

Optimization of Processed Fish Management in Prigi Tourism Area Through Packaging Strategies and Product Diversification

Angga Rizka Lidiawan¹, Sudjiono², Alma Hariyati³, Risma Gesang Ayu Cahyani⁴

^{1,2,3,4}Universitas Kediri

anggarizkalidiawan@unik-kediri.ac.id

 <https://doi.org/10.36526/gandrung.v5i1.3458>

Abstract: *Fish contains high nutrients that can be consumed by most humans. Fish also has nutritional content in animal and vegetable proteins that are low in cholesterol so it is safe for consumption. The availability of abundant fish but not balanced with good management makes public consumption interest in fish less able to maximize the availability of abundant raw materials, there is no diversification of processed products, packaging used by partners to wrap products is less attractive, and less able to maximize the development of technology and information is the main focus of problems in this service. The method in this service is Focus Group Discussion with several stages. As a result of this dedication, partners can diversify products and do online marketing.*

Keyword: *Community Service, Fish Floss, SMEs, Diversification*

Pendahuluan

Kabupaten Trenggalek merupakan suatu daerah yang terletak di pantai selatan Jawa Timur dengan luas wilayah kurang lebih 15.444 ha memiliki kegiatan perikanan laut yang berkembang dari tahun ke tahun dengan garis pantai sepanjang \pm 96 km. Sebagian besar pantainya berbentuk teluk yaitu terdiri dari Teluk Panggul di Kecamatan Panggul, Teluk Munjungan di Kecamatan Munjungan dan yang paling besar adalah Teluk Prigi di Kecamatan Watulimo dengan luas Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) sekitar 35.424 km². Di daerah ini dibangun sebuah pelabuhan kelas B yang terletak di Pantai Prigi, bernama Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi (PPN Prigi). Di pantai selatan, PPN Prigi merupakan tempat pendaratan ikan terbesar setelah Cilacap (Sari et al., 2018a). Namun, pada kenyataannya peran sektor perikanan belum dipahami oleh stakeholder pada khususnya dan masyarakat pada umumnya serta keberadannya kurang mendapat perhatian sehingga minat dan pemanfaatan sumberdaya yang ada masih rendah. Selain perikanan tangkap produksi yang potensial pada sektor perikanan Kabupaten Trenggalek juga berasal dari pengolahan dan pemasaran ikan konsumsi. Hal tersebut didukung dari permintaan akan produk perikanan, sehingga diharapkan mampu menjadi donatur besar terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kabupaten Trenggalek.

Tingginya potensi perikanan tangkap di Kabupaten Trenggalek memberikan peluang besar bagi stakeholder dan masyarakat untuk mengelola sumberdaya tersebut sehingga mampu memberikan

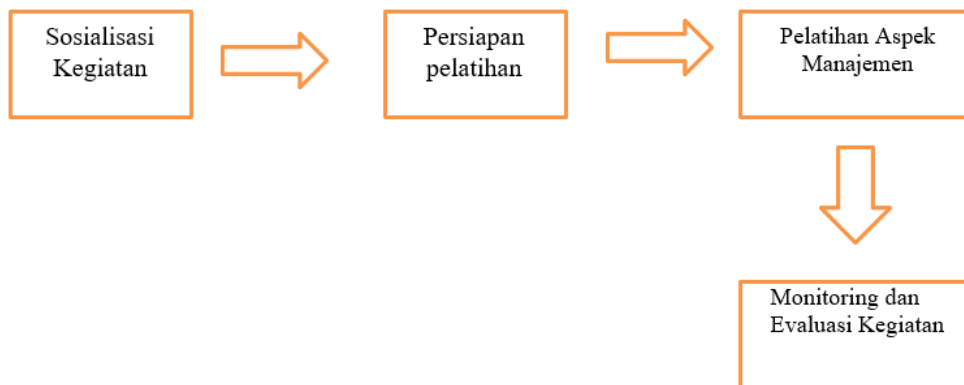
kontribusi terhadap Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Trenggalek. Namun pada kenyataannya, belum terdapat konsep pengelolaan SDA dan potensi lokal secara efisien (Sari et al., 2018b). Ketersediaan ikan yang melimpah namun tidak diimbangi dengan pengelolaan yang baik membuat minat konsumsi masyarakat terhadap ikan kurang (Wonggo et al., 2018). Ikan mengandung gizi tinggi yang dapat dikonsumsi oleh kebanyakan manusia. Ikan juga memiliki kandungan gizi pada protein hewani dan nabati yang rendah kolesterol sehingga aman untuk dikonsumsi (Amelia et al., 2022). Berbagai cara dapat dilakukan seperti proses pengolahan bahan makanann dengan olahan ikan (Yusuf et al., 2023). Sementara, pengolahan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu hasil budidaya (Yanti & Maryantina, 2021). Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen dan bertujuan terus berkembang sehingga selalu ada alternative dan penyegaran menu dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Setiyoko et al., 2022). Makanan berbahan ikan dapat lebih digemari anak usia sekolah dengan penyajian yang lebih inovatif, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan (snack) berbahan dasar ikan, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada umumnya dapat menjadi lebih baik (Prahutama et al., 2018).

Diversifikasi pangan adalah sebuah program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan (Endar Herawati et al., 2020). Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang (Permentan N0. 15 tahun 2013).

Berdasarkan analisis situasi yang dihadapi mitra seperti kurang dapat memaksimalkan ketersediaan bahan baku yang melimpah, belum adanya diversifikasi produk olahan, kemasan yang digunakan mitra untuk membungkus produk kurang menarik, serta kurang dapat memaksimalkan perkembangan teknologi dan informasi menjadi fokus pokok permasalahan dalam pengabdian ini. Untuk itu tim pengabdian memberikan alternatif penyelesaian diantaranya memberikan program pelatihan dan pendampingan pembuatan abon ikan, meningkatkan pengetahuan mitra mengenai strategi diversifikasi produk yang dapat memaksimalkan penjualan, memberikan bimbingan teknis penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat memperluas pengetahuan dari mitra. Dengan adanya hal tersebut, maka tim pengabdian ingin melakukan pengabdian dengan judul "Optimalisasi Pengelolaan Olahan Ikan Pada Kawasan Wisata Prigi Melalui Strategi Pengemasan Dan Diversifikasi Produk".

Metode

Kegiatan awal akan dilakukan sosialisasi kegiatan kepada mitra berkaitan dengan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan dan tidak melupakan protokol kesehatan. Dalam sosialisasi akan diberikan target dan tujuan kegiatan kepada mitra. Persiapan pelatihan dilakukan dengan mempersiapkan materi yang akan diberikan kepada mitra. Disamping itu juga, akan dilakukan pelatihan strategi pemasaran yaitu dengan melakukan diversifikasi produk olahan ikan dan packaging kepada mitra, hal tersebut dilakukan untuk memaksimalkan ketersediaan bahan baku yang melimpah untuk meningkatkan penjualan mitra. Evaluasi kegiatan akan dilaksanakan setelah penjualan produk. Kegiatan terakhir yaitu pelaksanaan pendampingan yang akan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang ditentukan.



Gambar 1. Rangkaian Kegiatan

Hasil dan Diskusi

Pelatihan mengenai diversifikasi produk yang dilakukan dalam pengabdian ini bertujuan untuk menaikkan nilai dari suatu produk dengan mengubah atau memodifikasi suatu produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dari mitra mengenai strategi pemasaran diversifikasi produk olahan ikan dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang melimpah. Setelah mengikuti beberapa rangkaian kegiatan pelatihan ini, peserta pelatihan dapat merasakan beberapa manfaat mengenai diversifikasi produk. Hal tersebut karena para peserta memperoleh berbagai pengetahuan dan praktik tentang cara meningkatkan nilai suatu produk yang melimpah dengan memodifikasi produk. Berikut ini merupakan salah satu dokumentasi olahan produk abon ikan tuna:



Gambar 2. Produk Abon Ikan Tuna

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Pantai Prigi ini terdiri dari beberapa tahap pelatihan diantaranya adalah tahap persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Tahap persiapan dilakukan dengan melakukan koordinasi dengan peserta pelatihan, melakukan perizinan kegiatan pengabdian kepada pengelola kawasan wisata Pantai Prigi untuk melakukan kegiatan pengabdian pada UMKM yang ada di sepanjang Pantai Prigi yang bergerak pada bidang ikan dan olahannya. Setelah mendapatkan izin dari pengelola. Selanjutnya, tim pengabdian melakukan survey pada UMKM yang ada di sepanjang Pantai Prigi yang bergerak pada bidang ikan dan olahannya untuk mengetahui seberapa jauh pengetahuan UMKM tersebut mengenai variasi dan diversifikasi produk. Ketersediaan ikan yang melimpah dan kurangnya variasi pada olahan ikan tersebut menjadi pokok permasalahan yang didapatkan tim pengabdian.

Diversifikasi produk dalam pengabdian ini adalah mengolah bahan baku ikan tuna yang melimpah menjadi olahan abon ikan tuna dengan kemasan untuk meningkatkan nilai jual produk tersebut. Abon ikan tuna tersebut tidak hanya dijual pada outlet UMKM yang ada di sepanjang pesisir pantai Prigi saja namun, tim pengabdian juga memberikan pelatihan mengenai pemasaran melalui media sosial, sehingga bahan baku yang melimpah dapat terserap dan tersalurkan ke berbagai daerah. Pengemasan menjadi kunci keberhasilan dari pemasaran abon ikan ke berbagai daerah. Salah satu jenis kemasan yang sering digunakan industri rumah tangga dalam pengemasan abon ikan adalah kemasan plastik polietilen yang mempunyai ketebalan 0,0001 sampai 0,01 inc, sebagai pengemas makanan, karena sifatnya yang termoplastik, polietilen, di mana mudah dibuat kantung dengan derajat kerapatan yang baik. Jenis aluminium foil juga banyak digunakan oleh industri-industri rumah tangga karena sifat-sifat dari aluminium foil adalah hermetis, fleksibel, dan tidak tembus cahaya.

Oleh sebab itu, untuk dapat mempertahankan mutu abon ikan (Jayadi dkk, 2016) . Pengemasan ini bertujuan untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak, memberikan informasi produk, memperindah tampilan dan memberikan daya tarik kepada konsumen jika hendak dijadikan industri rumah tangga (Jasila dan Zahro, 2014). Begitu pentingnya fungsi kemasan dalam suatu produk, mendasari kegiatan pengabdian ini juga memfasilitasi pengemasan produk abon ikan tuna. Jenis kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik.

Setelah kering dan selesai dimasak, abon didiamkan hingga dingin dan hilang uapnya. Ketika mencapai suhu ruang, gunakan tempat atau wadah kedap udara untuk penyimpanan abon. Abon ikan bisa tahan selama satu minggu. Jika disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama lagi. Jika dimasukkan dalam kemasan yang tertutup rapat, abon ikan bisa disimpan di dalam freezer untuk waktu yang lama sampai berbulan-bulan. Pencegahan untuk menghindari tumbuhnya mikroba dalam produk abon dapat dilakukan dengan menyimpan dalam suhu rendah (refrigerasi) dan menghindari dari kontak langsung dengan oksigen (udara) setelah kemasan dibuka. Masa kedaluwarsa abon ikan biasanya selama enam bulan.

Setelah melakukan proses penyuluhan dan pelatihan tim melakukan monitoring dan evaluasi kepada mitra terkait hasil yang telah di capai oleh mitra. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi mitra sudah mulai mempraktikkan pembuatan abon berbahan baku ikan tuna. Hal ini merupakan indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di kawasan pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek memfokuskan dibidang pengoptimalan sumber daya hewani, yaitu ikan tuna melalui proses, sosialisasi/penyuluhan, dan pelatihan. Hasil yang diperoleh memuaskan. Hal ini terlihat dari mitra yang mampu membuat varian rasa abon ikan tuna yang terdiri dari beberapa rasa. Mitra dalam pengabdian ini mampu memahami metode baku dan kemasan yang menarik. Selain itu bahan baku yang melimpah dapat terserap dan tersalurkan dengan baik melalui ikan tuna yang diolah menjadi abon ikan tuna berbagai rasa. Pemasaran online juga dapat dilakukan oleh mitra dengan memanfaatkan media sosial yang ada.

Daftar Referensi

- Amelia, V., Prasetyo Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, D., Kata Kunci Abstrak Kata kunci, I., Wisata, D., Pangan, K., Berkelanjutan, P., & Berbasis Masyarakat, W. (2022). Pengelolaan Desa Wisata Berbasis Masyarakat sebagai Penguatan Ketahanan Pangan. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 8, 550–556.
- Endar Herawati, V., Dian Saraswati, L., Zulfa Juniarto, A., & Kegiatan, A. (2020). *Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang* (Vol. 2, Issue 4). [Http://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Pasopati](http://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Pasopati)
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Making Shredded of Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) In Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20-35. <https://doi.org/10.5281/jsapi.v6i1.283>
- Jayadi, A, Anwar, B., & Suhainah, A. (2016). Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(1), 62-69.
- Prahatama, A., Hoyyi, A., Statistika, D., Diponegoro, U., & Soedharto Tembalang, J. S. (2018). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 100–104. <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>
- Sari, M., Efani, A., Ekonomi Perikanan, S., & Pascasarjana Ekonomi Pertanian Dan Kelautan Universitas Brawijaya Koresponden Author, P. (2018a). Daerah (Pad) Kabupaten Trenggalek (Studi Kasus Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (Ppn) Kabupaten Trenggalek Analysis Of Flagship Commodities And Fishery Contribution On Real Earning Revenue (Pad) Trenggalek District (Case Study At Fishery Port Of Nusantara (Ppn) Trenggalek Regency. In *Berkala Perikanan Terubuk* (Vol. 46, Issue 1).
- Sari, M., Efani, A., Ekonomi Perikanan, S., & Pascasarjana Ekonomi Pertanian dan Kelautan Universitas Brawijaya Koresponden Author, P. (2018b). Daerah (PAD) Kabupaten Trenggalek (Studi Kasus Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kabupaten Trenggalek Analysis Of Flagship Commodities And Fishery Contribution On Real Earning Revenue (Pad) Trenggalek District (Case Study At Fishery Port Of Nusantara (Ppn) Trenggalek Regency. In *Berkala Perikanan Terubuk* (Vol. 46, Issue 1).

- Setiyoko, A., Nurdiarti, R. P., & Nastain, M. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Wader dan Manajemen Usaha Berbasis Marketing Online di BUMDes Margosari, Kulon Progo (Diversification of Wader Fish Processed Product and Online Marketing in the BUMDes Margosari, Kulon Progo). *Agrokreatif*, 8(1).
- Wonggo, D., Albert, D., & Reo, R. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. In *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* (Vol. 6, Issue 3).
- Yanti, D., & Maryantina. (2021). Strategi Pengembangan Kuliner Lokal untuk meningkatkan Kualitas Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Daya Saing*, 7(2).
- Yusuf, M., Hidayat, R., & Mahaputra Riau, S. (2023). *Pengembangan Produk Bisnis Dalam Meningkatkan Omset Penjualan Pada Pokda Ikan Patin*. 2(1), 17–21. <https://doi.org/10.56127/Ja>