

---

## Diversifikasi Hasil Tangkapan Ikan Produk Unggulan Daerah oleh Nelayan Jobokuto Jepara

Zaenal Arifin<sup>1</sup>, Buang Budi Wahono<sup>2</sup>, Dias Prihatmoko<sup>3</sup>, Sisno Riyoko<sup>4</sup>

<sup>1,3,4</sup>Program Studi Teknik Elektro, UNISNU

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Informatika, UNISNU

\*Email: [zenal\\_arif21@yahoo.com](mailto:zenal_arif21@yahoo.com)

---

### ABSTRACT

*The partners of the Selera U business group in Jobokuto village are SMEs among the hundreds of groups in Jepara district, located in the Jepara sea coast, a common obstacle is the low level of community knowledge, especially in producing quality processed fish products. One of the efforts to accelerate the development of the U taste group based on its potential is to increase understanding and knowledge in food production with the role of the Community Service Provider in Jepara UNISNU in the scheme of Regional Superior Product Development Program funded by the Ministry of Research, Technology and Higher Education for the second year, namely by carrying out workshop activities to the Taste of U group, starting from 1. Workshop implementation of health protocols related to Covid 19 in processing processed fish products, 2. Workshop The role of diversification of processed fish products on food security, 3. Workshop on the influence of traders on consumer buying interest, 4. Workshop on internet marketing utilization as a media product marketing promotion. The method used is demonstration and demonstration, through intensive training, practice and mentoring, group members participate enthusiastically and actively. The trainees participated in the practice of making fishery products. The activity is two-way, so participants can hold discussions if there are problems in conducting fisheries processing activities. Community Service activities are expected to increase knowledge and skills in processing fishery products. Thus it can increase fish protein consumption in the community, it can be used as a business group that can improve the economy of the Selera U group and the people of Jobokuto Village in Jepara.*

**Keywords:** business group, Selera U, workshop

### ABSTRAK

*Mitra kelompok usaha Selera U desa Jobokuto adalah UKM diantara sekian ratus kelompok yang ada di kabupaten Jepara yang berlokasi di daerah pesisir laut Jepara, kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan ikan yang bermutu. Salah satu upaya untuk mempercepat pengembangan kelompok Selera U berdasarkan potensi yang dimilikinya yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam produksi pangan dengan peran serta pelaksana Pengabdian kepada masyarakat UNISNU Jepara dalam skim Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah yang didanai oleh Kemenristekdikti pelaksanaan tahun kedua, yaitu dengan melaksanakan kegiatan workshop kepada kelompok Selera U, mulai dari 1. Workshop penerapan protokol kesehatan terkait Covid 19 pada pengolahan produk olahan ikan, 2. Workshop Peran diversifikasi produk olahan ikan terhadap ketahanan pangan, 3. Workshop pengaruh pedagang terhadap minat beli konsumen, 4. Workshop pemanfaatan internet marketing sebagai media promosi pemasaran produk. Metode yang dilakukan adalah demonstrasi dan peragaan, melalui pelatihan, praktek dan pendampingan yang intensif, anggota kelompok mengikuti dengan antusias dan aktif. Peserta pelatihan ikut mempraktekan pembuatan produk hasil olahan perikanan. Kegiatan bersifat dua arah, sehingga peserta dapat melakukan diskusi jika ada permasalahan dalam melakukan kegiatan produksi olahan perikanan. kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan hasil perikanan. Dengan demikian dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat, dapat dijadikan sebagai kelompok usaha yang dapat meningkatkan perekonomian kelompok Selera U dan masyarakat Desa Jobokuto di Jepara.*

**Kata Kunci:** kelompok usaha, Selera U, workshop

---

## **PENDAHULUAN**

Jepara memiliki hasil perikanan sebagai salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan, dimana ikan mengandung zat gizi yang tinggi terutama protein. Ikan selain sebagai sumber protein juga dikenal sebagai pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (didalamnya mengandung EPA dan DHA) yang cukup populer dapat menjaga dan menurunkan kolesterol, mengandung vitamin dan mineral. Kelompok usaha Selera U adalah salah satu kelompok UKM yang berada di desa Jobokuto kabupaten Jepara. Berikut adalah bahan baku ikan hasil tangkapan nelayan desa Jobokuto dari perairan laut Jepara yang akan diolah menjadi produk yang siap jual oleh mitra Selera U.

Dalam menangkap ikan dilaut, nelayan rata-rata menggunakan kapal mini purse seine dengan beberapa jenis ikan yang biasa ditangkap oleh nelayan diantaranya yaitu ikan kakap, ikan kembung, ikan selar, ikan tongkol, ikan tengiri dan ikan badong. Ikan-ikan hasil tangkapan tersebut selanjutnya di jual ke tempat pelelangan ikan (TPI) di kabupaten Jepara. Terkadang jika masa-masa musim sepi ikan maka nelayan bisa saja merugi karena biaya operasional lebih tinggi daripada hasil tangkapannya. Tetapi juga terkadang pada musim banyak ikan maka nelayan bisa mendapatkan untuk berlipat ganda dari biaya operasionalnya. Penangkapan ikan biasanya dilakukan oleh nelayan di sekitar perairan pantai Jepara. Karena banyaknya nelayan maka hasil tangkapan pun beragam jenisnya dan menjadikan stok ikan melimpah yang hanya dijual begitu saja tanpa banyak ditingkatkan nilai jualnya menjadi produk olahan yang akan memiliki harga nilai jual lebih, maka dari itu mitra kelompok usaha Selera U memanfaatkan peluang tersebut.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka solusi yang diambil adalah memanfaatkan bahan baku ikan hasil tangkapan nelayan untuk diolah menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual lebih jika dibandingkan dengan menjual ikan tanpa diolah lebih lanjut, produk-produk yang dikreasikan diantaranya yaitu : (1). Abon ikan, (2). Keripik Ikan, (3). Presto Ikan, (4). Krupuk Ikan, (5). Bakso Ikan.



**Gambar 1.** Mitra Selera U dan Tim PPPUD

Diharapkan dengan solusi diatas dapat meningkatkan hasil penjualan yang pada akhirnya akan meningkatkan keuntungan, meningkatkan kesejahteraan serta meningkatkan taraf hidup kelompok Selera U dan nelayan di desa Jobokuto kabupaten Jepara. Untuk mendukung jaminan mutu hasil penangkapan sudah tertata sesuai alur dan masih dikerjakan secara manual dan sederhana mulai dari proses penangkapan sampai dengan penjualan. Jaminan mutu hasil penangkapan ikan belum ada dan masih apa adanya dengan hasil penangkapan berupa ikan kakap, ikan kembung, ikan selar, ikan tongkol, ikan tengiri dan ikan badong.

Berdasarkan analisis situasi diatas, tim PPPUD telah merumuskan langkah-langkah strategis antara lain: (1). Pengarahan pentingnya paguyuban/kelompok usaha bersama , (2). Workhsop penerapan protokol kesehatan terkait Covid 19 pada pengolahan produk olahan ikan, (3). Workshop Peran diversifikasi produk olahan ikan terhadap ketahanan pangan, (4). Workshop pengaruh pedagang terhadap minat beli konsumen, (5). Workshop pemanfaatan internet marketing sebagai media promosi pemasaran

produk. Diharapkan hasil akhir yang diperoleh akan sangat bermanfaat untuk ke Mitra dalam menekan biaya operasional, meningkatkan hasil produksi dan penjualan hasil olahan ikan, serta mampu meningkatkan kelangsungan hidup usahanya dan dapat bermanfaat bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar.

## **METODE**

Adapun metode pelaksanaan PPPUD nelayan di kabupaten Jepara adalah Pengembangan produk hasil olahan ikan, Diskusi dan training tentang produk hasil olahan ikan, Perencanaan pengembangan produk hasil olahan ikan, mengintegrasikan antara ketersediaan bahan baku dengan jumlah produksi. Pengembangan packaging produk olahan Ikan Diskusi tentang packaging produk olahan ikan yang kekinian, desain packaging produk olahan ikan yang lebih menarik, mengaplikasikan inovasi packaging yang modern.

Freezer; Desain perencanaan tentang fungsi freezer pada produksi produk olahan ikan dan perancangan jumlah freezer dan kapasitas untuk penyimpanan bahan baku dan produk jadi. Desain Lay out usaha; Diskusi dengan tim pengabdian dan UKM tentang kondisi alur produksi yang sudah ada (kelebihan dan kekurangan) dan Merancang lay out yang sudah disepakati dengan UKM dan standart lay out yang akan dibuat.

Pengembangan Manajemen; Diskusi tim dengan UKM tentang kondisi manajemen produksi yang sudah ada, melakukan analisa kebutuhan manajemen UKM, tim menyusun format pembukuan secara berkala, training Peningkatan SDM kelompok usaha Selera U, training Manajemen dan Administrasi, training Pengolahan Ikan untuk diversifikasi produk. Pengembangan Pemasaran; Diskusi tim dengan UKM kondisi manajemen pemasaran yang sudah ada, melakukan analisa kebutuhan manajemen pemasaran, tim membuat desain promosi dengan media internet, training penjualan ikan online, training Penjualan online / E-commerse. Pengembangan Finansial; Dikusi tim dosen dengan UMKM tentang kondisi finansial saat ini, menjalin hubungan kerjasama dengan lembaga yang finansial (bank, pasar, produsen bahan baku, alat, dll)

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada pelaksanaan program hibah ini, tim melakukan beberapa training kepada mitra Selera U untuk meningkatkan kemampuan baik soft skill dan SDM, sehingga mitra mendapatkan pengetahuan dan kemampuan lebih untuk meningkatkan hasil tangkapan ikan yang selama ini mereka jadikan sebagai mata pencaharian utama masyarakat kelompok usaha di pesisir sekitar pantai, terutama masyarakat di desa Jobokuto Jepara. Beberapa workshop yang diberikan kepada mitra adalah sebagai berikut: 1) Workshop penerapan protokol kesehatan terkait Covid 19 pada pengolahan produk olahan ikan. Training ini memaparkan tentang penerapan aturan-aturan dan upaya tentang pencegahan penularan Covid-19 terutama pada penerapan proses pengolahan produk ikan supaya terjaga kebersihan produk dan kesehatan dari kelompok usaha Selera U. 2) Workshop Peran diversifikasi produk olahan ikan terhadap ketahanan pangan. Training ini memaparkan tentang aneka ragam produk olahan yang bisa dihasilkan dari bahan baku ikan, untuk memberikan aneka pilihan produk kepada konsumen, sehingga tidak terkesan monoton pada jenis produknya. 3) Workshop pengaruh pedagang terhadap minat beli konsumen. Training ini memaparkan tentang perilaku dan budaya produsen, pedagang sampai kepada konsumen sebagai pengguna produk yang akan mempengaruhi minat dan daya beli konsumen. 4) Workshop pemanfaatan internet marketing sebagai media promosi pemasaran produk. Training ini memaparkan tentang pemanfaatan internet marketing sebagai sarana media promosi yang paling efektif dan lebih memasyarakat.



**Gambar 2** Pelatihan diversifikasi dan packaging produk Selera U

Dukungan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program hibah ini, tim melakukan beberapa pemantapan alat untuk mendukung kegiatan pengabdian kepada mitra ini, sehingga nelayan bisa membuat kreasi hasil olahan ikan menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. diantaranya adalah: 1) Alat Pencabik Daging dan Ikan. Alat ini difungsikan sebagai pencabik daging dan ikan, yang bisa dimanfaatkan sebagai daging dan ikan menghasilkan tekstur yang lebih kecil. 2). Alat Pemasak Abon. Alat ini difungsikan sebagai pemasak abon ikan, yang bisa dimanfaatkan sebagai pembuatan abon dari bahan dasar ikan. 3). Alat Peniris Abon. Alat ini difungsikan sebagai peniris abon ikan, yang bisa dimanfaatkan sebagai peniris minyak pada pembuatan abon ikan. 4). Alat Blender dan Spinner. Alat ini difungsikan sebagai blender dan spinner ikan, yang bisa dimanfaatkan sebagai pelumat dan menghilangkan kadar air yang ada pada ikan sehingga menghasilkan tekstur ikan yang halus. 5). Freezer. Alat ini difungsikan sebagai penyimpanan ikan, yang bisa dimanfaatkan sebagai penjaga kesegaran ikan, terlebih dimusim panen ikan yang melimpah, sehingga ikan bisa diawetkan dan tidak cepat membusuk.



**Gambar 3.** Hasil produk olahan ikan selera U.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) Hasil Tangkapan Nelayan Purse Seine Di Desa Jobokuto Kabupaten Jepara diperoleh kesimpulan sebagai berikut: 1) Pemberian Workshop dan pendampingan yang dilakukan oleh Tim kepada mitra Selera U yang meliputi: workshop penerapan protokol kesehatan terkait Covid 19 pada pengolahan produk olahan ikan, workshop Peran diversifikasi produk olahan ikan terhadap ketahanan pangan, workshop pengaruh pedagang terhadap minat beli konsumen, workshop pemanfaatan internet marketing sebagai media promosi pemasaran produk. Training tersebut memberikan manfaat yang besar kepada mitra Selera U dalam rangka meningkatkan pemasaran produk hasil olahan ikan. 2) Pemantapan alat olahan ikan dari tim kepada mitra yang meliputi alat pencabik daging dan ikan, alat pemasak abon, alat peniris abon, alat blender dan spinner, alat freezer.

Pemantapan akan alat ini memberikan manfaat terutama dari sisi peningkatan hasil tangkapan ikan untuk diproses lebih lanjut menjadi komoditas yang lebih memiliki nilai ekonomi yang lebih dan diversifikasi produk kreasi Selera U. Berdasarkan analisis yang didapatkan, terdapat beberapa saran yang muncul, yaitu, mitra Selera U bisa mengoptimalkan hasil olahan ikan berdasarkan pengetahuan dan

kemampuan yang mereka miliki dari hasil training dan pemantapan alat olahan ikan, mitra nelayan bisa mengoptimalkan penggunaan peralatan yang ada dan internet marketing untuk pemasaran produk yang lebih efisien.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Terima kasih kepada Kemenristek/BRIN, Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara terutama Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Mitra Selera-U dan masyarakat desa Jobokuto Jepara yang telah membantu secara moril maupun materiil dalam pelaksanaan kegiatan.

### **DAFTAR RUJUKAN**

- Fauzi, M., Mus, S., Efizon, D., & Sofyan, I. (2014). Profil Sumberdaya Perikanan Pada Wilayah Pengelolaan Kawasan Konservasi Laut Daerah (KKLD) Kabupaten Lingga. *Prosiding Seminar Antar Bangsa Ke 5*. University Of Riau. Riau
- Gugik, G. (2012). Efektifitas Perbedaan Warna Cahaya Fish Finder terhadap Hasil Tangkapan Bagan Tancap di Perairan Sungsang Sumatera Selatan. *Maspri Journal*, 4(1), 92-102
- Hastanti, R. P., & Purnama, B. E. (2015). Sistem penjualan berbasis web (e-commerce) pada tata distro kabupaten pacitan. *Biaglala Informatika*, 3(2).
- Kamaludin & Rini, I. (2012). *Manajemen Keuangan Konsep Dasar dan Penerapannya*. Bandung: CV Mandar Maju.
- Pardede, A. C., & Mustam, M. (2017). Manajemen sumber daya manusia pegawai negeri sipil dalam rangka reformasi birokrasi di kabupaten Semarang. *Journal of Public Policy and Management Review*, 6(4), 122-140.
- Peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 2/Permen-Kp/2015 tentang Larangan Penggunaan Alat Penangkapan Ikan Pukat Hela Dan Pukat Tarik Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia
- Peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 71/Permen-Kp/2016 Tentang Jalur Penangkapan Ikan Dan Penempatan Alat Penangkapan Ikan Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia
- Ruhana, I. (2012). Pengembangan kualitas sumber daya manusia vs daya saing global. *PROFIT: Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(1).
- Sukrillah, R., Brown, A., & Syofyan, I. Under Water Lamp Colour Lamp Effect To Catch Of Fish With Use Kelong (Lift Net) In Malang Rapat Village District Gunung Kijang Bintan Regency Province Kepulauan Riau (Doctoral dissertation, Riau University).