

Program Kemitraan Masyarakat

CAMILAN HASIL LAUT "FISH SKIN" BERDAYA SAING 4.0 DAN PENINGKATAN WISATA PESISIR UTARA DS. KARANG KEC.SEMANDING TUBAN JAWA-TIMUR



Tim Pelaksana:

Dr. Muslichah Erma Widiana, Dra.Ec., MM

Manajemen Pemasaran, Fakultas Ekonomi dan Bisnis UBHARA Surabaya

Drs SUHUD WAHYUDI M.Si

Matematika/FMKSD ITS Surabaya

ARIF ARIZAL, S.Kom, M.Cs.

Teknik Informatika UBHARA Surabaya

Informasi kegiatan:

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Universitas Bhayangkara,
Jl. A. Yani 114, Surabaya



DOKUMENTASI

Proses produksi mitra

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

- Pelatihan, pendampingan, difusi penggunaan teknologi rancang bangun, perawatan "box freezer",
- Pelatihan, praktek dan pendampingan produksi camilan kulit ikan laut dengan memakai aneka rasa yang digemari remaja.
- Pelatihan, praktek dan pendampingan peningkatan kompetensi dan semangat kerja bagi kelompok remaja putus sekolah di Rt05-Rw05 Desa Karang Semanding Tuban.
- Pelatihan, praktek dan pendampingan peningkatan kompetensi SDM melalui marketplace online untuk menambah wawasan dan memperluas pemasaran produk aneka hasil laut pesisir utara secara online di luar wilayah Jawa-Timur bahkan luar pulau.

LUARAN KEGIATAN

- Teknologi berupa "box freezer" length: 1160 MM, width: 680 MM, height: 830 MM, weight: 50 KG.
- Diversifikasi produk camilan kulit ikan laut dengan varian rasa baru rasa barbeque, keju, balado, black paper.
- Penggunaan e-commerce sebagai media informasi dan promosi produk camilan hasil laut
- Peningkatan semangat wirausaha tinggi, terdapat wirausaha baru dari kelompok remaja putus sekolah.
- Publikasi jurnal nasional, media online, HKI, Vidio, Poster.

CAPAIAN PELAKSANAAN KEGIATAN



PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI



RINGKASAN KEGIATAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) berjudul PKM Camilan Hasil laut "Fish Skin" Berdaya Saing 4.0 dan Peningkatan Wisata Pesisir Utara Ds.Karang Kec.Semanding Tuban Jawa-Timur. di Rt05-Rw05 Desa Karang Kec. Semanding Tuban. Hasil produksi adalah camilan macam-macam olahan kulit ikan laut yang berasal dari laut pesisir utara. Camilan ini merupakan inovasi dari mitra melihat banyaknya kulit ikan laut di Tuban yang tidak dilakukan pengolahan lebih lanjut. Kulit ikan ini merupakan hasil dari daging ikan yang di filet untuk ekspor. Produksi hasil laut "Fish Skin" diharapkan dapat menjadi salah satu daya tarik wisata pesisir Tuban. Permasalahan mitra ditinjau: (1) Dari aspek produksi sistem penyimpanan selama ini kurang efektif dan efisien(1). (2)Camilan kulit ikan laut yang dihasilkan masih berasa original sehingga pilihan varian rasa terbatas(2). (3)dari aspek pemasaran mitra dalam memasarkan hasil produknya masih dilakukan dengan cara konvensional sehingga pemasaran masih terbatas di sekitar wilayah Jawa Timur(3). (4)Dari aspek SDM etos kerja pekerja yang relatif rendah(4). Solusi program PKM adalah: (1)Meningkatkan preservasi kualitas produk camilan kulit ikan laut melalui rancang bangun alat penyimpanan bahan baku yaitu macam-macam kulit ikan laut yang akan dibuat camilan agar tidak mengalami proses pembusukan yang berdampak pada kualitas produksi. (2)Memberikan inovasi varian rasa dan olahan untuk camilan kulit ikan laut (3)Meningkatkan kemampuan desain dan pemutakhiran informasi pemasaran produk melalui e-commerce untuk menambah wawasan dan memperluas jangkauan pemasaran produk camilan kulit olahan ikan laut secara online di luar wilayah Jawa-Timur bahkan luar pulau (4)Motivasi untuk menumbuhkan semangat kerja bagi para pekerja.