



Peningkatan nilai tambah produk perikanan pesisir dengan perbaikan kemasan dan pemasaran

Hafiludin*, Adyos Bobby Chandra, Meria Zakiyah Alfishuma, Wiwit Sri Werdhi Pratiwi

Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

*email Koresponden Penulis: hafiludin@trunojoyo.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-05-03

Diterima: 2025-06-27

Diterbitkan: 2025-07-10



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Kecamatan Pademawu Pamekasan memiliki potensi perikanan yang besar, namun potensi ini belum memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi nelayan dan masyarakat pesisir akibat kurangnya pemahaman dalam meningkatkan nilai jual produk hasil perikanan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pelatihan dalam peningkatan kualitas dan daya saing produk perikanan melalui perbaikan kemasan dan strategi pemasaran. Fokus utama peningkatan mencakup kualitas produk olahan (ikan kering, ikan asap, kerupuk ikan dan petis ikan), volume produksi serta perluasan pasar. Metode yang digunakan terdiri dari tiga tahap: (1) identifikasi potensi UMKM melalui wawancara dan observasi; (2) sosialisasi dan pelatihan perbaikan kemasan dan pemasaran melibatkan BUMDES dan koperasi; (3) evaluasi dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk mengukur perubahan dalam produksi, pemasaran dan pendapatan. Hasil kegiatan ini menunjukkan produk perikanan Pademawu memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Kemasan yang lebih menarik pada produk perikanan dapat meningkatkan daya tarik konsumen, memperpanjang umur simpan, serta mengurangi kerusakan produk. Pemasaran yang lebih efektif berhasil memperluas distribusi. Dampak social dan ekonomi meliputi peningkatan pendapatan nelayan dan UMKM, penguatan jejaring sosial ekonomi serta peningkatan kapasitas pengelolaan usaha perikanan yang berkelanjutan.

Kata Kunci: UMKM perikanan; kemasan; pemasaran; pesisir Pademawu

Cara mensitasi artikel:

Hafiludin, Chandra, A. B., Alfishuma, M. Z., & Pratiwi, W. S. W. (2025). Peningkatan nilai tambah produk perikanan pesisir dengan perbaikan kemasan dan pemasaran. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 695-711. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23747>

PENDAHULUAN

Kecamatan Pademawu Pamekasan Madura merupakan wilayah pesisir di Kabupaten Pamekasan dengan panjang garis pantai mencapai 19 km dan memiliki potensi perikanan yang tinggi. Umumnya masyarakat pesisir Pademawu bergantung pada sektor perikanan sebagai nelayan, petambak garam, pembudidaya rumput laut dan udang *vannamei*. Pesisir Pademawu juga dikenal sebagai wilayah penghasil berbagai produk pengolahan perikanan (Ismail et al., 2022), yang dapat mempertahankan stabilitas perekonomian masyarakat pesisir (Baihaqi et al., 2020). Namun demikian, potensi yang besar tersebut belum

memberikan dampak ekonomi yang signifikan terhadap masyarakat. Terbatasnya teknologi pengolahan, pengemasan dan strategi pemasaran masih menjadi kendala dalam upaya meningkatkan nilai jual produk hasil perikanan masyarakat pesisir.

Pengolahan hasil perikanan perlu dilakukan untuk memperlambat proses pembusukan, mempertahankan mutu, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan nilai jual produk. Proses pembusukan umumnya disebabkan oleh aktivitas oksidasi oksigen, enzim dan mikroorganisme (Zhuang et al., 2021). Perubahan secara kimia pada produk akan terjadi dalam kurun waktu yang sangat cepat, walaupun sudah dilakukan penyimpanan dingin (Tian et al., 2021). Penanganan yang tidak tepat akan berpengaruh terhadap kualitas produk. Teknologi modern dalam mempertahankan mutu ikan sudah dilakukan (Dong et al., 2022), namun kecanggihan teknologi kadang belum bisa dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat pesisir. Pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan merupakan salah satu cara dalam memperpanjang umur simpan (Alice et al., 2020; Milijasevic et al., 2019; Mulyawan et al., 2019; Özpölat, 2022). Minimnya tingkat pengetahuan dan akses teknologi masyarakat terhadap perkembangan teknologi pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan, masih menjadi kendala dalam upaya meningkatkan daya saing produk.

Pengolahan perikanan yang dilakukan UMKM pesisir Pademawu masih tergolong tradisional. Teknologi yang digunakan sangat sederhana dan jauh dari prinsip sanitasi dan hygiene. Contohnya yaitu desain tungku pengasapan ikan yang menggunakan bata, penjemuran ikan dengan para-para tanpa pelindung dari serangga, tempat penyimpanan yang tidak aman dari hewan pengerat, dan beberapa contoh teknis lainnya. Terbatasnya teknologi ini menyebabkan produksi yang dihasilkan juga terbatas.

Pengemasan pada produk perikanan akan membantu produk agar dapat terlindungi dan memperlambat proses biologi, kimia dan kontaminasi fisik dari benda asing (Sayatman et al., 2018). Pengemasan dilakukan untuk melindungi, meningkatkan daya tarik pembeli, estetika dan pemberi informasi pada produk. Pengemasan produk perikanan di Kecamatan Pademawu masih tergolong sangat sederhana dan belum dilengkapi dengan label produk. Kemasan menggunakan bahan yang sederhana sehingga belum dapat memberikan perlindungan dari kerusakan pada produk. Tingkat pemahaman masyarakat akan pentingnya kemasan pada produk perikanan masih rendah. Keterbatasan modal dan teknologi kemasan menyebabkan jangkauan pemasaran produk hasil perikanan menjadi terbatas.

Masalah lain yang teridentifikasi bahwa jangkauan pemasaran produk perikanan pesisir sangat terbatas. Hal ini disebabkan oleh strategi pemasaran yang belum efektif, konvensional, tipe penjualan sesuai pesanan dan terbatas untuk pembeli di sekitar tempat produksi. Rendahnya teknologi kemasan dan strategi pemasaran ini berdampak pada terbatasnya jangkauan pasar. Produk perikanan Pademawu kurang dikenal di luar daerah, membatasi potensi pasar yang dapat dijangkau. Selain itu, pelaku UMKM di Pademawu belum banyak memanfaatkan teknologi digital dalam pemasaran produk. Pemanfaatan media

sosial dan platform digital dapat memperluas jangkauan pasar, meningkatkan visibilitas produk, menarik minat konsumen di berbagai wilayah. Pemasaran berbasis teknologi digital dapat memberikan keuntungan kompetitif bagi produk perikanan, membuka peluang pasar yang lebih luas, serta meningkatkan daya saing produk di tingkat regional dan nasional (Ninan & Ravishankar, 2021). Pemasaran dengan perluasan jejaring berbagai instansi terkait seperti dinas perikanan, koperasi daerah menjadi strategi pemasaran lainnya yang bisa digunakan dalam memperluas jangkauan pemasaran.

Fokus kegiatan pengabdian ini untuk memberikan solusi konkret terhadap permasalahan yang ada, khususnya dalam hal pengolahan, kemasan dan pemasaran produk perikanan. Berbagai studi menunjukkan bahwa teknologi tepat guna dalam pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk perikanan dapat meningkatkan daya saing produk dan pendapatan pelaku UMKM (Attahmid et al., 2019; Nugraheni et al., 2020; Rihayat et al., 2022; Sukendi et al., 2021), pengemasan produk perikanan (Maherawati et al., 2023; Mulyawan et al., 2019) dan proses pemasaran (Azizah, 2019; Maryantina & Yanti, 2021; Setiyorini et al., 2018). Namun, implementasi teknologi tersebut memerlukan pendampingan yang sistematis dan partisipatif agar benar-benar menjawab kebutuhan masyarakat sasaran dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk, memperluas jangkauan pasar dan memberikan dampak social ekonomi yang lebih besar.

Kegiatan pengabdian ini dirancang melalui tahapan identifikasi potensi dan permasalahan UMKM, pelatihan pengemasan dan pemasaran, serta pendampingan intensif untuk mengimplementasikan teknologi sederhana yang relevan. Harapannya, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk dan kapasitas pelaku UMKM, tetapi juga memberikan dampak sosial dan ekonomi yang berkelanjutan dalam rangka memperkuat kemandirian masyarakat pesisir. Penguatan dalam aspek teknis dan manajerial, diharapkan produk perikanan dari Pademawu dapat bersaing di pasar yang lebih luas, serta memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu memberikan pelatihan dan pemahaman pada UMKM akan pentingnya aspek produksi, kemasan dan strategi pemasaran dalam meningkatkan daya saing prosuk hasil perikanan.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di pesisir Kecamatan Pademawu, Pamekasan Madura pada tanggal 16 Oktober 2023 sampai 23 Desember 2023. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Participatory Action Research (PAR), yang menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah hingga evaluasi hasil. Pendekatan ini dipilih agar solusi yang diberikan benar-benar sesuai dengan kebutuhan riil pelaku UMKM pengolahan hasil perikanan dan memiliki potensi keberlanjutan tinggi.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan utama, yaitu: identifikasi potensi dan permasalahan mitra, sosialisasi program, pelatihan

teknis dan pendampingan UMKM. Terkait identifikasi potensi dan permasalahan UMKM, survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi kondisi eksisting UMKM pengolahan hasil perikanan. Data diperoleh melalui kombinasi studi dokumen dari Dinas Perikanan Kabupaten Pamekasan, wawancara dengan perangkat desa, dan observasi langsung ke lokasi usaha. Informasi yang dikumpulkan mencakup jenis usaha, jumlah pelaku, kendala teknis dalam pengolahan, serta keterbatasan dalam pengemasan dan pemasaran. Hasil identifikasi digunakan untuk merumuskan fokus intervensi kegiatan.

Terkait sosialisasi program, sosialisasi dilaksanakan dalam bentuk pertemuan kelompok di balai desa dengan melibatkan pelaku UMKM, perangkat desa, dan perwakilan dari Dinas Perikanan. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya pengemasan yang higienis dan menarik, legalitas usaha, dan strategi pemasaran. Tujuan dari sosialisasi ini adalah membangun pemahaman awal masyarakat terhadap urgensi peningkatan nilai tambah produk dan memperkenalkan rencana kegiatan secara partisipatif.

Terkait pelatihan teknis, pelatihan dilakukan dalam bentuk workshop kelompok selama dua hari dengan pendekatan praktik langsung (*hands-on training*). Materi pelatihan meliputi: teknik pengolahan yang baik dan sesuai standar sanitasi, pengenalan teknologi pengemasan sederhana namun fungsional, desain label dan branding produk, strategi pemasaran digital melalui media sosial dan platform daring. pelatihan difasilitasi oleh tim pengabdian bersama narasumber dari dinas terkait dan praktisi kewirausahaan perikanan.

Terkait pendampingan UMKM, pendampingan dilakukan secara berkala selama dua bulan, mencakup kunjungan mingguan ke masing-masing UMKM. Pendampingan bersifat personal dan berbasis praktik (*on-site coaching*) untuk memastikan bahwa pelaku UMKM benar-benar menerapkan keterampilan yang diperoleh. Proses pendampingan juga digunakan untuk memberikan umpan balik serta membantu menyelesaikan kendala teknis yang muncul dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk.

Kegiatan ini melibatkan beberapa mitra penting, di antaranya adalah Dinas Perikanan Kabupaten Pamekasan sebagai penyedia data awal dan fasilitator komunikasi dengan pelaku usaha; Pemerintah Desa setempat sebagai tuan rumah kegiatan dan pendukung logistik pelaksanaan; BUMDes dan koperasi lokal sebagai mitra dalam pengembangan jaringan distribusi produk; Pelaku usaha sukses di bidang pengolahan perikanan sebagai narasumber berbagi praktik baik (*best practices*). Kolaborasi ini bertujuan untuk memperkuat kapasitas lokal dan menjamin keberlanjutan hasil program setelah kegiatan berakhir.

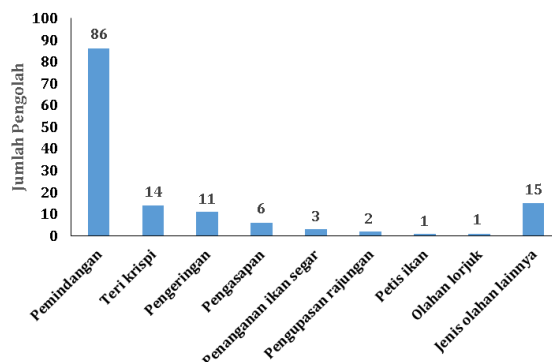
Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, digunakan kombinasi metode evaluasi kualitatif dan kuantitatif. Indikator Kuantitatif adalah jumlah UMKM yang aktif menerapkan teknik pengemasan baru, persentase produk yang telah memiliki label dan kemasan standar, jumlah UMKM yang mulai menggunakan media sosial untuk pemasaran, dan peningkatan volume penjualan (jika memungkinkan diukur selama kegiatan). Sementara itu, indikator kualitatif yang digunakan adalah perubahan persepsi dan pengetahuan UMKM terhadap

pentingnya kemasan dan pemasaran dan dokumentasi hasil praktik lapangan berupa foto, video, dan testimoni peserta.

Data dikumpulkan melalui wawancara, kuisioner sebelum dan sesudah pelatihan (pre-post-test), observasi langsung selama pendampingan, serta forum evaluasi bersama di akhir kegiatan. Data yang dikumpulkan pada kegiatan pengabdian ini berupa data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif berupa kondisi usaha UMKM dan kondisi masyarakat pesisir Pademawu, sedangkan data kuantitatifnya berupa jumlah pengolah yang ada di pesisir Pademawu, Data disajikan dalam bentuk deskriptif serta dalam bentuk gambar, grafik dan dokumentasi. Data dikumpulkan dengan pendekatan kegiatan penyuluhan dan komunikasi responden pelaku usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data dasar yang dijadikan untuk bahan identifikasi kondisi eksisting UMKM yaitu data UMKM pesisir Pademawu yang diperoleh dari Dinas Perikanan Kabupaten Pamekasan dan hasil wawancara dengan perangkat desa. Hasil survei identifikasi potensi pengolahan perikanan di pesisir Kecamatan Pademawu diperoleh bahwa terdapat sebanyak 139 pengolah ikan yang ada di Kecamatan Pademawu. Ditinjau dari jenis usahanya, dari 139 pengolah ikan terdapat 86 jenis usaha pemindangan ikan, 14 jenis usaha teri krispi, 11 jenis usaha pengeringan ikan, 6 jenis usaha pengasapan ikan, 3 usaha penanganan ikan segar, 2 usaha pengupasan rajungan, 1 usaha petis ikan, 1 usaha olahan kerang lorjuk, dan 15 tergolong jenis usaha perikanan lainnya termasuk di dalamnya kerupuk ikan dan rengginang. Data jenis usaha UMKM dalam bidang pengolahan hasil perikanan di pesisir Pademawu dapat dilihat pada gambar 1. Data karakteristik UMKM pengolahan hasil perikanan di pesisir Pademawu menunjukkan potensi yang cukup besar untuk dikembangkan ke depan walaupun masih tergolong sederhana dan tradisional yaitu pemindangan, pengeringan dan pengasapan, serta jenis olahan lainnya. Syahril et al., (2020) menjelaskan bahwa karakteristik pengolahan perikanan di Madura umumnya masih bersifat tradisional yang meliputi pemindangan, pengeringan, pengasapan, kerupuk ikan, tepung ikan, petis dan terasi ikan.



Gambar 1. Karakteristik UMKM pengolahan hasil perikanan pesisir Pademawu tahun 2023

Data hasil survei kondisi eksisting UMKM di pesisir Pademawu Pamekasan, yang diperoleh dari desa Tanjung didapatkan bahwa banyak terdapat pengolah hasil perikanan yang tidak bisa melanjutkan usahanya, atau sedang tidak berproses. Hal ini terjadi karena beberapa faktor yaitu keterbatasan bahan baku untuk jenis ikan tertentu karena bersifat musiman, faktor teknis produksi yang masih bersifat sederhana dan faktor lainnya yaitu kendala permodalan dan pemasaran. Faktor ketersediaan bahan baku menjadi hal paling penting. Kontinuitas proses produksi ditentukan oleh ketersediaan bahan baku dan kesegarannya. Nelayan pesisir Pademawu belum menerapkan cara-cara penanganan yang baik. Ketersediaan media pendingin di kapal dan di darat masih menjadi kendala. Nelayan tidak dapat menyimpan ikan pada saat musim ikan melimpah, sehingga banyak dijual dalam bentuk segar tanpa diolah. Hal ini sesuai dengan pendapat Setiawan et al., (2023) bahwa untuk menjaga kesegaran ikan diperlukan media pendingin.

Beberapa UMKM pengolah melaksanakan kegiatan produksi jika ada permintaan dari konsumen, contohnya pengasapan ikan. Hasil survei di lapang masih terdapat alat produksi yang sangat sederhana pada pengasapan ikan, seperti alat tungku pengasapan dengan bahan yang sangat sederhana dan kapasitas terbatas. Untuk 1 kali proses produksi pengasapan hanya menghasilkan sekitar 5 Kg ikan asap. Kecilnya kapasitas alat produksi menyebabkan jumlah produksi terbatas dan dengan proses pengasapan yang dilakukan berkali-kali sehingga mutu yang dihasilkan cenderung tidak seragam. Gambar 2 menunjukkan alat tungku pengasapan yang sangat sederhana.



Gambar 2. Kondisi produksi UMKM pengasapan ikan

Hasil produksi ikan asap tidak dapat bertahan lama selama penyimpanan, hal ini disebabkan kemasan yang digunakan masih bersifat sederhana. Masih memungkinkan terjadinya proses okidasi dari udara karena kemasan yang digunakan tidak ditutup rapat. Produk juga tidak dapat dijual ke pasar modern karena tidak dilengkapi dengan informasi label yang jelas. Gambar 3 menunjukkan jenis kemasan pada produk ikan asap yang masih sederhana dan belum dilengkapi dengan informasi produk.



Gambar 3. Kondisi pengemasan ikan asap

Kendala yang dihadapi oleh pengolah ikan kering adalah terbatasnya fasilitas untuk penjemuran dan penyimpanan hasil produksi, yang mengakibatkan mutu produk yang dihasilkan tidak konsisten dan cenderung menurun. Penjemuran dilakukan secara manual dengan menggunakan para-para dari bambu dan mengandalkan sinar matahari langsung. Proses pengeringan ini memiliki kelemahan utama, yaitu produk rentan terkontaminasi oleh debu, kotoran, atau mikroorganisme dari lingkungan sekitar. Selain itu, kualitas produk sangat bergantung pada kondisi cuaca, sehingga pengolahan ikan kering tidak dapat dilakukan secara teratur. Gambar 4 memperlihatkan alat pengering ikan yang digunakan, yang masih tergolong sederhana.



Gambar 4. Kondisi alat penjemuran ikan

Hasil produksi ikan kering menunjukkan variasi mutu yang sangat beragam. Kemasan yang digunakan masih sederhana, seperti kertas karton bekas kemasan semen atau karung, yang tidak efektif untuk menjaga kualitas produk. Variasi dalam metode pengolahan, seperti pengasapan, penggaraman, dan pengeringan yang dilakukan secara tidak konsisten, turut memengaruhi kualitas tekstur, rasa, dan keamanan produk akhir (Puke & Galoburda, 2020). Gambar 5 menunjukkan kondisi peralatan dan penyimpanan ikan kering yang kurang memadai, yang berpotensi mengurangi kualitas produk.



Gambar 5. Kondisi penyimpanan ikan kering

Kondisi pada UMKM kerupuk ikan menunjukkan bahwa proses penggorengan dan pengemasan masih sangat sederhana. Proses produksi terbatas dengan kemasan yang kurang menarik, sehingga tidak dapat meningkatkan daya tarik produk. Penggorengan yang dilakukan berulang kali menyebabkan mutu hasil kerupuk menjadi tidak seragam. Selain itu, metode pengemasan yang digunakan tidak dapat menjamin ketahanan produk dalam jangka waktu yang lama. Gambar 6 memperlihatkan kondisi proses penggorengan kerupuk ikan yang masih sederhana.



Gambar 6. Kondisi penggorengan kerupuk ikan

Kerupuk ikan merupakan produk yang rentan terhadap proses oksidasi, terutama karena kandungan minyak di dalamnya, yang dapat menyebabkan kerusakan dan ketengikan akibat kontak dengan udara. Kemasan yang digunakan untuk produk kerupuk ikan masih sangat sederhana, yakni kantong plastik tipis tanpa penutup rapat, yang memungkinkan udara luar masuk dan mempercepat proses oksidasi. Gambar 7 memperlihatkan jenis kemasan yang digunakan pada produk kerupuk ikan.



Gambar 7. Jenis kemasan kerupuk ikan

Kegiatan sosialisasi peningkatan nilai jual produk hasil perikanan UMKM di Kecamatan Pademawu melalui perbaikan kemasan, pemasaran, dan legalitas usaha dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober 2023. Adapun sasaran dalam kegiatan ini adalah pelaku UMKM, petani garam, nelayan, dan pengelola wisata di Desa Padelegan dan Desa Tanjung Kecamatan Pademawu (Gambar 8).



Gambar 8. Kegiatan sosialisasi peningkatan nilai produk UMKM

Kegiatan sosialisasi ini melibatkan penyuluh dari Dinas Perikanan dan Dinas Perindustrian Kabupaten Pamekasan. Pelaksanaan sosialisasi menekankan pada aspek bagaimana menjaga mutu bahan baku, menerapkan prinsip cara pengolahan yang baik dan aspek sanitasi, memperbaiki kemasan produk, strategi pemasaran dan legalitas usaha. Kegiatan ini juga dihadiri juga dari dosen Jurusan Kelautan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura dengan berbagai bidang keahlian, bidang pengolahan, bidang lingkungan dan pariwisata, bidang pengelolaan sumberdaya perikanan. Kehadiran dosen memberikan transfer ilmu dan ipteks bagi masyarakat pesisir Pademawu. Pada kegiatan ini sekaligus pemberian hibah alat kemasan vakum kepada UMKM (Gambar 9).



Gambar 9. Penyerahan alat kemasan *vacuum sealer* ke UMKM

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan transfer informasi dan teknologi tentang pengelolaan pesisir terpadu sehingga nantinya siklus dan iklim usaha akan berjalan dan saling menopang satu dengan lainnya dan pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Mengintegrasikan pengolahan ikan dengan kegiatan akuakultur, penangkapan ikan serta kegiatan perikanan lainnya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir secara signifikan (Darma et al., 2018). Kelemahan dari sosialisasi ini yaitu beberapa UMKM dengan kondisi produksi terbatas, tidak dapat ditingkatkan kapasitas usahanya. Pemahaman tentang perbaikan teknik produksi dan perluasan jangkauan pasar sangat sulit untuk mereka lakukan. Kondisi saat ini bagi mereka sudah dirasa cukup untuk memenuhi kebutuhan mereka, sehingga mereka enggan untuk melakukan inovasi, peningkatan dan pengembangan usaha.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan UMKM dilaksanakan pada tanggal 9 sampai 13 November 2023. Program ini diadakan bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada UMKM dalam menerapkan teknologi kemasan dan pembuatan logo produk. Peralatan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu alat vakuum sealer, bahan kemasan plastik, dan label produk. Alat dan bahan kemasan sudah disediakan dari kampus UTM. Sasaran program ini adalah UMKM yang sudah diidentifikasi sebelumnya dengan kondisi usaha yang masih sederhana dan perlu perbaikan dalam hal kemasan. UMKM yang terlibat dalam kegiatan ini yaitu usaha petis lorjuk, rengginang, sambal teri, krupuk puli, dan ikan kering. Program ini dilaksanakan dengan cara praktek dan pendampingan langsung di tempat usaha masing-masing. Gambar 10 menunjukkan proses pelatihan dan pendampingan pengemasan pada produk rengginang ikan.



Gambar 10. Proses kemasan produk regginang ikan

Pelatihan pengemasan juga diberikan pada UMKM pengolah petis ikan. Petis ikan yang dihasilkan kemasannya sudah memadai, namun belum dilengkapi dengan informasi label produk. Label produk petis diberikan untuk menambah daya tarik konsumen dan memberikan informasi produk dengan jelas kepada konsumen. Gambar 11 menunjukkan hasil proses pelatihan dan pendampingan pelabelan pada kemasan produk petis ikan.



Gambar 11. Proses pengemasan produk petis ikan

Hasil dari kegiatan ini adalah terbentuknya produk yang sudah dilengkapi dengan kemasan dan labelnya sehingga dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan daya jualnya. Produk rengginang yang sebelumnya sudah ada kemasan palstik, kemudian dalam kegiatan ini dapt dilengkapi dengan label produk. Produk petis ikan yang sebelumnya digunakan kemasan botol plastik, dalam kegiatan ini diganti dengan botol kaca dan label. Produk ikan kering yang sebelumnya dijual dengan kemasan kertas koran atau karton, kemudian diperbaiki dengan kemasan plastik sealer dan label produk. Kemasan dan label pada produk olahan ikan memainkan peran penting dalam menjaga mutu, memperpanjang umur simpan, dan meningkatkan nilai kesukaan konsumen (Kontominas et al., 2021). Kelemahan dari kegiatan ini yaitu setelah kegiatan selesai perlu dilakukan monitoring, ketersediaan bahan kemasan dan label yang sudah siap mereka gunakan.

Pemasaran produk merupakan ujung tombak dari suatu usaha. Produk yang sudah terbentuk kemudian dilakukan strategi penjualannya. Produk bisa dijual dalam bentuk paket oleh-oleh khas pesisir Pademawu (Gambar 12). Reka cipta kemasan dalam bentuk paket oleh-oleh khas pesisir Pademawu dengan nama branding **"Adirasa"**. Olahan hasil perikanan dalam paket oleh-oleh terdiri atas beragam produk dari beberapa UMKM. Beragamnya produk dalam paket oleh-oleh menjadi kekuatan dalam strategi pemasaran. Strategi pemasaran produk UMKM pesisir Pademawu dilakukan dengan beberapa cara yaitu kolaborasi dengan destinasi wisata, menjalin kerjasama dengan beberapa koperasi daerah dan kampus. Semakin banyak strategi yang dilakukan akan memperluas pemasaran hasil perikanan.



Gambar 12. Paket produk oleh-oleh khas pesisir Pademawu

Pesisir Pademawu memiliki destinasi wisata bernama Pantai Jumiayang yang terletak di desa Tanjung. Kelompok UMKM didorong untuk memasarkan produknya dengan memanfaatkan keramaian pengunjung wisata sebagai produk oleh-oleh khas setempat. UMKM dengan menggandeng BUMDes desa Tanjung untuk menjual produknya. Tempat penjualan sudah tersedia dalam bentuk toko atau kios oleh-oleh yang sudah dibangun oleh BUMDes. UMKM dapat menitipkan produknya dengan harga yang sudah ditentukan. BUMDes mendapatkan keuntungan dari bonus penjualan produk.

Strategi pemasaran sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 13 adalah kerjasama dan kemitraan dengan koperasi kampus Universitas Trunojoyo Madura. Produk UMKM yang dititipkan di koperasi berupa paket oleh-oleh **"Adirasa"** yang terdiri atas petis lorjuk, ikan kering, sambal teri, rengginang lorjuk, dan kerupuk ikan khas Pademawu dengan harga Rp 85.000 tiap paketnya.. Produk perikanan khas Pademawu yang dititipkan di koperasi juga dijual secara eceran. Produk yang dijual secara eceran menyasar kebutuhan konsumen baik mahasiswa, tenaga kependidikan, maupun dosen. Sedangkan paket oleh-oleh **"Adirasa"** khas Pademawu menyasar tamu kampus atau civitas akademika yang akan pulang kampung sebagai bentuk buah tangan.



Gambar 13. Kerjasama pemasaran produk dengan koperasi kampus

Strategi lainnya yaitu dengan menjalin kerjasama dengan dinas terkait seperti Dinas Perikanan dan Dinas Koperasi Kabupaten Pamekasan untuk menitipkan produk dalam setiap kegiatan dinas (Gambar 14). Produk UMKM hasil perikanan juga bisa diundang dalam bentuk pameran-pameran usaha yang diadakan oleh dinas.



Gambar 14. Kerjasama pemasaran produk dengan dinas koperasi Kabupaten Pamekasan

Hasil evaluasi setelah dilakukan pendampingan terhadap produk perikanan UMKM di Desa Pademawu sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1. Secara umum hasil dari program ini dapat meningkatkan nilai tambah produk secara signifikan. Sebelum adanya pendampingan, sebagian besar pelaku usaha mengandalkan pemasaran dari mulut ke mulut dalam skala kecil dengan bentuk kemasan produk “tradisional” (tanpa sentuhan teknologi). Setelah dilakukan pendampingan ulang kemasan, rata-rata nilai tambah produk menjadi meningkat lebih dari 100%. Selanjutnya desain kemasan sebelum adanya pendampingan program mempunyai umur simpan produk rata-rata kurang dari 1 bulan, setelah adanya pendampingan program umur simpan produk menjadi meningkat hingga 3 bulan masa expired. Tabel 1 juga menunjukkan jangkauan pasar yang sebelumnya terbatas pada sentra lokal sekitar UMKM menjadi semakin meluas hingga Kabupaten lain di Pulau Madura. Pemasaran produk dengan metode tradisional dari mulut ke mulut

mengalami perubahan menjadi lebih efektif dengan menggandeng koperasi Universitas Trunojoyo Madura dan Dinas Koperasi UMKM Kabupaten Pamekasan.

Tabel 1. Perbandingan sebelum dan setelah pelaksanaan program

Indikator	Sebelum Program	Setelah Program
Desain Kemasan	Tradisional (tanpa sentuhan teknologi)	Desain menarik dengan sentuhan teknologi
Umur Simpan	Lebih pendek (kurang dari 1 bulan masa expired)	Lebih lama (3 bulan masa expired)
Omzet Penjualan	Fluktuatif dan bergantung pada pasar lokal sekitar sentra UMKM	Meningkat berkat strategi desain kemasan yang menambah nilai produk
Jangkauan Pasar	Terbatas pada palanggan lokal sekitar sentra UMKM	Semakin meluas lintas Kabupaten di Pulau Madura
Strategi Pemasaran	Mengandalkan metode tradisional dari mulut ke mulut	Menggandeng koperasi UTM dan Dinas Koperasi UMKM Kabupaten Pamekasan untuk membantu promosi produk

Hasil evaluasi menunjukkan setelah dilakukan pendampingan omzet penjualan UMKM mengalami peningkatan. Sebelum adanya program produk olahan perikanan UMKM Desa Pademawu mudah rusak dan sudah kadaluarsa sebelum laku terjual. Setelah adanya program pendampingan, umur simpan produk menjadi lebih lama dengan desain kemasan yang lebih menarik. Seiring dengan perubahan kemasan dan desain, harga jual dari produk UMKM menjadi meningkat bahkan lebih dari 100%. Oleh karena itu, strategi dari pendampingan ini berhasil meningkatkan omzet penjualan sentra UMKM Desa Pademawu.

Meskipun banyak manfaat dari hasil kegiatan pendampingan program reka kemasan dan pemasaran, beberapa catatan penting masih diperlukan untuk mempertahankan eksistensi produk UMKM Desa Pademawu. Kurangnya pemahaman literasi digital dalam pemasaran produk, keterbatasan sumber daya, dan daya saing menjadi tantangan yang perlu diatasi. Oleh karena itu, diperlukan keberlanjutan program pendampingan dalam bentuk pelatihan, konsultasi, dan dukungan teknologi tepat guna agar UMKM Desa Pademawu dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Tanjung, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan berhasil menunjukkan kontribusi nyata dalam penguatan kapasitas UMKM pengolahan hasil perikanan. Melalui pendekatan partisipatif dan tahapan terstruktur berupa sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan, terjadi peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM, khususnya dalam aspek pengemasan produk dan strategi pemasaran.

Hasil nyata yang telah diamati meliputi: transformasi lima produk UMKM (petis lorjuk, ikan kering, sambal teri, rengginang lorjuk, dan kerupuk poli) menjadi produk bernilai tambah tinggi dengan kemasan yang lebih menarik dan berlabel, meningkatnya akses pasar melalui strategi pemasaran berbasis kolaborasi dengan BUMDes dan integrasi produk UMKM sebagai cendera mata dalam paket wisata pesisir, terciptanya model pemasaran alternatif melalui kerja

sama dengan koperasi dinas dan koperasi kampus yang memperluas jejaring distribusi sekaligus memperkuat keberadaan UMKM secara ekonomi dan sosial.

Dari sisi sosial, kegiatan pengabdian ini mendorong peningkatan rasa percaya diri pelaku usaha, terutama perempuan, dalam memasarkan produknya secara lebih profesional. Secara ekonomi, beberapa UMKM melaporkan kenaikan jumlah pesanan setelah dilakukan rebranding produk dan promosi melalui kanal digital dan offline.

Evaluasi terhadap tujuan awal kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar permasalahan utama UMKM seperti rendahnya kualitas kemasan dan terbatasnya strategi pemasaran telah berhasil diselesaikan melalui program pengabdian ini. Namun, tantangan dalam hal legalitas usaha dan akses pembiayaan masih menjadi perhatian untuk program lanjutan.

Keberlanjutan kegiatan program pengabdian ini akan diarahkan pada pengembangan program pendampingan jangka panjang melalui skema kemitraan dengan stakeholder strategis seperti pemerintah daerah, LSM, institusi pendidikan tinggi, dan sektor swasta. Selain itu, akan dibentuk kelompok kerja UMKM berbasis komunitas untuk mendorong kemandirian, memperkuat solidaritas sosial, dan memastikan keberlanjutan hasil kegiatan secara kolektif. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berdampak pada aspek teknis produksi, tetapi juga berkontribusi pada transformasi sosial-ekonomi masyarakat pesisir, menjadikan UMKM sebagai motor penggerak ekonomi lokal yang lebih berdaya dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM-UTM yang telah memberi pendanaan terhadap pengabdian ini melalui hibah pengabdian mandiri Tahun 2023 dengan nomer kontrak Nomor 5958/UN46.4.1/PT.01.03/2023.

DAFTAR RUJUKAN

- Alice, E. J., Amanullah, M., Karim, M. A., Hossain, M. A., & Islam, M. T. (2020). Effects of vacuum and modified atmosphere packaging on the biochemical and microbiological quality of sliced goonch fish (*Bagarius bagarius*) stored at refrigerated condition. *Food Research*, 4(6), 2256–2264. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).287](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).287)
- Attahmid, N. F. U., Saleh, R., & Yusuf, M. (2019). Penerapan teknologi tepat guna dan diversifikasi pangan pada ukm olahan ikan bandeng di desa bulu cindea kecamatan bungoro, Pangkep. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(4), 517–528. <https://doi.org/10.30653/002.201944.237>
- Azizah, N. (2019). Pelatihan Pemberdayaan istri nelayan melalui pelatihan digital marketing strategy (DMS) darah biru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 131–141. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i1.2675>
- Baihaqi, B., Abdul Latief, Agus Putra AS, & Adi Bejo Suwardi. (2020). Pemberdayaan pokdakan tanah berongga-sido urep melalui budidaya lele bioflok autotrof di kabupaten aceh tamiang. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 4(2), 180–186. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v4i2.2103>

- Darma, R., Fudjaja, L., & Nixia Tenriawaru, A. (2018). Fishery based-processing enterprises integration for the coastal community development. *Journal of Engineering and Applied Sciences*, 13(3), 588 – 595. <https://doi.org/10.3923/jeasci.2018.588.595>
- Dong, H., Gai, Y., Fu, S., & Zhang, D. (2022). Application of biotechnology in specific spoilage organisms of aquatic products. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 10(April), 1–13. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2022.895283>
- Febrianty, H., & Djati, M. S. (2015). Modulasi sel T CD4+ dan CD8+ pada Spleen ayam arab putih (*gallus turcicus*) dengan ransum yang mengandung daun pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Biotropika*, 3(3), 107–111. <https://biotropika.ub.ac.id/index.php/biotropika/article/view/367>
- Ismail, M., Arisandi, A., & Farid, A. (2022). Estimasi daya dukung perairan pesisir kecamatan pademawu kabupaten pamekasan untuk kegiatan budidaya udang vannamei berdasarkan laju biodegradasi limbah. *Jurnal Akuakultur Sungai Dan Danau*, 7(1), 21. <https://doi.org/10.33087/akuakultur.v7i1.120>
- Kontominas, M. G., Badeka, A. V., Kosma, I. S., & Nathanailides, C. I. (2021). Recent developments in seafood packaging technologies. *Foods*, 10(5). <https://doi.org/10.3390/foods10050940>
- Maherawati, M., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2023). Aplikasi teknik pengemasan vakum untuk meningkatkan masa simpan produk hasil perairan dan peternakan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2089. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14338>
- Maryantina, & Yanti, D. (2021). Strategi pemasaran dalam meningkatkan produk olahan ikan patin di Kampung Patin, Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar. *JIntelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(12), 83–95.
- Milijasevic, M., Babic Milijasevic, J., Lakicevic, B., Lukic, M., Borovic, B., Veskovic, S., & Baltic, B. (2019). Food packaging and modified atmosphere - Roles, materials and benefits. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 333(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012078>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Ninan, G., & Ravishankar, C. N. (2021). Entrepreneurship ventures in fish processing. In *Entrepreneurship Development in Food Processing*. <https://doi.org/10.1201/9781003246022-13>
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., Utama, A., & Marwanto, A. (2020). Peningkatan kualitas dan kapasitas produk olahan berbasis perikanan laut dengan teknologi tepat guna. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 87–94. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4743>
- Özpolat, E. (2022). The effect of vacuum packaging on fish balls prepared from *Capoeta trutta* with different concentrations of liquid smoke. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.28722>
- Puke, S., & Galoburda, R. (2020). Factors affecting smoked fish quality: A review.

- Research for Rural Development*, 35, 132 – 139.
<https://doi.org/10.22616/rrd.26.2020.020>
- Rihayat, T., Zukifli, Z., Amalia, Z., & Salmayah, S. (2022). Teknologi tepat guna autoclave untuk sterilisasi produk olahan ikan sebagai sarana modernisasi kuliner Aceh Desa Hagu Barat Laut Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 6(1), A6–A11.
- Sayatman, S., Ramadhani, N., & Alamin, R. (2018). Pengembangan desain kemasan produk UMKM olahan hasil laut di Kecamatan Paciran Kab. Lamongan dalam rangka meningkatkan daya saing dan perluasan pemasaran. *SEWAGATI*, 2(2), 111–128. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v2i2.4642>
- Setiawan, R. J., Chen, Y.-T., & Suryanto, I. D. (2023). Cost-Effective Fish Storage Device for Artisanal Fishing in Indonesia - Utilization of Solar Cool Box. *2023 IEEE 17th International Conference on Industrial and Information Systems, ICIIS 2023 - Proceedings*, 471 – 476.
<https://doi.org/10.1109/ICIIS58898.2023.10253549>
- Setiyorini, E. S., Noorachmat, B. P., & Syamsun, M. (2018). Strategi Pemasaran Produk Olahan Hasil Perikanan pada UMKM Cindy Group. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(1), 19–28.
<https://doi.org/10.29244/mikm.13.1.19-28>
- Sukendi, S., Thamrin, T., Putra, R. M., & Eddiwan, E. (2021). Teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3, 109–117.
<https://doi.org/10.31258/unricsce.3.109-117>
- Syahril, S., Anwar, S., & Kurdi, M. (2020). Pendampingan ragam produk olahan berbahan dasar ikan di Desa Pagar Batu. *Jurnal ABDIRAJA*, 3(2), 10–14.
<https://doi.org/10.24929/adr.v3i2.901>
- Tian, L., Luo, T., Zhuang, S., Li, Y., Hong, H., Shu, R., Tan, Y., & Luo, Y. (2021). The changes in physicochemical properties and microbiota composition of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) under different aquaculture modes during 4°C storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e16188.
- Zhuang, S., Hong, H., Zhang, L., & Luo, Y. (2021). Spoilage-related microbiota in fish and crustaceans during storage: Research progress and future trends. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(1), 252–288.
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12659>