

Pengolahan Ikan Berdasarkan Hasil Potensi Desa sebagai Produk UMKM pada Desa Pagagan - Kabupaten Pamekasan

Leily Nur Indah Fitriana¹⁾, Moh Aminollah Hamzah²⁾, Habibul Hasan³⁾, Niken Yudha⁴⁾, Siti Khozaimah⁵⁾

^{1,3,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Madura

²Fakultas Teknik Informatika, Universitas Madura

⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Madura

Email: leily.unira2019@gmail.com, hamzahmni@gmail.com, habibulhasan867@gmail.com,
nikenyudha17@gmail.com, sitikhozamah909@gmail.com

ABSTRAK

Desa Pagagan terletak dipesisir laut Madura tepatnya di Kabupaten Pamekasan, desa ini mempunyai berbagai hasil potensi laut yang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Potensi desa Pagagan ini antara lain dari hasil laut berupa berbagai jenis ikan laut, tiram, teri, cakalan dsb serta hasil budi daya ikan lele. Dari hasil potensi tersebut yang paling menonjol dari desa Pagagan ini yaitu ikan cakalan. Mahasiswa KKN kelompok 07 Universitas Madura merangkul masyarakat setempat dan para pelaku UMKM untuk membuat olahan ikan cakalan tersebut bekerjasama dengan ibu PKK, Karang taruna serta perangkat desa. Mahasiswa KKN mengadakan sosialisasi pembuatan sambal cakalan dan pattek ikan. Sosialisasi ini juga memberikan cara membuat desain produk dan perizinan produk sehingga bisa meningkatkan penjualan off line maupun online untuk mendorong perekonomian desa Pagagan. Para undangan sangat antusias mengikuti cara mengolah ikan cakalan, hal ini terlihat saat mahasiswa melakukan praktek pembuatan ikan cakalan. Banyak tamu undangan yang menanyakan langkah-langkah pembuatan produk tersebut dan mencatat bumbu yang dicampurkan, tidak hanya itu para tamu undangan juga mengapresiasi rasa dan tampilan dari olahan yang diolah oleh mahasiswa KKN ini. Sementara dari beberaa pelaku UMKM tertarik untuk mengolah ikan cakalan sebagai tambahan variasi terhadap produk yang dipasarkan sebelumnya.

Kata Kunci: UMKM, Olahan Ikan, Potensi Desa, Penjualan Off Line, Penjualan On Line

Fish Processing Based on Village Potential Results as MSME Products in Pagagan Village - Pamekasan Regency

ABSTRACT

Pagagan Village is located on the coast of the Madura sea, specifically in Pamekasan Regency. This village has various potential marine products which are utilized by the local community. The potential of Pagagan village includes marine products in the form of various types of sea fish, oysters, anchovies, cakalan, etc. as well as the results of catfish cultivation. From these potential results, the most prominent thing from Pagagan village is skipjack fish. Madura University group 07 KKN students engaged with the local community and MSMEs to make processed skipjack fish in collaboration with PKK mothers, Karang Taruna and village officials. KKN students held a socialization on making cakalan chili sauce and fish pattek. This socialization also provides ways to create product designs and product licensing so that they can increase offline and online sales to boost the economy of Pegagan village. The invitees were very enthusiastic about how to prepare skipjack fish, this could be seen when the students practiced making skipjack fish. Many invited guests asked about the steps for making this product and noted the spices mixed, not only that, the invited guests also appreciated the taste and appearance of the preparations prepared by these KKN students. Meanwhile, several MSME players are interested in processing skipjack fish as an additional variation to previously marketed products.

Keywords: MSME, Processed Fish, Village Potential, Off Line Sales, On Line Sales

PENDAHULUAN

Desa Pagagan merupakan suatu daerah yang terletak 15 KM dari sebelah selatan kota Pamekasan yang termasuk wilayah kecamatan Pademawu. Desa Pagagan memiliki luas wilayah 170 ha, yang terdiri dari 30 ha tanah pemukiman, 45 ha tanah tegal, 23 ha tanah persawahan, 50 ha hutan mangrove dan 22 ha tambak garam. Terdapat tiga dusun di desa pagagan diantaranya dusun Nunggunug, dusun Bong, dan dusun Sorok (Nurul Izzah Jamilatus Sa'adah, 2022).

Desa Pagagan terletak dipesisir laut Madura, desa ini mempunyai berbagai hasil potensi laut yang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat (Surawardana, 2010). Potensi desa Pagagan ini antara lain dari hasil laut dan hasil budi daya ikan lele. Potensi laut yang dihasilkan dapat berupa berbagai jenis ikan laut, tiram, teri, cakalan dsb. Dari hasil potensi tersebut yang paling menonjol dari desa Pagagan ini yaitu ikan cakalan. Tingginya permintaan pasar terhadap ikan membuat usaha pengolahan ikan menjadi opsi yang sangat baik untuk memulai bisnis dan meningkatkan perekonomian Desa Pagagan (Hidayat, 2022).

merupakan salah satu produk unggulan di desa Pagagan selain rasanya yang berbeda, bentuk dari ikan tersebut juga terkenal khas. Masyarakat sekitar biasanya hanya mengkonsumsi ikan cakalan tersebut dengan cara digoreng, dikukus dan dibakar saja. Para nelayan ikan cakalan umumnya menjual hasil lautnya ke berbagai pasar di kabupaten pamekasan saja yang tentunya hasil penjualan tersebut bisa dikatakan kurang maksimal. Penjualan tersebut akan lebih maksimal apabila masyarakat setempat bisa mengolah ikan cakalan tersebut menjadi barang jadi atau barang yang sudah masak. Keterbatasan pengetahuan dan wawasan masyarakat setempat juga mempengaruhi pola konsumsi ikan cakalan sehingga muncul kesulitan untuk memaksimalkan potensi desa pagagan.

Mahasiswa Universitas Madura yang ditugaskan ke desa pagagan dalam bentuk tim KKN Unira kelompok 7 akan memberikan ide pengolahan ikan cakalan menjadi makanan cepat saji yaitu pattek ikan cakalan dan sambal ikan cakalan pedas/original yang akan menambah nilai jual dari ikan cakalan tersebut, dengan demikian pemasaran produk dari ikan cakalan ini bisa maksimal.

Sambal cakalan merupakan bentuk makanan siap saji yang bisa dibekukan dan bisa bertahan ± 3 hari disuhu ruang. Sambal cakalan ini olahan dari daging ikan cakalan yang dipadukan dengan bumbu khas selanjutnya digongso sampai benar-banar matang dan dikemas memakai botol kecil kedap air serta bisa dibekukan dengan cara divakum terlebih dahulu. Selain itu ikan cakalan akan diolah menjadi Pattek ikan yang olahan dagingnya dicampur dengan tepung terigu dan ditambahkan bumbu khas, setelah dijadikan satu lalu dipotong tipis atau dipotong kecil-kecil lalu digoreng.

Pentingnya pengembangan ikan sebagai bahan baku tidak bisa diabaikan, karena ikan memiliki kandungan protein yang sama tingginya dengan ayam (Tumion & Hastuti, 2017). Pengolahan ikan cakalan akan menjadi salah satu inovasi baru didesa pagagan yang akan dipasarkan dan dikembangkan oleh masyarakat setempat (Lukum & Pikoli, 2022). Ikan cakalan menjadi salah satu potensi yang sangat menonjol di desa pagagan yang diolah menjadi makanan siap saji memeberikan variasi pengolahan berbeda. Selain diolah untuk dikonsumsi sendiri, olahan sambal ikan cakalan dan pattek ikan ini bisa dikembangkan menjadi industry rumahan yang melibatkan ibu-ibu atau para pelaku UMKM didesa pagagan sehingga bisa memberikan kontribusi penghasilan dan menambah peluang kerja.

Selain produk olahan, ikan cakalan memiliki rasa yang enak dan bergizi, serta mempunyai manfaat untuk kesehatan jantung, tinggi protein, mencegah anemia, meningkatkan imunitas tubuh, menjaga

kesehatan mata, dsb (Huzair, 2023). Produk ikan cakalan ini akan dikemas dan perizinan produk, pengemasan yang menarik dapat memanfaatkan kemampuan mendesain yang unik dan berbeda dari lainnya karena hal pertama yang diperhatikan dalam memilih produk yaitu desain kemasannya.

Oleh karena itu mahasiswa KKN kelompok 07 Universitas Madura merangkul masyarakat setempat dan para pelaku UMKM untuk membuat olahan ikan cakalan tersebut bekerjasama dengan ibu PKK, Karang tarua serta perangkat desa (Azizah et al., 2020). Mahasiswa KKN kelompok 07 mengadakan sosialisasi pembuatan sambal cakalan dan pattek ikan. Sosialisasi ini juga memberikan cara membuat desain produk dan perizinan produk sehingga bisa meningkatkan penjualan off line maupun online untuk mendorong perekonomian desa Pegagan.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan pengolahan ikan menjadi sambal cakalan dan pattek cakalan dengan melakukan sosialisasi dan praktek cara pengolahannya. Kegiatan ini dilakukan melalui tahap persiapan, pengujian dan pelaksanaan. Ditahap persiapan tim KKN kel 07 Universitas Madura melakukan observasi dan wawancara dengan masyarakat setempat yang berkaitan dengan bahan baku dan kandungan dari ikan tersebut, serta mengutarakan ide pengolahan makanan siap saji dari ikan cakalan. Selanjutnya ditahap pengujian, kami membuat sambal ikan cakalan dan pattek ikan cakalan untuk mengetahui takaran dan proses pengolahan yang benar. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa KKn kelompok 07 Universitas Madura menyampaikan materi untuk mengoptimalkan UMKM, materi yang disampaikan antara lain adalah:

1. Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) yang bertujuan untuk para pelaku usaha memiliki legalitas dan

memudahkan untuk mengakses hal-hal yang berkaitan dengan administrative.

2. Membuat desain kemasan produk yang bertujuan untuk menambah daya Tarik konsumen dan menambah nilai jual.
3. Sosialisasi pengolahan sambal ikan cakalan dan pattek ikan cakalan yang bertujuan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat sekitar sehingga bisa menambah peluang bisnis (Sihmawati et al., 2022).
4. Sosialisasi penjualan melalui marketplace bertujuan untuk mempermudah menambah konsumen baru, mempermudah komunikasi antara penjual dan pembeli, serta mempermudah memasarkan produk melalui online shop/social media (Hayatie et al., 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh KKN kelompok 07 Universitas Madura ini bertujuan untuk mengoptimalkan pelaku UMKM dan hasil potensi desa, kegiatan ini dilaksanakan di balai desa Pagagan. Setelah melakukan survey dilokasi tersebut, mahasiswa memiliki ide baru untuk mengolah ikan cakalan karena terdapat ikan cakalan yang selalu tersedia di desa Pagagan serta menguji dan membuat sampel dari produk yang akan diolah. Hasil dari proses tersebut kemudian diimplementasikan dalam program kerja mahasiswa KKN kelompok 07 dan ditambahkan dengan sosialisasi kemasan produk, pembuatan NIB serta penjualan menggunakan marketplace.

1. PENDAFTARAN NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB).

Kegiatan awal yang dilakukan oleh mahasiswa KKN kelompok 7 ini adalah melakukan pendataan terhadap para pelaku usaha yang belum memiliki NIB, terdapat 21 pelaku usaha yang belum mempunyai NIB hal ini memeberikan dampak kurangnya tempat pemasaran produk dan untuk memperluas usahanya. Pada kegiatan

ini kami menjelaskan manfaat dan kegunaan dari NIB sehingga para pelaku usaha bisa memahami pentingnya NIB. Setelah kita jelaskan, para pelaku usaha sangat antusias untuk membuat NIB dan mahasiswa KKN Kelompok 07 langsung membantu warga untuk membuat NIB.



Gambar 1 Sosialisasi NIB

2. DESAIN KEMASAN PRODUK

Kegiatan kedua dalam program pengabdian masyarakat KKN Universitas Madura adalah pelaksanaan sosialisasi tentang pentingnya desain kemasan produk yang menarik. Kami berfokus pada upaya untuk memberikan daya tarik kepada konsumen melalui desain kemasan yang menarik dan efektif. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, kami tidak hanya memberikan sosialisasi teoritis, tetapi juga memberikan fasilitas gratis kepada para pelaku usaha untuk membantu mereka dalam membuat desain produk yang menarik. Selain itu, kami juga memberikan referensi dan panduan terkait desain produk yang efektif, termasuk tren desain terkini dan praktik terbaik dalam industri. Hal ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan yang komprehensif kepada para pelaku usaha tentang bagaimana mereka dapat meningkatkan daya tarik produk mereka melalui desain kemasan yang baik.

Hasil dari kegiatan ini sangat positif, karena banyak pelaku usaha yang sangat tertarik dengan program ini. Mereka menghargai bantuan kami dalam meningkatkan desain produk mereka, dan hal ini juga memicu minat

pelaku usaha lainnya untuk melakukan branding produk mereka secara lebih efektif. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu pelaku usaha lokal untuk bersaing dengan lebih baik di pasar dan meningkatkan penjualan produk mereka.



Gambar 2 Sosialisasi Desain Produk

Gambar 2 merupakan ilustrasi dari kegiatan sosialisasi yang dilakukan dalam rangka memperkenalkan produk-produk hasil pengolahan ikan dari Desa Pagagan, Kabupaten Pamekasan. Dalam gambar ini, terlihat sekelompok orang yang sedang aktif berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi tersebut. Beberapa produk hasil pengolahan ikan dari desa tersebut juga diperlihatkan dalam gambar, menunjukkan keragaman jenis produk yang dihasilkan.

Kegiatan sosialisasi seperti ini penting dalam mendukung pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) di Desa Pagagan. Melalui sosialisasi, produk-produk tersebut dapat diperkenalkan kepada masyarakat lebih luas, potensial pelanggan, dan pasar yang lebih besar. Ini juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk-produk lokal dan mendukung pertumbuhan ekonomi di wilayah tersebut.



Gambar 3 Desain Petis Madura

Gambar 3 di atas adalah contoh desain produk yang menampilkan Pettis Tongkol Madura. Desain produk ini menggambarkan kemasan yang menarik dan informatif untuk produk Pettis Tongkol Madura. Kemasan yang baik adalah salah satu aspek penting dalam pemasaran produk, dan desain yang tepat dapat membantu produk tersebut menonjol di pasaran.

Desain produk ini mungkin mencakup elemen-elemen seperti logo merek, informasi produk, petunjuk penggunaan, serta elemen estetika yang dapat memikat perhatian konsumen. Dengan memiliki desain produk yang baik, produsen dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap produk mereka, yang pada gilirannya dapat memengaruhi keputusan pembelian.



Gambar 4 Desain Pattek Ikan Cakalan

Gambar 4 adalah contoh desain produk yang menggambarkan Pattek Ikan Cakalan. Desain produk ini memberikan gambaran tentang kemasan produk Pattek Ikan Cakalan. Kemasan produk memiliki peran penting dalam pemasaran dan identifikasi produk di pasaran. Dengan desain produk yang menarik dan informatif, produsen dapat meningkatkan daya tarik produk mereka bagi konsumen.

Desain produk seperti ini mungkin mencakup elemen-elemen seperti merek, informasi produk, gambaran produk, serta elemen desain lainnya yang dapat memikat mata konsumen. Dalam hal ini, desain produk Pattek Ikan Cakalan mungkin telah dirancang sedemikian rupa untuk mencerminkan

karakteristik produk, budaya, atau nilai-nilai yang ingin disampaikan oleh produsen kepada konsumen.



Gambar 5 Desain Ikan Kering

Gambar 5 adalah contoh desain produk yang menggambarkan desain kemasan untuk produk ikan kering. Desain produk ini memberikan gambaran tentang kemasan yang digunakan untuk produk ikan kering. Kemasan produk memiliki peran penting dalam melindungi produk, menjaga kualitasnya, dan membuat produk lebih menarik bagi konsumen.

Desain kemasan seperti ini mungkin mencakup elemen-elemen seperti merek produk, informasi produk, instruksi penggunaan, gambar produk, tanggal kedaluwarsa, serta elemen desain lainnya yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Dengan desain kemasan yang menarik dan informatif, produsen dapat memberikan nilai tambah pada produk mereka dan membedakan produk mereka dari pesaing di pasar.



Gambar 6 Desain Sambal Cakalan

Gambar 6 adalah contoh desain produk yang menggambarkan kemasan untuk produk sambal cakalan. Desain produk ini memberikan gambaran

tentang kemasan yang digunakan untuk produk sambal cakalan. Kemasan produk ini mungkin mencakup elemen-elemen seperti merek produk, informasi produk, instruksi penggunaan, gambar produk, tanggal kedaluwarsa, serta elemen desain lainnya yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen.

Desain kemasan yang menarik dan informatif adalah aset berharga dalam pemasaran produk seperti sambal cakalan. Kemasan yang baik dapat membantu produk tetap segar, melindungi dari kerusakan, dan membuatnya lebih menarik bagi konsumen potensial. Dengan demikian, desain kemasan yang baik dapat berkontribusi pada keberhasilan produk dan merek di pasar.

3. SOSIALISASI PEMBUATAN OLAHAN IKAN CAKALAN

Mahasiswa KKN 07 Universitas Madura menjelaskan adanya potensi desa yang melimpah yaitu ikan cakalan, selanjutnya akan memberikan inovasi baru pengolahan ikan cakalan sehingga menambah ketertarikan konsumen dan menjadi produk yang siap saji. Selain itu tujuan dari program ini bisa memberika pegetahuan baru tentang pengolahan ikan cakalan serta lebih memberkan variasi dari olahan ikan sehingga dapat menambah peluang usaha bagi masyarakat sekitar dan memberikan nilai jual yang bertambah.

Pengolahan sambal ikan cakalan diawali dengan mengukus ikan cakalan kemudian disuwir kasar. Setelah itu kita mempersiapkan bumbu untuk dicampurkan ke ikan yang sudah disuwir, 15 buah cabe merah keriting, 25 buah cabe rawit merah, 10 siung bawang merah, 10 siung bawang putih, 2 batang serih, lembar daun jeruk, 2 ruas jahe, gram dan penyedap rasa secukupnya, minyak goreng untuk menumis bumbu tersebut. Haluskan semua bumbu kecuali serih dan daun

jeruk, tumis bawang merah hingga harum, dan ketika sudah harum dan sedikit menguning masukkan bumbu yg sudah dihaluskan dan cabe iris. Tumis hingga wangi lalu masukkan daun jeruk dan irisan daun bawang masukkan air sedikit aduk rata kemudian masukkan ikan cakalan yg sudah disuwir, tambahkan penyedap rasa dan garam sesuai selera dan aduk hingga matang. Siap dihidangkan.

Selain itu kita membuat pattek ikan yang pengolahan ikannya dikukus terlebih dahulu dan disuwir. Setelah itu siapkan 500gram tepung terigu, air secukupnya, 5 siung bawang putih dihaluskan, penyedap rasa dan garam, minyak goreng untuk menggoreng adonan. Campurkan tepung terigu, bumbu yang sudah dihaluskan, penyedap rasa dan garam secukupnya, tambahkan air secukupnya dan aduk hingga kalis, setelah semua tercampur dan kalis, kemudian dicetak kecil atau dipipihkn lalu goreng diminyak yang sudah dipanaskan dan siap disajikan.

Para undangan sangat antusias mengikuti cara mengolah ikan cakalan, hal ini terlihat saat mahasiswa melakukan praktek pembuatan ikan cakalan. Banyak tamu undangan yang menanyakan langkah-langkah pembuatan produk tersebut dan mencatat bumbu yang dicampurkan, pada saat sesi tanya jawab sebagian tamu undangan mengajukan pertanyaan tentang ketahanan produk. Tidak hanya itu para tamu undangan juga mengapresiasi rasa dan tampilan dari olahan yang diolah oleh mahasiswa KKN Universitas Madura. Ide dan inovasi olahan ikan cakalan disambut baik oleh tamu undangan, hal ini terlihat dari respon para tamu dan komentar yang positif. Sementara dari beberaa pelaku UMKM tertarik untuk mengolah ikan cakalan sebagai tambahan variasi terhadap produk yang dipasarkan sebelumnya.



Gambar 7 Produk Sambal Cakalan

Gambar 7 adalah ilustrasi produk sambal cakalan yang disajikan dalam kemasan toples. Dalam gambar ini, Anda dapat melihat bagaimana produk sambal cakalan disajikan dan dikemas dalam toples yang mungkin digunakan untuk penjualan atau penyimpanan.

Kemasan toples adalah salah satu pilihan yang umum digunakan untuk produk-produk seperti sambal cakalan. Ini karena kemasan toples memiliki beberapa keunggulan, seperti kemudahan dalam melihat produk, kemampuan untuk menyimpan produk dengan baik, dan dapat digunakan kembali setelah produk habis.



Gambar 8 Produk Pattek Ikan Cakalan

Gambar 8 adalah ilustrasi produk Pattek Ikan Cakalan yang disajikan dalam kemasan plastik press. Dalam gambar ini, Anda dapat melihat bagaimana produk Pattek Ikan Cakalan dikemas dalam kemasan plastik yang mungkin digunakan untuk penjualan dan penyimpanan.

Kemasan plastik press adalah salah satu jenis kemasan yang umum digunakan untuk produk makanan seperti ikan cakalan. Kemasan ini

biasanya memiliki ketebalan yang sesuai untuk melindungi produk dari kerusakan fisik dan menjaga kesegarannya. Gambar ini memberikan gambaran visual tentang bagaimana produk Pattek Ikan Cakalan mungkin disajikan kepada konsumen, dan bagaimana kemasan plastik press digunakan untuk melindungi produk tersebut.



Gambar 9 Praktek Membuat Sambal dan Pattek Cakalan

Gambar 9 menggambarkan kegiatan praktek dalam pembuatan Sambal dan Pattek Cakalan. Dalam gambar ini, terlihat peserta yang sedang aktif terlibat dalam proses pembuatan dua produk ini. Mereka mungkin sedang belajar bagaimana membuat sambal dan Pattek Cakalan secara langsung.

Kegiatan praktek seperti ini merupakan salah satu cara yang efektif untuk memperkenalkan proses pembuatan produk kepada peserta. Melalui praktik langsung, peserta dapat memahami tahapan-tahapan yang diperlukan dalam produksi sambal dan Pattek Cakalan, serta memperoleh keterampilan praktis yang diperlukan dalam proses ini.

4. SOSIALISASI MARKETPLACE

Mahasiswa KKN kelompok 07 Memberikan pelatihan tentang bagaimana cara mengakses shoope dan tiktok shop menggunakan smartphone dan juga website, membuat akun, membuat iklan dan menambahkan deskripsi produk yang akan

dipasarkan. Setelah dilaksanakannya sosialisasi dan pelatihan sebagian besar dari pelaku usaha masih belum memaksimalkan penggunaan marketplace utamanya Shoope dan Tiktok Shop sebagai media pemasaran dari produk-produk mereka (Andriana et al., 2021). Kegiatan ini memberikan edukasi kepada mitra tentang penggunaan Marketplace, serta dapat memanfaatkan perangkat atau ponsel pintar yang dimiliki sebagai untuk memperluas area pemasaran serta mempermudah proses jual beli tanpa perlu adanya interaksi langsung antara penjual dan pembeli.



Gambar 10 Sosialisasi Marketplace

Gambar 10 menggambarkan kegiatan sosialisasi penggunaan marketplace yang dilakukan oleh tim pelaksana kepada pelaku UMKM setempat. Dalam gambar ini, terlihat anggota tim sedang memberikan penjelasan tentang cara menggunakan platform marketplace kepada pelaku UMKM. Mereka mungkin sedang memperkenalkan fitur-fitur dan manfaat dari marketplace tersebut, serta memberikan panduan praktis tentang cara berbelanja atau berjualan secara online.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa para pelaku UMKM dapat berkembang apabila memperhatikan ide-ide baru, desain kemasan, perizinan produk/usaha serta pemasaran produk menggunakan marketplace. Dengan munculnya ide-ide

baru hasil potensi desa Pagagan dapat diolah dan dioptimalkan dengan cara mengolah ikan menjadi sambal ikan atau pattek ikan sehingga bisa menambah nilai jual tinggi dan menambah penghasilan masyarakat setempat. Olahan ikan cakalan ini memiliki rasa yang enak, lezat dan bergizi dan praktis bisa disajikan kapan saja. Selain itu para pelaku usaha atau UMKM dapat berkembang dengan baik jika menggunakan desain kemasan yang lebih menarik, dengan memiliki NIB produk-produk yang akan dipasarkan dapat terjamin legalitasnya sehingga akan muncul daya Tarik pelanggan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan produk tanpa izin/belum memiliki NIB.

REFERENSI

- Andriana, A. N., H, A. A., Aisha, Z., Kusuma, A. N., & Maura, A. El. (2021). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Shopee untuk Meningkatkan Minat Berbisnis Secara Online. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 5(6), 3065–3073. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jmm.v5i6.5426>
- Azizah, D., Dwi Cahyani, M., & Fatnah, N. (2020). Pemberdayaan Masyarakat dalam Bentuk Pengolahan Daging Rajungan Menjadi Nugget Sehat. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 285–291. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v3i2.655>
- Hayatie, M. N., Gautama, M. S., & Alam Sur, W. A. (2021). Sosialisasi Strategi Pemasaran Berbasis Online Pada Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 58–62. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v3i1.2366>
- Hidayat, M. T. (2022). *Pengabdian Kepada Masyarakat Pengembangan Produk Olahan Hasil Tangkap Perikanan dengan Memperdayakan Kelompok Wanita Pesisir Desa*

- Pegagan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa Timur.* 1(4), 541–548. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i4.1122>
- Huzair, I. (2023). *7 Manfaat Ikan Cakalang Mulai dari Kesehatan.* RakyatSulSel.
- Lukum, A., & Pikoli, M. (2022). Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat) PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGOLAHAN IKAN CAKALANG (Katsuwonus pelamis) MENJADI PRODUK Abstrak PENDAHULUAN Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan. *Jurnal SIBERMAS (Sinergi Bersama Masyarakat)*, 11(2).
- Nurul Izzah Jamilatus Sa'adah. (2022). *Analisis Tingkat Efisien dan Efektivitas Anggaran Pendapatan dan Belanja desa (desa pagagan kecamatan pademawu kabupaten pamekasan)* (Issue July).
- Sihmawati, R. R., Panjaitan, T. W. S., Wardah, & Seputro, H. (2022). Peningkatan Keterampilan Masyarakat Desa Papungan Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahn Pangan Berbahan Baku Ikan. *J Pengabdian Nasional*, 2(6), 72–82.
- Surawardana, A. (2010). *Strategi Hidup Rumah Tangga Nelayan Pandega pada Alat Tangkap Payang di Desa Pagagan, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur.*
- Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1), 25–35.