

KREATIFITAS DAN INOVASI PRODUK IKAN ASAP BERBASIS DIGITAL DI NEGERI HATIVE KECIL KOTA AMBON

Hellen Nanlohy^{1*}, Febe F. Gaspersz², Yofita Anaktototy¹, Petrus Moa³

¹ Program Studi Agrobisnis Perikanan, FPIK, Universitas Pattimura

² Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, Universitas Pattimura

³ Mahasiswa Program Studi Agrobisnis Perikanan, FPIK, Universitas Pattimura

* e-mail: hnanlohy72@gmail.com

Abstract

Business opportunities for women as entrepreneurs have opened up job opportunities to be able to improve the family economy. Community Service activities for smoked skipjack tuna entrepreneurs in Hative Country aim to increase their knowledge of business management, good and correct fish smoking as well as making packaging and branding as well as conducting digital marketing. The methods used in this activity are counseling and training. The result of this activity is that entrepreneurs understand about good business management, good fish smoking methods, and are very interested in digital marketing.

Keywords : *Creative, Innovation, Entrepreneurial, smoked fish, digital marketing*

Abstrak

Peluang usaha bagi perempuan selaku wirausaha telah membuka kesempatan kerja untuk dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bagi para wirausaha ikan cakalang asap di Negeri Hative bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mereka terhadap manajemen usaha, pengasapan ikan yang baik dan benar serta membuat pengemasan dan pemberian merek serta melakukan pemasaran secara digital. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan pelatihan. Hasil kegiatan ini adalah para wirausaha mengerti tentang manajemen usaha yang baik, metode-metode pengasapan ikan yang baik, dan sangat tertarik dengan pemasaran digital.

Kata Kunci : *Kreatif, Inovasi, Wirausaha, ikan asap, pemasaran digital*

1. PENDAHULUAN

Peran perempuan dalam pembangunan telah membedakan konsep jenis kelamin dengan konsep gender. Peran perempuan saat ini sangat potensial dalam membantu menyelesaikan masalah-masalah keluarga tetapi juga berperan penting dalam mengembangkan perekonomian keluarga. Sebagian kecil perempuan di Maluku turut bekerja dalam berbagai sektor pembangunan untuk membantu perekonomian keluarga.

Perempuan meliputi 42% pekerja di sektor perikanan. Namun, peranan penting mereka sering diabaikan dalam proses manajemen ataupun kebijakan. Secara global, perempuan mewakili hampir setengah dari angkatan kerja di sektor perikanan, akuakultur, pengolahan hasil laut, dan jasa terkait. Akan tetapi, keterlibatan penting perempuan nelayan cenderung diabaikan (Napitupullu, dan Smita, 2021). Nelayan dan Perempuan pengolah ikan dikategorikan sebagai masyarakat yang berpendidikan rendah, penguasaan teknologi rendah, kemampuan manajemen dan wawasan untuk kreativitas mereka sangat rendah. Model pemberdayaan berdasarkan *baseline study* terhadap gender dapat menjadi solusi dalam pembinaan perempuan pengolah ikan untuk memberdayakan mereka (Handajani, 2015). Upaya pemberdayaan dianggap penting untuk pembangunan masyarakat sehingga terlepas dari keterpurukan (Handajani, 2015; Papilaya, 2015).

Perempuan di Maluku banyak yang terlibat dalam pengolah ikan termasuk melakukan kegiatan pemasaran ikan segar dan olahan. Kegiatan pemasaran dan olahan selama ini masih jauh dari pemenuhan tingkat kesejahteraan keluarga (Pical et al, 2020). Upaya pemberdayaan perempuan perlu dilakukan untuk menyertakan perempuan tersebut dalam pembangunan perekonomian bangsa secara global melalui kewirausahaan untuk peningkatan kreatifitas dan inovasi pengolahan hasil perikanan.

Ikan cakalang adalah salah satu ikan laut yang banyak ditemukan di bagian lautan di seluruh dunia termasuk di perairan Maluku (Retraubun et al, 2021). Ikan cakalang memiliki tubuh berbentuk gelendong dan sebagian besar badannya tidak memiliki sisik. Kandungan gizi dari ikan cakalang adalah protein, kalium, mangan, vitamin B1 dan B6 dan asam lemak esensial. Ikan ini mempunyai banyak manfaat antara lain pertumbuhan dan perkembangan, mencegah kanker, mencegah stroke, menurunkan tekanan darah tinggi, mencegah penyakit ginjal, menjaga jantung tetap sehat dan manfaat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Ikan cakalang merupakan salah satu hasil perikanan di Maluku dan khususnya di Kota Ambon yang dapat ditemui di pasar lokal maupun juga di ekspor. Ikan ini juga sering diolah oleh perempuan pengolah ikan untuk menjadi ikan asap untuk mempertahankan daya awet ikan tersebut. Perempuan pengolah ikan cakalang asap banyak dijumpai di Kota Ambon. Umumnya produk ikan cakalang asap ini dijual tanpa dikemas. Ikan ini sangat digemari oleh konsumen dan mempunyai nilai gizi yang tinggi, namun karena tidak dikemas maka pasaran ikan ini kurang diminati. Kreatifitas dan inovasi produk perikanan dalam berwirausaha sangat dibutuhkan saat ini dalam menghadapi era digitalisasi.

Negeri Hative Kecil merupakan suatu negeri di Kota Ambon yang sebagian kecil perempuannya mempunyai usaha menengah kecil mulai dari papalele ikan dan pengolah ikan. Pelaku usaha pengasapan ikan cakalang asap di Negeri ini menghadapi berbagai kendala dalam berwirausaha sehingga usaha ini kurang berkembang. Kendala berwirausaha dapat diminimalisir dalam era digital ini, dengan membuat upaya berwirausaha menjadi lebih cepat, lebih terjangkau, lebih mudah, serta dapat menciptakan kesempatan kolaborasi dan membuat suatu usaha menjadi lebih efektif. Dunia digital menawarkan sumber daya baru yang sangat luas bagi para wirausahawan untuk memanfaatkannya. Dunia digital juga

menyediakan cara baru untuk menggabungkan sumber daya ini (Allen, 2019). Pelaku usaha kecil dapat memanfaatkan jaringan periklanan besar, melalui shoppe dan tokopedia.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas usaha kecil menengah perempuan di Negeri Hative Kecil melalui peningkatan manajemen usaha dan kreatifitas serta inovasi perempuan dalam kegiatan pengolahan dan pengemasan produk perikanan berbasis digital. Tahapan kegiatan ini dimulai dengan penyiapan kelompok perempuan yang akan diberdayakan. Selanjutnya dilakukan pendekatan dengan pemerintah lokal setempat dan berbagai instansi terkait untuk membangun jaringan kerjasama. Pada tahap berikutnya dilakukan kegiatan pengabdian melalui penyuluhan dan pelatihan kepada perempuan. Produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini dikemas sesuai standar pengemasan dan dipasarkan pada pasar lokal maupun nasional secara langsung dan digital. Upaya ini dilakukan agar dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi perempuan, meningkatkan penjualan dan turut meningkatkan pendapatan keluarga. Produk yang dihasilkan adalah ikan cakalang asap dalam bentuk kemasan dan dipasarkan dalam bentuk digital.

2. METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kegiatan yang dilaksanakan disesuaikan berdasarkan hasil identifikasi pada pelaku usaha pengolahan ikan asap di Negeri Hative Kecil. Permasalahn tersebut kemudian kemudian disesuaikan dengan bidang ilmu. Jenis kegiatan dan metode pelaksanaan seperti ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Kegiatan dan Metode Pelaksanaan

No.	Jenis Kegiatan	Metode Pelaksanaan
1.	Pemberian Materi Tentang Kewirausahaan Bagi Perempuan Pelaku Usaha Kecil dan Menengah	Ceramah dan Diskusi
2.	Pemberian Materi Tentang Pengemasan Produk Perikanan dan Pemasaran Produk (Pasar lokal dan Pemasaran Digital)	Ceramah dan Diskusi
3.	Pelatihan Pengemasan Produk Ikan Cakalang Asap	Pelatihan
4.	Pengolahan pasca produksi (pengemasan, pengurusan PIRT)	Pelatihan dan Pengurusan Ijin
5.	Pemasaran Produk	Pemasaran secara digital

Metode yang digunakan adalah metode ceramah dan diskusi dengan peserta serta pelatihan, metode tersebut diharapkan dapat mempermudah peserta untuk memahami materi yang disampaikan. Pada metode cemarrah, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat menyampaikan materi mengenai kewirausahaan dan pengemasan produk perikanan melalui slide presentasi *power point*. Materi yang disusun adalah berdasarkan pengalaman dan teori-teori. Pada metode diskusi, peserta diminta untuk membagikan pengalaman usaha dan masalah-masalah yang dihadapi selama menjalankan usaha untuk selanjutnya diberikan arahan pemecahan masalah.

Pada tahapan pelatihan, para peserta dilatih untuk pengemasan ikan cakalang asap dengan kemasan yang higienies dan menarik minat konsumen. Setelah dikemas produk diberi label. Kegiatan selanjutnya adalah membuat akun pemasaran secara digital melalui akun Shoppe dan Tokopedia untuk mempercepat penjualan produk ikan cakalang asap.

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 4 November 2022. Lokasi kegiatan ini di Hative Kecil.

Pemilihan lokasi kegiatan didasarkan pada tempat para pengolah ikan cakalang asap asap dan keberadaan kelompok usaha kecil dan menengah.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah perempuan pelaku usaha kecil dan menengah di Negeri Hative Kecil, Kota Ambon.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bagi pelaku usaha pengolahan ikan asap di Negeri Hative Kecil bertempat di Kantor Pemerintah Negeri Hative Kecil. Kegiatan ini dihadiri oleh pemerintah negeri, para pelaku usaha, pada dosen fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, mahasiswa pada Program Studi Agrobisnis Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan serta dengan mahasiswa KKN yang bertugas di Negeri hative Kecil. Kegiatan ini dibuka oleh Sekretaris Negeri Hative Kecil. Pada sambutan yang disampaikan oleh Sekretaris Negeri Hative Kecil mengharapkan agar ada perubahan-perubahan secara signifikan terhadap usaha pengolahan cakalang asap di Negeri Hative agar usaha ini dapat bertahan dan berkembang dengan baik. Pemerintah desa juga berharap agar usaha ini tetap menjadi produk unggulan di Kota Ambon.

Kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan berupa pemberian materi oleh para narasumber dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura. Materi yang disampaikan terbagi atas tiga materi, yaitu 1) kewirausahaan dan manajemen usaha kecil, 2) pengasapan ikan dan pengemasan, 3) pemasaran digital. Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan pelatihan untuk pengemasan ikan asap, pemberian merek/label pada kemasan dan metode pembuatan akun digital bagi prosuk ikan cakalang asap di akun shopee dan tokopedia.



(a)



(b)

Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan yang disampaikan oleh Narasumber

Kegiatan penyuluhan ditujukan kepada pelaku usaha ikan asap di Negeri Hative Kecil untuk dapat mengenal jenis usaha secara terarah untuk dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Pada tahapan pemberian materi terkait kewirausahaan dan manajemen usaha kecil, para pelaku dihimbau untuk dapat menjalankan usaha mereka sesuai dengan fungsi-fungsi manajemen yang dimulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan dan evaluasi.

Pelaku usaha ikan asap dianggap sebagai seorang wirausaha yang mempunyai kemampuan mengorganisasikan, mengoperasikan, dan memperhitungkan resiko untuk sebuah usaha yang akan mendatangkan laba/keuntungan. Selain itu seorang wirausaha harus mempunyai bakat kewirausahaan yaitu kemauan dan rasa percaya diri, fokus pada sasaran, pekerja keras, berani mengambil resiko, berani memikul tanggung jawab, inovasi dan kreatif. Para pelaku usaha ikan asap memiliki peluang usaha yang baik karena mempunyai peluang memasuki dunia usaha yang baru, mengembangkan keunggulan pelayanan, pendekatan peluang usaha sesuai kebutuhan terkini, peluang sumberdaya alam/perikanan dan meneruskan usaha yang sudah ada/usaha keluarga. Sebelum melakukan usaha para wirausaha harus dapat membuat Persiapan Berwirausaha, membuat perencanaan usaha, mengembangkan kegiatan pemasaran, organisasi dan pengelolaan sumberdaya, administrasi, laporan keuangan dan komputerisasi, pengelolaan modal kerja, resiko dan pemanfaatan teknologi dan mengetahui regulasi serta etika bisnis.

Jenis ikan yang digunakan oleh wirausaha di Negeri Hative Kecil adalah ikan cakalang. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) adalah ikan berukuran sedang dari familia *Scombridae* dan satu-satunya spesies dari genus *Katsuwonus*. Ikan ini mempunyai panjang tubuhnya bisa mencapai 1 m dengan berat lebih dari 18 kg. Namun, cakalang yang banyak tertangkap berukuran panjang sekitar 50 cm. Ikan cakalang ini banyak ditemukan di bagian lautan di seluruh dunia. Ikan cakalang memiliki tubuh berbentuk gelendong dan sebagian besar badannya tidak memiliki sisik.

Kandungan gizi dari ikan cakalang adalah **protein, kalium, mangan, vitamin B1 dan B6 dan asam lemak esensial**. Ikan cakalang mengandung protein lengkap dan kaya asam lemak omega 3. Ikan ini juga berkhasiat menurunkan kadar gula darah dan menjaga kesehatan jantung. Manfaat lain dari ikan ini ialah mencegah anemia, mengurangi risiko demensia, menjaga jaringan di dalam tubuh, membentuk hormon, kolagen, enzim, dan antibodi yang baik bagi tubuh (Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Perikanan dan Kelautan, 2020).

Materi kedua disampaikan oleh narasumber kedua dengan memberikan penyuluhan terkait pengasapan ikan dan metode pengasapan ikan yang baik dan benar. Materi ini secara khusus memberikan pemahaman kepada para wirausaha ikan asap untuk mengetahui sifat ikan yang segar serta cara-cara pengolahan ikan asap yang tepat. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak/membusuk dalam waktu 8 jam sejak ditangkap untuk itu ikan harus segera dimanfaatkan/diolah. Proses pengolahan ikan bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktifitas zat-zat dan mikroorganisme perusak atau enzim-enzim yang menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan. Asap mengandung fenol yang mempunyai sifat bakteristatis yang menyebabkan bakteri tidak berkembang biak, fungisidal sehingga jamur tidak bertumbuh, antioksidan sehingga cukup berperan mencegah oksidasi lemak pada ikan.

Proses pengasapan ikan dimulai dengan pemilihan bahan baku yang baik. Ikan harus segar; mata insang, lendir di permukaan, bau dan tekstur daging harus menunjukkan kesegaran. Persiapan ikan (dicuci dengan air bersih yang mengalir berulang sampai tidak ada darah pada daging ikan). Pengaraman (menggunakan wadah plastik/keramik; semua bagian ikan harus terendam, konsentrasi garam bervariasi dan waktu 30 menit, semakin banyak garam yg digunakan maka ikan mempunyai daya simpan yang lama). Pengeringan (setelah direndam dengan garam kemudian dicuci kembali dengan air bersih dgn waktu yang cepat/tidak perlu jika menginginkan ikan asap sedikit asin; waktu pengeringan 1 jam). Pengasapan (tergantung dari berbagai peralatan yang digunakan; disesuaikan dengan waktu dan suhu pengasapan dan tergantung dengan ukuran ikan) menggunakan kayu keras/tempurung.

Ikan asap yang telah selesai diasap dibiarkan dingin Ikan asap yang akan dikemas harus dibiarkan dingin kemudian dikemas. Wirausaha juga dihimbau agar tidak melakukan pengemasan pada saat ikan panas hal ini untuk mencegah pertumbuhan jamur/kapang. Fungsi kemasan adalah sebagai pembungkus/pelindung produk, keamanan produk yang ditawarkan, menjadi daya tarik utama bagi produk yang ditawarkan dan membedakan dengan produk pesaing. Setelah produk dikemas maka diberikan pemberian mereka berupa label yang ditempelkan pada produk tersebut. Merek pada produk ikan asap akan menciptakan produk perikanan berdaya saing dengan produk dagang lainnya. Merek adalah identitas atau tanda pengenal pada barang atau jasa agar dikenal oleh konsumen, serta berfungsi sebagai pemacu inovasi dan kreatifitas serta pembentuk brand image dan peningkat daya saing. Mereka dapat mempresentasikan bagian properti hukum dan mempengaruhi perilaku konsumen. Merek juga memberikan keamanan pendapat masa depan yang langgeng bagi pemiliknya, menggambarkan tingkat kualitas produk, menunjukkan identitas produk serta jaminan konsistensi kualitas dan meningkatkan penjualan dan pengembangan produk.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan yang disampaikan oleh Narasumber

Pada suatu kemasan terdapat satu komponen yang tidak bisa dipisahkan, yakni label pangan (Zai, 2020). Label menjadi kunci keberterimaan produk di pasar. Menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, ketentuan mengenai label berlaku bagi pangan yang telah melalui proses pengemasan akhir dan siap untuk diperdagangkan. Keterangan yang harus dicantumkan dalam label, meliputi daftar bahan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat produsen/ importir, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, kedaluwarsa, nomor izin edar, serta asal usul bahan pangan tertentu.



(a)



(b)

Gambar 3. Produk Ikan Asap yang telah dikemas dan siap dipasarkan secara digital

Kegiatan penyuluhan selanjutnya pemberian materi terkait pemasaran digitalisasi. Para wirausaha ikan asap diberikan pemahaman tentang pemasaran digital untuk memperlancar dan memudahkan pemasaran ikan asap tersebut. Pemasaran digital akan membantu para wirausaha untuk meningkatkan penjualan mereka secara digital. Manfaat pemasaran digital adalah produk dikenal secara global dan tingkat penjualan semakin tinggi. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan untuk pengemasan ikan asap pada kemasan yang telah disiapkan kemudian diberi merek dagang dan dilanjutkan dengan pembuatan akun pada shopee dan tokopedia.

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a) Kegiatan penyuluhan terkait kreatifitas dan inovasi produk ikan asap telah memberikan peningkatan pengetahuan kepada para wirausaha agar dapat meningkatkan produksi dengan cara melakukan inovasi bagi produk ikan asap tersebut serta mampu melakukan pemasaran secara digital.
- b) Kegiatan pelatihan untuk pengemasan dan memberikan merek dagang kepada produk ikan asap akan memberikan keamanan bagi produk dan dapat meningkatkan penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, J.A . 2019. *Digital Entrepreneurship*. New York: Routledge
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Perikanan dan Kelautan, 2020. Daya Saing Produk Perikanan.
- Handajani, H. 2015. Pemberdayaan Masyarakat. Penerbit Pustaka Pelajar.
- Handajani H., Rahayu R., dan Eko H., 2015. Peran Gender dalam Keluarga Nelayan Tradisional dan Implikasinya pada Model Pemberdayaan Perempuan di Kawasan Pesisir Malang Selatan Jurnal Perempuan dan Anak, 1(1) : 1-21.
- Napitupullu, L. Dan Smita T., 2021. Peran Penting Nelayan Perempuan dalam Pemulihan Ekonomi. Bakti News, Perempuan dan Perlindungan Anak. Edisi 181.
- Nurjannah. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Bogor: IPB Press.
- Papilaya, R., L., 2015. Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Curahan Waktu Kerja Wanita Papalele Ikan Segar Di Pasar Negeri Passo-Kota Ambon. Jurnal Insei, 4 (2) : 1-11.
- Pical, V.J., H. Nanlohy dan Saiful, 2020. Peran Gender dan Pengambilan Keputusan Rumah Tangga Perikanan Purse Seine di Kabupaten Maluku Tengah. Jurnal IPTEKS 7 (14) : 74-88.

- Retraubun A.S.W., V.J. Pical, H. Matakupang., J.W.Mosse., L. Siahaenena., F. Pattipeilohy., T. Moniharapon., A. M.Tapotubun., W. Waeleruny., A.W. Soumokil., F.D. Silooy, J.A.B. Mamesah., S. M. Pattipeiluhu, J. W.Tuahattu., R.B.D.Sormin., H. Nanlohy., 2021. Maluku Sebagai Lumbung Ikan Nasional. Penerbit Balai Pustaka.
- Zai, Y., 2020. Jenis Kemasan untuk Ikan Asap. Materi Lokalita. Cyber Extension. Kabupaten Nias Utara, Sumatra Utara.