



## **Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Olahan Buah Mangrove**

### ***Analysis of Added Value and Marketing of Processed Mangrove Fruits***

**Ari Kurniawan & Marizha Nurcahyani\***

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area, Indonesia

#### **Abstrak**

Pengolahan buah mangrove menjadi produk pangan seperti dodol, sirup, keripik, dan teh merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat pesisir. Penelitian ini menggunakan metode literature review atau tinjauan pustaka, yaitu metode yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menganalisis, dan mensintesis berbagai sumber literatur yang relevan dengan topik penelitian. Tujuan dari metode ini adalah untuk memahami analisis nilai tambah dan pemasaran produk hasil olahan buah mangrove, mengidentifikasi kesenjangan penelitian, dan merumuskan kerangka konseptual yang mendukung pembahasan. Metode analisis data dilakukan dengan melalui proses analisis yang dimana proses tersebut dimulai dari data kualitatif dan diskriptif. Kajian literatur ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari berbagai produk olahan buah mangrove serta mengevaluasi strategi pemasarannya. Hasil studi menunjukkan bahwa rasio nilai tambah dari produk olahan mangrove tergolong tinggi, berkisar antara 50% hingga 91%, tergantung jenis produk dan lokasi pengolahan. Kendati demikian, pemasaran produk olahan ini masih belum optimal, umumnya hanya dilakukan saat ada event atau kunjungan wisatawan. Strategi pemasaran yang disarankan meliputi pemanfaatan media sosial, pelatihan branding, serta peningkatan keterampilan digital masyarakat. Dengan pengolahan dan pemasaran yang tepat, buah mangrove berpotensi menjadi sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir.

**Kata Kunci:** Nilai Tambah; Pemasaran; Buah Mangrove

#### **Abstract**

*The processing of mangrove fruits into food products such as dodol, syrup, chips, and tea is a strategy to increase the economic value and welfare of coastal communities. This literature review aims to analyze the added value of various processed mangrove fruit products and evaluate their marketing strategies. This study uses the literature review method, which is a method conducted by collecting, analyzing, and synthesizing various relevant literature sources related to the research topic. The purpose of this method is to understand the analysis of added value and marketing of processed mangrove fruit products, identify research gaps, and formulate a conceptual framework that supports the discussion. The data analysis method is carried out through an analytical process that begins with qualitative and descriptive data. The study findings indicate that the added value ratio of processed mangrove products is relatively high, ranging from 50% to 91%, depending on the type of product and the processing location. However, the marketing of these processed products remains suboptimal, mostly conducted during events or tourist visits. Recommended marketing strategies include the use of social media, branding training, and improving the community's digital skills. With proper processing and marketing, mangrove fruits have the potential to become a sustainable alternative source of income for coastal communities.*

**Keywords:** Added Value; Marketing; Mangrove Fruit

**How to Cite:** Kurniawan, A., & Nurcahyani, M., (2025), Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Olahan Buah Mangrove, *AGRISAINS: Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis*, 7(1): 48-55

E-mail: [marizha@staff.uma.ac.id](mailto:marizha@staff.uma.ac.id)

ISSN 2722-9785 (Online)

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan hutan mangrove. Manfaat hutan mangrove bagi kehidupan adalah menyerap semua jenis logam berbahaya dan membuat kualitas air menjadi lebih bersih. Selain itu mangrove juga membantu alam dalam mendapatkan kualitas udara yang lebih baik dan bersih. Kawasan hutan mangrove juga bisa dikembangkan menjadi salah satu objek wisata. Ekowisata mangrove merupakan salah satu alternatif sumber penghasilan bagi masyarakat diantaranya segi transportasi, pemandu wisata, pedagang, petambak, dan nelayan. Untuk itu pemerintah selalu menggalakkan perlindungan untuk hutan mangrove, bahkan kita selalu dihimbau untuk selalu melestarikan mangrove di seluruh Indonesia (Sikama, 2024).

Hutan Mangrove adalah ekosistem pesisir yang terdiri dari pepohonan dan tanaman yang beradaptasi dengan air asin. Hutan mangrove memiliki berbagai fungsi penting, antara lain: 1. Melindungi garis pantai dari abrasi dan erosi 2. Menjadi habitat bagi berbagai jenis flora dan fauna 3. Meningkatkan kualitas air 4. Menyerap karbon dioksida dan emisi gas rumah kaca 5. Menjadi sumber makanan dan obat-obatan Namun, hutan mangrove di Indonesia seringkali mengalami degradasi akibat berbagai faktor, seperti konversi lahan, pencemaran, dan eksploitasi berlebihan. Degradasi hutan mangrove berdampak negatif terhadap ketahanan pangan masyarakat pesisir yang bergantung pada sumber daya mangrove untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka (Elazhari, 2024).

Mangrove atau tanaman bakau merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh dengan baik di wilayah pesisir. Pemanfaatan mangrove sebagai produk olahan saat belum banyak yang tahu, khususnya masyarakat pesisir di Indonesia. Manfaat mangrove sudah mulai di eksplor sejak 10 tahun yang lalu melalui riset di Indonesia namun beberapa masyarakat wilayah pesisir di pedalaman masih mayoritas memahami mangrove hanya sebagai tanaman untuk menjaga ekosistem laut. Padahal mangrove memiliki potensi yang sangat baik untuk dijadikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat pesisir (Ismawati et al., 2020).

Pengolahan tanaman mangrove menjadi produk pangan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir (Rosulva et al., 2022). Hutan Mangrove adalah ekosistem pesisir yang terdiri dari pepohonan dan tanaman yang beradaptasi dengan air asin. Hutan mangrove memiliki berbagai fungsi penting, antara lain: 1. Melindungi garis pantai dari abrasi dan erosi 2. Menjadi habitat bagi berbagai jenis flora dan fauna 3. Meningkatkan kualitas air 4. Menyerap karbon dioksida dan emisi gas rumah kaca 5. Menjadi sumber makanan dan obat-obatan Namun, hutan mangrove di Indonesia seringkali mengalami degradasi akibat berbagai faktor, seperti konversi lahan, pencemaran, dan eksploitasi berlebihan. Degradasi hutan mangrove berdampak negatif terhadap ketahanan pangan masyarakat pesisir yang bergantung pada sumber daya mangrove untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka (Elazhri, 2024).

Fungsi ekonomis tanaman mangrove meliputi sebagai sumber bahan bakar, arang, makanan dan minuman (Sirup, kripik, Dodol) tanaman mangrove dapat di olah mulai dari Daun, Buah, Batang dan kulit mangrove. Pengolahan tanaman mangrove menjadi produk pangan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir (Rosulva et al., 2022). Usaha pengolahan mangrove pedada (*Sonneratia* sp) terbukti layak untuk diusahakan (Herwanti, 2016).

Usaha olahan *mangrove* menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati oleh masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah *mangrove* dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat *mangrove* sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui (Priyono et al., 2010). Satu diantara cara yang dapat dilakukan

untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir dengan melakukan diversifikasi produk berupa pengolahan buah *mangrove* menjadi berbagai macam olahan diantaranya yang sudah menjadi produk yaitu dodol dan sirup mangrove. Pengembangan agroindustri buah *mangrove* dengan mengolahnya menjadi dodol dan sirup serta keripik diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, meningkatkan kesempatan kerja, pengolahan tanaman mangrove menjadi produk pangan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir (Rosulva et al., 2022).

Adanya upaya dalam mengembangkan hal tersebut diharapkan nantinya akan memberi nilai tambah untuk masyarakat sekitar pesisir sekaligus meningkatkan kesejahteraan. Karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis kelayakan usaha sirup mangrove, mengkaji strategi pemasaran sirup mangrove dan mengkaji prospek pemasaran sirup mangrove (Amstrong, 2010). Tentunya juga dengan produk yang dihasilkan Masyarakat harus memasarkan produknya dengan baik dan benar. Pemasaran merupakan salah satu kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan maupun *home industry* untuk menghadapi persaingan dan mempertahankan kelangsungan hidup usahanya agar bisa terus berkembang dan memperoleh laba sesuai dengan keinginan perusahaan.

Persaingan yang semakin ketat untuk merebutkan pasar serta keinginan perusahaan untuk mengembangkan usahanya, mengharuskan perusahaan untuk melakukan analisis strategi pemasaran yang sesuai untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan berbagai tahapan dan alat-alat analisis yang ada dalam strategi pemasaran. Strategi pemasaran ini akan menyangkut bauran pemasaran (*marketing mix*) dari 4P, yaitu : *product* (produk), *price* (harga), *place* (tempat) dan *promotion* (promosi).

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode literature review atau tinjauan pustaka, yaitu suatu pendekatan yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menganalisis, dan mensintesis berbagai sumber literatur yang relevan dengan topik yang diteliti. Metode ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai analisis nilai tambah dan strategi pemasaran produk hasil olahan buah mangrove, baik dari aspek teoritis maupun praktis. Selain itu, metode ini juga digunakan untuk mengidentifikasi kesenjangan penelitian sebelumnya, sehingga dapat dirumuskan suatu kerangka konseptual yang mendukung pembahasan lebih lanjut.

Proses analisis data dilakukan secara kualitatif dan deskriptif, dengan pendekatan tematik. Data yang diperoleh dari berbagai sumber—seperti jurnal ilmiah, artikel, laporan penelitian, dan buku akademik—dikelompokkan berdasarkan tema yang relevan, seperti konsep nilai tambah, teknik pengolahan mangrove, strategi pemasaran, serta pendekatan pemberdayaan masyarakat.

Setelah data terkumpul, peneliti melakukan proses sintesis untuk merumuskan kesimpulan umum, menemukan tren dalam kajian pemasaran produk olahan mangrove, serta menyoroti kesenjangan riset yang masih belum banyak dibahas. Dengan metode ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dan praktis bagi pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal, khususnya pengolahan dan pemasaran produk mangrove.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Tanaman Mangrove Dan Jenisnya**

Mangrove adalah tumbuhan yang hidup pada daerah pasang surut yang didominasi oleh beberapa jenis pohon yang mampu tumbuh dan berkembang pada daerah yang memiliki substrat berlumpur dan mampu bertahan terhadap perubahan salinitas (Soerianegara, 1987;

Nybakken, 1988; Komiyama, 2005; Murdiyarso et al., 2015). Hutan mangrove merupakan tipe hutan tropika yang khas tumbuh sepanjang pantai atau muara sungai yang dipengaruhi oleh pasang surut air laut. Hutan mangrove dapat tumbuh dengan baik pada daerah yang memiliki muara Sungai yang besar dan delta yang aliran airnya mengandung lumpur.

Dilihat dari fungsi bagi ekosistem perairan, ekosistem mangrove memijah dan membesarkan berbagai jenis ikan, crustacea, dan spesies perairan lainnya (Nagelkerken & Van Der Velde 2004). Komponen dasar rantai makanan di ekosistem mangrove adalah serasah yang berasal dari tumbuhan mangrove (daun, ranting, buah, batang dan sebagainya). Serasah mangrove yang jatuh ke perairan akan diurai oleh mikroorganisme menjadi partikel-partikel detritus sebagai sumber makanan bagi biota perairan yang memiliki perilaku makan dengan menyaring air laut. Serasah daun diperkirakan memberikan kontribusi yang penting pada ekosistem mangrove, tingginya produktifitas yang dihasilkan serasah daun yaitu sebanyak 7- 8 ton/tahun/Ha (Rahmila, 2018). Mangrove merupakan formasi tumbuhan pantai yang khas di sepanjang pantai tropis dan sub tropis yang terlindung. Formasi mangrove merupakan perpaduan antara daratan dan lautan. Mangrove tergantung pada air laut dan air tawar sebagai sumber makanannya serta endapan debu (silt) dari abrasi daerah hulu sebagai bahan pendukung substratnya. Air pasang memberi makanan bagi hutan dan air sungai yang kaya mineral memperkaya sedimen dan rawa tempat mangrove tumbuh.

#### Jenis-Jenis Mangrove Yang Bisa Di Olah Menjadi Makanan/Minuman

1. *Acanthus ilicifolius* (Jeruju) merupakan mangrove yang berduri. Daun berwarna hijau mengkilat dengan tepi yang berduri. Bunga berwarna ungu atau putih, sedangkan buah berwarna hijau cerah dengan kapsul buah berbentuk lonjong. Tumbuhan ini memiliki kulit batang yang halus dan licin. Pada *acanthus ilicifolius* tidak terlihat adanya akar nafas tapi dapat memiliki akar tongkat yang kecil. Mangrove jenis ini dapat diolah menjadi keripik dan teh mangrove.
2. *Sonneratia Alba* (Pedada) memiliki daun berbentuk bulat dan berpasangan pada cabangnya, dengan panjang sekitar 7 cm, pada bagian ujung daun agak melengkung ke bawah. *S.alba* memiliki bunga yang berwarna putih. Buah berukuran 4 cm dan berwarna hijau dengan bentuk seperti bintang dan keras. Kulit batang berwarna abu-abu sampai coklat dengan tekstur agak retak. Perakaran

Mangrove memiliki fungsi ekologis penting seperti penyangga pantai, habitat berbagai biota laut, dan penyedia bahan organik melalui produksi serasah yang mendukung produktivitas ekosistem pesisir. Selain itu, mangrove juga memiliki nilai ekonomi dan sosial, termasuk sebagai bahan bakar, bahan bangunan, dan sumber obat herbal.

Mangrove mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, dan tanin yang memiliki khasiat obat. Beberapa jenis mangrove digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi penyakit degeneratif (asam urat, rematik), infeksi (sakit perut, bisul), antiseptik, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Contohnya:

1. Api-api (*Avicennia alba*) digunakan sebagai obat luka koreng dan kontrasepsi.
2. Bakau (*Rhizophora apiculata*) untuk mengobati bengkak, diare, dan muntah.
3. Tancang merah (*Bruguiera exaristata*) sebagai obat anti tumor.
4. Pidada putih (*Sonneratia alba*) untuk sakit perut

#### **Spesies Dan Pemanfaatan Buah Mangrove**

Berdasarkan hasil identifikasi diperoleh dua spesies mangrove di pesisir Toroseaje yang dapat diolah menjadi produk pangan yaitu spesies *Acanthus ilicifolius* (jeruju), dan *Sonneratia*

*alba* (pedada). Spesies dan pemanfaatan buah mangrove yang digunakan oleh masyarakat disajikan pada (Table 1).

Tabel 1. Spesies buah mangrove yang digunakan oleh Masyarakat

Nama spesies	Nama lokal	Cara pengolahan	Produk pangan
<i>Acanthus ilicifolius</i>	Jeruju	Pencucian, perendaman, penggilingan, Pengupasan pencucian/pemotongan	Keripik, tepung
<i>Sonneratia alba</i>	Pedada	Penghancuran	Dodol, sirup, selai



Gambar 1.A.sirup mangrove ( pedada)



B.keripik mangrove ( jeruju )

### Produk Pangan Berbahan Dasar Buah Mangrove

Buah mangrove yang sudah melewati berbagai tahapan, kemudian siap diolah menghasilkan berbagai produk pangan yang diinginkan. Adapun produk pangan yang telah dihasilkan disajikan pada (Gambar 1).

Kawasan pesisir Indonesia memiliki berbagai potensi sumber daya alam pesisir serta kearifan lokal masyarakat yang mendukung pelestarian ekosistem hutan mangrove. Persentase penutupan dan kerapatan vegetasi mangrove cukup baik. Ekosistem hutan mangrove di kawasan pesisir dan laut masih dipelihara dengan baik oleh masyarakat sehingga potensial untuk dikembangkan guna menghasilkan berbagai produk pangan. Produk pangan yang bersumber dari dua spesies yakni *Acanthus ilicifolius* (Bahasa lokal: jeruju), dan *Sonneratia alba* (Bahasa lokal: pedada).

Buah mangrove umumnya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah (sekitar Rp 3.000/kg) dan memiliki umur simpan yang pendek (hanya 2 hari setelah panen). Oleh karena itu, pengolahan buah mangrove menjadi produk olahan seperti dodol, sirup, selai, teh, dan keripik dapat meningkatkan nilai ekonominya secara signifikan. Olahan buah mangrove yang berawal dari murah harga jual buah mentah mangrove membuat Masyarakat berfikir agar buah mangrove yang melimpah bisa di manfaatkan secara maksimal dan memiliki harga jual, Pengolahan buah mangrove dari bahan baku mentah menjadi produk olahan seperti dodol dan sirup dapat meningkatkan nilai jual secara signifikan, misalnya dari Rp 3.000/kg buah menjadi Rp 60.000–80.000/kg dodol dan Rp 25.000–40.000/botol sirup. Nilai tambah yang dihasilkan dari olahan buah mangrove bervariasi tergantung pada produk dan desa tempat pengolahan dilakukan (Mempawah, 2021).

Buah mangrove umumnya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah (sekitar Rp 3.000/kg) dan memiliki umur simpan yang pendek (hanya 2 hari setelah panen). Oleh karena itu, pengolahan buah mangrove menjadi produk olahan seperti odol, sirup, Keripik, teh, dan keripik dapat meningkatkan nilai ekonominya secara signifikan.

Proses pengolahan buah mangrove dimulai dari pengadaan bahan baku, pembersihan, pemasakan, hingga pengemasan. Produk olahan yang umum adalah dodol dan sirup mangrove,

dengan bahan baku utama buah *Sonneratia alba* atau api-api dan buah pedada untuk sirup. Nilai tambah dihasilkan dari selisih antara nilai produk olahan dengan nilai bahan baku, tanpa termasuk biaya tenaga kerja. Rasio nilai tambah produk olahan buah mangrove bervariasi, namun umumnya cukup tinggi, yaitu antara 40% hingga lebih dari 90%. Seperti data sebagai berikut:

**Tabel.2 data produk olahan dan nilai tambah yang dihasilkan oleh setiap produk olahan buah Mangrove**

<b>Produk olahan</b>	<b>Nilai tambah</b>	<b>Sumber</b>
<b>Dodol Mangrove</b>	Rasio nilai tambah yang dihasilkan dari olahan mangrove adalah dodol dengan rasio nilai tambah sebesar 57%,56%,50% dan sirup sebesar 87%,91%,74%.	Kristin Oktavia Simanjuntak, E.& Dolorosa., Marisi Aritonang (2023). <i>Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Buah Mangrove di Kabupaten Mempawah</i>
<b>Sirup Mangrove</b>	Nilai tambah dari proses pengolahan buah mangrove menjadi Ovata Sirup Mangrove adalah sebesar Rp 140.302,44 kg-1 dengan rasio nilai tambah sebesar 70,15%,,	Nur Asia., Tetty Wijayanti. (2022) <i>Analisis Nilai Tambah Buah Mangrove (Sonneratia ovata) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Sirup Mangrove Di Kota Bontang.</i>
<b>Keripik Mangrove</b>	keripik mangrove memiliki nilai tambah sebesar Rp489.694 dengan rasio nilai tambah 77,72%.	Shella Fitriani, Salmiah, Rahmanta Ginting. (2022) <i>Analisis Nilai Tambah Pengolahan Mangrove Pada Kelompok Perempuan Muara Tanjung</i>
<b>Teh mangrove</b>	Teh mangrove memiliki nilai tambah sebesar Rp198.498 dengan rasio nilai tambah 79,39% Nilai tambah dan rasio nilai tambah tersebut termasuk kategori tinggi (>40%)	Shella Fitriani, Salmiah, a(2022) Rahmanta Ginting. <i>Analisis Nilai Tambah Pengolahan Mangrove Pada Kelompok Perempuan Muara Tanjung</i>

Berdasarkan data dari berbagai referensi hasil penelitian yang ada, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah mangrove ke produk seperti sirup dan dodol, keripik berkisar antara 50% hingga 91%, Nilai produk didapatkan dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Jumlah nilai produk ini menunjukkan besarnya penerimaan kotor perkilogram bahan baku buah mangrove menjadi dodol mangrove, jika nilai produk sudah dikalikan dengan factor konversi dikurangi dengan nilai output dan sumbangan input lain, maka diperoleh nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja dan keuntungan pemilik, apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah (Nur et al., 2020).

Dari olahan buah mangrove yang memiliki peluang sebagai pendapatan ekonomi sekitar Masyarakat pesisir, produsen /pelaku usaha terkendala oleh pemasaran produk yang hanya di pasarkan Ketika saat ada event dan acara /kunjungan wisatawan saja serta karna minimnya pengetahuan untuk menarik pihak konsumen. Kendala utama yang dihadapi adalah minimnya pengetahuan masyarakat tentang teknik pengemasan yang baik dan strategi pemasaran yang efektif, sehingga produk belum optimal dalam menjangkau pasar yang lebih luas. Persaingan ketat untuk merebutkan sebuah pasar serta keinginan dari suatu perusahaan, di dalam sebuah perusahaan mengharuskan melakukan analisis strategi pemasaran agar dapat mengatasi permasalahan tersebut dengan macam-macam tahap dan alat untuk menganalisis strategi pemasaran. Strategi pemasaran terdiri dari pemasaran (marketing mix) dari 4P, yaitu product (produk), price (harga), place (tempat) dan promotion (promosi) (Abror, 2014). Adanya upaya dalam mengembangkan hal tersebut diharapkan nantinya akan memberi nilai tambah untuk masyarakat sekitar pesisir yang mata pencaharian utamanya adalah nelayan sekaligus meningkatkan kesejahteraan. Karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis

kelayakan usaha sirup mangrove, mengkaji strategi pemasaran sirup mangrove yang tepat dan mengkaji prospek pemasaran sirup mangrove (Amstrong, 2010). bagi pelaku usaha perlunya Menggunakan strategi pemasaran yaitu:

### **1. Product (Produk)**

Produk adalah barang atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen untuk memenuhi kebutuhan atau keinginannya. Dalam konteks olahan mangrove, produk dapat berupa dodol, sirup, keripik, teh, dan produk lainnya yang memiliki nilai tambah dan keunikan tersendiri.

- Produk harus memiliki kualitas baik, aman dikonsumsi, dan memiliki daya tarik (cita rasa, kemasan, manfaat kesehatan).
- Diferensiasi produk penting untuk menonjolkan keunikan dibanding kompetitor.

### **2. Price (Harga)**

Harga adalah sejumlah uang yang harus dibayar konsumen untuk memperoleh produk. Penetapan harga harus mempertimbangkan biaya produksi, harga pasar, dan daya beli konsumen.

- Harga olahan mangrove harus kompetitif namun tetap memberikan keuntungan.
- Strategi penetapan harga bisa berupa harga premium untuk pasar niche (produk herbal/organik).

### **3. Place (Tempat/Distribusi)**

Tempat merujuk pada bagaimana produk sampai ke tangan konsumen. Ini mencakup saluran distribusi, lokasi penjualan, dan kemudahan akses produk.

- Produk olahan mangrove dapat dijual melalui toko lokal, koperasi, event bazar, atau e-commerce.
- Aksesibilitas dan jangkauan distribusi menentukan seberapa luas pasar yang dapat dijangkau.

### **4. Promotion (Promosi)**

Promosi adalah kegiatan untuk menginformasikan, membujuk, dan mengingatkan konsumen tentang produk. Tujuannya adalah meningkatkan kesadaran dan minat beli.

- Promosi efektif untuk produk mangrove meliputi penggunaan media sosial, testimoni, kampanye lingkungan, dan branding lokal.
- Edukasi konsumen juga penting untuk memperkenalkan manfaat dan keunggulan produk.

Pemasaran hasil olahan buah mangrove memerlukan strategi yang mengoptimalkan keunggulan produk, seperti cita rasa dan manfaat kesehatan, serta pemanfaatan teknologi digital dan media sosial untuk promosi. Nilai tambah produk olahan mangrove cukup tinggi, memberikan peluang ekonomi yang baik bagi masyarakat pengolah. Pelatihan pengemasan, branding, dan pemasaran digital menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif.

## **SIMPULAN**

Hasil kajian literatur menunjukkan bahwa pengolahan buah mangrove menjadi berbagai produk pangan seperti dodol, sirup, keripik, dan teh mampu memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan bagi masyarakat pesisir, dengan rasio nilai tambah yang mencapai 50% hingga 91%. Pengolahan ini tidak hanya meningkatkan harga jual produk, tetapi juga memperpanjang umur simpan buah mangrove yang semula mudah rusak. Meskipun demikian, strategi pemasaran produk olahan buah mangrove masih belum optimal dan cenderung bergantung pada momen tertentu seperti event atau kunjungan wisatawan. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan kapasitas masyarakat dalam hal pengemasan, pemasaran digital, dan penggunaan media sosial sebagai alat promosi. Dengan pengembangan yang tepat, olahan buah

mangrove dapat menjadi alternatif usaha yang berkelanjutan dan mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abror, A. (2014). Strategi Pemasaran Produk UKM Berbasis Lokal.
- Amstrong (2018) Kajian pengembangan usaha sirup mangrove di Desa Margasari, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Hutan Tropis*.
- Chandra, I., et al. (2011). Zonasi dan Komposisi Vegetasi Hutan Mangrove Pantai Cengkong, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam*.
- Djamaludin, R. (2018). Estimasi biomassa dan simpanan karbon pada akar. *Jurnal Penelitian Lahan Tropika*.
- Dolorosa, E., et al. (2023). Analisis nilai tambah produk olahan buah mangrove di Kabupaten Mempawah. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*.
- Elazhari, E. (2024). "Edukasi Ekowisata Mangrove sebagai Strategi Pelestarian dan Pemberdayaan Masyarakat Pesisir.
- Fitriani, S., Salmiah, & Ginting, R. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Mangrove pada Kelompok Perempuan Muara Tanjung.
- Herwanti, S. (2016). Kajian pengembangan usaha sirup mangrove di Desa Margasari, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Hutan Tropis*.
- Ismawati, I., Sumitro, A., & Rohman, R. (2020). Menggali Potensi Buah Mangrove. Universitas Wiraraja.
- Simanjuntak, Kristin Oktavia E. dan Dolorosa., Marisi Aritonang (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Buah Mangrove di Kabupaten Mempawah. *AGRIMOR : Jurnal Agribisnis Lahan Kering* 8 (1) 30-36.
- Nagelkerken, I., & Van Der Velde, G. (2004). Hutan mangrove sebagai tempat pembibitan ikan dan krustasea: mekanisme ekologi dan implikasi perikanan. *Marine Ecology Progress Series*.
- Nybakken, J. W. (1988). *Marine Biology: An Ecological Approach*. Harper & Row.
- Priyono, A., D. Ilminingtyas, Mohson, L. S. Yuliani, dan T. L. Hakim. (2010). *Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove*. Semarang: Kesemat.
- Rahmila, Y. I. (2018). Produktivitas dan Laju Dekomposisi Serasah *A. marina* dan *R. mucronata* di Ekosistem Mangrove Mangunharjo Semarang. *Seminar Nasional Geografi II, Universitas Gadjah Mada*.
- Rosulva, I., et al. (2022). Pengolahan Tanaman Mangrove Menjadi Produk Pangan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir.
- Rosulva, R., Herwanti, H., & Ismawati, I. (2022). Teknologi Tepat Guna Pengolahan Buah Mangrove untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Masyarakat Mandiri*.
- Sikama. (2024) Pemanfaatan Mangrove dalam Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. *jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Simanjuntak, K. O., & Aritonang, M. D. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Buah Mangrove di Kabupaten Mempawah.
- Soemodihardjo, S. (1991). *Ekosistem Mangrove: Struktur, Fungsi, dan Konservasi*. Bogor: IPB Press.