Jurnal Kolaboratif Sains
e-ISSN : 2623-2022
Homepage Journal: https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS

Pengembangan Produk Olahan Ikan Wilis Studi Kasus: Usaha Rumahan Sambal Jala di Pangandaran

Wilis Fish Processed Product Development Case Study: Sambal Jala Home Business in Pangandaran

Junianto[1], **Hasan Basri**[1]*, **Helmalia Asri**[1], **Aditya Nugraha Zein**[1], **Firda Zakiyatunisa Justika**[1]
[1] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran

*Corresponding Author: E-mail: hasan21002@mail.unpad.ac.id

Artikel Penelitian

Article History:
Received: 14 Oct, 2024
Revised: 23 Oct, 2024
Accepted: 21 Nov, 2024

Kata Kunci:
Pangandaran, Pengembangan Produk, Olahan Ikan, Ikan Wilis, Sambal Jala

Keywords:
Pangandaran, Product Development, processed fish, Wilis Fish, Jala Chili Sauce

DOI: 10.56338/jks.v7i12.6228

ABSTRAK

Pangandaran merupakan wilayah yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan, sehingga ekonomi masyarakat Pangandaran sebagian besar bergantung pada sektor perikanan dan pariwisata. Kehidupan masyarakat lokal sangat dipengaruhi oleh kekayaan sumber hayati laut yang melimpah, seperti ikan wilis yang menjadi salah satu hasil tangkapan utama. Desa Karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran memanfaatkan ikan wilis sebagai nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan. Tujuan dalam riset ini adalah untuk mengetahui ide produk inovatif untuk pengembangan produk di Pangandaran khususnya Desa Karangjaladri. Metode yang digunakan dalam riset ini adalah metode survey dan wawancara dengan pemilik usaha Sambal Jala Ikan Wilis. Hasil dari riset ini adalah awal mula ide usaha ini adalah karena sebelumnya ikan Wilis hanya diolah menjadi ikan asin. Setelah adanya program kegiatan ibu PKK desa Karangjaladri, dimana program tersebut mengolah hasil perikanan berupa nugget ikan, bakso dan lainnya. Selain kegiatan itu juga, adanya kegiatan KKN yang dilaksanakan di desa tersebut oleh mahasiswa Universitas Padjadjaran sehingga menimbulkan ide membuat olahan Sambal Jala Ikan Wilis dengan beberapa pengembangan produk dibagian kemasan, ukuran, rasa dan pemasaran produk.

ABSTRACT

Pangandaran is an area where most of the people make a living as fishermen, so the economy of the Pangandaran community is largely dependent on the fisheries and tourism sectors. The life of the local community is greatly influenced by the abundance of marine biological resources, such as wilis fish, which is one of the main catches. Karangjaladri Village, Parigi Subdistrict, Pangandaran Regency utilizes wilis fish as an economic value that can be used as a source of income. The purpose of this research is to find out innovative product ideas for product development in Pangandaran, especially Karangjaladri Village. The method used in this research is survey method and interview with the business owner of Sambal Jala Ikan Wilis. The result of this research is the beginning of this business idea because previously Wilis fish was only processed into salted fish. After the Karangjaladri village PKK program, where the program processed fishery products in the form of fish nuggets, meatballs and others. In addition to these activities, the KKN (real work lecture) activities carried out in the village by Padjadjaran University students gave rise to the idea of making processed Sambal Jala Ikan Wilis with several product developments in packaging, size, taste and product marketing.

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang memiliki wilayah laut yang luas, Indonesia memiliki potensi hasil laut yang sangat besar. Berdasarkan pada rilis Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2021 hasil tangkapan laut

Indonesia mencapai lebih dari 6 juta ton. Beranjak dari fakta tersebut sektor perikanan di Indonesia memegang peranan yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia serta mampu menghadirkan lapangan pekerjaan bagi masyarakat (Imelda *et al*, 2019). Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki hasil laut yang berlimpah adalah Kabupaten Pangandaran. Pangandaran merupakan andalan sektor wisata bahari dan perikanan tangkap, dimana kedua sektor tersebut memberikan kontribusi besar bagi perekonomian daerah dan masyarakat (Nurhayati, 2013). Perikanan Kabupaten Pangandaran termasuk perikanan skala kecil (Ginanjar, 2022). Menurut Wiyono, (2009) dalam Kartika *et al*, (2020) pada perikanan skala kecil selain dicirikan oleh teknologi dan modal usaha yang relatif kecil juga dicirikan oleh beragamnya jenis alat tangkap yang digunakan serta hasil tangkapan yang di ditangkap. Perairan Pangandaran mempunyai potensi sumberdaya hayati laut yang cukup besar. Kondisi perairan yang berhubungan langsung dengan Samudera Hindia mempengaruhi karakteristik oseanik perairan tersebut (Dewanti *et al*, 2018).

Ikan merupakan salah satu komoditas yang tidak bertahan lama serta membutuhkan pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh masyarakat (Howara, 2013). Selain itu dengan dilakukan pengolahan maka hasil perikanan akan memiliki nilai tambah atau *value added* (Sa'adah, 2021). Salah satu komoditas ikan yang dihasilkan Kabupaten Pangandaran, khususnya Dusun Bojong Salawe, adalah ikan wilis. Secara umum selama ini ikan wilis yang dihasilkan oleh nelayan Dusun Bojong Salawe hanya dijadikan ikan asin saja sehingga tidak memiliki keunggulan yang signifikan dibandingkan produk olahan ikan lainnya. Saat ini salah satu jenis makanan olahan yang sedang digandrungi oleh masyarakat adalah makanan olahan sambal. Ikan asin wilis yang sudah diproduksi masyarakat Dusun Bojong Salawe selama ini sangat potensial untuk dijadikan bahan olahan sambal. Hal ini akan memberikan nilai tambah pada hasil olahan ikan wilis masyarakat Dusun Bojong Salawe, sehingga diharapkan dapat memberi tambahan pemasukan dan meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan di Dusun Bojong Salawe (Akbarsyah *et al*, 2023).

Sambal secara umum identik dengan rasa pedas yang dapat meningkatkan selera makan. Tingginya peminatan sambal juga mendorong terciptanya inovasi cita rasa produk sambal yang bervariasi dari penambahan bahan yang beraneka ragam hingga beragam tingkat kepedasan (Trisnawati *et al*, 2024). Pengembangan produk bernilai tambah masih sangat rendah, hal ini ditandai dengan pemanfaatan hasil produksi ikan yang masih didominasi olahan tradisional, dimana mutu hasil olahan masih kurang baik. Pengembangan teknologi dilakukan untuk memenuhi tuntutan dan selera konsumen akan produk olahan hasil perikanan yang praktis, siap saji, bergizi tinggi dan bernilai tambah (Setiyorini *et al*, 2018). Selain itu juga agar dapat dikembangkan menjadi salah satu bentuk usaha dalam masyarakat, baik skala kecil maupun menengah. Pengembangan produk bertujuan meningkatkan nilai jual ikan sehingga akan meningkatkan pendapatan nelayan dan pengolah; mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya ikan sehingga meningkatkan konsumsi protein masyarakat serta meningkatkan devisa negara (Junianto *et al*, 2023). Adapun tujuan dari riset ini yaitu untuk menganalisis pengembangan produk sambal jala di Pangandaran khususnya Desa Karangjaladri. Penulis juga mengetahui asal mula produk yang berasal dari inovasi masyarakat sekitar dan dibantu mahasiswa-mahasiswi KKN Universitas Padjadjaran. Selain itu, penulis dapat berdiskusi mengenai produk tersebut agar dapat diperjualbelikan lebih luas sehingga dapat menganalisis pengembangan produk ikan wilis berupa sambal jala.

METODE

Riset ini dilakukan pada bulan September 2024 di Desa Karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Dalam pengumpulan data riset ini dilakukan menggunakan metode survey dan wawancara. Survei dilakukan dengan mengunjungi rumah pemilik usaha produk sambal jala ikan wilis. Wawancara dilakukan oleh Ibu Gita selaku pemilik usaha bersama rekan-rekan kelompok 5. Data yang dibutuhkan yaitu data primer dan data sekunder. Sumber data primer berupa hasil survei dan

wawancara kepada pemilik usaha dan data sekunder berasal dari sumber literatur terkait.

HASIL

Profil Perusahaan

Perusahaan Sambal Jala merupakan usaha rumahan yang didirikan dan dikelola oleh Ibu Gita. Perusahaan ini berlokasi di Desa Karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Perusahaan sambal jala ini berdiri sejak tahun 2022 dengan latar belakang mata pencaharian masyarakat pesisir Pangandaran mayoritas yaitu sebagai nelayan. Sehingga ekonomi masyarakat Pangandaran sebagian besar bergantung pada sektor perikanan yang dipengaruhi oleh kekayaan sumber hayati laut yang melimpah. Ikan wilis yang menjadi salah satu hasil tangkapan utama di Desa Karangjaladri sehingga ibu Gita memanfaatkan ikan wilis sebagai nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan.

Dalam menambah nilai jual dari produk ikan wilis, ibu Gita dibantu oleh ibu kader desa Karangjaladri memanfaatkan olahan ikan tersebut menjadi produk inovatif berupa produk olahan sambal. Ide ini ada sejak 2 tahun kebelakang, tepatnya pada tahun 2022. Produk ini berawal dari kegiatan ibu PKK yang membuat inovasi olahan perikanan seperti *nugget*, abon, bakso dan sambal. Produk ikan wilis ini ikut dikembangkan oleh Mahasiswa Mahasiswi KKN Universitas Padjadjaran berupa kemasan yang dibuat menjadi *eye catching* serta dibuatkan akun *online shop* agar produk bisa dijual secara luas.

Gambar 1. Produk Sambal Jala

Dalam pembuatan produk ikan wilis ini membutuhkan bahan utama seperti ikan asin wilis, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, minyak, serta penyedap rasa. Ikan asin wilis dipisahkan kepala, ekor serta tulangnya dan daging ikan tersebut disuir kecil-kecil. Dalam pengolahannya dibutuhkan alat *chopper* untuk menghaluskan semua bumbu, wajan untuk mencampurkan ikan serta bumbu menjadi sambal kemudian di *packing* ke dalam toples. Setelah itu produk sambal jala ini dipromosikan melalui *Online shop*, *Whatsapp*, dan secara langsung.

Visi dan Misi

Gambar 2. Logo Usaha Sambal Jala

Perusahaan sambal jala ikan wilis memiliki visi untuk menjadi perusahaan sambal terkemuka di Pangandaran dengan memproduksi sambal olahan berkualitas. Perusahaan sambal ini juga mewujudkan nilai kualitas, rasa, kebersihan, serta memenuhi kebutuhan konsumen dengan memperhatikan aspek kesehatan dan keselamatan pangan serta dapat berkelanjutan dengan mengelola perusahaan dengan bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar. Misi perusahaan Sambal Jala ini yaitu berkomitmen untuk memproduksi sambal berkualitas tinggi yang memenuhi kebutuhan konsumen dan berkontribusi pada pertumbuhan dan perkembangan perusahaan. Visi dan Misi dilengkapi dengan adanya Logo Perusahaan yang dapat dilihat pada Gambar 2.

Tujuan

Tujuan produksi sambal ikan wilis yaitu untuk membantu perekonomian nelayan dan masyarakat Desa Karangjaladri Kabupaten Pangandaran. Dengan menghadirkan olahan laut yang unik dan lezat, produk ini bertujuan meningkatkan pendapatan nelayan serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar. Melalui diversifikasi produk perikanan, diharapkan kesejahteraan masyarakat pesisir dapat meningkat secara signifikan dengan olahan yang menarik. Pengembangan produk sambal jala ikan wilis ini dilakukan dengan tingkat kepedasan, sehingga konsumen dapat memilih tingkat kepedasan sesuai dengan kesukaannya.

Sasaran

Sambal menjadi makanan pelengkap di berbagai kalangan dengan variasi berbeda dari setiap daerahnya. Potensi hasil laut berupa ikan asin wilis sangat berlimpah di Desa Karangjaladri. Ide pengembangan hasil laut tersebut dijadikan olahan sambal jala yang kini menjadi sambal favorit masyarakat sekitar. Hal ini menjadi sebuah produk inovatif yang mampu bersaing dengan produk sambal lainnya. Sasaran pasar dari produk sambal jala ikan wilis ini mulai dari kalangan remaja hingga orang tua. Namun, mayoritas pembelinya adalah anak remaja. Sasaran pembeli dari *online shop* seperti Instagram, Tokopedia, Tiktok, *Shopee* serta penjualan di stand acara-acara Desa atau Kabupaten yang dapat bekerja sama dengan pihak lainnya.

Pembatas

Pengembangan produk sambal ikan wilis ini memperhatikan faktor-faktor yang membatasi cakupan proyek seperti faktor kendala atau pembatas yang berfungsi untuk mencari solusi terbaik. Hal tersebut berkaitan dengan pengalokasian faktor kendala dalam penjualan agar mendapat keuntungan yang optimal. Berikut faktor pembatas dalam produksi sambal ikan wilis:

1. Bahan Baku
   Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi dari awal hingga produk olahannya jadi (Wibowo 2007). Bahan baku meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki perusahaan dan diproduksi. Bahan baku untuk produksi sambal jala ikan wilis ini yaitu cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, ikan asin wilis.
2. Kapasitas Produksi
   Kapasitas adalah sebuah tingkat kemampuan produksi dari suatu perusahaan yang dinyatakan dalam jumlah volume output per periode waktu. Peramalan permintaan yang akan datang memberikan pertimbangan untuk merancang kapasitas, kapasitas produksi dapat diartikan sebagai jumlah maksimum output yang dapat diproduksi atau dihasilkan dalam satuan waktu tertentu. Dalam produksi sambal wilis ini bergantung pada permintaan pasar yang memesan produk sambal, selain itu ada pemasaran di *platform online shop* sehingga menjadi pertimbangan dalam memproduksi sambal ikan wilis.

Pengembangan Produk

Kemasan

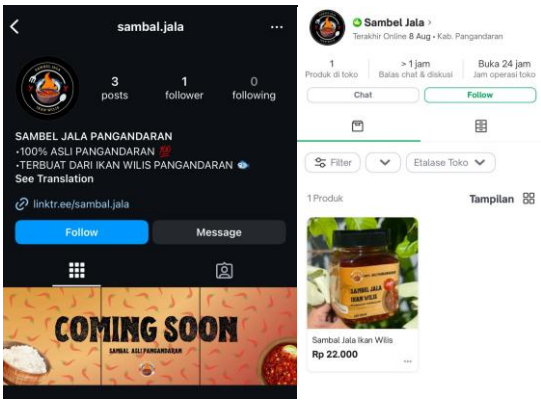
Produk yang dihasilkan awalnya dikemas dalam toples sederhana yang dibeli dari toko plastik lokal. Namun, seiring dengan berkembangnya usaha dan kebutuhan untuk menarik minat konsumen, kemasan produk mengalami peningkatan. Saat ini, produk dikemas dalam toples plastik yang lebih berkualitas dan menarik, dengan tambahan stiker berdesain khusus yang dibeli secara online. Desain kemasan ini diharapkan dapat memberikan kesan lebih profesional dan meningkatkan daya tarik produk di pasar. Dari segi daya simpan, produk memiliki ketahanan kurang lebih satu bulan, dengan catatan penyimpanan yang baik dan sesuai petunjuk. Namun, peningkatan daya simpan sedang dipertimbangkan melalui proses pengujian lebih lanjut dan potensi perbaikan pada komposisi atau teknik pengemasan.

Gambar 3. Pengembangan Kemasan

Pemasaran

Pemasaran produk dilakukan melalui beberapa metode yang fleksibel, tergantung pada lokasi dan kebutuhan konsumen. Untuk pendistribusian, produk dapat dikirim secara langsung kepada pembeli yang berada di sekitar wilayah produksi. Sedangkan untuk pembeli yang berada di luar kota atau wilayah yang lebih jauh, pengiriman dilakukan melalui jasa ekspedisi, yang dipilih berdasarkan jarak dan efisiensi. Harga produk yang ditawarkan sangat bergantung pada varian yang dipilih konsumen serta fluktuasi harga bahan baku, terutama cabai, yang merupakan komponen utama dalam produk ini. Oleh karena itu, harga bisa berubah sesuai dengan perubahan biaya bahan baku, namun tetap berusaha memberikan harga yang kompetitif di pasar.

Dalam hal promosi, produk dipasarkan terutama melalui media sosial, seperti WhatsApp, untuk menjangkau jaringan konsumen yang lebih luas. Selain itu, pemasaran dari mulut ke mulut melalui tetangga dan kenalan juga menjadi salah satu strategi utama. Namun, karena kesibukan anggota PKK yang terlibat dalam produksi ini, waktu untuk mengikuti bazar atau menjual produk di stand masih terbatas. Meskipun demikian, peluang untuk memperluas promosi melalui saluran tersebut tetap menjadi pertimbangan di masa mendatang, terutama jika kapasitas produksi dan waktu memungkinkan. Promosi produk sempat menggunakan sosial media seperti di Instagram, TikTok serta *Online shop* (Gambar.4)



Gambar 4. Promosi Produk

Varian Tingkat Kepedasan

Alasan utama munculnya varian tingkat kepedasan pada produk ini berawal dari permintaan konsumen yang beragam. Seiring berjalannya waktu, produsen menyadari bahwa setiap konsumen memiliki toleransi berbeda terhadap rasa pedas. Ada konsumen yang menyukai sensasi pedas yang ringan, sementara yang lain lebih menyukai rasa pedas yang kuat dan tajam. Untuk memenuhi preferensi tersebut, varian kepedasan diperkenalkan agar produk bisa lebih inklusif dan sesuai dengan selera yang beragam. Selain itu, dengan adanya varian ini, produk menjadi lebih fleksibel dan memiliki daya tarik yang lebih luas, memungkinkan konsumen untuk memilih sesuai dengan selera pribadi mereka. Penyesuaian pada tingkat kepedasan juga diharapkan dapat meningkatkan loyalitas konsumen dengan memberikan pilihan yang lebih personal.

Gambar 5. Varian Rasa

Ukuran Kemasan

Ukuran kemasan produk saat ini menggunakan toples plastik yang bervariasi, tergantung pada kebutuhan dan permintaan pasar. Kemasan yang digunakan adalah toples dengan ukuran kecil yang mampu menampung 120 gram produk dan ukuran sedang yang mampu menampung sekitar 200 gram produk. Ukuran ini dianggap ideal karena praktis untuk penyimpanan, mudah dibawa, dan cocok untuk konsumen rumah tangga. Kedepannya akan ada potensi untuk mengembangkan ukuran kemasan lain, seperti kemasan kecil atau sachet untuk konsumen yang ingin mencoba produk dalam jumlah lebih sedikit. Diversifikasi ukuran kemasan ini dapat membantu menjangkau berbagai segmen pasar, mulai dari konsumen individu hingga kelompok yang memerlukan produk dalam jumlah lebih besar.

Gambar 6. Variasi Kemasan

KESIMPULAN

Kesimpulan yang bisa diambil dari penjelasan diatas adalah usaha rumahan sambal jala ikan wilis yang ada di Kalang Jaladri merupakan usaha yang terjadi karena adanya pengembangan produk yaitu produk pertamanya adalah ikan asin, kemudian dikembangkan menjadi olahan sambal yang berbahan ikan. Pengembangan produk tersebut terinspirasi dari adanya kegiatan yang dilakukan mahasiswa Universitas Padjadjaran di desa itu dengan tujuan untuk menambah nilai dari produk tersebut. Pengembangan produk pada usaha ini ada pada kemasan, rasa, ukuran dan pemasaran produk. Saran yang bisa diberikan kepada usaha rumahan ini adalah mengaktifkan kembali *marketplace online* untuk memperluas pemasaran dari produk olahan sambal ini.

DAFTAR PUSTAKA

Akbarsyah, N., Thirafi, L., & Fauzan, F. 2023. Upaya Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Karangjaladri Kabupaten Pangandaran Melalui Produk Olahan Ikan Bilis. Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(3), 40-46.

Dewanti, L. P., Mahdiana, I., Zidni, I., & Herawati, H. (2018). Evaluasi selektivitas dan keramahan lingkungan alat tangkap dogol di Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat. Jurnal Airaha, 7(1), 30-37.

Ginanjar, M. A., Suyasa, I. N., & Dewi, I. J. P. 2022. Karakteristik perikanan tangkap di Kabupaten Pangandaran. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate) Vol, 15(1).

Howara, D. 2013. Strategi pengembangan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Donggala. Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, 20(1), 75-81.

Imelda, Kusrini, N., & Hidayat, R. 2019. Strategi Pengelolaan Perikanan Tangkap Berkelanjutan Di Wilayah Pesisir Kabupaten Kubu Raya. Marine Fisheries : Journal of Marine Fisheries Technology and Management, 10(1), 59–69.

Junianto, J., Fauzan, F., Hafel, A. P. K., Husnandina, F. A., Hakim, A., Almunadiya, S., ... & Zakiy, M. L. A. 2023. Artikel review, pengembangan produk wadi. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan, 6(2).

Kartika, L., Nurhayati, A., Dewanti, L. P., & Rizal, A. 2020. Kontribusi Perikanan Tangkap Dalam Mendukung Perekonomian Di Kabupaten Pangandaran. Human Relations, 3(1), 1–8.

Nurhayati, A. 2013. Analisis Potensi Lestari Perikanan Tangkap Di Kawasan Pangandaran. Jurnal Akuatika Indonesia, 4(2), 195–209.

Sa'adah, W. 2021. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. Mimbar Agribisnis, 7(1), 466-475.

Trisnawati, C. Y., & Kaharso, V. C. 2024. Pengembangan Produk Sambal Bawang dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele. Journal of Food and Culinary, 16-24.