

Pelatihan Pengemasan dan Strategi Pemasaran Ikan Asap Tuna di Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba

Abdul Rahman Rahim¹

Andi Harmoko Arifin²

Wahyuddin^{3*}

^{1,2} Universitas Terbuka, Tangerang, Indonesia

^{3*} Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar, Indonesia

rahman.mks@educampus.ut.ac.id¹⁾

andiharmoko@educampus.ut.ac.id²⁾

wahyu@unismuh.ac.id^{3*)}

Kata Kunci:

*[Pengemasan,
Pemasaran,
UMKM,
Pelatihan]*

Abstrak: Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha UMKM ikan asap melalui kegiatan pelatihan pengemasan dan strategi pemasaran ikan asap tuna pada UMKM Ikan Asap. Progam PkM dilatarbelakangi oleh permasalahan yang dihadapi mitra yang memiliki kesulitan pada proses pengemasan yang dapat tahan lama serta terkendala strategi pemasaran, dimana pelaku UMKM hanya mampu menjual produknya dalam skala lokal. Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba pada Bulan Juni Tahun 2024, Mitra kegiatan ini adalah Poklaksar Binaan Dinas Perikanan dan Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba dengan sasaran yaitu masyarakat pelaku usaha ikan asap. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pemberian materi dengan metode seminar, ceramah, dan pelatihan. Hasil kegiatan menyimpulkan bahwa kegiatan PKM ini dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan pelaku usaha ikan asap dalam melakukan pengemasan serta pemasaran terhadap produk ikan asap tuna. Tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi edukasi produk perikanan dalam kemasan sebesar 87,5%, tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi digital marketing sebesar 90%, tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi praktek kemasan yang baik sebesar 85%, tingkat kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan sebesar 92,5%, dan tingkat kepuasan terhadap sarana dan fasilitas pelaksanaan kegiatan sebesar 92,5%.

Published by:



Copyright © 2024 The Author(s)

This article is licensed under CC BY 4.0 License



Pendahuluan

Kabupaten Bulukumba adalah salah satu daerah tingkat II di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Luas wilayah Kabupaten Bulukumba adalah 1.154,58 km², dengan jumlah penduduk 437.610 jiwa. Garis pantai terbentang sepanjang ± 132,5 km. Lingkup perairan pantai sejauh 4 mil ke arah laut dari garis pantai terakhir (UU No. 22 Tahun 1999). Wilayah pesisir dan laut Kabupaten Bulukumba meliputi Kecamatan Gantarang, Kecamatan Ujung Bulu, Kecamatan Bonto Bahari, Kecamatan Bonto Tiro, Kecamatan Herlang, Kecamatan Kajang dan Kecamatan Ujung Loe ([Wikipedia, 2024](#)).

Kecamatan Herlang memiliki luas wilayah 25,21 Km² dengan garis pantai sejauh 20,2 Km. Garis pantai Kecamatan Herlang merupakan yang terpanjang kedua setelah Kecamatan Bonto Bahari. Salah satu desa di Kecamatan Herlang, Desa Singa, adalah desa nelayan, dengan tangkapan mayoritas jenis ikan tuna. Ikan Tuna memiliki nilai ekonomis penting, khususnya jika dilakukan pengasapan. Cita rasa ikan menjadi sangat lezat dan digemari oleh masyarakat. Ikan tuna asap menjadi produk unggulan khas dan populer di Kabupaten Bulukumba. Untuk mempertahankan dan mengembangkan produk unggulan ini diperlukan pengembangan usaha rumah tangga yang bergerak di bidang pengasapan ikan tuna asap. Pengembangan usaha bisa berupa perbaikan sarana dan fasilitas, memperkuat manajemen persediaan bahan baku, memanfaatkan peran pemerintah untuk melakukan pelatihan dan pembinaan, serta mengembangkan kemasan produk yang lebih menarik. Bidang-bidang ini dapat ditangani universitas melalui program pengabdian kepada masyarakat ([Harlina, H., et al. 2022](#); [Harlina, H. 2017](#)).

Sektor perikanan dan kelautan memiliki peranan yang strategis dalam penyokong pembangunan ekonomi nasional. Sektor ini memberikan kontribusi pada perolehan devisa negara, sumber bahan pangan dan penyedia lapangan kerja. Pembangunan perikanan nasional mempunyai tujuan yang harus dicapai, yaitu: (1) pemenuhan kebutuhan konsumsi produk perikanan untuk dalam negeri; (2) peningkatan perolehan devisa; (3) peningkatan produksi perikanan sesuai dengan potensi lestari dan daya dukung lingkungan; (4) pemeliharaan kelestarian stok ikan dan daya dukung lingkungannya; dan (5) peningkatan kesejahteraan nelayan dan petani ikan ([Firman, F., et al., 2019](#)). Hal tersebut juga berlaku pada masyarakat khususnya di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba, karena sebagian besar penduduknya dengan mata pencaharian nelayan.

Kabupaten Bulukumba sebagai daerah bahari/maritim dengan potensi unggulan perikanan dan kelautan dibuktikan dengan produksi perikanan tangkap yang berada pada posisi pertama di Sulawesi Selatan dengan total produksi hingga triwulan II tahun 2022 sebesar 15.499,2 Ton untuk berbagai jenis komoditas ikan (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan, 2022) ([Ichwan, A. M. 2023](#)). Dengan potensi hasil laut yang memadai di Kabupaten Bulukumba sehingga terdapat kelompok masyarakat yang melakoni usaha olahan ikan hasil laut.

Salah satu usaha olahan ikan yang dilakoni masyarakat adalah olahan Ikan Asap Tuna, Pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengawetan yang memanfaatkan senyawa-senyawa kimia dalam asap seperti fenol, karbonil (terutama keton dan aldehida), asam, furan, alkohol, ester, lakton, hidrokarbon alifatik dan hidrokarbon polisiklik aromatis dalam menentukan sifat organoleptik dan keawetan ([Amir, N., et al., 2018](#)). Usaha pengolahan ikan ikan asap yang ada di kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan merupakan usaha pengrajin ikan yang berlangsung turun temurun dilakukan oleh masyarakat secara tradisional. Namun pelaku usaha pengolahan ikan asin ini

karena dianggap kurang berkembang. Hal ini disebabkan karena pengelolaan usahanya yang belum baik, pasar yang belum di garap dengan optimal dan kualitas produk yang belum baik.

Namun terdapat berbagai kendala yang dihadapi masyarakat kelompok pengrajin ikan asap di Kabupaten Bulukumba. Proses pengasapan ikan di Kabupaten Bulukumba, masih dilakukan secara tradisional. Selama ini awetan/olahan tradisional masih mempunyai citra buruk di mata konsumen, karena rendahnya mutu dan nilai nutrisi, tidak konsistennya sifat fungsional, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen. Pengolah tradisional umumnya masih kurang memperhatikan masalah keamanan dan kualitas dari produk yang dihasilkan (Amir, N., et al., 2018).

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pelaku usaha, ditumukan bahwa meskipun mutu Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap yang diproduksi di Kabupaten Bulukumba untuk beberapa parameter sesuai dengan SNI 2725: 2013, yaitu sensory ($\pm 7,1$), kadar air (45.43-52.42%), kadar lemak (8.88-12.83%), Histamin (17.55-29.23 mg/kg), E. coli ($<3\text{MPN/g}$) dan kadar Timbal (0.00170-0.0254 mg/kg). Angka Lempeng Total (ALT) melebihi persyaratan mutu namun beberapa kendala yang dihadapi masyarakat dalam pengolahan ikan asap dalam hal pengemasan dan pemasaran paroduk.

Berdasarkan permasalahan tersebut sehingga akan dilakukan pelatihan pengemasan olahan ikan asap tuna serta strategi pemasaran ikan asap tuna untuk menembus pasar nasional.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan PKM ini dilaksnakan di Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba pada Bullan Juni Tahun 2024, mitra kegiatan ini adalah Poklahsar Binaan Dinas Perikanan dan Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba dengan sararan yaitu masyarakat pelaku usaha ikan asap di Desa Tritiro Kecamatan Bonto tiro Kabupaten Bulukumba. Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan:

1. Persiapan. Tahap persiapan dilakukan melalui: a) penetapan maksud dan tujuan kegiatan; b) identifikasi permasalahan (analisis situasi); c) perumusan masalah; d) kajian pustaka; e) solusi dan target (waktu pelaksanaan); f) penentuan indikator capaian/luaran/outcome; dan g) penentuan subjek kegiatan
2. Pelaksanaan. Tahap melaksanakan kegiatan dilakukan melalui: Memberikan materi dengan metode seminar dan ceramah. Materi pelatihan terdiri atas: Branding, Cara-cara pengemasan produk, Praktik pengemasan dengan alat modern, Pemasaran, Steategi Pemasaran Berbasis Digital, Optimaslisasi pemasaran melalui media sosial.
3. Tahap akhir. Tahap akhir ini dilakukan dengan menyusun laporan kegiatan serta output berupa artikel yang diterbitkan pada media online dan jurnal ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pengembangan dan inovasi ikan asap ini merupakan perwujudan dari dharma ketiga, yaitu pengabdian kepada masyarakat. Melalui pelatihan kemasan ikan asap ini, Dosen pelaksana PKM bekerja sama dengan Dinas Perikanan Bulukumba memberikan edukasi tentang produk perikanan dalam kemasan, digital marketing, serta

praktek kemasan yang baik untuk produk ikan asap. Peserta yang terlibat sebanyak 40 orang yang diuraikan pada tabel berikut

Tabel 1. Daftar Peserta

No	Instansi	Jumlah
1	Dosen UT	4
2	Mahasiswa	10
3	Dinas Perikanan	1
4	Pelaku Usaha	25
5	Jumlah	40

Kegiatan PKM pelatihan pembuatan ikan asap ini melalui kegiatan seminar, pelatihan (praktek), dan tanya jawab peserta. Adapun materi yang diberikan sebagai berikut:

1. Edukasi Produk Perikanan dalam Kemasan: Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya kemasan yang baik untuk produk perikanan, terutama ikan asap. Kemasan yang baik mampu menjaga kualitas dan kesegaran produk, serta memberikan perlindungan terhadap kontaminasi dan kerusakan fisik.
2. Digital Marketing: Peserta diajarkan strategi pemasaran digital untuk memperluas pangsa pasar produk ikan asap. Pemanfaatan media sosial dan platform e-commerce menjadi fokus utama dalam meningkatkan jangkauan pasar.
3. Praktek Kemasan yang Baik: Peserta diajak untuk mempraktekkan teknik kemasan yang baik dan benar. Hal ini meliputi pemilihan bahan kemasan yang tepat, teknik penyegelan, dan labelisasi produk agar menarik dan informatif bagi konsumen.

Fungsi packaging atau kemasan yang baik sangat penting bagi sebuah produk. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan dan kontaminasi, tetapi juga berperan dalam meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Kemasan yang menarik dan informatif dapat meningkatkan nilai jual produk, memudahkan distribusi, serta memberikan informasi yang dibutuhkan oleh konsumen mengenai produk tersebut.

Prospek pasar produk ikan asap dengan kemasan yang baik cukup menjanjikan, baik di pasar domestik maupun internasional. Di pasar domestik, produk dengan kemasan yang menarik dan higienis dapat lebih mudah masuk ke supermarket besar dan toko ritel modern. Sementara itu, di pasar internasional, kemasan yang memenuhi standar internasional dapat membuka peluang ekspor ke berbagai negara, terutama negara-negara yang memiliki permintaan tinggi terhadap produk perikanan.



**Gambar 1.** Dokumentasi Kegiatan

Selanjutnya pada tahap evaluasi untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terkait materi yang telah disampaikan, evaluasi dilakukan melalui angket yang diisi oleh peserta, hasil evaluasi diuraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Pelaksanaan kegiatan

No	Pertanyaan	Pilihan		
		Sangat Puas (%)	Puas (%)	Tidak Puas (%)
1	Tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi edukasi produk perikanan dalam kemasan	87,5	12,5	0
2	Tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi digital marketing	90	10	0
3	Tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi praktek kemasan yang baik	85	15	0
4	Tingkat kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan	92,5	7,5	0
5	Tingkat kepuasan terhadap sarana dan fasilitas pelaksanaan kegiatan	92,5	7,5	0

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung dengan baik. Pemateri menyampaikan materi secara jelas dan runtut serta disertai contoh dan aplikasi konkrit, serta sesuai dengan kebutuhan peserta. Kegiatan ini juga menghasilkan manfaat yang efektif terlihat dari respon pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Setelah mengikuti pelatihan peserta memahami materi yang disampaikan mencapai rata-rata 90%.

Berdasarkan hasil dan pembahasan, sehingga temuan kegiatan ini dapat dijelaskan bahwa kegiatan pelatihan pengemasan olahan ikan asap tuna serta strategi pemasaran

ikan asap tuna dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan pelaku usaha dalam pengemasan dan pemasaran produk.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan dan pembahasa, maka ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pelatihan p pengemasan dan strategi pemasaran ikan asap tuna di kecamatan bontotiro kabupaten bulukumba dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan pelaku usaha ikan asap dalam melakukan pengemasan serta pemasaran terhadap produk ikan asap tuna. Tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi edukasi produk perikanan dalam kemasan sebesar 87,5%, tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi digital marketing sebesar 90%, tingkat kepuasan dan pemahaman terkait materi praktek kemasan yang baik sebesar 85%, tingkat kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan sebesar 92,5%, dan tingkat kepuasan terhadap sarana dan fasilitas pelaksanaan kegiatan sebesar 92,5%.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis ucapkan kepada berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini diantaranya: 1) Rektor Universitas Terbuka yang telah memfasilitasi anggaran pelaksanaan kegiatan ini, Ketua LPPM UT, Pemerintah Kecamatan Bontotiro, Dinas Perikanan Kabupaten Bulukumba, dan Pelaku UMKM yang terlibat atas dukungan dan supportnya sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2018). Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 15-21.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bulukumba 2022. Kabupaten Bulukumba dalam Angka Tahun 2022. Available from: <https://bulukumbakab.bps.go.id>.
- Firman, F., Liyani, H., Darmawansyah, D., & Bachtiar, S. (2019). Nilai Tambah (Value Added) Ikan Tuna di Kabupaten Bulukumba. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 6.
- Harlina, H., Ernaningsih, E., Nirwana, A., Kasmawati, K., & Hamdillah, A. (2022). PKM Kelompok Pengolah Ikan Tuna Asap Di Desa Singa Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 6(3), 129-132.
- Harlina, H. (2017). Pkm Kelompok Nelayan Pengolah Ikan Pari Asap di Kabupaten Jeneponto. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 1(2), 38-48.
- Ichwan, A. M. (2023). Analisis nilai tambah agroindustri ikan layang (*Decapterus ruselli*) pindang di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. *Agrokompleks*, 23(1), 46-52.