



PKM Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Nelayan Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Perikanan Laut di Kelompok Usaha Bersama Lumba - Lumba Putih Kecamatan Padang Selatan Kota Padang

Melti Roza Adry^{*)1}, Hasdi Aimon², Hari Setia Putra³, Dewi Zaini Putri⁴, Cindy Azzahra Mikdad⁵

12345 Jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang, Padang

^{*)}Corresponding author, ✉ meltirozaadry@fe.unp.ac.id

Diterima 05/12/2021;
Revisi 10/01/2022;
Publish 18/02/2022

Kata kunci: rumah tangga nelayan, diferensiasi produk olahan ikan, kemasan produk, harga pokok produksi

Abstrak

KUB Lumba-lumba Putih terletak di wilayah destinasi wisata Kota Padang yaitu Jembatan Siti Nurbaya, Gunung Padang dan Pantai Air Manis. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah belum adanya usaha pengolahan hasil laut yang berkelanjutan dan memiliki nilai tambah secara ekonomi. Solusi yang ditawarkan adalah kegiatan *capacity building* dan workshop pengolahan ikan laut serta pengemasan produk olahan ikan. Kegiatan ini diikuti oleh 15 orang anggota KUB. Hasil yang dicapai adalah (1). Peningkatan keterampilan peserta tentang diferensiasi produk olahan ikan laut yang memiliki nilai tambah secara ekonomi, (2). Dihasilkan 3 produk pengolahan ikan laut yang sudah terstandar yaitu sarden homemade, pempek lenjer, adaan dan kapal selam, serta kerupuk tulang ikan tenggiri. (3). Adanya kemasan dan merk produk olahan ikan laut KUB Lumba - Lumba Putih.

This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2022 by author (s)



PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kota Padang memiliki daerah pesisir pantai relatif panjang yang terdiri dari Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Padang Barat, Padang Utara, Padang Selatan dan Koto Tangah. Masyarakat yang bermukim di sepanjang pantai pada kecamatan tersebut pada umumnya memilih pekerjaan sebagai nelayan. Masyarakat pesisir pantai sudah merupakan sebuah sistem pengelolaan potensi laut di kawasan pesisir pantai Kota Padang. Sumber daya perikanan laut memiliki potensial ekonomi yang dapat untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan nelayan khususnya dan masyarakat Kota Padang umumnya. Namun demikian kenyataannya bahwa nelayan masih cukup

banyak yang belum dapat mengoptimalkan hasil tangkapannya, sehingga tingkat pendapatan nelayan tidak meningkat dan tingkat kesejahteraan yang diharapkan belum tercapai.

Data BPS Kota Padang menunjukkan hasil tangkapan (produksi) ikan laut Kota Padang dari tahun 2018 sampai dengan tahun 2019 mengalami peningkatan 1,79 persen (BPS, 2020). Namun demikian, pendapatan nelayan belum mengalami peningkatan yang cukup untuk memenuhi kehidupan dasar dalam kehidupannya. Kehidupan manusia membutuhkan rasa aman dan bahagia apabila kebutuhan dasar (sandang, pangan dan papan), dapat terpenuhi serta memperoleh perlindungan dari resiko-resiko utama yang mengancam kehidupan (Todaro & Smith, 2011).

Selain permasalahan di atas nelayan pesisir pantai Kota Padang mengalami permasalahan modal kerja, jarak tempuh melaut, dan lama melaut. Akibatnya periode melaut nelayan menjadi tidak teratur sehingga hasil tangkapan masih belum sesuai dengan yang diharapkan nelayan. Di samping itu, hasil tangkapan ikan telah mampu memenuhi kebutuhan lokal dan pada periode-periode tertentu hasil tangkapan melebihi kebutuhan lokal sehingga berdampak pada harga ikan. Kondisi ini sebenarnya merupakan peluang untuk meningkatkan pendapatan nelayan apabila nelayan memiliki kompetensi atau kemampuan membuat produk hilir dari hasil tangkapan ikan yang melebihi kebutuhan lokal tersebut.

Selanjutnya berdasarkan hasil penelitian Aimon, dkk pada tahun 2017 - 2019 menemukan bahwa permasalahan yang dihadapi oleh nelayan adalah ketika terjadi over production (Aimon et al., 2018). Harga jual hasil tangkapan nelayan menjadi rendah, sehingga berimbas terhadap rendahnya penghasilan yang diterima oleh nelayan. Data memperlihatkan bahwa penjualan hasil terbanyak tangkapan nelayan di Kota Padang dijual langsung baik ke Pedagang, TPI, maupun dijual langsung kepada konsumen. Berdasarkan hasil sensus tidak terlihat bahwa rumah tangga nelayan tidak ada yang menjual hasil tangkapannya ke industri pengolahan ikan di Kota Padang maupun diolah sendiri. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar hasil tangkapan nelayan tidak diolah sendiri oleh nelayan sehingga tidak meningkatkan nilai tambah dari hasil tangkapan nelayan. Maka untuk mengatasi permasalahan yang ada pada pasca hasil tangkapan ikan maka perlu meningkatkan industri pengolahan ikan berbasis rumah tangga nelayan dalam rangka meningkatkan nilai tambah dari hasil penangkapan ikan sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan nelayan.

Penciptaan produk hilir dari hasil tangkapan ikan sehingga memiliki nilai tambah yang secara ekonomi lebih menguntungkan nelayan. Hal ini sekaligus sebagai upaya penciptaan industri pengolahan ikan berbasis rumah tangga baru. Sehubungan dengan perlu dilihat terlebih optimalisasi hasil penangkapan ikan, kemudian respon pasar terhadap produk hilir ikan, dan penerapan teknologi pengolahan ikan berbasis rumah tangga nelayan di Kota Padang.

Kelompok Nelayan Lumba - Lumba Putih merupakan salah satu kelompok nelayan yang berada di Kelurahan Batang Arau, Kecamatan Batang Arau Kota Padang. Kelompok ini berada di jalur Jembatan Siti Nurbaya menuju Pantai Air Manis Kota Padang. Wilayah ini merupakan daerah salah satu daerah pariwisata Kota Padang yang ramai dikunjungi oleh para wisatawan. Sama dengan permasalahan yang umum dialami oleh rumah tangga nelayan Kota Padang, bahwa keberlanjutannya sangat tergantung pada hasil tangkapan ikan kepala rumah tangga pada saat melaut. Mereka benar - benar menggantungkan perekonomiannya pada aktivitas melaut dan memiliki istri yang dominan hanya sebagai ibu rumah tangga yang hanya mengurus keluarga dan pendapatan yang diterima oleh rumah tangga tergantung kepada pendapatan suami sebagai nelayan.

Selain permasalahan yang terkait dengan kelompok itu sendiri, permasalahan lain yang tak kalah hebatnya yang terkait dengan nelayan yaitu masa pandemic covid 19 yang mengancam keberlanjutan hidup nelayan tradisional. Dalam masa pandemic covid 19 para nelayan merasakan dampak negatif dari penyebaran virus yang mengakibatkan pendapatan harian

menjadi turun dratis. Adanya pembatasan work from home (WFH) tentu tidak memungkinkan dilakukan oleh nelayan tradisional seperti KUB Lumba – Lumba Putih. Hal ini tentu akan berimbas terhadap penurunan pendapatan. Sekaligus itu rendahnya permintaan masyarakat efek dari Covid 19 juga menyebabkan banyak nelayan yang mengalami kerugian. Hal ini terjadi akibat tidak beroperasinya sejumlah hotel, restoran dan rumah makan di Kota Padang.

Dari sisi makro ekonomi, terkait dengan kebijakan pemerintah menetapkan RUU Omnibus Law. Nelayan harus menerima kenyataan bahwa rancangan Undang-Undang (RUU) Cipta Kerja atau Omnibus Law sudah ditetapkan sebagai bagian dari program legislasi nasional (Prolegnas) 2020. Penetapan RUU tersebut dilakukan oleh Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia pada rapat paripurna kedua dalam masa persidangan III tahun 2019-2020 yang dilaksanakan pada Kamis (2/4/2020). Pada kesempatan tersebut, DPR RI membacakan Surat Presiden RI (Surpres) tentang RUU Omnibus Law. Pembahasan RUU tersebut dinilai tidak tepat di saat masyarakat Indonesia sedang menghadapi ancaman wabah COVID-19. Tidak ada langkah yang lebih tepat untuk saat ini, selain melaksanakan penyusunan untuk menanganai penyebaran virus tersebut. Jika DPR RI dan Pemerintah Indonesia tetap memaksakan pembahasan RUU Omnibus Law, maka itu akan menambah ancaman bagi para nelayan, pelaku usaha perikanan skala kecil, dan masyarakat pesisir yang hidup di wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil. Ancaman itu muncul, karena RUU tersebut sama sekali tidak mempertimbangkan kepentingan kelompok tersebut sebagai bagian yang penting.

Tujuan kegiatan ini adalah melakukan pemberdayaan terhadap ibu rumah tangga nelayan melalui pelatihan diversifikasi produk perikanan laut sehingga nelayan memiliki sumber pendapatan tambahan keluarga selain melaut.

Solusi dan Target

Kerangka pemecahan masalah yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah kegiatan pemberdayaan terhadap rumah tangga nelayan di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Lumba – Lumba Putih Kelurahan Batang Arau Kota Padang. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga nelayan dalam penciptaan diferensiasi produk perikanan laut.

Selain itu, sasaran dari program ini adalah ibu rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih sebagai mitra kegiatan. Hal ini dilakukan karena mereka merupakan masyarakat memiliki potensi dan peluang secara ekonomi. Ada tiga aspek dalam solusi permasalahan tersebut yaitu: a. Aspek Manajemen, (b). Aspek Produksi, (c). Aspek Pemasaran

Aspek manajemen dilakukan dengan kegiatan *Capacity Building* pada ibu rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih. Mitra disajikan materi tentang pengembangan usaha berbasis rumah tangga, pengemasan produk serta pemasaran diferensiasi produk perikanan laut yang mereka produksi baik secara online maupun offline.

Kegiatan *capacity building* ini bertujuan meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih tentang pengelolaan usaha, pengemasan dan pemasaran produk yang mereka hasilkan. Dalam kegiatan ini akan diukur bagaimana pengetahuan ibu rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih tentang pengembangan usaha, pengemasan dan pemasaran produk.

Sosialisasi ini dimulai dengan cara memberikan penyuluhan kepada ibu rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih. Kegiatan sosialisasi ini meliputi pengembangan usaha, pengemasan dan pemasaran produk. Disamping dapat mengatasi permasalahan ekonomi, kegiatan ini juga dapat menjadi peluang usaha ibu rumah tangga dalam rangka meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan rumah tangga nelayan.

Pelatihan ini bertujuan untuk pemberian pengetahuan dan keterampilan kepada mitra agar mampu meningkatkan kualitas pangan keluarga, juga mampu menyediakan menu makanan yang sehat serta bisa meningkatkan usaha ekonomi keluarga. Manfaat dari program ini selain bisa

meningkatkan ketrampilan mitra juga bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya keluarga. Diharapkan dengan dilaksanakannya pelatihan ini peserta dapat meneruskan pengetahuan dan ketrampilan yang diperolehnya kepada masyarakat di lingkungan sekitar.

Setelah diberikan kegiatan sosialisasi yang meliputi pengembangan usaha, pengemasan dan pemasaran produk, maka pada tahapan berikutnya akan dilakukan melalui aspek produksi. Kegiatan produksi dinilai dari prinsip efisiensi, efektivitas dan produktivitas. Sehingga faktor-faktor yang perlu diperhatikan adalah hubungan baik dengan pemasok; sistem logistik yang andal; lokasi fasilitas yang tepat; pemanfaatan teknologi yang tepat; organisasi yang memiliki kesatuan sistem yang bulat; pembiayaan; pendekatan inovatif dan proaktif; kemungkinan terjadinya terobosan dalam proses produksi; dan pengendalian mutu. Melalui kegiatan ini akan diberikan dua kegiatan workshop yaitu: (1). Workshop differensiasi produk perikanan, (2) Workshop Pengemasan dan Merk Dagang Produk dan (3). Penentuan Harga Pokok Produksi.

Pada kegiatan ini mitra dilatih untuk membuat berbagai jenis olahan makanan berbahan dasar ikan seperti sarden homemade, kerupuk ikan, pempek ikan yang bernilai secara ekonomi. Olahan ragam menu ikan perlu dilakukan dalam rangka memasyarakatkan makan ikan, menghindari kebosanan mengkonsumsi ikan, serta yang paling penting adalah sebagai kebutuhan nutrisi dalam tubuh manusia.

Setelah produk dihasilkan maka pada tahap berikutnya diberikan workshop cara memasarkan produk secara online melalui media social ataupun memasarkan produk secara offline. Materi pelatihan diawali dengan pemaparan strategi pemasaran produk perikanan. Narasumber akan menyampaikan konsep pemasaran yang mendasari suatu organisasi *profit oriented* perlu dilakukan antara lain pemasaran berwawasan produksi, berwawasan produk, berwawasan menjual, berwawasan pemasaran dan berwawasan bermasyarakat. Dalam memasarkan suatu produk perikanan berprinsip pada pencapaian tujuan suatu organisasi yang dilihat dari seberapa mampu marketer memahami kebutuhan dan keinginan pelanggannya dan memenuhinya dengan cara yang lebih efisien dan efektif dibanding pesaing.

Target luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah (a). differensiasi produk perikanan laut menjadi berbagai jenis panganan yang bernilai secara ekonomi, (b). Meningkatkan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk olahan ikan laut, (c). Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pengemasan produk dan pemasaran produk perikanan laut.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di KUB Lumba-Lumba Putih Kelurahan Batang Arau, Kecamatan Padang Selatan Kota Padang. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah istri nelayan KUB Lumba-Lumba Putih. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Lumba – Lumba Putih Kelurahan Batang Arau, Kecamatan Padang Selatan Kota Padang. Sasaran dari kegiatan ini adalah istri nelayan KUB Lumba-Lumba Putih. Untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh rumah tangga nelayan KUB Lumba – Lumba Putih, maka tim merumuskan beberapa kegiatan yaitu (1). Pelatihan Diferensiasi Produk Pengolahan Ikan, (2). Pelatihan Pengemasan Produk Pengolahan ikan dan (3). Pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di lokasi mitra

Kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pemberdayaan KUB terdiri atas dua kegiatan yaitu:

1. Pemantapan Program

Kegiatan pemantapan program dilakukan dengan KUB Lumba – Lumba Putih Kota Padang. Kegiatan pemantapan program dengan KUB bertujuan untuk menjelaskan tujuan dan manfaat serta rencana kegiatan yang akan dilaksanakan oleh tim pengabdian. Kegiatan

pemantapan program melibatkan ketua dan beberapa perwakilan anggota KUB Lumba – Lumba Putih Kota Padang.

Setelah dilakukan pemantapan program maka tim pengabdian akan mengurus surat menyurat ke LP2M UNP dan kesbanglinmas Propinsi Sumatera Barat dan Kota Padang untuk memperoleh izin pelaksanaan kegiatan. Maka pada tahap selanjutnya tim akan mengundang anggota KUB untuk melaksanakan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan.

2. Sosialisasi dan Pelatihan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan di KUB Lumba – Lumba Putih Kota Padang. Pada kegiatan pelatihan ini materi yang disajikan oleh narasumber meliputi kandungan gizi pada ikan laut dan proses pengolahan ikan menjadi produk yang dapat meningkatkan nilai tambah secara ekonomi dan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan.

Selama kegiatan *capacity building* anggota kelompok nelayan dibekali dengan pengetahuan kandungan dan manfaat ikan laut bagi kesehatan manusia. Selain itu, anggota juga diajak untuk mengolah ikan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah ikan laut dan peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan.

Setelah itu juga diberikan pelatihan tentang pengemasan produk dan pemasaran sehingga peserta dibekali dengan pengetahuan daya tarik produk yang diminati oleh konsumen.

3. *Workshop*

Kegiatan ini merupakan lanjutan dari kegiatan *capacity building*. Kegiatan *workshop* pertama dilaksanakan bertempat di KUB Lumba – Lumba Putih Kota Padang. Kegiatan ini merupakan kegiatan praktek pengolahan ikan laut menjadi produk olahan seperti kerupuk ikan, dan beberapa produk lainnya berbahan dasar ikan.

Workshop kedua berupa kegiatan pelatihan pembuatan sarden home made. Setelah dilakukan proses pembuatan produk olahan ikan, maka dilakukan pengemasan produk dengan menggunakan kemasan terstandar dan memiliki merk dagang.

Pada kegiatan *workshop* maka akan diundang narasumber yang ahli dan berkompeten dalam bidang pangan dan produk olahan ikan laut.

4. Pendampingan

Pendampingan dilakukan setelah dilakukan kegiatan *capacity building* dan *workshop*. Tim pengabdian akan meninjau kegiatan yang telah dilakukan sebelumnya. Kegiatan pendampingan bertujuan untuk meninjau ulang produk yang sudah dilakukan dan keberlanjutan program yang sudah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Diferensiasi Produk Pengolahan Ikan

Kegiatan *workshop* pengolahan ikan dilaksanakan di KUB Lumba – Lumba Putih Kelurahan Batang Arau, Kecamatan Padang Selatan, Kota Padang. Kegiatan ini dihadiri langsung oleh Ketua KUB Lumba – Lumba Putih (Bapak Izhar) dan menghadirkan para istri nelayan KUB Lumba – Lumba Putih. Kegiatan *workshop* pengolahan produk pengolahan ikan mendatangkan narasumber eksternal dari pelaku usaha yaitu Owner Dapoer Khansa yang bergerak di usaha kuliner Kota Padang.

Sebelum kegiatan berlangsung, tim pengabdian menyerahkan peralatan kepada mitra berupa peralatan – peralatan untuk pengolahan sampai pengemasan produk perikanan yaitu satu set kompor gas, *cooper*, panci presto, *vacuum sealer*, *fry pan*, kemasan makanan, label produk dan bahan-bahan *workshop*. Kegiatan *workshop* ini menghasilkan 3 jenis produk yaitu: (a).

Sarden Home Made, (b) Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri, (c). Pempek Ikan: Pempek Lenjer, Kapal Selam dan Adaan.

a. Workshop Pembuatan Sarden Home Made

Sarden merupakan produk olahan ikan yang telah memiliki duri lunak sehingga mudah dikonsumsi oleh siapa saja. Selama ini sarden merupakan produksi dari perusahaan skala besar dan dikemas dalam bentuk sarden kaleng dan memiliki masa tahan yang lebih lama. Namun seiring dengan perkembangan teknologi dan produk pengolahan pangan, maka muncullah berbagai usaha berskala rumah tangga yang memproduksi sarden rumahan yang memiliki masa tahan yang lebih pendek karena bebas bahan pengawet, namun diminati oleh konsumen. Oleh sebab itu, tim pengabdian memiliki inisiatif untuk melatih istri nelayan untuk mengolah hasil tangkapannya menjadi berbagai produk yang memiliki nilai tambah yang lebih tinggi.



Gambar 1. Proses Pengolahan Sarden

Jenis ikan yang dapat dijadikan sarden sangat beragam dan harga jual ikannya masih relative murah. Berbagai jenis ikan yang dapat dijadikan bahan baku pembuatan sarden adalah ikan makarel, ikan kembung, ikan tongkol dan beberapa jenis ikan kecil lainnya. Pada kegiatan workshop kali ini tim menggunakan ikan *Gambolo*.

Narasumber mempraktekkan proses pembuatan sarden home made dan diikuti oleh seluruh peserta kegiatan. Ibu-ibu nelayan sangat antusias dengan kegiatan ini. Mulai dari penjelasan terkait pemilihan jenis ikan sampai bahan-bahan yang akan digunakan untuk pengolahan sarden.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Produk Olahan Sarden

b. Workshop Pembuatan Pempek Ikan dan Cuko Pempek

Pada kegiatan pembuatan pempek ikan mitra dilatih untuk melakukan pengolahan bahan dari penyiapan bahan sampai dengan pembuatan hasil olahan. Mitra juga ikut berperan dalam proses pembuatan pempek ikan tersebut. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, pempek ikan beserta cuko hitam yang dihasilkan memiliki citarasa yang enak dan sudah siap untuk dipasarkan. Dari sisi bentuk memang diperlukan latihan dari mitra, karena sangat berhubungan dengan keahlian yang dimiliki, terutama untuk pembuatan pempek kapal selam. Pembuatan pempek kapal selam memiliki tingkat keuletan dan ketelitian yang lebih tinggi dibandingkan dengan pempek adaan dan lenjer. Namun dari kegiatan yang dilaksanakan beberapa orang mitra sudah bisa membuat pempek kapal selam dengan bentuk yang lebih bagus.



Gambar 3. Workshop Pembuatan Pempek Ikan dan produk yang dihasilkan

c. Workshop Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri

Kerupuk merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kelompok umur. Kerupuk tulang ikan tenggiri merupakan bahan olahan ikan tenggiri dengan memanfaatkan tulang dan kepala ikan tenggiri yang tidak terpakai dalam pembuatan pempek ikan tenggiri, sehingga tulang dan kepala ikan yang selama ini adalah limbah dari pempek dapat bermanfaat dan memiliki nilai secara ekonomi.



Gambar 4. Workshop Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri

Kegiatan utama yang memakan waktu cukup lama adalah proses perebusan tulang dan kepala ikan tenggiri yang memakan waktu yang cukup lama. Namun proses pembuatan kerupuk

ikan tulang tenggiri hanya membutuhkan teflon dan cahaya matahari jika ada. Kerupuk yang dihasilkan akan lebih baik dijemur dicahaya matahari karena bisa menghasilkan kerupuk ikan yang lebih garing dan rapuh.

Setelah mitra melakukan workshop pembuatan pempek maka pada tahap selanjutnya narasumber dan tim juga mempraktekkan bagaimana menggunakan vacuum sealer. Mesin ini merupakan salah satu mesin yang berguna dalam menunjang proses pengemasan suatu produk menjadi lebih mudah dan lebih praktis. Dimana mesin Vacuum Sealer berguna Untuk memastikan suatu produk khususnya produk makanan menjadi tahan lama.

Pengemasan vakum adalah sistem pengemasan hampa udara dengan tekanannya kurang dari 1 atm. Proses vakum dilakukan dengan mengeluarkan O₂ dari proses masa simpan, sehingga memperpanjang umur simpan. Proses pengemasan vakum ini dilakukan dengan memasukkan produk olahan ke dalam kemasan plastik yang diikuti dengan pengontrolan udara menggunakan mesin pengemas vakum (*Vacuum Packager*), kemudian ditutup dan discaler (Nasution et al., 2017; Purwoko & Sung, 2012)

Selanjutnya produk kerupuk ikan yang dihasilkan oleh mitra dilakukan proses pengemasan dan merk dagang yang telah disiapkan oleh tim pengabdian dari Jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Produk tersebut telah siap untuk dipasarkan.

2. Pelatihan Pengemasan Produk Pengolahan ikan

Kemasan telah berubah sejalan dengan perubahan gaya hidup konsumen yang cenderung bersifat *self service*. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah dan pelindung, namun juga menjadi identitas produk yang menyediakan informasi produk bagi konsumen sekaligus alat promosi penjualan yang menjadi daya tarik dan dapat mempengaruhi minat beli konsumen.

Informasi pada kemasan telah diatur dalam PP No. 69 Tahun 1999 tentang Pelabelan Produk Pangan dan Periklanan, yang menyebutkan bahwa label produk pangan sedikitnya memuat informasi mengenai nama produk, bahan (ingredien), bobot bersih, nama dan alamat produsen, serta tanggal kadaluwarsa. Untuk produk pangan tradisional yang dikemas, informasi minimal yang harus ada di kemasan adalah bahan (*ingredients*), nama produsen, dan tanggal kadaluwarsa (Pemerintah Republik Indonesia, 1999).

Selanjutnya, Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan nomor 31 tahun 2018 tentang label pangan olahan menyatakan bahwa pemberian label pangan olahan bertujuan untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat tentang setiap produk pangan olahan yang dikemas sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan olahan (BPOM, 2018).

Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa tampilan kemasan yang sangat menarik bagi konsumen akan meningkatkan penjualan produk perusahaan (Apriyanti, 2018). Selanjutnya (Rizianiza et al., 2021; Widiati, 2020) menemukan kemasan UMKM terbukti dapat meningkatkan pemasaran, segmen pasarnya semakin bertambah, dan omset pemasaran semakin meningkat sehingga dapat mewujudkan UMKM naik kelas. Dengan demikian packaging menjadi strategi ampuh dalam strategi marketing dan pasar (Hayati, 2020).

Hasil pengabdian masyarakat ini menghasilkan beberapa *design* logo produk yang disiapkan tim untuk kegiatan workshop adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Logo Produk



Gambar 4. Design Kemasan Kerupuk Ikan



Gambar 5. Contoh Design Kemasan Sarden

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Pengertian harga pokok produk menurut Ikatan Akuntan Indonesia adalah: Harga pokok barang yang diproduksi meliputi semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan.

Harga pokok produksi diartikan sebagai jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang.

Harga pokok produksi merupakan total produksi biaya barang- barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebulan periode (Maghfirah & BZ, 2021). Selanjutnya juga dijelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal serta dikurang dengan persediaan produk dalam proses akhir (Bustami dan Nurlela, 2006:60)

Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya- biaya yang tidak berhubungan dengan unit yang masuk dalam penentuan harga pokok produksi merupakan biaya non produksi.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat harga pokok produksi produk olahan ikan dapat dilihat pada tabel 1. Dari lima produk yang dihasilkan sarden dengan bahan baku 2 kg ikan kembung harga pokok produksinya adalah Rp 148.830, kerupuk tulang ikan tenggiri dengan harga pokok produksi Rp 16.891 per 100 gr tulang ikan tenggiri, selanjutnya untuk pempek, pempek kapal selam memiliki harga pokok produksi paling tinggi per 500 gr ikan tenggiri giling.

Tabel 1
Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk Olahan Ikan

No	Produk Olahan Ikan	Harga Pokok Produksi	Keuntungan yang diharapkan (50%)	Harga Jual
1	Sarden Home Made (2 kg ikan kembung)	148,830	74,415	223,245
2	Kerupuk tulang ikan tenggiri (100 gr tulang ikan tenggiri)	16,891	8,446	25,337
3	Pempek Lenjer (500 gr ikan tenggiri)	64,889	32,445	97,334
4	Pempek Kapal Selam (500 gr ikan tenggiri)	86,889	43,445	130,334
5	Pempek Adaan ((500 gr ikan tenggiri)	66,550	33,275	99,825

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan ini telah sesuai dengan harapan yang direncanakan, yaitu peserta memiliki keterampilan dalam melakukan pengolahan produk olahan ikan, memiliki pengetahuan tentang kemasan produk dan pengetahuan dalam penentuan harga pokok produksi serta harga jual produk. Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian ini disarankan untuk dilanjutkan di tahun berikutnya dengan skala yang lebih besardan melakukan evaluasi lanjutan serta pengembangan produk olahan ikan lainnya yang laku dipasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Aimon, H., Adry, M. R., & Elida. (2018). *Peningkatan Kesejahteraan Nelayan: Melalui Optimalisasi Penangkapan Dan Peningkatan Nilai Tambah Ikan Pada Nelayan Pesisir Pantai Kota Padang* (Issue November).
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2006. Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi. Edisi Pertama. Yogyakarta:Graha Ilmu.
- BPOM, B. P. O. dan M. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 31, 1689–1699.
- BPS. (2020). *Kota Padang Dalam Angka*. BPS Kota Padang.
- Hayati, L. A. (2020). Jurnal Indonesia Sosial Sains. *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, 1(September), 132–141.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM Fried Chicken 28. 5(2), 3749–3755.
- Nasution, Z., Ilza, M., & Sari, N. I. (2017). Study Vacuum Non Vacuum Packaging on The Quality of Fish Balls Malong (Muarenesox tabalon) During Cold Storage Temperature (± 5 C). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.*, 345–362.
- Pemerintah Republik Indonesia. (1999). Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangana. *Pasal 1 Ayat 3 No 69*.
- Purwoko, H., & Sung, A. (2012). *Produk Olahan Jamur Tiram Dalam Rangka*.
- Rizianiza, I., Mungil, D., Idhil, A., Abdinus, J., & Pengabdian, J. (2021). *Peningkatan Pemahaman Tentang Kemasan Pada UMKM Pengolah Rumput Laut Institut Teknologi Kalimantan P rosent ase Kenai kan Jum lah UMKM Indonesi a*. 5(1), 144–152.
- Todaro, M. P., & Smith, S. C. (2011). *Pembangunan Ekonomi di Dunia Ke Tiga Jilid 1* (11th ed.). Erlangga.
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>