

**PENGABDIAN MASYARAKAT DALAM TEKNIK  
PENGEMASAN PRODUK OLAHAN IKAN  
TENGIRI MELALUI STUDI PEMASARAN DI  
PENGOLAHAN IKAN TENGIRI**



**LAPORAN  
SKRIPSI**

Oleh:

**Sendy Stamos  
NIM. 1711140175**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelara Sarjana Ekonomi (S.E)

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGLU  
BENGLU, 2021 M/1443 H**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang ditulis oleh Sedy Stamos NIM.

1711140175 dengan judul "Pengabdian Masyarakat Dalam

Teknik Pengemasan Produk Olahan Ikan Tenggiri Melalui

Studi Pemasaran Di Pengolahan Ikan". Program Studi

Perbankan Syariah jurusan Ekonomi Syariah telah diperiksa dan

diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan

pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak

untuk diujikan dalam sidang munaqasyah skripsi Fakultas

Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN)

Bengkulu.

Bengkulu, 25 Agustus 2021 M

16 Muharram 1443 H

Pembimbing I Pembimbing II

  
**Dr. Desi Isnaini, M.A.**

  
**Yenti Sumarni, M.M.**

**NIP 197412022006042000**

**NIP 197904162007012020**



## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini kami menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “**Pengabdian Masyarakat Dalam Teknik Pengemasan Produk Olahan Ikan Tenggiri Melalui Studi Pemasaran Di Pengolahan Ikan Tenggiri**”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan kami tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam laporan kegiatan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini kami buat dengan sesungguhnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dari pernyataan ini, kami bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 17 September 2021M

10 Safar 1443H

Mahasiswa Yang Menyatakan



Sendy Stamos

NIM. 1711140175

## **MOTTO**

Berjuanglah seakan-akan nyawamu sedang di pertaruhkan.  
Ubahlah pikiranmu dan kau dapat mengubah duniamu.

*“Barang siapa bertakwa kepada Allah maka Dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak ia sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah maka cukuplah Allah baginya, Sesungguhnya Allah melaksanakan kehendak-Nya, Dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya.”*

**(Surat Ath-Thalaq: 2-3)**

*“Boleh jadi kamu membenci sesuatu padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi pula kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui sedang kamu tidak mengetahui.”*

**(Surat Al-Baqarah: 216)**

## **PERSEMBAHAN**

Puji syukur pada-mu Ya Allah dan saya persembahkan Skripsi ini terutama yang ku sayang dalam hidupku :

1. Kedua orang tuaku, Ayahandaku Bapak Alap Maison dan Ibu Yuniar Kencana Wati yang tersayang, motivator terbesar dalam hidupku yang tiada henti-hentinya mendoakan dan membimbing dan tiada bosan memberikan nasehat, semangat dan dukungan yang membuat saya tidak menyerah dalam berjuang menyelesaikan tugas akhir ini. Atas semua pengorbanan dan kesabaran dengan penuh ketulusan senantiasa menyertai dan mengiringi langkah perjalanan hidupku. Tiada kata yang dapat terucap selain rasa syukur dan terima kasih untuk bapak dan ibuku semoga selalu diberikan kesehatan dan perlindungan dari Allah SWT.
2. Teruntuk kakak-kakakku dan adik-adikku M. Jery Pratama Putra, S.Pd, Cynthia Puspita Putri, S.Pd, M. Bram Okta, S.Pd dan M. Yoan Joupin yang selalu mendoakan, mendukung dan memberikan suport motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Kepada seluruh keluarga besarku yang tiada hentianya memberikan doa, motivasi dan dukungan dalam perjalananku meraih cita-cita.
4. Untuk Dosen Pembimbing Ibu Dr. Desi Isnaini, M.A. selaku pembimbing I dan Ibu Yenti Sumarni, M.M. selaku

pembimbing II, yang tiada henti membimbing, membantu, memotivasi, serta mendoakan anak bimbingannya dengan penuh keikhlasan dan kasih sayang.

5. Untuk dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, terkhusus Plt. Ka Prodi Perbankan Syariah Ibu Yosy Arysandi, M.M. yang selalu memberikan dukungan kepada saya.
6. Buat sahabatku Rudi Julianto, S.E, Royan Aditya Utama, S.E, Eka Rahayu, S.Pd, Sisy Kurniasih, S.Pd, Nara Soma, S.Pd, Ria Kumala Sari, S.Pd, Ledy Marsep Karniale, Anggun Dwi Sulistiani.
7. Untuk teman seperjuanganku prodi Perbankan Syariah angkatan 2017
8. Untuk Almamater ku tercinta IAIN Bengkulu

## **ABSTRAK**

Pengabdian Masyarakat Dalam Teknik Pengemasan Produk  
Olahan Ikan Tenggiri Melalui Studi Pemasaran Dipengolahan  
Ikan Tenggiri

Oleh Sendy Stamos, Nim 1711140175

Pengabdian masyarakat adalah sebuah proses pemberdayaan diri untuk kepentingan masyarakat berdasar bidang keilmuan masing-masing. Pengabdian masyarakat pada hakekatnya bertujuan meningkatkan taraf hidup masyarakat secara keseluruhan agar lebih baik, lebih menyenangkan dan mengenakkan masyarakat dari keadaan sebelumnya. Kesejahteraan, itulah yang menjadi tujuan pengabdian masyarakat. Pengabdian masyarakat selalu dikaitkan dengan masalah prekonomian, yang dialami oleh sebagian masyarakat. Pada umumnya pemasaran merupakan suatu proses kegiatan secara menyeluruh dan secara terpadu dan terencana, yang dilakukan oleh sebuah institusi/organisasi dalam menjalankan usaha agar dapat memenuhi kebutuhan pasar dengan cara membuat produk yang memiliki nilai jual, menetapkan harga, mengkomunikasikan, dan harus mendistribusikannya melalui kegiatan pertukaran untuk dapat memuaskan konsumen. Dalam proses pemasaran mempunyai peran besar, sehingga memerlukan kreatifitas dan kualitas yang tinggi sehingga pemasaran bisa ditingkatkan. Kehadiran pemasaran sangat menunjang terhadap pencapaian ekonomi masyarakat.

**Kata kunci** : *Teknik Pengemasan Produk, Olahan, Pemasaran*

## **ABSTRACT**

*Community Service in Packaging Techniques for Processed Mackerel Fish Through Marketing Studies on Processed Mackerel*

*Oeh Sendy Stamos, Nim 1711140175*

*Community service is a process of self-empowerment for the benefit of the community based on their respective scientific fields. Community service is essentially aimed at improving the standard of living of the community as a whole so that it is better, more pleasant and enjoyable for the community than before. Welfare, that is the goal of community service. Community service is always associated with economic problems, which are experienced by some people. In general, marketing is a comprehensive and integrated and planned process of activities carried out by an institution/organization in running a business in order to meet market needs by making products that have a selling value, setting prices, communicating, and having to distribute them through exchange activities. to satisfy consumers. In the marketing process has a big role, so it requires creativity and high quality so that marketing can be improved. The presence of marketing is very supportive of the economic achievement of the community.*

*Keywords: Product Packaging Techniques, processed, marketing*

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “Pemasaran Aneka Produk Olahan Ikan Tenggiri Melalui Teknik Pengemasan Produk”. Shalawat dan salam semoga senantiasa dilimpahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun di akhirat. Penyusunan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengungkap masalah pemanfaatan hasil tangkap nelayan pada masyarakat Kampung Nelayan Kota Bengkulu dalam kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling.

Untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan pengabdian masyarakat ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini ijin penulis mengucapkan rasa terima kasih teriring doa semoga amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT, kepada :

1. Dr. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd selaku PLT Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah

memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.

2. Dr. Asnaini, MA selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Insitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
3. Yosy Arisandy, M.M selaku Plt KA. Prodi Perbankan Syariah.
4. Dr. Desi Isnaini, M.A selaku pembimbing I dan PLT Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Insitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
5. Yenti Sumarni, M.M selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tuaku yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Institut Agama Islam Negeri IAIN Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. Semua pihak yang telah membantu penulisan Skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh

karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, 6 September 2021 M  
28 Muharam 1443 H

**Sendi Stamos**  
**NIM. 1711140175**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>x</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan dan Sasaran.....	9
D. Luaran yang Dicapai.....	10

### **BAB II METODE PELAKSANAAN**

A. Tahapan Persiapan Kegiatan .....	11
B. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan .....	21
C. Biaya Kegiatan .....	26

### **BAB III GAMBAR OBYEK PENELITIAN**

A. Gambaran Umum Wilayah .....	30
B. Luas Wilayah .....	31
C. Penduduk.....	31
D. Pekerjaan .....	32

### **BAB IV HASIL KEGIATAN**

A. Hasil temuan kegiatan .....	34
B. Pembahasan.....	35

**BAB V PENUTUP**

A. Evaluasi .....	43
B. Kesimpulan .....	44
C. Saran.....	44

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.2 Roodmap Pengabdian Masyarakat.....	13
Tabel 1.3 Jadwal Pelaksanaan Yang Dicapai.....	20
Tabel 1.4 Rincian Biaya Pemasaran Dimsum.....	23
Tabel 1.5 Rincizn Biaya Pemasaran Abon.....	26
Tabel 1.6 Modal Kegiatan.....	27

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Cv Pemateri
- Lampiran 2. Cv Pengusul
- Lampiran 3. Pengajuan Tugas Akhir
- Lampiran 4. Surat Penunjukkan Pembimbing
- Lampiran 5. Surat Tugas Pengabdian
- Lampiran 6. Surat Keterangan Pengabdian
- Lampiran 7. Undangan Pemateri
- Lampiran 8. Undangan
- Lampiran 9. Rounddown Acara kegiatan
- Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu dari tiga pilar Tri Dharma perguruan tinggi. Pengabdian masyarakat adalah sebuah proses pemberdayaan diri untuk kepentingan masyarakat berdasar bidang keilmuan masing-masing.<sup>1</sup>

Pengabdian masyarakat pada hakekatnya bertujuan meningkatkan taraf hidup masyarakat secara keseluruhan agar lebih baik, lebih menyenangkan dan mengenakkan masyarakat dari keadaan sebelumnya. kesejahteraan, itulah yang menjadi tujuan pengabdian masyarakat. pengabdian masyarakat selalu dikaitkan dengan masalah prekonomian, yang dialami oleh sebagian masyarakat. saat ini perekonomian bukan hanya menjadi masalah di Bengkulu saja akan tetapi sudah menjadi masalah Indonesia tidak terkecuali duniapun juga.<sup>2</sup>

Jika berbicara tentang penggilingan ikan. penggilingan adalah proses memperkecil ukuran atau pemotongan partikel yang semula berukuran besar setelah digiling akan berubah menjadi ukuran yang lebih kecil. Daging ikan yang sudah dicuci kemudian dimasukan ke dalam grinder untuk digiling sehingga berbentuk pasta. pada saat penggilingan harus diberikan garam secukupnya,

---

Duriani sirajuddin, Pengembangan Home Industri Dampo' Pisang Aneka Rasa Melalui Kkn-Ppm Di Desa Bassiang Kecamatan Ponrang Selatan Kabupaten Luwu, Berkemajuan: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Volume 1 Nomor 1 .2017. h. 26.

garam diberikan pada awal penggilingan berguna untuk meningkatkan kerekatan pasta.

Proses penggilingan merupakan proses dalam pengolahan agar didapatkan bahan yang siap untuk diolah. penggilingan memiliki tujuan yang sangat penting, hal ini dilakukan untuk mengurangi ukuran partikel suatu bahan. penggilingan dikatakan optimal jika mampu menggiling bahan dengan konsumsi energi yang rendah. penggilingan tenggiri juga harus dilakukan secara cermat dengan memperhatikan yang berkontribusi agar proses penggilingan tersebut dapat berjalan secara baik serta dapat menghasilkan hasil penepungan yang optimal.<sup>3</sup>

Pada umumnya teknik penggilingan sering kali sangat bervariasi dari suatu tempat ketempat lain. dalam suatu daerah pedesaan pun, berbagai penggiling menggunakan cara yang beda. ini menyebabkan adanya variasi dalam kandungan zat gizi dalam pangan hasil penggilingan.<sup>4</sup>

Dan Penggilingan bertujuan untuk menghancurkan gumpalan-gumpalan daging, tulang dan sebagainya. selanjutnya, tepung dimasukkan ke dalam karung –karung yang kemudian dijahit. dalam kemasan ini tepung ikan disimpan dan didistribusikan. pada umumnya, proses penggilingan dapat

---

<sup>3</sup> Farhan Afna Rohman, karakterisasi mesin penepung tipe disk mill ffc23, skripsi universitas doonegoro. 2016. Hal. 7

<sup>4</sup> Meryyana Andriani, *Pengantar Gizi Masyarakat*, Jakarta: kencana, 2012. Hal. 163

dilakukan melalui dua tahapan yaitu proses pembersihan dan penghancuran tepung basah.<sup>5</sup>

Adapun pengolahan pada dasarnya adalah perubahan suatu bahan menjadi produk yang dikehendaki oleh akal budi manusia. perubahan dapat terjadi karena pengaruh fisik, kimiawi ataupun biokimiawi. pengolahan sering disebut dengan prosesing.<sup>6</sup>

Dan dalam teknik pengolahan ikan dapat dijelaskan sebagai berikut, ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang bermutu baik dan merupakan sumber lemak. kerusakan zat gizi dan lemak dialami ikan selama proses pengolahan. adanya proses pemanasan pada pengolahan ikan akan menyebabkan ketengikan lemak. ketengikan terjadi karena adanya air atau asam yang membentuk asam lemak bebas.

Pengolahan yang baik merupakan pondasi bagi pengembangan bagi setiap organisasi, baik organisasi pemerintah, perusahaan, serikat kerja dan organisasi lainnya. pengolahan yang baik merupakan elemen penting untuk memastikan organisasi bekerja sesuai dengan kepentingan anggotanya. Jadi pengolahan adalah suatu teknik atau seni untuk mengolah suatu macam bahan menjadi bahan lain yang sifatnya berbeda dengan bahan semula.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Rizki Ridha Laili, *Proses Pembuatan Tepung Ikan*, Skripsi Program D3 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta 2010. Hal. 18

<sup>7</sup>Andi Abriana, *Teknologi Pengolahan dan pengawetan ikan*.....h.11

Berbicara mengenai pemasaran, maka pemasaran adalah suatu proses dan manajerial yang membuat individu atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain atau segala kegiatan yang menyangkut penyampaian produk atau jasa mulai dari produsen sampai konsumen.

Peranan pemasaran saat ini tidak hanya menyampaikan produk atau jasa hingga tangan konsumen tetapi juga bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan memberikan pengemasan produk yang lebih baik, rapi dan menarik. Sasaran dari pemasaran adalah menarik pelanggan baru dengan menjanjikan nilai superior, menetapkan harga menarik, mendistribusikan produk dengan mudah, mempromosikan secara efektif serta mempertahankan pelanggan yang sudah ada dengan tetap memegang prinsip kepuasan pelanggan.<sup>8</sup>

Peranan pemasaran saat ini tidak hanya menyampaikan produk atau jasa hingga tangan konsumen tetapi juga bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan memberikan pengemasan produk yang lebih baik, rapi dan menarik. Sasaran dari pemasaran adalah menarik pelanggan baru dengan menjanjikan nilai superior, menetapkan harga menarik, mendistribusikan produk dengan mudah,

---

<sup>8</sup>Agustina Shinta, *Manajemen Pemasaran*, (Malang, 2011) h.1

mempromosikan secara efektif serta mempertahankan pelanggan yang sudah ada dengan tetap memegang prinsip kepuasan pelanggan.<sup>9</sup>

Dan dari Konsep pemasaran merupakan suatu filsafat usaha yang muncul untuk menantang konsep terdahulu. Konsep ini meskipun memiliki sejarah yang panjang, hukum sentralnya belum benar-benar mengkristal sampai pertengahan 1950-an. Dasar pemikiran konsep pemasaran adalah sebagai berikut :

- a. Para konsumen dapat dikelompokkan dalam bagian pasar yang berbeda beda tergantung pada kebutuhan dan keinginan mereka. Para konsumen dapat dikelompokkan dalam bagian pasar yang berbeda beda tergantung pada kebutuhan dan keinginan mereka.
- b. Para konsumen di bagian yang mana pun akan memilih tawaran dari perusahaan yang paling mampu memuaskan kebutuhan dan keinginan mereka yang tertentu.
- c. Tugas perusahaan atau pengusaha ialah meneliti dan memilih pasar yang menjadi sasaran dan mengembangkan tawaran dan program pemasaran yang efektif sebagai kunci untuk menarik dan mempertahankan pelanggan.<sup>10</sup>

Pada umumnya pemasaran merupakan suatu proses kegiatan secara menyeluruh dan secara terpadu dan terencana, yang dilakukan oleh sebuah institusi/organisasi dalam

---

<sup>9</sup>Agustina Shinta, *Manajemen Pemasaran*, (Malang, 2011) h.1

<sup>10</sup>M Tjiptadi, *Konsep Pemasaran dan Proses Manajemen Pemasaran*, PKOP4313/MODUL 1, h.12

menjalankan usaha agar dapat memenuhi kebutuhan pasar dengan cara membuat produk yang memiliki nilai jual, menetapkan harga, mengkomunikasikan, dan harus mendistribusikannya melalui kegiatan pertukaran untuk dapat memuaskan konsumen.

Dalam proses pemasaran mempunyai peran besar, sehingga memerlukan kreatifitas dan kualitas yang tinggi sehingga pemasaran bisa ditingkatkan. Kehadiran pemasaran sangat menunjang terhadap pencapaian ekonomi masyarakat. Tujuan pemasaran akan tercapai, salah satunya apabila masyarakat kampung nelayan mampu mengembangkan olahan dari hasil nelayan. Oleh karena itu masyarakat harus mewujudkan suatu hasil nelayan menjadi olahan yang menarik.

Keberadaan pengolahan ikan tenggiri giling dari hasil tangkapan nelayan di kampung nelayan Pondok Besi di tengah-tengah kehidupan masyarakat semakin dirasakan penting untuk menambah perekonomian, kegiatan pengolahan ikan tenggiri giling menjadi sebuah olahan produk dan dipasarkan menjadi wadah yang bisa bermanfaat bagi masyarakat untuk meningkatkan perekonomian dan kreativitas masyarakat untuk memanfaatkan hasil nelayan menjadi olahan produk yang lebih menarik terutama di segi pengemasannya.

Dari masyarakat Pondok Besi kota Bengkulu yang bermata pencharian sebagai nelayan yaitu kurang maksimalnya pemanfaatan di sektor perikanan di kelurahan pondok besi bukan

dikarenakan teknologi serta sarana penangkapan ikan yang tidak memadai, melainkan karena masyarakat pondok besi belum dapat mengubah bahan baku ikan hasil tangkapan tersebut menjadi suatu produk olahan yang stabil, tertata serta lebih menarik dan dapat diterima di masyarakat. hingga saat ini sektor tersebut masih belum dapat dimanfaatkan secara maksimal karena kebanyakan masyarakat pondok besi memanfaatkan hasil tangkapan diperjual belikan secara langsung dan tidak dipasarkan secara luas serta tanpa diolah terlebih dahulu, sedangkan ikan tenggiri tersebut bisa diolah menjadi olahan yang lebih menarik serta dikemas semenarik mungkin untuk menambahkan daya tarik konsumen seperti ikan giling, produk olahan siap saji yang mana disana mempunyai daya tarik tinggi dan lebih dicari kalangan masyarakat serta dapat dijadikan produk olahan seperti abon ikan tenggiri, dimsum ikan tenggiri dengan dijadikan suatu olahan terlebih dahulu akan mempunyai daya tarik yang lebih terhadap kalangan masyarakat apalagi bila di pasarkan secara luas, lebih tertarik nya masyarakat terhadap produk makanan yang siap saji ikan tenggiri memiliki rasa dagingnya yang gurih dan tidak amis bila dibandingkan dengan jenis ikan lainnya, ikan tenggiri juga banyak ditemukan di perairan Bengkulu.

Dari penjelasan di atas saya sebagai pengabdian mengambil kesimpulan pengabdian di daerah pondok besi untuk mengangkat suatu pemberdayaan hasil mata pencaharian pondok besi sebagai

nelayan karena dengan melihat peluang yang ada dan dapat memberikan hal baru seperti tangkapan nelayan yang biasanya dijual secara langsung akan diolah menjadi suatu olahan ikan tenggiri dengan aneka produk olahan ikan tenggiri seperti abon ikan tenggiri, dimsum ikan tenggiri yang mana mempunyai cita rasa yang enak, gurih, serta dilakukan teknik pengemasan produk karena pentingnya kemasan produk untuk menambahkan daya tarik konsumen dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penelitian di atas, peneliti merumuskan masalah :  
Bagaimana memasarkan aneka produk olahan ikan tenggiri melalui teknik pengemasan produk ?

### **C. Tujuan Dan Sasaran**

#### 1. Tujuan Kegiatan

- a. Masyarakat dapat melakukan survei pemasaran dengan membandingkan berbagai produk olahan ikan tenggiri
- b. Masyarakat juga dapat belajar tentang membaca peluang yang ada dalam memasarkan melalui teknik pengemasan produk
- c. Masyarakat lebih paham memasarkan dengan meningkatkan teknik pengemasan produk

#### 2. Sasaran

- a. Warga pondok bes
- b. Masyarakat bengkulu
- c. Wisatawan yang berkunjung ke daerah pondok besi

- d. Icon oleh-oleh pondok besi

#### **D. Kegunaan Penelitian**

##### 1. Secara praktis

- a. Dapat mengajak masyarakat pondok besi dalam mengolah hasil tangkapan yang dijual secara langsung menjadi suatu olahan terlebih dahulu
- b. Dapat mengajak masyarakat pondok besi dalam memasarkan suatu olahan produk siap saji seperti dimsum dan abon melalui perkembangan
- c. Dapat membantu meningkatkan taraf ekonomi masyarakat terkhususnya masyarakat pondok besi kampung nelayan.
- d. Dapat melakukan survei pemasaran yang membandingkan berbagai produk olahan tenggiri
- e. Memasarkan aneka produk olahan ikan tenggiri melalui teknik pengemasan produk

##### 2. Secara Teoritis

- a. Bagi mahasiswa dapat pengalaman bukan hanya teori saja tapi langsung praktek lapangan.
- b. Bagi akademis dengan adanya penelitian tugas akhir ini dapat menambah gagasan baru yang belum ada sama sekali sebelumnya.

## **BAB II**

### **METODE PELAKSANAAN**

Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat terdiri atas tiga langkah utama, yaitu persiapan kegiatan pelaksanaan kegiatan dan evaluasi kegiatan

#### **1. Persiapan kegiatan**

##### **a. Perencanaan kegiatan**

Pada tahapan ini, observasi dilakukan dengan cara mengunjungi langsung lokasi pengabdian, bertemu dengan ketua Rt, Ketua Rw, Lurah Kel. Pondok besi. Pada kesempatan tersebut dilakukan juga wawancara, terutama tentang kondisi lingkungan, masyarakat, dan tentang keadaan perekonomian yang ada di kampung nelayan dikaitkan dengan kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling. Data awal yang ditemukan terkait dengan perekonomian, yakni berkaitan dengan belum optimalnya pengelolaan pendapatan masyarakat kampung nelayan pondok besi tentang memanfaatkan hasil tangkapan nelayan yang hanya dijual secara langsung.

##### **b. komunikasi dan koordinasi**

Salah satu aspek penting dalam kegiatan pengabdian adalah komunikasi dan koordinasi dengan pihak terkait di lokasi pengabdian. Tanpa koordinasi pelaksanaan kegiatan akan terhambat dan kurang

bermakna. Maka, upaya yang dilakukan adalah wawancara dengan masyarakat kampung nelayan pondok besi berkaitan tentang perekonomian. terutama dengan ketua lurah kampung nelayan pondok besi untuk mendapatkan informasi lebih banyak tentang masalah yang ada di daerah tersebut sekaligus menyerap usul, saran, dan berbagai pertimbangan yang mendukung terlaksananya kegiatan.

### **c. Menyusun Rencana Kegiatan**

Tahapan proses perencanaan kegiatan merupakan langkah penting dalam merancang suatu program pengabdian. Setelah mempertimbangkan berbagai hal yang berkaitan dengan topik Pengelolaan ikan tenggiri giling, dalam tahapan perencanaan ini, ditentukan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Nama kegiatan ; pengolahan ikan tenggiri giling sebagai alternatif mata pencarian Kampung Nelayan Jl. Letda Abu Hanifa Rt.03,Rw.01, Kel. Pondok Besi, Kec. Teluk Segara, Kota Bengkulu
- 2) Alasan dipilihnya kegiatan; Penetapan topik kegiatan antara lain : Sebagian besar di kampung nelayan pondok besi belum adanya pengubahan bahan baku ikan hasil tangkapan menjadi suatu produk olahan yang stabil, tertata, serta lebih menarik dan dapat mudah diterima di masyarakat.

- 3) Sumber Daya Manusia (SDM) yang terlibat dalam pelatihan pengelolaan ikan tenggiri giling ; Para masyarakat Kampung Nelayan Pondok Besi Kota Bengkulu.
- 4) Waktu dan pelaksanaan kegiatan: waktu pelaksanaan kegiatan, pengelolaan ikan tenggiri giling pada Bulan april-juli 2021, setiap hari selasa dan sabtu mulai pukul 09.00 sd. 12.00 WIB dengan kegiatan mengolah ikan tenggiri giling menjadi olahan dimsum dan abon
- 5) Tempat kegiatan; kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling bertempat di Kampung Nelayan.

**d. Jadwal Pelaksanaan kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan mengacu pada rencana yang telah dirancang dan tertuang dalam jadwal kegiatan, Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 04 April 2021 pukul 09.00-12.00 WIB di Salah satu Rumah Warga Kampung Nelayan Pondok Besi dengan tujuan untuk memberikan motivasi Masyarakat Pondok Besi Tentang Bagaimana Cara Mengola Dan Mengemas Ikan Tenggiri Menjadi Ikan Tenggiri Giling.

**e. Evaluasi kegiatan**

Evaluasi merupakan tahap akhir dari rangkaian kegiatan, penting dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan rencana atau tidak selain itu, untuk mengetahui sejauh mana target

dapat tercapai. Pada tahapan evaluasi, dilakukan bersama antara tim pengabdian dan masyarakat kampung nelayan pondok besi untuk memotivasi dan meningkatkan perekonomian dalam mengolah hasil nelayan oleh masyarakat, pengembangan perekonomian dengan adanya kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling ini. Setelah dilakukan evaluasi terhadap berbagai aspek dapat disimpulkan bahwa secara umum, kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling mempunyai kegiatan berkelanjutan yang dilakukan oleh masyarakat kampung nelayan pondok besi Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, secara umum dapat dikatakan bahwa pelaksanaan pengelolaan ikan tenggiri giling mampu memotivasi masyarakat dalam mengelola dan mengembangkan perekonomian. Dengan kegiatan penggilingan ikan tenggiri dijadikan olahan dimsum dan abon dan dipasarkan. Walaupun dalam beberapa aspek masih terdapat kelemahan, tetapi secara umum terdapat peningkatan.

**Tabel 1.2**

***Roodmap pengabdian masyarakat***

No	Isi Roodmap (peta perjalanan)	Keterangan
1.	Keadaan sebelum dan saat ini	Keadaan sebelumnya masyarakat kampung nelayan

		<p>hanya menjual langsung hasil pendapatan, belum dapat mengubah bahan baku ikan hasil tangkapan tersebut menjadi suatu produk olahan yang stabil, tertata serta lebih menarik dan dapat diterima di masyarakat, dan belum adanya suatu pengurus untuk mengolah hasil tangkapan suatu masyarakat kampung nelayan, serta belum adanya cara memasarkan ke khalayak masyarakat yang lebih luas.</p> <p>^Tetapi keadaan saat ini masyarakat kampung nelayan tidak hanya menjual langsung hasil pendapatan masyarakat dapat mengolah hasil pendapatan bahan baku ikan menjadi suatu produk olahan yang lebih stabil tertata serta lebih menarik dan dapat di terima di</p>
--	--	---

		<p>masyarakat serta meningkatkan daya tarik masyarakat luas. dan sudah adanya suatu pengurus untuk mengolah hasil tangkapan suatu masyarakat kampung nelayan, serta masyarakat kampung nelayan sudah mengerti cara memasarkan dengan menggunakan perkembangan IPTEK saat ini.</p>
2.	Tujuan yang ingin dicapai	<p>Untuk mencari alternatif dalam meningkatkan pendapatan perekonomian kampung nelayan, serta mampu mengolah dan mengembangkan pendapatan yang sudah ada menjadi olahan ikan tenggiri giling dengan dikemas semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Dan olahan ikan tenggiri giling</p>

		<p>dijadikan produk olahan siap saji seperti dimsum dan abon supaya masyarakat terutama kalangan anak-anak, remaja lebih tertarik dengan bentuk yang menarik. Dan dari olahan yang siap saji masyarakat kampung nelayan lebih dapat mengerti tentang cara memasarkan olahan dengan pengetahuan iptek saat ini.</p>
3.	<p>Uraian tahap pelaksanaan untuk mencapai tujuan</p>	<p>Pemberian sosialisasi terhadap masyarakat pondok besi dengan mendatangkan langsung pemateri yang bercantum dalam kegiatan pengabdian yang akan dilakukan</p> <p>Penyaluran dana dengan membebi bahan-bahan untuk suatu pengabdian pengolahan</p> <p>Pengerjaan program pengolahan serta memasarkan sesuai IPTEK</p>

		saat ini
4.	Sasaran dari setiap tahap	<p>a) Sasaran terhadap pengunjung atau wisatawan Pondok besi</p> <p>b) Sasaran terhadap masyarakat pondok besi dan masyarakat Bengkulu</p> <p>c) Sasaran terhadap masyarakat luar kota</p>
5.	Indikator pencapaian sasaran	Dengan adanya Pengabdian ini diharapkan meningkatnya taraf ekonomi masyarakat Pondok Besi maupun dampaknya besar atau kecil,terwujudnya alternatif mata pencharian kampung nelayan
6.	Waktu pelaksanaan	<p>19 april 2021 pukul 09.00 – 12.00 Wib. Acara pembukaan yang dihadiri oleh :</p> <p>a. Pembimbing 2 dengan adanya pembukaan pengabdian</p>

		<p>masyarakat ini sangat bermanfaat untuk menambah</p> <p>b. pengetahuan serta wawasan untuk mencari alternatif meningkatkan perekonomian masyarakat pondok besi dengan baik dari mahasiswa</p> <p>pengabdian telah mendatangkan nara sumber yang ahli pada bidangnya sudah ada bpk royan dari pengusaha ikan tenggiri bengkulu, berharap masyarakat yang mengikuti kegiatan ini dengan serius dan aktif bertanya agar menggali lebih dalam tentang pengolahan</p>
--	--	--

		<p>alternatif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat kampung nelayan yang baik.</p> <p>c. Lurah kelurahan pondok besi, ketua adat, ibu Rt, Rw, serta masyarakat pondok besi.</p>
7.	Penanggung jawab dan pihak yang terlibat	<p>Penanggung jawab adalah Sendy Stamos, seorang mahasiswa IAIN Bengkulu Prodi Perbankan Syariah yang terlibat yaitu Muhammad Yusuf, Royan Aditya Utama, serta masyarakat pondok besi.</p>

*sumber: data primer diolah 2021*

Tabel 1.3

**B. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan**

<b>NO</b>	<b>Hari/ Tanggal</b>	<b>Kegiatan</b>
1	Minggu, 4 April 2021	Survey lokasi, mencari pemateri, pembuatan undangan, persiapan tempat sosialisasi dan pengumpulan dana
2	Senin, 19 April 2021	Sosialisasi masyarakat pondok besi
3	Selasa, 20 April 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
4	Sabtu, 24 April 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
5	Selasa, 27 April 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri

		dan memasarkan olahan dimsum
6	Sabtu, 1 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
7	Selasa, 4 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
8	Sabtu, 8 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
9	Selasa, 11 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
10	Sabtu, 15 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri

		dan memasarkan olahan dimsum
11	Selasa, 18 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
12	Sabtu, 22 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
13	Selasa, 25 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum ikan tenggiri dan memasarkan olahan dimsum
14	Sabtu, 29 Mei 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
15	Selasa, 1 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan

		memasarkan abon tenggiri
16	Sabtu, 5 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
17	Selasa, 8 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
18	Sabtu, 12 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
19	Selasa, 15 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
20	Sabtu, 19 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan

		memasarkan abon tenggiri
21	Selasa, 22 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
22	Sabtu, 26 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
23	Selasa, 29 Juni 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri
24	Sabtu, 3 Juli 2021	Pengolahan ikan tenggiri giling menjadi abon ikan tenggiri dan memasarkan abon tenggiri sekaligus penutupan kegiatan.

*sumber: data primer diolah 2021*

**f. Biaya kegiatan**

**Tabel 1.4  
Rincian  
Pemasaran Dimsum**

<b>N O</b>	<b>Hari/ Tanggal</b>	<b>Harga Pemasaran per mika</b>	<b>Jumlah mika dimsum</b>	<b>Pemasukan</b>
1	Selasa, 20 April 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
2	Sabtu, 24 April 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
3	Selasa, 27 April 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
4	Sabtu, 01 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
5	Selasa, 04 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
6	Sabtu, 08 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
7	Selasa, 11 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
8	Sabtu, 15 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
9	Selasa, 18 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
10	Sabtu, 22	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-

	Mei 2021			
11	Selasa, 25 Mei 2021	Rp 5.000.-	50 Mika	Rp 250.000,-
<b>TOTAL</b>				<b>Rp 2.750.000,-</b>

*sumber: data primer diolah 2021*

Di dalam biaya kegiatan kami menemukan banyak lika-liku yaitu seperti harga yang mana setiap harga bahan yang di cari begitu banyak variasi diawal melakukan pengolahan kami mengalami kondisi yang mana bahan-bahan sedang naik.

**Tabel 1.5**  
**Rincian biaya**  
**Pemasaran Abon Ikan Tenggiri**

No	Hari/ Tanggal	Harga Abon tenggiri Per plastik Klip	Jumlah Abon tenggiri	Pemasukan
1	Sabtu 29 mei 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
2	Selasa 01 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
3	Sabtu 05 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
4	Selasa 08 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-

5	Sabtu 12 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
6	Selasa 15 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
7	Sabtu 19 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
8	Selasa 22 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
9	Sabtu 26 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
10	Selasa 29 juni 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
11	Sabtu 03 juli 2021	Rp 15.000,-	25 plastik klip	Rp 375.000,-
<b>TOTAL</b>				Rp <b>4.125.000,-</b>

*sumber: data primer diolah 2021*

**Tabel 1.6**  
**Modal kegiatan**

<b>Biaya kegiatan keseluruhan</b>	
Modal Rp 1.307.000.- x 3 orang	Rp 3.921.000.-
Pengeluaran	Rp 3.921.000.-
Sisa modal	-

<b>Modal pemasaran</b>	
550 cup dimsum (Rp 5.000,- x 550)	Rp 2.750.000,-
275 plastik klip abon (Rp 15.000.- x 275)	Rp 4.125.000,-
Hasil pemasaran	Rp 6.875.000,-
Keuntungan pemasaran	Rp 2.954.000,-

*sumber: data primer diolah 2021*

### **BAB III**

#### **GAMBARAN OBYEK KEGIATAN**

##### **A. Gambaran umum wilayah**

Kampung nelayan tepatnya di kelurahan Pondok Besi kecamatan Teluk Segara. kelurahan ini berjarak dari kota Bengkulu kurang lebih sekitar kurang lebih 2 km letak geografis kelurahan Pondok Besi kecamatan Teluk Segara, sebelah utara perbatasan langsung dengan laut (samudra) sedangkan di sebelah selatan berbatasan langsung dengan kelurahan Kebun Ros, sebelah timur berbatasan dengan kelurahan Tengah Padang, sedangkan sebelah barat berbatasan dengan kelurahan Kebun Keling.

Menurut undang-undang dasar no 5 tahun 79 berdasarkan keputusan menteri (kepmen) bahwa berdirinya kelurahan di kota Bengkulu pada tahun 1980.<sup>11</sup>

Kelurahan Pondok Besi terdiri dari 2 rw dan 6 rt, mayoritas penduduk dari mata pencarian terdiri dari nelayan, buruh serabutan, Polri/Tni, Pns, dan Pedagang. Penduduk menurut agama, islam berkisar 97% sedangkan Kristen atau khatolik 3%, data penduduk dilihat dari pendidikan, SD, SMP, SMA, dan Perguruan tinggi. Tingkat persentasenya sebagai berikut:

SD	: 60%	SMA	: 85-90%
SMP	: 80%	Perguruan tinggi	: 10%

---

<sup>11</sup> *Data diolah dari kelurahan Pondok Besi*

1. Fasilitas sosial dan umum yang ada di kelurahan Pondok Besi, sebagai berikut:
  - a. Fasilitas agama : masjid dan mushola
  - b. Fasilitas umum : wc umum
  - c. Fasilitas pendidikan : Paud dan SD
  - d. Fasilitas instansi pemerintah : TPI dan kantor dinas perikanan
2. Organisasi dari masyarakat yang ada di kelurahan Pondok Besi sebagai berikut :
  - a. RISMA
  - b. Karang Taruna
  - c. PKK
  - d. Kelompok nelayan
  - e. Kerukunan fardhu khifayah

## **B. Luas wilayah**

Luas wilayah Pondok Besi adalah lebih kurang 9,7 Ha, dimana 75 % berupa daratan dan di manfaatkan sebagai pemukiman warga.<sup>12</sup>

## **C. Penduduk**

Kelurahan Pondok Besi mempunyai jumlah penduduk keseluruhan:

---

<sup>12</sup> *Data diolah dari kelurahan Pondok Besi*

**Tabel 1.7**

No	Jenis	Jumlah
1	Laki-laki	1982 Orang
2	Perempuan	950 Orang
Jumlah keseluruhan		2932 Orang

*sumber: data primer diolah 2021*

#### **D. Pekerjaan**

Pekerjaan merupakan sumber kebutuhan yang dibutuhkan oleh seluruh manusia agar mendapat penghasilan untuk memenuhi kebutuhan kehidupannya, salah satunya yaitu di Pondok Besi kota Bengkulu.<sup>13</sup>

Mata pencaharian yang ada di Pondok Besi berjumlah sebagai berikut :

**Tabel 1.8**

No	Jenis	Jumlah
1	Nelayan	104 Orang
2	Tni	10 Orang
3	Polri	3 Orang
4	Pedagang	100 Orang
5	Swasta	54 Orang
6	Pns	31 Orang

*sumber: data primer diolah 2021*

---

<sup>13</sup> Data diolah dari kelurahan Pondok Besi

## **BAB IV**

### **HASIL KEGIATAN**

#### **A. Hasil Temuan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian masyarakat di kampung nelayan RT.03 RW.01 Kelurahan Pondok Besi Kecamatan Teluk Segara Kota Bengkulu dilaksanakan pada tanggal 04 April 2021 - 04 Juli 2021 sudah terhitung dari mulai persiapan sampai dengan selesainya kegiatan. Kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling ini dilaksanakan di Kampung Nelayan.

Kegiatan pengelolaan ikan tenggiri ini sudah berjalan selama 3 bulan mulai dari pengantaran proposal ke lembaga yang terkait, mengolah dan mengemas hasil tangkapan nelayan menjadi ikan tenggiri giling, mengola ikan tenggiri giling menjadi olahan produk abon tenggiri dan dimsum tenggiri serta memasarkan olahan abon tenggiri dan dimsum tenggiri dengan cara perkembangan iptek saat ini. Secara umum, pelaksanaan program pengelolaan ikan tenggiri yang ditujukan untuk masyarakat kampung nelayan Pondok Besi Kota Bengkulu dalam mengelola dan mengembangkan serta memasarkan produk olahan ikan tenggiri giling yang ada dan hasil tangkapan yang ada sudah berjalan dengan lancar dan dapat mencapai target yang telah ditetapkan, walaupun belum maksimal.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> *Data diolah dari kelurahan Pondok Besi*

## **B. Pembahasan**

Proses pemasaran produk olahan ikan tenggiri dengan melalui teknik pengemasan produk hal ini kami lakukan dengan menarik konsumen agar tertarik pada produk kami sehingga pada akhirnya membeli produk yang kami jual. Kebanyakan dari konsumen kami adalah masyarakat Pondok Besi, masyarakat Bengkulu yang berwisata ke daerah Pondok Besi, anak-anak sekolah dan mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Bengkulu tersebut. Karena harganya yang relatif terjangkau.

Kegiatan penjualan ini merupakan kegiatan inti dari proses transaksi, oleh karena itu kegiatan penjualan terdiri dari serangkaian kegiatan seperti menentukan dan menemukan pembeli guna menjual produk, proses menawarkan dan diakhiri dengan proses pembayaran. Untuk produk makanan penjualan yang kami lakukan kebanyakan pada masyarakat pondok besi, wisatawan yang berkunjung di daerah pondok besiserta mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Bengkulu di sekitar lingkungan kos kami dengan memaparkan kelebihan produk yang kami miliki dengan produk lain.

### **a) Pengertian produk**

Dalam pengabdian ini Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan kepada masyarakat untuk diperhatikan oleh konsumen, dikosumsikan sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan seseorang atau kelompok. Dari pengertian produksi ini dapat disimpulkan bahwa hampir

semua bentuk yang diproduksi adalah benda yang nyata terbuat dari ikan tenggiri sehingga diolah menjadi suatu olahan yang beraneka macam produk yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen.

Dalam pengabdian ini produk ikan tenggiri adalah produk yang diolah dari hasil tangkapan nelayan yaitu khususnya nelayan pondok besi yang mana dari hasil tangkapan tersebut diolah seperti digiling terlebih dahulu, sehabis digiling ikan dijadikan suatu olahan produk yang dikemas sedekian rupa yang rapi dan mempunyai ciri khas khususnya serta mempunyai stiker dengan ciri khas tersendiri. Produk ikan tenggiri yang diolah menjadi olahan siap saji yaitu seperti dimsum tenggiri dan abon tenggiri. Jenis ikan ini juga kaya lemak, vitamin, dan glikogen yang mana sangat bermanfaat sebagai sumber energi cadangan bagi tubuh.<sup>15</sup>

#### b) Teknik Pengemasan

Teknologi pengemasan terus berkembang dari waktu ke waktu dari mulai proses pengemasan yang sederhana atau tradisional hingga pengemasan yang sifatnya modern. Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam persaingan dibidang usaha. Hampir semua orang membutuhkan kemasan dalam setiap produknya. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan, kemasan juga berfungsi sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan mengapa orang

---

<sup>15</sup> M. Anang Firmansyah *pemasaran produk dan merek : planning dan strategy* (penerbit Qiara Media 2019) hal 2

memilih atau membeli produk tersebut. Jaman dahulu, orang sudah mengenal alat pengemas secara tradisional/alami berupa dedaunan (daun pisang, jati, dan daun jambu) sebagai alat pembungkus makanan.

Dalam pengabdian ini kami mengambil teknik pengemasan yaitu dengan mengubah hasil tangkapan nelayan terlebih dahulu menjadi suatu ikan tenggiri yang digiling dan diolah menjadi suatu olahan siap saji supaya lebih menarik seperti olahan abon tenggiri dan dimsum tenggiri yang mana dari hasil tangkapan nelayan yang biasanya dijual langsung tanpa dikemas atau diolah terlebih dahulu disini kami mengubah menjadi suatu olahan yang menarik dengan dikemas sedekian rupa dan rapi. Makanan yang kami kemas yaitu abon tenggiri dengan menggunakan kemasan plastik klip dan ditambah dengan stiker yang di tempel di depan bungkus yang guna untuk meningkatkan daya tarik dari suatu olahan tersebut yang mana di stiker tersebut terdapat gambar dan variasi produk. dengan mengemas menggunakan palstik klip olahan produk abon tenggiri lebih rapi dan mencegah kerusakan serta melindungi suatu kemasan, yang mana kami mengemasnya dengan penuh kehati-hatian supaya rapi dan tertata. Setelah dikemas kami juga menimbang suatu olahan tersebut supaya lebih tertata lagi dan tidak adanya perbedaan disetiap pembungkusan produk. yang kedua makanan yang kami kemas semenarik mungkin yaitu dimsum tenggiri disini

kami mengemas dimsum tenggiri menggunakan plastik mika dan ditempel juga stiker di depannya yang menambah daya tarik serta keindahan suatu kemasan produk tersebut. Kemasan bukan hanya untuk meningkatkan daya tarik, kemasan juga berguna untuk menjaga kerusakan suatu olahan produk. disini kenapa kami mengambil teknik pengemasan seperti itu karena dengan menggunakan teknik kemasan seperti itu akan menambah nilai tinggi di setiap suatu produk.

c) Promosi

Dalam pengabdian ini kami sebagai pengabdian membantu masyarakat untuk melakukan promosi seperti mengiklankan suatu produk atau merek, menghasilkan penjualan dengan menawarkan olahan ikan tenggiri yang siap saji seperti dimsum dan abon tenggiri dengan menciptakan loyalitas merek atau brand, promosi ini mencakup metode komunikasi yang digunakan untuk pemasaran yang memberikan informasi tentang produk suatu olahan ikan tenggiri. Promosi berguna dalam upaya untuk memberitahukan atau menawarkan produk atau jasa pada dengan tujuan menarik konsumen untuk membeli atau mengkonsumsinya. Promosi juga dilakukan dengan menggunakan facebook, instagram, dan whatsapp.

Personal selling merupakan salah satu yang menekankan pada komunikasi yang bersifat persuasif untuk dapat menggugah kemungkinan konsumen untuk melakukan pembelian. Personal selling seperti komunikasi langsung

antara penjual dan calon pelanggan atau pembeli untuk memperkenalkan suatu produk kepada calon pelanggan dan membentuk pemahaman pelanggan terhadap produk sehingga mereka kemudian akan mencoba dan membelinya.

d) Promosi penjual (pemasaran)

Dalam pengabdian ini kami sebagai pengabdian membantu masyarakat dalam promosi penjualan sebagai rangsangan langsung yang ditujukan kepada konsumen untuk melakukan pembelian. Banyaknya jenis promosi penjualan termasuk di dalamnya yaitu seperti menggunakan cara beli 3 gratis 1, mencicipkan hasil olahan produk ikan tenggiri kami sendiri kepada konsumen yang bertujuan untuk memberi tahu kepada konsumen tentang rasa dan tekstur yang ada pada produk kami serta kami juga menggunakan langsung tentang memberitahu kepada konsumen kelebihan dari produk kami.

e) Tempat / distribusi pemasaran

Dalam pengabdian ini kami sebagai pengabdian membantu masyarakat dalam melakukan pemilihan tempat penjualan atau distribusi penjualan yang mana tempat dalam melakukan penjualan sangat berpengaruh terhadap kesuksesan penjualan produk, dalam memilih tempat kami melihat dulu peluang yang ada, tempat yang kami pilih yaitu tertuju kepada warga/masyarakat sekitar pondok besi itu tersendiri yang mana itu sangat berpengaruh dalam keberhasilan kami sebagai pengabdian. Selain itu kami juga distribusi di sekitar wilayah

pondok besi yang mana wilayah tersebut banyak wisatawan yang datang berkunjung serta kami menitipkan produk ke salah satu kantin anak-anak sekolah dan tokoh di sekitar kampus iain bengkulu.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Ibnu stiki Prassetya. Nurul Widyati *pengaruh produk, harga, saluran distribusi, dan periklanan terhadap keputusan pembelian kukubima ener-g*. jurnal ilmu dan Riset Manajemen (JIRM) 5 (7) 2016

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Pada tahapan evaluasi, dilakukan bersama antara tim pengabdian dan masyarakat kampung nelayan pondok besi untuk memotivasi dan meningkatkan perekonomian dalam mengolah hasil nelayan oleh masyarakat, pengembangan perekonomian dengan adanya kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling ini. Setelah dilakukan evaluasi terhadap berbagai aspek dapat disimpulkan bahwa secara umum, kegiatan pengelolaan ikan tenggiri giling mempunyai kegiatan berkelanjutan yang dilakukan oleh masyarakat kampung nelayan pondok besi Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, secara umum dapat dikatakan bahwa pelaksanaan pengelolaan ikan tenggiri giling mampu memotivasi masyarakat dalam mengelola dan mengembangkan perekonomian. Dengan kegiatan penggilingan ikan tenggiri dijadikan olahan dimsum dan abon dan dipasarkan. Walaupun dalam beberapa aspek masih terdapat kelemahan, tetapi secara umum terdapat peningkatan.

#### **B. Kesimpulan**

Dari kegiatan ini, kami menarik kesimpulan bahwa mahasiswa sangat memerlukan proses pembelajaran seperti ini, yang bukan hanya teori saja tapi langsung praktek kelapangan. Dengan hal ini kita bisa secara langsung merasakan bagaimana mengolah, membuat hal baru serta berinteraksi pada konsumen,

menawarkan dan menjual produk kepada orang lain. Pengalaman ini bisa menjadi dasar ketika nanti kami akan membuka suatu usaha. Asal ada kemauan dan keinginan pasti kita bisa melakukannya, karena dalam dunia bisnis modal bukanlah segalanya tapi skill juga sangat berperang penting.

### **C. Saran**

Bagi masyarakat dengan adanya tugas akhir pengabdian masyarakat ini mahasiswa lebih dekat dengan kalangan masyarakat dan lebih mengerti karena pengabdian ini dilaksanakan dengan praktek atau terjun langsung kelapangan. Semoga dalam perkuliahan pengabdian masyarakat selanjutnya, kegiatan praktek lapangan ini tetap bisa dilaksanakan dan lebih ditingkatkan lagi. Karena kegiatan seperti ini sangatlah bermanfaat, agar mahasiswa memiliki bekal pengalaman ketika ingin terjun langsung ke dunia bisnis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, Andi. (2010). *Teknologi Pengolahan dan pengawetan ikan*, Bandung  
Data diolah dari kelurahan Pondok Besi
- Firmansyah Anang *pemasaran produk dan merek : planning dan strategy* (penerbit Qiara Media 2019)
- Ibnu Stiki Prassetya, Nurul Widyati *pengaruh produk, harga, saluran distribusi, dan periklanan terhadap keputusan pembelian kukubima ener-g*. jurnal ilmu dan Riset Manajemen (JIRM) 5 (7) 2016
- Wahyudin, Aep. (2011). *tersingkap pintu hikmah pasca wabah covid-19*, Bandung
- Sirajuddin, Duriani . (2017). *Pengembangan Home Industri Dampo' Pisang Aneka Rasa Melalui Kkn-Ppm Di Desa Bassiang Kecamatan Ponrang Selatan Kabupaten Luwu*, Berkemajuan: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Volume 1 Nomor 1
- Shinta, Agustina. 2011. *Manajemen Pemasaran*, Malang
- Tjiptadi, *Konsep Pemasaran dan Proses Manajemen Pemasaran*, PKOP4313/MODUL 1

L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N

## CV PEMATERI

Nama : Royhan Agustin,S.Pd  
Tempat Tanggal Lahir : Bengkulu 30 Agustus 1997  
Alamat : Jln. Lp. Kasim nasir tengah padang  
kota bengkulu  
Status : Belum Menikah  
Pekerjaan : Wirausaha  
Email : [royhan3031@gmail.com](mailto:royhan3031@gmail.com)  
No Hp : 089624834062  
Pendidikan : 1. SDN 7 Kota Bengkulu  
2. SMPN 7 Kota Bengkulu  
3. SMKN 4 Kota Bengkulu  
4. Perguruan Tinggi Universitas  
Muhammadiyah Bengkulu (UMB)  
Pengalaman Organisaasi : 1. Bergabung di sanggar seni musik  
dan tari  
2. Ketua UKM seni dan tari UMB  
3. Ketua bidang minat dan bakat  
HIMA  
Moto Hidup : Jika kamu ingin hidup bahagia,  
terikatlah pada tujuan, bukan orang tua  
atau benda.

## CV TIM PENGUSUL

### A. Identitas Diri

Nama : Sendy Stamos  
Tempat/Tgl Lahir : Bengkulu, 16 Mei 1998  
Alamat : Jalan Timur Indah Satu  
Kota Bengkulu  
Status : Belum Menikah  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Email : Sendystamos614@gmail.com  
No. Hp : 089624662823

### B. Pendidikan

SD : SDN 45 Kota Bengkulu  
SMP : SMPN 08 Kota Bengkulu  
SMA : MAN 2 Kota Bengkulu  
Perguruan Tinggi : Institut Agama Islam Negeri (IAIN)  
Bengkulu  
Motto Hidup : Kegagalan dan kesalahan mengajari kita  
untuk mengambil pelajaran dan menjadi lebih  
baik.

### C. Organisasi

1. BAPOM IAIN Bengkulu
2. UKM Voli FEBI

Bengkulu, 2021  
Pengusul,

Sendy Stamos  
Ketua Tim



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu  
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax (0736) 51171

FORM 2 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR

JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,  
 PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Sandy Stamos  
 NIM : 171140175  
 Program Studi : Perbankan Syariah  
 Anggota : 1. ... (NIM: 171140175) .....  
 2. ... (NIM: 171140169) .....  
 (maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

- Jurnal Ilmiah  
 Buku  
 Pengabdian Kepada Masyarakat  
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir:

PENGOLAHAN IKAN TENGKUBI GILING SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN  
 JENCAHARIAN KAMPUNG KELAHAN PONDOK BESI

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Disput di lingkungan Kar

Bengkulu, 28 Desember 2020

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

*[Signature]*  
 Desi Lenani, M.A.  
 17742022006092000

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

judul sesuai di atas

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

1. Dr. M. Syakromi  
 2. Desi Lenani, M.A.

Bengkulu, 29 Desember 2020

Ketua Tim

Mahasiswa  
*[Signature]*  
 Sandy Stamos  
 171140175

Mengesahkan

Kajur Ek. Manajemen  
*[Signature]*  
 Desi Lenani, M.A.  
 17742022006092000



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 36211  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

**SURAT PENUNJUKAN**

Nomor: 0025/In.11/F.IV/PP.00.9/01/2021

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri ( IAIN ) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Desi Isnaini, M. A.  
NIP. : 197412022006042001  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Yenti Sumarni, M. M.  
NIP. : 197904162007012020  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft pengabdian kepada masyarakat, kegiatan penyusunan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N A M A : Sedy Stamos  
NIM : 1711140175  
Program Studi : Perbankan Syariah
2. N A M A : Royan Aditya  
NIM : 1711140173  
Program Studi : Perbankan Syariah
3. N A M A : Muhammad Yusuf  
NIM : 1711140168  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Judul Tugas Akhir : **Pengolahan Ikan Tenggiri Giling Sebagai Alternatif Mata Pencarian Kampung Nelayan Jln. Letda. Abu Hanifah RT. 03 RW. 01 Kel. Pondok Besi Kec. Teluk Segara Kota Bengkulu**

Keterangan : Pengabdian Kepada Masyarakat  
Demikian surat penunjukkan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 07 Januari 2021  
Dekan

  
Dr. Asnaini, MA  
NIP. 197304121998032003

- Tembusan :
1. Wakil Rektor I
  2. Dosen yang bersangkutan;
  3. Mahasiswa yang bersangkutan;
  4. Arsip.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagor Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51171 51172 53879 Faksimilis (0736) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

**SURAT TUGAS**

Nomor : 0575/In.11/F.IV/PP.00.9/04/2021

- Menimbang** :
- Bahwa kegiatan ini penting untuk kemajuan lembaga dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) IAIN Bengkulu
  - Bahwa nama-nama yang tertera dibawah ini adalah mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) IAIN Bengkulu Prodi Ekonomi Syariah
  - Bahwa nama-nama dibawah ini adalah Kelompok Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Kampung Nelayan Jl. Letda Abu Hanifah Rt. 03 Rw. 01 Kel. Pondok Besi Kec. Teluk Segara Kota Bengkulu serta dianggap cakap dan mampu melaksanakan tugas sebagai bahan skripsi
- Dasar** :
- Surat permohonan yang bersangkutan tertanggal 06 April 2021 kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) IAIN Bengkulu

**Memberi Tugas**

- Kepada** :
- Mahasiswa** :
- Nama : Sedy Stamos  
NIM : 1711140175  
Prodi : Perbankan Syariah
  - Nama : Royan Aditya Utama  
NIM : 1711140173  
Prodi : Perbankan Syariah
  - Nama : Muhammad Yusuf  
NIM : 1711140168  
Prodi : Perbankan Syariah
- Dosen Pembimbing** :
- Nama : Desi Isnaini, MA  
NIP : 197412022006042001  
Pembimbing : Dosen Utama Rencana Tugas Akhir
- Untuk** :
- Melaksanakan Pengabdian Masyarakat (PM) di Kampung Nelayan Jl. Letda Abu Hanifah Rt. 03 Rw. 01 Kel. Pondok Besi Kec. Teluk Segara Kota Bengkulu terhitung sejak tanggal 19 April s.d 31 Juli 2021.
  - Melaporkan hasil evaluasinya kepada pihak Fakultas secara tertulis setelah kegiatan Pengabdian Masyarakat (PM) selesai, sebagai bahan (basis data) Tugas Akhir/Skripsi dengan format sistematika yang ditetapkan

Bengkulu, 07 April 2021  
Mengetahui  
Dekan

Asnaini



PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
KECAMATAN TELUK SEGARA  
KELURAHAN PONDOK BESI

Jl. Letda Abu Hanifah RT.005 Kota Bengkulu

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070/LL /VII/1012/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Kelurahan Pondok Besi Kecamatan Teluk Segara Kota Bengkulu, dengan ini menerangkan bahwa :

NO	Nama	NPM	Keterangan
1	Sendy stamos	1711140175	Mahasiswa
2	Royan Aditya Utama	1711140173	Mahasiswa
3	Muhammad Yusuf	1711140168	Mahasiswa

Nama-nama teresbut diatas telah melakukan pengabdian masyarakat di Kelurahan Pondok Besi Kecamatan Teluk segara Kota Bengkulu

Demikianlah Surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan seperlunya.

DIKELUARKAN DI : BENGKULU  
TANGGAL : 05 Juli 2021  
KEPALA KELURAHAN PONDOK BESI



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Kadeh Fatah Pagar Dewa Kotabengkulu 38221  
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax (0736) 51171  
Website [www.iainbengkulu.ac.id](http://www.iainbengkulu.ac.id)

Nomor : 003/Panpei-PM/PD-BKL/04/2021

Bengkulu, 10 April 2021

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan Pemateri**

Yth.  
Royhan Agustin, S.Pd  
Di Tempat

*Assalamu`alaikum wr. wb.*

Sehubungan akan di laksanakan Launching Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PM) dengan tema "**Sosialisasi masyarakat ciptkan inovasi untuk meningkatkan kualitas dan kreatifitas sumber daya manusia (SDM) dalam rangka peningkatan pendapatan masyarakat**", yang insya allah akan di laksanakan pada :

Hari/Tanggal : Senin, 19 April 2021

Waktu : 09.00 s/d selesai

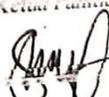
Acara : Sosialisasi Masyarakat dan Luning

Tempat : Kantor Kelurahan Pondok Besi

Demikian surat undangan ini kami sampaikan, dengan segala kerendahan hati kehadiran bapak sangat kami harapkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

*Wassalamu`alaikum wr.wb.*



Ketua Panitia  
  
Sendy Stamos  
Nom. 0711140175

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51171,51172,51276 Fax (0736) 51171  
Website: [www.iainbengkulu.ac.id](http://www.iainbengkulu.ac.id)

Nomor : 001/Panpel-PM/PD-BKL/04/2021

Bengkulu, 10 April 2021

Lamiran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan**

Yth.

Dr. Desi Isnaini M.A (Pembimbing 1)

Di Tempat

*Assalamu`alaikum wr. Wb.*

Sehubungan akan di laksanakannya Launching Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PM) dengan tema **“Sosialisasi masyarakat ciptakan inovasi untuk meningkatkan kualitas dan kreatifitas sumber daya manusia (SDM) dalam rangka peningkatan pendapatan masyarakat”**, yang insya allah akan di laksanakan pada :

Hari/Tanggal : Senin, 19 April 2021

Waktu : 09.00 s/d selesai

Acara : Sosialisasi Masyarakat dan Lunching

Tempat : Kantor Kelurahan Pondok Besi

Demikian surat undangan ini kami sampaikan, dengan segala kerendahan hati kehadiran ibu sangat kami harapkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

*Wassalamu`alaikum wr.wb.*

Kepala Kelurahan



Ketua Panitia



**Sendy Stamos**  
Nim.1711140175

Roundown Acara Kegiatan

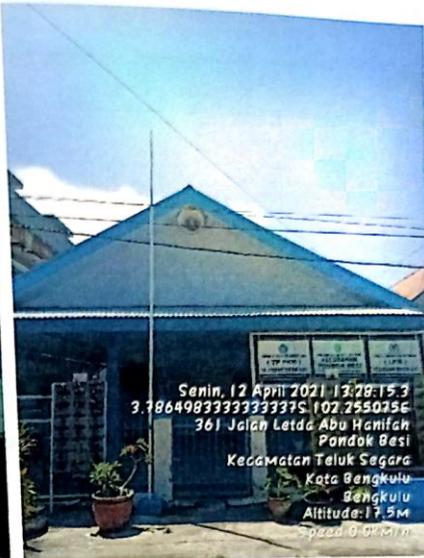
" Sosialisasi Masyarakat Ciptakan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kreatifitas Sumber Daya Manusia (SDM) Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan"

No	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Waktu	Keterangan
1	Mengisi Absen	Tamu undangan memasuki ruangan	08.30 - 09.00 WIB	
2	Pembukaan	Pembacaan ayat suci al-Qur'an Kata sambutan 1. Sedy Stamos selaku Ketua kegiatan pengabdian masyarakat 2. Pak Azwardi selaku lurah pondok besi 3. Ibu Yenti Sumarni selaku pembimbing II Pihak dari IAIN Bengkulu (Louncing mahasiswa pengabdian masyarakat)	09.15 - 10.00 WIB	
3	Pemateri	Mengenai pengolahan ikan tenggiri giling dan olahan inovasi produk dari ikan tenggiri giling oleh pengusaha muda Royhan Agustin,S.Pd	10.00 - 11.30 WIB	

## Dokumentasi Perizinan di Kelurahan Pondok Besi



### Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat



### Dokumentasi Observasi Awal di Kelurahan Pondok Besi

## Dokumentasi Launching Pengabdian Masyarakat





Pengemasan abon tenggiri





Pengemasan dimsum dan penjualan dimsum dan abon tenggiri