



PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN (*ENTREPRENEURSHIP*) OLAHAN IKAN MAS DAN *BRANDING PRODUCT* GUNA MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI DESA PEKURUN KECAMATAN ABUNG PEKURUN, KABUPATEN LAMPUNG UTARA**Oleh****Rosy Febriani Daud¹, Ade Rama Dani Kusuma², Alfahri Sobriyan Nur Huda³****^{1,2}Ilmu Komunikasi, Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Kotabumi****³Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Universitas Muhammadiyah Kotabumi³****Email: ¹rosydaud@gmail.com, ²aderama0406@gmail.com**

Article History:*Received: 01-08-2021**Revised: 16-09-2021**Accepted: 28-09-2021***Keywords:***Entrepreneurship, Branding Product, Welfare*

Abstract: *Fish is an aquatic resource that contains many benefits because it is a good source of protein for the body. In addition, fish also contains various substances that are very beneficial for the body. Fish is also a local commodity that is widely used as a source of livelihood with a fairly high level of production. However, due to the lack of knowledge of fish farmers in processing fishery products, production and public interest are not comparable. The purpose of this program is so that fish farmers can take full advantage of fishery products, considering that carp is a fish that is most susceptible to temperature changes and causes death and extends the shelf life of meat. Therefore, we provide an alternative by processing fish into shreds. The specific target to be achieved with this program is to train caged fish farmers to be more skilled. It is hoped that after this training, the community can become entrepreneurs in processing fishery products to be more innovative and varied, such as Abon Ikan Mas with direct assistance and monitoring to fish farmers. The method used is socialization, training and mentoring. The expected outcome is that the Pekurun village community, Abung Pekurun District, North Lampung Regency can be more independent and have skills in processing carp meat and bones to be produced in order to improve the welfare of the village community.*

PENDAHULUAN

Serangan wabah Virus Covid-19 yang tengah dirasakan oleh Indonesia saat ini, dikhawatirkan bisa menghancurkan sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pada usaha kelautan dan perikanan, terutama pada sub sektor perikanan budi daya nasional. Perikanan budi daya menjadi andalan untuk lima tahun ke depan, setelah Pemerintah Pusat menetapkan sebagai sektor andalan yang bisa dikembangkan. Untuk bisa melindungi rencana tersebut, produksi dari hulu harus bisa tetap terjaga di tengah pandemi global akibat



Virus Covid-19. Berbagai upaya terus dilakukan Pemerintah Indonesia untuk bisa menjaga keberlangsungan usaha pada sektor kelautan dan perikanan, khususnya sub sektor perikanan budi daya yang menjadi harapan utama untuk lima tahun ke depan. Upaya itu, di antaranya adalah dengan menggenjot produksi pakan ikan mandiri untuk menggantikan pakan ikan pabrikan.

Pembudidaya ikan mas di bendungan Way Rarem Desa Pekurun Kecamatan Abung Pekurun Kabupaten Lampung Utara merupakan salah satu desa yang memiliki budidaya ikan air tawar dan terkena dampak pandemi Virus Covid-19, yaitu pasokan ikan hasil budi daya menurun sekitar 30%, tetapi harga ikan masih stabil seperti biasanya. Hal ini dirasakan oleh Santori salah satu pembudidaya ikan mas di Bendungan Way Rarem Desa Pekurun, menurut Santori setiap hari kebutuhan pasokan ikan budidaya disemua pasar di Lampung Utara ada sekitar 15 ton. Namun semenjak masa pandemi Virus Covid 19 ini berlasung pasokan ikan budidaya menurun hingga 30 persen, tetapi untuk harga ikan laut maupun ikan hasil budidaya masih tergolong stabil dan Meski ada penurunan pasokan, namun angka masyarakat Bojonegoro dalam mengkonsumsi ikan setiap tahunnya terbilang cukup dan terus meningkat.

Ikan memiliki beberapa kandungan nutrisi diantaranya yaitu protein 18 – 20%, lemak 1 – 20%, karbohidrat 0,05-0,85 %, dan mikrokomponen lainnya seperti fe, Cu, Mn, Zn dan vitamin. Jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan Olif (Organic Salted Fish) yaitu ikan layur, ikan kembung, dan ikan lemuru. Menurut tim penulis Pangkalan Ide (2007), ikan layur banyak mengandung Omega 3, Vitamin A, D, Thiamin, Riboflavin, dan niasin. Ikan kembung memiliki berbagai kandungan gizi seperti sumber kalsium, besi, tembaga, yodium dan mengandung vitamin B kompleks larut lemak seperti vitamin A, D, dan E. Sedangkan 100 gr ikan lemuru mengandung bahan diantaranya mengandung energi sebanyak 107 kalori, Air 76g, Protein 20g, dan lemak 3g (Suprapti, 2004). Ikan lemuru juga mengandung lemak esensial yang cukup tinggi dibandingkan dengan ikan laut jenis lainnya, ikan lemuru juga memiliki total asam lemak sebesar 5,27% (Wildan, 2000).

Ikan Mas merupakan salah satu makanan yang kaya akan protein dan sangat digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat khususnya masyarakat Lampung Utara, selain sebagai komoditi ekspor dan juga Ikan Mas merupakan sumber daya perairan yang banyak mengandung manfaat karena merupakan sumber protein yang baik untuk tubuh. Selain itu ikan Mas juga mengandung berbagai zat yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Ikan Mas juga merupakan komoditi lokal yang banyak dijadikan sebagai sumber mata pencaharian dengan tingkat produksi yang cukup tinggi. Namun karena kurangnya pengetahuan para petani ikan Mas dalam mengolah hasil perikanan menyebabkan produksi dan minat masyarakat tidak sebanding. Secara umum ikan mas cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon Daging dan Tulang ikan mas.

Tujuan diadakanya program ini adalah agar para petani ikan mas dapat memanfaatkan hasil perikanan secara maksimal, mengingat ikan mas merupakan ikan yang paling rentan terhadap perubahan suhu dan mengakibatkan kematian serta memperpanjang umur simpan daging. Tahun 2018 menurut sumber Petani Keramba, ikan mati sampai dua ton akibat jumlah ikan dalam keramba terlalu banyak dikarenakan sulitnya pemasaran. Oleh karena itu

kami memberikan alternatif dengan mengolah ikan Mas menjadi abon.

Abon ikan salah satu produk hasil olahan perikanan yang dibuat dari daging ikan atau olahan daging ikan yang diberi rasa dari bumbu. Abon diolah dengan cara rebus, goreng, pres atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembut, rasa enak, dan memiliki masa waktu atau daya simpan dalam waktu lama. Abon ikan memiliki ciri khas tersendiri yaitu tekstur lembut, rasa enak, aroma khas, dan mempunyai masa waktu atau daya simpan lebih lama yaitu sampai sekitar 60 hari samapai dengan 90 hari, pengolahannya sangat mudah dan dapat dikonsumsi secara langsung. Pengolahan daging dan tulang ikan mas menjadi abon dapat menjadi peluang usaha agroindustri untuk memberikan nilai tambah pada ikan.

Permasalahan utama masyarakat di Desa Pekurun adalah belum mengenal teknologi dalam mengolah ikan mas. Sebagian besar ikan mas di Desa Pekurun dijual dalam bentuk segar dengan harga yang murah Rp. 15000,-/kg, sedangkan harga ikan mas pada saat normal atau tidak melimpah dapat dijual dengan harga Rp. 20.000/kg.. Hal ini terjadi karena ketidakpahaman masyarakat setempat tentang jenis produk olahan lain yang dapat dihasilkan dari bahan baku ikan mas, masyarakat Desa Pekurun juga belum memahami teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan pada olahan ikan mas. Mereka beranggapan bahwa ikan mas hanya bisa jual dalam bentuk segar. Padahal hanya dengan sentuhan teknologi yang sederhana daging dan tulang ikan mas dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjual dalam bentuk belum diolah. Salah satunya adalah mengolah daging dan tulang ikan mas menjadi abon.

Permasalahan lainnya adalah kurangnya akses informasi yang masuk kepedesaan dan kurangnya rasa kepedulian masyarakat terhadap perkembangan teknologi sehingga membuat masyarakat ketinggalan informasi penting yang telah dan sedang berkembang, termasuk informasi penting mengenai teknologi tepat guna sederhana yang dapat diterapkan pada kehidupan sehari-hari. Selain itu tingkat pendidikan juga berpengaruh terhadap pola pikir kehidupan masyarakat sehingga inovasi-inovasi baru sulit mereka ciptakan dan dikembangkan. Sarana dan prasarana yang kurang, daerah yang jauh dari kota juga merupakan suatu hambatan dalam penerimaan teknologi terbaru. Kenyataan inilah yang terjadi pada mayoritas masyarakat pedesaan termasuk masyarakat desa Pekurun.





Permasalahan lainnya adalah peningkatan produksi bahan ikan mas pada saat panen melimpah sebesar 100 ton dengan harga jual Rp.15000,-/kg, sehingga harga tersebut lebih murah lagi dan sangat jauh dari harga normal. Kondisi tersebut memaksa para petani budidaya untuk tetap menjual ikan mas dalam bentuk segar, karena terdesak oleh kebutuhan, bahkan ditemukan juga ikan mas yang tidak dijual. Ditinjau dari aspek sosial budaya masyarakat setempat, banyaknya ikan mas yang tidak laku terjual atau hanya menjadi pakan ternak sangat dipengaruhi oleh kebiasaan dari nelayan pendahulunya, dan belum adanya sarana prasarana yang memadai dalam mengakses informasi dan teknologi secara cepat. Ikan mas yang tidak terjual bahkan sampai dijadikan pakan ternak atau dibuang, jika dinilai dari aspek religi merupakan tindakan yang tidak layak bila dilakukan oleh seorang yang beragama, karena agama mengajarkan pada umatnya bahwa kemubadziran adalah perilakunya syaitan. Sedangkan bila diolah, maka masyarakat setempat akan mendapatkan penghasilan. Tambahan penghasilan tersebut akan membuat masyarakat setempat lebih semangat dalam menjalankan ibadahnya dan lebih optimis dalam menyongsong masa depan.

Pemilihan Mitra Kerja berdasarkan hasil observasi oleh Tim Pelaksana Kegiatan, telah memiliki kualifikasi dan memenuhi syarat sesuai Panduan Program Pengabdian Kepada Masyarakat. Salah satu kelompok ibu-ibu PKK di Desa Pekurun dibawah ini dinilai layak untuk kerjasama dalam melaksanakan Program Pemberdayaan Masyarakat UKM Indonesia Bangkit Tahun Anggaran 2020. Kelompok ibu-ibu PKK yang menjadi mitra Program Pemberdayaan Masyarakat adalah Kelompok ibu-ibu PKK "Melati" di Dusun Bangi Desa Pekurun, yang beralamat di Jalan Pekurun Desa Pekurun, Kecamatan Abung Pekurun, Kabupaten Lampung Utara.

Berdasarkan observasi dan analisis situasi tersebut, didapatkan beberapa permasalahan mitra yaitu permasalahan ibu-ibu PKK "Melati" di Dusun Bangi Desa Pekurun. Beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu Mitra dari ibu-ibu PKK "Melati" di Dusun Bangi Desa Pekurun, sangat menginginkan adanya solusi untuk mengatasi hal tersebut, yaitu diversifikasi menjadi bentuk olahan lain dari ikan mas, yakni abon daging dan tulang ikan mas. Jika ditinjau dari segi ekonomis pengolahan ikan mas lebih menjanjikan keuntungan dibandingkan jika dijual dalam bentuk belum diolah atau ikan segar, dengan melihat keadaan yang sebenarnya dilokasi, tim program kemitraan masyarakat tergerak untuk memberikan informasi teknologi tepat guna berupa pelatihan dan peningkatan keterampilan dalam memanfaatkan ikan mas menjadi abon daging dan tulang ikan mas, sehingga didapatkan bentuk varian lain dari bahan baku ikan mas dan tentunya dapat meningkatkan pendapatan



ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun dan tidak dilakukan grading pada produk akhir sehingga pemasaran kurang memuaskan, belum dilakukan *branding product* atau pelabelan dengan baik, manajemen produksi dan analisis ekonomi belum benar. Oleh karena itu berdasarkan hasil analisis situasi dan diskusi dengan mitra tersebut dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu:

1. Produksi yang fluktuatif dan kurang optimalnya jumlah produksi
2. Penjualan masih dalam bentuk ikan mas segar
3. Pengemasan dan pelabelan atau *branding product* belum ada
4. Belum dilaksanakannya manajemen produksi dan pemasaran serta analisis ekonomi secara benar
5. Belum diketahui cara memperoleh perijinan SPP-IRT (Produksi Industri Makanan dan Minuman Rumah Tangga) dari Dinkes dan persyaratan yang diperlukan .

METODE

Metode pendekatan yang akan dilakukan pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan yang terkait dengan aspek sosial budaya, religi, kesehatan, mutu layanan atau kehidupan bermasyarakat diuraikan sebagai berikut:

1. Metode pendekatan persoalan aspek sosial budaya
Metode pendekatan terkait aspek persoalan sosial budaya, pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun merencanakan memberikan penyuluhan dan pengarahan serta memberikan informasi berkaitan dengan teknologi tepat guna yang sedang berkembang untuk ikan mas dan produk turunan yang mungkin dihasilkan, sedangkan dari aspek budaya pengusul akan memberikan himbauan kepada mitra untuk tidak menjual ikan mas dalam bentuk segar dengan harga murah.
2. Metode pendekatan persoalan aspek religi
Metode pendekatan terkait aspek persoalan religi, pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun merencanakan memberikan informasi tentang keuntungan orang yang memanfaatkan produk yang berharga murah, khususnya mengolah ikan mas menjadi Abon daging dan tulang ikan mas.
3. Metode pendekatan persoalan aspek kesehatan
Metode pendekatan terkait aspek persoalan kesehatan pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun merencanakan memberikan penyuluhan tentang pentingnya aspek kebersihan dan kualitas kesehatan dalam produk olahan ikan mas menjadi Abon daging dan tulang ikan mas.
4. Metode pendekatan persoalan aspek mutu layanan
Metode pendekatan terkait aspek persoalan mutu layanan pengusul bersama mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun berencana memberikan pelatihan dengan cara pendemonstrasian secara langsung tentang pengolahan ikan mas menjadi Abon daging dan tulang ikan mas.yang baik dan benar, sehingga nantinya produk tersebut dapat terjaga akan kualitas dan kebersihannya.
5. Metode pendekatan persoalan kehidupan bermasyarakat
Metode pendekatan terkait aspek persoalan mutu layanan pengusul bersama mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun berencana memberikan pelatihan dalam membuat rancangan produksi dan merintis jaringan



pemasaran baik melalui media offline maupun media online internet dengan cara membuat blog kelompok usaha atau personal.

HASIL

Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- a. Prosedur kerja untuk merealisasikan persoalan aspek sosial budaya
 1. Menyiapkan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan kepada mitra tentang informasi-informasi berkaitan dengan teknologi tepat guna yang sedang berkembang untuk ikan mas dan pengemasan serta pelabelan atau *branding product*.
 2. Memberikan contoh-contoh produk turunan yang mungkin dihasilkan oleh olahan ikan mas (contoh produk disiapkan oleh tim pengusul)
 3. Memberikan himbauan kepada mitra untuk tidak menjual ikan mas dalam bentuk segar atau belum diolah dengan harga murah.
 - b. Prosedur kerja untuk merealisasikan persoalan aspek religi Menyiapkan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan kepada mitra tentang keuntungan orang yang mengolah produk (ikan mas) dari sisi agama.
 - c. Prosedur kerja untuk merealisasikan persoalan aspek kesehatan
 1. Menyiapkan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan kepada mitra tentang pentingnya aspek kebersihan dan kualitas diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas).
 2. Mendemonstrasikan secara langsung bagaimana membuat diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas) secara baik dan benar (perlengkapan disediakan oleh tim pengusul).
 - d. Prosedur kerja untuk merealisasikan persoalan mutu layanan.
Melakukan simulasi dengan mengajak mitra untuk melakukan pembuatan diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas) secara baik dan benar dengan memperhatikan aspek kebersihan dan pelayanan yang baik (perlengkapan disediakan oleh tim pengusul)
 - e. Prosedur kerja untuk merealisasikan persoalan kehidupan masyarakat Mengajak mitra dalam hal ini adalah ibu-ibu PKK "Melati" di Dusun Bangi Desa Pekurun untuk dapat memasarkan produk diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas) tidak hanya secara off line tetapi juga secara on line melalui jaringan internet.
- Tahapan pelaksanaan program Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini, adalah:
1. Melakukan riset pasar terhadap harga jual diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas)
 2. Membuat rancangan desain produksi
 3. Pelatihan pembuatan diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas)
 4. Pendidikan dan pelatihan manajemen SDM
 5. Pelatihan pembinaan manajemen produksi
 6. Pelatihan manajemen keuangan
 7. Pelatihan manajemen pemasaran
 8. Evaluasi program
 9. Pendampingan
 10. Pembuatan laporan dan menyusun rencana kedepan



Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini adalah Mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK “Melati” di Dusun Bangi Desa Pekurun berperan sebagai objek kegiatan program yang akan melakukan perbaikan perilaku kehidupan bermasyarakat yang selama ini telah mereka lakukan, yaitu akan membuat diversifikasi olahan ikan mas (abon daging dan tulang ikan mas). Mitra sebagai ibu-ibu PKK dipilih karena mereka mempunyai akses kepada petani budidaya ikan mas sebagai penyedia bahan baku. Sehingga mitra memiliki peran penting dalam program ini, karena perubahan perilaku mitra ke arah yang lebih baik merupakan indikator keberhasilan program kemitraan masyarakat ini.

Evaluasi pelaksanaan program yang telah dilakukan diperoleh melalui kuesioner yang wajib diisi oleh mitra, kuesioner diisi sebelum dan setelah program dilaksanakan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana keberhasilan program dicapai. Selain dengan pengisian kuisisioner, juga dilakukan pencatatan dan mengevaluasi kendala-kendala yang dihadapi oleh mitra selama kegiatan pelaksanaan program berlangsung. Hal ini untuk mengidentifikasi dan mengetahui kendala dan solusi yang dilakukan untuk menyelesaikannya. Keberlanjutan program pada kegiatan ini yaitu dengan melakukan pendampingan pada mitra untuk melihat keberlanjutan produksi dan membantu memberikan solusi jika mitra mempunyai kendala, baik dalam proses produksi maupun dalam merintis jaringan pemasaran..

Pemasaran Produk Abon Ikan Mas

Dalam memasarkan produk Abon Ikan Mas menggunakan strategi bauran pemasaran dengan metode pendekatan 4P yakni Product (produk), Place (tempat), Price (harga), Promotion (promosi) (Sefudin, 2014). Berikut adalah penjelasan detail strategi 4P yang kami terapkan - Product (produk) Keunggulan-keunggulan produk Abon Ikan Mas dibanding dengan produk lain yang sejenis akan menjadi daya tarik tersendiri. Selain itu, kemasan Abon Ikan Mas yang unik dan disertai informasi peduli kesehatan yang akan menjadi kekuatan bagi kami. Sehingga 2 keunggulan produk Abon Ikan Mas akan menjadi brand image tersendiri di masyarakat dan mampu bersaing dengan produk-produk sejenis di pasaran. - Place (tempat) Tempat pemasaran menggunakan 2 cara yaitu penjualan langsung dan online shop. Penjualan secara langsung dilakukan dengan cara menitipkan di toko oleh oleh khas, koperasi, penjualan secara personal, dan menyediakan reseller. Penjualan online shop dilakukan dengan cara memasarkan produk melalui media sosial seperti twitter, facebook, blog dan Instagram. Selain itu, pemasaran produk Abon Ikan Mas ini juga dilakukan dengan menyebarkan brosur-brosur yang langsung diberikan pada target konsumen yaitu ibu-ibu rumah tangga, mahasiswa dan pengelola rumah makan di Kotabumi Lampung Utara. Penyebaran brosur ini bertujuan untuk menyampaikan informasi produk Abon Ikan Mas ini secara cepat dan langsung diketahui oleh konsumen yang dituju. Pemasaran juga dilakukan dengan mengadakan atau mengikuti kegiatan pameran serta promosi ke rumah-rumah warga dan di daerah kampus Kotabumi Lampung Utara. - Price (Harga) Abon Ikan Mas akan dijual dengan harga mulai Rp 15.000 sampai Rp 25.000, Varian harga tersebut tergantung pada jenis Abon Ikan Mas dan berat bersih Abon Ikan Mas. Harga tersebut merupakan harga yang relatif terjangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Adanya varian harga akan membantu konsumen dalam memilih produk Abon Ikan Mas. Harga yang ditetapkan juga disesuaikan dengan kualitas produk dan manfaatnya. - Promotion (promosi) Pemasaran produk dilakukan secara offline maupun online marketing. Secara offline, Abon Ikan Mas ditawarkan dengan menggunakan stand disekitar area Kotabumi Lampung Utara khususnya



pasar tradisional. Sementara pemasaran secara online dilakukan dengan cara menawarkan produk melalui web, media sosial seperti twitter dan instagram. Selain itu event event promosi juga akan dilakukan untuk menaikkan brand image produk seperti potongan harga bagi yang mengshare produk, lomba-lomba di sosial media Abon Ikan Mas, pengumpulan kemasan yang akan mendapatkan Abon Ikan Mas gratis 9 pemasangan x banner maupun brosur di lokasi lokasi strategis, penyebaran iklan maupun mengikuti event event promosi. Selain itu, promosi akan dilakukan dengan twitt pig dan nyepik terngehits selama masa promosi akan mendapatkan Abon Ikan Mas gratis. Tidak hanya itu saja, ketika seseorang membeli produk Abon Ikan Mas dengan membawa temanya maka akan mendapatkan potongan harga, sesuai ketentuan yang berlaku.

Salah satu jalan untuk meraih keunggulan kompetisi dalam mempertahankan loyalitas konsumen adalah dengan membentuk brand image (citra merek) dan meningkatkan brand image yang baik di mata konsumen. Brand adalah ide, kata, desain grafis dan suara/ bunyi yang mensymbolisasikan produk, jasa dan perusahaan yang memproduksi produk dan jasa tersebut (Dewi, 2010).

Penggunaan media online lebih dipercaya atau lebih banyak digunakan oleh marketing sebagai salah satu media yang paling efektif untuk promosi dan membangun brand, karena hal tersebut sebagai penekan biaya promosi lain seperti pemasangan baliho yang berada di jalan-jalan strategis, spanduk atau iklan di media cetak. Selain itu menurut penulis, hal itu diharapkan mampu membuat informasi untuk dapat menarik pengunjung atau konsumen yang nantinya juga dapat menyebarkan pesan tersebut kepada orang lain. Istilah dalam pemasaran yang sering dikenal dengan istilah dari mulut ke mulut atau word of mouth, yaitu pertukaran informasi dalam komunikasi word of mouth sebagai bagian dalam komunikasi antar pribadi yang dapat dilakukan dengan tatap muka maupun bicara melalui telephone, pengiriman pesan singkat melalui handphone bahkan melalui email. (Rosy Daud, 2020)

KESIMPULAN

Dari pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa peran yang harus diambil oleh ibu-ibu PKK adalah membangun brand image dan memperluas target pasar untuk mempromosikan *brand product*. Abon Ikan Mas dalam aktivitas promosi produknya menggunakan *word of mouth*. *Word of the mouth* menjadi media yang paling kuat dalam mengomunikasikan produk atau jasa kepada konsumen. Selain itu peran ibu-ibu PKK dalam membangun *brand product* adalah dengan melalui media sosial, seperti Instagram. Peran Instagram adalah untuk menarik perhatian, menciptakan pemahaman konsumen, dan menciptakan ingatan konsumen mengenai Abon Ikan Mas.

SARAN

Dengan melihat kegiatan pengabdian masyarakat bahwa pengabdian kepada masyarakat berupa penerapan *mouth of the mouth* dalam melakukan pemasaran dari produk Abon Ikan Mas dapat berhasil dengan baik, hal ini dapat dilihat dari beberapa saran untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah: 1. Peningkatan wawasan dosen mata kuliah *public relations* dan manajemen pemasaran tentang metode *mouth of the mouth* 2. Pemahaman antusias dosen mata kuliah dalam mengaplikasikan metode *mouth of the mouth*.



DAFTAR PUSTAKA

- [1] Dewi, Ike Janita. (2010). Creating and Sustaining Brand Equity: Aspek Manjerial Dan Akademis Dari Branding. Yogyakarta: Amara Books.
- [2] Rosy Febriani Daud, 2020. Peran Marketing Public Relations (MPR) Dalam Membangun Brand Image Warunk Upnormal Di bandung. Diakses pada tanggal 01 September 2021.
- [3] <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/komunikasiana/article/view/11331/6121>
- [4] Sefudin, A. (2014). Redefinisi bauran pemasaran (marketing mix) “4P” ke “4C” (Studi Kasus pada Universitas Indraprasta PGRI). Journal of Applied Business and Economics, 1(1), 17–23.
- [5] Suprpti, Lies. 2004. Dasar – dasar Teknologi Pangan. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta
- [6] Wildan, F. 2000. Perbandingan Kandungan Omega-3 dan omega-6 dalam minyak ikan lemuru dengan teknik kromatografi, Temu Teknisi Fungsional, Balai Penelitian Ternak, Bogor Indonesia.
- [7] Wahyu, Sari. 2014. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Bekicot (*Achatina Fulica*) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Dan Ikan Lele (*Clarias batrachus*). Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN