

**POTENSI PENGOLAHAN IKAN GILING
DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN
MASYARAKAT PONDOK BESI**



SKRIPSI

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh:

Royan Aditya Utama
NIM. 1711140173

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

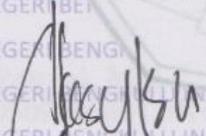
Skripsi yang ditulis Royan Aditya Utama, NIM. 1711140173 dengan judul "Potensi Pengolahan Ikan Giling Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pondok Besi"

Program studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran 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 Muharam 1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Desi Isnaini, M.A.
NIP.197412022006042000


Yenti Sumarni, M.M.
NIP.197904162007012020



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879-, Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "**Potensi Pengolahan Ikan Giling Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pondok Besi**", ditulis oleh **Royan Aditya Utama, NIM.1711140173**, Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Perbankan Syariah, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang **Munaqasyah** Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : **Senin**

Tanggal : **06 September 2021 M / 28 Muharram 1443 H**

Dinyatakan **LULUS**. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberikan gelar **Sarjana Ekonomi (S.E)**.

Bengkulu, 13 September 2021 M
06 Safar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Eka Sri Wahyuni, MM

NIP.197705092008012014

Penguji I

Yenti Sumarni, M.M

NIP.197904162007012020

Penguji II

Eka Sri Wahyuni, MM

NIP.197705092008012014

Yunida Een Friyanti, M. SI

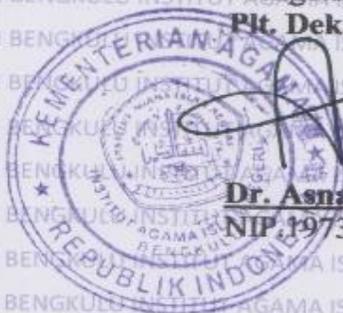
NIP.198106122015032003

Mengetahui

Pt. Dekan

Dr. Asnaini, M.A

NIP.197304121998032003



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan

1. Skripsi dengan judul “POTENSI PENGOLAHAN IKAN GILING DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PONDOK BESI”, asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Istitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu maupun di Pergguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

Didalam penulisan Skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atai dipublikasikan oleh orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sehingga acuan dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.

Bengkulu, 13 September 2021 M

06 Safar 1443 H

Penulis,



Royan Aditya Utama
NIM.1711140173

ABSTRAK

Potensi Pengolahan Ikan Giling Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pondok Besi

Oleh Royan Aditya Utama, Nim 1711140173

Abstrak :

Potensi Pengolahan Ikan Giling Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pondok Besi, Program Studi Perbankan Syariah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, Di bimbing oleh Pembimbing I Dr. Desi Isnaini, M.A. dan Pembimbing II Yenti Sumarni, M.M. Penelitian ini dilatar belakangi oleh pengolahan hal baru dalam olahan produk berbahan dasar ikan tenggiri giling, penelitian ini menarik di kaji karena potensi ikan sangat melimpah dan menjadi fokus pengembangan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pondok besi. Tujuan penelitian ini adalah memberikan sosialisasi kepada masyarakat pondok besi tentang hal baru dari produk olahan ikan tenggiri giling, memberikan tata cara mengolah olahan dimsum dan abon, meningkatkan pendapatan masyarakat pondok besi. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, masyarakat mampu mengaplikasikan produk baru, seperti olahan dimsum dan abon, memberikan wawasan tentang potensi ikan dapat dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis.

Kata kunci : Potensi, Pengolahan Ikan, Pendapatan Masyarakat

ABSTRACT

The Potential of Minced Fish Processing in Increasing the Income of the Pondok Besi Community

Oleh Royan Aditya Utama, Nim 1711140173

Abstract :

The Potential of Minced Fish Processing in Increasing the Income of the Pondok Besi Community, Islamic Banking Study Program, Bengkulu State Islamic Institute (IAIN), Supervised by Advisor I Dr. Desi Isnaini, M.A. and Advisor II Yenti Sumarni, M.M. This research is motivated by the processing of new things in processed products made from ground mackerel, this research is interesting to study because the potential of fish is very abundant and is the focus of development to increase the income of the Pondok Besi community. The purpose of this study was to provide socialization to the Pondok Besi community about new things from processed mackerel fish products, provide procedures for processing processed dimsum and shredded, increase the income of the Pondok Besi community. Based on the results of research conducted, the community is able to apply new products, such as processed dimsum and shredded, providing insight into the potential of fish to be processed into processed products that have economic value.

Keywords: *Potential, Fish Processing, Community Income.*

MOTTO

Berusahalah Untuk Duniamu, Seolah-olah Kamu Hidup Untuk selamanya, dan Bekerjalah Untuk Akhirat Seolah-olah Kamu akan Mati Esok

PERSEMBAHAN:

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Ibunda dan Ayahanda Tercinta Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada Ibu dan Ayah yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga.
2. Pembimbing saya Dr. Desi Isnaini, M.A dan Yenti Sumarni, M,M yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing saya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Kedua adik saya yaitu Farhansyah Putra dan M Zahran Revanza yang selalu membantu saya dikala gundah serta memberikan semangat untuk saya agar dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Saudara-Saudara dan keluarga besar saya yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan do'a untuk kesuksesan saya.
5. Sahabat saya Alvin Syaputra, Vega Bintang Rizky, Imron Rosadi, dan Sultan family's yang selalu ada baik suka maupun duka. Semoga kita sukses di dunia maupun di akhirat.
6. Untuk teman-teman Perbankan Syariah F angkatan 2017, Terimakasih sudah menemani saya

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur kehadiran Allah SWT. Atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “POTENSI PENGOLAHAN IKAN GLING DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PONDOK BESI”.

Shalawat dan salam kepada Nabi besar Muhammad SAW. Yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Laporan Skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah pemanfaatan hasil tangkap nelayan pada masyarakat kampung nelayan Kota Bengkulu dalam kegiatan pengolahan ikan tenggiri giling. Sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) pada program studi Ekonomi Islam, Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan laporan Skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak yang terkait dalam penyusunan laporan Skripsi ini. Dalam kesempatan ini ijinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih seriring doa semoga amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT, kepada :

1. Dr. H. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Plt. Rektor UIN Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA., selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut 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 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
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 pengabdian masyarakat ini.

Dalam penyusunan pengabdian masyarakat 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 kedepan.

Bengkulu, 13 September 2021 M

06 Safar 1443 H

Penulis,

Royan Aditya Utama

NIM. 1711140173

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK	v
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan dan Sasaran.....	7
D. Luaran Yang Di Capai.....	8
BAB II METODE PELAKSANAAN	
A. Tahapan Persiapan Kegiatan	9
1. Persiapan Kegiatan.....	9
2. Pelaksanaan Kegiatan.....	12
3. Evaluasi Kegiatan.....	13
B. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan	20
C. Biaya Kegiatan	26
1. Biaya Pengolahan Dimsum.....	26
2. Biaya Pengolahan Abon.....	27
3. Biaya Pengolahan Keseluruhan	28
BAB III GAMBAR OBYEK PENELITIAN	
A. Gambaran Objek Penelitian	28
1. Gambaran Umum Wilayah	28
2. Luas Wilayah	29
3. Penduduk.....	29
4. Pekerjaan	30
BAB IV HASIL KEGIATAN	
A. Hasil Temuan Kegiatan.....	31
B. Pembahasan.....	32
1. Tata Cara Pembuatan Dimsum	34

2. Tata Cara Pembuatan Abon	35
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	38
B. Keterbatasan.....	38
C. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Roadmap</i> pengabdian masyarakat	14
Tabel 2.1 Jadwal pelaksanaan	20
Tabel 3.1 Biaya Kegiatan	26

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Form Pengajuan Judul Tugas
- Lampiran 2. Surat Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 3. Surat Tugas
- Lampiran 4. CV Pengusul
- Lampiran 5. Surat Keterangan Kelurahan
- Lampiran 6. Undangan
- Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan

BAB 1

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.¹

Pembangunan 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 pembangunan masyarakat. Pembangunan masyarakat selalu dikaitkan dengan masalah kemiskinan, yang dialami oleh sebagian masyarakat. Saat ini kemiskinan bukan hanya menjadi masalah Indonesia tapi sudah menjadi masalah dunia.²

Jika berbicara tentang pengolahan pangan maka sebenarnya itu adalah suatu proses yang terlibat dari mulai penanganan bahan pangan setelah bahan pangan tersebut

¹Aep wahyudin, tersingkap pintu hikmah pasca wabah covid-19, (Bandung, 2011). H.7

²Duriani 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.

dipanen (nabati) atau disembelih (hewan) atau ditangkap (ikan) sampai kepada usaha-usaha pengawetan dan pengolahan bahan pangan menjadi produk jadi serta penyimpanannya.³

Dan adapun strategi pengolahan yang merupakan Sasaran menunjukkan apa yang ingin dicapai suatu unit usaha, sementara strategi adalah suatu rencana atau konsep untuk mencapainya. Setiap usaha atau pengolahan harus merancang strategi untuk mencapai tujuannya. Walaupun banyak macam strategi yang tersedia. Michel Porter telah merangkumnya menjadi tiga jenis umum yang memberikan awal yang bagus untuk pemikiran yang strategis. Strategi keunggulan biaya secara keseluruhan merupakan strategi yang membuat unit bisnis bekerja keras mencapai biaya produksi dan distribusi terendah sehingga harga dapat lebih rendah dari pada pesaing dan mendapat pangsa pasar yang besar.⁴

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.

³Wikipedia, "Pengolahan Makanan", dalam <http://id.m.wikipedia.org/wiki/pengolahan> (diakses tanggal 7 juli 2021)

⁴ Rangga febriansyah, teori strategi porter dan hubungan dengan teknologi (tugas mandiri) Tahun 2010, gaga photograph, dalam <http://ranggafebriansyah69.blogspot.com> (diakses 16 Juli 2021)

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. Menurut George R. Terry, menjelaskan bahwa pengolahan yang baik meliputi⁵ :

1. Perencanaan (*Planning*)

Adalah pemilihan fakta-fakta dan usaha menghubungkan fakta satu dengan lainnya, kemudian membuat perkiraan dan peramalan tentang keadaan dan perumusan tindakan untuk masa yang akan datang yang sekiranya diperlukan untuk mencapai hasil yang dikehendaki

⁵ hestanto, teori manajemen menurut geotge r terry) Tahun 2018, hestanto persnola website, dalam <http://www.hestanto.web.id/teori-manajemen-menurut-george-r-terry/amp> (diakses 13 Juli 20210)

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

Diartikan sebagai kegiatan mengaplikasikan seluruh kegiatan yang harus dilaksanakan antara kelompok kerja dan menetapkan wewenang tertentu serta tanggung jawab sehingga terwujud kesatuan usaha dalam pencapaian tujuan yang telah ditetapkan.

3. Penggerakan (*Actuating*)

Adalah menempatkan semua anggota dan pada kelompok agar bisa bekerja secara sadar untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan sesuai dengan perencanaan dan pola organisasi.

4. Pengawasan (*Controlling*)

Diartikan sebagai proses penentuan yang dicapai, pengukuran dan koreksi terhadap aktivitas pelaksanaan dan bilamana perlu mengambil tindakan korektif terhadap aktivitas pelaksanaan dapat berjalan menurut rencana.

Jadi pengolahan adalah suatu teknik atau seni untuk mengolah suatu macam bahan menjadi bahan lain yang sifatnya berbeda dengan bahan semula.

Kota Bengkulu merupakan kepulauan yang kaya akan perairan, selain akan kaya akan perairan Bengkulu juga tempat yang kaya akan tempat wisatanya, tidak kalah juga yaitu tempat bersejarahnya yang terkenal dikalangan masyarakat lokal atau masyarakat luar lainnya, di

Bengkulu tempat bersejarah di jadikan tempat yang memancing akan daya tarik masyarakat lokal maupun masyarakat luar dengan dijadiannya tempat bersejarah itu menjadi tempat wisata, selain itu dengan memiliki potensi perairan yang luas seperti pantai yang panjang, masyarakat pesisir banyak bermata pencaharian yaitu sebagai nelayan salah satunya masyarakat pondok besi, berbagai macam biota laut yang dihasilkan oleh masyarakat pondok besi setiap harinya salah satunya seperti ikan tenggiri, ikan tenggiri sendiri mengandung banyak manfaat dan kegunaan seperti yang terkandung di dalamnya yaitu gizi, protein, zat besi, dan khalsium yang tinggi dari pada mineral lainnya, Ikan tenggiri juga memiliki kandungan lemak yang rendah, kaya akan protein, dan mengandung asam lemak tak jenuh omega 3. Omega 3 ini berfungsi dalam mencegah penyempitan pembuluh darah serta dapat menurunkan kolesterol, sehingga dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh manusia.⁶

Dari masyarakat pondok besi yang bermata pencaharian 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

⁶ Alodokter, inilah manfaat omega 3 yang tidak boleh dilewatkan, tahun 2021, dalam <https://www.alodokter.com/manfaat-omega-3-mitos-fakta> (diakses 20 Juli 2021)

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 di jual belikan secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu, sedangkan ikan tenggiri tersebut bisa diolah menjadi olahan yang lebih menarik serta dikemas semenarik mungkin seperti ikan giling yang mana disana mempunyai daya tarik tinggi dan lebih dicari dikalangan 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 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 mengabdikan 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 langsung

akan diolah menjadi suatu olahan ikan tenggiri giling selain itu tidak hanya di giling namun dari olahan ikan tenggiri giling tersebut dapat diolah menjadi suatu produk seperti abon ikan tenggiri, dimsum ikan tenggiri yang mana mempunyai cita rasa yang enak, gurih, serta mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan dan di pasarkan luas tidak hanya dikota Bengkulu.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, peneliti merumuskan masalah: Bagaimana cara mengolah ikan giling menjadi olahan produk memiliki nilai ekonomis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pondok besi.

C. Tujuan Dan Sasaran

1. Tujuan kegiatan

- a. Memberikan sosialisasi terhadap masyarakat pondok besi dari hasil tangkapan nelayan menjadi olahan baru seperti dimsum ikan tenggiri dan abon ikan tenggiri
- b. Memberikan pengetahuan tata cara-cara olahan dimsum ikan tenggiri dan abon ikan tenggiri dan mampu mengelola serta mengembangkan olahan dimsum dan abon.
- c. Meningkatkan perekonomian masyarakat pondok besi

2. Sasaran

- a. Masyarakat bagaimana bisa memahami pengarahannya mengelola ikan tenggiri menjadi aneka olahan produk.
- b. Masyarakat membantu pendapatan ekonomi keluarga.
- c. Masyarakat diluar, para nelayan, masyarakat di kota, pantai dan pondok besi.

D. Luaran Yang Dicapai

1. Dapat memberikan pemahaman terhadap masyarakat pondok besi dalam mengolah produk olahan dimsum dan abon ikan tenggiri giling.
2. Dapat mengaplikasikan dan mengolah olahan dimsum dan abon tenggiri.
3. Dapat membantu perekonomian ibu rumah tangga kelurahan pondok besi.
4. Memberikan dampak positif bagi ibu rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan keluarganya.
5. Dapat membuka bidang usaha olahan makanan selain ikan langsung dijual dapat dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis.

BAB II

METODE PELAKSANAAN

A. Tahapan Persiapan Kegiatan

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

1. Persiapan kegiatan

Dalam persiapan kegiatan terdapat beberapa tahap yang dilaksanakan yaitu :

a. Tahap observasi awal

Pada tahapan ini, observasi dilakukan dengan cara mengunjungi langsung lokasi pengabdian, bertemu dengan ketua RT, Ketua RW , Lurah Kelurahan. 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 pengolahan 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. Pembukaan pengabdian masyarakat pada tanggal 19 april 2021 yang di adakan oleh mahasiswa pengabdian, di situ mengundang pak lurah beserta jajaran nya, pembimbing, dan mahasiswa pengabdian mendatangkan pengusaha muda ikan tenggiri sebagai pemateri pada acara sosialisasi pengabdian masyarakat pondok besi. mengenai rencana kegiatan yang akan di laksanakan mahasiswa pengabdian selama 3 bulan. Setelah mempertimbangkan

berbagai hal yang berkaitan dengan topik Pengolahan 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 Jalan Letda Abu Hanifa Rt.03,Rw.01, Kelurahan Pondok Besi, Kecamatan Teluk Segara, Kota Bengkulu
- 2) Alasan dipilihnya kegiatan; Penetapan topik kegiatan antara lain : Sebagian besar di kampung nelayan pondok besi belum adanya perubahan 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.

2. 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.

Pada tahapan pelaksanaan kegiatan ini kami melakukan pendekatan dengan masyarakat Kelurahan Pondok Besi lalu memperkenalkan diri, dan memberikan maksud dan tujuan kedatangan kami berada di sini dalam beberapa bulan kedepan. Lalu mengumpulkan ibu-ibu di Kelurahan Pondok Besi untuk kami beri arahan terkait pengolahan ikan tenggiri giling menjadi suatu produk olahan yang bernilai ekonomis, disini kami mencoba memberi pemahaman kepada ibu-ibu bahwa ikan tersebut bisa diolah menjadi dimsum dan abon yang nantinya dengan harapan membuka pikiran ibu-ibu untuk lebih kreatif lagi dalam pemanfaatan ikan. Dan kami mengajak sekalian membimbing ibu-ibu untuk melihat dan mengamati

proses pembuatan ikan tenggiri giling menjadi olahan dimsum dan abon, setelah sebelumnya ibu-ibu melihat dan mengamati proses pembuatan ikan tenggiri giling menjadi produk olahan dimsum dan abon kami menggerakkan ibu-ibu membuat produk olahan, disini kami tetap mendampingi ibu-ibu dalam membuat olahan sampai proses pengemasan produk.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan 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 yang tercapai.

Pada tahapan evaluasi, dilakukan bersama antara tim pengabdian dan para masyarakat yang ikut bekerja sama dalam kegiatan pengabdian mahasiswa untuk meningkatkan dan memaksimalkan kegiatan pengolahan dimsum ikan tenggiri dan abon ikan tenggiri, setelah dilakukan evaluasi melalui berbagai aspek dapat disimpulkan bahwa secara umum, kegiatan ini terarah ke pengolahan suatu produk yaitu dimsum dan abon ikan tenggiri giling.

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, secara umum dapat dikatakan bahwa kurangnya ada pengayoman dari pihak pemerintah setempat terhadap

masyarakat terutama ibu rumah tangga pondok besi yang ingin melakukan usaha kecil-kecilan seperti UMKM banyak yang terkendala dengan modal. Dengan adanya pengabdian kepada masyarakat ini sangat membantu para masyarakat pondok besi terutama ibu-ibu rumah tangga yang kesehariannya berada di rumah bisa bekerja sama dalam program mahasiswa pengabdian dalam kurung waktu tiga bulan, walaupun terdapat kendala tetapi secara keseluruhan kegiatan di lapangan berjalan dengan lancar.

Roodmap pengabdian masyarakat

Tabel 1.1 Roodmap pengabdian masyarakat

No	Isi Roodmap (peta perjalanan)	Keterangan
1.	Keadaan sebelum dan saat ini	Keadaan sebelumnya masyarakat kampung nelayan pondok besi hanya menjual langsung hasil tangkapan nya, 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 mengola hasil tangkapan suatu masyarakat kampung nelayan, serta

		<p>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 tangkapan nya di laut sebagai bahan baku ikan menjadi suatu produk olahan yang lebih stabil tertata serta lebih menarik dan dapat di terima di masyarakat serta meningkatkan daya tarik masyarakat luas.</p>
2.	Tujuan yang ingin dicapai	<p>Untuk mencapai alternatif dalam meningkatkan pendapatan perekonomian kampung nelayan pondok besi, serta mampu mengolah dan mengembangkan hasil tangkapan lautnya yang sudah ada menjadi olahan produk ikan tenggiri menjadi dimsum dan abon dan dikemas semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Dan olahan ikan tenggiri giling dijadikan</p>

		<p>produk olahan siap saji seperti dimsum dan abon supaya masyarakat terutama kalangan remaja lebih tertarik dengan bentuk yang menarik.</p>
3.	<p>Uraian tahap pelaksanaan untuk mencapai tujuan</p>	<p>a. Dilakukan survey awal ke lokasi dan selanjutnya rapat atau diskusi mengenai perencanaan program kegiatan pada pengabdian masyarakat yang akan di lakukan, meliputi proses diskusi dan rapat pembahan program maupun perencanaan, pelaksanaan yaitu mencari informasi sasaran yang akan di tuju dan kebutuhan yang dibutuhkan.</p> <p>b. Memperbaiki proposal kegiatan lapangan</p> <p>c. Rapat bersama masyarakat pondok besi untuk kegiatan pengolahan dimsum dan abon tenggiri</p> <p>d. Menemui pihak kelurahan pondok besi untuk konsultasi mengenai yang akan di laksanakan kegiatan pengolahan dimsum dan tenggiri</p>

		<p>e. Menemui ibu Rw 02 di kelurahan pondok besi sosialisasi sekaligus memberikan informasi bahwa adanya pengabdian masyarakat dan adanya sosialisasi tentang pengolahan olahan ikan tenggiri giling di kelurahan pondok besi pada tanggal 19 april 2021.</p> <p>f. Membuat surat undangan bagi masyarakat pondok besi untuk kegiatan sosialisasi masyarakat ciptakaninovasi untuk meningkatkan kualitas dan kreatifitas sumber daya manusia dalam rangka peningkatan pendapatan. Setelah itu di bagikan ke perangkat kelurahan dan warga pondok besi yang akan di undang.</p> <p>g. Pertemuan dengan warga terutama ibu rumah tangga Rw 02 pondok besi yang akan bekerja sama lalu pembentukan kepanitian.</p> <p>h. Persiapan bahan bahan yang akan di gunakan untuk pengolahan seperti bahan bahan di pasar</p>
--	--	--

4.	Sasaran dari setiap tahap	<p>a. Sasaran pendataan pengabdian masyarakat sosialisasi masyarakat ciptakan inovasi untuk meningkatkan kualitas dan kreatifitas sumber daya manusia dalam rangka peningkatan pendapatan yaitu masyarakat pondok besi</p> <p>b. Lokasi pelaksanaan kegiatan pengolahan dimsum dan abon tenggiri di rumah ibu Sulis saputri di belakang kantor kelurahan pondok besi</p>
5.	Indikator pencapaian sasaran	<p>Dengan adanya Pengabdian ini diharapkan meningkatnya taraf ekonomi masyarakat Pondok Besi maupun dampaknya besar atau kecil, terwujudnya alternatif mata pencharian kampung nelayan</p>
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 masyarakat ini sangat bermanfaat</p>

		<p>untuk menambah pengetahuan serta wawasan untuk mencari alternatif meningkatkan perekonomian masyarakat pondok besi dengan baik dari mahasiswa pengabdian telah mendatangkan nara sumber yang ahli pada bidangnya sudah ada Bapak Royhan dari pengusaha ikan tenggiri bengkulu, berharap masyarakat yang mengikuti kegiatan ini dengan serius dan aktif bertanya agar menggali lebih dalam tentang pengolahan alternatif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat kampung nelayan yang baik.</p> <p>b. Lurah kelurahan pondok besi, ketua adat, ibu Rt, Rw, serta masyarakat pondok besi.</p>
7.	Penanggung jawab dan pihak yang terlibat	Penanggung jawab adalah Royan Aditya Utama, seorang mahasiswa IAIN Bengkulu Prodi Perbankan Syariah yang terlibat yaitu Muhammad Yusuf, Sedy Stamos

	Royan Aditya Utama, serta masyarakat pondok besi.
--	---

sumber: data primer diolah 2021

B. JADWAL PELAKSANAAN KEGIATAN

Tabel 1.2 Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

NO	Hari/ Tanggal	Kegiatan
1.	Minggu, 4 April 2021	Kami melakukan survei lokasi untuk menentukan dimana kami melakukan pengabdian.
2.	Selasa, 6 April 2021	Pada hari ini kami mendapatkan lokasi yang sesuai dengan judul penelitian kami, yaitu berada di kelurahan pondok besi, kecamatan teluk segara, kota bengkulu. Kami langsung mengurus perizinan ke kantor lurah supaya kami dapat diizinkan melakukan pengabdian di sini.
3.	Sabtu, 10 April 2021	Hari ini agenda kami bertemu dengan pak lurah terkait apa yang akan kami lakukan dalam beberapa

		bulan kedepan, dan memberi tau bahwa dalam waktu dekat ini kami akan mengadakan agenda pertama kami yaitu sosialisasi masyarakat pondok besi sekaligus launching pengabdian masyarakat dan penyerahan dari pihak kampus kepada pihak kelurahan.
4.	Kamis, 14 April 2021	Pada hari ini kami melakukan pendekatan dengan warga kelurahan pondok besi sekalian memperkenalkan diri dan memberi tujuan kami berada disini dalam beberapa bulan kedepan.
5.	Sabtu, 17 April 2021	Pada hari ini kami menyebarkan undangan kepada masyarakat terkait sosialisasi yang akan kami lakukan.

6.	Senin, 19 April 2021	Sosialisasi masyarakat pondok besi dengan tema “Sosialisasi Masyarakat Ciptakan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kreatifitas Sumber Daya Manusia (SDM) Dalam rangka Peningkatan Pendapatan”
7.	Selasa, 20 April 2021	Mengumpulkan ibu-ibu di daerah kelurahan pondok besi untuk kami beri arahan terkait pengolahan ikan tenggiri giling menjadi suatu produk olahan yang bernilai. Produk tersebut adalah dimsum dan abon. Ide tersebut kami dapatkan melihat referensi dari artikel-artikel yang kami baca dan melihat juga ada teman yang membuat produk tersebut, tetapi tidak melalui ikan tenggiri. Di sini kami mencoba untuk memberi

		<p>pemahaman kepada ibu-ibu disana, bahwa ikan tersebut bisa di olah menjadi dimsum dan abon yang nantinya dengan harapan membuka pikiran ibu-ibu di sana untuk lebih kreatif lagi dalam pemanfaatan ikan. Dasar kami memberi pemahaman tersebut, kami melihat bahwa di sana ikan tenggiri sangat melimpah namun kurang di manfaatkan untuk menjadi sebuah produk yang bernilai jual yang lumayan tinggi.</p>
8.	Sabtu, 24 April 2021	<p>Pada hari ini, kami mengajak sekalian membimbing ibu-ibu di sana untuk melihat dan mengamati proses pembuatan ikan tenggiri menjadi olahan dimsum. Disini kami langsung mempraktekan pembuatan ikan tenggiri giling menjadi</p>

		produk olahan dimsum di rumah salah satu warga yaitu ibu maryam yang di jadikan rumah pengolahan.
9.	Selasa, 27 April 2021	Setelah sebelumnya ibu-ibu melihat dan mengamati proses pembuatan ikan tenggiri menjadi produk olahan dimsum yang di laksanakan pada hari selasa, 20 April 2021. Hari ini saya mencoba untuk mengarahkan ibu-ibu membuat produk olahan tersebut. di sini kami tetap mendampingi ibu-ibu dalam membuat olahan tersebut.
10.	Selasa, 18 Mei 2021	Setelah proses pengolahan, hari ini kami mengajarkan ibu-ibu untuk mengemas produk olahan tersebut.
11.	Sabtu, 29 Mei 2021	Sebelumnya ibu-ibu membuat produk olahan dimsum sekarang mulai ke produk olahan kedua yaitu abon.

		<p>Seperti membuat dimsum sebelumnya, langkah pertama yang kami lakukan adalah membimbing ibu-ibu di sana untuk melihat dan mengamati proses pembuatan ikan tenggiri menjadi olahan abon. Disini kami langsung mempraktekan pembuatan ikan tenggiri giling menjadi produk olahan dimsum di rumah salah satu warga yang membuat olahan tersebut.</p>
12.	Selasa, 1 Juni 2021	<p>Setelah sebelumnya ibu-ibu melihat dan mengamati proses pembuatan ikan tenggiri menjadi produk olahan abon yang di laksanakan pada hari selasa, 1 Juni 2021. Hari ini saya mencoba untuk mengarahkan ibu-ibu membuat produk olahan tersebut. di sini kami tetap</p>

		mendampingi ibu-ibu dalam membuat olahan tersebut.
13.	Sabtu, 5 Juni 2021	Setelah proses pengolahan, hari ini kami mengajarkan ibu-ibu untuk mengemas produk olahan tersebut.
14.	8 Juni - 3 Juli 2021	Selanjutnya dalam waktu sebulan, kami terus memantau dan mendampingi ibu-ibu dalam pembuatan dimsum dan abon hingga tahap pemasaran. Itu kami laksanakan dalam 2 kali dalam seminggu.

sumber: data primer diolah 2021.

C. Biaya Kegiatan

Rincian biaya pengolahan Dimsum dalam sehari pengolahan sebagai berikut :

Tabel 1.3 Table rincian biaya.

No	Bahan-bahan	Biaya
1	Bawang merah, putih	5.000
2	Wartel	2.000
3	Daun seledri, bawang	1.000
4	Masako atau royko	1.000
5	Tepung terigu atau sagu	14.000
6	Kulit lumpia	12.000
7	Telur	5.000

	Total Biaya	40.000
--	-------------	--------

sumber: data primer diolah 2021

Rincian biaya pengolahan Abon dalam sehari pengolahan sebagai berikut :

NO	Bahan-bahan	Biaya
1	Santan 1 kg	18.000
2	Cabe rawit	5.000
3	Bawang putih, merah	5.000
4	Masako,royko	2.000
5	Gula, garam	3.000
6	Cabe merah	12.000
7	Bumbu lengkap	5.000
	Total Biaya	50.000

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

Dalam pengolahan bahan-bahan dan biaya satu kali pengolahan Dimsum yaitu :Bawang merah, bawang putih, wartel, daun seledri, daun bawang, penyedap rasa (masako, royko),tepung terigu, ikan tenggiri giling 1 kg, kulit lumpia dan telur.biaya per hari pengolahan dimsum pada tabledi bawah.

**Pembiayaan pengolahan dimsum dalam 5 minggu
Dari hari selasa 20 april- 25 mei 2021**

No	Hari/ Tanggal	Sagu	Telur	Penyedap				Bawang putih + merah		Seledri	Daun bawang	Wortel	Saus	Lumpia	cup	Label
				Lada	Royko	Gula	Garam	Merah	Putih							
1	Selasa 20 april 20 21	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
2	Sabtu 24 april 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
3	Rabu 28 april 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
4	Sabtu 1 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
5	Selasa 4 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
6	Sabtu 08 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
7	Selasa 11 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg		1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar

8	Sabtu 15 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg	1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
9	Selasa 18 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg	1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
10	Sabtu 22 mei 2021	1kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg	1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
11	25 mei 2021	1 kg	2 butir	2 saset	4 saset	90 ml	90 ml	¼ kg	1.000	1.000	1.000	10.000	36.000	50 cup	2 lembar
	Jumlah dibutuh kan	11 kg	22 butir	22 saset	44 saset	¾ kg	¾ kg	2,75 kg			2/4 kg	6 bungku s	636.00 0 bungku s	23 lusin	16 lembar
	Total	154. 000	88.000	5.000	5.000	3.000	3.000	99.000	11.000	11.000	10.000	72.000	60.000	276.00 0	176.000

sumber: data primer diolah 2021

BAB III

GAMBARAN OBJEK PENELITIAN

A. Gambaran Objek Penelitian

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.

1. Gambaran Umum Wilayah

Kelurahan Pondok Besi terdiri dari 2 Rw dan 6 Rt, mayoritas penduduk dari mata pencarian terdiri dari nelayan, buruh serabutan, Polri atau 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%

- a. Fasilitas sosial dan umum yang ada di kelurahan pondok besi, sebagai berikut:

Fasilitas agama : masjid dan mushola

Fasilitas umum : wc umum

Fasilitas pendidikan : Paud dan SD

Fasilitas instansi pemerintah : TPI dan kantor dinas perikanan

- b. Organisasi dari kemasyarakatan yang ada di kelurahan pondok besi sebagai berikut :

1. Risma
2. Karang taruna
3. PKK
4. Kelompok nelayan
5. Kerukunan fardhu khifayah

2. Luas Wilayah

Luas wilayah pondok besi adalah lebih kurang 9,7 Ha, dimana 75% berupa daratan dan di dimanfaatkan sebagai pemukiman warga.

3. Penduduk

Kelurahan pondok besi mempunyai jumlah penduduk keseluruhan 2932 penduduk yang terdiri dari 1982 laki-laki dan 950 perempuan.

4. 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. Mata pencaharian yang ada di pondok besi yaitu :

1. Nelayan 104 orang
2. Pns 31 orang
3. Tni 10 orang
4. Polri 3 orang
5. Berdagang 100 orang
6. Swasta 54 orang

Mata pencaharian yang ada di kelurahan pondok besi hampir rata-rata sebagai nelayan dan berdagang. Sehingga kelurahan pondok besi ini sering juga disebut sebagai kampung nelayan.

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 pengolahan ikan tenggiri giling ini dilaksanakan di pondok besi. Kegiatan pengolahan ikan tenggiri ini sudah berjalan selama 3 (tiga) bulan mulai dari pengantaran proposal Ke Lembaga yang terkait, mengolah dan mengemas hasil tangkapan nelayan menjadi ikan tenggiri giling, mengolah ikan tenggiri giling menjadi olahan produk abon tenggiri dan dimsum tenggiri.

Secara umum hasil nyata dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang telah peneliti lakukan mengenai pelatihan “Sosislisasi Masyarakat Ciptakan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas dan Kreatifitas Sumber Daya Manusia Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan” seperti pengolahan produk olahan abon dan dimsum tenggiri pada ibu-ibu rumah tangga dimana pengolahan ini dipandu oleh ketua dan anggota dalam pengabdian masyarakat.

Dari hasil yang peneliti temui, sedikitnya masyarakat yang berwirausaha pada kelurahan pondok besi, dalam hal ini pengabdian mencoba berupaya mengajak dan membentuk kelompok usaha bersama-sama kepada masyarakat pondok besi sehingga munculah keinginan untuk berwirausaha dengan memproduksi olahan produk dimsum dan abon tenggiri untuk dijadikan bahan berwirausaha.

Pada saat proses pembuatan praktek pengolahan dimsum dan abon berbahan dasar tenggiri para ibu-ibu rumah tangga sangatlah antusias sekali sehingga proses pembuatan berjalan dengan baik dan menghasilkan olahan produk jadi berupa dimsum dan abon semuanya berbahan dasar ikan tenggiri giling.

B. Pembahasan

Kelurahan Pondok Besi salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Teluk Segara Kota Bengkulu memiliki masyarakat yang mayoritasnya bermata pencaharian sebagai nelayan, hasil laut yang melimpah berupa ikan merupakan potensi yang besar untuk dikembangkan dalam menopang perekonomian dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pondok besi.

Tingginya produksi perikanan di kelurahan pondok besi, menyebabkan rendahnya harga ikan dan berdampak terhadap menurunnya pendapatan masyarakat, namun saat

produksi ikan menurun maka harga ikan menjadi mahal dan terkadang masyarakat kesulitan dalam memperoleh pemasukan sehari-harinya. ikan sebagai hasil tangkap masyarakat kelurahan pondok besi umumnya hanya di jual dalam bentuk ikan segar, selama ini para nelayan hanya mengandalkan penjualan ikan yang langsung ke tengkulak, dan harga ditentukan oleh para tengkulak.

Pada kenyataanya mereka melaut juga mengandalkan BBM (Bahan Bakar Minyak) yang terus meningkat, sehingga terkadang hasil yang didapat tidak sesuai dengan biaya operasional yang di keluarkan para nelayan. Ditambah lagi kebutuhan dalam rumah tangga harus tetap dipenuhi, hal tersebut juga dapat menyebabkan pendapatan para nelayan tidak dapat menopang kehidupan keluarganya. untuk itu mahasiswa pengabdian berusaha menjadi media untuk memberikan sosialisasi pengolahan ikan tenggiri giling menjadi produk olahan dimsum dan abon melalui program pengabdian masyarakat.

Kegiatan pengolahan ini merupakan kegiatan dari proses pembuatan ikan tenggiri giling menjadi olahan produk dimsum dan abon, oleh karena itu kegiatan pengolahan terdiri dari serangkaian cara-cara pengolahan, seperti :

1. Tata cara pembuatan dimsum

Bersihkan bawang merah dan bawang putih, siapkan daun bawang 6 (enam) helai dan daun seledri 5 (lima) helai, bersihkan wortel 10 buah dengan parutan lalu potong kecil-kecil berbentuk petak untuk topping campuran adonan dimsum letakkan di dalam mangkok kecil. Masukkan bawang putih bawang merah yang sudah di blender beberapa butir ke dalam baskom kecil, masukkan ladaku 2 (dua) bungkus, royko 4 (empat) bungkus, garam alus secukupnya, masukkan potongan wortel yang sudah di potong kecil untuk isi adonan dimsum, gula secukupnya, masukkan telur 2 (dua) butir, masukkan ikan tenggiri giling 1 kg dan masukkan tepung terigu 1 kg lalu aduk-aduk adonan sampai merata.



Gambar 4.1 adonan olahan dimsum

Potong kecil kulit lumpia berbentuk segi 5 (lima) lalu masukkan adonan dimsum ke kulit lumpia dan bentuk bentuk supaya mengembang, siapkan pengukus yang sudah di panaskan lalu adonan dimsum yang sudah di bentuk di masukkan kedalam kukusan

selama 15 menit lalu angkat dimsum sudah matang dari dalam kukusan dinginkan 5 menit lalu dapat di masukkan kedalam kemasan mika.



Gambar 4.2 adonan dimsum di bentuk



Gambar 4.3 pengemasan dimsum

2. Tata cara pembuatan abon

Siapkan ikan tenggiri 2 kg yang sudah di cuci bersih lalu di rebus selama 30 menit setelah di rebus ikan di pisahkan dari tulang-tulanganya, masukkan bawang putih bawang merah yang sudah di blender ke

dalam wajan yang sudah di panaskan lalu di goreng, masukkan bumbu lengkap seperti lengkuas, kunyit, jahe dan aduk-aduk rata dalam wajan, dan masukkan cabe merah dan cabe rawit yang sudah di blander secukupnya ke wajan, masukkan santan 1 kg dan aduk-aduk sampai merata, masukkan ikan tenggiri yang sudah di pisahkan dari tulangnya ke wajan,



Gambar 4.4 pemisahan tulang tenggiri masukkan daun jeruk, kunyit, yang sudah di potong kecil-kecil lalu aduk-aduk lagi sampai merata, masukkan garam secukupnya, masako ayam 2 bungkus lalu aduk-aduk sampai merata.

Aduk-aduk terus supaya jangan sampai mutung di wajan adonan abon di dalam wajan, aduk-aduk sampai adonan abon benar-benar kering kurang lebih 3 jam mengaduk-aduk adonan abon sampai kering, setelah kering dan masak abon di pindahkan dari wajan

ke nampan supaya dingin, setelah dingin abon di masukkan ke dalam plastik clip dan di timbang supaya rata berat dan banyaknya sama rata dan dapat di pasarkan.



Gambar 4.5 bumbu abon di sangrai



Gambar 4.6 abon siap di kemas.

BAB V

PENUTUP

A. 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 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.

B. Keterbatasan

Dalam pengabdian masyarakat (PM) di kelurahan pondok besi kecamatan teluk segara kota bengkulu terdapat beberapa faktor keterbatasan dari banyaknya aspek seperti belum ada niatan masyarakat untuk berpikir kreatif terhadap pengolahan ikan yang melimpah, minimnya pengetahuan masyarakat terhadap bidang bisnis atau wirausaha dan masyarakat terlalu menggantungkan atau mengharapkan bantuan dari pemerintah tanpa adanya usaha yang di lakukan sendiri padahal hasil laut di sana melimpah.

C. Saran

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 pengawetanikan*, Bandung.
- Alodokter, inilah manfaat omega 3 yang tidak boleh dilewatkan, tahun 2021, dalam <https://www.alodokter.com/manfaat-omega-3-mitos-fakta> (diakses 20 Juli 2021)
- Hestanto. 2018. teori manajemen menurut geotge r terry) Tahun 2018, hestanto persnola website, dalam <http://www.hestanto.web.id/teori-manajemen-menurut-george-r-terry/amp>
- Rangga febriansyah. 2021. teori strategi porter dan hubungan dengan teknologi (tugas mandiri) Tahun 2010. gaga photograph, dalam <http://ranggafebriansyah69.blogspot.com>
- 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
- wahyudin, Aep. 2011. tersingkap pintu hikmah pasca wabah covid-19,.Bandung
- Wikipedia. 2021. "Pengolahan Makanan", dalam <http://s//id.m.wikipedia.org/wiki/pengolahan>

**L
A
M
P
I
R
A
N**



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 : Sedy Stamos
NIM : 171140175
Program Studi : Perbankan Syariah
Anggota : 1. Ragan Aditya (NIM: 171140173)
2. Muhammad Yusuf (NIM: 171140162)
(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 TENGGERI GILING SEBAGAI ALTERNATIF MATA
PENCAHARIAN KAMPUNG MELAYAN PONDOK BESI

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Diput delungut Kar

Bengkulu, 28 Desember 2020

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Desi Isnani M.A

197412022006042000

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Judul sesuai di atas

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

1. Mr. M. Syahrani

2. Desi Isnani, MA

Bengkulu, 28 Desember 2020

Ketua Tim

Mahasiswa

Sedy Stamos

171140175

Mengesahkan

Kajur Ekis Manajemen

Desi Isnani M.A

197412022006042000



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
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 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

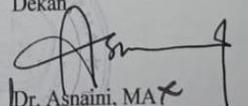
Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft pengabdian kepada masyarakat, kegiatan penyusunan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

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 penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 07 Januari 2021
Dekan


Dr. Isnaini, 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 Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (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



DR. ZAZWARDI
NIP.19651223 199903 1 004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME
Nomor: 0174/SKBP-FEBI/08/2021

Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Royan Aditya Utama
NIM : 1711140173
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir : **POTENSI PENGOLAHAN IKAN GILING MENJADI ANEKA PRODUK OLAHAN MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PONDOK BESI**

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 10%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

Demikian surat keterangan ini disampaikan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Bengkulu, 4 Agustus 2021
Ketua/Wakil Dekan 1


Dr. Nurul Hak MA
NIP. 196606161995031002



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

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

Bengkulu, 10 April 2021

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan**

Yth.

Dr. Desi Isnaini M.A (Pembimbing I)

Di Tempat

Assalamu`alaikum wr. Wb.

Sehubungan akan di laksanakannya 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

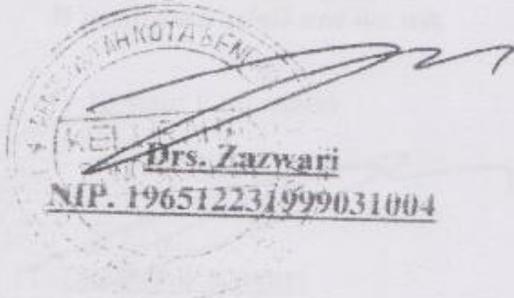
Acara : Sosialisasi Masyarakat dan Lanching

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



Drs. Zazwari

NIP. 196512231999031004

Ketua Panitia

Sindy Stamos

Nim. 1711140175



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

Nomor : 002/Panpel-PM/PD-BKL/04/2021

Bengkulu, 10 April 2021

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan**

Yth.

Yenti Sumarni, MM (Pembimbing II)

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 Lunching

Tempat : Kantor Kelurahan Pondok Besi

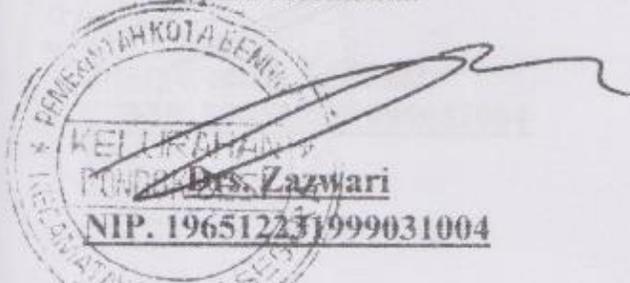
Oleh karena itu, kami mohon kesedian Ibu untuk membuka acara Launching tersebut.

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



Drs. Zazwari

NIP. 196512231999031004

Sedy Stamos

Nim.1711140175

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

Nomor : 004/Panpel-PM/PD-BKL/04/2021

Bengkulu, 10 April 2021

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan**

Yth.

Masyarakat Pondok Besi

Di Tempat

Assalamu`alaikum wr. wb.

Sehubungan akan dilaksanakannya 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 dilaksanakan pada :

Hari/Tanggal : Senin, 19 April 2021

Waktu : 09.00 s/d selesai

Acara : Sosialisasi Masyarakat dan Luncing

Tempat : Kantor Kelurahan Pondok Besi

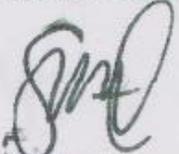
Demikian surat undangan ini kami sampaikan, dengan segala kerendahan hati kehadiran bapak sangat kami harapkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Wassalamu`alaikum wr. wb.

Kepala Kelurahan

Ketua Panitia




Sendy Stamos
Nim.1711140175

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

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

Bengkulu, 10 April 2021

Jumlah Lembaran : 1 (satu) berkas

Perihal : **Undangan Pemateri**

Yth.

Royhan Agustin, S.Pd

Di Tempat

Assalamu'alaikum wr. wb.

Sehubungan akan dilaksanakannya 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 dilaksanakan 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 bapak sangat kami harapkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

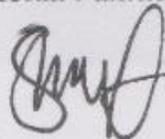
Wassalamu'alaikum wr.wb.

Kepala Kelurahan

Drs. Zazwari

NIP. 196512231999031004

Ketua Panitia



Sedy Stamos

Nim.1711140175



Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Dokumentasi Observasi Awal di

Kelurahan Pondok Besi

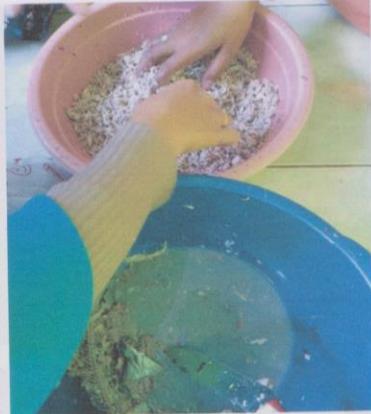
Dokumentasi Perizinan di Kelurahan Pondok Besi



Dokumentasi Launching Pengabdian Masyarakat

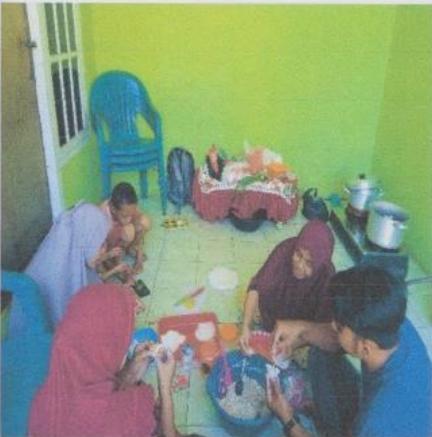
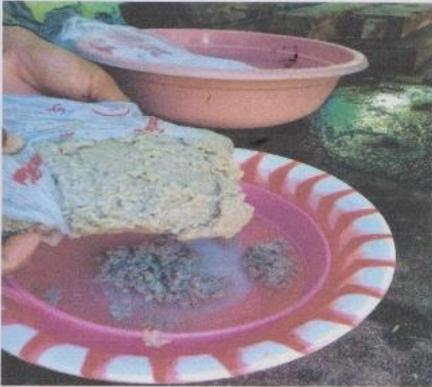


Dokumentasi Pengolahan Abon



Proses Pengolahan Bersama Masyarakat Pondok Besi

Dokumentasi Proses Pengolahan Dimsum



Proses Pengolahan Bersama Masyarakat Pondok Besi