

PEMANFAATAN IKAN PURI SEBAGAI SALAH SATU PRODUK PANGAN LOKAL

UTILIZATION OF PURI FISH AS ONELOCAL FOOD PRODUCTS

Eser Dison Biloro¹, Rio Febrian Laine², Aimar Hakan Lestalu³, Amin Rais Hitimala⁴,
Ampi Alexandro Nahusona⁵, Andre V Sariwating⁶, Anggun Oktavia⁷, Femmy Andita
Situngkir⁸, Fitriati Solisa⁹, Jeniffer Lauvanca Sigin¹⁰, Kartini Sulaiman¹¹, Marchello
Wemay¹², Marco Agus Petta¹³, Marhaen Paul Renel¹⁴, Marrenzt
Wattimena¹⁵, Muhammad Y Rahanyamtel¹⁶, Natanyel Warlela¹⁷, Ode Ansar
Wahyudi¹⁸, Patma Sari Laitupa¹⁹, Pretty W luhulima²⁰, Ribka Ayu Hukuna²¹, Setia
Marpaung²², Sidrah Fotty²³, Siti Saleha Fatlira²⁴, Solagratia Sofia Sahetapy²⁵, Syarif
Reniwuryaan²⁶, Syela Trifena Sahanaya²⁷, Yolanda Masela²⁸, Hanny Pelmelay²⁹, Dr. Johan
B. Bension, M. Med. Ed. ³⁰

Universitas Pattimura

Alamat: Jl. Ir. M. Putuhena, Poka, Kec. Tlk. Ambon, Kota Ambon, Maluku

Korespondensi penulis : eserbiloro@gmail.com

Article History:

Received: 19 Desember 2022

Revised: 20 Desember 2022

Accepted: 28 Desember 2022

Keywords: utilization of puri fish, local food products in Hatiwe Besar Country

Abstract This article explains the role of KKN students in utilizing puri fish as a local food product in Hatiwe Besar Village, Puri fish (*Stolephorus comeersonii*) is a marine biological resource and is a group of pelagic fish that are scattered in coastal waters, Puri fish is much-loved by the public because of the good content and easy to obtain. Puri fish contains fat, rich in protein, omega 3 fatty acids, vitamins and minerals. Puri fish is consumed directly by the community and many also make puri fish as a raw material for fishery products. One of the products that can use puri fish as the main raw material is chili products in which the Indonesian people themselves have known chili sauce for a long time because chili sauce has become one of the typical culinary delights of the archipelago which is enjoyed by people from all walks of life. Utilization of puri fish sauce is also one of the local food products, typical puri fish sauce to improve the economy of the local community. By using a qualitative approach with the type of case study research, research results and interviews as well as observations, it shows that the role of the Hatiwe Besar Village Community Service students at Pattimura University in utilizing puri fish sauce is very useful for improving the people's economy in Hatiwe Besar Village.

Abstrak

Artikel ini menjelaskan tentang bagaimana peran mahasiswa KKN dalam pemanfaatan ikan puri sebagai salah satu produk pangan lokal di Negeri Hatiwe Besar, Ikan Puri (*Stolephorus comersonii*) adalah salah satu sumber daya hayati laut serta merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang tersebar di perairan pesisir pantai, Ikan puri banyak digemari oleh masyarakat dikarenakan kandungan yang baik dan mudah untuk didapatkan. Ikan puri

memiliki kandungan lemak, kaya akan protein, asam lemak omega 3, vitamin, dan mineral. Ikan puri banyak dikonsumsi langsung oleh masyarakat dan banyak juga yang menjadikan ikan puri sebagai bahan baku suatu produk hasil perikanan. Salah satu produk yang dapat menggunakan ikan puri sebagai bahan baku utama yaitu produk sambal yang mana masyarakat Indonesia sendiri sudah mengenal sambal sejak lama dikarenakan sambal telah menjadi salah satu kuliner khas nusantara yang dinikmati oleh masyarakat dari semua kalangan. Pemanfaatan sambal ikan puri ini juga merupakan salah satu produk pangan lokal sambal ikan puri khas untuk peningkatan ekonomi pada masyarakat setempat. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus, hasil penelitian dan wawancara serta observasi, menunjukkan bahwa peran mahasiswa KKN Negeri Hatiwe Besar Universitas Pattimura dalam pemanfaatan sambal ikan puri sangat bermanfaat untuk peningkatan ekonomi masyarakat pada Negeri Hatiwe Besar.

Kata Kunci: pemanfaatan ikan puri, produk pangan lokal di Negeri Hatiwe Besar

A. PENDAHULUAN.

Pendidikan tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program diploma, program sarjana, program magister, program doktor, dan program profesi, serta program spesialis, yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan kebudayaan bangsa Indonesia. Selanjutnya Perguruan Tinggi yang didirikan dan/atau diselenggarakan oleh pemerintah. Selanjutnya berdasarkan undang-undang nomor 12 Tahun 2012 tentang pendidikan tinggi Pasal 1 ayat 9 “ Tridharma Perguruan Tinggi yang selanjutnya disebut Tridharma adalah kewajiban Perguruan Tinggi untuk menyelenggarakan Pendidikan penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Sehubungan dengan ini, Universitas Pattimura Ambon Melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dalam bentuk pelayanan dan kerja sama dengan masyarakat luas sebagai tim pelaksana Kuliah Kerja Nyata (KKN) telah melakukan pembekalan kepada mahasiswa/I sesuai dengan kelompok per sheet waktu, dimana selama pembekalan berlangsung telah sesuai dengan protocol kesehatan. Dimana pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) difokuskan pada tiga hal yaitu:

1. Relevan dengan program pembangunan daerah atau pemerintah pusat.
2. Relevan dengan kebutuhan masyarakat.
3. Program yang terstruktur, bobot SKS, kedudukan dan status yang jelas dalam kurikulum, diprogramkan dalam rencana studinya.
4. Dibimbing, dibina, dan dievaluasi secara akademik oleh Dosen Pembimbing Lapangan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan intrakurikuler yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa. Selain sebagai media sosialisasi dan pengabdian masyarakat dalam membantu memecahkan persoalan pembangunan, mahasiswa juga dituntut untuk mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu akademik yang telah dipelajarinya. Kuliah Kerja Nyata (KKN) bagi mahasiswa diharapkan dapat menjadi suatu pengalaman yang baru untuk menambah pengetahuan, kemampuan, dan kesadaran hidup bermasyarakat. Dan bagi masyarakat, kehadiran mahasiswa diharapkan mampu memberikan motivasi dan inovasi dalam bidang sosial kemasyarakatan.

Selanjutnya pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk dari pengembangan kepribadian mahasiswa, pemberdayaan masyarakat dan pengembangan kelembagaan. Bilah mahasiswa yang memiliki pengetahuan yang memadai tentang Kuliah Kerja Nyata (KKN), maka tugas pemberdayaan masyarakat akan dilakukan dengan baik karena mahasiswa akan menempatkan masyarakat sebagai subjek program.

Menurut Pardjono (2005) pemberdayaan masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) meliputi tiga ranah kegiatan, yaitu: Pemberdayaan, klian kerja Nyata (KKN) mampu mendorong dan menumbuhkan kesadaran akan potensi dan kemampuan yang dimiliki oleh masyarakat agar mampu meningkatkan kualitas kehidupan menuju kesejahteraan, menumbuhkan semangat untuk terus bekerja keras, dan memotifasi masyarakat agar mampu menumbuhka keunggulan, memiliki kemampuan untuk keluar dari tekanan yang dihadapi dalam kehidupan sosial. Pendampingan, melalui proses pembelajaran yang berkesinambungan, mahasiswa bersama-sama masyarakat berupa membentuk learning society (masyarakat pembelajar). Suatu masyarakat yang memiliki kesadaran untuk terus belajar membagi tugas dan tanggung jawab untuk menghantarkan generasi penerusnya mencapai kedewasaan dan memiliki jati diri yang mantap, dengan demikian generasi tersebut akan mampu mewujudkan masyarakat yang sejahtera. Pendampingan, upaya ini dikerjakan agar masyarakat memiliki funsui untuk pendampingan dalam melaksanakan berbagai kegiatan dan berbagai upaya untuk meningkatkan keadilan dan kesejahteraan. Mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan untuk mendampingi masyarakat sehingga masyarakat memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi kepada mahasiswa.

B. METODE.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Program Kerja, Kuliah Kerja Nyata (KKN) yaitu:

1. Obsrvasi.

Observasi merupakan metode yang digunakan oleh kami mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Lokasi Negeri Hative Besar dengan turun secara langsung di masyarakat Negeri Hative Besar, dan melakukan pendataan potensi yang dimiliki oleh Negeri Hative Besar.

2. Wawancara.

Tahap wawancara dilakukan dengan perangkat Negeri Hative Besar dan mitra terkait deangan masalah dan kendala yang ada didesa lokasi pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh masing-masing mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN). Mitra dari kegiatan ini adalah masyarakat yang ada di Negeri Hative Besar.

3. Pemanfaatan Teknologi.

Penmanfaatan teknologi maksudnya disini adalah dari berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan menggunakan berbagai media seperti media cetak online, youtube, Instagram dan sebagainya.

Adapun tahap-tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan sebagai berikut:

1. Persiapan.

Pada tahap ini kami mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) mendiskusikan dan membahas untuk menetapkan program kerja mana yang akan dijalankan sesuai kebutuhan pada masyarakat, selanjutnya dari program kerja yang telah disepakati akan di diskusikan bersama-sama dengan perangkat Negeri untuk dijalankan. Jika telah disepakati oleh pihak pemerintah Negeri maka akan dilakukan persiapan-persiapan yang mencakup kebutuhan pelaksanaan program yaitu: pembahasan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam melaksanakan program kerja, pembahasan Waktu dan tempat pelaksanaan, penetapan MC, Moderator serta Pemateri.

2. Pelaksanaan.

Pada tahap ini kami melaksanakan program yang telah disepakati sesuai dengan waktu dan tempat yang telah ditentukan, Program yang kami jalankan yaitu:

Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri Hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal. Dimana tujuan dari Program pembuatan Sambal Ikan Puri ini yaitu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui pemanfaatan ikan puri sebagai salah satu produk pangan lokal khas Negeri Hative Besar, dimana bermanfaat untuk dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Negeri Hative Besar, menghasilkan produk yang berdaya gizi tinggi, dan menjadi sumber inovasi pemberdayaan dan pengelolaan hasil laut lainnya.

C. HASIL ATAU PEMBAHASAN

Pelaksanaan kuliah Kerja Nyata (KKN) dalam bentuk pemberdayaan masyarakat merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan dimana diperlukannya persiapan yang cukup baik, maka dari itu berikut adalah hasil dan pembahasan dari program kerja yang telah dilakukan oleh Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan XLIX Gelombang I Universitas Pattimura Lokasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Negeri Hative Besar.

1. Sosialisasi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal.

Dalam pelaksanaan program kerja ini dipandu Oleh Saudari Jeniffer Lauvanca Sigin sebagai MC, dengan menghadirkan Dua narasumber yaitu Setia Marpaung Mahasiswa Fakultas Ilmu sosial dan Ilmu Politik Jurusan Administrasi Prodi Ilmu Komunikasi dan Ibu Anthoneta Selanno, S. Hut., M.Si. dimana dalam proses penyampaian materi dipandu oleh Saudara Rio Febrian Laine Sebagai Moderator, pelaksanaan Sosialisasi dilakukan di Kantor Negeri Hative Besar yang dihadiri oleh 48 Orang masyarakat Negeri Hative besar yang terdiri dari Ibu-ibu Penggerak

Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan angkatan Muda Negeri Hative Besar tanggal 08 Desember 2022.



Gambar 1. Sosialisasi peningkatan ekonomi masyarakat negeri hative besar melalui pemanfaatan ikan puri sebagai salah satu produk pangan lokal yaitu sambal ikan puri khas negeri hative besar

Latar belakang dari pelaksanaan program ini yaitu Di zaman persaingan perdagangan saat ini, para wirausahawan berlomba-lomba untuk menciptakan suatu produk yang diharapkan akan disukai dan diminati oleh konsumen. Mahasiswa KKN Unpatti melihat potensi SDM dan SDA di Negeri Hative Besar sebagai peluang yang dapat meningkatkan ekonominya melalui pemanfaatan salah satu sumber hayati yaitu Ikan Puri (Teri) sebagai produk pangan lokal yang bernilai jual tinggi. Produk yang dimaksud ialah Sambal Ikan Puri dari Hative Besar. Namun, mahasiswa sangat terbatas dalam melakukan produksi serta pengembangan produk yang berkelanjutan sehingga mahasiswa melibatkan masyarakat dan kelompok yang dapat meneruskan ide peluang bisnis sambal ikan puri ini.

Selanjutnya pada dasarnya orang Indonesia sendiri menyukai makanan pedas, selain dari pada itu kuliner pedas saat ini banyak diminati oleh masyarakat Indonesia dimana bisnis produk makanan pedas dalam beberapa tahun silam memiliki prospek yang cemerlang, mengingat antusias dari konsumen yang terus meningkat. Bukan sekedar antusias, kebanyakan orang Indonesia bahkan terobsesi dengan makanan pedas.

Sasaran dan target kami pada pelaksanaan program ini difokuskan kepada Ibu-ibu Pembina Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Angkatan muda yang ada di Negeri Hative Besar, kenapa Ibu-ibu Pembina Kesejahteraan Keluarga Karena, Memiliki peran yang sangat strategis dalam pengembangan kuliner berbasis pangan lokal, dan juga untuk menambah wawasan ibu-ibu bahwa kuliner berbasis pangan lokal bisa dijadikan peluang usaha yang bisa dilakukan di rumah dengan bahan baku yang mudah diperoleh dan bisa memacu konsumsi pangan lokal di tingkat keluarga dan untuk angkatan muda sendiri karena Merupakan ujung tombak misi gereja yaitu sebagai pewaris dan penerus nilai-nilai Injil agar memiliki ketahanan iman, iptek, sosio ekonomi, sosio budaya dan sosio politik untuk mewujudkan tanggung jawabnya dalam kehidupan bergereja, bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.

Selanjutnya adalah rencana Operasi dan Manajemen yang terdiri dari Lima (5) tahap yaitu pengeringan ikan, pembuatan sambal, pengemasan, pemasaran dan Hasil.

1. Pengeringan Ikan.

Sebelum tahap pengeringan ikan dilakukan perlu disiapkan terlebih dahulu papan pengalasan yang mana digunakan Untuk menjemur ikan puri yang telah dibersihkan dan dicuci dengan air laut/garam, Aluminium foil Untuk mengalasan ikan puri yang dijemur di atas papan, dan sebagai pengantar panas untuk mempercepat proses pengeringan ikan puri dan toples Tempat penyimpanan stok ikan puri kering sebelum diolah menjadi sambal. Pengeringan ikan sendiri terdiri dari Tiga (3) tahap yaitu, tahap Pertama Membeli ikan puri fresh dari nelayan lokal, lalu dicuci terlebih dahulu menggunakan air laut dan kemudian ditiriskan, tahap kedua Ikan puri dijemur di bawah terik matahari dengan beralaskan aluminium foil selama 2-3 hari dan tahap ketiga Setelah ikan puri kering, simpan di dalam toples kaleng/wadah bersih yang kedap udara.

2. Pembuatan Sambal Ikan Puri.

Sebelum masuk pada tahap pembuatan terlebih dahulu disiapkan alat dan bahan yang akan dipakai dalam proses pembuatan sambal ikan puri yaitu: alat-alat yang perlu disiapkan antara lain kompor, wajan, minyak tanah, spatula, saringan piring dan sendok. Selanjutnya adalah bahan-bahan yang dipakai yaitu, ikan puri yang sebelumnya telah dikeringkan, cabai rawit, cabai keriting, tomat, bawang merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa, gula merah, minyak goreng, dan salam, jahe, dan serai.

Selanjutnya adalah tahap pembuatan yang terdiri dari 6 tahap yaitu : tahap pertama (1) Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan, tahap kedua (2) Ulek semua bahan-bahan di atas dengan tekstur sedikit kasar, menggunakan cobek terkecuali serai dan daun salam. Kemudian sisihkan di piring, Selanjutnya, tahap ketiga (3) panaskan minyak kelapa, tahap keempat (4) Masukkan ikan puri kemudian digoreng sekitar 3 menit. Kemudian angkat ikan puri, tiriskan, dan sisihkan di piring, tahap kelima (5) Tambahkan sedikit gula dan penyedap rasa, tumis hingga harum dan matang, tahap keenam (6) Setelah itu, masukkan ikan puri ke dalam sambal yang sudah ditumis. Aduk hingga merata, kemudian diangkat dan didinginkan.

3. Pengemasan

Alat yang disiapkan yaitu Botol plastik yang biasa digunakan untuk mengisi lada, berukuran 150ml, Shrik segel plastik ukuran 10x5cm untuk menyegel bagian luar tutup botol, Hairdryer digunakan untuk membantu menyegel shrink segel plastik pada botol sambal. Setelah alat-alat tersebut telah disiapkan maka selanjutnya adalah proses pengemasan, di mana sambal ikan puri yang telah didinginkan dimasukkan ke

botol plastik kemudian pasangkan shrik segel plastik pada mulut botol, cok hairdryer, kemudian panaskan shrik segel plastik hingga melekat rapat pada tutup botol.

4. Pemasaran

Tahap pemasaran dapat dilakukan melalui, Pengelolaan DataBase “ ketika kita bisa membuat pelanggan kita kembali membeli, serta merekomendasikan produk kita kepada lingkungan sekitarnya”. Whatsapp Business. Beberapa fitur yang di sediakan dalam aplikasi whatsapp business: Profil bisnis untuk mencantumkan informasi penting mengenai bisnis, seperti alamat,email, dan situs web. Label Untuk mengorganisasi serta menemukan chat dan pesan dengan mudah. Fitur pemesanan untuk merespons pelanggan dengan cepat.

5. Hasil.

Untuk hasil yang diperoleh maka terlebih dahulu yang harus dihitung adalah jumlah pembiayaan hasil dan bahan yang digunakan, dengan rincian sebagai berikut:

NO	Alat dan Bahan	Harga
1	Ikan Puri Fresh 1 kg	Rp. 50.000,-
2	Aluminium Foil 1 gulung	Rp. 33.500,-
3	Minyak Tanah 2 lt	Rp. 10.000,-
4	Botol Plastik 150 ml (1 lusin @33.000)	Rp. 99.000,-
5	Stiker Kemasan Vynil Glossy uk. kertas A3 (1 kertas @22.000)	Rp. 66.000,-
6	Shrink Segel Plastik (100 pcs @17.000)	Rp. 37.800,- (Termasuk Ongkir)
7	Cabai Rawit ½ kg	Rp. 25.000,-
8	Cabai Keriting 1 kg	Rp. 40.000,-
9	Bawang Putih ½ kg	Rp. 13.000,-
10	Bawang Merah ½ kg	Rp. 18.000,-
11	Tomat 1 kg	Rp. 20.000,-
12	Gula Merah (Setengah bola)	Rp. 7.000,-
13	Serai 1 ikat	Rp. 5.000,-
14	Daun Salam	Rp. 5.000,-
15	Garam	Rp. 4.000,-
16	Gula Pasir ½ kg	Rp. 8.000,-
17	Penyedap Rasa	Rp. 5.000,-
18	Minyak Kelapa 2 lt	Rp. 28.000,-
Total		Rp. 416.300,-

Maka selanjutnya dihitung proyeksi usaha, Laba/Rugi yang mana dengan perolehan keuntungan dalam 1 kali produksi 30 botol sebagai berikut:

Pendapatan yang diperoleh dalam satu kali produksi (30 botol/minggu) adalah sebesar:

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi: banyaknya produksi} + \text{presentase keuntungan} \\ &= \text{Rp. } 416.300 : 30 + 80\% \\ &= \text{Rp. } 13.877 + (80\% \times 13.877) \\ &= \text{Rp. } 13.877 + 11.102 \\ &= \text{Rp. } 24.979 = \text{Rp. } 25.000/\text{botol} \end{aligned}$$

Jika diasumsikan produk terjual habis, maka dalam sehari bisa menghasilkan pendapatan sebesar :

$$\begin{aligned} \text{Untung kotor per botol} \times \text{banyaknya produksi} \\ &= \text{Rp. } 25.000 \times 30 \end{aligned}$$

Maka :

$$\begin{aligned} \text{Untung kotor} - (\text{Harga sebenarnya produk} \times \text{banyaknya produk}) \\ &= \text{Rp. } 750.000 - (13.877 \times 30) \\ &= \text{Rp. } 750.000 - \text{Rp. } 416.300 \\ &= \text{Rp. } 333.690/\text{Minggu} \end{aligned}$$

Maka dalam 1 bulan (4 minggu) penjualan bisa memperoleh pendapatan sebesar : $\text{Rp. } 333.690 \times 4$

$$= \text{Rp. } 1.334.760 = \text{Rp. } 1.335.000,-/\text{Bulan}$$

Maka dapat disimpulkan dari pembuatan sambal ikan puri khas Negeri Hative Besar, total pengeluaran untuk produksi 30 botol sebesar Rp416.300,- dengan hasil jual 30 botol sebesar Rp1.335.000,- maka keuntungan bersih dari produksi Sambal Ikan Puri Khas Negeri Hative Besar adalah Rp918.700,-.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari seluruh proses pelaksanaan program Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri Hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal Yaitu Sambal Ikan Puri Khas Negeri Hative Besar, yaitu sebagai ketrampilan dalam peningkatan ekonomi masyarakat sangat memberikan peluang dan manfaat bagi masyarakat untuk mengelola dan mengembangkan sumber daya alam potensi local yang ada, sehingga meningkatkan ketrampilan dan wawasan masyarakat dalam berinovasi untuk pengelolaan sumber daya alam sehingga bernilai ekonomis, Proses Pelaksanaan Program Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri Hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal Yaitu Sambal Ikan Puri Khas Negeri Hative Besar mampu meningkatkan kemampuan mahasiswa/I Kuliah Kerja nyata (KKN) dalam menyelesaikan masalah-masalah yang ada pada masyarakat. Dengan cara sosialisasi produk Sambal Ikan Puri Kas Negeri Hative Besar, pendampingan dan pengawasan terhadap proses pemasaran, maka masyarakat Negeri hative Besar mampu menjalankan produksi dan pemasaran Produk secara baik melalui media sosial dan edukasi pemasaran. Selanjutnya disarankan bagi mahasiswa/i berikutnya yang akan melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Negeri Hative Besar agar mampu lagi lebih mengenal dan mengidentifikasi potensi yang ada di Negeri Hative Besar melalui Pendekatan-pendekatan

secara langsung kepada masyarakat sehingga pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pemberdayaan potensi sumber daya alam yang ada pada Negeri Hative Besar lebih kreatif dan berinovasi dengan kondisi generasi yang lebih cerdas dan kritis dalam pengelolaan sumber daya alam yang ada.

➤ **Kesimpulan**

1. Pelaksanaan program Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri Hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal Yaitu Sambal Ikan Puri Khas Negeri Hative Besar, yaitu sebagai ketrampilan dalam peningkatan ekonomi masyarakat sangat memberikan peluang dan manfaat bagi masyarakat untuk mengelola dan mengembangkan sumber daya alam potensi local yang ada, sehingga meningkatkan ketrampilan dan wawasan masyarakat dalam berinovasi untuk pengelolaan sumber daya alam sehingga bernilai ekonomis.
2. Proses Pelaksanaan Program Peningkatan Ekonomi Masyarakat Negeri Hative Besar Melalui Pemanfaatan Ikan Puri Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal Yaitu Sambal Ikan Puri Khas Negeri Hative Besar mampu meningkatkan kemampuan mahasiswa/I Kuliah Kerja nyata (KKN) dalam menyelesaikan masalah-masalah yang ada pada masyarakat.
3. Dengan cara sosialisasi produk Sambal Ikan Puri Kas Negeri Hative Besar, pendampingan dan pengawasan terhadap proses pemasaran, maka masyarakat Negeri hative Besar mampu menjalankan produksi dan pemasaran Produk secara baik melalui media sosial dan edukasi pemasaran.

➤ **Saran**

Disarankan bagi mahasiswa/i berikutnya yang akan melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Negeri Hative Besar agar mampu lagi lebih mengenal dan mengidentifikasi potensi yang ada di Negeri Hative Besar melalui Pendekatan-pendekatan secara langsung kepada masyarakat sehingga pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pemberdayaan potensi sumber daya alam yang ada pada Negeri Hative Besar lebih kreatif dan berinovasi dengan kondisi generasi yang lebih cerdas dan kritis dalam pengelolaan sumber daya alam yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

BP-KKN. 2016. *Petunjuk Teknik dan Petunjuk Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Lampung Periode Januari Tahun 2016*. Lampung: Universitas Lampung.

Dina Kusniah. 2017. *Studi Perkembangan Kompetensi Sosial dan Kompetensi Kepribadian Melalui Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pada Mahasiswa Calon Guru PAI UIN Walisongo Semarang Tahun Akademik 2016/2017*. Thesis. Program Pascasarjana Institut Agama Islam Negeri Salatiga.

Fida' Ahmad dkk. 1997. *Pedoman Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN)*. Jakarta: Rineka Cipta.

Pedoman Pelaksanaan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KKN). 2017. "Kuliah Pengabdian Masyarakat Sebagai Implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi". Universitas Samudra,.

Ika Mauli Diyawati. 2017. Pengaruh Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Terhadap Keterampilan Komunikasi Sosial Mahasiswa UINSA (Studi Pada Mahasiswa Peserta KKN Gelombang II UINSA Tahun 2016). Skripsi. Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.

Puryantoro. (2018). PKM Desain Labelling Kemasan Kerupuk Ikan Pada Industri Kecil Menengah di Desa Pesisir Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Jurnal Warta Pengabdian. 12(1):233-238. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i1.7337>

Bandrang, T. N., Setiawati, R., Rado, & Ariadi. (2022). Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih Mama Erwin. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari (JPMB), 1(4), 179–188.

Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Sulistiono, & Nugroho, T. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 89. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>.

Jefri, J., Rosdiana, R., Abadiyah, A. K., & ... (2022). Analisis Ekonomi Usaha Budidaya Ikan Bandeng Di Desa Binontoan Barat Kabupaten Toli-Toli. Jurnal TROFISH, 1(1), 10–17. <https://unisa-palu.e-journal.id/TroFISH/article/view/84%0Ahttps://unisa-palu.e-journal.id/TroFISH/article/download/84/67>

Jazila, I., & Ramli, R. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan, 12(1), 52–58. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v12i1.866>

Budi FS, Herawati D, Purnomo J, Sehabudin U, Sulistiono, Nugroho T. 2017. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. 3(2): 89–99. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>