



**PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF MELALUI SOSIALISASI USAHA
MAKANAN FISH ROLL: UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL IKAN DAN
DAYA SAING PRODUK LOKAL DI BIMA, NUSA TENGGARA BARAT**

¹Nurhadi, ²Alisha Beryl Nova Saptomo, ³Al Diva Zain Farras
Saputra, ⁴Alya Nur Rachmah, ⁵Auliya Abdil Azizah, ⁶Haris
Darmansyah, ⁷Lamganda Dionicius Hasugian, ⁸Muhammad Amirul
Haq, ⁹Naafi'atul Laksmita Maharani, ¹⁰Nabila Putri Fatimah,
¹¹Rahmad Zulfikar Bramayuda, ¹²Rizki Amalia Faujiah, ¹³Tatum
Aurora Amantaha Melvin, ¹⁴Yusuf Darmawan

Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah
E-mail : nurhadi@staff.uns.ac.id

ABSTRAK

Pemberdayaan ekonomi kreatif merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan daya saing produk lokal, terutama di sektor pengolahan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak sosialisasi ekonomi kreatif terhadap peningkatan nilai jual ikan melalui pengembangan usaha makanan berbasis fish roll. Melalui pendekatan penelitian kualitatif, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) di bidang pengolahan ikan, serta observasi partisipatif dalam program sosialisasi yang diadakan oleh pemerintah dan komunitas lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosialisasi ekonomi kreatif yang tepat dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya inovasi produk dan branding, sehingga berkontribusi pada peningkatan nilai jual produk fish roll di pasaran. Selain itu, sosialisasi juga berhasil memperkuat jaringan pemasaran dan memperluas akses pasar bagi produk-produk lokal, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing produk olahan ikan di tingkat nasional.

Kata kunci: ekonomi kreatif, sosialisasi, fish roll, nilai jual ikan, daya saing produk lokal

ABSTRACT

Creative economy empowerment is a crucial strategy for enhancing the competitiveness of local products, particularly in the fish processing sector. This study aims to analyze the impact of creative economy socialization on increasing the market value of fish through the development of fish roll-based food enterprises. Using a qualitative research approach, data were collected through in-depth interviews with small and medium-sized enterprises (SMEs) in the fish processing industry, as well as through participatory observation in socialization programs organized by the government and local communities. The research findings indicate that effective creative economy socialization can enhance entrepreneurs' understanding of the importance of product innovation and branding, thereby contributing to an increase in the market value of fish roll products. Additionally, the socialization efforts have successfully strengthened marketing networks and expanded market access for local products, ultimately boosting the competitiveness of processed fish products at the national level.

Keywords: creative economy, socialization, fish roll, fish market value, competitiveness of local product



Pendahuluan

Industri pangan pada umumnya mencakup pengolahan hasil pertanian menjadi produk siap saji yang memiliki nilai tambah sesuai dengan permintaan dan preferensi konsumen. Preferensi konsumen dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti komposisi, warna, rasa, dan tekstur yang menarik. Di Indonesia, industri pangan merupakan salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat. Teknologi pengolahan pun terus berkembang menjadi lebih modern untuk meningkatkan efisiensi kerja dan mempercepat produksi, sehingga mampu mencapai target dalam memenuhi kebutuhan pasar. Sektor industri pengolahan merupakan salah satu sektor ekonomi yang berperan penting dalam meningkatkan penerimaan negara, khususnya melalui kontribusinya terhadap produk domestik bruto (PDB) nasional. Peran sektor ini telah menggantikan sektor pertanian, yang sebelumnya menjadi sektor utama dalam pembangunan (Shabrina *et al.*, 2023).

Tantangan yang dihadapi oleh sektor perikanan dan industri pengolahan ikan meliputi beberapa aspek penting, terutama terkait dengan peningkatan nilai jual produk. Salah satu tantangan utama adalah rendahnya inovasi dalam pengolahan dan diversifikasi produk, yang mengakibatkan kurangnya daya saing di pasar global. Selain itu, keterbatasan akses terhadap teknologi modern dan keterampilan pengolahan yang memadai juga menjadi hambatan signifikan dalam meningkatkan kualitas dan nilai tambah produk. Faktor-faktor lain seperti fluktuasi harga bahan baku, infrastruktur distribusi yang belum optimal, serta keterbatasan akses pasar yang lebih luas turut memperburuk kondisi ini, sehingga menurunkan potensi kontribusi sektor ini terhadap perekonomian nasional.

Desa Sangiang adalah sebuah desa yang terletak di kawasan pesisir, dengan kedekatan geografis yang signifikan terhadap laut. Kondisi ini menjadikan Desa Sangiang sebagai salah satu penghasil ikan yang melimpah, yang menjadi komoditas utama masyarakat setempat. Mayoritas penduduk desa ini berprofesi sebagai nelayan, menggantungkan hidup mereka dari hasil tangkapan laut. Meskipun potensi perikanan di desa ini sangat besar, sebagian besar hasil tangkapan laut tersebut langsung dijual ke pasar tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Hal ini menyebabkan nilai tambah dari produk perikanan tidak dapat dioptimalkan, dan potensi ekonomi lokal yang sebenarnya dapat dikembangkan menjadi sektor industri pengolahan ikan belum sepenuhnya dimanfaatkan. Keadaan ini menunjukkan perlunya pengembangan strategi untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan melalui pengolahan yang lebih inovatif, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Sangiang.

Ikan adalah sumber pangan hewani yang kaya akan nutrisi, termasuk vitamin, protein, dan mineral. Sebagai salah satu sumber pangan yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau, ikan memiliki cita rasa khas yang harum dan lezat. Meskipun demikian, ikan masih kurang dihargai oleh sebagian masyarakat, terutama di Indonesia, meskipun kandungannya memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan manusia. Produk pangan segar seperti ikan umumnya memiliki karakteristik dengan kandungan air yang tinggi dan rentan mengalami penurunan kualitas, sehingga diperlukan proses pengolahan untuk menjaga mutu ikan. Berbagai jenis olahan ikan kini semakin berkembang, seperti bakso ikan, nugget, abon ikan, siomay ikan, fish roll, dan masih banyak lagi. Pengembangan berbagai olahan ikan ini penting untuk mempromosikan konsumsi ikan di masyarakat, menghindari kebosanan dalam konsumsi ikan, dan yang paling utama, memenuhi kebutuhan gizi tubuh manusia (Triyastuti *et al.*, 2024).



Fish roll adalah produk olahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu, dan kemudian dibentuk menjadi gulungan (roll). Setelah dibentuk, fish roll biasanya dikukus, digoreng, atau dipanggang hingga matang. Fish roll memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang gurih, sering kali dihidangkan sebagai makanan ringan, lauk, atau camilan. Fish roll populer di berbagai negara dengan variasi resep dan penyajiannya masing-masing. Di Indonesia, fish roll sering kali dibuat dengan menggunakan ikan tenggiri, kakap, atau jenis ikan lainnya yang dagingnya mudah diolah. Fish roll merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah ikan, sehingga produk ini memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jika ikan dijual dalam bentuk mentah.

Manfaat Fishroll

Fish roll memiliki berbagai manfaat, baik dari segi kesehatan maupun ekonomi. Berikut beberapa manfaat utama fish roll:

1. Kandungan Gizi Tinggi:

- **Protein:** Fish roll mengandung protein berkualitas tinggi yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh.
- **Asam Lemak Omega-3:** Ikan yang digunakan dalam fish roll umumnya kaya akan asam lemak omega-3, yang penting untuk kesehatan jantung, otak, dan mengurangi peradangan.
- **Vitamin dan Mineral:** Fish roll juga mengandung berbagai vitamin (seperti vitamin D dan B12) dan mineral (seperti selenium dan fosfor) yang penting untuk kesehatan.

2. Mudah Dikonsumsi:

- Fish roll adalah makanan praktis yang dapat dinikmati sebagai camilan, lauk, atau bagian dari hidangan utama. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang gurih membuatnya mudah diterima oleh berbagai kalangan, termasuk anak-anak.

3. Meningkatkan Nilai Tambah Produk Ikan:

- Pengolahan ikan menjadi fish roll meningkatkan nilai tambah produk perikanan, sehingga ikan yang diolah dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan jika dijual dalam bentuk mentah.

4. Diversifikasi Produk:

- Fish roll membantu diversifikasi produk olahan ikan, yang dapat memperkaya pilihan makanan berbahan dasar ikan di pasar, serta membantu mengurangi kebosanan konsumen dalam mengonsumsi ikan.

5. Mendukung Perekonomian Lokal:

- Produksi fish roll dapat membuka peluang usaha baru bagi nelayan dan pengusaha kecil, serta menciptakan lapangan kerja di sektor pengolahan makanan.

6. Ketahanan Pangan:

- Dengan diolah menjadi fish roll, ikan memiliki masa simpan yang lebih panjang dibandingkan ikan segar, sehingga membantu dalam ketahanan pangan dan pengurangan limbah pangan.

7. Meningkatkan Konsumsi Ikan:

- Fish roll, dengan rasa dan penyajiannya yang menarik, dapat membantu mempromosikan konsumsi ikan di masyarakat, yang bermanfaat untuk meningkatkan asupan gizi dan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Fish roll bukan hanya produk makanan yang enak, tetapi juga baik dari segi kesehatan maupun ekonomi.



Konsep Ekonomi Kreatif

Dalam konteks produk fish roll, ekonomi kreatif memainkan peran penting dalam menciptakan nilai tambah melalui pengolahan hasil perikanan. Fish roll, sebagai produk olahan ikan, adalah contoh nyata bagaimana ekonomi kreatif dapat diterapkan dalam industri pangan.

Proses pembuatan fish roll melibatkan inovasi dalam resep, teknik pengolahan, kemasan, dan strategi pemasaran yang kreatif untuk menarik minat konsumen.

Berikut adalah beberapa aspek yang menghubungkan fish roll dengan ekonomi kreatif:

1. Inovasi Produk:

- Fish roll merupakan produk yang dihasilkan melalui inovasi dalam mengolah ikan mentah menjadi makanan siap saji yang bernilai tinggi. Penggunaan berbagai bumbu, teknik pengolahan, dan penambahan bahan lain menciptakan produk baru yang lebih menarik dan memiliki nilai tambah.

2. Branding dan Pemasaran Kreatif:

- Untuk menjadikan fish roll lebih kompetitif di pasar, strategi branding yang kuat dan pemasaran kreatif diperlukan. Misalnya, mengemas fish roll dengan cara yang menarik atau mengembangkan kampanye pemasaran yang menonjolkan keunikan produk ini.

3. Diversifikasi Produk:

- Ekonomi kreatif memungkinkan diversifikasi produk fish roll dalam berbagai varian rasa, ukuran, atau kemasan. Ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan memperluas pasar.

4. Pemanfaatan Sumber Daya Lokal:

- Fish roll memanfaatkan sumber daya lokal, seperti ikan segar dari daerah pesisir. Ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi ikan lokal tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi daerah dengan memberdayakan masyarakat setempat.

5. Nilai Tambah Ekonomi:

- Dengan mengolah ikan menjadi fish roll, nilai jual produk menjadi lebih tinggi dibandingkan ikan mentah. Hal ini menguntungkan para nelayan dan pengusaha kecil yang bergerak dalam industri pengolahan ikan, serta berkontribusi pada perekonomian lokal dan nasional.

Dengan demikian, fish roll bukan hanya sekadar produk pangan, tetapi juga merupakan manifestasi dari penerapan ekonomi kreatif dalam industri perikanan, yang memadukan inovasi, kreativitas, dan nilai ekonomi untuk menciptakan produk yang unggul di pasar.

Metode

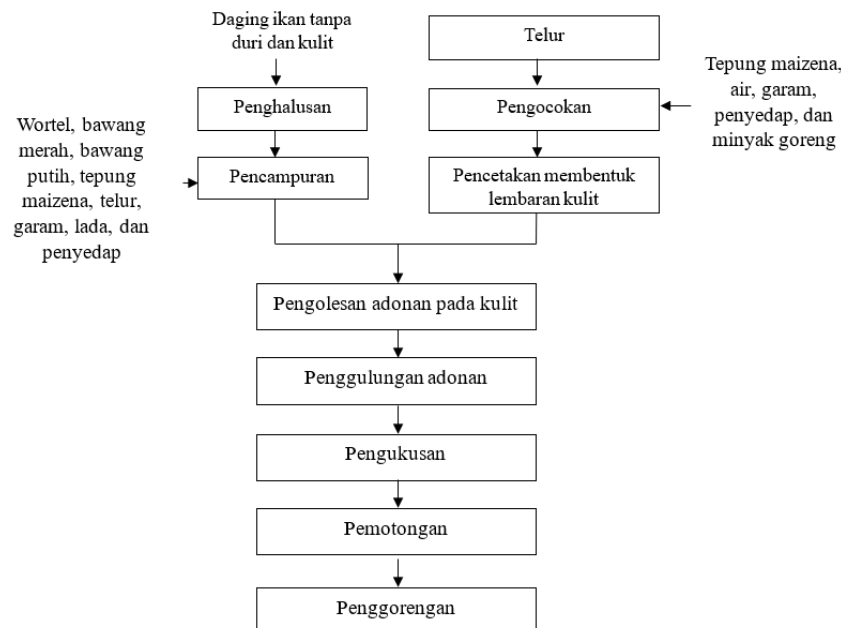
Dalam proses pelaksanaan kegiatan pengembangan ekonomi kreatif ini dilakukan dalam beberapa tahapan diantaranya:

a. Observasi dan Persiapan

- Melakukan survey dan pengamatan ke daerah lokasi Kuliah Kerja Nyata untuk melihat kondisi dan menggali potensi yang ada di Desa Sangiang.
- Melakukan wawancara dengan warga setempat di lokasi KKN komoditas apa saja yang memiliki potensi untuk dikembangkan.
- Menentukan komoditas mana yang akan dikembangkan dan diberikan pelatihan kepada warga desa.



- Melakukan trial atau uji coba mengenai formulasi bahan yang digunakan pada pelatihan.
- Menentukan formulasi dan langkah-langkah dalam proses penyusunan produk yang diperoleh sebagai berikut:



b. Pelaksanaan

- Menentukan sasaran peserta yaitu masyarakat lokasi KKN khususnya ibu ibu pelaku usaha UMKM
- Pelaksanaan sosialisasi mengenai peningkatan nilai jual produk dan pengembangan produk komoditas lokal desa disertai praktek secaa terbuka kepada masyarakat desa.
- Praktek pengolahan salah satu komoditas produk (ikan) ketika proses pelaksanaan sosialisasi

Hasil, Pembahasan, dan Dampak

Pelaksanaan kegiatan pengembangan ekonomi kreatif dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Bima dari Universitas Sebelas Maret. Program pelatihan pembuatan *fishroll* dilaksanakan setelah melakukan observasi dan wawancara dengan masyarakat sekitar tentang potensi hasil alam yang melimpah di desa Sangiang. Daerah Sangiang sendiri terletak pada pesisir pantai, sehingga mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan, dan salah satu hasil alam yang paling melimpah adalah ikan. Produk olahan ikan sudah banyak diproduksi dan menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi. Produk olahan berbahan dasar ikan antara lain: bakso, otak-otak, pempek, sosis, *nugget* ikan, *fish patty*, *fish burger*, *chixkuwa*, *fish ham*,. (Rozi, 2020)



Gambar 1. Pembuatan Fishroll Ikan



Gambar 2. Sosialisasi Pengemasan dan Pemasaran Produk



Gambar 3. Dokumentasi Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Melalui Sosialisasi Usaha Makanan Fish Roll



Kesimpulan

Pengolahan ikan menjadi fish roll tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk perikanan, tetapi juga mendiversifikasi pilihan makanan berbahan dasar ikan di pasar. Inisiatif ini mendukung perekonomian lokal dengan membuka peluang usaha baru dan menciptakan lapangan kerja, serta berkontribusi pada ketahanan pangan dengan memperpanjang masa simpan ikan. Selain itu, produk fish roll dapat meningkatkan konsumsi ikan di Masyarakat.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini, termasuk masyarakat Desa Sangiang, para nelayan, dan semua peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif. Terima kasih juga kepada Universitas Sebelas Maret yang telah mendukung penelitian ini dan memberikan fasilitas serta bimbingan selama proses penelitian.

Referensi

- Anshari, M. &. (2023). Innovation in creative economy: Challenges and opportunities for SMEs. *Journal of Creative Industry Research*, 15(2), 103-116.
- Browning, J. &. (2022). Enhancing local food value through creative strategies. . *International Journal of Food Studies*, 9(4), 224-238.
- Kamaruddin, R. &. (2023). The role of local resources in creative food enterprises: Case studies in Southeast Asia. *Asian Journal of Business and Management*, 12(1), 45-61.
- Rohmania, R. (2021). Diversifikasi produk olahan ikan: Tinjauan manfaat dan implementasi. . *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(1), 89-97.
- Rozi, A. K. (2020). Pengaruh defatting, frekuensi pencucian dan penyimpanan beku terhadap kualitas surimi ikan lele. *jurnal Fishtech*, 9(2), 97-106.
- Shabrina, M. e. (2023). Strategi pengolahan modern dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut. *Jurnal pengolahan hasil laut*, 20(1), 19-31.
- Shabrina, V. G. (2019). Pengaruh revolusi digital terhadap pemasaran dan perilaku konsumen. *Jurnal Pewarta Indonesia*, 1(2), 131-141.
- Silaban, B. b. (2023). Pelatihan pembuatan surimi basah dan surimi kering pada kelompok pengolah ikan tuna di negeri Tial kecamatan salahutu kabupaten maluku tengah. *jurnal abdi insani*, 10(2), 644-653.
- Smith, D. T. (2023). Innovations in seafood processing and value addition: A review. *Global Journal of Aquatic Food Products*, 14(1), 29-43.
- Stewart, K. A. (2022). Branding and marketing strategies for creative local products. *Marketing Journal*, 10(3), 101-115.
- Susanti, H. &. (2024). Peran UMKM dalam meningkatkan daya saing produk lokal di Indonesia. *Jurnal Inovasi Ekonomi Lokal*, 17(2), 12-25.



- Triyastuti, M. S. (2024). Formulasi dan uji sensori otak-otak cumi dengan variasi penambahan tepung Eucheuma spinosum dan tepung tapioka . *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 9-18.
- Wahyuni, A. &. (2023). Analisis kontribusi sektor perikanan terhadap perekonomian nasional. *Jurnal Ekonomi Maritim Indonesia*, 8(1), 77-90.
- Widodo, S. &. (2023). Peluang ekonomi kreatif di sektor pangan berbasis ikan. . *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 10(2), 88-99.
- Wilson, J. &. (2022). The sustainability of creative food industries: Lessons from fish-based products. *Sustainability in Food Industries*, 5(3), 190-204.