

Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Olahhan Ikan Laut di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan

Novi Itsna Hidaati¹, Novita Lidyana²

¹Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan

²Fakultas Pertanian, Universitas Panca Marga Probolinggo

Email : noviitsnahidayati@gmail.com

ABSTRAK

Kewirausahaan dan wirausaha sendiri merupakan sebuah upaya yang melibatkan sumber daya lainnya seperti sumber daya alam, modal dan teknologi, sehingga dapat menciptakan kekayaan dan kemakmuran melalui penciptaan lapangan kerja, penghasilan dan produk yang diperlukan masyarakat. Desa Sumurgayam terletak di Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Sebagian besar penduduknya bekerja sebagai nelayan. Hasil tangkapan dari nelayan tersebut biasanya hanya di konsumsi secara langsung dengan cara di goreng ataupun di sayur. Untuk meningkatkan nilai jual ikan laut tersebut maka dibutuhkan beberapa alternatif pengolahannya yang nantinya bisa meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa tersebut. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk (1) Memberikan Informasi, Edukasi dan Pelatihan kepada karang taruna; (2) Memberikan Pengetahuan dan edukasi tentang pembuatan makanan olahan berbahan baku ikan laut; dan (3) Memberikan pengetahuan tentang cara menggunakan media iptek untuk memasarkan produk secara online. Metode pendekatan yang dilakukan diantaranya melalui pendekatan dengan Pemerintah Desa guna mensinergikan program kegiatan Desa, sosialisasi dan pelatihan, praktek langsung dan pendampingan yang berkelanjutan. Hasil yang didapatkan bahwa antusias dari ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran dalam mengikuti pelatihan dan penyuluhan sangat tinggi, sehingga setelah mengikuti pelatihan sebagian besar peserta mampu menerapkan ilmu yang didapatkan yaitu pengolahan ikan laut yang beraneka ragam.

Kata Kunci: kewirausahaan, diversifikasi, ikan laut,

ABSTRACT

Entrepreneurship and entrepreneurship itself is an effort that involves other resources such as natural resources, capital and technology, so as to create wealth and prosperity through job creation, income and products needed by society. Sumurgayam village is located in Paciran District, Lamongan Regency. Most of the inhabitants work as fishermen. The catch from these fishermen is usually only consumed directly by frying or in vegetables. To increase the selling value of sea fish, several alternative processing is needed which can later increase the income of the people in the village. This community service aims to (1) Provide Information, Education and Training to cadets; (2) Providing knowledge and education about the manufacture of processed foods made from marine fish; and (3) Provide knowledge on how to use science and technology media to market products online. The approach methods carried out include an approach with the Village Government in order to synergize village activity programs, socialization and training, direct practice and ongoing mentoring. The results obtained that the enthusiasm of PKK mothers in Sumurgayam Village, Paciran District in participating in training and counseling was very high, so that after attending the training, most of the participants were able to apply the knowledge gained, namely the processing of sea fish with a variety of flavors.

Keywords: entrepreneurship, diversification, marine fish

Dikirim : 28 Juni 2022 Direvisi : 18 Juli 2022 Diterima : 30 Juli 2022

PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumberdaya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis” (Sanusi, 1994). “Kewirausahaan diartikan sebagai kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda dari yang lain” (Drucker, 1985). Untuk menjadi wirausahawan yang sukses tidak hanya dibutuhkan pengetahuan saja tapi juga dibutuhkan kemampuan berwirusaha yang mumpuni. Kemampuan

berwirausaha adalah kemampuan atau potensi menguasai seluk beluk tentang kewirausahaan yang merupakan bawaan sejak lahir atau merupakan hasil latihan atau praktik dan digunakan untuk berwirausaha. Kemampuan yang harus dimiliki seorang wirausaha antara lain 1) kemampuan memperhitungkan risiko; 2) kemampuan berpikir kreatif; 3) kemampuan dalam memimpin dan mengelola; 4) kemampuan berkomunikasi dan berinteraksi; 5) kemampuan teknik usaha yang akan dilakukan;

6) strategi pemasaran; 7) strategi operasional; dan 8) strategi keuangan.

Kewirausahaan merupakan proses identifikasi, pengembangan dan membawa visi ke dalam suatu kehidupan. Kewirausahaan merupakan usaha mandiri atau kelompok untuk menghasilkan keuntungan. Untuk memulai bisnis hanya perlu 3M: Motivasi, Mindest, make It. Saat ini, wirausaha diidentifikasi dengan UMKM (Usaha Kecil Mikro dan Menengah). Seorang pengusaha harus memiliki pola pikir:

- a. Konsisten dalam menggeluti bisnisnya
- b. Tahan banting terhadap kondisi yang tidak bisa diprediksi
- c. Dilakukan dengan tulus, kerja keras, inovasi
- d. Mempertahankan nama baik/reputasi
- e. Bukan sekedar passive income namun riil income.

Seorang pengusaha, harus memiliki karakter yang dikembangkan yaitu berorientasi pada tindakan. Berorientasi pada tindakan dapat diartikan berfikir secara cepat dan bertindak terhadap suatu keadaan untuk menghasilkan solusi permasalahan yang baik dan efektif. Seorang pengusaha/usahawan harus dapat mengelola risiko, dimana pengusaha harus dapat memprediksi seberapa besar risiko terjadi, dampak dari timbulnya risiko, dan kemungkinan dampak kerugian yang diterima.

Desa Sumurgayam terletak di wilayah Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan yang memiliki potensi di bidang perikanan dan kelautan serta pertanian, karena letak desa ini sangat dengan laut. Wilayah desa Sumurgayam tidak terlalu luas yaitu ± 192 Ha. Sebagian besar penduduk hidup dari hasil laut terutama ikan, dan juga menanam hasil pertanian di lahan milik sendiri atau menjadi buruh tani di lahan orang lain. Sumber air didapat dari sungai, mata air alami. Lokasi desa dengan daerah lain dihubungkan dengan jalan yang sudah cukup bagus dan beraspal. Transportasi yang bisa diakses untuk menuju desa Sumurgayam berupa bentor (becak montor), ojek maupun kendaraan pribadi.

Di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran rata-rata lulusan SLTA (71,18%) lebih memilih menjadi karyawan daripada menjadi wirausaha. Sejalan dengan hal tersebut, maka diperlukan adanya pelatihan kewirausahaan sejak dini kepada kelompok masyarakat. Target pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan untuk menumbuhkan keterampilan wirausaha baru dari kalangan ibu-ibu PKK yang ada di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran.

Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat
<https://ejournal.upm.ac.id/index.php/abdipancamarga>

Kegiatan Pelatihan kewirausahaan untuk ibu-ibu PKK ini ditujukan agar mereka bisa hidup mandiri di masyarakat. Namun demikian untuk mencapai kemandirian finansial bukan kondisi yang dapat diciptakan dalam waktu singkat. Kemandirian tersebut perlu ditumbuh kembangkan dari waktu ke waktu. Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari sejak dini dikarenakan pada usia yang masih muda semangat yang dimiliki masih besar, daya kreasi dan inovasi sangat tinggi begitu juga dengan energi yang dimiliki. Guna mendukung hal tersebut, para wirausahawan ini harus dibekali dengan keterampilan guna mengembangkan dan membentuk karakteristik wirausahawan yang tangguh dan siap berkompetisi sekaligus bersaing dalam bisnis yang sama.

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran masih tergolong sangat terbatas, karena belum pernah mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari usia mereka yang tergolong produktif, mereka memiliki potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif. Untuk itu kami membidik ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran. Alasan kami memilih ibu-ibu PKK dikarenakan ibu-ibu PKK belum mendapatkan materi kewirausahaan yang akan membantu mereka dalam menambah penghasilan yang berguna untuk meningkatkan kesejahteraan rumah tangga mereka.

Saat ini masih banyak masyarakat yang belum tahu begitu tingginya kandungan protein yang ada pada ikan, karena itu masih banyak masyarakat yang belum makan ikan sedangkan kandungan yang terdapat di dalam ikan sangatlah tinggi. Oleh karena itu perlu diadakan pelatihan tentang pengenalan produk diversifikasi, salah satu ikan yang digunakan adalah ikan tongkol.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis* C) adalah ikan yang berpotensi cukup tinggi serta memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 26,2 mg/100g dan sangat cocok untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan. Selain itu ikan tongkol juga sangat kaya akan kandungan asam lemak omega-3.

Ikan tongkol merupakan jenis ikan yang mempunyai tampilan hampir sama dengan ikan cakalang dan juga ikan tuna. Walaupun begitu

tetap ada keunikan dari tampilan dan ciri fisiknya, sehingga bisa memudahkan untuk membedakan ikan tongkol dibandingkan ikan lainnya. Dengan memilih jenis yang tepat, Anda bisa mendapatkan berbagai manfaat kesehatan apabila mengkonsumsi ikan tongkol ini. Ikan tongkol mempunyai kandungan gizi yang lengkap seperti air, energi, protein, lemak, kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, kalium, natrium, seng, selenium, dan niacin.

Seiring dengan meningkatnya penduduk di Indonesia, konsumsi ikan dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Bahkan telah banyak yang menjadikan kebutuhan sehari-hari. Akibatnya kebutuhan ikan terus meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk. Salah satu jenis ikan dari hasil perikanan adalah ikan tongkol (*Euthynus Offinis Sp*) yang setiap tahunnya mengalami perkembangan khususnya di daerah Lamongan. Dilihat dari potensi tersebut, usaha bisnis dalam pengolahan hasil perikanan menunjukkan masa depan yang sangat baik, disamping itu dalam rangka meningkatkan konsumsi ikan untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani, dan memperoleh keuntungan yang lebih maka diperlukan adanya diversifikasi dalam pengolahan ikan guna meningkatkan ragam produknya. Salah satu bentuk olahan ikan yang dapat dikembangkan adalah nugget ikan. Dengan adanya diversifikasi yang dilakukan maka secara tidak langsung memberikan banyak keuntungan terutama dalam hal peningkatan pendapatan masyarakat sekitar.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan olahan ikan laut ini dilaksanakan di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Pemilihan tempat ini dilakukan dengan sengaja karena di Kecamatan Paciran merupakan salah satu Kecamatan yang memiliki potensi cukup tinggi di bidang perikanan. Waktu pelaksanaan Hari Kamis tanggal 27 April 2022 sampai dengan hari Sabtu tanggal 29 April 2022 dan dilaksanakan mulai pukul 08.30 sampai dengan pukul 12.00 WIB..

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, narasumber berasal dari ibu-ibu dosen dari Universitas Yudharta Pasuruan dan Universitas Panca Marga. Praktisi wirausaha sekaligus juga Dosen yaitu Ibu Ernawati selaku Dosen Teknologi Hasil Perikanan Universitas Yudharta Pasuruan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode

penyuluhan/ceramah, diskusi dan Tanya jawab serta pelatihan. Metode ceramah yaitu memberikan materi sekaligus menjelaskan berbagai macam kandungan serta manfaat yang ada pada ikan laut. Selain itu juga menjelaskan tentang pentingnya kewirausahaan bagi ibu-ibu PKK. Sedangkan metode pelatihan ini adalah penyuluhan untuk menyampaikan cara-cara pengolahan ikan tongkol dengan berbagai macam makanan yang mempunyai nilai jual tinggi serta meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

Adapun jadwal kegiatannya sebagai berikut:

No	Hari	Jenis kegiatan
1.	27 April 2022 08.00-08.15 08.15-08.30 08.30-10.00 10.00-11.00 11.00-12.00	Pembukaan Sambutan Materi Diskusi dan tanya jawab Pelatihan Peserta
2.	28 April 2022 08.30-10.00 10.00-11.00 11.00-12.00	Materi Diskusi dan tanya jawab Pelatihan Peserta
3.	29 April 2022 08.30-10.00 10.00-11.00 11.00-12.00	Pelatihan Peserta Diskusi dan evaluasi Penutupan (Do'a)

Berikut ini tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian:

- Tahap pertama adalah tahap persiapan yakni dengan melakukan identifikasi anggota ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam yang menginginkan untuk berwirausaha.
- Tahap kedua menggunakan metode ceramah dan diskusi, metode praktik langsung proses pembuatan olahan ikan tongkol. Metode ceramah ini digunakan untuk menjelaskan tentang pentingnya semangat kewirausahaan bagi anggota ibu-ibu PKK, sehingga membuka peluang mereka untuk membuka usaha baru. Sedangkan metode praktik langsung proses pembuatan olahan ikan tongkol serta pengenalan pemasaran online sederhana yang bertujuan untuk memberikan kesempatan pada anggota ibu-ibu PKK ini belajar secara langsung pada ahlinya mengenai cara-cara pembuatan makanan olahan berbahan dasar ikan

tongkol serta cara menggunakan media sosial dalam memasarkan produk secara online. Dengan konsep learning by doing maka pengetahuan dan keterampilan akan mendapat hasil maksimal.

- c. Tahap ketiga adalah evaluasi. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan ini sudah sesuai atau tidak. Evaluasi ini dilakukan dengan menyebar angket tanggapan peserta pelatihan terhadap proses kegiatan. Indikator evaluasi ini adalah untuk mengukur kemampuan dalam menyerap informasi dalam hal pengetahuan dan keterampilan pembuatan bakso ikan tongkol, pembuatan nugget ikan tongkol serta pengenalan pemasaran secara online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh dosen dari Universitas Yudharta Pasuruan. Saat pelaksanaan pelatihan dan proses diskusi anggota ibu-ibu PKK mempunyai antusias yang cukup tinggi dalam kegiatan ini. Kandungan gizi, manfaat dari berbagai olahan berbahan dasar ikan tongkol menjadi materi pembuka dipaparkan oleh tim pengabdian masyarakat kemudian dilanjutkan dengan materi kewirausahaan. Setelah mendengarkan paparan dari pemateri, para peserta sangat antusias, hal ini bias dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh para peserta pelatihan tersebut.

Pada saat penyampaian materi kewirausahaan diawali dengan penyampaian manfaat yang bias didapat jika kita memiliki jiwa entrepreneur maka nanti ada beberapa keuntungan yang bisa kita ambil yaitu bisa menambah penghasilan bagi keluarga. Ada beberapa hal yang bisa kita lakukan yaitu dengan mengolah berbagai bahan yang mudah di dapatkan. Dalam pengabdian masyarakat ini bahan dasar yang dipakai adalah ikan hasil tangkapan dari para nelayan. Salah satu jenis ikan yang paling enak rasanya dan mudah didapatkan yaitu ikan tongkol jenis walang.



Gambar 1. Proses Penyuluhan kewirausahaan Olahan Ikan Tongkol

Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Olahan ikan tongkol

Penganekaragaman berbagai bentuk olahan dapat dilakukan dengan diversifikasi. Pendapat (Riyadi, 2003) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Givan et al., 2020). Beberapa diversifikasi olahan pangan berbahan dasar jamur pada proses kegiatan ini peserta diberikan pelatihan membuat empek-empek, bakso sama nugget ikan tongkol.

Ikan tongkol diolah menjadi makanan bernilai ekonomis dan mudah untuk dikuasai, karena produk yang dipilih merupakan makanan sehari-hari yang sudah sering dinikmati masyarakat. Awalnya peserta hanya memasak ikan tongkol dengan cara di goreng atau di buat sayur saja sebagai menu utama, karena para peserta tidak memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang dapat bernilai tinggi.

Pada kegiatan pelatihan pengolahan diversifikasi ikan tongkol dilaksanakan dengan praktik langsung dengan dibantu oleh tenaga ahli. Disini panitia bermitra dengan para nelayan di Kecamatan Paciran yang telah memiliki usaha bisnis atau kelompok nelayan



Gambar 2. Proses Pengolahan Ikan Tongkol

Proses pembuatan bakso ikan tongkol merupakan kegiatan pertama yang dilakukan. Dimulai dengan pemotongan daging ikan tongkol dan memisahkannya dengan duri-

durinya. Kemudian daging yang sudah terpisah dilembutkan dengan menggunakan blender, lalu ditambahkan tepung tapioca beserta bumbu-bumbu yang sudah disiapkan. Setelah sudah jadi adonan lalu disiapkan panci yang sudah diisi air dan di rebus sampai mendidih. Setelah itu api dikecilkan, adonan mulai dibentuk bulat-bulat dan dimasukkan ke dalam panci tersebut. Kalau bakso tersebut sudah mulai mengembang berarti sudah matang dan bisa diangkat serta ditiriskan.

Perbandingan berat ikan tongkol segar dan jumlah produk yang dihasilkan akibat proses pengolahan menjadi makanan juga dilakukan dengan melihat jumlah produk yang dihasilkan. Seperti, dari 1 kg ikan tongkol segar menghasilkan 1,5 kg bakso ikan, artinya terjadi kenaikan berat sebesar 0,5 kg. Produk olahan ini dapat dijual dengan harga Rp 50.000/kg. Pada produk bakso ikan, dari setiap 1 kg ikan tongkol segar menghasilkan 100 butir, di mana produk ini dijual dengan harga Rp 1000/butir.



Gambar 3. Proses Pembuatan bakso Ikan Tongkol

Pelatihan yang kedua adalah pembuatan nugget ikan tongkol. Proses pembuatannya Kocok 1 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata. Kemudian Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama dan Masukkan daging ikan tongkol yang sudah digiling halus. Aduk rata. Masukkan adonan dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak dan kukus selama 15 menit. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit lalu dipotong sesuai selera. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti kemudian taruh di nampan yang telah disediakan. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti kemudian di goreng.

Dalam pembuatan nugget bisa menghasilkan 100 buah dari setiap 1 kg ikan tongkol segar, di mana produk ini dijual dengan harga Rp 5000/bungkus. Tiap bungkusnya berisi 8 buah nugget.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Nugget Ikan Tongkol

Pelatihan Pemasaran Online

Strategi pemasaran yang saat ini sangat efektif yang dapat dilakukan dalam memasarkan produk olahan diversifikasi ikan tongkol, dengan pemasaran online. Pemasaran online dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai media sosial, yakni market online. Market online ini menggunakan teknologi internet yang memiliki jangkauan luas. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan (1) memulai dengan akun sosmed pribadi, misal whatsapp, facebook atau media sosial lainnya. (2) mempromosikan melalui Blog pribadi atau website sendiri (3) membuat online shop di marketplace. Langkah awal yang dapat dilakukan oleh peserta dalam pelatihan ini, dalam memasarkan produk olahan menggunakan media sosial. Karena ini lebih mudah dilakukan. Untuk program selanjutnya, dapat dilakukan pengabdian yang fokus dalam pemilihan pembuatan akun dalam online.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Peserta pelatihan yakni anggota karang taruna ini sangat antusias dalam mengikuti semua program kegiatan ini. Hal ini dapat diketahui dari hasil evaluasi terhadap pelaksanaan program kegiatan. Berikut data peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yakni anggota karang taruna sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan ini :

Tabel 1. Evaluasi Pelaksanaan Program

Uraian kegiatan	Sebelum pelatihan			Sesudah pelatihan			Peningkatan keterampilan
	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	
Pembuatan baksos	20	5	25	20	20	100	75
Pembuatan nugget	20	0	0	20	18	90	90
Pengolahan pemasaan online	20	10	50	20	18	90	40

Dari tabel di atas, dapat diperoleh informasi bahwa keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Hal ini berarti pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

Kegiatan ini berjalan tertib dan lancar, Mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, Hal ini karena sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang dapat menambah keterampilan dan melatih kemandirian melalui pelatihan.

Jadwal yang telah ditetapkan dapat terlaksana tepat waktu, peserta sangat antusias selama mengikuti kegiatan ini terutama di sesi tanya jawab banyak peserta ibu-ibu PKK yang mengajukan pertanyaan. Metode pelaksanaan pengabdian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan materi, penyuluhan, memberikan

pelatihan diversifikasi pengolahan berbahan dasar ikan tongkol dan manajemen usaha online. Setelah kegiatan pelatihan ini berakhir peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan diversifikasi pengolahan produk itu sendiri dan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha. Kegiatan ini memberikan pemahaman tentang pengolahan ikan tongkol, serta pemberdayaan ekonomi untuk ibu-ibu PKK melalui diversifikasi olahan ikan tongkol yang dapat digunakan sebagai potensi bisnis baru bagi ibu-ibu PKK.

KESIMPULAN

Dari uraian hasil pengabdian masyarakat tersebut di atas dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Ibu-ibu PKK mempunyai antusias yang tinggi untuk mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan tersebut.
2. Setelah mengikuti pelatihan tersebut, ibu-ibu PKK mempunyai keinginan untuk menerapkannya dan memulai mencoba berbisnis hasil olahan ikan tongkol tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Annisa, N., Agustina, F., & Hanidah, I. (2017). *Diversifikasi Produk Olahan Ikan Tongkol Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat: Studi Kasus Rw 05 Desa CipacingJatinangor.441-447*

Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti³, N. R. (2021). Pelatihan kewirausahaan bagi remaja karang taruna di desa dayeuh. 1(1), 17–21.

Drucker, P. F. (1985). *Inovasi dan Kewiraswastaan: Praktek & Dasar-Dasar*. Jakarta: Erlangga.

Givan, B., Indrawan, H. E., & Siagian, A. O. (2020). Pelatihan Membuat Business Plan Bagi Pemuda Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta Komunitas Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta Barat memiliki. 1(2), 69–78.

Sanusi, A. (1994). Menelaah Potensi Perguruan Tinggi Untuk Membina Program Kewirausahaan dan Mengantar Kehadiran Pewirausaha Muda. In Inkubator Bisnis Bandung. Bandung: STMB-KADIN Jabar..

Djamal, S. J. 1994. Analisis Musim dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Tongkol (Euthynnus

affinis) di Perairan Utara Brondong,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur.
Skripsi. Program Studi Ilmu dan
Teknologi Kelautan. Fakultas Perikanan.
Institut Pertanian Bogor. Bogor. 76 hal