

Kumawula, Vol.8, No.1, April 2025, Hal 68 – 77

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v8i1.54846>

ISSN 2620-844X (online)

ISSN 2809-8498 (cetak)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

PENDEKATAN PARTISIPATIF PENGEMBANGAN TUNA SEGAR SECOND GRADE DAN HASIL SAMPING LOIN DI DESA BALAURING, KABUPATEN LEMBATA

Lady Cindy Soewarlan¹, **Lumban Nauli Lumban Toruan^{1*}**, Lebrina Ivanthri Boikh¹¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana*Korespondensi : lumbannauli@staf.undana.ac.id

ABSTRACT

Balauring is one of the main tuna fishing centers in Lembata Regency, East Nusa Tenggara. The tuna caught from Balauring is sold to industries in Maumere and Larantuka, where it is processed into loins for export. Tuna weighing less than 10 kg is relatively low in value, and the by-products of loin processing remain underutilized. This community service project aims to train local communities in developing appropriate strategies tailored to their specific conditions. The method used was a participatory SWOT approach. The results indicate that optimizing second-grade tuna and loin by-products can be achieved through three main strategies: diversifying processed products, expanding market reach beyond Lembata through online marketing and utilizing maritime toll transportation, and improving access to funding.

Keywords: Optimization; participatory SWOT; loin by-products; second-grade tuna

ABSTRAK

Balauring merupakan salah satu sentra nelayan penangkap tuna di Kabupaten Lembata- Nusa Tenggara Timur. Produksi tuna dari Balauring dijual ke industri di Maumere dan Larantuka, kemudian dijadikan loin untuk diekspor. Pada ukuran tuna yang berukuran kurang dari 10 kg harganya relatif murah dan sisa hasil samping loin kurang dimanfaatkan. Pengabdian ini bertujuan untuk melatih masyarakat agar dapat menentukan strategi pengembangan yang sesuai dengan kondisi mereka. Teknik yang dilakukan adalah menggunakan pendekatan SWOT partisipatif. Hasilnya, optimalisasi terhadap tuna second grade dan sisa hasil samping loin dilakukan dengan tiga cara, yaitu: melakukan diversifikasi olahan, memperluas jangkauan pasar ke luar Lembata melalui pemasaran secara daring (online) dan memanfaatkan transportasi tol laut, serta peningkatan akses terhadap pendanaan.

Kata Kunci: Optimalisasi; sisa loin; SWOT *participatory*; tuna *second grade*

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 21/05/2024
Diterima : 13/11/2024
Dipublikasikan : 01/04/2025

PENDAHULUAN

Direktorat Pengelolaan Sumber Daya Ikan - Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap - Kementerian Kelautan Dan Perikanan (2021) melaporkan surplus neraca perdagangan hasil perikanan sebesar USD 5,71 miliar. Indonesia mencatat peningkatan nilai ekspor perikanan 10,66% pada periode Januari – November 2022. Komoditas tersebut adalah udang dengan nilai USD 1.997,49 juta, tuna-cakalang-tongkol (TCT) USD 865,73 juta, cumi-sotong-gurita USD 657,71 juta, rumput laut sebesar USD 554,96 juta dan rajungan-kepiting sebesar USD 450,55 juta.

Capaian lain yang dapat mendorong penguatan pasar produk hasil perikanan Indonesia adalah adanya kesepakatan-kesepakatan dagang antara Indonesia dengan beberapa negara Eropa (Islandia, Liechtenstein, Norwegia, dan Swiss) yang tergabung dalam EFTA (*European - Free Trade Association*) melalui IE-CEPA (*Indonesia European - Comprehensive Economic Partnership Agreement*) (Pasaribu & Putri, 2021). Kemudian *Mozambique - Preferential Trade Agreement* (IM-PTA) yang menyepakati penurunan tarif untuk tuna segar, kepiting, dan udang beku (Sulistiara et al., 2023), serta *Regional Comprehensive Economic Partnership* (RCEP) merupakan perundingan perdagangan bebas antara negara ASEAN (10 negara) dengan 5 negara mitra, yaitu Jepang, Korea Selatan, Tiongkok, Australia, dan Selandia Baru (Maulana, 2021).

Kontribusi Indonesia mencapai 20% dari produksi tuna cakalang dan tongkol dunia. Lima unggulan utama produk hasil perikanan Indonesia, tuna-cakalang-tongkol menduduki peringkat dua setelah udang. Sebesar 70% tangkapan tuna di Indonesia umumnya berasal dari nelayan skala kecil yang umumnya menggunakan alat penangkapan ikan yang sederhana dan ramah lingkungan seperti pancing ulur (*handline*).

Pertemuan regional Komite Bersama Tuna menjelaskan data jumlah tangkapan ikan tuna setiap tahunnya. Pada tahun 2020, produksi

perikanan tuna mencapai 515 ribu ton yang dimana 82% berasal dari Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia (WPPNRI) 713, 714, dan 715, sedangkan 18% berasal dari WPPNRI 716 dan 717 (Dharmayanti et al., 2023).

Laut Flores adalah salah satu perairan WPPNRI 713 yang merupakan tempat penangkapan nelayan Balauring. Desa Balauring di Kecamatan Omesuri ditetapkan pemerintah sebagai Desa Ikan Tuna, penetapan desa tematik ini mendorong kelompok nelayan untuk memproduksi beragam olahan berbahan dasar tuna seperti kerupuk, abon, soto, dan bakso (Taum, 2019).

Sejak penetapan tersebut pemerintah desa mulai mendorong masyarakat untuk melakukan inovasi atas potensi desa untuk dijadikan produk unggulan. Pengembangan inovasi ini difasilitasi pemerintah dan diharapkan akan menjadi peluang bagi pertumbuhan ekonomi. Selanjutnya aktivitas-aktivitas pelatihan bagi komunitas perempuan nelayan berkembang. Tahun 2021 Bank NTT menginisiasi pengembangan diversifikasi produk olahan seperti: abon, sambal, dan kerupuk dari tuna. Pelatihan produksi diawali dari pengolahan sampai ke pengemasan. Beberapa pelatihan-pelatihan lain juga dikembangkan oleh beberapa lembaga yang berbeda.

Desa Balauring merupakan bagian dari Kecamatan Omesuri Kabupaten Lembata, yang memiliki dua dusun: bagian Barat dan Selatan. Desa ini adalah desa pesisir yang mata pencarian masyarakatnya didominasi oleh nelayan penangkapan ikan. Rata-rata penghasilan masyarakat nelayan diperoleh dari hasil tangkapan ikan. Tuna sirip kuning menjadi salah satu produk andalan. Survey yang dilakukan penulis menemukan nelayan Balauring menjual tuna segar (ukuran non ekspor) pada kisaran Rp.100.000 – Rp. 250.000/ekor tergantung ukurannya. Harga ini jauh di bawah rata-rata pasaran tuna sirip kuning untuk pasar Kota Kupang sebesar Rp.55.000 – Rp.80.000/kg.

Balauring dapat diakses melalui transportasi udara, transportasi laut (PELNI, PELRA, ASDP) ke Lembata, dan kemudian dilanjutkan dengan perjalanan darat sekitar 1,5 jam. Selain itu transportasi TOL LAUT dari Pulau Timor dan beberapa kabupaten lainnya langsung ke Balauring dapat diakses setiap dua minggu sekali.

Pertemuan regional Komite Bersama Tuna tahun 2019 yang diikuti oleh pemerintah, LSM, pedagang, industri, kelompok wanita nelayan dan nelayan tuna dari seluruh Indonesia, mendiskusikan tentang permasalahan dalam perikanan tuna. Salah satu permasalahan yang menjadi fokus diskusi untuk dicari solusi adalah tuna *second grade*, yaitu ikan tuna yang ukurannya tidak memenuhi standar ekspor, biasanya dijual ke pasar nasional/lokal/tradisional dengan harga yang relatif murah.

Di sisi lain, biaya produksi yang dikeluarkan oleh nelayan cukup tinggi. Kesepakatan diskusi pada saat itu adalah mengembangkan diversifikasi olahan untuk mengoptimalkan nilai dari tuna *second grade*. Strategi yang digunakan adalah mengoptimalkan peran perempuan dari komunitas nelayan untuk meningkatkan nilai dari tuna *second grade*, diharapkan produk ini dijual dalam bentuk lain (non segar), sehingga ekspansi pasarnya menjadi lebih luas dan nilai jualnya menjadi meningkat dibandingkan penjualan di pasar lokal/tradisional (Yayasan Masyarakat dan Perikanan Indonesia-MDPI, 2019).

Survey awal yang dilakukan penulis pada akhir tahun 2022 menemukan kasus yang sama masih terjadi di Balauring. Produksi Tuna Balauring yang memenuhi ukuran standar ekspor dijual dalam bentuk loin ke industri tuna di Larantuka dan Maumere, sedangkan ukuran-ukuran yang tidak memenuhi standar ekspor dijual dalam bentuk gelondongan ke pasar lokal dengan harga yang relatif murah. Sementara sisa potongan/tetelan loin oleh nelayan tidak dapat dimanfaatkan ke bentuk lain dan dibagi-bagi dengan cuma-cuma ke masyarakat. Kadang-kadang sisa tersebut

dibuang kembali ke laut, padahal masih memiliki nilai nutrisi yang sangat baik untuk dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan penghasilan jika dikembangkan dengan strategi yang tepat.

Upaya-upaya untuk meningkatkan nilai dari tuna *second grade* dan hasil samping loin telah dilakukan oleh pemerintah setempat bekerja sama dengan beberapa lembaga, namun belum optimal. Upaya pengembangan ditujukan kepada masyarakat khususnya perempuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan olahan tuna mereka yang selanjutnya diharapkan mampu memberikan efek ekonomi bagi wilayah dan khususnya rumah tangga.

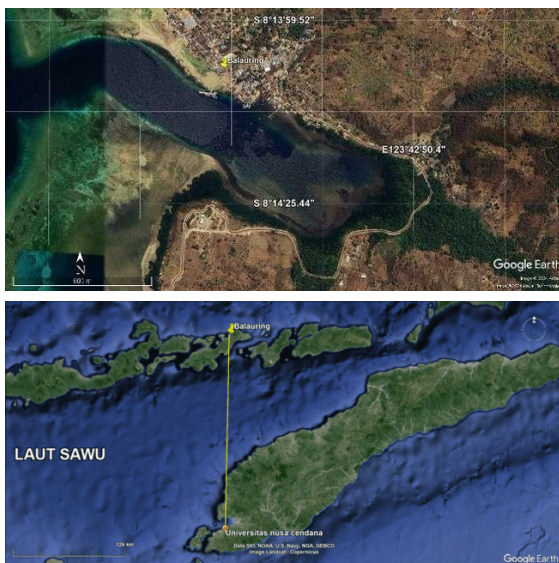
Namun usaha yang dilakukan tidak berkelanjutan. Kegiatan produksi hanya dilakukan untuk kepentingan even-even yang diselenggarakan di tingkat provinsi maupun kabupaten. Kurangnya pendampingan bagi masyarakat menyebabkan usaha yang telah dirintis menjadi tidak optimal. Selain itu masyarakat juga kurang terlatih dan mandiri dalam mengenali potensi dan peluang pengembangan sesuai dengan potensi yang mereka miliki.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka masyarakat perlu ditingkatkan kemampuan dan kemandiriannya untuk menentukan strategi pengembangan yang sesuai dengan potensi yang mereka miliki. Tujuan kegiatan adalah menentukan secara mandiri strategi pemanfaatan tuna *second grade* dan hasil samping loin.

METODE

Kegiatan dilaksanakan di Kantor Desa Balauring, Kecamatan Omesuri-Kabupaten Lembata (koordinat 80 13' 56,31" LS 1230 42' 17,24" BT) (Gambar 1). Jarak dari Universitas Nusa Cendana Kota Kupang ke Desa Balauring jika ditarik garis lurus melintasi laut adalah sekitar 213 km. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2023 dari jam 08:00-14:00 WITA. Perjalanan menuju Desa Balauring menggunakan pesawat dari Bandara

El Tari Kupang ke Bandara Wunopito Lembata sekitar 50 menit, dilanjutkan perjalanan darat sekitar dua jam menggunakan bis.



Gambar 1. Lokasi Desa Balauring
(Sumber: Google Earth, 2024)

Garis besar kegiatan ini adalah melakukan sosialisasi partisipatif yang melibatkan seluruh peserta untuk memberikan ide-ide dan memutuskan sendiri apa yang ingin mereka kembangkan sebagai produk unggulan dengan tujuan pasar Lembata maupun kabupaten/kota lainnya antara lain melalui pemasaran *online*. Pelibatan peserta dalam diskusi memberikan dampak yang baik pada suatu kelompok untuk meraih tujuan yang akan dicapai (Leuhoe et al., 2023).

Fasilitator bertugas memandu, mengarahkan dan memberikan penguatan-penguatan bagi hal-hal yang perlu diperbaiki dan hal-hal teknis yang menjadi pertimbangan. Fasilitator yang terlibat adalah dua dosen, satu mahasiswa, serta satu mahasiswi yang berasal dari Universitas Nusa Cendana Kupang.

Peserta berjumlah 16 orang yang berasal dari Desa Balauring, Kabupaten Lembata. Para peserta yang didominasi para wanita yang merupakan isteri nelayan diharapkan menjadi *vocal point* bagi kelompok usaha/masyarakat lainnya. Mereka dipilih karena memiliki waktu untuk mengolah ikan hasil tangkapan

suaminya tatkala suaminya istirahat setelah menangkap ikan di laut.

Partisipasi untuk menghasilkan strategi pengembangan dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) dan modifikasi teknik Strengths Weaknesses Opportunities Threats (SWOT) partisipatif dari International Labour Office (2012). Fasilitator mengawali dengan membuka wawasan peserta tentang diversifikasi dan peluang pengembangan tuna second grade dan hasil samping loin. Selanjutnya para mahasiswa sebagai fasilitator mengarahkan FGD dengan beberapa pertanyaan kunci berikut.

1. S: Apakah saja kelebihan kita yang dapat dilakukan dengan baik? (Keuntungan komparatif dan sumberdaya).
2. W: Apa yang harus dihindari, dan apa yang kita siap dan bisa diperbaiki? (Titik lemah, hal-hal yang merugikan/kekurangan dari segi sumberdaya dan kemampuan).
3. O: Apa saja kecenderungan yang menarik atau kesempatan terbaik untuk ditindaklanjuti? (Perubahan sosial, ekonomi, teknologi, proses baru, kelemahan pesaing, posisi lokasi, ketokohan).
4. T: Apa saja rintangan dan kompetitor kita? (Resistensi terhadap perubahan, kurangnya motivasi, komitmen, ketrampilan, arah sumberdaya yang strategis, risiko yang mungkin terjadi).

Berdasarkan hasil FGD, peserta mengidentifikasi strategi yang paling mungkin untuk mengoptimalkan pemanfaatan tuna second grade dan sisa loin menggunakan matriks SWOT (Tabel 1).

Tabel 1. Matriks SWOT Partisipatif

	Kekuatan (S) Karakteristik positif dan keuntungan dari isu/situasi untuk pengembangan produk	Kelemahan (W) Karakteristik negatif dan kerugian dari isu/situasi bagi pengembangan produk
Kesempatan (O) Faktor/situasi yang dapat menguntungkan untuk memperbaiki isu/situasi pengembangan produk	Analisis S-O Bagaimana kekuatan digunakan untuk mendapatkan keuntungan dari kesempatan pengembangan produk?	Analisis W-O Bagaimana mengatasi kelemahan untuk mendapatkan keuntungan dari kesempatan pengembangan produk?
Ancaman (T) Faktor/situasi yang dapat menghambat isu/situasi pengembangan produk	Analisis S-T Bagaimana kekuatan dapat digunakan untuk menghadapi ancaman yang cenderung menghambat keberhasilan pengembangan produk?	Analisis W-T Bagaimana mengatasi kelemahan dapat diatasi untuk menghadapi ancaman yang cenderung menghambat keberhasilan pengembangan produk?

(Sumber: Diolah Penulis, 2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Balauring terletak pada Kecamatan Omesuri, Kabupaten Lembata. Pada pesisir Desa Balauring terdapat ekosistem mangrove (Hapsarti et al., 2023) dan lamun. Sebagian masyarakatnya bekerja sebagai nelayan penangkap tuna menggunakan *hand line* (Ayubi et al., 2023) dan ikan lainnya seperti tongkol, kuwe, layang, serta selar menggunakan purseine (Arsin et al., 2023).

Kegiatan pengabdian ini mengangkat topik sosialisasi pengembangan produk tuna segar *second grade* (Gambar 2). Kegiatan diawali sambutan dari Kepala Desa Balauring (Gambar 3). Setelah itu fasilitator kegiatan memaparkan mengenai manfaat serta pengolahan tuna *second grade* dan juga proses pemasaran secara daring (online) (Gambar 4).

Kemudian para peserta dibagi dalam beberapa kelompok untuk menggali berbagai permasalahan sekaligus strategi dalam mengatasi masalah tersebut didampingi oleh fasilitator dan para mahasiswa. Hasil dari diskusi lalu dipaparkan dalam forum untuk mendapatkan tanggapan, baik saran maupun koreksi (Gambar 5).

**Gambar 2. Tema Pengabdian kepada Masyarakat**

(Sumber: Diolah Penulis, 2024)

**Gambar 3. Sambutan dari Kepala Desa Balauring**

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

**Gambar 4. Pemaparan dari Fasilitator**

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)



Gambar 5. Proses Diskusi Para Peserta
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Partisipasi untuk menghasilkan strategi pengembangan dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD). Adapun hasil FGD yang telah dilakukan berhasil mendeskripsikan hal-hal berikut.

Kekuatan (*Strength*)

1. Sumberdaya ikan *second grade* dan sisa samping loin tersedia dalam keadaan segar.
2. Pengalaman dalam memproduksi diversifikasi olahan tuna: abon, stik, sambal, kerupuk.
3. Memiliki dua kelompok usaha: Tuna Jaya dan Tubun Upal.
4. Kelompok usaha Tuna Jaya sudah difasilitasi oleh Bank NTT pada tahun 2022.
5. Desa terhubung dengan jaringan telekomunikasi.
6. Desa terhubung dengan aliran listrik dari PLN.
7. Umumnya, setiap rumah tangga memiliki telepon pintar (*smart phone*) berbasis android.

8. Memiliki “*tiktokers*” lokal asal desa Balauring: Lembata_intan dengan jumlah followers 1,3 juta dan 30,4 juta *like*.

Kelemahan (*Weakness*)

1. Produk tuna utuh dan sisa samping loin cepat rusak karena menggunakan es batangan produksi rumahan.
2. Sulit mendapatkan es balok, karena tidak ada pabrik es.
3. Harga tuna *second grade* menjadi murah, yaitu Rp.100.000-Rp. 250.000, tergantung ukuran dan kualitas.
4. Hasil samping tuna loin yang tidak terjual biasanya dibagi-bagikan atau dibuang.
5. Masyarakat Balauring lebih senang produk segar, bukan olahan.
6. Belum berpengalaman dalam pemasaran ke luar Lembata.
7. Produk diverifikasi kurang beragam.
8. Diversifikasi memerlukan biaya untuk produksi.
9. Media sosial belum dimanfaatkan untuk produksi dan promosi.

Peluang (*Opportunities*)

1. Konsumen lebih suka bentuk makanan yang bervariasi, khususnya konsumen di kota dan konsumen kalangan menengah ke atas.
2. Armada TOL LAUT tiga kali/bulan dari Balauring ke sejumlah tempat, antara lain ke Teluk Gurita (perbatasan dengan Republik Timor Leste) dan menghubungkan Balauring dengan sejumlah kabupaten/kota (Kab Belu, Kab Malaka, Kab Timor Tengah Utara, Kab Timor Tengah Selatan, Kab Kupang, dan Kota Kupang) di Pulau Timor.
3. Pemasaran produk ke luar Kabupaten Lembata, misalnya ke kabupaten/kota di Pulau Timor.
4. Tersedia sebanyak lima lembaga keuangan di tingkat Desa, yaitu: Bank NTT, Bank BRI, KOPDIT ANGKARA, KSP Harapan Bersama dan Koperasi Mekar.

Ancaman (Threats)

1. Musim Desember sampai Februari tangkapan tuna tinggi tetapi jumlah pembeli sedikit.
2. Sulit mendapatkan es yang berkualitas (kualitas berdasarkan suhu dan ukuran).
3. Transportasi menggunakan TOL LAUT tergantung jadwal kapal.
4. Bahan Bakar Minyak untuk produksi sulit dan mahal.

Hasil diskusi partisipatif ini dapat dikelompokkan atas tiga strategi utama, yaitu 1) diversifikasi olahan; 2) perluasan pasar dan teknik pemasaran menggunakan transportasi TOL laut dan medsos *tiktokers* lokal; 3) akses pendanaan. Untuk lebih jelas mengenai rincian strategi utama dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Strategi Optimalisasi Tuna Second Grade dan Sisa Samping Loin

	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
Kesempatan (O)	Analisis S-O Optimalisasi diversifikasi olahan tuna <i>second grade</i> dan sisa hasil samping loin untuk dipasarkan ke luar Kabupaten Lembata menggunakan transportasi TOL LAUT dan pemasaran menggunakan bantuan <i>tiktokers</i> lokal	Analisis W-O Optimalisasi diversifikasi olahan tuna <i>second grade</i> dan sisa hasil samping loin untuk dipasarkan ke luar Kabupaten Lembata dengan memperbaiki teknik dan kualitas pendinginan.
Ancaman (T)	Analisis S-T Pembiayaan untuk optimalisasi diversifikasi olahan tuna <i>second grade</i> dan sisa hasil samping loin untuk dipasarkan ke luar Kabupaten Lembata	Analisis W-T Berkoordinasi dengan lembaga terkait untuk mendapatkan BBM bersubsidi dan pengusulan untuk pendirian pabrik es.

	memanfaatkan jasa lembaga keuangan dan jaringan telekomunikasi yang tersedia.	
--	---	--

(Sumber: Diolah Penulis, 2024)

Tuna *second grade* dalam konteks ini adalah tuna ukuran *non loin*: ukuran < 10 kg yang dipasarkan dengan harga relatif rendah di pasar lokal Lembata. Sedangkan tuna loin adalah salah satu bentuk produksi ikan tuna yang telah melalui proses pendinginan/pembekuan, pemotongan, pembuangan; kulit kepala dan tulang serta perapihan.

Produksi tuna loin (untuk ekspor) menghasilkan permasalahan baru yaitu dijual pada pasar lokal dengan harga rendah, sementara di sisi lain biaya produksi relatif tinggi. Selain itu kurang optimalnya pemanfaatan limbah sisa produksi loin tuna seperti: tetelan, kepala, jeroan dan tulang.

Moniharapon & Pattipeilohy (2016) merinci produksi loin dari seekor ikan tuna yaitu rendemen loin yang dihasilkan sebesar 39,7% dan limbah 60,3% yang terdiri dari: daging merah (tetelan) 23,1%, kepala 17,8%, tulang dan sirip 8,5%, kulit 3,7%, isi perut/lambung (jeroan) 3,2%, darah 0,9% dan jantung 0,6%. Moniharapon *et al.*, (2019) menjelaskan hasil samping lainnya dari proses produksi tuna loin berupa sedikit daging merah yang melekat pada tulang/duri (*trimming*).

Penelitian sebelumnya menemukan rendemen yang nilainya lebih tinggi pada pengolahan tuna madidihang. Kanton *et al.*, (2015) menjelaskan tuna ketika diloin akan menghasilkan daging loin bersih $\pm 62,11\%$ dan sisanya $\pm 37,89\%$ merupakan limbah berupa kepala, isi perut, tulang, sirip, tetelan dan kulit. Produksi tuna loin nelayan Balauring menghasilkan daging yang dapat dimanfaatkan untuk produk makanan setelah pengolahan (rendemen) dan hasil samping yang dianggap limbah.

Waluyo *et al.* (2022) menjelaskan besarnya rendemen berpengaruh terhadap keuntungan. Semakin besar bagian yang dapat dimanfaatkan, maka semakin besar ukuran produk. Jadi, jika semakin banyak jumlah yang bisa dimanfaatkan (khususnya sisa yang dianggap limbah) akan memberikan efek bagi peningkatan pendapatan dan dapat mengurangi pemborosan dan kehilangan produksi.

Tuna *second grade* dan sisa hasil produksi tuna loin jika tidak ditangani secara baik dan benar akan menyebabkan permasalahan baru, yaitu kehilangan produksi dari hasil samping dan penanganan limbah. Optimalisasi produksi tuna loin dapat dilakukan melalui penganeekaragaman hasil samping/limbah.

Diversifikasi hasil samping tuna loin merupakan cara penganeekaragaman menggunakan limbah yaitu: tetela, tulang/duri, jeroan, kulit, jantung darah, dan *trimming*. Diversifikasi merupakan bagian dari pengembangan produk, antara lain untuk memanfaatkan hasil samping sehingga memberikan nilai tambah ketika dikembangkan menjadi suatu usaha dengan tetap memperhatikan kualitas dan gizi.

Tujuan dari diversifikasi adalah untuk memenuhi selera konsumen dan tren perdagangan. Diversifikasi merupakan salah satu strategi yang baik untuk meningkatkan nilai guna dari tuna *second grade* maupun sisa samping olahan loin. Sesuai dengan tren konsumen yaitu: produk beragam, siap santap, dan sehat, maka diversifikasi yang sesuai dengan potensi dan permasalahan di Desa Baluring adalah diversifikasi kosentrik, yaitu pengembangan produk yang masih ada kaitannya dengan produk yang sudah ada (Warti & Audina, 2022).

Penganeekaragaman produk dari produk yang sudah ada, misalkan pedagang menjual produk “daging ikan” yang diperlukan konsumen, maka sesuai dengan selera konsumen produk dapat dijual dalam bentuk ikan utuh, fillet segar dingin, fillet beku, ikan kukus, ikan asap, dan bentuk daging lainnya. Pembuatan abon tuna seperti yang dilakukan masyarakat Sorong (Saptono *et al.*, 2022) dan

kerupuk berbahan kulit serta tulang (Abdulkadir *et al.*, 2024) bisa menjadi alternatif lainnya dalam meningkatkan harga jual tuna *second grade*. Jadi produk yang sudah ada adalah ikan yang kemudian dikembangkan ke dalam berbagai bentuk sesuai kebutuhan dan keinginan konsumen. Kaitan dengan produk, bersifat *perishable food* dan pengembangannya ditujukan untuk konsumsi, maka keamanan produk wajib diperhatikan melalui pemeliharaan kualitas dengan menjamin tersedianya pasokan es yang memadai dan penggunaan teknik pendinginan menggunakan es yang tepat.

SIMPULAN

Berdasarkan pendekatan partisipatif, maka strategi masyarakat untuk optimalisasi nilai tuna *second grade* dan sisa hasil samping loin dilakukan dengan tiga cara yaitu: 1) melakukan diversifikasi olahan; 2) memperluas jangkauan pasar ke luar Lembata dengan teknik pemasaran *online* dan memanfaatkan Transportasi TOL laut dan 3) peningkatan akses terhadap pendanaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini dapat terlaksana atas dukungan pendanaan dari Universitas Nusa Cendana, Provinsi Nusa Tenggara Timur berdasarkan Surat Perintah Kerja Nomor 2341/UN15.10.1/LK/2023. Tim Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Nusa Cendana mengucapkan limpah terima kasih kepada pemerintah/perangkat Desa Balauring yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkadir, W. S., Ramadhani, F. N., & Pakaya, S. (2024). Kerupuk Berbahan Limbah Kulit Udang Dan Tulang Ikan Sebagai Pencegah Kolesterol Dan Sumber Kalsium. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 184.
<https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i1.49853>

- Arsin, N., Tallo, I., & Ayubi, A. A. (2023). *Jenis Ikan Hasil Tangkapan Alat Tangkap Purse Seine Yang Dioperasikan Oleh Nelayan Di Desa Balauring, Kecamatan Omesuri, Kabupaten Lembata*.
- Ayubi, A. A., Liufeto, F. Ch., Sari, K., Yahyah, Y., & Santoso, P. (2023). Studi Penangkapan Tuna Oleh Nelayan di Desa Balauring, Kecamatan Omesuri, Kabupaten Lembata. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (JVIP)*, 3(2), 52. <https://doi.org/10.35726/jvip.v3i2.5375>
- Dharmayanti, N., Handoko, Y. P., & Renaldy, F. (2023). Penerapan Kelayakan Dasar dan Karakteristik Proses Pengolahan Tuna (*Thunnus albacares*) Loin Masak Beku. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-24 Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta, 12 Desember 2023*, 463–477. <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.13982>
- Direktorat pengelolaan sumber daya ikan - direktorat jenderal perikanan tangkap - kementerian kelautan dan perikanan. (2021, December 15). *Komitmen KKP Kelola Perikanan Tuna Berkelanjutan dan Terukur*. https://integrasi.djpt.kkp.go.id/tunavesel/web/detil_berita/19/komitmen-kkp-kelola-perikanan-tuna-berkelanjutan-dan-terukur
- Hapsarti, S., Paulus, C. A., Ayubi, A. A., & Adar, D. (2023). *Komposisi Jenis Makrozoobentos Pada Ekosistem Mangrove Di Wilayah Pesisir Desa Balauring, Kecamatan Omesuri, Kabupaten Lembata*.
- International Labour Office. (2012). *A manual for gender audit facilitators: The ILO participatory gender audit methodology, 2nd Edition*. Geneva.
- Kantun, W. K., Malik, A. A., & Harianti, H. (2015). Feasibility of Solid Waste Tuna Loin of Yellowfin *Thunnus albacares* Raw Materials for The Product Diversification. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v18i3.11214>
- Leuhoe, P. K., P. Lejap, G. E. T., & Bone, M. P. (2023). Peran Diskusi Kelompok Sebagai Ruang Komunikasi Efektif Mahasiswa KKN UNWIRA 2022. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(5), 07–11. <https://doi.org/10.55542/jppmi.v2i5.751>
- Maulana, M. R. (2021). *Perjanjian Kemitraan Ekonomi Komprehensif Regional (Regional Comprehensive Economic Partnership-RCEP) Dan Pengaruhnya Untuk Indonesia*. 5(1).
- Moniharapon, T. & Pattiheilohy, F. (2016). Pemanfaatan Daging Merah dari Limbah Tuna Loin Dalam Pengolahan Kecap Ikan.pdf. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(1), 27–31.
- Moniharapon, T., Pattiheilohy, F., Mailoa, M. N., & Soukotta, L. M. (2019). *Aplikasi Pengawet Alami Atung (Parinarium glaberimum Hassk) Pada Industri Tuna Loin di Dusun Parigi Desa Wahai*.
- Pasaribu, S., & Putri, A. (2021). Faktor Pendorong Indonesia Menandatangani Kerja Sama Indonesia European Free Trade Association-Comprehensive Economic Partnership Agreement (Ie-Cepa). *Jurnal Ekonomi-Qu*, 11(2), 387. <https://doi.org/10.35448/jequ.v11i2.13234>
- Saptono, M. P., Widjasena, H., Widjasena, H., Alimuddin, A., Alimuddin, A., Murniyasih, E., & Murniyasih, E. (2022). Diseminasi Teknologi Pengolahan Abon Ikan Dan Pemasaran Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Sorong Provinsi Papua Barat. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 109. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v5i1.36032>
- Sulistiara, W. R., Mauludina, R., & Rohman, A. (2023). Peran Dinas Kelautan Dan Perikanan Jawa Timur Dalam Ekspor Perikanan Pada Pandemi Covid-19 Tahun 2020-2021. *SIYAR Journal*, 3(2), 91–105. <https://doi.org/10.15642/siyar.2023.3.2.91-105>
- Taum, A. P. (2019, August 28). *Balauring, Potret Desa Maju Di Lembata*. <https://mediaindonesia.com/nusantara/255985/balauring-potret-desa-maju-di-lembata>

- Waluyo, W., Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Gumilang, A. P., Sri Utami, D. A., & Dharmayanti, N. (2022). Optimalisasi Rendemen Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Loin Beku Dengan Metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(1), 52–64. <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v4i1.222>
- Warti, R., & Audina, D. D. (2022). *Analisis Diversifikasi, Merger, dan Akuisisi*. 21.
- Yayasan Masyarakat dan Perikanan Indonesia-MDPI. (2019, December 19). *Pertemuan Regional Komite Pengelola Bersama Perikanan Tuna II “Maju Bersama Menuju Perikanan Tuna yang Berkelanjutan.”* https://fisheryprogress.org/sites/default/files/documents_actions/20200130_Laporan%20Regional%20FCMC%20II_contents.pdf