

## PAPER NAME

**Optimization Of Creative Economy Development Based On Fishery Marine Resources In Lojejer Village, W**

## AUTHOR

**Cristian Rizqi Anggraini Budi Satria Bakti,  
Syah Riza Octavy Sandy**

## WORD COUNT

**2762 Words**

## CHARACTER COUNT

**17199 Characters**

## PAGE COUNT

**6 Pages**

## FILE SIZE

**529.0KB**

## SUBMISSION DATE

**Sep 5, 2023 1:15 PM GMT+7**

## REPORT DATE

**Sep 5, 2023 1:16 PM GMT+7**

### ● 6% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 6% Internet database
- Crossref database
- 1% Submitted Works database
- 1% Publications database
- Crossref Posted Content database

### ● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Cited material
- Quoted material
- Small Matches (Less than 10 words)

## ***OPTIMIZATION OF CREATIVE ECONOMY DEVELOPMENT BASED ON FISHERY MARINE RESOURCES IN LOJEJER VILLAGE, WULUHAN DISTRICT THROUGH EDUCATION AND ASSISTANCE IN PROCESSING FISH CAUGHT BY FISHERMEN***

## **OPTIMALISASI PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BERBASIS SUMBER DAYA LAUT PERIKANAN DI DESA LOJEJER, KECAMATAN WULUHAN MELALUI EDUKASI DAN PENDAMPINGAN PENGOLAHAN IKAN HASIL TANGKAPAN NELAYAN**

**Cristian Rizqi Anggraini<sup>1\*</sup>, Budi Satria Bakti<sup>2</sup>, Syah Riza Octavy Sandy<sup>3</sup>**

<sup>1,3</sup> Department of hospitality, University of Muhammadiyah Jember, Indonesia

<sup>2</sup> Department of Information Management, University of Muhammadiyah Jember, Indonesia

Email: [cr.anggraini@unmuhjember.ac.id](mailto:cr.anggraini@unmuhjember.ac.id)<sup>1\*</sup>, [budisatriabakti@unmuhjember.ac.id](mailto:budisatriabakti@unmuhjember.ac.id)<sup>2</sup>, [syahriza@unmuhjember.ac.id](mailto:syahriza@unmuhjember.ac.id)<sup>3</sup>

\*Penulis koresponden

**Recieve: 7 Maret 2023**

**Reviewed: 6 April 2023**

**Accepted: 29 April 2023**

**Abstract:** *Lojejer Village, Wuluhan District, is a village where the average person works as a fisherman in Jember Regency. The results of the observations explain the obstacles experienced by the community including: 1) The unstable selling price of cob fish which is still low, 2) not having insight into the process of managing marine catches so that the selling price is high, 3) The lack of community skills to innovate so as to produce products with high selling prices. The next stage is the preparation of monitoring and evaluation instruments, namely community insights, including the process of managing cob fish as shredded products, preparing attractive logo designs and product packaging so that they can be marketed, and managing permits after creating new products, promoting through social media and others. The result of this training is that training and education on the process of making Shredded Cob is carried out as a solution to increase the income of fishermen and home industry processing groups in Lojejer Village will manage the catch and then can be marketed at a higher price.*

**Keywords:** *Creative economy, Shredded Fish, Cob Fish, Fishermen*

**Abstrak:** Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan, adalah Desa yang rata-rata masyarakatnya bekerja sebagai nelayan di Kabupaten Jember. Hasil observasi menjelaskan hambatan yang dialami masyarakat diantaranya ialah: 1) Belum stabilnya harga jual ikan tongkol yang masih rendah, 2) tidak mempunyai wawasan pada proses mengelola hasil tangkapan laut agar harga jual tinggi, 3) Kurangnya kecakapan masyarakat untuk berinovasi sehingga menghasilkan produk dengan harga jual tinggi. Tahap berikutnya ialah persiapan instrumen monitoring serta evaluasi yaitu wawasan masyarakat diantaranya proses mengolah ikan tongkol dijadikan olahan abon, menyiapkan desain logo dan kemasan produk yang menarik sehingga dapat dipasarkan, serta mengurus perijinan sesudah menciptakan produk baru, mempromosikan melalui media sosial dan lain-lain. Hasil dari pelatihan ini ialah pelatihan dan edukasi proses pembuatan Abon Tongkol dilaksanakan menjadi solusi guna meningkatkan pendapatan para nelayan serta kelompok pengolah industri rumahan di Desa Lojejer akan mengolah hasil tangkapan kemudian dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi lagi.

**Kata kunci:** *Ekonomi Kreatif, Abon Ikan, Ikan Tongkol, Nelayan*



## PENDAHULUAN

Lingkungan Pesisir Pantai Selatan Jawa Timur Di Kabupaten Jember salah satunya ialah Pantai Watu Ulo serta Pantai Pasir Putih Putri Malikan atau biasanya dikenal dengan sebutan Papuma yang mengalami penurunan pada sektor perkonomian. Hal ini terjadi disebabkan rata-rata mata pencaharian masyarakat sekitar ialah sebagai para nelayan yang mengandalkan kekayaan laut serta kondisi cuaca yang dapat berubah-ubah. Adapun penyebab lainnya yakni rusaknya ekosistem di area Pesisir Pantai serta laut. Fenomena kerusakan alam yang terjadi di Pesisir Pantai ini berdampak dari kemiskinan penduduk sehingga membuat para nelayan mendayagunaan sumber daya alam di Pesisir Pantai dan di lautan. Pendayagunaan sumber daya alam yang disalah gunakan mengakibatkan kesinambungan pada sumber daya alam yang sudah ada. Pendayagunaan terus menerus dilakukan pada lingkungan Pesisir Pantai dan lautan melalui berbagai macam cara guna mencukupi semua kebutuhan para nelayan. Sumber utama mata pencaharian nelayan dengan memanfaatkan kekayaan Pesisir Pantai dan lautan, hasil tangkapan dari sumber daya alam yang dimanfaatkan dengan cara kurang tepat ini para nelayan langsung menjualnya tanpa diolah kembali sehingga harga jual yang sangat rendah sekitar Rp.10.000/kg. Jika para nelayan memanfaatkan Pesisir Pantai dan lautan dengan menjaga ekosistem lautan serta mampu memelihara, mengolah hasil laut dengan baik hal ini dapat menjaga kelestarian alam sehingga ekosistem tetap terjaga dan hasil laut yang berlimpah dapat dijual dengan nilai yang lebih tinggi tanpa pendayagunaan alam dengan cara merusak lautan.

Ikan air asin yang biasanya dibuat abon salah satunya ikan tongkol yang menjadi favorit masyarakat. Banyaknya manfaat yang baik dari ikan tongkol ialah menyehatkan tubuh salah satunya sehat bagi mata dan harganya relatif terjangkau. Ikan tongkol terdapat kandungan zat omega 3 bermanfaat untuk mengurangi AMD (*Age Macular Disease*) dan dikarenakan faktor penuaan. Ikan tongkol mempunyai rasa gurih dan lezat yang dapat dijadikan lauk pauk ataupun campuran bubur. Abon ikan tongkol memiliki tekstur yang kering dan memiliki daya simpan yang lebih lama (Afiyani et al., 2019).

Pengolahan ikan menjadi alternatif dari pemanfaatan kekayaan Pesisir Pantai Watu Ulo Dan Pantai Papuma. Pengolahan ikan menjadi abon ikan ini menjadi prodak baru bagi para nelayan agar meningkatkan perekonomian. Ikan yang diperoleh nelayan diolah menjadi abon ikan. Mengurangi kadar air yang terkandung dalam ikan, hal ini menghambat pertumbuhan bakteri sehingga abon ikan ini dapat bertahan lebih lama dibandingkan ikan segar (Wibowo & R, 2004). Ada beraneka metode untuk pengolahan ikan pasca panen yakni dengan cara tradisional ataupun cara modern. Meningkatnya usaha pengolahan abon ikan di sekitar Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan dapat meningkatkan masa simpan ikan lebih lama dan harga jual olahan ikan akan meningkat. Usaha ini bersifat industri rumah tangga yang pekerjajanya berjumlah sedikit dan itu juga termasuk pemilik usaha yang turut andil dalam pengolahan dan mempromosikan produk olahan abon ikan. Adapun hambatan pengolahan abon ikan pada bahan baku utama yaitu ikan tuna yang diperoleh dengan mengandalkan cuaca, jika cuaca tidak mendukung para nelayan untuk melaut para usaha rumahan yang mengelola abon ikan ini akan berhenti produksi untuk beberapa hari. Kegiatan usaha rumahan untuk mengelola abon ikan ini menjadi nilai tambah dan mempunyai harga yang lebih tinggi dari pada menjual ikan secara langsung. Berdasarkan masalah yang ada ini akan mendasari perolehan nilai tambah serta tingginya laba yang didapatkan dari mengolah ikan tongkol yang menjadi bahan baku utama abon ikan.

Permasalahan prioritas dapat dijelaskan seperti: Hasil tangkapan nelayan di Desa Lojejer yaitu Ikan Tongkol berlimpah adalah kesempatan guna menaikkan pendapatan masyarakat sekitar. Pelatihan mengolah

ialah kegiatan industri kegiatan untuk mengolah bahan baku utama ikan segar dijadikan pruduk yang menarik untuk dipasarkan dengan harga jual yang relatif tinggi. Kegiatan memberdayakan masyarakat ini diawali dengan menyusun implementasi untuk pelatihan selanjutnya menyiapkan pelatihan dan edukasi diantaranya observasi lokasi. Hasil observasi menjelaskan hambatan yang dialami masyarakat diantaranya ialah: 1) Belum stabilnya harga jual ikan tongkol yang masih rendah, 2) tidak mempunyai wawasan pada proses mengelola hasil tangkapan laut agar harga jual tinggi, 3) Kurangnya kecakapan masyarakat untuk berinovasi sehingga menghasilkan produk dengan harga jual tinggi. Tahap berikutnya ialah persiapan instrumen monitoring serta evaluasi wawasan masyarakat diantaranya proses mengolah ikan tongkol dijadikan olahan abon, menyiapkan desain logo dan kemasan produk yang menarik sehingga dapat dipasarkan, serta mengurus perijinan sesudah menciptakan produk baru, mempromosikan melalui media sosial dan lain-lain. Pada program pelatihan edukasi ini terdapat beberapa tahapan dalam proses pelaksanaannya yakni: 1) Tahap Persiapan, melakukan pertemuan bersama mitra, menganalisis hambatan pada mitra, merancang modul, penyuluhan pada peserta, merencanakan kesepakatan bersama mitra mitra. 2) Tahap Pelaksanaan, melakukan penyuluhan dan penerapan pelatihan pembuatan abon, simulasi kegiatan. 3) Tahap Evaluasi, membuat laporan kegiatan, merencanakan laporan, publikasi kegiatan, pembuatan artikel

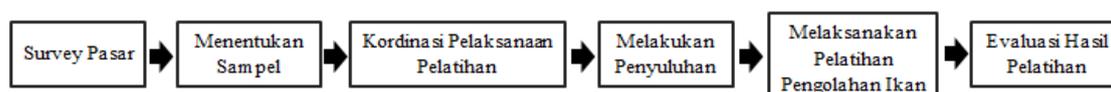
## METODE

Pada program pelatihan edukasi untuk masyarakat serta nelayan setempat untuk memanfaatkan metode deskriptif kualitatif bertujuan mengamati langsung fenomena secara alamiah, mengumpulkan informasi dan menjabarkan dalam hasil penelitian mengenai kegiatan-kegiatan pada program edukasi dan pelatihan di Desa Lojejer Kec. Wuluhan di Kabupaten Jember (Sugiyono, 2014).

Program ini dilaksanakan di lokasi mitra yakni di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan. Program ini diterapkan pada bulan Desember 2022. Pelatihan ini dilakukan selama 3 hari sejak tanggal 21-23 Desember 2022. Adapun sampel dalam pelatihan yakni terdiri dari nelayan dan istri nelayan yang berjumlah 10 orang yang berdomisili di Desa Lojejer. Hambatan yang ada dalam program ini bisa dipecahkan melalui pengaturan antara pengusul dan anggota mitra. Beberapa metode yang digunakan untuk memecahkan masalah adalah dengan mengadakan Kegiatan yaitu: (1) Memberikan tambahan pengetahuan pengolahan ikan dan inovasi produk yang bernilai jual yang lebih tinggi, (2) Mengadakan kerjasama dengan mitra, (3) Mengundang pakar/ahli yang berkompetensi di bidang terkait, (4) Pelatihan keterampilan terkait **Optimalisasi Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Sumber Daya Laut Perikanan Di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan Melalui Edukasi Dan Pendampingan Pengolahan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan.**

Mitra berkoordinasi dengan pengusul. Koordinasi dilakukan dalam rangka penyelesaian masalah yang dihadapi oleh Peserta/Nelayan. Pentingnya koordinasi disebabkan karena pihak peserta/Nelayan mempunyai informasi tentang keadaan serta hambatan yang terjadi. Berhubungan pada lokasi koordinasi, mitra bersedia untuk memfasilitasi alat yang digunakan dalam pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan tongkol. Adapun prosedur pelaksanaan program pelatihan edukasi yakni sebagai berikut:

**Gambar 1.** prosedur pelaksanaan program pelatihan edukasi



## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelatihan ini ialah industri rumahan yang mengelola serta memasarkan ini berpeluang untuk menciptakan produk olahan ikan dijadikan abon ikan tongkol di Desa Lojejer akan menaikkan harga jual produk. Dalam hal ini dengan menciptakan produk baru dari memanfaatkan kekayaan lautan ini akan mempunyai harga yang lebih tinggi lagi guna memperbaiki pendapatan masyarakat Desa Lojejer. Program pelatihan pengolahan abon ikan ini ialah kegiatan untuk mengolah bahan baku utama ikan segar dijadikan pruduk yang menarik untuk dipasarkan dengan harga jual yang relatif tinggi. Program pelatihan serta edukasi

masyarakat ini sebagai program pemberdayaan masyarakat yang diawali menyusun pengimplementasian pelatihan dan edukasi bagi masyarakat selanjutnya dilakukan nya persiapan kegiatan diantaranya terdapat beberapa tahapan dalam proses pelaksanaannya yakni: Tahap Persiapan, dalam tahapan pertaman ini melakukan pertemuan bersama mitra, menganalisis hambatan pada mitra, merancang modul, penyuluhan pada peserta, merencanakan kesepakatan bersama mitra mitra. Selanjutnya tahap Pelaksanaan, yakni melakukan penyuluhan dan penerapan pelatihan pembuatan abon, simulasi kegiatan yang diikuti oleh 10 orang. Dalam tahapan ini penyuluhan yang dilakukan yakni membahas tentang pentingnya pengetahuan pengolahan ikan tongkol, hygiene dalam proses pengerjaannya serta pemilihan bahan yang digunakan agar hasil yang didapat mempunyai kualitas yang baik, memberikan pengetahuan tentang penentuan harga jual hasil olahan dalam hal ini abon ikan tonggol, serta strategi pemasannya. Pada tahap ini juga dilakukan pelatihan secara langsung proses pembuatan abon ikan tongkol dimulai dari pemilihan ikan tongkol yang segar sampai hasil olahan ikan tongkol siap dipasarkan. Selanjutnya tahapan Terakhir dari pelatihan ini yakni tahapan Evaluasi, dimana dalam tahapan ini membuat laporan kegiatan pelatihan penyuluhan yang telah dilaksanakan serta membuat artikel untuk publikasikan, dimana yang bertujuan untuk dapat dijadikan referensi dan menambah wawasan dalam proses pengolahan ikan.

Pelatihan dan edukasi proses pembuatan Abon Tongkol dilaksanakan menjadi solusi guna meningkatkan pendapatan para nelayan serta kelompok pengolah industri rumahan di Desa Lojejer akan mengelolah hasil tangkapan kemudian dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi lagi. Pelatihan dan edukasi ini mengenai pengolahan abon ikan tongkol di Desa Lojejer. Penyuluhan ini diterapkan diawali dengan cara memilih ikan dan bahan lain yang akan digunakan, cara mengolah ikan yang dimasak dengan cara memberikan rempah-rempah sampai dijadikan abon yang dipersiapkan untuk dikonsumsi. Cara memilih ikan yang baik yakni: pilih ikan yang memiliki warna kulit yang cerah; tidak berlendir; memiliki mata yang jernih; bila bagian dagingnya ditekan akan cepat kembali kebentuk semula; bagian perut ikan tidak lembek; bagian insang masih berwarna merah darah dan memiliki aroma yang segar. Sedangkan cara memilih rempah-rempah yang masih segar dan baik digunakan yakni: perhatikan warna pada rempah-rempah; aroma rempah-rempah masih terasa segar; bentuk rempah-rempah yang tergolong umbi tidak memiliki kerutan misalnya; jahe, kencur, kunyit, dll. Rempah yang tergolong dalam biji masih memiliki bentuk yang utuh dan tidak busuk. Rempah yang tergolong dari daun memiliki bentuk yang utuh dan tidak kering. Sedangkan untuk rempah yang dikeringkan perhatikan tanggal kadaluarsanya sebelum digunakan serta teksturnya masih bagus atau sudah terkontaminasi.

Dalam pelatihan dan edukasi proses pembuatan abon ini menggunakan bahan-bahan yang fresh terutama ikan tongkol yang digunakan yakni yang baru ditangkap oleh nelayan. Adapun bahan dan cara pembuatan abon sebagai berikut:

**Tabel 1. Metode Pelatihan**

BAHAN		BUMBU HALUS	
1 ½	Tongkol segar	8 siung	Bawang putih
500 ml	Santan kental	15 siung	Bawang merah
4 lembar	Daun jeruk dan salam	100 gr	Cabai rawit
± 3 sdm	Garam	100 gr	Cabai keriting kering
± 3 sdm	Gula	Sck	Jahe, kunyit, lengkuas
Sck	Minyak goreng	½ sdt	Ketumbar
Sck	Air	3 batang	serai
		½ sdt	Lada halus
<b>PROSES PEMBUATAN ABON TONGKOL</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blanching ikan tongkol sampai ± 3 menit air mendidih.</li> <li>2. Buang air rebusan dan cuci ikan tongkol.</li> <li>3. Masukkan air dan Rebus kembali ikan tongkol sampai matang (Ikan yang sudah matang memiliki tekstur yang padat apabila ditekan dan memiliki warna sedikit pudar).</li> </ol>			

4. Angkat dan diamkan sampai dingin, saring air rebusan dan simpan sebagai kaldu untuk nanti diolah bersama ikan.
5. Suwir-suwir daging tongkol (bila ingin tekstur abon besar disuwir dengan bentuk yang lebih besar, jika ingin tekstur yang halus bisa menggunakan chopper tanpa menggunakan cairan).
6. Sauté bumbu halus dalam pan hingga matang, tuangkan kaldu ikan, santa, daun jeruk, daun salam, aduk hingga merata dan mendidih, gunakan api kecil agar santan tidak pecah.
7. Masukkan suwiran ikan tongkol aduk perlahan dan biarkan hingga hamper mengering dan sesekali diaduk agar bagian bawahnya tidak gosong.
8. Bumbui garam dan gula, aduk terus hingga rata dan mengering.
9. Jika sudah tekstur sudah kering seperti serundeng, angkat dan pindahkan dalam wadah lain.
10. Abon ikan tongkol siap disajikan dan tunggu dingin untuk di packing.

Pelatihan dan edukasi ini diperlukannya memberitahukan kepada para nelayan serta kelompok masyarakat ini dapat mengolah ikan tongkol dijadikan produk yang kekinian, produk yang tahan lama dengan cita rasa yang lezat dan laku di pasaran. Tahap berikutnya yaitu mempersiapkan logo produk, kemasan produk yang menarik dan baik agar dapat memikat para konsumen. Kemudian membantu proses pemasaran produk dengan memasarkannya melalui media sosial. Berikut ini hasil produk yang siap dipasarkan ke beberapa toko sekitar desa Lojejer

**Gambar 2.** Dokumentasi Program Pelatihan dan Edukasi di Desa Lojejer



## KESIMPULAN

Program Pelatihan serta edukasi dalam mengelola sumber daya laut di desa Lojejer berupa ikan tongkol menjadi abon pada masyarakat khususnya para nelayan serta kelompok pengolah ikan tongkol menjadi abon guna meningkatkan nilai dari produk olahan ikan abon dan meningkatkan pendapatan melalui kegiatan industri. Masyarakat berupaya untuk menjalankan usaha industri pengolahan abon ikan tongkol ini dapat berkelanjutan guna mensejahterakan masyarakat dan nelayan setempat. Sehingga dapat meningkatkan modal untuk menambah kapasitas produksi dan meningkatkan promosi untuk meraih konsumen dalam memenuhi kebutuhan praktis. Nantinya dapat mengurus BPOM dan PIRT agar konsumen yakin bahwa produk yang dihasilkan sudah higienis/bebas kimia dan berharap Desa Lojejer bisa menjadi pusat pengolahan abon ikan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Yayasan Dharma Satya Wangsa yang telah mengumpulkan generasi muda yang bersedia menjadi relawan Sosialisasi Bahaya Narkoba. Terima kasih pula kami sampaikan kepada Café Cak Wang yang telah memfasilitasi kegiatan ini. Tak lupa kami sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mendanai pengabdian internal dan peduli dengan nasib generasi penerus bangsa terhadap bahaya narkoba.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyani, A. F., Ulandari, D., Ati, G., Kholiq, H., Hidayatussalihin, Akbar, M., Habiburrahman, M., Septira, N., Royanurbayani, & Mrdiana, Y. (2019). Optimalisasi Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Sumber Daya Laut Perikanan Di Desa Malaka, Kecamatan Pemenang Melalui Edukasi dan Pendampingan Pengolahan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Jurnal Warta Desa*, 1(1), 168–173.
- Purnomo, R. A. (2018). Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia. In *CV. Garuda Mas Sejahtera* (p. 45).
- Sugiyono. (2014). Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. *Repository*.
- Wahyuningsih, S., & Satriani, D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8.
- Wibowo, S., & R, P. (2004). Pengolaham Abon Ikan. *Badan Riset Kelautan Dan Perikanan. Departemen Kelautan Dan Perikanan*

● **6% Overall Similarity**

Top sources found in the following databases:

- 6% Internet database
- Crossref database
- 1% Submitted Works database
- 1% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

<b>1</b>	<b>jwd.unram.ac.id</b> Internet	<b>3%</b>
<b>2</b>	<b>jwd.unram.ac.id</b> Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>3</b>	<b>journal.uwgm.ac.id</b> Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>4</b>	<b>core.ac.uk</b> Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>5</b>	<b>ejournal.umm.ac.id</b> Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>6</b>	<b>eprints.umm.ac.id</b> Internet	<b>&lt;1%</b>