Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif (JPKMBI)

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif

Volume 2 Nomor 1, Juli 2024, Hal. 249-253

PELATIHAN *DIVERSIFIKASI* PRODUK IKAN TUNA DAN STRATEGI PEMASARAN DIGITAL UNTUK MENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR DI KELURAHAN KOLO KOTA BIMA

Nurul Huda[1], Aliah Pratiwi[2], Ovriyadi[3] Juwani[4], Nurfitratun Hasanah[5] Selfania[6]
[1,2,3,4,5,6] Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima
e-mail: nurulhuda.stiebima@gmail.com

Abstrak

Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok Usaha Masyarakat melalui transformasi teknologi pengolahan, pengemasaran, pemasaran dan manajemen usaha dengan Diversifikasi bahan dasar ikan tuna menjadi produk olahan MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna) . Permasalahan keterampilan Masyarakat dalam mengolah Ikan Tuna Sudah Ada Namun belum beragam jenis produk dan sudah terdapat empat usaha yang mengolah tuna namun pengelolaan belum maksimal . Target dari program ini adalah terbentuknya unit usaha baru yang mengembangkan produk makanan dari bahan dasar ikan tuna dan penggunaan strategi pemasaran lewat online. Secara khusus program ini bertujuan untuk melatih kelompok usaha pesisir untuk memproduksi berbagai jenis olahan tuna. Pelatihan di berikan mulai dari cara pengolahaan, pengemasan, pemasaran sampai Metode yang akan di terapkan untuk mencapai tujuan atau target adalah metode demontrasi, pelatihan/penyuluhan. Kegiatan ini melibatkan para anggota mahasiswa Kuliah Kerja Nyata yang di dampingi oleh dosen pendamping program studi manajemen, Aparatur Kelurahan Kolo dengan peserta Kelompok Usaha yang ada di kelurahan kolo dan masyarakat di kelurahan kolo kota bima. Hasil yang di capai pada kegiatan ini adalah Kelompok usaha telah memahami dan memiliki keterampilan dan wirausaha, Mengetahui cara pengelolaan usaha yang lebih terstruktur, adanya produk olahan MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna) serta memahami bagaiman cara memasarkan produk dengan adanya inovasi kemasan dan penggunaan teknologi. Hasil evaluasi yang telah dilakukan dapat di ketahui bahwa pengetahuan peserta terkait pengolahan ikan tuna meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan. Sekitar 90 persen peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan oleh TIM Pengabdi.

Kata Kunci : *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna), Iptek Bagi Masyarakat, Pemberdayaan*

Abstract

This Community Service aims to increase the knowledge and skills of Community Business groups through the transformation of processing technology, advertising, marketing and business management by diversifying the basic ingredients of tuna fish into processed products MIEZUI (Old Moringa Noodles), TUBASTIK (Tuna Spinach Sticks). The problem of community skills in processing tuna already exists. However, there are not yet various types of products and there are already four businesses that process tuna but the management is not optimal. The target of this program is the formation of a new business unit that develops food products from tuna fish and uses online marketing strategies. Specifically, this program aims to train coastal business groups to produce various types of processed tuna. Training is provided starting from processing, packaging, marketing to methods that will be applied to achieve goals or targets, namely demonstration methods, training/counseling. This activity involved members of the Real Work Lecture students who were accompanied by accompanying lecturers for the management study program, Kolo Village Apparatus with Business Group participants in Kolo Village and the community in Kolo Village, Bima City. The results achieved in this activity are that the business group understands and has skills and entrepreneurship, knows how to manage a business in a more structured manner, there are processed products MIEZUI (Old Moringa Noodles), TUBASTIK (Spinach Tuna Sticks) and

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif (JPKMBI)

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif

Volume 2 Nomor 1, Juli 2024, Hal. 249-253

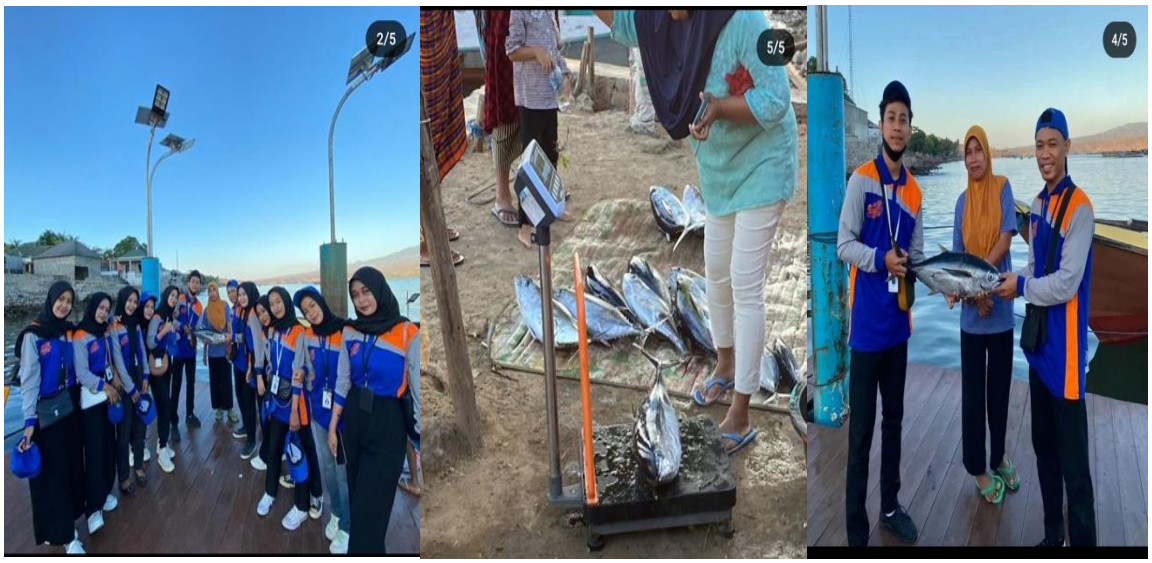
understands how to market products with them. packaging innovation and use of technology. From the results of the evaluation that has been carried out, it can be seen that the participants' knowledge regarding tuna processing has increased and opened the participants' minds to take advantage of existing opportunities to increase income. Around 90 percent of participants actively responded positively to the skills and knowledge conveyed by the Service TEAM.

Keywords: *MIEZUI (Old Moringa Noodles), TUBASTIK (Tuna Spinach Sticks), Science and Technology for the Community, Empowerment*

PENDAHULUAN

Kelurahan Kolo merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Asakota Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat Indonesia. Kelurahan ini memiliki Luas Wilayah kelurahan kolo 215000 Ha km dengan jumlah penduduk sebanyak 5448 jiwa dengan jumlah penduduk menurut jenis kelamin yang terdiri dari laki-laki 2173 jiwa, perempuan 3275 jiwa. Secara geografis Kolo Kecamatan Asakota berada di wilayah pesisir pantai Sebelah Timur Desa Nipa, Sebelah Barat Desa Rite, Sebelah Utara kelurahan jatiwangi , Sebelah Selatan laut.

Kelurahan Kolo merupakan salah satu kelurahan yang komposisi masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional, tenaga buruh tangkap ikan. Jenis ikan yang banyak di pasok adalah jenis ikan tuna. Meningkatnya hasil tangkapan ikan tuna berdampak pada masalah pemasaran ikan tuna utamanya harga jual yang relative lebih murah di terima oleh nelayan. Harga jual ikan tuna sebesar 30.000 /kg



Gambar 1. ***Survey Potensi Lokasi***

Berdasarkan hasil observasi lapangan, di peroleh informasi, pertama di lihat dari aspek sumber daya manusia, sudah ada beberapa usaha-usaha yang memproduksi berbagai produk jenis olahan dari ikan tuna, namun belum ada usaha yang memproduksi produk *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna* , mitra yang menjadi sasaran sudah ada yang memiliki dasar kemampuan membuat dan mengolah *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna)*, namun sebagian besar masih Minim kreatifitasnya dalam mengolah produk

dari bahan dasar ikan tuna disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Aktifitas yang sering di lakukan oleh kelompok usaha dan masyarakat di gunakan pada kegiatan mengurus dapur, kumpul dengan tetangga, nelayan sehingga tidak dapat membantu ekonomi keluarga, kedua di lihat dari ketersediaan bahan baku cukup banyak di kelurahan kolo kota bima, mengingat geografis yang berada di daerah pesisir pantai, ketiga dari segi pasar banyak peminatnya *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna)* , ke empat sarana dan prasarana di kelurahan masih terbatas sehingga arus informasi baru jangkauan sangat terbatas dan lambat sampai kepada penduduk

Usaha untuk mengembangkan Unit usaha berbasis pengolahan ikan tuna kepada anggota kelompok usaha dan masyarakat sekitar perlu dilakukan motivasi dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dengan memanfaatkan potensi local yang dapat di mengerti/ dipahami dan bisa di dijalankan oleh mitra. Sementara dari aspek ekonomi produk olahan *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna).* sangat prespektif untuk di kembangkan sehingga dapat menjadi alternative usaha kecil/usaha komersial yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra serta bagi keuarganya.

METODE

Dalam mengatasi masalah yang terjadi pada mitra sebagaimana yang telah diuraikan , maka dalam program pengabdian kepada masyarakat ini di tawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode demontrasi, pelatihan/penyuluhan.

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian pada masyrakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap monitoring. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:

Tahap persiapan, dilakukan sebelum kegiatan IPTEK yang akan disampaikan kepada kelompok mitra yang meliputi penyusunan program kerja, penyusunan modul pelatihan, persiapan sarana dan prasarana pelatihan. Persiapan ini meliputi persiapan kemasan, ikan tuna berserta bumbu-bumbu yang digunakan, koordinasi lapangan dan sosialisasi.

Tahap Pelaksanaan, terdiri dari beberapa kegiatan yaitu: sosialisasi program, pelatihan pembuatan stik ikan tuna, memberikan pemahaman inovasi kemasan, penggunaan teknologi untuk pemasaran dan manajemen usaha.

Tahap Evaluasi, terdiri atas tahap monitoring dan evaluasi, Monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera di selesaikan. Evaluasi dilakukan setiap tahap kegiatan , adapun rancangan evaluasi memuat uraian bagaimana dan kapan evaluasi akan di lakukan, kriteria, indicator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang di lakukan. Memberikan bimbingan kepada mitra untuk terus melaksanakan pengolahan ikan tuna menjadi stik ikan tuna untuk meningkatkan pendapatan dan mendukung program pemerinta dalam pembukaan lapangan kerja baru khususnya dunia usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL KEGIATAN

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah di tentukan maka hasil yang di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan berjumlah sebanyak 27 orang di undang dengan komposisi peserta terdiri dari Pelaku Usaha, ibu rumah tangga, anak muda milenial dan bapak-bapak terdiri dari Lurah dan aparatur kelurahan, tokoh pemuda, tokoh masyarakat

Beberapa keterampilan berhasil di transfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna)*, inovasi kemasan, pemasaran dan manjemen usaha.

Peserta pelatihan yaitu Pelaku Usaha, ibu-ibu Rumah tangga istri nelayan, anak-anak muda milenial dan bapak-bapak terdiri dari Lurah dan aparatur kelurahan, tokoh pemuda, tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah ikan tuna menjadi *MIEZUI (Mie*

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif (JPKMBI)

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bersinergi Inovatif

Volume 2 Nomor 1, Juli 2024, Hal. 249-253

Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna), memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah di berikan materi di karenakan kelurahan kolo memiliki potensi SDA melimpah untuk di olah untuk mendukung potensi wisata yang ada di kelurahan kolo kota bima

Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna),* manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka

PEMBAHASAN

Tim Pengabdian telah menyebarkan pemberitahuan dan undangan mengenai kegiatan seperti tersebut di atas ke beberapa anggota Pelaku Usaha, ibu-ibu rumah tangga pesisir, anak-anak muda milienial, lurah, tokoh pemuda, tokoh masyarakat

Gambar 2. Foto Kegiatan

Adapun jumlah peserta pelatihan yang di undang sebanyak 35 orang, akan tetapi yang memenuhi undangan Tim hanya 27 orang. Hal ini di mungkinkan karena adanya kegiatan lain dalam waktu yang bersamaan. Kegiatan pelatihan di laksanakan pada tanggan 21 september 2023 dengan mengambil tempat di kantor kelurahan kolo kecamatan Asakota. Pemilihan tempat ini bertujun untuk memberikan kemudahan bagi para peserta untuk hadir dalam kegiatan ini. Secara umum semua peserta mengikuti kegiatan dengan baik . hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang materi yang di berikan. Kegiatan tindak lanjut dimaksudkan untuk mengetahui dampak dari di adakan kegiatan ini.

Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktekan kembali pembuatan supaya peserta bisa dan benar-benar paham disetiap proses pengolahan masing-masing produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna)*, inovasi kemasan, cara pemasaran, dan manajemen usaha sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menghasilkan laba artinya akan menambah pendapatan masyarakat/peserta pelatihan.

Pada sesi akhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan Tanya jawab kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakan pelatihan yang dilaksanakan. Berdasarkan hasil wawancara dan Tanya jawab yang telah dilakukan oleh tim pengabdian, pada umumnya mereka tertarik dan antusias dengan kegiatan yang telah dilakukan serta mengusulkan agar diadakan kegiatan sejenis pada masa yang akan datang, tetapi materinya berbeda lebih di pertajam lagi materi kearah manajemen pemasaran produk dan peningkatan kualitas mutu produk yang di hasilkan. Berdasarkan hasil evaluasi yang di lakukan dapat di ketahui bahwa sebagian besar peserta merasakan dampak positif dari kegian Tim pengabdi , pengetahuan peserta untuk mengolah ikan tuna meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan . sekitar 85% peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan tim pengabdi

SIMPULAN

Peserta menjadi paham dan mengetahui cara pembuatan *MIEZUI (Mie Kelor Tua), TUBASTIK (Stik Bayam Tuna)*, cara pemasaran, manajemen usaha sesuai dengan materi yang di berikan, Wawasan mengenai kewirausahaan meningkat dan memotivasi peserta untuk dapat memanfaatkan peluang usaha diversifikasi pengolahan ikan tuna sehingga meningkatkan pendapatan untuk membantu perekonomian keluarganya

SARAN

Hasil kegiatan ini di harapkan dapat memberikan manfaat bagi Pelaku Usaha, ibu-ibu rumah tangga kelurahan kolo kota bima, anak-anak muda milenial Perlunya pengembangan jejaring kerja sama untuk pemasaran, Perlunya konsistensi komitmen mitra agar kegiatan tersebut bisa berjalan dengan efisien dan efektif sehingga kegiatan usaha semakin berkembang, Perlu adanya pendampingan kontinyu oleh pihak-pihak terkait baik pemerintah daerah/swasta dan istitusi pendidikan sampai kegiatan usaha pengolahan berbagai jenis olahan dari ikan tuna berjalan secara mandiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih di sampaikan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi atas Kesempatan yang diberikan melalui program Kuliah Kerja Nyata tahun 2023, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar, ucapan serupa juga disampaikan kepada Lurah Kolo, Aparatur Kelurahan kolo, tokoh masyarakat, tokoh pemuda, tokoh agama atas dukungannya dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Cakrawala. 2012. Ikan Tuna Sirip Biru (*Thunnus Thynnus*). Edisi 412.http ://cakrawala42.blogspot.co.id/2012/11/ikan-tuna-sirip-biru-*thunnus thynnus*.html Diakses Pada 5 Juli 2021

Mardjudo A, dan Asrawaty., 2019. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Menuju Desa Mandiri di kecamatan Sindue Tombusabora. Jurnal Inovatif Pengabdian Masyarakat, Edisi Juli 2019.

Muhammad S., 2012. Pemberdayaan masyarakat Pesisir, Model Kemitraan Social Ecocentrisme, UB Press Malang

Wardani. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat. Jurnal Perikanan Dan Kelautan, 3 (4): 41-50)