

## **PEMBERDAYAAN KELOMPOK POKLAHSAR CAMAR LAUT DALAM STRATEGI PEMASARAN MELALUI PENGEMASAN PRODUK DI KABUPATEN ACEH BARAT**

**Akbardiansyah<sup>1)</sup>, Afdhal Fuadi<sup>2)</sup>, Keumala Fadhiela<sup>3)</sup>, Iyan Almisbah<sup>4)</sup>, Rosi Rahayu<sup>5)</sup>, Muhammad Arif<sup>6)</sup>, Ikhsanul Khairi<sup>7)</sup>, Nabila Ukhty<sup>8)</sup>, Hamidi<sup>9)</sup>, Rudi Helmi<sup>10)</sup>, Ikromatun Nafsiyah<sup>11)</sup>**

<sup>1,2,5,6,7,8,9)</sup> Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

<sup>3)</sup> Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

<sup>4)</sup> Laboratorium Sistek dan Lingkungan Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

<sup>10)</sup> Jurusan Sumberdaya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

<sup>11)</sup> Pogram Studi Budidaya Perikanan Air Tawar, Akademi Komunitas Negeri

Rejang Lebong Teuku Umar

*akbardiansyah@utu.ac.id*

### **Abstract**

The Pokhlar Sea Gull group is a beginner salted fish producer in Suak Indrapuri Village and only has a little knowledge and experience in innovating salted fish products that are correct and in accordance with SNI and labeled halal. However, the salted fish products processed by the Pokhlar Sea Gull group have not been packaged and do not have attractive, innovative and creative packaging designs in accordance with SNI. This makes the Pokhlar Sea Gull group's salted fish products less competitive with domestic and foreign products. The aim of implementing the activity is to increase the selling value of processed salted fish products. The results of the implementation of this activity are an increase in knowledge of the importance of having a PIRT and Halal certificate in the salted fish processing industry. There is an increase in knowledge of SNI standard packaging design methods and techniques for salted fish products, there is an increase in the skills of the Sea Gull Pokhlar Group related to packaging design techniques for salted fish products which are produced to maintain quality and add selling value, there is an increase in the processing of ready-to-eat anchovies (asam sunti) to gain more profits for the sea gull group and there is enthusiasm from the sea gull Pokhlar group and the Langkak Village community to continue the packaging and processing of sunti acid anchovies.

*Keywords: Packaging, Indonesian National Standard, Halal Label, Increased selling value, Salted fish.*

### **Abstrak**

Kelompok Pokhlar Camar Laut merupakan penghasil ikan asin pemula di Desa Suak Indrapuri dan hanya memiliki sedikit pengetahuan dan pengalaman dalam menginovasi produk ikan asin yang benar dan sesuai dengan SNI serta berlabel halal, Namun produk ikan asin yang diolah oleh kelompok Pokhlar Camar Laut belum di kemas dan belum mempunyai desain kemasan yang menarik, inovatif dan kreatif sesuai dengan SNI. Hal ini membuat produk ikan asin kelompok Pokhlar Camar Laut kurang memiliki daya saing dengan produk dalam maupun luar negeri. Tujuan Pelaksanaan Kegiatan untuk menambah nilai jual dari olahan produk ikan asin. Hasil pelaksanaan dari kegiatan ini yaitu Adanya peningkatan pengetahuan pentingnya memiliki sertifikat PIRT dan Halal dalam industri pengolahan ikan asin. Adanya peningkatan pengetahuan cara dan teknik desain kemasan yang berstandar SNI untuk produk ikan asin, adanya peningkatan ketrampilan Kelompok Pokhlar Camar laut terkait dengan teknik desain kemasan untuk produk yang ikan asin yang di produksi untuk menjaga kualitas dan menambahkan nilai jual, adanya peningkatan tentang pengolahan teri siap saji (asam sunti) untuk memperoleh keuntungan yang lebih bagi keolompok camar laut dan adanya antusias kelompok pokhlar camar laut dan masyarakat Desa Langkak untuk melanjutkan pengemasan, dan pengolahan teri asam sunti.

*Keywords: Kemasan, Standard Nasional Indonesia, Label Halal, Peningkatan nilai jual, Ikan asin.*

## PENDAHULUAN

Kecamatan Johan Pahlawan merupakan salah satu kecamatan yang terletak di kabupaten Aceh Barat dengan luas daerah 76.34 km<sup>2</sup>, memiliki luas daratan 16 km<sup>2</sup> dengan curah hujan berkisar 73-731 mm/tahun dan suhu berkisar 22,9-32,8oC/tahun. Topografi kecamatan Johan Pahlawan khususnya di Desa Suak Indrapuri tersebut sangat tepat untuk melakukan usaha pengolahan produk ikan asin (BPS Aceh Barat 2020). Potensi yang sangat mendukung ini telah dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk melakukan pengolahan ikan salah satunya adalah ikan asin yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Akbariansyah et al., 2023)

Kelompok Pokhlasar Camar Laut telah lama melakukan pengolahan produk ikan asin. Kelompok Pokhlasar Camar Laut ini telah mengolah berbagai jenis ikan asin dengan harga yang bernilai ekonomis. Jenis ikan-ikan demersal yang di lakukan pengolahan ikan asin antara lain ikan kambing-kambing, ikan teri, udang rebon, ikan layur, ikan kembung dan ikan rucah. Menurut laporan hasil riset tim peneliti menyebutkan bahwa ikan-ikan demersal dan ikan murah yang telah berhasil di buat sesuai dengan SNI 2016 adalah ikan asin rucah (Akbariansyah et al., 2018). Selain itu pada penelitian Riski et al., (2017) melaporkan bahwa pada sentral pengolahan ikan asin daerah Leupung Aceh Besar sebanyak 50% sampel yang diuji melebihi ambang batas SNI 8273:2016. Salah satu pengusaha mikro yang telah mengolah ikan asin di

kawasan Desa Suak Indrapuri kecamatan Johan Pahlawan adalah kelompok Pokhlasar Camar Laut. Kelompok Pokhlasar Camar Laut memiliki 10 anggota kelompok yang terdiri dari ketua Elvo Almehra, sekretaris Rahma Syari, dan Bendahara Ira Vika Santi serta 7 anggota kelompok. Potensi dan peluang usaha untuk memajukan kelompok Pokhlasar Camar Laut sebagai pengolahan ikan asin di Desa Suak Indrapuri sangat potensial dilakukan karena didukung dengan lokasi kegiatan yang sangat strategis, yaitu memiliki lahan penjemuran yang luas dan bahan baku continue yang diperoleh dari sekitar Tempat Pelelangan Ikan dan nelayan tradisional.

Namun produk ikan asin yang diolah oleh kelompok Pokhlasar Camar Laut belum di kemas dan belum mempunyai desain kemasan yang menarik, inovatif dan kreatif sesuai dengan SNI. Hal ini membuat produk ikan asin kelompok Pokhlasar Camar Laut kurang memiliki daya saing dengan produk dalam maupun luar negeri, karena sebagian besar kemasan produk kelompok Pokhlasar Camar Laut hanya dibungkus dengan plastik biasa dan tidak memiliki desain yang menarik, inovatif dan kreatif.

Produk makanan yang hanya dibungkus dengan plastik transparan tanpa label atau informasi apapun dapat memberikan kesan kurang menarik untuk konsumen (Maflahah et al., 2012). Hal ini membuat produk usaha mikro Indonesia kurang memiliki daya saing dengan produk dari luar Negeri. Produk usaha mikro sebaiknya memiliki desain kemasan yang menarik, terdapat informasi nama

produk, nama perusahaan, berat bersih, tanggal kadaluarsa, komposisi, kandungan nutrisi, dan SNI. Kemasan merupakan salah satu alat pemasaran yang sangat penting, tidak sekedar sebagai pembungkus produk, akan tetapi bisa menjadi nilai tambah yang dapat disukai oleh konsumen karena terdapatnya informasi dalam kemasan tersebut. Pengemas (packaging) merupakan proses yang berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah (container) atau pembungkus (wrapper) untuk suatu produk (Syamsudin & Wajdi 2015). Jika pelaku usaha memperhatikan fungsi-fungsi tersebut maka kelancaran penjualan produk dapat ditingkatkan. "Pembungkus tidak hanya merupakan pelayanan tetapi juga salesman dan pembawa kepercayaan, dimana suatu pembungkus merupakan penglihatan terakhir dari konsumen yang dapat dipercaya" (Alma 2002).

The product is the package, yang berarti sebuah produk bisa dinilai dari kemasannya adalah budaya dasar pemasaran yang terdapat pada produk. Kemasan menjadi penentu utama penarik minat pembeli dalam mengonsumsi sebuah produk. Keberhasilan daya tarik kemasan ditentukan oleh estetika yang menjadi bahan pertimbangan sejak awal perencanaan bentuk kemasan, karena pada dasarnya nilai estetika harus terkandung dalam keserasian antara bentuk dan penataan desain grafis tanpa melupakan kesan jenis, ciri, dan sifat barang/produk yang diproduksi (Maflahah et al., 2012; Akbardiansyah et al., 2021).

Selain itu, kemasan bahan makanan tradisional adalah harus mencantumkan label yang akan menjadi media informasi sebagai bahan pertimbangan untuk membeli/mengonsumsi pangan

tersebut. Informasi minimal yang harus tercantum pada makanan tradisional adalah informasi mengenai komposisi, nama perusahaan yang memproduksi dan masa kadaluarsa. Informasi tersebut digunakan sebagai pedoman dalam membeli suatu produk Maflahah et al., 2012.

Kelompok Pokhlar Camar Laut merupakan penghasil ikan asin pemula di Desa Suak Indrapuri dan hanya memiliki sedikit pengetahuan dan pengalaman dalam menginovasi produk ikan asin yang benar dan sesuai dengan SNI serta berlabel halal. Ikan asin yang diproduksi hanya dengan plastik transparan dan tanpa informasi apa-apa dalam kemasan tersebut

Dengan keterbatasan pengetahuan terhadap bentuk kemasan yang masih sederhana dan hanya menggunakan plastik transparan serta tanpa label tersebut, hal ini memiliki resiko yang dapat mempengaruhi kualitas dan ketahanan dari ikan asin. Sehingga produk yang dijual dapat mengurangi daya tarik. Tujuan Pelaksanaan Kegiatan untuk menambah nilai jual dari olahan produk ikan asin dengan memberikan usulan desain kemasan ikan asin yang nantinya dapat menjadi daya tarik konsumen untuk membelinya, maka dibutuhkan desain kemasan ikan asin yang menarik, informasi yang tepat mengenai nama produk, komposisi produk, rasa yang terjaga jika dibawa bepergian dan lain-lain.

## **METODE**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu kepada kelompok Poklahsar Camar Laut dengan beberapa tahapan mulai dari melakukan identifikasi masalah, pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, bentuk partisipasi

mitra, kemudian monitoring dan evaluasi hasil dari program kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat kelompok Pokhlasar Camar Laut dapat dilihat sebagai berikut:

### **1. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dilakukan melalui Focus Group Discussion (FGD) dengan kelompok mitra Pokhlasar Camar Laut, kemudian melakukan observasi langsung ke lapangan. Pada tahap ini kita juga melakukan survey awal dengan melihat masalah-masalah yang terjadi dilapangan. Selanjutnya tim akan memberikan solusi dari masalah-masalah yang terjadi di lapangan. Berdasarkan dari hasil observasi lapangan ditemukan beberapa bidang permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra Pokhlasar Camar Laut yaitu:

#### **A. Bidang produksi**

Kelompok Pokhlasar Camar Laut masih keterbatasan dalam pengetahuan pentingnya pengemasan ikan asin yang perlu memerhatikan Good Manufacturing Praktices (GMP) prosedur dan mekanisme proses yang tepat untuk menghasilkan output yang memenuhi standar.

#### **B. Bidang pemasaran**

Produk ikan asin yang dijual oleh kelompok Pokhlasar Camar Laut masih menggunakan kemasan sederhana (plastik transparan) tanpa adanya informasi yang tepat, seperti nama produk, nama perusahaan, berat bersih, tanggal kadaluarsa, komposisi produk yang sesuai dengan standar Standar Nasional Indonesia (SNI) serta berlabel halal.

#### **Pelaksanaan Program**

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan kolaboratif

antara Perguruan Tinggi Universitas Teuku Umar dengan pelaku usaha ikan asih yaitu kelompok Pokhlasar Camar Laut Desa Suak Indrapuri kecamatan Johan Pahlawan kabupaten Aceh Barat. Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan selama 8 (delapan) bulan di lokasi mitra pengolahan prdouk ikan asin Pokhlasar Camar Laut. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut sebagai berikut :

a) Focus Group Discussion (FGD) Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mitra kelompok Pokhlasar Camar Laut. Dalam hal ini tim pengusul akan melakukan FGD dengan mitra Pokhlasar Camar Laut terkait teknis kegiatan dan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian.

b) Sosialisasi dan edukasi penggunaan kemasan berstandar SNI dan berlabel halal. Mitra Pokhlasar Camar Laut akan diberi materi terkait pentingnya menggunakan kemasan pada produk ikan asin yang berguna untuk menjaga mutu dan meningkatkan nilai jual produk ikan asin sehingga bisa dipasarkan dalam kabupaten maupun diluar kabupaten.

c) Sosialisasi dan edukasi pentingnya sertifikat PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Tim pengusul akan menjelaskan dan memberikan pemahaman tata cara pengurusan PIRT serta manfaat adanya sertifikat PIRT dalam sebuah usaha, supaya produk tersebut dapat diperjual belikan dengan mudah. Dengan penuh harapan selesai dari kegiatan sosilisasi dan edukasi ini kelompok pokhlasar camar laut akan semakin semangat untuk mengurus dan mendapatkan sertifikat PIRT

d) Workshop Pelatihan Desain kemasan produk ikan asin yang berstandar SNI dan berlabel halal. Mitra Pokhlasar Camar Laut akan diberikan pelatihan desain kemasan ikan asin

yang berstandar SNI dan berlabel halal, sehingga konsumen akan lebih tertatik pada produk tersebut.

e) Workshop pelatihan pengolahan ikan teri siap saji (Teri asam sunti) untuk meningkatkan nilai jual kelompok Poklhasar Camar Laut. Dalam hal ini tim pengusul akan memberikan pelatihan kepada mitra Poklhasar Camar Laut terkait pengolahan ikan teri siap saji, sehingga produk tersebut bisa langsung disajikan atau dimakan dengan nasi dan lain-lain, sehingga konsumen tidak perlu lagi mengolah produk tersebut.

Pada bagian metode penerapan, uraikanlah dengan jelas dan padat metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yang telah dicanangkan dalam kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian itu harus dapat diukur dan penulis diminta menjelaskan alat ukur yang dipakai, baik secara deskriptif maupun kualitatif. Jelaskan cara mengukur tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pengabdian. Tingkat ketercapaian dapat dilihat dari sisi perubahan sikap, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat sasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Profil Kelompok Poklhasar Camar Laut

Kelompok Poklhasar Camar Laut berlokasi di Desa Suak Indrapuri, kecamatan Johan Pahlawan, kabupaten Aceh Barat Provinsi Aceh yang dibentuk dan ditetapkan di Desa Suak Indrapuri dengan SK KEUCHIK GAMPONG SUAK INDRAPURI NOMOR 16 TAHUN 2022 pada tanggal 30 Juni 2022. Kelompok Poklhasar Camar Laut bergerak dalam bidang perikanan yang dimana kelompok tersebut melakukan pengolahan dan penjualan ikan asin skala usaha rumahan. Jenis-jenis ikan

asin yang dijual oleh Kelompok Poklhasar Camar Laut terdiri dari kambing-kambing, ikan teri, udang rebon, ikan layur, ikan kembung dan ikan rucah.

Kelompok Poklhasar Camar Laut berjumlah 10 orang yang terdiri dari ketua kelompok Ibu Elvo Almehra, Sekretaris Ibu Rahma Syari, Bendahara Ibu Ira Vika Santi dan 7 Anggota kelompok lainnya yaitu Hendra Kiana Tisya, Zulkifli AD, Heri Saputra, Erna Sri Yulianti, Ayu Lestari, Hasnami, dan Afrizal. Masing-masing anggota tersebut bergerak dalam bidang pengolahan dan pemasaran ikan asin di Desa Suak Indrapuri, kecamatan Johan Pahlawan, kabupaten Aceh Barat dapat dilihat pada Gambar 1.

Kelompok Poklhasar Camar Laut yang diketuai oleh Elvo Almehra mempunyai visi pemberdayaan sumber daya manusia dan sumber daya perikanan dalam rangka peningkatan pendapatan dan kesejahteraan anggota beserta keluarganya, serta peduli dengan masyarakat/lingkungan. Sedangkan misi kelompok Poklhasar Camar Laut yaitu Peningkatan produk dan produktifitas hasil perikanan, pengembangan usaha anggota, dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota.



Gambar 1. Struktur Organisasi Poklhasar Camar Laut

### 2. FGD Persiapan Kegiatan dengan Mitra

Tahapan persiapan yang dilakukan melalui FGD dengan mitra dengan tujuan untuk mempersiapkan teknis dan tahapan pelaksanaan kegiatan yang menjadi fokus nya, sehingga dengan adanya persiapan ini dapat berjalan dengan semestinya kegiatan yang dilaksanakan nantinya. Adapun kegiatan persiapan ini dilakukan di Balai Desa Suak Indrapuri, Kecamatan Johan Pahlawan, Kabupaten Aceh Barat, yang mana FGD ini dihadiri oleh tim dosen yang menjadi anggota dalam pelaksanaan kegiatan ini dan semua anggota dari kelompok Poklamsar Camar Laut, dalam kegiatan Persiapan ini juga menjadi tempat untuk bertukar pikiran, ide dan juga solusi untuk mengatasi berbagai tantangan yang mungkin dihadapi selama pelaksanaan kegiatan nantinya, melalui kolaborasi seperti ini dapat mengeratkan antara tim pelaksana dengan mitra.

Dalam tahapan persiapan ini, dari ketua dan tim pelaksana kegiatan memberikan informasi yang akan dilaksanakan dalam kegiatan ini, antara lain :

- a) Tujuan dan maksud dari program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan Poklamsar Camar Laut
- b) Memberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan kemasan yang berstandar SNI dan Berlabel hal sehingga daya jual produk dari Poklamsar Camar Laut mendapatkan kepercayaan dari konsumen yang akan membeli nantinya
- c) Memberikan pemahaman mengenai pentingnya sertifikat PIRT terhadap produk yang dari Poklamsar Camar Laut

- d) Melakukan pelatihan desain kemasan produk yang ada di Poklamsar Camar Laut sehingga bisa meningkatkan daya jual nantinya dan juga menarik konsumen untuk membeli produk tersebut.
- e) Melakukan pelatihan produk baru yang bisa di ciptakan nantinya oleh Kelompok Poklamsar Camar Laut yaitu teri asam sunti atau teri siap saji, untuk meningkatkan nilai jual dari kelompok ini nantinya
- f) Melakukan pelatihan mengenai teknik pengemasan yang sesuai dan juga berstandar SNI serta memerhatikan Good Manufacturing Practice (GMP)
- g) Menjelaskan batas waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat



Gambar 2. FGD dengan Mitra Poklamsar Camar Laut

### 3. Sosialisasi dan FGD penting nya penggunaan kemasan berstandar SNI dan Berlabel Halal

Sosialisasi dan FGD ini dilakukan atas pentingnya penggunaan kemasan terhadap produk yang diperjual belikan atau yang nantinya di distribusikan kepada masyarakat luas, sehingga produk yang dihasilkan nantinya mendapatkan daya jual yang tinggi serta meningkatkan ekonomi kelompok Poklahsar Camar Laut kedepannya. Adapun tujuan dilakukan sosialisasi dan FGD ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan juga pengetahuan serta pemahaman dari kelompok Poklahsar Camar Laut terhadap penggunaan kemasan yang sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pemerintah, salah satunya dengan menggunakan kemasan yang memenuhi SNI serta terdaftar atau memiliki label halal sehingga produk yang dihasilkan itu bisa meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun pasar nasional. Menurut Mufreni (2016) menyebutkan bahwa kemasan sangat penting untuk menjaga kualitas produk, kemasan dapat melibatkan proses perancangan dan pembuatan untuk melindungi produk sambil juga menyampaikan informasi produk kepada pelanggan. Pada saat ini, kemasan tidak hanya melindungi produk tetapi juga berfungsi sebagai alat pemasaran yang efektif ketika dirancang secara kreatif kemasan dapat menjadi alat pemasaran yang efisien untuk menarik perhatian konsumen dan menyampaikan pesan produk secara akurat.

Label halal juga akan membuat konsumen yang membeli produk dari kelompok Poklahsar Camar Laut, lebih nyaman dalam memilih barang dan semakin menarik untuk mereka beli. Sertifikasi SNI (Standar Nasional Indonesia) dan sertifikasi halal merupakan dua jenis sertifikasi penting yang perlu dimiliki oleh banyak produk, terutama produk makanan dan minuman. Kedua sertifikasi ini

menjamin kualitas dan keamanan produk serta kehalalannya sesuai dengan standar yang ditetapkan, Adapun Langkah – Langkah pembuatannya antara lain

- 1) Persiapan Dokumen,
  - a) Dokumen Umum:
    - Akta pendirian Perusahaan
    - Surat Izin Usaha Perikanan (SIUP)
    - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
    - Sertifikat merek (jika ada)

- b) Dokumen Teknis Produk
  - Spesifikasi produk (jenis ikan, ukuran, metode pengolahan)
  - Bahan tambahan yang digunakan (jika ada)
  - Proses produksi (penangkapan, pengolahan, pengemasan)
  - Hasil uji laboratorium (kadar air, protein, lemak, mikroba, dll.)
  - Diagram alir proses produksi
  - Standar Operasional Prosedur (SOP)

- 2) Proses Pengajuan Sertifikasi SNI

- a) Menentukan SNI yang Relevan: Pilih SNI yang sesuai dengan jenis produk perikanan Anda (misalnya, SNI untuk fillet ikan, produk olahan ikan, dll.).
- b) Mengisi Formulir Permohonan: Isi formulir permohonan yang disediakan oleh lembaga sertifikasi atau BSN.
- c) Verifikasi Dokumen: Dokumen yang diajukan

- akan diverifikasi oleh lembaga sertifikasi.
- d) Inspeksi Lapangan: Petugas lembaga sertifikasi akan melakukan inspeksi langsung ke fasilitas produksi perikanan Anda.
  - e) Evaluasi: Hasil inspeksi dan dokumen akan dievaluasi.
  - f) Penerbitan Sertifikat: Jika produk memenuhi semua persyaratan, sertifikat SNI akan diterbitkan.
  - g) Proses Pengajuan Sertifikasi Halal
  - h) Pendaftaran Online: Lakukan pendaftaran secara online melalui Sistem Informasi Halal (SIHAL).
  - i) Verifikasi Dokumen: Dokumen yang diajukan akan diverifikasi oleh BPJPH.
  - j) Pemeriksaan Lapangan: Petugas pemeriksa halal akan melakukan pemeriksaan langsung ke tempat produksi perikanan.
  - k) Sidang Fatwa: Hasil pemeriksaan akan dibawa ke sidang fatwa untuk memutuskan kehalalan produk.
  - l) Penerbitan Sertifikat: Jika produk dinyatakan halal, sertifikat halal akan diterbitkan.



Gambar 3. Sosialisasi dan FGD pentingnya penggunaan kemasan

#### 4. Sosialisasi dan Edukasi Pentingnya Sertifikat PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)

Sosialisasi dan edukasi mengenai sertifikat PIRT dilakukan dengan tujuan untuk memberi pemahaman kepada kelompok Poklamsar Camar Laut betapa pentingnya PIRT tersebut untuk sebuah produk yang dijual oleh mereka nantinya, adapun PIRT itu sendiri merupakan izin yang diberikan kepada industri pangan yang memproduksi makanan dan minuman dengan skala rumahan. Sertifikasi ini hanya diberikan kepada produk pangan olahan dengan tingkat risiko rendah. PIRT berfungsi sebagai jaminan keamanan pangan bagi konsumen dan juga sebagai syarat untuk memasarkan produk pangan industri rumah tangga.

Dengan adanya rangkaian kegiatan ini diharapkan kelompok Poklamsar Camar Laut lebih peduli terhadap PIRT dan mereka ingin mengajukan penerbitan PIRT tersebut, sehingga produk yang mereka produksi dan jual tersebut dapat meningkatkan daya jual sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan perekonomian terutama pada produk ikan asin. PIRT juga dapat meningkatkan kredibilitas konsumen terhadap produk, memenuhi persyaratan hukum, memperluas

jangkauan penjualan dan memudahkan proses perizinan lainnya.

Dalam sosialisasi dan FGD ini juga memberikan informasi mengenai pengurusan PIRT yang mana persyaratan yang harus disiapkan antara lain beberapa dokumen yang wajib dipersiapkan untuk pengajuan sertifikat PIRT, meliputi identitas pelaku (KTP, NPWP, Surat Izin Usaha), Surat Keterangan Tempat Usaha, Daftar alat dan perlengkapan produksi, sumber bahan baku dan sertifikat, serta Standar Operasional Prosedur (SOP). Setelah memenuhi dokumen dan melakukan pengajuan ke Dinas Kesehatan setempat, maka akan dikukan verifikasi berupa pemeriksaan lokasi dan proses produksi. Penerbitan sertifikat PIRT akan dikeluarkan jika dinilai layak dan memenuhi standar. Dalam kesempatan tersebut ketua dan tim pelaksana menawarkan kepada kelompok Poklahsar Camar Laut, jika memang nantinya kesulitan dalam perngurusan kami dari pihak akademisi tentunya kita akan berkolaborasi dengan instansi pemerintahan terkait seperti DKP Aceh Barat dan Penyuluh Perikanan, siap membantu, pihak kelompok hanya perlu memenuhi dokumen persyaratan pengajuannya saja.



Gambar 4. Sosialisasi dan Edukasi Sertifikat PIRT

### 5. Workshop Pelatihan Desain Kemasan Produk Ikan Asin Yang Berstandar Nasional Indonesia (SNI) dan Berlabel Halal

Workshop pelatihan ini adalah sebuah kegiatan yang diberikan secara khusus kepada kelompok Poklahsar Camar laut dengan tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh kelompok tersebut contohnya pada ikan asin agar memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dan mendapatkan sertifikat halal nantinya, serta meningkatkan daya saing produk yang dihasilkan pada saat berada di pasar melalui desain kemasan yang menarik dan informatif. Dalam penelitian Dewi et al., (2019) menjelaskan warna dari kemasan sangat berperan penting dalam menciptakan daya tarik visual dan harus menyampaikan pesan yang sesuai dengan audiens target untuk menarik minat mereka. Menurut Kotler dan Keller (2009) menyebutkan bahwa kemasan yang dirancang dengan baik meningkatkan penjualan. Kemasan juga mempengaruhi pengalaman produk konsumen dikemudian hari. Untuk mencapai tujuan merek dan memuaskan keinginan konsumen, harus memilih komponen estetika dan fungsional kemasan yang tepat. Pertimbangan estetika berhubungan dengan ukuran kemasan serta bentuk, bahan warna, teks dan grafis.

Dalam pelatihan ini turut dihadiri oleh Kepala Desa Suak Indrapuri yang sangat antusias terhadap kegiatan ini, agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakatnya, bahkan pihak Pemerintahan Desa Suak Indrapuri siap untuk menyediakan sarana maupun prasarana yang dibutuhkan oleh kelompok pengolahan dalam membuat maupun memproduksi kemasan yang berstandar SNI dan berlabel halal. Adapun desain kemasan yang akan diajarkan kepada kelompok tersebut antara lain sebagai berikut:



**Gambar 5. Desain Kemasan Produk Yang Berstandar Nasional Indonesia (SNI) dan Berlabel Halal**

Desain yang diajarkan menggunakan aplikasi pembantu yaitu canva, adapun hal – hal yang harus diperhatikan dalam membuat sebuah label atau desain kemasan, dikarenakan label kemasan tidak hanya sekedar memberikan informasi produk yang dijual, namun merupakan bagian dari strategi pemasaran, hal – hal tersebut antara lain Regulasi dan Standar, memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yang berlaku, Untuk produk makanan olahan, perizinan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sangat penting, label harus sesuai dengan persyaratan BPOM, wajib memiliki label halal dari lembaga yang diakui, nama produk jelas dan mudah diingat serta mencerminkan produk, nama dan alamat produsen termasuk

nomor telepon atau email untuk kontak, terdapat informasi komposisi, terdapat jumlah berat bersih, terdapat tanggal produksi dan kadaluarsa, terdapat nomor izin edar jika ada, terdapat informasi nutrisi yang terkandung serta cara penyimpanan dan penggunaan, terdapat tanda peringatan jika bahan tersebut dapat menyebabkan alergi atau kondisi khusus, desain yang menarik, warna yang tepat dan tampilan yang profesional

Workshop pelatihan ini di akhiri dengan mengeprint hasil dari desain yang telah dibuatkan dan menempelkannya pada kemasan, serta dilakukan pengemasan, tim workshop dari Universitas Teuku Umar dan juga Kepala Desa Suak Indrapuri sangat megharapkan kepada Kelompok Poklhasar Camar Laut ini dapat terus memproduksi label kemasan untuk diletakkan pada kemasan produk mereka, sehingga semakin menarik minat konsumen dan tentunya meningkatkan nilai jual dan daya saing pasar.



**Gambar 6. Workshop Pelatihan Desain Kemasan Produk**

## **6. Workshop Pelatihan Pengolahan Ikan Teri Siap Saji (Teri Asam Sunti) Untuk Meningkatkan Nilai Jual Kelompok POKHLASAR Camar Laut**

Workshop Pelatihan Pengolahan Ikan Teri Siap Saji (Teri Asam Sunti) adalah rangkaian dari program yang dirancang khusus untuk meningkatkan daya saing nantinya ketika berada di

pasaran, dengan adanya produk baru dan juga unik, sehingga ada ciri khas dari kelompok ini nantinya, Peserta akan diajarkan berbagai teknik pengolahan yang benar, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, higienis, dan memiliki daya saing tinggi di pasaran.

Produk olahan yang dijual oleh Poklachsar Camar Laut saat sekarang ini kebanyakan nya adalah ikan asin dan juga ikan teri yang belum siap saji, dengan melihat bahan bakunya tersedia, maka dirancang sebuah produk teri asam sunti siap saji yang nanti nya bisa menjadi hal unik yang ada di kelompok tersebut. Perlu diketahui bahwa asam sunti merupakan bumbu dapur yang sangat khas di masyarakat Aceh, terbuat dari belimbing wuluh yang dikeringkan dan diberi garam serta dikeringkan hingga mengering, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama, masakan aceh yang menggunakan asam sunri sangat beragam, seperti asam ke'eueng, kari dan juga untuk asam atau sambal.

Adapun komposisi dari bahan ikan teri asam sunti, dibuatkan secara khusus oleh tim pengabdian dari Universitas Teuku Umar untuk mendapatkan rasa yang otentik dan khas, dalam proses pembuatan teri asam sunti tersebut para peserta yang mengikuti, diberikan kebebasan dalam berkreasi dan membuat teri asam sunti sesuai citarasa yang mereka inginkan sendiri, dalam penutupan kegiatan ini Kepala Desa Suak Indrapuri menyampaikan bahwa produk teri asam sunti ini akan diperkenalkan kepada masyarakat luas pertama kalinya nanti pada stand produk olahan gampong yang akan dilaksanakan beberapa hari kedepan nanti.



Gambar 7. Pelatihan Pengolahan Ikan Teri Siap Saji (Teri Asam Sunti)

#### 7. Pelatihan Teknik Pengemasan Ikan Asin Yang Sesuai dan Berstandar SNI dan Memerhatikan Good Manufacturing Practices (GMP)

Hasil produk perikanan di Indonesia di sajikan dalam dua bentuk yaitu segar dan olahan, adapun ikan merupakan komoditas yang bereesiko jika tidak ditangani dengan baik, kualitas dan kesegaranyang harus dijaga menjadikan penanganan ikan harus dikemas dan ditangani dengan baik. Banyak sekali kemasan yang bisa dipakai untuk mengemas ikan hasil olahan, antara lain plastic, aluminium foil, atau karton. Apabila produk yang berjumlah banyak, untuk kemasan eceran digunakan plastic atau aluminium foil sedangkan karton digunakan sebagai pengemas luarnya. Teknologi pengemasan merupakan salah satu yang berperan penting dalam menjaga produk hasil perikanan yang memiliki hubungan dengan mata kuliah pada manajemen pemasaran.

Pelatihan yang dilakukan ini bertujuan untuk mengajarkan bahwa pentingnya pengemasan yang baik untuk produk hasil perikanan, antara

lain untuk menjaga kualitas, memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya tarik dari konsumen dan memenuhi persyaratan legal yang harus dipenuhi oleh setiap produser pangan termasuk hasil dari perikanan. Adapun tahapan – tahapan pengemasan yang benar dan juga sesuai antara lain:

- 1) Persiapan: Jelaskan langkah-langkah persiapan sebelum pengemasan, seperti pembersihan ikan asin dan pengecekan kualitas.
- 2) Pengisian Kemasan: Jelaskan cara mengisi kemasan secara efisien dan menghindari kerusakan produk.
- 3) Penyegelan: Bahas berbagai metode penyegelan kemasan yang efektif, seperti penyegelan panas, perekat, atau vakum.
- 4) Pelabelan: Jelaskan persyaratan pelabelan pada kemasan ikan asin, termasuk informasi produk, komposisi, tanggal produksi, dan tanggal kadaluarsa.

Pelatihan ini diharapkan kepada peserta yang berhadir yaitu kelompok Poklahsar Camar Laut dapat meningkatkan kualitas produk, memenuhi persyaratan SNI dan GMP, meningkatkan daya saing produk di pasaran, bisa memperpanjang jangka waktu penyompanan dan mencegah terjadinya kerugian akibat kerusakan produk.



Gambar 8. Pelatihan Teknik Pengemasan

## 8. Produk Teknologi Dan Inovasi

Kebutuhan pelaku usaha pengolahan poklansar saat ini adalah kemasan yang berstandar SNI dan menarik, untuk mendapatkan nilai jual yang tinggi untuk menambah pendapatan. Karena selama ini kelompok pengolah ikan asin masih menggunakan plastik biasa untuk pengemasan produk sehingga kelompok pengolah ikan tidak menambah nilai jual dikarenakan kemasan yang di gunakan tidak menarik sehingga konsumen enggan membeli dengan harga tinggi.



Gambar 9. produk yang sudah di kemas

## SIMPULAN

Dari hasil pengabdian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan antaralain sebagai berikut:

- 1) Adanya peningkatan pengetahuan pentingnya memiliki sertifikat PIRT dan Halal dalam industri pengolahan ikan asin.
- 2) Adanya peningkatan pengetahuan cara dan teknik desain

kemasan yang berstandar SNI untuk produk ikan asin

3) Adanya peningkatan ketrampilan Kelompok Poklahsar Camar laut terkait dengan teknik desain kemasan untuk produk yang ikan asin yang di produksi untuk mejaga kualitas dan menambahkan nilai jual.

4) Adanya peningkatan tentang pengolahan teri siap saji (asam sunti) untuk memperoleh ke untungan yang lebih bagi keolompok camar laut

5) Adanya antusias kelompok poklahsar camar laut dan masyarakat Desa Langkak untuk melanjutkan pengemasan, dan pengolahan teri asam sunti.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM, LPPM-UTU, Prodi Perikanan UTU dan Mitra Poklahsar Camar Laut yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

Akbardiansyah., Desniar., & Uju. (2018). Karakteristik ikan asin kambing-kambing (Canthidermis maculata) dengan penggaraman kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21 (2), 345-355. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23090>.

Akbardiansyah., Fuadi, A., Insani, S.A., & Khairi, I. (2023). Peningkatan kapasitas dan kualitas pengolahan produk ikan asin berbasis pengendalian mutu di UMKM Desa Langkak, Kecamatan Kuala Peisisir, Kabupaten Nagan Raya. *MARTABE: Jurnal Pengabdian*

Kepada Masyarakat, 6 (2), 429-33.

<https://doi.org/10.31604/jpm.v6i2.429-433>.

Akbardiansyah., Khairi, I., & Insani, S. A. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi ikan asin kambing-kambing (Canthidermis maculata) selama penyimpanan. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 2 (2), 1-4.

<https://doi.org/10.35308/jupiter.v2i2.4370>.

Alma., B. (2002). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta. <https://e-library.nobel.ac.id/index.php?p=showdetail&id=12>.

BPS Kabupaten Aceh Barat. 2020. *Kabupaten Aceh Barat Dalam Angka 2020*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Barat. Meulaboh

Dewi, C. M., Hairiza, A., & Limbong, E. G. (2019). Warna sebagai Identitas Merek pada Kemasan Makanan Tradisional Kembang Goyang Khas Betawi. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*, 2(01), 9–13. <https://doi.org/10.30998/vh.v2i01.150>.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran* terj. Bob Sabran. (Jakarta: Erlangga), Cet. II, hlm. 28.

Maflahah, I. (2012). Desain kemasan makanan tradisional madura dalam rangka pengembangan IKM. *Jurnal Ilmiah Universitas Trunojoyo Madura*, 6 (2), 118-22.

<https://doi.org/10.21107/agointek.v6i2.1982>.

Mufreni, A. N. (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>.
- Riski, K., Fakhurrazi., & Abrar, M. (2017). Isolasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin talang-talang (*Scomberoides commersonianus*) di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 1 (3), 366-374. <https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v1i3.3378>.
- Syamsudin., M.M., & Wajdi., M.F. (2015). Desain kemasan KUB Sukarasa di Desa Wisata Organik Sukorejo Sragen. BENEFIT: Manajemen Jurnal dan Bisnis, 19 (2), 181-88. <https://doi.org/10.23917/benefit.v19i2.2317>.