

Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Sepat Rawa Di Desa Sungai Batang, Martapura Barat

Training On Packaging And Marketing Processed Sepat Rawa Fish Products In Sungai Batang Village, West Martapura

Fitriyanti^{1)*}, Gusti Rizaldi²⁾, Aprillia Rahmadina³⁾

^{1)*} Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Borneo Lestari, email: fitriyantihudari@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan potensi Ikan Sepat Rawa (*Trichopodus tricepterus*) yang memiliki kadar protein tinggi dapat diterapkan untuk menunjang kesehatan, salah satunya dengan membuat produk olahan yang praktis, sehat, aman, dan bergizi. Sebelumnya telah dilakukan pelatihan produksi olahan serbuk dan stik dari ikan sepat rawa namun terkait pengemasan dan pemasaran, informasinya masih terbatas. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini untuk peserta dapat: 1) memahami lebih dalam pengembangan produk olahan; 2) Menghasilkan produk yang bersaing dan memasarkan dengan cara modern; 3) Memahami pelabelan dan kemasan yang yang baik. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Desember 2023 di Aula Puskesmas Martapura Barat. Metode kegiatannya adalah penyuluhan melalui pemaparan terkait kewirausahaan, cara membuat kemasan produk yang baik serta praktik pemasaran secara online. Kegiatannya dihadiri oleh 20 orang dari masyarakat, desa sungai batang. Hasil yang diperoleh yaitu peserta memahami pentingnya membuat produk dengan label dan kemasan yang menarik. Selain itu peserta juga mengerti cara pengaplikasian media sosial yang mereka miliki untuk media promosi dan menerapkan aplikasi pemasaran lainnya yang mendukung.

Kata kunci: *ikan sepat, kemasan, kewirausahaan, pemasaran.*

ABSTRACT

*Utilizing the potential of Swamp Sepat Fish (*Trichopodus tricepterus*) which has high protein content can be applied to support health, one of which is by making processed products that are practical, healthy, safe and nutritious. Previously, training had been carried out on the production of processed powder and sticks from swamp catfish, but regarding packaging and marketing, the information was still limited. The aim of this community service is for participants to: 1) understand more deeply the development of processed products; 2) Produce competitive products and market them in a modern way; 3) Understand good labeling and packaging. The activity was held on December 5 2023 in the West Martapura Health Center Hall. The activity method is outreach through presentations related to entrepreneurship, how to make good product packaging and online marketing practices. The activity was attended by 20 people from the community of Sungai Batang village. The results obtained were that participants understood the importance of making products with attractive labels and packaging. Apart from that, participants also understand how to use their social media*

Keywords : *Trichopodus tricepterus, packaging, entrepreneurship, marketing*

PENDAHULUAN

Ikan air tawar merupakan hasil perikanan utama di Daerah Martapura, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Hal ini disebabkan karena kondisi geografis yang dialiri oleh sungai yang melingkupi daerah Kalimantan Selatan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai macam nutrisi dan banyak dikonsumsi masyarakat sebagai salah satu sumber protein hewani [1]. Salah satu jenis ikan yang terdapat di perairan tawar yaitu ikan sepat .

Ikan sepat terbagi menjadi dua macam yaitu ikan sepat siam dan ikan sepat rawa. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ikan sepat rawa memiliki nilai gizi lebih unggul di banding sepat siam. Dari rasapun ikan sepat rawa lebih manis dibanding sepat siam [2]. Dari sebuah jurnal disebutkan bahwa ikan sepat rawa berkhasiat dalam mengobati penyakit diabetes mellitus. Dari penelitian tersebut juga didapat hasil beberapa kandungan asam amino yang memberikan efek sebagai antidiabetes. Adapun sediaan yang digunakan pada penelitian tersebut berupa tepung/serbuk ikan. Alasan dibuat menjadi tepung ikan, agar dapat disimpan lebih lama, dalam proses pendistribusian lebih praktis, dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan yang diinginkan [3] Penelitian lain menunjukkan bahwa terdapat peningkatan kadar protein sebesar 8,7% pada kualitas tepung setelah penambahan ikan sepat. Selanjutnya kandungan gizi dan profil asam amino esensial tepung ikan lebih tinggi dibandingkan dengan sampel ikan yang masih segar [4][5]. Uji toksisitas tepung ikan sepat dengan dosis 2000mg/kg BB dan 5000 mg/KgBB tidak menunjukkan gejala toksisitas akut. Nilai LD50 dari tepung ikan sepatrawa adalah lebih dari 5000 mg/KgBB [6]. Tepung ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang penting karena nilai nutrisi dan kualitasnya yang tinggi [7] Selain tepung, variasi olahan dari ikan sepat rawa dapat berupa stik ikan. Dalam sebuah penelitian dibuktikan bahwa ada terdapat peningkatan nilai gizi stik yang ditambah dengan daging dan tulang ikan di dalamnya [8].

Pemanfaatan potensi perairan berupa ikan saat ini masih terbatas, terutama pada masyarakat Desa Sunfai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar. Selama ini warga hanya membuat olahan ikan menjadi ikan asin dan pekasam. Belum pernah ada yang membuat variasi olahan lain seperti serbuk dan stik dari ikan sepat rawa. Oleh karena itu, sebagai perwujudan nyata kepedulian terhadap kesehatan maka dilakukan pengabdian masyarakat yang berisikan edukasi tentang cara pembuatan produk olahan dari ikan sepat rawa, bahkan dari sini diharapkan dapat menjadi olahan pangan yang dapat membantu perekonomian masyarakat sekitar.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Sungai Batang, Martapura Barat sudah dilakukan dengan memberi materi (edukasi) tentang khasiat dan manfaat ikan sepat rawa, praktek atau demo

pembuatan produk olahan berupa stik dan serbuk ikan sepat rawa, namun peserta masih terbatas terbatas informasi tentang pembuatan kemasan dan pemasaran produk. Kemasan sendiri adalah wadah yang diperuntukkan tidak hanya untuk membungkus produk namun bisa dipergunakan untuk media berupa promosi kepada pembeli. Hal ini dikarenakan kemasan ini menjadi hal awal yang dilihat oleh pembeli [9]

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat sudah diawali dengan memberi materi (edukasi) dan praktek atau demonstrasi pembuatan produk olahan untuk kesehatan berupa serbuk dan stik ikan (Tahap 1). Tujuan kegiatan tersebut untuk mengenalkan ke masyarakat tentang tehnik pengolahan dan pemanfaatan potensi ikan dari perairan dengan cara yang mudah, namun memiliki nilai gizi tinggi dan praktis saat dikonsumsi.

Setelah tanya jawab dengan peserta didapati informasi bahwa mitra kebanyakan tidak memahami terkait kemasan dan pemasaran maka dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan kemasan, pemasaran produk. Metode kegiatan diawali dengan pemaparan materi tentang entrepreneurship. Materi dilanjutkan dengan pemaparan cara pembuatan kemasan yang inovatif, kreatif dan informatif. Kemudian peserta kegiatan diajarkan bagaimana menghitung harga jual produk yang terjangkau tetapi masih menghasilkan untung bagi produsen. Materi terakhir adalah praktek pemasaran dengan menyusun strategi bentuk pemasaran baik langsung maupun melalui online.

Kegiatan tahap 2 ini dilaksanakan pada tanggal 5 Desember pukul 11.00 WITA di Aula Puskesmas Martapura Barat yang dihadiri sebanyak 20 peserta, tim dosen dan tim mahasiswa. Kegiatan tahap 2 antara lain yakni pendampingan dengan pelatihan entrepreneurship, pelebaban dan pemasaran produk. Metode yang dilaksanakan dalam pengabdian ini adalah penyampaian materi entrepreneurship dan praktek dengan rincian sebagai berikut: Tahap pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dengan pemberian materi dasar yakni pembuatan kemasan dan pemasaran secara online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kemasan dan pelebaban menjadi materi yang penting dalam sebuah produk. Kemasan dapat menjadi suatu ciri khas produk, sehingga ikan sepat rawa yang melimpah di Desa Sungai Batang, berpotensi menjadi produk unggulan pangan yang tidak hanya berkhsiat dalam kesehatan namun juga dapat menunjang perekonomian masyarakat. Berikut contoh kemasan dan pelabelan produk olahan berupa serbuk dan stik ikan yang terdapat di Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Contoh Labeling Produk Serbuk dan Stik Ikan Sepat



Gambar 2. Contoh Kemasan dan Labeling Produk Serbuk dan Stik Ikan Sepat

Materi selanjutnya yakni pendampingan pemasaran online pada media sosial, marketplace, dan merancang pebelan dengan desain kreatif. Materi tentang pentingnya media sosial di era digital saat ini sebagai media pemasaran digital. Setelah itu peserta diajarkan cara membuat akun, mengunggah produk, dan membuat caption di marketplace. Penggunaan media elektronik terhadap suatu brand merupakan suatu komunikasi yang menyampaikan informasi mengenai pemasok dan penggunaan produk kepada konsumen melalui online shopping menggunakan teknologi berbasis internet seperti twitter, facebook, instagram [10]. Pemaparan materi pemasaran melalui marketplace dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan materi kepada peserta

Di awal kegiatan ada beberapa orang dari peserta yang masih ragu pentingnya penjulana lewat media online. Hal ini kemungkinan dikarenakan ini merupakan informasi yang sangat baru ditambaha karena faktor usia namun setelah berpartisipasi dalam kegiatan ini, peserta memahami dasar basis informasi dan teknologi komunikasi. Media sosial yang digunakan dalam program ini adalah Instagram dan facebook. Instagram sangat populer di Indonesia. Penggunaan media sosial Instagram di Indonesia sendiri menempati urutan ke 3 sebagai pengguna aktif terbanyak dan terdapat pula 62 juta kali setiap bulannya dimanfaatkan sebagai media pemasaran [11] , begitu pula dengan facebook

Hasil pelatihan ini berupa peningkatan pengetahuan dari para peserta terkait kewirausahaan, pembuatan kemasan, dan pemasaran. Untuk kemasan dan label ada 2 produk utama yaitu serbuk dan stik ikan, sehingga menarik minat peserta untuk mengembangkan produk olahan dari ikan sepat rawa yang kemudian dipasarkan untuk meningkatkn penjualan UMKM. Hasil pertemuan kegiatan antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan peserta, didokumentasikan seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat

KESIMPULAN

Kesimpulan :

1. Masyarakat mampu memahami lebih dalam terkait kewirausahaan dan pengembangan produk olahan;
2. Peserta mampu Memahami pelabelan dan kemasan yang yang baik.
3. Peserta dapat dan memasarkan dengan cara modern

SARAN

Tahap lanjutan dapat dilakukan pelatihan pembuatan NIB, p-IRT dan sertifikasi halal untuk meningkatkan pemasaran dan kualitas produk

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Borneo Lestari yang telah mendukung pendanaan pengabdian masyarakat ini.

REFERENSI

- [1] Suryani, N., Rosita, U. Hasanah. 2015. Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Diolah secara Digoreng, Dipanggang dan Direbus. *Jurkessia*. VI (1) 39-45.
- [2] Agustin, R. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Tricogaster pectoris*) Terhadap Kue Akar Pinang. *Skripsi*. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.
- [3] Astuti, K. I., & Fitriyanti F. (2019). Karakteristik Protein Ikan Sepat Rawa (*Trichopodus thricopterus*) Asal Kalimantan Selatan Yang Berpotensi Sebagai Antidiabetes. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 5(1), 201–210. <https://doi.org/10.36387/jiis.v5i1.392>
- [4] Desai, A. S., Brennan, M. A., & Brennan, C. S. (2018b). Effect of fortification with fish (*pseudophycis bachus*) powder on nutritional quality of durum wheat pasta. *Foods*, 7(4). <https://doi.org/10.3390/foods7040062>
- [5] Putra, W. P., Nopianti, R., Program, H., Teknologi, S., Perikanan, H., & Pertanian, F. (2017b). Kandungan Gizi dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichigaster pectoralis*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 174–185. <https://doi.org/10.36706/FISHTECH.V6I2.5849>
- [6] Fitriyanti, F., Karunita, A. I., & Noraida, R. (2021a). Acute Toxicity Study of Sepat Rawa (*Trichopodus trichopterus*) Flour of South Kalimantan on The White Mice. *International Conference on Health and Science*, 1(1), 761–767. <https://ocs.unism.ac.id/index.php/ICoHS/article/view/566>
- [7] Endah B.R., Fitriyanti Fitriyanti, & Ika Astuti, K. (2022). Analisis Karakteristik Organoleptis dan Kimia Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichopodus trichopterus*). *Journal Borneo Science Technology and Health Journal Artikel*, 2(2), 99–104. www.journalborneo.com

- [8] Sari, D., Rahmawati, Susilawati, & Hafni. (2019). Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Tinggi Protein Dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *JPHPI* 2019, 22(2), 311–317.
- [9] Ramadhan, H. D. Forestryana, R. Restapaty, R. Fitriah, R. Saputri. 2023. Pelatihan Pharmapreneur, Pembuatan Kemasan, Dan Pemasaran Produk Minuman Kesehatan Berbahan Kalakai *Stenochlaena Palutris* (Burm. F.) Bedd. Sebagai Industri Rumah Tangga. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 7 (2): 100-108.
- [10] Indika, J.R. & Jovita, C. 2017. Media Sosial Instagram Sebagai Sarana Promosi Untuk Meningkatkan Minat Beli Konsumen. *Jurnal Bisnis Terapan*. 1(1):25-31.
- [11] Alfajri, M.F., Adhiazni, V., Aini, Q. 2019. Pemanfaatan Social Media Analytics Pada Instagram Dalam Peningkatan Efektivitas Pemasaran. *Interaksi: Jurnal Ilmu Komunikasi*. 8(2):1-11.