

PELATIHAN PENGEMASAN, PROSES PERIZINAN DAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PENJA

Nurmaranti Alim, Fitri, Muhammad Arhim

Fakultas Pertanian dan Kehutanan Universitas Sulawesi Barat,
fitri.agri@unsulbar.ac.id

Abstract

Penja fish is widely marketed by people in Majene Regency, West Sulawesi, in both wet and dry form. The large number of people selling marine products is not directly proportional to the profits earned. This is due to low product handling and diversification as well as non-standard product packaging. Therefore, the service team carried out packaging training as well as licensing and product diversification. The purpose of this activity is to provide training to increase understanding and knowledge and motivate participants regarding packaging, licensing, and product diversification. The partner of this service program is "Inara Frozen Food." The method of implementing the program is through training and practice. The result of this program is that the participants have understood how to form good packaging, the licensing process, and examples of diversification of dried penja fish products, which can be seen from the evaluation value. After the presentation of the material, 80% of the participants understood good and hygienic packaging, 85% understood the information that must be on the packaging, and 70% already knew how the PIRT licensing process works. In addition, this program also produces attractive and standardized packaging, which is distributed to partners.

Keywords: diversification, packaging, penja fish, PIRT.

Abstrak

Ikan penja banyak dipasarkan oleh masyarakat di Kabupaten Majene, Sulawesi Barat dalam bentuk basah maupun kering. Banyaknya masyarakat yang menjajakan hasil laut ini tidak berbanding lurus dengan keuntungan yang diperoleh. Hal ini disebabkan karena penanganan produk dan diversifikasi yang masih rendah serta pengemasan produk yang tidak sesuai standar. Oleh karena itu tim pengabdian melaksanakan pelatihan pengemasan sekaligus perizinan serta diversifikasi produk. Adapun tujuan dari aktivitas ini untuk memberikan pelatihan guna meningkatkan pemahaman, pengetahuan serta memotivasi peserta terkait pengemasan, perizinan dan diversifikasi produk. Mitra dari program pengabdian ini yaitu "Inara frozen food". Metode pelaksanaan program yang dilakukan adalah dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Hasil dari program ini yakni peserta telah memahami bagaimana bentuk pengemasan yang baik, alur perizinan serta contoh diversifikasi produk ikan penja kering. Hasil evaluasi menunjukkan, setelah pemaparan materi sebesar 80% peserta telah memahami kemasan yang baik dan higienis, 85% peserta sudah memahami informasi yang harus ada pada kemasan dan 70% peserta sudah mengetahui bagaimana alur perizinan PIRT. Selain itu, program ini juga menghasilkan kemasan yang menarik dan sesuai standar yang dibagikan kepada mitra.

Kata kunci: penganekaragaman, kemasan, ikan penja, PIRT.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas potensial di Majene, Sulawesi Barat adalah ikan penja. Ikan ini mirip ikan teri yang populasinya melimpah di perairan

Sulawesi Barat. Umumnya ikan penja terdapat di daerah pesisir pantai yang berdekatan dengan muara sungai. Ikan penja banyak diperdagangkan dalam kondisi segar maupun kering. Keunggulan ikan ini dibanding ikan

lain, yaitu: mudah didapatkan diperairan Sulawesi Barat, harganya murah, rasanya enak, serta merupakan sumber protein dan kalsium (Syafii & Fajriana, 2022).

Lingkungan Battayang Kelurahan Banggae Kecamatan Banggae Kabupaten Majene merupakan lokasi tempat berdirinya Pelelangan Ikan (TPI) sederhana dan menjadi kawasan yang memperjual belikan hasil-hasil laut. TPI ini menjadi perhatian utama Pemkab [Majene](#) karena tempat tersebut merupakan urat nadi utama bagi sektor perikanan tangkap di daerah Majene. Ikan penja adalah salah satu spesies ikan yang banyak dipasarkan di TPI ini. Namun hal tersebut tidak terlalu menguntungkan bagi para nelayan karena harga ikan penja mentah di pasaran terbilang murah. Oleh karena itu, masyarakat kemudian menjual ikan penja dalam bentuk kering (ikan penja kering).

Berdasarkan observasi, mitra mengolah penja menjadi penja kering masih menggunakan metode yang sederhana. Metode penggaraman dilakukan secara basah dan kering dengan komposisi garam yang tidak terukur, sedangkan pengeringan dilakukan dengan menjemur ikan dibawah sinar matahari langsung. Kualitas produk ikan penja kering belum teruji secara laboratorium seperti nilai gizi, keawetan, dan sifat toksiknya. Kendala utama yang dihadapi mitra dalam pengolahan ikan penja kering adalah hasil pengeringan yang tidak optimal pada saat intensitas hujan sangat tinggi. Hal ini menyebabkan ikan penja kering mudah membusuk dan berbau tengik apabila selama dua hari tidak mendapatkan panas yang cukup. Suhu pengeringan sangat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan keawetan ikan kering (Riansyah, Supriadi, Nopianti. 2013).

Jika tidak ada sinar matahari, ikan penja cepat membusuk dan mengakibatkan kerugian. Diversifikasi produk sangat penting untuk mengatasi permasalahan ini karena diversifikasi dapat meningkatkan nilai tambah produk, namun mitra belum melakukan hal tersebut.

Minat konsumen terhadap ikan Penja kering masih sangat rendah. Hal ini disebabkan produk ikan penja kering yang dipasarkan di pinggir jalan belum menggunakan kemasan yang menarik dan higienis sehingga mudah terkontaminasi oleh debu dan asap kendaraan (Gambar 1). Para pelaku usaha belum menggunakan kemasan yang baik disebabkan minimnya penguasaan informasi terkait pengemasan produk, pembuatan variasi produk, strategi pemasaran dan sebagainya (Yuniastuti et al., 2018). Padahal kemasan sangat penting karena dapat melindungi produk dari kontaminasi bahan berbahaya. Tingkat pemahaman yang minim membuat pelaku usaha kurang mencermati produk yang dihasilkan, seperti kemasan seadanya, selain kurang menarik juga berpotensi menimbulkan kontaminasi yang berbahaya bagi kesehatan (Al Mushofi & Syamsi, 2021).Kemasan yang baik merupakan media untuk mengkomunikasikan kepada konsumen mengenai sebuah produk, dan menarik minat konsumen untuk membeli produk. Perkembangan (*packaging*) akhirnya menjadikan bagian ujung tombak dari promosi suatu produk yang akhirnya berfungsi dalam meningkatkan nilai jual produk (Didiharyono et al., 2018). Kemasan juga sebagai alat untuk mendorong peningkatan penjualan, di mana strategi ini diharapkan dapat mempertahankan keadaan yang sudah mulai berkembang. (Raznilawati, 2017)

Permasalahan selanjutnya

adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha mengenai halal dan izin edar. Adanya izin edar dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta meningkatkan jangkauan pemasaran. Izin PIRT merupakan regulasi yang mengatur keamanan produk pangan dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir (Murwadji & Saraswati, 2019).



Gambar 1. Kondisi tempat penjualan ikan penja kering di pinggir jalan pasar TPI Kabupaten Majene

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut adalah dengan melaksanakan pelatihan pengemasan, perizinan, dan diversifikasi produk. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah pengetahuan dan mendorong pelaku usaha penja agar dapat mengembangkan usahanya melalui peningkatan kualitas usaha, dengan membuat kemasan, izin edar dan mengolah ikan penja dalam bentuk yang lain.

Khairani & Pratiwi (2018) melaksanakan pengabdian mengenai diversifikasi dan strategi promosi produk pada UMKM kerajinan souvenir, hasilnya terjadi peningkatan kapasitas produk mencapai 100% dan peningkatan omset penjualan sebesar 80%. Terjadi peningkatan pengetahuan dan produktivitas dalam mengolah ikan teri asin menjadi abon asin gammi setelah program pengabdian

dilaksanakan di Desa Cenrana, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan (Asfar et al., 2021). Hasil-hasil pengabdian di atas menjadi penguat untuk tim melaksanakan pelatihan pengemasan, perizinan dan diversifikasi produk pada pelaku usaha penja kering di Lingkungan Battayang.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kantor Camat Banggae, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat pada tanggal 16 Juni 2023. Adapun peserta pelatihan berjumlah 50 orang yang didominasi oleh wanita dan merupakan pelaku usaha penja kering.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan. Metode ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan kesadaran pelaku usaha agar dapat meningkatkan nilai jual produk. Selanjutnya, dilakukan praktik diversifikasi olahan penja kering agar dapat menginspirasi peserta untuk mengolah ikan penja dalam bentuk yang lain. Adapun tahapan yang dilaksanakan dalam pengabdian ini sebagai berikut yaitu, (1) Observasi dan kunjungan ke mitra. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Juni 2023 bersama dengan mitra melihat bagaimana pengolahan ikan penja selama ini di lingkungan Battayang. Observasi awal ini dapat memberikan informasi mengenai permasalahan yang dihadapi oleh mitra. (2) Ceramah dan diskusi, kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan metode ceramah melalui tiga penyampaian materi yaitu mengenai pengemasan, pelabelan dan diversifikasi produk lalu dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. (3) Praktik, dalam kegiatan ini pemateri dan peserta secara langsung melaksanakan demo masak

olahan penja kering menjadi rempeyek kacang penja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk memecahkan masalah yang dihadapi oleh mitra. Dapat dilihat pada Gambar 2 antusias peserta yang mengikuti kegiatan cukup baik. Pada pelatihan ini di berikan tiga materi yaitu pengemasan, pelabelan, dan diversifikasi produk.



Gambar 2. Peserta pelatihan dan proses penyampaian materi

Pengemasan dan Pelabelan

Proses pengemasan ikan penja hanya menggunakan kantong plastik (kresek) dan dilakukan jika ada yang membeli ikan secara langsung. Pedagang hanya menjajakan dagangannya dengan lapak seadanya dipinggir jalan. Hal tersebut tidak higienis dan belum memenuhi standar sanitasi kesehatan karena produk sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri maupun asap kendaraan. Oleh karena itu materi pelatihan yang pertama diberikan mengenai fungsi kemasan dan contoh pengemasan yang baik.

Pengemasan produk pangan merupakan rangkaian proses produksi yang harus diperhatikan. Pengemasan sangat penting untuk produk pangan

sebab kemasan berfungsi untuk melindungi produk dari bahaya fisik dan mengurangi kontaminasi bakteri maupun jamur.

Pelabelan erat kaitannya dengan pengemasan. Oleh karena itu, setelah materi pengemasan dilanjutkan dengan materi mengenai pelabelan. Pelabelan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen bahwa produk yang dibelinya aman, tidak mengandung bahan berbahaya dan sesuai standar. Label berisikan keterangan mengenai pangan yang bersangkutan. Menurut ketentuan label pangan setidaknya informasi yang harus dicantumkan dalam produk pangan adalah yaitu nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama atau alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, serta masa kedaluwarsa (Sari, 2018).

Fungsi kemasan dan label sebagai media komunikasi kepada pelanggan karena semua informasi mengenai produk tercantum pada kemasan dan label, seperti informasi mengenai kandungan gizi, tanggal kadaluarsa, tanggal produksi, dan sebagainya. Diharapkan pelaku usaha dapat menguatkan identitasnya melalui pengemasan dan pelabelan yang baik. Umumnya produk dinilai baik oleh konsumen dan telah memiliki lima unsur produk yaitu atribut produk, merek, kemasan, dan label serta citarasa produk (Kusumawaty, 2018).



Gambar 3. Desain dan kemasan ikan penja kering

Dalam pelaksanaan program pengabdian ini pelaksana membantu mendesain kemasan dan mencetaknya untuk disumbangkan kepada pelaku usaha dengan harapan mereka dapat merasakan langsung manfaat dari kemasan yang baik. Contoh desain dan kemasan dapat dilihat pada Gambar 3.

Proses Perizinan

Materi yang disampaikan terdiri dari manfaat dan proses pembuatan sertifikasi halal MUI, BPOM, dan PIRT. Tujuan pemberian materi ini agar peserta dapat mengetahui dengan jelas bagaimana proses perizinan khususnya PIRT. Perluasan daerah pemasaran dapat dilakukan dengan perizinan PIRT yang memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk makanan tersebut aman untuk dikonsumsi dan sudah lulus uji dari dinas kesehatan sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Materi ini berikan langsung oleh perwakilan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Majene.

Dari pengabdian ini pelaku usaha dapat mengetahui mengenai perizinan, manfaat serta tahapan yang harus dilakukan untuk mendapatkan izin. Dalam kesempatan ini juga, peserta dimotivasi untuk meningkatkan kualitas produk melalui perizinan, khususnya PIRT.

Diversifikasi Produk

Hasil observasi menunjukkan mitra beserta pelaku usaha ikan penja kering sama sekali belum melakukan diversifikasi produk, padahal banyak variasi makanan yang bisa dihasilkan dari penja (penja kering). Apalagi jika musim hujan dan proses pengeringan tidak maksimal, diversifikasi produk sangat membantu agar pelaku usaha tidak mengalami kerugian.

Diversifikasi produk bisa dilakukan dengan membuat produk baru atau mengolah produk yang sudah ada menjadi produk lain. Cara ini juga dilakukan agar konsumen tidak bosan dan berpeluang untuk menggaet pelanggan baru.



Gambar 4. Praktik diversifikasi produk

Pada kegiatan pengabdian ini selain pemberian materi tentang diversifikasi produk juga dipraktikkan pembuatan rempeyek penja. Gambar 4 memperlihatkan proses demo masak pembuatan rempeyek penja. Hasilnya para peserta sangat antusias dan terinspirasi untuk mengolah penja menjadi makanan yang lebih enak dan bernilai jual tinggi.

Evaluasi Kegiatan

Program pengabdian ini memperlihatkan hasil yang sangat baik terkait peningkatan pemahaman peserta mengenai kemasan dan izin PIRT. Hal

ini terlihat dari evaluasi yang dilakukan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil evaluasi

Pernyataan	Nilai Pre-Test	Nilai Post- Test
Pemahaman jenis kemasan yang baik untuk penja agar higienis dan tahan lama	41%	80%
Pemahaman mengenai fungsi kemasan	45%	80%
Pemahaman mengenai informasi apa yang harus ada pada kemasan	40 %	85%
Pemahaman mengenai pentingnya PIRT	30%	80%
Pemahaman mengenai alur perizinan PIRT	0%	70%

Sebelum pemberian materi peserta hanya memiliki pemahaman mengenai fungsi kemasan dan izin PIRT di bawah 50%, bahkan untuk proses alur perizinan PIRT, belum ada peserta yang mengetahuinya. Setelah pemaparan materi, sebesar 80% peserta telah memahami kemasan yang baik dan higienis, 85% peserta sudah memahami informasi yang harus ada pada kemasan dan 70% peserta sudah mengetahui bagaimana alur perizinan PIRT. Hal yang menarik dalam pengabdian ini yaitu belum ada peserta yang mengetahui alur perizinan PIRT padahal saat ini pengurusan izin tersebut sudah bisa dilakukan secara *online*. Melalui pengabdian ini peserta sudah mengetahui alur pengurusan PIRT dan mereka tertarik untuk mengusahakannya.

Program ini terlaksana dengan baik berkat partisipasi dari mitra dan pemerintah setempat. Adapun kendala yang dihadapi selama pelaksanaan

program diantaranya tingkat partisipasi pelaku usaha penja yang masih kurang.

SIMPULAN

Permasalahan mitra di Kelurahan Battayang cukup kompleks, mulai dari rendahnya pengetahuan mengenai penanganan produk, pengemasan, tidak adanya perizinan dan belum adanya diversifikasi produk. Hal ini membuat nilai jual ikan penja kering cukup rendah, padahal ikan ini merupakan sumber protein hewani dan banyak diminati oleh masyarakat. Oleh sebab itu, program pengabdian ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan dan motivasi mitra terkait pengemasan, perizinan dan diversifikasi produk. Hasil dari kegiatan ini memberikan dampak terhadap peningkatan pengetahuan dan pemahaman serta perbaikan ekonomi melalui produk penja yang berkualitas. Selain itu, program ini juga menghasilkan kemasan yang menarik dan sesuai standar yang dibagikan kepada mitra. Aktivitas ini berjalan dengan baik berkat partisipasi dari mitra dan pemerintah setempat.

Program pengabdian selanjutnya diharapkan dapat menghadirkan lebih banyak peserta dengan pembahasan yang lebih mendalam mengenai penanganan produk, strategi pemasaran, dan pendampingan proses perizinan halal dan BPOM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian menghaturkan ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Sulawesi Barat yang telah mendukung program ini melalui dana DIPA PKMS. Ucapan

terimakasih dihaturkan pula kepada mitra yakni “Inara Frozen Food” serta pemerintah Kecamatan Banggae yang telah memfasilitasi terselenggaranya pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mushofi, M., & Syamsi, B. A. (2021). Respon UMKM Produk Makanan Terhadap Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di Kabupaten Pamekasan. *Kaffa: Jurnal Fakultas Keislaman*, 2(2).
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Damayanti, J. D., & Asfar, A. M. I. T. (2021). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).
- Didiharyono, D., Tenrigau, A. M., & Marsal, M. (2018). Pemanfaatan Sampah Plastik Untuk Dijadikan Bantal Yang Berkualitas Dan Bernilai Ekonomis Di Desa Tolada Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8–13.
- 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), 36–43.
- Kusumawaty, Y. (2018). Strategi pemasaran produk makanan ringan khas Riau (keripik nenas dan rengginang ubi kayu). *Jurnal Agribisnis*, 20(2), 124–138.
- Murwadji, T., & Saraswati, A. (2019). Peningkatan Kapasitas Bisnis Usaha Mikro Kecil Melalui Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga. *Jurnal Poros Hukum Padjadjaran*, 1(1), 13–31.
- Raznilawati, R. (2017). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Cafe Enzyme Palopo. *Humano: Jurnal Penelitian*, 8(1), 14–25.
- Sari, D. I. (2018). Perlindungan hukum atas label halal produk pangan menurut undang-undang. *Repertorium: Jurnal Ilmiah Hukum Kenotariatan*, 7(1), 1–14.
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2022). Optimasi Proses Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ikan Penja terhadap Kadar Protein, Kadar Gizi, Kadar Air dan Rendemen Tepung Ikan Penja. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 6(02), 101–111.
- Yuniastuti, A., Setiati, N., & Susanti, R. (2018). Pengembangan Olahan Hasil Ternak Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Susu di Kelurahan Cepoko Gunungpati Semarang. *Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, 15(1), 11–16.