



Journal of Community Service

Volume 6, Issue 2, Desember 2024

P-ISSN: 2715-2901 E-ISSN: 2715-291X

Open Access at: <https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

ECONOMIC EMPOWERMENT OF WOMEN FISHERMEN GROUPS: A CASE STUDY IN PESISIR BESUKI VILLAGE, SITUBONDO REGENCY

PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK WANITA NELAYAN: STUDI KASUS DI DESA PESISIR BESUKI, KABUPATEN SITUBONDO

Agus Rahman Alamsyah¹, Ike Kusdyah Rachmawati², Achmad Noercholis³

^{1,2,3} Institut Teknologi dan Bisnis ASIA Malang

E-mail agusra.080808@gmail.com, ikekusdyah@gmail.com, achmad.noercholis@asia.ac.id

ARTICLE INFO

Correspondent

Agus Rahman Alamsyah
agusra.080808@gmail.com

Keywords:

Salted fish; Women fisherman

Website:

<https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

Page: 84 - 93

ABSTRACT

The fish processing in Pesisir Village began in 2014, led by Ibu Hosniah, the head of the women's fishermen group. She manages the dried fish processing business with five female employees from the village. The washing and boiling of fish are done at her home, while drying is often disrupted by the dense settlement. The main issues faced include low quality and quantity of production, limited traditional equipment, and a lack of new product innovations, with salted fish being the only primary output. The PKM program aims to enhance motivation and the technological skills of the community. Technological innovations are expected to address existing obstacles. Through outreach, training, and assistance, this program will help create new products such as crackers and renginang, as well as introduce fish drying equipment. With the availability of these tools, it is hoped that the drying time can be shortened and operational costs reduced. The ultimate goal is to improve production capacity and empower the local economy, ensuring that the products produced are of high quality and diverse.

Copyright ©2024 JCS. All rights reserved

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Koresponden Agus Rahman Alamsyah Kata kunci: Ikan Asin; Wanita Nelayan Website: https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS Hal: 84 – 93	Pengolahan ikan di Desa Pesisir dimulai sejak 2014, dipimpin oleh Ibu Hosniah, ketua kelompok wanita nelayan. Ia mengelola usaha pengolahan ikan kering dengan lima karyawan wanita desa. Proses pencucian dan perebusan ikan dilakukan di rumah, sementara penjemuran terganggu oleh padatnya pemukiman. Masalah utama yang dihadapi adalah kualitas dan kuantitas produksi yang rendah, terbatasnya peralatan tradisional, serta kurangnya inovasi produk baru, dengan ikan asin sebagai satu-satunya hasil utama. Program PKM bertujuan untuk meningkatkan motivasi dan keterampilan alih teknologi masyarakat. Inovasi teknologi diharapkan dapat mengatasi hambatan yang ada. Melalui penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan, program ini akan membantu menciptakan produk baru seperti krupuk dan rengginang, serta memperkenalkan alat pengering ikan. Dengan adanya alat bantu, diharapkan waktu pengeringan dapat dipercepat dan biaya operasional dapat ditekan. Target akhir adalah meningkatkan kapasitas produksi dan memberdayakan ekonomi masyarakat, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas unggul dan beragam

Copyright ©2024 JCS. All rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Pesisir, yang terletak di Kecamatan Besuki, Kabupaten Situbondo, merupakan desa yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Terletak sekitar 175 km dari Kota Malang, desa ini berada di tepi pantai utara Jawa Timur dan berbatasan langsung dengan Selat Madura di utara, Kecamatan Kraksaan di sebelah barat, dan Kota Probolinggo di sebelah timur. Keberadaan kawasan Paiton yang terkenal di sekitarnya memberikan kontribusi signifikan terhadap produksi perikanan, terutama di pantai utara dan selatan Jawa Timur.

Desa Pesisir dikenal tidak hanya karena keindahan alamnya, tetapi juga karena pelabuhan yang berfungsi sebagai pemberhentian kapal yang berlayar ke Madura dan sebagai tempat pelelangan ikan. Kehidupan masyarakat setempat sangat bergantung pada sektor perikanan, dengan berbagai mata pencaharian yang berkembang, termasuk nelayan, pedagang ikan, dan pelaku usaha pengolahan ikan, yang terlibat dalam pembuatan produk seperti ikan kering, krupuk, dan terasi. Ikan yang ditangkap di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di desa ini meliputi berbagai jenis, seperti tongkol, tuna, dan udang, dengan hasil tangkapan yang kemudian dijual kepada pengepul untuk diolah lebih lanjut.

Beberapa UMKM pengolahan dan budidaya pangan terus bermunculan di masyarakat (Rachmawati dkk, 2018). Usaha mikro kecil menengah (UMKM) di bidang pengolahan ikan di Desa Pesisir terus berkembang pesat. Salah satu pelaku usaha yang menonjol adalah Ibu Hosniah, yang merupakan ketua kelompok wanita nelayan. Sejak 2014, ia telah menjalankan usaha pengolahan ikan kering dan

mempekerjakan lima karyawan yang semuanya merupakan ibu-ibu warga desa setempat. Meskipun lokasi usaha ini cukup strategis, berjarak sekitar 500 meter dari pesisir pantai, area yang digunakan masih sangat terbatas. Proses pencucian dan perebusan ikan dilakukan di halaman rumah, dan penjemuran ikan dilakukan di area terbuka, tetapi kondisi pemukiman yang padat seringkali menghambat proses tersebut.

Dengan jarak yang dekat ke pantai, pengolahan hasil laut dapat dilakukan dengan cepat. Mitra usaha mampu mengolah 4-5 ton ikan basah menjadi 2-3 ton ikan kering setiap harinya. Namun, usaha ini tidak lepas dari tantangan, seperti adanya sisa ikan yang dijual dengan harga murah dan kurangnya pemanfaatan limbah ikan, yang seharusnya dapat dimanfaatkan sebagai produk baru (Rachmawati dkk, 2023). Pasokan ikan segar di TPI juga mengalami fluktuasi. Musim panen ikan segar biasanya berlangsung dari bulan Januari hingga Mei, dan pada periode ini, pasokan ikan segar dan berkualitas cukup baik. Sebaliknya, pada periode pertengahan tahun hingga bulan Desember, pasokan ikan segar seringkali sulit didapat, terutama disebabkan oleh faktor cuaca yang tidak mendukung nelayan untuk melaut.

Bahan baku penting dalam proses produksi pengolahan ikan termasuk garam, yang digunakan sebagai pengawet. Garam ini dipasok dari desa-desa sekitar, seperti Desa Demung dan Desa Jetis, dengan harga sekitar Rp 2.500 per kilogram. Untuk mengolah 7 ton ikan basah, dibutuhkan sekitar 1,5 ton garam. Selain itu, kayu bakar yang diperlukan untuk proses pengolahan juga harus diperoleh dari pedagang keliling, dengan biaya yang cukup tinggi. Sayangnya, keterbatasan peralatan yang digunakan dalam pengolahan ikan masih bersifat tradisional, dan meskipun rata-rata nelayan dapat mengolah 3-4 ton ikan basah setiap harinya, keterbatasan alat ini menjadi kendala dalam efisiensi produksi (Santoso dkk, 2020; Aji dkk, 2018). Proses pengepakan, misalnya, hanya dapat dilakukan dengan dua unit timbangan digital yang tersedia, sehingga membuat proses ini memakan waktu 2-3 hari dengan melibatkan 6-8 tenaga kerja. Hal ini berkontribusi pada tingginya biaya operasional dan mengurangi efisiensi waktu.

Pelaku usaha di sektor ini menghadapi berbagai kendala yang menghambat perkembangan usaha mereka. Salah satunya adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan dan pemasaran produk. Keterbatasan pelatihan dan akses informasi mengenai teknik pengolahan dan pemasaran menghambat kreativitas dan inovasi mereka. Selain itu, keterbatasan modal juga menjadi faktor utama yang menghalangi nelayan dan pelaku usaha pengolahan ikan untuk berinvestasi dalam peralatan dan teknologi baru. Tanpa modal yang cukup, sulit bagi mereka untuk melakukan inovasi dalam produk olahan, seperti mengembangkan produk baru atau meningkatkan kualitas produk yang ada. Ketidakpastian pasar, termasuk fluktuasi harga dan permintaan, menyebabkan banyak pelaku usaha merasa ragu untuk mengembangkan usaha mereka. Rasa takut akan kerugian membuat mereka enggan mengambil risiko yang diperlukan untuk berinovasi. Keterbatasan pengetahuan dalam aspek pemasaran juga menjadi kendala bagi mitra usaha untuk memperluas pangsa pasar. Harga jual ikan kering jenis teri dalam kemasan kardus kecil berkisar antara Rp 30.000 hingga Rp 35.000, sementara untuk ikan tongkol, harga jualnya sekitar Rp 28.000 hingga Rp 30.000 per kilogram. Konsumen utama berasal dari daerah sekitar, termasuk Situbondo, Lumajang, Probolinggo, Surabaya, dan Malang, yang menunjukkan potensi pasar yang masih dapat dikembangkan.

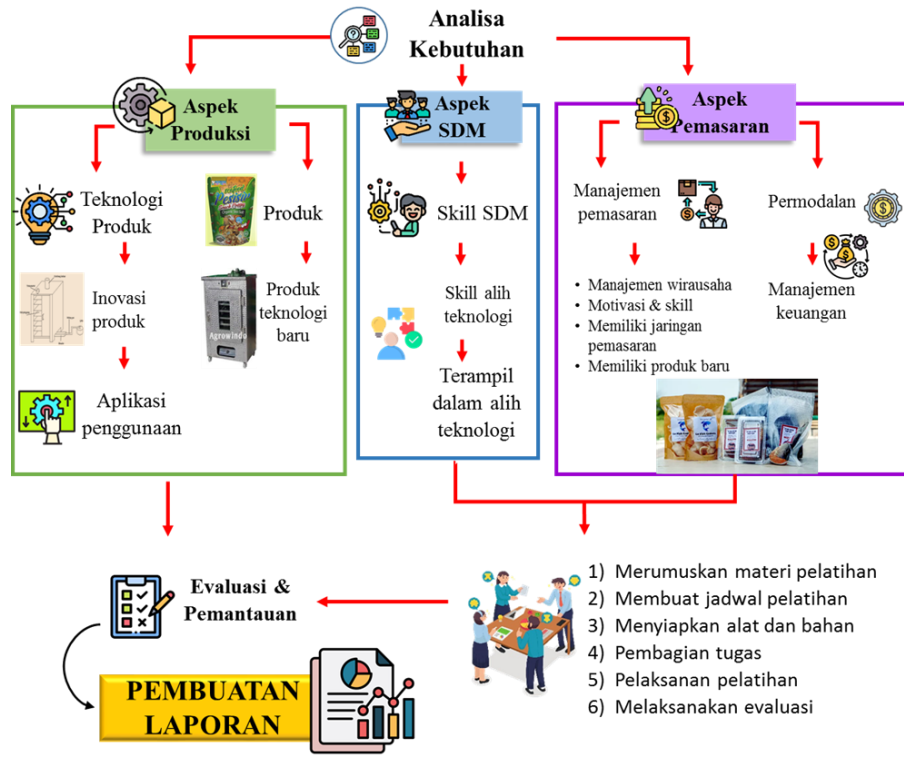
Sumber Inspirasi

Sumber inspirasi dari kegiatan pengabdian "Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Wanita Nelayan: Studi Kasus di Desa Pesisir Besuki, Kabupaten Situbondo" dapat dijelaskan melalui beberapa aspek seperti: a) Kondisi Sosial Ekonomi: Kondisi sosial ekonomi di Desa Pesisir Besuki yang tergolong rentan menjadi latar belakang penting. Banyak wanita nelayan yang berperan dalam perekonomian keluarga, tetapi seringkali mereka menghadapi tantangan seperti rendahnya keterampilan, akses terbatas terhadap modal, dan kurangnya pengetahuan dalam pemasaran. Kegiatan pengabdian ini terinspirasi oleh kebutuhan untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi mereka. b) Potensi Sumber Daya Alam: Desa Pesisir memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, dengan hasil tangkapan yang melimpah. Sumber daya alam ini menjadi inspirasi untuk memberdayakan kelompok wanita nelayan agar dapat memanfaatkan hasil laut secara optimal. Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan, diharapkan mereka dapat mengolah hasil tangkapan menjadi produk bernilai tambah. c) Peran Wanita dalam Ekonomi: Inspirasi juga datang dari pentingnya peran wanita dalam perekonomian lokal. Banyak wanita yang terlibat dalam pengolahan dan pemasaran produk perikanan, sehingga memberdayakan mereka tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga tetapi juga mendorong partisipasi perempuan dalam pengambilan keputusan ekonomi di komunitas. d) Model Pemberdayaan Berbasis Komunitas: Kegiatan ini terinspirasi oleh model pemberdayaan berbasis komunitas yang sukses di berbagai daerah. Melalui pengorganisasian kelompok wanita nelayan, mereka dapat saling mendukung, berbagi pengetahuan, dan membangun jaringan pemasaran. Pendekatan kolaboratif ini diharapkan dapat meningkatkan daya tawar mereka di pasar. e) Kepedulian terhadap Lingkungan: Sumber inspirasi lainnya adalah kesadaran akan pentingnya keberlanjutan sumber daya perikanan. Kegiatan pengabdian ini juga mencakup aspek edukasi tentang praktik tangkap yang ramah lingkungan dan pengelolaan limbah, sehingga dapat menciptakan keseimbangan antara ekonomi dan keberlanjutan lingkungan. f) Dukungan dari Institusi: Keterlibatan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan organisasi non-pemerintah, memberikan inspirasi untuk menciptakan sinergi dalam program pemberdayaan. Kerjasama ini dapat memperkuat kapasitas kelompok wanita nelayan dalam mengakses sumber daya dan informasi.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan menggunakan metode konsultasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. 1). Konsultasi: Dengan materi aspek produksi, pemasaran, manajemen bisnis, wirausaha. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini dapat mengetahui secara nyata permasalahan mitra sekaligus alternatif solusi yang akan di lakukan. 2). Penyuluhan: Materi motivasi & kewirausahaan, Busniess Plan dan blog pemasaran. Indikator keberhasilan dari metode ini dapat meningkatkan kreatifitas, ketekunan, memunculkan ide, keberanian dalam berusaha, kemampuan penggunaan teknologi serta memperluas jaringan pemasaran. 3). Pelatihan: Dengan materi Pelatihan membuat olahan ikan. Indikator keberhasilan dapat meningkatkan secara nyata membuat produk olahan ikan seperti dendeng ikan, krupuk ikan dan pempek ikan. 4). Pendampingan: Praktek membuat olahan ikan. Indiator keberhasilan kegiatan ini dapat mengurangi resiko kesalahan dalam

praktek pembuatan krupuk ikan dan olahan lainnya serta pendampingan dalam mengisi konten dari blog yang sudah dibuat.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Deversifikasi Produk Baru

Pada tanggal 4 Agustus 2024, pelatihan Deversifikasi produk baru dilaksanakan di rumah Ketua Kelompok Wanita Nelayan “Syubanul Bahari,” Ibu Hosniah, di Situbondo, Jawa Timur. Pelatihan ini dipandu oleh Dr. Ike Kusdyah Rachmawati, SE., MM, dan dihadiri oleh 21 peserta yang terdiri dari anggota kelompok serta nelayan setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan anggota kelompok dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan usaha, serta memotivasi mereka untuk berinovasi di bidang perikanan.



Gambar 2. Pelatihan Diversifikasi Produk Baru

Pelatihan dimulai dengan sesi pengenalan produk olahan ikan yang menekankan pentingnya memiliki mindset positif. Sesi ini bertujuan untuk mendorong peserta agar tidak melihat tantangan sebagai hambatan, tetapi sebagai peluang untuk tumbuh. Setelah sesi motivasi, peserta menerima materi teknis mengenai manajemen usaha, strategi pemasaran, dan teknik pengolahan produk perikanan. Mereka diajarkan cara-cara efektif untuk mengelola usaha dari perencanaan hingga pelaksanaan.



Gambar 3. Produk Pelatihan – Pembuatan Kerupuk Ikan

Strategi pemasaran yang dibahas mencakup cara memasarkan produk dengan efektif, termasuk pemanfaatan media sosial dan teknik penentuan harga. Teknik pengolahan produk perikanan juga menjadi fokus, di mana peserta belajar menjaga kualitas dan kesegaran produk yang dihasilkan. Pengetahuan ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar.

Diskusi interaktif juga dilakukan, memberi peserta kesempatan untuk berbagi pengalaman dan mengatasi kendala dalam menjalankan usaha. Diskusi ini penting untuk saling belajar dan mencari solusi bersama. Melalui studi kasus keberhasilan anggota kelompok lain, peserta diharapkan terinspirasi untuk mengatasi tantangan. Dengan pelatihan ini, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh wawasan baru, tetapi juga membangun jaringan yang kuat antar anggota. Jaringan ini diharapkan mendukung kolaborasi usaha di masa depan, sehingga setiap peserta dapat saling

membantu dan berbagi sumber daya, berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal yang vital bagi kesejahteraan komunitas nelayan di Situbondo.

Pelatihan Teknologi Informasi

Untuk mengatasi dan menjawab permasalahan pemasaran secara online, diberikan bantuan pembuatan media web/blog dengan nama Kelompok Wanita Nelayan “Syubanul Bahari dan dilakukan pelatihan pengisian data dan berita di Blog (update) blog. Adapun nama blog adalah Kelompok Wanita Nelayan “Syubanul Bahari” adalah: <https://kwnsyubanulbahari.blogspot.com/>



Gambar 4. Web/Blog Pemasaran

Pembuatan Alat Pengering Ikan

Pembuatan alat pengering ikan merupakan inisiatif strategis yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas hasil olahan ikan di Kelompok Wanita Nelayan “Syubanul Bahari.” Proyek ini dirancang untuk membuat proses pengeringan ikan menjadi lebih efisien dan efektif, dengan harapan bisa menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Proyek ini dimulai pada 25 Juli 2024 dan direncanakan akan selesai pada 25 September 2024.

Alat pengering yang akan dibuat memiliki spesifikasi yang dirancang dengan baik. Terdapat 20 rak pengering yang memungkinkan kelompok untuk mengeringkan lebih banyak ikan dalam satu waktu. Desain alat ini dilengkapi dengan dua pintu, yang memudahkan akses dan mengurangi risiko kontaminasi. Bahan yang digunakan adalah stainless steel, yang dikenal akan daya tahan dan kebersihannya. Selain itu, sistem pemanas yang digunakan adalah kompos gas LPG, yang lebih efisien dan ramah lingkungan dibandingkan metode pemanasan tradisional.



Gambar 5. Penyerahan Mesin Ke Kelompok Wanita Nelayan

Tujuan utama pembuatan alat ini meliputi peningkatan kapasitas produksi, di mana kelompok dapat mengeringkan lebih banyak ikan secara bersamaan. Selain itu, pengeringan yang baik diharapkan dapat menjaga rasa dan kualitas ikan, sehingga meningkatkan daya tarik produk di pasar. Desain yang praktis juga bertujuan untuk mempermudah proses pengeringan. Rangkaian kegiatan dalam proyek ini dimulai dengan perencanaan dan desain, di mana tim teknis menentukan dimensi, material, dan sistem pemanasan yang akan digunakan. Setelah itu, pengadaan material dilakukan dengan membeli bahan utama dari pemasok terpercaya. Proses pembuatan alat melibatkan anggota kelompok serta tenaga ahli. Setelah alat selesai dibuat, tahap uji coba dilakukan untuk memastikan semua komponen berfungsi dengan baik. Terakhir, anggota kelompok akan diberikan pelatihan tentang cara menggunakan dan merawat alat tersebut.

Dari pembuatan alat pengering ini, diharapkan terjadi peningkatan jumlah ikan yang dapat dikeringkan dalam satu kali proses, serta penurunan waktu yang diperlukan untuk pengeringan. Hal ini akan meningkatkan efisiensi produksi sekaligus kualitas ikan kering yang dihasilkan, sehingga daya saing di pasar juga meningkat. Secara keseluruhan, pembuatan alat ini adalah langkah penting untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi olahan ikan. Proyek ini tidak hanya fokus pada aspek produksi, tetapi juga pada pengembangan keterampilan anggota kelompok, mempersiapkan mereka untuk mengelola usaha dengan lebih profesional, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Manfaat yang Diperoleh

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan pada Kelompok Wanita Nelayan "Syubanul Bahari" memiliki banyak manfaat signifikan. Berdasarkan survei yang dilakukan, beberapa perubahan mendasar diharapkan dapat tercapai dalam berbagai aspek produksi. Berikut adalah manfaat yang dapat diharapkan:

Tabel 1. Kemanfaatan Program

No	Manfaat	Keterangan
1	Waktu Produksi yang Lebih Efisien	Dengan penerapan alat pengering yang lebih modern, waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan ikan dapat berkurang secara signifikan. Hal ini memungkinkan kelompok untuk meningkatkan frekuensi produksi dan memenuhi permintaan pasar dengan lebih cepat.
2	Pengurangan Tenaga Kerja	Alat yang efisien akan mengurangi tenaga yang diperlukan dalam proses pengeringan. Ini sangat membantu anggota kelompok, terutama dalam mengurangi beban kerja fisik dan memungkinkan mereka untuk fokus pada aspek lain dari produksi.
3	Peningkatan Kapasitas Jual	Dengan adanya alat pengering yang mampu memproses lebih banyak ikan sekaligus, kapasitas jual kelompok akan meningkat. Ini memberi kesempatan bagi mereka untuk mendapatkan lebih banyak pesanan dan memperluas pasar.
4	Stabilitas Harga Satuan	Produksi yang lebih efisien dan berkualitas tinggi dapat membantu kelompok dalam menetapkan harga jual yang lebih kompetitif. Dengan kualitas yang terjaga, konsumen akan lebih tertarik untuk membeli, sehingga stabilitas harga dapat tercapai.
5	Jumlah Pesanan yang Meningkat	Dengan peningkatan kapasitas produksi dan kualitas produk, diharapkan jumlah pesanan yang diterima oleh

No	Manfaat	Keterangan
		kelompok juga akan meningkat. Ini akan berdampak positif pada pendapatan dan keberlangsungan usaha.
6	Pesanan yang Terlayani Lebih Baik	Kemampuan untuk memenuhi lebih banyak pesanan dalam waktu yang lebih singkat akan meningkatkan kepuasan pelanggan. Hal ini penting dalam membangun reputasi yang baik dan hubungan jangka panjang dengan pelanggan
7	Peningkatan Kualitas Produk	Alat pengering yang dirancang dengan baik akan menjaga kualitas ikan kering, baik dari segi rasa maupun penampilan. Produk berkualitas tinggi lebih menarik bagi konsumen, yang pada gilirannya dapat meningkatkan penjualan.
8	Intensitas Produksi yang Lebih Baik	Dengan alat yang efisien, kelompok dapat meningkatkan intensitas produksi, artinya mereka dapat memproduksi lebih banyak dalam waktu yang sama tanpa mengorbankan kualitas.

Tambahkan: UCAPAN TERIMA KASIH

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada:

1. KEMDIKBUDRISTEK
2. LPPM Institut Teknologi dan Bisnis Asia Malang
3. Kelompok Wanita Nelayan "Syubanul Bhaari" Kecamatan Pesisir Besuki – Situbondo
4. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2024

Atas kerjasama dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

SIMPULAN

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Kelompok Wanita Nelayan "Syubanul Bahari" memberikan manfaat yang signifikan bagi peningkatan kapasitas dan kualitas produksi. Melalui pelatihan diversifikasi produk baru, pembuatan blog pemasaran, dan pembuatan mesin pengering, kelompok diharapkan dapat mencapai perubahan mendasar dalam berbagai aspek produksi.
2. Manfaat Signifikan : Kegiatan PKM memberikan kontribusi positif yang signifikan bagi Kelompok Wanita Nelayan "Syubanul Bahari," membantu mereka meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi.
3. Pelatihan Diversifikasi Produk Baru: Pelatihan ini memungkinkan anggota kelompok untuk mengembangkan variasi produk, meningkatkan daya tarik di pasar dan memperluas peluang penjualan.
4. Pembuatan Blog Pemasaran : Dengan adanya blog pemasaran, kelompok dapat mempromosikan produk mereka secara efektif, menjangkau lebih banyak konsumen, dan meningkatkan visibilitas di pasar.
5. Pembuatan Mesin Pengering : Mesin pengering yang efisien meningkatkan waktu produksi, kapasitas, dan kualitas hasil olahan ikan, sehingga memperkuat posisi kompetitif kelompok.

6. Perubahan Mendasar dalam Produksi : Melalui ketiga kegiatan ini, diharapkan terjadi perubahan mendasar dalam aspek produksi, termasuk peningkatan efisiensi, kualitas, dan kemampuan memenuhi permintaan pasar.
7. Peningkatan Kesejahteraan Anggota : Semua inisiatif ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggota kelompok, memberi mereka lebih banyak peluang untuk sukses di usaha mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Rachmawati, I. K., Isvandiari, A., Andini, T. D., & Hidayatullah, S. (2018). PKM. Peningkatan Usaha Jamu Saritoga Ukm "Prayogo" dan Karang Taruna "Bhakti" Dusun Lopawon Desa Kebobang Wonosari Kabupaten Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 3(2), 70-76.
- Rachmawati, I. K., & Noercho, A. (2023). Pkm. Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Tembakau Dusun Tanjung Lor Desa Karanganyar Kec. Paiton Kab. Probolinggo. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(3), 388-396.
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2), 26-37.
- Patang, P., & Yunarti, Y. (2014). Kajian Pemberian Berbagai Dosis Garam Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Sp.*) Asin Kering. *JURNAL GALUNG TROPIKA*, 3(3), 171-178.
- Santoso, M. H., Hutabarat, K. I., Wuri, D. E., & Lubis, J. H. (2020). Smart Industry Inkubator Otomatis Produk Pengering Ikan Asin Berbasis Arduino. *Jurnal Mahajana Informasi*, 5(2), 45-53.
- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis nilai tambah pengolahan ikan lemuru menggunakan metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56-61.
- Hanafie, A., Haslindah, A., Septiani, A., & Hidayat, M. F. (2020). Pengembangan produk kemasan ikan kering dengan metode quality function deployment (QFD)(Studi kasus pada nelayan di Kab. Pangkep). *J. Ind. Eng. Manag*, 1(1), 6-9.
- Hardjanto, K., & Windoatmoko, W. (2021). Profil Usaha Pemindangan Ikan pada Sentra Pengolahan Ikan Kota Magelang. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 15(3), 261-276.
- Hidayatullah, S., Windhyastiti, I., Aristanto, E., Khourouh, U., & Kusdyah, I. (2019). PKM Kopi Rakyat Kelompok Wanita Tani (KWT)"Ngudi Rahayu "Desa Kebobang Wonosari Kabupaten Malang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 130-136.
- Rachmawati, I. K. (2017). Model and Characteristics of Micro Finance Institutions Based on SME Women in Batu City. *JEMA: Jurnal Ilmiah Bidang Akuntansi dan Manajemen*, 14(1), 21-34.