

Pengembangan inovasi produk garam ikan untuk meningkatkan nilai tambah pada KUB Fajar Samudra, Blitar

Wiwik Handayani¹, Firra Rosariawari², Roudlotul Badi'ah¹, Ihya Nidarul Ishthifaiyah¹, Mohammad Bintang Wibowo², Rino Damara³

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

²Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

⁴Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

Penulis korespondensi : Wiwik Handayani

E-mail : wiwik.em@upnjatim.ac.id

Diterima: 21 Agustus 2025 | Direvisi: 10 September 2025 | Disetujui: 11 September 2025 | Online: 28 September 2025
© Penulis 2025

Abstrak

Kabupaten Blitar bagian selatan memiliki potensi besar dalam produksi garam rakyat, namun produk yang dihasilkan masih berupa garam krosok dengan nilai tambah rendah. Kelompok Usaha Bersama (KUB) Fajar Samudra di Dusun Peh Pulo, Desa Sumbersih, Kecamatan Panggungrejo, merupakan salah satu produsen garam yang menghadapi tantangan rendahnya harga jual dan terbatasnya inovasi produk. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan anggota KUB melalui pelatihan diversifikasi produk garam ikan (*white salt*, *blue salt*, dan *yellow salt*) sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan daya saing. Kegiatan diikuti oleh 10 peserta dengan pendekatan partisipatif-aplikatif melalui ceramah, diskusi, dan praktik langsung. Evaluasi kognitif menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta, dengan nilai rata-rata *pre-test* 74 meningkat menjadi 90 pada *post-test*. Sementara itu, evaluasi psikomotorik memperlihatkan bahwa seluruh peserta mampu memproduksi garam ikan inovatif sesuai standar teknis, dengan hasil produk yang memiliki potensi untuk dipasarkan lebih luas. Selain itu, pelatihan ini juga meningkatkan kepercayaan diri, keterampilan kewirausahaan, serta kesiapan peserta dalam mengembangkan usaha berbasis garam fungsional. Program ini membuktikan bahwa inovasi produk garam ikan dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat pesisir, memperkuat kemandirian kelembagaan, dan membuka peluang perluasan pasar.

Kata kunci: diversifikasi produk; ekonomi biru; garam ikan; garam rakyat; kelompok usaha bersama.

Abstract

Southern Blitar Regency has excellent potential in smallholder salt production, but the product produced is still coarse salt with low added value. The Fajar Samudra Joint Business Group (KUB) in Peh Pulo Hamlet, Sumbersih Village, Panggungrejo District, is one of the salt producers struggling with the challenges of low selling prices and limited innovative products. This community service program aims to increase the knowledge and skills of KUB members through training in the diversification of fish salt products (*white salt*, *blue salt*, and *yellow salt*) as an effort to increase added value and competitiveness. The activity was attended by 10 participants with a participatory-applicative approach through lectures, discussions, and direct practice. Cognitive evaluation showed an increase in participant understanding, with an average *pre-test* score of 74 increasing to 90 in the *post-test*. Meanwhile, psychomotor evaluation showed that all participants were able to produce innovative fish salt according to technical standards, with the resulting product having the potential to be marketed more widely. In addition, this training also increased participants' self-confidence, entrepreneurial skills, and readiness to develop functional salt-based businesses. This program proves that fish salt product

innovation can be an effective strategy to increase the economic added value of coastal communities, strengthen institutional independence, and open up opportunities for market expansion.

Keywords: product diversification; blue economy; fish salt; people's salt; joint business group.

PENDAHULUAN

Kabupaten Blitar bagian selatan memiliki kawasan pesisir yang luas dengan potensi sumber daya kelautan yang melimpah, terutama dari hasil laut (Darmawanto, 2014). Potensi tersebut mencakup garis pantai sepanjang 45 km, produksi perikanan hingga 56.000 ton per tahun, serta produksi garam sekitar 17–25 ton per tahun (Pemerintah Kabupaten Blitar, 2025). Salah satu potensi unggulannya adalah produksi garam rakyat yang mulai dikembangkan di kawasan Kampung Garam Blitar, selain hasil perikanan tangkap yang dikelola masyarakat nelayan. Meskipun produksi garam di wilayah ini tidak sebesar daerah lain karena sebagian besar produksi nasional terpusat di Pulau Madura dan Pantai Utara Jawa, pantai selatan Jawa termasuk Kabupaten Blitar, tetap memiliki peluang sebagai alternatif lokasi produksi garam, meskipun masih terbatas (Amin et al., 2022). Di Jawa Timur, wilayah pantai selatan penghasil garam hanya terdapat di dua kabupaten, yaitu Malang dan Blitar (Badi'ah, Wiratama, Indira, Rahma, & Fanani, 2024).

Kelompok Usaha Bersama (KUB) Fajar Samudra merupakan salah satu kelompok nelayan di Dusun Peh Pulo, Desa Summersih, Kecamatan Panggungrejo, Kabupaten Blitar. Kelompok ini tidak hanya bergerak di bidang perikanan tangkap, tetapi juga mengembangkan usaha turunan berupa produksi garam. Garam yang dihasilkan masih berupa garam krosok dan dipasarkan untuk kebutuhan spesifik, seperti pupuk tebu dan pakan ternak sapi, sehingga nilai tambah yang diperoleh masih relatif kecil. Harga garam produksi KUB Fajar Samudra mengikuti fluktuasi pasar di kota. Jika harga pasar tinggi, harga jual pun dapat dinaikkan, sedangkan ketika harga turun, harga jual disesuaikan agar tetap kompetitif. Saat ini, garam kualitas K2 dijual seharga Rp1.000 per kilogram, sementara kualitas K1 dijual Rp2.000 per kilogram. Meskipun harga Rp2.000 per kilogram untuk kualitas K1 masih dipertahankan demi menjaga mutu, permintaan terhadapnya cenderung rendah. Sebelumnya, harga garam bahkan pernah mencapai Rp5.000 per kilogram pada puncaknya, namun juga sempat turun hingga Rp500 per kilogram pada titik terendah.

Di sisi lain, terdapat peluang pasar yang cukup menjanjikan, terutama di sektor perikanan. Potensi pengembangan garam KUB Fajar Samudra terletak pada wisata edukasi garam serta pemanfaatannya dalam budidaya ikan koi, mengingat Blitar merupakan daerah penghasil ikan koi terbesar (Azilla, Supriono, Ridjal, Rahman, & Kuntadi, 2024). Garam yang diproduksi di wilayah ini dikenal berkualitas baik dan berpotensi dimanfaatkan dalam budidaya ikan, khususnya koi dan nila, yang membutuhkan garam dalam proses pemeliharaannya. Namun, Dinas terkait menjelaskan bahwa diversifikasi produk garam masih belum optimal (Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blitar, 2024). Meski hasil produksi saat ini masih terbatas, dengan inovasi dan upaya mengatasi berbagai tantangan, usaha garam ini memiliki peluang besar untuk berkembang. Kondisi tersebut membuka kesempatan untuk mengembangkan produk inovatif berupa garam ikan, yaitu garam khusus yang diformulasikan bagi kebutuhan budidaya ikan, baik untuk pencegahan maupun pengobatan penyakit (Ramadhani et al., 2024).

Diversifikasi produk ke arah garam ikan dapat memberikan nilai tambah ekonomi, memperluas segmen pasar, serta mendukung keberlanjutan usaha garam rakyat. Pengembangan garam ikan juga merupakan bentuk diversifikasi produk turunan garam yang mampu memberikan nilai tambah tinggi sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir serta mendukung keberlanjutan lingkungan (Badi'ah, Handayani, & Swasti, 2023; Badi'ah, Wiratama, Indira, et al., 2024; Handayani & Badi'ah, 2023). Selain itu, inovasi produk garam ikan sejalan dengan prinsip ekonomi biru, yakni pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan, serta prinsip ekonomi hijau melalui penerapan teknologi ramah lingkungan dalam proses produksi. Diversifikasi ini juga mendukung pencapaian Tujuan

Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab).

Oleh karena itu, rendahnya inovasi produk dan harga garam yang masih relatif rendah di pasaran menjadi tantangan yang perlu diatasi melalui diversifikasi produk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengembangkan garam ikan varian premium, seperti *White Salt*, *Blue Salt*, dan *Yellow Salt* dengan kemasan menarik untuk meningkatkan daya jual. Dalam rangka mendukung pengembangan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra KUB Fajar Samudra dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk memproduksi garam ikan berkualitas sehingga produk mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan demikian, pengembangan inovasi produk garam ikan pada KUB Fajar Samudra diharapkan dapat menjadi strategi penting untuk meningkatkan kualitas produk, memperluas akses pemasaran, serta memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat pesisir Blitar. Lebih jauh, pengabdian ini juga ditujukan untuk memperkuat kemandirian nelayan, mendorong diversifikasi usaha garam rakyat, dan mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat pesisir.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di kediaman Bapak Sukani selaku Ketua KUB Fajar Samudra, yang berlokasi di Dusun Peh Pulo, Desa Sumbersih, Kecamatan Panggungrejo, Kabupaten Blitar. Sasaran kegiatan adalah anggota KUB Fajar Samudra yang bergerak dalam bidang perikanan dan garam. Pendekatan *Participatory Action* (Partisipatif-Aplikatif) digunakan dalam kegiatan ini dengan menekankan keterlibatan aktif masyarakat pada setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi dengan tujuan untuk memfasilitasi pencapaian tujuan (Badi'ah, Dedyansyah, Ulfa, Syauqi, & Odelia, 2024; Mu'ah, Masram, Ariefin, Badi'ah, & Dilasari, 2023; Putri, Badi'ah, Putera, Ikhlas, & Umar, 2023). Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan kombinasi ceramah, diskusi interaktif, dan praktik langsung. Peserta (anggota KUB Fajar Samudra) tidak hanya berperan sebagai penerima materi, tetapi juga sebagai subjek yang secara langsung terlibat dalam praktik pembuatan produk diversifikasi garam ikan. Pendekatan ini dilaksanakan melalui pelatihan dan praktik berbasis transfer teknologi, dipadukan dengan pendekatan edukatif untuk meningkatkan pengetahuan, serta pendekatan aplikatif yang membekali keterampilan nyata sehingga dapat diterapkan dalam pengembangan usaha masyarakat (Badi'ah, Odelia, Anugrahadi, Effendi, & Swasti, 2022; Handayani, Irbayuni, & Susilowati, 2019).

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi yang diuraikan sebagai berikut (Badi'ah, Wiratama, Pratama, Kumala, & Indira, 2024):

1. Tahap persiapan, dilakukan serangkaian kegiatan pendukung, meliputi pencarian narasumber yang kompeten, pembuatan pamflet kegiatan sebagai media informasi, penyusunan instrumen evaluasi berupa soal *pre-test* dan *post-test*, perancangan desain kemasan produk, serta penyediaan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk praktik.
2. Tahap pelaksanaan mencakup pemaparan materi mengenai diversifikasi produk garam ikan, praktik langsung pembuatan produk inovatif (*white salt*, *blue salt*, dan *yellow salt*), diskusi interaktif antara narasumber dan peserta, serta diakhiri dengan penyerahan cenderamata dan sesi foto bersama sebagai bentuk dokumentasi dan penghargaan.
3. Tahap evaluasi bertujuan untuk mengukur efektivitas kegiatan melalui dua aspek, yaitu evaluasi kognitif dan evaluasi psikomotorik. Evaluasi kognitif dilaksanakan dengan menggunakan *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta terhadap materi diversifikasi produk garam ikan. Sementara itu, evaluasi psikomotorik dilakukan melalui penilaian praktik pembuatan produk garam inovatif, yang menekankan pada kemampuan peserta dalam menerapkan pengetahuan secara langsung ke dalam keterampilan teknis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah penting sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, karena pada tahap ini seluruh kebutuhan teknis dan non-teknis dirancang agar kegiatan dapat berjalan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan. Beberapa kegiatan dalam tahap persiapan ini yaitu:

a. Pencarian Narasumber

Persiapan diawali dengan proses pencarian narasumber yang kompeten di bidang perikanan, khususnya terkait inovasi diversifikasi produk garam ikan. Setelah melalui koordinasi dengan Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blitar, ditetapkan Bapak Nofik Hari Subagyo, S.Pi., Plt. Kepala Bidang Perikanan Tangkap, sebagai narasumber utama. Kehadiran narasumber ini sangat penting karena selain memiliki pengalaman teknis, beliau juga memahami kebutuhan praktis masyarakat pesisir dalam mengembangkan usaha berbasis garam ikan.

b. Pembuatan Pamflet Kegiatan

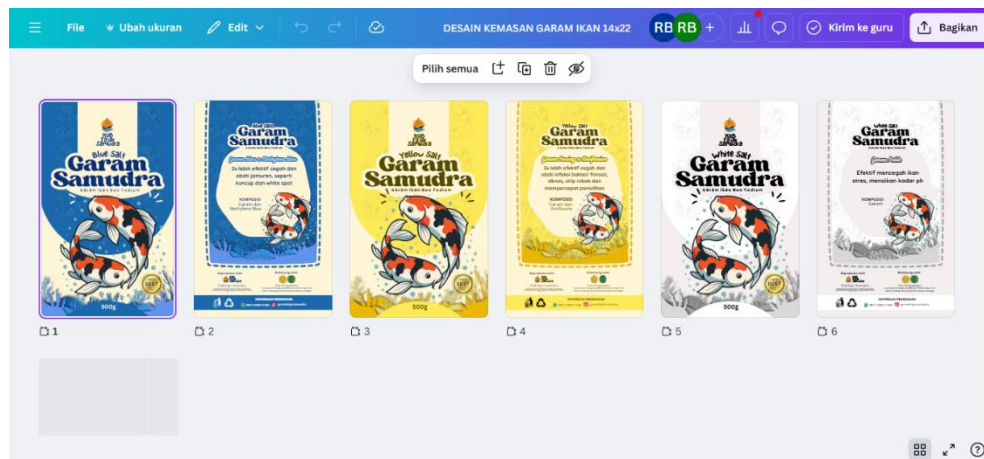
Untuk mendukung publikasi kegiatan, dibuat pamflet yang berfungsi sebagai media informasi sekaligus undangan resmi bagi anggota KUB Fajar Samudra. Pamflet berisi informasi pokok mengenai waktu, tempat, tujuan, serta rangkaian kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Pamflet Kegiatan.

c. Desain dan Pencetakan Kemasan Produk

Tim pengabdian juga menyiapkan desain kemasan produk garam ikan inovatif yang akan digunakan dalam sesi praktik. Desain kemasan ini tidak hanya memperhatikan aspek estetika, tetapi juga mencantumkan informasi penting seperti jenis produk (*white salt*, *blue salt*, *yellow salt*), manfaat produk, serta identitas KUB Fajar Samudra. Setelah desain selesai, dilakukan proses pencetakan kemasan sehingga peserta pelatihan dapat langsung mempraktikkan teknik pengemasan modern pada produk hasil olahan mereka.



Gambar 2. Hasil Pembuatan Desain Kemasan.

d. Penyusunan Soal *Pre-test* dan *Post-test*

Tim pengabdian juga menyusun instrumen evaluasi berupa soal *pre-test* dan *post-test*. Instrumen ini disusun dalam bentuk pilihan ganda yang menguji pengetahuan peserta terkait konsep diversifikasi produk, fungsi garam dalam budidaya ikan, manfaat tambahan zat seperti *methylene blue*, serta penggunaan ekstrak kunyit sebagai antibakteri alami. Penyusunan soal dilakukan dengan mempertimbangkan tingkat kesulitan yang proporsional, sehingga dapat menggambarkan peningkatan pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

e. Pencarian dan Penyediaan Bahan Praktik

Tahap persiapan juga mencakup pencarian dan penyediaan bahan-bahan yang diperlukan untuk praktik pembuatan garam ikan. Bahan dasar berupa garam laut murni dan air disiapkan dalam jumlah yang cukup, kemudian dilengkapi dengan bahan tambahan seperti *methylene blue* untuk pembuatan garam biru dan bubuk kunyit untuk pembuatan garam kuning. Selain bahan utama, juga dipersiapkan peralatan penunjang seperti wadah pencampuran, alat pengaduk, media penjemuran, timbangan, serta perlengkapan pengemasan. Seluruh bahan dan peralatan dipastikan dalam kondisi baik agar praktik berjalan sesuai prosedur dan hasil produk memenuhi standar mutu.



Gambar 3. Bahan dan Peralatan untuk Pembuatan Garam Ikan

Dengan adanya tahap persiapan yang matang ini, pelatihan diharapkan dapat berlangsung secara efektif dan sistematis. Tidak hanya aspek teknis yang dipersiapkan, tetapi juga aspek pendukung seperti kemasan, media promosi, dan instrumen evaluasi yang semuanya diarahkan untuk memberikan pengalaman pembelajaran yang komprehensif bagi peserta. Tahap persiapan ini sekaligus mencerminkan komitmen penyelenggara dalam memastikan bahwa pelatihan benar-benar memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas dan nilai tambah produk garam ikan di KUB Fajar Samudra.

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi produk garam ikan (*white salt*, *blue salt*, *yellow salt*) dilaksanakan pada hari Minggu, 27 Juli 2025. Kegiatan ini berlangsung selama kurang lebih satu setengah jam, dimulai pukul 14.30 hingga 16.00 WIB, dengan jumlah peserta sebanyak sepuluh orang anggota KUB Fajar Samudra. Metode pelatihan mengombinasikan ceramah, diskusi interaktif, serta praktik langsung pembuatan produk, sehingga peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga pengalaman praktik yang aplikatif. Narasumber utama dalam pelatihan ini adalah Bapak Nofik Hari Subagyo, S.Pi., selaku Plt. Kepala Bidang Perikanan Tangkap, Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blitar, yang memiliki kompetensi dan pengalaman dalam bidang diversifikasi produk perikanan.

Pelatihan diversifikasi produk garam ikan (*white salt*, *blue salt*, *yellow salt*) bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah garam yang dihasilkan masyarakat pesisir, khususnya anggota KUB Fajar Samudra. Pelatihan diversifikasi produk garam ikan difokuskan pada pengembangan garam fungsional seperti *white salt*, *blue salt*, serta *yellow salt*. Diversifikasi ini diharapkan mampu membuka pasar baru, meningkatkan daya saing produk, serta memberikan harga jual yang lebih tinggi. Tidak hanya aspek produksi, pelatihan ini juga menekankan penguatan keterampilan kewirausahaan dan strategi pemasaran digital, sehingga produk garam masyarakat pesisir dapat dipasarkan lebih luas hingga antarwilayah.

Pelatihan diversifikasi produk garam ikan ini meliputi tiga kegiatan utama, yaitu pemaparan materi, praktik pembuatan produk, serta diskusi interaktif, yang secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Pemaparan Materi Diversifikasi Produk Garam Ikan

Rangkaian kegiatan diawali dengan *pre-test* untuk mengetahui pemahaman awal peserta, dilanjutkan dengan pemaparan materi terkait diversifikasi produk garam ikan diselenggarakan untuk memberikan wawasan dan keterampilan kepada peserta mengenai pengembangan produk garam fungsional dengan nilai tambah lebih tinggi. Diversifikasi ini bertujuan agar produksi garam tidak hanya berfokus pada satu jenis produk, tetapi juga mampu menghadirkan berbagai varian olahan yang bermanfaat bagi sektor perikanan, khususnya dalam budidaya dan pemeliharaan ikan. Menurut Astuti (2021), melalui diversifikasi, perusahaan dapat meningkatkan penjualan dengan mengembangkan produk baru untuk pasar baru sehingga menghasilkan variasi produk yang lebih beragam. Dengan cara yang sama, para petambak atau pelaku usaha garam dapat membuka peluang pasar baru, mengurangi ketergantungan pada garam konsumsi biasa, serta meningkatkan daya saing usaha di tingkat lokal maupun nasional.

Dalam pelatihan ini diperkenalkan beberapa jenis inovasi produk garam ikan, yaitu garam putih (*white salt*), garam biru (*blue salt*), dan garam kuning (*yellow salt*). Garam putih digunakan sebagai standar utama dalam budidaya ikan karena berfungsi menjaga kesehatan ikan, meningkatkan kualitas air, serta menekan pertumbuhan lumut. Garam biru diproduksi dengan penambahan Methylene Blue dan difokuskan untuk pengobatan penyakit ikan akibat jamur dan parasit. Sementara itu, garam kuning yang diperkaya dengan ekstrak kunyit bermanfaat sebagai agen antibakteri alami. *Methylene Blue* digunakan sebagai zat tambahan dalam produksi garam untuk mencegah pertumbuhan jamur dan bakteri, menjaga kebersihan lingkungan produksi, serta melindungi kristal garam dari kontaminasi yang dapat menurunkan kualitas produk (Spanton M, Sudioanto, Prayogo, & Jumiaty, 2025). Di sisi lain, ekstrak kunyit juga menunjukkan potensi sebagai agen antibakteri alami (Nurfaiza & Mustakim, 2025). Dengan adanya inovasi ini, garam tidak hanya berfungsi sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas air, tetapi juga berperan sebagai terapi alami bagi kesehatan ikan.



Gambar 4. Pemaparan Materi Diversifikasi Garam Ikan.

b. Praktik Pembuatan Produk Garam Ikan

Setelah penyampaian materi, peserta pelatihan mendapat kesempatan untuk praktik pembuatan produk diversifikasi garam ikan berupa garam putih, garam biru, dan garam kuning, dengan dipandu dan dijelaskan tahapan mulai dari penyiapan bahan dan peralatan, proses pembuatan masing-masing jenis garam, hingga teknik pengemasan, pelabelan, dan pemasaran. Proses pembuatan garam ikan relatif sederhana, yaitu (1) campurkan bahan pendukung (seperti *methylene blue* atau bubuk kunyit) ke dalam garam laut murni (Gambar 5a); (2) jemur di sinar matahari hingga kering (Gambar 5b); (3) timbang garam sebanyak 500 g, kemudian siap untuk dikemas (Gambar 5c). *Methylene blue* sebagai bahan tambahan nonorganik yang bersifat antiseptik dan antimikroba, sedangkan bubuk kunyit adalah alternatif alami dengan sifat antimikroba, antioksidan, dan imunostimulan. Tahapan proses produksi garam ikan ini menekankan pentingnya menjaga kebersihan bahan, ketepatan komposisi, dan konsistensi proses agar produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu. Dengan adanya praktik langsung, pelatihan menjadi lebih menarik dan interaktif (Nuraeni, Sudiyanto, & Setiawan, 2023). Untuk pemasaran, peserta didorong memanfaatkan baik saluran *offline* maupun *online*, dengan kemasan menarik, deskripsi manfaat, serta aplikasi produk yang jelas. Hasil praktik pembuatan produk garam ikan (*white salt*, *blue salt*, *yellow salt*) dari para peserta pelatihan dapat dilihat pada Gambar 5 berikut.



Gambar 5. Praktik Pembuatan Garam Ikan (*White Salt*, *Blue Salt*, dan *Yellow Salt*).

c. Diskusi Interaktif

Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi interaktif yang memberikan ruang bagi peserta untuk bertanya, berbagi pengalaman, serta mendiskusikan tantangan dan peluang dalam mengembangkan produk diversifikasi garam ikan. Diskusi ini memperkaya wawasan peserta tidak hanya dari sisi teknis produksi, tetapi juga dalam hal kewirausahaan, inovasi usaha, dan strategi keberlanjutan. Sebagai penutup, dilaksanakan *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Hasil

post-test ini menjadi tolok ukur efektivitas pelatihan sekaligus dasar evaluasi untuk program pendampingan selanjutnya. Kegiatan diakhiri dengan penyerahan cenderamata kepada narasumber sebagai bentuk apresiasi serta sesi foto bersama yang mendokumentasikan kebersamaan antara peserta, narasumber, dan penyelenggara dalam mendukung pengembangan inovasi garam ikan di KUB Fajar Samudra.



Gambar 6. Foto Bersama dengan Narasumber dan Peserta Pelatihan.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dalam kegiatan pelatihan ini dirancang untuk mengukur efektivitas program serta tingkat pemahaman peserta terhadap materi Diversifikasi Produk Garam Ikan (*white salt, blue salt, yellow salt*). Evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu (1) pengukuran kognitif menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test*, dan (2) pengukuran psikomotorik melalui praktik pembuatan produk. Menurut Suprihatien et al (2023), evaluasi kognitif dapat dilakukan dengan tes, sedangkan evaluasi psikomotorik dilakukan dengan metode non-tes. Adapun rincian hasil evaluasi pelatihan dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Evaluasi Kognitif (*Pre-test dan Post-test*)

Evaluasi kognitif yaitu aspek yang meliputi ilmu pengetahuan (kecerdasan) seseorang (Magdalena, Hidayah, & Safitri, 2021). Instrumen evaluasi kognitif ini berupa lima soal pilihan ganda yang mencakup aspek tujuan diversifikasi, fungsi garam ikan, manfaat zat tambahan (*methylene blue*), serta aplikasi garam kuning. Hasil rata-rata dapat dilihat pada Tabel 1, yang menunjukkan adanya peningkatan skor pemahaman:

Tabel 1. Hasil Rata-Rata *Pre-Test* dan *Post-Test* Peserta Pelatihan Diversifikasi Produk Garam Ikan (*White Salt, Blue Salt, Yellow Salt*)

No	Pemahaman Materi	Rata-Rata <i>Pre-Test</i>	Rata-Rata <i>Post-Test</i>
Materi Diversifikasi Produk Garam Ikan (<i>White Salt, Blue Salt, Yellow Salt</i>)		74/100	90/100
1	Apa tujuan utama dari diversifikasi produk garam ...	20/20	20/20
2	Garam ikan digunakan terutama untuk ...	20/20	20/20
3	Fungsi garam dalam budidaya ikan adalah, kecuali ...	12/20	20/20
4	Apa fungsi methylene blue dalam pembuatan garam biru ...	16/20	20/20
5	Fungsi utama garam kuning adalah sebagai ...	6/20	10/20

Tabel 1 menunjukkan bahwa meskipun peserta telah memiliki pengetahuan awal yang cukup baik, pelatihan mampu meningkatkan pemahaman mereka secara signifikan. Nilai rata-rata *pre-test* sebesar 74/100 meningkat menjadi 90/100 pada *post-test*. Peningkatan ini menegaskan bahwa pelatihan berhasil memperdalam pengetahuan peserta, terutama pada aspek teknis penggunaan garam biru (*methylene blue*), peran garam kuning, serta pemahaman mengenai fungsi

garam ikan, manfaat diversifikasi, dan peluang pemasaran produk bernilai tambah. Walaupun terjadi peningkatan pada semua indikator, soal nomor 5 yang membahas fungsi utama garam kuning masih menunjukkan capaian relatif rendah dibandingkan aspek lainnya, sehingga diperlukan pendalaman materi lebih lanjut pada topik tersebut.

b. Evaluasi Psikomotorik (Praktik Pembuatan Produk)

Evaluasi psikomotorik merupakan evaluasi yang berkaitan dengan keterampilan (*skill*) atau kemampuan bertindak setelah seseorang menerima pengalaman belajar tertentu (Magdalena et al., 2021). Selain penguasaan materi secara teoritis, evaluasi juga dilakukan melalui praktik langsung. Peserta dilatih memproduksi garam ikan dengan variasi warna dan kegunaan (*white salt, blue salt, yellow salt*). Hasil praktik menunjukkan bahwa seluruh peserta pelatihan berhasil menghasilkan produk garam ikan sesuai standar teknis yang diajarkan. Keberhasilan praktik ini menjadi indikator bahwa transfer pengetahuan melalui pelatihan tidak hanya efektif dalam meningkatkan aspek kognitif, tetapi juga berhasil membekali peserta dengan keterampilan praktis yang memadai. Dokumentasi hasil praktik yang ditampilkan pada Gambar 7 memperlihatkan keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk garam inovatif, yang tidak hanya menunjukkan capaian keterampilan setelah pelatihan tetapi juga memiliki potensi nilai tambah di pasar.



Gambar 7. Produk Garam Ikan yang Dihasilkan Peserta Pelatihan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk garam ikan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Peningkatan signifikan pada nilai *post-test* menegaskan keberhasilan metode penyampaian materi, sementara kegiatan praktik turut memperkuat keterampilan teknis serta kepercayaan diri peserta. Implikasi dari capaian ini menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya memperkuat aspek kognitif, tetapi juga memberikan pengalaman praktis yang relevan dengan kebutuhan peserta. Hal ini sejalan dengan pendapat Magdalena et al. (2021) bahwa evaluasi kognitif melalui tes dapat digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti program pelatihan. Dalam pengabdian ini, peningkatan pemahaman peserta terutama terlihat pada aspek fungsi garam dalam budidaya ikan serta manfaat zat tambahan seperti *methylene blue* dan ekstrak kunyit.

Selain itu, kegiatan praktik terbukti memperkuat keterampilan teknis sekaligus meningkatkan kepercayaan diri peserta. Temuan ini konsisten dengan teori *experiential learning* sebagaimana dijelaskan Zamroni et al. (2023), yang menekankan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman langsung lebih bermakna karena tidak hanya memberikan pemahaman konseptual, tetapi juga kemampuan aplikatif. Dengan demikian, praktik pembuatan produk garam ikan (*white salt, blue salt, dan yellow salt*) menjadi sarana penting untuk memastikan transfer pengetahuan ke dalam keterampilan nyata.

Implikasi dari capaian ini menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya memperkuat aspek kognitif, tetapi juga memberikan pengalaman praktis yang relevan dengan kebutuhan peserta. Menurut Amaliah, Fadhil, and Narulita (2014); Nuraeni et al. (2023); serta Swasti et al. (2022), pelatihan yang mengombinasikan metode ceramah, diskusi, dan praktik langsung lebih efektif dalam membekali peserta dengan keterampilan yang dapat diterapkan baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam konteks usaha. Oleh karena itu, keberhasilan pelatihan diversifikasi produk garam ikan ini dapat

menjadi dasar strategi pengembangan kapasitas masyarakat pesisir, khususnya dalam meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas akses pasar.

Hasil ini sejalan dengan tujuan utama kegiatan pengabdian, yaitu mendukung pengembangan inovasi produk garam ikan pada KUB Fajar Samudra sebagai strategi peningkatan kualitas produk, perluasan akses pasar, serta peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat pesisir. Menurut Syamsiar et al (2025), pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan inovasi produk merupakan langkah strategis untuk memperkuat daya saing usaha kecil dan menengah (UKM). Dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta, kelompok mitra diharapkan semakin mandiri dalam mengelola usaha. Hal ini sejalan dengan pandangan Wahyuni, Haryati, and Rasiman (2024) serta Wibowo et al. (2018), yang menegaskan bahwa kemandirian usaha masyarakat dapat tumbuh ketika mereka memperoleh akses pada pelatihan yang mengintegrasikan aspek kognitif (pengetahuan) dan psikomotorik (keterampilan).

Diversifikasi produk garam (*white salt*, *blue salt*, dan *yellow salt*) tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga mendorong lahirnya strategi inovatif untuk menambah nilai jual produk. Astuti (2021) menegaskan bahwa diversifikasi merupakan strategi untuk menciptakan variasi dan inovasi baru sehingga mampu menarik konsumen yang lebih beragam serta memperluas segmentasi pasar. Dalam konteks garam ikan, diversifikasi tidak hanya menghadirkan variasi produk, tetapi juga memberikan nilai fungsional tambahan berupa manfaat kesehatan ikan dan pengendalian penyakit.

Lebih jauh lagi, peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat pesisir sejalan dengan pendapat Mere et al. (2023), yang menyatakan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal dapat menjadi motor penggerak peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, keberhasilan pelatihan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas individu peserta, tetapi juga memperkuat posisi kelembagaan KUB Fajar Samudra dalam memperluas jejaring usaha dan meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun regional.

Meski demikian, masih terdapat kelemahan pada pemahaman fungsi garam kuning sehingga diperlukan pendalaman materi dan modul tambahan. Untuk menjamin keberlanjutan manfaat, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan intensif dan berkelanjutan agar pengetahuan serta keterampilan dapat diterapkan secara konsisten dalam kegiatan produksi sehari-hari. Selain itu, monitoring dan evaluasi jangka menengah penting dilakukan guna memastikan produk diversifikasi benar-benar dipasarkan dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi KUB Fajar Samudra di Blitar. Pengayaan materi pada aspek yang masih lemah, seperti fungsi garam kuning dan strategi pemasaran, juga perlu diberikan agar peserta tidak hanya mahir dalam memproduksi, tetapi juga mampu mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk di pasar.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan program pengabdian melalui pelatihan diversifikasi produk garam ikan pada KUB Fajar Samudra menunjukkan hasil positif meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan peserta. Hal ini tercermin dari hasil evaluasi kognitif, di mana rata-rata nilai post-test meningkat signifikan dari 74 menjadi 90, serta dari evaluasi psikomotorik yang menunjukkan seluruh peserta berhasil mempraktikkan produksi garam inovatif (*white salt*, *blue salt*, dan *yellow salt*) sesuai standar teknis. Pencapaian ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif-aplikatif mampu memperkuat transfer teknologi sekaligus meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam memproduksi garam bernilai tambah. Secara ilmiah, diversifikasi garam ikan memberikan solusi atas rendahnya nilai jual garam krosok dengan menghadirkan produk fungsional yang memiliki manfaat spesifik bagi sektor budidaya ikan. Keberhasilan inovasi ini menunjukkan potensi penerapan lebih luas pada komunitas pesisir lain di Jawa Timur, bahkan nasional, sebagai strategi peningkatan nilai tambah ekonomi berbasis sumber daya lokal sekaligus mendukung prinsip ekonomi biru dan hijau. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga memperkuat kemandirian kelembagaan KUB Fajar Samudra dalam memperluas akses pasar dan meningkatkan daya saing usaha garam rakyat.

Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada penguatan aspek yang masih lemah, khususnya pemahaman fungsi garam kuning serta strategi pemasaran digital agar produk mampu menjangkau konsumen lebih luas. Hambatan yang dihadapi antara lain keterbatasan permodalan, fluktuasi harga pasar, dan akses distribusi yang belum optimal. Oleh karena itu, dukungan dari pemerintah daerah, lembaga penelitian, maupun mitra usaha sangat dibutuhkan dalam bentuk fasilitasi akses modal dan pengembangan jejaring pasar. Ke depan, ide pengabdian dapat diperluas pada aspek hilirisasi melalui pengembangan garam ikan premium dengan brand lokal yang kuat, integrasi wisata edukasi garam, serta penerapan teknologi produksi ramah lingkungan untuk meningkatkan daya saing di pasar nasional. Pendekatan berkelanjutan ini diharapkan mampu menjadikan KUB Fajar Samudra sebagai model pengembangan usaha garam rakyat berbasis inovasi produk yang bernilai tambah tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) atas dukungan pendanaan yang telah diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada KUB Fajar Samudra yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan, serta kepada Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blitar atas dukungan, arahan, dan kerja samanya dalam mendukung kelancaran program.

DAFTAR RUJUKAN

- Amaliah, R. R., Fadhil, A., & Narulita, S. (2014). Penerapan Metode Ceramah dan Diskusi dalam Meningkatkan Hasil Belajar PAI di SMA Negeri 44 Jakarta. *Studi Al-Qur'an; Membangun Tradisi Berfikir Qur'an*, 10(2), 119–131.
- Amin, A. A., Yanuar, A. T., Pramudia, Z., Susanti, Y. A. D., Salamah, L. N., Kurniaty, R., ... Kurniawan, A. (2022). Analisis Potensi Pasar Komoditas Garam di Pantai Selatan Kabupaten Malang. *Current Trends in Aquatic Science*, 5(2), 105–110.
- Astuti, P. P. (2021). Strategi Diversifikasi Produk Sebagai Upaya Menghadapi Persaingan. *Jurnal Utilitas*, 7(1), 1–6.
- Azilla, E. N., Supriono, A., Ridjal, J. A., Rahman, R. Y., & Kuntadi, B. (2024). Factors that Affect Aquaculture Business Income and Koi Cultivation Development Strategy in Kemloko Village, Nglegok District, Blitar Regency. *AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan*, 17(1), 90–108. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v17i1.2020>
- Badi'ah, R., Dedyansyah, A. F., Ulfa, M. A., Syauqi, A., & Odelia, E. M. (2024). Penyuluhan dan Pendampingan Penulisan Karya Tulis Kewirausahaan untuk Membangun Generasi Muda Berprestasi. *PaKMAs: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 83–92. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i1.2655>
- Badi'ah, R., Handayani, W., & Swasti, I. K. (2023). Improving the Quality of People's Salt Using the Blue Economy Concept in East Java Province, Indonesia. *Journal of Business and Management Studies*, 5(1), 110–126. <https://doi.org/10.32996/jbms.2023.5.1.12>
- Badi'ah, R., Odelia, E. M., Anugrahadi, Y. D., Effendi, R., & Swasti, I. K. (2022). TOEFL Online Special Ramadhan (TOSR): Program Pelatihan Untuk Mahasiswa Tingkat Akhir UPN "Veteran" Jawa Timur. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1932–1943. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11673>
- Badi'ah, R., Wiratama, D., Indira, I., Rahma, A. A., & Fanani, F. (2024). The Role of Blue Technology as a Driver in Realizing Sustainable Production of People's Salt in East Java Province. *JMKSP (Jurnal Manajemen, Kepemimpinan, Dan Supervisi Pendidikan)*, 9(2), 1500–1515. <https://doi.org/10.31851/jmksp.v9i2.16763>
- Badi'ah, R., Wiratama, D., Pratama, M. A. N., Kumala, I. W., & Indira, I. (2024). Berbagi Keberkahan: Pendampingan Usaha "Es Bahagia" sebagai Wujud Kepedulian Sosial di Bulan Ramadhan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(2), 1627–1638.

Pengembangan inovasi produk garam ikan untuk meningkatkan nilai tambah pada KUB Fajar Samudra, Blitar

- <https://doi.org/10.31764/jpmb.v8i2.23684>
- Darmawanto, A. T. (2014). Strategi Pengembangan Kawasan Bahari Berbasis Masyarakat di Blitar Selatan. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Pembangunan*, 14(2), 1–12.
- Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blitar. (2024). *Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Daerah (LKJIP) TA. 2023*. Blitar.
- Handayani, W., & Badi'ah, R. (2023). The Application of Blue Economy Principles to the Salt Sector in the Province of East Java, Indonesia. *International Journal of Multidisciplinary Research and Analysis*, 06(04), 1523–1533. <https://doi.org/10.47191/ijmra/v6-i4-23>
- Handayani, W., Irbayuni, S., & Susilowati, L. (2019). Pendampingan Komunitas Produsen Kecap Skala Rumah Tangga di Kelurahan Putat Jaya Kecamatan Sawahan Kota Surabaya. *ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 106–112. <https://doi.org/10.52166/engagement.v3i1.54>
- Magdalena, I., Hidayah, A., & Safitri, T. (2021). Analisis Kemampuan Peserta Didik Pada Ranah Kognitif, Afektif, Psikomotorik Siswa Kelas II B SDN Kuncran 5 Tangerang. *Nusantara : Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(1), 48–62.
- Mere, K., Santoso, M. H., Mutiasari, Rahmawati, H. U., & Harahap, M. A. K. (2023). Peran Ekonomi Kreatif Dalam Menggerakkan Pertumbuhan Ekonomi Lokal. *Communnity Development Journal*, 4(6), 12324–12329.
- Mu'ah, Masram, Ariefin, M. S., Badi'ah, R., & Dilasari, A. P. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Stryrofoam Sebagai Media Tanaman Hidroponik Sistem Wick. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 4(4), 807–816. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i4.8901>
- Nuraeni, Y., Sudiyanto, & Setiawan, A. H. (2023). Penerapan Metode Demonstrasi dalam Pelatihan Berbasis Marketplace untuk Meningkatkan Kemampuan Pemasaran Produk pada Pelaku Usaha Bank Sampah. *JIMPS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(4), 5846–5851.
- Nurfaiza, A., & Mustakim, A. (2025). Uji Antibakteri Ekstrak Kunyit (Cucurma Longa) Terhadap Fermentasi Bekasam Ikan Mujair. *Jurnal Kajian Ilmiah Interdisiplinier*, 9(6), 450–455.
- Pemerintah Kabupaten Blitar. (2025). Halo Dulur Blitar.
- Putri, A. I., Badi'ah, R., Putera, M. I., Ikhlas, F., & Umar, A. P. A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kegiatan Economic Project Olahan Fish Corndog di Desa Pasir Panjang Pulau Rinca NTT. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 4(4), 718–728. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i4.8607>
- Ramadhani, D. E., Pratiwi, R., Gultom, N. M., Hakim, R. F., Hapsari, M., Alhaq, S., ... Nurrafa, N. W. (2024). Efektivitas Bahan Kimia dalam Mengobati Penyakit Motile Aeromonads Septicemia pada Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. *Jurnal Megaptera*, 3(1), 15 – 22. <https://doi.org/10.15578/jmtr.v2i2.14350>
- Spanton M, P. I., Sudianto, A., Prayogo, L. M., & Jumiati. (2025). Pendekatan Manajemen Produksi Garam Biru (Blue Salt) pada Sistem Tunnel yang Berdampak pada Tingkat Pendapatan Petani Garam di Desa Pliwetan Kecamatan Palang Kabupaten Tuban Jawa Timur. *Jurnal Miyang : Ronggolawe Fisheries and Marine Science Journal*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.55719/j.miy.v5i1.1691>
- Suprihatien, T., Rafiah, A., Iqtiran, F. D., Widyaningsih, P. R., & Risnita. (2023). Meta-Analisis: Evaluasi Hasil Belajar Ranah Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Pada Pembelajaran Sinkronus dan Asinkronus. *TEACHING : Jurnal Inovasi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 3(4), 242–248.
- Swasti, I. K., Badi'ah, R., Anugraha, Y. D., & Odelia, E. M. (2022). Behavior Change with Operant Conditioning and Classical Conditioning in Education and Training TOEFL Online Student UPN “Veteran” Jawa Timur. *Jurnal MEBIS (Manajemen Dan Bisnis)*, 7(1), 39–53. <https://doi.org/10.33005/mebis.v7i1.304>
- Syamsiar, H., Putri, P. A., Ziadatin, S., Martiana, N., Oktavia, R., Juliana, N., ... Riyandi, M. (2025). Penguatan Daya Saing UMKM Rengginang Desa Tetebatu Melalui Inovasi Branding dan Digital Marketing. *ABSARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 70–77. <https://doi.org/10.29408/ab.v6i1.30683>
- Wahyuni, T., Haryati, T., & Rasiman, R. (2024). Implementasi Pendidikan Kewirausahaan di Kelompok

- Bermain Arofah Kecamatan Siswodipuran Kabupaten Boyolali. *Jurnal Inovasi Pembelajaran Di Sekolah*, 5(2), 377–390. <https://doi.org/10.51874/jips.v5i2.241>
- Wibowo, A. A., Nurpadilah, H., Arifudin, M., Karim, S. A., & Azmi, T. N. N. (2018). Pengembangan Masyarakat Mandiri melalui Pelatihan Kerajinan Tangan dan Budidaya Tanaman Sayuran di Kampung Silongong. *SYUKUR (Jurnal Inovasi Sosial Dan Pengabdian Masyarakat)*, 1(2), 155. https://doi.org/10.22236/syukur_vol1/is2pp155-167
- Zamroni, A. D. K., Sirait, E., Sarjono, M. T., Handayani, P. T., Safitri, S. N., & Marini, A. (2023). Analisis Hubungan antara Penerapan Metode Experiential Learning dalam Pembelajaran dengan Hasil Belajar IPS Siswa. *Jurnal Pendidikan Dasar Dan Sosial Humaniora*, 3(1), 45–55.