

Jurnal Pengabdian Kreativitas

Volume 3, Nomor 1, Juni 2024, Halaman 17-24

e-ISSN: 2962-5823, URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

DOI: 10.29103/jpek.v1i1.8264

Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Kering Melalui Fermentasi Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Jambo Mesjid

Yusnidar^{1*}, Sitti Aminah², Ayu Anora³, Cut Putri Mellita Sari⁴

¹²³Universitas Bumi Persada, Kota Lhokseumawe⁴

⁴Universitas Malkussaleh, Lhokseumawe

*Email: yuninidar56199@gmail.com

ABSTRACT

Jambo Mesjid Village is a coastal village where the main source of income is from the sea, particularly fishing. Located in Blang Mangat Subdistrict, Lhokseumawe City, this village has a Fish Auction Place (TPI), but the economic condition of the community is still considered low-income and poor. Based on these conditions, community service activities were carried out to increase family income through the role of fishermen in managing dried fish businesses. The activities conducted as solutions to the fishermen's problems included practical marketing management training to broaden partners' understanding of the importance of professional and practical marketing management techniques, which have so far only been sold in traditional markets, and providing assistance in establishing relationships with supermarkets and shops as partners to increase product sales, as well as providing training. The results of the evaluation of these community service activities are: 1) increased productivity after a better fermentation process, 2) improved packaging quality that is more hygienic and attractive, 3) enhanced marketing/sales management facilities through establishing cooperative relationships, 4) improved financial administration, and 5) increased sales turnover.

Keywords: *Dried Fish Management, Marketing Management, Income Improvement*

ABSTRAK

Desa Jambo masjid merupakan salah satu desa pesisir pantai yang dan penghasilannya dari laut yaitu ikan. Desa Jambo Mesjid Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe ini terdapat Tempat Pelelangan Ikan (TPI), dengan kondisi ekonomi Masyarakat masih tergolong berpenghasilan rendah dan miskin. Berdasarkan kondisi tersebut dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat dengan tujuan meningkatkan pendapatan keluarga melalui peran nelayan dalam mengelola usaha ikan kering. Kegiatan yang dilakukan sebagai solusi permasalahan nelayan untuk melakukan pelatihan manajemen pemasaran praktis untuk membuka wawasan mitra tentang pentingnya teknik-teknik manajemen pemasaran profesional praktis yang selama ini hanya dijual di pasar tradisional saja, dan memberikan pendampingan dalam menjalin hubungan dengan supermarket, toko-toko. Sebagai mitra dalam meningkatkan penjualan produk, serta memberikan pelatihan. Hasil evaluasi kegiatan pengabdian ini adalah : 1) peningkatan produktifitas setelah dilakukan proses fermentasi yang lebih baik, 2) peningkatan kualitas kemasan yang lebih higienis dan menarik, 3) peningkatan sarana manajemen pemasaran/penjualan dengan menjalin hubungan kerja sama, 4) Peningkatan administrasi keuangan yang baik, dan 5) peningkatan omset penjualan

Kata kunci: *Pengelolaan Ikan Kering, Manajemen Pemasaran, Peningkatan Pendapatan*

PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan dengan lautannya yang luas dan terdiri dari ribuan pulau, memiliki potensi sumber daya alam yang sangat beragam. Salah satu potensi yang perlu dikelola secara optimal adalah sumber daya kelautan, terutama ikan. Nelayan di berbagai daerah berperan penting dalam memanfaatkan sumber daya ini.

Desa Jambo Mesjid, yang terletak di Kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe, merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Nelayan di desa ini memanfaatkan hasil tangkapan laut untuk meningkatkan pendapatan mereka. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat dilakukan adalah mengubah bahan mentah menjadi produk bernilai tinggi, seperti ikan kering.

Dalam usaha peningkatan pendapatan masyarakat, pengolahan ikan menjadi ikan kering menjadi alternatif yang menjanjikan. Proses fermentasi merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengawetkan ikan dan meningkatkan nilai jualnya. Dengan demikian, nelayan dapat memperoleh manfaat ekonomi lebih besar dari hasil tangkapannya, (Karyantina & Wulandari, 2018).

Permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah kualitas bahan baku ikan yang digunakan. Kualitas ikan mentah sangat mempengaruhi hasil akhir produk ikan kering. Jika ikan yang digunakan kurang segar atau memiliki cacat, maka kualitas ikan kering yang dihasilkan juga akan menurun, (Lantu & Ghazali, 2016).

Proses fermentasi memerlukan pengendalian suhu, kelembaban, dan waktu dengan cermat. Ketidakstabilan dalam faktor-faktor ini dapat mengakibatkan hasil fermentasi yang tidak konsisten, (Nurhayati, 2006). Mitra perlu memastikan bahwa kondisi fermentasi selalu terjaga agar produk ikan kering berkualitas. Setelah proses fermentasi selesai, mitra perlu menyimpan produk ikan kering dengan benar agar tetap awet dan tidak rusak. Kesulitan dalam penyimpanan dan distribusi dapat memengaruhi ketersediaan produk di pasaran. Mitra sering menghadapi tantangan dalam memasarkan produk ikan kering. Model penjualan yang dilakukan saat ini yang berpindah-pindah dari pasar ke pasar tradisional, membuat kualitas ikan kering yang hanya di packing dengan karton besar dan kantong plastik sehingga mengurangi kualitas produk, (Fajar et al., 2014; Heruwati, 2002) dan ketika pembeli memilih langsung produk yang hendak dibeli, maka ikan kering yang tersisa sudah mempunyai kualitas yang rendah, sehingga nilai jual juga lebih murah.

Dalam hal pemasaran ikan asin/ikan kering masih dipasarkan pada pasar tradisional, melalui pasar-pasar yang ada khususnya di Lhokseumawe. Belum memanfaatkan supermarket, pusat oleh-oleh, dan toko sebagai tempat penjualan. Belum melakukan pemasaran online. Manajemen keuangan yang labil dan tidak ada nya pencatatan keuangan yang baik.

Hal ini, dalam usaha meningkatkan konsumsi ikan oleh masyarakat sebagai sumber pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, yakni protein selain sumber protein lainnya. Selain itu, guna meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan agar dapat produktif dan dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat, (Henggu et al., 2021)

METODE

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dari tanggal 19 Februari 2024 sampai dengan tanggal 28 Maret 2024 dan dilakukan dengan cara Observasi lapangan ditengah-tengah Masyarakat. Hasil Observasi menunjukkan permasalahan masyarakat desa jambo mesjid ditingkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam hal kewirausahaan dalam usaha pengolahan ikan pada masyarakat sehingga nantinya dapat bernilai jual lebih baik

serta dapat membuka peluang kerja baru bagi mereka melalui rintisan usaha baru dengan harapan dapat meningkatkan pendapat keluarga mereka.

Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat melalui pelatihan PkM ini, maka pelaksanaan pelatihan yang metode ceramah, diskusi- tanya jawab, demonstrasi, dan pendampingan seperti pelatihan dan pendampingan kepada Masyarakat dalam proses fermentasi produk, pengembangan pemasaran, packaging dan manajemen keuangan. Selain itu, peserta pelatihan juga diberikan kesempatan untuk melakukan praktek langsung, sehingga mereka dapat lebih memahami dan menguasai teknik-teknik yang diajarkan. Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan langsung dalam usaha mereka sehari-hari, sehingga mampu meningkatkan kualitas dan nilai jual produk serta pendapatan mereka.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka solusi yang akan dilaksanakan untuk menyelesaikan masalah di atas seperti diuraikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Solusi Permasalahan Masyarakat

Aspek Bisnis	Solusi Mengatasi Masalah	Target Luaran Penyelesaian Masalah
Produksi	Melakukan pelatihan, pendampingan dan praktek langsung dengan Masyarakat nelayan yang mendapatkan ikan kering yang sudah di olah, terkadang kualitas ikan keringnya masih ada yang kurang bagus, sehingga dilakukan proses penyortiran agar kualitas ikan kering ketika di kemas tidak bercampur, sehingga menghasilkan produk yang lebih baik pada saat di packing ke dalam kemasan dan produk ikan asin akan bertahan lama karena tingkat kekeringan yang baik.	Masyarakat akan mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam penyortiran ikan kering yang lebih baik, dengan begitu maka produk akan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dan mengurangi resiko rusak atau busuknya produk tersebut.
Produk	Dilakukan pelatihan dan pendampingan dalam proses pengemasan ikan kering, menggunakan packaging yang menarik, proses penyortiran produk sesuai dengan jenis, bentuk dan ukuran ikan, menggunakan pembungkus plastik yang kedap udara dan menggunakan teknologi tepat guna dalam proses pengemasannya	Masyarakat akan mempunyai keterampilan dalam proses pengemasan produk, sehingga produk tersebut mempunyai nilai tambah dengan tampilan kemasan yang terbaru.
Pemasaran	Masalah manajemen pemasaran agar meluas ke wilayah yang mudah dijangkau oleh semua kalangan, akan dilakukan pelatihan manajemen pemasaran praktis untuk membuka wawasan masyarakat tentang pentingnya teknik-teknik manajemen pemasaran profesional praktis yang selama ini hanya dijual di pasar tradisional saja.	Pengetahuan dan keterampilan Masyarakat dibidang pemasaran akan meluas dan meningkat yang dapat diukur secara kuantitatif
	Memberikan pendampingan kepada Masyarakat dalam menjalin hubungan dengan supermarket, toko-toko sebagai Masyarakat dalam meningkatkan penjualan produk.	Terjalinnnya kerja sama dalam proses pemasaran yang lebih baik untuk meningkatkan penjualan.

Keuangan	Memberikan pelatihan akuntansi praktis atau tehnik pencatatan keuangan yang praktis dan langsung dipraktekkan. Luaran dari penanganan masalah administrasi keuangan ini adalah terampilnya Masyarakat dalam mengadminstrasikan keuangan dan adanya kemampuan Masyarakat melakukan perhitungan-perhitungan dalam melaksanakan aktifitas produksi yang efisienmelaksanakan aktifitas produksi yang efisien.	Luaran ini dapat diukur dari pengelolaan keuangan dalam pembiayaan produksi dan perolehan laba dengan Masyarakat sudah mempunyai pembukuan dan pencatatan keuangan yang baik.
----------	---	---

Sumber : Hasil Observasi, 2024

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan Produksi

Metode yang digunakan untuk mengatasi permasalahan ini adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan praktek langsung dalam melakukan proses produksi yaitu pada tahap ketika produk sudah menjadi ikan kering, namun masih perlu dilakukan penyortiran produk agar dalam membedakan antara produk yang kualitas baik dan kualitas yang buruk, sehingga produk akan mampu mempunyai nilai jual yang tinggi dan resiko kerugian akibat kebusukan atau kerusakan produk akan dapat dikurangi, (Zainal et al., 2019).



Gambar 1. Pengeringan Ikan

Selain itu, pengurangan risiko kerugian akibat kebusukan atau kerusakan produk juga menjadi tujuan utama, yang dapat meningkatkan efisiensi produksi dan keberlanjutan usaha secara keseluruhan. Dengan mengimplementasikan sistem kontrol kualitas yang ketat dan praktik penyimpanan yang optimal, para pelaku usaha dapat memastikan bahwa produk mereka tetap segar dan berkualitas selama proses distribusi dan penyimpanan. Hal ini tidak hanya memperpanjang umur simpan produk tetapi juga mengurangi biaya penggantian atau kompensasi akibat kerusakan barang, yang pada gilirannya mendukung profitabilitas dan pertumbuhan jangka panjang usaha mereka, (Ruksanan et al., 2020).

Kegiatan Pengembangan Produk dan Pemasaran

Dalam hal ini keterlibatan mitra adalah langsung mempraktekkan teknik pengembangan produk dengan menyortir produk sampai ke packing produk yang berkualitas menggunakan teknologi tepat guna. Sehingga mampu menyelaraskan produksi dengan permintaan pasar. (Ruksanan et al., 2020). Secara kuantitatif luaran ini dapat diukur dari berkurangnya tingkat kerusakan produk. Memperkenalkan konsep-konsep pemasaran praktis yang mudah diserap dan dilaksanakan masyarakat seperti pentingnya menjaga standar kualitas produk, harga yang tepat, saluran distribusi yang efektif, teknik-teknik promosi, teknik komunikasi pemasaran, pelayanan prima, penampilan fisik yang menarik, memilih pasar potensial dan lain-lain. Selanjutnya materi pelatihan tersebut langsung dipraktekkan oleh mitra mulai dengan menyortir produk, memperbaiki kemasan, membuka network keberbagai warung/ minimarket/ swalayan dengan disertai brosur, pamflet, spanduk dan baliho yang dipasang ditempat strategis, serta membuat sebuah tempat yang dijadikan sebagai pusat oleh-oleh khas ikan kering sehingga para wisatawan yang berkunjung ke kota lhokseumawe, mudah mendapatkan oleh-oleh ikan kering/asin dari lhokseumawe Serta mengidentifikasi wilayah pemasaran potensial dan lain-lain.



Gambar 2. Pemasaran Ikan

Kegiatan Manajemen Keuangan

Metode mengatasi permasalahan pemasaran adalah dengan memberikan pelatihan akutansi sederhana. Dalam hal ini keterlibatan Masyarakat adalah langsung mempraktekkan teknik pencatatan keuangan yang diajarkan. Luaran dari penanganan masalah administrasi keuangan dan manajemen produksi ini adalah terampilnya mitra dalam mengadministrasikan keuangan. Secara kuantitatif luaran ini dapat diukur dari berkurangnya tingkat barang yang rusak dan lama nya produk terjual dan barang jadi tersimpan di gudang, sehingga dapat diukur tingkat profitabilitas produk tersebut. Pengelolaan dan packing ikan kering/asin seperti ini masih bisa menjaga kualitas produk tidak berbau menyengat dan tidak cepat rusak karena kadar udara dalam packing sudah tidak ada dan dibungkus dengan plastik yang berkualitas. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong penggunaan teknologi pengemasan vakum, yang lebih efisien dan efektif dalam menjaga kesegaran serta memperpanjang masa simpan produk. Dengan demikian, produk ikan kering/asin dapat lebih kompetitif di pasar yang lebih luas, termasuk pasar modern seperti supermarket dan toko-toko besar. Pada akhirnya, diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat nelayan di Desa Jambo Mesjid secara berkelanjutan. Kesadaran akan pentingnya manajemen keuangan yang baik juga dapat memperkuat kapasitas usaha masyarakat dalam jangka panjang.



Gambar 3. Pemaparan Materi

Selain itu, dengan keterlibatan UMKM dalam program ini, diharapkan dapat memperkuat ekosistem ekonomi lokal, dimana UMKM menjadi tulang punggung ekonomi yang mampu menyerap tenaga kerja lokal, meningkatkan kesejahteraan komunitas, dan memicu pertumbuhan ekonomi yang inklusif serta berkelanjutan,(Lantu & Ghazali, 2016).

Langkah Evaluasi

Langkah evaluasi pelaksanaan ini adalah dengan mengevaluasi tingkat pemahaman masyarakat akan proses fermentasi untuk manajemen pemasaran, manajemen pengembangan produk, dan manajemen pengelolaan keuangan yang diamati kemajuan masyarakat dalam mempraktekkannya. Untuk proses manajemen pengembangan produk agar produk mempunyai nilai tambah maka akan dievaluasi tingkat efektifitas penggunaan alat vacum sederhana dengan tampilan packing dan label produk yang baru, dibandingkan dengan menjual kepasar tradisional saja. Keberlanjutan program di lapangan terus dipantau hingga usaha pengrajin masyarakat memberikan hasil nyata,(Ruksanan et al., 2020).

Untuk menambah permodalan akan dibantu untuk mengakses Pemerintah Daerah yang memang memiliki anggaran pengembangan UKM atau kredit Mikro bank dengan rekomendasi Pemerintah Daerah. Selanjutnya langkah evaluasi pelaksanaan program PkM ini dengan mengevaluasi tingkat kemajuan yang dicapai sesuai program mengatasi masalah Masyarakat secara rinci yaitu :

1. Tingkat peningkatan produktifitas setelah dilakukan proses produksi yang lebih baik sebesar dua kali lipat bahkan lebih.
2. Tingkat peningkatan kualitas kemasan yang lebih higienis dan modern serta menarik.
3. Tingkat peningkatan sarana manajemen pemasaran/penjualan, dengan menjalin hubungan kerja sama serta melakukan pemasaran online.
4. Tingkat implementasi administrasi keuangan yang sudah baik.
5. Tingkat peningkatan omset penjualan.

Penutupan

Pada sesi akhir ini ditutup dengan photo bersama peserta.



Gambar 4. Foto Bersama

Dampak dari kegiatan bagi mitra:

Mitra mendapatkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan melalui pelatihan yang meningkatkan kemampuan mereka dalam pengelolaan keuangan, manajemen produksi, dan teknik pemasaran. Dengan teknik pengemasan yang lebih baik, produk ikan kering/asin menjadi lebih higienis, tahan lama, dan menarik, sehingga meningkatkan daya saing di pasar. Mitra juga dapat menjalin kerja sama dengan supermarket dan toko-toko besar, membuka akses ke pasar yang lebih luas dan meningkatkan potensi penjualan. Peningkatan pendapatan juga terjadi karena produktivitas yang lebih tinggi, kualitas produk yang unggul, dan penerapan teknik pemasaran yang efektif. Pelatihan akuntansi sederhana membantu mitra mengelola keuangan dengan lebih baik, mengurangi tingkat kerugian akibat barang rusak, dan meningkatkan profitabilitas usaha mereka. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pelatihan dapat diterapkan secara berkelanjutan, sehingga mitra dapat terus meningkatkan dan mempertahankan kualitas serta produktivitas usahanya dalam jangka panjang. Selain itu, mitra menjadi lebih sadar akan pentingnya manajemen keuangan dan pemasaran yang baik, serta lebih termotivasi untuk mengembangkan usaha mereka dengan lebih profesional.

KESIMPULAN

Dengan melakukan penyortiran yang teliti, pengemasan yang rapi, serta manajemen keuangan yang efisien dalam pengembangan usaha ikan kering, masyarakat dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka. Penyortiran yang cermat memastikan bahwa hanya ikan berkualitas terbaik yang dipilih untuk diolah lebih lanjut, meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Pengemasan yang baik juga mencerminkan profesionalisme dan kualitas produk kepada konsumen, sehingga meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun internasional, (Sutarni, 2013). Selain itu, dengan manajemen keuangan yang baik, pelaku usaha dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan mengurangi pemborosan. Hal ini membantu mereka memperoleh keuntungan yang lebih stabil dan meningkatkan kapasitas untuk mengembangkan usaha lebih lanjut. Dalam hal pemasaran, strategi yang tepat dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan, yang pada gilirannya mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan memberikan kontribusi positif terhadap pendapatan masyarakat serta produktivitas secara keseluruhan. (Beu et al., 2021).

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada Rektor Universitas Bumi Persada (UNBP) yang telah memfasilitasi pendanaan PkM dalam rangka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Ucapan terima kasih pula disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNBP yang telah memberikan pembinaan selama proses kegiatan PkM sampai selesai. Kepada Kepala Desa Jambo Mesjid Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe, yang telah memberi fasilitas sehingga kegiatan PkM ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Beu, N. S., Moniharapon, S., & Samadi, R. L. (2021). Analisis Strategi Bauran Pemasaran Terhadap Penjualan Ikan Kering Pada UMKM Toko 48 Pasar Bersehati Manado. *Jurnal EMBA*, 9(3), 1530–1538.
- Fajar, F., Salman, S., & Tibrani, T. (2014). Analisis Agroindustri Dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus Di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). *Jurnal Dinamika Pertanian*, XXIX(3), 283–294.
- Henggu, K. U., Tega, Y. R., Melyasa, F., Ndahawali, S., Tarigan, N., & Nurdiansyah, Y. (2021). Analisis Konsumsi Ikan pada Masyarakat Pesisir Sumba Timur Fish Consumption Analysis of East Sumba Coastal Communities. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 7(2), 103–114.
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 1–8.
- Karyantina, M., & Wulandari, Y. W. (2018). *Efek Lama Fermentasi Dan Kadar Garam Terhadap Sensori Jambal Ikan Patin*.
- Lantu, D., & Ghazali, A. (2016). Pengembangan Model Peningkatan Daya Saing UMKM di Indonesia : Validasi Kuantitatif Model. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 15(1), 2–18. <https://doi.org/10.12695/jmt.2016.15.1.6>
- Nurhayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*, 7(1), 40–47.
- Ruksanan, R., Rustanari, R., Nggolele, S., & Dahniar, D. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Terhadap Kualitas Ikan Ceba Asin Kering. *Jurnal Sultra Journal Of Agricultural Research*, 8(5), 25–35.
- Sutarni. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri Di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah ESAI*, 7(1), 1–14.
- Zainal, M., Pancalaga, W., & Wachid, M. (2019). Kualitas Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Asin Kering Menggunakan Metode Dry Salting dan Wet Salting Dengan Konsentrasi NaCl Yang Berbeda. 7(3), 239–255.