

**PENDAMPINGAN PEMBUATAN DAN PEMASARAN PETIS SEHAT
CAP MERDEKA PADA DASAWISMA ANGGREK DI DESA KILENSARI
KECAMTAN PANARUKAN KABUPATEN SITUBONDO**

**ASSISTANCE FOR THE MANUFACTURING AND MARKETING OF
HEALTHY PETIS CAP MERDEKA AT DASAWISMA ANGGREK IN
KILENSARI VILLAGE, PANARUKAN DISTRICT
SITUBONDO REGENCY**

Andina Mayangsari¹⁾, Farit Al Fauzi²⁾, Mochammad Kafi Umarela³⁾

^{1,2,3}Fakultas Pertanian Sains dan Teknologi, Universitas Abdurrahman Saleh Situbondo

Email: anmajas66@gmail.com

Abstrak: Situbondo memiliki garis pantai sepanjang 150 Km yang luas pantainya terpanjang diantara kabupaten lain tetangganya, diantaranya Bondowoso dan juga Banyuwangi. Potensi kelautan situbondo tentunya membuat banyak dari masyarakatnya bermata pencarian sebagai nelayan dan usah-usaha di bidang perikanan.(bps, 2021). Salah satu hasil ikutan yang dihasilkan oleh proses kegiatan pemindangan ikan adalah kaldu ikan. Petis merupakan produk olahan atau awetan yang termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elastis, berwarna hitam atau cokelat tergantung pada jenis bahan yang digunakan serta merupakan produk pangan yang mempunyai tekstur setengah padat. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan dan pendidikan masyarakat. Metode pendampingan yang dilakukan berkaitan dengan tahap-tahap pembuatan Petis sehat dan pemasaran khususnya pemasaran produk petis sehat yang dihasilkan Dasawisma Anggrek yang di ketuai oleh ibu dina, seperti pendampingan dalam proses pembuatan label dan pendampingan dalam proses pengemasan. Hasil pengabdian ini memberikan kontribusi nyata pada masyarakat sasaran, mitra bertambah keterampilannya dalam membuat Petis dan dapat menyusun strategi pemasaran dengan memanfaatkan media sosial.

Kata Kunci: Pemindangan, Petis,Pemasaran

Abstract: Situbondo has a coastline of 150 km with the longest beach area among its neighboring regencies, including Bondowoso and Banyuwangi. The marine potential of Situbondo certainly makes many of its people work as fishermen and businesses in the fishery sector (bps, 2021). One of the by-products produced by the process of fish processing activities is fish broth. Petis is a processed or preserved product that is included in the group of sauces that resemble thick, tough and elastic porridge, black or brown in color depending on the type of material used and is a food product that has a semi-solid texture. The method used in this community service is community assistance and education. The mentoring method carried out is related to the stages of making healthy petis and marketing, especially the marketing of healthy petis products produced by Dasawisma Anggrek led by Dina, such as assistance in the labeling process and assistance in the packaging process. The results of this service make a real

contribution to the target community, partners increase their skills in making petis and can develop marketing strategies by utilizing social media.

Keywords: *Pemindangan, Petis, Marketing*

PENDAHULUAN

Situbondo memiliki garis pantai sepanjang 150 Km dan termasuk memiliki luas pantai terpanjang diantara kabupaten lain tetangganya, diantaranya Bondowoso dan juga banyuwangi. Potensi kelautan situbondo tentunya membuat banyak dari masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan dan usah-usaha di bidang perikanan.(bps, 2021) Salah satunya adalah usaha pemindangan ikan. Pemindangan adalah suatu teknik pengolahan dan pengawetan dengan cara merebus/memasak ikan dalam suasana bergaram selama jangka waktu tertentu didalam suatu wadah dan selanjutnya terjadi proses pengurangan kadar air sampai batas tertentu(Pandit, 2016). Salah satu hasil ikutan yang dihasilkan oleh proses kegiatan pemindangan ikan adalah kaldu ikan. Kaldu ikan ini biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat untuk diolah kembali menjadi oalahan lainnya. Kaldu ikan yang dimaksut adalah salah satunya dari Air rebusan ikan Tongkol yang berwarna coklat keruh dan agak kental dengan bau amis ikan Tongkol yang sangat kuat, dan rasa asin yang tajam, mempunyai kadar air 64,96%, kadar abu 17,40%, kadar protein 14,30%, kadar lemak 0,95%, kadar karbohidrat 2,19%, pH 5,25, angka lempeng total $1,3 \times 10^{-2}$ CFU/ml,logam berat Hg dan Pb tidak terdeteksi sedangkan Fe 24,62 ppm, kadar garam 19,37%, kadar histamin 43,91 ppm (Dastina Sari, 2010).

Petis dapat dibuat dari bahan-bahan dasar berupa kaldu hasil rebusan ikan pindang, kupang, atau udang dan bahan pengisi yaitu berbagai jenis tepung.(M. J. Sari et al., 2021) Petis merupakan produk olahan atau awetan yang termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elastis, berwarna hitam atau cokelat tergantung pada jenis bahan yang digunakan serta merupakan produk pangan yang mempunyai tekstur setengah padat. Penggunaan petis dalam makanan tradisional banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam olahan yang dapat memberikan cita rasa yang khas. Minat masyarakat pada makanan dengan bahan tambahan petis seperti tahu campur, rujak, tahu telur dan makanan

lainnya cukup tinggi, hal ini dibuktikan dengan masih mudah ditemukannya penjual makanan tersebut.(V. R. Sari & Kusnadi, 2015).

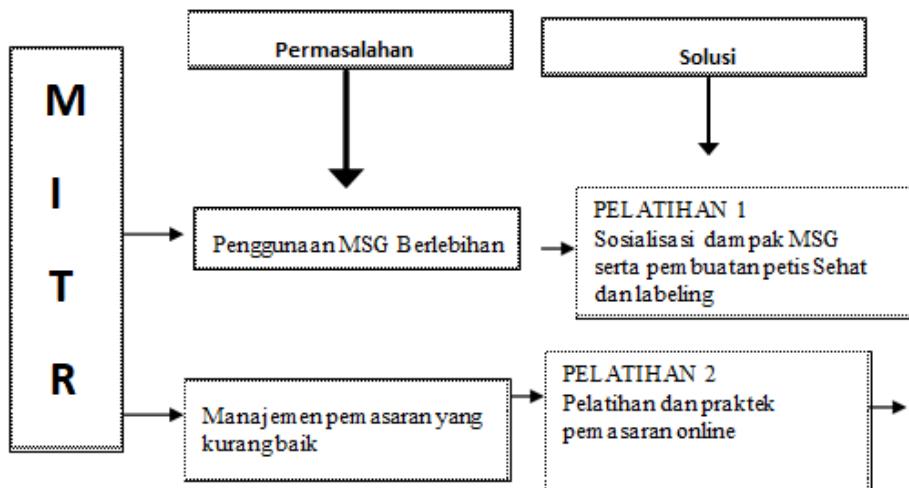
Walaupun banyak peminatnya ternyata petis yang dibuat mengandung MSG yang cukup tinggi. MSG merupakan bahan masakan yang apabila dikonsumsi secara berlebihan akan dapat menyebabkan otot kaku, nyeri sendi, kerusakan sistem syaraf seperti depresi, migrain, insomnia, juga disorientasi, penyakit parkinson, alzheimer, dan autisme. Konsumsi MSG secara berlebihan juga dapat memicu masalah sistem pernafasan seperti bersin-bersin dan asma(universitas Jember, 2017).

Di situbondo sendiri banyak sekali usaha produksi petis dalam skala kecil. Biasanya olahan pestisnya dijual ke pasar-pasar dengan bungkus yang sederhana. Salah satu warga yang memproduksi petis berasal dari desa Kilensari Kecamatan Panarukan bernama Dasawisma Anggrek yang diketuai oleh ibu Dina. Petis dari desa tersebut sudah terkenal enak dan banyak diminati oleh masyarakat. Namun, Setelah dilakukannya survey kami mendapati bahwa usaha petis yang dijalankan oleh ibu dina tersebut juga menggunakan takaran MSG yang cukup besar selain itu juga pengemasan petisnya masih sangat sederhana yakni hanya dengan menggunakan plastik saja. Tujuan kami dalam pengabdian ini adalah meningkatkan melakukan pendampingan usaha petis disana agar lebih sehat dan juga memperbaiki packing serta pemasaran yang tidak hanya di daerah situbondo saja melainkan merambah ke pasar luar kota Situbondo.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa bentuk yaitu sebagai berikut.

1. Penyuluhan kepada masyarakat mengenai bahaya penggunaan MSG yang berlebihan.
2. Pelatihan pembuatan petis sehat dan cara memasarkannya.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan kegiatan PKM

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan dan pendidikan masyarakat. Metode pendampingan yang dilakukan berkaitan dengan tahap-tahap pembuatan Petis sehat dan pemasaran khususnya pemasaran produk petis sehat yang dihasilkan Dasawisma Anggrek yang diketuai oleh ibu dina, seperti pendampingan dalam proses pembuatan label dan pendampingan dalam proses pengemasan. Dengan metode pendampingan tersebut, masyarakat diharapkan tidak hanya mengerti tentang tahapan pemasaran, tetapi dapat mempraktikkan secara langsung dalam tahapan pemasaran produkyang baik, khususnya dalam hal pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tujuan khusus yaitu memberikan pengetahuan pembuatan Petis Sehat serta meningkatkan keterampilan dalam memasarkan dan mengemas produk dan target luaran kegiatan yang akan dicapai adalah menambah pasar dengan memberikan nilai tambah melalui kemasan yang menarik sehingga akan menambah pendapatan dasawisma Anggrek desa Kilensari.

Kegiatan pengabdian dilakukan dimulai dengan pendampingan pembuatan Petis sehat. Adapun proses pembuatan petis Sehat di usaha petis Dasawisma anggrek yang diketuai ibu dina dengan menggunakan bahan sebagai berikut :

Bahan :

1. Kaldu ikan 10 liter
2. Gula 3 kg
3. MSG 1 kg
4. Sari kedelai 1 liter

Alat yang digunakan sebagai berikut :

1. Kompor
2. Panci
3. Pengaduk
4. Wadah

Cara Membuat petis:

1. Tuangkan semua kaldu ikan kedalam panci
2. Hidupkan kompor dan panaskan sampai mendidih
3. Setelah mendidih campurkan bahan lainnya yang meliputi gula, Msg, dan sari kedelai.
4. Aduk terus sampai mengental
5. Setelah mengental kompor dimatikan dan hasil dituangkan kedalam wadah
6. Setelah dingin petis di kemas kedalam kemasan yang telah di persiapkan.



Gambar 2. Pembuatan Petis dan Pengemasan

Selanjutnya pendampingan dilakukan dengan mencari informasi sebanyak banyaknya yang terkait dengan pemasaran produk Dasawisma Anggrek di Desa

Kilensari panarukan. Dari hasil pendampingan diketahui bahwa pemasaran petis hanya dijual di rumah penduduk. Hal itu menyulitkan produsen untuk mengembangkan usahanya secara langsung dan cepat. petis yang dijual pun juga hanya menggunakan kemasan yang kurang menarik yakni dibungkus dengan kemasan 2 ons atau 200 gram dengan harga 5000. Pendampingan juga dilakukan dengan membuat *design labelling* yang sesuai dengan keinginan produsen. Hal itu dilakukan karena *labelling* dan pengemasan sangat memengaruhi daya beli konsumen terhadap suatu produk. Setelah dimusyawarahkan dengan produsen dan melalui perbaikan-perbaikan yang cukup mendasar, pada akhirnya, *design labeling* disepakati akan digunakan sebagai *branding* produk Petis Merdeka dan kemasan yang lebih menarik. *labelling* tersebut diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen. Selain itu, daya beli konsumen diharapkan akan lebih baik lagi dengan adanya pengemasan produk yang lebih menarik.

LABELLING KEMASAN PETIS

Petis yang diproduksi oleh ibu dina dibungkus menggunakan plastik dengan berat 200 gram dan dijual dengan Harga per pcs Rp. 5.000,-. Pada tanggal 1 agustus dilakukan pelatihan memberi label pada kemasan petis. Label di design semenarik mungkin dengan dengan harapan akan memikat konsumen sebanyak banyaknya.



Gambar 3. Labelling Petis

Setiap 1 botol petis dapat dijual dengan harga Rp. 15.000,- dengan berat 90 gram apabila 2 kg maka harganya mencapai Rp. 1650.000,-. Hal ini berbeda

apabila dijual dengan tanpa label 2 kg dapat menjadi Rp. 50.000. Dengan penambahan biaya :Stiker Rp. 100/botol

Tabel 1. perbandingan harga jual Petis kemasan dengan menggunakan stiker

Kemasan	Harga Jual 2 Kg	Tambahan biaya
Tanpa stiker	50.000	-
Menggunakan stiker	160.000	100

Perbaikan kemasan dengan menggunakan stiker dan label dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp.110.000 untuk 2 Kg Petis, dimana 1 pcs berstiker harganya Rp.1500.

PEMASARAN PETIS

Petis yang diproduksi Dasawisma Anggrek ibu Dina dijual di pasar tradisional Panarukan sehingga pangsa pasar hanya ada disekitar kecamatan panarukan dan kecamatan terdekat seperti kendit dan Situbondo. Sehingga pada kegiatan pengabdian ini dilakukan pendampingan perluasan pasar menggunakan media online seperti WhatsApp. Hal ini karena Salah satu aplikasi *messenger* yang banyak digunakan oleh para pelaku bisnis yaitu WhatsApp. WhatsApp mengalahkan Facebook Messenger duduk di posisi nomor satu aplikasi yang paling banyak digunakan di tahun 2021 (Qiscus, 2022).



Gambar 4. Pemesanan Petis dari konsumen Situbondo

Hasil evaluasi dalam 1 hari setelah kegiatan berlangsung jumlah pesanan petis hingga ke konsumen disekitar kota Situbondo sekitar 8 botol dengan

kemasan dan label yang menarik mampu menarik minat beli konsumen.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan pada Dasawisma Anggrek dapat berjalan dengan baik. Hal itu terbukti dengan tercapainya tujuan pengabdian, yaitu melakukan pendampingan pembuatan Petis dan perbaikan kemasan melalui pembuatan label dan perluasan pangsa pasar.

Saran berdasarkan pengamatan di lapangan adalah perlu adanya Dasawisma mengingat banyaknya Dasawisma yang ada di desa Kilensari sehingga akan memudahkan usulan bantuan yang dapat diajukan kepada pemerintah daerah. Penggunaan teknologi dalam pengelolaan dan Petis masih rendah sehingga perlu penerapan teknologi untuk menambah jumlah produksi dan pendapatan Dasawisma Desa Kilensari Panarukan Situbondo.

UCAPAN TERIMAKASIH

Mengucapkan terimakasih kepada:

1. Universitas Abdurachman Saleh Situbondo atas bantuan dana melalui program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2022
2. Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Abdurachman Saleh yang selalu memberikan semangat agar dosen rajin untuk melaksakan kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- bps. (2021). *Badan Pusat Statistik*. <https://situbondokab.bps.go.id/>
- Dastina Sari, S. (2010). *KARAKTERISASI PETIS IKAN DARI LIMBAH CAIR HASIL PEREBUSAN IKAN TONGKOL (Euthynnus affinis) SITI MIRZA DANITASARI C - PDF Free Download*. <https://adoc.pub/karakterisasi-petis-ikan-dari-limbah-cair-hasil-perebusan-ik.html>
- Pandit, I. (2016). *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. Warmadewa University Press.
- Qiscus. (2022, March 1). WhatsApp Business API: Cara Efektif untuk Memperluas Target Pasar. *Omnichannel Conversational Platform*. <https://www.qiscus.com/id/blog/whatsapp-business-api-cara-efektif-untuk-memperluas-target-pasar/>
- Sari, M. J., Diachanty, S., Irawan, I., Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia Petis dari Air Rebusan Ikan Layang

(Decapterus sp.) dengan Kombinasi Bahan Pengisi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 16(2), 141. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v16i2.759>

Sari, V. R., & Kusnadi, J. (2015). PEMBUATAN PETIS INSTAN (KAJIAN JENIS DAN PROPORSI BAHAN PENGISI)[IN PRESS APRIL 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 381–389.

Universitas Jember, pasca S. (2017, February 28). DAMPAK MSG BAGI KESEHATAN ANAK. *Pascasarjana - Universitas Jember*. <https://pasca.unej.ac.id/dampak-msg-bagi-kesehatan-anak/>