin beragam produk yang ditawarkan kepada konsumen, semakin besar ketertarikan konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan.

## **SIMPULAN**

Bahwa olahan dari Diversifikasi fermentasi pedo ikan nila dapat menjadi pedo ikan nila siap konsumsi dengan menggunakan kemasan yang praktis dan juga olahan pedo ikan nila dapat dibuat menjadi produk berupa Frozen Food dengan menggunakan alat vakum. Dengan adanya diversifikasi olahan pedo ikan nila yang siap konsumsi, permintaan terhadap produk meningkat sehingga pendapatan perekonomian UMKM di Desa Biaro lama juga akan meningkat .

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 2009. *Pengawetan dan Pengelolaan Ikan*. Peerbit Knisius, Yogyakarta. <http://repo.unsrat.ac.id/65/>
- Anihouvi, V. B., Kindossi, J. M., and Hounhouigan, J. D. 2012. Processing and Quality Characteristics of Some Major Fermented Fish Products from Africa: A Critical Review. *International Research Journal of Biological Sciences*. Vol 1(7): pages

72-84.

[https://www.academia.edu/download/42834455/Processing\\_and\\_quality\\_characteristics\\_o20160219-11842-1b085k9.pdf](https://www.academia.edu/download/42834455/Processing_and_quality_characteristics_o20160219-11842-1b085k9.pdf)

- Paparang, R., W. 2013. *Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam terhadap Citarasa Pedo Ikan Layang. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.* 1(1) : 17-20. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/4141>
- Sanjee, S. A. and Karim, M. E. 2016. *Microbiological Quality Assessment of Frozen Fish and Fish Processing Materials from Bangladesh. International Journal of Food Science.* Vol 2016: pages 1-6. <https://doi.org/10.1155/2016/8605689>.
- S Firdinan, W Dian 2022. *Pengaruh Penambahan Garam Pada Proses Fermentasi Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Terhadap Sifat FisikoKimia dan Organoleptik Pedo Khas Muratara : jambi.* <https://repository.unja.ac.id/34010/>
- Tarigan, Debby Ingan Malem., 2015., *Kajian Gaya Hidup Masyarakat Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado., Acta Diurna* 4 (4). <https://pddi.kemendesa.go.id/desa?id=1613052003>
- Utama C.S. dan Sri Sumarsih. 2010. *Pengaruh aras starter laktobacillus sp terhadap performa biologi. (Skripsi). Uiversitas Diponegoro, Semarang.* <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/Analisis/article/view/294>