

INOVASI KUE BAGIAK IKAN LEMURU SEBAGAI STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI POKLAHSAR LAZORA BANYUWANGI

Nurul Alfiyah^{1*}, Sri Nurul Utami², Indira Nuansa Ratri³

^{1,2,3} Politeknik Negeri Banyuwangi

*nurul.alfiyah@poliwangi.ac.id

Abstract

Banyuwangi Regency has significant fisheries resources, one of which is lemuru fish as an important commodity for coastal communities. However, the utilization of lemuru fish is still predominantly limited to fresh products and simple processed products, resulting in suboptimal economic added value. This community service activity aimed to improve the capacity of Poklahsar Lazora through the development of innovative Lemuru Fish Bagiak Cake products as value-added food products and to strengthen production, business management, and marketing aspects. The activity was conducted using a participatory approach through several stages, including partner needs identification, production training, product manufacturing practices, business management assistance, and marketing strategy strengthening. The results show that partners are able to produce innovative Lemuru Fish Bagiak Cake products, implement more standardized production processes, improve their understanding of simple business management, and gain knowledge regarding product packaging and digital marketing strategies. This activity demonstrates that local resource-based product innovation has the potential to increase the added value of fisheries products and strengthen community business capacity. Further development is required to improve product quality consistency, expand market access, and support the sustainability of partner businesses.

Keywords: *Fisheries product diversification; lemuru fish; local food innovation; community empowerment; fisheries small and medium enterprises*

Abstrak

Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar, salah satunya ikan lemuru yang menjadi komoditas penting masyarakat pesisir. Namun, pemanfaatan ikan lemuru masih didominasi dalam bentuk segar dan olahan sederhana sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas Poklahsar Lazora melalui pengembangan inovasi Kue Bagiak Ikan Lemuru sebagai produk pangan bernilai tambah serta memperkuat aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui tahapan identifikasi kebutuhan mitra, pelatihan produksi, praktik pembuatan produk, pendampingan manajemen usaha, serta penguatan strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra mampu menghasilkan produk inovatif Kue Bagiak Ikan Lemuru, memahami proses produksi yang lebih terstandar, meningkatkan pemahaman pengelolaan usaha sederhana, serta memperoleh pengetahuan mengenai kemasan dan pemasaran digital. Kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis potensi lokal berpotensi meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan memperkuat kapasitas usaha masyarakat. Pengembangan lanjutan diperlukan untuk meningkatkan konsistensi mutu produk, memperluas pemasaran, dan mendukung keberlanjutan usaha mitra.

Kata Kunci: Diversifikasi produk perikanan; ikan lemuru; inovasi pangan lokal ; pemberdayaan masyarakat; UMKM perikanan

Submitted: 2026-09-01

Revised: 2026-09-24

Accepted: 2026-10-02

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu wilayah pesisir di Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar. Salah satu komoditas unggulan perikanan tangkap Banyuwangi adalah ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) yang memiliki nilai ekonomi penting bagi masyarakat pesisir (Neka *et al.*, 2025). Berdasarkan potensi tersebut, ikan lemuru tidak hanya berperan sebagai bahan pangan sumber protein hewani, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi (Octavia *et al.*, 2024). Pemanfaatan hasil perikanan melalui diversifikasi produk pangan menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap penjualan ikan dalam bentuk segar (Renaldi *et al.*, 2025). Diversifikasi produk hasil perikanan menjadi strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat pesisir melalui pengembangan produk pangan inovatif yang memiliki daya simpan dan nilai jual lebih tinggi (Suryani & Hidayat, 2020; Sofwan *et al.*, 2025).

Pengembangan produk olahan berbasis ikan juga sejalan dengan program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan. Program tersebut bertujuan meningkatkan konsumsi ikan masyarakat sebagai sumber protein berkualitas, sekaligus mendorong berkembangnya inovasi pangan berbasis hasil perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2021). Peningkatan konsumsi ikan tidak hanya berdampak terhadap aspek kesehatan masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi melalui pengembangan produk pangan kreatif yang memiliki daya tarik pasar lebih luas (Syaifudin *et al.*, 2025).

Salah satu kelompok masyarakat yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah Poklhasar Lazora, yaitu kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan yang berada di Kabupaten Banyuwangi. Kelompok ini memiliki akses terhadap bahan baku ikan lemuru dan telah menjalankan kegiatan pengolahan hasil perikanan dalam skala rumah tangga. Berdasarkan hasil identifikasi awal yang dilakukan oleh tim pengabdian, usaha mitra masih menghadapi beberapa kendala, terutama pada aspek diversifikasi produk, standarisasi proses produksi, pengelolaan usaha, dan pemasaran. Produk yang dihasilkan masih terbatas pada bentuk olahan konvensional, penggunaan teknologi produksi masih sederhana, serta belum tersedia standar formulasi dan prosedur produksi yang terdokumentasi secara sistematis. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penguatan kapasitas kelompok pengolah hasil perikanan melalui inovasi produk, peningkatan kemampuan produksi, dan penguatan manajemen usaha menjadi aspek penting dalam mendukung keberlanjutan usaha berbasis potensi lokal (Sofwan *et al.*, 2025; Maelissa *et al.*, 2026; Ratri *et al.*, 2025).

Permasalahan lain yang ditemukan pada mitra berkaitan dengan aspek manajemen usaha dan pemasaran. Berdasarkan hasil identifikasi awal tim pengabdian, sistem pencatatan keuangan pada usaha mitra belum dilakukan secara sistematis sehingga pencatatan usaha masih bercampur dengan kebutuhan rumah tangga. Kondisi tersebut menyebabkan mitra mengalami keterbatasan dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), menentukan margin keuntungan, serta melakukan perencanaan pengembangan usaha. Pada aspek hilir, kemasan produk masih sederhana dan belum memiliki identitas visual yang kuat sebagai produk khas daerah, sementara strategi pemasaran digital belum

dimanfaatkan secara optimal. Permasalahan tersebut menjadi tantangan umum pada usaha pengolahan hasil perikanan skala kecil, di mana penguatan manajemen usaha, inovasi kemasan, dan pemanfaatan teknologi digital diperlukan untuk meningkatkan daya saing produk (Fatkhurahman et al., 2025; Ramadhan et al., 2026).

Salah satu bentuk inovasi yang dikembangkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah Kue Bagiak Ikan Lemuru. Bagiak merupakan salah satu produk pangan tradisional khas Banyuwangi yang telah dikenal sebagai produk oleh-oleh daerah dan memiliki karakteristik berbasis tepung dengan tekstur renyah serta cita rasa khas (Ulfa et al., 2024). Namun, sebagai produk pangan berbasis pati, kandungan protein pada produk tersebut relatif terbatas sehingga diperlukan inovasi melalui penambahan sumber protein berkualitas untuk meningkatkan nilai gizinya. Penggunaan ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) sebagai bahan fortifikasi menjadi salah satu strategi diversifikasi pangan yang mengintegrasikan potensi sumber daya perikanan lokal dengan produk kuliner tradisional daerah. Pemanfaatan bahan baku ikan dalam pengembangan produk pangan terbukti mampu meningkatkan kandungan nutrisi, memperluas variasi produk olahan, serta memperkuat peluang nilai tambah ekonomi hasil perikanan (Meenu et al., 2024; Dewi et al., 2022; Suryani & Hidayat, 2020).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kapasitas Poklamsar Lazora melalui pengembangan inovasi Kue Bagiak Ikan Lemuru sebagai produk pangan lokal bernilai tambah. Kegiatan diarahkan pada tiga aspek utama, yaitu (1) peningkatan kemampuan produksi melalui formulasi produk, penerapan proses produksi higienis, penyusunan standar operasional prosedur (SOP), dan optimalisasi alat produksi; (2) penguatan manajemen usaha melalui pelatihan pencatatan keuangan sederhana, perhitungan HPP, dan pengelolaan usaha; serta (3) peningkatan daya saing produk melalui pengembangan kemasan, branding, dan strategi pemasaran digital (Ramadhan et al., 2026; Rachmat et al., 2026; Lestari et al., 2024).

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan bersama Poklamsar Lazora sebagai mitra sasaran yang bergerak pada bidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Poklamsar Lazora dipilih sebagai mitra karena memiliki potensi sumber daya lokal berupa akses terhadap bahan baku ikan lemuru, namun masih menghadapi keterbatasan dalam pengembangan produk, standarisasi produksi, manajemen usaha, serta strategi pemasaran.

Kegiatan dilaksanakan di lokasi produksi Poklamsar Lazora, Kabupaten Banyuwangi. Mitra berperan aktif sebagai peserta utama dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan, pelatihan produksi, praktik pembuatan produk, penyusunan prosedur kerja, hingga pendampingan pemasaran. Pendekatan tersebut dilakukan agar hasil kegiatan dapat diterapkan secara langsung dan mendukung keberlanjutan usaha mitra.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis pemberdayaan masyarakat (*participatory empowerment approach*). Pendekatan ini menempatkan mitra sebagai subjek kegiatan yang terlibat secara aktif dalam proses identifikasi masalah, pelaksanaan pelatihan, penerapan teknologi, dan evaluasi hasil

kegiatan. Metode ini dipilih karena permasalahan mitra tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis produksi, tetapi juga mencakup aspek manajemen usaha dan pemasaran.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga bidang intervensi utama, yaitu:

1. Bidang Produksi

Tahapan kegiatan pada bidang produksi diawali dengan observasi kondisi usaha mitra untuk mengidentifikasi proses produksi yang telah berjalan, keterbatasan alat, standar kebersihan, serta formulasi produk yang digunakan. Selanjutnya dilakukan pelatihan inovasi produk melalui metode *learning by doing*, yaitu mitra langsung mempraktikkan proses pembuatan Kue Bagiak Ikan Lemuru.

Materi kegiatan produksi meliputi:

- a. Pemilihan dan persiapan bahan baku ikan lemuru;
- b. Teknik pengolahan ikan lemuru secara higienis;
- c. Standarisasi komposisi bahan;
- d. Teknik pencampuran dan pembentukan adonan;
- e. Proses pemanggang;
- f. Penyusunan standar operasional prosedur (SOP) produksi.

Bahan utama yang digunakan dalam pengembangan produk adalah ikan lemuru sebagai bahan fortifikasi, tepung sebagai bahan dasar bagiak, serta bahan pendukung seperti margarin, minyak sayur, gula, telur, jahe, serai, daun jeruk, soda kue, dan garam. Penggunaan ikan lemuru dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan tradisional melalui pengembangan camilan dengan kandungan protein yang lebih baik.

2. Bidang Manajemen Usaha

Pada aspek manajemen usaha, kegiatan dilakukan melalui pelatihan pengelolaan usaha sederhana. Materi yang diberikan meliputi:

- a. Pemisahan keuangan usaha dan rumah tangga;
- b. Pencatatan kas masuk dan kas keluar;
- c. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP);
- d. Penentuan harga jual berdasarkan margin keuntungan;
- e. Penyusunan format pembukuan sederhana.

Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kemampuan mitra dalam mengelola aspek administrasi dan keuangan usaha sehingga pengambilan keputusan bisnis dapat dilakukan berdasarkan data yang tercatat secara sistematis.

3. Bidang Pemasaran Produk

Pada bidang pemasaran, kegiatan diarahkan pada peningkatan daya saing produk melalui penguatan identitas produk dan strategi pemasaran. Materi kegiatan meliputi:

- a. Pengembangan desain kemasan;
- b. Penyusunan label produk;
- c. Penguatan identitas produk sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi;

- d. Teknik pengambilan foto produk;
- e. Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi.

Pendampingan pemasaran dilakukan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam memperkenalkan produk kepada konsumen melalui media digital dan jaringan pemasaran lokal.

Evaluasi Kegiatan dan Pengukuran Keberhasilan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara bertahap melalui evaluasi proses, evaluasi hasil, dan evaluasi dampak awal. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan pendekatan deskriptif melalui observasi, dokumentasi, dan evaluasi ketercapaian indikator kegiatan. Instrumen evaluasi yang digunakan meliputi:

1. Observasi langsung, digunakan untuk menilai keterlibatan mitra selama proses pelatihan, praktik produksi, dan penerapan hasil pendampingan.
2. Lembar evaluasi pemahaman mitra, digunakan untuk mengetahui perubahan pengetahuan sebelum dan setelah kegiatan terkait inovasi produk, manajemen usaha, serta pemasaran.
3. Checklist keterampilan produksi, digunakan untuk mengukur kemampuan mitra dalam melakukan tahapan pembuatan Kue Bagiak Ikan Lemuru, meliputi persiapan bahan, pengolahan, pembentukan, pemanggangan, dan pengemasan.
4. Dokumentasi hasil kegiatan, digunakan sebagai bukti ketercapaian program berupa produk inovasi, kemasan, SOP produksi, dan aktivitas pemasaran.

Tabel 1. Indikator keberhasilan

Aspek Evaluasi	Indikator Keberhasilan
Pengetahuan mitra	Mitra memahami konsep diversifikasi produk ikan dan pengembangan usaha
Keterampilan produksi	Mitra mampu membuat Kue Bagiak Ikan Lemuru sesuai tahapan produksi
Produk inovasi	Terhasilkan produk olahan baru berbasis ikan lemuru
Manajemen usaha	Mitra mampu melakukan pencatatan usaha sederhana dan memahami perhitungan HPP
Pemasaran	Mitra memahami penggunaan kemasan, branding, dan media digital sebagai sarana promosi

Evaluasi akhir dilakukan dengan melihat perubahan kapasitas mitra pada aspek pengetahuan, keterampilan, sosial, dan ekonomi. Pada aspek sosial, keberhasilan dilihat dari peningkatan partisipasi dan keterlibatan anggota kelompok selama kegiatan. Pada aspek ekonomi, indikator keberhasilan diarahkan pada peningkatan kemampuan menghasilkan produk bernilai tambah, peluang perluasan pasar, serta potensi peningkatan pendapatan usaha.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan kegiatan dilakukan melalui penyerahan SOP produksi, buku panduan,

serta pendampingan lanjutan kepada mitra. Selain itu, dibentuk mekanisme pengelolaan internal kelompok agar pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Evaluasi keberlanjutan dilakukan melalui kegiatan monitoring yang memfokuskan penilaian pada konsistensi proses produksi, efektivitas pengembangan pemasaran dan dinamika perkembangan usaha Poklahsar Lazora.

Kegiatan monitoring lanjutan dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Paliwangi berkolaborasi dengan Ketua Poklahsar Lazora secara berkala selama 3 bulan pascakegiatan (intensif 2 minggu sekali pada bulan pertama, dan 1 bulan sekali pada bulan kedua dan ketiga). Ketua Poklahsar Lazora ditunjuk sebagai penanggung jawab utama (*Quality controller*) yang bertugas memastikan kepatuhan tim produksi terhadap SOP dan menjaga konsistensi mutu produk. Parameter pemantauan mencakup konsistensi penerapan SOP resep dan higienitas produksi, ketertiban pencatatan kas bulanan, serta aktivitas promosi digital. Produksi dilanjutkan menggunakan skema berbasis pesanan (*pre-order*) serta pasokan rutin mingguan. Pemasaran dikelola oleh Divisi Pemasaran Poklahsar Lazora melalui media sosial (WhatsApp Business dan Instagram) serta kemitraan konsinyasi di galeri oleh-oleh lokal Banyuwangi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul "Inovasi Kue Bagiak Ikan Lemuru Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Poklahsar Lazora Banyuwangi" telah menghasilkan perubahan pada aspek pengetahuan, keterampilan produksi, pengelolaan usaha, dan pemasaran mitra. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk pangan inovatif berbasis potensi lokal, tetapi juga meningkatkan kapasitas Poklahsar Lazora dalam mengembangkan usaha olahan hasil perikanan secara lebih terstruktur. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pendekatan partisipatif, sehingga anggota kelompok terlibat langsung dalam setiap tahapan mulai dari pengembangan produk hingga strategi pemasaran.

1. Peningkatan Pemahaman Mitra melalui Sosialisasi Program

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui sosialisasi kepada anggota Poklahsar Lazora. Kegiatan ini bertujuan memberikan pemahaman mengenai tujuan program, tahapan pelaksanaan, bentuk keterlibatan mitra, serta potensi pengembangan Kue Bagiak Ikan Lemuru sebagai produk inovasi berbasis sumber daya lokal Banyuwangi. Melalui kegiatan sosialisasi, mitra memperoleh pemahaman bahwa ikan lemuru tidak hanya dapat dipasarkan dalam bentuk segar atau olahan sederhana, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah melalui proses diversifikasi.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai arah pengembangan usaha. Mitra mulai memahami pentingnya inovasi produk, konsistensi kualitas, serta keterkaitan antara kualitas produk dengan peluang pemasaran yang lebih luas. Selain itu, kegiatan sosialisasi berhasil membangun kesamaan persepsi antara tim pengabdian dan mitra terkait pembagian peran selama pelaksanaan program.



Gambar 1. Sosialisasi Program Pengabdian kepada Poklahsar Lazora

2. Peningkatan Pengembangan Produk Inovatif Kue Bagiak Ikan Lemuru

Permasalahan utama mitra sebelum kegiatan adalah keterbatasan diversifikasi produk olahan ikan. Produk yang dikembangkan masih bersifat konvensional sehingga nilai tambah ekonomi dari bahan baku ikan lemuru belum optimal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian diarahkan pada pengembangan produk baru berupa Kue Bagiak Ikan Lemuru, yaitu inovasi pangan yang mengombinasikan makanan tradisional khas Banyuwangi dengan sumber protein lokal ikan lemuru.

Proses pengembangan produk dilakukan melalui metode *learning by doing*, yaitu mitra terlibat langsung dalam seluruh tahapan produksi. Tahapan tersebut meliputi persiapan bahan baku, pengolahan ikan lemuru, pembuatan adonan, pencampuran bahan, pembentukan produk, pemanggangan, hingga persiapan pengemasan. Pendekatan praktik langsung dipilih agar transfer teknologi tidak hanya berhenti pada aspek pengetahuan, tetapi menghasilkan keterampilan yang dapat diterapkan oleh mitra secara mandiri.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa Poklahsar Lazora telah mampu menghasilkan produk inovasi berupa Kue Bagiak Ikan Lemuru. Produk tersebut menjadi bentuk diversifikasi baru yang memiliki keunggulan karena menggabungkan identitas kuliner lokal dengan potensi hasil perikanan Banyuwangi. Selain meningkatkan variasi produk, inovasi ini juga memberikan peluang peningkatan nilai jual dibandingkan produk ikan yang hanya dijual dalam bentuk segar atau olahan sederhana.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kue Bagiak Ikan Lemuru

Berdasarkan hasil pelaksanaan, indikator keberhasilan pada aspek produksi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Capaian Pengembangan Produk Kue Bagiak Ikan Lemuru

Aspek	Kondisi Awal	Hasil Kegiatan
Diversifikasi produk	Produk olahan masih terbatas	Menghasilkan produk baru Kue Bagiak Ikan Lemuru
Formulasi produk	Belum memiliki standar formulasi	Tersusun dasar formulasi produk
Keterampilan produksi	Produksi dilakukan berdasarkan pengalaman	Mitra mampu mengikuti tahapan produksi secara sistematis
Nilai tambah produk	Ikan lemuru belum optimal dimanfaatkan	Ikan lemuru dikembangkan menjadi produk pangan bernilai jual

Keunggulan utama produk ini adalah pemanfaatan bahan baku lokal dan penguatan identitas kuliner daerah. Namun, dalam implementasinya masih terdapat beberapa tantangan, yaitu menjaga konsistensi rasa, tekstur, dan kapasitas produksi agar sesuai dengan standar pasar. Oleh karena itu, tahap lanjutan perlu diarahkan pada penyempurnaan SOP produksi dan pengujian penerimaan konsumen.

3. Penguatan Kapasitas Manajemen Usaha

Melalui kegiatan pendampingan, mitra diberikan pemahaman mengenai pencatatan kas sederhana, pemisahan keuangan usaha dan keluarga, serta simulasi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Perubahan kapasitas manajemen usaha mitra disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perubahan Kapasitas Manajemen Usaha Mitra

Indikator	Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
Pencatatan keuangan	Belum sistematis	Mulai memahami pencatatan kas usaha
Perhitungan biaya produksi	Belum dilakukan secara terstruktur	Memahami konsep HPP
Pengelolaan usaha	Berbasis pengalaman	Mulai menggunakan pendekatan manajemen sederhana

Selanjutnya, hasil simulasi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan analisis penentuan harga jual produk Kue Bagiak Ikan Lemuru bersama mitra disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Simulasi Perhitungan HPP dan Margin Keuntungan Kue Bagiak Ikan Lemuru

No	Komponen biaya	Rincian	Satuan	Jumlah
1.	Biaya bahan baku	- Tepung larut - Tepung Kanji - Mentega - Gula - Keningar - Ikan lemuru	3 kg 1 kg 1 kg 2 kg 1 pack 1 kg	60.000 15.000 30.000 35.000 17.000 30.000
	Subtotal biaya bahan baku			187.000
2.	Biaya operasional & pelengkap (estimasi)	- Kemasan - Gas elpiji	20 pack 1 buah	30.000 15.000
	Subtotal biaya operasional			45.000
3.	Total biaya A+B			232.000
4.	Estimasi jumlah produksi			20 pack
5.	Harga Pokok Produksi (HPP) Total / Kemasan			11.600
6.	Harga Jual Penetapan per Kemasan			20.000
7.	Margin Keuntungan per Kemasan (42%)			8.400

Berdasarkan simulasi perhitungan bersama mitra (Tabel 4), biaya bahan baku untuk satu *batch* produksi adalah sebesar Rp 187.000. Dengan memperhitungkan estimasi biaya operasional dan kemasan sebesar Rp 45.000, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 232.000 per *batch* (menghasilkan 20 kemasan). Hal ini menunjukkan nilai HPP riil sebesar Rp 11.600/pack. Produk Kue Bagiak Ikan Lemuru ini selanjutnya dijual dengan harga Rp 20.000/pack, sehingga Poklahsar Lazora memperoleh margin keuntungan sebesar Rp 8.400/pack atau setara 42%. Penetapan harga jual ini dinilai sangat bersaing untuk pasar oleh-oleh khas Banyuwangi sekaligus menjamin keuntungan yang memadai bagi keberlanjutan usaha mitra.

4. Peningkatan Daya Saing melalui Kemasan dan Pemasaran

Kegiatan pendampingan pemasaran dilakukan melalui penguatan desain kemasan, label produk, identitas merek, serta pengenalan pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra mulai memahami pentingnya kemasan sebagai media komunikasi produk, bukan hanya sebagai pembungkus. Kemasan yang baik mampu menyampaikan informasi produk, meningkatkan daya tarik konsumen, serta memperkuat citra produk sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi.



Gambar 3. Kemasan Produk Kue Bagiak Ikan Lemuru

5. Evaluasi Keberhasilan Program dan Peluang Pengembangan

Secara umum, kegiatan pengabdian telah mencapai tujuan utama yaitu menghasilkan produk inovasi berbasis ikan lemuru serta meningkatkan kapasitas mitra dalam aspek produksi dan pemasaran. Rekapitulasi capaian kegiatan menunjukkan bahwa seluruh kegiatan utama seperti sosialisasi, pembuatan produk, praktik produksi, pendampingan pemasaran, dan pengenalan pemasaran digital telah terlaksana.

Tabel 5. Rekapitulasi Capaian Kegiatan Pengabdian

Kegiatan	Capaian
Sosialisasi program	Mitra memahami tujuan dan tahapan kegiatan
Pengembangan produk	Produk Kue Bagiak Ikan Lemuru berhasil dibuat
Praktik produksi	Mitra memperoleh keterampilan produksi
Pendampingan pemasaran	Mitra memahami strategi pemasaran produk

Meskipun kegiatan telah memberikan perubahan positif, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan. Evaluasi dampak ekonomi seperti peningkatan

omzet, jumlah penjualan, dan perluasan pasar belum dapat dilakukan secara menyeluruh karena membutuhkan waktu implementasi yang lebih panjang.

Peluang pengembangan ke depan cukup besar karena Kue Bagiak Ikan Lemuru memiliki keunggulan berupa penggunaan bahan baku lokal, nilai gizi yang lebih baik, serta keterkaitan dengan identitas kuliner Banyuwangi. Pengembangan lanjutan dapat diarahkan pada peningkatan kapasitas produksi, sertifikasi produk, perluasan pemasaran digital, serta penguatan kerja sama dengan jaringan oleh-oleh daerah.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui pengembangan inovasi Kue Bagiak Ikan Lemuru telah memberikan perubahan positif terhadap kapasitas Poklahsar Lazora dalam mengoptimalkan potensi lokal ikan lemuru sebagai produk pangan bernilai tambah. Pelaksanaan kegiatan dengan pendekatan partisipatif berhasil meningkatkan pemahaman serta keterampilan mitra pada aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran

1. Produk Kue Bagiak Ikan Lemuru berhasil dikembangkan sebagai inovasi pangan berbasis potensi lokal Banyuwangi.
2. Kegiatan memperkuat kapasitas usaha mitra dalam hal produksi higienis berstandar SOP, manajemen keuangan sederhana dan kemasan berdaya saing.
3. Keunggulan produk terdapat pada pemanfaatan ikan lemuru lokal dan integrasi dengan kuliner khas daerah.
4. Keterbatasan kegiatan adalah belum dilakukan pengujian penerimaan konsumen (uji organoleptik) serta pengukuran dampak ekonomi jangka panjang secara kuantitatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Amadhan, M. R., Adhawati, S. S., Amiluddin, A., Cangara, A. S., Fakhriyyah, S., Made, S., Baso, A., & Gosari, B. A. J. (2026). Digital marketing to increase sales of fishery products for MSMEs in Biringkanaya District. *PONGGAWA: Journal of Fisheries Socio-Economic*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.35911/pongawa.v6i1.49923>
- Anjani, T., Shabrina, H. I., Muzdalifah, L., Tamyiz, M., & Kholiq, M. I. (2026). Menambah value produk melalui design packaging pada UMKM ikan payus di Desa Kepetingan Sidoarjo. *Journal of Character Education Society*, 9(1), 55–64.
- Dewi, R. N., Khairunnisa, A., Cesrany, M., Juhriah, J., & Barata, M. T. A. (2022). Peningkatan nilai ekonomis ikan lokal melalui diversifikasi olahan di pesisir Desa Pengambangan Kabupaten Jembrana, Bali. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Maritim*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.31629/pkmmar.v5i1.4855>
- Fatkhurrahman, F., Saputra, R., & Wibowo, A. (2025). Inovasi kemasan dan branding dalam meningkatkan daya saing UMKM berbasis potensi lokal. *Jurnal Manajemen UMKM*, 7(1), 22–33.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2021). Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) dalam peningkatan konsumsi ikan nasional. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Maelissa, S. R., Madiuw, D., Tuhuteru, H., Timisella, N. R., Polnaya, F. J., & Loppies, C. R. (2026). Transforming local food resources into value-added products through SMEs

- empowerment in Kawa Village. *Karya Kesehatan Siwalima*, 5(1), 1–12.
<https://doi.org/10.54639/kks.v5i1.2046>
- Meenu, B., Parvathy, U., Anokhi Chandrababu, K., & Sarika, K. (2024). Food fortification: Role of fish-based derivatives. *Fishery Technology*, 61(4).
<https://doi.org/10.56093/ft.v6i1i4.149956>
- Neka, W., Fattah, M., Sofiati, D., & Anandya, A. (2025). *Status of Utilization of Lemuru Fish Resources (Sardinella lemuru) in Grajagan Waters, Banyuwangi, East Java*. 9(1), 15–22.
- Octavia, L., Mahandari, C. P., Nirmala, I. R., & Wiralis. (2024). Peluang Bisnis Dan Sumber Gizi Hewani Dari Perikanan Produk Ikan Tangkap Lestari Kabupaten Buton Utara. 16(December), 403–422.
- Rachmat, A., Anggraini, V., & Amalia, A. H. (2026). Strengthening branding and digital marketing in presto milkfish MSMEs as an effort to increase product added value. *Journal of Islamic Economy and Community Engagement*, 7(1), 1–15.
<https://doi.org/10.14421/jiecem.2026.7.1.3034>
- Renaldi, R. C., Zairina, N. T., Amalia, N. S., An, N., Arivianti, N., Fajrian, Y. A., Aufa, M. F., & Pangestu, D. B. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pengolahan Rajungan Menjadi Produk Dimsum di Desa Sungai Dua Laut*. 4(2), 2272–2279.
- Sofwan, A., Riyoko, S., Safrizal, Pratama, F. I., Kusumodestoni, R. H., & Laila, A. N. (2025). Diversifikasi dan branding produk olahan bahan ikan pada UMKM kerupuk tenggiri di Pengkol Jepara. *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 9(4), 1–12.
<https://doi.org/10.20956/pa.v9i4.40193>
- Suryani, L., & Hidayat, T. (2020). Diversifikasi produk olahan ikan sebagai strategi peningkatan nilai tambah masyarakat pesisir. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 245–255.
- Syaifudin, A., Rahma, A. H., & Mayaufanni, F. F. (2025). Pengembangan produk olahan ikan patin sebagai inovasi ekonomi kreatif masyarakat. 6(10), 891–900.
<https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23425>
- Ulfa, R., Setyawan, B., Utami, A. U., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Banyuwangi, K. (2024). Kualitas Organoleptik Bagiak Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan*). 06(02), 20–30.