



Upaya Masyarakat Pesisir Desa Tangulsari dalam Berwirausaha Ditengah gempuran covid-19

Ade Febryanti Siti Zalikha
Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Email: (febryantizalikha08@gmail.com)

Abstract

The Covid-19 pandemic has made various changes in all sectors, including education, the economy, social interactions and social aspects of life, one of which is the problem of coastal entrepreneurship. *This study aims to analyze the importance of developing Muslim communities in increasing natural resources in coastal areas in social entrepreneurship. Especially now in the midst of the Covid-19 pandemic which has caused many workers to lose their jobs. The results of this study indicate that developing the results of natural resources around where they live can help Muslim communities improve their economy amid the covid-19 pandemic as well as other problems. A number of media outlets continue to launch and report this news to all people, following the government's directives to just stay at home, because of the daily demands of work and the economy. This study uses a qualitative method with direct documentation through observation as well as references to reading articles by describing the results of the data obtained. The resulting effects make it difficult for the people's economy and develop ideas to find other jobs. This research shows that natural resource income is for creative use of fish as a business. With training and counseling as well as assistance, home industries can be managed individually or in groups. In addition, this study concludes that entrepreneurship run by Islamic society is part of the responsibility, where as a whole there are Islamic values that are more dominant in social humanity which are oriented towards financial gain.*

Keyword: *Entrepreneurship, Muslim Society, Home Industry, Tuna Production*

Abstrak

Pandemi covid-19 membuat berbagai perubahan segala sektor, baik pendidikan, perkonomian, intraksi sosial dan aspek sosial kehidupan, salah satunya masalah wirausaha dipesisir. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pentingnya pengembangan masyarakat muslim dalam meningkatkan sumber daya alam di tempat tinggal daerah pesisir dalam berwirausaha sosial. Terlebih lagi saat ini ditengah pandemi covid-19 yang menimbulkan banyaknya pekerja yang kehilangan pekerjaannya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa mengembangkan hasil sumber daya alam di sekitar tempat tinggal dapat membantu masyarakat

muslim memperbaiki perekonomiannya di tengah pandemi covid-19 juga masalah lainnya. Sejumlah media terus melansir dan memberitakan berita tersebut kepada semua masyarakat, mengikuti arahan pemerintah untuk diam dirumah aja, karena tuntutan pekerjaan dan perekonomian sehari-hari. Efek yang ditimbulkan ini mempersulit perekonomian masyarakat dan mengembangkan ide untuk mencari pekerjaan lainnya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan dokumentasi secara langsung melalui pengamatan juga referensi artikel bacaan dengan mendeskripsikan dari hasil data yang diperoleh. Penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan sumber daya alam untuk berkreasi memanfaatkan ikan sebagai usaha. Dengan pelatihan dan penyuluhan juga dampingan dapat menjadi industri rumahan dikelola secara individual atau kelompok. Selain itu penelitian ini menyimpulkan bahwa berwirausaha yang dijalankan masyarakat islam menjadi bagian dari tanggung jawab, dimana keseluruhan terdapat nilai-nilai islam yang lebih dominan pada sosial kemanusiaan yang berorientasi pada keuntungan finansial.

Kata kunci : *Kewirausahaan, Masyarakat Muslim, Industri Rumahan, Produksi*

A. Pendahuluan

Pada awal tahun 2020, dunia digegerkan dengan merebaknya virus baru yaitu coronavirus jenis baru (SARS-CoV.2) dan penyakitnya disebut Coronavirus disease 2019 (Covid-19). Diketahui, virus ini berasal dari Wuhan, Tiongkok pada akhir tahun 2019 lalu. Covid-19 dinyatakan sebagai pandemi bukan tanpa alasan hal ini dikarenakan hampir semua negara yang ada di dunia terjangkit virus ini. Hal serupa juga terjadi di Indonesia dimana terdapat kasus pertama yang dikonfirmasi pada bulan maret tahun ini. Merebaknya Covid-19 di Indonesia tentu saja sangat berdampak pada berbagai sektor, terutama sektor ekonomi. Adanya kebijakan di rumah saja membuat banyak kegiatan ekonomi yang biasa dilakukan juga terhenti untuk sementara waktu.¹

Bisnis kecil di beberapa negara termasuk Indonesia banyak yang mengalami kebangkrutan efek dari merebaknya virus Covid-19 alias corona.

¹ Indoensia, B. N. (2020). krisis ekonomi akibat Covid-19 : IMF perkiraan 'luka ekonomi' karena krisis global akibat pandemi virus corona lebih buruk dari perkiraan. *BBC News Indoensia*, 1



Sejak virus corona merebak, aktifitas perekonomian dihentikan sementara. Hal ini dilakukan untuk mengurangi angka penyebaran penyakit. Namun, dampaknya banyak pelaku bisnis gulung tikar dan banyak pula yang tutup untuk selamanya.

Efek domino ini sebenarnya tidak hanya terjadi pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) saja. Tetapi juga usaha-usaha yang dulunya mapan. Sebut saja salah satu perusahaan ritel di Jakarta, perusahaan teknologi perhotelan dan masih banyak lagi.

Berbeda dengan krisis ekonomi yang melanda Indonesia pada tahun 1998 yang diselamatkan oleh UMKM. Saat banyak bisnis berjatuh, justru produk dari bisnis kecil mengalami peningkatan ekspor. Akan tetapi, kondisi sekarang jauh berbeda karena hampir seluruh dunia dilanda virus mematikan.

Penyebab UMKM Banyak yang Bangkrut setidaknya, ada beberapa penyebab utama yang membuat UMKM mengalami banyak kerugian hingga terjadi kebangkrutan. Diantaranya adalah: 1. Pembatasan Sosial yang Ditetapkan oleh Pemerintah 2. Pendapatan di Bawah Normal Pandemi Covid-19 juga berdampak langsung terhadap pendapatan masyarakat di Indonesia. 3. Aktivitas Jual Beli Mengalami Penurunan. Pola belanja masyarakat Indonesia mengalami perubahan selama pandemi Covid-19, dari belanja offline beralih ke online. 4. Bahan Baku Sulit Didapat dan Semakin Mahal Kebijakan PSBB untuk memutus rantai penularan Covid-19 membuat aktivitas produksi terhenti. Sebagian besar perusahaan memilih kebijakan Work From Home (WFH), tidak sedikit yang memutuskan untuk merumahkan karyawan, hingga terjadi PHK masal. 5. Jalur Pendistribusian Terhambat Seperti yang dapat dilihat, awal kepemimpinan Joko Widodo pemerintah terus memaksimalkan jalur perindustrian melalui pembangunan infrastruktur yang besar-besaran. Hasilnya pun signifikan, jalur distribusi semakin cepat, dan mempengaruhi pemangkasan kesenjangan harga. Hal ini mendorong laju perekonomian Indonesia semakin kencang. 6. Penyedia Barang dan Jasa Tidak dapat Beroperasi Dampak Covid-19 tidak hanya dirasakan oleh pelaku UMKM yang bergerak di bidang industri rumahan. Penyedia jasa juga banyak yang meliburkan diri bahkan berhenti total. Penurunan omset dialami oleh hampir semua pelaku bisnis. Seperti wedding organizer, fotografer pernikahan,

make artis, dan lainnya kehilangan sumber penghasilan karena banyak proyek yang ditunda untuk mematuhi PSBB.²

Hal ini menyebabkan banyak masalah baru yang timbul, antara lain angka kemiskinan yang semakin meningkat, dari segi ekonomi pendapatan financial yang kurang, juga kehilangan pekerjaan dikarenakan pandemic untuk dirumahkan. UMKM banyak yang gulung tikar, sektor industri yang juga mengalami kerugian besar sehingga terjadilah suatu peristiwa pemutusan hubungan kerja (PHK).

Desa Tanggul Sari berada di Kecamatan Tugu Kelurahan Mangunharjo Kota Semarang Jawa Tengah. Di Desa ini rata rata bermata pencaharian nelayan. Pengembangan ekosistem laut kewirausahaan bukan hal yang baru didengar. Meskipun di tengah era pandemic covid-19 yang melumpuhkan kehidupan masyarakat islam yang kian memburuk. Aktivitas dahulu yang dilakukan masyarakat muslim dengan mengajar agama tatap muka kini harus dirumahkan, tak hanya itu banyak pekerja yang menjadi pengangguran juga. Untuk keluar dari masalah ini, setiap masyarakat muslim diharuskan untuk bekerja keras, berkreasi, dan berwirausaha. Dengan mengasah skill juga pengalaman mengelola potensi ekonomi. Untuk itu, dibutuhkan pengembangan ekosistem kewirausahaan sosial, yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan material saja tetapi dengan kepedulian terhadap semua orang.

Ekosistem laut biasa disebut dengan ekosistem bahari merupakan ekosistem yang terdapat di perairan laut. ekosistem laut pada umumnya memiliki tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi sehingga memiliki ketahanan yang baik terhadap spesies yang ada di laut. Ikan tongkol (*Auxis thozord*) adalah ikan yang berpotensi cukup tinggi serta memiliki nilai ekonomis dan banyak disukai masyarakat. Penanganan ikan tongkol ini masih belum baik dari penangkapan sampai pemasaran.³Perubahan mutu kesegaran

² <https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/523-penyebab-banyak-umkm-bangkrut-saat-pandemi> di unggah tanggal 16 Mei 2023 pukul 13.00 Wib

³ Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2).



dapat berlangsung secara enzimatis, kimia dan bakteriologi dengan diikuti penurunan organoleptik. Pola dan laju penurunan mutu ikan sangat dipengaruhi oleh keadaan temperatur. Dimana semakin tinggi suhu, semakin cepat pula penurunan mutu kesegaran. Ikan tongkol salah satu ikan laut yang memiliki daging tebal dengan kandungan protein tinggi. Selain mengandung protein, ikan tongkol juga mengandung omega 3, vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Hafiludin, 2011). Selain itu, ikan tongkol memiliki rasa yang lezat.⁴

Potensi kelautan menjadi aset dalam membangun kesejahteraan masyarakat islam daerah pesisir. Ikan salah satu sumber protein yang mudah di dapat juga biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Biasanya masyarakat hanya mengembangkan ikan dengan berjualan di pasar dengan kondisi ikan mentah (ikan segar). Tetapi untuk meningkatkan sebuah penjualan agar tidak merosot dengan mengembangkan kreatifitas agar pendapatan bisa naik dan membantu perekonomian masyarakat. Salah satu cara dapat dilakukan dengan merancang pembelajaran berdasarkan potensi daerahnya. Hal ini dapat menumbuhkan minat berwirausaha.⁵

Dalam berwirausaha dapat mengambil peran sosial dalam membangun ekonomi masyarakat islam yang berimplikasi pada peningkatan masyarakat yang sejahtera. Dengan begitu, kewirausahaan sosial dapat menjalankan peran nyata dan penting dalam menyelesaikan masalah sosial juga ekonomi. Tetapi perlu diingat bahwa pengembangan wirausaha ini menghasilkan manfaat di luar ekonomi. Dengan menciptakan penerima zakat dalam mengembangkan bisnis. Para asnaf mampu mempertahankan kehidupan dan mendapatkan penghasilan yang memungkinkan beralih ke muzzaki

⁴ Thaib, A., Nurhayati, N., Nazlia, S., Zuhrayanil, R., Alfis, N. F., Syahputra, F., ... & Naufal, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Tongkol: Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Gampong Tibang Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Provinsi Aceh. *Jurnal Abdimas Unaya*, 2(1), 6-11.

⁵ Reniati, R., Sumiyati, S., & Akbar, M. F. (2021). Pelatihan pengolahan ikan dan pengemasan produk pertanian untuk pengembangan industri hilir desa Labuh Air Pandan. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 41-48.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan dokumentasi secara langsung melalui pengamatan juga refrensi artikel bacaan. Penelitian ini mengedepankan hasil ekosistem laut kewirausahaan dengan inovasi serta kreatifitas riset ketersambungan dengan topic utama penelitian. Metode ini dilakukan untuk perumusan masalah maupun penyelesaiannya demi memudahkan perubahan pola pikir juga memperbaiki taraf ekonomi. Dengan bekerja sama juga pelatihan akan memudahkan proses produk secara efektif dan efisien melalui pelatihan juga pendampingan. Dimana masyarakat diedukasi pengolahan ikan hasil tangkap nelayan yang memiliki nilai jual sedikit. Tujuan ini memberikan agar hasil tangkapan ikan dapat dijadikan produk yang bernilai ekonomis.

Metode pendekatan yang telah dilaksanakan adalah metode penyuluhan dan pelatihan. Dalam penerapkan pengolahan ikan tongkol menjadi kerupuk ikan, guna meningkatkan nilai jual sehingga menambah pendapatan. Dalam pembuatan krupuk ikan perlu adanya keuletan juga ketelitian dalam pengolahannya. Ikan tongkol yang digunakan harus dibersihkan supaya tidak bau amis. Cara pembuatannya pun termasuk cukup mudah tetapi memakan waktu yang lama untuk menjadi olahan krupuk ikan. Berikut cara pembuatan krupuk ikan tongkol.⁶

1. Bahan bahan yang digunakan :
 - Tepung tapioka 1600 gram
 - Daging ikan tongkol 1-2 kg (dihaluskan)
 - Garam 2 sendok makan
 - Bawang putih 10 siung (dihaluskan)
 - Ketumbar halus 1 sendok teh
 - Soda kue 1 sendok teh

⁶ Universitas Sebelas Maret, 2016. Pembahasan Produk Bahan Baku Ikan Tongkol. Pdf bab 5

Anasrulloh, M., & Basiron, B. (2017). Pelatihan pembuatan kemasan (packaging) untuk meningkatkan pemasaran produk olahan Kue Kacang Emping Melinjo. J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 5(1).



- Gula pasir 600 gram
 - Telur 10 butir
 - Air secukupnya
 - Minyak goreng
2. Pembuatan Fillet Ikan
- Pembuatan fillet ikan tongkol segar yaitu penyiangan dengan cara membuang kepala dan jeroan, kemudian pencucian hingga bersih.
 - Ikan telah di bersihkan kemudian disayat secara memanjang pada bagian punggung, pengambilan daging ikan dengan cara mengeruk dengan menggunakan sendok tanpa tulang.
 - Daging ikan fillet yang telah bersih tersebut diblender menggunakan air es sehingga menghasilkan surimi atau ikan lumat.
3. Langkah pembuatan
- Langkah pertama cara membuat kerupuk ikan tongkol ini dengan mencampurkan semua bahan dan aduklah hingga rata.
 - Uleni adonan tersebut hingga kalis dan tidak lengket, dan lebih baik menggunakan tangan.
 - Bungkus adonan dengan daun pisang dengan bentuk memanjang dan kukus kurang lebih selama 2 – 3 jam sampai adonan terlihat matang. Angkat adonan tersebut dan dinginkan, kemudian irislah tipis-tipis dan jemur 2 – 3 hari. Lama waktu penjemuran tergantung pada ketebalan kerupuk dan cuaca.
 - Siapkan minyak goreng dengan api sedang kemudian goreng adonan yang telah mengering tersebut hingga terlihat merekah dan tiriskan.
 - Penggorengan kerupuk dilakukan dengan menggunakan minyak yang cukup banyak atau dengan kata lain, ketika dilakukan penggorengan kerupuk harus tenggelam untuk memaksimalkan pematangan. Kemudian kerupuk digoreng hingga berwarna kuning keemasan atau krispy. Kerupuk yang telah digoreng kemudian

ditiriskan dan dibiarkan dingin. Selanjutnya kerupuk siap dikemas dan diberi label.

C. Hasil dan Pembahasan

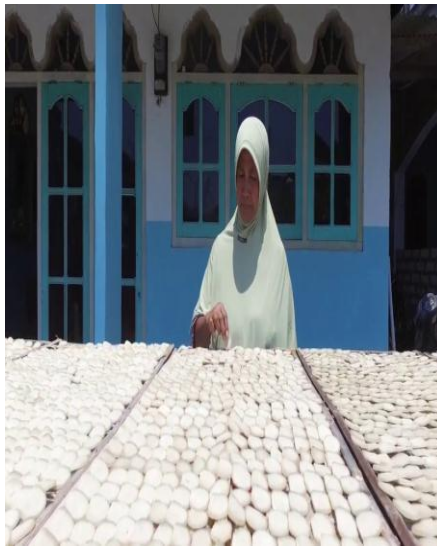
1. Sosialisasi

Pemberdayaan komunitas Desa Tanggulsari melalui sosialisasi. Sosialisasi adalah proses kebiasaan/nilai dan aturan dari satu generasi ke generasi lainnya dalam sebuah kelompok masyarakat. Tujuan diadakannya kegiatan sosialisasi ini untuk dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat cara mengolah ikan tongkol yang bernilai jual sedikit untuk dapat dijadikan produk bernilai jual tinggi. Sosialisasi ini fokus terhadap pembuatan krupuk ikan karena cara pengolahannya lebih mudah dan target pasar yang luas Sosialisasi dilakukan dengan cara mengumpulkan warga Desa Tanggulsari dan melakukan pemberdayaan komunitas dalam suatu forum di dalam ruangan serta juga mendapatkan pelatihan agar kualitas krupuk tongkol yang diproduksi bermutu dan berkualitas baik. Pemeliharaan dan budidaya pun sangat mudah. Oleh karena itu dapat diolah menjadi kreatifitas masakan. Pengetahuan tentang manajemen usaha atau berwirausaha dalam pengolahan ikan menjadi produk jadi atau siap konsumsi. Dengan pelatihan dan penyuluhan juga dampingan dapat menjadi industri rumahan yang dikelola secara individual atau kelompok

2. Pengolahan

Pemberdayaan ini dikembangkan dengan melalui beberapa potensi alam yang cukup banyak. Masyarakat muslim memproduksi berupa krupuk yang banyak digemari masyarakat. Krupuk memiliki cita rasa yang asin, gurih, dan terdapat rasa khas ikan tongkol yang tidak berbau amis. Kualitas kerupuk ikan yang dihasilkan pun bergizi tinggi karena banyaknya komposisi ikan dalam proses pembuatannya. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam krupuk maka semakin baik kualitasnya.

Adanya proses produksi krupuk menggunakan alat sederhana seperti alat yang biasa digunakan di dapur sehingga tidak mengeluarkan biaya banyak juga produksi berjalan dengan lancar. Produk olahan menggunakan system home industri agar mutu produksi tetap terjamin kualitasnya. Berikut foto kegiatan produksi krupuk.



3. Pengemasan Produk

Dalam pengemasan produk olahan krupuk ini sangat penting untuk diperhatikan guna menjaga kualitasnya. Masyarakat diberikan gambaran pembaharuan cara pengemasan, bentuk yang menarik hingga daya tahan krupuk hingga berapa bulan. Masyarakat dihimbau untuk memperhatikan cara tersebut agar tidak terjadi kelalaian. Kerupuk ikan dikemas dengan plastik Poly Propilene ukuran 0,5 mm dengan berat kerupuk 75 gram per bungkus. Pengemasan dilakukan untuk mencegah kerusakan pada kerupuk ikan sayur dan untuk meningkatkan nilai jual kerupuk. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah kerusakan pada kerupuk ikan sayur tersebut, melindungi produk yang ada didalamnya, melindungi dari bahaya kontaminasi terhadap udara luar. Disamping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri

agar mempunyai bentuk yang dapat memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dari segi promosi kemasan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli. Maka dari itu bentuk, warna dan dekorasi kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya.

4. Aktivitas Produksi

Jumlah produksi ikan tongkol yang di dapatkan pertahun berbeda beda. Rata rata yang didapatkan pertahun mencapai jumlah 2-3 ton ikan yang didapatkan. Tinggi rendahnya aktivitas produksi dan volume produksi ini bergantung pada ketersediaan bahan baku ikan tongkol segar dengan ukuran 4-7 kg/ekor. Jika suatu produksi ikan yang didapatkan banyak maka produksi krupuk ikan tongkol yang dihasilkan melimpah. Adanya program kemitraan masyarakat, maka cara yang sangat sederhana, kini mitra sudah memahami dan mengetahui pengelolaan pasca panen ikan tongkol yang lebih inovatif. Inovatif yaitu pengolahan ikan tongkol segar menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan.

5. Biaya Produksi

Untuk memperoleh pendapatan atau keuntungan pendapatan usaha, masyarakat perlu mengeluarkan biaya aktivitas produksi dengan mencari donator, pemodal awal untuk bahan baku juga alat alat yang ada juga hasil ikan yang didapatkan langsung oleh laut.

6. Penjualan atau Pemasaran

Sosialisasi Pemasaran melalui *online* perlu disampaikan kepada kelompok masyarakat. Melihat perkembangan zaman saat ini dimana teknologi semakin berkembang, sehingga perlu adanya pengorbanan yang lebih untuk mencapai kesuksesan khususnya di bidang pemasaran, dengan adanya pandemi covid-19 ini pemasaran *online* akan sangat dibutuhkan. Kelompok responden diberikan pengetahuan mengenai pemasaran *online* dengan memanfaatkan aplikasi-aplikasi yang saat ini sedang marak di kalangan masyarakat seperti *Shopee, Facebook, WhatsApp* dan *Instagram*. Evaluasi hasil penelitian terhadap penyuluhan terdiri dari evaluasi pengetahuan dan sikap.



7. Hasil pendapatan

Awalnya masyarakat hanya menjual belikan hasil olahan melalui pasar atau toko secara langsung, kini dengan adanya perkembangan teknologi yang tepat guna dengan situasi masa kini gemparnya covid-19 penjualan pun dapat dilakukan dengan platform online atau toko online. Hasil yang di dapatkan oleh masyarakat perharinya bisa mencapai 500rb-700rb sesuai yang di produksi. Jika pemasaran sesuai yang dituju produksi olahan ikan tongkol ini bisa mencapai jutaan. Hasil yang didapatkan ini bisa untuk dikembangkan proses produksi untuk lebih baik lagi hingga membuka lapangan pekerjaan.

Tak hanya itu, hasil yang didapatkan akan diproses dengan penjumlahan koperasi masyarakat dengan jumlah 10% untuk disimpan. Masyarakat juga memikirkan hasil yang didapat untuk disumbangkan ke pihak yang membutuhkan sebagai contoh pemberian zakat untuk masyarakat muslim yang terdampak covid-19. Tak hanya semata hasil di dunia saja tetapi hasil untuk di akhirat juga.

Dengan adanya kegiatan ini memberikan pengetahuan bagi masyarakat sehingga masyarakat secara mandiri dapat mengembangkan produk pengolahan ikan yang potensial bagi peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat desa. Kegiatan ini dapat dikembangkan menjadi produk jadi dengan memperhatikan beberapa hal sebagai berikut: 1) membentuk kelompok pengolahan ikan hasil tangkap secara terpadu di masyarakat pesisir; 2) melibatkan kelompok ibu rumah tangga untuk pengembangan usaha mikro; dan 3) meningkatkan daya saing volume produksi ikan hasil tangkap nelayan

D. Kesimpulan

Ditengah pandemi covid-19 yang menimbulkan banyaknya pekerja yang kehilangan pekerjaanya. Selain itu penelitian ini menyimpulkan bahwa berwirausaha yang dijalankan masyarakat islam menjadi bagian dari tanggung jawab, dimana keseluruhan terdapat nilai nilai islam yang lebih

dominan pada sosial kemanusiaan yang berorientasi pada keuntungan finansial. Pengembangan ekosistem laut kewirausahaan bukan hal yang baru didengar. Meskipun di tengah era pandemic covid-19 yang melumpuhkan kehidupan masyarakat islam yang kian memburuk

Dimana masyarakat didukasi pengolahan ikan hasil tangkap nelayan yang memiliki nilai jual sedikit. Tujuan ini memberikan agar hasil tangkapan ikan dapat dijadikan produk yang bernilai ekonomis. Metode pendekatan yang telah dilaksanakan adalah metode penyuluhan dan pelatihan. Dalam penerapakan pengolahan ikan tongkol menjadi kerupuk ikan, guna meningkatkan nilai jual sehingga menambah pendapatan.

Perdagangan hasil olahan ini memiliki persaingan tidak terbatas. Ketidakmampuan bersaing di era covid-19 menghambat segala hal yang akan terjadi pemerosotan ekonomi masyarakat muslim dengan memperhatikan pasaran jual beli. Hal ini harus memiliki tingkat keunggulan adanya ketersediaan bahan baku yang diolah, mencakup ketersediaan dalam jumlah cukup untuk bahan dan alat produksi.

Dalam pembuatan krupuk ikan perlu adanya keuletan juga ketelitian dalam pengolahannya. Ikan tongkol yang digunakan harus dibersihkan supaya tidak bau amis. Cara pembuatannya pun termasuk cukup mudah tetapi memakan waktu yang lama untuk menjadi olahan krupuk ikan.

Pemberdayaan ini dikembangkan dengan melalui beberapa potensi alam yang cukup banyak. Masyarakat muslim memproduksi berupa krupuk yang banyak digemari masyarakat. Krupuk memiliki cita rasa yang asin, gurih, dan terdapat rasa khas ikan tongkol yang tidak berbau amis. Kualitas kerupuk ikan yang dihasilkan pun bergizi tinggi karena banyaknya komposisi ikan dalam proses pembuatannya. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam krupuk maka semakin baik kualitasnya.



Daftar Pustaka

- Thaib, A., Nurhayati, N., Nazlia, S., Zuhrayanil, R., Alfis, N. F., Syahputra, F., ... & Naufal, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Tongkol: Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Gampong Tibang Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Provinsi Aceh. *Jurnal Abdimas Unaya*, 2(1), 6-11.
- Rifai, A. B., Safei, A. A., Herdiana, D., & Aliyudin, A. (2020). Pengembangan ekosistem kewirausahaan sosial masyarakat Islam. *LP2M*.
- Indoensia, B. N. (2020). krisis ekonomi akibat Covid-19 : IMF perkiraan 'luka ekonomi' karena krisis global akibat pandemi virus corona lebih buruk dari perkiraan. *BBC News Indoensia*, 1
- ANGGAWALI, 2001. Penanganan Ikan Segar, Deoartement of Marine Affair and Fisheries Republic of Indonesia.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 6(1), 9.
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2).
- Talakua, W. (2014). Pendapatan Dan Resiko Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Banda Di Kecamatan Banda. *Omni-Akuatika*, 10(2).
- Sanger, G. (2010). Mutu kesegaran ikan tongkol (*Auxis tazard*) selama penyimpanan dingin. *Warta Wiptek*, (35), 39-43.
- ANONIMOUS, L997. Penyebaran Beberapa Sumber Perikanan Di Indonesia. Direktorat Bina Sumber Hayati. Ditjen Perikanan Dan Kelautan
- Universitas Sebelas Maret, 2016. Pembahasan Produk Bahan Baku Ikan Tongkol. Pdf bab 5

- Anasrulloh, M., & Basiron, B. (2017). Pelatihan pembuatan kemasan (packaging) untuk meningkatkan pemasaran produk olahan Kue Kacang Emping Melinjo. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1).
- Zen, Z. H., Satriardi, S., Dermawan, D., Anggraini, D. A., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan desain kemasan produk UMKM di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian Untukmu Negeri*, 1(2), 12-15.
- Reniaty, R., Sumiyati, S., & Akbar, M. F. (2021). Pelatihan pengolahan ikan dan pengemasan produk pertanian untuk pengembangan industri hilir desa Labuh Air Pandan. *ABSARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 41-48.
- Rachmat, M. (2013). Perspektif pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia. *Diversifikasi Pangan Dan Transformasi Pembangunan Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Amanah, S. (2008). Sistem Penyuluhan Perikanan dalam Mengantisipasi Era Perubahan. *Jurnal Penyuluhan*, 4(2), 139-150