



## PENERAPAN BLUE ECONOMY DALAM PENGEMBANGAN PENDAPATAN PELAKU USAHA PERIKANAN DI KAMPUNG HAMADI KOTA JAYAPURA

*Application The Blue Economy In Income Development Fishery Businessmen In Hamadi Village Of Jayapura City*

**Basa T. Rumahorbo<sup>1</sup>, Lolita Tuhumena\*<sup>2</sup>, Daniel Z.K.Wambrau<sup>3</sup>, Yudistira S. Battu<sup>4</sup>, Gabriela O. Karisoh<sup>5</sup>, Sara Umbekna<sup>2</sup>, Nicea Roona Paranoan<sup>6</sup>, Kedswin G.Hehanussa<sup>7</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Kelautan FMIPA Universitas Cenderawasih, <sup>2</sup>Program Studi Ilmu Kelautan FMIPA Universitas Cenderawasih, <sup>3</sup>Program Studi Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, <sup>4</sup>Program Studi Sistem Informasi FMIPA Universitas Cenderawasih  
<sup>5</sup>Program Studi Ilmu Perikanan FMIPA Universitas Cenderawasih, <sup>6</sup>Program Studi Statistik FMIPA Universitas Cenderawasih, <sup>7</sup>Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan FPIK Universitas Pattimura

*Jl. Kamp Wolker Waena Jayapura, Papua 99351*

\*Alamat Korespondensi: lolituhumena@gmail.com

*(Tanggal Submission: 11 September 2024, Tanggal Accepted : 27 September 2024)*



### **Kata Kunci :**

*Produk olahan, Pelaku Usaha Perikanan*

### **Abstrak :**

Produk olahan di Kampung Hamadi hanya bertumpu pada jenis olahan pengasapan ikan yang diproduksi oleh Pelaku Usaha Perikanan yaitu POKLAHSAR Mama Papua. Upaya untuk memaksimalkan produk olahan perikanan diterima dan memenuhi tuntutan pasar dapat dilakukan dengan memperbaiki penampilan produk, sehingga pembeli lama berkeinginan membeli lagi produk dengan penampilan baru baik dari segi bentuk, ukuran, gaya, kemasan, maupun cita rasa. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membuat terobosan lain seperti produk olahan perikanan berbasis nilai tambah. Program ini menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) merupakan salah satu metode yang dapat diterapkan. Setelah mendapatkan nilai *pretest* dan *posttest*, harus melakukan analisa terhadap skor yang diperoleh. Analisa yang digunakan adalah uji normalitas gain. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat kepada POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi dengan memberikan pelatihan dalam pembuatan ragam olahan produk perikanan. Ragam olahan produk perikanan yang telah dibuat seperti; Bakso, Abin, Suir-Suir dan Sambal yang dagingnya dari Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). Selanjutnya, membuat kemasan untuk ragam olahan perikanan dan tak lupa mengajarkan mitra tentang pentingnya

membuat pembukuan secara sederhana dengan membuat pelaksanaan *pre test* dan *post test* tentang pengetahuan pembukuan. Kemudian sosialisasi tentang membuat NIB (Nomor Izin Berusaha) secara online dan melatih membuat media sosial dalam memasarkan ragam olahan produk perikanan, hal ini dilakukan untuk meningkatkan pendapatan POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi.

**Key word :**

*Processed products, Fisheries Business Actors*

**Abstract :**

Processed products in Hamadi Village only rely on the type of processed fish smoked produced by Fishery Business Actors, namely POKLAHSAR Mama Papua. Efforts to maximize the acceptance of processed fishery products and meet market demands can be done by improving the appearance of the product, so that old buyers want to buy more products with a new appearance both in terms of shape, size, style, packaging, and taste. This can be done by making other breakthroughs such as value-added processed fishery products. This program used PRA (*Participatory Rural Appraisal*) method is one of the methods that can be applied. After getting pretest and posttest scores, must conduct an analysis to get the score obtained. The analysis used is uji normalitas gain. This test is used to determine the effectiveness of the treatment given. Implementation of community partnership service activities to POKLAHSAR Mama Papua in Hamadi village with providing training in the manufacture of a variety of processed fishery products. A variety of processed fishery products that have been made such as; Meatballs, Shredded Fish, Suir-Suir and Sambal whose meat is from Yellow Fin Tuna (*Thunnus albacares*). Furthermore, make packaging for a variety of processed fisheries and don't forget to teach partners about the importance of making simple bookkeeping by making pre-test and post test about bookkeeping knowledge. Then socialization about making NIB (Nomor Izin Berusaha) online and training in making social media in marketing a variety of processed fishery products, This is done to increase income POKLAHSAR Mama Papua in Hamadi village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Rumahorbo, B. T., Tuhumena, L., Wambrauw, D. Z. K., Battu, Y. S., Karisoh, G. O., Umbekna, S., Paranoan, N. R., & Hehanussa, K. G. (2024). Penerapan Blue Economy Dalam Pengembangan Pendapatan Pelaku Usaha Perikanan Di Kampung Hamadi Kota Jayapura. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 1302-1314. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1943>

## PENDAHULUAN

Kampung di Kota Jayapura yang memanfaatkan serta mengolah sumber daya perikanan pelagis besar seperti Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) (Sasarari *et al.*, 2019). Kampung tersebut yaitu Hamadi yang didukung dengan keberadaan PPI (Pangkalan Pendaratan Ikan) dan TPI (Tempat Pelelangan Ikan). TPI (Tempat Pelelangan Ikan) merupakan fasilitas fungsional di dalam PPI Hamadi yang berfungsi meningkatkan nilai ekonomis atau nilai guna dari fasilitas pokok yang dapat menunjang aktivitas (Rumahorbo *et al.*, 2023). Pengolahan ikan hasil tangkapan yang dilakukan oleh penduduk masih terbatas pada proses pengeringan, pengasinan, dan pengasapan. Ikan Tuna asap atau Cakalang asap (Gambar 1) merupakan olahan tradisional yang umumnya diproduksi oleh Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kampung Hamadi. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan produksi olahan hasil perikanan di Kampung Hamadi tidak disertai dengan optimalisasi pengembangan produk. Produk olahan di Kampung Hamadi hanya bertumpu pada jenis olahan pengasapan ikan yang diproduksi oleh unit pengolahan ikan mikro kecil. Upaya untuk



memaksimalkan produk olahan perikanan diterima dan memenuhi tuntutan pasar dapat dilakukan dengan memperbaiki penampilan produk, sehingga pembeli lama berkeinginan membeli lagi produk dengan penampilan baru baik dari segi bentuk, ukuran, gaya, kemasan, maupun cita rasa (Tamari, 2023)



Gambar 1. Pengasapan Ikan Asap Secara Tradisional

Terkait permasalahan tersebut, peningkatan ketersediaan produk olahan ikan yang beragam menjadi kebutuhan yang diutamakan dan membangkitkan kembali aspek perikanan (Munaeni *et al.*, 2024). Hal ini dapat dilakukan dengan cara membuat terobosan lain seperti produk olahan perikanan berbasis nilai tambah (Bahtiar *et al.*, 2022). Pada hakekatnya, kebijakan pembangunan perikanan diarahkan kepada komoditas hasil perikanan yang dapat diolah untuk diperoleh nilai tambah (*value added*) (Supriadi *et al.*, 2021). Nilai tambah yang diperoleh dari pengembangan produk memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan hasil perikanan dalam bentuk segar atau utuh. Pengembangan produk merupakan upaya untuk menghasilkan ragam produk pengolahan hasil perikanan. Ragam produk yang dihasilkan diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Selain itu, pengembangan produk olahan ikan seperti abon ikan, sambal ikan, bakso ikan, ikan suir-suir dan lain-lain cenderung menjadi pilihan masyarakat terhadap ikan dalam bentuk olahan siap saji (*ready to eat*) yang praktis (Lita *et al.*, 2023).

## METODE KEGIATAN

Program ini menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) merupakan salah satu metode yang dapat diterapkan. Metode ini ialah lanjutan dari pelaksanaan riset *Participatory Research Appraisal* yang mengaitkan masyarakat selaku subjek proses kegiatan dan bukan selaku objek (Hudayana *et al.*, 2019). Tujuan utama metode PRA adalah untuk menghasilkan rancangan program yang lebih sesuai dengan hasrat dan keadaan masyarakat. Lebih dari itu, PRA juga bertujuan memberdayakan masyarakat, yakni dengan kemampuan masyarakat dalam mengkaji keadaan mereka sendiri, kemudian melakukan perencanaan dan tindakan. Karena itu untuk mengendalikan peran masyarakat dan perencana dalam melakukan proses pembangunan, ada beberapa prinsip PRA yang menjadi dasar pijakan untuk implementasinya (Hamid, 2018). Kemudian terdapat 3 metode penyuluhan perikanan untuk mengembangkan kemampuan teknis dan anekausaha perikanan serta mekanisme kerja dan metode penyuluhan perikanan (Vinet & Zhedanov, 2011), yakni:

### 1. Metode Ceramah

Prosedur kerja yang dilakukan dalam metode ini adalah:

1. Mempersiapkan topik dan materi yang akan disampaikan dengan baik dan benar.
2. Mempersiapkan alat dan media peraga.
3. Melakukan ceramah sesuai dengan materi dibantu dengan alat dan media peraga.
4. Memberikan selebaran (brosur, leflet, atau *print out* materi ceramah)

5. Setelah selesai ceramah, mintakan komentar menyangkut pertanyaan dan saran.
  6. Diskusi dan tanya jawab dengan peserta.
2. Metode Demonstrasi
1. Mempersiapkan materi khusus.
  2. Mempersiapkan alat dan bahan untuk didemonstrasikan, kemudian diperiksa kembali kelengkapannya.
  3. Mempersiapkan lokasi demonstrasi sebaik mungkin sehingga hadirin dapat melihat, bertanya, berdiskusi, dan melakukan demonstrasi.
  4. Melaksanakan demonstrasi, kemudian memberikan kesempatan kepada dua/tiga peserta untuk mencoba.
  5. Memberikan selebaran (brosur, leflet, atau *print out* materi demonstrasi)
  6. Selesai demonstrasi, mintakan komentar menyangkut pertanyaan dan saran dari peserta.
  7. Diskusi dan tanya jawab.
  8. Bila dimungkinkan, bagian/tahapan proses demonstrasi yang belum dipahami oleh peserta dilakukan pengulangan.
3. Metode Pelatihan
- Prosedur kerja yang dilakukan dalam metode ini adalah:
1. Mempersiapkan materi khusus untuk pelatihan.
  2. Alat dan bahan di metode demonstrasi adalah sama dan juga digunakan pada metode pelatihan.
  3. Melaksanakan pelatihan pada seluruh peserta yang berkepentingan (tanpa terkecuali).
  4. Pelaksanaan pelatihan diulang sampai peserta mampu melakukannya sendiri dengan baik dan benar.
  5. Memberikan selebaran (brosur, leflet, atau *print out* materi demonstrasi)
  6. Setelah selesai pelatihan, mintakan komentar menyangkut pertanyaan dan saran dari peserta.
  7. Diskusi dan tanya jawab dengan peserta.

Penerapan metode yang digunakan untuk menilai peningkatan pengetahuan mitra selama penyuluhan dan sosialisasi (transfer ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni dari tim pengabdian ke mitra). Pelaksanaannya dengan penggunaan *pretest posttest control group design* (Rahma, 2021). Tes adalah serentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan pengetahuan intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok. Tes ini dilakukan 2 (dua) kali yaitu tes awal (*pretest*) dan tes akhir atau sesudah diberikan perlakuan (*posttest*).

Setelah mendapatkan nilai *pretest* dan *posttest*, harus melakukan analisa terhadap skor yang diperoleh. Analisa yang digunakan adalah uji normalitas gain. Uji ini digunakan untuk mengetahui efektivitas perlakuan yang diberikan. Berikut rumus yang digunakan untuk menghitung normalitas gain menurut Meltzer dalam (Oktavia *et al.*, 2019)

$$N \text{ Gain} = \frac{S_{post} - S_{pre}}{S_{maks} - S_{pre}}$$

Keterangan:

N Gain menyatakan nilai uji normalitas gain

$S_{post}$  menyatakan skor *pretest*

$S_{pre}$  menyatakan skor *posttest*

$S_{maks}$  menyatakan skor maksimal

Adapun kriteria keefektivan yang terinterpretasi dari nilai normalitas gain menurut Meltzer dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Klasifikasi nilai normalitas gain

Nilai normalitas gain	Kriteria
$0,70 \leq n \leq 1,00$	Tinggi
$0,30 \leq n < 0,70$	Sedang
$0,00 \leq n < 0,30$	Rendah

Sumber : Karinaningsih (2010) dalam Mariska et al., (2023)

Tabel 2. Kategori tafsiran efektivitas N-gain

Presentase (%)	Tafsiran
<40	Tidak efektif
40-55	Kurang efektif
56-75	Cukup efektif
>76	Efektif

Sumber : Hake,R., (1999) dalam Mariska et al., (2023)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelatihan Pembuatan Ragam Produk Olahan Hasil Perikanan

Pelatihan dilakukan di Kampung Hamadi untuk POKLAHSAR Mama Papua dalam pembuatan beberapa olahan produk dari komoditi perikanan. Pelatihan ini di ikuti oleh Ibu-Ibu yang tinggal di Kampung Hamadi serta anak-anak mereka yang antusias mengikuti pelatihan tersebut. Sebelum pelaksanaan, alat dan bahan disiapkan dulu baru di mulai pembuatan beberapa produk olahan dari komoditi perikanan yang terkenal di Kota Jayapura yaitu Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). Pelatihan pembuatan olahan produk perikanan di buat dari bulan Agustus sampai dengan September Tahun 2024 di Kampung Hamadi. Produk olahan dari komoditi perikanan di cetak resepnya dan dibagikan kepada POKLAHSAR Mama Papua untuk membaca serta diarahkan oleh Ibu-Ibu Dosen Jurusan IKP (FMIP Uncen) selama proses pelatihan pembuatan ragam olahan poduk perikanan. Pelatihan pembuatan produk olahan yang pertama yaitu membuat bakso dan diikuti oleh POKLAHSAR Mama Papua (Gambar 1).



Gambar 2. Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Selanjutnya membuat beberapa olahan dari ikan Tuna lagi secara bersamaan pada tanggal 1 September 2024 . Peserta sangat antusias dalam pembuatan Abon ikan, Ikan Suir-Suir dan Sambal ikan dari komoditi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). Dalam proses pembuatan, Ibu-Ibu Dosen selaku nara sumber selalu mengarahkan dalam pembuatan ragam olahan produk perikanan (Abon ikan, Ikan Suir-Suir dan Sambal ikan) kepada POKLAHSAR Mama Papua (Gambar 2). Peserta ikut serta dalam meotong semua bahan dan membersikannya serta ikut memasak ragam olahan produk perikanan (Abon ikan, Ikan Suir-Suir dan Sambal ikan) tersebut. Setelah ragam olahan produk perikanan dimasak sampai matang, maka akan di angkat dan didinginkan baru di masukan dalam kemasan yang telah disediakan (Gambar 3).



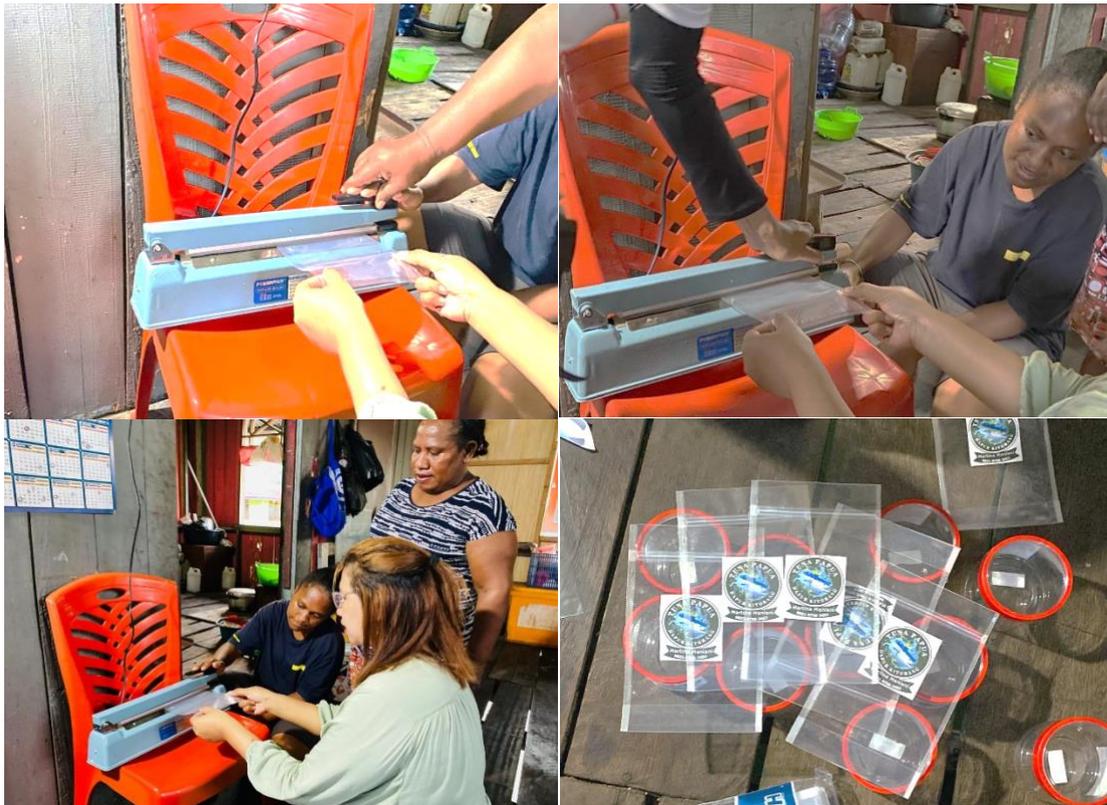
Gambar 3. Pembuatan Olahan Produk Lainnya (Abon, Suir-Suir dan Sambal Ikan)



Gambar 4. Olahan Produk Perikanan yang Sudah Masak

### Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk Olahan Perikanan

Salah satu aspek yang tidak bisa diabaikan dalam dunia usaha, terutama industri atau penjual produk pangan seperti dari olahan produk hasil perikanan adalah kemasan (*packaging*). Bahkan dalam kondisi persaingan usaha yang sangat kompetitif, selain harga dan kualitas produk, kemasan merupakan faktor penting dalam memenangkan dalam persaingan usaha dalam bidang pangan. Sementara itu fungsi kemasan tidak lagi sebagai melindungi produk dari kerusakan saat menjalani proses transportasi, penyimpanan, dan penjualan produk serta tidak hanya memberikan keunikan produk dan sebagai pembeda dari produk lain yang memudahkan konsumen memilih suatu produk dibandingkan dengan produk yang lain (Underwood *et al.*, 2001, & Wells *et al.*, 2007 dalam (Maryama S, 2018).



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Kemasan

Melalui kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan diharapkan dapat menambah keterampilan wanita dalam membuat produk olahan ikan baik untuk konsumsi keluarga maupun untuk dibuat sebagai mata pencaharian alternatif (Buhari *et al.*, 2021). Beberapa produk olahan hasil perikanan di buat oleh POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi Kota Jayapura. Pembuatan produk olahan hasil perikanan seperti pembuatan Abon Ikan, Suir-Suir Ikan, Sambal Ikan dan Bakso yang dagingnya menggunakan ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) (Gambar 5). Produk yang dibuat di kemas dan menempelkan stiker dengan tulisan “Tuna Papua,Dapur Kitorang”. Hal ini dilakukan untuk mengenalkan produk yang di buat kepada konsumen secara tidak langsung dengan *contact person* yang tertera pada stiker tersebut.



Abon Ikan



Ikan Suir-Suir



Sambal Ikan



Bakso Ikan



Gambar 6. Ragam Olahan Perikanan

### Sosialisasi Pembuatan NIB (Nomor Izin Berusaha)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah nomor identitas yang digunakan sebagai izin bagi pelaku usaha. Sebelum menjalankan bisnisnya, para pelaku usaha atau pemilik UMKM sebaiknya mengurus NIB yang diterbitkan oleh lembaga *Online Single Submission* (OSS) terlebih dahulu. Saat ini, Anda sudah bisa mendaftarkan NIB secara online melalui laman [www.oss.go.id](http://www.oss.go.id). Cara ini mempermudah para pelaku usaha tanpa harus datang langsung ke kantor pemerintahan. Sebelum mendaftar NIB untuk izin usaha, Anda perlu menyiapkan beberapa persyaratan berikut:

- Nomor Induk Kependudukan (NIK)
- Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- Alamat email dan nomor telepon aktif
- Usaha mikro yang sudah memiliki izin lokasi, izin lokasi perairan, izin lingkungan, dan izin mendirikan bangunan
- Data terkait bidang usaha Anda, seperti jenis usaha, produk usaha, dan dokumen persetujuan lingkungan.

Pelaku usaha wajib memenuhi persyaratan dasar Perizinan Berusaha dan/atau Perizinan berusaha berbasis risiko sebagai legalitas atau persetujuan Pemerintah Pusat atau Pemerintah Daerah bagi pelaku usaha untuk memulai dan menjalankan usaha atau kegiatannya. Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah dokumen yang berfungsi sebagai pengganti Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Impor (API) dan hak Akses Kepabeanaan. NIB wajib dimiliki oleh seluruh pelaku usaha (berbentuk badan dan perorangan), baik pelaku usaha baru maupun pelaku usaha yang menjalankan usahanya sebelum NIB diberlakukan. Pembuatan NIB terintegrasi dalam sistem elektronik yang disebut dengan sistem *online single submission* (OSS) yang dikelola lembaga pemerintah penyelenggara urusan bidang koordinasi penanaman modal yang dalam hal ini adalah Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) (Marthalina & Khairina, 2022). Cara mendaftar online NIB dapat di lihat pada Gambar 6.



Gambar 7. Memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB)

Sosialisasi diberikan kepada POKLAHSAR Mama Papua tentang pentingnya suatu usaha pangan dalam hal ini pengolah ikan asap dengan produk olahan perikanan lainnya untuk membuat NIB (Nomor Izin Berusaha). Masih terdapat beberapa pelaku usaha yang masih minim pengetahuannya mengenai pentingnya pembuatan perizinan berusaha serta terbatasnya informasi mengenai data dan tatacara pembuatan NIB dan khususnya POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi Kota Jayapura serta belum memiliki legalitas usaha apapun. Untuk mengatasi masalah tersebut, tim pelaksana pengabdian mengadakan sosialisasi pengenalan NIB dan web OSS pelaku usaha, serta pentingnya pembuatan NIB. Sosialisasi dilaksanakan dengan memaparkan materi dalam bentuk *Power Point* untuk memudahkan pelaku usaha (POKLAHSAR Mama Papua) dalam memahami materi tersebut (Gambar 7). Adapun materi yang dijelaskan seperti pengertian NIB, manfaat dan fungsi NIB, persyaratan serta tata cara pembuatan NIB (Kurniawati *et al.*, 2023).



Gambar 8. Pemberian Materi Tentang NIB

### Pelatihan Pembuatan Buku Kas Secara Sederhana

Saat memulai usaha kecil di bidang perikanan, seseorang biasanya akan disibukkan dengan banyak hal, mulai dari pelayanan hingga promosi hasil jualannya. Sementara itu, hal penting yang juga tidak boleh dilewatkan adalah pembukuan. Pembukuan wajib ada sekalipun usaha yang dikelola masih kecil atau sederhana. Membuat pembukuan sederhana bisa melalui media apa saja (Tuhumena, 2023). Pembukuan adalah pencatatan transaksi keuangan yang meliputi penjualan, pembelian, pendapatan, dan pengeluaran oleh seseorang atau kelompok dalam melakukan suatu usaha. Tujuan pembukuan untuk mengungkapkan gambaran yang benar mengenai pendapatan dan pengeluaran pada akhir periode akuntansi dalam mengelola usaha. Menurut UU Tata Cara Perpajakan (KUP) Pasal 1 ayat (29) menyatakan bahwa pembukuan merupakan suatu proses pencatatan yang dilakukan secara teratur dengan pengumpulan data dan informasi keuangan yang meliputi harta, kewajiban, modal, penghasilan, biaya serta total perolehan dan penyerahan atas barang/jasa. Oleh sebab itu Tim Pengabdian merasa penting untuk mengajarkan POKLAHSAR Mama Papua untuk selalu membuat pembukuan secara sederhana, sehingga apapun modal yang dikeluarkan dan pemasukan dari usaha yang digeluti dapat tercatat dengan baik.

Sementara itu dilaksanakan *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi terhadap konsep pembukuan, tujuan, manfaat dan fungsi dari pembukuan untuk kedepannya. Pengisian ini diikuti oleh 10 orang POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi dengan menjawab soal *pre test* dan *post test* yang berjumlah 5 pertanyaan serta pilihan ganda (PG). Penilaian soal *pre test* dan *post test* akan menggunakan perhitungan *N-Gain Score* (Tabel 2).

Tabel 2. Perhitungan *N-Gain Score*

Res.	Pretest	Posttest	Post-pre	skor ideal (100-pre)	N gain skor	N gain skor (100%)
1	20	60	40	80	0.5	50
2	40	80	40	60	0.67	66.67
3	20	60	40	80	0.5	50
4	40	80	40	60	0.67	66.67
5	60	100	40	40	1	100
6	40	80	40	60	0.67	66.67
7	60	80	20	40	0.5	50
8	40	100	60	60	1	100
9	40	80	40	60	0.67	66.67
10	40	100	60	60	1	100
<b>Mean</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	<b>0.72</b>	<b>71.67</b>

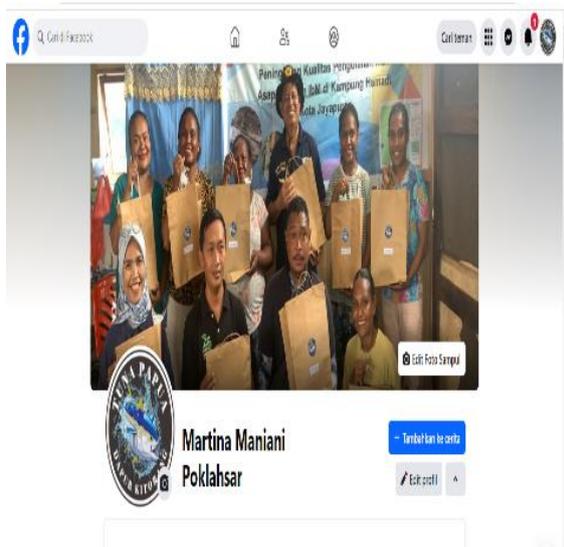
Sumber: Data yang diolah, 2024.

Berdasarkan perhitungan *N-Gain Score* diperoleh N-gain skor sebesar 71,67 dengan kategori cukup efektif, di mana jawaban POKLAHSAR Mama Papua yang diawali dengan *pre-test* dan *post-test* cukup efektif dalam pengetahuan tentang konsep pembukuan, tujuan, manfaat dan fungsi dari pembukuan. Diharapkan kedepannya POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi dapat lebih baik dalam membuat pembukuan kas secara sederhana demi pengembangan usaha mereka.

### Sosialisasi Penggunaan Media Digital

Pada era digital atau era informasi sekarang ini ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang semakin pesat. Perkembangan ini memiliki dampak semakin terbuka dengan tersebarnya informasi dan pengetahuan dari dan keseluruh dunia yang menembus batas jarak, tempat, ruang hingga waktu. Kenyataannya dalam kehidupan manusia di era digital ini tidak akan terlepas dengan teknologi (Anam *et al.*, 2021). Kemajuan teknologi yang saat ini terus berkembang, mendorong kita untuk meningkatkan keahlian dan kemampuan diri dalam penggunaannya. Sebagai manusia yang hidup di era digital seperti sekarang, akan terasa tertinggal apabila kita tidak mampu untuk menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman. Dengan adanya perkembangan dan kemajuan Sistem Teknologi Informasi yang begitu pesat dan cepat, diharapkan mampu membawa perubahan serta dampak positif dalam berbagai segi kehidupan dan khususnya untuk bidang industri dan perdagangan. Oleh sebab itu perlu membuat media sosial dalam memasarkan produk yang diproduksi secara *online* dan tidak *online* sehingga dapat menjangkau banyak konsumen.

Pembuatan media sosial (*Facebook, Twitter, Instagram* dan *Tik-Tok*) untuk POKLAHSAR Mama Papua perlu dilakukan dalam mempromosikan diversifikasi olahan produk perikanan dari komoditi ikan Tuna (*Thunnus albacares*) (Gambar 8). Strategi ini termasuk *digital marketing* yang perlu dilakukan untuk memasarkan produk olahan perikanan, sehingga bukan hanya di Kampung Hamadi atau di Kota Jayapura saja yang mengenal tentang olahan produk perikanan dari POKLAHSAR Mama Papua, namun diharapkan pemasarannya dapat terjangkau sampai di luar Kota Jayapura. Pemasaran secara *online* sebagai proses dalam membangun dan mempertahankan *customer relationship* dengan menggunakan media sosial dalam menukarkan ide, produk, dan jasa untuk bisa memenuhi kepuasan dari konsumen (pembeli).



Gambar 9. Pembuatan media sosial

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat kepada POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi dengan memberikan pelatihan dalam pembuatan ragam olahan produk perikanan. Ragam olahan produk perikanan yang telah dibuat seperti; Bakso, Abin, Suir-Suir dan Sambal yang dagingnya dari Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). Selanjutnya, membuat kemasan untuk ragam olahan perikanan dan tak lupa mengajarkan mitra tentang pentingnya membuat pembukuan secara sederhana dengan membuat pelaksanaan *pre test* dan *post test* tentang pengetahuan pembukuan. Kemudian sosialisasi tentang membuat NIB (Nomor Izin Berusaha) secara online dan melatih membuat media sosial dalam memasarkan ragam olahan produk perikanan, hal ini dilakukan untuk meningkatkan pendapatan POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anam, K., Mulasi, S., & Rohana, S. (2021). Efektifitas penggunaan media digital dalam proses belajar mengajar. *Genderang Asa: Journal of Primary Education*, 2(2), 76–87. <https://doi.org/10.47766/ga.v2i2.161>
- Bahtiar, P. M., Sirza, L. O. M. J., Salwiyah, P. A., Haslianti, P. H. Y. I., & Ishak, E. (2022). Meningkatkan nilai tambah komoditas ikan laut non ekonomi menjadi makanan pempek Palembang khas Sulawesi Tenggara. *Room of Civil Society Development*, 1(2), 181–187. <https://doi.org/10.59110/rcsd.v1i2.53>
- Buhari, N., Waspodo, S., Damayanti, A. A., Rahman, I., & Himawan, M. R. (2021). Pelatihan pengolahan produk perikanan bagi wanita pesisir di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(1), 29–35. <https://doi.org/10.29303/jppi.v1i1.40>
- Hudayana, B., Kutanegara, P. M., Setiadi, S., Indiyanto, A., Fauzanafi, Z., Nugraheni, M. D. F., Sushartami, W., & Yusuf, M. (2019). Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk pengembangan desa wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul. *Bakti Budaya*, 2(2), 3. <https://doi.org/10.22146/bb.50890>
- Kurniawati, P., Abiyu, R. N., Nurulm A. A., Trisnalia, N. S. V., Budianto, Z. A., Qolbu, W. S. A., & Puspa, A. D. (2023). Pembuatan nomor induk berusaha (NIB) sebagai dasar legalitas usaha pada UMKM di Kelurahan Sentul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (Pengabmas Nusantara)*, 5(2), 27–35. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v5i2.296>

- Lita, N. P. S. N., Arifah, N., & Supenti, L. (2023). Aksi penyuluhan diversifikasi pengolahan ikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga di Kecamatan Batang Kapas. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 17(2), 115–129.
- Marthalina, M., & Khairina, U. (2022). Sosialisasi dan pendampingan pembuatan nomor induk berusaha (NIB) melalui Online Single Submission (OSS) kepada pelaku usaha mikro di Desa Sukahayu Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Civitas Consecratio: Journal of Community Service and Empowerment*, 2(1), 51–63. <https://doi.org/10.33701/cc.v2i1.2523>
- Maryama, S. Y. P. I. I. (2018). Pelatihan pembuatan packaging dalam upaya meningkatkan penjualan produk UMKM di Kota Tangerang Selatan. *Sembadha*, 1(1), 156–159.
- Munaeni, W., Rombe, K. H., A, N., Nur, M., Rachman, R. M., Agam, B., Ikhsan, N., Sumarlin, S. G., Pariakan, A., Muchdar, F., Irawan, H., Rosalina, D., & Nurhayati, D. (2024). Potensi dan pengelolaan perikanan. *Kamiya Jaya Aquatic*, February, 203.
- Oktavia, M., Prasasty, A. T., & Isroyati. (2019). Uji normalitas gain untuk pemantapan dan modul dengan one group pre and post test. *Simposium Nasional Ilmiah Dengan Tema: Peningkatan Kualitas Publikasi Ilmiah Melalui Hasil Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, November, 596–601. <https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.439>
- Rahma, E. (2021). Efektifitas penggunaan metode penyuluhan sokratik-demonstrasi dalam peningkatan pengetahuan masyarakat dalam pencegahan penularan COVID-19. *Excellent Midwifery Journal*, 4(1), 83–90. <https://doi.org/10.55541/emj.v4i1.163>
- Rumahorbo, B. T., Abulais, D. M., Hamzah, H., Wambrauw, D. Z. K., Ilmu, J., Kimia, J., Fisika, J., Biologi, J., & Matematika, J. (2023). Peningkatan kualitas pengolahan ikan asap program PKM di Kampung Hamadi Kota Jayapura. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 7(3), 59–64.
- Sasarari, R. R., Fahrudin, A., & Zulfainarni, N. (2019). Tingkat pemanfaatan sumberdaya perikanan pelagis besar dan kesejahteraan rumah tangga nelayan di perairan Kota Jayapura, Provinsi Papua. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 9(4), 920–929. <https://doi.org/10.29244/jpsl.9.4.920-929>
- Supriadi, D., Nugraha, E. H., Widayaka, R., & Rena, R. (2021). Analisis nilai tambah (value added) usaha pemasaran dan pengolahan hasil perikanan di Kota Cirebon. *Jurnal Investasi*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/10.31943/investasi.v7i2.131>
- Tamari, A. M. Y. (2023). Prospek pengembangan usaha pengolahan ikan menurut perspektif Islam (Studi pada kelompok budidaya ikan Minasari di Desa Pulosari Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung). *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(1), 93–108.
- Tuhumena, L. C. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan black fishball di Hamadi, Kota Jayapura, Papua. *BALOB: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 39–52. <https://doi.org/10.30598/balobe.2.2.39-52>
- Vinet, L., & Zhedanov, A. (2011). Permen KP Nomor 30/Permen-KP/2014. *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 9–25. <http://www.fao.org/3/l8739EN/i8739en.pdf>