Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal Pengabdian Masyarakat
p-ISSN 2807-1948, e-ISSN 2807-1700

Peningkatan Kualitas Produk Pangan Produksi Poklahsar Mawar Karya Mandiri melalui Program Edukasi Produksi Higienis, Pengetahuan Nutrisi, dan Strategi Pemasaran Produk

Nurita Andayani, Esti Mulatsari*, Chaerani Nisa, Maria Yuliana Nigun Wutun, Monika Buka Kopon Ratumakin, Aidina Fitriyana, Nur Aisah, Lilik Hermawati, Wilfridus Resiama Makin, Asti Juniarti, Salsa Afifah F

Universitas Pancasila

Article history
Received : 24/04/2025
Revised : 9/04/2024
Accepted : 15/05/2025

*Corresponding author
Pilih penulis yang akan menjadi korespondensi author
Email:
esti.mulatsari@univpancasila.ac.id

Abstraksi

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) sebagai salah satu wadah pemberdayaan masyarakat merupakan usaha produktif yang dapat menyerap banyak tenaga kerja sehingga berperan penting dalam mendorong pertumbuhan perekonomian negara. Namun pengetahuan dan pengalaman pelaku UMKM di Indonesia masih perlu ditingkatkan, oleh karena itu dilakukan edukasi tentang nutrisi ikan lele, produksi pangan olahan yang higienis, dan strategi pemasaran di Poklahsar Mawar Karya Mandiri, Kabupaten Bogor. Kegiatan edukasi ini mencakup penyuluhan tentang cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), perbaikan kemasan dan pemasaran melalui media digital, tata cara pengurusan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). dan diversifikasi produk olahan ikan. Selain itu, dilakukan program peningkatan kinerja produksi dengan penyerahan bantuan alat produksi dan pelatihan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Hasil kegiatan edukasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan anggota Poklahsar yang ditunjukkan dengan nilai Posttest yang lebih tinggi dari pretest. Program ini diharapkan dapat memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk Poklahsar di tingkat nasional. Kegiatan ini juga mencerminkan komitmen terhadap pemberdayaan masyarakat melalui kolaborasi antara lembaga pendidikan, pemerintah, dan masyarakat setempat.

Keywords: CPPOB; P-IRT; UMKM

Abstract

UMKM (Micro, Small, and Medium Enterprises) as one of the community empowerment platforms are productive businesses that can absorb a lot of labor so that they play an important role in encouraging the country's economic growth. However, the knowledge and experience of UMKM players in Indonesia still need to be improved, therefore education on catfish nutrition, hygienic processed food production, and marketing strategies was carried out at Poklahsar Mawar Karya Mandiri, Bogor Regency. These educational activities were counseling on Good Processed Food Production methods (CPPOB), improving in packaging and marketing through digital media, procedures for obtaining a Household Industry Food Production Certificate (PIRT), and diversification of processed fish products. In addition, a production performance improvement program was carried out with the delivery of production equipment and training on Good Processed Food Production Methods (CPPOB). The results of the educational activities showed an increase in the knowledge of Poklahsar members as indicated by the Posttest score which was higher than the pretest. This program is expected to expand the market and increase the competitiveness of Poklahsar products at the national level. This activity also reflects a commitment to community empowerment through collaboration between educational institutions, government, and local communities.

Keywords: *CPPOB;P-IRT;UMKM*

© 2025 Penerbit LPPM UP. All rights reserved

PENDAHULUAN

Pembangunan pendidikan dan kualitas hidup manusia dapat mengikis kemiskinan dan mengangkat derajat manusia. Salah satu cara untuk mengangkat derajat manusia adalah melalui pemberdayaan oleh lembaga swadaya masyarakat di samping pemberdayaan yang dilakukan oleh pemerintah pusat (Ridwan & Wahyudi, 2020). Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dalam bentuk pemberian edukasi (Andayani et al., 2022; Esti Mulatsari et al., 2024; Sari et al., 2024; Esti Mulatsari et al., 2023) atau dalam bentuk pendampingan proses (Sumiyati et al., 2022). UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) sebagai salah satu wadah pemberdayaan masyarakat merupakan usaha produktif yang dapat menyerap banyak tenaga kerja sehingga berperan penting dalam mendorong pertumbuhan perekonomian masyarakat, termasuk UMKM makanan olahan

© 2025 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya paper pengabdian masyarakat ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

(Farmasi, 2023; Ramadibta et al., 2020; Miranti et al., 2014; Mardiah et al., 2020).

Poklahsar Mawar Karya Mandiri (PMKM) adalah sebuah kelompok usaha mikro yang berfokus pada pengolahan dan pemasaran hasil perikanan, yang terdiri dari 11 (sebelas) wanita di Desa Iwul, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor. PMKM bermula dari pembentukan kelompok wanita tani "Mawar" di Desa Iwul pada tanggal 8 Maret 2011. Seiring berjalannya waktu, kelompok tani "Mawar" beralih fokus ke pengolahan dan pemasaran hasil perikanan, sehingga berubah menjadi Poklahsar Mawar Karya Mandiri. Aktivitas PMKM mencakup pengolahan ikan dengan bahan baku utama lele. Ikan lele merupakan salah satu komoditas penting dalam sektor perikanan air tawar. Selain mudah untuk dibudidayakan, ikan lele juga kaya akan kandungan gizi. Ikan lele sangat bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan otak anak. Produk olahan ikan lele sangat baik untuk anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan, terutama untuk mendukung perkembangan otak mereka (Ridwan & Wahyudi, 2020).

Namun demikian, masih terdapat banyak masyarakat yang kurang menyukai atau mengonsumsi ikan lele segar. Oleh karena itu, Poklahsar Mawar Karya Mandiri berinovasi dengan mengolah ikan lele menjadi pangan olahan yang lebih diterima oleh masyarakat. Produk yang dihasilkan oleh PMKM meliputi abon ikan lele, nugget, dan keripik kulit lele. Namun, saat ini hanya satu produk yang telah mendapatkan pelabelan dan sertifikasi halal, yaitu abon lele. Kegiatan PMKM tidak aktif kembali akibat dampak pandemi sehingga izin edar produk (PIRT) telah habis dan belum diperpanjang lagi. Kendala yang dihadapi dalam proses produksi terkait bahan baku yang terus mengalami kenaikan harga dan pembuatan pangan olahan yang memakan waktu hingga 3 (tiga) hari serta minimnya pengetahuan anggota kelompok tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta masa berlaku izin edar produk (PIRT) yang sudah habis karena belum diperpanjang lagi. Kendala lainnya yaitu manajemen organisasi berupa klasifikasi penugasan serta pemasaran produk yang belum optimal, keuntungan penjualan yang diperoleh sangat minim bahkan mengalami kerugian karena kurangnya pengetahuan pemasaran produk karena masih dari mulut ke mulut atau bazar yang diadakan oleh pemerintah setempat, kemasan yang masih sangat jauh dari standar pengemasan seperti tidak mencantumkan izin dari dinas kesehatan yaitu Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT).

Izin P-IRT atau Izin Pangan Industri Rumah Tangga sendiri merupakan regulasi yang mengatur keamanan produk pangan dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhirnya (Jupri et al., 2021).

Berdasarkan permasalahan di atas, salah satu program kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang diselenggarakan oleh Fakultas Farmasi Universitas Pancasila di Desa Iwul, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor khususnya bagi Poklahsar Mawar Karya Mandiri (PMKM) berupa edukasi tentang Nutrisi dalam Ikan dan Manfaat bagi Tubuh, Regulasi tentang Tata Cara dan Perpanjangan PIRT dan CPPOB, Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Agar Tembus Pasar Nasional serta Diversifikasi Produk Olahan Ikan. Diharapkan dengan dilakukannya kegiatan pengabdian ini anggota kelompok menjadi paham dan dapat menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) agar mencegah pangan terkontaminasi dari bahaya biologis, kimia, dan benda lainnya yang merugikan kesehatan (BPOM RI, 2022), meningkatkan pemasaran produk, serta peningkatan manajemen organisasi melalui pemberdayaan anggota kelompoknya.

METODE PELAKSANAAN

Poklahsar Mawar Karya Mandiri (PMKM) merupakan kelompok usaha mikro terkait pengolahan dan pemasaran hasil perikanan yang berisi kelompok wanita di desa Iwul, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor.

Metode pelaksanaan meliputi :

1. Tahap Persiapan
    a. Koordinasi
    Tim PkM bekerja sama dengan Poklahsar Mawar Karya Mandiri untuk menentukan lokasi, peserta dan media pendukung. Koordinasi ini juga mencakup pembagian tugas, dimana tim PkM bertanggung jawab atas penyusunan materi sementara masyarakat mempersiapkan tempat dan mengkoordinir peserta dengan target 25 orang
    b. Penyusunan Materi
    Materi dalam bentuk PowerPoint, poster dan video edukasi dipersiapkan oleh Tim PkM. Materi mencakup higienitas, pengolahan produk pangan agar nutrisi terjaga, tata cara pengajuan dan perpanjangan PIRT, strategi pemasaran produk ikan olahan, diversifikasi produk, CPPOB, dan pelatihan promosi digital
    c. Kuisioner Pre-test dan Post-test

DOI:

Kuisioner disiapkan sebagai alat ukur untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah kegiatan

2. Tahap Pelaksanaan
   a. Sosialisasi (Agustus 2024)
      Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman awal tentang program PkM kepada peserta dari Poklahsar Mawar Karya Mandiri
   b. Edukasi (September 2024)
      Edukasi meliputi materi terkait higienitas, pengolahan produk pangan, regulasi PIRT, strategi pemasaran, dan diversifikasi produk. Proses evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test
   c. Praktik CPPOB (Oktober 2024)
      Peserta dilatih dalam praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sebagai bagian dari pengajuan PIRT
   d. Pelatihan Promosi Digital (Oktober 2024)
      Peserta diberikan pelatihan untuk mempromosikan produk melalui media digital
3. Tahap Monitoring dan Evaluasi
   a. Monitoring (Oktober- Desember 2024)
      Pemantauan dilakukan untuk melihat penerapan materi yang diajarkan khususnya dalam pengajuan PIRT dan penggunaan media digital
   b. Evaluasi Akhir (Desember 2024)
      Evaluasi dilakukan melalui refleksi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Indikator keberhasilan ditargetkan mencapai 100% dengan evaluasi berdasarkan hasil pre-test dan post-test
4. Partisipasi Mitra
   a. Penyediaan Fasilitas dan Produk
      Mitra menyediakan produk olahan ikan yang dihasilkan (seperti abon lele), alat produksi serta lokasi penyuluhan
   b. Sosialisasi Hasil Kegiatan
      Mitra bekerja sama dengan Tim PkM untuk mempublikasikan hasil kegiatan melalui media sosial dan melaporkan kepada dinas pertanian setempat
5. Keberlanjutan Program
   Keberlanjutan program dipantau melalui kunjungan ke mitra untuk mengevaluasi pencapaian pengajuan PIRT, struktur organisasi dan pemasaran produk melalui media digital (13).

PEMBAHASAN

Tim PkM-UMKM Universitas Pancasila melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM)pada Poklahsar Mawar Karya Mandiri (MKM) di desa Iwul, kecamatan Parung, kabupaten Bogor Jawa Barat pada hari Sabtu, tanggal 7 September 2024. Kegiatan ini merupakan program pengabdian masyarakat skema kemitraan berbasis masyarakat dengan dana hibah dari Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Riset dan Teknologi Republik Indonesia (Kemendikbud Ristek) tahun anggaran 2024. Poklahsar Mawar karya Mandiri merupakan UMKM yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan ikan lele menjadi abon lele pada daerah tersebut. Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang anggota Poklahsar (Kelompok Pengolah dan Pemasar) dan dihadiri oleh beberapa orang perwakilan dari tokoh masyarakat serta perangkat desa. Kegiatan ini berjudul "Peningkatan Kualitas Produk Pangan Produksi Poklahsar Mawar Karya Mandiri Melalui Program Edukasi Produksi Higiene, Pengetahuan Nutrisi, dan Strategi Pemasaran Produk" dengan dimotori oleh Tim Dosen Fakultas Farmasi Universitas Pancasila (FFUP) yaitu Dr. Nurita Andayani , M.Si dan Esti Mulatsari, M.Sc., dosen dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pancasila (FEBUP) Dr. Chaerani Nisa, SE., MSM., dan 8 orang mahasiswa FFUP yang tergabung dalam implementasi program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).



Gambar 1. Suasana Edukasi

Sumber : Dokumentasi 2024

DOI:

Kegiatan terdiri atas penyampaian materi edukasi oleh narasumber, sesi tanya jawab, pengisian lembar pretest dan posttest, pemutaran video edukasi dan penyerahan bantuan alat-alat produksi yang dilakukan secara simbolik. Materi pertama yang disampaikan tentang 'Nutrisi dalam Ikan dan Manfaat bagi Tubuh' dilanjutkan materi ke dua yaitu 'Regulasi, Tata cara dan Perpanjangan PIRT, dan CPPOB' disampaikan oleh mahasiswa FFUP atas bimbingan tim dosen PKM.



Gambar 2. Materi Edukasi dan Penyuluhan

Sumber : Dokumentasi 2024

Materi ketiga tentang 'Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Agar Tembus Pasar Nasional' yang disampaikan oleh Narasumber Puspitaningrum Pratiwi, SE., owner usaha pengolahan ikan Gerai D'pita. Materi terakhir tentang 'Diversifikasi Produk Olahan Ikan' disampaikan oleh Innes Rahmania A.Pi, S.Sos., MM dari Ditjen PDPSPKP-KKP.



Gambar 3. Poster dan Video untuk Edukasi dan Sosialisasi

Sumber : Dokumentasi 2024

Kegiatan berlangsung dengan sangat baik dan interaktif. Acara dihadiri lebih dari 30 peserta hadir yang terdiri dari anggota Poklahsar, perangkat desa, beberapa warga desa Iwul, dan semakin lengkap dengan kedatangan tim Penyuluh Perikanan dan Dharma Wanita Persatuan (DWP) dari Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan (PDSPKP-KKP), sehingga terjalin kolaborasi/ kerja sama yang baik dengan visi yang sama dalam rangka pengabdian kepada masyarakat.





Gambar 4. Kegiatan Edukasi

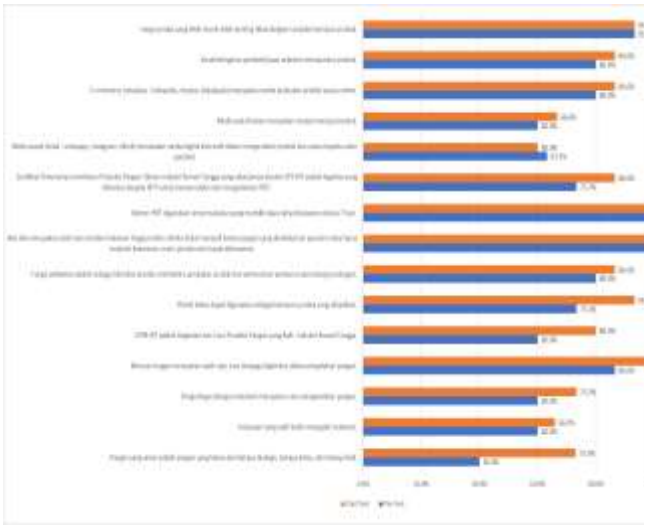
Sumber : Dokumentasi 2024

Dalam kegiatan tersebut disampaikan beberapa materi edukasi untuk peningkatan pengetahuan dan semangat usaha kelompok Poklahsar. Seperti yang telah disampaikan oleh pemateri yaitu Bu Innes"olahan dari ikan dapat bermacam-macam seperti nugget, keripik kulit ikan, dan tepung tulang ikan selain abon ikan yang dapat dikembangkan oleh Poklahsar". Narasumber juga memberikan strategi dengan cara memanfaatkan sosial media untuk promosi dan juga memperbaiki kemasan agar dapat meningkatkan nilai jual. Warga mengikuti seluruh kegiatan dengan penuh semangat dan kesungguhan dengan dukungan Kepala Desa. Bantuan alat-alat untuk meningkatkan kapasitas produksi Poklahsar juga telah diberikan dalam kegiatan PKM ini , antara lain alat peniris minyak (spinner), freezer yang digunakan untuk penyimpanan ikan, pengukus, dan alat memasak lainnya. Setelah kegiatan edukasi, tim PKM masih memiliki beberapa program lanjutan yaitu pendampingan untuk perpanjangan PIRT yang telah lama habis masa berlakunya serta pendampingan dalam pengolahan produk dengan CPPOB.

Tabel 1. Pemahaman Peserta Terhadap Produksi Higiene, Pengetahuan Nutrisi dan Pemasaran Produk

Kode	Soal	Sebelum (%)	Sesudah (%)
A1	Pangan yang aman adalah pangan yang bebas dari bahaya biologis, bahaya kimia, dan bahaya fisik.	73,3	86,7
A2	Karyawan yang sakit boleh mengolah makanan.	73,3	93,3
A3	Pengeringan dengan matahari merupakan cara mengawetkan pangan.	33,3	46,7
A4	Mencuci tangan merupakan salah satu cara menjaga higienitas dalam pengolahan pangan.	93,3	100
A5	CPPOB-IRT adalah singkatan dari Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik - Industri Rumah Tangga.	80	93,3
A6	Plastik bekas dapat digunakan sebagai kemasan produk yang dihasilkan.	53,3	53,3
A7	Fungsi pelabelan adalah sebagai identitas produk, membantu penjualan produk dan pemenuhan peraturan perundang-undangan.	66,7	73,3
A8	Ikan lele merupakan salah satu sumber makanan tinggi protein. Ketika diolah menjadi bahan pangan yang diedarkan ke pasaran maka harus terjamin keamanan, mutu produk serta layak dikonsumsi.	100	80
A9	Nomor PIRT digunakan untuk makanan yang memiliki daya tahan/keawetan diatas 7 hari.	60	60
A10	Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disebut SPP-IRT adalah legalitas yang diberikan kepada IRTP untuk memproduksi dan mengedarkan PIRT.	80	80
A11	Media sosial (misal : whatsapp, instagram, tiktok) merupakan media digital alternatif dalam	93,3	86,7

Kode	Soal	Sebelum (%)	Sesudah (%)
	mengenalkan produk dan usaha kepada calon pembeli.		
A12	Media sosial bukan merupakan tempat menjual produk.	100	66,7
A13	E-commerce (misalnya : tokopedia, shopee, bukalapak) merupakan media penjualan produk secara online.	86,7	93,3
A14	Kenali keinginan pembeli/pasar sebelum memasarkan produk.	80	100
A15	Harga produk yang lebih murah lebih penting dibandingkan tampilan kemasan produk.	46,7	33,3



Gambar 5. Grafik Pemahaman Peserta

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui soal pretest dan posttest kepada 20 anggota Poklahsar namun hanya 15 jawaban yang dilanjutkan dalam analisis. Pretest diberikan sebelum penyampaian materi dan post test diberikan setelah materi terakhir. Hasil uji statistik peningkatan pemahaman tentang produksi higienis, pengetahuan nutrisi dan pemasaran produk disajikan pada tabel 2 dengan menggunakan uji t-berpasangan dengan taraf nyata 0,05. Dari hasil nilai signifikansi 0,002 (≥5%) yang berarti terdapat perbedaan siginifikan pemahaman tentang produksi higienis, pengetahuan nutrisi dan pemasaran produk. Menurut nilai rata-rata jawaban benar menunjukkan bahwa, nilai rata-rata pemahaman setelah edukasi (83,46%) lebih besar dibandingkan sebelum edukasi (73,97%). Hal ini menunjukkan bahwa edukasi cukup efektif telah meningkatkan pemahaman tentang produksi higienis, pengetahuan nutrisi dan pemasaran produk.

Tabel 2. Uji t-berpasangan pemahaman tentang produksi higienis, pengetahuan nutrisi dan pemasaran produk

N	Pemahaman rata-rata (%)		Uji t-berpasangan
	Sebelum edukasi	Setelah edukasi	
15	73,97	83,46	0,002

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada Poklahsar Mawar Karya Mandiri (PMKM) Desa Iwul, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, menghasilkan beberapa hal terkait penyampaian informasi tentang kandungan nutrisi, dan cara pengolahan ikan lele antara lain:

1. **Pembuatan olahan pangan dari produk lele**
   Praktik cara produksi yang baik dengan produk abon ikan lele dilaksanakan pada tanggal 12 oktober 2024. Ikan lele dapat diolah menjadi beberapa olahan makanan (diversifikasi) seperti abon lele, keripik kulit lele, keripik sirip lele, lele berbumbu, dan sebagainya. Pada Poklahsar Mawar Karya Mandiri Desa Iwul ikan lele dibuat menjadi makanan olahan abon lele. Abon ikan merupakan salah satu jenis produk olahan kering ikan yang praktis berbentuk serabut terbuat dari serat daging ikan lele dengan tekstur yang lembut. Abon ikan memiliki komposisi yang cukup baik untuk dijadikan lauk pauk kering dan makanan ringan serta dapat meningkatkan gizi masyarakat.
   Proses pembuatannya abon ikan lele :
   Bahan : Ikan lele, jeruk nipis, minyak goring
   Bumbu : Bawang mereh, bawang putih, cabe merah keriting, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, ketumbar, lada, garam, gula merah, gula putih, asam, penyedap rasa, serai, daun jeruk, serta daun salam.

DOI:

Cara pembuatan :

a. Bersihkan ikan lele, keluarkan isi perutnya, beri perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. Diamkan ± 15 menit, lalu cuci kembali hingga bersih.
b. Haluskan bumbu, kecuali serai, daun jeruk dan daun salam.
c. Panaskan pengukus, setelah air mendidih kukus ikan lele ± 15 menit, angkat dinginkan, buang bagian kulit dan durinya, ambil dagingnya, hancurkan dengan garpu.
d. Tumis bumbu hingga harum, masukkan ikan lele, goreng hingga matang , bumbu meresap dan warna kuning kecoklatan.
e. Dalam kondisi panas dari wajan, lakukan pemisahan minyak goreng dari daging ikan lele menggunakan mesin spinner.
f. Lakukan proses pencabikan sampai penampilan menyerupai serat-serat yang halus seperti kapas (dilakukan manual dengan tangan atau mekanis menggunakan mesin pencabik).
g. Kemas dalam kemasan kedap udara, dan beri pelabelan dengan penampilan menarik.



Gambar 6. Abon lele produk hasil Poklahsar Mawar Karya Mandiri
Sumber : Dokumentasi 2024

2. Praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB dan Pengajuan P-IRT)

Kegiatan dilanjutkan pada hari berikutnya yaitu mengenai Praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam pengajuan PIRT, pembuatan desain kemasan yang baik sehingga menarik konsumen. Dalam CPPOB ini anggota Poklahsar diberikan edukasi bagaimana pengolahan secara higienis, baik pengolah, peralatan maupun dari sanitasi / lingkungan tempat pengolahannya. Pengolah diberikan perlengkapan pribadi seperti : penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan plastik, memakai baju yang bersih dan bersepatu, serta selalu diberikan edukasi untuk selalu mencuci tangan, baik setelah memegang bahan mentah, sebelum maupun sesudah mengolah makanan agar produk pangan yang dihasilkan terjamin keamanannya dan mudah dalam mendapatkan izin usaha industri.





Gambar 7. Pelaksanaan Kegiatan Pengolahan Produk

3. Pemasaran Online

Setelah abon lele dikemas dengan menarik, selanjutnya dilakukan pembinaan mengenai pemasaran online untuk memperluas pasar. Pasar digital menjadi sorotan pada dekade ini, dikarenakan penggunaan media sosial semakin menjamur. Selain itu pemasaran melalui media digital dianggap lebih praktis, mudah, menghubungkan produsen langsung dengan konsumen dan menjangkau konsumen hingga keluar wilayah. Pemanfaat media sosial seperti facebook, instagram, dan sebagainya secara positif dan menguntungkan menjadi target dalam hal ini. Dalam pelaksanaannya kami melakukan pendampingan dalam pembuatan akun dan cara pengoperasian.

Secara keseluruhan, upaya yang dilakukan oleh Tim PkM FFUP dalam membantu permasalahan yang dihadapi oleh Poklahsar Mawar Karya mandiri, diantaranya adalah :

a) Memberikan bantuan seperti peralatan produksi dan modal usaha kepada Poklahsar.
b) Membangun motivasi dan semangat anggota Poklahsar agar lebih aktif dalam memasarkan produknya dengan memperbanyak praktek di lapangan.
c) Memberikan edukasi tentang diversifikasi pangan olahan agar Poklahsar lebih kreatif dalam menciptakan produk -

produk olahan yang lebih menarik konsumen, baik dari segi jenis olahan, rasa, varian, maupun desain kemasan.

d) Membantu memberikan edukasi dan cara pengurusan perpanjangan izin P-IRT yang sudah habis masa berlakunya.

e) Tim membantu agar pemasaran dapat menembus pasar pada skala yang lebih luas (nasional) dengan memberikan edukasi mengenai cara pemasaran secara online menggunakan tekhnologi digital seperti : instagram, facebook, tiktok, whatsapp, dll.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat (PKM) Mahasiswa Fakultas Farmasi Universitas Pancasila pada Poklahsar Mawar Karya Mandiri di desa Iwul Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Edukasi tentang nutrisi dalam ikan dan manfaat bagi tubuh dalam meningkatkan pengetahuan anggota kelompok.
2. Edukasi tentang regulasi dan tata cara perijinan PIRT dan CPPOB, agar hasil produksi kelompok Poklhasar Mawar karya mandiri mempunyai legalitas sehingga menjamin mutu dan keamanan produksi pangan rumahtangganya.
3. Dengan adanya edukasi diversifikasi produk olahan membantu kelompok poklahsar Mawar karya mandiri dalam memasarkan produk mereka agar dapat menembus pasar nasional.
4. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini membantu Poklahsar Mawar Karya Mandiri dalam proses pengurusan dan perpanjangan Sertifikat Produksi Pangan - IRT / SPP-IRTP yang telah habis masa berlaku sebagai legalitas produk Poklahsar.
5. Diharapkan dengan pelatihan ini variasi produk olahan dari kelompok Poklahsar dapat bersaing dan memperluas pasar konsumen dengan pemanfaatan media digital.

PUSTAKA

Ridwan I, Wahyudi D. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lele Dan Diversifikasi Produk Di Umkm Mutiara Timur. J Dedik Masy. 2020;3(2):2598–7984.

Andayani N, Mulatsari E, Moordiani M, Khairani S, Swandiny GF. Edukasi dan Aplikasi Pengelolaan Sampah Berbasis Pemilahan Sampah di Lingkungan Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. J Abdimas BSI J Pengabdi Kpd Masy. 2022;5(1):23–35.

Esti Mulatsari ; Diah Kartika Pratami, Intan Permata Sari, Esti Mumpuni, Anisah Kholilah, Alifah Wardah Zahiroh, Roro Dyah Ayu, Safi La'rosa Linson Queeny, Rizqya Cahya Handayani, Widiya Chourinisa, Iqbal Ananda Taqwa NZS. Education on Detection of Dangerous Additives in Foods for Elementary School Students in Bogor. 2024;9(3):568–75.

Sari IP, Mulatsari E, Pratami DK. EDUKASI PENGOLAHAN PANGAN SEHAT BERBASIS BAHAN ALAM DI SDIT ATHALLA CENDEKIA BOGOR. GEMAKES J Pengabdi Kpd Masy. 2024;4(2):267–70.

Esti Mulatsari ; Reise Manninda; Sondang Khairani; Shirly Kumala ; Fauzia Noprima Okta. Edukasi Penggunaan Antibiotik secara Tepat sebagai Upaya Melindungi Masyarakat dari Bahaya Resistensi. J Pengabdi Masy Indones. 2023;3(3):413–8.

Yati Sumiyati, Esti Mulatsari, Nathalia Perdhanti Soemantri, Novi Yantih, Gumilar Adhi Nugroho, Fauzia Noprima Okta, Trisna Permadi, Arfin Ahsanul Ihsan, Zahra Afifah A. Edukasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Produk Pangan Sehat UMK RW 19 Kelurahan Cilangkap. Abdi Implementasi Pancasila J Pengabdi Masy. 2022;2(2):45–51.

Farmasi W. THE INFLUENCE OF FOOD SAFETY EDUCATION ON THE COMMUNITY OF PROCESSED FOOD AND READY TO SERVE BUSINESSES IN AMPIBABO DISTRICT. 2023;12:1–17.

Ramadibta R, Manulang LHM, Napitupulu TA, Purnaningsih N. "Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele Sebagai Ide Wirausaha Di Kelurahan Ulak Karang Utara." J Pus Inov Masy. 2020;2(1):68–74.

Miranti, Danil M, Nuh M, Novrini S, Barus WBJ, Apriawati. Pendapatan Masyarakat Desa Penen Kecamatan Sibiru-Biru. J Pertan. 2014;2(2):27–32.

Mardiah, Sunaryo E, Prasetya A. Kajian Detailed Engineering Design (DED) pabrik dan studi kelayakan produk milky jelly dengan pendekatan keamanan pangan di perusahaan Aini Food Indonesia. J Pangan Halal. 2020;2(1):1–9.

Jupri A, Prasedya ES, Rozi T, Septianingrum N, Difani I, Sarjoni. Pentingnya Izin PIRT terhadap UMKM di Kelurahan Rakam untuk Meningkatkan Pemasaran Produk. J Pengabdi Magister Pendidik IPA [Internet]. 2021;4(4):162–6. Available from: https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.1046

BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izn Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Bpom Ri. 2022;11:1–16.

Wulandari Y, Muzayanah FN, Azzahra F. Pemberdayaan Poklahsar dalam Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Produk Unggulan. I-Com Indones Community J. 2023;3(4):2133–43.