

Pelatihan Penyusunan Strategi Pemasaran Bagi Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Jutsuka Di Kabupaten Bulukumba

Andi Agus¹, Mappamiring², Mursida Abu³, Kristina Parinsi⁴, Muhammad Syafrie⁵

¹⁻⁴STIEM Bongaya

⁵Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

andi.agus@stiem-bongaya.ac.id

Abstrak : Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan bantuan bagi pelaku usaha pengolahan ikan asin Jutsuka dalam menyusun strategi dan kebijakan yang baik dalam mengelolah kegiatan usahanya. Jutsuka adalah salah satu pelaku usaha pengolahan ikan asin yang berlokasi di kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. Usaha Jutsuka telah berjalan 3 tahun. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan membagi menjadi 2 periode. Periode pertama dilakukan selama 3 hari dengan melakukan kegiatan observasi terhadap kegiatan usaha untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan serta peluang usaha Jutsuka dan melakukan diskusi untuk memberikan gambaran strategi yang tepat bagi usaha mitra. Sedangkan periode kedua dilakukan pendampingan dan melakukan implementasi penerapan strategi yang telah disusun. Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan usaha Jutsuka dapat lebih memperluas pangsa pasarnya dan meningkatkan penjualannya. Disamping itu diharapkan pengelola usaha Jutsuka memiliki kemampuan melakukan analisis dan membuat strategi pemasaran yang baik.

Kata kunci : Jutsuka, Pengolahan ikan, strategi, ikan asin.

Abstract : *This community service activity aims to provide assistance to Jutsuka salted fish processing business actors in developing good strategies and policies in managing their business activities. Jutsuka is one of the salted fish processing business actors located in Bulukumba district, South Sulawesi. Jutsuka's business has been running for 3 years. This community service activity is carried out by dividing into 2 periods. The first period was carried out for 3 days by observing business activities to find out strengths and weaknesses as well as Jutsuka business opportunities and conducting discussions to provide an overview of the right strategy for partner businesses. Meanwhile, in the second period, mentoring is carried out in carrying out the implementation of the strategies that have been prepared. From this community service activity, it is hoped that Jutsuka's business can further expand its market share and increase its sales. Besides that, it is hoped that Jutsuka business managers will have the ability to carry out analysis and make good marketing strategies.*

Keywords: *Jutsuka, fish processing, strategy, salted fish.*

PENDAHULUAN

Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011), besarnya produksi ikan di Indonesia pada tahun 2010 adalah 11.662.342 ton diantaranya adalah perikanan tangkap produksi 5.384.418 ton dan budidaya perikanan produksi sebesar 6.277.924 ton. Dari

jumlah tersebut, 5.039.446 ton diproduksi sebagai hasil perikanan olahan produk. Jawa Tengah merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai kekayaan laut melimpah yang tersebar di beberapa wilayah. Berdasarkan Statistik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Jawa Tengah Provinsi pada tahun 2011 Potensi hasil tangkapan laut perikanan tersebar di sekitar perairan Jawa Tengah 1.873.530 ton/tahun, Laut Jawa sekitar 796.640 ton/tahun dan Samudera Indonesia sekitar 1.076.890 ton/tahun.

Menurut data dari laporan tahunan Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tuban pada tahun 2014, disebutkan bahwa volume produksi sebesar hasil olahan perikanan menurut kabupaten/kota di wilayah Timur Provinsi Jawa Kabupaten Tuban mempunyai pengolahan volume produksi sebesar 10.354,11 ton. Untuk tahun ini 2013-2014 meningkat sebesar 5,72%. Hasil dari produksi olahan perikanan di Tuban bisa terlihat pada tabel 1.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah ikan ditangkap. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak (Suhartini dan Hidayat, 2005).

Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan.

Pengolahan ikan asin adalah cara pengawetan ikan yang telah kuno, tetapi saat ini masih banyak dilakukan orang di berbagai negara. Di Indonesia, bahkan ikan asin masih menempati posisi penting sebagai salah satu bahan pokok kebutuhan hidup rakyat banyak. Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Buktinya ikan asin yang mengandung formalin masih banyak beredar dan dikonsumsi, padahal dampaknya sangat merugikan kesehatan. Formalin digunakan karena dapat memperpanjang keawetan ikan asin.

Cara pengawetan ini merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan. Dengan penggaraman proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Usaha pengolahan ikan asin laut yang ada di kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan merupakan usaha pengrajin ikan asin yang berlangsung turun temurun dilakukan oleh masyarakat secara tradisional. Makin berkurangnya pelaku usaha yang melirik usaha pengolahan ikan asin ini karena dianggap kurang berkembang. Hal ini disebabkan karena pengelolaan usahanya yang belum baik, pasar yang belum di garap dengan optimal dan kualitas produk yang belum baik. Berdasarkan data dari dinas perdagangan kabupaten Bulukumba peluang untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usaha pengolahan ikan asin laut tersebut masih cukup besar, antara lain melalui perbaikan proses pengolahan dan penggunaan kemasan yang menarik. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan agribisnis pengolahan ikan asin laut di kabupaten Bulukumba yang bertujuan untuk mencapai produksi optimal. Salah satu pelaku usaha pengolahan ikan asin bernama Jutsuka merupakan singkatan dari Juku kaloToro Kusuka dan jika diterjemahkan dalam bahasa Indonesia artinya "saya suka ikan kering". Kusuka sendiri diambil dari salah satu program

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) yaitu Kartu Pelaku Usaha Perikanan sebagai salah satu identitas untuk para pelaku usaha kelautan dan perikanan baik itu yang berprofesi sebagai nelayan, pembudidaya, pemasar dan pengolah hasil perikanan.

Usaha Jutsuka dirintis sejak (tiga) tahun lalu, dan dalam perjalanannya mengalami pasang surut karena banyak kendala yang dihadapi, mulai dari ilmu pengolahan ikan yang belum mencukupi, modal dan teknik pemasaran yang masih gagap terhadap digitalisasi zaman. Namun dengan semangat dan keuletan membangun usaha ikan keringnya, akhirnya Jutsuka kini mampu menembus pasar ritel modern baik lokal maupun ritel nasional dengan 2 (dua) jenis produk olahan ikan yaitu JUTSUKA (Ikan Kering) dan KUSUKA (Ikan Asin). Usaha ini dirintis pada masa Covid-19 sedang marak-maraknya dan semua orang harus di rumah saja. Akhirnya Rizki berinisiatif membuat usaha ikan asin karena Bulukumba juga merupakan daerah penghasil ikan untuk membantu kehidupan para nelayan sekitar.

Seperti layaknya usaha lainnya, usahanya juga sempat mengalami jatuh bangun oleh karena banyak kendala yang dihadapi. Mulai dari ilmu pengolahan ikan yang belum mencukupi, modal dan teknik pemasaran yang masih gagap terhadap digitalisasi. Namun dengan semangat dan keuletan membangun usaha ikan keringnya, akhirnya Rizki kini mampu menembus pasar ritel modern. Produknya sudah dipasarkan di Alfamidi. Bukan hanya di Bulukumba tetapi juga di Kabupaten Bantaeng.

Bahkan juga ada di outlet di Makassar. Produknya juga sudah mulai diperkenalkan di Malaysia. Untuk online dipasarkan lewat Facebook, Instagram, Shopee dan masih banyak social media lainnya, soal omzet tidak perlu diragukan lagi. Berkat jualan ikan asin Rizki meraup untung rata-rata Rp 15 juta per bulan.

METODOLOGI

Program ini dilaksanakan menggunakan metode observasi, dan diskusi dengan langkah-langkah kegiatan yang dijelaskan sebagai berikut:

- a. Langkah pertama, dengan menggunakan metode observasi yaitu tim akan melakukan observasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan dan akan dilakukan oleh pelaku usaha Jutsuka . Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui kelemahan, kekuatan dan peluang serta ancaman terhadap strategi dan kebijakan Jutsuka dalam menjalankan usahanya .
- b. Langkah kedua, dengan menggunakan metode diskusi dan pendampingan dimana kegiatan ini dilakukan dengan memaparkan segala potensi yang dapat dimanfaatkan dan memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada. Selanjutnya tim pengabdian akan melakukan pendampingan dalam mengimplementasikan hasil penyusunan strategi yang telah di sepakati.



Gambar 1. Salah Satu kegiatan observasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Proses Pengolahan Ikan Asin

Salah satu cara untuk mengawetkan ikan adalah dengan pembuatan ikan asin. Sebelum membuat ikan asin ada baiknya kita mengetahui perbedaan ikan yang sudah busuk dengan ikan yang masih segar. Hal ini diperlukan untuk menghasilkan ikan asin yang berkualitas baik. Adapun tanda ikan yang sudah busuk adalah:

- mata suram dan tenggelam;
- sisik suram dan mudah lepas;
- warna kulit suram dengan lendir tebal;
- insang berwarna kelabu dengan lendir tebal;
- dinding perut lembek;
- warna keseluruhan suram dan berbau busuk.

Tanda ikan yang masih segar:

- daging kenyal;
- mata jernih menonjol;
- sisik kuat dan mengkilat;
- sirip kuat;
- warna keseluruhan termasuk kulit cemerlang;
- insang berwarna merah;
- dinding perut kuat;
- bau ikan segar.

Ikan asin adalah makanan awetan yang diolah dengan cara penggaraman dan pengeringan. Ada 3 cara pembuatan :

- 1) Penggaraman kering dengan pengeringan;
- 2) Penggaraman basah (perebusan dalam air garam) dengan pengeringan;
- 3) Penggaraman yang dikombinasikan dengan peragian (pembuatan ikan peda).

Cara Pembuatan Ikan Asin

- Buang isi perut ikan (jangan sampai empedunya pecah);
- Sayat-sayat (untuk ikan yang ukuran besar) dengan tebal 2~3 cm, belah dari punggungnya (untuk ikan sedang atau kecil);
- Cuci dan masukkan ke dalam wadah (tong kayu) dan taburi garam;
- Susun dalam bak (tong kayu) yang diselang-silang dengan lapisan garam kemudian tutup dengan kayu;
- Simpan dalam ruangan yang tidak mendapat sinar matahari langsung selama 3 hari;
- Jemur sampai kering kurang lebih selama 3 hari;
- Masukkan dalam keranjang bambu atau peti kayu.

Ada beberapa cara untuk mempercepat pengeringan ikan asin :

- Menjemur ikan di atas para-para setinggi ± 1 m dari atas tanah, di halaman terbuka;
- Menjemur ikan di dalam ruang pengering dari plastik (*solar dryer*);
- Mengalir udara panas ke permukaan ikan dalam ruangan (*mechanical dryer*);
- Mengatur cara penjemuran ikan, jangan sampai bertumbuh;
- Membelah daging ikan;
- Membuat sayatan pada daging ikan.

Persyaratan ikan asin yang bermutu baik adalah jika memenuhi syarat Standar Industri Indonesia (SII), yaitu :

- a. Mempunyai bau, rasa, dan warna normal, serta bentuk yang baik;
- b. Berkadar air paling tinggi 25 %
- c. Berkadar garam (NaCl) antara 10 % ~ 20 %;
- d. Tidak mengandung logam jamur, juga tidak terjadi pemerahan bakteri pada saat tertentu para produsen juga menggunakan formalin pada ikan asin.

Pengawasan yang rendah terhadap produk perikanan menyebabkan para produsen nakal sangat leluasa memakai bahan pengawet berbahaya tersebut. Penggunaan formalin oleh para produsen ikan asin dikarenakan cara produksinya masih manual, pengeringan ikan masih sangat tergantung dari cuaca. Kalau musim hujan, pengeringan bisa berhari-hari. Begitu air hujan turun, para produsen menutupi ikan-ikan yang tengah dijemur itu dengan plastik agar tidak basah. Jika proses penjemuran kurang sempurna, bahan makanan akan mudah ditumbuhi jamur. Bahan makanan menjadi mudah penyok dan hancur, terutama apabila cara pengemasannya tidak rapi dan harus dikirim ke luar kota. Akibatnya, ikan asin itu pun tidak laku di pasaran. Dengan membubuhkan formalin, bahan pengawet bukan untuk makanan maka ikan tidak ditumbuhi jamur dan lebih awet. Pemakaian formalin juga dipercaya dapat mempercepat proses pengeringan dan membuat tampilan fisik tidak cepat rusak.

Ikan asin yang mengandung formalin dapat diketahui lewat ciri-ciri antara lain tidak rusak sampai lebih dari 1 bulan pada suhu 25 derajat celsius, bersih cerah dan tidak berbau khas ikan asin. Tidak dihindangi lalat di area berlalat (Astuti, 2010). Selain itu dagingnya kenyal, utuh, lebih putih dan bersih dibandingkan ikan asin tanpa formalin agak berwarna coklat dan lebih tahan lama (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Ikan asin berformalin ini juga masih banyak dibeli lantaran ketidaktahuan konsumen. Sebagian pembeli juga ingin mendapatkan produk yang awet dengan harga murah.

Selain itu, dengan proses penggaraman dan penjemuran pada pembuatan ikan asin, rendemen yang tersisa kurang dari separuh. Bila bahan bakunya seratus kilogram saat masih basah, setelah jadi ikan asin tinggal 40 persen atau 40 kg, kehilangan 60 kg itu sangat merugikan karena harga jual menggunakan satuan kilogram. Jika memakai formalin, rendemen bisa mencapai 75 persen (Rachmawati, 2006). Selisih 35 persen itu yang dikejar para pengolah.

Penggunaan formalin oleh para produsen ikan asin juga cukup mudah, cukup ditambahkan pada saat proses perendaman ikan asin. Hal ini dikarenakan formalin sangat mudah larut dalam air. Jika dicampurkan dengan ikan misalnya, formalin dengan mudah terserap oleh daging ikan. Formalin mempunyai sifat formaldehida mudah larut dalam air sampai kadar 55%, sangat reaktif dalam suasana alkalis serta bersifat sebagai zat pereduksi kuat, mudah menguap karena titik didihnya yaitu -21°C . secara alami formaldehida juga dapat ditemui dalam asap pada proses pembakaran makanan yang bercampur fenol, keton dan resin (Winarno, 2004).

Perumusan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Asin

Strategi pengembangan usaha pengolahan ikan asin laut di usaha pengolahan ikan asin Jutsuka kabupaten Bulukumba menekankan pada peningkatan produktivitas, mutu produk dan total produksi pada sentra produksi dan wilayah pengembangan ikan asin laut. Ikan laut merupakan salah satu komoditas unggulan di kabupaten Bulukumba yang diharapkan mampu untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha pengolahan ikan asin. Analisis yang dilakukan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan yang ada pada usaha pengolahan ikan asin laut sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam penentuan strategi pengembangan.

Aspek Pemasaran

Dalam peningkatan pasar dan memenangkan persaingan, perusahaan harus mempunyai kemampuan dalam menjamin mutu suatu produk maupun jasa sehingga dapat mempertahankan kualitasnya. Perusahaan dalam menjamin mutu perlu menetapkan suatu system manajemen mutu yang efektif dan efisien sehingga menghasilkan produk yang berdaya saing tinggi. Dengan manajemen yang terpadu diharapkan manajemen perusahaan mampu menyelenggarakan perusahaannya bergerak kearah pertumbuhan yang lebih tepat.

1. Permasalahan

Pemasaran masih belum mendapatkan akses yang lebih luas lagi tanpa dibatasi industri besar dengan harapan bisa masuk ke pasar eropa.

2. Solusi

Lebih bersinergi dengan institusi pendidikan untuk mendukung pengembangan usaha

3. Saran

Sebaiknya pemerintah memberikan dukungan berupa perbaikan sarana baik itu secara langsung maupun tidak langsung.



Gambar 2. Proses Pengeringan ikan



Gambar 3. Diskusi masalah proses produksi

Aspek Sumber Daya Manusia

UMKM ikan “FULLSAKU” dikelola masih dengan sistem kekeluargaan dengan jumlah karyawan dibawah 10 orang sehingga masih banyak hambatan yang dihadapi Rizki untuk mengolah ikan usaha ikan asapnya

1. Permasalahan

Masalah yang dihadapi UMKM ikan asap ‘FULLSAKU’ adalah masih butuhnya pelatihan sumber daya manusia agar dapat meningkatkan hasil produksi.

2. Solusi

Sebaiknya dilakukan pelatihan baik dari segi produksi, pemasaran dan keuangan

3. Saran

Pemilik dan karyawan lebih sering melakukan studi banding ke daerah lain yang punya usaha ikan asap juga.

Aspek Keuangan

1. Permasalahan

Pengelolaan keuangan masih manual dan belum menerapkan laporan keuangan yang utuh (neraca dan laporan laba rugi)

2. Solusi

- Sebaiknya merekrut karyawan yang mahir dengan laporan keuangan dan pelaporan pajak
3. Saran
Sebaiknya pemilik dan karyawan bersama mengikuti pelatihan pembuatan laporan keuangan danm pelaporan pajak.

Aspek Produksi

1. Permasalahan
Masih kekurangan karyawan yang bisa mengoperasikan alat pengering ikan yang sudah dirancang mengeringkan ikan tanpa matahari
2. Solusi
Sebaiknya semua karyawan dapat mengoperasikan alat pengering ikan yang ada agar tidak bergantung dan lainnya
3. Saran
Sebaiknya mengikuti pelatihan dan meningkatkan pengetahuan dalam memproduksi ikan asap yang lebih canggih

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan maka ada beberapa saran yang dapat di berikan seperti sebainya pemerintah memberikan dukungan berupa perbaikan sarana baik itu secara langsung maupun tidak langsung, pemilik dan karyawan lebih sering melakukan studi banding ke daerah lain yang punya usaha ikan asap juga, sebaiknya pemilik dan karyawan bersama mengikuti pelatihan pembuatan laporan keuangan danm pelaporan pajak. Sebaiknya mengikuti pelatihan dan meningkatkan pengetahuan dalam memproduksi ikan asap yang lebih canggih.

Daftar Pustaka

- Adawyah, Rabiatul (2011). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, , Jakarta: Bumi Aksara,
- Afrianto E. dan E. Liviawati. 1990. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Arief Hidayatullah, Gusti Khairun Ni'mah, Yarna Hasiani (2022). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Asin Laut Di Kalimantan Selatan. *Jurnal Uniska*. Banjarmasin.
- Azizu, AzeliaMonica (2014) *Perencanaan Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Badan Pusat Statistik (2022). Tinjauan Ekonomi Regional Kabupaten/Kota Provinsi Sulawesi Selatan, Lampung: Badan Pusat Statistik tahun 2022.
- Hakim, Abdul Halim,(2015). “Analisis SWOT Dalam Kehidupan” disarikan dari ceramah jumat, 06 November 2015.
- Lubis, Ernani, Sumiati (2011). “Pengembangan Industri Pengolahan Ikan ditinjau dari Produksi Hasil Tangkapan di Ppn Palabuhanratu”, *Marine Fisheries* ISSN 2087-4235 Vol. 2, No. 1.