

**PROGRAM PENGEMBANGAN BUDAYA KEWIRAUSAHAAN
DI PERGURUAN TINGGI
2001 – 2002**



**LAPORAN PELAKSANAAN
MAGANG KEWIRAUSAHAAN (MKU)**

Judul :

Magang Wirausaha Budidaya Ikan Air Tawar dan Pemanfaatannya
untuk Rumah Makan Khas Ikan Segar

**KETUA PELAKSANA :
DRH. TRI HARJANA, M.P.**

Dibiayai oleh Proyek Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Budaya Kewirausahaan
Nomor : 19/P4M/DPPM/WUB/III/2001/13 Maret 2001
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional

**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RINGKASAN

Perkembangan Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata di Indonesia nomor dua setelah Bali, selain memerlukan pengelolaan sarana wisata, pemandu, hotel dan sebagainya, sangat diperlukan pengelolaan rumah makan yang profesional. Kenyataannya rumah makan khas ikan air tawar belum banyak dikembangkan padahal sangat potensial karena sebagian masyarakat saat ini mulai menyukai menu makanan ikan karena kandungan zat gizi protein cukup tinggi, tetapi lemak jenuhnya rendah. Untuk usaha tersebut diperlukan teknologi budidaya yang tepat agar sesuai dengan kondisi lingkungan dan mencapai target yang diinginkan.

Rumah makan khas ikan air tawar segar "PARANGTRITIS" yang terletak di Jl. Parangtritis Km. 9 Gabusan Sewon Bantul telah berdiri sejak tahun 1985, dilengkapi dengan kolam ikan lele di lokasi terpisah yaitu di Canden Sewon dan kolam ikan gurameh di Grojogan Wirokerten Banguntapan Bantul. Jumlah karyawan di rumah makan tersebut ada 28 orang, di kolam lele Canden 3 orang dan kolam gurameh Grojogan 5 orang. Informasi laba bersih per hari dapat mencapai 1 – 3 juta rupiah. Adapun pengelolaan rumah makan maupun budidaya ikan masih kurang mendapatkan sentuhan iptek, sehingga sangat memerlukan kerjasama atau dukungan Perguruan Tinggi melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Program Magang yang dilakukan oleh mahasiswa.

Terbatasnya wawasan kewirausahaan bagi mahasiswa terutama disebabkan oleh minimnya pengalaman kemampuan manajemen usaha, menjadikan kegiatan magang kewirausahaan menjadi penting untuk menambah pengalaman di bidang ini. Sementara itu bekal keilmuan dan teknologi khususnya tentang budidaya ikan dan pengolahan hasil yang dikembangkan di Kampus bagi mahasiswa telah memadai. Dukungan sarana laboratorium dan tenaga dosen telah membekali para mahasiswa program studi Biologi FMIPA melalui kuliah Biologi Terapan khususnya perikanan, namun bidang kewirausahaan belum secara khusus dikenalkan kepada para mahasiswa.

Tujuan program magang kewirausahaan yang dilaksanakan adalah untuk :

1. Meningkatkan pengetahuan kewirausahaan mahasiswa di bidang budidaya ikan air tawar dan rumah makan khas ikan segar.
2. Membuka peluang untuk memperoleh ketrampilan praktis kewirausahaan di bidang tersebut bagi dosen dan mahasiswa.

3. Memacu minat dan motivasi kewirausahaan mahasiswa sebagai bekal menjadi wirausaha baru.
4. Menciptakan hubungan dan kesepadanan kecil dan menengah tempat magang dilaksanakan.

Target Luaran program magang kewirausahaan ini antara lain agar :

1. Minimal 50 % dari mahasiswa peserta magang siap menghasilkan proposal wirausaha baru dalam bidang budidaya ikan air tawar dan usaha rumah makan ikan segar.
2. Minimal 50 % dari mahasiswa peserta magang siap menjadi wirausaha baru.
3. Terjalannya kerjasama antara Jurusan Biologi FMIPA UNY dengan usaha kecil dan menengah yang saling menguntungkan.
4. Bertambah wawasan kewirausahaan bagi mahasiswa dan Dosen Pembimbing serta meningkatnya kemampuan manajemen bagi mitra kerja.

Adapun indikator keberhasilan pelaksanaan program magang kewirausahaan ini berupa :

1. Minimal 50 % peserta MKU mampu membuat proposal rencana usaha.
2. Mahasiswa meningkat pengetahuan, wawasan dan ketrampilannya di bidang budidaya ikan dan manajemen rumah makan.
3. Pengusaha mitra meningkat kemampuan pengelolaan budidaya ikan maupun manajemen penjualan produk dengan parameter omzet ikan mentah maupun peningkatan jumlah pengunjung rumah makan.

Pola pelaksanaan program MKU di bidang budidaya ikan air tawar sekaligus jasa boga rumah makan khas ikan segar ini diperuntukkan bagi mahasiswa semester 8 dan 10 Program Studi Biologi FMIPA UNY. Pelaksanaannya dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Tahap seleksi peserta magang (MKU). Dari sejumlah mahasiswa yang berminat pada program MKU ini diseleksi sehingga diperoleh peserta yang serius ingin mendapatkan pengalaman sejumlah 10 orang.
2. Pembekalan teknik budidaya ikan air tawar dan pengolahan serta pengetahuan tentang syarat-syarat higiene dan sanitasi rumah makan.
3. Pembekalan tentang manajemen kewirausahaan.
4. Pembuatan program kerja secara rinci.
5. Pelaksanaan magang, langsung berada di lokasi tempat usaha dengan bimbingan intensif dari pihak mitra pengusaha dan dosen pembimbing.

6. Evaluasi program pelaksanaan MKU dalam seminar.
7. Penyusunan proposal pendirian usaha baru, setelah peserta mengikuti kegiatan magang di lokasi dan proposal akan diseminarkan agar mendapatkan masukan dari peserta magang lainnya.

Materi-materi yang disampaikan kepada mahasiswa selama pembekalan dan magang di tempat mitra cukup relevan dengan upaya penanaman jiwa kewirausahaan mahasiswa peserta dan ini dapat terlihat dari hasil penyusunan proposal usaha pendirian usaha dalam membentuk wirausahawan baru.

Dari pihak mitra pada dasarnya selalu membuka kemungkinan kerjasama di waktu-waktu mendatang dengan pendekatan pendampingan magang di tempat usaha mitra tanpa mengganggu proses produksi atau layanan jasa yang sedang berjalan. Di pihak lain pembekalan dirasakan sangat membantu mahasiswa untuk lebih mengenal alam dan situasi usaha yang senyatanya, sehingga untuk kesempatan mendatang perlu ditata lebih bervariasi dan relevan dengan yang diperlukan di lapangan.

Dari pihak mitra di rumah makan, program MKU memberikan angin segar terhadap penerapan teknologi sederhana pemanfaatan limbah sisa ikan untuk dimanfaatkan sebagai bahan suplementasi penyusunan pakan ikan. Penangannya dapat dilakukan sendiri oleh pihak mitra dengan dukungan investasi yang telah ada. Pihak Rumah Makan juga dapat menerapkan metode sederhana dalam mengelola limbah rumah makan agar tidak terlalu membebani lingkungan. Bila selama ini sebagian limbah dibuang ke sungai atau selokan terdekat, maka dengan metode sederhana yang dikenalkan oleh mahasiswa dapat diminimalkan buangan ke badan air.

Pihak mitra di kolam pemeliharaan juga mendapatkan keuntungan mendapatkan wawasan tentang teknologi sederhana penanganan penyakit ikan yang selama ini hanya ditangani dengan cara tradisional. Penanganan ikan yang sakit sangat membantu mengurangi tingkat kegagalan pemeliharaan, sehingga panen yang diperoleh akan meningkat dengan kondisi ikan yang sehat.

Dari pihak mahasiswa dengan tingkat kesadaran untuk berwirausaha yang semakin tinggi diwujudkan dengan disusunnya proposal wirausaha baru sejumlah 7 proposal dari 10 mahasiswa peserta program MKU ini. Ada 3 proposal yang dikerjakan bersama oleh masing-masing 2 mahasiswa. Proposal ini siap direalisasikan dan ditindaklanjuti di waktu-waktu mendatang setelah selesai mahasiswa bersangkutan dari bangku perkuliahan. Bantuan berbagai pihak agaknya masih

diperlukan untuk merealisasikan proposal mahasiswa di atas, terutama adalah dari dukungan mitra, dan untuk ini telah ada kesepakatan atau pengertian yang sama bahwa semua hasil produksi usaha sesuai proposal mahasiswa akan dapat diserap oleh pihak mitra Rumah Makan. Hal ini pun akan mendorong kemantapan mahasiswa peserta program MKU ini dalam memulai atau mewujudkan usaha sesuai proposalnya.

Secara umum sumber dana yang disediakan oleh Ditjen Dikti telah terserap seluruhnya untuk pelaksanaan program MKU. Adapun rincian penggunaannya untuk kegiatan pembekalan, honor para narasumber pada acara pembekalan para peserta program MKU, honor ketua dan anggota tim pelaksana MKU, teknisi pembantu, pihak mitra, transport dosen pembimbing, transport dan biaya hidup mahasiswa peserta selama magang di tempat mitra, pembuatan proposal wirausaha baru oleh mahasiswa peserta, untuk dokumentasi dan perbanyak makalah serta untuk seminar akhir sekaligus pembuatan laporannya.

Dari rangkaian pelaksanaan program MKU, yang dimulai dari tahapan penSeleksian calon peserta, pelaksanaan pembekalan bagi peserta magang, pengajuan proposal peserta tentang bentuk dan minat wirausaha baru, seminar akhir sampai pembuatan laporan dan evaluasinya dapat terselesaikan dengan baik sesuai dengan jadwal waktu yang telah disusun sebelumnya. Program MKU ini sangat bermanfaat bagi pembentukan sikap mandiri para mahasiswa peserta. Proposal sebagai wirausaha baru di bidang yang relevan dengan pelaksanaan program MKU ini terkumpul 7 buah proposal dari 10 peserta, karena ada 3 judul yang dibuat secara patungan oleh masing-masing 2 peserta. Sebagian besar peserta sudah mulai menempuh tugas akhir, bahkan sebagian lagi telah akan wisuda atau sudah wisuda.

Tindak lanjut program yang diharapkan dari pihak peserta adalah pelaksanaan atau realisasi proposal wirausaha baru yang disusun mereka. Pihak mitra sudah memberikan lampu hijau akan menampung semua produk akhir yang dihasilkan oleh peserta magang sekiranya telah melaksanakan usahanya. Dalam hal ini tidak perlu ada kekhawatiran, bahwa semua produk dapat terserap ke sana. Atau bila memungkinkan, para mahasiswa magang yang telah menjadi wirausaha baru dapat berkonsultasi atau mencari dan menimba pengalaman dari mitra dalam hal pemasaran atau lainnya. Semua peluang untuk ini telah dibuka sepenuhnya oleh pihak mitra.