

Sosialisasi Produksi dan Strategi Pemasaran Olahan Ikan Bagi Istri Nelayan Majelis Taklim Alhidayah Oesapa Kupang

Muntasir Muntasir¹, Pius Weraman², Sri Prilmayanti Awaluddin³, Nadra Aga Iryani⁴

^{1,4}Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana, Indonesia

²Program Studi Manajemen. Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia, Indonesia

³Mitra Usaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Aisyah Kupang, Nusa Tenggara Timur, Indonesia

Email: ¹Muntasir@sfaf.undana.ac.id, ²piusweraman@staf.undana.ac.id, ³sri@nobel.ac.id,

⁴iryananadra@gmail.com

Abstract

The purpose of this Community Service is the socialization of diversified processed fish products and the marketing of the results. The priority problems of the fishing community in Oesapa Kupang, especially housewives and fishermen's wives, are the diversification of processed fish products that have a selling value, the importance of processing fish in the form of production of fish nuggets, fish jerky, and fish floss in increasing the income of fishermen's households. Methods of activities in the form of Education and Service to the Community by carrying out activities in work stages to facilitate implementation and evaluation, namely: 1. Activity Preparation Stage; 2. Activity Implementation Stage; 3. Activity Monitoring and Evaluation Stage. The results of the activity showed that the fishermen's wives who were also members of the Al Hidayah Oesapa Kupang religious assembly group had the motivation to increase their knowledge and skills in producing processed fish in the form of fish floss, fish nuggets, and fish jerky which were supported by evaluation results showing good ratings. From the results of this PKM activity, it was concluded that the outreach activities and marketing strategies for processed fish for fishermen's wives, the Taklim Assembly Group succeeded in motivating to produce processed fish in the form of fish floss, fish nuggets, fish jerky, and opened up income opportunities for fishermen's mothers or fishermen's wives. to market processed fish products. It needs the support of various parties to increase the diversification of processed fish and increase the income of Oesapa beach fishermen.

Keywords: Socialization, Marketing, Processed Fish, Kupang

Abstrak

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sosialisasi produk diversifikasi olahan ikan dan pemasaran hasil. Prioritas permasalahan masyarakat nelayan Oesapa Kupang utamanya ibu rumah tangga istri nelayan adalah belum dioptimalkannya produk diversifikasi olahan ikan yang memiliki nilai jual, pentingnya pengolahan ikan dalam bentuk produksi Nugget Ikan, Dendeng ikan dan Abon Ikan dalam peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan. Metode kegiatan bentuk Pendidikan dan Pelayanan Kepada Masyarakat dengan melakukan aktivitas kegiatan dalam tahapan kerja untuk dapat memudahkan pelaksanaan dan evaluasinya, yaitu :1. Tahap Persiapan Kegiatan; 2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan; 3. Tahap Monitoring dan Evaluasi Kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para istri nelayan yang juga kelompok majelis taklim Al Hidayah Oesapa Kupang mempunyai motivasi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memproduksi olahan ikan berupa abon ikan, nugget ikan dan dendeng ikan yang didukung hasil evaluasi menunjukkan penilaian baik. Dari hasil kegiatan PKM ini diperoleh kesimpulan bahwa kegiatan sosialisasi dan strategi pemasaran olahan ikan bagi istri nelayan Kelompok Majelis Taklim berhasil memberikan motivasi untuk memproduksi olahan ikan berupa abon ikan, nugget ikan, dendeng ikan, dan membuka peluang penghasilan bagi ibu-ibu nelayan atau istri nelayan untuk memasarkan produksi olahan ikan. Perlu dukungan berbagai pihak untuk meningkatkan diversifikasi olahan ikan dan meningkatkan pendapatan nelayan pantai Oesapa.

Kata Kunci : Sosialisasi, Pemasaran, Olahan Ikan, Kupang

A. PENDAHULUAN

Ikan sebagai sumber protein tinggi selain daging dan sumber hewani lainnya. Protein sangat penting bagi tubuh, untuk memperbaiki jaringan yang rusak dan membentuk jaringan baru (Almatsier, S. Soetardjo, S. Soekantri, M, 2011). Ikan laut diketahui sebagai salah satu sumber gizi yang disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat untuk sumber protein hewani, juga sebagai komoditi ekspor. Ikan segar baik ikan laut dan air tawar cepat terdegradasi oleh mikroorganisme sehingga kerusakan secara kimia dan enzimatik dibandingkan dengan bahan makanan lain. Mikroorganisme seperti Bakteri, perubahan kimiawi, dan enzimatik pada ikan yang mati mengubah protein ikan menjadi hasil degradasi peruraian kimiawi dan mikrobiologi berupa perubahan bau dan ketengikan ikan. Olehnya itu dibutuhkan diversifikasi produk olahan ikan sehingga dapat mengawetkan ikan dalam waktu lama seperti ikan kaleng ataupun ikan kering, salah satu diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan ataupun produk nugget ikan (H. Kusumayanti, dkk, 2011)

Manfaat mengkonsumsi ikan antara lain : mampu memenuhi kebutuhan sepuluh asam lemak yang dibutuhkan oleh tubuh, mampu mengurangi dan menurunkan tekanan sistolik dan diastolik darah, mengurangi dan menurunkan kadar lemak dalam darah, menurunkan dan mengurangi bobot tubuh, menjadi nutrisi pertumbuhan sel otak dan kecerdasan, mampu menyehatkan mata, mampu mengurangi efek penuaan kulit, serta mencegah penyakit metabolisme dan tumor seperti penyakit jantung koroner, kanker pada payudara, dan tumor pada prostat (WHO, 2003)

Dari observasi lapangan dan hasil wawancara yang dilakukan pada nelayan ikan di Oesapa Kupang NTT dapat diidentifikasi berbagai persoalan yang menjadi permasalahan antara lain : 1. Nelayan dapat melakukan penangkapan ikan yang berlebih pada musim tertentu; 2. Pendapatan keluarga dari hasil penangkapan ikan kadang tidak mencukupi; 3. Hasil penangkapan ikan berlebih hanya dikeringkan dengan cara tradisional; 4. Belum adanya informasi dan pendampingan dalam pengolahan ikan dalam bentuk produk lain dan Hiegienitas produksi, pengemasan dan Pemasaran produk; 5. Belum dioptimalkannya produk diversifikasi olahan ikan dalam bentuk sediaan lain yang memiliki nilai jual dan 6. Pentingnya pengolahan ikan dalam bentuk produksi Nugget Ikan, Dendeng ikan dan Abon Ikan dalam peningkatan pedapat rumah tangga nelayan.

Menurut Muntasir, dkk (2019), Universitas Nusa Cendana harus mampu menjadi pelopor dalam pengentasan masalah di provinsi Nusa Tenggara Timur di lingkungan sekitarnya baik bidang social dan budaya, ilmu pengetahuan dan lainnya (Muntasir et.all, 2019)

Universitas Nusa Cendana memiliki kewajiban untuk memberikan solusi bagi berbagai permasalahan lingkungan. Hal ini terkait posisinya sebagai lembaga penghasil tenaga ilmiah. Masyarakat ilmiah dinilai memiliki kemampuan untuk menerapkan dan mengembangkan iptek. Tujuan utamanya adalah meningkatkan taraf kehidupan masyarakat, yang dapat dicapai melalui peningkatan nilai tambah ekonomi (<http://undana.ac.id>)

Berdasarkan fenomena di atas perlu dilakukan pengabdian masyarakat berupa pemberdayaan masyarakat. Penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dan seni bagi masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan penerapan teknologi tepat guna, mudah dikerjakan dan dapat dilakukan, dalam hal ini menyusun kegiatan dalam bentuk program kemitraan masyarakat. Lokasi yang menjadi obyek kegiatan adalah pesisir pantai Oesapa Kupang. Pada lokasi ini terdapat perkampungan nelayan Oesapa.

B. PELAKSAAN DAN METODE

Metode Penerapan program kemitraan masyarakat yang didesain dilakukan dengan langkah-langkah kegiatan dimodifikasi dari Muntasir (Muntasir, dkk., 2018). dan mengikuti hasil pengabdian masyarakat Menurut Pius Weraman, Muntasir, Lewi Jutomo, Harijono (Pius Weraman. et. Al., 2019) Metode program kemitraan masyarakat ini juga didasari dari pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dan mengikuti metode yang dimodifikasi Muntasir dan Pius Weraman., 2018), (Mustakim, et. al., 2019)], dilakukan dengan langkah-langkah Kegiatan Dalam bentuk "**Pendidikan dan Pelayanan Kepada Masyarakat**" dengan melakukan aktivitas kegiatan yang direncanakan dalam beberapa tahapan kerja untuk dapat memudahkan pelaksanaan dan evaluasinya. Tahapan-tahapan yang dimaksud sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan Kegiatan

Pada tahap ini tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak terkait, pengurusan surat pelaksanaan kegiatan, penyampaian kepada pihak pengurus majelis taklim, permohonan penggunaan fasilitas Gedung pertemuan masjid Al Hidayah serta persiapan material alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan kegiatan

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini setelah dilakukan pertemuan dengan pengurus majelis taklim Alhidayah Oesapa Kupang disepakati waktu pelaksanaan pada hari Selasa 29 September 2020 pada pukul 15.00 wita – selesai bertempat di Gedung rapat pertemuan masjid Al Hidayah Oesapa Kupang

Selanjutnya disediakan semua alat dan material yang dibutuhkan untuk kegiatan ini termasuk masker, handsaniter dan juga penerapan protokol Kesehatan karena masih berstatus PPKM. Selanjutnya dilakukan beberapa kegiatan sebagai berikut :

1. Melakukan kegiatan ceramah, sosialisasi, penyuluhan tentang produksi olahan ikan termasuk gizi keluarga dan pemenuhan protein untuk keluarga
2. Penyampaian materi pengolahan nugget ikan, dendeng ikan dan abon ikan dengan peralatan sederhana dan higienis.
3. Melakukan sosialisasi pemasaran dan menjelaskan manfaat ekonomi dalam bentuk memberikan alternatif usaha baru khususnya dalam pembuatan produk abon ikan, nugget ikan, dendeng ikan untuk mendapatkan penghasilan tambahan bagi ibu rumah tangga nelayan.
4. Melakukan demonstrasi produk abon ikan, nugget ikan dan dendeng ikan dalam bentuk produk jadi
5. Melakukan uji organoleptik produk olahan ikan sesuai materi sosialisasi yang disampaikan

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Pada tahap ini aktivitas yang dilakukan adalah

1. Melakukan monitoring tiap kegiatan pelatihan dan evaluasi pra dan post kegiatan pengolahan nugget ikan, pengolahan dendeng ikan, pengolahan abon ikan
2. Melaksanakan evaluasi akhir kegiatan PKM

Melakukan kerjasama antara mitra kelompok majelis taklim Al Hidayah dan tim pelaksana kegiatan dalam bentuk keberlanjutan kegiatan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kemitraan masyarakat ini telah dilakukan atas Anggaran Universitas Nusa Cendana sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Pada LP2M Universitas Nusa Cendana dengan Nomor 116/UN15.19/PM/2020 Tanggal : 5 Mei 2020. selesai pada akhir Oktober 2020.

Secara umum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar, tidak adanya kendala, penyampaian materi secara langsung dan menggunakan materi yang dibagikan kepada peserta.

Berdasarkan hasil rekapan kehadiran peserta tercatat yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 35 peserta ibu-ibu atau istri nelayan yang merupakan anggota majelis taklim Al Hidayah Oesapa dan warga sekitar masjid Al Hidayah Oesapa Kupang. Kegiatan ini dibuka oleh Ketua Pengurus Masjid Al hidayah bapak H. Alimuddin, S.E (gambar 1) selanjutnya dilakukan pemaparan materi sosialisasi Produksi olahan ikan disertai produk olahan ikan dan materi strategi pemasaran produk olahan ikan, uji organoleptik produk dan terakhir adalah sumbang saran dari peserta kegiatan pengabdian ini (gambar 2 s/d gambar 8).



Gambar 1. Pembukaan kegiatan oleh ketua yayasan Masjid Al Hidayah Oesapa Kupang Bapak H. Alimuddin, SE



Gambar 2. Pembagian materi kegiatan pada peserta ibu-ibu anggota majelis taklim al hidayah Oesapa Kupang



Gambar 3. pada peserta ibu-ibu anggota majelis taklim al hidayah Oesapa Kupang mengikuti dengan cermat sosialisasi yang diberikan oleh narasumber



Gambar 4. pada peserta ibu-ibu anggota majelis taklim al hidayah Oesapa Kupang mengikuti dengan cermat sosialisasi yang diberikan oleh narasumber Produksi dan Pemasaran olahan ikan



Gambar 5. pada peserta ibu-ibu anggota majelis taklim al hidayah Oesapa Kupang mengikuti dengan cermat sosialisasi yang diberikan oleh narasumber Produksi dan Pemasaran olahan ikan



Gambar 5. pada peserta ibu-ibu anggota majelis taklim al hidayah Oesapa Kupang mengikuti dengan cermat sosialisasi yang diberikan oleh narasumber Pemasaran olahan ikan

Gambar 6. Ibu-ibu peserta sosialisasi penyuluhan bersama pelaksana kegiatan, narasumber, ketua yayasan masjid setelah kegiatan PKM



Gambar 7. Produk Olahan ikan, Abon ikan, Nugget ikan dan Dendeng Ikan untuk sosialisasi kegiatan

Produk yang dihasilkan untuk bahan simulasi





Gambar 8. Produk Abon ikan, Nugget ikan dan Dendeng ikan

Pada sosialisasi produksi olahan ikan ini diberikan materi tentang cara pembuatan Abon ikan, Nugget ikan dan dendeng ikan. dan materi strategi pemasaran olahan ikan yang disampaikan oleh Narasumber adalah ibu Ir. Nadra Aga Irsyani, M.Si dan Dr. Muntasir, S.Si., Apt., M.Si.

Sosialisasi Produksi Olahan Ikan

Pada sosialisasi produksi olahan ikan diberikan cara memproduksi olahan ikan dan juga diberikan simulasi produksi dan uji coba produk olahan ikan. Adapun materi yang diberikan penyampaian informasi cara pengolahan dan pembuatan abon ikan, nugget ikan dan dendeng ikan sebagai mana resep yang dituliskan sebagai berikut :

Resep Abon Ikan

Bahan

Ikan isi/daging 1 kg direbus, Bawang merah 100 gram, bawang putih 50 gram, Ketumbar 10 gram Gula pasir 250 gram, Garam secukupnya, Santan kelapa 1 gelas dari 1 buah kelapa, Minyak goreng 2 liter, Lombok besar 100 gram, Jahe 1 ruas, Lengkuas 2 ruas, Sereh 2 batang, Asam gula jawa secukupnya, Daun jeruk 10 lembar, Kunyit 2 ruas, Lada 10 gram dan Gula lempeng 100 gram

Cara membuat

- Ikan di rebus, setelah masak dihaluskan
- Semua bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis dengan minyak goreng sampai kuning ditambahkan garam, gula pasir, gula lempeng dan air asam, masukan daun jeruk, ditumis sampai wangi
- Masukan santan
- Masukan ikan yang sudah dihaluskan
- Masak sambil diaduk duk supaya jangan hangus, sampai kering
- Goreng ke dalam minyak goreng sampai berwarna coklat dan garing/crispy
- Angkat, masukan dalam spinner, diputar sampai kering
- Setelah kering, dinginkan dan dikemas

Resep Nugget Ikan

Bahan

Ikan isi/daging 1 kg dihaluskan, Daun bawang kecil 50 gram diiris halus, Daun sop 50 gram diiris halus, Wortel parut 200 gram, Bawang putih 6 siung dihaluskan, Terigu 100 gram, Garam 1 sdt, Merica/lada halus 1 sdt, Gula pasir 1sdt, Telur 2 btr, Susu cair 120 ml, Tepung roti 1/2kg, Minyak goreng 1 ltr

Cara membuat

- Campurkan bahan-bahan, aduk sampai rata, kecuali telur, terigu dan tepung roti

- Masukan dalam loyang yg sudah diolesi dgn minyak, kukus selama 30 menit, angkat, dinginkan, potong-potong sesuai selera
- Caranya menggoreng : kocok telur 2 butir (kuning + putih), celupkan potongan nugget ke dlm telur guling ke tepung terigu, celup lagi ke telur dan guling lagi ke tepung roti simpan dalam kulkas selama 2 jam, kemudian digoreng
- Hidangkan

Dendeng Ikan

Bahan

Ikan isi/daging/ekor 1 kg, Jeruk nipis 2 buah, Ketumbar 2 sendok makan, Jintan ¼ sendok makan, Bawang putih 5 siung, Garam secukupnya, Irisan gula jawa 5 sendok makan, Air secukupnya.

Cara membuat

- Ikan dibersihkan, difillet tipis/dibelah tipis, disiram dengan perasan air jeruk nipis, dibiarkan 5 – 10 menit, supaya ikan jangan hancur, kemudian dicuci lagi
- Haluskan semua bumbu2, kemudian diberi air asam, cicipi rasanya
- Balurkan bumbu2 halus ke seluruh permukaan daging ikan, dibiarkan beberapa menit
- Dijemur di panas sambil dibolak balik sampai agak kering/kering
- Digoreng

Materi Pemasaran Produk

Penyampaian materi produk pada kegiatan ini ditekankan pada aspek produk olahan ikan setelah diproduksi akan dipasarkan atau dijual pada konsumen yang tertarik dan biasa mengkonsumsi olahan ikan, olehnya itu pemasaran bisa dilakukan secara langsung dan tidak langsung pada konsumen. Pemasaran secara langsung bisa dilakukan pada konsumen yang terdekat dijangkau atau dari rumah ke rumah konsumen yang membutuhkan produk olahan ikan. Tetapi juga bisa dilakukan dengan pemasaran tidak langsung dengan cara menawarkan produk pada aplikasi yang terdapat pada alat komunikasi android ataupun headphone.

Pemasaran menurut Kothler dan Amstrong adalah sebuah proses sosial manajerial, dimana individu-individu dan kelompok-kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan mereka inginkan, melalui penciptaan dan pertukaran produk serta nilai dengan pihak lain.

Menurut Kotler Pemasaran adalah proses sosial dan manajerial dengan mana seseorang atau kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan dan pertukaran produk yang bernilai dengan yang lain (Kotler, P. et.al., 2000) Pemasaran adalah suatu aktivitas yang bertujuan mencapai sasaran perusahaan, dilakukan dengan cara mengantisipasi kebutuhan pelanggan atau klien serta mengarahkan aliran barang dan jasa yang memenuhi kebutuhan pelanggan atau klien dari perusahaan (Cannon, Joseph P. et.al., 2009)

Bauran pemasaran produk ditelaah melalui pendekatan 4 P (*Product, Price, Place, dan Promotion*). Agar produk yang akan dipasarkan tersebut cepat direspon oleh masyarakat dan memiliki nilai jual cepat maka dapat dilakukan penjualan dengan menggunakan aplikasi yang tersedia saat ini semisalnya dengan WhatsApp, Facebook, Instagram. Dalam pemanfaatan aplikasi tersebut maka yang diperhatikan adalah cara foto produk yang akan dipasarkan dan kandungan konten-konten yang menggungah pembaca untuk memesan produk yang dipasarkan tersebut.

Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan tentang pengolahan dan produksi ikan kepada ibu-ibu nelayan atau istri nelayan yang menjadi anggota kelompok majelis taklim sebagai salah satu cara meningkatkan keterampilan, pengetahuan dan juga penghasilan keluarga nelayan. Juga memberikan informasi cara dan bentuk pemasaran yang dapat dilakukan Ketika hasil olahan ikan tersebut tersedia untuk dipasarkan.

Pengabdian ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan Sri Prilmayanti Awaluddin dkk, (2022) yang menjelaskan bahwa Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan tentang pembuatan sederhana, pemasaran dan menghasilkan produk olahan nugget sayur organik sebagai salah cara membentuk wirausaha baru. Adanya kelompok masyarakat di Kelurahan Bonto Langkasa Kabupaten Pangkep utamanya remaja putri dan ibu rumah tangga yang mampu mengolah dan memproduksi Nugget sayur organik yang dapat

dikonsumsi dapat meningkatkan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan masyarakat jika dipasarkan. Kontribusi dari pengabdian ini adalah produk nugget sayur organik yang berkualitas, bersih, dan aman untuk dikonsumsi dan dipasarkan (Sri Prilmayanti Awaluddin, et. al. 2022)

Menurut Suwitari dkk (2018) bahwa Nugget merupakan salah satu produk pangan cepat saji yang saat ini dikenal baik oleh masyarakat. Nugget, seperti juga sosis, burger, dan corned, telah menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai produk pangan yang praktis. Nugget terbuat dari daging cincang yang telah dibumbui dan biasanya dibentuk menjadi bulat, stik atau bentuk lain. Saat ini nugget ayam adalah salah satu produk unggas yang cukup populer. Di sisi lain meningkatnya kesadaran masyarakat tentang gizi dan kesehatan mendorong masyarakat untuk hidup lebih sehat dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi dan mempunyai efek menyehatkan. Kondisi ini harus disadari dan segera direspon oleh produsen, tidak terkecuali oleh industri chicken nugget. Salah satu upaya untuk memenuhi keinginan konsumen adalah upaya pengembangan produk baru dan inovasi teknologi (Suwitari, dkk., 2018)

Berdasarkan tabel 1 di bawah ini menunjukkan bahwa Dari hasil pre test dan post test yang diberikan menunjukkan adanya peningkatan hasil penilaian yang semula rentang 50 – 100% setelah pelaksanaan kegiatan penilaian yang diberikan 100%. Adapun evaluasi sesudah kegiatan dilakukan dengan meminta tanggapan dan saran dari para peserta yang mana menunjukkan sebagian besar peserta memberikan tingkat kepuasan terhadap materi yang disampaikan oleh tim pelaksana dan juga memberikan penghargaan kepada tim atas pelatihan produksi yang dibawakan oleh tim pelaksana

Tabel 1. Aspek penilaian terhadap aktivitas yang diberikan pada PKM

Aktivitas yang diukur	Penilaian yang diberikan					
	Sebelum Pelaksanaan Kegiatan			Setelah Pelaksanaan Kegiatan		
	Kurang	Cukup	Baik	Kurang	Cukup	Baik
1. Pengabdian dengan topik ini apakah pernah dilakukan	100	0	0	0	0	100
2. Materi Pembuatan Abon ikan	80	10	10	0	0	100
3. Materi Pembuatan Nugget ikan	80	10	10	0	0	100
4. Materi Pembuatan Dendeng Ikan	70	0	30	0	0	100
5. Materi Pemasaran Produk	80	10	10	0	0	100
6. Cara Penyajian Materi	50	40	10	0	0	100
7. Kehadiran	100	0	0	0	0	100
8. Keaktifan bertanya	0	0	0	0	0	100
9. PKM ini memberikan manfaat	50	40	10	0	0	100
10. Perlu kegiatan PKM lain	50	40	10	0	0	100

Dari uraian yang dipaparkan di atas menunjukkan bahwa para pekerja hasil laut terutama nelayan dan pedagang ikan termasuk istri dan keluarga nelayan perlu diberikan informasi, sosialisasi, percontohan dan pendampingan tentang perlakuan dan tahapan pada pengolahan ikan yang diolah menjadi produk lain yang disukai masyarakat seperti abon dan dendeng ikan. Perlunya diversifikasi olahan ikan selain menjaga mutu dan tersedianya olahan ikan, hal ini dimaksudkan agar ikan hasil penangkapan baik itu ikan air tawar maupun ikan yang diperoleh dari laut akan terjadi perubahan kimiawi dan mikrobiologi karena adanya peruraian enzim akibat kerja mikroba, oksidasi pada gugus ikatan panjang karboksilat dan fase hidup mikroorganisme apabila tidak ditangani dalam waktu tertentu dengan pengolahan yang tepat dan efisien (Annytha Detha, dkk., 2018)

D. PENUTUP

Dari hasil kegiatan PKM ini dapat diambil suatu kesimpulan bahwa kegiatan Sosialisasi Dan Strategi Pemasaran Olahan Ikan Bagi Istri Nelayan Kelompok Majelis Taklim Al Hidayah Oesapa Kupang NTT memberikan motivasi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memproduksi olahan ikan berupa abon ikan, nugget ikan dan dendeng ikan hal ini didukung oleh bahan baku utama ikan mentah yang dihasilkan para nelayan. Juga membuka peluang penghasilan bagi ibu-ibu nelayan atau istri nelayan untuk memasarkan produksi olahan ikan dengan pemberian pengetahuan strategi pemasaran produk. Beberapa tindak lanjut masih diperlukan, antara lain pendampingan dalam produksi massal hasil olahan ikan pada kelompok yang terbentuk dan diperlukan kadesain model atau prototipe alat yang dapat digunakan untuk membantu pada proses produksi olahan ikan yang masih dikerjakan secara manual pada saat sosialisasi ini

seperti adanya mesin pengurangan produk minyak ataupun desain pengering untuk dendeng dihasilkan agar tidak terkontaminasi dengan material lain atau hewan pada saat pengeringan di bawah sinar matahari sebelum dikonsumsi.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada Rektor dan jajaran pimpinan Universitas Nusa Cendana, pimpinan LP2M, dan Dekan FKM, yang memberikan dukungan dan finansial untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini. Juga pada mitra kelompok Majelis Taklim Al Hidayah dan warga masyarakat yang berpartisipasi dalam PKM ini, yang telah membantu dan mendukung pelaksanaan kegiatan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. Soetardjo, S. Soekantri, M. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan..* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 30-36
- Henry Kusumayanti, Widi Astuti, RTD. Wisnu Broto. 2011. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi Vol. 16 No. 3 Periode April 2011 - Oktober 2011.*
- WHO. 2003. Diet, Nutrition, and The Prevention of Chronic Disease, Technical Report Series 916 of a Joint FAO/WHO Expert Consultation, WHO, Genewa.
- Muntasir, Lewi Jutomo., Ali Warsito., Hyronymus Djati., Eddy H. Ismail., Caro David Hadel Edon. 2019, “Peningkatan Kualitas, Promosi dan Diversifikasi Pemasaran Produksi Alat Musik Sasando Tradisional dan Elektrik sebagai Upaya Melestarikan Budaya Lokal Nusa Tenggara Timur”. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat) Vol. 3 No. 1 Maret 2019 – e. ISSN: 2550-0821 hal. 1-9* <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/198/126>
- Profile Universitas Nusa Cendana, <http://undana.ac.id>
- Muntasir., Sigit Purnawan., Mustakim Sahdan. 2018, “Penerapan Alat Peniris Serbaguna Model Silinder Sistem Sentrifuse Untuk Meningkatkan Mutu Dan Higienis Produk Kerupuk Jagung Kelimutu Sikumana Kota Kupang” *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat) Vol. 2 No. 1 Maret 2018 – e. ISSN: 2550-082. Hal. 50-55* <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/481/292>
- Pius Weraman, Muntasir, Lewi Jutomo, Harijono. 2019. Alat Pengering Model Rak Bersusun Sistem Kolektor Plat Datar Sumber Energi Panas Matahari Untuk Meningkatkan Mutu Dan Higienis Produk Industri Kecil Kerupuk Dan Jagung Marning Usaha Sima Indah Kupang. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat) Vol. 3 No. 1 Maret 2019 – e. ISSN: 2550-0821 hal. 88-94.* <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/198/126>
- Muntasir dan Pius Weraman. 2018, ”Pengurangan Kadar Minyak Pada Abon Ikan Produksi Savitri Dan Tiaras Dengan Penerapan Alat Peniris Serbaguna Di Kota Kupang” *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat) Vol. 2 No. 2 Oktober 2018 – e. ISSN: 2550-0821 Forum Dosen Indonesia (FDI) - DPD Jatim. Hal. 20-27.* <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/482/293>
- Mustakim Sahdan, Sigit Purnawan, Muntasir, Hari Rarindo., Sri Prilmayanti 2018, “Penerapan Mesin Pengaduk Adonan dan Etalase Produk Pada Usaha Pembuatan Kue Ulenan dan Donat di Pasar Tradisional Penfui Kota Kupang *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat) Vol. 2 No. 2 Oktober 2018 – E. ISSN: 2550-0821 hal. 28-34* <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/482/293>
- Kotler, P., Ang, S. H., Leong, S. M., & Tan, C. T. 2000. Manajemen pemasaran perspektif asia. *Fandy Tjiptono (Penerjemah). Andi, Yogyakarta. 12*
- Cannon, Joseph P., Perreault, William D., McCarthy, E. Jerome. 2009. Pemasaran Dasar : Pendekatan Manajerial. Jakarta. Salemba Empat. Hal 8

Sri Prilmayanti Awaluddin, Abdullah, Indrawan Azis, Nurani, Muntasir. Pelatihan Produksi dan Pemasaran Produk Nugget Nabati untuk Membentuk Wirausaha Baru di Bonto Langkasa Kabupaten Pangkep . *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, Vol. 3, No. 2 (Agustus 2022) E-ISSN : 2722-5097 Pg : 221-232 <https://ejournal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index>

Suwitari, N. K. E., Yudiastari, N. M., & Suariani, L. 2018. PKM Pembuatan Aneka Nugget di KWT Teratai 8 dan 9 Dusun Segah Desa Asahduren Pekutatan Jembrana. *WICAKSANA, Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 2(2), 9–17. <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wicaksana/article/view/960>

Annytha Detha, Nemay Ndaong, Nancy Foeh, Putri Pandarangga. 2018, "Teknik Pengolahan Dendeng Ikan Gula Nira Lontar Pada Pedagang Ikan Di Kota Kupang, NTT" *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan ISSN: 2502-5392 Vol. 3 No. 1 Tahun 2018. Hal. 1-10*