

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-35  
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.  
“Smart Agriculture in Providing Food to Prevent Stunting”  
Pangkep, 11 Oktober 2023**

---

**Peningkatan Keterampilan Kelompok Perempuan dan Pelaku UMKM dalam  
Pengemasan Produk Olahan Perikanan di Kabupaten Pangkep**

**Improving The Skills Of Women's Groups And Business Activities In Packaging  
Fishery Processed Products In Pangkep District**

**Mukhlisa A.Ghaffar<sup>1</sup>, Muh. Sulaiman<sup>1</sup>, Achmad Setiawan<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi pengelolaan Pelabuhan Perikanan, Jurusan Teknologi Kemaritiman,  
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan  
\*Korespondensi : mukhlisa.ag73@yahoo.com

**ABSTRAK**

*Kabupaten Pangkep di Sulawesi Selatan merupakan salah satu daerah dengan potensi perikanan yang besar. Hal ini menjadi peluang bagi pengembangan produk olahan perikanan yang dipasarkan secara komersial. Saat ini pengemasan produk perikanan memiliki arti penting dalam keberhasilan pemasaran dengan menciptakan brand menarik, informatif dengan tetap menjaga kualitas produk olahan perikanan yang dikenal bersifat perishable food. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan di Desa Boddie Dusun Lamasa Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep pada bulan September 2023 dengan melibatkan kelompok perempuan, tokoh masyarakat dan aparat desa. Metode yang dipergunakan adalah penyuluhan tentang potensi perikanan local dan demonstrasi pengemasan produk olahan perikanan yaitu ekado seafood dan sambal ebi. Tujuan yang diharapkan adalah peningkatan pemahaman dan keterampilan kelompok sasaran dalam pengemasan produk perikanan. Hasil kegiatan menunjukkan partisipasi aktif dari peserta khususnya yang telah memiliki usaha home industry yang diindikasikan dengan keterlibatan secara langsung peserta dalam pembuatan produk hingga pengemasannya. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini memiliki potensi keberlanjutan usaha namun yang menjadi tantangan adalah dalam permodalan usaha untuk mengembangkan produk yang ingin dipasarkan.*

**Kata kunci:** Keterampilan, Pengemasan, Produk Perikanan

**ABSTRACT**

*Pangkep Regency in South Sulawesi is an area with large fisheries potential. This is an opportunity for the development of processed fishery products that are marketed commercially. For now, the packaging of fishery products has an important meaning in marketing success by creating attractive, informative brands while maintaining the quality of processed fishery products which are known to be perishable food. This community service was carried out in Boddie Village, Lamasa Hamlet, Mandalle District, Pangkep Regency in September 2023, involving women's groups, community leaders and village officials. The methods used are counseling about the potential of local fisheries and demonstrations on the packaging of processed fishery products, namely ekado seafood and ebi chili sauce. The expected goal is to increase the target group's understanding and skills in packaging fishery products. The results of the activity show active participation from participants, especially those who already have home industry businesses, which is indicated by the participants' direct involvement in making products and packaging them. This community service activity has the potential for business sustainability, but the challenge is the business capital to develop the products that you want to market.*

**Keywords:** Skills, Packaging, Fishery Products

## PENDAHULUAN

Wilayah perairan Kabupaten Pangkep memiliki potensi sumberdaya hayati yang produktif yang berasal dari perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Berdasarkan data statistik perikanan tahun 2020, potensi perikanan Kabupaten Pangkep 460.754,6 ton dengan nilai produksi Rp. 2.012.050.753. Dari data tersebut, sebanyak 17.532.856 ton dihasilkan olahan hasil perikanan yang terdiri dari olahan berbentuk fermentasi, pelumatan daging dan surimi, pemindangan, penanganan produk segar dan dingin, serta olahan lainnya (DKP Provinsi Sulawesi Selatan, 2021). Hasil perikanan tersebut telah didistribusikan ke berbagai daerah pemasaran dalam bentuk ikan segar dan olahan hasil perikanan. Khusus untuk olahan hasil perikanan, diperlukan kreativitas dari pelaku usaha agar produk olahan tersebut dapat diterima dengan baik oleh konsumen, dalam artian memiliki nilai jual yang bersaing terhadap beragam olahan ikan dan olahan pangan lainnya. Fenomena yang terjadi di masa sekarang adalah bermunculannya bisnis kuliner makanan siap saji dari berbagai produk asal perikanan. Pelaku usaha yang ada wajib untuk mengikuti tren pasar agar tidak ditinggalkan oleh konsumen, salah satunya adalah menyajikan makanan tersebut dalam kemasan yang menarik. Tidak dipungkiri bahwa tampilan yang menarik merupakan hal pertama yang dilihat oleh calon konsumen terhadap apa yang dijual dan menjadi pertimbangan dalam membeli produk tersebut, termasuk juga olahan hasil perikanan. Meskipun tampilan dapat menguatkan cara penyajian, namun produk perikanan memiliki resistensi terhadap penurunan mutu karena karakteristik dari ikan sebagai pangan adalah "*highly perishable food*".

Kemasan adalah salah satu kunci dalam menjaga kualitas produk, Heskett, (2002) dalam Apriyanti (2018) "*packaging involves designing and producing the container or wrapper for a product*" yang berarti, kemasan melibatkan kegiatan mendesain dan memproduksi, untuk melindungi produk. Kemasan selalu melibatkan design agar pesan produk tersampaikan kepada konsumen. Fungsi kemasan sendiri saat ini selain untuk melindungi produk juga berfungsi sebagai media pemasaran yang jitu. Desain kemasan tidak bisa lepas dari estetika, estetika lahir dari pewarnaan, informasi dan fakta produk, hal tersebut dibuat untuk memenangkan hati konsumen ketika akan memilih suatu produk. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang arti penting kemasan suatu produk olahan dalam meningkatkan nilai jual produk dan menerapkan keterampilan praktis dalam pengemasan produk olahan.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian dilaksanakan tanggal 22 September 2023 di Desa Boddie Dusun Lamasa Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep. diikuti oleh peserta yang terdiri dari kelompok perempuan rumah tangga nelayan, tokoh masyarakat dan perangkat desa.

## Kelompok Sasaran/Mitra

Kelompok sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah kelompok perempuan dari rumah tangga nelayan yang memiliki minat berwirausaha dan kelompok perempuan yang telah memiliki usaha skala *home industry*.

## Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan/demonstrasi. Secara rinci, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan sebagai berikut:

### a. Penyuluhan

Penyuluhan yang dilakukan kepada kelompok sasaran adalah mengenai potensi perikanan Kabupaten Pangkep, jenis-jenis sumberdaya perikanan yang dapat diolah menjadi produk usaha, karakteristik ikan, kandungan gizi ikan, fungsi kemasan, syarat-syarat kemasan, jenis-jenis kemasan, desain kemasan dan desain label kemasan. Dengan penyuluhan diharapkan kelompok sasaran memiliki penambahan wawasan mengenai hasil perikanan local yang berpotensi menjadi peluang usaha dengan membuat beberapa produk olahan ikan. Kegiatan ini juga menampilkan contoh produk olahan ikan dalam bentuk ekado seafood dan sambel ebi yang dikemas secara menarik dan informative. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan dengan metode interaktif yang didahului dengan pemberian materi, pembagian *handout* (brosur) dan disertai tanya jawab terkait penyuluhan yang dilaksanakan.

### b. Pelatihan/Demonstrasi

Metode pelatihan dilakukan dengan demonstrasi pengemasan produk olahan perikanan yaitu ekado seafood dan sambel ebi yang memiliki cara pengemasan dan penggunaan wadah produk yang berbeda.

## Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan secara deskriptif untuk mengetahui tingkat pemahaman kelompok sasaran terhadap keterampilan pengemasan produk olahan perikanan yang didemonstrasikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Materi yang disampaikan pada kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Potensi dan Pemanfaatan Sumberdaya Ikan

Kabupaten Pangkep secara umum dikenal sebagai salah satu sentra produksi ikan, baik dari daratan maupun lautan. Sumberdaya perikanan darat yang banyak diusahakan oleh masyarakat di Kabupaten Pangkep Kepulauan adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang dibudidayakan di tambak. Rusli, dkk (2019) dalam penelitiannya bahwa berdasarkan hasil perhitungan PDRP tahun 2020, angka PDRB atas dasar harga berlaku di Kabupaten Pangkep Kepulauan mencapai Rp. 25.662,55 miliar dengan kontribusi dari Kategori C (Industri pengolahan) masih menjadi penyumbang terbesar, yaitu 45,86% dan kontribusi penyumbang terbedar kedua adalah Kategori A (Pertanian, Kehutanan dan Perikanan). Selanjutnya data laporan produksi Dinas Perikanan Kabupaten Pangkep Kepulauan tahun 2020 menunjukkan bahwa produksi tertinggi

diperoleh dari kegiatan budidaya, dimana produksi ikan bandeng tahun 2019 tercatat 14.541 ton. Ikan bandeng yang diusahakan oleh masyarakat di Kabupaten Pangkep secara umum masih dalam bentuk ikan segar, pemanfaatan dalam bentuk olahan masih belum populer. Produk olahan ikan bandeng yang umum diproduksi adalah abon ikan bandeng yang dipasarkan di toko-toko kuliner daerah Pangkep. Pemanfaatan dalam bentuk olahan lainnya masih jarang ditemukan.

Ikan bandeng termasuk salah satu komoditas air payau yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan digemari oleh masyarakat. Dalam 100g daging ikan bandeng mengandung 129 kkal energy, 20 g protein, 4,5 g lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi, 150 mg vitamin A dan 0,05 mg vitamin B1 (Jamaluddin et al., 2020 dalam Akbar dkk., 2021). Selain itu memiliki asam lemak omega 3 yang dapat mencegah terjadinya penyakit jantung coroner dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh (Kasim dan Besatari, 2017 dalam Akbar dkk., 2021).

Selain potensi perikanan tambak, Kabupaten Pangkep juga memiliki sumberdaya perikanan laut dimana salah satunya adalah ikan ketamba (*Lethrinus nebolusus*). Ikan katamba termasuk salah satu spesies dari ikan lele. Kandungan gizi ikan katamba dalam 100 g adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Komposisi gizi ikan katamba (*Lethrinus nebolusus*)

Komposisi Gizi	Kandungan gizi
Kalori	128
Total Lemak	3 gram
Kolesterol	57 mg
Sodium	56 mg
Protein	26 gram
Zat Besi	0,7 mg
Kalsium	14 mg
Lemak Omega 3	240 mg
Lemak Omega 6	300 mg
Magnesium	34 mg
Fosfor	204 mg
Potasium	380 mg
Selenium	54,4 mcg
Vitamin E	0,8 mg
Vitamin K	0,9 mcg
Thiamin	0,1 mg
Riboflavin	0,1 mg
Niacin	4,7 mg
Vitamin B6	0,1 mg
Folate	6 mcg
Vitamin B12	1,9 mcg

Sumber: <https://manfaat.co.id/4-manfaat-ikan-ketamba-untuk-kesehatan-tubuh>

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan di Desa Lamasa Kabupaten Pangkep memperkenalkan bentuk lain dari pengolahan ikan bandeng dan ikan katamba menjadi suatu produk olahan yang bernilai ekonomis, variatif dan pengemasan yang menarik. Selain olahan ikan, diperkenalkan juga olahan sambel berbahan dasar hasil perikanan (ebi) yang juga dikemas dalam bentuk yang menarik dan tepat yang diharapkan menjadi salah satu potensi usaha mandiri

masyarakat, khususnya kelompok perempuan rumah tangga nelayan. Keseluruhan bahan baku produk olahan ini, dapat ditemukan dengan mudah di Kabupaten Pangkep.



Gambar 1. Pengemasan produk olahan perikanan

## 2. Pengemasan Produk Olahan Perikanan (Ekado dan Sambel Ebi)

Program pengabdian dengan judul Peningkatan Keterampilan Kelompok Perempuan dan Pelaku UMKM Dalam Pengemasan Produk Perikanan di Kabupaten Pangkep menginformasikan model penyajian dan pengemasan produk olahan ekado dan sambel ebi yang lebih menarik sebagai berikut:



Gambar 2. Produk ekado seafood kemasan





Gambar 3. Produk sambel ebi kemasan

Dalam demonstrasi pengemasan, kelompok sasaran diberikan penjelasan mengenai produk-produk yang dipasarkan secara praktis dan menarik tetapi tetap memenuhi kriteria pengemasan yang aman dan informatif untuk menarik perhatian calon konsumen. Berdasarkan pengamatan, pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menimbulkan antusiasme kelompok sasaran yang terlihat dari partisipasi aktif kelompok sasaran secara langsung terlibat dalam aktivitas pengemasan produk dan interaksi tanya jawab dari kelompok sasaran terhadap penyaji materi. Dari tanya jawab yang dilakukan saat penyuluhan dan demonstrasi tergambar adanya peningkatan pemahaman kelompok sasaran, khususnya kelompok ibu-ibu rumah tangga mengenai identifikasi potensi perikanan lokal yang dapat dijadikan sumber usaha, variasi olahan perikanan menjadi suatu usaha dan peningkatan pemahaman serta keterampilan dalam pengemasan produk usaha yang menarik, informatif dan aman.

## **SIMPULAN**

Simpulan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai peningkatan keterampilan kelompok perempuan dan pelaku UMKM dalam pengemasan produk olahan perikanan di Kabupaten Pangkep dilaksanakan secara lancar, memenuhi tujuan yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini. Antusiasme yang ditampilkan kelompok sasaran diharapkan dapat dilanjutkan dengan kegiatan pengabdian lain, yaitu diversifikasi produk perikanan, pemanfaatan teknologi informasi dalam pemasaran dan pendistribusian produk usaha serta pengelolaan keuangan dari usaha yang dilaksanakan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan dan jajarannya serta kepada Unit Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Politani Pangkep atas dukungan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat dilaksanakan. Selain itu, ucapan terima kasih kepada Perangkat Desa Lamase Kecamatan Mandalle Pangkep atas kerja samanya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., Nurmiah, S dan Susanti, G. 2021. Proporsi Penggunaan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca L*) dan Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Pembuatan Abon. *Lutjanus*.No. 26 (1), 20 - 28 (2021). [Proporsi Penggunaan Kulit pisang \(\*Musa paradisiaca L\*\) dan Daging ikan Bandeng \(\*Chanos chanos\*\) pada Pembuatan Abon | Lutjanus \(e-journal.id\)](#). Diakses tanggal 26 September 2023.
- Apriyanti, M.E. 2018. Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Jurnal social e-kons*. Volume 10, No. 1, April 2018, pp. 20-27. e-ISSN: 2502-5449. p-ISSN: 2085-2266.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan. 2021. Laporan Statistik Perikanan Sulawesi Selatan 2020. Makassar.
- <https://manfaat.co.id/4-manfaat-ikan-ketamba-untuk-kesehatan-tubuh>. Manfaat Ikan Ketamba Bagi Tubuh. Diakses tanggal 26 September 2023.
- Rusli, et. Al. 2021. Strategi Penguatan Sistem Inovasi Daerah (SIDa) Berbasis Komoditas Unggulan Daerah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. *Jurnal Agrokompleks*, Volume 22, No. 1, Edisi Januari 2022. Diakses tanggal 26 September 2023.