

NASKAH ORISINAL

Dendeng Olahan Ikan Laut dan Tawar Bernilai Ekonomis dan Bergizi Tinggi Potensi Daerah Kapas Krampung Surabaya

Suhud Wahyudi¹ | Muslichah Erma Widiana^{2,*} | R. Dimas Adityo³ | Sentot Didik Surjanto¹ | Lukman Hanafi¹

¹Departemen Matematika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

²Departemen Pemasaran, Universitas Bhayangkara, Surabaya, Indonesia

³Departemen Teknik, Universitas Bhayangkara, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Muslichah Erma Widiana, Departemen Pemasaran, Universitas Bhayangkara, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: erma@ubhara.ac.id

Alamat

Laboratorium Pemodelan Matematika dan Simulasi Sistem, Departemen Matematika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.

Abstrak

Mitra pada program pengabdian ini adalah IKM Nelayan Q yang dimiliki oleh Siti Chotimah. Toko dan tempat produksi berada di Jl. Kapas Krampung No.45 Surabaya. Tujuan dari program ini adalah menciptakan kesejahteraan ekonomi bagi masyarakat di sekitar lokasi wisata kenjeran dengan melakukan inovasi produk seperti dendeng dan abon aneka rasa dari ikan laut maupun ikan tawar. Peningkatan produk kearifan lokal diharapkan menjadi bagian peningkatan ekodaya daerah pesisir Kenjeran Surabaya. Permasalahan yang ada yakni proses produksi pada penghalusan bumbu dan daging ikan selama ini masih secara konvensional, proses pengeringan dendeng menggunakan sinar matahari, pemasaran produk dendeng masih terbatas, merk mitra masih kurang dikenali dan tidak mudah ditemukan oleh calon konsumen, manajemen usaha belum diterapkan. Metode yang digunakan dalam penelitian yakni pelatihan, pendampingan, penggunaan dan perawatan penggunaan mesin pelumat (*chopper*), mesin pengering (*oven*). Memberikan pelatihan dan pendampingan ekonomi kreatif dan inovasi pembuatan produk dan dipasarkan secara *e-marketing*. Memberikan pelatihan, serta pemahaman manajemen dan *entrepreneurship* yang aplikatif. Sehingga mitra memiliki *skill entrepreneur* dan mampu menjawab tantangan masa depan berdasar IPTEK, fungsi manajemen dan fungsi operasional manajemen, serta muncul wirausaha baru.

Kata Kunci:

Berdaya-saing, *Chopper*, Dendeng Ikan Laut, Inovasi, Oven

1.1 | Latar Belakang

Di sekitar Pantai Kenjeran Surabaya banyak wisata pantai dan kuliner yang berbahan dasar ikan hasil laut. Pantai dengan potensi yang luar biasa, tidak hanya potensi wisata, tetapi juga potensi ekonomi. Terdapat banyak sekali kegiatan yang dapat dilakukan untuk menunjang ekonomi masyarakat seperti yang dilakukan nelayan. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, terlihat potensi profesi lainnya, seperti berdagang, pengolahan ikan, membuat souvenir atau pernak pernik lucu. Kegiatan seperti inilah yang harus terus dikembangkan, agar hasil laut bisa meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar.

Mitra pengabdian adalah Siti Chotimah yang mendirikan Industri Kecil Menengah (IKM) Nelayan-Q beralamat di Jl. Kapas Krampung No 45 Surabaya. Banyaknya jumlah panen ikan laut para nelayan pesisir pantai Kenjeran dan hanya bisa di jual mentah ke beberapa restoran, tidak sedikit macam-macam ikan laut yang menjadi basi dan di buang karena tidak laku. tidak dapat bertahan lama. Hal itulah yang menyebabkan munculnya inisiatif untuk membuat makanan berbahan baku dari ikan laut. Produk olahan yang diangkat oleh IKM Nelayan-Q adalah produk dendeng ikan laut. Mengolah ikan laut sebaik mungkin, bersih dan enak. Kesulitan dalam mengolah ikan laut ialah pada proses membersihkan kotoran, karena jika sedikit saja kotoran ikan laut masih tersisa maka olahan ikan laut juga akan berubah rasanya. Tak hanya rasa, namun aroma yang dihasilkan juga akan cenderung bau amis. Hasilnya, olahan ikan laut IKM Nelayan-Q telah lulus uji bahan mentah dan sudah memiliki sertifikat PIRT dan sertifikat halal. Kegigihan Siti Chotimah berusaha untuk membantu masyarakat sekitar pantai Kenjeran mendapat respon positif. Siti Chotimah bersama paguyupannya mendapat penghargaan antara lain sebagai *Pahlawan Ekonomi kategori Aneka Cipta Rasa 2017*, penghargaan *Kader Pemberdaya Masyarakat kategori Perempuan tingkat Surabaya 2014*, *Award Bunda Pahlawan Ekonomi 2016*.

Dalam melaksanakan usahanya IKM Nelayan-Q mengalami permasalahan-permasalahan. Di bidang manajemen yang meliputi:

1. Produksi
 - (a) Untuk menghaluskan macam-macam ikan laut sebagai bahan utama produksi, IKM Melayan-Q masih menggunakan peralatan tradisional, Penggunaan alat seperti ini bisa memperpanjang waktu pada saat produksi. IKM Nelayan-Q masih menggunakan cobek sebagai alat menghaluskan daging macam-macam ikan laut.
 - (b) Proses produksi pada tahap selanjutnya adalah mengeringkan dendeng. Selama ini pengeringan dendeng menggunakan sinar matahari sehingga higienitas kurang terjaga.
2. Pemasaran: Wilayah pemasaran dendeng ikan laut Nelayan-Q masih bersifat lokal karena hanya meliputi kota Surabaya. Promosi yang dilakukan masih terbatas.
3. SDM: Tenaga kerja mudah didapat, namun tenaga kerja yang ada selama ini keahlian dengan kualifikasi belum sesuai sesuai kebutuhan mitra. Para pekerja yang ada jika dapat dimanfaatkan dengan baik akan mampu meningkatkan kegiatan perekonomian yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Para pekerja terutama yang remaja etos kerja masih rendah apabila tidak diawasi maka mereka akan mencuri waktu untuk menggunakan waktu dengan memakai handphone.
4. Keuangan: Pengaturan manajemen keuangan belum dilakukan secara baik.
5. Informasi: Mitra dihadapkan pada masalah perencanaan dan pengendalian persediaan karena kurangnya informasi yang mendukung pengambilan keputusan.

1.2 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Justifikasi persoalan prioritas yang disepakati atau strategi kegiatan untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian diilustrasikan Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Solusi berdasarkan Hasil Koordinasi dengan Mitra

No	Permasalahan	Solusi
1.	Produksi	

Untuk menghaluskan macam-macam ikan laut sebagai bahan utama produksi, IKM Nelayan-Q masih menggunakan peralatan tradisional. Penggunaan alat seperti ini bisa memperpanjang waktu pada saat produksi. IKM Nelayan-Q masih menggunakan cobek sebagai alat menghaluskan daging macam-macam ikan laut.

Proses produksi pada tahap selanjutnya adalah mengeringkan dendeng. Selama ini pengeringan dendeng menggunakan sinar matahari sehingga higienitas kurang terjaga.

2. Pemasaran

Wilayah pemasaran dendeng ikan laut Nelayan-Q masih bersifat lokal karena hanya meliputi Kota Surabaya. Promosi yang dilakukan masih bersifat terbatas, pemasaran belum secara *online*.

3. Tenaga Kerja/ SDM

Tenaga kerja mudah didapat, namun tenaga kerja yang ada selama ini keahlian dengan kualifikasi belum sesuai sesuai kebutuhan mitra. Para pekerja yang ada jika dapat dimanfaatkan dengan baik akan mampu meningkatkan kegiatan perekonomian yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Para pekerja terutama yang remaja memiliki etos kerja yang masih rendah. Tanpa pengawasan, maka mereka akan mencuri waktu untuk membuka dan bermain dengan *smartphone*.

Alat penghalus bumbu dan macam-macam ikan laut dengan alat yang disebut *chopper*.

Alat untuk mengeringkan dendeng sehingga mendapatkan kualitas hasil yang bagus yaitu dengan oven dengan menggunakan alat pemanas kompor LPG.

Program pengabdian ini berdasar hasil koordinasi dengan mitra, akan melakukan pemasaran di *marketplace* seperti Lazada, Shopee, Tokopedia, Bukalapak, Tiki, Blibli, Sendo, Zalora. Minimal dapat berjualan secara *online* di dua *marketplace*.

Solusi yang diberikan adalah sistem borong kerja yang akan diberi sistem *reward* serta upaya menciptakan *entrepreneurship* baru. Pada pelaksanaan program pengabdian ada pengetahuan motivasi dalam bekerja. Lima cara efektif yang dapat dilakukan:

1. Merancang lingkungan kerja yang kondusif. Lingkungan kerja akan mempengaruhi karyawan saat bekerja, oleh karena itu ruangan kerja harus didukung dengan penataan lingkungan kerja yang menyenangkan.
2. Menyediakan layanan dan fasilitas bagi karyawan seperti tunjangan ekonomi, fasilitas tempat makan, tempat ibadah, fasilitas membersihkan badan.
3. Mengasah karyawan untuk berinovasi, karena inovasi produk merupakan hal utama yang dilakukan untuk dapat bersaing dalam industri yang dibidangi.
4. Hal yang dapat dilakukan untuk memperluas kreatifitas karyawan diantaranya melalui keikutsertaan seminar, pelatihan, dll.
5. Buat acara kebersamaan. Mitra dapat menyampaikan visi dan misinya serta mendengarkan opini dan saran dari karyawan. Buat acara yang menyenangkan dan memiliki nilai kebersamaan, misalnya makan bersama, pergi ke tempat wisata, atau *out-bound*. Acara-acara ini tidak memerlukan anggaran yang besar dan dapat diadakan di hari libur atau akhir minggu (*weekend*). Sebagai hasilnya, hubungan kekeluargaan dan kebersamaan antara mitra dan karyawan akan semakin lekat. Dan tentunya, hal ini yang mampu menjadi motivasi mereka untuk bekerja lebih baik.

4. Keuangan

- Pengaturan manajemen keuangan belum dilakukan secara baik.
5. **Informasi**
Mitra dihadapkan pada masalah perencanaan dan pengendalian persediaan dan keuangan, terutama karena kurangnya informasi yang mendukung pengambilan keputusan.
6. **Manajemen**
Fungsi operasional: manajemen keuangan, produksi, informasi, pemasaran dan SDM belum dilaksanakan secara professional. Fungsi manajemen: *planning*, *organizing*, *actuating* dan *controlling* diharapkan dikenalkan pada mitra dan mitra melaksanakan dalam aktivitas usahanya.
- Dengan pelatihan dan pendampingan pengaturan arus keuangan dengan sistem sederhana.
- Penerapan sistem informasi pada IKM dapat meningkatkan daya saing melalui nilai tambah pada produk dan layanan yang dihasilkannya.
- Terwujudnya semangat saling bekerja sama, dan semangat bekerja untuk menghasilkan produk yang dapat digemari konsumen. Sebagai penguatan terhadap usaha.

1.3 | Target Luaran

Berdasarkan permasalahan mitra yang telah dijelaskan maka solusi dan target luaran pelaksanaan program kegiatan pengabdian berdasarkan prioritas permasalahan yang telah disepakati sebelumnya dijelaskan pada Tabel 2 .

Tabel 2 Solusi dan Ketercapaian Luaran Berdasar Prioritas Permasalahan

No	Permasalahan	Solusi	Ketercapaian Luaran
1.	Untuk menghaluskan macam-macam ikan laut sebagai bahan utama produksi masih menggunakan peralatan tradisional. Penggunaan alat seperti ini bisa memperpanjang waktu pada saat produksi. IKM Nelayan-Q masih menggunakan cobek sebagai alat menghaluskan daging macam-macam ikan laut.	Desain rancang bangun penggunaan mesin pelumat. Mesin pelumat yang modern yang dimaksud adalah <i>chopper</i> untuk menggantikan cobek konvensional.	Penggunaan <i>chopper</i> dengan spesifikasi yakni 220V 50HZ, 300 W, Kapasitas bahan 1 kg. Bahan <i>stainless steel</i> dengan ukuran 220 mm x 260 mm. Dilengkapi dengan gelas 2 L, pisau <i>stainless</i> gelas besar 3 susun, gelas kecil 1 L, pisau <i>stainless</i> gelas 2 susun, dan berat 2 kg.
2.	Selama ini pengeringan dendeng menggunakan sinar matahari sehingga higienitas kurang terjaga, hewan-hewan bisa mendekat seperti lalat, tikus, kucing, dan hewan-hewan kecil lainnya.	Desain rancang bangun penggunaan mesin pengering. Mesin pengering yang modern yang dimaksud adalah oven. Diharapkan didapat dendeng yang berkualitas dalam hal rasa dan bentuk.	Dengan penggunaan oven dengan spesifikasi yakni berbahan aluminium tebal (tidak berkarat), ukuran oven 38cm dan loyang 31 cm, menggunakan kompor, mudah dibersihkan, kuat dan praktis, dapat memasak macam kue dan masakan, terdapat loyang datar dan loyang kawat.

3.	Mitra dalam melakukan usaha hanya monoton inovasi dendeng.	Diberikan bekal pengetahuan manajemen dan <i>entrepreneurship</i> .	Diharapkan dalam melakukan aktivitas usaha mitra mampu inovasi dan kreatifitasnya tinggi. Dengan program ini akan muncul wirausaha-wirausaha baru di bidang olahan ikan laut.
4.	Pemasaran dendeng masih terbatas di daerah Kapas Krampung, menunggu konsumen datang atau kebetulan melewati tempat produksi.	Pendampingan dengan <i>e-marketing</i> .	Terwujudnya perluasan pemasaran yang dilakukan melalui media sosial maupun <i>marketplace</i> . Dengan media sosial yg mempromosikan dendeng di lokasi Kenjeran maka secara otomatis merupakan promosi untuk daya tarik wisata Kenjeran.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

2.1 | Pemberdayaan

Proses pembangunan di mana masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial untuk memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila masyarakat itu sendiri ikut pula berpartisipasi^[1].

2.2 | Dendeng Ikan Laut

Dendeng ikan merupakan produk olahan ikan yang berbentuk pipih (lempengan) yang terbuat dari irisan ikan atau ikan utuh yang diberi bumbu dan dikeringkan. Disukai oleh banyak konsumen dari segala lapisan masyarakat dan harga terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah^[2].

2.3 | Daya Tarik Wisata

Merupakan segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan^[3].

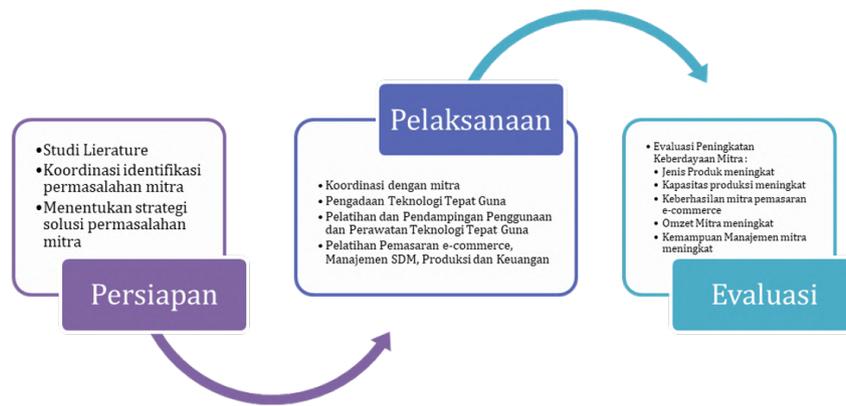
Tabel 3 Hasil Kegiatan Pengabdian Lain

No	Penulis	Judul	Hasil Pengabdian
1.	Kurniawati, dkk. ^[4]	Pemberdayaan Masyarakat Di Bidang Usaha Ekonomi (Studi pada Badan Pemberdayaan Masyarakat Kota Mojokerto)	Dampak dari program pemberdayaan yang telah dilaksanakan telah dapat meningkatkan kemandirian ekonomi terutama pada produktivitas dan pendapatan masyarakat yang mendapatkan bantuan.

- | | | | |
|----|------------------------------------|---|---|
| 2. | Harnisah, dkk. ^[5] | Karateristik Dendeng Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda | Salah satu diversifikasi pengolahan adalah pengolahan dendeng ikan. Komposisi bahan baku dan pencampuran bumbu-bumbu dalam pengolahan produk dendeng akan mempengaruhi kualitas dendeng yang dihasilkan. Salah satunya yaitu gula merah, gula merah adalah zat senyawa organik yang dapat mengikat air, memodifikasi rasa, warna, tekstur dan memperlambat pertumbuhan mikroba. |
| 3. | Dadang, dkk. ^[6] | Pengembangan Daya Tarik Wisata Pantai Eretan Jumharto Indramayu | Strategi untuk pengembangan destinasi wisata Pantai Eretan Jumharto agar dapat berkembang lebih baik dan dapat bersaing dengan objek wisata lainnya. |
| 4. | Widiana, dkk. ^[7] | <i>Empowerment of Terasi Rebon Seafood Processed Industry Craftsmen for the Development of Leading Potential for Highly Competitive Coastal Areas in Tuban, East Java</i> | Produk olahan ikan laut berupa terasi dari Tuban berdaya saing tinggi. |
| 5. | Widodo, dkk. ^[8] | <i>Community Service Programs for Serundeng and Marine Fish Chili Crafts Community with Local Expertise to Encourage Entrepreneurial Innovation and Competitiveness in Kenjeran, Surabaya</i> | Inovasi olahan ikan laut berupa serundeng menjadi daya saing produk dari Kenjeran Surabaya. |
| 6. | Wahyudi, dkk. ^[9] | Inovasi Snack Bergizi Tanaman Toga dalam Peningkatan Ekonomi Masa New Normal | Kelor yang merupakan salah satu tanaman toga menjadi snak yang bergizi dan dapat menjadi income pada pengrajin. |
| 7. | Widiana, dkk. ^[10] | Program Kemitraan Masyarakat Camilan Hasil Laut <i>Fish Skin</i> Berdaya Saing 4.0 Dan Peningkatan Wisata Pesisir Utara Ds. Karang Kec. Semanding Tuban Jawa-Timur | Limbah berupa hasil sisa ekspor berupa kulit ikan memiliki nilai jual dengan inovasi dan kreasi berupa olahan ikan laut yaitu kripik kulit ikan. |
| 8. | Widyaningrum, dkk. ^[11] | Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah: Pemberdayaan Pengrajin Industri Olahan Hasil Laut "Terasi Rebon" untuk Pengembangan Potensi Unggulan Daerah Pesisir Berdaya Saing. | Olahan hasil laut dapat berupa terasi dan adanya dukungan pengetahuan, teknologi, dinas yang terkait dapat menjadi unggulan daerah. |

3 | METODE KEGIATAN

Program pengabdian masyarakat berbasis produk ini dilaksanakan dari 12 Mei s.d 30 Oktober 2023. Untuk proses produksi, dilaksanakan di lokasi Jl. Kapas Krampung No 45 Surabaya. Metode pelaksanaan dijelaskan pada Gambar (1) sebagai berikut.



Gambar 1 Alur Pelaksanaan Abdimas.

1. Persiapan

- Menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati bersama antara Tim Abdimas dengan Mitra dengan panduan sesuai dengan jadwal dari ITS.
- Menentukan dan mendiskusikan jenis partisipasi mitra untuk mendukung setiap kegiatan yang diusulkan oleh Tim Abdimas.



Gambar 2 Pertemuan Tim dan Mitra terkadang secara *online*.

2. Pelaksanaan

- Peningkatan proses produksi untuk kualitas hasil menggunakan teknologi oven dan *chopper* dengan melakukan desain (rancang-bangun), pelatihan, praktek, dan pendampingan sesuai permasalahan mitra. Keberhasilan kegiatan adalah dari pelaksanaan kegiatan produksi yang dilakukan oleh mitra dari penggunaan alat konvensional berubah penggunaan teknologi mesin dari program pengabdian dan mampu merawat teknologi tersebut.
- Melakukan pelatihan, praktek dan pendampingan sehingga mempunyai kemampuan sumber daya manusia (SDM) pemutahiran.
- Pengetahuan dan informasi, konsep dan pemahaman pemasaran berwawasan sosial-spiritual dan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce*. Keberhasilan mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah kemampuan dalam memperluas pemasaran dan sebagai wirausaha yang siap menghadapi tantangan masa depan.
- Melakukan pelatihan ketrampilan praktek dan pendampingan pemutahiran pengetahuan dan informasi fungsi manajemen yang meliputi *planning, organizing, actuating* dan *controlling*. Fungsi operasional manajemen yang meliputi: manajemen SDM, manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen informasi dan manajemen keuangan.

Keberhasilan mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini mitra mampu mengaplikasikan manajemen dalam kegiatan usahanya.

- (e) Melakukan pelatihan pendampingan perawatan penggunaan peralatan untuk menghaluskan bumbu dan bahan.
- (f) Pelatihan ketrampilan praktek, dan pendampingan pola pikir dan perilaku seorang wirausaha dan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce*.

3. Evaluasi

- (a) Evaluasi peningkatan keberdayaan mitra.
- (b) Jenis produk meningkat.
- (c) Kapasitas produksi meningkat.
- (d) Keberhasilan mitra pemasaran *e-commerce*.
- (e) Omzet mitra meningkat.
- (f) Kemampuan manajemen mitra meningkat.

4 | HASIL DAN DISKUSI

Tim telah berhasil melaksanakan pendampingan, pelatihan dan praktek penggunaan mesin *chopper* atau pelumat daging. Manfaat dari pendampingan, pelatihan dan praktek penggunaan mesin *chopper* adalah mitra dalam memproduksi dendeng ikan laut dengan mesin *chopper* kerja menjadi efisien, menghemat tenaga, adonan tetap higienis, mempermudah dalam membuat berbagai adonan. Hasil yang didapat dari pelatihan Mitra di Daerah Kapas Krampung Surabaya mampu menggunakan alat pelumat/ mesin *chopper*. Dengan penggunaan *chopper* hasil dari produksi menjadi kualitas, daya saing dan daya jual terjadi peningkatan 20%. Gambar (3) menunjukkan hasil produk dendeng.



Gambar 3 Berbagai kemasan produk Dendeng siap dijual.

Gambar (4) adalah proses pengolahan dendeng ikan laut IKM Nelayan-Q:

1. Macam-macam ikan laut/ikan laut yang masih utuh dibelah dan diambil dagingnya saja.
2. Setelah daging aneka ikan laut/ikan laut diambil, lalu dilakukan pembersihan dan dicuci sampai 3 kali. Cara ini menghindari bau amis bawaan.
3. Setelah dicuci bersih, daging ikan laut akan didiamkan beberapa menit sampai kering (menghilangkan air bekas cucian).
4. Daging macam-macam ikan laut yang sudah kering akan dilakukan proses *blender* sampai halus.

5. Menyiapkan tepung dan bumbu rempah khas IKM Nelayan-Q; bawang merah, bawang putih, jahe, sere, lengkuas.
6. Bumbu dan rempah dicampur dengan daging ikan laut yang telah halus; gula, garam, merica bubuk.
7. Setelah tercampur dengan rata, adonan dendeng akan dicetak kecil sesuai selera.
8. Dikeringkan lalu dibungkus dengan kemasan yang menarik.



1. Daging ikan laut/ikan laut dihaluskan



2. Daging akan dicampur dengan bumbu



3. Adonan di cetak pada loyang

Gambar 4 Tahapan proses produksi Dendeng Ikan Laut setelah penggunaan mesin *Chopper* dan Oven.

Gambar (5) tim melaksanakan pendampingan, pelatihan dan praktek penggunaan mesin *chopper*. Dengan penggunaan mesin *chopper* dan oven untuk hasil olahan macam-macam ikan laut akan memiliki kualitas terjamin, rasa lebih baik, tekstur yang lebih baik dan higienis. Hasil produksi yang didapat dengan penggunaan mesin *chopper* terjadi peningkatan 25%, kualitas produk lebih lezat dan sehat.



Gambar 5 Pelatihan produksi Dendeng dengan *Chopper* dan Oven.

Gambar (6) tim melaksanakan pelatihan, praktek dan pendampingan, yang berkaitan skill dan kemampuan sumber daya manusia (SDM). Pemutahiran pengetahuan dan informasi, pengetahuan konsep dan pemahaman pemasaran berwawasan sosial-spiritual dan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce*. Sebagai wirausaha yang siap menghadapi tantangan masa depan. Manfaat dari sosialisasi pengetahuan pemasaran berwawasan sosial-spiritual dan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran secara *e-commerce*. Terjadi peningkatan promosi 20%, Produk dendeng dikenal di media *online* menjadi viral dan dicari konsumen, sehingga menjadi bagian promosi wisata pantai Kenjeran.



Gambar 6 Perluasan manajemen pemasaran dengan acara di Jembatan Bulak dan menjembatani menuju *UKM Mendunia Centre*.

Pada Gambar (7) tim melaksanakan pelatihan keterampilan praktek dan pendampingan sosialisasi pengetahuan Manajemen. Dimana manajemen dibedakan menjadi dua yaitu fungsi manajemen dan fungsi operasional manajemen. Fungsi manajemen yang meliputi *planning, organizing, actuating* dan *controlling*. Fungsi operasional manajemen yang meliputi: manajemen SDM, manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen informasi dan manajemen keuangan. Mitra dan anggota paguyuban mendapatkan pengetahuan dalam berwirausaha, serta perilaku sebagai seorang wirausaha. Dengan pengetahuan manajemen yang dimiliki maka IKM mampu melakukan Inovasi dan kreasi pengolahan ikan bertambah sebesar 25% adanya inovasi produk lain selain dendeng yaitu srundeng berbahan ikan laut dan aneka olahan ikan lainnya. Serta menjembatani IKM pada asosiasi UKM.



Gambar 7 Sosialisasi Pengetahuan Manajemen

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Untuk penghalusan daging dan macam-macam ikan laut yang selama ini menggunakan cara konvensional sudah tergantikan dengan penggunaan teknologi tepat guna berupa mesin *chopper* dan berdampak pada efektifitas kerja sebesar 20%. Selama ini sistem pengeringan dendeng yang menggunakan sinar matahari sehingga higienitas kurang terjaga, hewan-hewan bisa mendekat seperti: lalat, tikus, kucing, dan hewan-hewan kecil lainnya. Pada kegiatan ini pengeringan dendeng dilakukan dengan penggunaan oven sehingga bisa berproduksi walau musim penghujan dan kualitas mutu dapat terjaga. Dengan penggunaan oven terjadi peningkatan omzet 25%. Peningkatan usaha dan inovasi, kreasi harus senantiasa dilakukan pendampingan bekal pengetahuan manajemen dan entrepreneurship sangatlah penting bagi mitra. Pemasaran dendeng yang masih terbatas di daerah Kapas Krampong dan menunggu konsumen datang/ yang kebetulan melewati tempat produksi dapat dilakukan perluasan pemasaran dengan *e-marketing*.

Alat-alat untuk meningkatkan kualitas produksi yang merupakan bantuan dari program pengabdian masyarakat berupa *chopper* dan oven perlu dijaga dari kerusakan, antara lain setelah digunakan perlu digosok dengan kain lap yang kering. Mesin jangan

sampai terkena air. Pemahaman dan pengetahuan manajemen senantiasa di tingkatkan dengan mengikuti program-program yang didapat dari lembaga perguruan tinggi ataupun dinas yang terkait. Kegiatan dari ITS ini diharap dapat terus dijaga agar berlangsung.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Teknologi Sepuluh Nopember Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi sesuai dengan Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk Dana ITS Batch 1 Tahun 2023. Nomor Kontrak Induk :1505/PKS/ITS/2023, tanggal 12 Mei 2023. Nomor Kontrak Pengabdian : 1545/PKS/ITS/2023, tanggal 12 Mei 2023.

Referensi

1. Mardikanto T, Soebianto P. Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik. Alfabeta; 2012.
2. Lasmika NLA, Dendeng Ikan; 2011. <https://arpansiregar.wordpress.com/2011/08/16/dendeng-ikan/>.
3. Ridwan M, Hadyanto S. Perencanaan pengembangan pariwisata. Sofmedia; 2012.
4. Kurniawati DP. Pemberdayaan masyarakat di bidang usaha ekonomi (studi pada Badan Pemberdayaan Masyarakat kota Mojokerto). PhD thesis, Brawijaya University; 2013.
5. Harnisah H, Riyadi S, Jaya FM. Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 2018;13(2).
6. Dadang S, Awaludin N, et al. Pengembangan Daya Tarik Wisata Pantai Eretan Jumharto Indramayu. *JPIG (Jurnal Pendidikan dan Ilmu Geografi)* 2021;6(2):105–114.
7. Widiana ME, Fattah A, Soehardjoepri S, et al. Empowerment of “Terasi Rebon” Seafood Processed Industry Craftsmen for the Development of Leading Potential for Highly Competitive Coastal Areas in Tuban, East Java. *THE SPIRIT OF SOCIETY JOURNAL: International Journal of Society Development and Engagement* 2022;5(2):171–177.
8. Widodo B, Widiana ME, Wayudi S, Soehardjoepri S, Kamiran K, Asiyah N, et al. Community Service Programs for Serundeng and Marine Fish Chili Crafts Community with Local Expertise to Encourage Entrepreneurial Innovation and Competitiveness in Kenjeran, Surabaya. *THE SPIRIT OF SOCIETY JOURNAL* 2021;5(1):9–15.
9. Wahyudi S, Surjanto SD, Widiana ME, Shofwan M, Widyaningrum ME. Inovasi Snack Bergizi Tanaman Toga dalam Peningkatan Ekonomi Masa New Normal. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2022;6(5):637–645.
10. Widiana ME, Wahyudi S, Arizal A. CAMILAN “FISH SKIN” BERDAYA SAING 4.0 DAN PENINGKATAN WISATA PESISIR UTARA TUBAN JAWA TIMUR. In: *Prosiding Conference on Research and Community Services*, vol. 4 Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) STKIP PGRI Jombang; 2022. p. 813–823.
11. Widyaningrum ME, Widiana ME, Fattah A, Soehardjoepri S. PEMBERDAYAAN PENGRAJIN INDUSTRI OLAHAN HASIL LAUT “TERASI REBON” UNTUK PENGEMBANGAN POTENSI UNGGULAN DAERAH PESISIR BERDAYA SAING TINGGI DI TUBAN, JAWA TIMUR. *Sebatik* 2022;26(1):210–216.

Cara mengutip artikel ini: Wahyudi, S., Widiana, M.E., Adityo, R.D., Surjanto, S.D., Hanafi, L., (2024), Dendeng Olahan Ikan Laut dan Tawar Bernilai Ekonomis dan Bergizi Tinggi Potensi Daerah Kapas Krampung Surabaya, *Sewagati*, 8(1):1–11, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i1.800>.