

PELATIHAN PENGEMASAN DAN PEMASARAN PRODUK UNGGULAN IKAN ASAP DI DESA PURNAMA KECAMATAN PUREMAN KE PASAR GLOBAL

**Nehemia Fanpada¹, Maryios Abia Tekamaki², Nyoman Lukas Mantaon³,
Julrian Lazarus Tema⁴, Agnes Maukaling⁵, Rismelia V Mautuka⁶,
Herlofina Namangnoling⁷, Paulina Padademang⁸, Gregorius Hingmadi⁹,
Ernawati Faang¹⁰, LoriyantiManilau¹¹, Tobias Tangmau¹²**

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. Universitas Tribuana Kalabahi

fanpadanehemia@gmail.com

ABSTRAK

Usaha pengasapan ikan di Desa Purnama memiliki potensi yang cukup besar untuk terus berkembang. Pengolahan ikan asap dilakukan secara tradisional oleh masyarakat setempat, yakni menggunakan arang kayu kusambi. Sedangkan pengemasan masih dilakukan secara sederhana yaitu menggunakan kantong plastik, sehingga ikan yang dihasilkan tidak dapat bertahan lama yang mengakibatkan masyarakat setempat belum bisa memasarkan keluar daerah atau secara luas, namun masih sebatas pemasaran lokal dan sebagai pemenuhan kebutuhan setiap hari. Berdasarkan kendala tersebut maka sangat penting dilakukan pelatihan pengemasan dan cara pemasaran secara global melalui kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dalam Peningkatan Produksi Ikan Asap melalui pelatihan tentang penyimpanan dan pengemasan Olahan Ikan Asap agar tidak cepat rusak dan dapat bertahan lama. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) yang dilakukan oleh Universitas Tribuana Kalabahi untuk memberikan pengetahuan tentang pengemasan ikan asap agar menarik, bertahan lama atau tidak mudah rusak agar dapat dipasarkan secara global. Target luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa publikasi di jurnal nasional ber-ISSN. Metode pelatihan dalam kegiatan ini yaitu pembentukan tim, perumusan tujuan, identifikasi masyarakat sasaran, pengumpulan dan analisis kebutuhan, penentuan prioritas solusi masalah. Kegiatan direncanakan dalam dua tahap selama dua hari. Tahap pertama adalah proses pengasapan, tahap kedua adalah pengenalan alat vacum dan pelatihan dan pengemasan ikan melalui teknik vacum. Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam berwirausaha ikan asap, memiliki keterampilan dalam menggunakan alat vacum, mampu melakukan pengemasan ikan yang baik sehingga mampu meningkatkan nilai tambah terhadap

produk, serta pengusaha ikan asap mampu meningkatkan daya saing di pasaran yang dijadikan sumber pendapatan.

Kata kunci: Pengemasan, Pemasaran

ABSTRACT

The fish smoking business in Purnama Village has considerable potential for continued growth. Smoked fish processing is carried out traditionally by the local community, using Kusambi wood charcoal. Meanwhile, packaging is still done simply using plastic bags, so the fish produced cannot last long, resulting in local communities not being able to market outside the region or widely, but still limited to local marketing and to meet daily needs. Based on these constraints, it is very important to conduct training on packaging and global marketing methods through community service activities in Increasing Smoked Fish Production through training on storing and packaging Smoked Fish Processing so that it does not spoil quickly and can last longer. This community service activity is carried out through Community Learning and Assistance Activities (KBPM) conducted by Tribuana Kalabahi University to provide knowledge on packaging smoked fish to make it attractive, long-lasting or not easily damaged so that it can be marketed globally. The target output of this community service activity is publication in a national journal with ISSN. The training methods in this activity are team formation, formulation of objectives, identification of target communities, collection and analysis of needs, and determination of priority solutions to problems. The activity is planned in two stages for two days. The first stage is the smoking process, and the second stage is an introduction to vacuum equipment and training in vacuum-packaging fish. This activity aims to improve the community's knowledge and skills in the smoked fish business, equip them with the skills to use vacuum equipment, and effectively package fish, thereby increasing product value. Smoked fish entrepreneurs can also increase their competitiveness in the market, which can then be used as a source of income.

Keywords: Packaging, Marketing

PENDAHULUAN

Kabupaten Alor memiliki luas laut 10.773,62 km², luas daratan 2.864,64 km², hal ini menggambarkan bahwa Alor memiliki luas laut yang cukup besar dan menjadi potensi yang menjadi salah satu tempat mata pencaharian masyarakat Kabupaten Alor. Sedangkan mata pencaharian masyarakat cukup beragam, salah satu mata pencahariannya sebagai nelayan. Lubchenco et al dalam Maya Indriastuti dkk (2023) Pesisir dan lautan menawarkan peluang besar untuk didukung guna pembangunan ekonomi di masa depan. Desa Purnama Kecamatan Peitoko memiliki sumber daya alam yang banyak serta masyarakat Desa Purnama memiliki mata pencaharian sebagai nelayan dan petani.

Pengabdian ini berfokus pada masyarakat nelayan dalam hal ini proses pengasapan ikan dan pelatihan pengemasan ikan asap. Sudah bertahun-tahun masyarakat nelayan telah melakukan pengasapan ikan, namun ikan asap tidak bertahan lama dikarenakan mereka belum memiliki alat pengemasan, sehingga hasil olahan ikan dijadikan kebutuhan makan sehari-hari dan belum bisa dipasarkan keluar daerah. Kemasan berperan sebagai salah satu alat pemasaran yang memiliki beragam fungsi, antara lain melindungi produk selama proses distribusi, menyampaikan pesan pemasaran, serta mendukung aspek lingkungan melalui pemanfaatan ulang Bayram et al., 2021; Novianti et al., 2022; Shah dalam (Silvana Maulidah dkk 2025).

Hamdan et al., (2023), bahwa pembungkusan yang tepat seperti menggunakan vacuum sealer terbukti dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan makanan, melindungi produk dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik dan juga dapat memperpanjang daya simpan dari suatu produk. Swastawati et al (2017), ikan asap yang tidak dikemas memiliki masa simpan yang relatif pendek akibat terjadinya kontaminasi silang selama proses penjualan, selanjutnya dikemukakan juga oleh Nur (2009) cara pengemasan dan jenis pengemasan akan memberikan pengaruh terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik produk. Dengan demikian, harapannya dengan menggunakan kemasan produk yang tepat dapat menambah mutu dan kualitas dari produk yang ada. Pengemasan pangan dapat melindungi produk pangan mentah ataupun olahan dari resiko kerusakan fisik ataupun kimia selama dalam penyimpanan sehingga dapat memperlama masa simpan komoditas tersebut (Firahmi, et al) dalam Yasnidar dkk (2023)

Ikan asap yang telah dihasilkan oleh masyarakat Desa Purnama kecamatan Pureman kemudian dilakukan pengemasan melalui kegiatan pelatihan pengemasan menggunakan alat vacum agar produk ikan asap bisa bertahan lama kemudian hasil pengemasan dapat dipasarkan di pasar-pasar tradisional dan juga secara global serta sebagai stok kebutuhan setiap hari. Masyarakat setempat dapat memanfaatkan perkembangan teknologi yang begitu pesat dalam menginterfensi Pemasaran ikan asap. Sejalan yang dijelaskan oleh Belch dan Belch dalam Diana Evawati dkk (2024) bahwa setiap usaha perlu adanya inovasi pengembangan khususnya dalam bidang pemasaran dan teknologi agar usaha bisa bertahan dan terus berkembang.

METODE PENELITIAN

Metode dan Tahapan dalam kegiatan pengabdian masyarakat terkait pengemasan dan pemasaran ikan asap. Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam

hal Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Produk Olahan Ikan asap sebagai Produk Unggulan di Desa Purnama, Kecamatan Pureman, Kabupaten Alor Nusa Tenggara Timur yang dilakukan bulan agustus tahun 2025 yang bermitra dengan Universitas Tribuana Kalabahi. Sasaran kegiatan ini adalah Masyarakat Desa Purnama yang mata pencahariannya adalah nelayan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai implementasi dari salah satu tri dharma yakni dharma pengabdian yang dilakukan oleh dosen melalui kegiatan universitas yaitu Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) tahun 2025 yang berlokasi di Desa Purnama Kecamatan Pureman Kabupaten Alor. Melalui kegiatan pengabdian ini telah dilakukan edukasi tentang intervensi teknologi dalam pengemasan produk ikan asap, praktek pengemasan serta strategi pemasaran berbasis digital melalui optimalisasi media sosial. Adapun peserta yang terlibat adalah pihak kampus dalam hal ini wakil rektor tiga selaku pemateri, dosen, mahasiswa dan masyarakat nelayan.

Tahap pengemasan. Tahap ini dilakukan setelah proses pengasapan yang dilakukan bersama oleh masyarakat nelayan, mahasiswa dan dosen, pada tahap proses pengasapan dilakukan kurang lebih satu hari dengan cara, ikan yang telah disediakan, dibelah dibersihkan kemudian dibersihkan tulangnya lalu dioles garam, lada untuk memberikan rasa pada ikan, setelah itu ikan akan diasapkan menggunakan arang dari kayu kusambi dan sabut kelapa. Setelah ikan selesai diasapkan, hari berikutnya dilakukan pengemasan menggunakan alat vakum. Sebelum dilakukan pengemasan, ikan tersebut akan dirapikan untuk agar terlihat rapi, menarik untuk konsumen setelah diberi label.

Tahap pemasaran. Strategi pemasaran berbasis digital dengan optimalisasi pemasaran melalui media sosial, baik itu grub whatsapp, Facebook, instagam, tiktok dan sebagainya dan hasilnya sangat berdampak pada pendapatan ekonomi masyarakat nelayan, bahkan hasil produk masyarakat dapat di pasarkan pada kegiatan apmeran tingkat kabupaten sepropinsi nusa tenggara timur yang dilakukan oleh pemerintah daerah Kabupaten Alor pad tanggal 18-25 september 2025.

Pengakuan masyarakat nelayan, bahwa mereka sangat berterima kasih melalui pengabdian yang telah dilakukan karena kegiatan ini adalah jawaban solusi atas kendala yang mereka alami karena selama memproduksi ikan asap hanya bisa dijual dipasar tradisonal, ikan asap tidak dapat bertahan lama dan menjadi stok kebutuhan

setiap hari, namun dengan intervensi teknologi dalam hal ini vakum, kini hasil ikan asap bisa di jual keluar daerah karena dapat bertahan lama.



Gambar 1. Proses pengasapan ikan bersama kepala desa, warga dan mahasiswa



Gambar 2. Pelatihan dan praktek pengemasan ikan asap bersama nara sumber



Gambar 3. Siap Pemasaran produk ikan asap

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian terkait pengemasan dan pemasaran ikan asap di desa purnama sangat berdampak positif sekaligus menjadi solusi atas kendala yang ditemui oleh masyarakat nelayan melalui edukasi pengemasan dan pelatihan praktik pengemasan menggunakan alat vakum serta pemasaran inovasi teknologi melalui pengoptimalan media sosial yang berdampak pada pendapatan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada pemerinta kecamatan Pureman, pemerintah Desa Purnama, masyarakat desa Purnama serta mahasiswa KBPM yang telah berperan aktif selama kegiatan pengabdian mulai dari proses pengasapan, pengemasan dan pemasaran sehingga kegiatan ini telah berjalan dengan baik. Ucapan terima kasih juga kepada pihak kampus Universitas Tribuana Kalabahi dalam hal ini Bapak Rektor, kepala LPPM atas dukungannya sehingga melalui kegiatan KBPM pengabdian telah berjalan dengan baik, tak lupa juga penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada wakil rektor tiga Bapak Zakarias Mautuka SP., M.Si selaku pemateri pada kegiatan Pengabdian. Semoga kegiatan pengabdian ini dapat bermanfaat dan keberlanjutan dari produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Diana Evawati, Susilowati, Yunus Karyanto, Rina Asmaul (2024) Pelatihan Pengolahan, Pengemasan Dan Pemasaran Ikan Asap di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban.
- Hamdan, A., Suswanto, H., Taufani, A. R., & Syah, A. I. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingkara
- Maya Indriastuti¹, Mutamimah, Andi Riansyah (2023) Pelatihan dan Pendampingan Pengembangan Inovasi dan Packaging Produk Ikan Asap Kec. Rowosari, Kab. Kendal
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemasan, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandung (chanos chanos). Jurnal teknologi dan industri hasil pertanian 14(1) 1-11.

- Silvana Maulidah, Neza Fadia Rayesa, Dian Islami Prasetyaningrum, Della Aprilia (2025) Pelatihan Pengemasan Dan Pemasaran Produk Ikan Asap Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Kabupaten Probolinggo
- Swastawati, F., Cahyono, B. Setiono, I. Kurnianingsih, R. A 2017. Penguatan usaha pengasapan ikan “kub asap indah” desa wonosari, kecamatan bonang, kabupaten demak dengan teknologi pengemasan vakum. Jurnal Info, 19(1), 34-45.
- Yasnidar, Tahirah Hasan, Shifa Helena, Syarif Irwan Nurdiansyah, Warsidah (2023). Melalui Sosialisasi Teknik Pengemasan Pada Poklashar Marniati Di Wilayah Desa Tritiro