

TRAINING AND ASSISTANCE IN DIVERSIFICATION OF PROCESSED FISH PRODUCTS AND THEIR MARKETING FOR WOMEN FISHERS IN KUBUTAMBAHAN

Nyoman Yulianthini¹, Made Amanda Dewanti², Rahutama Atidira³

¹²³Jurusan S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja

Email: ninomyulianthini@gmail.com

ABSTRACT

Community service program activities in the form of training and mentoring have the aim of increasing human resources in the field of entrepreneurship so that their lives can improve, women fishermen so that they can become independent entrepreneurs from an economic perspective and in general can increase the income and welfare of members of the "Sari Amerta Segara" fishing group in KubuAddan Village. The methods used in this activity are presentations, demonstrations, and individual and group practice. The training and mentoring activities are carried out in three three stages, namely (1) the preparation stage for conceptual development and operational techniques on entrepreneurship, (2) the training and mentoring stage on the diversification of processed fish products and marketing methods, and (3) the evaluation stage. This activity has been able to answer and become one of the solutions to the problems faced by the fishing community, especially the wife of the fisherman "Sari Amerta Segara" that with a simple touch of technology, tuna can be processed into high-value processed products such as fish balls and fish nuggets.

Keywords: diversification, training, mentoring, women fishermen, promotion.

ABSTRAK

Kegiatan program pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan dan pendampingan memiliki tujuan untuk meningkatkan sumberdaya manusia di bidang kewirausahaan agar kehidupan mereka meningkat, perempuan nelayan agar dapat menjadi wirausaha mandiri dari sisi ekonomi dan secara umum dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok nelayan "Sari Amerta Segara" di Desa Kubutambahan. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah presentasi, demonstrasi, dan praktik secara individu maupun kelompok. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan melalui 3 tiga tahap, yaitu (1) tahap persiapan pengembangan konseptual dan teknik operasional tentang kewirausahaan, (2) tahap pelatihan dan pendampingan tentang diversifikasi produk olahan ikan dan cara pemasarannya, dan (3) tahap evaluasi. Kegiatan ini telah mampu menjawab dan menjadi salah satu jalan keluar bagi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat nelayan khususnya istri nelayan "Sari Amerta Segara" bahwa dengan sentuhan teknologi yang sederhana ikan tongkol dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi seperti bakso ikan dan nugget ikan.

Kata kunci: diversifikasi, pelatihan, pendampingan, perempuan nelayan, promosi.

PENDAHULUAN

Bali dikenal dengan wisata pantai yang indah. Pantai-pantai tersebut dijadikan sebagai objek pariwisata yang dapat mendatangkan wisatawan dari domestik maupun mancanegara. Dibalik keindahan pantai tersebut, kita dapat melihat kondisi masyarakat yang ada di sekitar pantai tersebut. Di wilayah pesisir pantainya, kita dapat menemukan banyak masyarakat yang tinggal dengan kondisi dan karakteristik keluarga yang

khas. Ketika para suami atau anak remaja pergi melaut maka kehidupan didominasi oleh wanita dan anak-anak. Perempuan atau istri nelayan memiliki peran yang ganda ketika suami mereka pergi melaut. Peran yang diemban oleh perempuan/ istri nelayan dilakukan dalam berbagai hal baik untuk urusan internal keluarga maupun urusan di luar keluarga (publik). Peran perempuan istri nelayan yang sangat terlihat adalah dalam aktivitas ekonomi. Beberapa masalah dalam integrasi wanita nelayan dalam

pembangunan kelautan dan perikanan antara lain, keadaan pendidikan yang umumnya sangat rendah, tenaga wanita sering tidak dinilai, masih adanya nilai-nilai sosial budaya masyarakat sebagai penghambat berperan sertanya wanita nelayan secara aktif. Disisi lain wanita nelayan khususnya istri nelayan berpotensi dapat meningkatkan ekonomi keluarga nelayan itu sendiri. Hal ini sesuai dengan Kusnadi (2006) menyatakan bahwa salah satu unsur potensi sosial untuk meningkatkan pendapatan pesisir, khususnya pada masyarakat nelayan (Kusnadi, 2003). Salah satu upaya peningkatan pendapatan keluarga nelayan ini dilakukan melalui pelatihan diversifikasi serta pemasaran produk olahan berbahan baku ikan. Potensi membuat makanan dari ikan menjadi makanan yang berbeda akan mendatangkan daya tarik tersendiri. Salah satu makanan olahan yang terbuat dari ikan segar adalah makan beku (*frozen food*). Makanan beku (*frozen food*) menjadi terkenal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat terutama ketika wabah COVID19 mulai melanda Indonesia termasuk Kabupaten Buleleng. Permintaan masyarakat terhadap produk makanan beku karena diberlakukan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) atau *social distancing*, saat masyarakat tidak leluasa keluar rumah. Diversifikasi produk berbahan baku ikan segar serta pemasaran secara online menjadi suatu inovasi yang perlu dikembangkan di Desa Kubutambahan dengan mengoptimalkan potensi sumberdaya perempuan nelayan. Sehubungan dengan hal tersebut, diperlukan inovasi yang berbeda agar bisnis kuliner di Desa Kubutambahan tetap terus berkembang. sistem transaksinya dengan cara pembelian menggunakan sistem borongan, sistem itu secara ekonomis dari segi hemat waktu efisien karena hasil tangkapan nelayan lebih cepat laku dan para nelayan langsung mendapatkan uang tunai, akan tetapi secara finansial keuntungan nelayan tipis dikarenakan perbandingan harga eceran jauh lebih stabil dan menguntungkan, seperti harga ikan tongkol Rp. 25.000 – Rp 35.000/ Kg, sedangkan jika membeli langsung ke nelayan

masyarakat pesisir adalah kaum perempuan, khususnya istri nelayan. Wanita secara umum memiliki multi peran yang menghendaki adanya keselarasan dalam melaksanakan tugasnya (Lubis & Ovami, 2018). Besarnya peran istri nelayan membuat pentingnya dilakukan pemetaan kedudukan dan peran perempuan pesisir dalam rangka mendukung upaya-upaya pembangunan optimalisasi peran perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan sosial masyarakat di wilayah

Desa Kubutambahan merupakan salah satu desa di Kabupaten Buleleng yang memiliki potensi perikanan dan kelautan yang cukup melimpah, terutama ikan tongkol. Berdasarkan informasi dilapangan, terdapat beberapa fenomena yang terjadi pada kehidupan masyarakat pesisir Desa Kubutambahan. Terdapat beberapa kelompok nelayan di Desa Kubutambahan, namun kegiatan ini hanya berfokus pada istri nelayan dari kelompok nelayan “Sari Amerta Segara”. Hal ini dikarenakan istri nelayan pada kelompok ini yang paling banyak belum memiliki aktivitas rutin setiap harinya (tidak bekerja). Keadaan ekonomi mereka jauh dari sejahtera, maka dengan berpindahnya tanggung jawab ke tangan perempuan menjadikan mereka harus bekerja keras untuk mencukupi kebutuhan keluarganya (Susilowati, 2006). Permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh masyarakat desa Kubutambahan yang menggeluti pekerjaan sebagai nelayan, selama ini para nelayan mengalami kesulitan dalam pemasaran ikan dalam jumlah yang banyak pada saat musim panen ikan laut, dikarenakan sistem hasil tangkapan nelayan bekerjasama dengan para pengepul ikan yang akan dihargai Rp. 12.000 – Rp 15.000 / Kg. Hal ini membawa pengaruh besar terhadap terhambatnya pemenuhan taraf kesejahteraan kelompok nelayan.

Masyarakat juga belum memahami teknologi sederhana apa yang dapat diaplikasikan pada ikan tongkol yang dijual nelayan. Para nelayan dan perempuan nelayan beranggapan bahwa ikan tongkol hanya bisa di jual dalam bentuk segar (belum diolah). Padahal hanya dengan

sentuhan teknologi yang sederhana ikan tongkol dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjual dalam bentuk belum diolah salah satunya dengan mengolah makanan berbahan dasar ikan menjadi makanan beku (*frozen food*), seperti nugget ikan, bakso ikan, pangsit ikan, dan berbagai olahan ikan lainnya. *Frozen food* banyak diminati oleh masyarakat di masa pandemic covid-19, dikarenakan selain dapat disimpan lama di lemari pendingin, makanan ini sangat praktis dan tidak mengharuskan kita selalu keluar rumah untuk membeli makanan guna menghindari penyebaran virus corona.

Permasalahan lainnya adalah lambannya akses informasi yang masuk kepedesaan dan kurangnya kepedulian masyarakat terhadap perkembangan teknologi membuat masyarakat ketinggalan informasi-informasi penting yang telah dan sedang berkembang, termasuk informasi penting mengenai teknologi tepat guna sederhana yang dapat diterapkan pada kehidupan sehari-hari. Seperti masalah pemasaran produk, dimana dapat dilakukan secara *offline* maupun *online*. Karena tingkat pendidikan juga berpengaruh terhadap pola pikir kehidupan masyarakat sehingga kreasi-kreasi baru sulit mereka ciptakan dan dikembangkan.

Berdasarkan analisis situasi dan fakta yang terungkap dapat diidentifikasi masalah-masalah yang dialami kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” sebagai berikut.

- (1) Hasil tangkapan ikan yang relatif tinggi membuat perempuan nelayan/ istri anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” kewalahan memasarkan untuk jenis ikan mentah pada musim panen tiba. Hal ini dikarenakan istri nelayan tidak memiliki pengetahuan maupun keterampilan untuk mengolah ikan segar menjadi *frozen food* yang banyak diminati masyarakat di masa pandemic covid-19 ini.
- (2) Inisiatif sistem pemasaran kilat dengan mendatangkan pengepul/pemborong cenderung memojokkan nelayan dari segi harga.

- (3) Perempuan nelayan/ istri anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara”, belum pernah mendapatkan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan. Dampak dari hal ini anggota kelompok nelayan belum bisa mengelola usaha minanya termasuk cara pemasarannya.

- (4) Anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” belum mampu mengoperasikan ponsel pintar sebagai media promosi secara *online* untuk produk olahannya.

Berdasarkan pemaparan diatas, maka yang menjadi perumusan masalah adalah “Apakah dengan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan dan cara pemasarannya dapat meningkatkan pendapatan perempuan nelayan di Desa Kubutambahan, Kabupaten Buleleng?”

Kegiatan program pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan dan pendampingan memiliki tujuan untuk meningkatkan sumberdaya manusia di bidang kewirausahaan agar kehidupan mereka meningkat, perempuan nelayan agar dapat menjadi wirausaha mandiri dari sisi ekonomi dan secara umum dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” di Desa Kubutambahan. Selain itu agar perempuan nelayan memiliki pengetahuan secara teknis maupun manajemen mengenai diversifikasi pengolahan ikan laut, pengelolaan usaha serta proses pemasaran hasil produk olahan.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini adalah agar perempuan nelayan memiliki pengetahuan secara teknis maupun manajemen mengenai diversifikasi pengolahan ikan laut, pengelolaan usaha serta proses pemasaran hasil produk olahan. Hasil pelatihan diharapkan dapat dilaksanakan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta dapat membuka kesempatan kerja baru untuk masyarakat pesisir di Desa Kubutambahan. Diharapkan istri nelayan dapat menjadi wirausaha yang mandiri dan turut mengentaskan kemiskinan masyarakat di wilayah tersebut.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan pembuatan diversifikasi produk olahan ikan serta cara pemasarannya bagi perempuan nelayan di Desa Kubutambahan. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah presentasi, demonstrasi, dan praktik secara individu maupun kelompok.

- a. Metode presentasi, metode ini digunakan untuk menyampaikan beberapa hal yang berkaitan dengan manfaat, bahan, alat, dan cara membuat olahan produk dari bahan ikan, mulai dari awal sampai akhir.
- b. Metode Demonstrasi, metode ini digunakan untuk mempertunjukkan cara pembuatan berbagai olahan ikan. Diharapkan dengan adanya metode ini para peserta dapat mempraktikkan langsung membuat produk olahan ikan yang bervariasi dan dapat disimpan lama pada lemari pendingin (*frozen food*).
- c. Metode Praktik, metode ini dilakukan untuk melatih istri nelayan di Desa Kubutambahan dalam membuat produk dari hasil olahan ikan. Metode ini dilakukan agar para istri nelayan tersebut mempunyai pengalaman langsung dalam mengolah ikan menjadi berbagai macam produk *frozen food*. Selain itu diberikan pula pemahaman dan pengetahuan cara menggunakan ponsel pintar sebagai sarana promosi secara online.

Sebagai langkah awal dalam realisasi pemecahan masalah ini adalah melakukan observasi dan orientasi lapangan dengan mengadakan pertemuan bersama antara pelaksana P2M dan anggota kelompok nelayan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada pada anggota kelompok nelayan. Subjek kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan dan cara pemasarannya adalah perempuan nelayan / istri anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” yang belum memiliki pekerjaan (tidak bekerja) yang berjumlah 15 orang. Kegiatan ini

akan melibatkan tenaga dosen yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam pengolahan produk berbahan dasar ikan dan manajemen usaha.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan melalui 3 tiga tahap, yaitu (1) tahap persiapan pengembangan konseptual dan teknik operasional tentang kewirausahaan, (2) tahap pelatihan dan pendampingan tentang diversifikasi produk olahan ikan dan cara pemasarannya, dan (3) tahap evaluasi. Pada tahap evaluasi akan dilakukan pemecahan permasalahan yang dialami anggota kelompok nelayan dalam membuat suatu kreasi olahan makanan yang berbahan dasar ikan serta cara promosi secara *online* dan *offline* dari jenis usaha yang dijalankan. Dilakukannya pengujian pada tahap akhir ini untuk mengevaluasi kemampuan seluruh perempuan nelayan / istri anggota kelompok nelayan “Sari Amerta Segara” dalam membuat produk olahan ikan tongkol serta cara promosinya. Penilaian kinerja difokuskan untuk menilai kemampuan praktik dalam membuat kreasi produk berbahan dasar ikan tongkol.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan bagi perempuan nelayan dilaksanakan hari Minggu, 12 September 2021 ketika pandemi Covid-19 masih berlangsung sehingga tetap mematuhi protokol kesehatan. Kegiatan tersebut mundur dari jadwal yang telah disepakati sebelumnya, hal ini dikarenakan adanya beberapa hari raya agama Hindu yang menyebabkan peserta tidak bisa hadir. Peserta diwajibkan menggunakan masker mulai masuk ruang pelatihan, mencuci tangan serta menjaga jarak tempak duduk. Kegiatan dimulai pukul 13.30 dan berakhir pukul 17.30. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 15 (lima belas) orang perempuan nelayan yang membantu suami mereka (nelayan) dan tidak mempunyai usaha tetap namun mempunyai potensi untuk mengembangkan bisnisnya sesuai dengan potensi yang ada di Desa Kubutambahan.

Tahapan pelatihan dilakukan dimulai dengan mengidentifikasi dan melakukan penelusuran jumlah perempuan nelayan di Desa Kubutambahan khususnya kelompok nelayan “Sari Amerta Segara”, dan tahap selanjutnya menentukan peserta yang dapat mengikuti pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan di salah satu balai serbaguna di Desa Kubutambahan. Kegiatan sengaja disetting secara informal agar suasana tidak menjadi tegang dan mitra dengan leluasa bisa menyampaikan pendapat maupun pertanyaan kepada tim pelaksana terkait pelaksanaan pelatihan. Tahapan selanjutnya adalah evaluasi dan pendampingan kepada seluruh peserta pelatihan. Materi yang disampaikan meliputi: (1). Motivasi yang berkaitan dengan motivasi diri dan orang lain untuk mengikuti pelatihan, keinginan untuk belajar, keinginan untuk mengubah keadaan ke situasi yang lebih baik. Motivasi tumbuh dan bisa digali dengan mengoptimalkan potensi diri yang dimiliki para peserta pelatihan. (2). Materi pemasaran, peluang usaha, media sosial diberikan sebagai upaya penambahan pengetahuan dalam memasarkan produk, media yang digunakan dalam pemasaran seperti media sosial Facebook, WhatsApp, dan Instagram. (3). Materi praktik membuat bakso ikan (*fish ball*) dan nugget ikan (*fish nugget*). Materi praktik pengolahan berbahan ikan laut sebagai upaya menambah variasi produk dari yang sudah ada. Produk jadi yang dihasilkan adalah bakso ikan dan nugget ikan merupakan diversifikasi produk yang sangat digemari oleh peserta karena produk ini paling disukai terutama untuk anak-anak dan sangat mudah dipraktikan sehingga sangat menginspirasi peserta untuk melakukan usaha dengan membuat dan menjualnya. Berikut cara membuat bakso ikan dan nugget ikan.

1. Bakso Ikan (*Fish ball*)

Cara membuat bakso atau *fish ball* memang tidak semudah membuat resep masakan Indonesia lainnya. Ada beberapa tips khusus yang harus diperhatikan supaya resep bakso ikan kuah yang kita buat nanti hasilnya sempurna dan rasanya enak dan lezat. Yang paling utama tentu bahan utama resep bakso ikan yang digunakan

harus benar-benar ikan segar dan kualitasnya baik. Hampir semua daging ikan yang berwarna putih, seperti ikan patin, ikan kerapu, ikan tenggiri, ikan tuna bahkan ikan lele pun bisa dengan mudah kita proses menjadi bakso ikan yang enak dan lezat. Yang paling penting daging ikan tersebut harus segar dan mempunyai tekstur yang kenyal dan tidak lembek supaya bakso ikan kuah yang kita bikin nanti hasilnya juga menjadi kenyal dan nikmat disantap. Satu lagi yang paling penting adalah daging ikan yang digunakan harus benar-benar bersih dari duri ikan. Selain ikan sebagai bahan utama dalam resep masakan ikan ini, tepung sagu atau tepung tapioka yang digunakan harus benar-benar bersih dari kotoran. Tepung yang digunakan harus disaring terlebih dahulu sampai halus. Karena resep bakso ikan ini sangat sensitif dengan suhu, untuk itu ikan yang digunakan harus dalam kondisi dingin. Selain itu kita nanti tidak menggunakan air untuk membuat adonan resep bakso dari bahan ikan ini. Sebagai gantinya es yang diserut supaya suhu adonannya tetap terjaga. Untuk menjaga kekenyalan pentol baksonya, setelah bakso matang sebaiknya ditiriskan saja dan jangan terlalu lama direbus supaya teksturnya tetap kenyal dan empuk. Untuk dapat dikonsumsi jangka waktu panjang, bakso ikan yang sudah jadi dapat disimpan di freezer.

2. Nugget ikan (*Fish nugget*)

Nugget adalah nama makanan olahan yang terbuat dari bahan dasar tepung, daging ikan tongkol dan juga bahan pelengkap lainnya. Nugget ikan tongkol memiliki rasa yang enak dan gurih juga memiliki bau yang khas dari ikan. Makanan ini dapat dijadikan sebagai lauk yang banyak disukai oleh anak-anak karena rasanya yang gurih. Cara membuatnya adalah: Siapkan semua bahan. Campur ikan tongkol, dua butir telur, tepung sagu, air es dan bumbu halus. Aduk rata semua bahan hingga membentuk adonan kalis dan kental. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti dan minyak goreng. Kukus adonan kira-kira selama 30 menit hingga adonan matang. Angkat adonan, diamkan hingga dingin. Potong adonan sesuai selera,

celupkan ke dalam telur putih yang dikocok lepas dan gulingkan ke atas tepung panir. Panaskan minyak, goreng nugget hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat nugget yang telah matang, sajikan selagi masih hangat. Untuk konsumsi jangka panjang, nugget bisa disimpan dalam freezer yang sebelumnya dimasukkan ke dalam plastik. Kegiatan demonstrasi yang dilaksanakan telah membuka wawasan peserta dalam memanfaatkan bahan baku yang ada disekitar lingkungan mereka untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai

jual. Selain itu kegiatan tersebut mampu meningkatkan rasa percaya diri peserta dalam membuat produk olahan dengan menggunakan bahan baku lokal. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan menjadi awal dari terciptanya kelompok usaha-usaha kecil yang dapat memberdayakan masyarakat dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang ada di Desa Kubutambahan. Berikut dokumentasi bahan, bumbu dan hasil dari olahan ikan yang telah dibuat.



Gambar 1. Hasil Produk Hasil Olahan Ikan (*Frozen Food*)

Pelatihan mengenai cara pemasaran *online* dapat memanfaatkan ponsel pintar sebagai media seperti Facebook, WhatsApp, dan Instagram. Sama halnya seperti Facebook, instagram juga dapat digunakan untuk media berjualan online. Sama halnya dengan facebook, pembuatan katalog instagram juga tidak memakan waktu yang lama dan langkah pembuatannya juga hamper sama. Berikut adalah langkah-langkah pembuatan instagram sebagai media pemasaran.

- a. Download instagram
- b. Daftar di Instagram, setelah masuk ke instagram, mulai bersiap mengunggah produk yang akan di pasarkan.
- c. Mengunggah produk
Cara mengunggah produk di instagram relative lebih mudah, tinggal tekan tombol tambah (+) pada ikon di bawah aplikasi instagram. Setelah menekan tombol tambah, maka kita akan diarahkan ke beberapa pilihan gambar yang ada diperangkat telephone kita. Setelah itu pilih produk yang akan di unggah. Dan klik

selanjutnya, maka produk akan terunggah. Ulangi proses tersebut untuk membuat produk yang terunggah lebih banyak.

- d. Katalog instagram
Setelah proses mengunggah selesai, maka katalog produk di instagram sudah selesai. Setelah seluruh pelatihan dan pendampingan kegiatan dilaksanakan, maka tahapan terakhir adalah evaluasi kegiatan. Tujuan dilakukannya evaluasi kegiatan adalah untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman dari istri nelayan sebelum dan sesudah mendapatkan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan.

Setelah seluruh pelatihan dan pendampingan kegiatan dilaksanakan, maka tahapan terakhir adalah evaluasi kegiatan. Tujuan dilakukannya evaluasi kegiatan adalah untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman dari istri nelayan sebelum dan sesudah mendapatkan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi Tingkat Pemahaman Peserta terhadap Materi pelatihan

Materi	Tingkat Pemahaman (%)							
	Sebelum mengikuti pelatihan				Setelah mengikuti pelatihan			
Karakter yang harus dimiliki seorang Wirausaha	1	3	3	8	13	2	0	0
Cara Memotivasi diri sendiri dan orang lain	0	7	6	2	0	13	2	0
Model Usaha secara berkelompok	3	3	5	4	7	8	0	0
Potensi dan Peluang Usaha								
Pengolahan Ikan	4	4	3	4	8	7	0	0
Teknik pengolahan bakso ikan	0	0	1	14	15	0	0	0
Teknik pengolahan nugget	0	0	0	15	15	0	5	0
Teknik Pemasaran Produk	2	2	10	1	10	5	0	0
Teknik Penyusunan Perencanaan Usaha	1	5	7	2	10	5	0	0
Penjualan melalui social media	3	5	7	0	10	5	0	0

Keterangan: SP= Sangat paham, P=Paham, KP=Kurang paham, TK=Tidak Paham

Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mengalami perubahan ke arah yang lebih baik atau lebih paham terhadap materi yang diberikan dalam pelatihan. Pada saat proses pelatihan, respon peserta sangat antusias, peserta menyimak dengan baik materi yang disampaikan oleh tim pengabdian. Suasana pelatihan dibangun dengan diskusi dua arah sehingga materi yang tidak dipahami dapat didiskusikan secara langsung. Keceriaan peserta terlihat semangat karena kegiatan pelatihan yang diselenggarakan merupakan kegiatan pelatihan pertama kali saat pandemi Covid19. Produk jadi yang dihasilkan adalah bakso ikan dan nugget ikan merupakan diversifikasi produk yang sangat digemari oleh peserta karena produk ini paling disukai terutama untuk anak-anak dan sangat mudah dipraktikan sehingga sangat menginspirasi peserta untuk melakukan usaha dengan membuat dan menjualnya.

Hasil evaluasi kegiatan pengabdian selesai menunjukkan bahwa para peserta belum seluruhnya mengoptimalkan peluang usaha dari hasil praktik disebabkan kondisi PPKM dan secara keseluruhan masih merebaknya penyebaran Covid-19. Meskipun demikian tidak

menyurutkan motivasi para perempuan nelayan untuk berusaha membuat kreativitas produk berbasis ikan. Salah satu peserta bahkan sudah mencoba untuk menjual produk nugget ikan ke tetangga serta untuk dikonsumsi sendiri.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan dan cara pemasarannya, dapat disimpulkan bahwa:

- Kegiatan Pengabdian ini telah mampu menciptakan kerjasama yang baik antara lembaga perguruan tinggi dengan masyarakat.
- Kegiatan ini telah mampu menjawab dan menjadi salah satu jalan keluar bagi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat nelayan khususnya istri nelayan "Sari Amerta Segara" bahwa dengan sentuhan teknologi yang sederhana ikan tongkol dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjual dalam bentuk belum diolah salah satunya dengan mengolah makanan

berbahan dasar ikan menjadi makanan beku (*frozen food*) seperti bakso ikan dan nugget ikan.

- c. Mitra sudah mampu mengoperasikan ponsel pintarnya sebagai sarana promosi online, dan melakukan promosi secara offline dengan menjual produk ke tetangga maupun menitipkan di warung-warung terdekat.
- d. Kegiatan yang telah dilakukan mampu memotivasi masyarakat untuk lebih mandiri dan percaya diri dalam mengembangkan usaha guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disarankan untuk kelompok nelayan yang telah mendapatkan pelatihan selama pelaksanaan pengabdian dapat dijadikan sebagai mitra binaan untuk kesinambungan kegiatan yang telah dilaksanakan. Dengan demikian, salah satu tujuan tridarma perguruan tinggi yaitu pengabdian dapat benar-benar dirasakan manfaatnya bagi masyarakat dan mampu mewujudkan masyarakat makmur dan sejahtera.

DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. 1985. *Undang-Undang no 9 Tahun 1985 Tentang Perikanan*.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Buleleng. 2011. *Laporan Akhir Tahun Pengembangan Usaha Mina Perdesaan (PUMP)*
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Buku Statistik Perikanan Indonesia*.
- Fuad.M, dkk.2006. *Pengantar Bisnis*. Cetakan kelima, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Kusnadi. (2003). *Akar Kemiskinan Nelayan*. LKiS: Yogyakarta:
- Kusnadi, dkk. (2006). *Perempuan Pesisir*. LKiS: Yogyakarta
- Lubis, A. S., & Ovami, D. C. (2018). Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Pelatihan Olahan Ikan Dalam Rangka Penguatan Ekonomi Kerakyatan Dan Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Pekan Sialang Buah Kec. Mengkudu Serdang Bedagai. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 178–183. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v2i2.199>.
- Mubyarto. 1984. *Nelayan dan Kemiskinan. Studi Ekonomi Antropologi di Dua Desa Pantai*. Yayasan Agro Ekonomi. Jakarta: PT. Rajawali.
- Niswonger, 2006, *Prinsip-prinsip Akuntansi*, Yogyakarta: Erlangga
- Pujianto (2011). *Periklanan dan Pemasaran*, Malang, Universitas Negeri Malang.
- Rijal, M. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159-170
- Sastrawidjaya. 2002. *Nelayan Nusantara*. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.
- Satria, Arif. 2002. *Pengantar Sosiologi Masyarakat Pesisir*. Jakarta: Cidesindo.
- Suharto, Edi. 2009. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial*. Bandung: rafika ADITAMA
- Susilowati, S. P. (2006). Peranan Istri Nelayan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Rumah Tangga (di Desa Kabongan Lor Kecamatan Rembang Kabupaten Rembang). (Universitas Negeri Semarang). Retrieved from <https://lib.unnes.ac.id/995/1/1932.pdf>