

## **Laporan Pelaksanaan Peningkatan Kompetensi Internal Industri Kecil dan Menengah (IKM)**

### **I. Pendahuluan**

Peningkatan kompetensi internal Industri Kecil dan Menengah (IKM) merupakan langkah strategis untuk meningkatkan daya saing, inovasi, dan efisiensi operasional. Laporan ini memberikan gambaran pelaksanaan kegiatan peningkatan kompetensi internal IKM yang dilaksanakan pada [tanggal pelaksanaan] di [tempat pelaksanaan].

### **II. Tujuan Pelaksanaan Peningkatan Kompetensi Internal**

- 1. Meningkatkan Keterampilan Teknis dan Profesionalisme Karyawan:** Memperkuat keterampilan teknis karyawan dan meningkatkan profesionalisme dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawab masing-masing.
- 2. Mendorong Inovasi dan Penerapan Teknologi Baru:** Merangsang minat dan kemampuan IKM dalam menerapkan inovasi dan teknologi terbaru dalam proses produksi.
- 3. Peningkatan Manajemen dan Administrasi Intern:** Meningkatkan kemampuan manajemen dan administrasi di internal IKM untuk meningkatkan efisiensi operasional.

### **III. Rincian Kegiatan Peningkatan Kompetensi Internal**

Kegiatan pelatihan yang dilakukan Bidang Perindustrian khususnya Seksi Pengembangan SDM dan Produksi Industri terlaksana sebanyak dua kali yaitu:

- **Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Makanan Berbahan Dasar Udang**

#### **A. Waktu dan Tempat**

Saung Pemuda Sungai Kupah, Desa Sungai Kupah Kecamatan Sungai Kakap yang dilaksanakan pada tanggal 15 April 2023.

#### **B. Peserta**

Pelatihan diberikan kepada 30 orang pelaku industri.

### **C. Pelaksanaan Kegiatan**

Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode swakelola bekerja sama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Tanjungpura Pontianak. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama 1 (satu) hari yang secara resmi dibuka oleh Kepala Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kubu Raya. Kegiatan berjalan lancar dengan mekanisme pemaparan materi dan dilanjutkan dengan praktik pengolahan makanan berbahan dasar udang menjadi produk olahan berbentuk stik udang. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok sehingga dalam pelatiannya bisa lebih terfokus.

Diakhir pelatihan setiap kelompok mempresentasikan hasil olahan jadi kelompoknya dan diharapkan peserta dapat menambah variasi dari produk mereka yang sudah ada.



- Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Makanan Berbasis Hasil Perikanan**

#### **A. Waktu dan Tempat**

Saung Pemuda Sungai Kupah, Desa Sungai Kupah Kecamatan Sungai Kakap yang dilaksanakan pada tanggal 17 April 2023.

## **B. Peserta**

Pelatihan diberikan kepada 30 orang pelaku industri.

## **C. Pelaksanaan Kegiatan**

Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode swakelola bekerja sama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Tanjungpura Pontianak. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama 1 (satu) hari yang secara resmi dibuka oleh Kepala Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kubu Raya. Kegiatan berjalan lancar dengan mekanisme pemaparan materi dan dilanjutkan dengan praktik pengolahan makanan berbahan dasar ikan menjadi beberapa produk olahan seperti Keripik dan surimi. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok sehingga dalam pelatihannya bisa lebih terfokus.

Diakhir pelatihan setiap kelompok mempresentasikan hasil olahan jadi kelompoknya dan diharapkan peserta dapat menambah variasi dari produk mereka yang sudah ada.



#### **IV. Evaluasi dan Pemantauan Proses Pelaksanaan**

1. **Penilaian Partisipasi Karyawan:** Melakukan penilaian partisipasi dan keterlibatan karyawan dalam setiap kegiatan peningkatan kompetensi.
2. **Evaluasi Penerapan Hasil Pelatihan:** Mengukur sejauh mana hasil pelatihan dan peningkatan kompetensi diimplementasikan dalam operasional sehari-hari IKM.
3. **Umpang Balik Peserta dan Manajemen:** Mengumpulkan umpan balik dari peserta dan manajemen IKM untuk menilai efektivitas kegiatan dan mengevaluasi kebutuhan pelatihan di masa depan.

#### **V. Hasil dan Dampak Peningkatan Kompetensi Internal**

1. **Peningkatan Keterampilan Karyawan:** Karyawan melaporkan peningkatan keterampilan teknis dan pemahaman yang lebih baik terhadap proses produksi.
2. **Adopsi Inovasi dan Teknologi Baru:** Terjadi adopsi lebih lanjut terhadap inovasi dan teknologi baru dalam produksi, meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.
3. **Optimalisasi Manajemen Internal:** Terjadi peningkatan dalam manajemen internal, termasuk pemahaman yang lebih baik tentang administrasi dan perencanaan strategis.

#### **VI. Tantangan dan Rekomendasi**

1. **Tantangan yang dihadapi:** Beberapa tantangan melibatkan resistensi terhadap perubahan, kurangnya akses terhadap pelatihan, dan keterbatasan sumber daya.
2. **Rekomendasi Perbaikan:** Merekendasikan strategi lebih lanjut untuk mengatasi tantangan, termasuk penyediaan pelatihan berkelanjutan dan pengembangan program penghargaan.

#### **VII. Kesimpulan**

Peningkatan kompetensi internal IKM telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan karyawan, mengadopsi teknologi baru, dan meningkatkan efisiensi manajemen. Tantangan yang diidentifikasi memberikan wawasan untuk perbaikan kegiatan selanjutnya. Dengan terus mengembangkan kemampuan internal, diharapkan IKM dapat terus beradaptasi dengan perubahan pasar dan meningkatkan kontribusinya pada ekonomi regional.