Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat | LPPM UNSERA
Website: https://ejournal.unsera.ac.id/index.php/senama
E-ISSN : 3063-4849

# Pelatihan Diversifikasi Dalam Pengolahan Kerupuk Soring Ikan Bondolan Inovasi Rasa, Re –Branding Dan Digitalisasi Di Kelurahan Tembong Kota Serang

**Lina Marliana Dewi[1], Wahyuddin[2], Rt. Erlina Gentari [3], M. Akmal Dwi Putra[4], Nurul Aathirah R[5], Nur Fitria Hamidah[6]**

[1,3] Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Serang Raya
[2] Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Serang Raya
[4,5,6] Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Politik dan Ilmu Hukum, Universitas Serang Raya

linamarlianadewi6@gmail.com

**ABSTRAK**

Peperek Bondolan atau *Gazza minuta* (*Leiognatrhidae*) adalah ikan yang hidup di perairan pantai sampai kedalaman 40 m, terbanyak didasar, makanannya organisme dasar. Kerupuk adalah makanan ringan yang dapat dimakan dengan nasi atau dengan cemilan lain. Pengolahan kerupuk soring dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi tinggi, meningkatkan perekonomian dan ikut mendukung pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. UMKM Poklahsar Murah Rezeki menghadapi berbagai tantangan dalam pengolahan kerupuk soring, diantaranya kualitas rasa, marketing dan pemanfaatan teknologi digital. Kegiatan pengabdian masyarakat berlokasi di Kp. Tembong sawo Kelurahan Tembong Kecamatan Cipocok. Tim pengabdian masyarakat memberikan pelatihan tentang diversifikasi produk perikanan, khususnya dalam pengolahan kerupuk soring ikan Bondolan. Kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pelatihan pengolahan kerupuk soring dengan inovasi menambahkan aroma ekstrak seblak, sehingga kerupuk soring tidak hanya rasa original, tetapi berbagai varian rasa. Tim pengabdian juga melakukan pendampingan UMKM dalam desain branding produk yang menarik untuk peningkatan daya saing produk. Sosialisasi pemasaran produk melalui media sosial dan e- commerce agar dapat memperluas pangsa pasar produk. Hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan di UMKM Kelurahan Tembong adalah diversifikasi pengolahan ikan Bondolan, adanya varian rasa ikan, pemasaran produk melalui media sosial. Diharapkan UMKM produksi kerupuk soring Bondolan dapat menjadi inkubator bisnis yang berkelanjutan dan mendapatkan *financial free*.

**Kata kunci:** *Branding, Diversifikasi, Kerupuk, Peperek Bondolan, Soring*

***ABSTRACT***

*Peperek Bondolan orLittle magpie (Leiognatrhidae) is a fish that lives in coastal waters to a depth of 40 m, mostly at the bottom, its food is basic organisms. Crackers are snacks that can be eaten with rice or other snacks. Soring cracker processing is carried out to increase high nutritional value, improve the economy and support sustainable management of natural resources. UMKM Poklahsar Murah Rezeki faces various challenges in processing soring crackers, including taste quality, marketing and utilization of digital technology. Community service activities are located in Kp. Tembong sawo, Tembong Village, Cipocok District. The community service team provides training on diversification of fishery products, especially in the processing of Bondolan fish soring crackers. Community service activities provide training in processing soring crackers with the innovation of adding seblak extract aroma, so that soring crackers are not only original in taste, but also have various flavors. The community service team also provides assistance to UMKM in designing attractive product branding to increase product competitiveness. Socialization of product marketing through social media and e-commerce in order to expand the product market share. The results of community service activities carried out in UMKM Tembong Village are diversification of Bondolan fish processing, the existence of fish flavor variants, product marketing through social media. It is hoped that UMKM producing Bondolan soring crackers can become a sustainable business incubator and getfinancial free.*

***Keywords****: Branding, Diversification, Crackers, Peperek Bondolan, Soring*

## 1. PENDAHULUAN

Pelatihan diversifikasi dalam pengolahan kerupuk soring ikan bondolan merupakan upaya penting dalam meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan, khususnya bagi masyarakat nelayan. Diversifikasi produk makanan olahan dari ikan tidak hanya menambah variasi dalam konsumsi tetapi juga berfungsi sebagai sumber pendapatan di tengah tantangan ekonomi.

Salah satu produk yang relevan adalah kerupuk tulang ikan, yang memanfaatkan bagian yang sering dibuang oleh industri perikanan. Studi oleh Ledheng et al. menunjukkan bahwa kerupuk tulang ikan merupakan inovasi yang memberikan nilai tambah dari limbah ikan, meningkatkan asupan gizi lokal, dan menunjang pemanfaatan sumber daya secara efisien (Ledheng et al., 2022). Teknik dan proses pembuatan setiap varian kerupuk dapat dijelaskan secara detail selama pelatihan, yang mencakup teknik pemilihan bahan, metode pengolahan, dan pengemasan.

Kerupuk soring ikan bondolan juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Pelatihan yang dilakukan oleh Ghazali et al. di Lombok Timur menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi kerupuk dapat dijadikan alternatif penghasilan yang menguntungkan di daerah pesisir (Ghazali et al., 2021). Pelatihan tersebut juga seharusnya mencakup aspek pemasaran produk, metode penjualan, serta pemanfaatan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar, seperti yang dilakukan oleh Amalia et al. dalam usaha kerupuk lepit dengan merekomendasikan e-marketing (Amalia et al., 2020).

Keterlibatan komunitas dalam pelatihan ini sangat penting; ibu-ibu rumah tangga dan kelompok wanita tani dapat berperan dalam pengolahan kerupuk ikan, sebagaimana diusulkan dalam program oleh Susanti et al., yang bertujuan meningkatkan keterampilan dan pendapatan keluarga (Susanti et al., 2022). Selain itu, pelatihan harus mencakup cara-cara menjaga keamanan pangan, termasuk pengecekan kualitas bahan baku (Febrian et al., 2024). Melalui proses ini, kepercayaan konsumen terhadap produk lokal juga dapat ditingkatkan, menciptakan dampak ekonomi dan sosial yang positif bagi masyarakat.

Keberhasilan pelatihan ini sangat bergantung pada komitmen dari peserta untuk mempraktikkan pengetahuan yang mereka peroleh. Untuk itu, pelatihan harus dirancang tidak hanya sebagai penyuluhan, tetapi juga sebagai sesi praktik langsung dengan pendampingan, yang terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta (Susanti et al., 2022). Oleh karena itu, melaksanakannya dengan pendekatan kooperatif antara pengajar dan peserta adalah langkah krusial untuk menciptakan kesinambungan dalam pengembangan usaha ini.

PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) merupakan salah satu program yang diselenggarakan oleh Kemenristekdikti melalui Ditjen Belmawa (Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan) untuk memberikan wadah bagi mahasiswa agar dapat meningkatkan kemampuan dalam bidang pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Program ini bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas dan inovasi mahasiswa, khususnya dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta mengaplikasikannya untuk memecahkan masalah atau memenuhi kebutuhan masyarakat.

Kegiatan PKM merupakan skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Pengabdian masyarakat merupakan salah satu pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang terdiri dari pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, terdapat riset dan pengembangan inovasi, serta pelestarian dan pengembangan ilmu yang unggul dan bermanfaat bagi masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian ini masyarakat mendapatkan pendampingnan, pelatihan sehingga dapat meningkatkan kemampuan sumber daya manusia.

**Peperek Bondolan** atau *Gazza minuta* (*Leiognatrhidae*) adalah ikan yang hidup diperairan pantai sampai kedalaman 40 m, terbanyak didasar, makanannya organisme dasar. Nama lain di berbagai daerah di Indonesia untuk ikan ini adalah ikan *papare*, *kempar*. Sebagian besar UMKM sudah memproduksi kerupuk soring yang berbahan dasar dari hasil laut lokal yaitu ikan Bondolan. Kerupuk adalah makanan ringan yang dapat dimakan dengan nasi atau dengan cemilan lain. Pengolahan kerupuk soring dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi yang tinggi dari ikan tersebut. Olahan pangan berbasis ikan dapat meningkatkan perekonomian bagi ibu rumah tangga (IRT) dan ikut mendukung pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Namun, UMKM, Poklahsar Murah Rezeki menghadapi berbagai tantangan, yaitu kualitas rasa, marketing dan pemanfaatan teknologi digital. Pada umumnya kerupuk soring berbahan ikan hanya dengan citarasa yang original, sehingga persaingan sangat ketat. Hal ini terjadi karena selain Poklasar Murah Rizki UMKM yang lain juga memproduksi produk dengan cirarasa yang sama.

Berdasarkan permasalahan tersebut, tim PKM baik DPL dan mahasiswa, memberikan warna baru dan berinovasi untuk menciptakan aroma ekstrak rasa yang kuat. Inovasi baru yaitu aroma seblak dengan aroma dari kencur dan daun jeruk serta cabe, tanpa menghilangkan rasa ikan bondolan yang gurih. Pengemasan dan branding akan membuat produk tersebut menjadi dikenal oleh para konsumen, agar lebih berkualitas dan memudahkan proses pemasaran. Tim DPL dan mahasiswa menfasilitasi pendampingan untuk branding. Marketing dalam penjualan pun masih terbilang belum luas untuk mengenalkan kerupuk soring tersebut, sehingga tim pun memberikan sosialisasi kepada pelaku UMKM untuk mengenalkan dan memperluas pangsa pasar dari produk tersebut melalui e-commerce dan media sosial.



Gambar 1. Tim PKM

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlokasi di Kp. Tembong Sawo Kelurahan Tembong Kecamatan Cipocok, didampingi oleh DPL dan mahasiswa KKM. Pada pertemuan pertama dilaksanakan pelatihan mengenai diversifikasi produk perikanan pada umumnya, secara khusus dalam pengolahan kerupuk soring ikan Bondolan. Tujuan pendampingan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk memberikan pelatihan pengolahan kerupuk soring dengan inovasi menambahkan aroma ekstrak seblak, sehingga keupuk soring, tidak hanya rasa original, tetapi berbagai varian rasa. Dalam pemasaran produk tersebut akan lebih mudah dengan menggunakan fasilitas e-commerce dan media sosial, dan produk tersebut akan lebih dikenal dengan menggunakan branding.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam pelatihan dan pendampingan terhadap pelaku UMKM Poklasar Murah Rizki dilaksanakan enam pertemuan:

Pertemuan pertama yaitu dilaksanakan dengan sosialisasi dan *Focus Discussion Group* (FGD) bersama pelaku UMKM mengenai diversifikasi produk perikanan pada umumnya, secara khusus pengolahan kerupuk soring ikan Bondolan.

Petemuan kedua, pelatihan inovasi varian rasa ekstrak dengan pengenalan rasa serta meracik bumbu ekstrak rempah tanpa menghilangkan rasa gurih dari ikan bondolan tersebut.

Petemuan ketiga, pelatihan cara menggoreng kerupuk soring berbumbu dengan tetap menjaga kerenyahan dari soring tersebut.

Pertemuan keempat, pelatihan cara penyimpanan soring agar berkualitas tanpa bahan pengawet.

Pertemuan kelima, pendampingan dan diskusi mengenai desain branding.

Pertemuan keenam, pendampingan dan sosialiasi tentang pemasaran produk agar lebih meluas pangsa pasarnya dengan menggunakan media sosial dan e-*commerce*.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi dalam pengolahan kerupuk soring ikan bondolan inovasi rasa,re-branding dan digitalisasi marketing setelah adanya pendampingan, pelaku UMKM mulai termotivasi. Sebagai bentuk inovasi dalam pengembangan produk, DPL dan mahasiswa KKM membantu memasarkan kembali produk kerupuk dan bakso ikan dengan menambahkan beberapa varian rasa baru. Langkah ini diambil untuk menarik minat konsumen baru sekaligus mempertahankan pelanggan lama melalui penyegaran produk.



Gambar 2. Kerupuk Baso Ikan

Proses pemasaran dilakukan melalui pendekatan langsung ke masyarakat, media sosial, dan jaringan kampus. Varian rasa yang ditawarkan menjadi nilai tambah bagi produk UMKM, sekaligus menjadi strategi untuk memperluas segmen pasar dan meningkatkan penjualan. Lokasi kegiatan di Kp. Tembong Sawo Kelurahan Tembong. Antusias dan partisipasi dengan pelaku UMKM, yaitu Mitra Poklasar Murah Rizki. Ada enam tahap proses pelatihan dan pendampinganya yaitu, pertemuan (1) dengan sosialisasi dan *Focus Discussion Group* (FGD) bersama pelaku UMKM mengenai diversifikasi produk perikanan pada umumnya, secara khusus pengolahan kerupuk soring ikan Bondolan, (2) Pelatihan inovasi varian rasa ekstrak dengan pengenalan rasa serta meracik bumbu ekstrak rempah tanpa menghilangkan rasa gurih dari ikan bondolan tersebut, (3) Pelatihan cara menggoreng kerupuk soring berbumbu, tetap menjaga kerenyahan dari soring tersebut, (4) Pelatihan cara penyimpanan soring agar berkualitas tanpa bahan pengawet, (5) Pendampingan dan diskusi mengenai desain branding, (6) Pendampingan dan sosialiasi tentang pemasaran produk agar lebih meluas pangsa pasarnya dengan menggunakan media sosial dan e-commerce.




Gambar 3. Varian Kerupuk Baso Ikan

Tahap akhir, evaluasi kegiatan secara keseluruhan. Setelah melakukan dua tahap yaitu (1) penyampaian pengetahuan dan pendampingan sehingga adanya perubahan dan inovasi untuk produk kerupuk soring dan media pendukung, yang telah didamping oleh dosen pembimbing lapangan dan Mahasiswa, (2) penyusunan laporan akhir dan publikasi hasil kegiatan pada jurnal/prosiding atau media massa.

Hasil kegiatan yang diperoleh berdasarkan kajian evaluasi sebelum dan

sesudah pelatihan menghasilkan varians rasa baru pada kerupuk soring, Diharapkan UMKM produksi kerupuk soring Bondolan dapat menjadi incubator bisnis serta berkelanjutan dan mendapatkan *financial free*.

## 4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM merupakan skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Pengabdian masyarakat merupakan salah satu pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang terdiri dari pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, terdapat riset dan mengembangkan inovasi, serta pelestarian dan pengembangan ilmu yang unggul dan bermanfaat bagi masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian ini masyarakat mendapatkan pendampingan, pelatihan sehingga dapat meningkatkan kemampuan sumber daya manusia.

Pengolahan kerupuk soring dilakukan dapat meningkatkan nilai gizi tinggi olahan pangan berbasis ikan pada anak dan masyarakat serta meningkatkan perekonomian dalam pendapatan IRT serta ikut mendukung pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. UMKM, Poklahsar Murah Rezeki berhasil melakukan diversifikasi produk olahan melalui kualitas rasa, marketing dan pemanfaatan teknologi digital. Dalam pemasaran produk tersebut menjadi lebih mudah dengan menggunakan fasilitas e-commerce dan media sosial. Produk tersebut menjadi lebih dikenal dengan menggunakan branding. Dengan adanya pendampingan dari DPL dan mahasiswa Universitas Serang Raya, diharapkan usaha ini dapat lebih berkembang melalui peningkatan promosi visual (spanduk & plang), serta dukungan dalam penjualan produk kembali agar mampu menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan pendapatan usaha serta peningkatan perekonomian rumahtangga.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Serang Raya, pelaku UMKM Poklasar Murah Rizki dan Seluruh warga Kp. Tembong Sawo Kelurahan Tembong Kecamatan Cipocok Kota Serang.

## DAFTAR PUSTAKA

Amalia, I., Rochdiani, D., & Budi, S. (2020). Strategi pemasaran usaha kerupuk lepit di desa darmacaang kecamatan cikoneng kabupaten ciamis. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 7(3), 809. https://doi.org/10.25157/jimag.v7i3.4023

Febrian, Y., Ilhamdy, A., & Amrizal, S. (2024). Analisis mutu dan keamanan pangan kerupuk ikan di beberapa daerah kabupaten bintan, kepulauan riau. Marinade, 7(01), 69-77. https://doi.org/10.31629/marinade.v7i01.6819

Firdaus, M. and Intyas, C. (2020). Efisiensi kapasitas dan biaya produksi kerupuk ikan melalui penggunaan mesin pengadonan pada ukm maharani. Pengabdianmu Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 185-191. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i2.1079

Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M., Nasiruddin, M., Suherman, S., ... & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan pengolahan kerupuk ikan di desa ekas buana kecamatan jerowaru kabupaten lombok timur. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa, 4(2). https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683

Lantu, I., Ahmad, I., Fachrussyah, Z., & Arman, V. (2024). Pemanfaatan limbah ikan tuna menjadi produk olahan makanan dengan konsep zero waste untuk meningkatkan ekonomi

masyarakat kawasan teluk tomini. Jurnal Abdi Insani, 11(1), 170-176. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1160

Ledheng, L., Hano'e, E., Fallo, Y., & Binsasi, R. (2022). Inovasi olahan tulang ikan menjadi kerupuk di kelompok nelayan wini kecamatan insana utara kabupaten timor tengah utara provinsi ntt. Jurnal Pengabdian Sains Dan Humaniora, 1(2), 42-49. https://doi.org/10.32938/jpsh.1.2.2022.42-49

Susanti, S., Ritonga, W., & Zati, V. (2022). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan kerupuk ikan guna meningkatkan ekonomi keluarga di kelurahan pasar baru kota tanjung balai sumatera utara. Jpma - Jurnal Pengabdian Masyarakat as-Salam, 2(1), 24-31. https://doi.org/10.37249/jpma.v2i1.399