

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN LAUT SEGAR (IKAN KUNIR) DALAM RANGKA PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI OLAHAN KERIPIK SEBAGAI BENTUK USAHA EKONOMI KREATIF

Nely Ana Mufarida¹⁾, Aditya Dimas Pratama²⁾, Kosjoko¹⁾

¹⁾Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jember, Jawa Timur, Indonesia

²⁾Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Jember, Jawa Timur, Indonesia

Corresponding author : Nely Ana Mufarida
E-mail : nelyana@unmuhjember.ac.id

Diterima 07 Februari 2022, Direvisi 21 Februari 2022, Disetujui 21 Februari 2022

ABSTRAK

UD. Farah merupakan usaha dagang yang bergerak dalam bidang pembuatan keripik ikan laut segar "Ikan Kunir" yang didirikan pada tahun 1999. Berdasarkan situasi diatas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut a) Pembuatan keripik ikan kunir masih menggunakan sistem penggorengan tradisional; b) Belum adanya diversifikasi produk olahan keripik ikan kunir; c) Kemasan yang digunakan mitra untuk membungkus produk kurang menarik; d) Penjualan keripik ikan kunir ini masih terbatas cara yang konvensional juga; e) Belum adanya sistem pembukuan sederhana terkait dengan sistem manajemen dan administrasi. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan kegiatan pelatihan kewirausahaan dan pengembangan teknologi pengolahan keripik ikan kunir dengan tujuan memberikan ilmu pengetahuan kepada mitra. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pelatihan dan pendampingan mengenai aspek produksi dan aspek manajemen. Aspek produksi yaitu pelatihan mengenai pengoperasian mesin *vacuum frying*. Sedangkan aspek manajemen yaitu pelatihan tentang sistem manajemen keuangan. Kegiatan Pengabdian yang dilakukan pada bulan Februari 2022 mendapatkan hasil yang sangat positif. Hal ini dikarenakan setelah diadakan pelatihan, mitra menerapkan proses penggorengan keripik ikan kunir menggunakan mesin *vacuum frying* dan tidak lagi menggunakan dapur "Tomang" tradisional. Kemudian mitra juga mengubah kemasan menjadi terlihat lebih menarik dan selain itu juga adanya sistem manajemen pembukuan keuangan untuk memudahkan kegiatan administrasi.

Kata kunci: keripik ikan kunir; *vacuum frying*; ekonomi kreatif

ABSTRACT

UD. Farah is a trading company engaged in the manufacture of fresh sea fish chips "Ikan Kunir" which was founded in 1999. Based on the above situation, several problems can be formulated, namely as follows a) The manufacture of turmeric fish chips still uses the traditional frying system; b) There is no diversification of processed products of turmeric fish chips; c) The packaging used by partners to wrap the product is less attractive; d) The sale of turmeric fish chips is still limited by conventional methods; e) There is no simple bookkeeping system related to management and administration systems. Based on this, entrepreneurship training activities and development of turmeric fish chip processing technology are needed with the aim of providing knowledge to partners. This service activity uses training and mentoring methods regarding production and management aspects. The production aspect is training on the operation of the vacuum frying machine. While the management aspect is training on financial management systems. The Service Activities carried out in February 2022 got very positive results. This is because after the training, partners apply the process of frying turmeric fish chips using a vacuum frying machine and no longer use the traditional "Tomang" kitchen. Then partners also change the packaging to make it look more attractive and besides that there is also a financial accounting management system to facilitate administrative activities.

Keywords: turmeric fish chips; *vacuum frying*; creative economy

PENDAHULUAN

Keripik singkong atau tempe pasti sudah kerap kita nikmati. Namun bagaimana dengan keripik ikan kunir? Keripik ini begitu

renyah alias kriuk-kriuk di lidah dan akan membuat Anda ketagihan menyantapnya.

Adalah Ibu Ummi Kulsum (45), warga Kampung Bukkolan RT.004 RW.001 Desa

Paowan/Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Provinsi Jawa Timur, mendirikan UD. Farah pada tahun 1999 yang merupakan pemilik usaha dagang yang bergerak dalam bidang pembuatan keripik ikan laut segar "Ikan Kunir". Di daerah Kabupaten Situbondo hanya UD. Farah yang membuat keripik ikan kunir dengan dibantu oleh 12 orang pekerja.

Dinamakan ikan kunir, karena ikan laut segar jenis mangla berwarna kuning kemerahan ini mirip warna kunir atau kunyit (Sugiarto, 2011). Pada Gambar 1 dapat dilihat ikan kunir segar yang baru saja diambil dari laut.



Gambar 1. Ikan Kunir
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Dari ikan kunir itulah, Ibu Ummi Kulsum membuat keripik yang kini menjadi ikon Situbondo atau oleh-oleh khas dari Kota Santri ini. Rasa keripik kunir gurih, enak, dan renyah sehingga sangat diminati, terutama para pelancong dari luar kota yang kebetulan singgah di Situbondo. Untuk Anda yang juga ingin menjadikannya buah tangan, keripik ikan kunir bisa diperoleh dengan datang langsung ke rumah Ibu Ummi Kulsum. Per bungkus dengan berat 250 gram dijual seharga Rp. 18.000,-.

Pembuatan keripik ikan kunir ini tidak mudah karena sifatnya yang getas dan rapuh sehingga mudah sekali hancur, serta penggorengannya ditinjau dari penggunaan minyaknya dikategorikan termasuk *deep fat frying*. *Deep fat frying* merupakan metode penggorengan dengan menggunakan minyak goreng dalam jumlah yang banyak dimana bahan olahan yang digoreng semuanya terendam, sehingga bahan olahan akan mendapatkan panas yang merata (Zhang et al., 2020). Untuk pembuatan keripik ikan kunir membutuhkan minyak yang sangat banyak yaitu 30 liter untuk menggoreng 70 kg ikan kunir mentah.

Proses pembuatan keripik ikan kunir ini masih menggunakan peralatan penggorengan yang tradisional dan sederhana yaitu dapur "Tomang". Jika dilihat dari Gambar 2, alat

penggorengannya juga masih menggunakan wajan penggorengan biasa berkapasitas 10 kg dan 12 kg sekali menggoreng



Gambar 2. Peralatan Penggorengan
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Dapur "Tomang" menggunakan bahan bakar kayu bakar dengan harga 90 ribu per becak untuk 3 kali menggoreng sebanyak 1,5 kuintal. Kelebihan menggunakan dapur "Tomang" Panasnya merata sehingga hasil gorengan bisa kering sempurna. Tapi disisi lain, penggunaan dapur "Tomang" juga mempunyai kekurangan yaitu ruangan dapur menjadi kotor karena abu hasil pembakaran yang beterbangan kemana-mana.

Usaha pengolahan ikan kunir menjadi keripik pada umumnya masih memiliki keterbatasan modal, dan jangkauan pemasaran yang masih terbatas. Jadi pembeli langsung datang ke rumah Bu Umi. Konsumen membeli biasanya untuk oleh-oleh dan dikirim keluar kota. Selain itu pengemasan produk kurang menarik minat konsumen, apalagi jika produk dipasarkan ke luar kota.

Oleh karena itu, perlu untuk melakukan "Pelatihan Kewirausahaan dan Pengembangan Teknologi Pengolahan Ikan Laut Segar (Ikan Kunir) Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Produksi Olahan Keripik Sebagai Bentuk Usaha Ekonomi Kreatif".

Berdasarkan analisis situasi diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut:

- Masalah utama pada program pengabdian masyarakat ini yaitu hingga saat ini dalam pembuatan keripik ikan kunir, mitra masih menggunakan sistem penggorengan yang masih tradisional, sehingga sangat diperlukan pengembangan teknologi untuk meningkatkan kualitas produksi olahan.
- Belum adanya diversifikasi produk olahan keripik ikan kunir sehingga konsumen tidak mempunyai variasi pilihan rasa produk keripik ikan kunir.
- Selain itu, kemasan yang digunakan mitra untuk membungkus produk kurang menarik sehingga perlu adanya perbaikan model kemasan yang digunakan agar nilai jual produk semakin meningkat,

- d. Sementara itu, penjualan keripik ikan kunir ini masih terbatas cara yang konvensional juga, hingga perlu dibuatkan strategi pemasarannya sehingga akan meningkatkan nilai jual produk.
- e. Belum adanya sistem pembukuan sederhana terkait dengan sistem manajemen dan administrasi, hal ini menyebabkan rencana pengembangan kegiatan pada mitra belum tertata dengan baik.

METODE

Rincian Tahapan Kegiatan

Berdasarkan solusi dan target luaran yang diusulkan dalam kegiatan pengabdian ini, maka diuraikan rincian tahapan kegiatan dalam melaksanakan solusi pada berbagai bidang, yaitu sebagai berikut:

Tahapan Metode Pelaksanaan

Tabel 1. Tahapan Metode Pelaksanaan

Solusi	Luaran	Tahapan
Program Pelatihan dan Pendampingan pembuatan keripik ikan kunir	Pengetahuan dan Keterampilan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan lokasi tempat pelatihan/pendampingan dan persiapan alat dan bahan. 2. Memotivasi pekerja agar mengikuti kegiatan yang berkaitan dengan pengabdian pada masyarakat ini. 3. Kegiatan Training yaitu pelatihan pendampingan, dan penerapan pembuatan diversifikasi produk keripik ikan kunir dengan tujuan agar mudah dipahami oleh mitra dan supaya terjalin kerjasama dan komunikasi yang baik. 4. Kegiatan Controlling System berupa pemantauan dan pencatatan harian maupun mingguan untuk mengetahui

Solusi	Luaran	Tahapan
		kemajuan dari produk keripik ikan kunir. 5. Kegiatan Monitoring dan penyusunan laporan kemajuan bertujuan untuk mengevaluasi progress kegiatan.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan dana internal Universitas Muhammadiyah Jember. Dana tersebut digunakan untuk alokasi kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pelatihan Kewirausahaan dan Pengembangan Teknologi Pengolahan Ikan Laut Segar (Ikan Kunir) Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Produksi Olahan Keripik Sebagai Bentuk Usaha Ekonomi Kreatif".

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Februari 2022. Kegiatan ini diikuti oleh 12 orang pekerja UD. Farah dengan tahapan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3 berikut:



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan (Sumber : Dokumentasi pribadi)

Untuk program pelatihan dan pendampingan pembuatan keripik ikan kunir. Tim pengusul bertindak sebagai pelatih dan pendamping kegiatan pelatihan dan pendampingan, melakukan penilaian monev dan penggagas terjalinnya kerjasama. Sedangkan mitra bertindak sebagai peserta pelatihan dan pendampingan, pemilik dari kegiatan kewirausahaan. Pemberian motivasi dalam bentuk saling tukar pendapat/diskusi, tanya jawab, praktek, monev berkelanjutan diupayakan untuk dilakukan agar tercipta usaha kreatif mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini mempunyai tujuan, yaitu supaya mitra mampu mengembangkan usaha keripik ikan kunir yang selama ini belum optimal melalui “Pelatihan Kewirausahaan dan Pengembangan Teknologi Pengolahan Ikan Laut Segar (Ikan Kunir) Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Produksi Olahan Keripik Sebagai Bentuk Usaha Ekonomi Kreatif” sebagai upaya pemberdayaan masyarakat. Selain itu, untuk meningkatkan kapasitas produksi dan nilai ekonomi produk serta sistem pemasarannya.

Untuk mendukung tercapainya tujuan tersebut, Tim Pelaksana melakukan pembinaan terhadap mitra melalui pelatihan strategi pemasaran dan sosialisasi pengembangan teknologi penggorengan dengan menggunakan sistem tekanan rendah (*vacuum frying*) (Tumbel et al., 2015). Proses penggorengan *vacuum frying* berpotensi menghasilkan produk yang bermutu dan memiliki tingkat kesehatan yang baik karena produk memiliki tekstur dan warna yang lebih bagus, penyerapan minyak yang rendah, dan kerusakan vitamin rendah (Putro et al., 2012).

Berdasarkan identifikasi permasalahan yang terjadi pada mitra, akan dilakukan beberapa program untuk mengatasi masalah tersebut, antara lain:

1. Selain mutu produk, optimalisasi sistem produksi juga berpengaruh pada persaingan nilai jual produk. Proses produksi keripik ikan kunir yang efektif dan efisien harus ditunjang dengan penerapan Teknologi Tepat Guna yang dapat meningkatkan mutu produk. Penerapan Teknologi Tepat Guna dengan penyediaan alat penggoreng dengan sistem vakum, dimana minyak akan mendidih pada tekanan rendah untuk menghindari kerusakan kripik ikan sehingga bentuknya masih dalam kondisi utuh tidak akan sampai hancur dan tampak alami, serta kandungan minyak yang rendah sehingga dapat meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi baik secara waktu, biaya maupun energi.
2. Melakukan diversifikasi produk olahan keripik ikan kunir dengan membuat variasi keripik ikan kunir aneka rasa dengan menggunakan berbagai macam perisa rasa untuk makanan sehingga konsumen dapat memesan keripik ikan kunir dengan pilihan aneka rasa untuk dijadikan oleh-oleh.
3. Membuat kemasan produk keripik ikan kunir yang lebih menarik agar konsumen semakin tertarik untuk membeli.

4. Melakukan analisis place (lokasi/distribusi) yaitu dengan melakukan pemasaran dalam lokal (penjualan langsung), regional (pameran, public relation), global (e-commerce, pembuatan website, blogspot). Usaha ini direncanakan menjanjikan perolehan profit untuk menjamin peluang keberlanjutan usaha setelah kegiatan ini selesai, yaitu dengan memberdayakan masyarakat sekitar. Keripik ikan kunir akan dipasarkan atau dijual ke toserba, toko oleh-oleh dan pusat oleh-oleh. Untuk mendukung langkah diatas, maka perlu dilakukan Promosi (Iklan Promosi) untuk mengenalkan produk kepada konsumen. Promosi akan dilakukan dengan menempel pamflet-pamflet di pinggir jalan dan tempat-tempat strategis lainnya. Selain itu juga akan memanfaatkan koran dan radio serta media internet sebagai sarana e-business. Untuk promosi melalui internet akan dipromosikan lewat facebook dan web atau blogspot lainnya.
5. Melakukan analisis price (harga). Penentuan harga jual dilakukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain dan tren yang berlaku. Jika produk berkembang dan menjadi idola (tren) harganya pun bisa dinaikan dari standar harga normal (misal pada saat liburan kemungkinan produk ini akan dibanjiri konsumen).
6. Melakukan proses pelayanan konsumen yang bertransaksi secara online terlebih dahulu melihat katalog di online shop yang sudah tertera harga dan rinciannya dan menyediakan jasa kirim (*delivery service*) dengan ketentuan harga ditambah biaya kirim. Untuk calon konsumen yang datang ke rumah bisa langsung melakukan transaksi pembelian.

Pada Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini telah dilakukan berbagai kegiatan yang diberikan kepada mitra yaitu Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kampung Bukkolan RT.004 RW.001 Desa Paowan/Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

Kegiatan Persiapan

Tim pelaksana melakukan kegiatan koordinasi pada semua pihak yang terlibat. Para pihak yang terlibat tersebut diantaranya: ketua dan anggota pelaksana dengan mitra dan masyarakat sasaran (UD. Farah dan kolompok ibu-ibu rumah tangga) yang diwakili oleh masing-masing koordinator. Kegiatan koordinasi ini dengan tujuan untuk menyusun rencana kegiatan pengabdian yang akan dilakukan dan pembagian tugas. Koordinasi Tim Pelaksana dengan Ketua Kelompok mitra

menghasilkan kesepakatan diantaranya, pelaksanaan kegiatan dilakukan di lokasi UD. Farah, peserta yang akan hadir di masing-masing kegiatan diperkirakan ada 12 orang, dan pelaksanaan akan dilakukan pada tanggal 05 dan 06 Februari 2022 sesuai dengan kesepakatan bersama. Hal yang tidak kalah penting yaitu diskusi mengenai rancangan kegiatan yang akan dilaksanakan. Seperti yang terlihat pada Gambar 4 dimana mitra sedang menyimak penjelasan dari Tim Pelaksana.



Gambar 4. Kegiatan Koordinasi
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Berikut ini akan dijabarkan hasil koordinasi antara ketua dan anggota pelaksana dengan mitra masyarakat sasaran secara lengkap terkait dengan susunan acara kegiatan pengabdian kepada masyarakat disajikan pada jadwal dan uraian rencana kegiatan di bawah ini.

Susunan acara kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

a. Jadwal dan uraian rencana kegiatan yang dilaksanakan pada Hari Sabtu Tanggal 05 Februari 2022

No	Waktu	Materi
1.	07.30 08.30	– Pembukaan
2.	08.30 09.30	– Sosialisasi dan Koordinasi Tim Pelaksana - Persiapan pelaksanaan pelatihan pengoperasian Mesin <i>Vacuum frying</i> - Persiapan pelaksanaan pelatihan dan pembuatan keripik ikan kunir dengan menggunakan Mesin <i>Vacuum frying</i>
3.	09.30 09.45	– Coffee Break
4.	09.45 12.45	– Pelaksanaan pelatihan pengoperasian Mesin <i>Vacuum frying</i>

5.	12.45 13.45	– ISHOMA
6.	13.45 16.00	– Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik ikan kunir dengan menggunakan Mesin <i>Vacuum frying</i>

b. Jadwal dan uraian rencana kegiatan yang dilaksanakan pada Hari Minggu Tanggal 06 Februari 2022

No	Waktu	Materi
1.	07.30 08.30	– Pembukaan
2.	08.30 09.30	– Pelatihan tentang pembuatan kemasan dan stiker keripik ikan kunir
3.	09.30 09.45	– Coffee Break
4.	09.45 12.45	– Pelatihan peningkatan strategi pemasaran dengan Internet Marketing
5.	12.45 13.45	– ISHOMA
6.	13.45 16.00	– Pelatihan manajemen mengenai segmentasi pasar dan strategi pemasaran

Kegiatan Sosialisasi kepada Mitra

Pada kegiatan ini Tim Pelaksana melakukan kegiatan sosialisasi dan koordinasi tentang persiapan pelaksanaan pelatihan pengoperasian mesin *vacuum frying* dan persiapan pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik ikan kunir kepada Mitra PKM yaitu UD. Farah dan Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga. Pada kegiatan ini, Tim Pelaksana melakukan koordinasi dalam hal persiapan berbagai kegiatan yang dilaksanakan pada hari Sabtu 05 Februari 2022 pukul 08.30 – 09.30. Kegiatan ini bertempat di Kampung Bukkolan RT. 004 RW. 001 Desa Paowan, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo dan dihadiri oleh perwakilan dari Mitra dan Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga. Seperti pada Gambar 5 terlihat ibu-ibu mendengarkan materi yang diberikan oleh Tim Pelaksana.



Gambar 5. Kegiatan Sosialisasi
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan

a. Kegiatan Pelatihan Pengoperasian Mesin Mesin *Vacuum frying*

Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan ini dilaksanakan pada hari Sabtu 05 Februari 2022 pukul 09.45 – 12.45 dan bertempat di UD. Farah Situbondo. Yang hadir sebanyak 12 peserta. Kegiatan berlangsung dengan lancar dan berjalan sesuai rencana sebelumnya. Dari mulai menyiapkan bahan dan Mesin *Vacuum frying*.

b. Kegiatan Pelatihan pembuatan keripik ikan kunir dengan menggunakan Mesin *Vacuum frying*

Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan ini dilaksanakan pada hari Sabtu 05 Februari 2022 pukul 13.45 – 16.00 dan bertempat di Ruang Dapur UD. Farah Situbondo. Yang hadir sebanyak 12 peserta. Kegiatan berlangsung dengan lancar dan berjalan dengan sesuai rencana sebelumnya. Dari mulai menyiapkan bahan dan peralatan masak. Terlihat pada Gambar 6 mitra membuat keripik ikan kunir dengan mesin *vacuum frying* dibantu oleh Tim Pelaksana.



Gambar 6. Pelatihan mesin *Vacuum frying*
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Untuk memperoleh kualitas keripik ikan kunir yang bagus dapat dilihat dari sifat fisikokimia dan organoleptik. Berdasarkan analisis sifat fisikokimia dan organoleptik, mutu keripik ikan pepetek yang terbaik diperoleh pada proses penggorengan dengan suhu 90°C selama 45 menit (Putro et al., 2012). Penelitian lain menyebutkan bahwa perlakuan suhu dan waktu penggorengan yang terbaik untuk

pembuatan keripik pisang adalah suhu 90°C selama 50 menit (Afrozi et al., 2018). Berdasarkan penelitian tersebut dalam proses pembuatan keripik ikan kunir sebaiknya menggunakan suhu sekitar 90°C selama 45 menit.

Kegiatan Pelatihan Peningkatan Strategi Pemasaran

Pada kegiatan pelatihan peningkatan strategi pemasaran dilakukan pada hari Minggu tanggal 06 Februari 2022. Tempat pelatihan peningkatan strategi pemasaran berlokasi di rumah Ibu Ummi Kulsum Situbondo. Banyaknya peserta yang hadir pada acara tersebut sejumlah 12 orang yaitu Kelompok Ibu-Ibu rumah Tangga Kampung Bukkolan Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

Pada kegiatan tersebut diberikan pelatihan strategi pemasaran yang efektif dengan memanfaatkan layanan *e-commerce* maupun media sosial. Selain itu juga, diberikan beberapa pengetahuan cara mengelola keuangan dengan baik dan benar yaitu dengan menggunakan pembukuan sederhana dan juga menggunakan aplikasi yang sudah tersedia pada perangkat komputer. Sebagai contoh, menggunakan aplikasi yang selalu dipakai yaitu *Microsoft Excel*. Kegiatan ini begitu penting untuk dilaksanakan demi keberlanjutan usaha keripik ikan kunir. Karena pada dasarnya, usaha akan berjalan dengan baik jika pemasaran dan pengelolaan keuangan yang baik pula (Chen-ling et al., 2006). Pada pelaksanaan kegiatan tersebut berjalan dengan lancar dan sesuai dengan rencana yang telah dibuat sebelumnya. Terlihat pada Gambar 7 Tim Pelaksana memberikan penjelasan mengenai peningkatan strategi pemasaran.



Gambar 7. Pelatihan strategi pemasaran
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Melalui diskusi dan koordinasi antara Mitra Usaha dan Tim Pelaksana Program Kemitraan Masyarakat (PKM) maka diambil beberapa keputusan untuk meningkatkan strategi pemasaran melalui *internet marketing*

diantaranya:

1. Penggunaan media sosial seperti *facebook* dan *instagram* agar dapat melakukan promosi dan penjualan dengan mudah dan murah, mengingat kedua media sosial tersebut memberikan fitur halaman bisnis dan telah banyak digunakan oleh beragam kalangan masyarakat. Selain itu, media sosial *Whatsapp* juga bisa digunakan sebagai sarana promosi dan penjualan dengan cara mengunggah foto produk ke status.
2. Pengelolaan seluruh aplikasi internet marketing agar dapat terus berkembang dan berkelanjutan untuk menarik minat konsumen untuk membeli (El-Gohary et al., 2003).

Untuk menindaklanjuti diskusi tersebut maka selanjutnya dilakukan kegiatan sebagai berikut:

1. Melakukan pembuatan media sosial *facebook* dan *Whatsapp* sebagai media promosi dan penjualan produk. Konsumen diharapkan dapat mengetahui produk sekaligus dapat memesannya langsung melalui media sosial tersebut. Penggunaan *facebook* dan *instagram* dikarenakan pada kedua media sosial tersebut memiliki fitur halaman bisnis yang mampu memberi peluang produk untuk dikenal lebih banyak orang. Penjualan dan promosi melalui *Whatsapp* dengan cara mengunggah foto produk ke status.
2. Melakukan pelatihan membuat konten yang menarik, promosi di media sosial, mencari target konsumen, dan bentuk pelayanan *customer service online* pada *Instagram*, *facebook* dan *Whatsapp*.

Pada Gambar 8 dapat dilihat kemasan baru keripik ikan kunir yang siap dipasarkan.



Gambar 8. Kemasan baru keripik ikan kunir
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Kegiatan Monitoring Evaluasi

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang berlangsung selama 2 hari berjalan dengan lancar. Beberapa hari setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan, ternyata terdapat beberapa peningkatan. Antra lain UD. Farah tidak lagi menggunakan dapur "Tomang" tradisional dan membeli mesin

vacuum frying untuk memproses keripik ikan kunir sehingga hasil yang didapatkan semakin banyak. Tidak hanya itu, terdapat sistem manajemen pembukuan dimana setiap uang yang keluar dan masuk akan dicatat sehingga kegiatan administrasi menjadi lebih mudah. Kemudian terdapat perubahan kemasan yang lebih bagus daripada sebelumnya. Oleh karena itu, tingkat penjualan semakin tinggi sehingga pendapatan yang diperoleh juga semakin maksimal.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan kewirausahaan dan pengembangan teknologi pengolahan ikan laut segar (Ikan Kunir) di UD. Farah memberikan dampak yang positif. Mitra dapat memahami materi yang disampaikan oleh Tim Pelaksana. Tidak hanya itu, UD. Farah bahkan membeli sebuah mesin *vacuum frying* untuk meningkatkan kapasitas produksi keripik ikan kunir. Terdapat juga perubahan pada kemasan yang terlihat lebih menarik dan sistem manajemen pembukuan yang bertujuan untuk memudahkan kegiatan administrasi. Berdasarkan hal tersebut, produksi keripik ikan kunir semakin meningkat sehingga pendapatan yang diperoleh semakin besar.

Hal yang perlu diperhatikan adalah dari segi pemasaran yang belum terbiasa secara online, maka perlu adanya pelatihan manajemen mengenai segmentasi pasar dan strategi pemasaran dan upaya pendampingan secara berkala.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih Tim PKM sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Jember atas pembiayaan kegiatan pengabdian ini melalui program Pengabdian kepada Masyarakat Skim Program Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2021/2022.

DAFTAR RUJUKAN

- Afrozi, S., Mufarida, N. A., Sofiyah, R. (2018). Hubungan Optimalisasi Suhu dan Waktu Penggorengan pada Mesin *Vacuum frying* Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Pisang Kepok. *Jurnal J-Proteksion*, 2(2), 43-52.
- Chen-Ling, F., Ting, L. (2006). *Assessment of Internet Marketing and Competitive Strategies for Leisure Farming Industry in Taiwan*. *Journal of American Academy of Business*, 8(2), 296-300.
- El-Gohary, H. (2010). *E-Marketing- A literature Review from a Small Businesses Perspective*. *International Journal of*

Business and Social Science, 1(1), 214-244.

- Putro, J. S., Budiastra, I. W., & Ahmad, U. (2012). Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1), 25–32.
- Sugiarto, B. (2011). *Kriuk-Kriuk Keripik Ikan Kunir Khas Situbondo*. <https://lifestyle.okezone.com/read/2011/05/13/302/456668/kriuk-kriuk-keripik-ikan-kunir-khas-situbondo>
- Tumbel, N., Kaseke, H. F. G., & Manurung, S. (2015). Uji Kinerja Alat Penggoreng Vakum Yang Diaplikasi Pada Buah Nangka (*Artocarpus Integra*) Performance Test Of *Vacuum frying* Machine Applied To Jackfruit. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 129–148.
- Zhang, X., Zhang, M., & Adhikari, B. (2020). Recent developments in frying technologies applied to fresh foods. *Trends in Food Science and Technology*, 98, 68–81.