

GUYUB

Journal of Community Engagement

Vol. 2, No. 2, Agustus 2021



PKM Pendampingan Santri Nurul Jadid melalui Gerakan Literasi Cerdas dalam Membentuk Komunitas Pelajar Berkarakter Islam di Pondok Pesantren Nurul Jadid

Faizatul Widat, Afita Khoirun Nisa', Wardatul Habibah, Wahibatul Mas'ula, Nikmatul Hosniah, Jamilatul Masnunah, Hamidah

PKM Penyuluhan Pembuatan dan Penyemprotan Disinfektan (PEPEDES) sebagai Upaya Pencegahan Covid-19 di Desa Kalikajar Kulon Probolinggo

Fahrudin, Ayu Midyah Putri, Abdul Hamid Isnaini, Abdul Latif Isnaini, Duwi Handika Okta Rotama, Rosi Nurjannah, Suharno

PKM Pendampingan Penyusunan Kurikulum Sekolah Ramah Anak pada Taman Kanak Kanak (TK) Az-Zainiyah II Paiton Probolinggo

Abu Hasan Agus R, Durratul Mashunah, Hostin, Hilyah Mashunah, Siti Rahayu, Atik Hikmatuz Zakiyah

GUYUB

Journal of Community Engagement

GUYUB

Journal of Community Engagement

Vol. 2, No. 2, 2021

Editor in Chief

Achmad Fawaid, (SCOPUS ID: 57214837323)

Managing Editors

Hasan Baharun, (ID SCOPUS : 57200983602)

Sugiono Sugiono, (SCOPUS ID : 57199578160)

Ismail Marzuki, (SCOPUS ID: 57201500245)

Subhan Rachman, (SCOPUS ID: 57192937912)

Nurul Huda, (SINTA ID: 6119615)

Syamsuri, (SINTA ID: 6116825)

Ridhatullah Assya'bani, (SINTA ID: 6200862)

Peer Reviewers

Miftahul Huda, (SINTA ID: 6171566), University of Antwerp, Belgium

Achmad Naufal Irsyadi (SINTA ID: 6704870), Universitas Nurul Jadid, Indonesia

Sukamto Sukamto, (SINTA ID: 5979034), Universitas Widya Gama Malang, Indonesia

Deny Utomo, (SINTA ID: 6016108), Universitas Yudharta Pasuruan, Indonesia

Fariz Alnizar, (SCOPUS ID: 6659824), UNUSIA Jakarta, Indonesia

Fuad Rahman, (SCOPUS ID: 57201474778), UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Indonesia

Saifuddin Zuhri Qudsy, (SCOPUS ID: 57213595165), UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia

Akhmad Anwar Dani, (SINTA ID: 14305), IAIN Surakarta, Indonesia

Maufur Maufur, (SINTA ID: 5989329), IAIN Kediri, Indonesia

Siti Mahmudah Noorhayati, (SINTA ID: 6726997), IAIN La Roiba Bogor, Indonesia

Busro Busro, (SCOPUS ID: 57205022652), UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Indonesia

Akmal Mundry, (SCOPUS ID: 57205059378), UNUJA Probolinggo, Indonesia

Section Editor

Ahmad Zubaidi, Universitas Nurul Jadid, Probolinggo, Indonesia

GUYUB: Journal of Community Engagement is a multidisciplinary journal which aims to disseminate the conceptual thoughts and research results in the area of community service. This journal focuses on the main problems of the community engagement areas, such as (1) training, marketing, appropriate technology, design; (2) student community services; (3) community empowerment, social access; (4) education for sustainable development, etc.

GUYUB: Journal of Community Engagement is published three times a year (April, August, December) by Lembaga Penerbitan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid, Paiton, Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia.

Editorial Office:

GUYUB: Journal of Community Engagement

Lembaga Penerbitan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid, Paiton, Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia 67291.

Phone: 0888 30 77077, Hp: 082318007953

Email: jurnal.guyub@gmail.com

Website: <https://ejournal.unuja.ac.id/index.php/guyub/index>

Tables of Content

178-191

PKM Pendampingan Santri Nurul Jadid melalui Gerakan Literasi Cerdas dalam Membentuk Komunitas Pelajar Berkarakter Islam di Pondok Pesantren Nurul Jadid

Faizatul Widat, Afita Khoirun Nisa', Wardatul Habibah, Wahibatul Mas'ula, Nikmatul Hosniah, Jamilatul Masnunah, Hamidah

192-201

PKM Pelatihan Deep-Listening untuk Meningkatkan Kemampuan Berbahasa Inggris Santri Nurul Jadid

Durratul Hikmah, Taufiqur Rahman, Irfan Wahyudi, Nur Hayati, Ahmad Zainullah, Kuni Zakiya Maskuroh

202-210

PKM Pendampingan Speaking Skill dengan Metode TROPIG di Wilayah Al Hasyimiyah Pondok Pesantren Nurul Jadid

Syaiful Islam, Nur Azizah, Rifdatul Qomariyah, Anis Fitria, Nurul Hamidah, Masrufah Masrufah

211-224

PKM Penyuluhan Pembuatan dan Penyemprotan Disinfektan (PEPEDES) sebagai Upaya Pencegahan Covid-19 di Desa Kalikajar Kulon Probolinggo

Fahrudin, Ayu Midyah Putri, Abdul Hamid Isnaini, Abdul Latif Isnaini, Duwi Handika Okta Rotama, Rosi Nurjannah, Suharno

225-232

PKM Pelatihan Pengisian Pengajuan Izin Operasional Taman Pendidikan Al-Quran secara Online

Moh Jasri, Muhammad Romdloni, Mohammad Akmalor Riski, Nurul Hidayatullah, Muhammad Hasan Andika, Yogi Angga Praditya, Syukron Khafi, Shancen Ammabiel

233-249

PKM Pelatihan Pemanfaatan E-Learning Berbasis Teknologi Berbasis Platform Google Classroom bagi Guru Madrasah Ibtidaiyah Nurul Mun'im (MINM) Paiton Probolinggo

Feriska Listrianti, Nur Ika Sari, Siti Khomariya, Huswatun Hasanah, Millatun Hanifah, Deviyatul Hasanah

250-264

PKM Pelatihan Tutor Lembaga Kebahasaan Az-Zainiyah melalui Game Islami untuk Meningkatkan Keterampilan Berbicara Bahasa Inggris

Bradhiansyah Tri Suryanto, Nur Hasanah, Nuril Diar Anas, Sri Waliyul Hasanah, Syaiful Syaiful, Lia Umami

265-275

PKM Deteksi Dini Kelainan Tumbuh Kembang dengan Skrining Denver II dan Health Education di Taman Pendidikan Anak Shaleh Nurul Jadid Paiton Probolinggo

Zainal Munir, Zainul Hasan, Siti Nur Kholishoh, Melinia Akhirul Fitri

276-292

PKM Habitiasi Nilai-Nilai Keagamaan melalui Kegiatan Rohani DITABERHAMAN dalam Menciptakan Kesalehan Sosial di Pondok Mahasiswi (POMASI) Nurul Jadid Paiton Probolinggo
Zakiyah BZ, Ana Muthmainnah, Aminatuz Zuhriyah, Hamidah Hamidah, Miftahul Jannah, Wardatus Sholihah, Elok Nafiqoh

293-302

PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo
Saifuddin, Andre Dimas Fernando Putra, Moch Sofyan, Fadhlur Rohman, Mohammad Hasan Ainul Yaqin, Nailis Saadah Ali

303-312

PKM Pendampingan Penyusunan Kurikulum Sekolah Ramah Anak pada Taman Kanak Kanak (TK) Az-Zainiyah II Paiton Probolinggo
Abu Hasan Agus R, Durratul Mashunah, Hostin Hostin, Hilyah Mashunah, Siti Rahayu, Atik Hikmatuz Zakiyah

313-325

PKM Pelaksanaan Kegiatan Ekstrakurikuler Keagamaan dalam Membangun dan Mengembangkan Bakat dan Minat Santri pada Bidang Keagamaan di Madrasah Tsanawiyah (MTs) Nurul Jadid Probolinggo
Abdullah, Habibaturohmah Habibaturohmah, Halimatus Sakdiyah, Aisyah Amini, Putri Yunita Sari, Lilis Sulistiawati, Fitriyatun

326-341

PKM Sosialisasi Aplikasi Edmodo sebagai Alternatif Media Pembelajaran Daring di Madrasah Ibtidaiyah (MI) Az-Zainiyah II Paiton Probolinggo
Niken Septantiningtyas, Suhairiyah Suhairiyah, Fadilatul Hasanah, Umatuz Sholihah

342-350

PKM Pendampingan Pelatihan Penulisan Karya Tulis Ilmiah dalam Meningkatkan Kompetensi Guru di Madrasah Tsanawiyah (MTs) Nurul Jadid Paiton Probolinggo
Musolli Ready, Moh. Amir Kholili, Moh. Abd Mu'iz, Jefri Jefri, Moh. Agus, Moh. Ridwan Kamil

351-360

PKM Literasi Penguatan 3-M (Memakai Masker, Mencuci Tangan, dan Menjaga Jarak) Melalui Metode Storytelling di Pondok Pesantren Nurul Jadid Probolinggo
Mohammad Sofyan Adi, Dina Nur Faizah, Kamelia Yulia Novita, Robiatul Adawiyah, Ulfatul Nimatillah, Nuriah Waizul Romdani

361-368

PKM Pendampingan Pembelajaran Materi Bangun Datar dengan Bilingual LED Running Text di Madrasah Ibtidaiyah (MI) Az-Zainiyah II Paiton Probolinggo
Nur Hamid, Muhammad Faiz Nailun Ni'am, Cahyu Guswita, Saiful Islam, Silviana Qomariyah, Siti Fatimah, Siti Khoifah

369-383

PKM Pendampingan Literasi Business Plan untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Berwirausaha Santri Pesantren Nurul Jadid
Mohammad Syaiful Suib, Yoviana Fitri, Lailatus Sa'adah, Nuril Fitriani, Widad Ulfatul Mawaddah Hadi, Siti Aisyah, Isna Shifah

384-403

PKM Penanaman Karakter Berbasis Keagamaan bagi Warga Binaan Rumah Tahanan Kelas II. B
Kraksaan Probolinggo Jawa Timur

***Ahmad Fawaid, Muhammad Zaimul Millah, Achmad Naufal Baidawi, Siti Arofah, Nur Khofifah,
Elmiyatus Soliha, Syukron Jazila, Rif'ah Hasanah, M Zainuddin***

404-416

PKM Pendampingan Menghafal Al-Quran dengan Metode An-Nur pada Siswa Kelas X IPA Tahfidz
Madrasah Aliyah Nurul Jadid Paiton Probolinggo

***Abdurrahman, Indriani Putri Ayu Lestari, Lailia Mutmainnah, Hakimatus Sailah, Ika Fitri Anwar, Sofiya
Mauliza, Nadya Afkarina***

417-423

PKM Peningkatan Pendapatan pada Bidang Keputrian Wilayah Az-Zainiyah Pondok Pesantren Nurul
Jadid melalui Strategi Pemasaran Berbasis Web

***Anis Yusrotun Nadhiroh, Dina Wahyuni Suciati, Dzurrotun Nafila, Eva Nurmaliya, Nabila Maulidir
Roziqina Fara***

PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo

Saifuddin¹, Andre Dimas Fernando Putra², Moch Sofyan³, Fadlur Rohman⁴,
Mohammad Hasan Ainul Yakin⁵, Nailis Saadah Ali⁶

Universitas Nurul Jadid ^{1,2,3,4,5,6}

{saifuddin.unuja@gmail.com.¹, adiputra555@gmail.com², mochsofyan030@gmail.com³,
fadlur0520@gmail.com.⁴, dmyhasan@gmail.com⁵, nailissaadah9449@gmail.com⁶}

Submission: 2021-06-08

Received: 2021-08-23

Published: 2021-08-31

Keywords:
Identification
Diversification
Product
development
anchovy.

Abstract. *Should The large potential of anchovy in Indonesia as well as the trend in exports of logged anchovy, it is necessary to make a new breakthrough in efforts to diversify and develop various processed anchovy products. Even though we think that anchovy is very affordable, actually anchovy also has a very high economic value in the market and can be compared with other types of marine commodities both in domestic and international markets. The purpose of this study was to identify various types of diversification and product development products from Probolinggo typical anchovy processing. Identification of the types of products, tools, materials and processing methods is carried out through surveys, assistance and documentation. The results of diversification and development of processed anchovy products were focused on 2 processed variations, namely sambal geranti and crispy anchovies. This processed anchovy product was very feasible to become a potential in the development of a unique culinary business typical of Probolinggo Regency. Activities that had been carried out are in the form of improving product quality, increasing the added value of anchovy (diversification of processed anchovy products / crispy anchovy and chili sauce), use of packaging, and labeling of these products. Based on observations, the community had acquired knowledge and technology related to the handling and processing of fishery products, as well as packaging and labeling of these products.*

Katakunci:

Identifikasi;
Diversifikasi;
Pengembangan
Produk
Ikan Teri

Abstrak. Besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri. Meskipun muncul anggapan bahwa ikan teri sangat terjangkau, sebenarnya ikan teri juga memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional. PKM ini bertujuan untuk melibatkan warga Paiton Probolinggo untuk mengidentifikasi berbagai jenis hasil diversifikasi dan pengembangan produk hasil olahan ikan teri khas Probolinggo. Identifikasi jenis produk, alat, bahan serta metode pengolahan dilakukan melalui survey, pendampingan dan dokumentasi. Hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri yang kita fokuskan pada 2 variasi olahan yaitu sambal geranti dan teri crispy. Produk olahan ikan teri ini sangat layak untuk dijadikan satu potensi dalam pengembangan usaha kuliner unik khas Kabupaten Probolinggo. Kegiatan yang telah dilakukan berupa peningkatan kualitas produk, peningkatan nilai tambah ikan teri (diversifikasi produk teri olahan/teri crispy dan sambal), pemakaian kemasan, dan pemberian label produk tersebut. Berdasarkan pengamatan, masyarakat telah mendapatkan pengetahuan dan teknologi berkaitan dengan penanganan dan pengolahan hasil perikanan, serta melakukan pengemasan dan pelabelan produk tersebut.

1 Pendahuluan

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu ikan yang disukai oleh kalangan masyarakat karena kepala, daging hingga tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Meski tergolong kecil, namun Ikan teri memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Tiap 100 gram teri segar mengandung energi 77 kkal, protein 16 gram, lemak 1,0 gram, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, besi 1,0 mg, Vit. A RE 47, dan Vit. B 0,1 mg (A Suhaeli Fahmi, Widodo Farid Ma'ruf, 2015).

Ikan teri merupakan salah satu sumberdaya ikan laut yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Selain mudah didapat, harganya juga sangat terjangkau. Ikan teri memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional (Hidayati, 2015).

Produksi ikan teri dalam negeri mulai dari tahun 2000 sampai tahun 2005 bervariasi yaitu tahun 2000 mencapai 173.944 ton; tahun 2001, 190.182 ton; tahun 2002, 168.959 ton; tahun 2003, 161.141 ton; tahun 2004, 154.811 ton

dan tahun 2005 mencapai 151.926 ton. Untuk konsumsi dalam negeri, ikan teri banyak dipasarkan ke hampir seluruh kota di Indonesia (Susiawan, Agus Setiawan, 2018).

Sementara itu, ikan teri dari Indonesia telah banyak diekspor ke beberapa negara seperti Singapura, Malaysia, China dan Jepang. Volume ekspor ikan teri Indonesia tiap tahun mengalami peningkatan, yaitu pada tahun 2001 mencapai 1.980 ton dengan nilai 7.930.000 US\$, meningkat menjadi 1.999 ton pada tahun 2002 dengan nilai 11.890.000 US\$. Pada tahun 2005, volume ekspor ikan teri meningkat tajam menjadi 2.443 ton dengan nilai 16.287.284 US\$ dan tahun 2006 meningkat sebesar 5 % menjadi 2.579 ton dengan nilai 16.437.255 US\$ (Naasution, 2018). Karena begitu besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri (Sutono, Dian, 2016).

Selama ini produk ikan teri yang dihasilkan oleh nelayan di pesisir pantai Grinting Desa Karanganyar dijual dalam bentuk curah ke pengepul. Kemudian pengepul tersebut menjualnya ke pedagang pasar di Probolinggo. Nelayan tidak memiliki posisi tawar dalam menentukan harga sehingga harga ikan teri ditentukan secara sepihak oleh pedagang tersebut. Penjualan ikan teri dalam bentuk curah juga tidak memiliki nilai tambah. Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas produk ikan teri yang biasa dilakukan oleh masyarakat dan melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan teri untuk memberikan nilai tambah pada produk ikan teri tersebut (Faleh Setia Budi, Dian Herawati, Joko Purnomo, Ujang Sehabudin, Sulistiono, 2017). Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan aneka produk olahan ikan teri khas Probolinggo untuk membantu dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

2 Metode

Kegiatan ini merupakan bagian dari tridharma perguruan tinggi, yaitu dalam hal tanggung jawab pengabdian kepada masyarakat dalam memecahkan masalah yang berkembang. Pelaksana dalam kegiatan ini merupakan dosen dari Universitas Nurul Jadid serta melibatkan beberapa mahasiswa dalam kegiatan ini, dan difasilitasi oleh Lembaga Pengabdian

Kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid. Sasaran yang menjadi mitra dalam kegiatan ini adalah warga pesisir pantai grinting desa karanganyar kecamatan paiton kabupaten probolinggo.

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu bulan Januari hingga Maret 2021, di pesisir pantai Grinting desa Karanganyar kecamatan Paiton kabupaten Probolinggo. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melalui pelatihan dan pendampingan. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

a. Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan ini dimulai dengan observasi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pesisir pantai grinting desa karanganyar kecamatan paiton kabupaten probolinggo untuk mendiskusikan strategi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di wilayah tersebut. Selanjutnya tim berkoordinasi dengan LP3M Universitas Nurul Jadid dan instansi terkait koordinasi dan pengurusan izin pelaksanaan kegiatan serta meyakini tanggal pelaksanaan. Pada tahap persiapan ini, tim melakukan penyiapan sarana prasarana pelaksanaan kegiatan seperti peralatan standar minimal yang dimiliki oleh mitra sasaran dalam pengembangan usaha.

b. Tahap Pelatihan Produksi

Pelatihan produksi ini diberikan kepada kelompok mitra dimulai dari pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan cara pengolahan berupa ikan teri segar. Kegiatan ini bersifat aktif dengan melibatkan peran mitra dalam proses pengolahan produksi. Materi dalam pelatihan ini diberikan kepada setiap peserta pelatihan untuk mempermudah peserta mencoba mengulang kembali secara mandiri sesuai dengan panduan materi yang diberikan.

c. Tahap Eksperimen

Melakukan uji produk olahan yang lain, sebelumnya mitra sudah membuat produk olahan berupa nugget, siomay dan bakso, maka peneliti disini akan mencoba 2 olahan produk baru yaitu sambal geranti dan teri crispy.

d. Pelatihan Mendesain Kemasan dan Pemasaran

Pada pelatihan ini, kelompok mitra diberikan pelatihan oleh tim pendamping dalam mendesain kemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan memiliki daya tarik untuk dijual disamping kemasan dapat difungsikan untuk pengawetan makanan. Setelah pelatihan pengemasan, kelompok mitra diberikan keterampilan memasarkan produk hasil olahan kepada konsumen agar usaha yang dikembangkan ini dapat berkelanjutan.

e. Pendampingan

Setelah pelatihan dilaksanakan, kelompok mitra didampingi sampai pada tingkat terampil. Target dari pendampingan yang dilakukan kepada kelompok mitra adalah:

1. Mitra telah terampil mengolah produk ikan teri dan berinovasi dengan produk olahan sehingga mampu memodifikasi olahan dengan rasa yang khas.
2. Mitra telah memiliki desain kemasan yang khas dan menjadi ciri produksi olahan mitra.
3. Mitra telah memiliki pasar yang menampung hasil olahan mitra
4. Mitra telah memiliki administrasi dan pembukuan yang diterapkan pada pengelolaan ikan teri.

Analisis data dilakukan untuk menjawab permasalahan penelitian, dengan pendekatan berupa analisis deskriptif untuk menggambarkan jenis-jenis produk olahan ikan teri yang dihasilkan di berbagai daerah di probolinggo. Analisis deskriptif, untuk menggambarkan proses pengolahan, pengemasan dan penyajiannya serta alat dan bahan yang digunakan.

3 Hasil dan Pembahasan

Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan antara lain permintaan kesediaannya untuk menempati rumah mitra dalam melaksanakan kegiatan. Setelah di sepakati dengan mitra, kemudian anggota tim membeli keperluan untuk

menunjang acara seperti bahan utama, bahan penunjang dan peralatan untuk pengolahan pembuatan sambal geranti dan teri crispy.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah pengolahan ikan teri dengan varian rasa yang diikuti oleh 15 mitra ibu rumah tangga. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di pesisir pantai Grinting Desa Karanganyar yang sebelumnya sudah pernah mengolah ikan teri yang sudah dipaparkan di atas.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sambal Granti dan Teri Krispy

Mitra mempersiapkan komposisi bahan utama pembuatan sambal geranti dan teri crispy. Pada langkah pertama ini mitra mempersiapkan bahan yang diperlukan dalam membuat sambal geranti dan teri crispy, masing-masing terdiri dari bumbu rempah-rempah yang banyak tersedia di toko-toko terdekat. Mitra yang kebanyakan IRT sudah memahami langkah-langkah dalam mengolah bumbu rempah-rempah menjadi olahan sambal dan crispy, kemudian tim pendamping memberikan resep tambahan agar cita

rasa sambal geranti dan teri crispy berbeda dari yang lainnya. Pada tahapan ini baik mitra maupun tim pendamping saling bertukar pikiran dalam mencari cita rasa yang pas untuk olahan sambal geranti dan teri crispy ini, kemudian ditemukan resep yang pas.



Gambar 2. Hasil Produk Sambal Geranti dan Teri Krispi

Untuk meningkatkan nilai produk, maka sambal geranti dan teri crispy dikemas dalam keemasan yang lebih higienis dan desain stiker yang menarik. Kelompok mitra juga didampingi untuk mampu melakukan pengemasan produk. Dalam pelaksanaannya, produk olahan sambal geranti dan teri crispy dikemas menggunakan standing pouch untuk menjaga keawetan dan kebersihan produk. Hasilnya, kelompok mitra dapat mengikuti pelatihan pengemasan dengan baik dan mampu mengemas produk dengan sangat rapi.



Gambar 3. Foto Mitra PKM

Proses kerja pengolahan sambal geranti dan teri crispy oleh kelompok mitra dinilai sudah baik. Kemampuan kelompok mitra untuk mengikuti dan melaksanakan setiap langkah dan tahapan kerja sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Aspek kebersihan dan ketertiban kerja kelompok mitra juga dinilai sangat baik.



Gambar 4 Foto Tim Pelaksana PKM

4 Hambatan dan tantangan

Setiap kegiatan tentu ada faktor penghambat dan faktor pendukungnya. Meskipun demikian, secara umum dapat dikatakan bahwa kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa pelatihan ini tidak terlalu banyak mengalami hambatan dan kendala. Hal-hal yang mungkin merupakan hambatan berkisar pada hal yang bersifat teknis berkenaan dengan waktu pelaksanaan dan faktor terbatasnya anggaran untuk kegiatan ini.

5 Kesimpulan

Kegiatan pendampingan dan pelatihan dalam mengelola bahan dasar dari ikat teri dengan memiliki variasi olahan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Ibu-ibu rumah tangga sangat aktif dan bersemangat dalam mengikuti kegiatan sampai selesai. Para IRT bertekad dan bersemangat untuk mencoba produk baru yang berupa sambal granti dan teri krispy sebagai salah satu olahan mereka, dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga mereka.

6 Referensi

- A Suhaeli Fahmi, Widodo Farid Ma'ruf, T. S. (2015). Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(1), 41–46. <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.1.41-46>
- Faleh Setia Budi, Dian Herawati, Joko Purnomo, Ujang Sehabudin, Sulistiono, T. N. (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>
- Hidayati, E. A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik.
- Naasution, R. Y. (2018). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri* (Vol. 20).
- Susiawan, Agus Setiawan, A. A. (2018). Penentuan Parameter Waktu Proses Produksi Ikan Teri Asin Yang Optimal Dengan Metode Taguchi. *UNISBANK*, 1(2), 32.
- Sutono, Dian, A. S. (2016). Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 6(2), 104–115.

GUYUB

Journal of Community Engagement

P-ISSN: 2723-1232

E-ISSN: 2723-1224

GUYUB: Journal of Community Engagement is a multidisciplinary journal which aims to disseminate the conceptual thoughts and research results in the area of community service. This journal focuses on the main problems of the community engagement areas, such as (1) training, marketing, appropriate technology, design; (2) student community services; (3) community empowerment, social access; (4) education for sustainable development, etc.

GUYUB: Journal of Community Engagement is published three times a year (April, August, December) by Lembaga Penerbitan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid, Paiton, Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia.



Editorial Office:

GUYUB: Journal of Community Engagement

Lembaga Penerbitan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid, Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia 67291.

Phone: 0888 30 77077, Hp: 082318007953

Email: jurnal.guyub@gmail.com

Website: <https://ejournal.unuja.ac.id/index.php/guyub/index>

