

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengepakan Ikan Asin Menjadi Inovatif

by Nasib Wibowo

Submission date: 08-Oct-2021 04:03PM (UTC+0900)

Submission ID: 1668533934

File name: Jurnal_PKM_Janaka_Nasib,_dkk.docx (292K)

Word count: 2848

Character count: 18104

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengepakan Ikan Asin Menjadi Inovatif

Nasib¹, Martin², Ester Hervina Sihombing³, Ratih Amelia⁴, Widy Hastuty HS⁵

¹ Manajemen, STIE Mahkota Tricom Unggul

^{2,5} Komputerisasi Akuntansi, Politeknik Unggul LP3M

³ Manajemen Informatika, Politeknik Unggul LP3M

⁴ Manajemen Pemasaran, Politeknik Unggul LP3M

E-mail: nasibwibowo02@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this service activity is to help service partners understand the process of packing salted fish and to solve partner problems in increasing the economic value of salted fish products to become more innovative. The method used is to provide training material for salted fish packing and its application in everyday life. This is by determining a place for service partners where salted fish can be collected into one location. So that it becomes easier in the implementation of this service. This was done by PKK women in Pulau Kampai Village. The output targets of the service program are: 1) the creation of a more attractive salted fish packing technique, involving PKK mothers on Kampai Island actively in solving problems faced, especially the salted fish packing process, 2) the creation of salted fish processing methods through 6 stages of the process. packing with proof that the service partners directly practice the salted fish packing process. The results of these service activities showed that on average the PKK mothers had a good understanding of how to properly pack salted fish through six stages consisting of weighing the fish, putting the fish into the package, pressing the salted fish on the packaging press, placing salted fish on the packaging, labeling the expiration date on the package and salted fish ready to be marketed

Keywords: Packing, Salted Fish, Innovative

15

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk membantu mitra pengabdian supaya mengerti proses pengepakan ikan asin serta untuk memecahkan masalah mitra dalam meningkatkan nilai ekonomis produk ikan asin agar menjadi lebih inovatif. Metode yang digunakan memberikan berupa materi pelatihan pengepakan ikan asin serta penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini dengan menentukan tempat bagi mitra pengabdian dimana ikanasin dapat dikumpulkan menjadi satu lokasi. Sehingga menjadi lebih mudah dalam pelaksanaan pengabdian ini. Hal ini dilakukan oleh ibu-ibu PKK Kelurahan Pulau Kampai. Target luaran dari program pengabdian adalah: 1) terciptanya teknik pengepakan ikan asin yang lebih menarik, melibatkan ibu PKK yang ada di Pulau Kampai secara aktif dalam pemecahan masalah yang dihadapi khususnya proses pengepakan ikan asin, 2) terciptanya metode pengolahan ikan asin melalui 6 tahap proses pengepakan dengan pembuktian para mitra pengabdian mempraktikkan secara langsung proses pengepakan ikan asin. Hasil dari kegiatan pengabdian tersebut menunjukkan bahwa secara rata-rata ibu-ibu PKK telah memahami dengan baik bagaimana teknik pengepakan ikan asin dengan benar melalui enam tahapan yang terdiri dari penimbangan ikan, memasukan ikan ke dalam

kemasan, mengepres ikan asin pada alat pengepres kemasan, meletakkan ikan asin pada kemasan, pelabelan masa kadaluarsa pada kemasan serta Ikan asin siap dipasarkan

Keywords: *Pengepakan, Ikan Asin, Inovatif*

Pendahuluan

Masyarakat pesisir atau sering dikenal dengan masyarakat kampung nelayan merupakan masyarakat yang hidup mencari mata pencarian di laut. Pulau Kampai merupakan salah satu pulau yang ada di Kabupaten Langkat. Dimana selama ini Pulau Kampai dikenal dengan objek wisata yaitu Pantai Berawe. Akan tetapi adanya objek wisata tersebut disertai dengan peningkatan pendapatan khususnya masyarakat nelayan. Program Kemitraan Masyarakat merupakan salah satu upaya dalam membantu mitra dalam memberikan solusi terhadap masalah yang selama ini terjadi pada masyarakat di pesisir. Pengepakan ikan asin yang inovatif akan menjadi salah satu solusi dalam mengurangi masalah yang ada. Kemudian dengan program ini mitra akan memiliki keterampilan yang lebih baik khususnya dalam mengelola ikan asin menjadi salah satu produk unggulan yang ada di Pulau Kampai. Kegiatan ini mitra akan dilibatkan secara langsung tentang bagaimana proses pengepakan ikan asin. Sehingga diharapkan selesai dari kegiatan ini mitra akan memiliki pengetahuan dan pengepakan ikan asin. Sehingga ikan asin bukan bahan makanan yang dipandang rendah yang tidak memiliki nilai ekonomis tambahan.

Nelayan merupakan salah satu profesi yang dijalankan oleh kebanyakan penduduk di pesisir laut Indonesia. Profesi yang mereka jalankan yakni karena memang secara geografis mereka lebih berpeluang besar dalam mendapatkan hasil kekayaan laut. Di Indonesia merupakan Negara kelautan dimana 1/3 merupakan laut. Sehingga sangat besar peluang Indonesia untuk menjadi Negara pengekspor ikan terbesar di dunia Internasional. Keberadaan Pelabuhan Pangkalan Susu telah mampu meningkatkan kapa luar untuk singgah dan telah memberi warna yang cukup dominan bagi perkembangan produksi perikanan, khususnya di daerah Langkat. Hal ini sejalan dengan fungsi Pelabuhan Pangkalan Susu sebagai pendukung kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya ikan dan lingkungannya mulai dari tahap praproduksi, produksi, pengolahan, sampai dengan pemasaran. Peningkatan tersebut sesungguhnya merupakan suatu rangkaian yang saling berinteraksi dan saling mengisi dalam suatu sistem ekonomi perikanan, yang mana dalam pelaksanaannya masih perlu penunjang dari unsur-unsur pendukung lainnya.

Mitra Perikanan berada di Pulau Kampai yang ada berada pada Kecamatan PangkalanSusu Kabupaten Langkat. Kabupaten Langkat merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sumatera Utara dengan luas otonomi wilayah laut 4 Mil (79.200 ha) serta memiliki 5 pulau kecil yaitu pulau (Kampai, Sembilan, Rawa, Panjang dan Silingkar). Pulau Kampai merupakan salah 1 dari 5 pulau yang ada di Kabupaten Langkat. Persisnya Pulau Kampai ini berada pada Kecamatan Pangkalan Susu. Sebagai besar mayoritas masyarakat berprofesi sebagai nelayan tradisional [1].

Kebanyakan para penduduk yang tinggal di pulau kampai yaitu sebagai nelayan. Hampir 70% penduduk bekerja sebagai nelayan dan 30% sebagai petani. Tinggi angka nelayan yang bekerja dan menggantungkan kehidupannya berdasarkan hasil tangkapan ikan. Sehingga pada saat tangkap ikan pada puncaknya nelayan merasa bingung untuk menjualnya. Sehingga masih minimnya para penalayan untuk mengelola hasil tangkapan ikan.



Gambar I.1 Survei Pendahuluan

Berdasarkan observasi yang peneliti lakukan bahwa selama ini para ibu rumah tangga menyortir ikan hasil tangkapan para suaminya. Menurut Bu Mirna (Mitra PKM) menjelaskan bahwa ikan asin yaitu ikan yang tidak layak untuk dijual kepada para tengkulak. Hal ini sering kali menjadi masalah bagi mitra dimana ikan asin seharusnya lebih menjadi bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis.

Pada umumnya nelayan hanya menangkap ikan dengan cara tradisional. Hal ini dilakukan karena kebanyakan para nelayan belum memiliki alat serta sarana yang cukup dalam mencari ikan di laut. Kemudian hasil tangkapan ikan ini menjualnya kepada para pengepul atau tengkulak yang ada di daerah tersebut. Biasanya para pengepul atau tengkulak hanya membeli ikan tertentu yang cocok sesuai dengan permintaan pasar. Di sisi lain tentu hasil tangkap ikan para nelayan tidak dapat terjual seluruhnya. Hasil ini tentunya akan mengurangi pendapatan para nelayan. Karena boleh dikata bahwa biaya untuk melaut tidak tertutupi, belum lagi persaingan para nelayan di tengah lautan. Apalagi terdengar kabar 3 bulan lalu tertangkapnya nelayan asing yang menangkap ikan di perairan Pulau Kampai, Aceh Tamiang dan sekitarnya. Sehingga hal ini akan membuat para nelayan kecewa karena tidak semua hasil tangkap ikan tidak laku terjual. Ikan yang tidak laku terjual hanya dikonsumsi anggota keluarganya atau dijadikan asinan. Itupun terkadang cuma dikonsumsi para *family* atau karib kerabat nelayan.

Pada umumnya produk ikan asinan tersebut hanya dijual di warung atau kedai-kedai disekitar dimana konsumen tersebut tinggal. Bagi nelayan membuat ikan asin tidaklah terlalu rumit serta tidak membutuhkan keterampilan khusus. Hal ini dapat dilakukan bisa oleh siapa saja. Produk ikan asinan layaknya tidak asing bagi kalangan masyarakat umum. Ikan asin dapat dijadikan makanan tambahan selain sayur-sayuran. Selain itu ikan asin hanya dijadikan para nelayan produk yang tidak habis terjual di pasar. Sebenarnya jika ikan asinan ini dikemas dengan menarik serta dijual pada restoran serta rumah makan yang menengah ke atas. Melihat hal ini sebagai seorang nelayan ingin meningkatkan taraf hidup dengan meningkatkan pendapatan dari hasil tangkapan ikan tersebut. Hal ini dapat dilakukan dengan pengemasan (*packing*) dari ikan asinan. Pengemasan ini dapat dilakukan dengan ukuran yang bervariasi mulai dari ukuran yang kecil hingga pada ukuran yang besar.

Selanjutnya diharapkan ketika selesainya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan akan mampu meningkatkan para ibu-ibu/i dalam hal sebagai berikut:

1. Peserta mampu memahami bagaimana pengelolaan ikan asin secara baik dan benar.
2. Peserta mampu menjelaskan memahami bagaimana proses pengepakan ikan asin menjadi lebih inovatif.
3. Peserta memiliki kemampuan memahami nilai tambah dari hasil pengelolaan ikan asin dalam membantu perekonomian.

Metode

Kegiatan ini dilaksanakan pada PKK yang berada di Kelurahan Pualai Kampai Kecamatan Pangakalan Susu Kabupaten Langkat. Adapun yang menjadi peserta pengabdian kepada masyarakat kali ini adalah Ibu-Ibu anggota PKK Kelurahan PK. Sedangkan jadwal kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada 09 September 2021. Rencana pengabdian ini akan dilakukan dengan berbagai kegiatan yang terdiri dari dibawah ini:

Tabel 1. Rencana Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Nama Acara	Waktu
1	Pembukaan Ketua Pengabdian	10.00-10.30
2	Persentasi	10.31-12.15
3	Istirahat, Makan, Sholat	12.16-13.30
4	Penandatanganan Perjanjian Kerja Sama	13.31-14.00
5	Penutupan Dan Penyerahan Cenderamata	14.01-15.00

Rencana di atas merupakan rencana yang nantinya akan dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat STIE Mahkota Tricom Unggul Medan dan Politeknik Unggul LP3M yang terbagi atas 5 orang. Sehingga hal membuat kegiatan ini dibagi oleh beberapa tim yang tergabung dalam melaksanakan kegiatan tersebut.

Adapun penggunaan metode yang dianggap efektif dalam melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu mengenai meningkatkan pemahaman dalam pengepakan ikan asin. Untuk kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode tentang meningkatkan pemahaman dalam pengepakan ikan asin

Tahapan pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu mengenai meningkatkan pemahaman dalam pengepakan ikan asin.
- b. Adapun rencana kegiatan sosialisasi mengenai meningkatkan pemahaman dalam pengepakan ikan asin adalah melakukan ceramah dan membahas salah satu kasus yang disesuaikan tema sosialisasi meliputi pentingnya pentingnya memahami bagaimana pengepakan ikan asin menjadi inovatif.
- c. Keterlibatan serta partisipasi peserta maupun masyarakat dalam pelaksanaan program dimana setiap ibu-ibu diberikan surat undangan untuk menghadiri kegiatan sosialisasi dengan harapan mereka ikut serta dan berpartisipasi dalam kegiatan dan mendapatkan manfaat pengetahuan dan wawasan dari perspektif keilmuan dan dapat menjadi stimulus dalam mendorong perubahan positif dalam hal sikap dan pemahaman tentang bagaimana metode yang paling inovatif dalam pengepakan ikan asin.

Adapun peran dan tugas dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Peran dan Tugas Team Kegiatan PKM

No	Nama	Team	Kepakaran	Uraian Tugas
01	Nasib	Ketua PKM	Pemasaran	Melaksanakan kegiatan berkaitan dengan kesuksesan kegiatan pengabdian

02	Martin	1 Anggota PKM	Manajemen	Melaksanakan kegiatan yang berkaitan dengan arti kemasan suatu produk
03	Ester Hervina Sihombing	1 Anggota PKM	Manajemen	Melaksanakan kegiatan yang berkaitan dengan metode pengepakan ikan asin
04	Ratih Amelia	1 Anggota PKM	Manajemen	Melaksanakan kegiatan yang berkaitan dengan pemasaran ikan asin berbasis online
05	Widy Hastuty HS	1 Anggota PKM	Manajemen	Melaksanakan kegiatan yang berkaitan dengan pencatatan atau pembukuan hasil penjualan ikan asin

1 jenis luaran yang akan dihasilkan sesuai dengan rencana adalah adanya penambahan maupun perubahan baik segi kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), maupun konatif (perilaku) dalam kaitannya dengan kepercayaan diri mereka dan hasil kegiatan dipublikasikan di media massa.

Monitoring dilakukan sebelum pengabdian dilaksanakan, pada saat akan dilaksanakan, maupun pada saat kegiatan berlangsung. Evaluasi dilaksanakan setelah kegiatan dilaksanakan sesuai jadwal. Adapun kriteria evaluasi adalah mencakup aspek kognitif, afektif, dan konatif dari ibu-ibu mengenai pemahaman pengepakan ikan asin. sehingga tujuan dari kegiatan pengabdian ini tercapai yaitu terjadinya perubahan secara positif dari ketiga aspek yaitu kognitif, afektif, maupun konatif ibu-ibu. Prosedur Kerja untuk realisasi metode yang ditawarkan

Hasil

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dari kegiatan Sosialisasi kepada ibu-ibu dalam Meningkatkan Pemahaman dalam pengepakan ikan asin di Kelurahan Pulau Kampai:

1. Jumlah peserta pelatihan semua ibu-ibu PKK Kelurahan Pulau Kampasi sebanyak 35 orang dengan jumlah peserta tersebut maka target minimum peserta telah terpenuhi.
2. Dari hasil pengamatan selama pre-test simulasi/demonstrasi (melalui interaksi/diskusi secara langsung beberapa ibu-ibu menyatakan bahwa rata-rata ibu-ibu telah memiliki pemahaman yang baik akan pentingnya pendidikan bagi masa depannya. Para ibu-ibu juga telah mampu bagaimana pengepakan ikan asin menjadi inovatif.
3. Pengaruh dari sosialisasi yang di lakukan mampu menciptakan perubahan sikap dan kesadaran peserta akan penting pengepakan ikan asin.
4. Bertambahnya pengetahuan dan pemahaman peserta sosialisasi pengepakan ikan asin menjadi inovatif kepada 35 ibu-ibu PKK Pulau Kampai.



Gambar 2. Pelaksanaan PKM



Gambar 3. Lokasi Kegiatan PKM

1 Target peserta sosialisasi yang ditetapkan sejumlah 35 peserta seluruh target peserta sosialisasi yang mengikuti semuanya hadir. Setelah mengikuti sosialisasi, ibu-ibu memiliki kesadaran pentingnya mengetahui pentingnya pengepakan ikan asin. Dari tanya interview yang dilakukan dengan peserta sosialisasi terungkap bahwa:

1. Kesadaran mereka semakin meningkat untuk meningkatkan level pemahaman metode pengepakan ikan asin menjadi inovatif.
2. Setelah mengikuti program sosialisasi tersebut para ibu-ibu diminta untuk menjelaskan bagaimana metode pengepakan ikan asin menjadi inovatif.
3. Hasil evaluasi terhadap ibu-ibu memperlihatkan perubahan peserta pada sikap dan pengetahuannya akan pentingnya metode pengepakan ikan asin menjadi inovatif.

B. Diskusi

Pengemasan makanan tentunya memiliki arti penting untuk menjaga kualitasnya (Antika 2021). Secara tradisional maupun modern, hampir dipastikan sebuah produk diberikan kemasan. Kemasan produk bersifat tradisional berbeda dengan kemasan produk bersifat modern. Seperti kita ketahui produk home industry atau produk rumah tangga, kebanyakan dikemas apa adanya, artinya pemilik atau pembuat produk atau di pembuat, pembungkus plastik yang disablon gambar dan tulisan sebagai "merek" tidak resmi dan lainnya sebagainya (Lestari 2019). Ikan asin dihasilkan melalui pengepakan inovatif akan memberikan kesan kepada konsumen bahwa kualitas atau mutunya ini terlihat baik untuk dikonsumsi. Dengan kemasan yang menarik tentunya akan membuat konsumen untuk membelinya secara berkesinambungan (Arini 2021). Sehingga bagi para pelaku usaha menciptakan nilai kompetitif dapat dilakukan dari pengepakan yang lebih inovatif (Herawati and Muslikah 2020).

Pengepakan ikan asin yang dikemas dengan menarik ini mampu memberikan tambahan secara ekonomis khususnya bagi masyarakat yang berprofesi nelayan (Wijayanti 2016). Ikan asin dinilai memiliki nilai ekonomis lebih dibandingkan dengan ikan asin yang dipasarkan tanpa adanya kemasan yang inovatif. Akan tetapi sebelum ikan asin masuk pada prose pengepakan maka ikan asin dipastikan terlebih dahulu sudah

kering atau ikan asin memiliki kadar air yang rendah. Pengeringan hanya bertujuan mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair. Jadi, pengeringan tidak sampai ikan asinnya menjadi benar-benar kering. Bila pengeringan dianggap cukup, lalu dipak dan dapat dijual ke pasar-pasar (Ayu 2018).

Ikan asin dengan diberikan kemasan inovatif ini akan menjadikan salah satu produk unggulan suatu wilayah serta menjadi daya saing bagi daerah lain dalam meningkatkan perekonomian masyarakat (Sisinaru 2019). Sehingga akan dikenali ciri khas suatu daerah pada produk-produk tertentu. Dengan demikian suatu daerah yang memiliki produk unggulan akan mampu mendapatkan para wisatawan atau bahkan investor untuk menanamkan modalnya demi meningkatkan produktivitas yang ada di suatu daerah. Hal ini tentunya akan membuka lapangan pekerjaan baru khususnya bagi masyarakat dikawasan pesisir pantai.

Pengepakan ikan asin juga dilakukan dengan memperhitungkan besarnya biaya yang harus dikorbankan (Widayaka 2020). Secara finansial berapa persentasi keuntungan dari pengepakan ikan asin tersebut. Sehingga para pelaku usaha dapat mengestimasi keuntungan yang akan didapatkannya. Selanjutnya pengepakan ikan asin juga berdampak kepada semakin produktifnya para ibu-ibu rumah tangga dalam mengisi waktu luangnya. Mengingat para ibu rumah tangga yang tinggal dipesisir ini sangat minim dalam aktivitas kegiatan (Susanti 2019).

Kesimpulan

Secara umum kegiatan ini berjalan dengan baik sesuai dengan yang diharapkan oleh tim pengabdian dan mitra. Kegiatan yang dilaksanakan telah mampu meningkatkan pemahaman bagaimana metode pengepakan ikan asin menjadi lebih inovatif. Para mitra yaitu ibu-ibu PKK Pulai Kampai terlihat sangat antusias pada saat pelatihan ditambah lagi dengan diberikan alat berupa timbangan, alat pres kemasan dan plastik kemasan. Terakhir secara teoritis maupun secara praktik para mitra telah memiliki pengetahuan bagaimana membuat kemasan ikan asin menjadi lebih inovatif serta para mitra juga telah mampu menjalankan dalam pemanfaatan teknologi tepat guna yang menjadi ikan asin menjadi lebih terkesan sebagai produk unggulan yang ada di Pulai Kampai. Setelah kegiatan pengabdian masyarakat ini telah selesai maka tim pengabdian akan melakukan dengan kajian berupa penelitian lanjutan. Penelitian ini melibatkan penelitian dosen yang melibatkan mahasiswa. Dimana hasil tersebut akan menjadi umpan balik. Apakah program pengabdian masyarakat dapat dilakukan dengan program yang lain. Sehingga mitra pengabdian akan merasakan nilai manfaat terhadap produk ikan asin yang diproduksinya

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih khususnya bagi rekan-rekan tim pengabdian yang telah membantu baik tenaga dan biaya demi kesuksesan kegiatan pengabdian kali ini. Berikutnya terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu PKK Kelurahan Pulai Kampai yang bersedia untuk menjadi mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Referensi

- Antika, Rezki Aulia Pramudita; Rosi Wahyu. 2021. "Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Dan Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Air Mineral." *Iqtishadequty* 3 (2): 290-302.
- Arini, Ayu Partwi; Eti. 2021. "Pengaruh Promosi Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian." *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana* 3 (11): 77-87.
- Ayu, Gusti. 2018. "Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Tanah Merah

- Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak 16dullah)." *Jurnal Agribisnis* 7 (1): 16-28. <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v7i1.169>.
- Herawati, Heny, and Muslikah Muslikah. 2020. "Pengaruh Promosi Dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Sariayu Putih Langsung (Studi Kasus Pada Factory 6outlet PT. Martina Berto Tbk)." *Kinerja* 2 (01): 17-35. <https://doi.org/10.34005/kinerja.v2i02.794>.
- Lestari, Nasib; Ratih Amelia; Indahwati. 2019. *Dasar Pemasaran. Dasar Pemasaran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sisinaru, Erwin Ubwarin; Nelson Gaspez; Sostones Y. 2019. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi Ikan Asin Balobo Yang Higienis Dan Berdaya Saing." *Jour 20 Mitra* 3 (2): 141-50.
- Susanti, Muhammad Rizki Aulia; Mustafa Usman; Elly. 2019. "Motif Dan Kontribusi Pendapatan Perempuan Pedagang Ikan Asin Terhadap Peningkatan Ekonomi Rumah 8angga Nelayan." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1 (1): 217-26.
- Widayaka, Dedi Supriadi; Eulis Henda Nugraha; Nita Fadilatussafa'ah; Restu. 2020. "Analisis Finansial Dan Risiko Usaha Pengolahan Ikan Asin Teri Di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon." *Jurnal Investasi* 6 (2): 77-86.
- Wijayanti, Endrika Widyastuti; Yusron Sugiarto; Sudarma Dita. 2016. "Inovasi Pengembangan Produk Ikan Asin Organik Dalam Rangka Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Tambakrejo, Sendangbiru." *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik* 5 (3): 133-42.

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengepakan Ikan Asin Menjadi Inovatif

ORIGINALITY REPORT

31 %
SIMILARITY INDEX

31 %
INTERNET SOURCES

2 %
PUBLICATIONS

2 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejournal.staida-krempyang.ac.id Internet Source	18 %
2	al-ikhlahbuletin.blogspot.com Internet Source	2 %
3	123dok.com Internet Source	2 %
4	core.ac.uk Internet Source	1 %
5	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	1 %
6	uia.e-journal.id Internet Source	1 %
7	www.grafiati.com Internet Source	1 %
8	investasi.unwir.ac.id Internet Source	1 %
9	ppjp.ulm.ac.id Internet Source	1 %

10	repository.maranatha.edu Internet Source	1 %
11	e-journal.undikma.ac.id Internet Source	<1 %
12	ejournal.atmajaya.ac.id Internet Source	<1 %
13	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
14	ejurnal.unim.ac.id Internet Source	<1 %
15	www.neliti.com Internet Source	<1 %
16	ejournal.unisi.ac.id Internet Source	<1 %
17	penerbit.lipi.go.id Internet Source	<1 %
18	repository.trisakti.ac.id Internet Source	<1 %
19	www.scribd.com Internet Source	<1 %
20	jim.unsyiah.ac.id Internet Source	<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengepakan Ikan Asin Menjadi Inovatif

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8
