

Peningkatan Kapasitas Produksi dan Penjualan Produk Ikan BUMG Peumakmue Syuhada Kota Lhokseumawe Melalui Teknologi Pengeringan serta Digital Marketing

¹⁾Mizan Maulana*, ²⁾Novia Hasdyna, ³⁾Mustaqim

¹⁾Ilmu Pertanian, Universitas Islam Kebangsaan Indonesia, Bireuen, Indonesia
²⁾Informatika, Universitas Islam Kebangsaan Indonesia, Bireuen, Indonesia
³⁾Biologi, Universitas Negeri Medan, Medan, Indonesia
Email Corresponding: mizanmaulana30@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<p>Kata Kunci: BUMG UMKM Ikan Asap Ekonomi PKM <i>Kata kunci memuat minimal 5 kata</i></p>	<p>BUMG Peumakmu Syuhada dalam meningkatkan ekonomis anggota kelompok dengan melakukan pengolahan ikan air tawar maupun ikan laut sebagai usaha utama kelompok mitra. Produksi ikan asap masih dilakukan dalam skala kecil dan juga belum menggunakan teknologi pengasapan modern. Tujuan pengabdian ini untuk mengatasi permasalahan yang sering mitra hadapi dalam aspek ekonomi ini adalah penjualan yang belum maksimal, penjualan dengan menipikan atau menjual langsung saat ini masih dilakukan mitra tanpa memanfaatkan digitalisasi yang tengah berkembang saat ini. Alat pengasapan konvensional memiliki banyak kelemahan yang tentunya sering menghambat produksi ikan asap Industri rumah tangga ikan asap ini masih beroperasi menggunakan alat pengasapan konvensional. Metode yang digunakan yaitu dengan sosialisasi, pelatihan, pendampingan serta evaluasi mitra. Hasil pengabdian antara lain terlatihnya masyarakat dalam memproduksi ikan asap dan aktifnya digital marketing pada UMKM yang dibina oleh BUMG. kegiatan pemasaran termasuk branding yang menggunakan berbagai media berbasis website. Sebagai contoh adalah blog, website, adwords, dan berbagai macam jaringan sosial media yang dikembangkan pada UMKM. Alat pengasapan konvensional hanya terbuat dari kayu serta rak yang terbuat dari bambu dan masih bersifat terbuka sehingga efisiensi asap untuk mengasap/mematangkan ikan kurang optimal. PKM ini memberikan mitra teknologi pendingin (frezer) untuk meletakkan bahan mentah ikan agar tidak mudah busuk atau kotor. Teknologi ini mampu meningkatkan produksi dari 150kg/hari menjadi 300kg/hari atau 2 kali lipat dari sebelumnya dengan peningkatan 100% dan dapat memangkas waktu produksi 5 jam menjadi 3 jam. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa pengolahan ikan asap oleh kelompok mitra yang sebelumnya masih dilakukan secara konvensional berhasil ditingkatkan melalui penerapan teknologi modern dan segi pemasaran, pelatihan dan pendampingan dalam penerapan digital marketing melalui media berbasis website dan sosial media telah membantu UMKM.</p>
	ABSTRACT

Keywords:

BUMG

MSMES

Smoked Fish

Economy

PKM

The primary business of the partner group, BUMG Peumakmu Syuhada, is processing both freshwater and marine fish. However, the production of smoked fish is still conducted on a small scale and has yet to adopt modern smoking technology. The purpose of this community service is to address the economic challenges the partners face, particularly in sales, which are not yet optimized. Sales are still conducted by consigning products or direct selling, without utilizing the growing trend of digitalization. The conventional smoking equipment has many drawbacks, often hindering the production of smoked fish. The smoked fish home industry is still operating with conventional smoking tools, which are inefficient. The methods used in this program include socialization, training, mentoring, and evaluation of the partners. The results of this community service include the training of the local community in smoked fish production and the activation of digital marketing for SMEs supported by BUMG. Marketing activities, including branding, use various web-based media such as blogs, websites, AdWords, and a wide range of social media networks developed for the SMEs. The conventional smoking tools, made from wood with bamboo racks and an open design, do not efficiently smoke or cook the fish. This community service project provided partners with refrigeration technology (freezers) to store raw fish, preventing it from spoiling or becoming contaminated. This technology has significantly increased production capacity, from 150 kg per day to 300 kg per day, doubling the output by 100%, while also reducing production time from 5 hours to 3 hours. In conclusion, the processing of smoked fish by the partner group, which was previously conducted using conventional methods, has been successfully improved through the implementation of modern technology. Additionally, in terms of marketing, training and mentoring in the use of digital marketing via web-based platforms and social media have helped SMEs expand their market reach, enhance branding, and optimize sales.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Desa kampung Jawa Kota Lhokseumawe didapatkan beberapa potensi antara lain Kota Lhokseumawe merupakan daerah penghasil Ikan tawar dan potensi ikan laut yang sangat mendukung. Lhokseumawe juga salah satu kota dengan kepadatan penduduk yang tinggi dimana konsumtif ikan masih sangat besar. Situasi Konsumtif masyarakat ini lah yang menjadi peluang bagi BUMG Peumakmu Syuhada dalam meningkatkan ekonomis anggota kelompok dengan melakukan pengolahan ikan air tawar maupun ikan laut sebagai usaha utama kelompok mitra. Mitra juga berbudidaya Ikan Nila sebagai sarana menyediakan bahan mentah untuk dapat diolah menjadi ikan asap ataupun ikan kering. Permasalahan mitra mengeluhkan banyaknya kendala berupa teknologi produksi ikan asap dan ikan kering yang hanya bisa diserap sekitar 50kg ikan mentah untuk di olah dikarenakan keterbatasan tempat, hingga pemasaran yang tidak efektif yang hanya bergantung pada pembeli sektor rumah makan dan para pedagang besar saja. Ikan laut ataupun ikan Nila yang telah dipanen diolah menjadi bahan mentah, salah satu permasalahan mitra lainnya yaitu belum ada nya teknologi frezer yang dapat menyimpan bahan mentah. Sehingga ikan harus segera diolah untuk mencegah bahan mentah menjadi busuk. Produksi ikan asap masih dilakukan dalam skala kecil dan juga belum menggunakan teknologi pengasapan modern. Produksi ikan asin juga masih menggunakan sistem penjemuran dengan memanfaatkan cahaya matahari, hal ini menjadikan produksi ikan kering terhambat disaat cuaca mendung ataupun masuk musim penghujan, hal ini menjadikan rentang pemasaran produksi bisa lebih lama. Dari data penduduk dan anggota mitra BUMG Peumakmu Syuhada desa Kampung Jawa 80% adalah ibu-ibu yang tidak mandiri secara ekonomi yang masih kurang mempunyai keterampilan khusus, dikarenakan Ibu-ibu Kampung Jawa didominasi oleh ibu rumah tangga, janda dan pensiunan guru, yang tidak produktif sehingga tidak berdaya ekonomi. Pendapatan per kapita kota Lhokseumawe relatif tinggi, namun tidak rata di setiap desa, hanya desa-desa yang memiliki objek wisata pesisir saja yang memiliki pemasukan yang relatif menjamin secara ekonomi. Ikan asap dan ikan kering pada mitra yang telah memiliki kualitas baik tersebut, disayangkan belum terkemas saat dijual. Sehingga rentan terhadap gangguan fisik, kimia dan biologis. Dari kedua gangguan tersebut menyebabkan ikan asap tidak bertahan lama dan akhirnya nilai jualnya sangat rendah. Pengemasan memiliki manfaat jika diperlakukan pada ikan asap antara lain dapat menghindari gangguan fisik dan biologis (Nur, 2012). Selain itu sebagai promosi usaha mitra produsen karena pada kemasan akan dicantumkan nama produk, berat produk, tanggal pembuatan serta nama usaha mitra yang memproduksinya. Sehingga seiring waktu berjalan mitra akan dikenal sebagai penghasil ikan asap dan ikan

kering modern . Jenis-jenis kemasan untuk ikan asap sangat beragam antara lain kemasan kertas, plastic dan vacuum (Putra *et al.*, 2020). Pemilihan jenis kemasan yang akan digunakan perlu dievaluasi berdasarkan tingkat keamanan produk, ketersediaan bahan kemasan dan nilai jual produk setelah dikemas. Sebagaimana diketahui kemasan vacuum atau pengemasan hampa udara adalah metode penyimpanan dan penyajian suatu produk yang ditunjukkan untuk dijual atau penyimpanan dalam waktu yang lebih lama (Hawa *et al.*, 2018). Teoatnya jenis oangan disimpan dalam lingkungan yang biasanya dalam keadaan kedap udara untuk mencegah pertumbuhan mikrobiologi. Mekanismenya kemasan yang telah berisi bahan dikosongkan udaranya, ditutup dan direkatkan (Salsabilah *et al.*,2022). Ketiadaan udara 4 dalam kemasan, maka kerusakan akibat oksidasi dapat dihilangkan sehingga kesegaran produk yang dikemas akan bertahan 3 sampai 5 kali lebih lama dibandingkan produk yang dikemas dengan non vacum.

II. MASALAH

a. Aspek Produksi

Tidak dapat melakukan produksi secara massal dan maksimal karena teknologi belum digunakan, dan masih menggunakan cara manual dalam proses pengasapan ataupun pengeringan ikan. Dimana proses pengasapan dan pengeringan masih dilakukan diluar ruangan dan dengan alat yang masing menggunakan jaring besok sebagai tumpuan ikan untuk pengasapan dan pengeringan hanya memanfaatkan sinar matahari. Faktor keamanan pengasapan diluar rungan juga tidak aman dari ternak atau hewan liar yang dapat mengganggu ataupun mengambil ikan asap. Belum adanya proses penyimpanan bahan mentah berupa freezer juga salah satu kendala yang sering dihadapi oleh mitra, karena disaat ikan sudah dibersihkan tetapi masih dalam proses antrian untuk pengasapan ikan mentah tidak pada kondisi yang baik untuk disimpan. Maka masih diperlukannya teknologi freezer sebagai media penyimpanan bahan mentah agar tidak mudah busuk.



Gambar 1. Kegiatan PkM

b. Aspek Marketing

1. Permasalahan yang sering mitra hadapi dalam aspek ekonomi ini adalah penjualan yang belum maksimal, penjualan dengan menitipkan atau menjual langsung saat ini masih dilakukan mitra tanpa memanfaatkan digitalisasi yang tengah berkembang saat ini. Penjualan masih dengan cara tradisional (pesan antar, titip dan jual putus) sehingga membutuhkan inovasi pemasaran yang efektif agar pemasaran produk tetap berjalan. Selama ini mitra belum memanfaatkan media sosial atau pasar online sebagai media penjualan. Dikarenakan kurang paham nya anggota mitra dalam menggunakan sosial media.

Sebenarnya, telah terdapat keinginan yang kuat dari Mitra untuk mengadopsi teknologi dalam pemasaran. Namun terdapat permasalahan yang dihadapi oleh Mitra sehingga pemanfaatan teknologi ini kurang berjalan dengan baik. Diketahui bahwa BUMG tidak mengikuti perkembangan digital, terutama karena kurangnya pengetahuan tentang pemasaran digital dan terdapat ketidakmampuan untuk mengukur laba atas investasi juga mengemukakan bahwa pemilik UMKM kebanyakan menggunakan tradisional berupa media cetak. Namun sejumlah pelaku usaha percaya bahwa penggunaan pemasaran tradisional dianggap kurang efektif (Husin *et al.*, 2019).



Gambar 2. Kegiatan PkM

2. Produk belum memiliki label ataupun pengemasan yang baik. Selain itu belum ada diantara anggota mitra yang mengerti bagaimana cara menggunakan digital marketing, media online sebagai media penjualan. Untuk meningkatkan nilai jual produk dibutuhkan proses pengemasan yang baik dan higienies. Pengemasan belum dilakukan oleh mitra, saat ini mitra hanya menjual dengan memakai plastik ataupun menggunakan daun pisang sebagai pembungkus. Tanpa menggunakan label atau nama apapun pada produk. Teknologi penyimpanan kering atau kedap udara yang tahan lama saat pengemasan masih sangat diperlukan oleh mitra



Gambar 3. Kegiatan PkM

III. METODE

Pengabdian masyarakat ini dilakukan di BUMDES Peumakmu Syuhada Desa Kampung Jawa Lhokseumawe. Kegiatan ini dilakukan sejak bulan Juli sampai September 2024. Metode yang digunakan dalam penyelesaian masalah tersebut dengan tahapan -tahapan yaitu:

1. Sosialisasi

Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan asset penting organisasi manapun untuk mencapai keunggulan kompetitif di era globalisasi. Karena itu, Pengembangan Sumber Daya Manusia (PSDM) menjadi parameter penting bagi organisasi untuk untuk mencapai tujuan dan sasaran agar tetap eksis di kancah Nasional maupun Internasional. PSDM adalah fungsi organisasi yang berfokus pada rekrutmen, pengelolaan, dan navigasi bagi karyawan dalam bekerja pada suatu organisasi yang diwujudkan melalui sinergi untuk memperkuat mutualitas menuju tujuan bersama. PSDM merupakan pendekatan strategis dan menyeluruh untuk mengelola orang, budaya tempat kerja, dan lingkungan untuk secara efektif berkontribusi dan produktif ke tujuan dan sasaran organisasi (Labola,2019). Sebagian besar organisasi mengabaikan pengembangan SDM sebagai asset utama. mengatakan bahwa bisnis dalam suatu organisasi dipenuhi ketidakpastian pemahaman terhadap kontribusi karyawan dalam peningkatan produktivitas organisasi dan profitabilitas. Mengimplementasikan aspek manajerial, pemodalan, teknologi pemasaran dan teknologi produksi. Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) harus mampu menjadi penopang perekonomian desanya agar masyarakat tidak perlu jauh-jauh untuk memenuhi kebutuhan dasarnya, dengan kata lain dengan hadirnya Badan Usaha Milik Desa menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari geliat perekonomian masyarakatnya. Menjadi penting artinya pengelola Bumdes mampu menghadirkan layanan

yang prima terhadapnya masyarakatnya atau anggotanya, karena dengan kemampuan optimal dan professional pengelolanya paling tidak bisa dirasakan langsung oleh pengguna Bumdes itu sendiri (Hakim & Ekoputro, 2021). Strategi tersebut memang harus diawali dari komitmen pengelola Bumdes itu sendiri secara internal agar mampu berkomunikasi dengan anggota atau masyarakatnya dengan cara melakukan pendampingan, perencanaan (planning), penyampaian pesan (message) melalui kombinasi berbagai unsur komunikasi seperti frekuensi, formalitas, isi dan saluran komunikasi sehingga pesan yang disampaikan mudah diterima dan dipahami serta dapat mengubah sikap atau perilaku sesuai dengan tujuannya, dan ini bisa menjadi sangat luas tergantung pada kepentingan-kepentingan di dalam lingkup masyarakat tertentu (Saraswati *et al.*, 2021). Sedangkan pelayanan prima tentu dibutuhkan layanan yang memuaskan dalam segala hal mulai tingkat atas sampai dengan tingkat bawah, terutama ide-ide kreatif dari pengelola Bumdes itu sendiri dan produk jasa tersebut akan berbanding lurus manakala ada proses pendampingan dan pelatihan yang terus-menerus dari pihak lain dengan harapan kinerja pengelola Bumdes tetap semangat untuk meningkatkan kapasitas Sumber Daya Manusianya (SDM) dan lain sebagainya (Chandra & Oktavia, 2021).

2. Pelatihan

Pelatihan penggunaan ini dilakukan dengan 2 tahapan lainnya yaitu sosialisasi dan demonstrasi penggunaan lemari asap. Lemari asap sendiri merupakan introduksi teknologi yang akan disiapkan oleh tim PKM. Sosialisasi program PKM kepada BUMDES/BUMG perlu dilakukan karena usaha yang dijalankan mitra merupakan yang melibatkan banyak pihak selain pekerja, seperti isteri, anak, saudara dan sebagainya. Sosialisasi yang dilakukan meliputi pengenalan program yang dilakukan tim PKMS, tujuan dan anggota pelaksana. Selain itu, pada kegiatan ini, tim PKMS bersama mitra mengatur waktu untuk kegiatan selanjutnya (sosialisasi penggunaan lemari pengasapan dan penyerahan alat).

3. Penerapan Teknologi

Pembinaan dilakukan untuk mendampingi dan membimbing mitra dalam menggunakan oven pengering. Pendampingan dan pembinaan penggunaan oven pengering dimaksudkan agar mitra tidak keliru dalam menggunakan teknologi. Teknologi ini sangat diperlukan oleh mitra disebabkan karena mitra masih mengandalkan matahari pada saat musim kemarau meskipun tetap membutuhkan waktu yang lama yaitu sekitar 1-3 hari. Teknologi ini hanya digunakan saat hujan karena pertimbangan penghematan penggunaan bahan bakar gas sehingga ketika tersedia sinar matahari yang cukup, mitra mengeringkan ikan asin di bawah matahari. Pemanfaatan media sosial sebagai digital marketing adalah pelatihan yang akan diberikan dalam bentuk praktikum secara langsung, dengan mekanisme tiap peserta pelatihan menggunakan komputer yang nantinya digunakan sebagai alat untuk mempraktekan materi pelatihan seperti menciptakan konten, mendistribusikan konten, membuat timeline konten, mengatur tampilan gambar atau foto dari produk yang akan dipasarkan. Selain itu pelatihan ini juga membahas tentang bagaimana cara memilih dan memanfaatkan media sosial sehingga dapat digunakan sebagai alat bantu digital marketing yang dapat membantu para pelaku UMKM dalam melakukan penyebaran wilayah promosi dan membantu dalam penjualan produk.

Partisipasi mitra dalam program pelaksanaan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini difokuskan pada masyarakat desa kampung Jawa melalui badan usaha milik desa (gampong) yang lebih dikenal dengan BUMG Peumakmu Syuhada. Ikan yang diasap ada banyak jenis tetapi yang terkenal adalah ikan nila dan ikan Tongkol sedangkan ikan kering (asin) hampir semua ikan yang dapat ditangkap oleh nelayan sekitar ataupun ikan yang dibudidayakan. Cukup banyak pedagang ikan asap serta ikan kering yang ada di desa kp Jawa dan BUMG peumakmu syuhada merupakan pelopor kegiatan tersebut. Para mitra akan berpartisipasi dengan mengikuti kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini melalui:

- a. memberikan ruang kerja tim saat dilokasi pengabdian
- b. mengikuti sosialisasi dan pelatihan introduksi teknologi pengasapan dan pengeringan ikan
- c. Mengikuti kegiatan penyuluhan serta demonstrasi digital marketing.
- d. Mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk kegiatan demonstrasi pembuatan ikan asap dan ikan kering.

4. Evaluasi pelaksanaan program

Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini akan dilakukan evaluasi, evaluasi ini akan dilakukan dilihat dari beberapa hal, yaitu Meninjau dan mengetahui wawasan dan keterampilan mitra dalam mengolah bahan baku dan memproduksi produk; Melihat kemampuan mitra dalam menggunakan alat dan aplikasi yang diberikan; Memantau segala proses kegiatan dengan mengevaluasi hasil semua kegiatan yang dilakukan setiap tahap pelaksanaan. Evaluasi Pelaksanaan Program Keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat bergantung kepada kerjasama mitra (Riduwan, 2016). Faktor penentu keberhasilan adalah terjadinya peningkatan produksi dan penjualan; keberhasilan program baik secara fisik maupun respon mitra program dan masyarakat setempat (Effendi, 2019). Manajemen atau pengelolaan kualitas produk serta pemasaran olahan ikan ini terutama dalam upaya pencegahan penurunan kualitas pada nilai estetika produk tersebut. Output dari pengabdian ini adalah terjadinya peningkatan produksi, pemasaran dan juga manajemen terhadap penerapan sistem berbasis online yang baik pada kelompok mitra yang diikuti dengan peningkatan produksi olahan ikan asap dan ikan kering (asin). Dalam kegiatan ini juga hendaknya akan membentuk kelompok baru yang dapat berkembang dengan terbuka nya pasar secara online dan offline. Dengan ada nya kegiatan ini juga hendaknya masyarakat akan semakin kreatif dalam memproduksi sesuatu dari rumah dan menjadi produksi rumah tangga.

5. Keberlanjutan Program

Setelah keseluruhan program selesai dilaksanakan, maka penting untuk direncanakan keberlanjutan program tersebut. Adapun keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan, meliputi :

- a. Monitoring pembuatan merek dan pendaftaran merek dagang/ jasa
- b. Monitoring penerapan strategi pemasaran dalam kegiatan usaha
- c. Sosialisasi pemasaran online dalam kegiatan bisnis beserta aspek hukumnya bagi mitra
- d. Memonitoring peningkatan produksi produk dan keragaman produk

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

DELIVERY PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI (HARD DAN SOFT)

Produk yang diterima oleh masyarakat berupa lemari asap sebagai media produksi Mesin Pengasapan Ikan dan Daging umumnya menggunakan prinsip pembakaran kayu atau serbuk kayu untuk menghasilkan asap. Berikut adalah cara kerja umum dari mesin pengasapan:

1. Persiapan bahan: Siapkan ikan atau daging yang akan diasap. Pastikan bahan sudah dibersihkan dan dikeringkan dengan baik sebelum dimasukkan ke dalam mesin pengasapan.
2. Pengaturan suhu: Atur suhu pada mesin pengasapan sesuai dengan kebutuhan. Suhu yang tepat akan mempengaruhi hasil akhir pengasapan.
3. Penambahan kayu atau serbuk kayu: Tambahkan kayu atau serbuk kayu ke kompartemen asap pada mesin pengasapan. Pastikan menggunakan jenis kayu yang cocok untuk memberikan aroma yang diinginkan.
4. Pengasapan: Setelah kayu atau serbuk kayu dinyalakan, tunggu hingga terbentuk asap yang cukup. Kemudian, letakkan ikan atau daging di dalam mesin pengasapan, biasanya pada rak yang disediakan.
5. Waktu pengasapan: Sesuaikan waktu pengasapan sesuai dengan jenis dan ketebalan ikan atau daging yang akan diasap. Waktu yang tepat akan memastikan bahan matang sempurna dengan cita rasa yang diinginkan.
6. Pemantauan: Selama proses pengasapan, perhatikan suhu dan kondisi ikan atau daging secara teratur. Pastikan untuk membalik atau mengaduk bahan agar pengasapan merata.
7. Penyelesaian pengasapan: Setelah proses pengasapan selesai, matikan mesin pengasapan dan angkat ikan atau daging dari mesin. Biarkan sejenak agar uap asap hilang sebelum disajikan.
8. Penyimpanan: Jika ada sisa ikan atau daging yang sudah diasap, dinginkan dan simpan dalam wadah kedap udara di dalam lemari pendingin untuk menjaga kesegaran dan kelezatannya.

Adanya pemberian alat simpan berupa freezer yang akan berguna sebagai dirancang untuk menjaga suhu yang tepat, memperlambat pembusukan, dan mempertahankan kesegaran ikan tangkap. Bagi nelayan, ini berarti Anda dapat mempertahankan kualitas ikan tangkap selama perjalanan pulang ke pelabuhan. Bagi

restoran, ini berarti Anda memiliki lebih banyak waktu untuk mempersiapkan hidangan tanpa khawatir ikan tangkap yang cepat memburuk.

Kegiatan ini juga memberikan Alat pendukung untuk pengemasan berupa vacum seler

PENERAPAN TEKNOLOGI DAN INOVASI KEPADA MASYARAKAT (RELEVANSI DAN PARTISIPASI MASYARAKAT)

Masyarakat kampung jawa lama sangat antusias dalam kehadiran tim pengabdian yang dibiayai DRTPM kemendikbud 2024 partisipasi berasal dari pengurus desa dan ibu ibu PKK serta partisipasi anak muda di desa sangat kuat.

Kegiatan sosialisasi hingga pelatihan pembuatan ikan asap, pengemasan dan digital marketing. penggunaan teknologi dan media sosial untuk menyebarkan informasi tentang kegiatan pengabdian ini secara lebih luas dan interaktif. pengembangan program yang relevan dan menarik bagi berbagai kelompok usia dan latar belakang. Ketiga, penekanan pada pengalaman pribadi dan kolaborasi antara anggota komunitas untuk menciptakan rasa kepemilikan dan keterlibatan yang lebih mendalam.

IMPACT (KEBERMANFAATAN DAN PRODUKTIVITAS)

1. Menambah produksi dan jenis olahan ikan

Potensi perikanan yang sangat besar untuk dimanfaatkan secara optimal. Keragaman ikan yang besar merupakan peluang untuk dimanfaatkan secara optimal sehingga mampu membuka peluang usaha di sector ini. Oleh karena itu penanganan dan pengolahan ikan perlu diusahakan secara optimal, karena sebetulnya teknologi penanganan dan pengolahannya cukup sederhana dan tidak memerlukan modal yang besar dan peralatan yang canggih. Jika teknologi penanganan dan pengolahan ikan dapat dikembangkan dan diterapkan dengan baik, maka nilai tambah pada perekonomian masyarakat dapat tercapai. Jenis ikan akan lebih bernilai ekonomis setelah mendapat penanganan lebih lanjut.

2. Menambah nilai ekonomi Kelompok masyarakat

Pemberian alat dan kegiatan pengabdian dapat membantu masyarakat ataupun kelompok UMKM dalam mengembangkan usaha baik secara lokal maupun nasional.

3. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan berawal dari evaluasi kegiatan yang telah dilakukan, keberhasilan kegiatan akan dilihat melalui peningkatan produksi dan secara pemasaran produk, yang nanti akan berlanjutnya kegiatan pada desain merk dan halal produk.



Gambar 4. Sosialisasi Kegiatan pengasapan ikan



Gambar 5. Pelatihan pengasapan ikan



Gambar 6. Proses Pengemasan ikan



Gambar 7. Sosialisasi Digital Marketing



Gambar 8. Peserta Sosialisasi Digital Marketing

V. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa: Seluruh mitra kerja dapat membuat aneka olahan ikan serta melakukan pengemasan dengan baik. Produk aneka olahan ikan yang dihasilkan pada pelatihan produksi menarik dan bisa dikembangkan. Bahan baku pembuatan produk aneka olahan ikan mudah didapatkan di desa kampung Jawa lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada DRTPM Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia, Kepada Universitas Islam kebangsaan Indonesia, kepada mitra BUMG Peumakmu Syuhada Kota Lhokseumawe, Kepada Ibunda Mubdiyah, kepada istri tercinta Mahrani Aufa M,Pd dan kepada tim Pengabdian serta tidak lupa pula kepada seluruh anggota INDOBAS yang saya sayangi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anerasari, M., & Zamhari, M. (2023). Laju Pengeringan Kerupuk Opak Terhadap Variasi Massa dan Temperatur Menggunakan Alat Tray Dryer. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(6), 831-848
- Candra, A. W., & Oktafia, R. (2021). Penerapan Manajemen Pelayanan Prima untuk PeningkatanKepuasan Calon Jamaah Haji dan Umrah di PT Mabruro Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah EkonomiIslam*, 7(1), 9-15.
- Effendy, A. A. (2019). Analisis bauran pemasaran dalam meningkatkan volume penjualan AzkaToys Pamulang Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmiah Feasible (JIF)*, 1(1), 66-82.
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., & Ahmad, A. M. (2018). Aplikasi teknik penyimpanan menggunakan pengemas vakum pada berbagai jenis beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- Hakim, L., & Ekoputro, W. (2021). Pengembangan dan Peningkatan SDM Pengelola BUMDESdalam Upaya Terwujudnya Pelayanan Prima Di Desa Plunturan Kecamatan Pulung KabupatenPonorogo. *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional* (e-ISSN: 2797-0493), 1(04), 14-28.
- Husin, D., Wijaya, I., & Dewi, N. (2019). Promosi Produk Menggunakan Media Sosial Online Pada Para Pedagang Kecil Di Kota Lhokseumawe. *Jurnal Vokasi*, 3(1), 44-50.
- Handayani, D., Kusnadi, D., & Harniati, H. (2020). Perilaku Petani dalam Penerapan GoodHandling Practices (GHP) pada Komoditas Padi Sawah di Desa Sidomulyo KecamatanPangandaran Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 471-482.
- Joesidawati, M. I., & Nuruddin, A. W. (2019). Uji Kinerja Alat Pengasapan Ikan“EFHILINK”. *Fisheries: Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 1(2), 18-18.
- Labola, Y. A. (2019). Konsep pengembangan sumber daya manusia berbasis kompetensi, bakatdan ketahanan dalam organisasi. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 7(1), 28-35.
- Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1-11.
- Putra, N. N., Purwidiani, N., & Kristiastuti, D. (2020). Analisis jenis dan desain kemasan snack keripik singkong terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 701-707.
- Riduwan, A. (2016). Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh perguruan tinggi. *Ekuitas (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 3(2), 95.
- Suwandi, J., Jatmika, S., Chamsudin, A., & Makhrus, F. (2022). Pengembangan Usaha KelompokBina Usaha Ekonomi Keluarga Aisiyyah (Bueka) PDA Sukoharjo Melalui Pemasaran DigitalBerbasis Internet. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(2), 131-144.
- Salsabilah, S. K., Handayani, D., Melati, R., Purbaningrum, R., Prayabina, R., Harefa, S., ... & Aminullah, A. (2022). Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal Mekanisme Self DeclareDanPembuatan Label Kemasan Pada Umkm Kanara (Karipik Ibu Nara): Pendampingan Sertifikat Halal dan Label Kemasan. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), 248-253.
- Saraswati, E., Nomaini, F., & Sobri, K. M. (2021). Efektivitas Komunikasi Organisasi Dalam Penguatan Potensi Bumdes Pada Pelaksanaan Padat Karya Tunai Desa Di Masa Covid-19. *Jurnal Pemerintahan Dan Politik*, 6(2).