

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN ABON IKAN
DALAM MENDORONG DIVERSIFIKASI OLAHAN
IKAN TANGKAP PADA KOMUNITAS NELAYAN
PEREMPUAN**



**AHMAD BUDIMAN
JUSUF BACHTIAR
BINTI NUR ASIAH
KHIYARATUL LAUNIYA
ADINDA PUTRI YESA ISNAWATI**

2024

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN ABON IKAN
DALAM MENDORONG DIVERSIFIKASI OLAHAN
IKAN TANGKAP PADA KOMUNITAS NELAYAN
PEREMPUAN**

Ahmad Budiman

Jusuf Bachtiar

Binti Nur Asiyah

Khiyaratul Launiya

Adinda Putri Yesa Isnawati

AC

Penerbit

Alim's Publishing

Jl. Waru No 15 Rawamangun

Jakarta Timur

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN ABON IKAN
DALAM MENDORONG DIVERSIFIKASI OLAHAN
IKAN TANGKAP PADA KOMUNITAS NELAYAN
PEREMPUAN**

Penerbit : Alim's Publishing Jakarta – Nopember 2024

NO ISBN:

Penulis : Ahmad Budiman; Jusuf Bachtiar;
Binti Nur Asiyah; Khiyaratul Launiya;
Adinda Putri Yesa Isnawati

Editor : -

Layout : -

Cetakan Pertama : Nopember 2024

Diterbitkan oleh:

Alim's Publishing Jakarta Jl. Waru No 15

Rawamangun Jakarta Timur

email:mauludiali94@yahoo.co.id (Hp.

087756577840). Website: www.alimspublishing.com

(Hp. 08138408664)

Anggota Ikatan Penerbit Indonesia (IKAPI)

Hak cipta dilindungi Undang-undang

Dilarang memperbanyak atau memindahkan
sebagian atau seluruh isi buku ini ke dalam bentuk
apapun secara elektronik maupun mekanis tanpa izin
tertulis dari penerbit.

AC

Penerbit

Alim's Publishing

Jl. Waru No 15 Rawamangun Jakarta Timur

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya kepada tim penulis sehingga buku yang berjudul "Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Dalam Mendorong Diversifikasi Olahan Ikan Tangkap Pada Komunitas Nelayan Perempuan" dapat penulis selesaikan tepat waktu. Kedua kalinya, sholawat serta salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberi suri tauladan, jejak pengembangan ekonomi islam, yang masa kini menjadi ekonomi pondok pesantren sehingga dapat mengembangkan khasanah keilmuan.

Ucapan terima kasih kepada segenap pihak yaitu Rektor UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung dan LP2M UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung atas kebijakan pelaksanaan pengabdian yang sudah dibuat dan pada akhirnya bisa memfasilitasi penulis dalam melaksanakan penelitian di lokasi pengabdian Sidem, Popoh, Desa Besole Kabupaten Tulungagung.

Ucapan terimakasih kepada komunitas nelayan perempuan dusun Sidem dan Popoh Desa Besole Kabupaten

Tulungagung yang telah menerima tim pengabdian, memberikan fasilitas dan mempertemukan dengan komunitas sehingga pengabdian dapat dilaksanakan.

Buku ini telah berhasil disusun sebanyak 7 bab, mulai bab pendahuluan hingga penutup dan daftar pustaka, agar bisa memberikan warna bagi pengembangan pemberdayaan di masyarakat. Oleh karena itu, saran konstruktif bagi kesempurnaan buku ini senantiasa penulis harapkan dan terbuka untuk setiap kritik dan saran. Pada akhirnya, semoga buku ini menjadi acuan bagi pengembangan pemberdayaan di masyarakat lebih luas.

Hormat kami,

Tim penyusun

Abstrak

Pemanfaatan ikan yang dihasilkan oleh para nelayan umumnya hanya dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), tidak ditemukan sekitar nelayan ada diversifikasi olahan ikan tangkap yang bisa dijual dipasar untuk jangka panjang. Hal ini disebabkan oleh kemampuan nelayan dan masyarakat kampung nelayan yang hanya fokus sebagai nelayan sehingga tidak tergerak untuk meningkatkan skill, tidak ada investasi yang menjadikan asset ikan ini sebagai pintu menghasilkan diversifikasi olahan ikan. Buku ini bertujuan menjelaskan pentingnya pengolahan abon ikan tangkap, Diversifikasi olahan ikan tangkap, Packaging abon ikan sebagai dasar penjualan jangka panjang dan luas.

Buku ini ditulis dengan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) dengan memastikan asset komunitas nelayan perempuan, menambah skill, dan cara pandang untuk menghasilkan diversifikasi olahan ikan agar memiliki nilai ekonomis lebih besar. Olahan abon ikan dapat dijual pada berbagai keadaan dan musim dalam jangka waktu lebih panjang dibandingkan dengan penjualan ikan segar di TPI.

Buku ini memberikan gambaran terkait diversifikasi pengolahan ikan tangkap. Diversifikasi olahan ikan mampu menjangkau pasar lebih luas dan cakupan area yang besar serta

waktu yang panjang. Pendampingan pengolahan abon ikan yang melibatkan komunitas nelayan perempuan. Packaging menjadi salah satu upaya pendukung agar olahan abon ikan memiliki daya keawetan karena dikemas dengan memanfaatkan sarana plastik yang kuat berupa alumunium foil dan kemenarikan kemasan, beragam ukuran kemasan dan bentuk kemasan.

Kata kunci: Pendampingan pengolahan abon ikan, Deversifikasi olahan ikan tangkap, packaging.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	0
Kata Pengantar	iii
Abstrak	vi
Daftar Isi	viii
Bab I Pentingnya Diversifikasi Pengolahan Hasil Ikan Tangkap	1
Bab II Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD)	6
Bab III Matrik Perencanaan Operasional Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tangkap	9
Bab IV Diversifikasi Pengolahan Ikan Tangkap	12
Bab V Identifikasi Aset Komunitas Berbasis Asset Based Community Development (Abcd)	29
Bab VI Pendampingan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tangkap	68
Bab VII Packaging Sebagai Sarana Meningkatkan Nilai Ekonomi Olahan Abon Ikan	84
Bab VIII Kesimpulan	96
Daftar Pustaka	ix

BAB I

PENTINGNYA DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN HASIL IKAN TANGKAP

Kesejahteraan nelayan umumnya menggantungkan nasibnya pada hasil melaut. Beragam yang diperoleh dan situasi yang dialami. Adakalanya saat musim ikan bagus, perolehan banyak, namun saat demikian harga ikut turun karena jumlah ikan tangkap yang banyak di pasaran. Hal ini disebabkan karena umumnya ikan tangkap dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) kepada tengkulak. Sehingga harga akan mengikuti harga pasar. Artinya ketergantungan terhadap alam dan orang lain cukup tinggi. Kondisi itu disebabkan karena ikan tangkap hanya fokus untuk dijual ikan, tanpa melalui diversifikasi olahan ikan tangkap. Kondisi kesejahteraan nelayan tampak dari keberadaan tempat tinggal nelayan yang ala kadarnya. Anak-anak nelayan yang mengenyam pendidikan tinggi juga terbatas.

Kabupaten Tulungagung termasuk daerah yang memiliki potensi sumber daya perikanan salah satunya berupa perairan laut. Tahun 2022, rata-rata penghasilan nelayan di Kabupaten Tulungagung mengalami penurunan. Yang semula rata-rata penghasilan di tahun 2020 mencapai Rp 86.627.380,

sedangkan ditahun 2022 rata-rata penghasilan hanya sebesar Rp 24.000.000 (BPS Kabupaten Tulungagung). Kecamatan Besuki merupakan daerah dengan penyebaran nelayan terbanyak yaitu berjumlah 815 orang (Dinas Perikanan Tulungagung). Dalam mencari ikan, mereka memanfaatkan kawasan pesisir di Pantai Popoh dan Sidem yang tepatnya di Desa Besole. Jenis ikan yang biasanya diperoleh berupa ikan tongkol, teri, layang, tuna, kembung, cakalang, layur dan lainnya.

Observasi awal hasil ikan tangkap di Pantai Popoh dan Sidem di jual ke TPI, sebagian besar dijual dalam bentuk ikan segar, dan juga ikan bakar sebagai menu khas pantai. Ada juga satu orang yang pernah membuat abon ikan, namun tidak berlanjut karena tingkat kesibukan dan belum menjadi budaya pengolahan ikan yang mampu dijual dalam waktu kapanpun, mengingat abon ikan memiliki masa waktu jual kurang lebih setahun. Sehingga saat tidak musim ikan tangkap, maka abon ikan menjadi solusi kebutuhan ikan laut, sehingga harganya akan tetap stabil.

Pelatihan-pelatihan terkait pengolahan ikan tangkap masih jarang didapat oleh komunitas. Hal ini menyebabkan rendahnya kemampuan dan kemauan untuk mendorong variasi dalam pemanfaatan ikan tangkap, wal hasil harga ikan tangkap

tergantung pada tengkulak di Tempat Pelelangan Ikan. Beberapa diantaranya menjualnya dalam bentuk ikan bakar, yang hal ini sangat tergantung oleh wisatawan yang berkunjung. Akses jalan yang kalah bersaing dengan Pantai Gemah menyebabkan pantai ini tidak seramai pantai gemah, sehingga perlu alternatif olahan ikan tangkap agar nilai ekonominya meningkat. Rendahnya diversifikasi pengolahan ikan tangkap yang menyebabkan harga tidak mampu bersaing.

Hasil penelitian (Minsas et al., 2023) mengenai analisis faktor-faktor penyebab rendahnya tingkat kesejahteraan masyarakat nelayan pesisir, menunjukkan bahwa faktor utama penyebab rendahnya kesejahteraan nelayan yaitu kurangnya pembinaan dan bimbingan terkait pengolahan hasil perikanan serta kurang efektifnya penataan wilayah yang menjadi obyek wisata dan obyek perekonomian. Dalam penelitian (Mutiara et al., 2018) mengenai diversifikasi pengolahan produk perikanan bagi kelompok nelayan di Kabupaten Trenggalek menunjukkan bahwa permasalahan diversifikasi disebabkan keterbatasan pengetahuan dalam pengembangan produk hasil perikanan, kelangkaan bahan baku saat tidak musim ikan, dan kurangnya kesadaran penggunaan bahan baku yang baik, sehingga solusi yang ditawarkan berupa pelatihan pengolahan hasil perikanan yang memiliki potensi untuk dipasarkan.

Diversifikasi sebagai program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan (Yoswaty et al., 2022). Diversifikasi pengolahan ikan tangkap yang beragam akan memberikan pilihan-pilihan dalam menjual ikan tangkap. Hal ini akan mendorong harga ikan stabil dan terpenuhinya kebutuhan ikan di masyarakat tanpa tergantung musim. Diversifikasi ini akan memenuhi selera konsumen yang terus beragam dan berkembang, sehingga dengan diversifikasi akan selalu ada alternatif dan penyegaran menu (Yusuf et al., 2018). Dengan demikian, kejenuhan yang terjadi di pasar dapat teratasi.

Metode yang digunakan dalam menyelesaikan masalah ini dengan menggunakan metode *Asset Based Community Development (ABCD)*. Metode *ABCD* sebagai metode untuk membantu perkembangan masyarakat berdasarkan kekuatan dan potensinya dengan memanfaatkan 5 tahapan kunci yang di kenal dengan *5D Cycle of Appreciative Inquiry*, yaitu terdiri dari: *discovery* (pengkajian), *dream* (impian), *design* (prosedur), *define* (pemantapan tujuan), dan *destiny* (*self determination*) (Krypton, 2023).

Buku ini menguraikan pengolahan abon ikan dengan rincian:

1. Bagaimana Diversifikasi pengolahan ikan tangkap?
2. Bagaimana identifikasi asset berbasis komunitas berbasis *Asset Based Community Development*?
3. Bagaimana pendampingan pelatihan pembuatan Abon ikan?
4. Bagaimana packaging olahan abon ikan tangkap?

BAB II

PENDEKATAN ASSET BASED COMMUNITY DEVELOPMENT

Metode pengabdian yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah dengan menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) dengan teknik pelaksanaan sebagai berikut:

1. Untuk menjawab rumusan pertama maka dilakukan pelatihan terhadap peserta pengabdian melalui forum group discussion untuk mendapatkan uraian yang sesuai dengan kondisi dampingan. Dalam forum ini menghasilkan satu identifikasi atas aset yang dimiliki oleh nelayan perempuan di pantai Popoh dan Sidem.
2. Untuk menjawab rumusan kedua maka dilakukan pelatihan, pendampingan dengan memanfaatkan aset komunitas yang telah berhasil diidentifikasi dan menghubungkan dengan sumber aset lainnya yang bisa dikolaborasikan sehingga akan menghasilkan satu langkah strategis dan meningkatkan bisnis sebelum dan sesudah dilakukan pemberdayaan.

Untuk menghasilkan jawaban di atas maka perlu dilakukan penggalian informasi terkait kerangka *Asset*

Based Community development sebagaimana dalam (Green & Goetting, 2016) antara lain: (a) Apa konteks atau setting untuk studi diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang sedang dijalankan? (b) Faktor-faktor apa yang berkontribusi pada inisiasi diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang dijalankan? (c) Seberapa berhasilkah pendekatan berbasis aset dalam mendorong partisipasi publik dalam diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan? (d) Bagaimana aset utama diidentifikasi pada diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang dijalankan? (e) Apakah aset lokal dimanfaatkan untuk sumber daya luar atas diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang sedang dilakukan? Jika demikian, bagaimana keberlanjutannya? (f) Peran apa yang dimainkan oleh pemerintah desa, kecamatan, daerah Negara dan lembaga publik lainnya dalam diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang sedang dijalankan? (g) Apa hasil dan dampaknya bagi diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan yang sedang dijalankan? Kerangka ABCD yang terjawab oleh komunitas dapat membalikkan ketidakberdayaan yang terinternalisasi, memperkuat peluang untuk upaya kolektif

dan membantu membangun kapasitas lokal untuk bertindak dalam diversifikasi pengolahan ikan tangkap melalui abon ikan. (Mathie et al., 2017).

BAB III

MATRIK PERENCANAAN OPERASIONAL

PENDAMPINGAN PENGOLAHAN ABON IKAN

TANGKAP

Matrik Perencanaan operasional dalam pengabdian yang akan melaksanakan kegiatan sebagaimana link berikut

Program	Target Program	Waktu Pelaksanaan	Penanggungjawab Pelaksana	Kebutuhan Alat dan Bahan	Biaya Kegiatan	Asumsi Keberhasilan Program
FGD Potensi Aset Komunitas Istri Nelayan	Terpetakannya potensi aset yang dimiliki oleh komunitas istri nelayan	2 Jam	Koordinator Peneliti	Meta plan, layar infocus, laptop, meja kursi/karpet	Rp. 5.760.000	Aset komunitas dapat teridentifikasi sebagai modal dalam usaha abon ikan
Pelatihan Pembuatan Abon Ikan	Peserta terlatih dalam membuat abon Ikan	4 Jam	Anggota Peneliti 1	Kompas, ikan, penggoreng, pengering	Rp. 6.400.000	Keahlian pembuatan Abon Ikan dimiliki oleh komunitas
Pelatihan Packaging Abon Ikan	Peserta mampu mengemas hasil olahan abon ikan untuk siap	2 Jam	Anggota Peneliti 2	Sealer, cup, laptop, printer, kertas perekat	Rp. 5.400.000	Keahlian packaging Abon Ikan dimiliki oleh komunitas

	dipasarkan				
--	------------	--	--	--	--

Keterlibatan Stakeholders dalam pengabdian yang akan melaksanakan kegiatan:

Nama Lembaga	Karakteristik Lembaga	Sumberdaya keahlian yang dimiliki lembaga	Kebutuhan Program pengabdian	Langkah memperoleh kerjasama
Dinas Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kabupaten Tulungagung	Dinas UMKM memiliki fungsi untuk mendampingi keberlanjutan UMKM Abon Ikan yang nantinya terbentuk, mendampingi perizinan legalitas hingga potensi ekspor	Penyuluh Usaha Mikro Sarana pemasaran Kebijakan terkait usaha mikro	Memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan abon ikan Memberikan ketrampilan pemasaran Memberikan kebijakan & kemudahan berusaha bagi usaha mikro	Membangun kesepahaman bersama Memberikan kesempatan untuk menjadi nara sumber Membangun kesepakatan
Dinas Perikanan dan Kelautan	Dinas perikanan dan kelautan menjadi leading sektor yang memastikan ekosistem dan	Penyuluh perikanan dan kelautan Kebijakan produktivita	Memberikan pengetahuan terkait suplai perikanan dan strateginya Mendorong	Membangun kesepahaman bersama Memberikan kesempatan untuk menjadi

	proses produktivitas suplai abon ikan dan kebijakan untuk penjualan hasil ikan tangkap	s kelautan	produktivitas ikan tangkap pada nelayan	nara sumber Membangun kesepakatan
Fakultas Ekonomi UINSAT U	Fakultas Ekonomi UINSATU memiliki dosen yang memiliki kewajiban pengabdian kepada masyarakat, yang diharapkan bisa berkala memberikan pendampingan kepada usaha abon ikan	Sumber Daya Manusia yaitu Dosen Ekonomi Kebijakan pengabdian kepada masyarakat	Memberikan pemahaman tentang potensi ekonomi pada hasil ikan tangkap agar bisa memenuhi kebutuhan pasar disemua waktu Memberikan pendampingan	Membangun kesepahaman bersama Memberikan kesempatan untuk menjadi nara sumber Membangun kesepakatan

BAB IV

DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN TANGKAP

A. Diversifikasi Pengolahan Ikan Tangkap

Diversifikasi menurut Kotler yang dikutip oleh Dhevyanto (2023) adalah suatu cara untuk meningkatkan kinerja bisnis. Menurut Zulkarnain (2017), diversifikasi merupakan upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya, untuk mengejar pertumbuhan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Konsep diversifikasi produk merupakan upaya untuk mengusahakan atau memasarkan beberapa produk sejenis dengan produk yang sudah ada sebelumnya (Rahmawati et al., 2016). Menurut Adhitya et al., (2022), diversifikasi sebagai upaya peningkatan penjualan yang dilakukan dengan menciptakan berbagai jenis produk untuk dikembangkan menjadi pasar baru. Sehingga dapat disimpulkan bahwa diversifikasi mengacu pada perluasan jangkauan produk.

Pelaku usaha memutuskan untuk memperluas pasarnya atau menjangkau pelanggan baru dengan menawarkan produk baru atau mendiversifikasi produk yang sudah ada. Diversifikasi digunakan untuk

meningkatkan volume penjualan dan profitabilitas. Dengan menawarkan berbagai macam produk yang lebih luas, perusahaan dapat menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan yang sudah ada. Usaha harus mencermati tren pasar terkini agar tetap relevan dan sukses dalam keberhasilan produk. Ketika bisnis melihat peluang untuk memperluas lini produknya agar lebih laku, mereka kerap kali memulai proses yang disebut diversifikasi produk.

Diversifikasi produk dapat membantu komunitas mengembangkan produk dengan memperluas pasar produk saat ini. Perbedaan diversifikasi produk dengan pengembangan produk yaitu pengembangan produk menciptakan produk baru atau menyempurnakan produk yang sudah ada, sedangkan diversifikasi produk memasarkan produk baru ke pasar yang sudah ada. Dengan diversifikasi produk, maka pelaku usaha mengambil produk yang sudah ada dan memasarkan ke pasar baru untuk memperluas jaringan pelanggan.

Lebih lanjut, Rahmawati et al. (2016) menguraikan beberapa tujuan diversifikasi, yaitu:

- a. Diversifikasi produk diarahkan untuk produk siap pakai, memenuhi selera dan kebutuhan konsumen, serta

memperluas pasar yang bisa memberi nilai tambah atau pendapatan lainnya.

- b. Salah satu cara dalam meningkatkan volume penjualan, terutama jika sudah berada dalam tahap kedewasaan.
- c. Mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk saja, tetapi juga bisa mengandalkan jenis produk lainnya.

Diversifikasi sebagai strategi bisnis untuk berkembang sebagai akibat dari perubahan dan penawaran produk atau layanannya, pengenalan produk atau layanan baru, atau masuk ke pasar yang sama sekali baru (Teniwut, 2021).

Menurut (Teniwut, 2021) terdapat beberapa jenis dalam menjalankan strategi diversifikasi, yaitu:

- a. Basis diversifikasi

Mengembangkan usaha dengan menghasilkan produk yang berbeda dibandingkan dengan pesaing serta menambah fungsi khusus pada produk yang dijual.

- b. Pertumbuhan Adjacent (berdekatan)

Mengembangkan usaha dengan menghasilkan produk yang benar-benar baru dari produk utamanya, tetapi masih berkaitan erat dengan produk utama yang dihasilkan.

- c. Pertumbuhan konglomerasi

Produk yang dihasilkan untuk diversifikasi produk sangat tidak terkait dengan produk utama yang dihasilkan oleh usaha yang dijalankan.

Dalam menghadapi bisnis yang tidak terkendali, diversifikasi dapat digunakan untuk menghasilkan perubahan dalam suatu usaha, baik dengan mengembangkan produk baru atau memperluas ke pasar baru. Strategi ini memungkinkan komunitas untuk menggunakan ketrampilan, keahlian dan kompetensi yang ada untuk menghasilkan produk yang unik. Istilah diversifikasi paling sering dikaitkan dengan perubahan ini produk atau pasar. Pelaku usaha dapat memilih untuk melakukan diversifikasi sebagai rencana untuk tumbuh setelah mempertimbangkan alternatif pertumbuhan seperti pengembangan pasar, pengembangan produk, dan strategi penetrasi pasar (Wegwu, 2020).

Ikan merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis. Hingga saat ini, praktik pengolahan hasil perikanan masih perlu ditingkatkan. Penanganan hasil perikanan lebih bertujuan untuk mempertahankan kesegaran ikan hasil tangkapan, sedangkan pengolahan produk perikanan ditekankan pada kualitas, perbaikan mutu sensori, dan diversifikasi

pengolahan ikan tangkap. Usaha di sektor perikanan memiliki peluang besar dikarenakan masyarakat cenderung menyukai makanan dalam bentuk olahan dan makanan siap saji dibandingkan makanan ikan dalam bentuk utuh. Potensi dan peluang memberikan diversifikasi olahan ikan hasil tangkapan dari bahan baku utuh yang selanjutnya diproses menjadi penganeragaman produk yang memiliki nilai tambah yang tinggi (Tim Pengabdian Masyarakat Pusat Kajian Potensi Daerah dan Pembinaan Masyarakat, 2020).

Teknik pengolahan ikan hasil tangkapan modern dapat dilakukan dengan pembekuan dan pengalengan. Produk pengolahan ikan hasil tangkapan modern dalam bentuk pembekuan contohnya siomay, kaki naga, bakso ikan, nugget ikan, sosis ikan dan produk beku lainnya. Sedangkan, produk pengolahan ikan hasil tangkapan modern dalam bentuk pengalengan bisa berupa abon ikan, kerupuk ikan, stik ikan, teri krispi dan produk pengalengan lainnya (Tim Pengabdian Masyarakat Pusat Kajian Potensi Daerah dan Pembinaan Masyarakat, 2020). Setelah melakukan pengolahan pada ikan hasil tangkapan, maka jangkauan pasar akan lebih luas dikarenakan produk akan lebih mudah untuk didistribusikan.

Selain melakukan perubahan terkait selera konsumen dengan melakukan diversifikasi produk, pelaku usaha juga harus memperhatikan perkembangan teknologi yang ada, termasuk dalam teknologi pemasaran. Perkembangan teknologi informasi semakin pesat. Di era digital ini, digitalisasi marketing menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan produk ke target konsumen yang lebih luas. Selain menjangkau banyak target konsumen, digital marketing juga lebih hemat biaya dan terukur serta pengontrolan aktivitas pemasaran yang mudah. Digitalisasi marketing merupakan kegiatan pemasaran yang dilakukan dengan teknologi digital. E-Marketing atau pemasaran digital diartikan sebagai pemanfaatan teknologi digital untuk mencapai tujuan pemasaran sekaligus upaya pengembangan atau adaptasi konsep pemasaran itu sendiri, untuk berkomunikasi dalam lingkup global, serta mengubah cara pelaku bisnis dalam berbisnis dengan konsumennya (Febriyantoro & Arisandi, 2019). Dalam laskap digital yang berkembang pada saat ini, menyusun strategi digitalisasi marketing yang efektif telah menjadi hal yang sangat penting bagi usaha yang ingin berkembang.

Strategi digital marketing yang umum digunakan yaitu melalui sosial media, sosial media ads, SEO (Search

Engine, Optimization), email marketing, pemasaran melalui video, call-to-action marketing, dan augmented reality marketing (Indrawan et al., 2023). Digitalisasi marketing menjadikan komunikasi dan transaksi dapat dilakukan kapan saja secara *real-time* dan dapat diakses oleh seluruh dunia. Digitalisasi marketing memberi kemudahan dalam pemesanan dan kemampuan konsumen untuk membandingkan produk dengan produk lainnya. Setidaknya terdapat empat manfaat dengan menggunakan digitalisasi marketing (Umami & Darma, 2021), yaitu meliputi 1) menghemat biaya, 2) menjangkau pasar lebih luas, 3) sebagai sarana meningkatkan penjualan, 4) penghubung antara penjual dan pembeli. Pelaku usaha mampu bersaing di pasar internasional melalui digitalisasi marketing karena digitalisasi dapat dijangkau oleh seluruh dunia.

Platform yang sering digunakan dalam digital marketing adalah media sosial seperti tiktok, facebook, whatsapp, instagram dan media sosial lainnya. Banyaknya platform media sosial, pelaku usaha harus memilih platform yang selaras dengan target audiens tujuan pemasaran mereka. Digitalisasi marketing ini, dibantu dengan konten-konten yang menarik untuk meningkatkan

visibilitas merek, menumbuhkan loyalitas pelanggan dan dapat mengarahkan lalu lintas ke situs web yang dimiliki. Melacak jangkauan dan tayangan postingan dapat membantu pelaku usaha dalam memahami berapa banyak dan berapa sering orang yang melihat konten (Tochukwu Ignatius Ijomah et al., 2024).

Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menggunakan sosial media untuk digitalisasi marketing (Utama & Garnida, 2019):

1. Membuat akun media sosial untuk bisnis agar terpisah dengan akun pribadi
2. Membuat nama akun yang sederhana, mudah diingat, menjelaskan tentang bisnisnya, dan memiliki nama yang sama dengan akun media sosial lainnya yang juga diunakan untuk digitalisasi marketing
3. Pemasaran dilakukan secara postperiodik dan rutin
4. Usahakan setiap postingan selalu berkaitan dengan usaha
5. Membuat hastag atau tagar unik yang menjadi ciri khas usaha dan digunakan setiap menggunakan postingan
6. Jawab setiap pertanyaan dari follower untuk menunjukkan bahwa akun bisnis tersebut aktif.

Digitalisasi marketing yang efisien membantu usaha kecil untuk berkembang dan juga memberikan peluang untuk memperkecil kesenjangan kinerja antara bisnis besar dan kecil. Digitalisasi marketing dapat membantu bisnis kecil untuk menjangkau pelanggan tertentu dengan biaya minimum, dan membantu mengurangi biaya awal, biaya operasional minimum, sumber daya yang hemat biaya, dan margin keuntungan yang baik (Hakimi et al., 2023). Konsisten merupakan hal yang harus ditempuh dalam kegiatan marketing, karena konsistensi dapat membantu meningkatkan ingatan konsumen terhadap produk yang dipasarkan.

B. Teori Pengolahan Abon Ikan

Pemanfaatan potensi perikanan salah satunya dapat dilakukan dengan pengolahan ikan tangkap. Pengolahan ikan tangkap ini bertujuan agar ikan tangkap tidak hanya di jual dalam bentuk ikan segar, tetapi juga dilakukan pengolahan agar nilai jual produk dapat lebih tinggi dari pada nilai jual produk mentah. Pengolahan hasil ikan tangkap menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk. Abon ikan merupakan salah satu alternatif hasil dari pengolahan ikan tangkap. Pada umumnya, abon yang sering dikenal adalah abon

daging sapi. Abon ikan merupakan produk dari olahan ikan yang dikombinasikan dengan perebusan, penggaraman/pembumbuan, dan pengeringan sehingga meningkatkan cita rasa dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Produk abon ikan cocok untuk pengolahan ikan tangkap dengan jenis ukuran sedang dan besar serta daging tebal (Isdiantoni et al., 2019). Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon memang belum selektif, tetapi akan lebih baik jika jenis ikan yang dipilih mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak tulang (Tantalu et al., 2017).

Spesies ikan yang cocok digunakan dalam pembuatan abon ikan yang sesuai dengan kriteria tersebut yaitu marlin/jangilus, tuna, cakalang, ekor kucing, tongkol, tenggiri dan cucut (Garuda Preneur, 2020). Bahan pembantu yang biasanya digunakan dalam pembuatan abon ikan yaitu santan kelapa, rempah-rempah (bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, serai), gula, garam, dan minyak goreng. Metode pengolahan menurut (Suryani et al., 2007) yaitu sebagai berikut:

- a. Ikan dicuci dan disiangi, ikan dicuci kembali hingga bersih kemudian dikukus selama 20 menit dengan air mendidih

- b. Ikan dicambik-cambik untuk memisahkan tulang dan kulit secara manual hingga serat daging halus
- c. Bumbu dihaluskan kecuali lengkuas dan daun salam kemudian di goreng dan diaduk-aduk. Tambahkan lengkuas dan serai sampai tercium aroma wangi. Cabikan daging ikan dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam bumbu sambil diaduk, tunggu sampai daging ikan hampir kering
- d. Abon yang diproses dengan deep frying, campuran cambikan ikan dan bumbu tersebut digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecoklatan. Perbandingan bahan digoreng dengan minyak yaitu 1:2 (semua terendam dalam minyak). Abon yang diproses dengan pan frying, penggorengan dilakukan dengan menambahkan 2 sendok minyak goreng ke dalam campuran cambikan ikan dan bumbu tersebut. Proses penggorengan dilakukan hingga cambikan ikan dan bumbu benar-benar kering.
- e. Abon didinginkan hingga semua uap air menguap dan siap dikemas.

Setelah menghasilkan produk ikan abon, kemasan abon juga perlu diperhatikan untuk menjaga daya tahan produk dan menarik minat beli konsumen. Kemasan produk

sangat penting, karena menentukan keberhasilan dalam pemasaran, yang berfungsi sebagai pelindung produk, memperlancar distribusi serta sebagai media pemasaran yang menuntut adanya kemasan yang menarik dan memenuhi persyaratan teknis (Windharto, 2015). Kemasan tidak hanya sebagai wadah fisik bagi produk, tetapi juga sebagai sarana penyampaian pesan merek dan nilai produk serta mengkomunikasikan keunggulan yang ditawarkan (Hadi Kurniawanto et al., 2024).

Pada model dan studi Silayoi dan Speece yang dikutip oleh (Asri et al., 2020), terdapat inti elemen kemasan yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Elemen tersebut dibagi menjadi elemen visual dan elemen informasional. Elemen visual terdiri dari desain grafis, bentuk, dan ukuran kemasan. Elemen visual ini secara teratur mempengaruhi proses pengambilan keputusan. Elemen informasional terkait erat dengan informasi yang disampaikan dan teknologi yang digunakan dalam kemasan produk. Elemen-elemen tersebut sering kali dianggap sebagai sisi kognitif dari keputusan. Beberapa elemen kemasan membantu pelaku usaha untuk meningkatkan kemasan produknya guna meningkatkan keuntungan. Konsumen sangat memperhatikan kemasan

produk sebelum mereka membeli. Berdasarkan penelitian Rundh yang dikutip oleh (Asri et al., 2020), kemasan suatu produk menarik minat beli konsumen terhadap merek tertentu, memperkaya citra merek, dan mempengaruhi opini konsumen tentang produk tersebut. Dengan demikian, kemasan sangat penting dalam komunikasi pemasaran. Pelaku usaha yang mampu menampilkan atau memproyeksi citra produk mereka melalui kemasan dengan cara yang diinginkan, dapat membantu menciptakan keunggulan kompetitif di pasar.

C. Penelitian terdahulu pendampingan pelatihan pembuatan abon ikan s

Penelitian (Lestari et al. (2022) mengenai analisis model *Asset Based Community Development* untuk angkringan 5.0. Penelitian ini sebagai penerapan metode ABCD pada pengembangan angkringan menjadi model angkringan 5.0 menggunakan panel surya untuk ketersediaan energi dan teknologi informasi pengendalian dan prosesnya serta penggunaan aplikasi mobile dan web. Hal tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu: 1) *Inculturation* (inkulturasi) dengan pertemuan antara peneliti dan mitra untuk menginformasikan desain dan tujuan penelitian, 2) *Discovery* (pengkajian) dilakukan

dengan studi literatur, wawancara dan observasi, 3) *Design* (prosedur) dengan melaksanakan kegiatan perencanaan dengan melibatkan mitra peneliti untuk menghasilkan model dasar, 4) *Define* (pemantapan tujuan) dengan analisis faktor cuaca, energi listrik, barang dagang, dan segmentasi pasar, 5) *Reflection* (refleksi) dengan percobaan untuk menguji model dasar Angkringan 5.0 yang telah di bangun. Hasil penelitian memberikan gambaran bahwa aset angkringan mempunyai peranan penting dalam pengembangan usaha.

Penelitian Farida et al. (2022) mengenai pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga berbasis OPOR (One Product in One RT) dengan menggunakan *Asset Based Community Development*. Penelitian ini sebagai penerapan metode ABCD pada pengembangan UMKM dengan tahapan: 1) *Inculturation* (inkulturasi) dilakukan dengan pengenalan diri antara tim pendamping (peneliti) dengan pemerintah desa dan masyarakat, selanjutnya menjalin kerjasama dengan tim kelompok perempuan yang memiliki usaha rumahan. 2) *Discovery* (pengkajian) dan *design* (prosedur) dengan kegiatan diskusi atau FGD yang menunjukkan bahwa dampingan secara umum memiliki impian untuk menerapkan kemasan menarik,

peningkatan jumlah penjualan, adanya izin PIRT, dan jangkauan pemasaran yang luas. 3) *Define* (pemantapan tujuan) dan *design* (desain) dengan melakukan diskusi FGD menghadirkan pakar bidang kemasan, branding, izin usaha dan pemasaran. 4) *Destiny (self determination)* dengan pendampingan pengemasan sesuai fungsi model dan bahan, branding dengan perubahan label kemasan yang tidak terlalu banyak warna, melakukan evaluasi pendaftaran produk dengan izin PIRT, dan pemasaran melalui e-commerce. Hasil penelitian tersebut memberikan dampak positif kepada masyarakat dan menumbuhkan keinginan dan semangat tinggi untuk melakukan perubahan pengembangan usaha ke arah yang lebih baik.

Penelitian Rahma et al., (2023) mengenai pemetaan aset kelompok tani "Hulun Hyang" menggunakan metode *Asset Based Community Development* pada konservasi ex-situ bunga edelweis di kawasan taman nasional Bromo Tengger Semeru. Penelitian dilakukan pada daerah yang memiliki aset kemudian dapat dikembangkan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di daerah tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam meningkatkan peran Taman Edelweis sebagai konservasi ex-situ terhadap penghidupan kelompok tani Hulun Hyang memerlukan

penggunaan beberapa aset yaitu: 1) Aset lingkungan sebagai pelestarian bunga edelweis di luar daerah konservasi agar bunga tetap lestari melihat permintaan bunga edelweis sebagai oleh-oleh semakin meningkat. 2) Aset fisik diperlukannya infrastruktur, peralatan, dan sarana prasarana dalam kegiatan produksi. 3) Aset sosial menentukan persepsi kelompok tani terhadap kawasan konservasi yang meliputi komunikasi, pengetahuan, dan dukungan pengelolaan. 4) Perkembangan aset sumber daya manusia perlu dikembangkan agar lebih inovatif dan lebih terbuka terhadap teknologi baru. 5) Aset finansial merupakan aset yang paling likuid diantara aset lainnya yang dapat.

Penelitian Syah et al. (2018) mengenai metode *Asset Based Community Development* untuk pengembangan agrowisata pada pertanian terpadu. Tahapan pengembangan agrowisata pada sistem pertanian terpadu dengan: 1) Mengorganisir dan memetakan dengan identifikasi potensi milik agrowisata warga desa. 2) Menghubungkan dan memobilisasi seluruh aset untuk dijadikan daya tarik komunitas berbasis pada wisata. 3) Inisiatif berbasis komunitas dengan pemanfaatan limbah pertanian dan integrasi fermentasi buah kakao. 4)

Mempertahankan proses dengan simulasi pengembangan agrowisata. Konsep pengembangan agrowisata pada pertanian terpadu berfokus pada aset yang dimiliki masyarakat sehingga mereka secara sadar dan sukarela mendirikan dan mengembangkan pertanian untuk desa wisata.

Penelitian Inayah et al. (2023) mengenai pemberdayaan santri untuk mewujudkan perekonomian berkelanjutan di Pondok Pesantren Munzalan Mubaroka Siliragung banyuwangi melalui *Asset Based Community Development*. Tahapan pengabdian melalui tahapan *inculturation* (inkulturasi), *discovery* (pengkajian), *design* (desain), *define* (pemantapan tujuan), dan *reflection* (refleksi). Pendampingan bertujuan untuk pemanfaatan aset lahan kosong untuk kebun sayur, renovasi kandang ayam, pembuatan tempat sampah dan pemanfaatan sampah, dan pengembangan buku modul ecopesantren.

BAB V

IDENTIFIKASI ASET KOMUNITAS BERBASIS ASSET BASED COMMUNITY DEVELOPMENT (ABCD)

Setiap daerah selalu menyimpan potensi aset yang cukup besar, begitu juga dengan Desa Besole Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung yang memiliki potensi aset khususnya berupa aset alam yaitu hasil ikan tangkap. Dari hasil observasi awal, seluruh aset yang dimiliki Desa Besole dalam kenyataannya belum dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya. Dilihat dari daerahnya, Desa Besole berada di daerah pesisir pantai yang kaya akan ikan tangkap dan keindahan alam wisatanya. Sebagai daerah yang kaya akan aset, maka perlu adanya pendampingan dalam memanfaatkan potensi aset. Pemanfaatan potensi aset akan berdampak positif bagi masyarakat sekitar jika dimanfaatkan dengan baik. Dengan demikian, harapan yang ingin diwujudkan peneliti dalam melakukan pendampingan ini yaitu memberikan manfaat bagi masyarakat melalui pemanfaatan aset yang ada.

Sebelum melakukan pendampingan, peneliti berkunjung ke kepala desa dan perangkat desa. Kunjungan tersebut bertujuan untuk silaturahmi serta meminta izin

untuk melakukan pendampingan. Kepala desa dan perangkat desa mendukung adanya kegiatan ini karena kegiatan ini akan memberikan manfaat bagi masyarakat dampingan nantinya. Dalam melakukan kegiatan ini, peneliti dibantu oleh kasi pemerintahan yaitu Bapak Sumariato. Pada pertemuan tersebut, perangkat desa menginformasikan mengenai potensi-potensi yang ada di Desa Besole sehingga peneliti dapat mengetahui potensi aset desa yang ada dimasyarakat yang akan didampingi. Informasi awal terkait potensi aset di Desa Besole dapat memberi gambaran kepada peneliti untuk melakukan pendampingan apa yang bermanfaat bagi masyarakat setempat.

Dari kegiatan awal tersebut, peneliti dapat menyimpulkan bahwa di Desa Besole baik Dusun Sidem maupun Dusun Popoh memiliki potensi aset yang dominan yaitu aset alam yang berasal dari hasil melaut nelayan. Pemanfaatan hasil laut khususnya ikan tangkap yang selama ini masih terabaikan, padahal aset tersebut dapat dijadikan sebagai sumber potensi ekonomi bagi masyarakat sekitar, bahkan menjadi rantai perekonomian masyarakat secara keseluruhan. Selanjutnya, peneliti ingin lebih mengetahui informasi terkait aset alam yang belum

dimanfaatkan secara maksimal, misalnya: ikan tangkap yang menjadi salah satu hasil laut namun hanya dijual di TPI dalam keadaan segar tanpa diolah. Pendampingan ini dimaksudkan agar masyarakat sekitar dapat melakukan diversifikasi produk dalam memanfaatkan potensi aset khususnya ikan tangkap melalui diversifikasi produk.

Produk baru dalam suatu usaha menghasilkan nilai tambah dan menjadi keunggulan dalam pengembangan usaha. Diversifikasi merupakan salah satu strategi usaha yang dapat digunakan untuk meningkatkan daya saing. Diversifikasi dilakukan untuk menciptakan berbagai jenis produk dalam upaya peningkatan penjualan yang dikembangkan dalam pasar baru. Masyarakat Desa Besole diharapkan mampu untuk mengetahui apa yang menjadi kebutuhan konsumen sehingga dapat menentukan strategi yang tepat dalam pengembangan usaha. Pelaksanaan diversifikasi produk membutuhkan adanya pendampingan dan penelitian mengenai produk yang diproduksi agar memperoleh keyakinan dalam memperoleh suatu pendapatan.

FGD Potensi Aset Komunitas

Setelah mendapatkan izin untuk melakukan pendampingan dari kepala desa dan perangkat desa, peneliti

melakukan FGD terkait potensi aset komunitas. Pada tanggal 24 Agustus 2024, telah dilaksanakan pertemuan di Balai Pertemuan Sidem untuk melakukan FGD terkait potensi aset. Pertemuan dihadiri oleh peneliti, perwakilan kepala desa, kasi pemerintahan, narasumber, dan ibu-ibu masyarakat. Pertama-tama peneliti memperkenalkan diri serta menjelaskan maksud dan tujuan dalam kegiatan pertemuan ini yaitu untuk melakukan FGD terkait potensi aset. Tujuan akhir FGD ini adalah untuk mempraktekkan bagaimana cara memanfaatkan dan mengolah ikan tangkap agar memiliki nilai tambah dengan melibatkan masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan mereka.

Gambar 5.1

FGD potensi aset komunitas



Kemudian peneliti dan masyarakat membahas mengenai aset yang dimiliki Desa Besole. Pembahasan mengenai aset desa dipandu oleh kasi pemerintahan yaitu Bapak Sumarianto. Bapak Sumarianto mengatakan bahwa di Desa Besole ini kaya akan aset alam berupa hasil ikan tangkap seperti tuna, tongkol, semar, layur, teri, dan lainnya. Hasil ikan tangkap masih dijual dalam bentuk ikan segar di TPI. Ada beberapa yang sudah melakukan pengolahan ikan tangkap, namun pemasarannya masih didaerah pantai saja yang bergantung pada kedatangan wisatawan. Namun, saat ini sudah banyak pantai baru didaerah sekitar yang menyebabkan wisatawan pantai Desa Besole sudah mulai berkurang. Melihat hal tersebut, maka diperlukan pemanfaatan potensi khususnya ikan tangkap agar dapat dipasarkan lebih luas tidak hanya di daerah sekitar. Saat ini, masyarakat belum memanfaatkan aset tersebut dengan maksimal.

Sebelum melakukan pendampingan, dilakukukan beberapa tahapan identifikasi kegiatan. Identifikasi kegiatan dilakukan agar pendampingan membawa manfaat positif terhadap aset-aset yang dimiliki sehingga aset dapat digunakan secara maksimal. Beberapa tahapan identifikasi dengan metode ABCD yang tertuang dalam 5 langkah

pendampingan ini, yaitu *discovery* (pengkajian), *dream* (impian), *design* (prosedur), *define* (pemantapan tujuan), dan *destiny* (*self determination*).

1. *Discovery* (pengkajian)

Tahap awal dalam pendampingan masyarakat ini yaitu *discovery*. *Discovery* merupakan proses menemukan kembali kesuksesan yang dilakukan melalui percakapan atau wawancara dan terdapat penemuan pribadi terhadap kontribusi individu dalam kegiatan atau usaha (Krypton, 2023). *Discovery* dilakukan untuk mengidentifikasi potensi aset apa saja yang dimiliki sehingga aset tersebut dapat dimanfaatkan secara maksimal. Pada tahap ini dilakukan identifikasi terhadap potensi aset yang dimiliki Desa Besole melalui FGD mulai dari aset manusia, aset alam, infrastruktur, sosial kelembagaan, hingga finansial. Secara umum aset-aset tersebut belum dikombinasikan dalam menghasilkan suatu kegiatan usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sehingga pendampingan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat.

Forum FGD terkait identifikasi aset ini dipetakan mulai dari aset manusia. Dari hasil FGD

tersebut, ibu-ibu di Desa Besole mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Mereka memiliki kemampuan dan keahlian untuk memasak olahan ikan menjadi berbagai jenis olahan makanan. Beberapa dari mereka pun sudah pernah mendapatkan pelatihan pengolahan ikan seperti pembuatan sambal ikan, bakso ikan, dan kerupuk ikan. Ibu Widi selaku peserta mengatakan bahwa mayoritas keahlian mereka hanya dipraktekkan untuk konsumsi pribadi. Beberapa ibu-ibu juga ada yang sudah mengolah ikan tangkap untuk dijual, tetapi hanya mengandalkan wisatawan datang, sehingga hasilnya pun tergantung pada wisatawan yang membelinya. Bapak Sumarianto mengungkapkan bahwa salah satu faktor penghambat ibu-ibu untuk produktif adalah rasa malas sehingga membutuhkan motivasi untuk meningkatkan kesadaran mereka dalam memanfaatkan potensi yang ada. Dari identifikasi aset manusia dapat disimpulkan bahwa aset manusia yang dimiliki oleh Desa Besole adalah istri-istri nelayan yang memiliki kemampuan dan keahlian memasak olahan ikan tangkap.

Identifikasi selanjutnya dilakukan pada aset alam. Desa Besole merupakan daerah pesisir pantai.

Mayoritas masyarakat bekerja sebagai nelayan. Hasil tangkapan ikan nelayan terdiri dari berbagai jenis ikan. Jenis ikan tersebut yaitu ikan tongkol, teri, layang, tuna, kembung, cakalang, layur dan lainnya. Mayoritas hasil tangkapan ikan digunakan untuk konsumsi pribadi dan dijual dalam bentuk ikan segar di TPI. Hasil penjualan ikan tersebut sebagai sumber pendapatan para nelayan. Mayoritas dari mereka memenuhi kebutuhan dengan memanfaatkan hasil penjualan ikan segar di TPI. Adakalanya saat musim ikan bagus, perolehan banyak, namun harga ikut turun karena jumlah ikan tangkap yang banyak di pasaran. Sehingga, pendapatan mereka yang tidak menentu karena mengikuti harga pasar. Penjualan hasil ikan tangkap ini hanya dilakukan di daerah sekitar Tulungagung saja, belum menjangkau diberbagai daerah, sehingga diperlukan perluasan jangkauan konsumen dengan melakukan diversifikasi produk melalui ikan segar tersebut ataupun pengolahan ikan.

Setelah itu, dilanjutkan dengan identifikasi aset infrastruktur. Masyarakat Desa Besole memiliki aset infrastruktur yang mendukung kegiatan wirausaha mulai tempat produksi, alat produksi, alat pengemasan, alat

digital marketing. Usaha kecil dapat memanfaatkan rumah pribadi untuk tempat produksi. Terdapat peralatan dapur yang dapat digunakan untuk usaha bidang kuliner. Alat pengemasan yang sudah dimiliki yaitu kemasan produk dan spinner. Sedangkan untuk alat digital marketing, mereka menggunakan handphone dan jaringan wifi. Dengan tersedianya infrastruktur tersebut dapat dijadikan sebagai sarana dalam melakukan pengolahan produk.

Sedangkan untuk aset sosial kelembagaan, Desa Besole memiliki salah satu aset sosial kelembagaan yaitu adanya komunitas nelayan perempuan. Komunitas tersebut merupakan ibu-ibu istri nelayan. Mereka sebenarnya pernah mengikuti pelatihan-pelatihan yang diadakan di desa tersebut untuk menunjang dalam pemanfaatan aset. Namun, mereka belum memanfaatkan aset yang dimiliki desa untuk kegiatan yang produktif. Mereka menggunakan hanya untuk keperluan pribadi maupun usaha kecil yang terletak disekitar pantai misalnyan berjualan ikan asap. Sehingga adanya komunitas ini dapat digerakkan untuk melakukan kegiatan produktif dalam pemanfaatan aset

untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar maupun komunitas itu sendiri.

Untuk aset finansial, ibu-ibu mengandalkan hasil penjualan ikan tangkap untuk memenuhi kebutuhannya. Mereka juga memiliki akses keuangan yang mudah dalam melakukan berbagai kegiatan mulai dari penyimpanan, penjaminan, hingga pengkreditan. Akses keuangan yang mudah ini dapat membantu mereka dari kesulitan keuangan dalam membangun sebuah usaha. Dengan demikian, setiap masyarakat dengan mudah mengakses berbagai hal tentang pengaturan keuangan yang dimilikinya. Kemudahan akses keuangan ini dapat dijadikan peluang dalam membangun suatu usaha.

Setelah mengidentifikasi aset-aset tersebut, peneliti menjelaskan bahwa dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan kemampuan dan keahliannya dalam memanfaatkan potensi aset yang ada yang telah diidentifikasi. Dengan pemanfaatan aset yang positif, masyarakat khususnya ibu-ibu mampu menciptakan kemandirian ekonomi dan peningkatan ekonomi yang mewujudkan kesejahteraan masyarakat. Dengan

demikian, peneliti mengharapkan kontribusi dan konsistensi ibu-ibu dalam pendampingan ini untuk memanfaatkan aset yang mereka miliki. Melalui FGD identifikasi aset ini, peserta FGD mulai tertarik dan percaya diri untuk meningkatkan produktivitas mereka melalui pemanfaatan aset yang telah mereka identifikasi.

Ibu-ibu antusias dalam memanfaatkan aset alam berupa hasil ikan tangkap, mengingat Desa Besole merupakan wilayah pesisir dengan hasil ikan tangkap yang cukup banyak. Hasil ikan tangkap yang selama ini masih dijual dalam bentuk ikan segar dapat dilakukan diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai jual produk. Diversifikasi produk dilakukan dengan tujuan untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Aset ikan tangkap tersebut dapat dikombinasikan dengan keahlian ibu-ibu komunitas nelayan perempuan yaitu memasak. Pengolahan ikan tangkap mampu menciptakan diversifikasi produk. Mereka tertarik untuk mengembangkan kreatifitas mereka dengan memanfaatkan aset alam terutama pada ikan tuna. Ikan tuna memiliki kandungan gizi tinggi, rasa yang lezat, dan daging putih sehingga berpotensi diolah dalam berbagai jenis masakan. Pengolahan ikan tangkap

tersebut dapat dimulai dengan memanfaatkan alat-alat yang ada terlebih dulu.

2. *Dream* (impian)

Langkah setelah tahap *discovery* tersebut yaitu tahap *dream*. *Dream* merupakan proses memandang masa depan yang mungkin terwujud (Krypton, 2023). *Dream* berarti impian yang ingin dicapai dimasa depan. Hal tersebut dilakukan dengan perumusan target-target yang ingin dicapai dengan memimpikan masa depan melalui harapan-harapan positif dalam pemanfaatan potensi aset. Komunitas nelayan perempuan dapat mengeksploitasi harapan dan impian mereka di tahap ini, baik untuk diri sendiri maupun masyarakat dalam menjadikan ekonomi daerah yang lebih berdaya.

Mimpi dan harapan komunitas nelayan perempuan yang hadir dalam kegiatan FGD tersebut yaitu memimpikan dan mengharapkan kesejahteraan ekonomi tanpa bergantung pada pihak eksternal. Mimpi dan harapan tersebut tersebut akan dituangkan dalam kewirausahaan olahan ikan tangkap khususnya ikan tuna. Ibu komunitas nelayan perempuan mengusulkan beberapa usulan dalam pemanfaatan olahan ikan tuna sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai jual.

Beberapa usulan olahan ikan tuna yaitu ikan panggang, bakso ikan, somay ikan, dan abon ikan. Dari daftar usulan olahan tersebut, ibu-ibu menyetujui untuk fokus pada salah satu pengolahan karena mengingat waktu yang terbatas pada kegiatan pengabdian ini, sehingga tidak semua mimpi dapat diwujudkan saat ini, namun dapat diwujudkan dikemudian hari. Mereka berpendapat bahwa, mereka dapat lebih menekuni pengembangan produk dengan fokus pada salah satu olahan terlebih dahulu, dan mereka dapat menambah produk baru apabila produk tersebut sudah berkembang.

Selanjutnya, komunitas nelayan perempuan berdiskusi untuk menentukan olahan apa yang akan dijalankan dalam wirausaha. Mereka menyepakati untuk mengolah ikan tuna yang dijadikan abon ikan tuna. Olahan abon ikan tuna dipilih karena abon ikan memiliki nilai jual tinggi, daya tahan produk yang cukup lama dan minimnya produk abon ikan tuna di desa sekitar. Harapan mereka terhadap pengolahan abon ikan tersebut yaitu komunitas dapat melakukan kegiatan produktif dalam pengolahan aset sehingga dapat mendirikan usaha yang mampu meningkatkan perekonomian yang menciptakan kesejahteraan.

3. *Design* (prosedur)

Setelah mengidentifikasi aset dan perumusan rencana strategis, tahap selanjutnya adalah *design* dalam usaha pengolahan abon ikan tuna yang akan dilakukan. *Design* merupakan proses dimana seluruh masyarakat/kelompok dilibatkan dalam proses pembelajaran tentang kekuatan atau aset yang dimiliki untuk mulai menggunakan secara konstruktif, inklusif, dan kolaboratif dalam mencapai aspirasi dan tujuan yang mereka inginkan (Krypton, 2023). Dalam tahap *design* ini, ibu-ibu komunitas nelayan perempuan melakukan diskusi untuk membuat rencana kerja, strategi program dan teknik serta proses dalam pengolahan abon ikan. Peneliti memberikan kepercayaan dan kesempatan kepada masyarakat untuk menentukan sebuah kegiatan sesuai dengan mimpi yang telah mereka sepakati yaitu terciptanya kemandirian ekonomi sehingga mewujudkan kesejahteraan pada masyarakat.

Komunitas menyepakati untuk tahapan awal yang akan dilakukan adalah mengikuti pelatihan dan sekaligus uji coba pembuatan abon ikan tuna untuk memastikan hasil olahan yang dilakukan layak untuk

diproduksi kembali. Pelatihan dengan menghadirkan narasumber yang ahli dalam pengolahan abon ikan diharapkan dapat memberikan ilmu kepada komunitas dalam pengolahan abon ikan khususnya ikan tuna. Setelah melakukan pelatihan terkait pengolahan abon ikan, kemudian dilanjutkan dengan diskusi terkait kewirausahaan untuk membangun jiwa kewirausahaan. Hal tersebut dilakukan karena kewirausahaan tidak hanya mempelajari cara memproduksi, namun masih terdapat tahap-tahap lain yang perlu dilakukan untuk mengembangkan usaha yang telah didirikan. Diskusi kewirausahaan membahas mulai dari packing, strategi marketing, dan pencatatan keuangan. Packing dipelajari dengan tujuan untuk mengetahui kemasan yang bagaimana yang dapat melindungi produk agar aman serta dapat dijadikan sebagai sarana informasi produk. Selain itu, strategi marketing juga perlu dipelajari agar komunitas nelayan perempuan dapat mengetahui cara memasarkan produk abon ikan tersebut kepada target konsumen yang lebih luas. Tak kalah penting juga, pencatatan keuangan dalam kegiatan wirausaha juga harus dilakukan, karena pencatatan keuangan

memberikan visibilitas arus keuangan usaha sehingga dapat digunakan sebagai acuan pengambilan keputusan.

4. *Define* (pemantapan tujuan)

Setelah merancang tahapan-tahapan yang akan dilaksanakan dalam mencapai tujuan, tahap selanjutnya adalah *define*. *Define* merupakan pemilihan topik dengan tujuan mencari gambaran perubahan yang diinginkan (Krypton, 2023). Pada tahap ini, komunitas nelayan perempuan melakukan pelatihan pengolahan abon ikan untuk melakukan perubahan pemanfaatan ikan tuna yang dulunya hanya sebatas dijual dalam keadaan ikan segar, kini akan dilakukan diversifikasi pemanfaatan ikan tuna menjadi olahan abon ikan. Pengolahan ikan tuna ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual ikan tuna maupun memperluas pendistribusian produk.

Setelah melakukan pelatihan, mereka mengerti apa saja yang harus dilakukan dalam pengolahan abon ikan. Mereka dapat menentukan detail pelaksanaan yang berkaitan dengan waktu dan job description masing-masing pihak serta perencanaan kegiatan. Sehingga saat terjun langsung dalam memproduksi abon ikan, mereka sudah paham terkait tugasnya

masing-masing. Program ini dilaksanakan oleh komunitas nelayan perempuan yang berkomitmen untuk mewujudkan mimpi mereka. Tanpa adanya komitmen dari komunitas nelayan perempuan, program yang telah mereka mimpikan tidak akan berjalan. Program kerja yang dirumuskan akan berjalan sesuai dengan rencana bila dilakukan dengan kerja sama. Di tahap ini, komunitas nelayan perempuan telah berhasil menemukan cita-cita serta merancang kegiatan.

5. *Destiny (self determination)*

Destiny merupakan serangkaian kegiatan inspiratif yang mendukung pembelajaran dan inovasi keberlanjutan tentang apa yang terjadi (Krypton, 2023). Tahapan ini merupakan langkah teknis yang dilaksanakan dalam proses pendampingan pengolahan abon ikan tangkap untuk mewujudkan kesejahteraan. Langkah yang dilakukan meliputi pelatihan pengolahan abon ikan dan packaging produk, pelatihan digital marketing serta pelatihan pencatatan hasil usaha. Pelatihan-pelatihan tersebut menghadirkan narasumber yang ahli dalam masing-masing bidang. Dengan melakukan pelatihan dan menghadirkan narasumber, komunitas nelayan perempuan bisa mendapatkan ilmu-

ilmu dan pengalaman dibidang tersebut. Dengan demikian, mereka akan lebih mudah dalam menjalankan proses usaha mulai dari pengolahan hingga pencatatan hasil usaha. Pelatihan tersebut dapat meminimalisir kesalahan-kesalahan yang akan terjadi dalam menjalankan usaha.

Desa Besole merupakan desa yang terletak di daerah pesisir pantai Kabupaten Tulungagung. Desa Besole dikenal karena wisata alamnya yaitu pantai seperti pantai popoh, pantai sidem, pantai coro, dan pantai banyu muluk. Banyak wisatawan yang datang untuk menikmati keindahannya. Dikarenakan lokasi yang dekat dengan pesisir, maka beberapa warga bekerja sebagai nelayan. Di Desa Besole disediakan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang memiliki fungsi sebagai penyelenggara pelelangan sekaligus pengontrol stabilitas harga ikan. Nelayan menjual hasil tangkapan ikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) tersebut yang berada di Dusun Popoh. Mayoritas masyarakat Desa Besole langsung menjual ikan dalam keadaan segar atau tidak melakukan pengolahan, sehingga nilai dari produk tidak bertambah. Hal tersebut mendasari peneliti untuk melakukan pendampingan terhadap masyarakat dalam mengadakan diversifikasi produk dan

menerapkan digitalisasi marketing dalam upaya peningkatan pendapatan.

Gambar 5.1
Desa Besole



Desa Besole memiliki potensi aset yang cukup besar mulai dari aset manusia, aset alam, infrastruktur, sosial kelembagaan, hingga finansial. Peneliti melakukan pendampingan kepada komunitas nelayan perempuan untuk

memanfaatkan aset-aset tersebut dalam meningkatkan kesejahteraan bagi komunitas maupun masyarakat sekitar melalui kegiatan wirausaha. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Faster Capital (2024), yang mana pemanfaatan aset dan sumber daya yang dimiliki oleh komunitas dapat menghasilkan kekayaan yang tidak bergantung oleh pihak eksternal. Selain itu, pendampingan dalam mengadakan diversifikasi produk yang telah dilakukan dapat meningkatkan nilai produk dan mendistribusikan produk untuk meningkatkan pertumbuhan penjualan dan keuntungan. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Zulkarnain (2017) dimana diversifikasi sebagai upaya dalam mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru maupun keduanya dalam mengejar pertumbuhan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Dalam diversifikasi pengolahan abon ikan tuna ini bertujuan memanfaatkan aset-aset yang ada di Desa Besole agar dapat dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan aset lokal ini mampu memberikan peningkatan perekonomian di daerah tersebut yang dapat mewujudkan kesejahteraan pada masyarakatnya. Ketika aset-aset tersebut tidak dimanfaatkan, maka potensi ekonomi dan sosial yang seharusnya didapatkan menjadi hilang. Hal tersebut relevan

dengan pendapat Syahputra (2023), dimana terdapat faktor yang menyebabkan kesenjangan dalam tingkat kesejahteraan yaitu struktur kegiatan ekonomi yang membentuk dasar kegiatan produksi, potensi wilayah yang mempengaruhi perkembangan kegiatan produksi, dan kondisi kelembagaan yang membentuk produksi dan pemasaran.

Gambar 5.2

FGD potensi aset



Tahapan pendampingan untuk diversifikasi produk dilakukan dengan FGD terkait potensi aset dan penyusunan program kerja terlebih dahulu untuk mengetahui aset-aset apa saja yang dapat dimanfaatkan dan langkah apa saja yang bisa ditempuh dalam melakukan diversifikasi produk. Setelah melakukan identifikasi aset dan penyusunan

program kerja, tahap selanjutnya yaitu kegiatan teknis dalam memanfaatkan aset-aset yang ada. Sehingga, selain identifikasi aset dan program kerja, masyarakat dampingan juga melakukan tahapan praktis untuk mengetahui bagaimana cara memanfaatkan aset tersebut. Pada tahap ini, masyarakat dampingan dapat mengetahui aset apa yang dapat dimanfaatkan dan bagaimana cara memobilisasi aset tersebut.

FGD Potensi Aset Komunitas

Sebelum melakukan pendampingan, dilakukan kegiatan FGD untuk mengetahui potensi aset dampingan dan program kerja yang akan dilaksanakan. Kegiatan FGD membahas mengenai potensi yang telah dimiliki dan bagaimana cara pemanfaatan potensi tersebut. Kegiatan tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan yang berbasis ABCD. Pertama, tahap *discovery* (pengkajian) yang menunjukkan bahwa Desa Besole memiliki potensi aset yang melimah mulai dari aset manusia, aset alam, aset infrastruktur, aset sosial kelembagaan dan aset finansial. Identifikasi aset tersebut selaras dengan pendampingan yang dilakukan oleh Rahma et al. (2023) yang melakukan pemetaan aset kelompok petani edelweis mencakup aset lingkungan, aset fisik, aset sosial, aset sumber daya

manusia, dan aset finansial. Aset lingkungan tersebut selaras dengan aset alam, dimana aset tersebut berupa sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan. Untuk aset fisik juga selaras dengan aset infrastruktur, dimana aset tersebut sebagai alat-alat yang mendukung kegiatan produksi seperti tempat produksi, peralatan dan sarana prasarana. Sedangkan aset sosial selaras dengan aset sosial kelembagaan, dimana aset tersebut sebagai persepsi kelompok terhadap potensi aset yang meliputi pengetahuan dan dukungan pengolahan. Dan untuk aset sumber daya manusia selaras dengan aset manusia, dimana mereka keahlian manusia perlu mendapat pendampingan agar lebih produktif dan inovatif dalam memanfaatkan aset aset yang ada. Dengan demikian, identifikasi aset dapat dilakukan dengan sebutan yang berbeda-beda dan sesuai dengan kebutuhannya, namun pada dasarnya, identifikasi aset terdiri dari sumber daya alam, sumber daya manusia, infrastruktur, sosial, dan finansial. Identifikasi aset memberikan penilaian aset secara akurat, sehingga dapat membuat keputusan yang tepat. Aset yang dimiliki tersebut dikombinasikan dalam melakukan pembangunan ekonomi.

Hasil dari identifikasi aset pada penelitian ini menunjukkan bahwa potensi yang paling dominan di Desa

Besole yaitu potensi alam berupa ikan tangkap, mengingat Desa Besole merupakan daerah pesisir. Aset alam tersebut dapat dikombinasikan dengan aset manusia dan sosial yaitu keahlian komunitas nelayan perempuan dalam hal memasak berbagai olahan ikan tangkap, serta dapat dikombinasikan juga dengan aset infrastruktur yang memadai mulai dari tempat produksi dan alat produksi. Dengan adanya kombinasi aset-aset tersebut, menciptakan kesepakatan masyarakat dampingan untuk melakukan pengolahan usaha abon ikan tuna pada komunitas nelayan perempuan. Banyaknya potensi aset tersebut, maka perlu dilakukan pemanfaatna agar aset tersebut memiliki nilai yang mampu menciptakan kesejahteraan bagi masyarakatnya.

Kedua, tahap *dream* (mimpi) untuk mengetahui mimpi komunitas dalam memanfaatkan aset yang ada. Mimpi ini merupakan acuan dalam melakukan suatu tindakan. Ibu-ibu komunitas saling berbagi dan mengambil inspirasi dari kisah-kisah sukses. Secara umum, mimpi yang ingin mereka capai yaitu mewujudkan kesejahteraan komunitas dengan menjalankan usaha pengolahan ikan tangkap. Mereka menyepakati untuk mendirikan usaha pengolahan abon ikan tuna. Mimpi yang paling utama

dalam menjalankan suatu usaha ialah dengan memasarkan produk secara luas dan dapat mencapai target konsumen. Dalam menjalankan usaha abon ikan tuna, komunitas nelayan perempuan memiliki harapan untuk meningkatkan jumlah penjualan abon ikan tuna dan mencapai pada target konsumen. Selain itu, penjualan abon ikan tuna tidak hanya dipasarkan di daerah Tulungagung saja, namun juga dapat dipasarkan ke seluruh daerah Indonesia hingga manca negara. Dengan adanya tahap *dream* ini, komunitas nelayan perempuan dalam menjalankan kegiatan yang akan ditentukan mengacu pada kesejahteraan komunitas. Mimpi dalam komunitas tersebut dapat dicapai dengan kerjasama antar anggota. Mimpi ini sebagai wujud hasil akhir dalam pemanfaatan aset-aset yang ada dan mobilisasinya.

Mimpi yang diharapkan oleh kelompok nelayan perempuan tersebut, sejalan dengan mimpi dalam pendampingan yang dilakukan oleh Farida et al., (2022) terkait pemberdayaan ekonomi rumah tangga berbasis satu produk di satu RT. Pendampingan Farida tersebut menunjukkan bahwa dalam setiap RT harus memiliki satu produk yang dijalankan oleh ibu-ibu. Dengan menjalankan program tersebut, ibu-ibu di masing-masing RT memiliki mimpi secara umum untuk memiliki kemasan yang

menarik pada produk yang mereka jual, dapat meningkatkan jumlah penjualan, menginginkan izin PIRT dan pemasaran produk tidak hanya di daerah yang mereka tempati. Dengan demikian, setiap pemanfaatan aset untuk berwirausaha memiliki tujuan utama dalam meningkatkan kesejahteraan melalui peningkatan penjualan produk. Hal ini sesuai dengan pendapat Isma Suryani & Rusdi Faizin (2023), dimana kesejahteraan dapat dirasakan melalui kepuasan yang diperoleh seseorang dari mengonsumsi pendapatan yang diterimanya.

Ketiga, tahap *design* (prosedur) dalam mencapai mimpi yang telah mereka tentukan. Langkah yang diambil dalam mewujudkan mimpi tersebut yaitu dengan membangun jiwa wirausaha pada ibu-ibu komunitas nelayan perempuan. Dalam membangun jiwa wirausaha dilakukan dengan mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan dan diskusi kewirausahaan. Pelatihan pengelolaan abon ikan menjadi ilmu dasar dalam memproduksi produk abon ikan tuna. Selain itu, melakukan diskusi kewirausahaan dapat menentukan langkah-langkah apa yang harus ditempuh dalam menjalankan usaha. Diskusi kewirausahaan dimulai dari produksi, pengemasan, marketing hingga pencatatan hasil usaha. Komunitas

nelayan perempuan berkomitmen untuk melakukan langkah-langkah yang telah dirancang tersebut dalam mencapai mimpi yang telah disepakati.

Pada tahap *design* dalam pendampingan ini, selaras dengan pendampingan yang dilakukan oleh Lestari et al. (2022) terkait pengembangan komunitas berbasis aset untuk angkeringan 5.0. Dimana dalam pendampingan yang dilakukan oleh Lestari et al. (2022) tujuan dari tahap *design* untuk mengembangkan angkeringan 5.0 dengan merancang model pengembangan angkeringan berdasarkan aset dan potensi sumber daya yang dimiliki. Pada pendampingan abon ikan ini juga merancang pemanfaatan olahan abon ikan berdasarkan aset yang dimiliki Desa Besole. Dalam penelitian Lestari et al. (2022), tahap *design* ini dilakukan dengan melaksanakan kegiatan perencanaan yang melibatkan peneliti, mitra, dan komunitas untuk menghasilkan model kegiatan yang akan dilakukan. Tahap *design* pada pendampingan abon ikan ini juga merancang kegiatan-kegiatan yang nantinya dijalankan pada usaha ikan abon. Pada tahap ini, komunitas nelayan perempuan juga melibatkan narasumber dan peneliti dalam menentukan kegiatan yang akan dilakukan. Mereka akan

berkomitmen dalam melaksanakan kegiatan yang telah dirancang guna mencapai tujuan.

Keempat, tahap *define* (pemantapan tujuan) dengan komitmen dan kerjasama antar anggota komunitas untuk mewujudkan mimpi mereka. Langkah yang ditentukan dalam tahap *design* dimantapkan kembali untuk mencapai tujuan. Langkah yang telah ditentukan berupa pelatihan pengelolaan abon ikan tuna dan diskusi kewirausahaan. Dalam pelatihan dan diskusi tersebut menghadirkan narasumber yang ahli dalam bidang pengolahan abon ikan dan ahli dalam bidang kewirausahaan. Pelatihan abon ikan memberikan gambaran pengolahan abon ikan tuna kepada komunitas nelayan perempuan, sehingga mereka mengetahui terkait apa saja bahan yang digunakan, alat yang digunakan dan bagaimana langkah-langkah dalam pengelolaan abon ikan. Sedangkan untuk diskusi kewirausahaan memberikan persetujuan-persetujuan langkah yang diambil guna kepentingan pengembangan usaha abon ikan. Dalam mengembangkan usaha tidak hanya fokus pada proses produksinya, tetapi terdapat beberapa hal penting lain yang juga perlu diperhatikan meliputi pengemasan, marketing dan pencatatan hasil usaha.

Dalam pendampingan yang dilakukan oleh Inayah et al., (2023) terkait pemberdayaan santri dalam mewujudkan perekonomian berkelanjutan menunjukkan bahwa pada tahap *define* diterapkan dengan melaksanakan program prioritas berdasarkan potensi aset yang telah diidentifikasi. Kegiatan prioritas ini menjadi pedoman dalam melakukan kegiatan lainnya. Dalam penelitian pendampingan abon ikan tuna ini, juga memiliki kegiatan prioritas dalam melakukan diversifikasi produk. Kegiatan awal yang menjadi prioritas yaitu mengikuti pelatihan pengolahan abon ikan. Dengan mengikuti pelatihan tersebut, komunitas dapat menerapkan kegiatan pelatihan dalam wirausaha. Selain kegiatan pelatihan, diskusi terkait kewirausahaan juga termasuk dalam kegiatan prioritas yang akan dilakukan. Diskusi kewirausahaan ini akan memberikan masukan-masukan terhadap kegiatan wirausaha yang akan dijalankan sehingga membangun jiwa wirausaha pada komunitas nelayan perempuan. Dengan demikian, tahap *define* pada pendampingan yang dilakukan oleh Inayah et al., (2023) dan pendampingan abon ikan tuna ini memiliki tahapan yang sama yaitu menjalankan kegiatan yang menjadi kegiatan prioritas untuk mendukung tercapainya tujuan yang telah ditentukan. Kegiatan pra wirausaha yang

menjadi kegiatan prioritas yaitu pelatihan pengolahan abon ikan tuna dan diskusi kewirausahaan untuk membangun jiwa wirausaha. Sedangkan kegiatan prioritas pada masa wirausaha yaitu melakukan konsistensi pada produksi, packaging, marketing dan pencatatan hasil usaha.

Kelima, tahap *destiny (self determination)* dengan melakukan pelatihan dan praktek langsung pembuatan abon ikan tuna untuk membangun wirausaha. Pelatihan pengolahan ikan mempelajari tentang bahan, alat, dan langkah yang digunakan. Dalam pelatihan ini, komunitas melakukan uji coba pembuatan ikan abon tuna. Pelatihan pengolahan abon ikan memberikan gambaran produksi ketika berusaha nanti. Saat pelatihan, ibu-ibu komunitas secara bergantian membantu narasumber dalam pengolahan ikan abon. Setelah dilakukan pelatihan dilanjutkan diskusi kewirausahaan. Tidak hanya melakukan diskusi kewirausahaan di pra kegiatan usaha, namun pasca usaha juga melakukan diskusi terkait evaluasi kegiatan usaha. Adanya evaluasi akan memberikan saran-saran yang membangun dari kegiatan yang telah dilakukan sehingga timbul perbaikan pada kegiatan berikutnya yang dapat membangun perkembangan usaha. Pelaksanaan saran-saran tersebut sebagai tindak lanjut dari kegiatan evaluasi.

Dengan mengevaluasi kewirausahaan abon ikan tuna, komunitas dapat memperbaiki langkah kedepannya dalam mengembangkan usaha.

Tahap *destiny* pada pendampingan yang dilakukan oleh Farida et al., (2022) terkait pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga berbasis satu produk dalam satu RT menunjukkan bahwa tahap *destiny* dilakukan dengan kerja sama setiap anggota komunitas dalam menjalankan berbagai hal yang telah dirumuskan sebelumnya. Hal tersebut juga selaras dengan pendampingan pada ikan abon ini. Setelah melakukan identifikasi aset yang ada di Desa Besole, dihari berikutnya dilaksanakan kegiatan-kegiatan yang telah dirumuskan yang meliputi pelatihan mulai dari pengolahan, packing, digital marketing dan hasil pencatatan usaha. Tahap *destiny* ini sebagai langkah parktis dari identifikasi aset, sehingga komunitas tidak hanya melakukan identifikasi aset, tetapi juga dapat memanfaatkan aset yang dimilikinya untuk kegiatan yang produktif. Apabila hanya dilakukan identifikasi tanpa melakukan pemanfaatan untuk hal produktif, maka identifikasi tersebut tidak memberikan manfaat konkret bagi komunitas. Sangat disayangkan, ketika mereka mengetahui banyak potensi aset namun tidak dimanfaatkan

Secara keseluruhan, tahapan-tahapan dalam pendampingan diversifikasi pengolahan abon ikan tuna ini hampir sama dengan tahapan yang dilakukan oleh Farida et al. (2022) dalam pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga berbasis satu produk dalam satu RT di Desa Pojok Kabupaten Magelang yang menggunakan pendekatan ABCD. Pada penelitian Farida et al. tersebut tahapan dilakukan dengan *inculturation* (inkulturasi), *discovery* (pengkajian), *define* (pemantapan tujuan), dan *destiny* (*self determination*). Sebenarnya dalam pendampingan abon ikan ini, tahap *inculturation* (inkulturasi) juga sudah dilakukan yaitu dengan bersilaturchami dan menyapaikan tujuan pengabdian masyarakat kepada perangkat desa dan masyarakat. Selain itu, penelitian Farida et al. pada tahapan *dream* digabungkan dengan tahapan *discovery* dan tahapan *design* digabungkan dengan tahapan *define*. Pada dasarnya, penelitian ini dan penelitian Farida et al. memiliki tujuan yang sama yaitu pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha.

Selain itu, tahapan-tahapan dalam pendampingan diversifikasi pengolahan abon ikan tuna ini juga hampir sama dengan tahapan yang dilakukan oleh Lestari et al. (2022) terkait model ABCD untuk angkringan 5.0. Tahapan

yang dilakukan dalam pengembangan angkringan 5.0 yaitu *inculturation*, *discovery*, *design*, *define*, dan *reflection*. Dalam tahap *inculturation* dilakukan pertemuan antara peneliti dengan mitra untuk menyampaikan model dan tujuan penelitian. Tahapan tersebut sudah juga sudah dilakukan dalam pendampingan pengolahan abon ikan tuna ini, namun tahapan tersebut tidak dimasukkan dalam tahapan ABCD. Dalam penelitian Lestari et al. (2022), setelah tahapan *discovery* langsung menuju tahapan *design*. Sedangkan dalam pendampingan pengolahan abon ikan tuna ini, terdapat tahapan *design* setelah tahapan *discovery*. Tahapan *design* digunakan untuk mengetahui mimpi yang diharapkan oleh komunitas sehingga komunitas mengetahui apa yang harus dilakukan untuk menggapai mimpi tersebut dan mimpi tersebut menjadi pegangan dalam melaksanakan kegiatan. Pada tahap *reflection* tersebut, sesuai dengan tahap *destiny* pada pendampingan pengolahan abon ikan tuna. Tahap *reflection* dilakukan percobaan untuk menguji model dasar yang telah dibangun. Pada tahap ini, pendampingan pengolahan abon ikan tuna melakukan pelatihan untuk menguji langkah yang telah ditentukan. Pengujian model dasar digunakan sebagai percobaan dalam melakukan suatu kegiatan yang telah

ditentukan, agar kegiatan tersebut berjalan lancar kedepannya.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Rahma et al., (2023) terkait pemetaan aset kelompok tani dengan metode ABCD menunjukkan hanya pada tahap pemetaan aset. Pemetaan aset tersebut dilakukan untuk meningkatkan peran Taman Edelweis sebagai konservasi *ex-situ*. Pemetaan aset meliputi aset lingkungan, aset fisik, aset sosial, aset perkembangan sumber daya manusia dan aset finansial. Aset tersebut dilakukan pemetaan untuk penghidupan kelompok tani. Pemetaan aset tersebut relevan dengan tahapan *discovery* pada pendampingan pengolahan abon ikan ini untuk mengetahui potensi aset yang ada. Dengan demikian, pada penelitian yang dilakukan oleh Rahma et al., (2023) masih dalam tahapan identifikasi aset. Sedangkan pada pendampingan pengolahan abon ikan tuna ini, selain mengidentifikasi aset namun juga melakukan beberapa tahapan untuk memanfaatkan aset yang telah diidentifikasi. Aset tidak hanya dilakukan identifikasi, namun penting untuk memanfaatkan aset tersebut dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Penelitian yang dilakukan oleh Syah et al. (2018) terkait pengembangan agrowisata pertanian terpadu dengan

metode ABCD. Dalam pengembangan agrowisata pertanian tersebut dilakukan beberapa tahapan yaitu dengan mengorganisir dan memetakan identifikasi potensi aset, memobilisasi seluruh aset untuk dijadikan daya tarik komunitas, pemanfaatan limbah, serta mempertahankan proses dengan simulasi pengembangan agrowisata. Pada dasarnya tahapan tersebut hampir sama dengan pendampingan pengolahan abon ikan tuna ini yaitu mulai dari identifikasi aset, pemanfaatan aset serta melakukan kegiatan sesuai dengan yang telah direncanakan dalam pemanfaatan aset. Dengan demikian tahapan yang dilakukan oleh Syah et al. (2018) dalam pendampingannya juga bertujuan untuk memobilisasi pemanfaatan potensi aset.

Penelitian yang dilakukan oleh Inayah et al., (2023) mengenai pemberdayaan santri dalam mewujudkan perekonomian berkelanjutan. Tahap yang dilakukan meliputi *inculturation*, *discovery*, *design*, *define*, dan *reflection*. Pada tahap *inculturation* juga sama dengan pertemuan antara peneliti dengan mitra yang bersangkutan untuk menyampaikan model dan tujuan melakukan penelitian. Pada penelitian Inayah et al., (2023) tidak melakukan tahapan *dream*, dari tahap *discovery* dilanjutkan tahap

design. Dalam pendampingan pengelolaan abon ikan tuna, sesudah melakukan tahap *discovery*, dilanjutkan pada tahap *dream*, dan dilanjutkan tahap *design*. Tahap *dream* ini dilakukan karena untuk mengetahui impian dampingan sehingga dapat dijadikan acuan dalam melakukan kegiatan. Pada tahap *reflection* juga sama dengan tahap *destiny* pada pendampingan pengolahan abon ikan tuna. Tahap *reflection* dilakukan dengan melakukan langkah teknis dalam pemanfaatan aset serta menilai dampak dan perubahan dengan adanya pemanfaatan aset.

Secara garis besar, kegiatan FGD ini untuk mengidentifikasi seberapa besar langkah anggota kelompok nelayan perempuan dalam mengenali dan menemukan aset serta memobilisasinya. Dari beberapa penelitian yang menggunakan pendekatan ABCD terdapat beberapa perbedaan tahapan. Namun dari tahapan-tahapan tersebut memiliki tujuan yang sama yaitu pemanfaatan aset yang ada. Pemanfaatan aset tersebut digunakan untuk memaksimalkan manfaat aset tersebut agar memiliki nilai. Tahapan-tahapan dilakukan sesuai dengan kebutuhan saat memanfaatkan aset tersebut. Dalam penelitian ini, tahapan yang dilakukan yaitu *discovery*, *dream*, *design*, *define*, *destiny*. Tahapan tersebut dilakukan mulai dari identifikasi

aset, mimpi yang diharapkan komunitas, rancangan kegiatan yang akan dilakukan, pemantapan kegiatan, dan pelaksanaan kegiatan serta evaluasi kegiatan.

Pemanfaatan aset yang dilakukan oleh komunitas nelayan perempuan yaitu pengolahan abon ikan tuna untuk mensejahterakan komunitas dan masyarakat sekitar. Pemilihan dalam pengolahan abon ikan tuna ini didasarkan pada penjualan ikan yang masih dijual secara langsung sehingga pendapatan tergantung pada harga di pasar. Diversifikasi pengolahan abon ikan tuna ini dilakukan dalam rangka meningkatkan jumlah penjualan dan profitabilitas. Hal tersebut relevan dengan pendapat Kotler yang telah dikutip oleh (Dhevyanto, 2023), dimana diversifikasi merupakan suatu cara dalam meningkatkan kinerja bisnis. Selain itu, (Rahmawati et al., 2016) juga berpendapat bahwa diversifikasi produk sebagai upaya untuk memasarkan beberapa jenis produk dengan produk yang sudah ada sebelumnya. Komunitas nelayan perempuan sangat antusias mengikuti program pengabdian ini dan mengikuti acara mulai dari awal hingga selesai. Dengan demikian, adanya pendampingan pelatihan pengolahan abon ikan tuna sebagai diversifikasi olahan ikan tangkap dapat menciptakan kesadaran akan potensi

aset dan adanya kontribusi dalam melakukan pemanfaatannya untuk memperbaiki perekonomian bagi kelompok nelayan perempuan yang dapat mewujudkan kesejahteraan.

BAB VI

PENDAMPINGAN PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TANGKAP

Dalam mengawali kegiatan berwirausaha, ibu-ibu komunitas nelayan perempuan merencanakan pelatihan terlebih dahulu mengenai bagaimana cara membuat abon ikan yang enak dan tahan lama serta layak untuk dijual. Pada tanggal 25 Agustus 2024, peneliti melakukan pendampingan pengolahan abon ikan kepada komunitas nelayan perempuan melalui kegiatan pelatihan yang bertempat di Balai Pertemuan Sidem. Fasilitas pelatihan mulai dari alat dan bahan pengolahan ikan sudah disiapkan oleh komunitas nelayan perempuan. Pelatihan pengelolaan abon ikan ini menghadirkan narasumber dari anggota Ibu PKK Desa Besole yaitu Ibu Murni Astutik. Ibu Murni sudah pernah mempraktekkan pengolahan abon ikan tuna untuk konsumsi pribadi maupun untuk dijual ketika ada pesanan.

Kegiatan pelatihan ini sebagai uji coba pembuatan abon ikan dan hasilnya nanti bisa langsung dijual. Bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan abon ikan ini adalah ikan tua. Komunitas nelayan menyepakati untuk

menggunakan abon ikan tuna saja tanpa menggunakan campuran nabati seperti keluwi atau pisang. Dengan menggunakan daging ikan tuna saja, rasa ikan tuna akan lebih terasa. Ibu Murni selaku narasumber mempraktekkan langsung pengolahan abon ikan tuna. Ibu-ibu komunitas nelayan perempuan secara bergantian membantu Ibu Murni dalam praktek memasak abon ikan tersebut. Dengan membantu memasak, mereka juga belajar memasak abon ikan secara langsung. Pada pelatihan ini menggunakan ikan tuna segar sebanyak 10 kg. Alat-alat yang digunakan mulai dari kompor gas, wajan, baskom, spatula, dan centong. Sedangkan, bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan abon ikan, diantaranya:

Tabel 6.1

Daftar bahan pengolahan abon ikan tuna

Jumlah	Nama Bahan
10 kg	Ikan tuna segar
1 liter	Minyak goreng
-	Garam
$\frac{1}{4}$ kg	Gula pasir
-	Gula merah
$\frac{1}{2}$ kg	Bawang merah
$\frac{1}{4}$ kg	Bawang putih
2 biji	Lengkuas
-	Cabe Merah

Jumlah	Nama Bahan
-	Jahe
6 tangkai	Serai
2 bks	Ketumbar
-	Kencur
-	Daun salam
-	Daun jeruk
2 bks	Penyedap rasa

Alat yang digunakan adalah alat masak, sehingga mayoritas alat-alat yang digunakan dalam pengolahan ikan tuna sudah dimiliki oleh komunitas nelayan perempuan. Selain itu bahan-bahan dalam pengolahan abon ikan juga mudah ditemukan di Desa Besole. Namun, ketika tidak musim ikan tuna, jumlah ikan tuna hasil tangkapan nelayan akan turun. Untuk mengatasi hal tersebut, komunitas nelayan dapat membeli ikan lebih banyak ketika musim ikan dan simpan dalam freezer agar persediaan ikan tetap tersedia. Tempat produksi pengolahan abon ikan pun juga bisa dilakukan di rumah ibu-ibu komunitas perempuan. Dengan demikian, pengolahan abon ikan mudah diterapkan dan tidak perlu khawatir terkait alat dan bahannya.

Gambar 6.1

Alat dan bahan pengolahan abon ikan



Bahan awal yang harus disiapkan adalah daging tuna suir. Dalam pelatihan ini, Ibu Murni sudah menyiapkan ikan tuna yang telah dikukus dan disuir agar pelatihan langsung pada tahap memasak sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama. Kemudian Ibu Murni menjelaskan langkah menyiapkan daging tuna suir. Sebelum daging ikan tuna disuir, ikan dibersihkan dahulu dan bisa diberi perasan jeruk nipis untuk menghilangkan aroma amis. Setelah dibersihkan, kemudian ikan dikukus hingga matang kurang lebih membutuhkan waktu 20 menit. Jika ikan sudah matang, bagian kepala, tulang serta kulitnya dipisahkan. Bagian ikan yang diambil untuk

olahan abon ikan adalah dagingnya saja. Daging yang sudah dipisahkan tersebut selanjutnya disuir-suir menjadi bagian yang kecil-kecil. Alat untuk menyuir daging ikan masih menggunakan alat sederhana yaitu garpu. Beberapa kendala yang terjadi ketika menyuir daging ikan adalah memisahkan daging dan tulang kecilnya. Ikan segar yang semula beratnya 10 kg akan berkurang hingga beratnya menjadi sekitar 5kg.

Gambar 6.2

Hasil ikan tuna yang sudah dikukus dan disuir



Setelah daging ikan selesai disuir, kemudian menyiapkan bumbu-bumbu yang dihaluskan. Ibu Murni juga sudah menyiapkan bumbu halus tersebut. Kemudian Ibu Murni menjelaskan bumbu halus itu terdiri dari apa saja.

Bumbu yang dihaluskan berupa bawang merah, bawang putih, cabe merah, gula merah, jahe, ketumbar dan kencur. Takaran bumbu yang dihaluskan menyesuaikan dengan daging ikan yang telah disuir agar rasa yang dihasilkan pas dan tidak berlebihan. Masing-masing bumbu tersebut memiliki fungsi dalam menghasilkan cita rasa. Bawang merah sebagai bumbu dasar yang memberi aroma pada makanan. Bawang putih sebagai bumbu penyedap yang membuat masakan menjadi beraroma dan mengandung selera. Gula merah pada abon dapat memberikan cita rasa gurih dan manis serta memperbaiki tekstur produk. Penambahan jahe pada olahan abon ikan dapat menghilangkan bau amis pada ikan. Sedangkan ketumbar dapat memberikan bau sedap dan rasa sedap yang gurih. Bumbu-bumbu tersebut bisa dihaluskan dengan blender maupun cobek. Bumbu akan lebih mudah dan lebih cepat jika dihaluskan dengan blender. Bumbu dipastikan benar-benar halus agar dapat menyerap kedaging ikan.

Gambar 6.3

Hasil bumbu yang sudah dihaluskan



Bumbu yang sudah dihaluskan, kemudian ditumis dengan minyak panas dalam wajan. Daging yang telah disuir-suir dicampur ke dalam bumbu yang ditumis tersebut, ketika bumbu sudah mengeluarkan aroma harum. Daging suir dan bumbu tersebut diaduk hingga tercampur merata. Beberapa menit kemudian, tumisan ditambahkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, gula pasir, garam, dan penyedap rasa. Selain jahe, daun salam daun jeruk, dan lengkuas juga sebagai penghilang bau amis pada olahan ikan. Sedangkan, serai memberikan aroma, rasa yang khas, serta menjaga daya awet pada abon ikan. Di tahap pemberian garam, terdapat perbedaan selera rasa asin dari

masing-masing peserta, ada yang memang suka dengan rasa asin, ada juga yang tidak terlalu suka dengan rasa asin. Sehingga pemberian garam pada abon ikan dengan takaran yang sekiranya tidak terlalu hambar maupun tidak terlalu asin. Selain sebagai penguat rasa pada olahan, garam juga sebagai pengawet. Sedangkan untuk pemberian gula pasir hanya secukupnya saja untuk menambah rasa manis pada abon.

Gambar 6.4

Proses memasak abon ikan tuna



Daging suir dan bumbu-bumbu yang ditumis harus terus diaduk dengan perlahan agar bumbu dapat tercampur dengan merata dan daging ikan tidak hancur. Memerlukan waktu kurang lebih 90-120 menit agar abon benar-benar

kering. Dalam pelatihan ini, pengeringan abon ikan dilakukan dengan menumisnya sampai berwarna kecoklatan dan kering. Abon yang sudah kering ditandai dengan daun jeruk yang renyah. Sebenarnya pengeringan abon ikan akan lebih mudah menggunakan oven, namun komunitas nelayan perempuan belum memiliki oven sehingga masih menggunakan alat seadanya. Setelah abon kering, kadar minyak dalam abon dapat dikurangi dengan mesin spiner. Abon yang sudah kering, beratnya pun juga berkurang karena kadar air dan minyaknya juga berkurang. Dari 10 kg ikan tuna segar menjadi kurang lebih 4 kg abon kering. Abon ikan tuna harus dipastikan benar-benar kering. Abon ikan yang kering memiliki daya tahan yang lama. Setelah abon didinginkan dan siap untuk dikemas.

Gambar 6.5

Abon ikan yang sudah kering



Dari pelatihan yang telah dilakukan tersebut, menunjukkan antusias komunitas nelayan perempuan dalam melakukan pengolahan abon ikan tuna. Mereka saling bekerja sama dan saling memberikan saran dalam mencapai tujuan bersama. Setelah diicipi oleh Ibu Murni dan kelompok nelayan perempuan, disepakati bahwa hasil dari olahan abon ikan ini, layak untuk dijual. Dengan pelatihan ini, ibu-ibu komunitas perempuan sudah mengerti bagaimana cara pengelolaan abon ikan tuna dan mereka sudah siap untuk memproduksinya lagi untuk dijual. Dalam pengolahan abon ikan ini, ibu-ibu komunitas membutuhkan kesabaran, karena proses pengolahan yang cukup lama. Setelah tahap pengolahan abon ikan selesai dilanjutkan tahap pengemasan.

Setelah mengidentifikasi potensi aset, menentukan tujuan dan pemantapan tujuan, selanjutnya dilakukan pelatihan pengelolaan abon ikan tuna. Pelatihan pengolahan abon ikan tersebut dengan menghadirkan narasumber yang sudah memiliki pengalaman dalam pengolahan abon ikan khususnya ikan tuna. Narasumber dihadirkan karena dapat mengajari ibu-ibu komunitas yang belum bisa terkait pengolahan abon ikan dan menambah ilmu-ilmu yang mungkin belum diketahui dalam pengolahan abon ikan.

Selain itu, komunitas nelayan perempuan juga dapat bertanya atau berdiskusi secara langsung kepada narasumber terkait solusi dari kendala-kendala yang dihadapi pada pengolahan abon ikan. Dengan pelatihan yang menghadirkan narasumber ini memberi kesempatan kepada dampingan untuk belajar langsung dengan orang yang ahli dalam bidangnya.

Dari pelatihan pengolahan abon ikan tuna, dapat disimpulkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan abon ikan tuna yaitu ikan tuna segar, minyak goreng, garam, gula pasir, gula merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, cabe merah, jahe, serai, ketumbar, kencur, daun salam, daun jeruk, dan penyedap rasa. Sedangkan peralatan yang digunakan meliputi kompor gas, spiner, sealer plastik, wajan, baskom, spatula, dan centong. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelatihan pengolahan abon ikan, yaitu:

1. Ikan tuna dicuci bersih
2. Setelah dicuci, ikan tuna dikukus hingga matang. Selanjutnya, ikan disuir, dihilangkan bagian kepala, tulang dan kulit. Bahan dasar yang digunakan untuk abon ikan tuna adalah bagian daging ikannya saja.

3. Bumbu-bumbu dihaluskan. Bumbu tersebut terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe merah, gula merah, jahe, tumbar, dan kencur.
4. Minyak dipanaskan untuk menumis bumbu yang telah dihaluskan. Tunggu hingga tercium aroma wangi.
5. Ikan tuna yang telah disuwir dicampur dengan bumbu yang ditumis sambil terus diaduk dengan perlahan.
6. Tambahkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, gula pasir, garam, dan penyedap rasa. Abon ikan tuna tetap diaduk hingga abon benar-benar kering. Abon kering membutuhkan waktu kurang lebih selama 2 jam.
7. Abon ikan yang sudah kering didinginkan dan siap untuk dikemas. Hasil olahan abon ikan yang benar-benar kering dapat bertahan hingga 1 bulan.

Langkah pengolahan abon ikan tersebut sesuai dengan kajian teori yang disampaikan oleh (Suryani et al., 2007) mulai dari pembersihan ikan dan dijadikan suiran kecil-kecil, penghalusan bumbu, penumisan bumbu dan suiran daging ikan hingga abon kering. Namun dalam teori tersebut dan kegiatan pelatihan, terdapat sedikit perbedapan pada bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan abon ikan. Perbedaan tersebut dapat disebabkan karena masing-masing individu memiliki ciri khas sendiri dalam memasak.

Meskipun terdapat perbedaan bahan-bahan yang digunakan, hasil pengolahan abon ikan saat pelatihan pun tetap enak dan layak untuk dikonsumsi. Dengan demikian, perbedaan bumbu-bumbu tertentu tidak selalu menurunkan cita rasa abon ikan tuna, tetapi juga dapat menambah cita rasa abon ikan tuna. Dari perbedaan bumbu oleh Suryani et al., (2007) dan Ibu Murni selaku narasumber, dapat dianalisis bahwa terdapat bumbu yang menjadi bumbu dasar yang harus ada dalam pengolahan abon ikan. Bumbu dasar tersebut diantaranya ikan tuna, minyak goreng, garam, gula pasir, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan serai.

Menurut Dhevyanto (2023), diversifikasi produk sebagai langkah dalam meningkatkan kinerja bisnis. Diversifikasi dapat diartikan sebagai pengembangan produk untuk meningkatkan penjualan dan keuntungan. Pengolahan abon ikan tuna termasuk dalam kegiatan diversifikasi produk, dimana ikan tuna yang semula hanya dijual dalam keadaan segar, saat ini bisa dijual dengan bentuk lain. Pengolahan abon ikan dapat menjadikan ikan tuna memiliki nilai tambah, sehingga aset ikan tuna dapat dimanfaatkan untuk kegiatan yang produktif. Diversifikasi produk ini, dapat menarik minat konsumen dikarenakan adanya inovasi pengolahan abon selain abon daging sapi

ataupun daging ayam. Selain itu, produk abon ikan tuna dapat didistribusikan ke daerah yang lebih luas. Dengan adanya pengolahan abon ikan akan mempermudah konsumen dalam mengkonsumsi ikan. Diversifikasi produk abon ikan juga dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama sehingga dapat dijadikan persediaan di rumah.

Menurut Teniwut (2021), dalam melakukan diversifikasi produk terdapat beberapa strategi diversifikasi, diantaranya basis diversifikasi, pertumbuhan pendekatan, dan pertumbuhan konglomerasi. Dalam mengolah ikan tuna menjadi produk abon ikan termasuk dalam strategi basis diversifikasi yaitu dengan mengembangkan usaha yang menghasilkan produk berbeda dibandingkan dengan pesaingnya dan menambah fungsi khusus pada produk yang dijual. Pada umumnya, abon dibuat dari daging sapi dan daging ayam, sehingga pengolahan abon ikan tuna sebagai pembeda dari produk yang banyak dipasaran. Selain itu, abon ikan tuna menambah fungsi ikan tuna untuk bisa dikonsumsi secara langsung dari pada menjual ikan tuna dalam keadaan segar.

Pemilihan abon ikan tuna sebagai diversifikasi produk sesuai dengan pendapat Tim Pengabdian Masyarakat Pusat Kajian Potensi Daerah dan Pembinaan

Masyarakat (2020) yang berpendapat bahwa abon ikan tuna termasuk dalam salah satu produk pengolahan ikan tangkap modern dalam bentuk pengalengan. Sesuai dengan pendapat Rahmawati et al., (2016) diversifikasi produk memiliki beberapa tujuan yaitu menyediakan produk siap pakai, meningkatkan volume penjualan, dan mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk saja. Pada pendampingan ini memiliki tujuan yang selaras dengan apa yang disampaikan oleh Rahmawati et al., (2016) yaitu menyediakan produk olahan abon ikan yang siap saji, penjualan akan meningkat dengan adanya pemasaran, dan abon ikan tuna sebagai pengurangan ketergantungan pada produk ikan segar. Diversifikasi produk abon ikan tuna menyiapkan produk siap makan bagi konsumen, sehingga konsumen tidak perlu mengolah abon ikan tuna sendiri karena sudah tersedia produk abon ikan tuna. Produk abon ikan tuna ini dapat meningkatkan penjualan, dikarenakan tersedianya produk siap makan dan konsumen tidak perlu mengolah sendiri. Selain itu, produk ikan abon dapat didistribusikan ke seluruh wilayah serta produsen tidak hanya tergantung pada penjualan ikan segar, namun juga menambah nilai jual pada ikan tuna.

Abon ikan tuna memiliki peluang besar dalam pasar karena masih sedikitnya produsen abon ikan tuna. Pengolahan abon ikan tuna merupakan salah satu tindakan dalam memanfaatkan kepemilikan aset manusia, aset alam, aset infrastruktur, aset sosial kelembagaan, dan aset finansial. Bahan dan alat yang mudah ditemukan serta langkah-langkah yang mudah untuk diterapkan menjadi salah satu faktor komunitas nelayan memanfaatkan ikan tuna untuk diolah menjadi produk abon ikan di samping abon ikan memiliki nilai jual tinggi, daya tahan produk yang cukup lama dan minimnya produk abon ikan tuna di desa sekitar. Pengolahan abon ikan dapat dikatakan cukup mudah, namun membutuhkan waktu yang lama dalam prosesnya sehingga memerlukan kesabaran bagi yang mengolahnya. Kendala yang dirasakan oleh komunitas nelayan perempuan saat pengolahan abon ikan yaitu proses pengolahan yang terlalu lama, mulai dari pemilahan daging ikan hingga penggorengan abon. Untuk kedepannya, dalam mempersingkat proses pengeringan abon dapat dibantu dengan alat oven. Sementara ini masih menggunakan alat yang ada sehingga membutuhkan kesabaran dan ketlatenan komunitas nelayan perempuan dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan.

BAB VII
PACKAGING SEBAGAI SARANA
MENINGKATKAN NILAI EKONOMI OLAHAN
ABON IKAN

Setelah selesai proses pengolahan abon ikan, abon ikan siap untuk dikemas. Sebelum melakukan packaging abon ikan tuna, komunitas nelayan perempuan diberikan pelatihan terkait packaging. Packaging merupakan proses yang berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah atau pembungkus untuk melindungi produk. Pelatihan packaging ini bertujuan untuk menambah pengetahuan ibu-ibu komunitas terkait pengemasan produk. Kemasan produk perlu diperhatikan untuk menentukan kemasan yang bagaimana yang cocok dengan produk dan kemasan yang bagaimana yang mampu memberikan ketertarikan konsumen. Sehingga pelatihan packaging ini juga penting dilakukan dalam membangun wirausaha.

Dalam pelatihan packaging ini, menghadirkan narasumber Ibu Fitri Asih Kurniawati selaku tenaga pendamping Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kab. Tulungagung. Ibu Fitri mensosialisasikan pentingnya packaging dalam suatu produk. Pada umumnya, kemasan

sebagai pelindung produk, sehingga dalam memilih jenis kemasan harus disesuaikan dengan jenis produk yang dikemas. Kemudian ibu-ibu komunitas mengatakan bahwa kemasan yang cocok untuk produk abon ikan yaitu kemasan yang kedap udara dan rapat supaya abon ikan bisa bertahan lama. Mereka menyepakati untuk menggunakan kemasan berupa standing pouch atau toples. Kemasan tersebut dirasa mampu memberikan perlindungan terhadap olahan abon ikan dan kemasan tersebut memiliki tutup yang rapat sehingga abon ikan tuna memiliki daya tahan yang lama.

Ibu Fitri juga menjelaskan fungsi kemasan selain pelindung produk. Kemasan produk juga dapat mempengaruhi permintaan konsumen terhadap produk tersebut, dikarenakan bagian pertama yang dilihat konsumen adalah kemasan produk. Kemasan dibuat sedemikian rupa dengan desain yang menarik konsumen. Tidak hanya desain yang menarik, namun kemasan juga harus mencantumkan informasi-informasi penting dalam produk, misalnya: nama produk, komposisi, pihak produksi, keterangan kadaluarsa, izin usaha, berat produk dan logo halal. Selanjutnya, ibu-ibu komunitas mendiskusikan bagaimana cara menarik minat konsumen melalui tampilan

kemasan. Mereka memiliki ide untuk memberikan desain yang menarik pada pouch dan toples yang akan digunakan sebagai kemasan. Selain desain yang menarik, mereka juga ingin mencantumkan informasi-informasi penting terkait produk. Setelah diberi sosialisasi terkait packaging, komunitas nelayan perempuan siap untuk melakukan pengemasan hasil olahan abon ikan.

Gambar 7.1

Pengemasan abon ikan tuna



Sebelum pelatihan packaging ini, Ibu-ibu komunitas sudah menyiapkan contoh kemasan untuk produk abon ikan tuna. Kemasan yang telah disiapkan terdiri dari dua jenis yaitu standing pouch dan toples. Kemasan tersebut sudah memiliki desain yang cukup menarik. Kemasan tersebut

juga sudah mencantumkan informasi penting dalam produk, seperti: nama produk, komposisi, lokasi usaha, berat produk dan tanggal kedaluarsa. Kemasan yang telah disiapkan sudah sesuai dengan tips yang disampaikan oleh Ibu Fitri. Selanjutnya, ibu-ibu komunitas menyiapkan kemasan yang akan digunakan untuk mengemas abon ikan tuna. Mereka mengemas dengan setiap bungkusnya diisi dengan berat yang sama yaitu 150 gr. Untuk kemasan standing pouch dibantu dengan sealer plastik untuk menutupnya.

Gambar 7.2

Pengemasan abon ikan tuna



Dari olahan sekitar 4 kg abon ikan tuna kering dapat menghasilkan 25 pcs abon ikan tuna baik menggunakan standing pouch maupun toples. Untuk yang kemasan

standing pouch sudah bisa dikatakan rapat dikarenakan dalam menutupnya sudah dibantu alat sealer plastik. Sedangkan untuk kemasan toples, bagian tutupnya masih perlu dilapisi dengan isolasi untuk meminimalisir konsumen agar tidak membukanya sebelum membeli. Kemasan yang telah disiapkan sudah dapat dikatakan layak sebagai kemasan produk abon ikan tuna maupun menarik perhatian konsumen.

Setelah pengemasan selesai, komunitas menentukan harga jual produk. Dalam menentukan harga jual, komunitas nelayan perempuan mengakumulasikan biaya-biaya yang telah digunakan sebagai modal olahan abon ikan tuna. Dengan mengetahui modal yang digunakan, maka ibu-ibu komunitas dapat menentukan harga jual dari olahan abon ikan tuna tersebut guna memperoleh keuntungan yang sesuai dengan rapannya. Dengan demikian, dalam menentukan harga jual, mereka tidak langsung menentukannya, tetapi juga memperhitungkan biaya-biaya yang telah digunakan, sehingga mampu menentukan keuntungan yang ingin diperolehnya. Berikut rincian biaya yang telah digunakan dalam pengolahan abon ikan tuna:

Tabel 7.1

Rincian biaya pengolahan abon ikan tuna

Total pengeluaran yang telah dikeluarkan dalam

Jumlah	Bahan	Jumlah Harga
10 kg	Ikan tuna segar	300.000
1 l	Minyak goreng	20.000
-	Garam	2.000
¼ kg	Gula pasir	6.000
-	Gula merah	5.000
½ kg	Bawang merah	15.000
¼ kg	Bawang putih	7.000
-	Lengkus	2.000
-	Cabe merah	10.000
-	Jahe	2.000
-	Serai	1.000
-	Ketumbar	5.000
-	Kencur	1.000
-	Salam	1.000
-	Daun jeruk	1.000
2 bks	Penyedap rasa	1.000
1	Gas	20.000
19	Packing Pouch	95.000
6	Packing Toples	21.000
3 jam	1 Tenaga	45.000
Jumlah		560.000

pengolahan abon ikan yaitu sebesar Rp 560.000. Dari 10 kg ikan tuna segar dapat menghasilkan 25 pcs produk abon ikan yang masing-masing beratnya 150 gr. Maka, biaya yang dikeluarkan untuk setiap produknya yaitu Rp 560.000 : 25 pcs = Rp. 22.400. Di pasaran, rata-rata harga abon ikan

150 gr yaitu berkisar Rp. 25.000 – Rp 35.000. Apabila abon ikan tuna yang telah diproduksi dijual dengan harga Rp 26.000, maka laba yang diterima sebesar Rp 3.600/pcs. Ibu-ibu menyepakati untuk menjual dengan harga Rp 26.000/pcs dalam menarik perhatian pembeli daerah Tulungagung dan sekitarnya. Ibu-ibu memiliki pendapat bahwa laba sedikit tidak masalah, yang terpenting konsisten dalam memasarkan dan memproduksi. Apabila abon ikan terjual, untuk uang hasil penjualannya sementara dipegang oleh bendahara komunitas, tidak langsung dibagikan kepada para anggota. Hal tersebut dilakukan karena hasil penjualan akan dijadikan modal untuk produksi selanjutnya.

Setelah abon ikan selesai diproduksi, tahapan selanjutnya adalah packaging. Packaging merupakan proses perancangan dan pembuatan wadah atau kemasan untuk melindungi produk. Menurut Windharto (2015), kemasan produk memiliki fungsi sebagai pelindung produk, memperlancar distribusi, serta sebagai media pemasaran, sehingga diperlukan packaging yang sesuai dengan kebutuhan dalam produk abon ikan. Komunitas nelayan perempuan dalam memproduksi abon ikan tuna juga memperhatikan packagingnya. Mereka juga sudah

mempersiapkan kemasan yang akan mereka gunakan dalam packaging produk abon ikan.

Gambar 7.3

Kemasan abon ikan



Komunitas nelayan perempuan menyiapkan packaging abon ikan tuna menggunakan kemasan standing pouch dan toples. Standing pouch dan toples dipilih sebagai kemasan abon ikan karena memiliki karakteristik yang kedap udara dan bisa tertutup rapat sehingga dapat menjaga kualitas abon ikan agar memiliki daya tahan yang lebih lama. Kemasan tersebut juga memiliki desain yang menarik dan mencantumkan informasi penting mengenai produk mulai dari nama produk, komposisi, lokasi usaha, berat produk, dan tanggal kedaluarsa. Pencantuman informasi penting dalam kemasan tersebut sesuai dengan pendapat (Hadi Kurniawanto et al., 2024), dimana kemasan tidak

hanya sebagai wadah fisik tetapi juga sebagai penyampaian pesan merek dan nilai produk serta untuk mengkomunikasikan keunggulan produk yang ditawarkan. Informasi yang termuat dalam kemasan memberikan informasi mengenai produk tersebut sehingga informasi yang ditampilkan harus benar-benar memberikan informasi yang dibutuhkan oleh konsumen.

Komunitas nelayan memilih kemasan produk dengan desain yang menarik dikarenakan kemasan menjadi salah satu hal yang pertama kali dilihat oleh pembeli. Dengan demikian, pembeli akan mencoba untuk melihat produk tersebut karena ia tertarik dengan desain pada kemasan produk. Selain untuk menarik minat pembeli, kemasan produk berisi informasi penting mengenai produk. Informasi-informasi tersebut bisa dijadikan pertimbangan oleh pembeli untuk memutuskan pembelian atau tidak. Misalnya, ketika terdapat dua jenis produk dengan yang satu terdapat informasi komposisi dan yang satunya lagi tidak terdapat informasi komosisinya, maka kemungkinan besar pembeli akan membeli yang terdapat informasi komposisi untuk memastikan keamanan bahan pada produk. Contoh lain, ketika produk tidak memuat tanggal kedaluarsa, maka konsumen akan berfikir lagi untuk

membeli produk tersebut, karena khawatir produk tersebut sudah memasuki tanggal kedaluarsa yang akan berdampak pada kesehatannya. Dengan demikian, informasi produk dalam kemasan juga penting untuk diperhatikan.

Kemasan abon ikan tuna yang telah di dipilih komunitas nelayan perempuan sudah mencantumkan beberapa elemen yang selaras dengan pendapat Silayoi dan Speece yang dikutip oleh (Asri et al., 2020), dimana kemasan mencantumkan elemen visual terdiri dari desain grafik, bentuk, dan ukuran kemasan serta elemen informasional. Desain grafis yang ditampilkan dalam kemasan selaras dengan produk yang ada dalam kemasan tersebut. Desain yang dicantumkan menampilkan gambar ikan dan gambar abon sehingga konsumen akan tahu bahwa produk dalam kemasan tersebut adalah abon ikan. Bentuk kemasan disesuaikan dengan bentuk standing pouch dan toples pada umumnya. Ukuran kemasan disesuaikan dengan berat abon ikan tuna yang ada dalam kemasan yaitu muat untuk berat 150 gr. Ukuran kemasan dibuat tidak terlalu longgar dan tidak terlalu kecil agar tampilan kemasan pas untuk dilihat. Sedangkan elemen informasional pada kemasan abon ikan memuat informasi

penting mengenai produk mulai dari nama produk, komposisi, lokasi usaha, berat produk, dan tanggal kedaluarsa.

Nama produk dari abon ikan tuna yang telah dibuat serta dicantumkan dalam kemasan yaitu Abon Ikan Nawang Wulan. Untuk masing-masing kemasan, baik standing pouch maupun toples dapat diisi dengan 100-200 gr abon ikan tuna. Komposisi yang digunakan dalam pengolahan ikan abon juga dicantumkan dalam kemasan, agar konsumen mengetahui bahan-bahan yang digunakan. Lokasi usaha serta nomor telepon juga dicantumkan dalam kemasana untuk memudahkan konsumen apabila ingin melakukan pemesanan. Selain itu, tanggal kedaluarsa sangat penting untuk dicantumkan guna menginformasikan kepada pembeli bahwa produk tersebut masih layak untuk dikonsumsi. Untuk saat ini, produk abon ikan masih belum memiliki izin usaha dan belum melakukan sertifikasi halal, sehingga belum bisa mencantumkan nomor izin usaha dan logo halal pada kemasan. Pada kemasan standing pouch sudah mencantumkan banyak elemen informasional mulai dari nama produk, berat produk, komposisi, lokasi usaha maupun nomor telepon dan tanggal kedaluarsa. Namun, pada kemasan toples hanya mencantumkan nama produk

dan nomor telepon. Untuk kedepannya, kemasan toples tersebut perlu diperbarui lagi agar memberikan informasi yang lebih detail mengenai produk abon ikan tuna.

Saat ini untuk mencari kemasan produk yang menarik sangatlah mudah. E-commerce menyediakan berbagai macam kebutuhan termasuk packaging untuk UMKM. Berbagai macam kemasan dan ukuran sudah tersedia. Tidak hanya menyediakan macam dan ukurannya, namun terkait desain kemasan juga tersedia. Di era digital ini semua bisa diperoleh melalui toko online. Dengan demikian, komunitas nelayan perempuan tidak perlu khawatir terkait packaging abon ikan. Meskipun harganya lebih tinggi dari kemasan biasa, namun kemasan yang menarik dapat menggait minat beli konsumen. Dengan menggaitnya minat beli konsumen, maka akan profitabilitas meningkat.

Gambar 7.4

Diskusi Kewirausahaan



BAB VIII

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Diversifikasi Pengolahan Abon Ikan

Desa Besole memiliki potensi aset yang cukup banyak mulai dari aset manusia, aset alam, infrastruktur, sosial kelembagaan dan finansial. Potensi aset tersebut dikombinasikan untuk membangun kesadaran dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar. Kesadaran tersebut bertujuan untuk menciptakan kemandirian masyarakat dalam bidang ekonomi, yang salah satunya dapat dilakukan dengan wirausaha. Pembentukan wirausaha dilakukan dengan diskusi antar perangkat desa, masyarakat, dan peneliti guna mengetahui potensi aset yang dimiliki sehingga kegiatan wirausaha dapat memanfaatkan aset-aset tersebut dengan sebaik-baiknya.

2. FGD Potensi Aset Komunitas

FGD terkait potensi aset menunjukkan langkah yang harus ditempuh dalam mengenali maupun menemukan aset serta mobilisasi pemanfaatannya.

Tahapan pemanfaatan aset dilakukan dengan *discovery* (pengkajian), *dream* (impian), *design* (prosedur), *define* (pementapan tujuan) dan *destiny* (*self determination*). Pemanfaatan aset disepakati untuk berfokus pada aset yang dominan, yaitu: aset manusia dengan memanfaatkan masyarakat perempuan dengan keahlian memasak, aset lingkungan dengan memanfaatkan hasil ikan tangkap nelayan khususnya ikan tuna, aset infrastruktur dengan memanfaatkan tempat produksi yang dapat dilakukan dirumah, aset sosial kelembagaan dengan melibatkan komunitas nelayan perempuan, dan aset finansial yang memiliki kemudahan akses. Hasil kesepakatan dari FGD menunjukkan bahwa komunitas nelayan ingin memanfaatkan aset dengan membentuk wirausaha yang menghasilkan produk abon ikan tuna sehingga menciptakan kemandirian ekonomi yang meningkatkan kesejahteraan.

3. Pelatihan Pengolahan Abon Ikan

Pelatihan pengolahan abon ikan berhasil memberikan bekal kepada komunitas nelayan perempuan untuk membangun usaha melalui pengolahan abon ikan tuna. Dengan mengikuti pelatihan pengolahan abon ikan, komunitas nelayan

perempuan memiliki ilmu pengolahan abon ikan mulai dari bahan dan alat alat yang digunakan hingga langkah-langkah pembuatan abon ikan. Hasil pengolahan abon ikan layak untuk dijual, sehingga komunitas nelayan perempuan sudah siap memproduksi kembali abon ikan tuna untuk dijual.

4. Pelatihan Packaging Olahan Abon Ikan

Setelah mengikuti pelatihan pengolahan abon ikan tuna, dilanjutkan dengan pelatihan packaging abon ikan yang telah diproduksi oleh komunitas nelayan perempuan. Melalui pelatihan packaging, komunitas nelayan perempuan dapat mengerti bagaimana packaging yang baik mulai dari jenis kemasan hingga desain kemasan yang digunakan. Komunitas nelayan perempuan dapat menyesuaikan packaging yang mana yang cocok untuk produk abon ikan tuna. Selain itu, komunitas nelayan perempuan juga dapat mengerti bagaimana cara menyusun strategi untuk menarik minat konsumen melalui packaging produk.

B. Saran dan Rekomendasi

Proses pendampingan berbasis aset sangat mengkaji hal positif yang ada dalam masyarakat. Masyarakat dapat bersinergi dalam memanfaatkan aset yang dimilikinya.

Meskipun pendampingan sudah dapat dirasakan manfaatnya, namun masih diperlukan peningkatan inovasi dan kreatifitas serta jaringan marketing yang cakap dalam memutarakan keuangan usaha untuk meningkatkan perkembangan usaha. Untuk penelitian/pendampingan selanjutnya, diharapkan dapat menerapkan aspek keberlanjutan yang bekerjasama dengan pemerintah desa maupun lembaga luar desa untuk melakukan pembimbingan dalam pengembangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Rohman Taufiq. (2023). An Nahl Group's Honey Sales Assistance Through E-Commerce Shopee. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 4(1), 92–97. <https://doi.org/10.22219/janayu.v4i1.22199>
- Adhitya, B., Zumaeroh, Z., & Winarto, H. (2022). Diversifikasi Produk Dan Ekspansi Pemasaran Melalui Media Sosial. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 75–79. <https://doi.org/10.56681/wikuacitya.v1i1.19>
- Asri, A. F., Chik, C. T., Rais, M. H. M., & Othman, N. (2020). SME Product Packaging: How to Attract Consumers? *International Journal of Business Society*, 4(7), 102–109. <https://dx.doi.org/10.30566/ijo-bs/2020.23>
- Austen, D., Louisy, E., Deosaran-pulchan, S., Sylvester, T., & Blaus, J. (2019). *Principles of Accounts CSEC*. OUP Oxford.
- BPS Kabupaten Tulungagung. (n.d.). *Penghasilan Rata-Rata Nelayan dan Petani Ikan*. <https://tulungagungkab.bps.go.id/indicator/56/154/1/penghasilan-rata-rata-nelayan-dan-petani-ikan-menurut-tahun-di-kabupaten-tulungagung.html>
- Dhevyanto, B. (2023). *Pengantar Bisnis Ilmu Manajemen*. CV

Adanu Abimata.

Dinas Perikanan Tulungagung. (n.d.). *Informasi Perikanan dan Kelautan*.

<https://dkp.tulungagung.go.id/index.php/statistik/perikanan-dan-pengolahan>

Fahriani, N. (2023). Socialization Recording and Bookkeeping Finance Simple for SMEs. *Kontribusia : Research Dissemination for Community Development*, 6(2), 186.

<https://doi.org/10.30587/kontribusia.v6i2.5707>

Farida, Y., Utami, W. D., Fanani, A., Desinaini, L. N., & Sari, S. K. (2022). Economic Empowerment of Housewives Based on OPOR (One Product in One RT) in Pojok Village of Magetan Regency, Using the Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) Approach. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 17–41.

<https://doi.org/10.29062/engagement.v6i1.1161>

Faster Capital. (2024). *Buliding Prosperity From Whithin: The Role of Community Wealth Initiatives*.

<https://fastercapital.com/content/Building-Prosperity-from-Whithin--The-Role-of-Community-Wealth-Initiatives.html>

Fatimah, S., Hudri, M. A. F. Al, Yulianti, F., & ... (2022).

Asset Based Community Development (Abcd) in
Optimalization Msme Owned By Members of Pac Anshor
and Fatayat Gombong Through Digital Marketing
Training. *BERNAS: Jurnal ...*, 3(4), 758–763.
<https://doi.org/10.31949/jb.v3i4.3189>

Febriyantoro, M. T., & Arisandi, D. (2019). *The Role of Digital Marketing in Improving Sales to SMEs in Dealing with ASEAN Economic Community*. 101(January 2017), 350–355. <https://doi.org/10.2991/iconies-18.2019.70>

Fikri Latief Adrian, Meilita Tryana Sembiring, & Chairul Muluk. (2023). Framing Of The Certification Of Roundtable On Sustainable Palm Oil (Rsop) Farmer's Assistance Program Strategy In South Tapanuli With Asset-Based Community Development. *International Journal of Economic, Business, Accounting, Agriculture Management and Sharia Administration (IJEBAS)*, 3(4), 1260–1274. <https://doi.org/10.54443/ijebas.v3i4.1031>

Garuda Preneur. (2020). *Teknologi Pangan*. Jalan Pengusaha.

Green, G. ., & Goetting, A. (2016). Mobilizing Communities: Asset Building as a Community Development Strategy. In *Nonprofit and Voluntary Sector Quarterly* (Vols. 1–3). <https://doi.org/10.1177/0899764016643513>

Hadi Kurniawanto, Sigit Auliana, Jaka Wijaya Kusuma,

- Suhandi, & Tjahja Muhandri. (2024). Improving Packaging and Marketing of Local Products Through the Application of Packaging Technology and Innovation to Increase the Income of the Community in Opak Village. *International Journal of Social Science and Business*, 7(4), 810–816. <https://doi.org/10.23887/ijssb.v7i4.73717>
- Hakimi, R., Fitriana, W., & Hariance, R. (2023). Agricultural Socio-Economics Journal IMPLEMENTATION OF DIGITAL MARKETING ON SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES. *Agricultural Socio-Economics Journal*, 23(3), 429–435.
<http://dx.doi.org/10.21776/ub.agrise.2023.023.3.15>
<http://dx.doi.org/10.21776/ub.agrise.2023.023.3.15>
- Inayah, N., Lely Ana Ferawati Ekaningsih, & Nasrulloh, M. A. (2023). Empowering Santri to Create Sustainable Economy at Pondok Pesantren Munzalan Mubaroka Siliragung Banyuwangi through Asset-Based Community Development (ABCD). *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 151–165.
<https://doi.org/10.29062/engagement.v7i1.1522>
- Indrawan, M. G., Permana, H., Purba, D., Sari, S. Y., Sari, Y. P., Yusran, R. R., Mardika, N. H., Raymond, Siregar, D. L., Sari, D. P., & Saputra, D. (2023). *Manajemen*

Pemasaran Modern. Gita Lentera.

- Isdiantoni, Anekawati, A., Purwanto, E., Yuliasiani, R., Syahril, & Hidayaturrahman, M. (2019). *Produk Olahan Ikan Program Pemberdayaan UMKM Kec. Raas*.
- Iskandar, E., Yanti, S., Santoso, H., & Kusumaningrum, I. D. (2022). Assistance in Financial Transaction Recording Training At the Kaki Langit Tourism Village. *International Journal of Social Science*, 2(4), 1791–1800. <https://doi.org/10.53625/ijss.v2i4.4138>
- Isma Suryani, & Rusdi Faizin. (2023). Analysis Of The Level Of Welfare Of The Fisherman Community In Alue Ambang Village Teunom District Aceh Jaya District. *International Journal of Economic, Business, Accounting, Agriculture Management and Sharia Administration (IJEBAS)*, 3(4), 1075–1082. <https://doi.org/10.54443/ijevas.v3i4.978>
- Jalil, F. Y., & Haribowo, D. R. (2022). Msmes Empowerment During the Covid-19 Pandemic in the Outer Baduy Tribe Based on Asset Based Community Development (Abcd). *Jurnal EKBIS*, 23(2), 345–358.
- James, G. (n.d.). *Pengantar Barbados*. Gilad James Mystery School.
- Jeevan, P. (2015). *A Study Of An Integrated Digital Marketing*

Framework-Theoretical Model And Analysis Using Abcd Model. 5(7).

Krypton, A. (2023). *Fostering Economic Resilience through ABCD Methods on a Community Engagement Program at Sidetapa Village, Buleleng, Bali. 57.*

<https://doi.org/10.3390/proceedings2022083057>

Lestari, W., Hasanah, H., & Susanto, R. (2022). Analysis of the Asset Based Community Development (ABCD) Model for Angkringan 5.0. *Multiscience, December*, 1–6.

Markhamah, Nindya, C. R., Marzalina, P., Susilowati, R., Puspitawati, Y., & Hayati, N. (2021). *Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal.* Muhammadiyah University Press.

Masamah, A. (2022). Financial Governance Training in MSME Business, Towards a Resilient Business. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 2(2), 54–62.

<https://doi.org/10.37481/pkmb.v2i2.483>

Mathie, A., Cameron, J., & Gibson, K. (2017). Asset - based and Citizen - led development: Using a Diffracted Power Lens to Analyze the Possibilities and Challenges. *Progress in Development Studies*, 17(1), 54–66.

Meirinawati, Pradana, G. W., Niswah, F., & Megawati, S. (2021). *Asset-Based Community Development in*

Wonorejo, Kampung Rungkut, Surabaya to Strengthen Community Economy. 603(Icss), 99–104.

Minsas, S., Irwan Nurdiansyah, S., Helena, S., Kurniadi Prodi Ilmu Kelautan, B., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Tanjungpura, U., & Jendral Ahmad Yani, J. (2023). Analisis Faktor-faktor Penyebab Rendahnya Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Nelayan Pesisir. *Empiricism Journal, 4*(2), 407–412.

Mutiara, T. K., Wibowotomo, B., Issutarti, I., & Wahyuni, W. (2018). Diversifikasi pengolahan produk perikanan bagi kelompok nelayan di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal KARINOV, 1*(1), 1–12.

Ni'mah, R. M., Rahmawati, I. L., Mutiarizki, H., Nusantara, B. A., & Syaiful, D. S. P. (2023). Digital Marketing Training Assistance fo Batik Business Actors in Klampar Village Community. *Jurnal Pemikiran Agama Dan Kebudayaan, 23*(2). <https://doi.org/10.21580/dms.2023.232.17724>

Rahma, M. J., Soemarno, S., & Batoro, J. (2023). “Hulun Hyang” Farmer Group Asset Mapping Using Asset-Based Community Development Methode as an Ex-situ Edelweiss Flower Conservation in the Bromo Tengger Semeru National Park Area (Case Study: Edelweiss Park, Wonokitri Village). *IOP Conference Series: Earth and*

Environmental Science, 1131(1).

<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1131/1/012013>

Rahmawati, Soenarto, Suprapti, A. R., Mulyono, L. E. H., Hidayat, S. R., & Hakim, A. R. (2016). *Bisnis Usaha Kecil Menengah Akuntansi, Kewirausahaan, dan Manajemen Pemasaran*. Ekuilibria.

Rialny, S. S., & Anugrahini, T. (2022). Asset-Based Community Development in Realizing Sustainable Community in Untung Jawa Island Tourism Village Asset-Based Community Development Dalam Mewujudkan Sustainable Community di Desa Wisata Pulau Untung Jawa. *Jurnal Aristo (Social, Politic, Humaniora)*, 10(2), p.

Rumambi, H., Kaparang, R., Alouw, S., Walukow, I., & Kumaat, L. (2021). How to Prepare MSMES Financial Reports? *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(11), 2131–2139.

<https://doi.org/10.6007/ijarbss/v11-i11/11682>

Safuan, M., Shalihin, N., & Yudhiani, W. (2023). The design of Empowerment BUMdes Putri Gemilang Community based on Asset Based Comunity Development. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 469–486.

- Sari, M. W., Aima, M. H., & Elfiswandi. (2023). *Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Pariwisata Bahari*. CV. Gita Lentera.
- Suryani, A., Hambali, E., & Hidayat, E. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya.
- Suwandi. (2015). *Desentralisasi Fiskal dan Dampaknya Terhadap Pertumbuhan Ekonomi, Penyerapan Tenaga Kerja, Kemiskinan, dan Kesejahteraan di Kabupaten/Kota Induk Provinsi Papua*. Deepublish.
- Syah, M. R., Zakariah, M. A., Zakariah, M., & ... (2018). Asset Based Community Driven Development Method For Agrotourism Development On Integrated Farming. *Jurnal Ekonomi ...*, 1, 9–21.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.1064283>
- Syahputra, A. R. (2023). Reviewing The Development of Intelligence in Creating a Prosperous Community. *Jurnal Darma Agung*, 31(1).
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Tantalu, L., Rahmawati, A., Setiyawan, A. I., Sasongko, P., Ahmasi, K., Mushollaeni, W., Santoso, B., & Wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative.
- Teniwut, W. A. (2021). *Strategi dan Kebijakan Bisnis*

Perikanan. Deepublish.

Tim Pengabdian Masyarakat Pusat Kajian Potensi Daerah dan
Pembinaan Masyarakat. (2020). *Pengembangan UMKM
Surabaya*. PT ITS Tekno Sains.

Tochukwu Ignatius Ijomah, Courage Idemudia, Nsisong Louis
Eyo-Udo, & Kikelomo Fadilat Anjorin. (2024).

Innovative digital marketing strategies for SMEs: Driving
competitive advantage and sustainable growth. *Journal of
Management & Entrepreneurship Research*, 6(7), 2173–
2188. <https://doi.org/10.51594/ijmer.v6i7.1265>

Umami, Z., & Darma, G. S. (2021). Digital Marketing:
Engaging Consumers With Smart Digital Marketing
Content. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 23(2),
94–103. <https://doi.org/10.9744/jmk.23.2.94-103>

Ustadz, D. I., Alfianto, A. N., & Labib, A. (2022). Coffee
Product Marketing Assistance to Babadan Merapi Coffee
SMEs. *Khidmatan*, 2(2), 106–113.

Utama, R. S., & Garnida, Y. (2019). Digital Marketing
Utilization for Micro, Small and Medium Enterprises
(Sme). ... *of One Asia* ..., 9–12.
[http://proceedings.conference.unpas.ac.id/index.php/oneas
ia/article/view/450](http://proceedings.conference.unpas.ac.id/index.php/oneasia/article/view/450)

Wegwu, E. M. (2020). Diversification Strategies and Business

Performance in a Competitive Industry. *NOVATEUR PUBLICATIONS JournalNX- A Multidisciplinary Peer Reviewed Journal*, 6(8), 190–199.

<https://repo.journalnx.com/index.php/nx/article/view/3843/3686>

Windharto, A. (2015). Design Development of Food & Beverage Product Packaging for SMES co in Java and West Nusa Tenggara, Economic Corridor. *IPTEK Journal of Proceedings Series*, 1(1), 420–424.

Yoswaty, D., Rifardi, Mubarak, & Elizal. (2022). *Teknik Pembuatan Alat Peniris Minyak Abon Ikan*. Eureka Media Aksara.

Yusuf, N., Hamzah, S. N., Lamadi, A., & Kadim, M. K. (2018). *Diversifikasi Pengembangan Produk Hasil Perikanan*. CV Athra Samudra.

Zulkarnain. (2017). *Ilmu Menjual edisi 2*. Expert.

