

## MANAJEMEN PRODUKSI DAN PEMASARAN USAHA ABON DAN KERUPUK KULIT IKAN PATIN

Rifki Muhamad Imadudin<sup>\*1</sup>, Ruliyandi<sup>2</sup>, D. Yadi Heryadi<sup>3</sup>

<sup>\*1,2,3</sup>Program Pascasarjana Magister Agribisnis, Universitas Siliwangi

E-mail: <sup>\*1</sup>rifkimhmd899@gmail.com, <sup>2</sup>ruliyandi@gmail.com, <sup>3</sup>dyadiheryadi@unsil.ac.id

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui fungsi manajemen produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin serta untuk mengetahui fungsi manajemen pemasaran abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin oleh usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri. Penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif, lokasi penelitian dan penentuan responden ditentukan dengan sengaja (*purposive*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa usaha pengolah ikan Jaya mandiri sudah menerapkan fungsi manajemen produksi dengan baik. Penerapan fungsi manajemen meliputi proses perencanaan yang telah dilakukan seperti pengadaan bahan baku, alat, dan sertifikasi perizinan. Pada fungsi pengorganisasian dalam proses produksi sudah dilakukan secara terstruktur. Pada fungsi pengawasan produksi dilaksanakan oleh pemilik usaha pengolahan ikan serta dilakukan juga pengawasan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya. Pada tahap evaluasi dilakukan setiap satu bulan sekali yang dilihat dari hasil produksi dan pemasaran. Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri dalam memasarkan produknya menjalankan item bauran pemasaran yang terdiri dari 4P yaitu produk (*product*), lokasi (*place*), harga (*price*), dan promosi (*promotion*). Saluran pemasaran (distribusi) yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri menggunakan 2 tingkatan saluran pemasaran (distribusi).

**Kata kunci:** Abon, Kerupuk Kulit, Manajemen Produksi, Bauran Pemasaran, Saluran Pemasaran

### Abstract

*This study aimed to determine the management function of the production of catfish floss and catfish skin crackers and to determine the marketing management function of catfish floss and catfish skin crackers by the Jaya Mandiri fish processing business. This research uses descriptive qualitative research, the research location and determination of respondents were determined purposively. The results of this research show that the Jaya Mandiri fish processing business has implemented production management functions well. The implementation of management functions includes planning processes that have been carried out such as procurement of raw materials, tools and licensing certification. The organizing function in the production process is carried out in a structured manner. The production supervision function is carried out by the owner of the fish processing business and supervision is also carried out by the Tasikmalaya City Food Security, Agriculture and Fisheries Service. The evaluation stage is carried out once a month and looks at the results of production and marketing. Jaya Mandiri fish processing business in marketing its products carries out marketing mix items consisting of 4Ps, namely product, location, price and promotion. The marketing (distribution) channels used by the Jaya Mandiri fish processing business use 2 levels of marketing (distribution) channels.*

**Keywords:** Floss, Skin Crakers, Production Management, Marketing Mix, Marketing Channel

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang mempunyai kekayaan alam yang melimpah baik hayati maupun non hayati. Salah qsatu kekayaan hayati yang dimiliki yaitu mempunyai berbagai macam jenis ikan, yang mana ikan merupakan komoditas pangan yang banyak diminati dan dikonsumsi oleh semua orang.

Kota Tasikmalaya mempunyai potensi yang baik pada sumber daya perikanan, tingginya peminat konsumsi ikan di Kota Tasikmalaya, menjadikan konsumsi ikan selalu meningkat. Berdasarkan data tahun 2020, total realisasi konsumsi ikan adalah 22,41 kg/kapita/tahun, pada tahun 2021 total realisasi konsumsi ikan adalah 22,95 kg/kapita/tahun, dan pada tahun 2022 total realisasi konsumsi ikan adalah 23 kg/kapita/tahun. Sedangkan jenis ikan yang dibudidayakan di Kota Tasikmalaya

diantaranya adalah Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*), Ikan Nilem (*Osteochilus vittatus*), Ikan Gurame (*Osphronemus goramy*), Ikan Tawes (*Puntitus Javanicus*), Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), Ikan Lele (*Clarias sp*), Ikan Mas (*Cyprinus carpio*), dan Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*), Ikan Tambakan (*Helostoma temminckii*) (Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya, 2023).

Ikan dapat cepat mengalami proses pembusukan atau mudah rusak apabila tidak ditangani atau dicegah dengan baik. Proses terjadinya pembusukan pada ikan itu disebabkan oleh perubahan kimia dan kontaminasi mikroba atau bakteri. Maka untuk mencegah proses terjadinya pembusukan pada ikan diperlukan penanganan khusus seperti dengan pengolahan ikan.

Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan ikan supaya lebih awet sehingga bisa disimpan dan dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama. Proses pengolahan ikan bisa dilakukan dengan berbagai cara diantaranya seperti pengeringan, pengasapan, penggaraman, peragian, pendinginan, pemindangan, serta dijadikan olahan makanan lainnya misalnya seperti pembuatan abon ikan dan kerupuk kulit ikan. Pengembangan industri pengolahan hasil perikanan adalah salah satu bagian dari agroindustri yang memiliki daya saing dan merupakan salah satu utama dalam pembangunan nasional pada sektor perikanan.

Beberapa olahan diproduksi oleh masyarakat supaya meningkatkan penerimaan konsumen terhadap bahan baku ikan. Salah satu pengolahan ikan yang berada di Kota Tasikmalaya adalah Pengolah ikan Jaya Mandiri yang merupakan usaha pengolahan ikan dengan memproduksi abon dan kerupuk kulit ikan yang berlokasi di Kelurahan Sukanagara, Kecamatan Purbaratu, Kota Tasikmalaya. Tujuan didirikan usaha ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk, membuka lapangan usaha baru, serta meningkatkan pendapatan.

Bahan dasar yang digunakan oleh Pengolah Ikan Jaya Mandiri dalam membuat abon ikan dan kerupuk kulit ikan adalah ikan patin. Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu jenis ikan asli Indonesia yang telah berhasil didomestikasi. Ikan patin memiliki penampilan daging putih, tingkat kesegaran yang tinggi, dengan sedikit tulang, kulit, dan sedikit bau amis (Ariyanto dan Utami, 2006). Daging ikan patin mempunyai gizi yang baik yaitu rendah sodium sehingga cocok untuk yang diet garam, mudah dicerna oleh usus, dan mengandung kalsium, zat besi, serta mineral yang baik untuk kesehatan tubuh (hernowo, 2021). Dalam penelitian ini, daging ikan patin dimanfaatkan untuk pembuatan abon, sedangkan kulitnya diambil dan dimanfaatkan untuk diolah menjadi kerupuk kulit.

Pengolahan ikan Jaya Mandiri menjalankan manajemen didalam kegiatan usaha pembuatan abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin. Manajemen usaha sangat diperlukan supaya dapat berjalan lancar serta mendapatkan hasil yang sesuai harapan. Penerapan manajemen pemasaran yang baik sangat dibutuhkan oleh usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri supaya dapat dikelola secara efektif. Pengusaha pengolahan ikan harus memutuskan bagaimana kombinasi produk, harga, promosi, dan saluran distribusi sehingga produk yang dihasilkan bisa sampai ke tangan konsumen. Berdasarkan wawancara awal, permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin adalah mengenai kenaikan harga bahan baku serta bumbu-bumbu yang akan digunakan untuk produksi. Kenaikan bahan tersebut bisa dipicu karena adanya inflasi. Hal ini didukung menurut Sadono Sukirno (2016) yang menyatakan bahwa inflasi merupakan suatu proses kenaikan harga-harga yang berlaku

dalam suatu perekonomian. Tetapi untuk saat ini pelaku usaha belum menaikkan harga produk yang dijual karena untuk mempertahankan konsumen atau pelanggan.

Permasalahan lainnya yang dihadapi yaitu mengenai transportasi dalam distribusi barang. Dalam distribusi barang biasanya dilakukan oleh pemilik usaha dengan menggunakan motor untuk mengantar produk olahan ke sentra oleh-oleh atau konsumen, tetapi dalam pendistribusian menggunakan motor ada keterbatasan dalam membawa muatan barang, sehingga diperlukan transportasi yang lebih besar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan manajemen produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin pada usaha pengolah ikan Jaya Mandiri dengan melihat *planning, organizing, actuating, controlling* (POAC). Dengan menggunakan konsep POAC diharapkan dapat termanajemen dengan baik (Dakhi, 2016). Serta untuk mengetahui kegiatan pemasaran abon dan kerupuk kulit ikan patin pada usaha pengolah ikan Jaya Mandiri yaitu menggunakan bauran pemasaran yaitu *marketing mix* (4P) meliputi *product, price, promotion, dan place* (4P), serta saluran distribusi pemasaran. Maka penelitian tersebut perlu dilakukan untuk menganalisis terkait manajemen produksi yang digunakan untuk melihat setiap proses produksi yang dilakukan. Serta dalam manajemen pemasaran dengan menggunakan konsep 4P dan diharapkan dapat memudahkan pembaca dalam memahami permasalahan yang ada dan mengetahui alur distribusi pemasaran yang dilakukan oleh usaha pengolah ikan Jaya Mandiri.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di usaha pengolah ikan Jaya Mandiri, yang berada di Kelurahan Sukanagara, Kecamatan Purbaratu, Kota Tasikmalaya. Lokasi penelitian ini ditentukan secara disengaja (*purposive*), yaitu suatu metode penentuan penelitian secara sengaja atas pertimbangan tertentu (Antara, 2009). Dengan pertimbangan lokasi tersebut pengolah ikan Jaya Mandiri merupakan suatu usaha pengolah ikan dengan produk abon dan kerupuk kulit ikan patin yang sampai sekarang masih aktif melakukan produksi.

Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha pengolah ikan Jaya Mandiri serta dari pihak Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan perikanan Kota Tasikmalaya. Informan kunci tersebut ditentukan karena dianggap lebih mengetahui permasalahan yang diteliti dan ada kaitannya dengan kegiatan produksi dan pemasaran. Sesuai dengan data yang dibutuhkan maka diperlukan informan kunci untuk menghasilkan informasi yang benar tentang manajemen produksi dan pemasaran khususnya mengenai produk, harga, distribusi, dan promosi serta dengan adanya peran dinas diharapkan dapat membantu mendukung dan mengembangkan usaha pengolahan ikan khususnya terkait kegiatan produksi supaya produk yang dihasilkan sesuai standar mutu dan keamanan pangan, serta berperan juga dalam mempromosikan produk olahan ikan hasil produksi, misalnya berupa pameran produk, festival kuliner, kerjasama, dan lain-lain.. Dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yang dimana obyek penelitian ditentukan secara sengaja oleh peneliti dengan alasan lokasi tersebut adalah obyek penelitian yang layak untuk dijadikan penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode studi kasus. Metode studi kasus adalah sebagai salah satu pendekatan deskriptif, yang menyatakan bahwa penelitian dilakukan secara terperinci, instensif, dan mendalam terhadap suatu lembaga, individu, ataupun pada gejala tertentu dengan subyek atau daerah yang sempit (Arikunto, 2002). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari

pengamatan langsung ketika dilapangan seperti data hasil pembuatan abon dan kerupuk kulit ikan patin, dengan mewawancarai narasumbernya secara langsung. Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung, seperti dari jurnal, buku, Dinas Pertanian, dan literatur-literatur yang ada hubungannya dengan penelitian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif kualitatif adalah analisis yang menguraikan data primer dan sekunder yang terkait dengan produksi serta bauran pemasaran seperti produk, harga, distribusi serta promosi secara deskriptif dalam penerapan manajemen. Variabel penelitian ini adalah manajemen produksi yang terdiri dari *planning, organizing, actuating, controlling* dan dilihat juga dari aspek bauran pemasaran yaitu terdiri dari *product, price, place, promotion* serta saluran pemasaran (distribusi) yang digunakan dalam pemasaran tersebut.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Manajemen Produksi Abon Ikan Patin dan Kerupuk Kulit Ikan Patin

Pengolah ikan Jaya Mandiri merupakan salah satu usaha pengolah ikan atau pelaku UMKM yang memproduksi olahan makanan yaitu abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin. Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri dalam menjalankan usahanya berdasarkan pengamatan sudah menerapkan fungsi manajemen yang terdiri atas perencanaan, pengorganisasian, pengawasan, serta evaluasi pada proses produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin.

#### 1. Perencanaan dalam proses produksi (*Planning*)

Perencanaan proses produksi memang sangat penting dilakukan supaya proses produksi terkelola dengan baik. Perencanaan produksi merupakan suatu proses untuk memproduksi barang atau produk pada suatu periode tertentu sesuai dengan yang dijadwalkan atau diramalkan melalui pengorganisasian sumber daya seperti bahan baku, mesin, peralatan, dan tenaga kerja (Anis dan Utami, 2007). Kegiatan produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin dimulai dari penyiapan alat dan bahan terkait produksi. Alat produksi yang digunakan adalah kompor gas, tabung gas, wajan, blender, mesin sekker, tampah, loyang, freezer, tampah, loyang, tampah, mesin pengepres minyak, timbangan, dan lain-lain. Terdapat juga beberapa alat pemberian atau bantuan dari pemerintah misalnya freezer, mesin sekker, dan pengepres minyak. Dengan adanya alat pemberian tersebut membantu dalam permodalan proses produksi supaya usaha tersebut berjalan dengan baik.

Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi yaitu ikan patin, gula pasir, gula merah, minyak goreng, serta bumbu-bumbu lainnya yang digunakan. Ikan patin yang digunakan sebagai bahan dasar dalam produksi abon dan kerupuk kulit itu didapatkan dari peternak ikan yang berada di Tasikmalaya atau mengambil dari kolam ikan yang berada disekitar rumahnya, dengan harga ikan patin senilai Rp. 30.000/Kg. Sementara untuk pembelian bumbu-bumbu dan minyak goreng itu dilakukan di pasar induk, biasanya dalam satu kali produksi pengolahan ikan patin menghabiskan senilai Rp. 100.000, dengan jumlah ikan patin yang diolah sebesar 12,5 kg dalam satu kali produksi.

Dalam kegiatan usaha produksi suatu barang/produk memang tidak lepas dari yang namanya tenaga kerja, hal itu sejalan menurut Undang-Undang Dasar Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang tenaga kerja, yang menyatakan bahwa setiap orang yang melaksanakan pekerjaan guna menghasilkan suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau masyarakat. Kegiatan produksi

pengolahan abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin di usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri melibatkan 4 orang tenaga kerja, untuk satu kali produksi menganggarkan biaya untuk tenaga kerja sebesar Rp.100.000.

Dalam melakukan suatu produksi usaha memang sebelumnya harus mempersiapkan perizinan terlebih dahulu seperti sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), serta sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Produk usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri sekarang sudah memiliki legalitas atau sertifikasi perizinan bagi industri yang memproduksi makanan dan minuman dengan skala rumahan (PIRT). Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Fitriah (2017) yang menyatakan bahwa peraturan Pemerintah Pasal 43 No.28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, serta gizi pangan industri rumah tangga yang memiliki usaha dibidang pangan mengharuskan mempunyai sertifikat produksi pangan industri rumah tangga. Selain itu sertifikasi halal juga sudah dikantongi oleh pelaku usaha, hal tersebut digunakan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual

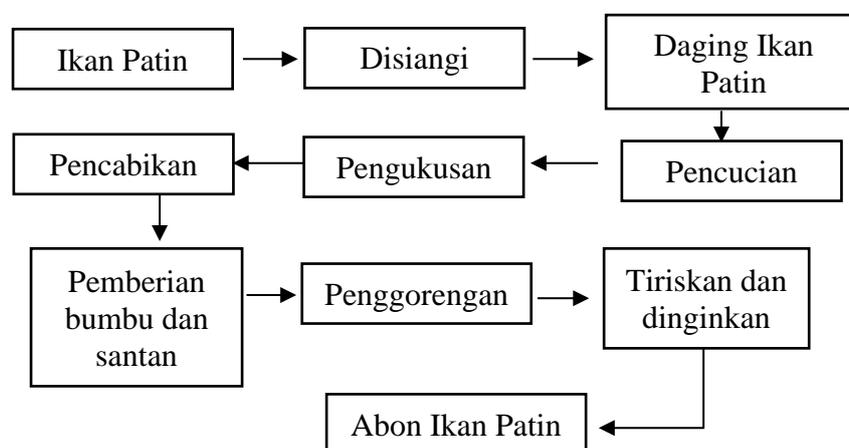
## 2. Pengorganisasian dalam proses produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin (*Organizing*)

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha pengolah ikan Jaya Mandiri, bahwa pengorganisasian dalam kegiatan produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin dilakukan sesuai dengan tugas masing-masing, ada yang bagian pengambilan ikan di kolam, pengolahan ikan, pengemasan produk, dan bagian pengiriman atau distribusi produk.

## 3. Tahap produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin (*Actuating*)

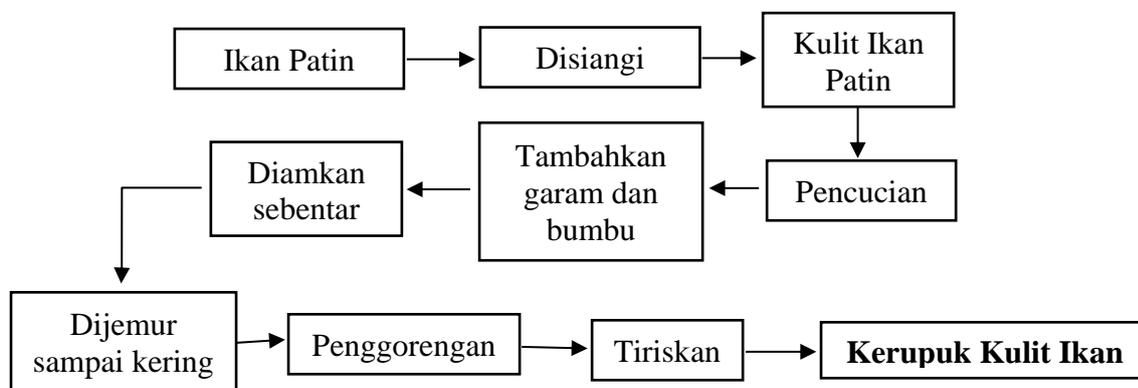
Usaha pengolah ikan Jaya Mandiri merupakan usaha pengolahan ikan yang memproduksi suatu produk yaitu abon dan kerupuk kulit ikan. Dalam memproduksi abon ikan patin dan kerupuk ikan patin tersebut tentunya melalui tahapan produksi terlebih dahulu untuk menjadi suatu produk yang mempunyai nilai lebih dan bisa untuk dijual. Proses awal dari tahapan produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin di usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri yaitu menyiapkan bahan baku utama yaitu ikan patin segar, setiap satu kali produksi menyiapkan 12,5 Kg ikan patin. Setelah itu ikan patin disiangi lalu di pisahkan antara kulit serta dagingnya. Kulit ikan digunakan untuk membuat kerupuk kulit sedangkan daging ikannya digunakan untuk membuat abon. Berikut untuk dapat memahami tahapan produksi abon ikan patin dapat dilihat pada gambar 1.

**Gambar 1. Diagram Alur Produksi Abon Ikan Patin**



Gambar 1. diatas dapat dilihat dalam pembuatan abon ikan patin, daging ikan yang sudah disiangi/dipisahkan dengan kulitnya lalu dicuci dan dikukus sampai daging ikan matang. Setelah pengukusan, dinginkan daging ikan lalu dicabik-dicabik sampai kecil dan tipis. Setelah itu siapkan bumbu-bumbu, seperti bawang merah, bawang putih, gula merah, gula pasir, lengkuas, jahe, ketumbar, cabe merah, serta minyak goreng dan santan, lalu bumbu-bumbu ditumis, setelah itu campurkan daging yang sudah dicabik-cabik dengan bumbu, lalu diaduk dan digoreng (sampai kering), lalu tiriskan dan keringkan dengan mesin pengepres minyak, dan yang terakhir abon sudah siap disajikan serta sudah bisa langsung dikemas lalu dipasarkan. Dari 12,5 Kg ikan patin dalam sekali produksi menghasilkan sebesar 8 Kg abon ikan patin, dan apabila dikemas dengan ukuran 100 gram per kemasan, meghasilkan 80 bungkus kemasan abon ikan patin. Selanjutnya untuk dapat memahami tahapan produksi kerupuk kulit ikan patin dapat dilihat pada gambar 2.

**Gambar 2. Diagram Alur Produksi Kerupuk Kulit Ikan Patin**



Gambar 2. diatas dapat dilihat dalam pembuatan kerupuk kulit ikan patin, pertama yaitu kulit ikan patin dan daging ikan patin harus dipisahkan secara hati-hati dengan menggunakan tangan. Kulit ikan patin yang sudah dipisahkan dari dagingnya dalam satu kali produksi menghasilkan sebesar 1 Kg kulit ikan patin dari 12,5 Kg ikan patin. Selanjutnya kulit ikan yang sudah dipisahkan dari dagingnya lalu dicuci hingga bersih lalu ditaburi garam dan bumbu dan tunggu sebentar, setelah itu kulit ikan dijemur dengan menggunakan sinar matahari yang terik dengan waktu menjemur 1 sampai 2 hari tergantung situasi cuaca. Setelah kulit ikan patin kering dijemur selanjutnya kulit ikan patin di goreng sampai matang, setelah melakukan penggorengan kerupuk kulit ikan lalu ditiriskan, dan yang terakhir kerupuk kulit ikan patin sudah siap disajikan serta sudah bisa langsung dikemas lalu bisa di pasarkan atau di distribusikan kepada konsumen. Dari 1 Kg kulit ikan patin yang dihasilkan, menghasilkan sebesar 800 gram kerupuk kulit ikan patin dan apabila dikemas dengan ukuran 100 gram per kemasan, menghasilkan 8 bungkus kemasan kerupuk kulit ikan patin.

Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri dalam satu bulan produksi yaitu sebanyak 20 kali produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin, dengan menghasilkan abon ikan patin sebesar 160 Kg/bulan (1600 bungkus kemasan/100 gram) dan menghasilkan kerupuk kulit ikan patin sebesar 16 Kg/bulan (160 bungkus kemasan/100 gram).

#### 4. Pengawasan dalam kegiatan produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin (*Controlling*)

Kegiatan produksi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin pada saat produksi pengolahan ikan patin selalu diawasi dan diperhatikan oleh pemilik usaha untuk menjaga kualitas produk. Kegiatan pengawasan juga dilakukan saat pemilihan ikan patin, dengan cara memilih ikan yang sehat dan ukuran yang sesuai. pengawasan juga dilakukan saat pembuatan abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin dari mulai peracikan bumbu sampai penggorengan dilakukan, supaya kualitas cita rasa dari produk olahan ikan patin tetap terjaga. Selain itu, pengawasan juga dilakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya dengan cara melakukan pembinaan kepada usaha pengolah ikan Jaya Mandiri supaya melakukan pengolahan ikan yang baik dan berkelanjutan.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha pengolahan ikan Jaya mandiri, bahwa evaluasi dilakukan satu bulan sekali dengan mengevaluasi hasil produksi dan pemasaran produk serta dilakukan juga evaluasi oleh dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya dengan cara mengecek kegiatan usaha, dengan melakukan pendataan hasil produksi dan melihat apakah kegiatan usaha tersebut masih berjalan atau tidak.

### Manajemen Pemasaran Abon Ikan Patin dan Kerupuk Kulit Ikan Patin

#### 1. Strategi pemasaran abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin

Hubungan strategi pemasaran dengan bauran pemasaran atau *marketing mix* mempunyai kaitan yang erat. Menurut Kotler dan Armstrong (2019) mengatakan bahwa bauran pemasaran yaitu serangkaian alat pemasaran yang digunakan untuk mencapai tujuan pemasaran di pasar sasaran, Adapun item alat sasaran pemasaran meliputi *product*, *price*, *promotion*, dan *place* (4P). Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri menggunakan item bauran pemasaran dalam melakukan suatu pemasaran. Berikut item bauran pemasaran atau marketing mix (4P) yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri adalah sebagai berikut:

##### a) Produk (*Product*)

Usaha pengolah ikan Jaya Mandiri memproduksi olahan makanan yang berbahan dasar ikan sebagai input untuk dijadikan sebuah produk yang memiliki nilai tambah atau nilai ekonomi yang lebih tinggi sebagai outputnya. Bahan dasar ikan yang digunakan untuk dijadikan suatu produk olahan makanan yaitu ikan patin, yang diolah menjadi abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin. Untuk sampai saat ini aspek higienitas produk masih jadi perhatian karena produk tersebut diproduksi diruang terbuka memungkinkan debu bisa masuk. Produk yang diproduksi oleh usaha pengolah ikan Jaya Mandiri sudah memiliki sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan sertifikasi halal yang dicantumkan di label.

##### b) Harga (*Price*)

Harga produk abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin yang dipasarkan memiliki perbedaan. Untuk harga abon ikan patin yang sudah dikemas harganya sebesar Rp.20.000 dengan berat 100 gram, sedangkan untuk kerupuk kulit ikan patin harganya sebesar Rp.10.000 dengan berat 100 gram.

##### c) Lokasi (*Place*)

Produk abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin yang diproduksi usaha pengolah ikan Jaya mandiri, dipasarkan ke sentra oleh-oleh yang ada di

Tasikmalaya, tetapi ada juga permintaan konsumen dari luar kota seperti dari Jakarta dan Bandung. Produk yang akan dipasarkan harus sesuai dengan waktu yang diminta oleh konsumen, serta harus dikirimkan ke lokasi sesuai dengan permintaan pasar serta tepat pada waktunya.

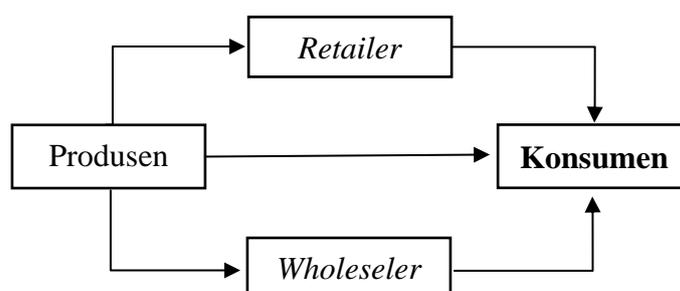
d) Promosi (*Promotion*)

Promosi yang dilakukan oleh usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri dalam memasarkan abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin yaitu dengan membuka dagangan atau tempat berjualan dirumahnya dengan menjajakan produk olahan ikan didalam rak etalase, supaya menarik perhatian konsumen. Selanjutnya dengan melakukan strategi pemasaran *Word of Mouth* (WOM) atau mulut ke mulut yaitu pemasaran atau promosi yang dilakukan oleh konsumen dengan berbagi informasi soal produk olahan ikan ke orang lain, dan yang terakhir adalah dengan melakukan promosi atau pemasaran melalui media sosial (online), hal tersebut sejalan dengan penelitian Redjeki dan Affandi (2021) yang menyatakan bahwa pemasaran online sangat membantu para pelaku UMKM untuk meningkatkan omset penjualan di Indonesia.

2. Saluran pemasaran (distribusi) abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin

Saluran pemasaran memang sangat penting untuk membantu produsen menyampaikan pesan-pesan persuasi kepada konsumen supaya membeli suatu produk. Menurut Kotler (2002) menyatakan bahwa saluran pemasaran merupakan serangkaian lembaga yang saling terlibat atau bergantung dalam proses untuk menjadikan barang atau jasa yang siap untuk dikonsumsi atau digunakan. Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri menggunakan 2 tingkatan saluran pemasaran (distribusi) yaitu saluran nol atau saluran pemasaran langsung (*zero level channel*) dan saluran satu tingkat (*one-level channel*). Untuk dapat memahami saluran pemasaran (distribusi) abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin dapat dilihat pada gambar 3.

Gambar 3. Saluran Pemasaran (Distribusi)



Berdasarkan gambar diatas, dapat diketahui pola saluran pemasaran (distribusi) abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin. Untuk tingkatan saluran nol atau saluran pemasaran langsung (*zero level channel*) merupakan saluran pemasaran yang tidak melibatkan lembaga pemasaran seperti produsen menjual langsung kepada konsumen. Sedangkan untuk saluran satu tingkat (*one-level channel*) merupakan saluran pemasaran yang melibatkan 1 perantara penjualan dalam memasarkan abon ikan patin dan kerupuk kulit ikan patin, misalnya produsen menjual kepada retailer atau wholesaler lalu menjual lagi ke konsumen. Retailer yang dimaksud yaitu pedagang pengecer yang melakukan pemasaran lewat online yang produknya tersebut didapatkan dari produsen langsung dan

membelinya sesuai kebutuhan pesanan tanpa menyetok terlebih dahulu, sedangkan untuk wholesaler yang dimaksud yaitu pedagang besar yang mempunyai stok produk banyak yang dibeli dari produsen langsung, misalnya seperti toko oleh-oleh dan toko penjual makanan ringan atau snack.

## KESIMPULAN

Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri di Kelurahan Sukanagara, Kecamatan Purbaratu, Kota Tasikmalaya sudah melakukan fungsi manajemen dalam kegiatan produksi dengan baik. Pada fungsi perencanaan produksi sudah melakukan persiapan yang matang, baik perihal alat dan bahan serta mengenai sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Pada Tahap produksi pengolahan ikan patin untuk dijadikan abon dan kerupuk kulit merupakan suatu inovasi pengolahan untuk memanfaatkan satu bahan dasar ikan menjadi dua olahan produk. Pada fungsi pengorganisasian dalam proses produksi sudah dilakukan secara terstruktur. Pada fungsi pengawasan, proses pengawasan dalam pelaksanaan produksi dilaksanakan oleh pemilik usaha pengolahan ikan serta dilakukan juga pengawasan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya. Pada tahap evaluasi dilakukan setiap satu bulan sekali yang dilihat dari hasil produksi dan pemasaran serta dilakukan pendataan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya. Usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri dalam memasarkan produknya menjalankan item bauran pemasaran yang terdiri dari 4P yaitu produk (*product*), lokasi (*place*), harga (*price*), dan promosi (*promotion*). Saluran pemasaran (distribusi) yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan Jaya mandiri menggunakan 2 tingkatan saluran pemasaran (distribusi) yaitu saluran nol atau saluran pemasaran langsung (*zero level channel*) dan saluran satu tingkat (*one-level channel*).

## SARAN

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan dalam penerapan manajemen produksi dan pemasaran pada produk abon ikan patin serta kerupuk kulit ikan patin adalah sebagai berikut:

1. Supaya lebih meningkatkan kualitas dan higienitas produk, diharapkan lebih meningkatkan lagi penerapan prinsip-prinsip higienitas produknya.
2. Karena keterbatasan alat transportasi dalam pengiriman barang/produk, diharapkan nantinya mampu menyediakan transportasi yang lebih besar dan memadai supaya dalam sekali pengiriman bisa terangkut lebih banyak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pelaku usaha pengolahan ikan Jaya Mandiri yang sudah mengizinkan untuk melakukan riset, dan kepada dosen pengampu mata kuliah kewirausahaan yang sudah membimbing jalannya penulisan riset ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anis, M., Utami, S. N. (2007). Optimasi Perencanaan Produksi Dengan Metode Goal Programming. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 5, 133-143.
- Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi V*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Ariyanto, D., Utami, R. (2006). Evaluasi Laju Pertumbuhan, Keragaman Genetik, dan Estimasi Heterosis pada Persilangan antar Spesies Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Perikanan (J.Fish. Sci)* VIII (I): 81-86.
- Dakhi, Yohannes. (2016). Implementasi POAC terhadap kegiatan organisasi dalam mencapai tujuan tertentu. *Jurnal Warta Edisi*: 50.
- Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya. (2023). *Jenis-jenis Ikan Budidaya di Kota Tasikmalaya*. Kota Tasikmalaya: DKPP Kota Tasikmalaya.
- Fitriah, M., Kusumadinata, A. A. (2023). Informasi Label Kemasan “Mochibo”. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 112.
- Hernowo. (2021). *Pembenihan Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran, Edisi Milenium*. Jakarta: PT.Prehalindo.
- Kotler, Philip., Armstrong, Gary. (2019). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Redjeki, F., Affandi. A. (2021). Utilization of Digital Marketing for MSME Players as Value Creation for Customers during the COVID-19 Pandemic. *International Journal of Science and Society*, 3, 40-55.
- Sukirno, S. (2016). *Makro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Rajawali Pers.
- Suriyanti, Hamid, R. S., Bachtiar, R. E. P., & Idrus, R. D. A. (2024). Peran Saluran Distribusi Dan Aktivitas Pemasaran Sosial Media Dalam Meningkatkan Kinerja Pemasaran Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM). *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(2), Article 2. <https://doi.org/10.37476/jbk.v13i2.4602>