



## Pendampingan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Sebagai Produk Khas Jepara

Gun Sudiryanto<sup>1</sup>✉, Dwi Agung Nugroho Arianto<sup>2</sup>, Purwo Adi Wibowo<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

✉<sup>1</sup>[gun.sttdnu@gmail.com](mailto:gun.sttdnu@gmail.com), <sup>2</sup>[goeng\\_nugroho@yahoo.co.id](mailto:goeng_nugroho@yahoo.co.id), <sup>3</sup>[purwoadiwibowo@gmail.com](mailto:purwoadiwibowo@gmail.com)

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Submitted: 7 Nov. 2025

Revised: 23 Des. 2025

Accepted: 6 Jan. 2026

Published: 23 Jan. 2026

#### Kata Kunci:

Bandeng presto,  
Kapasitas Produksi,  
Teknologi Tepat  
Guna, Strategi  
Pemasaran, Pameran  
Hasil Produk

#### Keywords:

Bandeng Presto,  
Production Capacity,  
Appropriate  
Technology,  
Marketing Strategy,  
Product Exhibition

#### Doi:

[10.35931/ak.v6i1.5790](https://doi.org/10.35931/ak.v6i1.5790)

### ABSTRAK

Program pendampingan pada usaha olahan bandeng presto bertujuan untuk meningkatkan kapasitas, kualitas produksi serta perbaikan strategi pemasaran. Mitra pengabdian adalah pembuat olahan bandeng presto yaitu "Omah Bandeng" yang memiliki toko/merek bernama "Pawon Kencono". Metode pendekatan dan penerapan iptek yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra meliputi pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan. Permasalahan yang dihadapi mitra ada dua aspek, yaitu: 1) kualitas dan kapasitas produksi, dan 2) pemasaran. Dari program ini dihasilkan luaran berupa 1) pengadaan alat teknologi tepat guna (TTG) modifikasi dari alat Low Temperature High Pressure Cooker (LTHPC) dan mesin pengemas; 2) design kemasan lebih menarik; 3) pameran produk yang dihasilkan mitra; dan 4) studi banding ke Bandeng Presto Juwana Elrina, Semarang. Dari pemantauan dan evaluasi yang dilakukan tim pengabdi, maka dapat disimpulkan mitra mendapatkan manfaat: 1) Mampu meningkatkan kuantitas produksi dan produk lebih tahan lama; 2) Kemasan lebih menarik pembeli sehingga dapat menaikkan omzet; 3) Pameran produk memperkenalkan produk kepada target pasar yang lebih luas; dan 4) Mampu meningkatkan pengetahuan kualitas produksi dari studi banding yang dilakukan.

### ABSTRAK

The assistance program for processed milkfish businesses aims to improve capacity, production quality, and marketing strategies. The service partner is a processed milkfish producer called "Omah Bandeng," which has a store/brand called "Pawon Kencono." The methods and application of science and technology used to solve the partner's problems include training, hands-on practice, and mentoring. The partner faces two main issues: 1) production quality and capacity, and 2) marketing. The program produced the following outcomes: 1) the provision of appropriate technology (TTG) modified from a Low Temperature High Pressure Cooker (LTHPC) and packaging machine; 2) more attractive packaging design; 3) an exhibition of products produced by the partner; and 4) a benchmarking study to Bandeng Presto Juwana Elrina in Semarang. Based on the monitoring and evaluation conducted by the service team, it can be concluded that the partner received the following benefits: 1) Increased production quantity and longer product shelf life; 2) More attractive packaging that appeals to buyers, thereby increasing sales; 3) Product exhibitions that introduce the product to a broader target market; and 4) Enhanced knowledge of production quality through the benchmarking study conducted.



## PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang digemari oleh masyarakat, karena dagingnya putih, rasanya enak, dan harganya yang relatif murah. Ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai hasil produk antara lain bandeng asap, bandeng presto, dan lainnya. Ikan bandeng memiliki nilai ekonomis yang tinggi.<sup>1</sup> Bandeng mempunyai nama latin *Chanos chanos*, dapat hidup di air payau dan termasuk salah satu ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, khususnya di daerah pesisir.<sup>2</sup> Ikan bandeng memiliki kandungan nutrisi lemak, protein, vitamin, dan mineral yang tinggi. Kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24% dengan 1,39% asam amino glutamate, sedangkan asam lemak tidak jenuh berkisar 31-32%, serta kandungan mineral makro maupun mikro yang beragam seperti Ca, Mg, Na, K, Fe, Cu, Za, dan Mn.<sup>3</sup> Daging bandeng merupakan sumber protein yang mudah dicerna dan cocok dimakan untuk seluruh kalangan usia. Selain itu, bandeng kaya akan asam lemak omega 3, yang memiliki sejumlah manfaat penting bagi kesehatan. Mengonsumsi omega 3 dapat membantu mencegah aglutinasi keping-keping darah sehingga berpotensi mengurangi risiko terkena pengerasan pembuluh darah arteri dan penyakit jantung koroner.<sup>4</sup>

Potensi pasar ikan bandeng sangat tinggi sebagai makanan yang memiliki rasa yang gurih, tidak amis serta tidak mudah hancur dalam proses pengolahan.<sup>5</sup> Umumnya, ikan bandeng diolah menjadi banyak cara seperti diawetkan menggunakan garam/penggaraman, pemindangan, dan pengasapan.<sup>6</sup> Penggaraman yaitu cara pengolahan dengan memberikan garam pada takaran tertentu pada produk dilanjutkan dengan pengeringan.<sup>7</sup> Pemindangan yaitu suatu metode pengolahan dan pengawetan ikan yang cukup sederhana dengan cara merebus ikan yang telah diberi garam selama waktu yang ditentukan.<sup>8</sup> Pengasapan yaitu metode pengawetan ikan dengan peralatan sederhana yang akan menghasilkan tampilan berminyak atau mengilat pada ikan.<sup>9</sup> Namun, cara tersebut hanya mengubah tekstur dan komposisi ikan dan tidak dapat melunakkan tulang yang terdapat dalam daging ikan.<sup>10</sup> Untuk mengatasi masalah tersebut, ikan bandeng

<sup>1</sup> Sugito Sugito dkk., “Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IBPE 2016-2018,” *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10, no. 1 (2019).

<sup>2</sup> AS Bahri dkk., “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Ikan Bandeng Presto di Kelurahan Lakkang Kota Makassar,” *Makasar: UNM*, 2020.

<sup>3</sup> Imra Imra dkk., “Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*),” *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 11, no. 1 (2019).

<sup>4</sup> Andi Asni dkk., “PKM Kelompok Pengolah Bandeng Presto di Kabupaten Pangkep,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah* 1, no. 1 (2022).

<sup>5</sup> M Rimawan, “Integrated Food Business Management,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo* 8, no. 3 (2024).

<sup>6</sup> Andi Tenri Abeng dan Zulkifli Maulana, “Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep,” 2019.

<sup>7</sup> Dewi Kresnasari, “Pengaruh Pengawetan dengan Metode Penggaraman dan Pembekuan terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*),” *Scientific Timeline* 1, no. 1 (2021).

<sup>8</sup> Rini Fitriani dan Suri Amilia, “Produksi Pemindangan Ikan Tongkol Variasi Konsumsi Olahan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Gampang Aceh Kabupaten Aceh Timur,” *Nawadeepa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2023.

<sup>9</sup> Darianto Darianto, “Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele,” *Journal of Mechanical Engineering Manufactures Materials and Energy* 2, no. 2 (2018).

<sup>10</sup> Christ Kartika Rahayuningsih dan Sri Sulami Endah Astuti, “Proses Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Kadar Protein,” *Jurnal Penelitian Kesehatan* 15, no. 1 (2017).

kemudian dimasak dengan panci bertekanan (*pressure cooker*) atau *autoclave* sehingga akan menghasilkan bandeng yang berduri lunak yang biasanya dikenal dengan sebutan bandeng presto.

Setiap tahun, permintaan bandeng presto terus meningkat, karena rasanya yang enak dan mengandung sumber protein, rendah lemak, dan tinggi kalsium.<sup>11</sup> Berdasarkan penelitian, kandungan gizi setiap 100 g bandeng presto mengandung 2,6 kkal energi, 27,10% protein, 9,98% lemak, 0,22 % kalsium, serta 58,93% kadar air.<sup>12</sup> Durasi pemasakan dan panci bertekanan (*pressure cooker*) memengaruhi karakteristik dan komposisi dari bandeng presto yang dihasilkan. Peningkatan waktu proses pemasakan hingga maksimal 4 jam, terbukti dapat meningkatkan penampilan, aroma, dan rasa bandeng presto.

Keberadaan usaha pembuatan bandeng presto di Jepara adalah salah satu usaha untuk meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan. Keberadaannya perlu untuk didukung karena jika usaha pengolahan ini dilakukan secara masif maka akan mendukung Jepara sebagai salah satu daerah yang mempunyai potensi sektor perikanan sebagai salah satu aktivitas ekonomi produktif bagi warganya. Semakin banyak warga yang terlibat dalam aktivitas ekonomi pengolahan hasil laut, semakin besar pula peluang sektor pengolahan hasil laut menjadi sumber penghidupan masyarakat.

Mitra pengabdian adalah Omah Bandeng. Mitra merupakan pengusaha bandeng presto “Omah Bandeng” yang memiliki toko/merek “Pawon Kencono” yang berada di Jalan Ahmad Yani, Pengkol, Jepara. Mitra “Omah Bandeng” merupakan retail bandeng presto yang menerima setoran dari beberapa produsen bandeng presto lain. Saat ini usaha *home industry* yang setor sebanyak 5 unit usaha. Selama ini, setiap unit usaha bandeng presto mengolah bandeng mentah antara 70kg-100 kg bandeng mentah setiap harinya. Jika kebutuhan bahan baku bandeng tiap unit usaha dibuat rata-rata minimal 70 kg/hari, maka jumlah bahan baku yang dibutuhkan kelompok usaha minimal sebanyak  $5 \times 70 \text{ kg} = 350 \text{ kg/hari}$ . Harga bandeng berukuran sedang rata-rata mencapai Rp 30.000,-/kg, sehingga kebutuhan bahan baku harian yang diperlukan sebesar Rp 10.500.000,- atau sekitar Rp 315.000.000,- setiap bulannya.

Setelah diproses menjadi bandeng presto, harga di tingkat produsen adalah sekitar Rp 105.000,-/kg. Harga ini jauh lebih terjangkau dibandingkan dengan harga bandeng presto yang dijual di pusat oleh-oleh yang harganya berkisar antara Rp 150.000,-/kg hingga Rp 180.000,-/kg. Dengan demikian, seharusnya bandeng duri lunak produksi binaan “Omah Bandeng” lebih bersaing, namun faktanya menunjukkan hal yang berbeda. Produksi atau omzet usaha produk ini berada di kondisi yang hampir tidak ada perkembangan, yang termasuk tantangan kompleks yang terkait dengan berbagai aspek. Aspek-aspek tersebut meliputi aspek produksi, teknologi, kualitas, kemasan, manajemen pemasaran dan aspek-aspek lain yang harus dicari solusinya.

Eksistensi dan keadaan produsen bandeng “Omah Bandeng” merupakan gambaran dari pengusaha kecil bandeng duri lunak. Pembuatan bandeng presto ini membutuhkan pekerja berkisar 2-4 orang. Meskipun demikian, apabila mempertimbangkan omzet usaha serta potensi pasarnya, usaha pengolahan

<sup>11</sup> Asni dkk., “PKM Kelompok Pengolah Bandeng Presto di Kabupaten Pangkep.”

<sup>12</sup> Retno Ayu Kurniasih, “Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda,” *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 1, no. 2 (2017).

ikan bandeng ini menunjukkan jaringan yang luas dan membutuhkan banyak pekerja (mulai dari petani tambak hingga tim pemasaran). Hal ini tentu berpengaruh signifikan terhadap kegiatan perekonomian masyarakat di Jepara.

Mitra pengabdian memerlukan pendampingan agar mereka dapat menembus pasar yang lebih luas melalui peningkatan kapasitas produksi, kualitas produk, dan *redesign* kemasan. Oleh sebab itu, dibutuhkan program pendampingan strategis yang mampu menjadi penanggulangan dari masalah yang dijumpai oleh pengusaha bandeng presto. Hasil dari program pendampingan ini diharapkan akan berpengaruh positif terhadap kegiatan perekonomian masyarakat Jepara secara keseluruhan.

## **METODE PENGABDIAN**

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka ditentukan solusi untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Metode pendekatan dan penerapan iptek yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra meliputi cara-cara seperti penyuluhan, pelatihan, praktik langsung, serta bimbingan dan pendampingan.<sup>13</sup> Permasalahan yang terjadi pada mitra penggunaan teknologi dalam proses pengolahan dan pemasaran. Adapun tahapan metode pelaksanaan yang akan dilaksanakan dalam mendukung terealisasinya program pengabdian adalah sebagai berikut:

### 1. Observasi dan Analisis Mitra

Tim pengabdi melakukan observasi serta analisis terhadap kondisi mitra, permasalahan mitra, pengolahan produk, hingga pemasaran produk. Dengan metode ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran yang komprehensif mengenai pengadaan alat TTG dan strategi pemasaran yang efektif untuk produk olahan ikan bandeng.

### 2. Program Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Produksi

Untuk meningkatkan produktivitas dan jaminan kualitas produk maka akan dilakukan dengan cara pengadaan alat TTG berupa satu set alat pembuatan bandeng presto (mesin presto dengan kapasitas 60 kg yang sudah dilengkapi penyekat dan panci) yang merupakan modifikasi dari alat LTHPC dan mesin pengemas. Pada tahap ini juga dilakukan praktik dan pendampingan penggunaan alat TTG pada mitra secara langsung.

### 3. Program Penguatan Strategi Pemasaran

Program pemasaran terdiri dari *redesign* kemasan yang menarik serta pelatihan dan pendampingan tentang strategi pemasaran yang efektif. Selain itu, dilakukan pameran produk hasil mitra pengabdian dan studi banding ke Bandeng Presto Juwana Elrina.

### 4. Pemantauan dan Evaluasi

Pada tahap ini, tim pengabdi melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap kemampuan mitra dalam memproses produk ikan bandeng menggunakan alat TTG yang diberikan, yaitu mesin presto dan

---

<sup>13</sup> Andi Abriana dkk., "Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros," *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6, no. 2 (2021).

*vacuum sealer*. Mereka juga dinilai kemampuannya dalam menerapkan strategi pemasaran serta hasil dari partisipasi dalam pameran yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, Tenaga Kerja, dan Transmigrasi (Diskopukmnakertrans) Kabupaten Jepara.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Salah satu potensi perikanan tambak di Jepara yang bernilai tinggi adalah bandeng. Di antara jenis ikan tambak lainnya, ikan bandeng memberikan kontribusi produksi dan nilai rupiah yang paling besar.<sup>14</sup> Jumlah produksi yang cukup besar tidak dibarengi dengan pengolahan pasca panen yang memadai. Di sela-sela daging bandeng terdapat banyak duri/tulang halus yang sering kali menimbulkan masalah ketika dikonsumsi, sehingga diperlukan alternatif yang lain untuk dapat menikmati olahan ikan bandeng dengan duri/tulang yang lunak, misalnya presto.<sup>15</sup> Untuk mengatasi masalah tersebut, ikan bandeng kemudian dimasak dengan panci bertekanan (*pressure cooker*) atau *autoclave* sehingga akan menghasilkan bandeng yang berduri lunak yang biasanya dikenal dengan sebutan bandeng presto.

Mitra adalah “Omah Bandeng” dengan nama toko “Pawon Kencono” yang berlokasi di Jalan Ahmad Yani, Pengkol, Jepara. Olahan produk yang dihasilkan adalah bandeng presto, otak-otak bandeng, bandeng duri cabut *crispy*, dan lain-lain. Berdasarkan proses observasi dan analisis yang dilakukan oleh tim pengabdi dengan mitra, ditemukan beberapa permasalahan mendasar yang butuh diselesaikan agar usaha pembuatan bandeng presto dapat lebih berkembang.

Pada aspek kapasitas dan kualitas produksi, permasalahan yang dihadapi oleh para pengusaha selama ini adalah pemakaian teknologi sederhana dalam proses pemasakan bandeng presto. Panci presto yang dibeli dari toko, yang dapat menampung bandeng mentah dengan kapasitas paling banyak 9 kg merupakan alat yang dipakai. Proses memasak memakai kompor gas elpiji dengan durasi pemasakan sekitar 180 menit atau 3 jam. Apabila memasak 70 kg bandeng, diperlukan 8 kompor atau proses pemasakan sebanyak 8 kali. Metode ini sangat boros dan menggunakan bahan bakar dengan berlebihan. Kelemahan dalam aspek kapasitas produksi juga berimbas pada kualitas bandeng presto yang dihasilkan. Panci presto yang digunakan memiliki bentuk silinder berdiameter 30 cm dan tanpa rak pelapis, yang mengakibatkan tingkat kerusakan mencapai  $\pm 10\%$ . Permasalahan ini sering kali menyebabkan ekor bandeng tertekuk dan kondisi bandeng gepeng, yang pada akhirnya mempengaruhi aspek kualitas tekstur atau penampilan bandeng. Meskipun tidak ada masalah dari aspek tingkat kelunakan, aspek rasa masih perlu ditingkatkan.

Pada aspek pemasaran, permasalahan pertama adalah segmen pasar utama mitra adalah pasar tradisional. Produk bandeng umumnya dijual tanpa kemasan atau hanya kemasan yang sangat sederhana. Kualitas pengemasan yang masih menggunakan alat *press* sederhana menghasilkan kemasan kurang maksimal, terutama pada proses pengedapan udaranya. Mengingat segmen pasar masih pasar tradisional

<sup>14</sup> Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, “Diagram Timbang Nilai Tukar Petani Subsektor Perikanan Tangkap Jawa Tengah (Hasil Survei Penyempurnaan Diagram Timbang Nilai Tukar Petani 2017),” <https://jeparakab.bps.go.id/id>.

<sup>15</sup> I Gede Hendi Sumadi dan Novalina Maya Sari Ansar, “Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos* sp) dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng,” *Jurnal Pengolahan Pangan* 6, no. 1 (2021).

dan umumnya belum dikemas dalam dos, selama ini sebagian besar pengusaha belum memanfaatkan mesin *vacuum* dalam proses pengemasan. Pengemasan dengan mesin vakum membutuhkan plastik yang lebih tebal.<sup>16</sup> Oleh karena itu, pemilihan ketebalan plastik pada bahan kemasan akan memengaruhi kualitas serta masa simpan produk makanan.<sup>17</sup> Namun, plastik khusus untuk kemasan kedap udara juga cukup sulit untuk ditemukan di pasaran daerah sekitar mitra.

Promosi untuk produk ini juga sangat minim, sehingga meskipun rasanya mungkin lebih lezat dan harganya lebih terjangkau, namun dengan minimnya promosi dan kemasan yang masih sederhana akan membuat konsumen kurang tertarik untuk membelinya. Belum adanya promosi produk juga mengakibatkan produk bandeng presto asal Jepara belum banyak dikenal, meskipun mempunyai kualitas rasa lebih enak dibandingkan dengan bandeng asal Juwana. Hal ini berkaitan dengan manajemen usaha yang selama ini masih cenderung tradisional. Akibatnya, aspek-aspek penting seperti aspek kemasan dan pemasaran kurang diperhatikan.



**Gambar 1.** Pemberian Bantuan Alat Presto dan *Vacuum Sealer*

Dari berbagai permasalahan tersebut, tim pengabdi membuat program peningkatan kapasitas dan kualitas produksi. Dalam kegiatan ini, tim pengabdi merancang bangun alat presto. Alat presto dengan kapasitas 40-60 kg bahan baku untuk sekali masak ini adalah modifikasi dari alat pembuat bandeng presto LTHPC yang memberikan beberapa keunggulan. Beberapa keunggulan utama yang akan diterapkan dari alat pembuat bandeng presto ini adalah:

1. Produktivitas yang lebih tinggi: dalam sekali proses alat ini dapat memasak hingga 40 kg bandeng, sementara dalam sekali proses atau satu panci mitra hanya dapat memasak 9 kg bandeng, yang berarti peningkatan produktivitas hingga sekitar 5 kali lipat.

<sup>16</sup> Abdul Hadi dkk., “Pelatihan Penggunaan Vakum Sealer untuk Mempertahankan Kadar Air dan Memperpanjang Umur Simpan Ikan Asin pada Produsen Ikan Asin di Desa Layeun Kecamatan Leupung,” *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi* 7, no. 1 (2025).

<sup>17</sup> Frets Rieuwpassa dkk., “Penguatan Usaha Pengasapan Ikan melalui Teknologi Pengemasan Produk,” *Jurnal Ilmiah Tatengkorang* 6, no. 1 (2022).

2. Hemat waktu: proses pemasakan hanya memerlukan waktu 75 menit, dibandingkan dengan cara lama yang memerlukan waktu 180 menit atau 3 jam, sehingga efisiensi waktu meningkat sekitar 240%.
3. Hemat bahan bakar gas: proses pemasakan yang lebih singkat juga berarti penggunaan gas yang lebih rendah sehingga biaya produksi lebih rendah.
4. Hemat biaya: dengan produktivitas yang meningkat, waktu yang lebih singkat, dan penggunaan gas yang lebih optimal, biaya produksi menjadi jauh lebih rendah sehingga margin keuntungan pun meningkat.
5. Kualitas lebih tinggi: alat ini menjamin tingkat kerusakan 0%, tanpa ada bandeng yang rusak akibat tertekuk atau gepeng, karena desain diameter panci presto yang tepat yaitu 60 cm serta terdapat rak-rak pelapis dalam penyusunan bandeng.

Untuk meningkatkan ketahanan atau keawetan bandeng presto, akan diterapkan mesin pengemas sistem *vacuum* (hampa udara). Dengan mengemas makanan menggunakan mesin *press vacuum* dapat membuat makanan lebih awet, tahan lama, tidak berbau, dan tidak mudah busuk. Hal ini terjadi karena mesin *vacuum* menghambat terjadinya penyerapan air sebagai oksigen bebas ke dalam wadah produk yang dikemas.<sup>18</sup> Dengan kemasan *vacuum* juga akan meningkatkan pula nilai jual produk, selain itu produk dapat dibeli oleh konsumen dari luar kota bahkan luar negeri.

Peningkatan kapasitas dan kualitas produk harus sejalan dengan penguatan pemasaran. Mengelola sebuah usaha membutuhkan kemampuan pemasaran yang baik karena hal tersebut sangat penting.<sup>19</sup> Untuk mencapai tujuan pemasaran yang lebih baik, dilakukan program strategi pemasaran, antara lain: 1) Membuat desain kemasan yang lebih menarik; 2) Memperluas jaringan pemasaran dan segmen pasar; 3) Melakukan studi banding ke Bandeng Presto Juwana Elrina untuk menambah pengetahuan mengenai aspek produksi dan manajemen usaha.



Gambar 2. Desain Kemasan yang Baru

<sup>18</sup> Brilliant Mahardika Wah Martus Putra dkk., “Perancangan Alat Vakum untuk Meningkatkan Daya Tahan Produk Olahan Ikan Gabus di PT. XYZ,” *Jurnal Serambi Engineering* 9, no. 1 (2024).

<sup>19</sup> Dewi Mariam dan Raden Johnny Hadi Raharjo, “Sosialisasi Sosial Media Marketing untuk Meningkatkan Pengetahuan Digital Marketing kepada Santri Pondok Pesantren Al-Muhajirin III Jombang,” *Al Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 1 (2025).

*Redesign* kemasan meliputi kemasan dos bandeng, tas kain sebagai wadah, plastik berlabel toko, hingga gelas *souvenir*. Kemasan memainkan peran penting dalam membuat kemasan yang bagus dan menarik, karena semakin menarik kemasan tersebut, semakin besar kemungkinan menarik perhatian para pelanggan. Khusus untuk produk oleh-oleh makanan, kemasan harus menarik, dilengkapi dengan nama makanan, kata-kata yang menarik, dan memberikan informasi mengenai tempat makanan tersebut diproduksi.<sup>20</sup> Desain kemasan “Pawon Kencono” milik mitra “Omah Bandeng” memperhatikan efektivitas tampilan, keamanan makanan, aspek ergonomis, serta kemudahan dalam penyampaian. Kemasan juga dirancang sebagai sarana promosi dan menggunakan bahan dengan warna alami untuk menunjukkan produk yang ramah lingkungan. Informasi yang tercantum di kemasan akan membantu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut.

Setelah desain kemasan, mitra diberikan sosialisasi mengenai pemasaran dengan cara memperluas jaringan pemasaran dan segmen pasar. Membuat jaringan pemasaran lebih luas dilakukan dengan membagi pasar menjadi bagian-bagian kecil (identifikasi pasar) agar bisa menemukan pasar yang tepat untuk produk olahan ikan bandeng, lalu menyusun strategi atau rencana untuk masuk ke setiap bagian pasar tersebut. Segmen pasar menyasar tidak hanya pasar tradisional tetapi juga toko-toko, pusat oleh-oleh, dan kantor-kantor, baik di dalam maupun luar kota Jepara. Membangun hubungan dengan lembaga pemerintah dan para pelaku bisnis lainnya perlu dilakukan agar mendapatkan dukungan yang lebih besar. Dengan bantuan dari pemerintah serta lembaga lainnya, mitra dapat memperoleh sumber daya tambahan, seperti pelatihan lebih lanjut dan akses terhadap modal.



**Gambar 3.** Pameran Produk di Pantai Bandengan

Pameran produk dilaksanakan pada tanggal 05 Mei 2024. Pameran ini diselenggarakan oleh Diskopukmnakertrans Kabupaten Jepara di Pantai Bandengan. Peserta pameran ini diikuti oleh 38 pengusaha makanan olahan, termasuk mitra “Omah Bandeng”. Pameran ini bahkan dihadiri secara langsung oleh Bupati Jepara. Bapak bupati menyampaikan bahwa usaha-usaha UMKM di Jepara membutuhkan bantuan agar dapat mengatasi berbagai masalah yang dihadapi. Beliau mencoba beberapa produk mitra yang dipamerkan dan menyatakan bahwa bandeng prestonya sangat gurih. Tim pengabdi

<sup>20</sup> Lovely Lady dkk., “Sertifikasi Halal dan Desain Kemasan Produk untuk Meningkatkan Kepercayaan dan Permintaan Masyarakat terhadap Sate Bandeng,” *Jurnal Abdi Insani* 12, no. 1 (2025).

memberikan *tester* produk kepada pengunjung yang hadir. Semua produk yang dipamerkan berhasil terjual oleh pengunjung, hanya terasi dan abon yang tidak terjual habis. Sebagian besar pembeli yang datang adalah ibu-ibu. Pameran yang telah dilakukan untuk memperkenalkan produk bandeng kepada pengunjung menjadi ajang promosi produk yang dimiliki mitra. Berpartisipasi dalam acara seperti ini bisa memperluas jaringan dan peluang penjualan. Lewat pameran ini, mereka bisa berinteraksi langsung dengan pembeli dan mendapat masukan yang berguna. Terlibat dalam acara ini juga memperkuat hubungan dan membuka peluang baru untuk penjualan serta kerja sama.



**Gambar 4.** Studi Banding ke Bandeng Presto Juwana Elrina

Selain pameran, tim pengabdi juga memfasilitasi mitra untuk mengikuti studi banding ke Bandeng Presto Juwana Elrina pada tanggal 19 Juni 2024. Bandeng Presto Juwana Elrina beralamat di jalan Pandanaran No.57, Randusari, Kec. Semarang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50244. Bandeng Presto Juwana Elrina menjual berbagai produk, diantaranya bandeng duri lunak, lumpia semarang, tahu bakso, wingko, otak-otak bandeng, bandeng teriyaki, dan bandeng siap saji. Kegiatan ini diawali dengan pemberian materi oleh Bapak Daniel sebagai pemilik Bandeng Presto Juwana Elrina. Materi dimulai dari sejarah Bandeng Presto Juwana Elrina, persiapan tambak bandeng, bahan tambahan yang dibutuhkan, proses pengolahan, metode pengolahan, metode pengemasan, hingga standar penyimpanan. Materi diberikan dengan cara diskusi agar mitra dapat menyampaikan pendapatnya secara langsung. Berdasarkan pengalaman yang telah dialami, Bapak Daniel menyarankan kepada mitra agar tidak terlalu buru-buru untuk dapat membuat produk yang unggul.

Pemantauan dan evaluasi dilakukan secara rutin untuk mengevaluasi dampak dari program tersebut. Pendampingan penggunaan alat presto untuk menambah kuantitas produksi serta vakum sealer untuk mempertahankan kadar air dan memperpanjang umur simpan ikan bandeng pada mitra terdapat peningkatan yang signifikan terhadap pengetahuan mereka. Strategi pemasaran yang diarahkan dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan omzet mitra. Evaluasi ini tidak hanya digunakan untuk mengecek hasilnya, tetapi juga untuk merencanakan kegiatan serupa di masa depan<sup>21</sup>.

<sup>21</sup> Mariam dan Raharjo, "Sosialisasi Sosial Media Marketing untuk Meningkatkan Pengetahuan Digital Marketing kepada Santri Pondok Pesantren Al-Muhajirin III Jombang."

Dengan mengetahui mana bagian yang berhasil dan mana yang masih perlu diperbaiki, tim pengabdi dapat membuat program yang lebih baik dan lebih sesuai dengan kebutuhan mitra.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa pengabdian dengan judul “Pendampingan Kelompok Usaha Pengolahan Ikan Bandeng sebagai Produk Khas Jepara” telah berjalan sesuai dengan rancangan kegiatan awal. Dari hasil pemantauan dan evaluasi yang telah dilakukan oleh tim pengabdi, dapat disimpulkan bahwa program pendampingan ini memberikan banyak manfaat bagi mitra. Mitra dapat menjalankan proses pendampingan dengan baik, sehingga manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan program pendampingan ini antara lain: 1) Mampu meningkatkan kuantitas produksi dan produk lebih tahan lama; 2) Kemasan lebih menarik pembeli sehingga dapat menaikkan omzet; 3) Pameran produk memperkenalkan produk kepada target pasar yang lebih luas; dan 4) Mampu meningkatkan pengetahuan kualitas produksi dari studi banding yang dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, Andi Tenri, dan Zulkifli Maulana. “Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep.” 2019.
- Abriana, Andi, Erni Indrawati, dan Rahmawati Rahman. “Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros.” *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6, no. 2 (2021).
- Asni, Andi, Kasmawati Kasmawati, dan Hamsiah Hamsiah. “PKM Kelompok Pengolah Bandeng Presto di Kabupaten Pangkep.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah* 1, no. 1 (2022).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. “Diagram Timbang Nilai Tukar Petani Subsektor Perikanan Tangkap Jawa Tengah (Hasil Survei Penyempurnaan Diagram Timbang Nilai Tukar Petani 2017).” <https://jeparakab.bps.go.id/id>.
- Bahri, AS, Saparuddin Saparuddin, Muh Fiqriansyah Wahab, Deny Romadhon Badaring, dan Hajar Dewantara. “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Ikan Bandeng Presto di Kelurahan Lakkang Kota Makassar.” *Makasar: UNM*, 2020.
- Darianto, Darianto. “Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele.” *Journal of Mechanical Engineering Manufactures Materials and Energy* 2, no. 2 (2018).
- Fitriani, Rini, dan Suri Amilia. “Produksi Pemindangan Ikan Tongkol Variasi Konsumsi Olahan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Gampong Aceh Kabupaten Aceh Timur.” *Nawadeepa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2023.
- Hadi, Abdul, Nunung Sri Mulyani, Silvia Wagustina, dan Agus Hendra Al Rahmad. “Pelatihan Penggunaan Vakum Sealer untuk Mempertahankan Kadar Air dan Memperpanjang Umur Simpan Ikan Asin pada Produsen Ikan Asin di Desa Layeun Kecamatan Leupung.” *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi* 7, no. 1 (2025).
- Imra, Imra, Muhammad Fadnan Akhmadi, dan Diana Maulianawati. “Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*).” *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 11, no. 1 (2019).
- Kartikaningsih, Hartati, Lina Asmarawati, Mimit Primyastanto, Supriyadi Supriyadi, dan Rhytia Ayu Christiany Putri. “Otak Otak Bandeng Milenial, Diversifikasi Produk Bandeng Cabut Duri untuk

- Segala Umur dari CV Anugrah Mitra Lestari.” *Journal of Innovation and Applied Technology* 7, no. 1 (2021).
- Kresnasari, Dewi. “Pengaruh Pengawetan dengan Metode Penggaraman dan Pembekuan terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*).” *Scientific Timeline* 1, no. 1 (2021).
- Kurniasih, Retno Ayu. “Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda.” *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 1, no. 2 (2017).
- Lady, Lovely, Lely Herlina, dan Yayan Harry Yadi. “Sertifikasi Halal dan Desain Kemasan Produk untuk Meningkatkan Kepercayaan dan Permintaan Masyarakat terhadap Sate Bandeng.” *Jurnal Abdi Insani* 12, no. 1 (2025).
- Mariam, Dewi, dan Raden Johnny Hadi Raharjo. “Sosialisasi Sosial Media Marketing untuk Meningkatkan Pengetahuan Digital Marketing kepada Santri Pondok Pesantren Al-Muhajirin III Jombang.” *Al Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 1 (2025).
- Putra, Brilliant Mahardika Wah Martus, Iwan Nugraha Gusniar, dan Bobie Suhendra. “Perancangan Alat Vakum untuk Meningkatkan Daya Tahan Produk Olahan Ikan Gabus di PT. XYZ.” *Jurnal Serambi Engineering* 9, no. 1 (2024).
- Rahayuningsih, Christ Kartika, dan Sri Sulami Endah Astuti. “Proses Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Kadar Protein.” *Jurnal Penelitian Kesehatan* 15, no. 1 (2017).
- Rieuwpassa, Frets, Siegried Berhimpon, dan Obyn Imhart Pumpente. “Penguatan Usaha Pengasapan Ikan melalui Teknologi Pengemasan Produk.” *Jurnal Ilmiah Tatengkorang* 6, no. 1 (2022).
- Rimawan, M. “Integrated Food Business Management.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo* 8, no. 3 (2024).
- Sugito, Sugito, Alan Prahutama, Tarno Tarno, dan Abdul Hoyyi. “Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IBPE 2016-2018.” *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10, no. 1 (2019).
- Sumadi, I Gede Hendi, dan Novalina Maya Sari Ansar. “Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos* sp) dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng.” *Jurnal Pengolahan Pangan* 6, no. 1 (2021).