

Pendampingan Peningkatan Ekonomi Kreatif Oleh-Oleh Khas Bekasi Bandeng Rorod dalam Upaya Mendukung Potensi Lokal di Bekasi Timur

Assistance in Increasing the Creative Economy of Bekasi Traditional Food Bandeng Rorod in Efforts to Support Local Potential in East Bekasi

Dyah Permata Budi Asri ^{1*}

Athina Kartika Sari ¹

Henny Saraswati ²

^{1*}Department of Law, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

²Department of Biotechnology, Esa Unggul University, Jakarta, Indonesia

email:

dyah.permata@esaunggul.ac.id

Kata Kunci

Bandeng Rorod;
Peningkatan produksi dan pemasaran;
Ketahanan pangan.

Keywords:

Rorod milkfish;
Increased production and marketing;
Food security.

Received: December 2024

Accepted: May 2025

Published: May 2025

Abstrak

Ikan Bandeng menjadi salah satu andalan hasil perikanan untuk konsumsi dari Kabupaten Bekasi, khususnya di Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. Tahun 2021 saja, mencatat produksi Ikan Bandeng di Kabupaten Bekasi mencapai 11.607 ton per tahunnya. Dengan banyaknya produksi ikan Bandeng tersebut, maka banyak masyarakat yang mengambil kesempatan untuk membuka usaha kuliner, rumah makan, maupun oleh-oleh khas Bekasi yang berbahan dasar ikan Bandeng. Salah satunya adalah pusat kuliner Mpok Omah (Bandeng Rorod) yang menjalankan usaha Bandeng Rorod sejak tahun 2011 yang terletak di Perumnas 3, Jalan Maluku Raya Blok C1 No.3, Bekasi Timur. Tujuan pengabdian ini dilakukan dalam rangka memberikan solusi dari aspek produksi, pemasaran, dan manajemen mitra Bandeng Rorod tersebut. Metode yang dilakukan dengan sosialisasi, pendampingan, pengadaan mesin/ alat untuk produksi. Program yang telah dilaksanakan yaitu berupa edukasi dan sosialisasi urgensi perlindungan HKI bagi UMKM, Sosialisasi strategi ekspor bagi UMKM, sosialisasi ketahanan pangan dan label makanan, pengadaan mesin vacuum, pengaduk adonan, dan panci kukus susun. Dengan adanya program tersebut harapan mitra akan meningkat secara kuantitas dan kualitas produknya. Saat ini luran yang telah dihasilkan adalah video yang telah diupload di laman institusi, poster, draft artikel ilmiah, draft berita untuk SKH Nasional, dan *Learning Agreement* untuk mata kuliah mahasiswa yang akan dikonversikan.

Abstract

Milkfish is one of the mainstays of fishery products for consumption in the Bekasi Regency, especially in Muara Gembong District, Bekasi Regency. In 2021 alone, the production of milkfish in Bekasi Regency reached 11,607 tons per year. With the large production of milkfish, many people have taken the opportunity to open culinary businesses, restaurants, and souvenirs made from milkfish. One of them is the Mpok Omah (Bandeng Rorod) culinary center, which has been running a Bandeng Rorod business since 2011, located at Perumnas 3, Jalan Maluku Raya Blok C1 No.3, East Bekasi. The purpose of this service was to provide solutions from the aspects of production, marketing, and management of Bandeng Rorod partners. The method used was socialization, mentoring, and procurement of machines/tools for production. The programs that have been implemented are in the form of education and socialization of the urgency of IPR protection for MSMEs, Socialization of export strategies for MSMEs, socialization of food security and food labels, procurement of vacuum machines, dough mixers, and stacking steaming pans. With this program, it is hoped that partners will increase the quantity and quality of their products.



© 2025 Dyah Permata Budi Asri, Athina Kartika Sari, Henny Saraswati. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i5.9008>

PENDAHULUAN

Salah satu potensi lokal di wilayah Bekasi adalah ikan Bandeng, terutama di Kecamatan Muara Gembong, mencapai 11.607 ton per tahun pada tahun 2021. Dengan banyaknya ikan Bandeng yang dipanen di daerah ini, banyak masyarakat yang melihat peluang untuk mendirikan restoran, rumah makan, dan oleh-oleh khas Bekasi yang menggunakan ikan Bandeng. Peluang tersebut telah dilakukan oleh Bapak Afif Ridwan yang mendirikan took oleh-oleh dari bahan baku Bandeng yang diberi nama Bandeng Rorod Mpok Omah, sejak tahun 2011, yang terletak di Perumnas 3, Jalan Maluku Raya Blok C1 No.3, Bekasi Timur. Lokasinya sekitar 17 km dari Kampus Esa Unggul Bekasi. Bapak Afif Ridwan, pemilik usaha, menjadikan merek Bandeng Rorod sebagai oleh-oleh khas Bekasi, setelah awalnya merupakan usaha turun temurun dari ibunya. Sekarang Sebagian besar masyarakat Bekasi di wilayah tersebut sudah mengenal Bandeng Rorod, yang merupakan produk bandeng tanpa duri. Seperti bandeng presto lunak khas Semarang, Bekasi memiliki Bandeng Rorod, sebagai makanan khas Bekasi. Secara bahasa, istilah Betawi "rorod" mengacu pada proses memisahkan duri ikan dari dagingnya. Alat pemisah duri untuk mencabut paksa duri dari ikan memakai alat tang. Saat ini, Bandeng Rorod Mpok Omah mempekerjakan dua belas orang dan memiliki beberapa cabang di seluruh Bekasi, dimana setiap bulan menerima permintaan hingga 3.000 ekor dengan harga mulai dari Rp. 22.000 hingga Rp. 28.000, hal ini membuat pemilik kewalahan untuk memenuhi permintaan pasar, yang sebagian besar berasal dari luar daerah Bekasi. Mengingat banyaknya permintaan dari luar Bekasi, agar produk awet dan tahan lama dalam penyimpanan maka diperlukan penerapan teknologi agar bisnis berbasis ikan bandeng dapat bertahan lama sehingga bila dikirim ke luar kota atau luar daerah produk olahan tersebut tidak cepat rusak/basi. Selain membuat Bandeng Rorod, Mpok Omah juga membuat aneka produk makanan dari ikan bandeng antara lain steak bandeng, cilok bandeng, dan tahu bandeng, sebagai upaya diversifikasi usaha dengan bahan baku dari ikan bandeng. Untuk mengolah produk turunan dari ikan bandeng, diperlukan teknik memasak, agar kandungan gizi dalam ikan bandeng tersebut tidak hilang. Menurut penelitian, kandungan gizi yang ada pada ikan bandeng per 100 gram daging ikan bandeng adalah energi 129 kkal, protein 20 gr, lemak 4,8 gr, kalsium 20 mg, fosfor 150 mg, besi 2 mg, vitamin A150 SI dan vitamin B1 0.05 mg (Rhandy Verizarie, 2022). Komposisi gizi Protein bandeng cukup tinggi, sehingga kondisi ini menjadikan ikan bandeng sangat mudah dicerna dan baik di konsumsi oleh semua usia untuk mencukupi kebutuhan protein tubuh, menjaga dan memelihara kesehatan serta mencegah penyakit akibat kekurangan zat gizi. Ikan bandeng juga mengandung asam lemak omega-3 (Rahmawati, 2022), dimana asam lemak ini bermanfaat mencegah terjadinya penggumpalan keping-keping darah sehingga mengurangi terkena arteriosclerosis dan mencegah jantung koroner.(Asri, 2022) Kandungan gizi yang cukup besar ini yang menjadikan ikan Bandeng menjadi produk andalan dan potensi untuk dikembangkan, namun demikian karena pengolahan yang salah dapat mengakibatkan kandungan gizi dalam ikan bandeng tersebut dapat berkurang bahkan hilang, sehingga diperlukan pengetahuan dari ahli gizi untuk mengolah ikan bandeng tersebut. Usaha Bandeng Rorod sangat menjanjikan, karena kandungan gizi yang lengkap dan tinggi tentunya bagus untuk dikonsumsi oleh setiap orang, terutama anak-anak. Namun karena kelemahan ikan bandeng ada pada banyaknya duri-duri yang lembut-lembut dalam dagingnya, maka banyak anak-anak yang enggan untuk mengkonsumsinya, sehingga diperlukan pengolahan yang membuat anak-anak tertarik untuk mengkonsumsi ikan bandeng tersebut. Dalam mengkonsumsi ikan yang kaya akan gizi dan protein serta asam omega yang bermanfaat bagi tubuh yang merupakan zat gizi yang dibutuhkan untuk perkembangan tubuh dan otak (Setiawan *et al.*, 2022), keberadaan Bandeng Rorod ini akan meningkatkan selera makan, terutama bagi anak-anak karena mudah dimakan. Selain bandeng, makanan olahan seperti cilok dan steak yang dibuat dengan bandeng tentunya pasti sangat disukai anak-anak. Dengan demikian, pangsa pasarnya pasti akan meningkat. Diperlukan diversifikasi produk untuk meningkatkan variasi produk ikan bandeng yang diolah, seperti kerupuk, sosis, nugget, dimsum, dan pempek, agar pasar bandeng dapat lebih beragam di masa depan. Dengan meningkatnya permintaan produk berbasis ikan bandeng dari luar Bekasi, diperlukan strategi untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing UMKM. Program ini juga menyoroti pentingnya teknologi pengemasan untuk meningkatkan daya tahan produk maupun teknologi dalam hal pengolahan dengan memahami teknik-teknik pengolahan tertentu yang tidak mengurangi kandungan gizinya sehingga kualitas

produk tersebut tetap terjamin. Selain itu, masih ada kendala khususnya dalam menembus pasar ekspor karena kurangnya pemahaman mengenai strategi ekspor dan legalitas HKI. Oleh karena itu, program ini mengisi celah tersebut dengan memberikan solusi praktis dan aplikatif. Program pengabdian ini tidak hanya berfokus pada peningkatan produksi dan pemasaran, tetapi juga mengintegrasikan perlindungan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) sebagai strategi pemasaran dan keberlanjutan usaha. Selain itu, pendekatan yang dilakukan mencakup pelatihan teknis serta pendampingan intensif, termasuk penyediaan alat produksi yang langsung diimplementasikan oleh mitra. Ini menjadikan pengabdian ini lebih holistik dibandingkan program lain yang hanya memberikan edukasi tanpa pendampingan langsung dalam produksi dan pemasaran.

Permasalahan mitra

Mitra usaha Bandeng Rorod mengalami beberapa kendala yang menjadi dasar diangkatnya tema pengabdian ini :

- a. Produksi terbatas: Permintaan mencapai 3.000 ekor per bulan, namun produksi sering kewalahan;
- b. Daya tahan produk rendah: Bandeng olahan memiliki masa simpan pendek, menghambat distribusi ke luar daerah;
- c. Kurangnya diversifikasi produk: Saat ini hanya fokus pada Bandeng Rorod, sementara peluang pasar terbuka untuk produk lain seperti nugget, dimsum, dan pempek;
- d. Kurangnya pemahaman HKI dan ekspor: Mitra belum memahami pentingnya perlindungan merek dan prosedur ekspor, sehingga sulit menjangkau pasar internasional.

Baseline data yang mendukung permasalahan ini adalah produksi ikan bandeng di Kabupaten Bekasi yang mencapai 11.607 ton per tahun (2021), namun sebagian besar hanya dijual dalam bentuk mentah atau olahan sederhana. Dengan meningkatnya kebutuhan pasar luar daerah, UMKM harus beradaptasi dengan inovasi produk dan strategi pemasaran yang lebih efektif. Selain itu saat ini produk bandeng rorod setiap bulannya sekitar 3000 ekor, target setelah dilakukan program pengabdian ini adalah meningkat sebanyak 40% Dan tidak hanya produk bandeng rorod saja, namun produk olahan lainnya, yaitu pempek, cilok, dan steak bandeng.

METODE

Langkah-langkah dan tahapan yang ditempuh guna memecahkan solusi atas permasalahan spesifik yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut :

1. Melakukan koordinasi dengan pihak mitra untuk membahas kegiatan yang akan dilakukan sehingga selaras dengan program kerja yang ada dalam proposal. Pembahasan sampai kepada teknis pelaksanaan berikut jadwal dan tempat kegiatan. Termasuk didalamnya menentukan penanggungjawab tiap kegiatan baik dari unsur mitra dan tim pengabdian.
2. Melakukan initial assessment untuk mengetahui sejauh mana pemahaman dan pengetahuan tentang pentingnya pengolahan produk berbahan dasar Ikan Bandeng sesuai dengan standar kesehatan sehingga kandungan gizi di dalam ikan tidak hilang (Sri Udayana Tartar, 2021). Kegiatan ini diikuti oleh sebagian masyarakat dan mitra beserta karyawannya.
3. Melakukan sosialisasi dan pendampingan pentingnya pengolahan produk berbahan dasar ikan dengan tetap kandungan-kandungan gizi yang terkandung di dalamnya. Sosialisasi diselenggarakan 2 kali, dengan peserta dari sebagian masyarakat dan mitra beserta karyawannya. Kegiatan ini dalam rangka memberikan solusi untuk memecahkan permasalahan produksi.
4. Pengadaan mesin pengadon adonan ikan untuk kebutuhan peningkatan produksi, dalam rangka memberikan solusi terhadap permasalahan produksi.
5. Pengadaan mesin vakum pengemasan agar terjamin kondisi produk ikan Bandeng maupun produk olahan lainnya di saat pengiriman, sehingga kualitas produk masih dalam kondisi yang segar (Herlinaa, 2022). Kegiatan ini dalam rangka memecahkan permasalahan mitra di bidang pemasaran.
6. Mengikutsertakan dalam pelatihan ekspor yang diselenggarakan oleh Kementerian Perdagangan RI, sehingga aspek manajemen usaha khususnya dalam persiapan ekspor produk terpenuhi.

7. Mengikuti sosialisasi terhadap pentingnya jaminan keamanan pengolahan pangan, sehingga memenuhi persyaratan untuk memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) yang akan mendukung aspek penguatan manajemen perusahaan.
8. Melakukan sosialisasi dan pendampingan pengajuan sertifikat BPOM, untuk memberikan solusi aspek manajemen perusahaan. Sosialisasi dilakukan 1 kali dan dilanjutkan dengan pendampingan pendaftaran sertifikat BPOM.
9. Menyelenggarakan pelatihan pembuatan diversifikasi usaha produk olahan berbahan dasar ikan, dengan mengundang narasumber yang memiliki kompetensi dari tim pendamping UKM Jakarta Barat. Pelatihan dilakukan sebanyak 2 kali, yang diikuti oleh sebagian masyarakat dan mitra beserta karyawannya. Kegiatan ini dilakukan dalam rangka memberikan solusi atas permasalahan mitra di bidang produksi.
10. Memberikan edukasi dan pendampingan untuk tahapan-tahapan dalam memenuhi syarat perlindungan Hak Kekayaan Intelektual dengan pendaftaran merek internasional maupun pemahaman konsep rahasia dagang sebagai bentuk perluasan pemasaran. Dengan adanya perlindungan terhadap merek tersebut akan menjaga reputasi produk olahan ikan tersebut sehingga akan membangun kepercayaan pelanggan terhadap produk yang dipasarkan (Asri, 2021). Merek Internasional memiliki peran penting, untuk menjaga reputasi produk dan memperluas pasar, sehingga tidak ada ketergantungan dengan pasar lokal, jika pasar lokal terpengaruh kondisi perekonomian di negaranya (Asri, 2023).
11. Melakukan monitoring implementasi kegiatan di lapangan (supervisi).
12. Melakukan pertemuan akhir dengan seluruh stakeholder yang bersangkutan. Untuk Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan. Kegiatan ini mencakup :
 - a. Laporan kegiatan;
 - b. Evaluasi Kegiatan;
 - c. Rencana Tindak lanjut sehingga program selalu berkelanjutan, dengan mencari kerjasama- kerjasama untuk perluasan jaringan pemasaran. Disamping itu juga mencari peluang adanya ekspor produk di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Keamanan Makanan dan Label Pangan

Pentingnya Keamanan Pangan bagi UMKM yang memproduksi bahan olahan makanan dan minuman menjadi hal yang sangat penting / krusial untuk melindungi konsumen dari resiko kesehatan yang diakibatkan konsumsi makanan yang tidak aman. Makanan berbahan dasar ikan memerlukan penanganan khusus dalam hal pengolahannya, terutama jika kemudian ikan tersebut diolah menjadi olahan khusus seperti nugget, sosis, kerupuk, pempek, cilok, dan lain sebagainya. Pengetahuan yang minim mengenai standar keamanan pangan untuk olahan ikan, menyebabkan ikan tersebut bereaksi secara kimia dan proses, sehingga dapat memberikan dampak berkurangnya nilai gizi standar dalam makanan, bahkan bisa menyebabkan ikan tersebut berbahaya untuk dikonsumsi karena mengandung reaksi kimia tertentu. UMKM seringkali berperan penting dalam pasokan makanan lokal dan pemahaman tentang praktik keamanan pangan yang benar menjadi kunci untuk mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat (Palupi, 2023). Beberapa negara memiliki peraturan ketat terkait keamanan pangan yang harus dipatuhi oleh para pelaku UMKM. Kepatuhan terhadap peraturan ini adalah keharusan untuk menjaga kualitas produk dan reputasi bisnis. Penyuluhan Keamanan Pangan dapat membantu UMKM memahami dan mematuhi peraturan tersebut. Melalui Penyuluhan Keamanan Pangan, maka UMKM dapat meningkatkan kualitas produknya sehingga dengan memiliki produk yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen. Selain itu dengan pelatihan ini, diharapkan mampu menerapkan standar sanitasi dan hygiene terbaik dalam pengolahan ikan, mampu menjalankan proses pengolahan ikan yang aman, mampu menerapkan metode pengendalian bahan baku dan produk yang efektif mulai dari seleksi hingga penyimpanan, dan mampu menerapkan sistem manajemen keamanan pangan di fasilitas pengolahan ikan. Karena pentingnya hal tersebut, maka tim pengabdian PKM mengadakan edukasi dan sosialisasi pada tanggal 18 Oktober 2024, dengan narasumber Dr.Henny

Saraswati, S.Si., M. Biomed, dosen Universitas Esa Unggul dan tim, bertempat di Kampus Universitas Esa Unggul Kampus Bekasi. Acara ini dihadiri oleh sekitar 40 UMKM yang berada di Bekasi Timur.



Gambar 1. Sosialisasi Standar Keamanan Makanan dan Label Pangan.

Untuk sosialisasi keamanan pangan dan label makanan akan memberikan manfaat mendorong mitra serta UMKM untuk mengetahui keamanan pangan terutama dari ikan atau olahannya guna mendukung diversifikasi produk makanan dari olahan ikan, yaitu bagaimana cara memasak dan memproduksi dengan benar, terhadap produk tersebut. Manfaat untuk UMKM dengan pelatihan ini adalah dapat menerapkan teknologi pengolahan ikan untuk meningkatkan daya tahan produk, keamanan pangan, serta inovasi produk berbasis ikan bandeng.

Pembelian Mesin Pengadonan Ikan, Mesin Vacuum Untuk Pengemasan Bandeng, dan Alat Kukus

Untuk meningkatkan kualitas bandeng rorod khususnya adonannya, maka perlu dibantu oleh alat untuk dapat melakukan pengadukan adonan dalam jumlah yang banyak dan hasilnya berkualitas tercampur dengan baik. Kapasitas mesin untuk sekali mengaduk adonan adalah 10 kg, sehingga akan sangat membantu dalam pencampuran bahan dalam adonan bandeng rorod. Serah terima dilakukan pada tanggal 2 November 2024.



Gambar 2. Serah Terima Mesin Pengaduk Adonan untuk Mitra.

Produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah membusuk. Cepat lambatnya proses pembusukan hasil perikanan secara mikrobiologis tergantung pada kecepatan pertumbuhan mikroba yang ada terutama bakteri pembusuk. Kerusakan akibat pertumbuhan bakteri dapat diperlambat dengan cara penggunaan kemasan vakum. Pengemasan vakum adalah metode kemasan yang menghilangkan udara dari dalam kemasan sebelum di sealing/press. Prinsip pengemasan vakum adalah mengeluarkan semua gas yang ada dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi adanya gas (udara) dalam kemasan tersebut (Efendi, 2021). Tujuan dari pengemasan vakum yaitu membatasi konsentrasi gas oksigen di lingkungan dengan mengurangi konsentrasinya atau menghilangkannya sama sekali. Jika tidak ada gas dalam penyimpanan, dapat mengurangi kerusakan akibat proses oksidasi, menjaga kesegaran

produk 3-5 kali lebih lama dibandingkan produk yang disimpan tanpa vakum. Mesin vakum sealer merupakan mesin yang biasa digunakan dalam menunjang proses pengemasan suatu produk menjadi terjamin mutunya. Vacuum Sealer biasanya banyak digunakan untuk mengemas produk makanan agar lebih tahan lama (Elwina, 2022). Sehingga dengan lamanya bahan makanan yang telah dikemas, maka untuk pengiriman ke luar kota/luar pulau masih dimungkinkan. Dalam rangka memberikan kemudahan dalam proses pengiriman bandeng rorod ke luar kota bahkan untuk persiapan ekspor, maka perlu diberikan mesin vakum. Pada tanggal 20 Oktober 2024 telah diserahkan mesin vakum kepada UMKM Bandeng Rorod, dan tanggal 24 November 2024 juga dilakukan penyerahan langsung mesin pengaduk adonan yang diterima langsung oleh pemiliknya yaitu Bapak Afid Ridwan di kediamannya sekaligus tempat produksi Bandeng Rorod. Selain itu untuk lebih mendukung kuantitas produksi Bandeng Rorod maka diperlukan mesin kukus susun yang optimal dan efisien untuk mengukus ikan bandeng rorod dalam waktu yang sama dapat mengukus dalam jumlah yang besar. Maka diberikan mesin kukus untuk kegiatan produksinya.



Gambar 3. Serah Terima Mesin Vakum dan Kukusan untuk Mitra.

Cara kerja mesin vakum sealer cukup mudah yaitu dengan menghilangkan udara yang ada dalam kemasan lalu menyegelnya dengan cara sealer. Mesin tersebut mengemas produk sesuai bentuk produk tersebut. Mesin ini bekerja otomatis menghilangkan oksigen yang terdapat didalam kemasan. Keunggulan dari mesin vacuum sealer ialah untuk meminimalisir volume isi dari produk tersebut sendiri. Sedangkan mesin pengadon adonan untuk meningkatkan produksi banding karena mempercepat proses pencampuran bahan, untuk alat kukusan fungsinya untuk mengukus dalam jumlah yang cukup banyak, karena terdiri dari 5 (lima) susun. Kemanfaatan dan produktivitas bagi Mitra dengan adanya mesin vacuum akan memberikan dampak terkait aspek kualitas dari bandeng rorod yang tidak mudah busuk dan awet/tahan lama, karena akan menghambat berkembang biak mikroorganisme dalam bandeng/ produk olahan dari makanan berbahan ikan. Dari panci kukus akan memberikan manfaat dalam rangka meningkatkan produktivitas dari segi kuantitas, karena dapat dikukus dalam jumlah yang banyak dalam waktu bersamaan, sehingga pada akhirnya akan meningkatkan aspek produksi sebanyak 40% dari baseline sebelumnya.

Sosialisasi Strategi Ekspor UMKM di Bidang Kuliner

Produk-produk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk menembus pasar ekspor. Hanya saja, masih banyak yang tidak tahu dan memahami bagaimana prosedur dan mekanisme yang harus dilalui supaya produknya bisa dieskpor ke luar negeri. Untuk itu pada tanggal 18 Oktober 2024 di Kampus Universitas Esa Unggul Harapan Indah Bekasi diselenggarakan Sosialisasi Strategi Ekspor Bagi UMKM di Bidang Kuliner. Acara dimulai pada pukul 08.00 sd selesai, dan materi diberikan oleh Dosen Fakultas Hukum Universitas Esa Unggul Athina Kartika Sari, S.H., L.LM dan dihadiri oleh sekitar 40 orang UMKM di daerah Bekasi Timur. Harapannya setelah mengikuti acara ini UMKM makin semangat untuk melakukan ekspor usaha, sehingga produk/jasanya dapat menembus ke pasar mancanegara. Terdapat empat langkah yang harus ditempuh pelaku usaha hingga produknya bisa diekspor, yakni :

1. Persiapan administrasi

Sebagai badan usaha yang akan melakukan bisnis internasional tentunya harus mempunyai kantor yang bersifat permanen atau memiliki kontrak dalam jangka waktu panjang, beserta perlengkapan dan peralatan pendukung lainnya. Selain itu, pelaku usaha juga harus mempunyai jaringan komunikasi dan tenaga operasional yang dapat berkomunikasi dalam Bahasa Inggris, serta menyiapkan *company profile* sebagai bahan informasi dan promosi kepada calon pembeli.

2. Legalitas sebagai eksportir

Kemudian, calon eksportir juga harus mempersiapkan legalitas yang dibutuhkan untuk mengekspor produknya. Beberapa persyaratan yang harus dipersiapkan di antaranya, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), serta dokumen lain yang dipersyaratkan berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Setelah persyaratan di atas dipenuhi, pelaku usaha juga harus menyiapkan dokumen lainnya seperti kontrak penjualan, faktur perdagangan, *Letter of Credit* (L/C), Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB), *Bill of Lading* (B/L), polis asuransi, packing list, Surat Keterangan Asal, surat pernyataan mutu, dan wessel export untuk eksportir.

3. Persiapan produk ekspor, dan

Sambil persyaratan di atas dilengkapi, pelaku usaha sebelumnya harus dapat mengetahui ketentuan persyaratan internasional atau ketentuan permintaan pasar luar negeri, misalnya kuantitas, kualitas, pengemasan, pelabelan, penadanaan dan waktu pengiriman. Pelaku usaha juga harus mengkalkulasi biaya-biaya yang diperlukan mulai dari ongkos produksi hingga pemasaran, sehingga bisa menetapkan harga jual produk. Selain itu, pelaku usaha juga harus bisa memastikan produksi yang kontinyu, sehingga tidak akan kelimpungan saat mendapatkan pesanan dalam jumlah yang besar.

4. Persiapan operasional

Di sisi lain, pelaku usaha juga harus memperhatikan hal operasional lainnya, seperti proses ekspor, prosedur dan dokumen ekspor. Serta mulai mengenali kebijakan dan peraturan ekspor-impor, serta strategi ekspor.



Gambar 4. Sosialisasi Strategi Ekspor UMKM di Bidang Kuliner.

Manfaat untuk sosialisasi strategi ekspor bagi produk kuliner akan membuka wawasan UMKM dan mitra untuk melakukan ekspor, sekaligus memahami tata cara, persyaratan, dan prosedur ekspor, yang akan berdampak pada perluasan aspek pemasaran produk.

Edukasi dan Pedampingan Hak Kekayaan Intelektual bagi UMKM

Saat ini pemahaman dan pengetahuan tentang Hak Kekayaan Intelektual bagi UMKM belum sepenuhnya dipahami oleh UMKM, apalagi arti penting pendaftaran HKI bagi UMKM. Hak Kekayaan Intelektual (HKI) sangat berarti dalam melindungi hak cipta, paten, merek dagang, maupun desain suatu industri khususnya pada pelaku Ekonomi Kreatif (Ekraf) dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) untuk mendukung pertumbuhan industri kreatif di Indonesia (Dyah Permata Budi Asri, 2020). Hak Kekayaan Intelektual menjadi bentuk perlindungan terhadap ide dari para pelaku industri kreatif. Dengan mendaftarkan "ide" tersebut pada HKI, pemilik ide tidak perlu khawatir idenya diklaim orang

lain. "Jika seseorang memiliki ide atau gagasan, sedari awal memang sebaiknya segera mendaftarkannya. Oleh karena itu maka salah satu Program PKM ini adalah memberikan edukasi dan pendampingan HKI bagi UMKM. Pada hari tanggal 7 September 2024 telah dilangsungkan program edukasi dan pendampingan bagi kelompok UMKM di Bekasi Timur. Pendampingan dan edukasi HKI tersebut diberikan oleh narasumber Dr. Dyah Permata Budi Asri, S.H., M.Kn dosen Fakultas Hukum Universitas Esa Unggul Jakarta sekaligus praktisi HKI. Pada kesempatan tersebut disampaikan materi mengenai pengertian HKI, jenis-jenis HKI dan sistem perlindungan hukumnya, dan arti penting pendaftaran HKI bagi UMKM. Acara dilangsungkan di Kampus Universitas Esa Unggul Harapan Indah Bekasi, dimulai pukul 09.00- selesai, dan dihadiri oleh sekitar 40 UMKM yang ada di Bekasi Timur. Manfaat edukasi dan pendampingan HKI ini, agar UMKM memahami dengan baik arti penting pendaftaran HKI bagi produk kreatifnya sehingga mendapatkan perlindungan hukum dari negara. Dari aspek edukasi dan sosialisasi HKI maka akan terbentuk kesadaran dalam memahami urgensi pentingnya HKI, bahkan mitra telah melakukan perpanjangan merek dagang Bandeng Rorod.



Gambar 5. Edukasi dan Pendampingan HKI Bagi UMKM.

Keberlanjutan terhadap program pengabdian diharapkan terjalin kolaborasi dengan pemerintah daerah untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk fasilitasi dan pendampingan berkelanjutan, kemitraan dengan asosiasi UMKM dan akademisi untuk terus mengembangkan inovasi produk, serta rencana ekspor jangka panjang dengan mengikuti program bimbingan ekspor dan pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual internasional.

KESIMPULAN

Kegiatan program pengabdian masyarakat yang didanai oleh DRTPM Tahun Anggaran 2024 telah dilaksanakan sebagian besar agenda kegiatannya. Baik berupa penyediaan fasilitas untuk meningkatkan kapasitas produksi baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Memberikan pengetahuan dan ilmu yang bermanfaat bagi masyarakat yaitu Pentingnya Pendaftaran HKI Bagi UMKM, Strategi Melakukan Ekspor bagi UMKM, dan Sosialisasi Strategi Ekspor UMKM di Bidang Kuliner. Adanya keberlanjutan Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat ini dan kemanfaatannya untuk Mitra dan UMKM lainnya. Perlu peran dari pemda setempat untuk memberikan fasilitasi dan pembinaan UMKM, sehingga kedepannya akan banyak UMKM yang naik kelas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tinggi kepada DRTPM Kemendikbudristek atas didanainya PKM ini, Rektor Universitas Esa Unggul, LPPM Universitas Esa Unggul, serta berbagai pihak yang terlibat dalam kegiatan PKM ini yang tidak dapat disebut satu persatu.

REFERENSI

- Andi Asni, K. dan H. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat Kelompok Pengolah Bandeng Presto di Kabupaten Pangkep. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, **1**(1), 67-76. <https://jurnal.fpik.umi.ac.id/index.php/jamka/article/view/132/221>
- Asri, D. P. B. (2021, June 1). Implementation of Intellectual Property Management Centre in Order to Legal Protection of Creative Industrial Products in Yogyakarta. Proceedings of the 3rd International Conference on Indonesian Legal Studies, ICILS 2020. <http://dx.doi.org/10.4108/eai.1-7-2020.2303620>
- Asri, D. P. B. (2023). The Impact of Local Wisdom “Merti Code” on SDG’s Goals in Protecting the River Environment in Yogyakarta. *International Journal of Law and Politics Studies*, **5**(6), 149-158. <https://doi.org/10.32996/ijlps.2023.5.6.15>
- Dyah Permata Budi Asri. (2020). Perlindungan Hukum Hak Kekayaan Intelektual Bagi Produk Kreatif Usaha Kecil Menengah Di Yogyakarta. *Ius Quia Iustum*, **27**(1), 130-150. <https://journal.uui.ac.id/IUSTUM/article/view/13584/10277>
- Elwina, F. Z. A. K. (2022, November). Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*. <https://ejournal.pnl.ac.id/semnaspn/article/viewFile/3999/3099>
- Fitria Hayu Palupi, T. D. N. A. A. R. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, **1**(2), 361-368. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Gerry Setiawan dan Maya Christiany Halim. (2022). Pengaruh Asam Lemak Omega-3 terhadap Penyakit Kardiovaskular. *Continuing Professional Development*, **49**(3), 160-163. <https://doi.org/10.55175/cdk.v49i3.212>
- Herlinaa, S. M. (2022). Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan Bandeng Kemasan Vakum. Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2022, 366-372. <https://snpm.unusa.ac.id>
- Raswen Efendi, D. F. A. N. N. (2021). Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur Yang Dikemas Plastik *High Density Polyetilen* (HDPE) Dan Aluminium Foil Dengan Teknik Pengemasan Berbeda Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, **13**(1). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.17093>
- Rhandy Verizarie. (2022, March 22). 10 Manfaat Ikan Bandeng bagi Kesehatan (Tak Cuma Lezat) . Dokter Sehat. <https://doktersehat.com/gaya-hidup/gizi-dan-nutrisi/manfaat-ikan-bandeng/>
- Sri Udayana Tartar, Z. S. N. R. (2021). Pelatihan pengolahan ikan bandeng tanpa duri pada masyarakat pesisir di Desa Bulucindea Kabupaten Pangkep. *Kacanegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, **4**(2), 181-187. <http://dx.doi.org/10.28989/kacanegara.v4i2.808>
- Yasinta Rahmawati. (2022, April 4). Ini Manfaat Ikan Bandeng untuk Kesehatan, Sumber Protein Hewan yang Kaya Omega-3. Suara.com. <https://www.suara.com/health/2022/03/04/083000/ini-manfaat-ikan-bandeng-untuk-kesehatan-sumber-protein-hewani-yang-kaya-omega-3>