

***INCREASING TRADITIONAL FISHERS' INCOME THROUGH BUSINESS
MANAGEMENT AND MARKETING OF PROCESSED FISH PRODUCTS***

**PENINGKATAN PENDAPATAN NELAYAN TRADISIONAL MELALUI
PENDAMPINGAN MANAJEMEN USAHA DAN PEMASARAN PRODUK
OLAHAN IKAN**

**Imron Mawardi¹, Tika Widiastuti², Yossy Imam Candika³,
Muhammad Ubaidillah Al Mustofa⁴**

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia

³ Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia

⁴ Fakultas Desain Kreatif dan Bisnis Digital, Institut Teknologi Sepuluh Nopember,
Surabaya, Indonesia

Koresponden e-mail: ronmawardi@feb.unair.ac.id

Abstract

Weru Village is one of two Fish Landing Centers (PPI) in Paciran District, Lamongan. The Weru Fisherman Group is a legal entity formed to assist the fishermen of the Weru village community in meeting their fishing needs. According to the preliminary survey, the Weru Village Fishermen Group faces two major challenges in producing processed fish products: production and marketing. The lack of standardization in the production of processed fish foods is a production issue. Meanwhile, in terms of marketing, people have been selling processed fish products without considering good marketing practices. In collaboration with the Departments of Cooperatives and Marine Affairs and Fisheries, this Community Service Program offers training on how to manage and market food products from Belo fish. The Belo fish is plentiful in the village. This training is expected to equip fisherwomen with the skills needed to produce high-value products and improve their economic standing.

Keywords: *Weru Village, Processed Fish Products, Production, Marketing, Economic Empowerment*

Abstrak

Desa Weru merupakan salah satu dari dua Pusat Pendaratan Ikan (PPI) di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Kelompok Nelayan Desa Weru merupakan kelompok nelayan yang dibentuk untuk membantu para nelayan masyarakat desa Weru dalam memenuhi kebutuhan melaut hingga sebagai naungan badan hukum. Berdasarkan survei pendahuluan, Kelompok Nelayan Desa Weru memiliki dua permasalahan utama dalam menghasilkan produk olahan ikan, yaitu aspek produksi dan pemasaran. Tidak adanya standarisasi dalam memproduksi makanan olahan ikan menjadi permasalahan pada aspek produksi. Sedangkan pada aspek pemasaran, masyarakat selama ini menjual produk olahan ikan tanpa memperhatikan aspek pemasaran yang baik. Program Pemberdayaan Masyarakat yang bekerjasama dengan Dinas Koperasi dan Dinas Kelautan dan Perikanan memberikan pelatihan mengolah ikan belo dan memasarkannya dengan baik. Ikan belo merupakan ikan yang sangat melimpah di desa tersebut. Pelatihan ini diharapkan mampu membekali para ibu-ibu nelayan untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai jual tinggi serta meningkatkan taraf ekonomi.

Kata Kunci: *Desa Weru, Produk Olahan Ikan, Produksi, Pemasaran, Pemberdayaan Ekonomi*



10.20473/jlm.v6i2.2022.267-276



Open access under CC BY-SA license

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

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim yang menyimpan kekayaan bahari, dengan luas laut mencapai 3,25 juta kilometer persegi membuat Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang melimpah. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, nilai ekspor hasil perikanan tahun 2019 mencapai Rp. 73.681.883.000 dimana nilai tersebut naik 10,1% dari hasil ekspor tahun 2018, adapun negara-negara yang menjadi target ekspor produk olahan ikan meliputi Amerika Serikat, Tiongkok, Jepang, Malaysia, Taiwan, Thailand, Singapura, Vietnam, Italia, dan Hong Kong. Data tersebut menunjukkan bahwa sektor perikanan berpotensi menjadi penopang perekonomian negara. Salah satu desa dengan potensi hasil olahan ikan yang melimpah adalah Desa Weru. Desa Weru merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Desa ini memiliki luas sebesar 9.535 Ha dan berada di ketinggian 2 mdpl dengan suhu berkisar antara 28-36°C. Desa Weru terletak di daerah pesisir sebelah utara pulau Jawa dan kaya akan potensi ekonomi dalam sektor perikanan. Masyarakat desa ini mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Desa ini merupakan salah satu dari dua pusat pendaratan ikan (PPI) di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.

Hasil tangkapan ikan dan produksi dari PPI Weru mencapai rata-rata 2.574,6 ton per hari. Produksi ikan terdiri dari berbagai jenis hasil tangkapan ikan. Hasil produk yang dihasilkan dari nelayan pada Desa ini yaitu tangkapan ikan segar yang langsung dijual dan salah satu komoditas perikanan yang menjadi produk unggulan untuk diproduksi dan diolah adalah ikan belo, ikan kembung, cumi-cumi, kepiting laut, dan lain-lain. Kepemilikan kapal oleh masyarakat di desa Weru adalah sebanyak 1.021 kapal yang terbagi dari 3 kapal besar, 20 kapal berukuran sedang, dan 998 kapal berukuran kecil. Dari data tersebut, menunjukkan bahwa mayoritas nelayan di desa ini merupakan nelayan tradisional. Nelayan tradisional memiliki beberapa karakteristik yang terdiri dari (1) menggunakan kapal berukuran kecil dan tidak lebih dari tujuh meter, (2) hanya memiliki 2 sampai 5 anak buah kapal, (3) bermesin diesel tunggal, (4) mampu melakukan operasi penangkapan ikan maksimal satu hari, dan (5) masih menggunakan alat tangkap tradisional seperti *mini trawl* dan jaring manual.

Kelompok nelayan Desa Weru merupakan kelompok nelayan yang saat ini dipimpin oleh Bapak Abdul Ghofur. Kelompok ini dibentuk untuk membantu para nelayan masyarakat desa Weru dalam memenuhi kebutuhan melaut seperti penyediaan alat perikanan, penyediaan alat dan onderdil kapal, naungan badan hukum, menghubungkan para nelayan dengan Pemerintah Desa, menghubungkan para nelayan dengan calon pembeli, dan lain-lain. Selain itu, kelompok yang telah berdiri lebih dari 2 tahun ini, mengkoordinir usaha makanan produk olahan ikan yang dijalankan oleh ibu-ibu nelayan. Berdasarkan hasil survei pendahuluan dan wawancara dengan penanggung jawab kelompok mitra, permasalahan yang dihadapi oleh mitra kelompok nelayan Desa Weru dalam mengembangkan usaha pengelolaan ikan terbagi menjadi dua permasalahan utama yaitu aspek produksi dan pemasaran. Pada aspek produksi, para nelayan cenderung menjual hasil tangkapan ikan segar langsung kepada tengkulak. Selain itu para nelayan mengolah tangkapan ikan teri dengan cara sederhana, yaitu menjemur ikan segar menjadi ikan asin, atau diolah menjadi kerupuk ikan. Proses ini tidak menghasilkan nilai jual yang tinggi. Pada aspek pemasaran, produk olahan yang dibuat oleh masyarakat nelayan dikemas

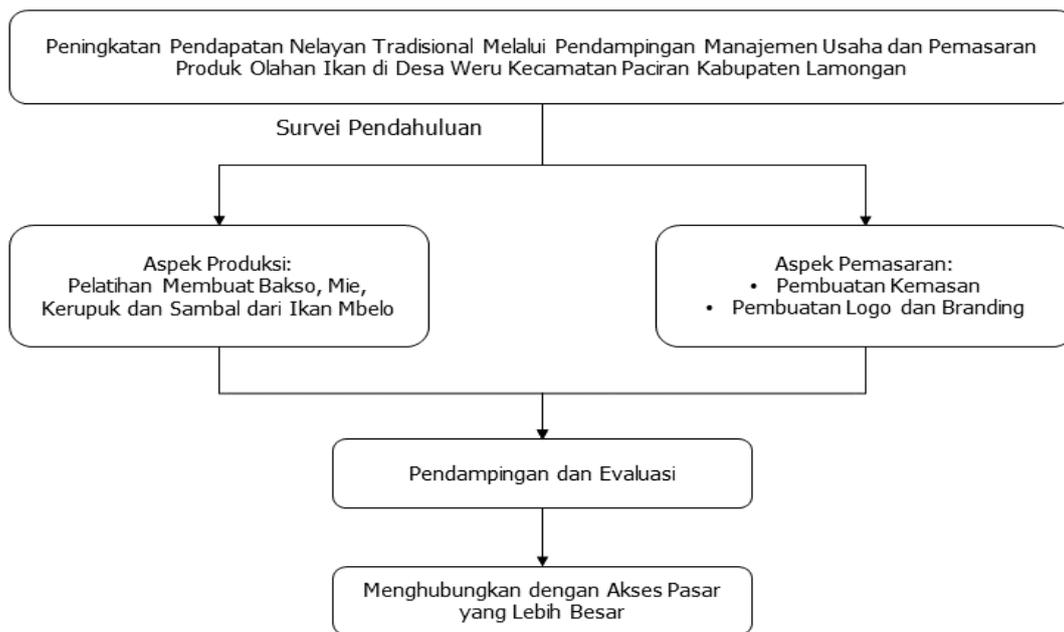
dengan sangat sederhana menggunakan plastik. Tidak ada logo atau brand yang tertempel di atas produk.

Tim pengabdian masyarakat Universitas Airlangga bekerjasama dengan masyarakat ekonomi Syariah Jawa Timur dan beberapa lembaga pemerintah terkait mencanangkan program pengabdian masyarakat (pengmas) yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan para nelayan tradisional melalui pendampingan dan pelatihan usaha produk olahan ikan. Harapan dari sinergi ini adalah penyelesaian permasalahan usaha yang dihadapi oleh kelompok nelayan Desa Weru sehingga perekonomiannya meningkat dan produk olahan ikan Desa Weru memiliki daya jual yang tinggi. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu pemberdayaan ekonomi keluarga dhuafa melalui pelatihan produksi dan pengembangan produk makanan berbasis olahan ikan serta pemasarannya. Produksi memiliki peranan penting untuk lebih dikembangkan pada program pengabdian masyarakat ini. Hal ini dilakukan karena produksi yang dilakukan oleh kelompok nelayan masih sangat sederhana. Para nelayan tradisional lebih banyak menjual langsung hasil tangkapan ikan kepada tengkulak. Produk yang didapat dari laut langsung dijual atau diolah secara sederhana dan hanya dikeringkan menjadi ikan asin sehingga belum terdapat nilai tambah (*value added*) dan menjadikan produk olahan ikan berharga rendah. Selain ikan asin, hasil tangkapan ikan juga diolah menjadi kerupuk. Pelatihan produksi olahan ikan diperlukan untuk menghasilkan nilai tambah dari produksi yang dilakukan oleh kelompok nelayan tradisional. Selain itu produksi olahan ikan diharapkan mampu memberikan peningkatan sumber pendapatan masyarakat nelayan.

Selain proses produksi, program pemberdayaan juga berfokus untuk memberikan pendampingan pemasaran, sehingga masyarakat nelayan di Desa Weru mampu memasarkan produk dengan profesional. American Marketing Association menawarkan definisi Pemasaran sebagai fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengomunikasikan, dan memberikan nilai kepada pelanggan dan untuk mengelola hubungan pelanggan dengan cara yang menguntungkan organisasi dan pemangku kepentingan lainnya (Kotler dkk., 2018). Pemasaran yang dilakukan oleh kelompok nelayan dilakukan dengan sangat sederhana. Penjualan dilakukan kepada pihak atau tengkulak yang sudah biasa membeli, sehingga hasil tangkapan ikan segar belum menjangkau masyarakat yang lebih luas. Selain itu, produk olahan ikan asin hanya dikemas dengan plastik tanpa adanya branding atau logo tertentu. Para nelayan tradisional belum mampu memanfaatkan potensi pemasaran digital yang ada saat ini. Kemampuan menyesuaikan produk dengan kebutuhan pasar masih minim, sehingga potensi ikan dan produk olahannya tidak termanfaatkan dengan baik. Pelatihan pemasaran bertujuan untuk memberikan kemampuan menentukan segmentasi pasar yang sesuai dengan produk olahan ikan, dan melakukan *branding* serta *positioning*.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan oleh tim Pengabdian Masyarakat dari Universitas Airlangga bersama dengan mitra yaitu Masyarakat Ekonomi Syariah Jawa Timur, dan Kelompok Nelayan Desa Weru. Selain itu, perwakilan Dinas Kelautan dan Perikanan dan perwakilan Dinas Koperasi Jawa Timur turut berpartisipasi dalam proses pengabdian masyarakat ini. Kegiatan ini terdiri beberapa tahapan yang disusun dalam kerangka kegiatan untuk mencapai hasil yang diharapkan. Kerangka kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka proses pengabdian masyarakat

Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan berdasarkan kerangka proses kegiatan sebagai berikut. Tahapan pertama adalah identifikasi kondisi terkini dan analisis situasi terhadap kelompok nelayan Desa Weru yang dilakukan dengan survei pendahuluan dan *focus group discussion* (FGD) bersama *stakeholder* terkait, seperti kelompok nelayan dan perangkat Desa Weru. Identifikasi tersebut dilakukan untuk menggali informasi, seperti permasalahan yang dihadapi oleh kelompok nelayan tradisional dan harapan mereka ke depan. FGD ini dilakukan untuk menghimpun berbagai masukan dan nasihat baik dari regulator yaitu perangkat Desa Weru, tokoh masyarakat, maupun kelompok nelayan Desa Weru. Tahapan kedua adalah mempersiapkan bahan pelatihan berdasarkan hasil identifikasi kondisi melalui survei pendahuluan dan *focus group discussion* (FGD). Adapun bahan pelatihan yang harus dipersiapkan meliputi banner pelatihan, surat menyurat, alat masak, bahan masak serta modul pelatihan produksi, dan pemasaran. Adapun tahapan ketiga merupakan proses pelatihan yang dilaksanakan dalam dua sesi, sesi pertama berfokus pada penyelesaian permasalahan produksi dilihat dari aspek teoritis, sedangkan sesi kedua berfokus pada pelatihan membuat berbagai produk makanan berbasis ikan belo. Selain pelatihan, tim pengabdian masyarakat juga melakukan pendampingan lapangan untuk memastikan pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari. Tahapan terakhir adalah melakukan evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan program. Tahapan evaluasi yang dilakukan untuk melihat sejauh mana keberhasilan program ini dalam membantu pengembangan usaha ibu-ibu nelayan di Desa Weru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan Ekonomi

Menurut Hasanah (2019) pemberdayaan merupakan upaya yang dilakukan dalam memenuhi kebutuhan yang dibutuhkan oleh individu, kelompok, dan masyarakat luas agar mereka memiliki kemampuan untuk melakukan pilihan dan mengontrol lingkungannya

demis memenuhi seluruh kebutuhan hidup. Pemberdayaan ekonomi dilakukan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat marginal. Penelitian yang dilakukan oleh Mawardi dkk. (2022) dan Widiastuti dkk. (2021) menemukan peran penting pemberdayaan ekonomi berbasis zakat produktif dalam meningkatkan kesejahteraan para penerima program. Pemberdayaan ekonomi berfokus pada peningkatan kemampuan seseorang, khususnya kelompok rentan dan lemah untuk menjalankan usaha sehingga mereka memiliki kekuatan dalam memenuhi kebutuhan dasarnya serta memiliki kebebasan (*freedom*) dalam arti bebas dari kelaparan dan kebodohan. Pemberdayaan ekonomi terbukti mampu meningkatkan pendapatan para penerima program serta kesejahteraan *mustahiq* yang diukur dengan pengukuran *maqashid syariah*. Pentingnya pemberdayaan ekonomi ini tidak terlepas dari peran penting pendampingan usaha yang dilakukan lembaga atau institusi pengelola zakat. Dengan adanya pemberdayaan ekonomi ini, diharapkan masyarakat marginal mampu memenuhi kebutuhan dasar, menjangkau sumber-sumber produktif untuk kegiatan usaha dan berpartisipasi dalam proses produktif untuk dapat meningkatkan pendapatannya.

Pra-Pengmas

Sebelum melakukan kegiatan pengabdian masyarakat, Tim pengabdian masyarakat bertemu dengan kelompok nelayan Desa Weru dan perangkat Desa Weru, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan untuk membicarakan mengenai permasalahan yang terjadi pada kelompok nelayan Desa Weru. Kegiatan Pra-Pengmas ini dilakukan untuk menggali lebih dalam mengenai permasalahan yang terjadi di lapangan terutama yang berhubungan dengan ruang lingkup tim pengabdian masyarakat.

Kegiatan Pra-Pengmas ini bersifat *focus group discussion* (FGD) dengan adanya diskusi antara tim pengmas, perangkat desa yang diwakilkan oleh sekretaris desa serta kelompok nelayan baik dari pihak nelayan maupun pihak pengelola hasil ikan. FGD tersebut memberikan beberapa informasi kunci permasalahan yang dialami oleh kelompok nelayan. Kegiatan ini diawali dengan pembukaan dari perwakilan tim oleh ketua pengmas Dr. Imron Mawardi S.P., M.Si. dan sekretaris desa ibu Arin, Pihak perangkat desa memberikan kondisi umum para nelayan di Desa Weru seperti jam operasional nelayan yang berangkat pukul 01.00 WIB hingga siang hari sekitar pukul 12.00 WIB, kemudian jenis tangkapan ikan yang bermacam-macam namun tangkapan ikan tidak maksimal karena alat tangkap yang sederhana. Perangkat desa juga menuturkan permasalahan yang terjadi seperti harga pada tengkulak yang rendah. Tengkulak memiliki kontrol dan pengendalian penuh terhadap harga sehingga hasil tangkapan ikan tidak dapat dijual dengan harga tinggi. Selain itu, produk olahan ikan sangat sederhana dan jumlahnya masih sangat terbatas. Mayoritas ikan tangkapan dikuliti, kemudian dijemur untuk dijadikan olahan ikan asin. Selain ikan asin, ibu-ibu nelayan juga melakukan pengolahan sederhana dengan membuat kerupuk. Lebih dari itu, pengemasan produk olahan ikan ini masih sederhana, sehingga penjualan tidak dapat menjangkau konsumen yang lebih luas. Program pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menciptakan sebuah inovasi pada produk olahan nelayan agar memiliki daya jual yang tinggi serta meningkatkan kesejahteraan. Perhatian terhadap wanita nelayan juga menjadi fokus penelitian pada Adharani dkk. (2021). Wanita nelayan perlu mendapat edukasi, terutama dalam mengolah tangkapan ikan segar yang diperoleh, sehingga menghasilkan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan mereka.

Diskusi dilanjutkan dengan paparan masukan serta pengalaman dari para peserta yaitu anggota kelompok nelayan Desa Weru yang dimulai dari Pak Solikin yang menginfokan

kondisi terkini nelayan. Para nelayan tidak memiliki sumber penghasilan saat musim tidak melaut. Kemudian, biaya operasional nelayan sebesar Rp. 200.000 – Rp. 300.000 ketika melaut per harinya. Biaya operasional meliputi pembelian solar dan persiapan bekal. Lebih lanjut, Bapak Solikin mengungkapkan bahwa jenis ikan yang banyak dihasilkan nelayan Weru adalah ikan belo yang harganya sangat murah. Ikan berukuran sedang itu di tingkat nelayan hanya Rp 2.500 - Rp 3.000 per kilogram. Rata-rata nelayan bisa menghasilkan sampai dua kwintal, namun hanya mampu menjual Rp 500.000 (dengan asumsi per kilogram Rp. 2.500). Dikurangi biaya operasional berupa solar dan bekal, hasilnya hanya Rp 200.000. Bila berlayar dengan dua atau tiga orang, maka hasil yang diperoleh oleh nelayan sangat kecil. Rendahnya harga dan tingginya biaya melaut merupakan faktor utama yang menyebabkan mayoritas masyarakat nelayan masih berada pada pusran kemiskinan (Adharani dkk., 2021).

Selanjutnya, Pak Kusmari menuturkan harapannya untuk nelayan mendapat asuransi gratis atau setidaknya terjangkau karena pekerjaan nelayan sangat berisiko. Selanjutnya, Pak Kocah menuturkan bahwa produksi untuk ikan segar (bukan olahan) dapat mencapai puluhan ton dan sayangnya tidak ada Tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang berfungsi lagi di sekitar Desa Weru sehingga harga dapat dijual lebih tinggi. Pak Miftah mengusulkan urgensi dari keberadaan Koperasi Unit Desa (KUD) yang membantu akses modal dan pemasaran hasil tangkapan ikan segar dan produk olahan ikan para nelayan. Di samping itu, Pak Miftah memberi saran atas pentingnya pengembangan alat produksi atau metode produksi yang lebih unggul, sehingga produksi menjadi lebih efisien. Selama ini, sebagian besar proses produksi dilakukan dengan cara tradisional dan manual.

Diskusi tersebut berlangsung sangat interaktif, pihak nelayan sangat aktif dalam memberikan informasi terkini terkait permasalahan yang dihadapi oleh kelompok nelayan. Berdasarkan hasil pembicaraan tersebut, Tim pengabdian masyarakat mulai menyusun materi dan kerangka kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengenalkan dan meningkatkan kemampuan anggota kelompok nelayan Desa Weru agar kesejahteraan meningkat. Hasil dari kegiatan pra-pengmas dapat menjadi rumusan bentuk pelatihan strategis bagi masyarakat sesuai dengan hasil analisis permasalahan yang dihadapi. Berdasar pada hasil survei pendahuluan dan wawancara dengan penanggung jawab dan kelompok nelayan Desa Weru, permasalahan dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan terbagi menjadi permasalahan produksi dan pemasaran yang akan dijelaskan sebagai berikut.

Pada aspek produksi. Para nelayan tradisional tidak memiliki banyak varian produk untuk dijual. Mereka terbiasa untuk menjual hasil tangkapan ikan segar secara langsung kepada tengkulak, atau dengan mengola tangkapan ikan teri tersebut dengan cara sangat sederhana, yaitu menjemurnya dan mengolahnya menjadi ikan asin dan kerupuk. Kedua hal tersebut tentu tidak memiliki nilai tambah yang tinggi. Selain itu, para ibu-ibu nelayan belum mampu memproduksi produk olahan ikan yang terstandarisasi. Produk olahan yang dihasilkan memiliki perbedaan, baik dari segi rasa maupun ukuran produk. Kemampuan ibu-ibu nelayan dalam menjalankan usaha dan mengembangkan produk olahan ikan masih sangat minim.

Pada aspek pemasaran. Minimnya pengetahuan tentang pengemasan produk membuat olahan ikan yang dikelola oleh masyarakat nelayan Desa Weru kurang memiliki daya saing. Selama ini, pemasaran dilakukan dengan cara menjual langsung kepada tengkulak dan dikemas secara sederhana dan tradisional dengan plastik. Tidak ada logo atau merek

tertentu yang menempel pada kemasan produk yang dijual. Hal ini membuat produk yang dijual oleh masyarakat nelayan desa Weru tidak memenuhi standar kelayakan untuk dijual di pasar atau minimarket.

Program Pengabdian Masyarakat

Program pengabdian masyarakat pertama kali digelar pada hari Sabtu tanggal 18 September 2021. Kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dihadiri oleh tim pengabdian masyarakat dari Universitas Airlangga, perwakilan pemerintah Desa Weru, perwakilan Dinas Perikanan Kabupaten Lamongan, perwakilan Dinas Koperasi Jawa Timur, serta para peserta program yang sejumlah 15 orang.

Penggunaan ikan belo sebagai bahan utama pembuatan produk olahan ikan seperti mie, bakso, sambal, dan kerupuk memiliki beberapa keunggulan dan kelemahan. Adapun keunggulan penggunaan ikan belo sebagai bahan utama pembuatan produk makanan. Selain harga yang sangat murah dan ketersediaannya yang melimpah, ikan belo memiliki cita rasa yang khas. Dari sisi bisnis, peningkatan nilai tambah ikan belo ini sangat menjanjikan. Selama ini, ibu-ibu nelayan memproduksi kerupuk ikan berbasis ikan tenggiri yang mahal. Harganya bisa mencapai Rp 40.000/kg. Sementara ikan belo hanya Rp 2.500/kg. Setelah di-fillet, rendemen ikan belo adalah sekitar 35 persen. Berarti, untuk menghasilkan 1 kg daging ikan belo membutuhkan 3 kg ikan atau hanya Rp 7.500 hingga Rp 9.000. Jauh lebih murah dibanding ikan tenggiri atau lainnya.

Adapun kelemahan penggunaan ikan belo sebagai bahan utama pembuatan produk makanan adalah durinya yang banyak dan berlapis-lapis, sehingga diperlukan ketelitian dan kehati-hatian saat proses *fillet*. Diperlukan teknik khusus sehingga duri yang ada dapat terpisah dengan daging. Setelah dilakukan pemisahan antara duri dan daging ikan, proses selanjutnya adalah melakukan presto dengan harapan duri-duri yang masih menempel pada daging menjadi lunak serta menambah cita rasa produk olahan yang dihasilkan. Selain itu, untuk membuat bakso, daging ikan belo perlu digiling dengan menggunakan *blender chopper*. Penggunaan *blender chopper* yang kurang optimal akan membuat bakso yang dihasilkan memiliki tekstur kurang lembut, dan ditemukan sisa-sisa duri yang tidak dapat hancur. Hal ini tentu perlu menjadi perhatian khusus para ibu-ibu nelayan saat proses produksi.

Pelatihan produksi makanan berbasis ikan belo disampaikan oleh perwakilan Dinas Koperasi Jawa Timur, yaitu Chef Makhfudh dan Chef Abrianto. Pelatihan dimulai dengan pembekalan ibu-ibu nelayan tentang pentingnya memiliki *mindset* seorang wirausahawan yang tangguh oleh Chef Abrianto. Ibu-ibu nelayan harus melihat ketersediaan sumber daya yang melimpah di sekitar desa, serta memanfaatkannya menjadi berbagai produk makanan unggulan. Pelatihan produksi dimulai dengan menunjukkan kepada para peserta teknik *fillet* ikan belo yang tepat. Proses menguliti dimulai dengan mengasah pisau hingga tajam. Pisau yang tajam akan memudahkan proses menguliti dan mengurangi risiko kecelakaan. Setelah daging terpisah dari durinya, daging ikan belo dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu untuk pembuatan kerupuk, mie, bakso, dan sambal goreng.

Pembuatan kerupuk memerlukan beberapa bahan seperti ikan yang telah dihaluskan, tepung tapioka, pemanis, vitsin, garam, soda kue, bawang putih halus, dan *modifit starch* k-10. Adonan tepung tapioka dicampur dengan ikan yang telah dihaluskan serta bahan-bahan lain. Setelah proses pencampuran selesai, adonan kerupuk dipotong sesuai ukuran produksi dan dijemur selama 2 hari. Untuk membuat bakso, daging ikan belo digiling

dengan menggunakan *blender chopper* hingga halus. Daging yang telah digiling halus kemudian dicampur dengan bahan-bahan lain yang meliputi tepung tapioka, telur 1 butir, bawang putih halus, bawang merah goreng, merica, minyak wijen, garam, kaldu, gula pasir, penyedap rasa, dan es batu. Setelah adonan bakso telah tercampur, barulah dibentuk dengan menggunakan tangan, dan direbus dengan air mendidih. Adapun untuk membuat mie ikan, beberapa bahan diperlukan seperti tepung protein tinggi, telur 1 butir, air, garam, maizena, minyak goreng, daging ikan *fillet*, bawang putih bubuk, dan kunyit bubuk. Ikan belo yang sudah digiling halus kemudian dicampur dengan berbagai bahan yang telah disebutkan di atas. Adonan yang telah siap dimasukkan ke dalam roll pemotong atau mesin penggiling mie supaya bisa menjadi lonjoran mie. Lonjoran mie tersebut kemudian disisihkan dan keringkan untuk kemudian siap disajikan. Adapun pembuatan sambal goreng ikan memerlukan bahan-bahan seperti tomat, daun jeruk, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah besar, garam dan gula.

Setelah peserta mendapat pelatihan produksi makanan dari hasil olahan ikan belo, sesi ke dua dari pengmas ini adalah membekali peserta dengan pengetahuan terkait pengemasan yang baik. Pengemasan menjadi salah satu kunci untuk menarik minat pembeli. Produk dengan kemasan yang bagus berpotensi untuk mendapat penjualan yang tinggi dibanding produk dengan kemasan yang sederhana saja. Adapun kemasan yang direkomendasikan oleh pemateri adalah kemasan makanan berbahan plastik transparan dengan merek *thinwall*. Kemasan makanan ini sangat mudah untuk didaur ulang, sehingga tidak menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan. Adapun bentuk daur ulang dari kemasan plastik ini adalah bisa digunakan untuk menyimpan bahan masak selepas dicuci dengan baik. Produk bakso, mie, kerupuk, dan sambal dapat dikemas dengan *plating* yang baik. Untuk menambah kesan dan meningkatkan minat beli, produk yang telah dikemas dengan baik difoto secara profesional, dengan menggunakan teknik pencahayaan yang baik. Hal ini menambah daya tarik dari produk yang dihasilkan oleh ibu-ibu nelayan.

Selain pengemasan yang baik, kemasan produk diberi stiker *branding* dengan mencantumkan logo dan merek, yang telah didesain oleh tim pengmas. Selain itu, stiker *branding* ini juga memuat informasi terkait komposisi bahan, cara memasak, kandungan nutrisi, dan tanggal layak konsumsi. Di samping itu, disertakan logo halal (dengan tulisan Arab) sebagai *self-declaration* bahwa produk yang dijual tidak mengandung unsur yang diharamkan oleh Islam serta diproses dengan higienis.



Gambar 2. Pembukaan pengabdian masyarakat oleh Ketua Tim dan Sekretaris Desa



Gambar 3. Proses penjemuran ikan oleh kelompok nelayan Desa Weru



Gambar 4. *Proses pelatihan produksi makanan berbasis ikan belo*



Gambar 5. *Produk olahan ikan belo*

Pedampingan dan Evaluasi

Pendampingan berfokus pada penguatan aspek manajemen usaha seperti pembuatan *Standard Operational Procedure* (SOP) produksi makanan berbasis ikan laut. SOP terdiri dari kebutuhan bahan masak serta harga dari masing-masing produk. Pendampingan selanjutnya difokuskan pada penguatan aspek pemasaran, seperti foto produk, pembuatan branding, menyambungkan produk pada akses pasar yang lebih luas sehingga usaha para ibu-ibu nelayan dapat berkembang. Pendampingan pada nelayan tradisional diharapkan dapat mewujudkan tujuan jangka panjang program ini, yaitu mendidik pengusaha yang tangguh dalam menghadapi dampak Covid-19. Selain tujuan tersebut, pendampingan para nelayan tradisional ini juga diharapkan mampu meningkatkan jumlah pengusaha di Indonesia pada bidang perikanan dan kelautan. Dampak dari pendampingan ini, juga diharapkan mentransformasi nelayan tradisional menjadi lebih mandiri secara finansial dan memiliki kompetensi tinggi dalam berusaha.

Evaluasi dilakukan pada beberapa aspek, yakni dari segi keberhasilan dalam menerapkan SOP produksi, capaian dalam mengembangkan produk makanan berbasis ikan belo, serta capaian dalam menjual hasil produk olahan ikan belo. Pada tahap ini, segala bentuk permasalahan yang dihadapi saat program dianalisis untuk menjadi bahan evaluasi pada pelaksanaan program pengabdian masyarakat ke depan. Adapun permasalahan yang dihadapi tim pengmas sehingga menghambat proses pengabdian masyarakat adalah penerapan kebijakan *social distancing* dan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat yang diterapkan oleh pemerintah untuk membatasi gerak sosial masyarakat. Kebijakan ini menghambat gerak tim pengabdian masyarakat dalam pelaksanaan pengmas ini.

PENUTUP

Simpulan. Kelompok nelayan Desa Weru memiliki banyak sekali potensi yang perlu dikembangkan, meskipun tangkapan ikan dari hasil laut melimpah, akan tetapi harga jual dari nelayan tidak tinggi. Tangkapan ikan dari nelayan memiliki daya jual yang rendah karena tengkulak dan produk olahan ikan masih sangat terbatas baik dari segi produksi maupun pemasaran. Selain itu, nelayan tidak memiliki sumber penghasilan saat musim tidak melaut. Dalam pelaksanaan pengmas ini, ibu-ibu nelayan mendapat pembinaan untuk menghasilkan produk unggulan berbasis ikan belo, yaitu bakso, mie, kerupuk, dan sambal goreng. Ikan belo merupakan ikan yang melimpah dan murah. Tidak hanya itu,

kelompok ibu-ibu nelayan ini juga dibekali pengetahuan pengemasan produk, sehingga produk makanan yang dihasilkan memiliki daya saing untuk dijual di pasar. Ibu-ibu nelayan yang menjadi target program pengabdian masyarakat ini berharap bahwa program pengabdian masyarakat tidak hanya berhenti di sini, namun juga dilanjutkan dengan pendampingan yang intensif, sampai mereka memiliki taraf hidup yang baik.

Pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan sejumlah saran dan rekomendasi kebijakan. Pertama, diperlukan pelatihan lanjutan, terutama untuk memperkenalkan pemasaran digital melalui penggunaan aplikasi *smartphone* gratis seperti *WhatsApp for Business*. Tim pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat bekerjasama dengan pihak terkait guna meningkatkan kesadaran dan kemampuan masyarakat nelayan terkait aspek pemasaran berbasis teknologi. Kedua, pengabdian masyarakat ini menyoroti pentingnya penelitian tambahan untuk meningkatkan variasi produk olahan dengan memanfaatkan sumber daya ikan yang melimpah di Desa Weru. Tim pengabdian masyarakat dapat melakukan kerja sama dengan tenaga ahli di bidang pengolahan makanan dan teknik produk makanan untuk mengembangkan berbagai olahan makanan berbahan dasar ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu bentuk kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi yang dibiayai oleh Universitas Airlangga dengan nomor kontrak 041/PM/2021. Tim Pengabdian Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Dinas Koperasi Jawa Timur, Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lamongan, Masyarakat Ekonomi Syariah Wilayah Jawa Timur, Pemerintah Desa Weru dan Kelompok Nelayan Desa Weru atas sumbangsih dan partisipasi aktif dalam pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA (daftar pustaka 5-10 thn terakhir)

- Adharani, N., Sulistiono, S., & Yusuf, F. I. (2021). Pengembangan Pemberdayaan Wanita Nelayan Muncar Banyuwangi Melalui Pengembangan Model Eko-Koefisiensi. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 5(1), 13. <https://doi.org/10.36339/je.v5i1.401>
- Data Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2019.
- Hasanah, U. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengembangan Kluster Ikan Di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *ACTION*, 15(1), 55–86.
- Kotler, P., Keller, K. L., Ang, S. H., Tan, C. T., & Leong, S. M. (2018). *Marketing Management an Asian Perspective*. In *منشورات جامعة دمشق* (Vol. 1999). Pearson Education Limited.
- Mawardi, I., Widiastuti, T., Al Mustofa, M. U., & Hakimi, F. (2022). Analyzing the impact of productive zakat on the welfare of zakat recipients. *Journal of Islamic Accounting and Business Research*. <https://doi.org/10.1108/JIABR-05-2021-0145>
- Widiastuti, T., Auwalin, I., Rani, L. N., & Al Mustofa, M. U. (2021). A mediating effect of business growth on zakat empowerment program and mustahiq's welfare. *Cogent Business & Management*, 8(1), 1882039. <https://doi.org/10.1080/23311975.2021.1882039>