

Pelatihan Pengemasan Produk Sebagai Strategi Pemasaran Ikan Nila Desa Degayu Pekalongan Utara

Meliza

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Pekalongan
Jl.Sriwijaya No.3, Pekalongan, Jawa Tengah
Email: meliza@unikal.ac.id

ABSTRAK

Ikan nila merupakan produk budidaya ikan yang dihasilkan oleh Desa Degayu dan telah diolah menjadi berbagai jenis produk olahan. Untuk meningkatkan nilai jual dari produk hasil olahan ikan nila tersebut dibutuhkan teknik pengemasan yang menarik. Oleh karena itu pelatihan pengemasan produk ini bertujuan untuk menginformasikan dan menambah pengetahuan penduduk Desa Degayu agar dapat mengemas produk ikan nila yang dihasilkan secara menarik dan higienis. Pelatihan ini merupakan salah satu program dari Riset Teknologi dan Informasi (Ristekin) kota Pekalongan. Pelatihan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan peserta pelatihan mengenai teknik pemasaran untuk meningkatkan hasil penjualan produk ikan nila. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Degayu. Metode yang digunakan adalah pelatihan. Tahapan pelatihan dimulai dengan sosialisasi pengemasan produk dan penggunaan label kemasan, tahap kedua adalah praktek penggunaan mesin *impulse sealer* dan label kemasan, tahap ketiga adalah evaluasi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebanyak 85% peserta pelatihan mampu menghasilkan kemasan produk olahan ikan nila yang menarik dan higienis dan dilengkapi dengan label yang informatif.

Kata Kunci : ikan nila , pengemasan produk, label kemasan

ABSTRACT

Tilapia is a fish cultivation product produced by Degayu Village and has been processed into various types of processed products. Attractive packaging techniques are needed in order to increase the selling value of the processed tilapia products. Therefore, this product packaging training aims to inform and increase the knowledge of the residents of Degayu Village so that they can package their tilapia products in an attractive and hygienic manner. This training is one of the programs of Research Technology and Information (Ristekin) Pekalongan city. This training aims to increase the knowledge of training participants about marketing techniques to increase sales of tilapia products. This training was attended by PKK women in Degayu Village. The method used in this training is the dissemination of product packaging and the use of packaging labels, the second stage is the practice of using impulse sealer machines and packaging labels, the third stage is evaluation. The results of the training showed that as many as 85% of the training participants were able to produce attractive and hygienic packaging of processed tilapia products and equipped with informative labels.

Keywords : packaging label, product packaging, tilapia

Dikirim : 17 April 2022 Direvisi : 25 April 2022 Diterima : 16 Juni 2022

PENDAHULUAN

Kelurahan Degayu terletak di Pekalongan Utara, merupakan salah satu penghasil ikan nila yang cukup besar di Kota Pekalongan. Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Bentuk ikan nila hampir mirip dengan ikan mujaer, hingga terkadang sulit untuk dibedakan. Saat ini budidaya ikan nila di Kelurahan Degayu masih bersifat tradisional dan konvensional. Hasil olahan ikan nila saat ini belum dikemas secara menarik sehingga nilai jual produk hasil olahan ikan nila belum dapat bersaing di pasaran. Selain itu, pengemasan produk yang masih sederhana

memberikan kesan kurang higienisnya hasil produk olahan ikan nila.

Hasil olahan ikan nila di Kelurahan Degayu umumnya dilakukan oleh kaum wanita yang sebagian besar adalah ibu-ibu PKK. Adanya berbagai keterbatasan seperti belum adanya alat untuk mengemas produk secara lebih menarik dan minimnya pengetahuan untuk membuat label kemasan yang menarik menjadi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam meningkatkan penjualan hasil olahan ikan nila. Untuk proses pengemasan yang saat ini hanya dilakukan menggunakan plastik yang direkatkan menggunakan api, sehingga kemasan tidak kedap udara, kurang menarik,

dan produk dalam kemasan memberikan kesan tidak higienis.

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Susanti dkk, (2021), pengemasan hasil olahan ikan nila dapat menentukan tingkat ketahanan dan higienitasnya. Sumarsono & Novandari, (2018) juga menunjukkan bahwa proses pengemasan yang lebih modern dengan menggunakan teknologi seperti mesin dapat membantu meningkatkan kualitas produk. Selain itu, kemasan produk yang menarik dapat memudahkan pemasaran produk (Holinesti et al., 2021). Pengemasan produk dapat meningkatkan nilai jual karena dapat meningkatkan daya tarik konsumen (Putri et al., 2018). Oleh karena itu pengemasan produk yang baik dan menarik sangat penting dan merupakan salah satu strategi pemasaran dalam peningkatan penjualan produk.

Selain itu, masyarakat desa Degayu belum dapat secara maksimal berkreasi membuat design label produk, sehingga produk yang dihasilkan saat ini belum dilengkapi dengan label yang menarik dan informatif. Sebagian besar produk hasil olahan ikan nila yang dihasilkan masih belum menggunakan label, sehingga konsumen yang akan mengkonsumsi produk olahan ikan nila tersebut tidak mendapatkan informasi yang cukup memadai seperti waktu produksi produk, waktu kadaluarsa produk, ketentuan penyimpanan produk, dan sebagainya. Minimnya pengetahuan produsen akan pentingnya kemasan dan proses pelabelan (Holinesti et al., 2021).

Berdasarkan penjelasan fenomena di atas, maka dapat dirumuskan salah satu permasalahan dalam memasarkan produk hasil olahan ikan nila Desa Degayu adalah minimnya pengetahuan mengenai pentingnya teknik pengemasan produk dan pelabelan produk. Selain itu, minimnya peralatan dan teknologi yang dimiliki oleh warga Degayu juga menjadi salah satu kendala dalam menghasilkan kemasan produk yang menarik dan higienis.

Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat Desa Degayu mengenai pentingnya pengemasan produk yang higienis dan menarik. Selain itu, kegiatan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Degayu mengenai pentingnya penggunaan label pada kemasan produk.

METODE

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan. Metode pelatihan ini terdiri atas beberapa tahapan yaitu sosialisasi pengemasan produk, sosialisasi pelabelan produk, pelatihan, dan evaluasi pelatihan.

Tahap pertama kegiatan adalah memberikan sosialisasi dan pengenalan konsep pengemasan produk. Pada proses sosialisasi ini diinformasikan teknik-teknik pengemasan produk ikan olahan ikan nila untuk meningkatkan nilai jual produk.

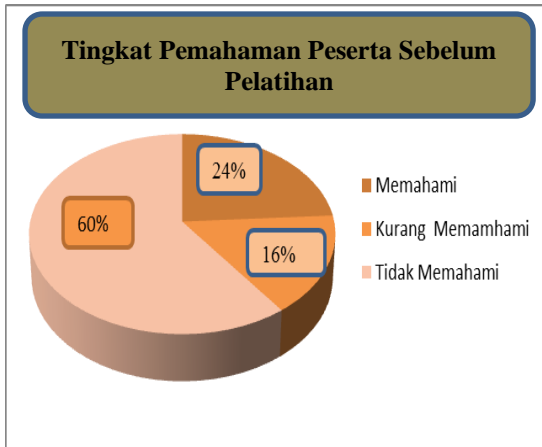
Tahap kedua, peserta pelatihan diberikan materi mengenai konsep penggunaan label pada produk hasil olahan produk ikan nila yang telah melalui proses pengemasan.

Pada tahap ketiga, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk melakukan praktek pengemasan produk dengan mesin *impulse sealer* dan penggunaan label kemasan.

Pada tahap terakhir diadakan evaluasi, tahap ini bertujuan mengukur tingkat pemahaman dan kemampuan peserta pelatihan dalam mengemas dan menghasilkan label yang informatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengemasan produk olahan ikan nila dilaksanakan di Balai Kelurahan desa Degayu dan diikuti oleh 26 peserta yang merupakan anggota PKK Desa Degayu. Sebelum pelatihan diadakan, dilakukan survei mengenai pemahaman peserta pelatihan akan pentingnya kemasan produk terhadap nilai jual. Berdasarkan hasil survei, sebanyak 15 orang peserta atau sekitar 60% dari total peserta belum memahami tentang pentingnya strategi pengemasan produk untuk meningkatkan nilai jual. Sementara itu, 4 orang peserta atau sebanyak 16% mengetahui tentang teknik pengemasan produk namun tidak mengetahui pengaruhnya terhadap nilai jual produk, dan sebanyak 6 orang peserta atau 24% dari total peserta memahami pentingnya strategi pengemasan produk dan pelabelan untuk meningkatkan nilai jual produk.



Gambar 1. Survei Tingkat Pemahaman Peserta Sebelum Pelatihan

Tahap pertama kegiatan adalah memberikan sosialisasi dan pengenalan penggunaan mesin *impulse sealer* yaitu alat untuk memanaskan dan merekatkan plastik pembungkus. Pada pelatihan disediakan 2 mesin *impulse sealer* yang dapat digunakan oleh seluruh peserta pelatihan untuk mencoba melakukan pengemasan produk. Mesin *impulse sealer* ini sudah banyak digunakan oleh toko-toko dan industri baik dengan skala kecil maupun besar. Pertama-tama mesin *impulse sealer* dipanaskan terlebih dahulu dengan suhu tertentu. Selain itu peserta pelatihan juga diperkenalkan jenis-jenis plastik yang dapat digunakan untuk mengemas produk.



Gambar 2. Sosialisasi Penggunaan *Impulse Sealer*

Tahap kedua, peserta pelatihan diberikan materi mengenai konsep dan penggunaan label pada produk hasil olahan yang akan dikemas. Pada tahap ini peserta diberikan materi

mengenai fungsi dari label produk, hal-hal yang penting dicantumkan dalam label, serta cara membuat label yang menarik. Penggunaan label pada produk dapat memberikan informasi kepada konsumen mengenai nilai kandungan gizi dari produk, tanggal produksi produk, serta tanggal kadaluarsa produk. Serta bisa ditambahkan keunggulan dari produk yang dikemas tersebut.



Gambar 3. Praktek Penggunaan *Impulse Sealer*

Pada tahap ketiga, peserta pelatihan langsung melakukan praktek pengemasan produk dengan mesin *impulse sealer* dan penggunaan label kemasan. Setiap peserta mencoba mengemas produk menggunakan plastik jenis PP dan PE yang proses pengemasannya menggunakan mesin *impulse sealer*.



Gambar 4. Praktek Penggunaan Label Kemasan

Tahap terakhir, diadakan proses evaluasi dengan melakukan survei mengenai tingkat pemahaman peserta atas pelatihan yang telah diberikan. Berdasarkan hasil survei tersebut,

tingkat pemahaman peserta terhadap teknik pengemasan produk dan proses pelabelan produk meningkat menjadi 85% atau sebanyak 22 peserta memahami pelatihan yang telah dilaksanakan. Sedangkan sebanyak 4 peserta atau sekitar 15% dari total peserta masih belum dapat memahami teknik pengemasan dan proses pelabelan, hal ini dikarenakan peserta terkendala dalam kemahiran penggunaan mesin *impluse sealer*.



Gambar 5. Survei Tingkat Pemahaman Peserta Setelah Pelatihan

Pada penghujung kegiatan, diadakan serah terima mesin *impluse sealer* sebanyak 2 unit, yang diserahkan langsung kepada lurah desa Degayu. Mesin *impluse sealer* ini diberikan oleh kantor Riset Teknologi dan Informasi (Ristekin) kota Pekalongan, sekaligus penyelenggaraan kegiatan ini.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengemasan produk hasil olahan ikan nila ini merupakan program dari RISTEKIN Kota Pekalongan yang berkerjasama dengan Dewan Riset Daerah Kota Pekalongan. Saat ini konsep pengemasan produk hasil olahan ikan nila menggunakan cara yang sederhana yaitu menggunakan lilin, sehingga proses pengemasan cenderung lebih lambat dan kurang higienis. Oleh karena itu peserta pelatihan sangat antusias mengikuti pelatihan. Hal ini terlihat dari jumlah peserta yang hadir dan hampir seluruh peserta melakukan praktek langsung pengemasan produk. Selain itu, sebagian peserta juga telah memahami fungsi label yang dicantumkan pada kemasan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada RISTEKIN Kota Pekalongan dan Dewan Riset Daerah Kota Pekalongan yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta seluruh warga Desa Degayu, Pekalongan Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Holinesti, R., Gusnita, W., Zulfikar, D., & Insan, R. R. (2021). Pelatihan Pembuatan Kemasan dan Label Produk Olahan Ikan Air Tawar Sebagai Potensi Lokal untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga di Nagari Alahan Panjang Kecamatan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. *Logista: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 373–382.
- Putri, D. A., Pratiwi, A., & Suwartiningsh, N. (2018). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Dalam Diversifikasi Olahan Ikan Nila. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 375–380.
- Sumarsono, & Novandari, W. (2018). Peningkatan Kualitas produk dan Higienitas Proses Produksi bagi UKM Keripik Ikan Nila “Sarmila” di Purwokerto Utara. *Jurnal Lembaga Penelitian Dan Pegabdian Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman*, 8(1), 389–396.
- Susanti, S., Bambang, D., & Purbawati, D. L. (2021). Teknologi Vacuum Sealer Nitrogen Sebagai Optimalisasi Produksi Olahan Kerupuk Ikan Nila (Krulila) di Desa Gunung Jaya Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang. *Inisitif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 32–35.