

**KERTAS KERJA
PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)**

**PENERAPAN PROMOSI PRODUK IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA
NIAGA DI UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN PASCA
PANEN DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR
KABUPATEN KAMPAR**



Disusun Oleh :

SELFY BUNGA AZHARI

20100915302251

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU KOMUNIKASI BANGKINANG
BANGKINANG**

2023

HALAMAN PERSETUJUAN

NAMA : SELF BUNGA AZHARI
NPM : 20100915302251
PEMINATAN : MANAJEMEN PEMASARAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN
JUDUL : PENERAPAN PROMOSI PRODUK IKAN PATIN
ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA DI UPTD
SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN
PASCA PANEN DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR

DISETUJUI OLEH

Dosen Pembimbing

Pembimbing Sentra

Dr.H ZULHER M,S

WANCANDRA, S,Ap.

Mengetahui :
Ketua Program Studi Manajemen

H. YULIZAR BAHARUDDIN,S.Ag,M.M

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin. Puji syukur kepada ALLAH SWT atas semua karunia, rahmat dan kekuatan yang telah diberikan kepada penulis hingga akhirnya dapat menyelesaikan penusunan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul **“PENERAPAN PROMOSI PRODUK IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA DI UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR ”**.

Laporan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas perkuliahan pada STIE Bangkinang. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan serta memiliki kekurangan dan kelemahan dari segi penulisan, tata bahasa, dan penyusunannya maupun bentuk ilmiahnya. Untuk itu, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini.

Dalam menyelesaikan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini tidak akan berhasil tanpa adanya doa dan pengarahan dari berbagai pihak yang telah meluangkan waktunya dalam penyusunan Kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini. Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Ir. H. Nefrizal, MM selaku ketua Yayasan Lembaga Pendidikan Kampar beserta unsur pimpinan.
2. Bapak Dr. H. Zulher, MS selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang sekaligus sebagai Dosen Pembimbing.
3. Bapak Ir. H. Zamhir Basem, MM selaku Pembantu Ketua I Bidang Akademik STIE Bangkinang.
4. Ibu Hj. Kasmawati, SE, M.Ak selaku Pembantu Ketua II Bidang Administrasi Umum dan Keuangan STIE Bangkinang.
5. Bapak Dr. Ir. H. Arman, MM selaku Pembantu Ketua III Bidang Kemahasiswaan STIE Bangkinang.
6. Ibu Librina Tria Putri, SE, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen STIE Bangkinang

7. Bapak Wamcandra, S.Ap selaku pimpinan pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar karena telah membimbing dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini.
8. Rekan-rekan kelompok Praktek Kerja Lapangan pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar yang telah memberikan masukan yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Semoga ALLAH SWT memberikan balasan atas semua bantuan dan kebaikan yang telah kalian berikan kepada penulis, serta diberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Amin.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga apa yang tertuang didalam Kertas kerja Praktek Lapangan (PKL) ini ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan terima kasih atas kritik, saran dan masukan yang telah diberikan untuk kesempurnaan Kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini.

Pulau Gadang, September 2023

Penulis

SELF BUNGA AZHARI

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR TABEL.....	1
BAB I.....	2
PENDAHULUAN	2
Latar Belakang	2
Tujuan.....	1
Sasaran	1
Batasan	1
BAB II.....	2
PROFIL PERUSAHAAN.....	2
Sejarah Perusahaan.....	2
Stuktur Organisasi	4
Aktivitas Perusahaan	9
BAB III	17
RENCANA, FAKTA DAN ANALISA.....	17
BAB IV	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	24

Kesimpulan.....	24
Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.2.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.3.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.4.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.5.....	11
Gambar 2.6.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.7.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.8.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.9.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.10.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Kartu kendali: pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan
(PKL) Mahasiswa STIE Bangkinang tahun 2023.....
- Lampiran 2 : Daftar Hadir Mahasiswa Praktek Kerja Lapangan (PKL)
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang Tahun 2023.....
- Lampiran 3 : Dokumentasi

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.2 **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.3 **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.4 **Error! Bookmark not defined.**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan hampir 70 persen kawasannya berupa perairan dan laut serta belasan ribu pulau, Indonesia memiliki potensi untuk mengembangkan ekonomi berbasis kelautan dan perikanan. Salah satu daerah yang memiliki sumber daya alam kelautan dan perikanan yang dapat dioptimalisasikan adalah daerah Kampung Patin kabupaten Kampar. Kampung Patin merupakan salah satu kampung yang terletak di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Kampung ini sangat terkenal dengan hasil budidaya ikan patinnya. Sebagian besar masyarakat Kampung Patin turut serta dalam bidang budidaya ikan patin dan pengolahan ikan patin, hal ini dibuktikan dengan adanya kolam budidaya ikan patin hampir setiap rumah-rumah masyarakat.

Ikan patin adalah spesies ikan air tawar dari jenis pangasidae yang memiliki ciri-ciri umum tidak bersisik, tidak memiliki banyak duri, kecepatan tumbuhnya relatif cepat, fekunditas dan sanitasi tinggi, dapat diproduksi secara massal dan memiliki peluang pengembangan skala industri. Ikan patin termasuk salah satu jenis ikan yang berasal dari Indonesia yang tersebar di sebagian wilayah Sumatera dan Kalimantan. Ikan ini hidup di sungai dan kawasan sepanjang daerah aliran sungai Musi dan lain- lain (Kurniati 2006). Produksi ikan patin cukup tinggi, dengan kenaikan produksi ikan patin tahun 2015 sebesar 339.069 ton dan meningkat menjadi 437.11 ton pada tahun 2016, produksi ikan patin terus meningkat dimana sasaran produksinya pada tahun 2019 yaitu menjadi 1.149.400 ton (KKP 2016). Ikan merupakan bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain (Mardiana et al., 2014), sehingga perlu dilakukan proses pengawetan dan pengolahan lebih lanjut. Salah satu teknik pengolahan hasil perikanan adalah teknik pengasapan. Pengasapan merupakan

suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami.

Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara karena rasanya yang khas dan aroma yang spesifik. Pengasapan dapat menambah daya awet produk hasil perikanan. Daya awet pada ikan asap timbul dari komponen asap karena adanya kandungan yang bersifat antimikroba dan antioksidan yaitu senyawa aldehid, asam karboksilat dan fenol (Leroi & Joffraud, 2000; Rorvik, 2000). Proses pengasapan ikan di Indonesia masih dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan yang sederhana dengan teknik pengolahan turun temurun yang kurang menerapkan kebersihan saat produksi. Sehingga perlu memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene selama proses pengolahan untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk.

Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan suatu produk adalah sanitasi dan *hygiene*. Sanitasi merupakan upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan (Rocket, 2017). Hygiene adalah upaya memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun. Upaya hygiene lakukan kepada pekerja untuk menjamin produk terjamin mutu dan kualitasnya. Oleh karena itu, perlu adanya penerapan sanitasi dan hygiene yang sesuai standar uji kualitas dan mutunya khususnya pada produk ikan patin salai di sentra pengolahan hasil perikanan kabupaten Kampar.

Perusahaan harus mampu melakukan penjualan yang baik untuk memenuhi permintaan produk yang dihasilkannya, kualitas produk yang bagus dan berkualitas sangat berpengaruh terhadap daya beli dan minat konsumen. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, penulis tertarik untuk membuat laporan praktek kerja lapangan (PKL) dengan judul **“PENERAPAN PROMOSI PRODUK IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA DI UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN PASCA PANEN DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR”**.

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) ini untuk mengetahui Penerapan Promosi Produk Ikan Patin Asap pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

C. Sasaran

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis melakukan observasi dan wawancara tentang bagaimana Penerapan Promosi Produk Ikan Patin pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

D. Batasan

Dalam Menyusun laporan praktik kerja lapangan ini (PKL) ini, agar tidak menyimpang dari tujuan yang telah ditetapkan, penulis membuat batasan permasalahan mengenai Penerapan Promosi Produk Ikan Patin pada kelompok kerja di UKM PUTRA NIAGA pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

BAB II

PROFIL PERUSAHAAN

A. Sejarah Perusahaan

Usaha pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Kampar telah ada dan merupakan usaha yang dilaksanakan masyarakat Kabupaten Kampar, tetapi usaha ini masih dilakukan oleh masyarakat dengan cara tradisional dan merupakan upaya mempertahankan mutu ikan hasil tangkapan nelayan yang tidak terjual segar. Kecenderungan pengolahan dilakukan terhadap ikan hasil tangkapan diperairan umum, bentuk olahan juga masih sangat terbatas dalam bentuk ikan asap dan ikan asin.

Pengolahan ikan dilaksanakan secara individu dan masih bersifat tradisional. Seiring dengan perubahan waktu, ikan hasil tangkapan di perairan umum ikut berkurang, maka pengolahan dalam bentuk asap berpindah dari ikan hasil tangkapan ke ikan hasil budidaya, terutama jenis ikan patin kolam. Dengan berkembang dan bertambahnya tempat-tempat untuk pengolahan ikan terutama ikan salai patin yang dilaksanakan masyarakat tani nelayan secara tradisional dan sulitnya dalam pembinaan mutu hasil olahan maka di rencanakan untuk menghimpun pengolah dalam satu wadah usaha yang terintegritas atau dalam satu kawasan, terutama pengolah yang ada di Desa Koto Mesjid kec. XIII Koto Kampar. Maka lahirlah Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar Provinsi Riau yang dibangun berdasarkan SK Dirjen P2HP DKP RI nomor : KEP.69/DJ-P2HP/2007 tanggal 20 September 2007.

Pembangunan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar budget sharing pembangunan sentra pengolahan hasil perikanan antara Kementerian Kelautan Perikanan, dalam hal ini adalah Direktorat Jenderal P2HP, Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau dan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar. Pembangunan dimulai tahun 2008 dengan

rencana Burget Sharing (Proposal Grand Desain Pembangunan Sentra) selama tiga tahun anggaran kedepan. Rencana pendanaan APBN tahun 2008 atau tahun pertama pembangunan, tetapi belum dapat direalisasikan dan APBD Kabupaten Kampar tahun 2008 dengan realisasi pembangunan Sentra pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar tahun 2008 dari dana APBD Kampar dalam bentuk :

1. Pembebasan Lahan seluas 3.4 Ha
2. Land Clearing
3. Grand Design
4. Pembangunan Turap
5. Pembangunan IPAL
6. Pemasangan Jaringan Listrik TR

Sentra pengolahan hasil perikanan air tawar Desa koto Mesjid Kec. XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar mulai dioperasikan pada bulan maret tahun 2012 dengan beberapa jenis usaha seperti : Ikan salai Patin, Nugget Patin, Bakso Patin dan Kerupuk Patin. Tahun 2014 jenis usaha ditambah dengan Fillet Patin.

Adapun visi & misi dari Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Kabupaten Kampar yaitu :

Visi :

Terwujudnya masyarakat petani perikanan yang sejahtera melalui usaha pengolahan hasil perikanan yang berkelanjutan dan berdaya saing.

Misi :

1. Meningkatkan kesejahteraan petani perikanan.
2. Meningkatkan SDM yang berkualitas.
3. Meningkatkan produksi pengolahan hasil perikanan yang berkualitas.
4. Menjaga keseimbangan dan kelestarian lingkungan alam yang berkelanjutan.
5. Meningkatkan pelayanan dibidang perikanan.

Sentra pengolahan hasil perikanan Kabupaten Kampar terletak di Desa Koto Mesjid Kec. XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar terletak pada 0°32' 13.626 LU- 0°01' 27.275 LS dan 100°26' 50.028 BB – 101°04' 26.200 BB. Luas Wilayah kecamatan XIII Koto Kampar ± 159.511 Ha atau sekitar ± 14.52% dari luas Kab.Kampar. Jarak sentra pengolahan dari ibu kota Kabupaten ± 40 Km dan jarak dengan ibu kota propinsi ± 100 Km. Adapun Batas-batas wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara Berbatas dengan Kab. Rokan Hulu dan Kec.Tapung Hulu.
2. Sebelah Selatan Berbatas dengan Kec. Kampar Kiri dan Kec. Kampar Kiri Hulu
3. Sebelah Barat Berbatas dengan Propinsi Sumatera Barat
4. Sebelah Timur Berbatas dengan Kec. Kuok, Kec. Salo.

Kabupaten Kampar yang terletak antara 1°00'40" Lintang Utara sampai 0°27'00" Lintang Selatan dan 100°28'30" – 101°14'30" Bujur Timur.[6]

Batas-batas daerah Kabupaten Kampar adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kota Pekanbaru dan Kab. Siak;
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kab. Kuantan Singingi;
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kab. Rokan Hulu dan Propinsi Sumatra Barat;
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kab. Pelalawan dan Kab. Siak.

Wilayah Kabupaten Kampar saat ini memiliki luas kurang lebih 10.983,46 Km² atau 11,62% dari luas keseluruhan Propinsi Riau (94.561,60 Km²), yang terbagi atas 20 (dua puluh) Wilayah Kecamatan. Daerah Kecamatan terluas adalah Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki luas 1.595,11 Km² atau 14,52%, sedangkan Kecamatan Rumbio Jaya 77,50 Km² atau 0,71% merupakan Kecamatan terkecil luasnya di Kabupaten Kampar.

B. Stuktur Organisasi

Tujuan utama pembentukan **Unit Pelayanan Teknis (UPT) Pengolahan Hasil Perikanan** adalah melakukan pembinaan dan pengembangan sentra-sentra pengolahan ikan dalam rangka meningkatkan

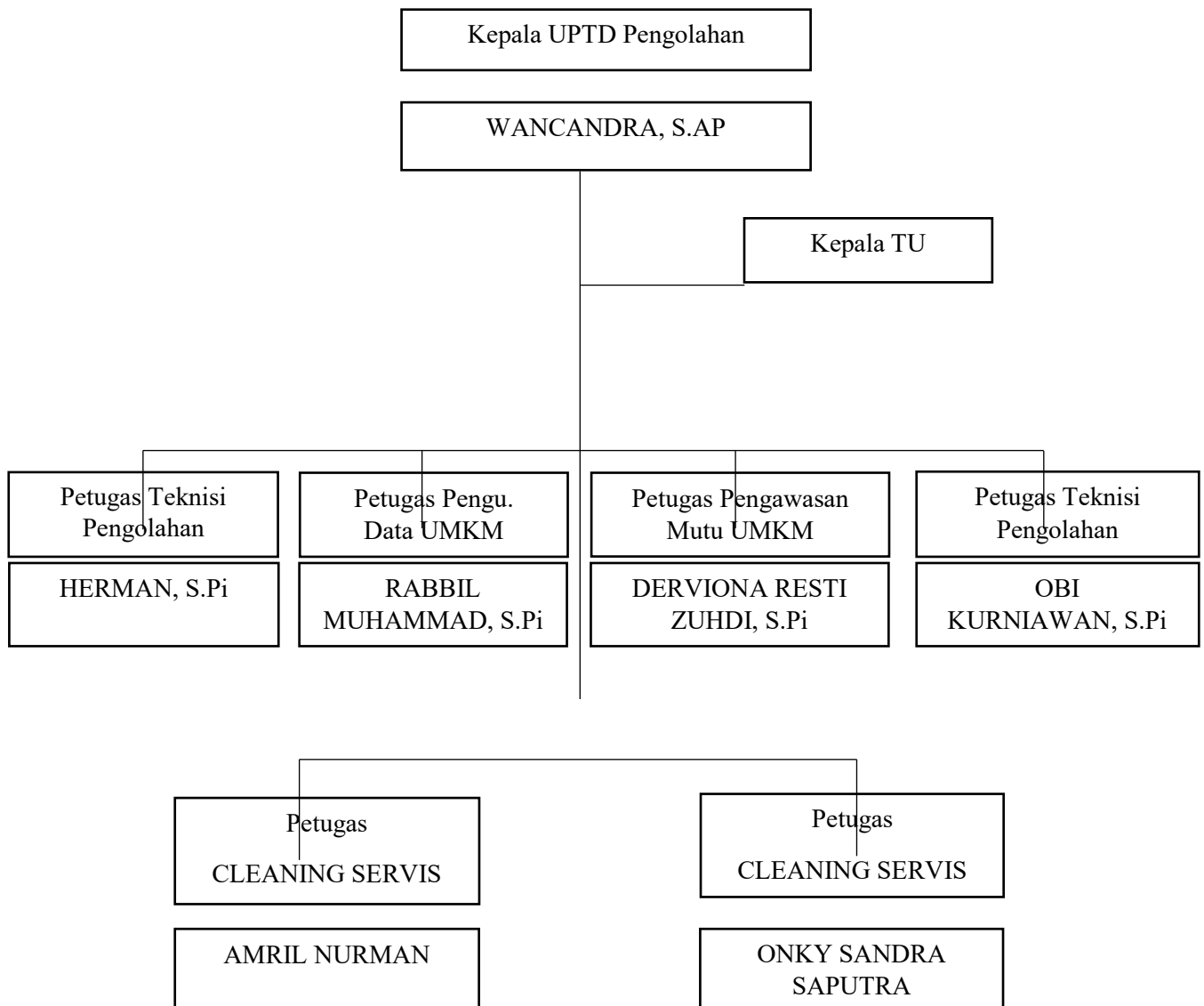
produksi dan produktivitas masyarakat perikanan dalam upaya meningkatkan perekonomian. Namun tujuan lain yang ingin dicapai diantaranya adalah :

1. Meningkatkan kualitas sumberdaya manusia, khususnya keterampilan teknis dan usaha ikan olahan tradisional dan modern.
2. Meningkatkan kualitas dan mutu produk olahan melalui penerapan GMP dan SSOP, sehingga produk tersebut aman dikonsumsi dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.
3. Menstimulasi swadaya masyarakat perikanan dalam mengembangkan usaha bersama / koperasi usaha perikanan.
4. Meningkatkan peran serta masyarakat perikanan dalam usaha pertumbuhan ekonomi berbasis pada pengembangan perikanan air tawar.
5. Meningkatkan produksi, nilai tambah dan peluang pasar yang baru bagi produk-produk olahan ikan melalui diversifikasi produk olahan, jaminan kualitas, sanitasi dan peforma yang baik.
6. Menciptakan multiplier efek ekonomi melalui pengembangan atina s perikanan.

Pada tahun 2012 dibentuk UPT Pengolahan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar yang merupakan perpanjangan tangan dari dinas dalam menata dan mengatur serta manjalin Kerjasama yang baik dengan kelembagaan yang sudah ada di sentra dengan tujuan untuk mewujudkan visi dan misi dari pada sentra tersebut. Adapun susunan struktur organisasi sebagaimana tercantum pada gambar berikut :

Gambar 2.1

Sruktur UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid



Sumber : Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023

Adapun tugas dan tanggung jawab masing-masing adalah sebagai berikut :

1. Kepala UPT. Pengolahan

Kepala UPT Pengolahan dipimpin oleh seorang Kepala UPT yang mempunyai Tugas Pokok menyusun rencana program dan melaksanakan kegiatan pengolahan hasil perikanan air tawar.

2. Kepala Sub Bagian Tata Usaha UPT. Pengolahan

Kepala sub bagian Tata Usaha mempunyai tugas pokok Melakukan Pengelolaan administrasi dan Inventarisasi Peralatan Sentra Pengolahan serta menyelenggarakan urusan umum, pegawai, keuangan, perlengkapan, perencanaan dan pengendalian.

3. Teknisi Pengolahan

Adapun Uraian Tugas adalah sebagai berikut :

- 1) Memfasilitasi Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP) bagi kelompok pengolah ikan.
- 2) Mengawasi dan mendampingi pengolah dalam proses pengolahan di sentra.
- 3) Melakukan pencatatan analisa usaha hasil produksi sentra pengolahan.
- 4) Melakukan Pendataan hasil produksi sentra pengolahan.
- 5) Melakukan pengawasan dan pemeliharaan peralatan produksi di sentra.
- 6) Melaksanakan monitoring, evaluasi dan pelaporan kegiatan pengolahan ikan.

4. Pengawas Mutu Pengolahan

Adapun tugas-tugas sebagai berikut :

- 1) Mensosialisasikan standar pengawasan mutu mencakup SSOP (Standar Prosedur Sanitasi dalam Operasional) dan cara mengolah ikan dengan baik (CMB).
- 2) Melakukan penyiapan bahan standarisasi dan pengawasan mutu hasil olahan sentra.
- 3) Melakukan pengawasan dan pengujian mutu hasil perikanan.
- 4) Melakukan pengujian dan pengawasan proses dan mutu produk pengolahan hasil perikanan.
- 5) Melaksanakan bimbingan teknologi pengawasan, pengolahan hasil perikanan.
- 6) Memfasilitasi sertifikasi produk hasil perikanan.

5. Cleaning Service

Adapun tugas-tugas sebagai berikut :

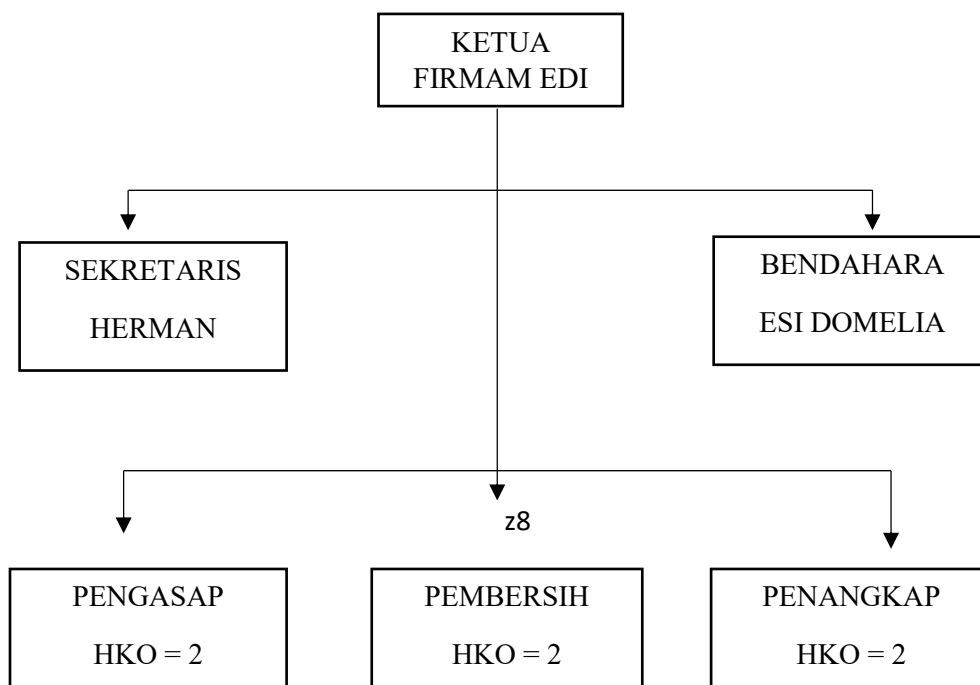
- 1) Melaksanakan pembersihan ruangan antara lain menyapu, mengepel lantai, membersihkan langit-langit, kaca jendela, pintu kamar mandi/WC dan lain-lain.
- 2) Melaksanakan tugas pembersihan dan pembuangan sisa hasil olahan (limbah).
- 3) Melaksanakan pembersihan pekarangan komplek sentra pengolahan (pemotongan rumput, pemusnahan gulma dan tanaman liar lainnya).
- 4) Mengamprah alat dan bahan untuk keperluan kebersihan sentra pengolahan.
- 5) Melaporkan segala keperluan kepada kepala UPTD pengolahan
- 6) Menjaga kebersihan, kerapian, kenyamanan lingkungan seluruh ruangan sentra pengolahan.

Untuk meningkatkan kinerja kelompok pengolahan salai patin, sentra pengolahan hasil perikanan desa koto masjid melakukan bimbingan teknis mengenai manajemen pengolahan salai ikan patin terhadap kelompok tani, jumlah kelompok tani yang dibina sebanyak 6 kelompok. Salah satu kelompok yang mengikuti bimbingan teknis tersebut adalah kelompok pengolah Putra Agung.

Berikut struktur organisasi kelompok pengolah Putra Agung :

Gambar 2.2

**Struktur Kelompok Pengolah Putra Agung
Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Masjid**



Sumber : Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023

Berikut adalah uraian tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota kelompok pengolah Putra Agung pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar :

1. Ketua bertugas untuk mengkoordinasikan, mengelola dan bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan kelompok.
2. Sekretaris bertanggung jawab terhadap pelaksanaan administrasi kegiatan non keuangan seperti pembuatan laporan mingguan, bulanan ataupun tahunan.
3. Bendara bertanggung jawab menangani seluruh kegiatan administrasi keuangan kelompok.
4. Penangkap bertugas untuk mengumpulkan ikan patin segar dari kolam budidaya yang ada disekitar Desa Koto Mesjid dan sekitarnya.
5. Pembersih bertugas untuk membersihkan ikan segar yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan/petani untuk kemudian diolah menjadi ikan salai patin.
6. Pengasap bertugas untuk mengolah ikan patin yang telah dibersihkan dengan melakukan pengasapan sampai proses selesai dan ikan salai siap dipasarkan.

C. Aktivitas Perusahaan

Dalam aktivitas operasionalnya, Sentra Pengolahan Hasil Perikanan melakukan pengolahan ikan salai sebanyak 4 kali dalam satu minggu atau 16 kali dalam satu bulan.

1. Ikan Segar

Ikan segar berupa ikan patin yang diperoleh dari hasil panen kolam pembudidaya di Desa Koto Mesjid dan sekitarnya. Ikan segar yang akan diolah berukuran 2-4 ekor per kilogram. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik, sumber bahan baku ikan salai patin ini tidak boleh tercemar. Ikan patin yang

segar berasal dari petani pembudidaya telah memenuhi Standart Sanitation Operational Product (SSOP) dan Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB).

2. Proses Pengolahan

Pengolahan merupakan suatu kegiatan merubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi atau siap jadi. Bahan mentah pascapanen yang dibiarkan dalam waktu lama akan mengalami kerusakan akibat pengaruh-pengaruh fisiologik, mekanik, fisik, kimiawi , atina sa atau mikrobiologik. Kerusakan tersebut akan menyebabkan kerugian sehingga perlu adanya kegiatan pengolahan lanjutan agar lebih efisien.

Berikut proses pengolahan salai ikan patin pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar :

a) Penimbangan.

Proses penimbangan dilakukan sebelum ikan segar dibersihkan yang bertujuan untuk memastikan kapasitas ikan segar yang akan diolah/diproduksi.

Gambar 2.3
Penimbangan Ikan Patin



b) Pencucian (clearning) dan penyiangan (splitting).

Setelah ikan ditimbang, proses selanjutnya yaitu memisahkan ikan yang akan diolah berdasarkan ukuran dan tingkat kesegarannya. Setelahnya ikan akan disaingi dengan beberapa cara seperti membersihkan sisik, insang, atina perutnya. Terutama ikan yang

memiliki ukuran sedang dan besar, lalu dicuci dengan air bersih agar kebersihan ikan lebih maksimal dari darah dan kotorannya.

Gambar 2.4

Pencucian dan Penyiangan



c) Penirisan.

Proses penirisan dilakukan setelah melakukan perendaman dalam larutan garam bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada ikan dengan cara menyusunnya diatas rak-rak pengasapan.

Gambar 2.5

Figure 1

Penirisan



d) Persiapan dan penyusunan bahan bakar.

Bahan bakar utama yang digunakan adalah kayu, dalam proses ini kayu yang digunakan adalah kayu yang kering karena jenis kayu keras mengandung senyawa phenol dan asam yang cukup tinggi, dimana sangat dibutuhkan untuk proses pengasapan. Kayu yang mengandung resin atau damar harus dihindari karena akan menimbulkan rasa pahit pada saat pengasapan selesai.

Gambar 2.6

Penyusunan Kayu Bakar



e) Pengasapan.

Ikan yang sudah ditiriskan dimasukkan ke dalam alat pengasapan selama 2–10 jam tergantung dari keinginan pengolah dan berapa daya

awet produk yang dikehendaki. Selama proses pengasapan, diupayakan jangan sampai terbentuk api, karena hal tersebut akan mempengaruhi mutu produk ikan asap yang dihasilkan.

Gambar 2.7

Pengasapan



f) Pendinginan ikan

Ikan yang sudah selesai diasapi harus dikeluarkan dari alat pengasap untuk selanjutnya didinginkan. Ada beberapa cara pendinginan yang dilakukan yaitu dengan dibiarkan dingin dengan suhu ruangan atau menggantungkan ikan pada sepotong kayu dan ditutup dengan kertas untuk menghindari menempelnya kotoran/debu dan serangga pada produk atau dengan cara dibiarkan terkena patin.

Gambar 2.8

Pendinginan Ikan



g) Pengemasan dan penyimpanan.

Setelah pengasapan selesai, ikan dibiarkan dingin sampai suhu ikan salai sama dengan suhu ruangan. Sebagai bahan pengemas Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid menggunakan kardus kemudian meyeusun rapi ikan asap patin didalamnya. Ikan asap yang disimpan pada penyimpanan dingin dengan suhu ruang $< 10^{\circ}\text{C}$ dapat bertahan hingga 7 hari dengan hasil yang cukup bagus. Sedangkan ikan asap yang disimpan pada suhu ruangan ($25\text{-}32^{\circ}\text{C}$) hanya mampu bertahan 2-3 hari saja.

Gambar 2.9

Pengemasan Ikan Salai Patin



h) Penjualan/pemasaran ikan asap (salai).

Ikan yang telah dimasukkan kedalam kardus akan didistribusikan ke pasar-pasar yang ada di Kabupaten Kampar maupun diluar Kabupaten Kampar.

Gambar 2.10

Pendistribusian Ikan Salai Patin



i) Ikan asap

Proses pengasapan ikan merupakan gabungan aktifitas penggaraman, pengeringan dan pengasapan. Adapun tujuan utama proses penggaraman dan pengeringan adalah untuk mmbunuh bakteri dan membantu mempermudah melekatnya partikel-partikel asap waktu proses pengasapan berlangsung.

Pengasapan bertujuan untuk mengeluarkan uap dari unsur-unsur senyawa Phenol atau Aldehid dari jenis kayu yang dekatkan pada tubuh ikan atau untuk memasukkan unsur unsur tersebut kedalam tubuh ikan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas, serta mengeringkan ikan sehingga didapat efek pengawetan yang diharapkan. Rasa lezat yang menjadi ciri khas produk ikan diasap terutama dari senyawa Phenol dan Aldehid. Unsur dalam asap yang efektif untuk menahan berkembang biaknya mikro organisme adalah senyawa Aldehid, Phenol dan Asam Organik.

Kandungan dan keunggulan asap dalam pengasapan ikan:

- a) Asap mengandung senyawa Fenol dan Formaldehida, masing-masing bersifat bakterisida (membunuh bakteri).
- b) Kombinasi dua senyawa tersebut juga bersifat Fungsida (membunuh kapang).
- c) Kedua senyawa membentuk lapisan mengkilat pada permukaan ikan.
- d) Panas pembakaran juga membunuh mikroba, dan menurunkan kadar air pada ikan.
- e) Asap juga mengandung uap air, asam formiat, asam asetat, keton, atina dan karbondioksida.
- f) Rasa dan aroma khas ikan asap terutama disebabkan oleh senyawa Fenol dan senyawa karbonil.

BAB III

RENCANA, FAKTA DAN ANALISA

A. Rencana

Rencana merupakan hasil proses perencanaan manajemen berupa ketetapan tentang langkah atau tindakan yang akan dilakukan dimasa yang akan datang serta sebagai keterangan mengenai tolak ukur dalam rangka mencapai hasil yang akan dicapai. Rencana digunakan manajemen untuk pedoman dalam pengarahan kegiatan dan juga sebagai pedoman proses pengendalian. Berdasarkan hal tersebut, keberhasilan penerapan promosi pada UKM Putra Niaga dapat dilihat dari peningkatan jumlah penjualan ikan patina sap yang ditawarkan dalam setiap bulan sesuai dengan perencanaan yang sudah ditetapkan. Adapun rencana promosi produk ikan patina sap yang ditawarkan pada UKM Putra Niaga adalah sebagai berikut :

- 1) Meningkatkan promosi secara konvensional melalui pengenalan produk ikan Patin asap yang dihasilkan agar masyarakat bisa lebih mengenal bibit ikan yang ditawarkan pemilik UKM Putra Niaga sehingga dalam hal ini, UKM Putra Niaga bisa menjadi produsen produk ikan patina sap terbaik di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen Desa Koto Mesjid.
- 2) Meningkatkan promosi dengan menggunakan media elektronik terhadap produk ikan patina sap yang dihasilkan UKM Putra Niaga bisa menjadi pemasok utama produk ikan patina sap oleh masyarakat didalam maupun diluar kota.

B. Fakta

a. Kelompok Usaha *UKM PUTRA NIAGA*

DATA PROFIL USAHA

1) Data Personal

Nama : FIRMAN EDY

Tempat, Tanggal Lahir : Batu Bersurat,.....

Agama : Islam

Pendidikan : S1

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Pekerjaan : Wiraswasta

Alamat : Desa Koto Mesjid

No. HP : 0813 7855 2981

2) Data Teknis Kelompok Usaha

Nama Kelompok Usaha : PUTRA NIAGA

Tanggal berdiri :

Jenis Usaha : PRODUK OLAHAN
IKAN SALAI PATIN

Mulai Usaha Di Sentra : Tahun 2016

Alamat Usaha : Sentra PHP Desa Koto
Mesjid

Jumlah Unit Tempat Olahan : 4 Unit

Kapasitas Maksimum Per Unit Olahan : 350 S/D 500 Kg

Jumlah Rata-rata Olahan Perbulan : 32 Ton (bahan baku)

Jumlah Karyawan : 8 Orang

- Tangkap : 2 Orang

- Penyiangan/Pembersihan : 4 Orang

n

- Penyalaian/Pengasapan
: 2 Orang
- Area Pemasaran Produk : Riau, Sumatra Barat,
Sumatra Utara.

3) Struktur Pengurus Kelompok Usaha :

- Kepala/Ketua : FIRMAN EDY
- Sekretaris : SYAHRIAL
- Bendahara : ESI DOMELIA
-
- Anggota : 1. AGUS
2. REZA
3. SIWIT
4. GUPRIJON
5. HADIMA
6. DEWI
7. META
8. RENI

C. Aktivitas Penjualan

Nama Rancangan Usaha : Putra Niaga
Jumlah Produksi : 18 Ton/bulan

1) Biaya Tetap

Biaya tetap (fixed cost/FC) yaitu biaya pada suatu periode dengan jumlah tetap dan tergantung pada hasil produksi.

Tabel 1. Biaya tetap dalam waktu 1bulan

Uraian	Volum	Harga	Total (Rp)	Unsur
--------	-------	-------	------------	-------

		e		sattuan	Ekonomi
					s
1.	Listrik	900	-	Rp.80.000	30 hari
		Wait			
2.	Kayu	24	Rp	Rp.10.200.00	30 hari
		Mobil	425.00	0	
3.	Gaji Kar	18 Ton	Rp.1.70	Rp.30.600.00	30 hari
			0	0	
Total				Rp.	
				40.880.00	

2)BiayaVariabel

Biaya Variabel (Variabel Cost/VC) yaitu biaya yang besarnya dapat berubah – ubah sesuai dengan hasil dengan hasil produksi.

Tabel 2.Biaya Variabel dalam waktu 1 bulan

Uraian		Volu	Harga	Total (Rp)	Unsur
		me	Satuan		Ekonomi
					is
1.	Ikan Patin	18 ton	Rp.16.5	Rp.297.000.0	30 hari
			00	00	
2.	Tali Rafia	4 roll	Rp.24.0	Rp.96.000	30 hari
			00		
3.	Kardus	193	Rp.13.0	Rp.2.496.000	30 hari
		lbr	00		
4.	Sabun	8 Bks	Rp.10.0	Rp80.000	30 hari
5.	B.penysut		00	Rp984.500	6 bulan
an					
Total				Rp.299.672.0	
				00	

3) Biaya iventasi

Tabel 3. Biaya inventasi dalam waktu 1 bulan

Uraian		Volum e	Harga Satuan	Total (Rp)	Unsur Ekonomis
1.	Pisau	6	10.000	Rp.60.000	30 hari
2.	Timbangan	2	682.000	Rp.1.364.00	30 hari
Sepatubot		4	40.0000	0	30 hari
3.	Keranjag	6	25.000	Rp.160.000	30 hari
4.	Celemek	5	5.000	Rp.150.000	30 hari
5.	S.tangan	12	5.000	Rp.25.000	30 hari
Total				Rp.60.000	
				Rp.1.819.000	

D. Pendapatan

Tabel 4. Pendapatan UKM Putra Niaga dalam kurun waktu 1 bulan

Uraian	Volume	Harga Satuan	Total (Rp)	Unsur Ekonomis
Penjualan	300 Kg	Rp.70.000	Rp.378.000.000	
Total			Rp.378.000.000	

Jadi, pendapatan UKM Putra Niaga adalah Rp.378.000.000 dalam sebulan, sehingga diperoleh dalam setahun sebesar Rp.4.536.000.000

F. Analisa

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan sebelumnya, diketahui bahwa penjualan produk ikan patin yang ditawarkan pada UKM Putra Niaga sudah sesuai dengan yg diharapkan karena pada aktivitas penjualan yang mencapai target penjualan dari dampak penerapan promosi yang dilakukan UKM Putra Niaga. Pemilik UKM Putra Niaga menginginkan agar penjualan produk ikan patin asap yang ditawarkan bisa terus meningkatkan pada setiap bulannya.

Untuk menunjang hasil produksi tersebut, tentunya pemilik usaha UKM Putra Niaga harus meningkatkan promosinya terhadap produk ikan patin asap yang ditawarkan. Promosi tersebut dapat berupa promosi konvensional melalui media cetak yang disebarluaskan kepada seluruh masyarakat yang ada di Desa Koto Masjid maupun luar daerah serta juga dapat berupa promosi melalui media elektronik dengan menggunakan media sosial seperti facebook, instagram, twitter maupun whatsapp, sehingga dalam hal ini UKM Putra Niaga bisa menjadi pemasok utama dalam memenuhi seluruh permintaan masyarakat di Desa Koto Masjid terhadap produk ikan patin asap yang ditawarkan serta usaha pada UKM Putra Niaga bisa semakin berkembang dan lebih dikenal oleh masyarakat bukan hanya masyarakat di Desa Koto Masjid saja tetapi juga bisa dikenal oleh konsumen luar daerah.

Pentingnya promosi dalam pengembangan suatu usaha, mendukung teori yang dikemukakan oleh Rangkuti (2012:89). Promosi bisa menjadi sebuah analisa atau metode dalam upaya memperkenalkan sebuah produk kepada konsumen dengan cara yang kreatif, inovatif, dan konsisten dengan mengutamakan kepuasan konsumen. Selanjutnya menurut Andriyani (2017:12), promosi bisa menjadi sebuah alat komunikasi pemasaran yang berusaha menyebarkan informasi, mempengaruhi atau membujuk dan mengingatkan pasar sasaran atas pengenalan suatu usaha dan produknya agar bersedia menerima, memiliki kualitas tinggi serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen untuk membeli dan loyal pada produk yang ditawarkan dengan memperhatikan usaha yang bersangkutan. Dalam melakukan promosi agar dapat efektif perlu adanya bauran promosi, yaitu kombinasi yang optimal bagi berbagai jenis kegiatan atau pemilihan jenis kegiatan promosi yang paling efektif dalam meningkatkan penjualan.

Tujuan utama dari promosi adalah menginformasikan, mempengaruhi dan membujuk, serta mengingatkan pelanggan sasaran tentang perusahaan dan bauran pemasaran. Adapun tujuan promosi adalah sebagai berikut (Riyanto, 2018:9)

- a. Informing (memberikan informasi), yaitu promosi membuat produk-produk baru, mendidik mereka tentang berbagai fitur dan manfaat mereka

serta memfasilitasi penciptaan citra sebuah perusahaan yang menghasilkan produk atau jasa.

- b. Persuading (membujuk), media promosi atau iklan yang baik akan mampu mempersuasi pelanggan untuk mencoba produk dan jasa yang ditawarkan .
- c. Reminding (mengingat), promosi menjaga agar merek perusahaan tetap segar dalam ingatan para konsumen.
- d. Adding Value (menambah nilai), terdapat tiga cara mendasar dimana perusahaan bisa menambah nilai bagi penawaran mereka, inovasi, penyempurnaan kualitas, atau mengubah persepsi konsumen.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sebagai uraian penutup dari laporan kertas kerja PKL ini, penulis memberikan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

- 1) Realisasi penjualan produk ikan atina sap pada UKM Putra Niaga dirasa telah optimal karena mengalami BEP pada aktivitas penjualan yang berdampak dari penerapan promosi.
- 2) Pemilik UKM Putra Niaga telah memaksimalkan penggunaan promosi karena penjualan produk ikan atina sap telah melakukan pendistribusian di dalam maupun diluar daerah, serta melakukan promosi secara konvensional maupun dari media elektronik.

B. Saran

Disarankan kepala pemilik UKM Putra Niaga untuk mempertahankan penerapan promosi agar penjualan produk ikan atina sap terus meningkat sehingga akan mampu memenuhi semua permintaan konsumen yang ditunjang promosi menggunakan media elektronik.

DAFTAR PUSTAKA

- Saleh, H. M., & Said, M. (2019). Konsep dan Strategi Pemasaran. (S. M. Sobirin, Ed.) SAH MEDIA.
- Huda Maulana, M. S. (2021). Segmenting Targeting Positioning. Muhammadiyah University Press.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). Manajemen Pemasaran Edisi 13.
- Miguna Astuti, A. R. (2020). Pengantar Manajemen Pemasaran. Deepublish.
- Ovi Hamidah Sari, F. H. (2021). Manajemen Bisnis Pemasaran. Yayasan Kita Menulis.
- Philip Kotler, K. L. (2008). Management Pemasaran. Peterbilt Erlangga.
- Riyanto, D. C. (2011). Strategi Segmenting, Targeting, dan Positioning pada PDAM Surakarta.
- Septianingrum, I. W. (2012). Penerapan Bauran Promosi PDAM Kabupaten Sragen.
- Shinta, A. (2011). Manajemen Pemasaran. Universitas Brawijaya Press.
- Sirine, H. W. (2016). STRATEGI SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING SERTA. AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship, 175-190.

LAMPIRAN

