

**ASSISTANCE FOR EMPOWERMENT OF SEA PRODUCTS
TO SINE BEACH FISHERMAN WIFE IN KALIBATUR, TULUNGAGUNG**

**PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN HASIL LAUT KEPADA ISTRI
NELAYAN PANTAI SINE DESA KALIBATUR, KECAMATAN
KALIDAWIR, KABUPATEN TULUNGAGUNG**

**Nanik Siti Aminah^{1*}, Tio Christiawan Bramayudha², Marisa Nur Shahadatin²,
Khusnul Wardah Mukharomah², Alsya Firdausi Nuzula², Azalea Rahma Septianti²,
Mochamad Zakki Fahmi¹, Satya Candra Wibawa Sakti¹, Nurina Fitriani³, Nita
Citrasari³, Rimuljo Hendradi⁴, Taufik, Ganden Suprianto⁴**

¹Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga.

²Mahasiswa S-1 Kimia, Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Airlangga

³Prodi Teknik Lingkungan, Departemen Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Airlangga

⁴Prodi Sistem Informasi, Departemen Matematika, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Airlangga

email: nanik-s-a@fst.unair.ac.id

Abstract

The seawater fishery in Dusun Sine has the higher potentials, due to its location near the coastal area of Sine Beach. In general, the people in Dusun Sine make a living as sea fishermen. However, the income of the marine fishing community has not maximized because the community still uses the conventional marine product processing production system, so that the marketing of processed marine fish products is also limited. As an effort to increase the selling value of processed marine fish, the International Community Service Group empowers fishermen's wives in Sine Hamlet by conducting several activity programs in the form of socializing the manufacture of modern marine processed products in the form of Sine Foodies, home industry food (PIRT), and the use of e-commerce. This activity was held to use a health protocol and through a presentation method on product marketing licensing in the form of PIRT socialization and marketing of processed marine fish products with e-commerce as well as demonstrations on the process of making processed marine fish products in the form of shredded fish and fish balls using attractive packaging. Participants in the socialization were fishermen's wives, village cadres, and prospective entrepreneurs from Kalibatur Village.

Keywords: Assistance, processed marine fish products, Processing, Licensing management, Marketing

 10.20473/jlm.v5i2.2021.390-399



Open access under CC BY-SA license

[Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Abstrak

Sektor perikanan air laut yang ada di Dusun Sine, Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung, memiliki potensi yang sangat tinggi. Hal ini disebabkan letaknya yang berada di dekat wilayah pesisir Pantai Sine. Secara umum, masyarakat di Dusun Sine bermata pencaharian sebagai nelayan laut. Namun, pendapatan masyarakat nelayan laut belum maksimal karena masyarakat masih menggunakan sistem produksi pengolahan hasil laut secara konvensional, sehingga pemasaran produk hasil olahan ikan laut juga terbatas dengan seadanya. Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual hasil olahan ikan laut, Tim Pengabdian masyarakat Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga dengan didukung penuh oleh Kelompok mahasiswa KKN Internasional, FST, UNAIR melakukan upaya pemberdayaan para istri nelayan di Dusun Sine dengan melakukan beberapa program kegiatan berupa sosialisasi pembuatan hasil olahan laut secara modern berupa *Sine Foodies*, pangan industri rumah tangga (PIRT), serta penggunaan *e-commerce*. Kegiatan ini diselenggarakan menggunakan protokol kesehatan dan melalui metode presentasi mengenai perijinan pemasaran produk berupa sosialisasi PIRT dan pemasaran produk hasil olahan ikan laut dengan *e-commerce* serta demonstrasi mengenai proses pembuatan produk hasil olahan ikan laut yang berupa abon ikan dan bakso ikan dengan menggunakan kemasan yang menarik. Peserta sosialisasi adalah para istri nelayan, kader desa, dan calon pengusaha yang berasal dari Dusun Sine, Desa Kalibatur.

Kata Kunci: Pendampingan, Produksi makanan olahan hasil laut, Pengurusan perijinan, Pemasaran

PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu kegiatan tri dharma perguruan tinggi yang harus terus dilaksanakan oleh sivitas akademika Universitas Airlangga. Tim Pengabdian masyarakat Departemen Kimia yang diperkuat oleh mahasiswa dalam bentuk *International Community services* (KKN Internasional) Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga tahun ini melakukan kegiatan pendampingan kepada masyarakat di wilayah pesisir pantai selatan pulau Jawa. Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Belajar Bersama Masyarakat (KKN-BBM) Internasional yang diselenggarakan oleh Universitas Airlangga merupakan salah satu sarana bagi mahasiswa untuk melatih jiwa kepemimpinan dalam suatu kelompok di setiap individunya, kemampuan bekerja sama, beradu argumen, dan tanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan untuk mengabdikan pada masyarakat (Ningrum, *et al.*, 2021). KKN Internasional ini bertempat di Dusun Sine, Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung yang memiliki potensi sumber daya lokal perikanan tangkap di wilayah pesisirnya dan memiliki peran untuk pengembangan wilayah khususnya dalam pembangunan ekonomi. Pada tahun 2015, subsektor perikanan menyumbang sebesar 911.718,83 juta rupiah atau 15,05%. Angka tersebut merupakan sumbangan subsektor perikanan terhadap PDRB kabupaten terbesar selama kurun waktu 5 tahun (PDRB Kabupaten Tulungagung Tahun 2015 (Santoso

dan Yusni, 2018). Jumlah Produksi perikanan tangkap yang dihasilkan oleh Kabupaten Tulungagung tergolong besar, yaitu sebesar 206.408,952 ton.

Mayoritas masyarakat Dusun Sine bekerja sebagai nelayan, karena letak Desa Kalibatur yang dekat dengan bibir Pantai Sine. Potensi ikan yang sangat beragam memberikan efek positif bagi masyarakat Sine untuk mencari ikan. Berdasarkan hasil diskusi terhadap beberapa warga nelayan dan masyarakat di Dusun Sine, bahwasanya terdapat beberapa jenis ikan antara lain ikan layur, ikan tuna, ikan tongkol, gurita dan masih banyak jenis ikan laut yang ada di Pantai Sine. Ikan dan produk olahannya berperan penting sebagai sumber nutrisi bagi manusia yaitu sumber protein, asam lemak, vitamin dan unsur-unsur mikro lainnya (Belitz *et al.*, 2009). Potensi sumberdaya ikan di Dusun Sine memberikan manfaat secara ekonomi dalam bentuk ikan segar. Hasil tangkapan para nelayan biasanya dijual dalam bentuk ikan segar, ataupun makanan kepada para konsumen Pantai Sine, karena Dusun Sine merupakan salah satu sektor pariwisata yang dekat dengan Pantai Sine. Meskipun begitu, saat ini masyarakat nelayan yang ada di Dusun Sine masih belum memanfaatkan sumber daya alam yang ada secara maksimal, sehingga ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Dusun Sine, yaitu sistem pengolahan produksi pengolahan ikan yang bersifat konvensional dan olahan hasil laut masih sedikit hanya sebesar 1.462,456 ton dari total 206.408,925 atau hanya sekitar 0,7%. , sehingga produktivitas SDM menjadi terbatas dan jangkauan pemasaran yang bersifat lokal, hanya terbatas di Dusun Sine dan sekitarnya (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tulungagung, 2016). Padahal permintaan pasar terhadap produk hasil olahan laut tersebut cukup tinggi. Bahkan, menurut Hartono (2013), kualitas suatu alat produksi berpengaruh signifikan terhadap volume produksi suatu barang. Meskipun begitu, di Dusun Sine terdapat beberapa kelompok ibu-ibu yang berpotensi tinggi untuk dikembangkan dalam mengelola hasil laut menjadi produk kerupuk, bakso ikan, ikan asin, dan lain-lain sehingga pelaksanaan kolaborasi tim pengmas dan KKN Internasional ini dilaksanakan untuk memberdayakan istri nelayan di Dusun Sine untuk mengembangkan produk olahan hasil laut lebih modern dan dapat diterima secara luas pemasarannya di Indonesia.

KKN Internasional ini memberikan solusi berupa sosialisasi pembuatan produk hasil olahan laut, seperti ikan menjadi bakso ikan dan abon ikan (*Sine Foodies*) yang berasal dari bahan baku ikan air laut yang banyak ditangkap nelayan laut. Kemudian, tim ini juga memberikan sosialisasi sistem produksi pengolahan ikan yang modern dengan memberikan dan menggunakan alat penggiling daging untuk menggiling daging ikan, alat pengemas hampa udara (*vacuum sealer*) untuk mengemas makanan dan menyegelnya, serta alat peniris minyak pada abon agar abon ikan yang dihasilkan dapat kering dan tahan lama. Selain itu, Sosialisasi PIRT

(Pangan Industri Rumah Tangga) dilakukan untuk mengetahui perizinan pemasaran minuman atau makanan dalam *home industry*, dan sosialisasi penggunaan dan manfaat dari *E-commerce* seperti *Shopee* untuk menjangkau pemasaran produk hasil olahan yang lebih higienis dan menarik kepada masyarakat lebih luas, yaitu seluruh masyarakat Indonesia, bahkan Luar Negeri. Kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat Universitas Airlangga ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar serta meningkatkan produktivitas para istri nelayan di Dusun Sine.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Adanya pandemi *Covid-19* menyebabkan semua orang harus menjalankan kebiasaan yang baru. Segala bentuk kegiatan yang dilakukan harus memenuhi dan mempertimbangkan protokol kesehatan sebagai tindakan pencegahan penularan *Covid-19*. Hal ini termasuk juga berpengaruh pada sistem pembelajaran perguruan tinggi yang harus melakukan metode pembelajaran secara *Blended/Hybrid* demi mencegah penularan *Covid-19*. Akan tetapi, pelaksanaan Pengabdian masyarakat dalam bentuk KKN Internasional 2021 dilaksanakan secara luring tentunya atas izin Satgas Covid-19 Kabupaten Tulungagung, dan pihak-pihak terkait yang berada di Pantai Sine Desa Kalibatur.

Dalam menyukseskan pelaksanaan Pengabdian masyarakat ini, diunggulkan program kerja “Pendampingan Pemberdayaan Hasil Laut dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Dusun Sine, Desa Kalibatur” dengan sasaran ibu-ibu nelayan, dan pemuda yang ada disana. Untuk melaksanakan program kerja tersebut, Tim Pengmas mengadakan demonstrasi secara langsung kepada ibu-ibu dari istri nelayan bagaimana cara mengolah hasil laut menjadi bakso dan abon ikan, pengemasan produk olahan hasil laut, pengurusan perijinan pemasaran produk olahan hasil laut (PIRT), dan mengadakan sosialisasi *E-commerce* kepada pemuda yang ada disana untuk memasarkan produk olahan asal ikan sebagai peluang bisnis masyarakat di dusun Sine, Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat dalam bentuk KKN-Internasional dilaksanakan dalam lima hari pada tanggal 13 sampai 17 September 2021 di Dusun Sine, Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung. Adapun bentuk kegiatannya berupa pendampingan hasil olahan ikan laut melalui beberapa kegiatan. Terdapat beberapa bentuk kegiatan meliputi persiapan kegiatan, sosialisasi kegiatan dan demonstrasi kegiatan. Kegiatan sosialisasi terbagi menjadi dua, yakni sosialisasi *E-Commerce* dan sosialisasi PIRT. Kegiatan inti berupa demonstrasi atau

praktik Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama. Beberapa kegiatan tersebut dilaksanakan bersama ibu-ibu dan ada juga kegiatan yang dilakukan bersama remaja Karang Taruna dusun Sine. Harapan dari kegiatan yang dilakukan adalah untuk memajukan desa Sine dari hasil kekayaan laut dengan menciptakan produk pantai Sine dan memperkenalkan ke masyarakat secara luas berdasarkan izin edar yang berlaku dengan media penjualan secara online.

Persiapan Kegiatan

Kegiatan persiapan pertama yang dilakukan adalah penentuan lokasi kegiatan Kuliah Kerja Nyata Belajar Bersama Masyarakat (KKN-BBM) sosialisasi E-Commerce, sosialisasi PIRT, dan demonstrasi Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama. Penentuan lokasi kegiatan didiskusikan bersama salah satu tokoh masyarakat Dusun Sine. Berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan, kegiatan sosialisasi akan dilaksanakan di balai warga dusun Sine pada hari Selasa tanggal 14 September 2021. Sedangkan untuk kegiatan Demonstrasi Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama akan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 15 September 2021 di salah satu rumah warga dusun Sine. Kebutuhan peralatan dan perlengkapan beberapa telah disiapkan sebelumnya sebelum tim berangkat ke lokasi. Sedangkan bahan baku hasil laut, dalam hal ini ikan disediakan oleh masyarakat Sine.

Pelaksanaan Sosialisasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)

Sosialisasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) merupakan kegiatan pendampingan bagi warga dusun Sine yang memiliki produk *home industry* berupa makanan atau minuman untuk diedarkan agar mendapatkan izin berupa jaminan tertulis dari pemerintah kabupaten atau kota wilayah produksi setempat sesuai dengan persyaratan peredaran makanan yang berlaku. kegiatan ini dilakukan pada hari Selasa, 14 September 2021 pukul 09.00 WIB di balai warga dusun Sine dan dihadiri oleh beberapa ibu-ibu dari warga desa Sine yang memiliki bisnis makanan berupa abon ikan. Sosialisasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dipandu oleh pemateri dari Dinas Kesehatan Tulungagung yaitu Bapak Drs. Masduki, Apt., M.Kes., seperti pada gambar 1. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi dan membantu warga untuk memperoleh izin pengedaran produk makanan atau minuman sesuai persyaratan yang telah ditentukan. Beberapa informasi yang diberikan meliputi pentingnya mengajukan izin PIRT, syarat makanan yang diizinkan pada pengajuan PIRT, jenis makanan yang diizinkan oleh PIRT, sarana yang tidak termasuk PIRT, tata cara pengajuan PIRT, dan izin edar pangan. kegiatan ini juga memfasilitasi warga bagi yang ingin mendaftarkan produk makanan atau minuman yang dimiliki dengan cara mendaftarkannya secara langsung di tempat.

Kegiatan ini didukung oleh adanya hasil laut yang melimpah yang menjadi sumber bahan produksi yang memadai bagi olahan masyarakat dusun Sine. Namun, hambatan yang dialami dalam kegiatan ini adalah masih kurangnya antusias warga dalam mengikuti kegiatan, karena acara dilaksanakan di pagi hari saat mayoritas warga dusun Sine sedang bekerja. indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah minimal terdapat 10 warga dusun Sine yang hadir, realisasinya terdapat lebih dari 10 warga yang hadir dan mengikuti kegiatan sosialisasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga).



Gambar 1. Sosialisasi PIRT

Pelaksanaan Sosialisasi *E-Commerce*

Kegiatan sosialisasi selanjutnya yaitu sosialisasi mengenai pengenalan *E-commerce* (*Shopee*) kepada para remaja dusun Sine. Peminatnya yang banyak membuat bisnis ini sebagai salah satu ladang untuk mendapatkan keuntungan yang menjanjikan. Baik untuk UMKM atau yang sudah besar bisa menjalankan bisnis ini. Pada sesi ini menjelaskan cara membuat akun *shopee*, cara pemasaran produk, dan pengiriman produk melalui jasa ekspedisi. Kegiatan ini dilakukan pada hari Selasa, 14 September 2021 pukul 16.00 WIB di balai warga dusun Sine. Sosialisasi *E-Commerce* dipandu oleh pemateri dari perwakilan mahasiswa Kimia Universitas Airlangga. sasaran dari kegiatan ini adalah para remaja Karang Taruna Dusun Sine. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi terhadap warga Dusun Sine khususnya para pemuda dusun Sine agar bisa mengenal cara pemasaran produk melalui *E-commerce* dan meningkatkan ekonomi warga Dusun Sine.

Kegiatan ini juga berkesinambungan dengan kegiatan demonstrasi pembuatan *Sine Foodies*, dimana dalam pemasaran produk makanan dapat memanfaatkan *E-commerce* seperti pada gambar 2. produk makanan yang dijual dapat diedarkan lebih luas lagi melalui transaksi online sehingga banyak masyarakat yang mengetahui

makanan khas olahan hasil laut pantai, Sine Tulungagung. Kegiatan ini dapat dikatakan berhasil karena telah memenuhi target dimana terdapat lebih dari 5 remaja karang taruna turut hadir dalam kegiatan sosialisasi *E-Commerce* ini. Faktor pendukung kegiatan ini adalah para remaja yang sudah fasih dalam menggunakan sosial media, karena banyak dari remaja desa Sine yang telah mendaftar atau menggunakan aplikasi Shopee namun masih belum digunakan untuk kegiatan berjualan produk. faktor penghambat dari kegiatan ini masih terdapat beberapa remaja yang kurang antusias dengan kegiatan berjualan atau membuka usaha secara online melalui *E-commerce*.



Gambar 2. Sosialisasi penggunaan *e-commerce*

Demonstrasi Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama

Kegiatan Demonstrasi Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama dilaksanakan pada hari Rabu, 15 September 2021. bentuk kegiatan ini berupa mengedukasikan kepada masyarakat melalui demonstrasi atau praktik pembuatan *Sine Foodies* berupa bakso ikan dan abon ikan yang diolah secara higienis dan tahan lama dalam bentuk *frozen food* dimana dapat dijadikan sebagai makanan khas Pantai Sine. Kegiatan ini dilakukan dengan sasaran beberapa istri nelayan Pantai Sine. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk diversifikasi olahan hasil perikanan agar produk dapat bertahan lama dan menggunakan pengemasan yang aman, serta dapat meningkatkan perekonomian khususnya *home industri* dengan memanfaatkan hasil laut di wilayah pesisir Pantai Sine Tulungagung.

Rincian kegiatannya adalah dilakukan dalam 1 hari dimulai pada pukul 09:00 WIB, dimulai dengan menyiapkan resep dan bahan-bahan yang akan digunakan, kemudian dilanjutkan dengan proses pembuatan bakso ikan dan abon ikan yang didampingi oleh beberapa panitia dengan tetap mematuhi protokol kesehatan dan

aturan kehygienisan makanan yang diolah, seperti pada gambar 2. Para ibu-ibu yang mengikuti kegiatan ini terbagi menjadi 2 kelompok tim bakso dan 1 kelompok tim abon, ketiga tim tersebut akan bersaing secara sehat atas penilaian rasa yang akan dinilai oleh juri. Selain itu, terdapat 3 jenis peralatan yang diberikan kepada ibu-ibu warga desa Sine berupa: satu buah alat penggiling daging untuk menggiling daging ikan, dua buah alat pengemas hampa udara (*vacum sealer*) untuk mengemas makanan dan menyegelnya, serta satu buah alat peniris minyak pada abon agar abon ikan yang dihasilkan dapat kering dan tahan lama. Diharapkan alat yang diberikan dapat dimanfaatkan dengan baik oleh warga desa Sine.

Pada saat melakukan kegiatan, terdapat faktor penghambat yaitu saat proses penyiapan bahan untuk proses pembuatan abon, ada beberapa bumbu masak ada yang belum disiapkan. Namun, hal tersebut mudah diatasi dan tidak mengganggu proses kegiatan. Faktor pendukung dari kegiatan ini adalah antusiasme ibu-ibu yang mengikuti kegiatan karena sebelumnya sudah pernah mengikuti pelatihan pembuatan bakso yang diadakan oleh pemerintah kota setempat, sehingga lebih mudah dalam proses pembuatan bakso ikan *frozen food*. Indikator keberhasilan dikatakan memenuhi, karena terdapat lebih dari 15 warga desa Sine yang hadir untuk mengikuti kegiatan demonstrasi pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Berikut adalah gambar ibu-ibu desa Sine yang sedang praktik membuat *Sine foodies*: bakso dan abon ikan.



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan *Sine Foodies*

Tindak Lanjut Kegiatan

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini adalah ditawarkannya kesempatan bagi peserta pelatihan *Sine Foodies* untuk mengikuti pelatihan pengurusan perijinan

(PIRT) yang difasilitasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung di kota Kabupaten Tulungagung tepatnya di hotel Bharata pada tanggal 5 Oktober 2021. Khusus untuk ibu-ibu Dukuh Sine diberikan kesempatan 7 orang dari 15 orang yang telah mengikuti pelatihan Sine Foodies yang telah dilakukan oleh Tim Pengmas Universitas Airlangga. Pelatihan lanjutan ini diharapkan akan dapat memicu semangat peserta untuk terus berkarya mengolah hasil laut untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga mereka dan masyarakat Sine pada umumnya. Dengan demikian diharapkan akan muncul entrepreneur-entrepreneur yang dapat meningkatkan pamor dan kesejahteraan warga Dukuh Sine, Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung.

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan KKN Internasional di Desa Kalibatur, Kecamatan Kalidawir, Kabupaten Tulungagung yang diadakan pada 13-17 September 2021 telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan KKN ini menggunakan metode luring, salah satu kegiatan luring yang dilakukan adalah Pendampingan Pemberdayaan Hasil Laut. kegiatan tersebut berisi sosialisasi tentang *E-commerce* guna meningkatkan nilai jual produk olahan ikan, dan diisi dengan Demonstrasi Pembuatan *Sine Foodies*: Bakso Ikan dan Abon Ikan yang Higienis dan Tahan Lama. Semua kegiatan telah memenuhi indikator keberhasilan, sehingga dapat dikatakan acara yang dilakukan telah selesai dengan baik.

Saran

Kepada tim pengabdian masyarakat yang ada di Indonesia diharapkan akan ada banyak lagi program kerja mengenai strategi *branding* UMKM khususnya untuk masyarakat pedesaan yang ada di Indonesia. Kami merasa bahwa pengabdian kami pada masyarakat Desa Kalibatur perlu ditindak lanjuti dengan waktu yang lebih panjang. Hal ini disebabkan karena masyarakat Desa Kalibatur perlu edukasi yang lebih mengenai diversifikasi pengolahan produk olahan ikan dan strategi pemasaran yang tepat. Diharapkan untuk pemerintah dapat memberikan perubahan serta perhatian khusus yang mampu membantu kehidupan masyarakat Desa Kalibatur sesuai dengan potensi sumber daya alam yang dimiliki desa tersebut. Kepada pembaca dan nara dapat menyadari potensi sumber daya yang ada di Desa Kalibatur dan dapat memberikan inovasi lebih guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memfasilitasi dan membantu kesuksesan pelaksanaan kegiatan pendampingan “Pemberdayaan Hasil Laut Kepada Istri Nelayan Pantai Sine Desa Kalibatur”. Yaitu: (1) LPPM Universitas Airlangga dengan fasilitas pendanaan Pengabdian Masyarakat tahun 2021 dengan SK Rektor Universitas Airlangga Nomor: 388/UN/2021, (2) Bapak Tutang Ismono, tokoh masyarakat Desa Sine, (3) Para istri nelayan pantai Sine dan seluruh anggota Pokdarwis Pantai Sine, (3) Kades Desa Kalibatur dan jajarannya, (4) Bapak Camat Kalidawir, Kabupaten Tulungagung, (5) Satgas COVID-19 Kabupaten Tulungagung dan seluruh jajarannya, (6) Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung, dan (7) Dinas UMKM Kabupaten Tulungagung.

DAFTAR PUSTAKA

- Belitz H.D, G Werner, P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4th*. Springer Berlin: Berlin
- Hartono, Hendry., Hutomo, Karyana., Mayangsari., dan Marshelia, 2013, Strategi pemasaran terhadap peningkatan penjualan pada perusahaan, *Jurnal Binus Business Review*, **3(2)**, 882-897
- Mempengaruhi Pengembangan Subsektor Perikanan Tangkap di Pesisir Selatan Kabupaten Tulungagung dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal , *Jurnal Teknik ITS*, **6(2)**, C552-C556
- Ningrum, Ratna Ayu., Kinasih, Kurnia., Asrin, Daiva Ilyaning., Ayu, Andini Avita., Sari, Erina Devi Yuniara., Kusuma, Nur Mariam., Quamilla, Vidi Jasmina., Yuliani, M. Gandul Atik, 2021, Implementasi Program Sosialisasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Air Tawar dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Terhadap Perekonomian di Desa Tapen Kecamatan Tapen, Kabupaten Bondowoso, *Jurnal Layanan Masyarakat*, **5(2)**, 158-166
- Potensi Kelautan dan Perikanan di Kabupaten Tulungagung. Tulungagung: Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tulungagung, 2016.
- Santoso, Eko Budi dan Yusni, Marindi Briska., 2017, Analisis Faktor – Faktor yang