
Pemberdayaan Usaha Sentra Ikan Asin Melalui Sosialisasi Pelatihan Digitalisasi bagi Kelompok Usaha di Seberang Ulu 1 Kota Palembang

Empowerment of Salted Fish Center Businesses Throught The Promotion of digitalizationtranining for business group across Ulu 1 Palembang City Title

Wahidin^{1*}, Dwi ²

^{1,2} STISIPOL Candradimuka Institusi

Korespondensi Penulis : wahidin@stisipolcandradimuka.ac.id

Article History:

Received Juni 25, 2024;

Revised: Juli 07, 2024;

Accepted: Agustus 04, 2024;

Published: Agustus 08, 2024

Keywords:

Salted fish center business,
socialization, digitalization.

Abstract: *One type of business that remains consistent and develops to meet community needs is the salted fish production business which is managed traditionally. As all types of businesses develop nowadays, market competition becomes increasingly fierce, so this situation forces business actors to try to optimize the processing of quality salted fish production and try to make new breakthroughs in the marketing of salted fish through digitalization. Technological advances or digitalization are currently one of the potentials that can be utilized by business actors as a promotional tool in increasing the productivity of salted fish businesses to the global market. Digitalization is one of the information technologies that is currently widely used for business activities and has the potential to be a means of business promotion through social media, which is considered very effective in encouraging business actors to develop further. This socialization activity was attended by 20 UKM participants (twenty people) who are members of the Palembang Salted Iwak Center (SIABANG) community in Lima Ulu Village, Palembang City. The aim of this activity is to motivate salted fish business actors to put into practice the knowledge they gained during training and be able to make product packages in packaging that are suitable for sale. The business actors were very enthusiastic in participating in the socialization and digitalization training activities delivered by the presenters. Conditions like this can motivate salted fish business actors to remain enthusiastic about selling their products so that their businesses can progress further into the global market.*

Abstrak

Salah satu jenis usaha yang tetap konsisten dan berkembang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat adalah usaha produksi ikan asin yang dikelola secara tradisional. Semakin berkembang segala jenis usaha saat ini tentu persaingan pasar pun semakin ketat, sehingga situasi ini membuat para pelaku usaha harus berusaha mengoptimalkan pengolahan produksi ikan asin yang berkualitas dan berupaya melakukan terobosan baru dalam pemasaran ikan asin melalui digitalisasi. Kemajuan teknologi atau digitalisasi saat ini salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan oleh pelaku usaha sebagai sarana promosi dalam meningkatkan produktivitas usaha ikan asin ke pasar global. Digitalisasi merupakan salah satu teknologi informasi yang saat ini banyak dimanfaatkan untuk aktivitas usaha dan berpotensi menjadi sarana promosi usaha melalui media sosial, yang dianggap sangat efektif untuk mendorong para pelaku usaha semakin berkembang. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh peserta UKM sebanyak 20 (Dua Puluh Orang) yang tergabung dalam komunitas Sentra Iwak Asin Palembang (SIABANG) di Kelurahan Lima Ulu Kota Palembang. Tujuan kegiatan ini adalah memotivasi para pelaku usaha ikan asin untuk mempraktikkan ilmu pengetahuan yang ia didapatkan saat pelatihan dan dapat membuat parian produk dalam kemasan yang layak dijual. Para pelaku usaha sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan digitalisasi yang disampaikan oleh pemateri. Kondisi seperti ini dapat memotivasi para pelaku usaha ikan asin untuk tetap semangat menjual produknya sehingga usahanya semakin maju hingga ke pasar global.

Kata Kunci: Usaha sentra ikan Asin, Sosialisasi, Digitalisasi.

1. PENDAHULUAN

Ikan asin merupakan salah satu hasil tangkapan paran nelayan yang ada diperairaan Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. Ikan asin selama ini banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat di Indonesia karena nilai kandungan nilai protein yang tinggi dan ikan asin juga dari dihasil olahan sekala produksi rumahan yang heiginis. Harga ikan asin di Palembang, Satu kotak ikan asin beratnya bisa mencapai 10 kg dengan harga berkisar antara Rp 28 ribu hingga Rp 40 ribu (pangannews.id).

Usaha produksi ikan asin, secara konsep atau pengertiannya produksi menurut Damsar (2016:67) adalah (1) barang atau jasa yang dibuat ditambah gunannya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi. (2) Benda atau yang bersifat kebendaan seperti barang, bahan, atau bangunan yang merupakan dari konstruksi. (3) produksi itu dapat dipahami bahwa produk berkaitan dengan suatu proses yang bernama kerja. Usaha produksi ini sudah dikelola oleh 20 orang pelaku usaha dikampung sentra ika asin palembang yang terdiri dari beberapa jenis ikan laut yang didatangkan secara langsung dari desa sungsang kabupaten banyuasin dan dikelola menjadi ikan asin, ada pun jenis ikan yang dikelola adalah ikan bilis, ikan bulu ayam, ikan kepala batu, ikan baung, ikan lida dan ikan pari. Selama proses pengolahan, para pelaku usaha yang produksi ikan asin di kelurahan lima ulu masih menuai kendala dan permasalahan yang tidak bisa dihindarkan untuk mengelola ikan asin, diantaranya adalah harga garam meningkat dan kondisi cuaca yang tidak setabil kadang kalau musim hujan sulit mengelola ikan asin karena harus beberapa hari dalam penjemurannya.

Menurut Yeni Dkk.(2024) permasalahan yang dihadapi para pelaku usaha ikan asin, meliputi kemasan produk yang ditawarkan kurang menarik, tidak mencantumkan tanggal expired, kebanyakan Home industry ikan asin belum memiliki legalitas, lokasi belum strategis, media promosi terbatas, kemampuan karyawan terbatas, pembuatan produk membutuhkan waktu lama dan pemasok bahan baku terbatas. Oleh karena itu, perlu pendampingan mengenai pengolahan dan strategi pemasaran Home industry ikan asin.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberdayakan kelompok usaha sentra iwak asin Palembang dan memberikan motivasi dalam memproduksi ikan asin sehingga menjadi penyangga kekuatan ekonomi rumah tangga dan memperoleh penghasilan yang lebih baik. Adanya kegiatan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat pelaku usaha ikan asin melalui pelatihan edukasi digitalisasi dan sosialisasi mengenal media sosial untuk dipromosikan produk ikan asinnya melalui online ketingkat lokal mau pun global dan masyarakat pelaku usaha ikan asin dapat belajar bersama dalam meningkatkan ketrampilan usaha pada pengemasan produk untuk dipasarkan.



Gambar 1. Dokumentasi : 1. Ikan Asin yang dikeringkan

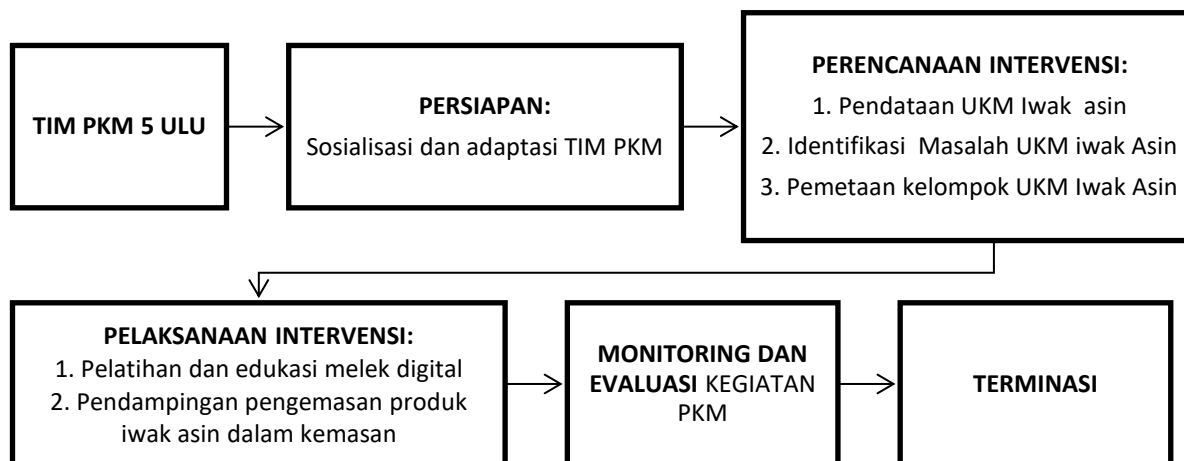
2. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat adalah persiapan, tahapan ini dilakukan oleh mahasiswa untuk menyamakan perspsi langkah-langkah apa saja yang perlu dilakukan untuk kegiatan tim kelompok 4 (empat) dan mahasiswa mulai melakukan rapat perencanaan pembagian tugas dan tanggung jawab yang berdasarkan kompetensi jurusannya masing-masing dari anggota kelompok, sampai pada persiapan administrasi dan perangkat pendukung kegiatan yang akan digunakan pada saat pelaksanaan pengabdian pada masyarakat.

Metode praktik berbasis pelatihan melek digitaliasi untuk meningkatkan pengetahuan bagi UKM ikan asin yang ada di kampung sentra iwak asing Palembang menjadi produk unggulan. Metode *Focus Group Discussion* (FGD), dilakukan untuk melihat pemetaan masalah dan potensi-potensi yang ada di wilayah kampung sentra iwak asin Palembang. Berdasarkan pemetaan inilah menjadi dasar pelaksanaan metode *Participatory Rural appraisal* untuk memberikan ruang pada mitra pengabdian masyarakat di sentra iwak asin dalam berpartisipasi menentukan secara bottom up atau langsung bersama mitra pengabdian masyarakat sentra iwak asin Palembang.

Metode sosialisasi dan pelatihan pengemas produk dilakukan untuk melihat sejauhmana pengetahuan kelompok UKM Sentra iwak asin dalam metode demonstrasi cara membuat

produk olahan ikan asin yang akan dikemas menjadi bahan produk siap jual, dan pembuatan sambal iwak asin yang dikemas. Pelatihan pengemasan produk ini dilakukan dengan harapan mitra pengabdian pada masyarakat memperoleh ketrampilan lebih dalam memproduksi iwak asin dalam kemasan. Monitoring dan Evaluasi, kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan setiap habis pelaksanaan kegiatan selama satu minggu 1 kali. Aspek yang dievaluasi mencakup perkembangan hasil kegiatan dan berdasarkan output dan outcome dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 2. Proses kegiatan Pengabdian Masyarakat di kelurahan 5 Ulu Kota Palembang

3. HASIL

Kegiatan observasi

Observasi atau home visit yang dilakukan oleh tim PKM langsung melakukan pendataan UKM yang ada dikampung Sentra Iwak Asin Palembang (SIABANG). Total keseluruhan pelaku usaha iwak asin sebanyak 20 orang. Kota Palembang yang ada dipinggiran sungai musi memiliki potensi usaha penjememuran ikan termasuk iwak asin yang saat ini dikembangkan oleh para pelaku usaha sentra iwak asin dikampung kreatif di Kelurahan Lima Ulu Kota Palembang. Umumnya masyarakat yang mendapatkan ikan dari hasil tangkapan nelayan yang langsung didatangkan dari desa sungsang Kabupaten Banyuasin ke tempat sentra iwak asin Palembang. Kemudian dari hasil produksi iwak asin yang sudah jadi langsung dijual ke toko atau dipasarkan di pasar lokal yang tidak jauh dari tempat produksi dan sebagian dikonsumsi sendiri.

Kegiatan sosialisasi

Kegiatan sosialisasi diselenggarakan oleh kelompok pengabdian masyarakat ke rumah-rumah produksi yang tergabung dalam satu kelompok penggiat usaha iwak asin Palembang (SIABANG), kegiatan ini berlangsung selama satu bulan dan lokasi kegiatan ini berada di Kelurahan Lima Ulu yang merupakan salah satu kawasan pemukiman padat penduduk di kota Palembang. Adapun kegiatan ini berupa pelatihan dan cara pengemasan produk. kegiatan ini dilakukan di ruang pertemuan Kantor Camat Seberangan Ulu 1 dan kediaman salah satu mitra pengabdian masyarakat dikampung sentra iwak asin Palembang. Umumnya pelaku usaha antusias dengan kegiatan ini karena ingin memperoleh pengetahuan pengemasan produk dan pengetahuan pemasaran ke dunia online. Setelah memperoleh pengetahuan pihak pelaku usaha berupaya memperbaiki cara pengemasan produk dan mengembangkan produk iwak asin melalui packaging yang menarik dan bervariasi untuk dijual ke pasaran. Mengingat produksi dari pembuatan iwak asin ini tidak memakai bahan pengawet.



Gambar 3. Sosialisasi dengan pelaku usaha ikan asin

Kegiatan pemberdayaan masyarakat

Dulu masih tradisional mereka hanya berpikir iwak asin dapat terjual tanpa memperhatikan kuantitas dan kualitas produk pola pikir mereka harus di rumah pakai sistem produksi baru, memberikan motivasi, kesehatan, tidak merasa puas dengan iwak asin yg telah diproduksi dan beralih meningkatkan produksi iwak asin dengan cara yang baru. Pemasaran online merupakan cara penjualan yang dapat dilihat oleh banyak orang dan perolehan pendapatan meningkat. Setelah melalui perubahan pola pikir berikutnya adalah produksi baru disesuaikan dengan standar pasar sehingga dapat dilihat oleh pelanggan yang berminat mengonsumsi iwak asin dan bisa juga menjadi agen reseller.

Kegiatan pelatihan dan edukasi melik digital

Setelah kegiatan dilakukan diharapkan pelaku usaha mampu menyerap pengetahuan digitalisasi dan memanfaatkan platform media sosial. Pemasaran melalui media sosial dinilai efektif dibandingkan metode lainnya karena pelanggan dapat mengakses secara langsung melalui instagram, facebook, tiktok tentang informasi harga dan nilai jual yang ada di pasaran.

Melalui kegiatan pelatihan digitalisasi bagi pelaku usaha UKM ikan asin terdapat perkembangan yang baik, mereka mulai tertarik untuk memasarkan produk. Menurut Khabibah (2022:1050) pemanfaatan digital marketing memberikan dampak baik dan dapat meningkatkan penjualan dari produk yang mereka buat. Dengan adanya manfaat yang dihasilkan, pelaku UMKM tertarik untuk memasarkan produk mereka lewat media sosial guna mengenalkan produk dan informasi tentang bisnis yang sedang dijalannya. Media sosial yang digunakan seperti Instagram, Facebook, Tiktok, bahkan beberapa pelaku UMKM menggunakan media Youtube untuk lebih mengenalkan informasi produknya secara detail.



Gambar 4. Pelatihan digitalisasi bagi pelaku usaha ikan Asin

Proses pengemasan dan pemasaran

Hasil dari pelatihan, pelaku usaha telah mampu merubah cara memproduksi packaging dengan dua varian berupa produk sambal iwak asin yang siap dimakan dan kemasan packaging iwak asin kering dalam bentuk kemasan 500 gram. Selain dari itu mereka juga mampu memasarkan iwak asin melalui Instagram, facebook, dan Tiktok. Menurut Nasib (2024), Ikan asin dinilai memiliki nilai ekonomis lebih dibandingkan dengan ikan asin yang dipasarkan tanpa adanya kemasan yang inovatif. Menurut Anjarsari (2024), menerangkan bahwa Inovasi kemasan produk merupakan strategi yang efektif dalam pemberdayaan UMKM. Dengan kemasan yang inovatif, UMKM dapat meningkatkan nilai tambah produk, memperluas akses pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan mendukung keberlanjutan lingkungan.



Gambar 5: Proses kegiatan pemberdayaan usaha ikan asin

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian, maka dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengemasan produksi berjalan dengan lancar. Para peserta dalam kegiatan tersebut adalah para pelaku UKM ikan asin di Kelurahan Lima Ulu Kecamatan Seberang Ulu I Palembang yang mana tergabung dalam kampung kreatif setra ikan asin Palembang, para pelaku usaha telah memahami cara pengemasan produk dan pemasaran secara online. kegiatan ini memperoleh respon yang baik dan antusiasme dari para peserta terbukti setelah selesai pelatihan para pelaku mulai mempraktikkan pengemasan produk ikan asin menjadi kemasan yang menarik dan laku jual, karena ada pelatihan ini juga masyarakat sebagai pelaku usaha ikan asin dapat meningkatkan pengetahuan mereka mulai dari cara *packaning* dan pemasaran. Diharapkan dengan adanya perbaikan cara pengemasan dapat meningkatkan daya jual produk ikan asin dari pelaku usaha hingga menggelobal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajat Nicko. (2023, September 25). Mengenal kampung Siabang, pusat produksi ikan asin di Palembang. *Pangannew*.
- Anjarsari, N., et al. (2024). Strategi pemberdayaan UMKM melalui inovasi kemasan produk. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akutansi*. <https://journal-nusantara.com/index.php/EKOMA/article/view/3767>
- Saparing, S. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui wirausaha kripik ikan teri di kampung nelayan kota Palopo. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 25-29. <https://ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega/article/view/1882>
- Saputra, et al. (2023). Pemberdayaan lingkungan masyarakat melalui sosialisasi hidroponik system wick (sumbu) di Desa Tanjung Simandolak, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. *Faedah: Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(5), 46-53. <https://pbsi-upr.id/index.php/Faedah/article/view/332>
- Utomo, L. A., et al. (2024). Identifikasi karakteristik kawasan tepian Sungai Musi Kota Palembang (Kasus: Kelurahan 5 Ulu dan 7 Ulu). *Pelano Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 13(1), 1-16. <https://journal.uin-alaudidin.ac.id/index.php/planomadani/article/download/36431/19666>
- Wulandari, S. Y., et al. (2024). Pemberdayaan UMKM melalui pengolahan ikan asin dan terasi menjadi produk unggulan Desa Muarabaru Kabupaten Karawang. *Jurnal Budiman*,

2(1), 18-24. <https://journal.unsika.ac.id/index.php/budiman/article/view/10723>

Khabibah, I., et al. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui workshop digitalisasi pemasaran usaha pelaku UMKM di Desa Pabuaran, Kecamatan Salem, Kabupaten Brebes. *E-Jurnal*.

Nasib, et al. (2024). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengepakan ikan asin menjadi inovatif di Pulau Kampai Langkat. *JANAKA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
<https://ejournal.staidapondokkrempyang.ac.id/index.php/janaka/article/view/221>

Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2013). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik*. Alfabeta.