

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklahsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

Jean Elikal Marna¹, Arif Adrian², Novia Juita³, Mega Asri Zona⁴, Yolandafitri Zulvia⁴, Dian Fitria Handayani⁵, Annur Fitri Hayati¹, Oknaryana¹

¹Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Padang, Indonesia

²Program Studi Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Indonesia

³Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Sastra, Universitas Negeri Padang, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Padang, Indonesia

⁵Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Padang, Indonesia

Penulis korespondensi : Jean Elikal Marna

E-mail : jeanelikal@fe.unp.ac.id

Diterima: 07 Januari 2025 | Direvisi: 26 Februari 2025 | Disetujui: 28 Februari 2025 | Online: 07 Maret 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Kegiatan ini dilaksanakan pada Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Ikan Kasiak Badoro, Kota Padang. Kelompok ini berfokus pada pengolahan ikan menjadi ikan kering yang dijual di pasar, perkantoran, dan secara online. Kelompok ini belum bisa memasarkan produknya ke pasar swalayan karena belum memiliki logo merek dan izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) sebagai syarat untuk memasarkan produk di sana. Kelompok ini juga belum mengetahui cara mengurus PIRT. Untuk pemasaran secara online, kelompok ini memanfaatkan media sosial Facebook untuk menjual produknya namun hanya melalui akun ketua Poklahsar. Pemasaran di media sosial dilakukan hanya sebagai usaha sampingan apabila terjadi kelebihan produk yang dihasilkan. Untuk mengatasi permasalahan mitra, maka dilakukan kegiatan pendampingan dan pelatihan dengan hasil sebagai berikut: (1) Kelompok dapat membuat produk olahan ikan menjadi makanan olahan siap saji atau *Frozen Food*, (2) Kelompok memiliki pemahaman terkait pendaftaran PIRT, dan (3) Kelompok memiliki keterampilan dalam memasarkan produk secara online.

Kata kunci: nelayan; pemasaran; manajemen.

Abstract

This community service was held at the Kasiak Badoro Processing and Marketing Group in Padang City. This group focuses on processing fish into dried fish sold in markets, offices, and online. The group has not been able to market its product to supermarkets because it does not yet have a brand logo and PIRT (Household Industry Food) permit as a requirement to market products there. The group also does not know how to apply for PIRT. For online marketing, the group uses Facebook social media to sell its products but only through the account of the Poklahsar chairman. To overcome various problems, training and focus group discussions were carried out with the following results: (1) The group can make processed fish products into ready-to-eat processed foods or *Frozen Food*, (2) The group has an understanding related to PIRT registration, and (3) The group has skills in marketing products online.

Keywords: fishermen; marketing; management.

PENDAHULUAN

Kota Padang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Barat. Kota Padang terletak di sebelah barat Pantai Pulau Sumatera, dengan luas wilayah 649,96 km² yang mempunyai lima sungai besar dan enam belas sungai kecil. Dengan kondisi geografis Kota Padang tersebut, sebagian mata pencaharian

penduduknya sebagai nelayan. Nelayan di Kota Padang dikategorikan sebagai nelayan sederhana, yaitu nelayan yang menggunakan peralatan tradisional, modal yang kecil dan organisasi penangkapan yang sederhana (Asmirelda et al., 2020). Permasalahan yang umumnya terjadi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan potensi perikanan, sehingga sebagian nelayan menjual ikan mentah secara langsung (Maro'ah, 2016). Apabila ikan tersebut dapat diolah lebih lanjut, harga jualnya bisa menjadi lebih tinggi (Mawardi et al., 2022). Masalah lainnya yang sering dihadapi nelayan adalah kurangnya modal untuk memproduksi olahan ikan dan mengembangkan pasar (Fatah & Lisa, 2022). Nelayan tidak mampu untuk membeli perlengkapan dan peralatan pendukung untuk hal tersebut (Purtina et al., 2022). Dengan kondisi yang demikian, penghasilan yang dihasilkan hanya cukup untuk keperluan sehari-hari dan tidak ada dana yang dapat diinvestasikan (Abdullah et al., 2020).

Pemerintah Kota Padang telah melakukan upaya untuk dapat meningkatkan kualitas hidup para nelayan. Salah satunya pendirian Poklamsar (Kelompok pengolah dan pemasar) di bawah Dinas Perikanan dan Pangan. Poklamsar adalah kelompok yang melakukan pengolahan dan/atau memasarkan produk hasil perikanan dalam suatu kelompok (Guttifera et al., 2023). Poklamsar Kasiak Badoro merupakan salah satu Poklamsar yang terdapat di Kota Padang yang terletak di Teluk Kabung Tengah. Kelompok ini berfokus kepada pengolahan ikan menjadi ikan kering yang dijual di pasar, perkantoran maupun secara online. Untuk tahapan produksinya, ikan yang telah ditangkap dicuci, lalu diberi garam dan dijemur. Selanjutnya produk tersebut dikemas dalam bentuk kemasan dan dijual ke pasar, kantor maupun secara online. Ikan yang diproduksi menjadi ikan kering sebagian besar adalah ikan yang tidak bisa dijual ke pasar, jadi kelompok memanfaatkannya menjadi ikan kering agar dapat terjual di pasar. Apabila produksi ikan melimpah, kelompok kebingungan untuk mengolah ikan tersebut, karena tidak ada tempat penyimpanan dan tidak memiliki pengetahuan untuk mengolah ikan selain ikan kering. Selama ini apabila produksi ikan melimpah, kelompok ini terpaksa menjual murah ikan basah tersebut.

Poklamsar ini baru mampu memasarkan produk ke pasar dan promosi ke perkantoran, karena tempat tersebut dianggap sebagai tempat yang mudah untuk memasarkan produk. Kelompok belum bisa memasarkan ke swalayan karena belum memiliki Merk, Logo dan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai syarat untuk memasarkan produk ke sana. Kelompok tidak memiliki pengetahuan dalam pemasaran online. Hingga saat ini, kelompok hanya memanfaatkan media sosial facebook ketua kelompok untuk menjual produknya. Kelompok ini juga tidak memiliki pengetahuan untuk memasarkan produk ke media sosial lainnya. Hal ini terjadi karena pemasaran di media sosial hanya menjadi sampingan bagi kelompok, dan dilakukan hanya apabila ada produk yang berlebih di pasar.

Tujuan dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan aspek produksi dan pemasaran kelompok. Saat ini kelompok hanya mempunyai produk berupa ikan mentah dan ikan kering, apabila jumlah ikan melimpah kelompok kebingungan untuk mengolah ikan menjadi produk lain. Untuk itu, kelompok akan diberi pelatihan dan keterampilan untuk mengolah ikan agar dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Ningrum et al., 2021). Kelompok akan diberi pengetahuan dan pelatihan mengolah ikan menjadi *frozen food* seperti kaki naga dan dimsum (Sholeh et al., 2022). Produk *frozen food* saat ini digemari dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak sampai dewasa (Yusuf & Wisnujati, 2022). Dengan memproduksi *frozen food* ini diharapkan ada variasi produk dari olahan ikan dan dapat meningkatkan pendapatan kelompok (Diniarti et al., 2020).

Poklamsar saat ini hanya memasarkan produk ke pasar dan kantor-kantor. Kelompok ini belum bisa memasarkan ke swalayan karena belum memiliki PIRT. Kelompok tidak memiliki pengetahuan dan dana untuk mendaftar PIRT tersebut. Untuk mengatasi permasalahan ini, kelompok akan diberi pelatihan dan mendampingi untuk mendapatkan PIRT (Kurniawan et al., 2022). Dengan adanya PIRT ini, nanti kelompok dapat memasarkan produknya ke swalayan-swalayan di Kota Padang dan dapat meningkatkan omzet kelompok (Wahyudi et al., 2023). Selain itu, kelompok akan diberi pelatihan untuk memasarkan produknya melalui media online (Dasman & Sasongko, 2023). Saat ini, kelompok baru memasarkan produknya ke facebook. Kelompok akan diberi pengetahuan dan pelatihan untuk

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklamsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

memasarkan produk secara online dan memasarkan produk di media sosial lainnya (Riniwati et al., 2020).

METODE

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama tahun 2024 di Bungus, Teluk Kabung, Kota Padang. Kegiatan ini berlangsung mulai dari bulan Februari sampai bulan November 2024. Pada bulan Februari, tim pelaksana kegiatan pengabdian melakukan survei ke lokasi di Bungus dan juga ke Dinas Perikanan dan Pangan. Dengan kerjasama dengan pihak Dinas Perikanan dan Pangan, tim pengabdian mengidentifikasi permasalahan yang ada di Poklahsar Kasiak Badoro. Pada bulan Maret, tim pelaksana kegiatan pengabdian mempersiapkan proposal dan merancang kegiatan. Kemudian, proposal diajukan untuk mendapatkan pendanaan dari kampus. Setelah itu, kegiatan ke lapangan baru dimulai dari bulan Mei sampai November 2024. Pada bulan Mei, tim pengabdian melakukan sesi FGD untuk menerima masukan tambahan mengenai proposal yang sudah dibuat. Di bulan Juni, tim pengabdian mensosialisasikan rencana kegiatan dengan penyuluh Poklahsar yang ditugaskan oleh Dinas Perikanan dan Pangan. Pada bulan Juli, Agustus, dan September, tim pengabdian melaksanakan kegiatan di lapangan. Kegiatan tersebut berupa penyuluhan, pelatihan, dan diskusi dengan anggota Poklahsar Kasiak Badoro. Setelah semua kegiatan di lapangan selesai, pada bulan Oktober tim pengabdian melaksanakan evaluasi kegiatan yang sudah dilakukan. Bulan November digunakan untuk membuat laporan kegiatan.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan ini adalah kelompok pengolahan dan pemasaran (Poklahsar) Kasiak Badoro. Poklahsar merupakan kelompok pengolahan dan pemasaran ikan yang terletak di Teluk Kabung Tengah, kota Padang. Selama ini, kelompok Poklahsar hanya mengolah ikan basah menjadi ikan kering untuk dijual, sehingga nilai ekonominya tidak terlalu meningkat (Ardiyansyah et al., 2021). Selain anggota Poklahsar, sasaran dari kegiatan ini juga penyuluh yang ditugaskan oleh Dinas Perikanan dan Pangan untuk mendampingi Poklahsar Kasiak Badoro.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan selama tahun 2024 dengan metode berikut:

- a. Persiapan, meliputi koordinasi dan FGD dengan Dinas Perikanan dan Pangan Kota Padang.
- b. Pertemuan penyamaan persepsi dan diskusi bentuk kegiatan, tempat atau lokasi kegiatan dan waktu kegiatan bersama mitra yaitu Poklahsar Kasiak Badoro.
- c. Persiapan pelaksanaan, yang meliputi dokumen-dokumen, perlengkapan dan fasilitas yang diperlukan untuk kelancaran kegiatan PKM ini.
- d. Kegiatan inti, yaitu berupa pelatihan, pembimbingan dan pendampingan sesuai dengan kegiatan yang telah direncanakan dan dipaparkan.
- e. Evaluasi, bertujuan untuk melihat kontribusi dan manfaat kegiatan ini bagi Poklahsar Kasiak Badoro. Diharapkan setelah program ini selesai program yang telah dilatihkan dan dibimbing bisa terus dijaga implementasinya oleh mitra dan bahkan bisa terus dikembangkan.

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah melakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan selama kegiatan. Pelatihan akan diberikan oleh para instruktur yang sudah berpengalaman dalam bidang produksi dan pemasaran. Selanjutnya tim juga akan memberikan pendampingan kepada mitra terkait materi yang sudah dilatihkan dan evaluasi kegiatan baik melalui pendampingan kunjungan langsung maupun dengan memanfaatkan fasilitas telekomunikasi seperti zoom, telepon ataupun whatsapp. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab, praktek dan pembimbingan.

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklahsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

Indikator Keberhasilan

Permasalahan Poklaksar ini adalah fokus kelompok hanya melakukan pengolahan ikan menjadi ikan kering. Tempat pemasaran juga hanya ke daerah perkantoran. Kelompok belum bisa memasarkan ke swalayan karena belum memiliki logo merek dan izin PIRT sebagai syarat untuk memasarkan produk ke sana. Kelompok tidak memiliki pengetahuan untuk mengurus PIRT tersebut. Dengan mempertimbangkan berbagai masalah yang dihadapi oleh Mitra, maka Tim pengabdian Universitas Negeri Padang menyusun indikator keberhasilan kegiatan sebagai berikut: (1) Kelompok mampu membuat produk olahan ikan menjadi makanan olahan siap saji maupun *frozen food*, (2) Kelompok mampu memahami proses pendaftaran PIRT (Produk Industri Rumah Tangga), dan (3) Kelompok memiliki keterampilan dalam memasarkan produk secara *online*.

Metode Evaluasi

Evaluasi program ini dilakukan untuk melihat manfaat kegiatan yang dilaksanakan dalam mengatasi permasalahan mitra. Pada kegiatan pengabdian ini evaluasi dilakukan dengan beberapa cara, pertama dengan memantau langsung ke Poklaksar, kemudian dengan cara melakukan FGD bersama perwakilan peserta Dinas Perikanan dan Pangan serta penyuluh yang melakukan monitoring secara berkala kepada Poklaksar Kasiak Badoro.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Poklaksar Kasiak Badoro termasuk kelompok baru yang masih dalam tahap pengembangan, sehingga masih ada permasalahan yang perlu diselesaikan diantaranya:

1. Aspek Produksi. Poklaksar Kasiak Badoro telah memiliki produksi berupa ikan mentah dan ikan kering. Ikan mentah dijual kepada pedagang dipasar sedangkan ikan kering ini telah dipasarkan di pasar tradisional dan kantor-kantor. Apabila produksi ikan melimpah, kelompok kebingungan untuk menyimpan dan mengolah lebih lanjut ikan tersebut.
2. Aspek Pemasaran. Poklaksar Kasiak Badoro baru memasarkan produknya ke pasar-pasar tradisional dan kantor. Kelompok belum bisa memasarkan ke swalayan karena belum memiliki logo merk dan PIRT, kelompok tidak memiliki pengetahuan untuk mendaftarkan PIRT dan membuat desain logo. Untuk memasarkan secara online, kelompok baru memasarkan melalui facebook ketua kelompok. Kelompok belum memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk memperluas pemasaran secara online.

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka dilaksanakan kegiatan:

- a. Pelatihan mengolah produk olahan ikan menjadi makanan cepat saji
Kelompok selama ini masih kebingungan untuk mengolah ikan, apabila jumlah ikan berlebih. Kelompok akan kebingungan untuk mengolahnya, karena apabila diproduksi produk yang sama dengan jumlah yang lebih banyak maka produk tidak habis. Oleh karena itu, kelompok diberi pelatihan untuk membuat dua variasi baru yang bisa juga dijual dalam bentuk *frozen food* (Nugraha & Suseno, 2021).



Gambar 1. Kegiatan Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Cepat Saji

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklaksar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

Frozen food yang akan diproduksi adalah kaki naga dan dimsum. Kedua makanan olahan ini merupakan salah satu varian makanan olahan yang terbuat dari bahan baku ikan yang saat ini sedang digemari oleh masyarakat (Lestary et al., 2022). Dengan memproduksi makanan yang bisa dijual dalam bentuk makanan siap saji dan *frozen food* ini diharapkan dapat menambah variasi produk dan dapat meningkatkan omzet Poklahsar ini (Apriliani et al., 2023). Kegiatan ini dipandu oleh ahli di bidang tata boga, yang menunjukkan langkah-langkah dalam pembuatan makanan kaki naga dan dimsum.

b. Pelatihan tata cara pendaftaran PIRT (Produk Industri Rumah Tangga)

Kelompok belum bisa memasarkan produk ke swalayan karena belum memiliki logo merek dan PIRT. Untuk mendaftarkan PIRT dan memasarkan produk ke swalayan, kelompok telah harus memiliki logo (Putra et al., 2022). Jadi kelompok akan dibuatkan logo sesuai dengan kebutuhan kelompok. Kemudian kelompok akan diberikan pengetahuan terkait tata cara pendaftaran PIRT. Kelompok akan diberi pelatihan mengenai tahap-tahap yang harus dilakukan dalam pendaftaran PIRT (Dewi et al., 2023).



Gambar 2. Logo yang Sudah Dihasilkan dan Tahapan Pendaftaran PIRT

c. Pelatihan dan keterampilan dalam memasarkan produk secara *online*

Kelompok telah memasarkan produk secara online melalui *facebook*. Untuk media sosial tersebut pemasaran yang dilakukan kelompok baru mencapai lingkup dalam kota. Kelompok akan diberi pelatihan untuk mempromosikan produknya di media sosial lainnya seperti *instagram* dan *market palce* seperti *Shopee* dan *Tokopedia*. Dengan menambah media sosial yang digunakan diharapkan jangkauan pasar menjadi lebih luas, tidak hanya mencakup dalam kota tetapi juga antar provinsi.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan, setiap tahapan dilaksanakan untuk mencapai tujuan yaitu menyelesaikan masalah mitra sesuai dengan rencana yang telah ditulis. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah kegiatan persiapan. Dengan melakukan koordinasi antara tim pengabdian dengan Dinas Perikanan dan Pangan kota Padang untuk merencanakan tanggal pelaksanaan dan lokasi kegiatan. Kegiatan dilaksanakan di Dinas Perikanan dan Pangan kota Padang. Kegiatan dihadiri oleh Bapak Kepala Dinas beserta Penyuluh Poklahsar Kasiak Badoro. Dari kegiatan koordinasi ini dilakukan diskusi terkait, Lokasi kegiatan, waktu pelaksanaan kegiatan.

Kegiatan kedua adalah pelatihan dan pendampingan produksi makanan olahan ikan. kegiatan dilaksanakan di Rumah Ketua Poklahsar Kasiak Badoro. Tim Pengabdian mendatangi lokasi kegiatan dengan pemateri yang memiliki keahlian di bidang tata boga. Sebelum kegiatan ini dilaksanakan tim pengabdian dan pemateri telah memilih resep olahan yang akan mudah untuk diolah dengan biaya

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklahsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

yang rendah, cara yang praktis serta bahan baku utama adalah ikan, atau hasil laut apapun bisa diolah menjadi makanan tersebut. Produk yang dipilih adalah Kaki Naga dan Dimsum. Pada kegiatan pengolahan ini, pemateri menyampaikan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan dimana bahan tersebut sudah disediakan oleh tim pengabdian, kemudian juga dijelaskan cara pengolahan dan anggota pengabdian langsung mempraktekkan pengolahan tersebut. Kegiatan ini mendapatkan antusias yang tinggi dari Ibu-Ibu anggota Poklalsar. Pada kegiatan ini peserta pengabdian diminta untuk menimbang bahan baku sesuai resep sehingga akan didapatkan hasil produk olahan yang sesuai, sembari melakukan penakaran pemateri juga menjelaskan bahan baku yang dapat diganti dengan bahan lain, seperti ikan tuna atau yang dikenal dengan ikan sisiak di Sumatera Barat, bisa diganti dengan ikan tongkol, udang kecil, atau hasil laut lainnya. Pada kegiatan ini Pemateri menjelaskan terkait ukuran kaki naga yang sesuai dengan stick atau pegangan yang digunakan. Kemudian juga dijelaskan terkait ukuran kulit dimsum dan cara mudah membentuk dimsum menggunakan alat bantu. Tahapan terakhir dari pengolahan produk adalah pengukusan untuk produk dimsum, dan penggorengan untuk produk kaki naga, produk dapat di olah menjadi produk siap makan jika produk dijual langsung kepada konsumen untuk dikonsumsi. Namun demikian produk olahan ini dapat dijadikan *frozen Food*, dengan cara menyimpannya didalam freezer hingga membeku, dan dapat bertahan lama meski tanpa pengawet. Jika dijual dalam bentuk frozen food maka produk ini nantinya akan dapat dijual ke swalayan atau-pun mini market.

Kegiatan ketiga adalah materi terkait pemasaran online, dengan pemateri ahli di bidang pemasaran. Kegiatan ini sangat penting untuk mendukung pemasaran produk anggota. Selama ini pemasaran telah dilakukan melalui media sosial Facebook ketua Poklalsar, sedangkan anggota lain belum memiliki pengetahuan akan hal tersebut. Seluruh peserta menyimak dengan baik dan aktif dalam kegiatan diskusi.

Kegiatan keempat adalah materi terkait dengan Logo dari Merk dan tata cara pendaftaran PIRT. Materi disampaikan oleh ketua pengabdian dengan pendampingan dari BPOM. Pada materi ini dijelaskan pentingnya logo sebagai bagian dari merek yang akan meningkatkan brandimage produk bagi konsumen. Logo menjadi identitas penciri yang akan dikenal dan terekam dalam pikiran konsumen. Sembari kegiatan berlangsung juga dilaksanakan FGD terkait bentuk logo yang akan di desai oleh tim pengabdian, dengan memperhatikan ciri khas khusus dari kasiak badoro. Pemateri juga menjelaskan alur pendaftaran serta persyaratan pendaftaran izin Pangan dan Industri Rumah Tangga (PIRT) kepada peserta pengabdian

Hasil kegiatan ini bisa dilihat dari solusi berdasarkan permasalahan prioritas yang telah disepakati bersama mitra yang terlibat. Tim pelaksana kegiatan bekerjasama dengan ahli tata boga untuk memperkenalkan dan mengajarkan mitra mengenai produk olahan lain yang bisa dibuat dari ikan. Setelah kegiatan ini, mitra sudah mampu membuat makanan olahan lain, yaitu kaki naga dan dimsum. Permasalahan kedua yaitu manajemen pemasaran. Kemasan dan merek produk mitra saat ini, kurang menarik dan masih kalah dengan produk pesaing. Kemasan yang dipilih, belum bervariasi dari segi warna yang disesuaikan dengan varian produk yang dihasilkan. Beberapa produk masih menggunakan kemasan plastik biasa. Produk yang dihasilkan mitra saat ini belum memiliki merek dan logo pada kemasannya. Sehingga konsumen akan kesulitan mengenali produk karena belum memiliki identitas. Dalam program ini, tim pelaksana dan mitra menyepakati logo untuk masing-masing mitra. Mitra juga sudah memiliki kemampuan untuk membuat media promosi online untuk produk yang mereka hasilkan agar dapat diketahui oleh masyarakat secara luas (Khairani & Pratiwi, 2018; Sofia & Yunita, 2021). Permasalahan ketiga yaitu mitra belum memiliki izin SPP-IRT dan BPOM, sehingga mitra perlu diberikan pendampingan mengurus izin SPP-IRT dan ke dinas Kesehatan Kota Padang untuk pengurusan BPOM. Tim pelaksana bekerjasama dengan BPOM untuk memberikan penyuluhan kepada mitra. Ketiga permasalahan yang awalnya ditemui sudah mendapatkan solusi yang bisa membantu. Keberhasilan kegiatan ini juga bisa dilihat dari hasil kuisioner yang disebar. Berdasarkan kuisioner, peserta pelatihan merasakan manfaat dari kegiatan ini. Kemampuan mereka mengalami peningkatan. Selain itu, peserta pelatihan merasakan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan yang dibutuhkan.

Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini bisa dilihat dari solusi berdasarkan permasalahan prioritas yang telah disepakati. Program kemitraan masyarakat (PKM) yang dilakukan bersama Poklahsar Kasiak Badoro di Kota Padang berhasil memberikan dampak positif dalam memberdayakan masyarakat nelayan. Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang meliputi pengolahan hasil perikanan menjadi makanan olahan (kaki naga dan dimsum), pemasaran online, serta pengurusan logo dan izin PIRT telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Poklahsar.

Manfaat yang diperoleh mencakup:

1. Diversifikasi Produk: Pengetahuan baru tentang olahan makanan seperti frozen food memberikan nilai tambah pada hasil tangkapan ikan, sehingga produk lebih bervariasi dan memiliki daya tarik pasar lebih luas.
2. Peningkatan Pemasaran: Pelatihan pemasaran online memperluas jangkauan pasar, tidak hanya terbatas pada area lokal, tetapi juga ke luar kota melalui berbagai platform media sosial dan marketplace.
3. Peningkatan Akses Pasar Formal: Dengan adanya pelatihan dan bantuan dalam proses pendaftaran PIRT, kelompok memiliki peluang lebih besar untuk memasarkan produk mereka ke swalayan dan pasar yang lebih formal..

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini menyoar Kelompok Pengolahan dan Pemasaran (POKLAHSAR) Kasiak Badoro yang berada di Kota Padang. Mitra ini masih termasuk dalam skala kecil dan menengah. Kegiatan ini memberikan pendampingan kepada mitra dalam membuat berbagai produk dari olahan ikan, membantu dalam desain merek, logo dan kemasan yang menarik sehingga produk menjadi lebih menarik dan berkualitas, memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam pengurusan izin BPOM, dan memberikan pelatihan serta pendampingan pembuatan media promosi online untuk produk yang dihasilkan oleh kedua mitra. Hasilnya, mitra sudah mampu untuk membuat makanan olahan lain, yaitu kaki naga dan dimsum. Mitra juga sudah memiliki logo yang bisa digunakan pada kemasan produk yang dihasilkan. Terakhir, mitra juga sudah memiliki pengetahuan untuk pendaftaran SPP-IRT dan BPOM. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mendorong keberdayaan mitra untuk meningkatkan produktivitas, kualitas produk, dan pemasaran, serta membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat nelayan. Meski program tahap pertama telah selesai, diharapkan pendampingan dan pembinaan lebih lanjut dapat dilakukan untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan Poklahsar Kasiak Badoro di masa mendatang..

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis sebagai bagian dari Tim pelaksana kegiatan mengucapkan terimakasih kepada Universitas Negeri Padang yang telah mendanai kegiatan ini melalui Keputusan Rektor yang tertuang dalam kontrak Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor: 2035/UN35.15/PM/2024.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, S., Daud, L., Bunyamin, & Purwanti, R. E. (2020). Pengembangan Dan Pemasaran Online Produk Aneka Olahan Ikan Sebagai Sumber Pendapatan Alternatif Wanita Nelayan Di Masa Pandemi Covid -19 Di Kelurahan Purirano Kota Kendari. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2020) Universitas Widyagama Malang, 02 Desember 202, Ciastech.*
- Apriliani, D., Mulfiza, F., Nurnidar, N., Kiflah, M., Khalil, M., Liswandi, L., Bungsu, P., Mardhiah, A., Isfanda, I., Nurhayati, N., & Handayani, L. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN LUMPIA IKAN TONGKOL SEBAGAI BENTUK KAMPANYE GEMAR MAKAN OLAHAN IKAN UNTUK MENCEGAH STUNTING SEJAK DINI. *Al Ghafur: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/10.47647/algafur.v2i2.1847>

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklahsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

- Ardiyansyah, J., Budiwati, H., & ... (2021). Strategi Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele Di Kampung Lele Lumajang. *Jobman: Journal of ...*
- Asmirelda, L., Rahardjo, Y. F., Megawati, N. M. D., Rajagukguk, Y., Octaviani, E. S., & Oktaria, H. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Inkubator Bisnis Dalam Mengolah Hasil Laut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Batam*, 2(1). <https://doi.org/10.30871/abdimaspolibatam.v2i1.1342>
- Dasman, S., & Sasongko, A. T. (2023). PEMANFAATAN MEDIA ONLINE DALAM RANGKA MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK OLAHAN IKAN PATIN. *EJOIN : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6). <https://doi.org/10.55681/ejoin.v1i6.966>
- Dewi, N. S. D., Putri, D. A. P. A. G., Wardani, K. D. K. A., & Indrashwara, D. C. (2023). Pendampingan Umkm Desa Sulahan Dalam Eskalasi Kualitas Produk Jajan Upakara Untuk Mendapatkan Izin Edar BPOM. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3). <https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i3.1790>
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). EDUKASI NILAI GIZI IKAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN OLAHAN BERBAHAN BAKU IKAN TONGKOL. *Abdi Insani*, 7(1). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Fatah, A., & Lisa, N. P. (2022). Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2). <https://doi.org/10.54082/jamsi.250>
- Guttifera, G., Sari, S. R., Rizki, R. R., & Yovandre, E. (2023). PELATIHAN SERTIFIKASI BALAI BESAR POM DAN HALAL BAGI POKLAHSAR RUMAH LELE ATHALLAH SERTA SIVITAS AKADEMIK UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.876>
- Imron Mawardi, Tika Widiastuti, Yossy Imam Candika, & Muhammad Ubaidillah Al Mustofa. (2022). PENINGKATAN PENDAPATAN NELAYAN TRADISIONAL MELALUI PENDAMPINGAN MANAJEMEN USAHA DAN PEMASARAN PRODUK OLAHAN IKAN. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 6(2). <https://doi.org/10.20473/jlm.v6i2.2022.267-276>
- Khairani, S., & Pratiwi, R. (2018). Peningkatan Omset Penjualan Melalui Diversifikasi Produk dan Strategi Promosi Pada UMKM Kerajinan Souvenir Khas Palembang. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.31960/caradde.v1i1.18>
- Kurniawan, M. F., Septiawan, D., Andrian, Z., Anggraini, D., Nisa, A. K., Zahira, S. T., Rizqi, A., Kemal Asyidiq, M., Widyastuti, & Pratama, Z. F. (2022). PENDAMPINGAN PERIZINAN PIRT DAN SERTIFIKASI HALAL PRODUK BAKPIA DAN MAKANAN RINGAN PELAKU UMKM DUSUN LOPATI, TRIMURTI, SRANDAKAN, BANTUL. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(2). <https://doi.org/10.35326/pkm.v6i2.3231>
- Lestary, T. T., Laily, A., Permatasari, A. E., Kebidanan, J., Kesehatan, I., & Tarakan, B. (2022). Pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan dari Olahan Ikan dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Sesua Kabupaten Malinau. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains Dan Pembelajaran*, 2(1).
- Maro'ah, S. (2016). Pemasaran Produk Olahan Ikan Laut Ukm Kenjeran Surabaya Berbasis Marketing Mix Syariah. *Jurnal Balance*, XIII(2).
- Ningrum, R. A., Kinasih, K. N., Asrin, D. I., Ayu, A. A., Sari, E. D. Y., Kusuma, N. M., Quamilla, J. V., & Yuliani, M. G. A. (2021). IMPLEMENTASI PROGRAM SOSIALISASI PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK OLAHAN IKAN AIR TAWAR DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT TERHADAP PEREKONOMIAN DI DESA TAPEN KECAMATAN TAPEN KABUPATEN BONDOWOSO. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 5(1). <https://doi.org/10.20473/jlm.v5i1.2021.158-166>
- Nugraha, J. P., & Suseno, D. A. N. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Produk Olahan Ikan Bandeng di Tengah Pandemi Covid-19 Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing UMKM di Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo. *Transformasi: Jurnal Studi Agama Islam*, 14(2).

Pemberdayaan kelompok pengolahan-pemasaran (Poklahsar) dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat nelayan

- Purtina, A., Sonedi, S., & Syarif, A. (2022). Pelatihan Strategi Pemasaran Produk Unggulan Olahan Hasil Ikan bagi Masyarakat Desa Wisata Ujung Pandaran. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3). <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i3.5816>
- Putra, A. B. N. R., Ulfatin, N. U., Wahyuni, W. W., & Sumarli, S. (2022). PEMBINAAN EKONOMI KREATIF UMKM DESA SUMBERDEM MELALUI PENDAMPINGAN NIB, SERTIFIKASI HALAL DAN BPOM. *Prosiding Hapemas*, 3(1).
- Riniwati, H., Wati, L. A., Waluyo, E., Wardani, M. P., & Sofiati, D. (2020). Model Optimasi Distribusi Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele. *Journal of Economic and Social of Fisheries and Marine*, 8(1).
- Sholeh, Q. N., Syarief, R., Suwandi, R., & Hidayat, T. (2022). Strategi Pengembangan Bisnis Olahan Ikan Beku di PT XYZ. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.38833>
- Sofia, L. A., & Yunita, R. (2021). Perluasan pasar produk olahan ikan patin melalui perbaikan kemasan dan promosi daring. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 5(1). <https://doi.org/10.33474/jipemas.v5i1.11860>
- Wahyudi, T., Refi Pratiwi, Intan Puspanita, Asih Machfuzhoh, Muhamad Fakhrudin, Muhammad Abduh, & Galih Ginanjar Saputra. (2023). Dissemination of Halal Certification, BPOM and Tax Reporting to Malingping Fish Meatball UMKM. *Kreativasi : Journal of Community Empowerment*, 1(4). <https://doi.org/10.33369/kreativasi.v1i4.26227>
- Yusuf, M., & Wisnujati, A. (2022). PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN LELE MENJADI PRODUK FROZEN FOOD BERNILAI EKONOMI DUSUN PANDES BANTUL YOGYAKARTA. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.891>