

Pengemasan dan Pemasaran Produk Hasil Olahan Ikan Lele di Kelompok Pembudidaya Ikan Sebagai Produk Unggulan Kabupaten Tuban, Jawa Timur

Miftachul Munir^{1*}, Luhur Moekti Prayogo², Linayati³

^{1,2}Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, Indonesia

³Universitas Pekalongan, Indonesia

e-mail: ^{1*}miftahulmunir886@gmail.com, ²luhur.moekti.prayogo@unirow.ac.id,

³pattyana95ina@yahoo.co.id

Abstrak

Potensi budidaya air tawar mulai digemari masyarakat pembudidaya dimana perikanan tangkap mulai mengalami *overfishing*. Kabupaten Tuban memiliki potensi perikanan budidaya, salah satu pembudidaya air tawar yang ada yaitu di Kelurahan Perbon, Kabupaten Tuban. Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) "Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur" merupakan salah satu kelompok pembudidaya ikan lele yang terbentuk pada bulan November 2022 tetapi anggotanya rata-rata memulai budidaya dari tahun 2014. Kelompok yang terdiri dari 10 pembudidaya ini memiliki tujuan utama yaitu bersinergi dalam hal pemasaran, karena budidaya lele jika tidak paham akan triknya maka dipastikan tidak bisa bertahan. Permasalahan mitra yang ada saat ini adalah istri-istri pembudidaya rata-rata berprofesi sebagai ibu rumah tangga sehingga akan sangat disayangkan jika memiliki bahan untuk pembuatan olahan namun tidak dimanfaatkan. Pelatihan diawali dengan pemaparan materi, menyiapkan bahan-bahan olahan, praktik langsung pembuatan olahan ekado dan kaki naga, pengemasan dan pemasaran produk hasil olahan serta diakhiri dengan evaluasi. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46.2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91.2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan.

Kata Kunci: Pengemasan, Pemasaran, Ikan Lele, Tuban

Abstract

The potential of freshwater aquaculture is beginning to be favored by the cultivator community, where capture fisheries are starting to experience overfishing. Tuban Regency, one of the existing freshwater farmers in Perbon Village, has the potential for aquaculture. The Fish Cultivation Group (Pokdakan) "Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur" is a catfish cultivation group formed in November 2022, but its members, on average, started cultivation in 2014. This group of 10 cultivators has the main goal of synergizing in terms of marketing because if catfish cultivation does not understand the tricks, it certainly cannot survive. The problem with current partners is that the wives of the average cultivator work as housewives, so it would be a shame if they have materials for making preparations but are not utilized. The training begins with material presentation, preparing processed ingredients, direct practice of making



processed ecado and dragon feet, packaging, and marketing of processed products, and ends with an evaluation. From the results of the questionnaire of training participants, the increase in knowledge amounted to 46.2%, namely from before the training was held at 45% and after the training was held at 91.2%, meaning that there was an increase in knowledge about the materials and practices presented in the training.

Keywords: *Packaging, Marketing, Catfish, Tuban*

Pendahuluan

Potensi perikanan tangkap saat ini mulai mengalami penurunan dikarenakan jumlah nelayan penangkap ikan yang semakin banyak dengan banyaknya perusakan potensi perikanan baik oleh nelayan maupun perusakan sekitar laut (Muhtarom, 2017). Potensi budidaya air tawar mulai digemari masyarakat pembudidaya dimana perikanan tangkap mulai mengalami *overfishing* (Utami & Indrayani, 2018). Kabupaten Tuban merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang kaya akan hasil perikanan budidaya salah satunya adalah Kelurahan Perbon. Kelurahan Perbon terletak di sebelah barat Wilayah Kecamatan Tuban dengan lokasi dekat dengan laut.

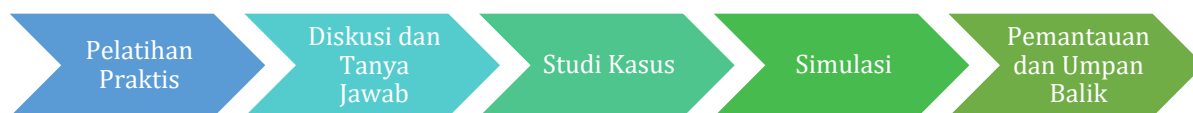
Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” merupakan salah satu kelompok pembudidaya ikan lele yang terbentuk pada bulan November 2022 akan tetapi anggotanya rata-rata memulai budidaya dari tahun 2014. Kelompok yang terdiri dari 10 pembudidaya ini memiliki tujuan utama yaitu bersinergi dalam hal pemasaran, karena budidaya lele jika tidak paham akan triknya maka dipastikan tidak bisa bertahan. Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” menggunakan kolam terpal sebagai media budidaya (Suprpti et al., 2023). Media terpal dan *bioflog* menjadi andalan pembudidaya karna selain harga terjangkau tidak memakan tempat. Rata-rata pembudidaya memiliki 20-25 kolam. Dengan melimpahnya lele siap panen sehingga dibutuhkan keahlian dari istri-istri pembudidaya untuk membuat diversifikasi olahan lele.

Istri pembudidaya rata-rata berprofesi sebagai ibu rumah tangga dimana seluruh biaya kebutuhan tergantung pada suami sebagai kepala rumah tangga. Salah satu potensi yang tersedia adalah lele serat yang tinggi dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan (Utomo et al., 2015). Dengan terlatihnya istri-istri pembudidaya ini diharapkan bisa membantu perekonomian keluarga. Produk-produk hasil olahan dikemas dan dipasarkan dengan kemasan menarik serta pengurusan legalitas yang saat ini difasilitasi Dinas Kesehatan (PIRT) dan Kemenag (Halal) (Rudiyanto, 2021). Untuk membantu ibu nelayan dalam pengolahan hasil perikanan, ada beberapa solusi yang dapat dipertimbangkan, yaitu (1) Program pelatihan tentang pengolahan ikan yang baik dan benar dapat membantu ibu nelayan mengoptimalkan hasil tangkapan, (2) Membantu dalam mencari akses ke pasar yang lebih luas, baik melalui kerjasama dengan pedagang lokal maupun melalui pemasaran *online*, dapat membantu meningkatkan penjualan hasil olahan, (3) Mendorong ibu nelayan untuk diversifikasi produk, misalnya dengan membuat olahan ikan yang lebih bernilai tambah seperti abon ikan, kerupuk ikan, atau produk olahan ikan lainnya, dapat membantu meningkatkan nilai jual produk, (4) Membantu untuk membentuk jaringan atau

koperasi dengan nelayan lainnya dapat membantu dalam mendapatkan bahan baku yang lebih baik, berbagi pengetahuan, dan meningkatkan kekuatan bersama dalam menghadapi pasar, (5) Memberikan pemahaman tentang pentingnya praktik perikanan yang berkelanjutan dan ramah lingkungan dapat membantu ibu nelayan dalam mengambil keputusan yang lebih baik dalam menjaga sumber daya laut yang lestari, (6) Membantu dalam mendapatkan akses ke modal usaha, melalui pinjaman mikro atau program bantuan lainnya, dapat membantu meningkatkan skala usaha dan investasi dalam peralatan atau teknologi yang diperlukan. Pelatihan didampingi Civitas Akademika Universitas PGRI Ronggolawe Tuban Fakultas Perikanan dan Kelautan dan Universitas Pekalongan yang juga merupakan penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam bidang Pengabdian Kepada Masyarakat.

Metode

Kegiatan dilaksanakan pada 7-8 Juni 2023 di Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” Kelurahan Perbon Kabupaten Tuban. Pelatihan pengemasan produk perikanan dapat dilakukan dengan metode yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi para peserta.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Metode yang tepat untuk pelatihan pengemasan produk perikanan di Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” seperti pada gambar 1 yaitu (1) Pelatihan Praktis dengan melibatkan demonstrasi langsung tentang teknik pengemasan yang benar dan baik, dilengkapi dengan sesi praktek langsung oleh peserta untuk mengaplikasikan teknik-teknik yang telah dipelajari, (2) Diskusi dan tanya jawab untuk memperjelas konsep-konsep yang sulit dipahami dan memastikan bahwa peserta memahami materi pelatihan dengan baik, (3) Studi Kasus tentang pengemasan produk perikanan yang sukses dapat memberikan inspirasi dan contoh nyata yang dapat dijadikan acuan oleh peserta, (4) Simulasi mengenai pengemasan produk perikanan dengan skala kecil atau model dapat membantu peserta untuk lebih memahami dan menguasai teknik pengemasan yang diajarkan, (5) Pemantauan dan umpan balik (angket) langsung kepada peserta saat melakukan praktik pengemasan produk perikanan dapat membantu untuk memperbaiki teknik secara langsung serta memberikan pertanyaan yang sama sebelum dan sesudah pelatihan agar pemahaman dapat diukur secara kuantitatif.

Hasil dan Pembahasan

Lele merupakan salah satu produk perikanan yang memiliki kandungan protein tinggi, lele merupakan produk perikanan yang familiar dikalangan masyarakat (Khairuman & Amri, 2008). Selain budidaya yang relatif mudah harga komoditasnya juga relatif murah (Nugroho & Haryadi, 2017). Pada kelompok pembudidaya ikan lele di Kelurahan Perbon, lele hasil panen kebanyakan langsung di beli tengkulak, karena pembelian dalam jumlah banyak maka harga relatif rendah. Pembudidaya sebagai

produsen kadang merasa rugi karena keuntungan yang tipis dalam setiap panen (Fuad et al., 2015).



Gambar 2. Hasil Olahan Kaki Naga



Gambar 3. Hasil Olahan Ekado

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan kelompok Pokdakan di kelurahan Perbon Tuban khususnya Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur”. Pengabdian dilaksanakan sebagai upaya mengenalkan dan melatih dalam pengemasan yang menarik serta cara pemasaran baik secara langsung maupun melalui media *online*. Hasil olahan kaki naga dapat dilihat pada gambar 2 dan hasil olahan ekado pada gambar 3. Kegiatan pelatihan ini melibatkan anggota Pokdakan kelurahan Perbon dan mahasiswa Ilmu Perikanan yang mengambil mata kuliah diversifikasi Produk Perikanan.



Gambar 4. Pengemasan Produk Ekado dan Kaki Naga



Gambar 5. Peserta Pelatihan Pengemasan Produk

Peserta diajari cara pengemasan, dimana pengemasan merupakan cara ampuh dalam menarik konsumen, dengan pengemasan yang menarik maka produk yang kita tawarkan bisa memiliki nilai lebih. Selain pengemasan pemasaran juga merupakan kunci saat kita bisa memproduksi barang (Herudiansyah et al., 2019). Pada era serba digital saat ini, pemasaran *online* melalui media sosial sangat efektif (Siagian et al., 2020). Pengemasan produk ekado dan kaki naga dapat dilihat pada gambar 5 dan gambar 6.

Kegiatan pengabdian ini dapat dipahami oleh anggota Pokdakan. Hal ini terbukti bahwa ada peningkatan pemahaman sebelum dan sesudah pelatihan. Tabel 1 di bawah menunjukkan informasi yang ditampilkan dalam angket, yang dapat memberikan gambaran yang jelas tentang peningkatan pemahaman yang sebelumnya rata-rata 45% menjadi 91.2%.

Tabel 1. Data Hasil Pengolahan Angket Anggota Pokdakan

No	Pertanyaan	Sebelum Pelatihan		Setelah Pelatihan		Peningkatan Pengetahuan	
		Tidak	Ya	Tidak	Ya	Sebelum	Setelah
1	Apakah anda tahu pengolahan ikan lele menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi	5	15	0	25	60%	100%
2	Apakah anda tahu kelebihan mengkonsumsi ikan lele	3	22	0	25	88%	100%
3	Apakah anda tahu daging ikan lele berserat dan cocok dibuat produk olahan	20	5	2	23	20%	92%
4	Apakah anda tahu pengemasan yang menarik dapat menarik konsumen	5	20	0	25	80%	100%
5	Apakah anda tahu pengemasan yang menarik bisa menaikkan harga jual	22	3	4	21	12%	84%
6	Apakah anda tahu mengkonsumsi ikan bisa mencegah stunting	10	15	5	20	60%	80%
7	Apakah anda tahu setiap produk memiliki pangsa pasar	17	8	0	25	32%	100%
8	Apakah anda tahu cara penjualan secara online	9	16	7	18	64%	72%
9	Apakah anda tahu pentingnya reseller bagi produk kita	19	6	4	21	24%	84%
10	Apakah anda tahu tentang kemitraan	24	1	0	25	10%	100%
				Rata-Rata Peningkatan		45%	91,2%
						46,2%	

Simpulan dan Rekomendasi

Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46.2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91.2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan antara lain peserta bisa melakukan pengemasan dan pemasaran produk-produk hasil olahan. Pelatihan selanjutnya diharapkan dapat menghadirkan anggota

Pokdakan lain di wilayah Tuban serta Dinas terkait untuk dapat menindaklanjuti dan memfasilitasi kegiatan agar lebih maksimal.

Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tuban sebagai pengambil kebijakan, diharapkan dapat memberikan fasilitas atau alat pengemasan produk hasil olahan perikanan.

Daftar Pustaka

- Fuad, I. Z., Aenurofik, A., & Rosyid, A. (2015). Belunggu Tengkulak Atas Petani Pembudidaya Lele: Relasi Patron-Klien Budidaya Lele Di Wonotunggal Jawa Tengah. *Jurnal Hukum Islam*, 13(2), 88-98. <https://ejournal.uingsdur.ac.id/jhi/article/view/7103>
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi*, 1(2). <https://doi.org/10.32502/sa.v1i2.2296>
- Khairuman, K., & Amri, K. (2008). *Buku Pintar Budi Daya 15 Ikan Konsumsi*. AgroMedia.
- Muhtarom, A. (2017). Analisis Kontribusi Hasil Perikanan Laut Terhadap Kesejahteraan Para Nelayan dan Masyarakat di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Akuntansi (JPENSI)*, 2(1), 265-279. <https://doi.org/10.30736/jpensi.v2i1.91>
- Nugroho, E., & Haryadi, J. (2017). *Budidaya Lele dengan Sistem Total Akuakultur*. Penebar Swadaya Grup.
- Rudiyanto, R. (2021). *Proses Sertifikasi Halal LPPOM MUI pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Kota Palangka Raya*. IAIN Palangka Raya.
- Siagian, A. O., Martiwi, R., & Indra, N. (2020). Kemajuan Pemasaran Produk Dalam Memanfaatkan Media Sosial Di Era Digital. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 3(3), 44. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v3i3.4497>
- Suprpti, Y., Rahmaningsih, S., Munir, M., & Prayogo, L. M. (2023). Diversifikasi Olahan Ikan Lele Guna Meningkatkan Add Value di Pokdakan "Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur." *Prosiding New SNASPPM*, 8(2), 893-898. <http://prosiding.unirow.ac.id/index.php/new-snasppm/article/view/1965>
- Utami, T. N., & Indrayani, E. (2018). *Komoditas Perikanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Utomo, N. B. P., Susan, S., & Setiawati, M. (2015). Role of various fishmeal ingredients on sangkuriang catfish *Clarias sp.* growth. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 12(2), 158-168. <https://doi.org/10.19027/jai.12.158-168>