



Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki Tulungagung Melalui Paket Pengolah Abon Ikan dan Pemasaran Berbasis Digital

¹Fandi Fatoni, ²Lucia Tri Pangesthi, ³Djoko Suwito, ⁴Fitrotin Ni'ma Intan Sari, ⁵Catur Surya Saputra

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan bisnis, Universitas Negeri Surabaya

^{2,4}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

³Program Studi Pendidikan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

⁵Program Studi Pendidikan Sains, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Surabaya

*Corresponding Author e-mail: fandifatoni@unesa.ac.id

Diterima: Januari 2024; Direvisi: Januari 2024; Diterbitkan: Februari 2024

Abstrak

Kabupaten Tulungagung, yang terletak di pesisir selatan Jawa Timur, merupakan salah satu daerah penghasil ikan yang potensial, khususnya dari hasil tangkapan laut dan budidaya. Meskipun potensi perikanan di Tulungagung sangat besar, tantangan yang dihadapi oleh kelompok pengolah ikan di daerah ini masih cukup kompleks salah satunya pada proses pemasaran ikan seperti yang dialami oleh Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan 'Iwak Sumber Rejeki'. Upaya mengatasi permasalahan yang terjadi maka dilakukan Penelitian pengabdian masyarakat menggunakan metode pemberdayaan partisipatif dengan pendekatan observasi, diskusi, pelatihan, dan evaluasi. Dengan hasil melalui paket pengolah abon ikan dan pemasaran berbasis digital telah memberikan dampak signifikan berupa peningkatan kapasitas, waktu, dan tenaga sebesar 60 % dari produksi semula dalam sehingga meningkatkan efisiensi produksi dan efektivitas pemasaran sekaligus memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi lokal di Tulungagung, sejalan dengan tujuan pemberdayaan komunitas dan pengembangan UMKM.

Kata Kunci: Tulungagung, Penghasil Ikan, Pengolahan, Pemasaran, Produktivitas

Empowerment of the Sumber Rejeki Tulungagung Iwak Processing and Marketing Group through Fish Shredded Processing Packages and Digital-Based Marketing

Abstract

Tulungagung Regency, located on the southern coast of East Java, is one of the potential fish-producing areas, especially from marine capture and aquaculture. Although the potential of fisheries in Tulungagung is very large, the challenges faced by fish processing groups in this area are still quite complex, one of which is the fish marketing process as experienced by the 'Iwak Sumber Rejeki' Fish Processing and Marketing Group. In an effort to overcome the problems that occur, community service research is carried out using participatory empowerment methods with observation, discussion, training, and evaluation approaches. With the results, the shredded fish processing package and digital-based marketing have had a significant impact in the form of an increase in capacity, time, and energy by 60% from the original production in order to increase production efficiency and marketing effectiveness while making a positive contribution to the local economy in Tulungagung, in line with the objectives of community empowerment and MSME development.

Keywords: Tulungagung, fish Production, Processing, Marketing, Productivity

How to Fatoni, F., Pangesthi, L. T., Suwito, D., Sari, F. N. I., & Saputra, C. S. (2025). Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki Tulungagung Melalui Paket Pengolah Abon Ikan Dan Pemasaran Berbasis Digital . Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 7(1), 14–26. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i1.2412>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i1.2412>

Copyright©2025, Fatoni et al
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar. Sumber daya laut yang melimpah menjadi tumpuan kehidupan bagi jutaan masyarakat pesisir, khususnya dalam sektor perikanan tangkap dan budidaya (Ariadi et al., 2023). Potensi perikanan kita mencakup wilayah perairan yang luas, keanekaragaman hayati laut yang tinggi, serta kondisi geografis yang mendukung aktivitas perikanan. Luasnya wilayah perairan Indonesia memberikan akses yang sangat luas terhadap berbagai jenis sumber daya laut, mulai dari ikan pelagis, demersal, hingga berbagai jenis biota laut lainnya. Keanekaragaman hayati laut Indonesia juga sangat tinggi, dengan ribuan spesies ikan, udang, cumi-cumi, dan biota laut lainnya yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Bahwiyanti et al., 2023). Kondisi geografis yang unik, seperti keberadaan ribuan pulau dan arus laut yang dinamis, mendukung pertumbuhan berbagai jenis ikan dan biota laut.

Potensi sektor perikanan ini memberikan kontribusi yang sangat signifikan terhadap perekonomian nasional (Munir & Prayogo, 2024). Sektor perikanan menjadi salah satu sumber devisa negara yang cukup besar melalui ekspor produk perikanan, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Selain itu, sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja, terutama di daerah pesisir, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Lebih lanjut, sektor perikanan juga berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat, sehingga meningkatkan ketahanan pangan.

Sektor perikanan Indonesia memegang peran vital dalam mendukung ketahanan pangan dan pertumbuhan ekonomi nasional. Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), pada tahun 2023, kontribusi sektor perikanan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional mencapai sekitar 2,6%, dengan produksi ikan tangkap dan budidaya yang terus meningkat dari tahun ke tahun (Witno et al., 2024). Kabupaten Tulungagung, yang terletak di pesisir selatan Jawa Timur, merupakan salah satu daerah penghasil ikan yang potensial, khususnya dari hasil tangkapan laut dan budidaya. Dengan panjang garis pantai sekitar 80 km, daerah ini menjadi salah satu pusat produksi ikan di Jawa Timur.

Meskipun potensi perikanan di Tulungagung sangat besar mencapai Rp39,22 triliun pada tahun 2024 memberikan, tantangan yang harus hadapi oleh kelompok pengolah ikan di daerah ini masih cukup kompleks. Banyak

kelompok pengolah ikan tradisional yang belum mampu mengoptimalkan hasil tangkapan mereka menjadi produk yang memiliki nilai tambah tinggi (Firdaus et al., 2024). Hal ini disebabkan oleh keterbatasan dalam hal pengetahuan, teknologi pengolahan, serta keterampilan pemasaran yang masih konvensional. Salah satu kelompok pengolah ikan yang mengalami hal ini adalah Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki. Kelompok ini bergerak dalam usaha pengolahan ikan, namun masih berfokus pada metode pengolahan yang sederhana dan pemasaran yang terbatas hanya pada lingkup lokal.

Produk olahan ikan, seperti abon ikan, sebenarnya memiliki peluang pasar yang sangat besar, baik di tingkat lokal maupun nasional sesuai dengan perkembangan tren pasar saat ini yang menyukai makanan instan dan dapat bertahan lama (Kiswanto, dkk 2024). Abon ikan dikenal sebagai salah satu produk makanan yang memiliki nilai gizi tinggi, masa simpan yang lama, serta digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Namun, produk abon ikan yang dihasilkan oleh kelompok pengolah di Tulungagung, termasuk Iwak Sumber Rejeki, belum mendapatkan perhatian yang optimal dalam hal inovasi pengolahan, kemasan, maupun strategi pemasaran. Proses pengolahan yang masih manual, kurangnya standarisasi produk, dan tidak adanya pemanfaatan teknologi modern menjadi faktor penghambat dalam meningkatkan daya saing produk di pasar.



Gambar 1. Proses Pengolahan abon ikan secara manual

Di era digital saat ini, teknologi informasi telah menjadi pendorong utama perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk di bidang pemasaran produk (Saputra & Sari, 2018). Pemasaran berbasis digital, melalui penggunaan platform media sosial, website, serta marketplace, telah terbukti mampu memperluas jangkauan pasar secara signifikan. Pemanfaatan teknologi digital tidak hanya memungkinkan akses pasar yang lebih luas, tetapi juga membuka peluang untuk membangun citra produk yang lebih baik melalui strategi branding yang tepat. Namun, banyak kelompok usaha

kecil dan menengah (UMKM), terutama di daerah pedesaan, yang belum sepenuhnya memahami dan memanfaatkan potensi pemasaran digital ini. Kelompok Iwak Sumber Rejeki juga termasuk di antaranya, di mana pemasaran produk masih dilakukan secara konvensional melalui jaringan lokal dan belum menjangkau pasar yang lebih luas.

Kondisi ini menjadi kendala dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat, terutama dengan masuknya produk-produk sejenis dari berbagai daerah lain yang sudah memanfaatkan pemasaran digital dengan baik. Tanpa adanya perubahan dalam cara pengolahan dan pemasaran, kelompok-kelompok pengolah ikan seperti Iwak Sumber Rejeki akan semakin sulit bersaing dan berpotensi kehilangan pangsa pasar mereka.

Selain itu, peningkatan daya saing produk juga sangat bergantung pada inovasi dalam pengolahan. Abon ikan sebagai produk unggulan dapat dikembangkan lebih lanjut dengan berbagai inovasi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun variasi produk (Putri & Yusra, 2024). Inovasi pengolahan abon ikan yang lebih modern dan sesuai dengan standar industri akan meningkatkan kualitas produk serta memperpanjang umur simpannya. Dengan demikian, produk abon ikan yang dihasilkan oleh kelompok Iwak Sumber Rejeki memiliki potensi besar untuk diakui secara lebih luas di pasar regional dan nasional.

Melihat permasalahan yang ada intervensi yang tepat diperlukan untuk memberdayakan kelompok pengolah ikan ini. Program pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan abon ikan yang inovatif dan pemasaran berbasis digital dapat menjadi solusi strategis. Pendekatan ini akan memberikan keterampilan baru bagi anggota kelompok dalam hal teknik pengolahan ikan yang lebih efisien dan menghasilkan produk berkualitas tinggi (Diniariwisan et al., 2024). Selain itu, pelatihan dalam pemasaran digital akan membuka peluang bagi kelompok ini untuk memperluas jaringan pemasaran mereka melalui platform e-commerce, media sosial, serta aplikasi digital lainnya.

Dengan demikian melalui program pengabdian masyarakat yang berjudul Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki Tulungagung Melalui Paket Pengolah Abon Ikan Dan Pemasaran Berbasis Digital yang diharapkan mampu meningkatkan produksi dan pemasaran produk abon ikan secara optimal lebih dari 40%. Tidak hanya meningkatkan pendapatan kelompok, tetapi juga berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi lokal masyarakat pesisir Tulungagung. Dengan pemanfaatan teknologi digital kelompok ini diharapkan dapat menjadi model bagi kelompok-kelompok pengolah ikan lainnya di daerah sekitarnya, sehingga bersama-sama dapat mengembangkan ekonomi berbasis perikanan yang lebih berkelanjutan dan kompetitif di era digital.

METODE PELAKSAAN

Penelitian pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pemberdayaan partisipatif dengan pendekatan observasi, diskusi, pelatihan, dan evaluasi (Munir & Prayogo, 2024). Tahap awal, dilakukan observasi untuk memahami kondisi Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki Tulungagung, termasuk teknik pengolahan dan pemasaran yang mereka gunakan. Selanjutnya, melalui diskusi, diperoleh informasi lebih rinci mengenai kebutuhan dan kendala kelompok. Kegiatan Penelitian pengabdian masyarakat ini berlangsung selama 6 bulan terhitung mulai juni hingga desember 2024 dengan jumlah mitra sebanyak 40 orang anggota kelompok tani.

Kegiatan inti berupa pelatihan dibagi menjadi dua tahap: pelatihan pengolahan abon ikan yang berfokus pada peningkatan kualitas produk dan manajemen produksi, serta pelatihan pemasaran berbasis digital yang mengajarkan cara memanfaatkan media sosial dan marketplace untuk memperluas pasar. Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi secara berkala untuk menilai peningkatan kualitas produk dan efektivitas pemasaran digital. Evaluasi ini bertujuan memastikan keberhasilan program dan memberikan pendampingan tambahan jika diperlukan.

HASIL DAN DISKUSI

Aspek Produksi dalam Pengolahan Abon Ikan

Dalam upaya pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan "Iwak Sumber Rejeki" Tulungagung, fokus utama adalah meningkatkan efisiensi dan kualitas produk abon ikan melalui penggunaan teknologi modern. Proses pembuatan abon ikan terdiri dari beberapa tahapan kunci yang melibatkan penggunaan mesin pemasak abon dan mesin spinner peniris minyak. Tahapan ini dirancang untuk menggantikan metode manual yang selama ini digunakan kelompok dan menawarkan solusi yang lebih efisien dan konsisten. Adapun prosedur pembuatan abon ikan sebagai berikut.

1. Persiapan Bahan Baku.

Tahap awal dalam pembuatan abon ikan adalah persiapan bahan baku, yaitu ikan segar yang dibersihkan dan dipotong menjadi bagian-bagian kecil. Ikan kemudian direbus dalam waktu tertentu untuk memudahkan pemisahan daging dari tulang. Dalam pengolahan menggunakan mesin pemasak abon, daging ikan yang telah dimasak dimasukkan ke dalam mesin ini. Mesin pemasak abon memiliki kemampuan untuk mengontrol suhu dan waktu pemanasan secara otomatis, yang sangat penting untuk mendapatkan tekstur abon yang diinginkan (Tega et al., 2024). Daging ikan yang diolah dalam mesin pemasak abon mengalami pemanasan yang merata, sehingga kualitas dan konsistensi produk akhir dapat terjaga.

2. Pengolahan dengan Mesin Pemasak Abon.

Mesin pemasak abon dirancang untuk memanaskan daging ikan hingga kadar airnya berkurang secara efisien. Mesin ini dilengkapi dengan elemen pemanas yang dapat diatur suhunya, serta sistem pengadukan otomatis yang memastikan bumbu meresap secara merata (Apriadi & Rosalina, 2024).

Dalam proses ini, suhu pemanasan biasanya diatur pada kisaran 80-100°C selama 2-4 jam, tergantung pada kapasitas mesin dan volume daging ikan (Bahwiyanti et al., 2023). Penggunaan mesin pemasak abon mengurangi ketergantungan pada pengendalian suhu manual dan memastikan pemanasan yang merata, sehingga menghasilkan abon ikan dengan tekstur yang konsisten dan kualitas yang lebih baik.

Berikut adalah penjelasan beberapa tahapan dalam proses produksi abon ikan beserta keterangannya:

1. Penghalusan (Gambar 2): Daging ikan yang telah dimasak dihaluskan menggunakan mesin chopper. Mesin ini memiliki pisau tajam berputar cepat yang memotong serat daging secara halus, mempersiapkan bahan untuk proses pemasakan.



Gambar 2. Penghalusan abon ikan dengan mesin chopper

2. Pengolahan (Gambar 3): Daging ikan yang telah dihaluskan kemudian diolah lebih lanjut menggunakan mesin pemasak. Pada tahap ini, bumbu-bumbu dicampurkan secara merata, dan suhu dipertahankan agar abon matang sempurna dengan cita rasa khas.



Gambar 3. Pengolahan abon dengan mesin

3. Pemindahan (Gambar 4): Setelah proses pemasakan selesai, abon dikeluarkan dari mesin pemasak menggunakan wadah khusus. Proses ini dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga bentuk dan kualitas abon.



Gambar 4. Pemindahan abon dari mesin pemasak

4. Produk Akhir (Gambar 5): Abon yang telah dimasak ditampilkan dalam bentuk siap kemas. Pada tahap ini, abon dapat menjalani proses pengeringan tambahan atau langsung dikemas sesuai kebutuhan pasar.



Gambar 5. Abon yang telah dimasak

Dengan penggunaan mesin pemasak abon, proses produksi menjadi lebih efisien, higienis, dan hasil yang diperoleh lebih konsisten. Selain itu, teknologi ini membantu meningkatkan kapasitas produksi dan menjaga kualitas produk secara berkelanjutan.

Penirisan Minyak dengan Mesin Spinner

Setelah proses pemanasan, abon ikan perlu melalui tahap penirisan minyak untuk mencapai tekstur akhir yang diinginkan. Mesin spinner peniris minyak digunakan untuk menghilangkan minyak berlebih dari abon ikan. Mesin ini berfungsi dengan prinsip sentrifugal, di mana abon yang telah dimasak dimasukkan ke dalam drum yang berputar dengan kecepatan tinggi (Sadat et al., 2024). Proses ini menyebabkan minyak berlebih terpisah dari abon dan terkumpul di dasar drum. Mesin spinner peniris minyak dapat mengurangi kadar minyak dalam produk hingga 30-50% lebih efektif dibandingkan metode manual, seperti penirisan dengan kain atau saringan (Apriadi & Rosalina, 2024). Hasil akhir dari proses ini adalah abon ikan yang lebih kering dan memiliki daya simpan yang lebih lama.



Gambar 6. Pemasukan abon kedalam mesin spinner

Setelah pemasakan, abon dimasukkan ke dalam mesin spinner. Mesin ini berfungsi untuk memisahkan minyak berlebih melalui proses pemutaran cepat, sehingga abon menjadi lebih kering dan tahan lama.



Gambar 7. Proses penirisan minyak oleh mesin spinner

Proses Penirisan Minyak (Gambar 7): Mesin spinner memutar abon dengan kecepatan tinggi untuk mengeluarkan minyak secara efektif. Proses ini membantu menghasilkan abon yang lebih kering, renyah, dan tahan lama.



Gambar 8. Hasil abon yang sudah siap dikemas

Hasil Siap Kemas (Gambar 8): Abon yang telah selesai melalui semua tahap produksi ditampilkan dalam bentuk siap kemas. Pada tahap ini, abon dikemas sesuai standar keamanan pangan, menjaga kesegaran dan memperpanjang masa simpan.

Perbandingan proses pengolahan abon ikan

Pengolahan abon ikan umumnya dilakukan secara manual oleh mitra dengan memakan waktu yang lebih lama dan hasil lebih sedikit jika dibandingkan dengan proses pengolahan menggunakan mesin. Berikut adalah tabel hasil analisis perbandingan

Tabel 1. Perbandingan proses pengolahan abon ikan

Deskripsi	Manual	Mesin	Persentase (%)
Kapasitas	20 kg	50 kg	60
Waktu	6 jam	3 jam	60
Tenaga	3 orang	1 orang	60

Proses pengolahan abon ikan dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan mesin, dengan perbedaan signifikan pada kapasitas produksi, waktu pengolahan, dan kebutuhan tenaga kerja. Secara manual, kapasitas produksi hanya mencapai 20 kg, sedangkan dengan mesin meningkat hingga 50 kg, menunjukkan efisiensi produksi lebih tinggi hingga 150%. Selain itu, waktu produksi dengan metode manual memerlukan 6 jam, sedangkan dengan mesin hanya 3 jam, yang berarti efisiensi waktu mencapai 50%. Dari segi tenaga kerja, proses manual membutuhkan 3 orang, sementara mesin hanya memerlukan 1 operator, mengurangi kebutuhan tenaga kerja hingga 66,7%. Dengan efisiensi sebesar 60% pada aspek kapasitas, waktu, dan tenaga, penggunaan mesin lebih unggul dalam meningkatkan produktivitas. Meskipun investasi awal mesin lebih besar dibandingkan metode manual, efisiensi biaya tenaga kerja dan peningkatan produksi dalam jangka panjang dapat meningkatkan keuntungan secara signifikan. Selain itu, kualitas abon ikan yang

dihasilkan dengan mesin lebih konsisten, yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Keseluruhan, penggunaan mesin lebih efisien, meningkatkan produktivitas, dan memberikan manfaat jangka panjang bagi pelaku usaha abon ikan.

Integrasi Aspek Manajemen Pemasaran

Dalam upaya pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan "Iwak Sumber Rejeki" Tulungagung, aspek manajemen pemasaran produk menjadi salah satu fokus utama untuk memastikan keberhasilan usaha pengolahan abon ikan. Manajemen pemasaran yang efektif dan efisien sangat penting untuk menjangkau pasar yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan mencapai keuntungan yang optimal. Melalui Integrasi strategi pemasaran, pengelolaan distribusi, dan evaluasi kinerja menjadi kunci keberhasilan manajemen pemasaran yang efektif dan efisien (Pramono et al., 2024). Kelompok "Iwak Sumber Rejeki" harus memastikan bahwa semua aspek manajemen pemasaran saling mendukung dan terkoordinasi dengan baik. Dengan mengimplementasikan strategi pemasaran yang tepat, mengelola saluran distribusi dengan efisien, dan melakukan evaluasi kinerja secara berkala, kelompok dapat meningkatkan visibilitas produk, memperluas pangsa pasar, dan mencapai tujuan bisnis yang diinginkan.

Penggunaan Teknologi Digital dalam Manajemen Pemasaran

Teknologi digital memainkan peran penting dalam modernisasi manajemen pemasaran. Kelompok dapat memanfaatkan sistem manajemen hubungan pelanggan (CRM) untuk mengumpulkan dan menganalisis data pelanggan. Dengan CRM, kelompok dapat melacak riwayat pembelian, preferensi produk, dan feedback pelanggan (Permatasari Rina et al., 2024). Informasi ini memungkinkan pengembangan strategi pemasaran yang lebih terarah dan personalisasi penawaran yang lebih efektif. Dengan kata lain market place memungkinkan kelompok untuk terhubung dengan konsumen secara langsung, mempromosikan produk melalui konten visual yang menarik, dan menjalankan kampanye iklan berbayar yang ditargetkan. Konten yang konsisten dan relevan dapat meningkatkan keterlibatan dan kesadaran merek, yang pada gilirannya dapat meningkatkan penjualan dengan menjangkau konsumen potensial yang sedang mencari produk serupa. Melalui berbagai iklan yang dipasang pada media sosial sehingga menciptakan iklim pemasaran yang berkelanjutan.



Gambar 9. Sosialisasi penggunaan teknologi digital sebagai sarana pemasaran

Inovasi dalam Pengelolaan Saluran Distribusi

Untuk meningkatkan efisiensi distribusi, kelompok harus mengadopsi teknologi manajemen rantai pasokan yang canggih. Sistem ini membantu dalam merencanakan, melaksanakan, dan memantau proses distribusi secara real-time. Penggunaan teknologi pelacakan seperti GPS dan sistem manajemen inventaris dapat mengoptimalkan rute pengiriman dan mengurangi waktu serta biaya distribusi (Kune et al., 2024). Kelompok juga harus mempertimbangkan kemitraan strategis dengan distributor dan pengecer yang memiliki jaringan distribusi yang luas. Kemitraan ini tidak hanya memperluas jangkauan pasar tetapi juga dapat mengurangi biaya distribusi melalui efisiensi skala. Memastikan kualitas produk selama transportasi juga penting; oleh karena itu, teknologi seperti kemasan inovatif yang menjaga kesegaran dan kualitas produk harus dipertimbangkan sehingga konsumen merasa puas dan berjualan berlangsung secara konsisten.



Gambar 10. Diskusi terkait pengelolaan saluran distribusi & Penggunaan teknologi kemasan inovatif

KESIMPULAN

Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan "Iwak Sumber Rejeki" Tulungagung melalui paket pengolah abon ikan dan pemasaran berbasis digital telah memberikan dampak signifikan dalam meningkatkan efisiensi produksi dan efektivitas pemasaran. Penggunaan mesin pemasar abon dan spinner peniris minyak telah memperbaiki kualitas dan konsistensi produk, serta mempercepat proses produksi dibandingkan dengan metode manual, sehingga mengurangi biaya operasional. Di sisi pemasaran, strategi berbasis digital telah memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas produk melalui platform seperti media sosial dan *e-commerce*. Evaluasi kinerja pemasaran menggunakan alat analitik digital memungkinkan penyesuaian strategi untuk hasil yang lebih optimal. Secara keseluruhan, integrasi teknologi dan strategi pemasaran yang terencana tidak hanya meningkatkan produktivitas dan penjualan, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi lokal di Tulungagung, sejalan dengan tujuan pemberdayaan komunitas dan pengembangan UMKM

serta diharapkan memberikan peluang usaha untuk keberlanjutan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar.

REKOMENDASI

Program pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan "Iwak Sumber Rejeki" Tulungagung telah memberikan dampak positif melalui pelatihan pengolahan abon ikan dan pemasaran digital. Untuk meningkatkan keberlanjutan program, disarankan:

1. Diversifikasi Produk: Kembangkan varian abon ikan, seperti rasa pedas atau abon ikan asap, untuk menarik lebih banyak konsumen.
2. Optimalisasi Pemasaran Digital: Perluas promosi melalui media sosial, kolaborasi dengan influencer lokal, dan pembuatan marketplace sendiri.
3. Sertifikasi Produk: Urus izin PIRT dan halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.
4. Peningkatan Manajemen Usaha: Terapkan sistem pencatatan keuangan digital untuk efisiensi bisnis.
5. Program Berkelanjutan: Adakan pelatihan rutin dan pendampingan kewirausahaan.

REFERENCES

- Ariadi, H., Fahrurrozi, A., & Ramadahni, F. M. A. (2024). Pelaksanaan program kelas budidaya silvofishery bagi kelompok pembudidaya ikan di Kelurahan Degayu Kota Pekalongan. *Journal of Community and Development* 4(3):229-236. <https://doi.org/10.47134/comdev.v4i3.182>
- Bahwiyanti, J., Amalia, R., & Rahman, A. (2023). Strategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan ikan pada kelompok pembudidaya ikan (pokdakan) Karya Sejahtera Desa Banyu Irang Kabupaten Tanah Laut. *JIEB : JURNAL ILMIAH EKONOMI BISNIS, Jilid 10 N*, 143–157.
- Diniariwisan, D., Setyono, B. D. H., Dwiyanti, S., Asri, Y., & Muahiddah, N. (2024). Penyuluhan pemanfaatan penggunaan mikrobubble pada pembudidaya ikan Desa Sokong, Lombok Utara. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1482–1487. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i2.8831>
- Firdaus, R., Rahim, F., & Bimantara, W. (2024). Kesejahteraan masyarakat pembudidaya ikan di Kabupaten Tanah Datar menurut perspektif ekonomi islam pendahuluan. *Islamika : Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman*, 24(1), 56–66.
- Kamisi, H. L., Lekahena, V. N. J., & Hiariey, S. L. (2022). Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Faudu, Kecamatan Pulau Hiri, Kota Ternate. *Jurnal Agribisnis Perikanan* 10(1). <https://10.29239/j.agrikan.10.1.34-37>
- Kune, I., Talakua, A. C., & Uly, H. Y. P. (2024). Pemetaan wilayah pembudidaya ikan air tawar pada Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumba Timur berbasis web. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 4(1), 11–20. <https://doi.org/10.54082/jupin.259>
- Munir, M., Prayogo, L. M., & Linayati. (2024). Pengemasan dan Pemasaran produk hasil olahan ikan lele di kelompok pembudidaya ikan sebagai

- produk unggulan Kabupaten Tuban , Jawa Timur. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 7(2), 208–213. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v7i2.18472>
- Nursia,. Suryaningsih,. Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). *Optimalisasi pengolahan ikan tenggiri menjadi nugget untuk peningkatan nilai ekonomis dan konsumsi di Desa Tanah Kuning*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298-3304. Retrieved from <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/3609>
- Permatasari, R., Helminuddin., & Haqiqiansyah, G. (2024). Financial analysis of Kendia Salted Fish (*Thynnichthys vaillanti*) processing business in Tering District, Kutai Barat Regency. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 11(2), 56–63.
- Pramono, H., Andriyono, S., Wisudyawati, D., Hermawati Waskita Sari, A., Hasan, V., & Vita Hidayati, N. (2024). Pelatihan implementasi sanitasi dan higiene pada proses pengolahan ikan asap di Kenjeran. *BALOBE; Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3, 2830–1668.
- Putri, R. E., & Yusra. (2024). Komparasi hasil analisisproksimat pakan ikan buatan produksi pembudidaya ikan di kota padang pada program pakan mandiri dengan standar kadar nutrisi pakan buatan untuk ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) SNI 01-4087-2006. *SEMAH (Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan)*, 8(1), 57–64. <https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v8i1.1375>
- Rahayu, S. T., Astawa, D. G. A., Suharso, A. R., Adi, W. M., & Kiswanto. (2024). Pelatihan Pembuatan Pakan Ikan Lele Dengan Mesin Cetak Pelet Pada Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Desa Beji Ungaran Semarang. *Jurnal Visi Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 239–249. <https://doi.org/10.51622/pengabdian.v5i1.1375>.
- Sadat, A., Basir, M. A., Cahyani, W. O. S., Salmatia, & Ayucandra, L. (2024). Penguatan modal sosial dalam pengolahan ikan asap terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat nelayan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2564–2576. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3091>
- Saputra, R. C., & Sari, D. E. (2018). Penerapan metode pembelajaran kooperatif dengan penggunaan media elektronik untuk meningkatkan minat siswa dalam pembelajaran akuntansi. *Seminar Nasional Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2010*, 64–67.
- Tega, Y. R., Umbu, K., Ndahawali, S., & Rentang, E. U. K. (2024). Pengembangan potensi nelayan melalui pelatihan manajemen usaha pengolahan ikan asap di Gks Hanggaroru , Desa Kaliuda. *KREATIF Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara* 4(2):264-272. <https://doi.org/10.55606/kreatif.v4i2.3686>
- Witno,. Yumna,. & Baso, H. S. (2024). Pengolahan limbah ampas sagu sebagai pakan ikan oleh kelompok POKDAKAN Bamba di Desa Walenrang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9 (1), 79–91. <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1>