
PKM Pemberdayaan Kelompok Perikanan Pengolahan dan Pemasaran (POKLAHSAR) Toengge Sejahtera Menjadi Sentra Ikan Teri di Kabupaten Kolaka

Masitah¹, Doddy Ismunandar Bahari¹, Anti Landu², Andi Wahdah Ningsih¹, Dewaldi¹, Yohana Ilna¹

¹ Program Studi Agribisnis, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

²Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

Email: masitah.malla@gmail.com

Artikel info

Abstract. The Toengge Sejahtera Processing and Marketing Fisheries Group (Poklahsar) is a productive economic fisheries group engaged in the production/processing of dried fish to improve the welfare and development of group members' resources. Members of the Toengge Sejahtera group are a group of mothers who process and partially market anchovy products. The methods used in the production process are still traditional. However, in carrying out their business activities, partners are constrained in developing their products. Some of the priority issues of partners include 3 areas, namely the production field, the business management field and the marketing field. The solution to this priority problem is product diversification that can improve the quality and quantity of partner business products so that it has an impact on sales interest. The goal of PKM is to help partners develop their products through diversification of processed anchovy products. The methods used in this activity are FGD, socialization, training and evaluation of activities. The results of Community Service activities are an increase in partner skills and knowledge in hygienic anchovy production, processing anchovies into anchovy sauce, packaging anchovy-based fishery products in accordance with standards and increasing digital marketing.

Abstrak. Kelompok Perikanan Pengolahan dan Pemasaran (Poklahsar) Toengge Sejahtera merupakan kelompok perikanan ekonomi produktif yang bergerak dibidang produksi/pengolahan ikan kering guna meningkatkan kesejahteraan dan pengembangan sumberdaya anggota kelompok. Anggota kelompok Toengge Sejahtera merupakan sekumpulan ibu-ibu yang mengolah dan sebagian memasarkan produk ikan teri. Adapun metode yang digunakan dalam proses produksi masih secara konvensional atau tradisional. Namun dalam melaksanakan kegiatan usahanya, mitra terkendala dalam mengembangkan produknya. Beberapa masalah prioritas mitra mencakup 3 bidang, yaitu bidang produksi,

bidang manajemen usaha dan bidang pemasaran. Solusi dari permasalahan prioritas tersebut adalah diversifikasi produk yang bisa meningkatkan kualitas dan kuantitas produk usaha mitra sehingga berdampak terhadap animo penjualan. Tujuan PKM adalah membantu mitra mengembangkan produknya melalui diversifikasi produk olahan ikan teri. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah FGD, sosialisasi, pelatihan dan evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah terjadi peningkatan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam produksi ikan teri yang higienis, pengolahan ikan teri menjadi sambal ikan teri, pengemasan produk hasil perikanan berbahan dasar ikan teri yang sesuai dengan standar serta peningkatan pemasaran digital.

Keywords:

*Diversifikasi; Ikan teri;
Poklahsar; Produksi;
Pemasaran.*

Corresponden author:

Email: masitah.malla@gmail.com



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

PENDAHULUAN

Desa Tondowolio merupakan salah satu desa di Kecamatan Tanggetada Kabupaten Kolaka dengan luas wilayah sekitar 1600 Km² dan terdiri dari 5 dusun. Jarak Desa Tondowolio dari kota Kecamatan sekitar 5 km dan ke kota Kabupaten sekitar 60 km. Secara umum topografi Desa Tondowolio merupakan dataran rendah yang berada disepanjang pesisir pantai Teluk Bone dengan kandungan sumber daya alam yang cukup memadai antara lain, lahan persawahan, lahan tambak, daerah pantai/laut, lahan perkebunan, lokasi peternakan, kayu, pasir serta sumber daya alam lainnya (Profil Tondowolio, 2023).

Menjadi desa yang berada disekitar pesisir pantai di Kecamatan Tanggetada tidak menjadikan Desa Tondowolio menjadi sentra perikanan hal ini terlihat pada data nilai produksi perikanan Kecamatan Tanggetada lebih rendah dibanding beberapa kecamatan di Kabupaten Kolaka dengan nilai produksi 1.742,17 Ton pada tahun 2023, jauh lebih rendah jika dibandingkan dengan beberapa kecamatan di Kabupaten Kolaka (BPS, 2023). Hasil observasi didapatkan bahwa dalam 5 tahun terakhir produksi perikanan di Desa Tondowolio mengalami penurunan yang diakibatkan oleh kurangnya jumlah tangkapan ikan yang dihasilkan oleh para nelayan, akan tetapi jenis-jenis ikan tertentu seperti ikan teri jumlahnya masih stabil tiap tahun dibanding dengan jenis ikan lainnya dan menjadi primadona bagi Desa Tondowolio. Melihat potensi sumberdaya alam tersebut maka diperlukan pengelolaan yang baik dan tepat pula (Safitri et al, 2018); (Sutono et al, 2016). Proses pengeringan ikan teri di Desa Tondowolio masih sangat sederhana dengan memanfaatkan sinar matahari dan alat yang digunakan masih konvensional. Dengan peralatan yang masih konvensional ikan tersebut tidak memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higienis, sehingga produk yang dihasilkan tidak aman untuk dikonsumsi. Kualitas produk yang baik sangat ditentukan oleh mutu bahan baku serta cara pengelolaan yang higienis dan diversifikasi produk.

Kelompok Perikanan Pengolahan dan Pemasaran (Poklahsar) Toengge Sejahtera merupakan kelompok perikanan ekonomi produktif yang bergerak dibidang produksi/pengolahan ikan kering guna meningkatkan kesejahteraan dan pengembangan sumberdaya anggota kelompok. Anggota kelompok Toengge Sejahtera merupakan sekumpulan ibu-ibu yang mengolah dan sebagian memasarkan produk ikan teri. Adapun metode yang digunakan dalam proses produksi masih secara konvensional atau tradisional dengan mengandalkan matahari untuk mengeringkan atau mengawetkan ikan teri dengan menggunakan wadah penjemuran berupa daring dan less kayu yang dibuat secara mandiri. Selanjutnya ikan teri dijemur didepan rumah yang merupakan akses jalan utama kendaraan sehingga ikan teri yang dihasilkan kurang higienis. Selain itu, olahan ikan teri hanya berupa ikan teri kering

dengan harga jual sekitar Rp. 10.000/liter atau Rp. 20.000/kg dengan rata-rata penjualan tiap hari hanya kisaran Rp. 100.000 – Rp.200.000/ hari dengan keuntungan bersih usaha hanya berkisar Rp. 375.000 – Rp. 1.000.000 per bulan. Tempat penjualan ikan teri dilakukan disepanjang jalan poros Pomalaa-Bombana dengan menggunakan kemasan berupa kantong plastik biasa. Sehingga nilai jual ikan teri sangat rendah jika dibandingkan dengan ikan teri yang ada pada daerah lain. Hal ini disebabkan karena kurangnya edukasi kepada Poklhasar Toengge Sejahtera terkait pengolahan ikan teri secara higienis, diversifikasi produk, pengemasan produk serta pemasaran produk ikan teri.



Gambar 1. Kondisi Tempat Pengolahan dan Pemasaran Ikan Teri Poklhasar Toengge Sejahtera

Permasalahan Mitra Berdasarkan analisis situasi diatas, dapat teridentifikasi beberapa permasalahan yang dialami oleh Poklhasar Toengge Sejahtera yaitu keterbatasan sumber daya akan pengetahuan dan teknologi terkait peningkatan kualitas produksi, pengemasan dan pemasaran, sehingga produk ikan teri belum termanfaatkan secara optimal. Hal tersebut dapat dilihat dari kurangnya pengetahuan dan keterampilan kelompok produksi dan pemasaran Toengge Sejahtera terkait peningkatan kuantitas dan kualitas produksi, pemanfaatan teknologi dalam pengolahan dan peningkatan produksi ikan teri, pemasaran produk, serta pengemasan produk. Aktivitas kelompok hanya memproduksi dan memasarkan produk ikan teri di pinggir jalan sekitaran pesisir pantai dan belum adanya teknologi dalam pengembangan peningkatan pendapatan melalui pemanfaatan teknologi untuk digital marketing. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan diatas adalah dengan melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui penyuluhan pendampingan dan pelatihan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk: 1) Meningkatkan kualitas produk ikan teri Poklhasar Toengge Sejahtera menjadi lebih higienis; 2) Memberdayakan Poklhasar Toengge Sejahtera melalui diversifikasi pengelolaan produk berupa sambal ikan teri sehingga meningkatkan pendapatan; 3) Meningkatkan keterampilan Poklhasar Toengge Sejahtera dalam pengemasan produk yang baik dan sesuai standar; 4) Meningkatkan keterampilan manajemen usaha dan digital marketing poklhasar. Adanya diversifikasi produk dan digital marketing diharapkan akan meningkatkan penjualan dari Poklhasar Toengge Sejahtera sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Selain itu, penerapan teknologi dalam pengolahan dan pemasaran hasil perikanan dapat diadaptasi oleh kelompok lain di Desa Tondowolio yang mayoritas adalah UMKM perikanan.

Kegiatan PKM ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Poklhasar Toengge Sejahtera dalam memanfaatkan teknologi dalam pengolahan dan digital marketing sebagai upaya

meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Tondowolio. Fokus pengabdian ini adalah Blue Economy yakni meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Poklahsar Toengge Sejahtera melalui peningkatan kualitas ikan teri, diversifikasi pengelolaan dan pengemasan produk ikan teri dan digital marketing. Hal ini berkaitan dengan program MBKM yaitu menjadi wadah dan wahana bagi mahasiswa untuk belajar dan melatih berwirausaha dan melaksanakan riset. Kegiatan ini berkaitan dengan IKU 1 yaitu melakukan praktik magang langsung ke masyarakat dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam mendampingi kegiatan pemberdayaan masyarakat. Hal ini menjadi bekal bagi mahasiswa berusaha secara mandiri, dan setelah lulus mendapatkan pekerjaan yang layak. Selanjutnya, kegiatan PKM ini juga terkait pencapaian IKU 2 dimana melalui kegiatan ini, mahasiswa berkesempatan untuk mendapatkan pengalaman diluar kampus. Kegiatan PKM ini juga terkait dengan pencapaian IKU 5 yaitu selain hasil riset dan kerja pengabdian tim dosen akan memberikan manfaat besar bagi masyarakat, juga bersama dosen melaksanakan riset dan menghasilkan publikasi dosen dan mahasiswa. Mahasiswa juga mendapatkan manfaat berupa rekognisi sejumlah sks dan mempercepat penyelesaian studi.

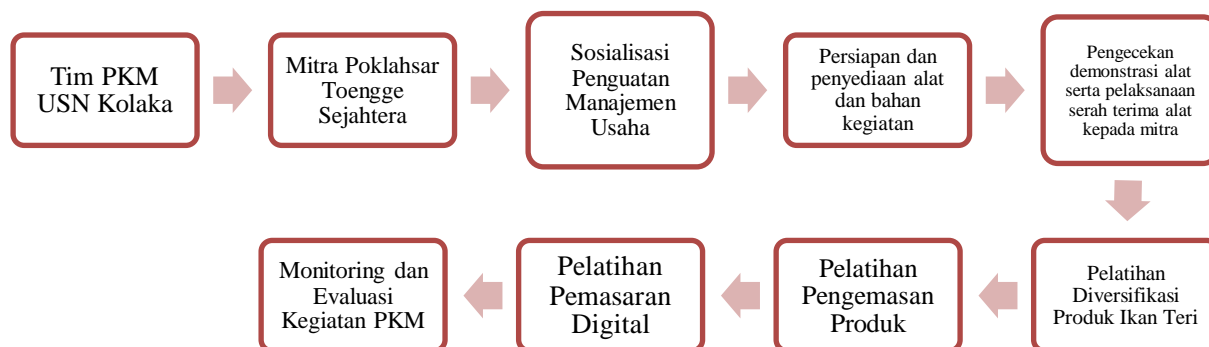
Permasalahan Prioritas Berdasarkan permasalahan mitra yakni Poklahsar Toengge Sejahtera yang telah diuraikan terdapat 5 permasalahan prioritas yang dikelompokkan ke 3 bidang/aspek kegiatan yaitu: Bidang Produksi 1. Alat produksi yang digunakan adalah peralatan konvensional dan belum higienis Proses produksi yang dilakukan hanya sebatas pengering dan pengawetan ikan teri yang dilakukan didepan rumah dengan mengandalkan matahari serta penggunaan alat konvensional berupa kayu dan daring tanpa adanya alat pelindung dari debu dan kotoran sehingga kualitas dan kuantitas ikan teri masih standar. 2. Minimnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penguasaan teknologi terkait pengolahan ikan teri (diversifikasi produk ikan teri). Produk ikan teri yang dijual oleh mitra Poklahsar Toengge Sejahtera hanya berupa ikan teri kering dengan harga kisaran Rp. 10.000/liter dan Rp. 20.000/Kg. Sehingga nilai jual dari ikan teri sangat rendah jika dibandingkan dengan produk ikan teri olahan seperti sambal ikan teri dengan harga Rp. 20.000/pcs ukuran 250 ml yang hanya menggunakan ikan teri sebanyak 10 gram. Bidang Manajemen Usaha 1. Rendahnya pendapatan yang diterima oleh anggota mitra Poklahsar Toengge Sejahtera Poklahsar Toengge Sejahtera hanya mengandalkan penjualan ikan teri kering dengan harga yang rendah karena kurangnya inovasi dalam produk ikan teri seperti, produk olahan, pengemasan hingga pemasaran sehingga manajemen usaha sangat dibutuhkan untuk peningkatan pendapatan Poklahsar Toengge Sejahtera. Adapun kisaran pendapatan mitra sebesar Rp. 350.000 – Rp. 1.000.000 /bulan. Bidang Pemasaran 1. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penguasaan teknologi informasi dan pemasaran digital sehingga pemasaran masih sangat terbatas. Pengetahuan akan pemasaran digital sangat kurang karena rata-rata pendidikan anggota Poklahsar Toengge Sejahtera dibawah SMA/Sederajat bahkan ada beberapa anggota kelompok tidak mendapatkan pendidikan formal. 2. Belum pernah mengikuti pelatihan pengemasan dan pemasaran digital produk. Selama dibentuknya Poklahsar Toengge Sejahtera para anggota kelompok tidak pernah mendapatkan pelatihan mengenai pengemasan dan pemasaran digital untuk produk ikan teri mitra. Dalam menghadapi permasalahan-permasalahan tersebut maka diperlukan pengoptimalan potensi wilayah baik dari sumber daya alam, sumber daya manusia serta sumber dana lainnya dengan menggunakan teknologi tepat guna untuk pembangunan ekonomi daerah. berupa IPTEK dalam hal peningkatan kualitas produk, pengolahan produk, teknologi pengemasan produk, dan digital marketing, sehingga kegiatan usaha perikanan di Poklahsar Toengge Sejahtera Desa Tondowolio lebih maju, terkendali sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Adapun solusi yang ditawarkan Berdasarkan permasalahan prioritas yang dialami oleh mitra Poklahsar Toengge Sejahtera maka, Tim PKM menawarkan Solusi yang telah disepakati berupa program-program kegiatan sebagai berikut: 1. Untuk menyelesaikan masalah mitra terkait alat-alat produksi yang digunakan masih peralatan konvensional dan tidak higienis maka solusi yang ditawarkan adalah memberikan bantuan alat-alat produksi yang lebih baik dan sesuai dengan standar kebersihan dengan keunggulan kapasitas lebih besar dan lebih optimal untuk pengembangan produk ikan teri Poklahsar Toengge Sejahtera. Alatalat modern yang dimaksud adalah alat pengering ikan teri higienis dengan ukuran 6 x 3 m dan 4 tingkat, vacum sealer, kompor seribu mata, penggorengan ukuran diameter 80 cm, blender, hot gun segel plastik (segel botol sambal) dan botol kemasan sambal ikan

teri. 2. Untuk menyelesaikan masalah minimnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penguasaan teknologi terkait pengolahan ikan teri (diversifikasi produk ikan teri) serta rendahnya pendapatan yang diterima oleh anggota mitra Poklhasar Toengge Sejahtera adalah memberikan pelatihan pengolahan ikan teri dan cara menjaga kualitas ikan teri sehingga mitra mampu memproduksi produk olahan (sambal ikan teri) secara mandiri dan berdaya saing tinggi sehingga menghasilkan peningkatan pendapatan. Selain itu mitra juga akan dibekali dengan modul pembuatan sambal ikan teri. Serta melatih dan mendampingi penggunaan alat-alat teknologi berupa alat pengering ikan teri higienis, vacum sealer, pengemasan serta hotgun agar produk yang dihasilkan lebih baik dan awet. 3. Untuk menyelesaikan masalah mengenai kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penguasaan teknologi informasi dan pemasaran digital sehingga pemasaran masih sangat terbatas serta belum pernah mengikuti pelatihan pengemasan dan pemasaran digital maka solusi yang ditawarkan adalah memberikan pelatihan pengemasan yang terstandar dan pemasaran produk ikan teri dan sambal ikan teri melalui digital pemasaran serta pendampingan sertifikasi produk sehingga usaha ikan teri Poklhasar Toengge Sejahtera memiliki legalitas dan terdaftar. Selain itu pemberian modul bagi mitra terkait metode pengemasan, menentukan segmentasi pasar dan strategi pemasaran digital.

Metode

Permasalahan yang kompleks pada mitra memerlukan penerapan teknologi dalam pengolahan dan pemasaran. Sehingga dalam pelaksanaannya metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PKM) adalah kombinasi metode Andragogik (Teknik pembelajaran orang dewasa) dan Pilot Project yakni aplikasi teknologi tepat guna. Alasan menggunakan metode aplikasi teknologi tepat guna dengan Teknik pendekatan pembelajaran orang dewasa adalah lebih memudahkan tercipta mekanisme, prosedur, iklim dan suasana yang mendukung terjadinya proses pembelajaran secara mandiri serta partisipatif dari kelompok (Wulandari et al, 2023); (Asfar et al, 2020). Peran serta pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dibagi menjadi 2 bagian yaitu: 1) Tim PKM USN Kolaka berperan dalam menjelaskan kemampuan dan pengetahuan terkait diversifikasi produk olahan ikan teri, meningkatkan kualitas produk ikan teri sesuai dengan standar, mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pelatihan, menjadi instruktur utama dalam pengolahan diversifikasi ikan teri dan penguatan manajemen usaha mitra Poklhasar Toengge Sejahtera serta melakukan monitoring dan evaluasi setelah kegiatan berlangsung. 2). Mitra Poklhasar Toengge Sejahtera berperan dalam menyediakan waktu, tempat dan partisipatif aktif dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Selanjutnya pelaksanaan metode yang digunakan dalam PKM melalui bagan alur kerja kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)

1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

a) Sosialisasi

Langkah awal yang akan dilakukan dalam proses pelaksanaan kegiatan adalah sosialisasi. Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program dan kegiatan PKM.

Kegiatan sosialisasi lebih ditekankan pada pemberian pemahaman kepada masyarakat mitra tentang pentingnya program ini berkaitan dengan upaya mengatasi masalah prioritas mitra yaitu meningkatkan kuantitas dan kualitas produk unggulan Poklhasar Toengge Sejahtera.

b) Pelatihan dan Pembelajaran

Dalam upaya menyelesaikan permasalahan rendahnya kompetensi (penguasaan pengetahuan dan keterampilan), maka pada tahapan ini mitra dibekali dan diberikan pemahaman (teori) tentang manajemen usaha pengolahan ikan teri menjadi lebih higienis, pengolahan ikan teri dengan teknologi tepat guna, diversifikasi produk. Selanjutnya dalam rangka meningkatkan kompetensi berwirausaha dari mitra beradaptasi dengan teknologi, maka mitra juga dituntun dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengemasan dan pemasaran digital. Agar lebih memberikan pemahaman tentang kegiatan PKM maka metode yang akan digunakan pada bagian ini adalah kombinasi metode Andragogik dan Pilot Project aplikasi teknologi tepat guna, dilanjutkan dengan ceramah diskusi dan Tanya jawab.

c) Penerapan Teknologi

Pelatihan dan demonstrasi dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra melalui beberapa teknologi tepat guna yaitu 1) Pembuatan alat pengering ikan teri higienis 2) Pembuatan sambal ikan teri (diversifikasi produk) 3) Pengemasan Produk ikan teri kering dan sambal ikan teri 4) Pemasaran digital dan penerapan manajemen usaha dari tahap awal hingga akhir. Tahap awal yang dilakukan oleh Poklhasar Toengge Sejahtera dalam mengolah ikan teri adalah mengeringkan ikan teri menggunakan alat pengering ikan teri higienis selanjutnya ikan teri kering dikemas menggunakan kemasan yang terstandar dan diolah menjadi sambal ikan teri yang dikemas ke dalam botol yang terstandar. Produk sambal ikan teri ini dibuat dari ikan teri ukuran kecil atau sedang, cabe, dan berbagai bumbu. Ikan teri yang telah digoreng dan ditiriskan, dimasukkan ke dalam campuran bumbu sambal halus yang sedang dimasak dipenggorengan dan sambil dilakukan pengadukan agar campuran sambal ikan teri merata. Setelah matang, produk sambal ikan teri tersebut diangkat dan dimasukkan ke dalam kemasan ketika masih dalam keadaan hangat. Mitra dilatih dan didampingi sampai menghasilkan suatu produk unggulan yang baru. Juga penerapan Pilot Project aplikasi teknologi tepat guna untuk meningkatkan kompetensi Mitra dalam penguasaan Pemasaran Digital.

d) Sertifikasi Produk

Produk ikan teri original dan sambal ikan teri dibuat untuk dapat dipasarkan ke masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan Poklhasar Toengge Sejahtera dan memenuhi kebutuhan masyarakat. Agar produk-produk tersebut bisa dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat dengan aman maka produk-produk tersebut harus disertifikasi oleh lembaga yang berwenang. Lembaga-lembaga tersebut akan melakukan audit terhadap produk dan memastikan bahwa produk tersebut aman dikonsumsi oleh Masyarakat.

e) Pendampingan

Keberlanjutan program ini dilakukan pendampingan untuk membantu mitra jikalau ada kesulitan atau hambatan yang ditemukan selama pengolahan sambal ikan teri. Pendampingan secara umum yang akan dilaksanakan ialah perbaikan proses mengenai kendala proses pengolahan sambal ikan teri dan keterampilan akan pengemasan produk. Upaya keberlanjutan kegiatan akan diarahkan pada kegiatan pendampingan dan pembimbingan secara kontinu untuk mengatasi kendala yang dihadapi mitra, guna peningkatan pemahaman yang dimiliki oleh mitra dalam melakukan proses produksi yang higienis serta usaha pengembangannya (Ohoiwutun et al, 2017); (Budiman et al, 2022). Pendampingan dilaksanakan untuk menemukenali permasalahan mitra setelah pelatihan dilaksanakan (Budi et al, 2018).

2. Partisipasi Mitra

Pada kegiatan PKM ini mitra berpartisipasi aktif memberikan informasi permasalahan Poklhasar Toengge Sejahtera, memberi informasi kepada anggota Poklhasar dalam mengikuti pelatihan, memfasilitasi perizinan, dan mendukung secara penuh keseluruhan rangkaian kegiatan PKM mulai dari kegiatan pelatihan sampai kegiatan monitoring dan evaluasi program.

3. Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Proses evaluasi terhadap pelaksanaan program dilakukan setiap minggu, pada akhir dari masing-masing kegiatan pengabdian masyarakat pendampingan Poklahsar Toengge Sejahtera Desa Tondowolio. Evaluasi program akan dilakukan dengan melihat bagaimana perkembangan Poklahsar yang telah mengikuti setiap rangkaian kegiatan yang diadakan dalam program. Metode evaluasinya dilakukan dengan pelaporan hasil-hasil kegiatan, analisis keberhasilan masing-masing kegiatan dan menyusun tindak lanjut dari program. Selanjutnya, dalam rangka keberlanjutan kegiatan PKM ini, maka akan terus dilakukan monitoring dan evaluasi melalui perkunjungan maupun melalui komunikasi telepon. Selain itu, untuk kesinambungan dan percepatan perluasan kapasitas kegiatan PKM, maka akan dibangun komunikasi dengan pihak terkait terutama Pemerintah Desa Tondowolio.

Hasil Dan Pembahasan

1. Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program dan kegiatan PKM. Kegiatan sosialisasi PKM dilaksanakan di rumah ketua Poklahsar Toengge Sejahtera yang diikuti oleh 15 orang peserta dari mitra. Kegiatan sosialisasi diawali oleh penyampaian materi potensi Perikanan di wilayah pesisir Tondowolio khususnya potensi ikan teri yang harus dikembangkan. Kegiatan sosialisasi ini dilanjutkan dengan pengenalan program dan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan selama kegiatan PKM berlangsung.



Gambar 3. Sosialisasi Kegiatan PKM dan Pelatihan Penguatan Manajemen Usaha

Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program dan kegiatan PKM. Kegiatan sosialisasi lebih ditekankan kepada pemberian pemahaman dan pengertian kepada Masyarakat tentang pentingnya program ini berkaitan dengan upaya mengatasi masalah utama mitra yaitu meningkatkan produktivitas ikan teri dan kualitas produk unggulan Poklahsar Toengge Sejahtera. Narasumber pada kegiatan ini yakni Ibu Masitah, S.P., M.Si. dosen pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dengan cara menyajikan materi secara presentasi dengan menggunakan media visual. Media merupakan sarana penyampaian berita dan informasi kepada masyarakat melalui penggunaan berbagai elemen grafis seperti teks, gambar, dan foto (Hidayat et al., 2016). Selanjutnya, di waktu lain

dilaksanakan kegiatan pelatihan manajemen usaha dan pemasaran digital bagi Poklahsar Toengge Sejahtera. Pada kegiatan pelatihan ini, mitra kelompok didampingi oleh tim PKM dan dibekali oleh materi terkait manajemen usaha, pelatihan pemasaran produk ikan teri melalui pemasaran digital atau secara online, pelatihan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan standar serta pelatihan diversifikasi produk olahan ikan teri menjadi sambal ikan teri sehingga menjadi produk unggulan bagi Poklahsar Toengge Sejahtera khususnya Desa Tondowolio Kabupaten Kolaka. Selain itu kegiatan penerapan teknologi juga diberikan kepada kelompok berupa pembuatan pengering dan penyimpanan ikan teri secara higienis, pengemasan produk, dan diversifikasi produk.

2. Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Teri

Pelatihan diversifikasi merupakan salah satu pelatihan penerapan teknologi dalam pengolahan produk teri dengan diversifikasi produk menjadi sambal ikan teri. Narasumber dari Pelatihan ini adalah Ibu Anti Landu, S.Pi., M.Si. dosen Prodi Ilmu Perikanan Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka. Pelatihan ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra dengan sumber daya ikan teri yang melimpah namun belum memiliki ragam produk olahan ikan teri. Selain itu dengan adanya kegiatan ini juga untuk meningkatkan ketrampilan Poklahsar Toengge Sejahtera dalam pengolahan ikan teri sehingga bisa menghasilkan produk yang menjadi unggulan Desa Tondowolio bahkan Kabupaten Kolaka. Pelatihan yang dilakukan meliputi pembuatan produk olahan ikan teri menjadi sambal ikan teri khas tondowolio yang siap jual. Dari hasil kegiatan ini ketrampilan mitra dalam pengolahan ikan teri semakin meningkat sert mitra dapat mempraktikkan pembuatan produk sambal ikan teri sehingga bisa menghasilkan produk olahan baru yang menjadi khas produksi mereka. Tahap awal dalam pelatihan diversifikasi produk ikan teri yakni persiapan alat dan bahan yang dilanjutkan dengan proses pembuatan sambal ikan teri. Berikut dokumentasi kegiatan pelatihan sambal ikan teri Poklahsar Toengge Sejahtera.



Gambar 4. Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Teri Menjadi Sambal Ikan Teri

3. Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Digital Produk Ikan Teri

Sebelum adanya kegiatan pelatihan dilakukan kemasan produk mitra yakni Poklahsar Toengge Sejahtera hanya menggunakan plastik biasa sekedar hanya untuk melindungi produk. Selama pelatihan dilakukan tim pengabdian kepada masyarakat memberikan penjelasan kepada mitra tentang pentingnya tampilan luar (kemasan) untuk menarik konsumen. Kemasan selain berfungsi untuk melindungi produk, kemasan harus juga mempertimbangkan aspek estetika sehingga menjadi

daya tarik bagi konsumen. Kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik cetak dengan label yang melekat pada kemasan plastik. Alasan penggunaan kemasan plastik ini adalah kemasan plastik lebih praktis, tampilan desain pada plastik terlihat kuat dan aman bagi ikan teri, bentuknya sangat fleksibel, kemasan plastik terdiri dari berbagai ukuran, harga ekonomis, tampilan lebih modern dan menarik. Sedangkan untuk *labeling* usaha selama ini mitra tidak menggunakan labeling pada produk ikan teri mereka. Dengan adanya pelatihan ini, mitra sepakat untuk memberi label usaha pada kemasan plastik dengan nama merek Ikan Teri Khas Tondowolio di Produksi Oleh Poklahsar Toengge Sejahtera.

Selanjutnya setelah dilakukan pelatihan pengemasan dilanjutkan dengan pelatihan pemasaran digital bagi kelompok mitra. Pengetahuan mitra mengenai pemasaran berbasis digital juga dinilai sangat penting. Strategi pemasaran ini bertujuan untuk mengembangkan kemampuan pemasaran bisnis yang baik dan meningkatkan penggunaan media online dalam memasarkan produk olahan. Tujuannya adalah untuk mengembangkan bisnis berdasarkan teknologi yang ada dan meningkatkan pendapatan (Rapini et al., 2020); (Wahyuni et al, 2023). Pelatihan pemasaran produk ikan teri dilakukan oleh narasumber tim edukasi yaitu Bapak Dr. Doddy Ismunandar Bahari, S.P., M.P. dan Ibu Masitah, S.P., M.Si. dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka. Selama ini mitra menjual produknya hanya di Desa Tondowolio yang berada disekitar pinggir jalan raya Desa Tondowolio. Berikut Gambar alur kegiatan pelatihan pengemasan bagi mitra:



Gambar 5. Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Digital

Dalam hal ini, pelatihan yang tepat tentang strategi pemasaran diperlukan. Pelatihan diberikan mengenai strategi pemasaran produk perikanan khususnya ikan teri dengan kemasan produk yang praktis dan higienis serta memanfaatkan media sosial untuk promosi. Tujuan dari kemasan produk adalah untuk memastikan produk yang dijual memiliki masa pakai yang lebih lama, lebih praktis, dan lebih mudah untuk diangkut ke luar daerah. Saat ini penggunaan media sosial dalam periklanan telah menjadi salah satu alternatif bentuk periklanan untuk menyadarkan masyarakat terhadap produk kita (Wulandari dkk). Untuk keberlanjutan kegiatan PKM ini, maka akan terus dilakukan pendampingan melalui kunjungan maupun melalui komunikasi telepon. Dari komunikasi yang dilakukan sampai saat

ini, mitra mengabarkan dalam 1 minggu mereka sudah memproduksi sambal ikan teri khas tondowolio sebanyak 70 botol/cup dengan harga jual Rp. 20.000 dengan ukuran 250 ml, sedangkan untuk ikan teri dengan kemasan baru dijual dengan harga Rp. 30.000/250 gram.

Hal ini menunjukkan bahwa banyak peminat yang tertarik dengan produk baru mitra baik berupa sambal ikan teri maupun produk ikan teri biasa dengan kemasan yang baru. Selain itu disamping menjual produk mitra juga meminta review dari konsumen terkait produk baru yang mereka keluarkan. Tujuan adalah agar nantinya mitra bisa memperbaiki kualitas produk dan pelayanan dalam memasarkan produk mereka. Sehingga bisa menjadi produk unggulan di Desa Tondowolio dan menjadi sentra ikan teri Kabupaten Kolaka. Rencana selanjutnya dalam kegiatan ini adalah pembuatan PIRT, Sertifikat Halal dan pembuatan akun e-commerce dan website penjualan produk Poklahsar Toengge Sejahtera. Perlunya PIRT digunakan untuk label resmi dari produk agar meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Sedangkan e-commerce dan website digunakan untuk perluasan pemasaran produk dari Poklahsar Toengge Sejahtera sehingga nantinya bisa meningkatkan pendapatan.

4. Evaluasi pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan

Evaluasi kegiatan pelatihan dan pendampingan ini dilakukan pada evaluasi pengetahuan mitra.

Tabel 1. Hasil pre-test dan post-test

No	Kegiatan	Jumlah mitra	Hasil Pre Test	Hasil Post Test
1	Pengetahuan mitra pada pelatihan diversifikasi produk olahan ikan teri	15	15%	100%
2	Pengetahuan mitra pada pelatihan pengemasan dan pemasaran digital produk ikan teri	15	10%	100%

Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat pengetahuan mitra mengalami peningkatan. Hasil pre test sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan, pengetahuan mitra dalam diversifikasi produk olahan ikan teri yaitu hanya 15 % artinya hanya 3 orang yang paham dalam diversifikasi produk olahan ikan teri, namun 3 orang tersebut belum memahami secara detail produk olahan seperti apa yang bisa dijadikan produk yang memiliki nilai tambah atau nilai jual lebih dari ikan teri. Hasil post test, semua anggota mitra 100% paham dan bisa mempraktikkan pembuatan produk olahan sambal ikan teri dari tahap awal sampai akhir yang merupakan bagian dari diversifikasi ikan teri. Sedangkan hasil pre test pelatihan pengemasan dan pemasaran digital ikan teri, sekitar 10% mitra memiliki pengetahuan terkait pengemasan dan pemasaran atau sekitar 2 orang yang hanya mengetahui jenis kemasan dan penjualan melalui media facebook, setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan, pengetahuan mitra dalam pengemasan dan pemasaran digital produk ikan teri meningkat menjadi 100%. Mitra sangat aktif dan antusias, serta selalu berdiskusi dengan tim PKM selama kegiatan pelatihan dan pendampingan.



Gambar 6. Kegiatan Pelatihan Diversifikasi, Pengemasann Pemasaran Produk Ikan Teri Poklahsar Toengge Sejahtera

Simpulan Dan Saran

Kesimpulan dari Dari hasil pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat khususnya kepada Mitra Poklahsar Toengge Sejahtera yang telah dilakukan adalah peningkatan keterampilan Poklahsar meningkat dalam manajemen usaha pengolahan produk, diversifikasi produk, pemasaran digital serta pengemasan produk yang baik. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan mitra dalam pembagian jobdesk yang jelas dengan struktur organisasi yang dibentuk dan perluasan pemasaran melalui market place. Melalui diversifikasi pengolahan produk ikan teri menghasilkan produk olahan baru pada Poklahsar yaitu sambal ikan teri. Terdapat peningkatan pendapatan rumah tangga Poklahsar dengan adanya penambahan variasi produk olahan. Tercapainya beberapa luaran kegiatan pengabdian masyarakat antara lain, Jurnal publikasi, media massa, video kegiatan, dan draft poster kegiatan pengabdian masyarakat. Selanjutnya saran dari kami yaitu kami berharap kedepannya agar kegiatan-kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat perlu selalu dilakukan. Untuk Mitra Poklahsar Toengge Sejahtera perlu diberi informasi pasar yang lebih luas lagi untuk memperluas pasaran produk yang telah dimiliki.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada DRTPM Kemendikbudristek yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini, Poklahsar Toengge Sejahtera selaku mitra pengabdian yang telah berkenan bekerjasama dan membantu proses pengabdian ini.

Daftar Rujukan

- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Jeanne Dewi Damayanti, & Asfar, A. M. I. T. (2020). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 176–180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- BPS. (2023). Data Produksi Perikanan di Kabupaten Kolaka dan Kecamatan.
- Budi, F. S., Purnomo, J., Sulistiono, Darmanto, & Arisyono. (2018). Pengembangan Produk Ikan Teri dan Sertifikasinya dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur, Maluku Utara (Development of Anchovy Product and the Certification for Community Empowerment in Saramaake Village, East Halmahera, No. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 143–155.
- Budiman, K., Masitah., Prihantini, I. P., Nursalam & Hasbiadi. (2022). Penguatan Kemampuan Manajerial Kelompok Wanita Tani Melalui Pelatihan Laporan Keuangan Usahatani Di Kabupaten Kolaka. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 7(2), 403-410. <https://doi.org/10.20956/jdp.v7i2.22269>
- Hidayat, W., Mahmuriyah, R., & N., S. S. (2016). Media Visual Berbentuk Katalog Produk Sebagai Media Promosi. *SENSI Journal*, 2 (2), 184–197. <https://doi.org/https://doi.org/10.33050/sensi.v2i2.752>
- Ohoiwutun, M. K., Ohoiwutun, E. C., & Hasyim, C. L. (2017). Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 150. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.150-159>
- Profil Desa Tondowolio. (2023). <https://tondowolio.opendesa.id/>
- Rapini, T., Kristiyana, N., Santoso, A., & Setyawan, F. (2020). Strategi pengembangan produk jipang berbasis pelatihan manajemen usaha dan pemasaran yang kreatif. *Jurnal Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 1(1). <https://doi.org/doi:https://doi.org/10.33292/mayadani.v1i1.7>
- Savitri, I. K. E., Silaban, B., & Sormin, R. B. D. (2018). Mutu produk teri (*Stolephorus* sp.) kering Pulau Bru dengan metode pengering surya tertutup. *Jphpi*, 21(3), 543–548.
- Sutono, D., & Susanto, A. (2016). Anchovy (*Stolephorus* sp) Utilization at Coastal Waters of Tegal. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 6(2), 104. <https://doi.org/10.33512/jpk.v6i2.1104>
- Wahyuni, S., Masitah., Dewi., Suardi., & Mustafa M. (2023). Kampung Bajo Preneur: Empowerment Anak Muda Suku Bajo Melalui Edukasi Entrepreneur. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 4(1), 109-115. <https://doi.org/10.55678/mallomo.v4i1.1181>
- Wulandari, Y., Muzayanah, F. N., & Azzahra, F. (2023). Pemberdayaan Poklhasar dalam Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Produk Unggulan. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 2133–2143. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3555>.

