



JURNAL ABDI INSANI

Volume 11, Nomor 3, September 2024

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DALAM PENINGKATAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN DAN PEMASARAN IKAN DI PULAU HARAPAN KEPULAUAN SERIBU JAKARTA

*Empowering Women In Improving Fish Processing And Marketing Skills On The Harapan
Island Of The Thousand Islands, Jakarta*

Dwi Ernaningsih^{*1}, Achmad Budiman Sudarsono², Yosi Stefhani³

¹Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Universitas Satya Negara Indonesia

²Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Satya Negara Indonesia ³Program Studi
Manajemen Universitas Satya Negara Indonesia

Jl. Arteri Pondok Indah No. 11 Kebayoran Lama Jakarta Selatan 12240

*Alamat Korespondensi: dwiernaningsih@usni.ac.id

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



Kata Kunci :

*Pengolahan,
pemasaran,
ikan,
pemberdayaan
perempuan*

Abstrak :

Latar belakang: Pendapatan masyarakat Pulau Harapan masih sangat bergantung dari penangkapan ikan. Mereka belum mampu menambah pendapatan dari pengolahan ikan. Kelompok Pengolahan dan Pemasaran (Poklasar) "Kakap Merah" Pulau Harapan memiliki permasalahan: (1) Proses pengolahan ikan yang sederhana; (2) Hanya ada satu produk olahan ikan; (3) Kemasan produk yang sederhana; (4) Pemasaran yang terbatas; (5) Manajemen usaha yang sederhana; (6) Produk belum mendapat sertifikasi produk (SNI) dari Kementerian Kelautan dan Perikanan. Tujuan kegiatan: Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengolah dan memasarkan produk olahan ikan. Sehingga produk pengolahan ikan lebih beragam, higienis, menarik, dan menggunakan teknik pemasaran yang menjangkau pasar lebih luas. Metode kegiatan: Metode yang digunakan berupa sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan menguji pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan dengan kuesioner dilanjutkan uji statistik. Selanjutnya adalah uji organoleptik produk yang dihasilkan meliputi aspek rasa, kerenyahan dan warna produk. Hasil kegiatan: Ikan tenggiri sebagai bahan baku pembuatan pilus keju dan stik ikan dalam kondisi segar berdasarkan uji organoleptik tingkat memperoleh nilai 8,2. Pemahaman peserta pelatihan diperoleh hasil rata-rata pemahaman sebelum pelatihan cukup memahami dengan nilai rata-rata skor 2,81 (cukup mengetahui/mengerti) menjadi 4,48 setelah pelatihan. Kedua produk yang dihasilkan oleh 3 kelompok peserta memiliki nilai rata-rata untuk rasa 4, untuk kerenyahan 3,9 dan tampilan warna 4. Nilai ini bagus untuk para pemula yang baru mengolah 2 produk tersebut. Kemasan produk dan logo dibuat lebih



menarik dan melatih menggunakan instagram sebagai media promosi. Kesimpulan: Secara keseluruhan peserta pelatihan dapat membuat produk sesuai dengan arahan pelatih, dalam waktu yang singkat hasil olahannya cukup baik.

Key word :

Processing, marketing, fish, women empowerment

Abstract :

The income of the people of Harapan Island is still highly dependent on fishing. They have not been able to increase their income from fish processing. The Harapan Island "Red Snapper" Processing and Marketing Group (Polaksar) has problems: (1) Simple fish processing; (2) There is only one processed fish product; (3) Simple product packaging; (4) Limited marketing; (5) Simple business management; (6) Products have not received product certification (SNI) from the Ministry of Marine Affairs and Fisheries. The purpose of the activity is to increase knowledge and skills in processing and marketing processed fish products. So that fish processing products are more diverse, hygienic, attractive, and use marketing techniques that reach a wider market. The methods used were socialization, training, technology application, mentoring and evaluation. Evaluation was carried out by testing participants' understanding before and after training with a questionnaire followed by statistical tests. Furthermore, the organoleptic test of the resulting product includes aspects of taste, crispness and product color. Mackerel as a raw material for making cheese pilus and fish sticks in fresh conditions based on organoleptic test level obtained a score of 8,2. The average understanding of the trainees before the training was quite understanding with an average score of 2,81 (quite knowing/understanding) to 4,48 after the training. The two products produced by the 3 groups of participants had an average score for taste of 4, for crispness of 3,9 and color appearance of 4. These scores are good for beginners who have just processed the 2 products. Product packaging and logos were made more attractive and trainees used Instagram as a promotional medium. Overall, the trainees were able to make the products according to the trainer's directions, in a short time the processed results were quite good.

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

Ernaningsih, D., Sudarsono, A. B., & Stefhani, Y. (2024). Pemberdayaan Perempuan Dalam Peningkatan Keterampilan Pengolahan Dan Pemasaran Ikan Di Pulau Harapan Kepulauan Seribu Jakarta. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 1315-1323. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1945>

PENDAHULUAN

Karakteristik masyarakat pesisir umumnya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan; pendidikannya rendah; produktivitasnya sangat tergantung pada musim; terbatasnya modal usaha, kurangnya sarana penunjang, buruknya mekanisme pasar serta lamanya transfer teknologi dan komunikasi; pendapatan masyarakat pesisir menjadi tidak menentu; belum adanya pola kemitraan; mekanisme pasar yang berlaku cenderung merugikan; tingginya tingkat persaingan masyarakat dalam pemanfaatan dan penggunaan sumberdaya yang tersedia; serta teknologi masih sangat tradisional.

Kondisi masyarakat pesisir di atas terjadi pula di Pulau Harapan. Ketergantungan terhadap musim ikan berdampak pada pendapatan masyarakat. Hal ini berakibat diperlukannya upaya untuk menambah pendapatan masyarakat di luar musim ikan. Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah dengan pemberdayaan para istri nelayan dalam mencari tambahan pendapatan (Bawolye *et al.*, 2019). Kelompok Pengolahan dan Pemasaran (Polaksar) "Kakap Merah" Pulau Harapan beranggotakan ibu-ibu

pengolah hasil perikanan sebanyak 10 orang dengan tingkat pendidikan SD dan SMP, didirikan pada tanggal 27 Agustus 2020.

Jenis teknologi pengolahan yang digunakan oleh kelompok Kakap Merah manual dikarenakan masih menggunakan peralatan sederhana, sebagaimana terlihat pada Gambar 1. Selain manual, peralatan yang dimiliki masih terbatas. Mereka hanya memiliki satu unit mesin potong kerupuk atas nama kelompok. Kondisi ini berakibat pada lamanya proses pembuatan, sehingga kapasitas produksi terbatas. Pada tahun 2023 mendapatkan bantuan freezer 1 unit dari Dinas Kelautan dan Perikanan DKI Jakarta dengan kapasitas 100 kg. Sejak didirikan polaksar Kakap Merah belum pernah mendapatkan pelatihan pengolahan ikan terakhir tahun 2019 oleh Sudin KPKP Kepulauan Seribu.

Selain proses masih menggunakan peralatan sederhana, produksi yang dihasilkan masih sangat terbatas yaitu hanya kerupuk ikan saja (Gambar 2). Kerupuk ikan ini terbuat dari ikan tembang (Gambar 3) dan cendro (Gambar 4) hasil tangkapan pancing ulur. Berdasarkan kondisi tersebut, maka diperlukan adanya diversifikasi produk, karena akan menambah jenis produk yang dipasarkan, sehingga berpotensi menambah pendapatan dan menambah daya saing produk.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kerupuk Ikan dengan Teknologi yang Sangat Sederhana

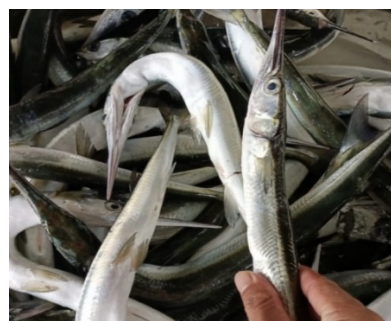
Kemasan produk dan label yang ada juga masih sangat sederhana dan kurang menarik (Gambar 2), meskipun sudah mendapatkan izin usaha: IUMK, Sertifikat Halal dan PIRT. Perlu dilakukan perbaikan kemasan dan logo produk. Selain itu strategi pemasaran produk tersebut masih dilakukan secara konvensional dijual di rumah anggota kelompok dan terbatas di Pulau Harapan, untuk itu diperlukan strategi pemasaran yang dapat menaikkan omzet penjualan dengan cara melakukan penjualan secara online.



Gambar 2. Krupuk Ikan



Gambar 3. Ikan Tembang



Gambar 4. Ikan Cendro

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra maka permasalahan yang dihadapi Polaksar Kakap Merah adalah:

1. Proses pengolahan ikan yang sangat sederhana
2. Hanya ada satu produk olahan ikan
3. Kemasan produk yang masih sangat sederhana
4. Pemasaran yang sangat terbatas
5. Manajemen usaha yang masih sangat sederhana
6. Produk belum mendapat sertifikasi produk (SNI) dari Kementerian Kelautan dan Perikanan

Berlatar belakang dari kondisi tersebut maka diperlukan upaya peningkatan pemberdayaan Polaksar Kakap Merah dalam hal produksi dan pemasaran produk olahan ikan. Diharapkan dengan adanya peningkatan keterampilan pengolahan dan pemasaran produk ikan dapat menambah pendapatan keluarga secara optimal. Hal ini sejalan dengan pendapat yang mengatakan bahwa perempuan nelayan ikut ambil bagian dalam menambah pendapatan keluarga selain menjalankan peran reproduksi yang berkaitan dengan pekerjaan rumah tangga, maupun sosial kemasyarakatan (Rahmani *et al.*, 2022; Haryanto, 2008; Nurlaili & Koeshendrajana, 2010; Nurlaili & Muhartono, 2017; Hartati *et al.*, 2020). Salah satu upaya peningkatan pendapatan keluarga nelayan adalah pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dan pemasaran.

Pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi Pemerintah Daerah dan masyarakat yang ada di Pulau Harapan Kepulauan Seribu Jakarta terutama dalam memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada.

- a. Solusi yang ditawarkan terhadap permasalahan produksi di atas adalah:
 1. Permasalahan proses pengolahan ikan yang sangat sederhana, solusinya adalah memberikan bantuan peralatan pengolahan ikan yang lebih modern. Beberapa peralatan yang direncanakan akan diberikan adalah *food processor*, ampia listrik, blender, dan beberapa peralatan lain yang berkualitas.
 2. Permasalahan hanya satu produk solusinya adalah pelatihan pengolahan ikan dengan penggunaan teknologi dan memberikan diversifikasi produk berupa pilus keju dan stik ikan.
 3. Permasalahan kemasan produk yang sangat sederhana, solusi yang diberikan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan pembuatan kemasan dan label yang lebih menarik.
- b. Permasalahan pemasaran yang sangat terbatas, solusinya adalah pelatihan strategi pemasaran kepada anggota kelompok dan membantu mereka mencari anggota baru yang memiliki kapasitas yang lebih mumpuni (usia dan pendidikan) untuk membantu pemasaran produk-produk tersebut. Pelatihan yang diberikan adalah membuat instagram yang terafiliasi dengan *link tree whatsapp* dan pembuatan *whatsapp* bisnis, serta pembuatan akun *market place*.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengolah dan memasarkan produk olahan ikan. Dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pengolahan, pengemasan produk kerupuk ikan yang higienis dan menarik. Selain itu akan diberikan pelatihan manajemen pengelolaan usaha dan teknik pemasaran agar jangkauan pasar menjadi lebih luas. Potensi membuat makanan dari ikan menjadi makanan yang berbeda akan menarik wisatawan. Diversifikasi produk olahan ikan segar menjadi suatu inovasi yang perlu dikembangkan di Pulau Harapan mengingat melimpahnya hasil tangkapan dan untuk memanfaatkan ikan yang murah harganya. Dampak kegiatan pemberdayaan perempuan nelayan melalui diversifikasi produk olahan ikan laut adalah:

- 1) Bergeraknya perekonomian
- 2) Pengurangan tingkat pengangguran perempuan
- 3) Peningkatan rasa percaya diri dalam berusaha
- 4) Kemandirian perempuan

METODE KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menggunakan metode sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi kepada mitra kelompok pengolahan dan pemasaran ikan (polaksar) serta keberlanjutan program. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi Polaksar Kakap Merah dalam bidang produksi:

- Sosialisasi dilakukan dalam bentuk pemberian materi terkait mutu dan tingkat kesegaran ikan, dan diversifikasi produk olahan ikan, serta media sosial instagram sebagai sarana promosi penjualan.
- Pemeriksaan tingkat kesegaran ikan tenggiri sebagai bahan baku produk olahan dengan menggunakan uji sensori terhadap kenampakan (mata, insang, lendir permukaan badan), daging, bau, dan tekstur mengacu pada Standar Mutu Ikan Segar (SNI 2729:2021). Dilakukan oleh 5 (lima)

orang panelis terdiri dari empat orang panelis terlatih dan satu orang panelis semi terlatih, dengan menggunakan *score sheet organoleptic test* dengan interval skala 1-9, dan syarat mutu organoleptik minimum adalah 7,0. Jika hasil uji menunjukkan nilai < 7, maka produk memiliki mutu rendah dan tidak sesuai dengan standar, kemudian jika menunjukkan nilai > 7 maka mutu ikan tergolong baik.

- Pelatihan pengolahan produk tambahan berupa pilus keju dan stik ikan dimaksudkan agar terdapat produk lain yang bisa menarik wisatawan, memanfaatkan sumber daya ikan yang ada sekaligus untuk tambahan pendapatan.
- Penerapan teknologi dimulai dari pembuatan lumatan daging ikan/surimi (Gambar 5), proses pencampuran (menggunakan *food processor*), pencetakan (menggunakan *Ampia Maker Fish Stick* listrik), penggorengan, dan pengemasan produk.
- Hasil produk pilus keju dan stik ikan tiap kelompok selanjutnya diuji rasanya, kerenyahan dan tampilan warna produk oleh enam orang panelis.
- Pendampingan dan evaluasi dilakukan dalam rangka memastikan target pelatihan tercapai. Pendampingan juga melibatkan tim penyuluh yang selama ini memberi penyuluhan berasal dari Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar dan Penyuluhan Perikanan (BRPBATPP) Bogor yang ditempatkan di Pulau Harapan.
- Keberlanjutan program juga menjadi prioritas dalam keberhasilan pengabdian masyarakat. Produk yang dihasilkan direncanakan akan dilanjutkan dengan perolehan sertifikat kelayakan produk dari Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP)

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah untuk:

- 1) Mitra polksar Kakap Merah: menyediakan tempat dan peserta pelatihan ibu-ibu pengolah ikan, dan membantu perijinan pada desa lokasi penyuluhan/pelatihan;
- 2) Mitra Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP), menyediakan nara sumber yang akan menjelaskan tentang mutu ikan dan pengolahan hasil perikanan serta memberi pelatihan pengolahan ikan;
- 3) Penyuluh dari Kabupaten Kepulauan Seribu dilibatkan dalam pendampingan pasca pelatihan.

Evaluasi pelaksanaan program

- 1) Evaluasi tahap awal dibagikan kuesioner kepada peserta pelatihan sebanyak 15 orang untuk diisi, tujuannya adalah untuk mengetahui wawasan dan kemampuan peserta sebelum mengikuti pelatihan (*pre test*) baik dalam hal mutu ikan, diversifikasi produk olahan ikan, pengelolaan usaha dan teknik pemasaran. Kuisoner dibuat dengan jawaban tertutup (digunakan skala likert 1 sampai 5) dan dilanjutkan dengan uji validitas dan realibilitas serta uji T menggunakan metode *Paired Sample t-Test* untuk menguji sampel yang berpasangan. *Paired Sample* adalah sebuah sampel yang sama namun mengalami dua perlakuan atau pengukuran yang berbeda (Fiolita, 2017). Teknik *Paired Sample t-Test* merupakan metode perhitungan statistik untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Selanjutnya data dianalisis menggunakan aplikasi SPSS (Sugiono & Susanto, 2017).
- 2) Evaluasi tahap akhir. Pada tahap akhir ini kepada peserta dibagikan kembali kuesioner (*post test*) yang sama pada tahap awal, tujuannya adalah untuk mengetahui kemampuan peserta sesudah mengikuti pelatihan (*post test*).
- 3) Monev internal dari LPPM USNI dilakukan selama pelaksanaan pengabdian masyarakat;
- 4) Monev eksternal dari Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Dikti.

Keberlanjutan program dievaluasi setelah kegiatan selesai, diharapkan tumbuh usaha diversifikasi olahan ikan yang dikelola secara profesional sehingga bisa membuka lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan anggota polksar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kualitas produk olahan sangat bergantung pada kualitas bahan baku dalam hal ikan. Ikan yang digunakan dalam pembuatan pilus keju ikan dan stik ikan adalah ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) yang diperoleh dari nelayan setempat. Ikan tenggiri ditangkap menggunakan alat tangkap pancing ulur, sehingga kualitas hasil tangkapannya bagus. Untuk memastikan kualitas ikan dilakukan uji sensori tingkat kesegaran ikan berdasarkan SNI 2729:2021. Aspek yang diamati meliputi kenampakan (mata, insang, lendir permukaan badan), daging, bau, dan tekstur. Berdasarkan uji sensori yang dilakukan oleh 5 (lima) orang panelis terhadap 6 (enam) ekor ikan tenggiri menunjukkan nilai 8,2 yang artinya ikan dalam kondisi segar. Tingkat kesegaran ikan merupakan indikator dari nilai nutrisi ikan, dimana ikan yang mengalami penurunan nutrisi. Berdasarkan hasil uji organoleptik tersebut menunjukkan bahwa ikan tenggiri mendapatkan penanganan yang baik. Penanganan yang baik berdampak pada fisikokimia dan nutrisi, sebagaimana disampaikan oleh Abraha *et al.*, (2018), yang menyatakan bahwa perubahan nutrisi terjadi akibat dari denaturasi protein, oksidasi lemak, dan sensory meliputi warna, tekstur dan kenampakan (Abraha *et al.*, 2018). Tingkat kesegaran ikan juga tergantung pada alat tangkap yang digunakan. Ikan tenggiri yang digunakan sebagai bahan baku berasal dari penangkapan yang menggunakan alat tangkap pancing ulur. Alat tangkap pancing ulur merupakan salah satu alat tangkap yang menghasilkan ikan berkualitas baik dibandingkan dengan alat tangkap yang menggunakan jaring seperti *purse seine* dan *gill net* (Kamaruddin *et al.*, 2019). Kemunduran mutu ikan terjadi karena ikan mengalami luka dan memar pada saat penangkapan. Hasil penelitian Lestari *et al.*, (2020), menunjukkan ikan tenggiri yang tertangkap dengan *purse seine* lebih segar dibandingkan dengan alat tangkap *gill net*.

Berdasarkan hasil test tingkat pemahaman peserta terkait materi penyuluhan yang meliputi cara menentukan ikan segar, ikan segar sebagai bahan baku produk olahan, pengetahuan tentang pembuatan pilus keju ikan dan stik ikan, cara pengemasan dan penyimpanan produk yang baik serta cara pemasaran produk olahan ikan menggunakan teknologi, sebelum dan sesudah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan terjadi perbedaan yang signifikan. Sebelumnya cukup memahami dengan nilai rata-rata skor 2,81 (cukup mengetahui/mengerti) menjadi 4,48 setelah pelatihan (antara mengetahui/mengerti dengan sangat mengetahui/mengerti), sebagaimana tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Perubahan Tingkat Pemahaman Peserta Pelatihan

Pertanyaan	Score penilaian	
	Sebelum	Sesudah
Apakah Anda mengetahui/mengerti cara menentukan ikan segar?	4,47	5,00
Apakah Anda mengetahui/mengerti bahwa bahan baku olahan ikan harus berasal dari ikan segar?	4,60	5,00
Apakah Anda mengetahui/mengerti teknik pembuatan pilus ikan?	1,60	4,27
Apakah Anda mengetahui teknik pembuatan stik keju ikan?	1,53	4,30
Apakah Anda mengetahui/mengerti cara pengemasan dan penyimpanan produk yang baik?	2,73	4,33
Apakah Anda mengetahui/mengerti cara pemasaran produk olahan ikan menggunakan teknologi?	1,93	3,93
Rata-rata	2,81	4,48

Keterangan score:

5 =Sangat mengetahui/mengerti

4 =Mengetahui/mengerti

3 =Cukup mengetahui/mengerti

2 =Kurang mengetahui/mengerti

1 = Sangat kurang mengetahui/mengerti



Hal itu menunjukkan bahwa pelatihan berpengaruh terhadap pemahaman peserta. Kondisi ini diperkuat dengan hasil statistik uji beda *paired sample t test* diperoleh nilai Sig sebesar 0,016 yang kurang dari 0,005 yang berarti bahwa terdapat perbedaan signifikan antara sebelum dan sesudah pelatihan, menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengaruh. Bukti berpengaruhnya pelatihan terhadap pemahaman para peserta juga dibuktikan dengan adanya perbedaan rata-rata pemahaman sebelum dan sesudah pelatihan. Rata-rata pemahaman peserta sesudah pelatihan mengalami peningkatan.

Selanjutnya hasil uji produk yang dilakukan secara organoleptik terhadap rasa, kerenyahan dan tampilan warna oleh 6 (enam) orang panelis pada setiap kelompok dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Produk Olahan Pilus Keju Ikan dan Stik Ikan

Kelompok	Jenis Produk: Pilus Keju Ikan			Rata-rata		
	Aspek					
	Rasa	Kerenyahan	Tampilan Warna Produk			
I	3,8	3,5	3,3	3,6		
II	4,2	4,0	4,4	4,1		
III	4,0	3,7	4,0	3,9		
Kelompok	Jenis Produk: Stik Ikan			Rata-rata		
	I	4,3	4,2		4,3	4,0
	II	3,8	3,8		4,0	3,9
	III	3,7	4,2		4,2	4,0

Pada Tabel 2 terlihat bahwa kelompok II menghasilkan pilus keju ikan yang paling enak rasanya, renyah dan tampilan warna produknya menarik, tidak terlalu kemerahan. Pada jenis produk stik ikan kelompok I dan III memperoleh skor yang sama yaitu empat yang artinya produknya memiliki rasa yang enak, renyah dan tampilan warna produk yang menarik. Kedua produk yang dihasilkan oleh 3 (tiga) kelompok peserta memiliki nilai rata-rata untuk rasa 4, untuk kerenyahan 3,9 dan tampilan warna 4. Nilai ini bagus untuk para pemula yang baru mengolah 2 produk tersebut. Secara keseluruhan peserta pelatihan dapat membuat produk sesuai dengan arahan pelatih, dalam waktu yang singkat hasil olahannya enak. Berikut adalah produk yang dihasilkan.



Gambar 5. Peserta Pelatihan yang Menampilkan Produk Pilus Keju Ikan



Gambar 6. Hasil Produk Pilus Keju dan Stik Ikan dari Ketiga Kelompok Peserta Pelatihan

Pada Gambar 6 terlihat bahwa kemasan produk dan logo dibuat lebih menarik sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Peserta juga diberikan pelatihan menggunakan instagram sebagai media promosi, sehingga diharapkan jangkauan pasar menjadi lebih luas lagi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul “Pemberdayaan Perempuan dalam Peningkatan Keterampilan Pengolahan dan Pemasaran Ikan di Pulau Harapan Kepulauan Seribu Jakarta” adalah (1) terjadi peningkatan pemahaman peserta pelatihan yang sebelum pelatihan mendapatkan skor 2,8 meningkat menjadi 4,48 pada setelah pelatihan; (2) peserta pelatihan dapat membuat produk sesuai dengan arahan pelatih, dalam waktu yang singkat hasil olahannya enak, renyah dan warna produk yang menarik disertai dengan kemasan produk yang menarik.

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat disarankan untuk dapat menggunakan bahan baku ikan selain tenggiri namun jenis ikan lain yang berdaging putih agar menjadi tidak tergantung pada satu bahan baku saja mengingat musim ikan yang berubah-ubah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abraha, B., Admassu, H., Mahmud, A., Tsighe, N., Shui, X. W., & Fang, Y. (2018). Effect of processing methods on nutritional and physico-chemical composition of fish: A review. *MOJ Food Processing & Technology*, 6(4), 376–382. <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2018.06.00191>
- Bawolye, N., Tambani, G. O., & Manoppo, V. E. N. (2019). Peran istri nelayan dalam meningkatkan pendapatan keluarga di Kelurahan Pasirpanjang Kecamatan Lembeh Selatan Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara. *Akulturas*, 7(2), 1373–1382. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/akulturas>
- Fiolita, N. E. (2017). Analisis perbedaan sebelum dan sesudah pelatihan modul 2000 karyawan PT. Fastfood Indonesia Tbk (KFC Adityawarman Surabaya) menurut persepsi kesetaraan gender.
- Hartati, S., Bayu, K., Mustari, E., Zulfan, I., Nurhayanti, Y., & Karim, E. (2020). Pemberdayaan perempuan nelayan melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan di Desa Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 9(4), 289–293. <https://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/31290/14462>
- Haryanto, S. (2008). Peran aktif wanita dalam peningkatan pendapatan rumah tangga miskin: Studi kasus pada wanita pemecah batu di Pucanganak Kecamatan Tugu Trenggalek. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Pembangunan*, 9(2), 216–227. <https://doi.org/10.23917/jep.v9i2.1025>
- Kamaruddin, T. R. F., & Ernaningsih, D. (2019). Analisis kualitas ikan hasil tangkapan pancing ulur dan bubu di Pulau Tidung, perairan Kepulauan Seribu DKI Jakarta. *Jurnal Satya Minabahari*, 4(2), 101–114. <https://satyaminabahari.org/index.php/jism/article/view/68>

- Lestari, D., & Limbong, M. (2020). Analisis mutu dan efektifitas penangkapan ikan tenggiri dengan alat tangkap purse seine dan jaring insang (Gill net) di PPN Pekalongan. *Jurnal Satya Minabahari*, 5(2), 94–101. <https://doi.org/10.53676/jism.v4i2.68>
- Nurlaili., & Koeshendrajana, S. (2010). Peran perempuan Bajo dalam rumah tangga perikanan tangkap di Wuring, Kecamatan Alok Barat, Kabupaten Sikka, Propinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 5(2), 199–210. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v5i2.5801>
- Nurlaili., & Muhartono, R. (2017). Peran perempuan nelayan dalam usaha perikanan tangkap dan peningkatan ekonomi rumah tangga pesisir Teluk Jakarta. *Jurnal Bijak dan Riset Sosek Kelautan dan Perikanan*, 12(2), 203–212.
- Rahmani, U., Patanda, M., Ernaningsih, D., Telussa, R. F., Limbong, M., & Stefhani, Y. (2022). Pengelolaan keuangan nelayan kerang hijau di Desa Ketapang, Kecamatan Mauk Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. *Community Service and Social Work Bulletin*, 2(1), 63–123. <https://jurnal.umt.ac.id/index.php/CSWB/article/view/7563/3850>
- Sugiyono., & Susanto, A. (2017). *Cara mudah belajar SPSS dan LISREL: Teori dan aplikasi untuk analisis data penelitian*. Bandung: Alfabeta.