



Journal of Human And Education

Volume 4, No. 6, Tahun 2024, pp 1310-1317

E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876

Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Sosialisasi Pemanfaatan Ikan Bandeng Menjadi Olahan Bandeng Presto Di Kota Kendari

Muhammad Ridwan¹, Handris², Ridha Taurisma Lajaria³, Lucia Evianti Patulak⁴, Wa Ode Nursaadha Rajuddin⁵, Mariani⁶, Imran⁷, Nur Aisyah⁸, Ifin Naim⁹, Muh. Fahri¹⁰, Wa Ode Dien Indalestari¹¹, Gilang¹²

Universitas Sulawesi Tenggara

Email: ridhataurisma.mm@gmail.com

Abstrak

Strategi Pemasaran merupakan hal yang sangat penting bagi produsen ikan bandeng atau biasa disebut Bandeng Presto untuk mencapai tujuan, sehingga untuk menjalankan suatu usaha diperlukan adanya pengembangan melalui strategi pemasaran. Yaitu Produk (product), Harga (Price), Promosi (Promotion) dan Tempat/distribusi (Place) dalam menghadapi persaingan. Kegiatan Pemasaran umumnya memfokuskan diri pada produk, penetapan harga, kebijakan distribusi, dan cara promosi yang dalam hal ini dikenal sebagai Strategi Pemasaran. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di CV. Ayyas Mandiri dan Rumah Makan BGURIS Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara selama 2 bulan. Metode yang dipakai dalam pencapaian adalah Sosialisasi dan Workop (pelatihan) kepada para pelaku UMKM yaitu Pemilik rumah makan dan karyawannya yang berjumlah 10 orang untuk sharing pengetahuan mengenai cara pengembangan melalui strategi pemasaran. Kegiatan ini melibatkan 7 orang mahasiswa, 10 orang Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Rumah Makan BGURIS sebagai mitra. Metode yang digunakan untuk pencapaian tujuan ialah Sosialisasi dengan teknik pembelajaran partisipatif dan pendampingan serta praktek langsung di lapangan. Metode ini menempatkan peserta sebagai objek sekaligus subjek dalam proses pelatihan tersebut. Hasil evaluasi dari kegiatan ini adalah peserta memberikan respon yang positif, berdasarkan komentar-komentar peserta yang menyatakan bahwa materi yang diberikan sangat memberikan manfaat, khususnya kegiatan pemasaran yaitu memfokuskan diri pada produk, penetapan harga, kebijakan distribusi, dan cara promosi atau yang dikenal sebagai Strategi Pemasaran. Dengan demikian, dapat membangun semangat untuk memajukan usaha dan keluarga.

Kata Kunci: *Strategi Pemasaran, UMKM, (Ikan Bandeng)*

Abstract

Marketing strategy is very important for milkfish producers or commonly called Presto milkfish to achieve their goals, so to run a business, development through marketing strategies is required. Namely Product, Price, Promotion and Place/distribution in facing competition. Marketing activities generally focus on products, pricing, distribution policies and promotional methods which in this case are known as Marketing Strategy. This service activity was carried out at CV. Ayyas Mandiri and BGURIS Restaurant, Kendari City, Southeast Sulawesi Province for 2 months. The method used to achieve this is socialization and workshops (training) for MSME players, namely restaurant owners and their 10 employees, to share knowledge about how to develop through marketing strategies. This activity involved 7 students, 10 lecturers from the Faculty of Economics and Business, BGURIS Restaurant as partners. The method used to achieve the goal is socialization using participatory learning techniques and mentoring as well as direct practice in the field. This method places participants as both objects and subjects in the training process. The results of the evaluation of this activity were that participants gave a positive response, based on participants' comments which stated that the material provided was very beneficial, especially marketing activities, namely focusing on products, pricing, distribution policies and promotional methods or what is known as Strategy. Marketing. In this way, you can build enthusiasm to advance your business and family.

Keywords: *Marketing Strategy, MSMEs, (Milkfish)*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki komoditas perikanan yang cukup banyak, salah satunya komoditas ikan bandeng. Ikan ini dengan nama latin (*Chanoschanos*) yang dapat hidup di air payau banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir (Bahri, Saparuddin, Wahab, & Badaring, 2020). Ikan bandeng banyak digemari oleh masyarakat selain rasanya enak dan gurih juga memiliki kandungan gizi yang baik seperti protein sekitar 20%, air, lemak, vitamin, karbohidrat, dan mineral (Abriana & Yohannes, 2017).

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, dimana ikan ini sangat kaya akan protein-protein hewani yang sangat dibutuhkan bagi tubuh manusia. Menurut Saparinto, nilai gizi ikan bandeng (*Chanos chanos*) cukup tinggi. Setiap 100 gr daging bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 gr protein, 4,8 gr lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2mg zat besi, 150 SI vitamin A dan 0,05 mg vitamin B1. berdasarkan komposisi gizi tersebut maka ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak rendah. (Saparinto, Purnomowati dan Hidayati 2006).

Bandeng ialah ikan yang banyak berkembang luas di Asia Tenggara, khususnya wilayah pesisir Indonesia (Asriany et al., 2018). Ikan bandeng ini diolah menjadi makanan yang terbaik serta sangat populer di masyarakat dengan kandungan proteinnya yang cukup besar (Jamaludin et al., 2020). Protein ikan bandeng sangat berguna bagi manusia, terlepas dari realitas kalau itu tidak susah dicerna serta memiliki kandungan asam amino (Asnawi et al., 2017). Bentuk strukturnya dan susunannya hampir serupa seperti asam amino dalam tubuh manusia. Ikan bandeng mempunyai kandungan air, protein, lemak, karbohidrat, gizi, mineral (Nurdyansyah et al., 2020). Protein ikan bandeng sangatlah besar, kurang lebih 20% menjadi sumber energi yang sangat diperlukan dalam kehidupan manusia tiap harinya (Hanafiah et al., 2019).

Salah satu komoditas ikan bandeng yang ada di Kota Kendari khususnya Daerah pengembangan budi daya tambak terletak di Kecamatan Poasia yakni di Kelurahan Anduohonu, Kelurahan Anggoeya dan Kelurahan Rahandouna, Kecamatan Abeli terdapat di Kelurahan Nambo, Kecamatan Kambu tepatnya di Kelurahan Lalolara dan Kecamatan Kendari di Kelurahan Purirano. Lahan pengembangan budi daya tambak atau budi daya perikanan air payau di Kota Kendari, saat ini mencapai kurang lebih 215 hektare. "Dari luas potensi lahan budi daya tersebut, baru sekitar 131 hektare yang terolah secara baik dan teratur oleh petani tambak. Dari beberapa tambak yang ada di kota kendari, kurang lebih setiap tambak selama kurun waktu 6 bulan sekali dapat menghasilkan 1 ton ikan bandeng. Hasil panen kemudian didistribusikan ke pasar ikan segar dengan harga jual Rp. 12.000 - 15.000/kg. Selain itu, terdapat kendala dalam pengolahannya, sehingga para petani atau pembudidaya tetap memutuskan untuk melakukan penjualan ikan bandeng dengan harga relatif murah agar tidak mengalami kerugian.

Berdasarkan hal tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) Universitas Sulawesi Tenggara yang terdiri dari dosen dan mahasiswa bekerjasama dengan mitra Rumah Makan Bebek Gurih Sulawesi untuk melakukan pengolahan ikan bandeng.

Permasalahan prioritas pada penelitian ini terdiri dari 2 aspek yaitu permasalahan dari sektor hulu dan sektor hilir. Permasalahan dari sektor hulu seperti kurangnya pengetahuan dari masyarakat setempat bahwa ikan bandeng memiliki nilai gizi yang tinggi, kemudian permasalahan yang terjadi disektor hilir seperti produksinya kecil, biaya transaksi tinggi, pengolahan tradisional, sistem pemasaran yang langsung kepasar serta belum terlaksananya pemanfaatan dan penggunaan teknologi yang tepat guna dalam pengolahan ikan bandeng.

Berdasarkan survey awal pada Rumah makan Beguris, maka kami memperoleh beberapa permasalahan umum yang mereka hadapi di dalam menjalankan usaha Rumah makan Beguris tersebut selama ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bidang Sosial Kemasyarakatan
 - a. Kandungan duri yang cukup banyak pada ikan bandeng, menyebabkan ikan bandeng kurang diminati masyarakat, sehingga harganya ikan bandeng sangat rendah
 - b. Kurangnya pengetahuan cara pengolahan ikan bandeng yang dapat meningkatkan nilai jual
 - c. Mitra belum mengetahui jenis pemasaran berbasis online melalui internet, sehingga sampai saat ini mereka masih menjual ikan bandeng secara offline
2. Produksi Pengolahan Ikan Bandeng
 - a. Pengolahan ikan bandeng masih begitu-begitu saja seperti dibakar atau dimasak kuah kuning
 - b. Belum menggunakan alat teknologi untuk pemasaran
 - c. Belum mengetahui kandungan yang terdapat pada ikan bandeng
3. Manajemen usaha dan pemasaran
 - a. Pemasaran ikan bandeng masih standar
 - b. Belum ada HAKI
 - c. Promosi masih sederhana

- d. Belum menggunakan promosi secara digital
- e. Pemasaran masih diruang lingkup sekitarPemasaran belum bersifat e-commerce

METODE

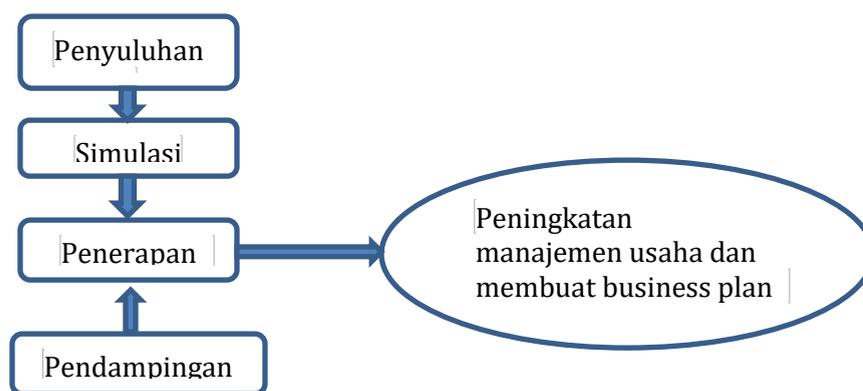
Metode tahapan pelaksanaan PKM pada rumah makan Beguris yang terletak di kota kendari dilakukan dengan dua aspek yaitu kegiatan yang bersifat non fisik meliputi bimbingan teknis dan penyuluhan dan kegiatan yang bersifat meliputi pelatihan budidaya ikan bandeng sebagai upaya keberlanjutan usaha, yang dapat diuraikan dalam 2 pendekatan yaitu :

1. Metode kegiatan pelatihan, yang terdiri dari :
 - Pelatihan kewirausahaan
 - Pelatihan keterampilan berbasis sumber daya perairan
 - Pelatihan keterampilan budidaya ikan bandeng
 - Bimbingan teknis dalam memasarkan produk berbasis digital
2. Metode pendampingan yang terdiri dari :
 - Pendampingan alih teknologi untuk budidaya ikan bsndeng
 - Pendampingan kegiatan pemasaran digital

Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan, metode pelaksanaan untuk masing-masing program solusi untuk memecahkan permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Program pendidikan dan Pelatihan kewirausahaan akan diberikan kepada masyarakat budi daya tambak bandeng dan mitra rumah makan bebek gurih sulawesi yang ada di Kota Kendari dalam bentuk penyuluhan, simulasi dan pendampingan. Materi pelatihan/penyuluhan meliputi motivasi wirausaha, serta manajemen pengembangan usaha, setelah itu akan dilanjutkan dengan simulasi dari materi yang telah diberikan. Diharapkan setelah megikuti ini peserta menerapkannya dalam usaha mereka. Untuk memantau penerapan dari program ini, team PKM akan melakukan pendampingan sekaligus sebagai tempat konsultasi bagi masyarakat/peserta jika mereka mengalami kesulitan. Alur pelaksanaan program ini seperti gambar 1.

Gambar 1. Alur Pelaksanaan Program Pendidikan dan Pelatihan Kewirausahaan



2. Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Bandeng Presto
 - a. Ikan bandeng segar yang diperoleh dari tambak mitra. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya, kemudian dilakukan pencucian hingga bersih. Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dilakukan dibelah dua dan langsung dilakukan pengolahan menjadi bandeng presto tanpa dilakukan pencabutan duri.
 - b. Siapkan bumbu-bumbu yang digunakan seperti kunyit, daun syalam, daun jeruk, sere dan lain lain. Haluskan semua bumbu-bumbu tersebut, kemudian dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua.
 - c. Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu (kemudian dimasukkan dalam panci presto dan dilakukan perebusan selama 3-4 jam.
 - d. Setelah matang, siap untuk di vacum dan atau di komsumsi.

HASIL

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan sosialisasi Pelaku UMKM Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng Presto CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS dilaksanakan pada hari Senin, Tanggal 25 November 2024 di CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS. Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara menyampaikan materi dalam bentuk Praktek, dilanjutkan dengan kegiatan tanya jawab dan diskusi antara dosen pembimbing lapangan dan peserta. Kemudian diuraikan tentang langkah-langkah proses presto dan strategi pemasaran.



Gambar 2. Tempat Pengolahan Ikan Bandeng Presto



Gambar 3. Tempat Pelaksanaan sosialisasi

Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi ini dibuka oleh Pemilik CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS, Bapak Adi dan dihadiri oleh karyawan yang berjumlah 10 (sepuluh) orang sebagai pelaku usaha CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS di Kota Kendari. Narasumber dalam Kegiatan Sosialisasi Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng Presto adalah Bapak Adiyanto, S.Pd., M.Pd yang merupakan owner dari CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS, anggota pengurus sertifikasi Halal di Kota Kendari, dan sebagai ketua PINBAS Provinsi Sulawesi Tenggara. Dosen Pembimbing Lapangan yang memberikan penjelasan tentang materi kewirausahaan disampaikan oleh Bapak Imran, SE., M.Ec., Dev, dan materi tentang pemasaran digital disampaikan oleh Ibu Wa Ode Dien Indalestari, SM., MM. Dari penyampaian kedua materi tersebut, selanjutnya dilakukan sesi tanya jawab.



Gambar 4. Penjelasan dari Narasumber

Respon Peserta Pelatihan

Sosialisasi pelaku UMKM dalam Kegiatan Sosialisasi Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng sebagai salah satu produk UMKM di Kota Kendari, berlangsung satu hari dari pukul 10.00 WITA sampai dengan 16.00 WITA. Kegiatan Sosialisasi diadakan di CV. Ayyas Mandiri (tempat produksi dan presto), dan RM. BEGURIS (Tempat Pemasaran). Kegiatan ini berjalan lancar dan santai, akan tetapi serius dalam praktik.

Semua peserta sangat antusias dengan kegiatan ini. Mulai dari mahasiswa, dosen dan narasumber turun ke lapangan untuk melihat, menyaksikan dan mempraktikkan secara langsung bagaimana proses produksi (presto) dan packaging ikan bandeng yang dilakukan oleh CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS.

Umpan Balik Peserta

Umpan balik merupakan bagian yang penting dari Kegiatan Sosialisasi Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng Presto sebagai bahan dasar pengabdian. Tujuan umpan balik ini

untuk mengetahui sejauh mana pemahaman serta penilaian peserta tentang materi Sosialisasi yang diberikan. Umpan balik akan digunakan sebagai bahan evaluasi bagi pelaksana pengabdian untuk menyusun roadmap pengabdian berikut. Dalam sesi umpan balik ini, peserta diminta untuk menyampaikan masalah atau hambatan dalam melaksanakan praktek kewirausahaan dan Pemasaran Digital dengan metode Online, menggunakan HP melalui aplikasi terbaru seperti Jualan di IG, TikTok dan Facebook yang sesuai dengan zaman sekarang ini. Dengan demikian, para narasumber dapat memberikan solusi-solusi untuk memecahkan masalah yang dialami oleh para peserta.

Hal ini dilakukan untuk membiasakan peserta supaya berani tampil dan terbuka dalam menyampaikan apa yang ada dibenaknya dengan tetap memperhatikan etika akhlak. Ternyata sesuai harapan yaitu peserta memberikan respon yang positif, terlihat dari beberapa komentar peserta yang menyatakan bahwa materi yang diberikan memberikan manfaat, terlebih lagi Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng Presto dapat dipackaging dengan kemasan yang menarik. Dengan demikian, dapat membangun semangat untuk memajukan usaha dan keluarga.

Sosialisasi

Pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto merupakan upaya strategis untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus memberdayakan masyarakat. Kota Kendari, sebagai salah satu daerah penghasil ikan bandeng, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk ini menjadi ikon kuliner lokal. Beberapa hal yang menjadi poin penting dari kegiatan ini adalah:

1. Pemberdayaan Masyarakat

Sosialisasi ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi pangan berbasis produk lokal.

Keberlanjutan Usaha

Agar usaha ini berkelanjutan, penting untuk memperkuat akses masyarakat terhadap bahan baku, peralatan pengolahan, serta pelatihan lanjutan untuk inovasi produk.

Strategi Pemasaran

Dalam era digital, pemanfaatan media sosial dan platform e-commerce menjadi kunci penting dalam memasarkan produk bandeng presto. Peserta diberikan wawasan tentang branding, foto produk, dan cara menjangkau pelanggan secara luas.

Dukungan Pemerintah

Kegiatan ini juga memerlukan dukungan dari pemerintah setempat dalam bentuk penyediaan fasilitas, pelatihan berkelanjutan, hingga promosi pada acara-acara lokal atau nasional untuk memperkenalkan bandeng presto sebagai produk unggulan Kota Kendari.

Dengan adanya program ini, diharapkan pengolahan bandeng presto tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat tetapi juga menjadi bagian dari penguatan ekonomi lokal berbasis sumber daya alam yang berkelanjutan.

Proses Presto Ikan Bandeng

Adapun langkah-langkah Presto adalah sebagai berikut:

1. Pertama tama Ikan ditangkap terlebih dahulu dari nelayan sebagai bahan baku.
2. Setelah itu, dilakukan penyortiran terhadap ikan segar dan dibersihkan.
3. Ikan bandeng segar yang diperoleh dari tambak mitra. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya, kemudian dilakukan pencucian hingga bersih. Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dilakukan dibelah dua dan langsung dilakukan pengolahan menjadi bandeng presto tanpa dilakukan pencabutan duri.
4. Siapkan bumbu-bumbu yang digunakan seperti kunyit, daun syalam, daun jeruk, sere dan lain lain. Haluskan semua bumbu-bumbu tersebut, kemudian dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua.
5. Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu (kemudian dimasukkan dalam panci presto dan dilakukan perebusan selama 3-4 jam.
6. Setelah matang, siap untuk di vacuum dan atau di komsumsi.
7. Setelah matang, bandeng presto dapat dikemas. Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan. Jika dibungkus plastik biasa, ikan akan bertahan selama 5 hari. Namun, jika dibungkus dengan menggunakan plastik tahan udara, ikan akan bertahan hingga 3 bulan.



Gambar 5. Proses Presto Ikan Bandeng



Gambar 6. Ikan Bandeng sementara Proses Pendinginan

Pemasaran

Strategi Pemasaran yang dilakukan adalah Marketing Mix yaitu sebagai berikut:

1. *Marketing Mix* Produk (*Product*)

Merupakan strategi yang memperhatikan kualitas dan layanan produk. Karena konsumen ketika membeli, bukan hanya sekedar ingin tapi juga membutuhkan dan yang paling penting harus diperhatikan adalah kepuasan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Ketika konsumen membeli, konsumen biasa memperhatikan kemasan, cap, pengembangan produk baru, dan desain produk (termasuk bentuk dan warna).

Strategi produk pada usaha ikan bandeng Presto CV Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS dalam melakukan pemasaran yaitu dengan melakukan pertimbangan kualitas produk yang diawali dengan pemilihan bahan baku ikan yang berkualitas kemudian lanjut proses pembersihan selanjutnya di Presto.

2. *Marketing Mix* Harga (*Price*)

Merupakan strategi dalam menentukan harga yang ditawarkan kepada konsumen, karena harga juga penentu apakah konsumen mau membeli produk kita atau tidak. Strategi ini terdiri dari biaya, diskon, pengangkutan dan laba. Dalam menetapkan harga, CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS membandingkan dan menjadikan harga patokan dengan harga Ikan Bandeng yang dijual pedagang Ikan Bandeng lainnya dan tak lupa juga memperhitungkan harga beli bahan baku Ikan.

Strategi Penentuan Price (harga) produk ikan bandeng Presto CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS sangat terjangkau dan bersaing, dikarenakan dalam penetapan Price (harga), mempertimbangkan harga Ikan Bandeng pada usaha orang lain. Oleh karena itu, CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS menyadari bahwa usaha ikan bandeng presto sangat banyak, sehingga strategi harga yang terjangkau saja tidak cukup untuk memasarkan Ikan Bandeng, tetapi CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS melengkapinya dengan strategi memperhatikan pelayanan dan pemberian diskon yakni kepada konsumen tetap (pelanggan) dan pembeli yang membeli jumlah banyak ikan bandeng presto diatas 10 Kg.

3. *Marketing Mix* Promosi (*Promotion*)

Merupakan strategi yang mengkomunikasikan informasi produk atau jasa dari penjual kepada pembeli, dalam hal ini produsen harus pandai-pandai menyusun strategi promosi agar produk bisa dikenal oleh konsumen.

Strategi Promosi yang dilakukan oleh CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS adalah menggunakan informasi dari orang ke orang yang membeli kemudian menyampaikan kepada orang

lain atau melalui teman/keluarga yang sebelumnya sudah membeli Ikan Bandeng di tempat ini. Selain itu, memasang papan nama/merek usaha yang dipasang di depan tempat usaha tersebut. Walaupun dalam promosi masih tradisional dan belum melakukan pemasaran digital melalui *Handphone*, TV, Surat Kabar, Radio, dll. Akan tetapi, Usaha produk Ikan Bandeng ini sudah terkenal di pasar-pasar tradisional dan sudah dikonsumsi oleh masyarakat baik di sekitar daerah CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS maupun di daerah Kabupaten-kabupaten lainnya.

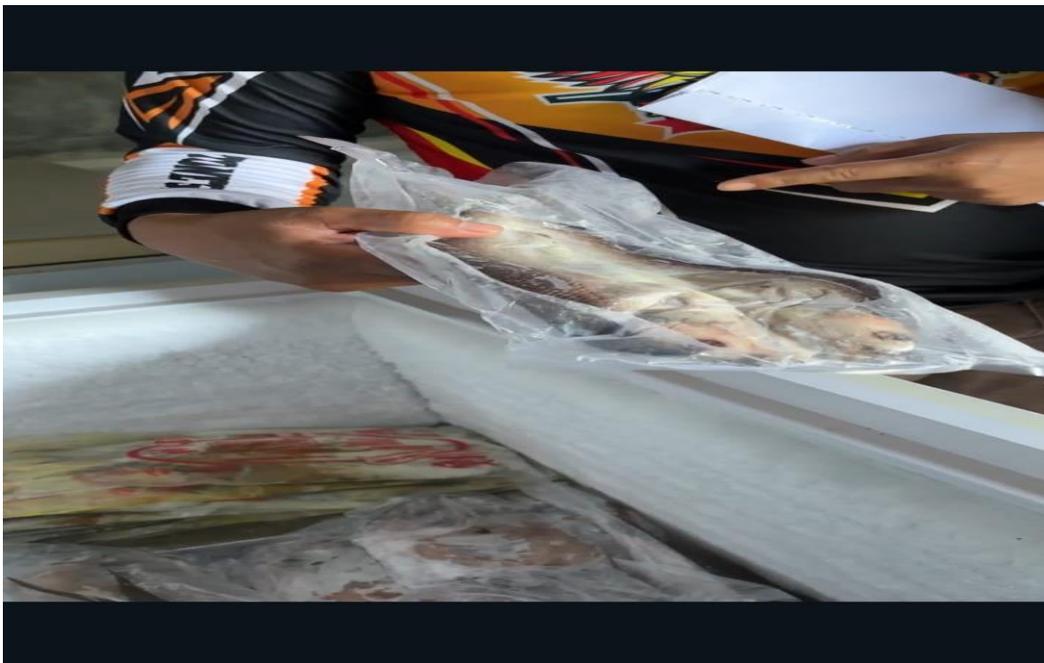
4. *Marketing Mix* Tempat Distribusi (*Place*)

Merupakan strategi yang dilakukan oleh CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS untuk menyalurkan barang hasil produksinya kepada konsumen. Distribusi harus tepat waktu, tepat biaya, tepat kualitas dan jumlah agar barang yang didistribusikan aman.

Strategi tempat distribusi yang dilakukan oleh CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS adalah dengan menitip ikan bandeng presto di rumah makan-rumah makan, toko-toko frozen food sehingga pembeli gampang dan mudah memperoleh atau membeli ikan bandeng presto. Selain itu, tempat CV. Ayyas Mandiri dan RM. BEGURIS ini berada di lokasi yang sangat strategis yaitu terletak di depan pinggir jalan raya yang mudah dijangkau dari semua arah.



Gambar 7. Ikan Bandeng siap di Packaging



Gambar 8. Ikan Bandeng siap di Distribusikan

SIMPULAN

Setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan Peningkatan Produksi dan Pengembangan Ikan Bandeng CV. Ayyash Mandiri dan RM. Beguris di Kota Kendari, dapat disimpulkan bahwa:

1. Peserta dari pelaku usaha CV. Ayyash Mandiri dan RM. Beguris di Kota Kendari telah melaksanakan strategi pemasaran dari aspek Produk (Product), harga (Price), Promosi (Promotion) dan Tempat (Place) yang relatif efektif.
2. Peserta dari pelaku usaha CV. Ayyash Mandiri dan RM. Beguris di Kota Kendari telah mampu bersaing dari banyaknya pesaing khususnya rumah makan-rumah makan yang ada di sekitarnya yaitu Rumah Makan Surabaya, Rumah Makan Sulawesi, dll. dari segi jumlah produksi dan penjualan, terbukti bahwa jumlah produksi dan penjualan ikan bandeng pada

Usaha ikan Bandeng Presto CV. Ayyash Mandiri dan RM. Beguris di Kota Kendari lebih besar dibandingkan 2 (dua) usaha ikan bandeng sebagai pesaing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Rektor dan LPPM UNSULTRA yang telah membantu kami dalam mereview laporan kegiatan kemandirian masyarakat ini. Tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada Pemilik dan Pelaku UMKM Rumah Makan Beguris serta karyawannya yang telah bersedia menjadi mitra dan berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan kemandirian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arie, T. (2018). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, A. (2015). *Teknik Pengolahan Ikan Bandeng: Dari Bahan Mentah ke Produk Siap Konsumsi*. Surabaya: Media Pustaka.
- Suyanto, T. (2017). *Peluang Usaha Olahan Ikan Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yanti, R., & Mahardika, D. (2020). Pengaruh Penerapan Teknologi Pengolahan pada Ikan Bandeng terhadap Minat Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(3), 45–55.
- Handoko, S., & Fauziah, L. (2019). Analisis Potensi Ikan Bandeng Sebagai Bahan Baku Produk Presto di Indonesia. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(2), 34–42.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Kendari. (2021). *Laporan Tahunan Pemanfaatan Ikan Bandeng di Kendari*. Kendari: DKP Kendari.
- Riset Perikanan dan Kelautan Indonesia. (2020). *Studi Pengembangan Produk Olahan Bandeng di Sulawesi Tenggara*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2022). Inovasi Produk Bandeng di Indonesia. Diakses dari <https://www.kkp.go.id>.
- Dinas Perikanan Kendari. (2023). Sosialisasi Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Produk Unggulan. Diakses dari <https://dinasperikanankendari.go.id>.