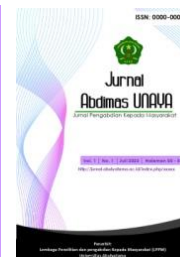


Available online at www.jurnal.abulyatama.ac.id/abdimas
ISSN 2474-1845 (Online)

Jurnal Abdimas UNAYA

(Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)



PELATIHAN PEMBUATAN DAN PEMASARAN LUMPIA IKAN TONGKOL UNTUK PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT GAMPONG MEUNASAH MON KECAMATAN MESJID RAYA ACEH BESAR

Cut Delsie Hasrina^{*1}, Rizal Ansyari², Agusmadi¹, Idal Bahri³, Syahrianursaifi⁴,
Iqlima Maulina¹, Wilma Pitaloka²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23372, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23372, Indonesia

³Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23372, Indonesia

⁴Program Studi Penjaskes dan Rekreasi, FKIP, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23372, Indonesia

*Email korespondensi: cut.hasrina@yahoo.com

Diterima 14 September 2023; Disetujui 22 September 2023; Dipublikasi 25 September 2023

Abstract: *The aim of this program is to train the people of Gampong Menasah Mon, Masjid Raya District, Aceh Besar Regency. The method used in this activity was to practice making tuna lumpia with the help of students, and the women of the Meunasah Mon village community were very enthusiastic in this activity. After the practice of making spring rolls, the explanation how to market these spring rolls so that they are accepted in the market so that their household income increases. The response from the PKM participating women was very enthusiastic, this can be seen from the seriousness of the mothers when this activity was carried out*

Keywords: *Training, processing, Marketing, Revenue, Tuna Fish Spring Rolls*

Abstrak: Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk melatih masyarakat Gampong Menasah Mon Kecamatan Masjid Raya Kabupaten Aceh Besar. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini dengan cara mempraktekkan cara membuat lumpia ikan tongkol yang dibantu oleh mahasiswa, dan ibu-ibu masyarakat gampong Meunasah Mon sangat antusias dalam kegiatan ini. Sesudah praktek pembuatan lumpia, pengabdian menjelaskan bagaimana cara memasarkan lumpia ini agar diterima dipasar sehingga pendapatan rumah tangganya bertambah. Respond dari ibu-ibu peserta PKM sangat antusias, hal ini dapat dilihat dengan keseriusan ibu-ibu pada saat kegiatan ini dilakukan

Kata kunci : **Pelatihan, Pembuatan, Pemasaran, Pendapatan, Lumpia Ikan Tongkol**

Perikanan merupakan salah bagian yang berperan dalam menyumbang angka pendapatan bagi negara maupun daerah karena sebagian besar wilayah negara Indonesia merupakan perairan

sehingga sektor perikanan menjadi sub sektor yang layak untuk dikembangkan di negara ini (Widiastuti et al., 2022). Perikanan juga dapat menjadi sumber pendapatan utama bagi masyarakat pesisir yang

sebagian besar mata pencahariannya sebagai nelayan.

Gampong Meunasah Mon Kecamatan Mesjid Raya Kabupaten Aceh Besar merupakan merupakan salah satu daerah yang berada pada pesisir pantai dan mayoritas penduduknya bermata pencaharian nelayan. Posisi geografisnya berada di daerah pesisir pantai berhadapan langsung dengan Selat Malaka dan Laut India menjadikan daerah ini sangat potensial dalam pengembangan usaha kelautan. Masyarakat Meunasah Mon sebagian besar nelayan, tetapi ada juga yang berkebun dan bekerja sebagai pegawai dipemerintahan maupun swasta.

Hasil - hasil tangkapan nelayan dipasarkan melalui pasar - pasar yang berada tidak jauh dari muara - muara sungai. Muara - muara tersebut berfungsi sebagai tempat para nelayan menambatkan perahu serta menurunkan hasil tangkapan mereka. Hasil tangkapan para nelayan ini akan di jual kepada toke-toke yang sudah menunggu di darat. Hasil - hasil tangkapan nelayan tersebut mampu memenuhi kebutuhan konsumen yang berada di daerah sekitar Banda Aceh dan ada juga yang di jual ke luar Aceh.

Sumber daya laut yang tidak habis - habisnya kadang kala membuat tangkapan nelayan berlimpah yang membuat nelayan kesulitan dalam menjual ikannya, salah satu tangkapan ikan yang berlimpah adalah ikan tongkol. Apabila hasil tangkapan ikan tongkol banyak, harga ikan tongkol menjadi sangat murah, kadang kala harganya Rp. 10.000/ kg. Hal tersebut membuat nelayan rugi karena biaya operasional yang dikeluarkan lumayan tinggi. Oleh karena itu perlu dipikirkan bagaimana caranya hasil tangkapan yang banyak itu tetap mempunyai daya jual yang tinggi.

Untuk tetap mempertahankan nilai jual yang tinggi maka inovasi diperlukan (Hasrina, 2022).

dengan meningkatkan inovasi dan berkeaktifitas maka jiwa kewirausahaan akan berkembang (Hamdan, 2019). Oleh karena itu pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk mengembangkan kreatifitas ibu-ibu untuk mengolah ikan tongkol menjadi suatu makanan yang mempunyai nilai jual, sehingga pendapatan rumah tangga ibu-ibu gampong menasah mon bertambah.

Ada beberapa cara pengolahan ikan tongkol yaitu di keringkan menjadi ikan kayu (kemamah) yang di olah dengan cara merebus kemudian menjemur. Selanjutnya ikan tongkol asap juga salah satu cara yang tepat untuk mempertahankan daya awet ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang dikemas vakum. Prinsip utama dari pengemasan vakum adalah pengeluaran khususnya O₂ dari produk sehingga dapat memperpanjang masa simpan. Selanjutnya dimodifikasi dengan penyimpanan dingin untuk memperoleh hasil yang lebih baik ((Kaiang et al., 2016).

Cara pengolahan ikan tongkol yang dilakukan di pogram ini adalah mengolah ikan tongkol menjadi isian lumpi. Untuk mengolah lumpia ini sangat mudah, tidak memerlukan peralatan yang banyak dan modern. Dengan peralatan rumah tangga yang ada di rumah ibu-ibu juga sudah bisa mengolahnya. Disamping itu, bahan baku utama berupa ikan tongkol juga banyak sehingga memudahkan ibu-ibu untuk mengolahnya.

KAJIAN PUSTAKA

Pada umumnya banyak orang yang menyatakan bahwa konsep pemasaran sama dengan konsep penjualan atau promosi/periklanan. Padahal pada dasarnya penjualan dan promosi/periklanan hanyalah

bagian kecil dari pemasaran. Perlu dipahami dalam arti yang lebih luas, definisi pemasaran yaitu suatu proses sosial dan manajerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain (Saleh & Said, 2019). Untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga dapat dilakukan dengan cara kewirausahaan. wirausaha: adalah seorang yang berani berusaha secara mandiri dengan mengerahkan segala sumber daya dan upaya meliputi kepandaian mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya, serta mengatur permodalan operasinya untuk menghasilkan sesuatu yang bernilai lebih tinggi ((Dr. M. Anang & Anita, 2020).

METODE PELAKSANAAN

Metode yang diterapkan pada kegiatan PKM saat ini adalah dengan cara memberikan pelatihan secara langsung tentang pembuatan dan pemasaran lumpia ikan tongkol kepada ibu-ibu desa meunasah mon dengan dibantu oleh mahasiswa KKN Universitas Abulyatama.

Pelatihan dimulai dengan memberi pengarahan tentang materi pelatihan dan pemasaran lumpia ikan tongkol. Bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan lumpia ikan tongkol pada pelatihan adalah: ikan tongkol, bawang putih, bawang merah, cabe, margarine, santan, tepung terigu. Proses pembuatan lumpia ini dilakukan dengan sebagai berikut:

Mempersiapkan isi lumpia ikan yaitu: daging ikan tongkol, bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe mwrah, bawang pre, santan, margarine,

garam, gula, lada, kaldu jamur, tepung terigu protein rendah.

Mempersiapkan bahan kulit lumpia yang terdiri dari:tepung terigu, gula halus, minyak goreng, margarine, air atau menggunakan kulit lumpia jadi

Cara membuat isi lumpia dengan cara menhaluskan bumbu-bumbu kemudian bumbu halus di tumis, sesudah bumbu harum masukkan daging ikan tongkol dan santan. Masak daging ikan sampai masak dan santan mengental serta koreksi rasa

Cara membuat kulit lumpia, campur semua bahan kulit lumpia ada oleni sampai kalis lalu pipihkan kulit lumpia. Atau bisa juga pakai kulit lumpia yang jadi dijual di pasaran. Kemudian isi isian lumpia kekulitnya lalu goreng di minyak panas.

Sesudah demontrasi pembuatan lumpia ikan tongkol, selanjutnya dosen pengabdian mengajarkan bagaimana cara memasarkan produk lumpia ini. Pemasaran yang dipersentasikan adalah pemasalah secara langsung maupun secara online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan dan pemasaran lumpia ikan tongkol bulan Agustus 2023. Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kreatifitas ibu-ibu sehingga pendapatan rumah tangga meningkat. Disamping itu untuk mengatasi hasil tangkapan harga ikan tongkol yang berlimpah sehingga ikan tongkol tersebut harganya tidak jatuh dan tidak akan merugikan nelayan.

Pelaksanaan kegiatan merupakan agenda tahunan yang telah disusun untuk program pengabdian kepada Masyarakat pada Universitas Abulyatama untuk menerapkan ilmu pengetahuan, keahlian dan teknologi kepada Masyarakat. Selain itu dapat meningkatkan kemampuan dan keahlian mahasiswa

dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat secara langsung serta meningkatkan pengetahuan untuk ibu-ibu di Gampong Meunasah Mon Kecamatan Mesjid Raya Kab. Aceh Besar.



Gambar 1. Dosen memberikan penjelasan pembuatan lumpia ikan tongkol

Pada Gambar diatas, Dosen pengabdian sedang menjelaskan bagaimana cara membuat lumpia ikan tongkol. Hal ini dilakukan dengan menjelaskan bumbu-bumbu yang dibutuhkan, cara pengolahannya dll. Setelah memberikan informasi bagaimana cara membuatnya, ibu-ibu langsung mempraktekkan pembuatan lumpia ini .



Gambar 2. Ibu-ibu sedang mempraktekkan pembuatan lumpia

Dari gambar diatas dapat dilihat bagaimana peserta kegiatan sangat antusias dalam pembuatan lumpia tongkol.



Gambar 3. Ibu-ibu sedang menggulung lumpia ikan tongkol dan menggorengnya

Pada gambar 3 menggambarkan bahwa ibu-ibu sedang menggulung lumpia dan akan menggoreng lumpianya. Ada pertanyaan yang muncul dari ibu-ibu tentang membalur lumpia dengan tepung panis, dosen pengabdian menjelaskan apabila di balur dengan tepung panis bisa tetapi namanya berubah menjadi risoles.



Gambar 4. Lumpia yang siap dipasarkan

Pada gambar diatas merupakan lumpia ikan tongkol yang siap dipasarkan setelah dihitung modalnya maka lumpia isi bisa dijual dengan harga Rp. 1.500 sampai dengan Rp. 2.000. Sesudah pembuatan lumpia maka selanjutnya pengabdian memberitahukan bagaimana cara memasarkan lumpia tersebut. Pada awalnya yang perlu difokuskan adalah rasa lumpia, lumpia harus enak dan gurih. Setelah isinya enak maka yang harus diperhatikan adalah tampilan dan kemasan lumpia, Pada dasarnya desain kemasan mempengaruhi apa yang ada di dalamnya. Karena itu pengaruh bentuk, warna,

bahan, desain kemasan dapat mempengaruhi konsumen. Perilaku konsumen yang semakin kritis terhadap kemasan produk, terlebih untuk kemasan produk makanan harus mendapat perhatian khusus ((Widiati, 2020).

Sesudah kemasan bagus baru diterapkan cara pemasaran, pemasaran dapat dilakukan secara offline maupun online. Salah satu cara memasarkan produk yang dilakukan dengan cara online tanpa harus mendatangi lokasi. Jaringan internet dimasa sekarang dapat menjadi solusi dalam aktivitas pemasaran yang sangat bagus karena bisa diakses oleh semua orang dimanapun ia berada dan dalam waktu yang tanpa batas (Rofiki & Muhimmah, 2021).



Gambar 5. Foto bersama diakhir acara PKM

Gambar diatas merupakan foto penutupan pelatihan pembuatan dan pemasaran ikan tongkol untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Gampong Menasah Mon Krueng Raya Aceh Besar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dapat disimpulkan bahwa

Peserta pelatihan telah dapat membuat lumpia ikan tongkol

Ibu-ibu Gampong Meunasah Mon sudah mengetahui bagaimana cara membuat dan memasarkan lumpia ikan tongkol

Saran

Perlu pendampingan kepada kelompok yang tertarik untuk mengembangkan produk, misalnya dengan membuat produk secara bersamaan dan memberikan keterampilan tingkat lanjut

Aparat Gampong dapat mendukung usaha ibu-ibu untuk membuat lumpia ikan tongkol ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dr. M. Anang & Anita. (2020). *Dasar dan Konsep Kewirausahaan*. 5(3), 248–253.
- Hamdan, H. (2019). Model Pengembangan Kreativitas dan Inovasi dalam Membentuk Entrepreneur di Era Ekonomi Digital. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 7(1), 59–68. <https://doi.org/10.26905/jmdk.v7i1.2548>
- Hasrina, C. D. (2022). Membangun Jiwa Kreatifitas Dan Kewirausahaan Melalui Pemanfaatan Barang Bekas Menjadi Barang Bernilai Ekonomis. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 3065. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.10961>
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). KAJIAN MUTU IKAN TONGKOL (*Euthynnus Affinis*) ASAP UTUH YANG DIKEMAS VAKUM DAN NON VAKUM SELAMA 2 HARI PENYIMPANAN PADA SUHU KAMAR. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.2.2016.13034>
- Rofiki, M., & Muhimmah, K. (2021). Strategi Pemasaran Online Shop: Upaya Untuk Meningkatkan Volume Penjualan. *Ekonomi Dan Bisnis*, 3(1), 47–56. <https://doi.org/10.30739/istiqro.v7i2.981>
- Saleh, M. Y., & Said, M. (2019). Konsep dan Strategi Pemasaran. In *CV SAH MEDIA, Makassar* (Vol. 3).
- Widiastuti, I. M., Damayanti, A. P., & Riandhana, T.

E. (2022). Article Info.
<https://Journal.Itsnupasuruan.Ac.Id/Index.Php/Maslahat/Article/View/109>, Juli.

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76.
<https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
