

PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT MANAJEMEN USAHA, INOVASI TEKNOLOGI ALAT PENGERINGAN DAN PEMASARAN DIGITAL BAGI KELOMPOK USAHA PENGERINGAN IKAN TERBANG DI KELURAHAN MOSSO, KABUPATEN MAJENE, SULAWESI BARAT

Muhammad Nur Ihsan¹⁾, Muhammad Nur²⁾, Tenriware¹⁾, Tikawati²⁾, Rasti Sapri²⁾

¹Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Sulawesi Barat, Majene, Sulawesi Barat, Indonesia

²Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Sulawesi Barat, Majene, Sulawesi Barat, Indonesia

Corresponding author : Muhammad Nur

E-mail : muhammadnur@unsulbar.ac.id

Diterima 25 Oktober 2022, Direvisi 03 November 2022, Disetujui 03 November 2022

ABSTRAK

Ikan terbang termasuk jenis sumberdaya ikan yang melimpah dan potensial dikembangkan menjadi produk unggulan daerah di Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. PKM manajemen usaha dan pemasaran digital bagi kelompok usaha pengeringan ikan terbang ini bertujuan untuk menciptakan produk yang lebih berkualitas dan berdaya saing, meningkatkan manajemen usaha yang lebih baik dan memperluas jaringan pemasaran produk ikan terbang dari skala lokal ke skala nasional. Kegiatan ini dilaksanakan pada 2 Oktober 2022 di Kelurahan Mosso, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Mitra kelompok yang menjadi sasaran pengabdian ini yang itu kelompok usaha mikro kecil menengah "Mosso Indah". Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah melaksanakan pendampingan kemitraan dengan melalui penyuluhan dan praktek langsung di lokasi unit usaha pengeringan ikan terbang. Hasil yang dicapai dari kegiatan ini adalah penambahan keterampilan dan pengetahuan mitra, perbaikan kemasan dan label, penyuluhan pemasaran digital dan pelatihan pemasaran digital serta pengenalan inovasi alat pengering ikan, sehingga masyarakat mitra dapat menghasilkan produk yang berkualitas, higienis serta dapat memasarkan produk yang lebih luas. Dengan adanya pemasaran digital semua masyarakat dapat lebih mudah membeli produk tersebut dengan mudah dan cepat dimanapun dan kapanpun.

Kata kunci: ikan terbang; pengeringan; pengemasan; pemasaran digital; sulawesi barat

ABSTRACT

Flying fish is a type of abundant fish resources and has the potential to be developed into regional superior products in Majene Regency, West Sulawesi Province. Community Development Program business management and digital marketing for the flying fish drying business group aims to create more quality and competitive products, improve business management and expand the marketing network of flying fish products from a local to a national scale. This activity was held on October 2, 2022 in Mosso Village, Sendana District, Majene Regency, West Sulawesi Province. The partner group that is the target of this service is the micro, small and medium business group "Mosso Indah". The method used in this service activity is to carry out partnership assistance through counseling and direct practice at the location of the flying fish drying business unit. The results achieved from this activity are the addition of partner skills and knowledge, improvement of packaging and labels, digital marketing counseling and digital marketing training as well as the introduction of fish dryer innovations, so that partner communities can produce quality, hygienic products and can market their products more widely. With digital marketing, all people can more easily buy these products easily and quickly wherever and whenever.

Keywords: flying fish; drying; product packaging; digital marketing; west sulawesi

PENDAHULUAN

Ikan terbang termasuk jenis sumberdaya ikan pelagis yang melimpah di perairan Selat Makassar (Nur *et al.*, 2022). Ikan terbang tergolong sebagai ikan yang bernilai ekonomis penting (Indrayani *et al.*,

2021; Tuapetel, 2021; Nur *et al.*, 2022). Selain ikannya, telur ikan terbang juga merupakan komoditas ekspor ke berbagai negara yang potensial menambah devisa negara (Indrayani *et al.*, 2020; Oliveira *et al.*, 2015;

Shakhovskoy & Parin, 2013; Tuapetel, 2021) seperti Jepang, China, dan Taiwan.

Ikan terbang potensial dikembangkan menjadi produk unggulan daerah di Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat (Nur et al., 2022). Terkhusus di Kelurahan Mosso, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene dikenal sebagai sentra pengolahan ikan terbang di Sulawesi Barat hal ini dikarenakan mayoritas penduduk di wilayah tersebut menggantungkan hidupnya dari usaha penangkapan dan pengolahan ikan terbang. Salah satu bentuk pengolahan ikan terbang yaitu dengan dikeringkan. Menurut (Elieser et al., 2015) ikan perlu diawetkan termasuk dikeringkan untuk menjaga kualitas dan memperpanjang daya awetnya. Selain pengeringan di Kelurahan Mosso juga terdapat usaha pengasapan ikan (Fitriah et al., 2020)

Pada kegiatan pengabdian ini terdapat satu kelompok usaha yang menjadi mitra kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yaitu usaha mikro kecil menengah kelompok usaha "Mosso Indah". Produk olahan yang didampingi dan kami kembangkan adalah produk yang sedang dijalankan oleh kelompok tersebut berupa produk ikan terbang kering. Meskipun sejak dulu masyarakat kelompok tersebut telah bekerja dan berprofesi sebagai pengolah ikan terbang namun pendapatan dan kesejahteraannya masih terbilang masih sangat rendah. Berdasarkan survei lapangan menunjukkan terdapat dua permasalahan utama yang menyebabkan kelompok usaha ini belum berkembang yaitu 1) Belum adanya manajemen usaha kelompok pengeringan ikan terbang yang baik 2) pengeringan ikan terbang masih menggunakan metode konvensional dan kurang higienis, dan 3) Pengemasan kurang menarik dan pemasaran produk yang masih konvensional dan bersifat skala lokal. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha, maka dilakukan beberapa langkah-langkah yang menjadi solusi untuk mencapai tujuan diantaranya pendampingan manajemen usaha kelompok usaha pengolahan ikan terbang, penerapan teknologi sederhana pengeringan ikan yang higienis, dan pengemasan dan pemasaran digital produk ikan terbang kering.

Universitas Sulawesi Barat sebagai bagian dari Kabupaten Majene, terus berupaya untuk menjadi bagian dalam pengembangan perekonomian masyarakat sebagai bentuk pengabdian dan pemberdayaan masyarakat. Olehnya melalui kegiatan Manajemen Usaha, Inovasi Teknologi Alat Pengeringan Dan Pemasaran Digital Bagi Kelompok Usaha Pengeringan

Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat yang akan kami laksanakan secara umum bertujuan untuk meningkatkan pendapatan/ perekonomian dan kesejahteraan kelompok pengolahan ikan terbang, secara khusus bertujuan menciptakan produk yang lebih berkualitas dan berdaya saing, meningkatkan manajemen usaha yang lebih baik dan memperluas jaringan pemasaran produk ikan terbang dari skala lokal ke skala nasional.

Program pengabdian masyarakat bagi kelompok ini secara langsung akan berkontribusi dalam pencapaian IKU perguruan tinggi, terkhususnya pada pencapaian IKU ke 5, yaitu hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat. Sebagian besar hasil penelitian yang diterapkan pada kegiatan pengabdian ini berasal dari hasil riset para akademisi Universitas Sulawesi Barat termasuk tim pengusul. Selanjutnya fokus pengabdian ini adalah pada pengembangan produk olahan ikan terbang sebagai produk unggulan, pengembangan produk olahan ikan terbang yang lebih berkualitas dan berdaya saing, meningkatkan manajemen usaha dan memperluas jaringan pemasaran yang secara umum diharapkan dapat berdampak pada peningkatan perekonomian masyarakat setempat. Hal ini juga sejalan dengan Renstra Pengabdian Masyarakat Universitas Sulawesi Barat dalam upaya pengetasan kemiskinan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan sumberdaya alam (lokal) di Provinsi Sulawesi Barat.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 12 Juli dan 2 Oktober 2022 di Kelurahan Mosso, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Mitra kelompok yang menjadi sasaran utama pengabdian ini yaitu usaha kecil mikro menengah "Mosso Indah". Yang terdiri dari 10 anggota. Metode pelaksanaan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Pendampingan manajemen usaha

Pendampingan manajemen usaha kelompok usaha pengolahan ikan terbang. Dalam rangka peningkatan kemampuan usaha kelompok pengering ikan terbang ini maka dilakukan tahapan perencanaan kegiatan pendampingan yang akan dilakukan, dimana secara teknis antara lain sebagai berikut :

- a) Kegiatan pendampingan kelompok meliputi pemberian materi dan praktek.
- b) Pelatihan dilakukan di lokasi mitra selama kegiatan pengabdian.

- c) Materi pelatihan ini meliputi tentang tata cara melakukan proses produksi yang baik dan benar dengan memperhatikan SOP (Standar Operating Procedur) dan SSOP (Standar Sanitation Operational Procedur).
- d) Pelatihan secara teori ini dilakukan dilakukan di dalam ruangan dengan metode diskusi, tanya jawab dan pemaparan materi dengan memanfaatkan media video yang diputar dengan LCD atau lensa proyektor.
- e) Praktek dilakukan dengan menerapkan apa telah dipelajari pada saat teori. Untuk mendukung keberhasilan pelatihan dan produksi maka materi juga melibatkan instansi lain khususnya penyuluh dari Dinas Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Majene.
- f) Evaluasi keberhasilan program pendampingan dilakukan setiap selesai praktek

2. Inovasi teknologi pengeringan sederhana ikan terbang

Pembuatan Inovasi teknologi pengeringan meliputi pembuatan rangka dan pembuatan rak-rak pengeringan. Alat pengering ikan terbang terdiri dari 2 bagian, yaitu ruang pengering dengan ukuran (p x l x t = 200 x 150 x 150 cm). Ruang pengering berbentuk kotak persegi panjang, terbuat dari rak besi galvanis anti karat dan kawat ram berukuran 1 x 1 cm. Rak pengering terbuat dari kayu/besi galvanis bisa dikeluarkan masukkan ke ruang pengering berukuran p x l = 200 x 150 cm sebanyak 2-3 Layer rak. Jaring/waring diletakkan di atas rak besi/kayu, berfungsi untuk meletakkan ikan. Jarak ketinggian antar rak 30 cm. Bingkai terbuat dari rangka siku berfungsi untuk melekatkan rak pengering yang terbuat dari rangka siku besi/stainless dengan diameter 40 mm. Penutup ruangan pengering, dan dinding alat terbuat dari plastik serta pada bagian bawah alat ditutupi dengan kawat ram stainless. Terdapat dua pintu. Bahan-bahan yang digunakan yang langsung bersentuhan dengan ikan (kawat ram) pada waktu proses produksi terbuat dari besi/stainless anti karat sehingga kualitas ikan terbang kering yang dihasilkan sangat baik dan aman untuk dikonsumsi.

Prinsip alat pengering ikan ini merupakan ruang yang tertutup oleh dinding atau atap transparan (bening) sehingga sinar matahari dapat masuk ke dalam. Udara panas di dalam ruang dapat ditangkap sehingga suhunya makin tinggi, lebih tinggi dari suhu

udara di luar ruang, dimana suhu luar alat pengering ikan 40 °C dan suhu di dalam ruang alat 45 °C. Alat pengering ini lebih cepat mengeringkan ikan daripada proses pengeringan di tempat terbuka. Uap air dibiarkan keluar melalui celah-celah yang ada pada sambungan-sambungan dinding. Selanjutnya dikatakan bahwa alat pengeringan ini sangat menguntungkan karena produk ikan yang dikeringkan sangat tinggi kehygienisannya. Ikan yang dihasilkan tidak terkontaminasi oleh lalat, kotoran, dan debu serta saat musim hujan ikan tidak basah karena kehujanan. Biaya untuk pembuatan alat pengeringan relatif terjangkau yaitu diperkirakan hanya berkisar 1.000.000-2.000.000 sehingga dijangkau oleh masyarakat dengan kapasitas pengeringan sebanyak 1200 ekor ikan terbang. Waktu pengeringan berkisar 2-3 hari.

Beberapa hal yang menjadi kelebihan alat ini yaitu proses pembuatannya mudah dan sederhana, biaya yang diperlukan relatif terjangkau, mempercepat proses pengeringan karena tidak terpengaruh oleh cuaca, produk lebih bersih, terhindar dari cemaran, kapasitas produksi bisa mencapai 1200 ekor dalam satu kali pengeringan dan mutu terjamin. Target /indikator luaran yang diharapkan dengan adanya inovasi alat pengering ikan ini adalah hasil olahan ikan kering yang dihasilkan lebih higienis serta lebih berdampak pada kualitas produk ikan yang dihasilkan menjadi lebih baik

3. Pengembangan Pengemasan Produk dan Pemasaran Digital

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada bagian ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan diharapkan dapat membukanya wawasan pada kelompok usaha pengolahan ikan dalam menggunakan pemasaran digital, mampu melakukan pemasaran produk melalui pemanfaatan media digital, terciptanya model pemasaran yang efektif sehingga produk dapat laku terjual, pesanan semakin banyak dan pendapatan kelompok usaha menjadi meningkat.

Tahapan pelaksanaan pelatihan ini antara lain:

- a) Perbaikan kemasan produk dan label diperlukan agar dapat menambah daya tarik konsumen untuk membeli produk tersebut. Perbaikan kemasan produk dilakukan melalui kegiatan pengadaan bahan pengemasan yaitu plastik vakum dan alat pengemasan vakum serta pembuatan label untuk produk ikan kering tersebut. Harga untuk plastik vakum

biasanya berkisar antara 50.000-70.000 per packnya (isi 100 lembar) dan alat vakum sederhana berkisar antara 850.000-1.300.000 rupiah. Harga tersebut relatif murah dibandingkan dengan manfaat dan keuntungan yang akan diperoleh dengan penggunaan kemasan tersebut. Beberapa manfaat kemasan vakum ini antara lain : produk menjadi menarik, produk lebih tahan lama karena pengemasan vacuum didasarkan pada prinsip pengeluaran udara dari kemasan sehingga oksidasi dapat dihilangkan, kesegaran dan cita rasa terjaga, higienis, bebas bakteri, dan jangkauan distribusi lebih luas

- b) Selanjutnya yaitu pembuatan label yang dilakukan melalui tahapan pembuatan design, mengeprint design dan penempelan stiker pada kemasan. Hal ini bertujuan untuk memberikan kesan menarik pada produk dan memberikan keterangan produk seperti tanggal produksi, masa kedaluwarsa dan berat bersih. Pemberian merek dilakukan dengan cara berdiskusi dengan kelompok usaha untuk menetapkan brand sesuai untuk produk tersebut.
- c) Penyuluhan pemasaran digital
Pada penyuluhan ini kelompok usaha akan diberikan materi terkait dengan pemasaran digital meliputi manfaat Pemasaran Online, Media Pemasaran Online (sosial media) dan contoh produk yang telah dipasarkan dengan memanfaatkan media digital.
- d) Pelatihan pemasaran digital
Pelatihan pemasaran digital dilakukan dengan praktek langsung. Pelatihan pemasaran digital dimulai dengan pembuatan content sosial media bagi UMKM untuk memasarkan produknya, Pelatihan teknik foto produk yang baik dan pelatihan pemasaran produk menggunakan sosial media menggunakan smartphone. Pada kegiatan ini masyarakat akan langsung memposting produk mereka ke berbagai media pemasaran. Media akan digunakan antara lain facebook, youtube, instagram, whatsapp business, line, dan market place seperti shoope dan tokopedia. Target /indikator luaran yang diharapkan adalah terbukanya wawasan pada kelompok usaha pengolahan ikan dalam menggunakan pemasaran digital, terciptanya model pemasaran yang efektif sehingga produk dapat laku terjual, pesanan banyak dan pendapatan masyarakat menjadi meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Pendampingan manajemen usaha di kelurahan Mosso

Kegiatan pendampingan manajemen usaha oleh kelompok usaha mikro kecil menengah "Mosso Indah". dilakukan diawali dengan pemaparan materi yang dipaparkan oleh dosen perikanan. Kegiatan manajemen usaha yang bertujuan menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan berdaya saing, meningkatkan manajemen usaha yang lebih baik dari sebelumnya.

Ikan terbang merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil yang banyak ditemukan di perairan Majene. Ikan ini merupakan salah satu ikan khas yang ada di kelurahan Mosso. Ikan terbang memiliki rasa yang guri, lembut dan warna daging berwarna putih. Ikan terbang telah banyak diolah oleh masyarakat di daerah pesisir menjadi ikan asap dan juga ikan kering. Kelompok usaha mikro kecil menengah "Mosso Indah" yang ada di Kelurahan Mosso masih dilakukan secara konvensional sehingga produk yang ditawarkan kurang menarik. Olehnya kualitas produk harus dijaga sehingga menarik perhatian konsumen. Pemberian kemasan dan label pada produk ikan terbang merupakan suatu strategi yang dilakukan sehingga produk yang ditawarkan tetap terjaga hygiene dan mudah dikenali oleh konsumen. Sebelum ikan di berikan kemasan produk pertama yang dilakukan adalah persiapan. Persiapan ikan merupakan hal yang paling pertama dan sangat penting untuk diperhatikan karena ikan merupakan suatu produk yang mudah rusak sehingga membutuhkan perlakuan khusus.

Ikan segar hasil tangkapan nelayan dilakukan pencucian, pembelahan, selanjutnya pengeluaran isi perut dan isang ikan dan dilanjutkan dengan pencucian berulang kali dengan hati-hati sampai bersih. Dilanjutkan dengan pengaraman dan didiamkan selama kurang lebih 24 jam. Tujuan dari pemberian garam dalam hal ini sebagai pengawet ikan sehingga dapat tahan lama dan memperlambat pembusakan pada ikan tersebut. Garam memiliki sifat yang dapat menarik air pada ikan selakigus cairan sel mikroba sehingga mencegah terjadinya rekasi autolisis, dapat membunuh bakteri yang terdapat pada daging ikan. Setelah itu dilakukan pencucian kembali dan dilakukan

Pengeringan ikan sekitar 1-3 hari. Pengeringan merupakan proses pengeluaran air atau pemisahan air dalam jumlah yang relatif kecil dari suatu bahan dengan menggunakan energi panas. Hasil dari proses pengeringan adalah bahan kering yang mempunyai kadar air setara dengan kadar air

keseimbangan udara (atmosfir) yang normal atau memiliki nilai aktivitas air (aw) yang aman dari kerusakan enzimatik, kimiawi dan mikrobiologi

Manajemen usaha merupakan hal yang harus diperhatikan oleh kelompok usaha. Manajemen usaha merupakan salah satu kegiatan perencanaan dalam usaha yang dilakukan untuk mencapai target bisnis. Oleh karena itu, perbaikan produk dan kemasan yang digunakan harus menarik. Pengemasan produk merupakan suatu alternatif yang dilakukan untuk meningkatkan usaha mikro kecil menengah "Mosso Indah" dalam menghasilkan desai kemasan dan label. Penggunaan kemasan dan juga label dapat menambah keindahan pada produk ikan terbang sehingga mudah dikenali oleh konsumen. Kemasan juga sangat bermanfaat karena dapat melindungi produk dari kerusakan yang disebabkan oleh lingkungan seperti pencemaran, tikus, kucing dan sebagainya yang dapat mengganggu. Dari segi promosi kemasan dan juga label berfungsi sebagai daya tarik tersendiri sehingga produk yang ditawarkan mudah dikenali agar mudah menarik perhatian para konsumen dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Proses pengemasan dan hasil produk ikan terbang

b) Inovasi teknologi pengeringan ikan

Pengeringan ikan merupakan salah satu metode pengawetan ikan dengan prinsip mengurangi kandungan air pada jaringan ikan sebanyak mungkin sehingga aktivitas bakteri terhambat (Lukmansyah *et al.*, 2019). Beberapa metode pengeringan telah banyak dikembangkan dengan menggunakan alat pengering terbukti efektif jika dibandingkan dengan pengeringan secara tradisional (Darniati *et al.*, 2013). Beberapa Kendala

yang dihadapi produsen ikan asin secara tradisional antara lain semakin terbatasnya lahan untuk menjemur ikan, penjemuran dibiarkan terbuka sehingga tidak higienis, dan pada musim penghujan ikan tidak segera kering, sehingga mengakibatkan ikan menjadi busuk (Wahyuni & Zakaria, 2018)

Inovasi teknologi pengeringan ikan yang diterapkan pada proses pengeringan ikan yang bertujuan mempercepat proses pengeringan karena tidak terpengaruh oleh cuaca, produk lebih bersih, terhindar dari cemaran dan mutu terjamin. Target /indikator luaran yang diharapkan dengan adanya inovasi alat pengering ikan ini adalah hasil olahan ikan kering yang dihasilkan lebih higienis serta lebih berdampak pada kualitas produk ikan yang dihasilkan menjadi lebih baik. Inovasi teknologi alat pengering ikan diyakini akan bisa meningkatkan kualitas ikan kering sehingga nilai jual dan daya simpan bisa meningkat.

Pembuatan inovasi teknologi pengeringan secara umum terbagi menjadi dua tahapan yaitu pembuatan rangka dan pembuatan rak-rak pengeringan. Alat pengering ikan terbang terdiri dari 2 bagian, yaitu ruang pengering dengan ukuran $(p \times l \times t = 200 \times 150 \times 150 \text{ cm})$. Ruang pengering berbentuk kotak persegi panjang, terbuat dari rak besi galvanis anti karat dan kawat ram berukuran $1 \times 1 \text{ cm}$. Rak pengering juga terbuat dari besi galvanis yang bisa dikeluarkan dimasukkan ke ruang pengering berukuran $p \times l = 200 \times 150 \text{ cm}$ sebanyak 2 rak. Jaring/ram diletakkan di atas rak, berfungsi untuk meletakkan ikan. Jarak ketinggian antar rak 50 cm. Penutup ruangan pengering, dan dinding alat terbuat dari jaring/ram besi serta pada bagian bawah alat ditutupi dengan kawat ram stainless. Terdapat dua pintu. Bahan-bahan yang digunakan yang langsung bersentuhan dengan ikan (kawat ram) pada waktu proses produksi terbuat dari stainless anti karat sehingga kualitas ikan terbang kering yang dihasilkan sangat baik dan aman untuk dikonsumsi.

Sebelum ikan dikeringkan terlebih dahulu ikan dibelah, dicuci bersih dan direndam dalam larutan garam selama setengah hari. Pengeringan akan bertambah baik dan cepat apabila sebelumnya ikan digarami dengan jumlah garam yang cukup untuk menghentikan kegiatan bakteri pembusuk (Hatta *et al.*, 2019). Secara umum Teknologi alat pengering ikan terbang yang higienis yang dihasilkan pada PKM ini seperti terlihat pada Gambar 2-5.



Gambar 2. Proses pembuatan alat pengering ikan terbang



Gambar 3. Uji coba alat pengeringan ikan terbang



Gambar 4. Inovasi alat pengeringan ikan terbang



Gambar 5. Praktek pengeringan ikan dengan inovasi alat pengering ikan

c) Pengembangan pengemasan produk dan Pemasaran digital

Pengemasan produk ikan terbang saat ini terbilang sangat sederhana yaitu menggunakan plastik mika transparan, distapler/hatter, dan dimasukkan dalam kresek. Pengembangan teknologi pengemasan diperlukan agar produk menjadi menarik sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut. Perbaikan kemasan produk meliputi pengadaan bahan pengemasan dan pembuatan label untuk produk ikan kering tersebut. Bahan pengemas digunakan adalah plastik *poliethylen* (PE) yang kemudian dilakukan pengemasan menggunakan alat vakum. Selanjutnya packaging design meliputi pemberian label bertujuan untuk memberikan keterangan nama produk, tanggal produksi, masa kedaluwarsa produk, berat bersih, netto produk. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran (Sucipta *et al.*, 2017). Bahan kemasan dan bentuk kemasan berpengaruh positif terhadap minat beli, dimana semakin tinggi persepsi konsumen terhadap variable design produk, bahan kemasan dan bentuk kemasan maka semakin tinggi minat beli konsumen terhadap produk (Mufreni, 2016).

Pemberian nama/ merek dilakukan dengan cara berdiskusi dengan kelompok usaha untuk menetapkan nama/ brand yang cocok untuk produk tersebut. Merek produk yang dipilih adalah merek yang menarik, unik, dan khas serta mudah diingat oleh konsumen. Dalam pengemasan beberapa kegiatan yang dilakukan seperti penyiapan logo, spesifikasi produk dan diferensiasi produk, analisis fitur kemasan VIEW (*Visibility, Information, Emotion Appeal, Workability*), Brand Positioning, memposisikan produk mitra sebagai dessert spesial yang berkualitas,

menyenangkan dan dapat dijadikan sebagai alternatif hadiah, brand identity, identitas merek yang akan ditampilkan pada kemasan, pencarian alternatif gambar atau ilustrator pemilihan jenis font/tipografi, penentuan warna, penentuan komposisi/tata letak, pemilihan bahan material, penjaringan ide dari bentuk kemasan dan finishing. Target /indikator luaran yang diharapkan adalah terciptanya kemasan menarik yang membuat konsumen tertarik membeli sehingga penjualan produk kelompok usaha pengeringan ikan terbang ini meningkat. Daya tarik kemasan sangat penting guna tertangkapnya stimulus oleh konsumen yang disampaikan oleh produsen. Bila konsumen telah tertarik atas produk tersebut diharapkan konsumen melakukan pembelian atas produk tersebut (Susetyasari, 2012).

Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang di dalamnya individu atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain. Salah satu teknik yang dapat digunakan saat ini pemasaran digital. Pemasaran digital adalah aktifitas atau kegiatan pemasaran dengan serangkaian cara dan teknik yang menggunakan media digital yang bertujuan mendapatkan traffic, data, dan customer. Teknik-teknik ini mencakup pemasaran konten, media sosial, situs web, pengoptimalan mesin telusur, video daring, pemasaran email, penelusuran berbayar, dan sebagainya. Hingga saat ini pemasaran produk masih dilakukan sebatas dilokasi usaha saja belum ada pengembangan untuk mengakses pasar yang luas. Model pemasaran yang perlu pemasaran digital. Media digital yang dapat dipakai sebagai promosi seperti facebook, youtube, instagram, whatsapp business, line, dan market place seperti shoope dan tokopedia.

Target /indikator luaran yang diharapkan adalah terbukanya wawasan pada kelompok usaha pengolahan ikan dalam menggunakan pemasaran digital, terciptanya model pemasaran yang efektif sehingga produk dapat laku terjual, pesanan banyak dan pendapatan masyarakat menjadi meningkat.

Secara umum jenis luaran yang akan dicapai pada kegiatan ini ada beberapa yaitu peningkatan manajemen usaha kelompok usaha pengolahan ikan terbang, teknologi sederhana alat pengering ikan yang higienis, pengemasan produk (packaging design) pada produk dan konten sosial media untuk memasarkan produk. Selain itu pada

pengabdian ini akan dipublikasikan pada media cetak dan elektronik serta publikasi pada jurnal pengabdian masyarakat. Terkhusus dalam rangka meningkatkan jangkauan pasar pada penelitian ini dilakukan metode pemasaran digital. Pemasaran digital merupakan salah satu strategi dalam aspek pemasaran yaitu metode pemasaran yang dilakukan menggunakan bantuan instrumen digital, utamanya internet beserta beragam aplikasi yang terdapat di dalamnya (Rapitasari, 2016). Manfaat dari pemasaran digital tersebut adalah dengan digital marketing komunikasi dan transaksi dapat dilakukan setiap waktu (Gumilang, 2019) dan pelaku bisnis UMKM dapat langsung berkomunikasi dengan pembelinya, sehingga mereka dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar (Mukhsin, 2019).

Kegiatan pengembangan pengemasan produk dan pemasaran digital kami laksanakan pada tanggal 2 Oktober 2022 dimana pada kegiatan tersebut dirangkaikan dengan pemberian beberapa materi diantaranya Materi 1: Manajemen Usaha (Dr. Tenriware, S.Pi., M.Si), Materi 2: Pemasaran digital (Zulfiani, S.ST.Tr, M.Si), Materi 3 dan Praktek dan Pengemasan Produk dan Pengenalan Alat Inovasi Pengeringan ikan terbang (Dr. Muhammad Nur, S.Pi., M.Si) serta Praktek pengeringan ikan dan pengemasan ikan terbang (Rasti Sapri, S.Pi). Dokumentasi terkait dengan kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar dibawah 6.

Hasil sosialisasi pada pelaksanaan pengabdian yang di lakukan dengan kelompok usaha yang ada di kelurahan Mosso melibatkan lansung masyarakat dan juga KKP sebagai pemateri yang asli di bidangnya sehingga acara sosialisasi ini berjalan dengan lancar. Pemasaran digital merupakan salah satu alternatif dalam memasarkan produk ikan terbang agar dapat dikenal luar oleh masyarakat. Menurut (Harsono, 2011) menyampaikan bahwa sekarang ini, internet dapat membawa perubahan dalam suatu bisnis yang dijalankan, dimana praktek marketing, pemasaran, atau jual beli dapat dilakukan secara elektronik tanpa harus bertemu langsung di tempat. Pengemasan digital menjadi gerbang utama dalam meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir. Hasil penelitian (Praditya, 2019) menyatakan bahwa penggunaan media sosial berkorelasi positif dalam perkembangan usaha Pada kegiatan ini dijelaskan tata cara pemasaran digital berbasis sosial media seperti facebook, shopee, tokopedia, whatsapp dan berbagai sosial media lainnya. Setelah dilaksanakan sosialisasi selanjutnya

dilakukan praktek langsung oleh kelompok tersebut sehingga mempermudah dalam pemasaran produk ikan terbang. Ikan terbang dalam bentuk segar memiliki permintaan pasar yang tidak terlalu tinggi. Hal ini dikarenakan daya konsumsi masyarakat yang masih rendah dibandingkan dengan ikan pelagis lainnya seperti ikan tembang, ikan layang, ikan selar dan sebagainya. Upaya pengembangan ikan terbang yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pengolahan dan pengawetan ikan terbang (Pical *et al.*, 2019). Dengan pelatihan pemasaran digital pada kelompok Mosso Indah ini diharapkan dapat menjangkau pemasaran yang lebih luas sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat.



Gambar 6. Foto bersama Tim PKM dan peserta pelatihan pengemasan

SIMPULAN

Program kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilakukan pada kelompok usaha "Mosso Indah" mampu memberikan manfaat dalam produksi ikan terbang meliputi kelompok usaha lebih mengetahui cara manajemen usaha yang baik dan benar, mengetahui cara pengemasan dan pemasaran berbasis digital yang cocok dalam pemasaran hasil produk ikan terbang kering serta adanya inovasi baru terkait dengan alat pengering ikan yang diharapkan menghasilkan produk ikan terbang kering yang lebih higienis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan Terima kasih kepada DRPM Dikti yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2022. Terima kasih selanjutnya kepada Universitas Sulawesi Barat atas fasilitas yang telah diberikan dan kelompok usaha "Mosso Indah" yang berkenan menjadi mitra pada kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

Darniati, L. (2013). Profil Kualitas Ikan Kering Hasil Pengeringan Dengan Berbagai Variasi Suhu Menggunakan Pengering YTP-UNIB 2013. *Agro Industri*, 27037, 1–8.

- Elieser I, Hens O, J. P. (2015). Studi pengeringan ikan layang (*Decapterus* sp) asin dengan penggunaan alat pengering surya. *Page 1 Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 13–18.
- Fitriah, R., Nur, M., Ihsan, M. N., Apriansyah, A., Arbit, N. I. S., Jufri, A., Tenriware, T., & Athirah, A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 611. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3356>
- Harsono, A. (2011). Understanding e-business & e-commerce and their relation to the conceptual framework of e-marketing: case study. *Jurnal Ilmiah SISFOTENIKA*, 1(2), 53–68. <http://sisfotenika.stmikpontianak.ac.id/index.php/ST/article/view/13>
- Hatta, M., Syuhada, A., & Fuadi, Z. (2019). Sistem pengeringan ikan dengan metode hybrid. *Jurnal Polimesin*, 17(1), 9–18.
- Indrayani, A B Sambah, A Kurniawan, A Pariakan, A Jufri, D. G. R. W. (2020). Determination spesies flying fishes (exocoetidae) in makassar strait. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 012110. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/441/1/012110>
- Indrayani, I., Findra, M. N., Jufri, A., Hidayat, H., Pariakan, A., Syaikh, O. J., & Al-Khidhir, M. (2021). *INDO PAC J OCEAN LIFE Genetic variations of Cheilopogon nigricans in the Makassar Strait, Indonesia*. 5(1), 22–28. <https://doi.org/10.13057/oceanlife/o050104>
- Lukmansyah, S. F., Sumaryo, S., & Susanto, E. (2019). Pengembangan Sistem Pengeringan Ikan Asin Otomatis Dengan. *E-Proceeding of Engineering*, 6(2), 2786–2793.
- Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Mukhsin. (2019). Manfaat Penerapan Marketing Online (Menggunakan E-Commerce Dan Media Sosial) Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkh). *Teknokom*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.31943/teknokom.v2i1.25>

- Nur, M., Ihsan, M. N., Fitriah, R., Nasyrah, A. F. A., & Tenriware. (2022). Hubungan Panjang Bobot dan Faktor Kondisi Ikan Terbang Sayap Kuning (Cheilopogon abei Parin, 1996) Di Perairan Majene, Sulawesi Barat Length Weight Relationship Aspects and Condition Factor of Flying Fish Yellow Wing (Cheilopogon abei Parin, 1996) In Maje. *Jurnal Airaha*, 11(01), 124–130.
- Nur, M., Ihsan, M. N., Fitriah, R., Nasyrah, A. F. A., Tenriware, & Jabbar, F. B. A. (2022). Length-weight relationship and condition factor of flying fish *Hirundichthys oxycephalus* in Majene waters, West Sulawesi Province. *AACL Bioflux*, 15(4), 2125–2131.
- Oliveira, MR, Carvalho, MM, Silva, NB, Yamamoto, ME, Chellappa, S. (2015). Reproductive aspects of the flyingfish , *Hirundichthys affinis* from the Northeastern coastal waters of Brazil. *Brazilian Journal of Biology*, 75(1), 198–207.
- Pical, V. J., Soukotta, L. M., & Sangaji, M. (2019). Potret Pemasaran Ikan Terbang (Cypselurus Sp.) Di Kota Ambon (Permasalahan Dan Upaya Mengatasinya). *Techno-Fish*, 3(1), 09–18. <https://doi.org/10.25139/TF.v3i1.1761>
- Praditya, A. (2019). Pengaruh Media Sosial Dan Komunikasi Bisnis Terhadap Perkembangan Bisnis Online Shop. *JURNAL SeMaRaK*, 2(1). <https://doi.org/10.32493/smk.v2i1.2664>
- Rapitasari, D. (2016). Digital Marketing Berbasis Aplikasi Sebagai Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Application Based Digital Marketing As a Strategy To Improve Customer Satisfaction Core. *Cakrawala*, 10(2), 107–122.
- Ratna Gumilang, R. (2019). Implementasi Digital Marketing Terhadap Peningkatan Penjualan Hasil Home Industri. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 10(1), 9–14. <https://doi.org/10.32670/coopetition.v10i1.25>
- Shakhovskoy, I. B., & Parin, N. V. (2013). A Review of Flying Fishes of the Subgenus *Hirundichthys* (Genus *Hirundichthys* , *Exocoetidae*). Part 2 . *Nerito Oceanic Species : H . oxycephalus* , *H . affinis* 1 (Vol. 53, Issue 8). <https://doi.org/10.1134/S0032945213050093>
- Structure, L., Fish, F., Exocoetidae, F., Waters, M., Sulawesi, W., Nur, M., Ihsan, M. N., Fitriah, R., Wahana, S., Firdhita, A., & Nasyrah, A. (2022). *Keragaman Jenis dan Struktur Ukuran Ikan Terbang (Famili Exocoetidae) di Perairan Majene , Sulawesi Barat Pendahuluan Ikan terbang termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis kecil yang menghuni perairan laut pada zona epipelagik . Kehadiran jenis ikan ini .* 160–168.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. *Udayana University Press*, 1–178.
- Susetyasari T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19–28. <https://media.neliti.com/media/publications/132997-ID-kemasan-produk-ditinjau-dari-bahan-kemas.pdf>
- Tuapetel, F. (2021). Biologi reproduksi ikan terbang , Cheilopogon abei Parin , 1996 di perairan Selat Geser Seram Timur . [*Reproduction biology of Abe ' s flyingfish , Cheilopogon abei Parin , 1996 in Geser ... Biologi reproduksi ikan terbang , Cheilopogon abei Parin , 1996. Jurnal Iktiologi Indonesia*, 21(2), 167–184.
- Wahyuni, T. T., & Zakaria, A. (2018). Keanekaragaman Ikan di Sungai Luk Ulo Kabupaten Kebumen. *Biosfera*, 35(1), 23. <https://doi.org/10.20884/1.mib.2018.35.1.592>