INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

FINAL PROJECT

To Fulfill the Requirements for
Obtaining a Bachelor's Degree

Hari
NIM. B1024211017

STUDY MANAGEMENT PROGRAM
FACULITY OF ECONOMICS AND BUSINESS
TANJUNGPURA UNIVERSITY
PONTIANAK
2025

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

FINAL PROJECT

To Fulfill the Requirements for
Obtaining a Bachelor's Degree

Hari
NIM. B1024211017

STUDY MANAGEMENT PROGRAM
FACULITY OF ECONOMICS AND BUSINESS
TANJUNGPURA UNIVERSITY
PONTIANAK
2025

STATEMENT OF ORIGINALITY

Name	: Hari
Nim	: B1024211017
Department	: Management
Study program	: S1 Management
Concentration	: Finance
Final project title	: Innovation in Puput Fish Processing Transformed to Low Salt, High-Value Dried Puput Fish

Stating truly that the final project with the title above, as a whole is purely the author's own work and not plagiarism from other people's work, except for the parts referred to as library sources in accordance with applicable writing guidelines (plagiarism check sheet attached).

If in it it is proven that the author has plagiarized, it is entirely the responsibility of the author which may result in the cancellation of the Final Project with the title mentioned above.

Thus this statement is made by the author truthfully.

Pontianak, January 10th, 2025



Hari
B1024211017

ACCOUNTABILITY STATEMENT

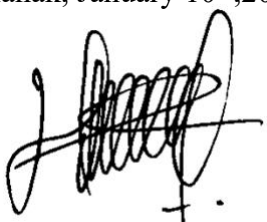
I, the undersigned:

Name	: Hari
Nim	: B1024211017
Department	: Management
Study program	: S1 Management
Concentration	: Finance
Date test	: January 10th,2025

Final project title :
Innovation in Puput Fish Processing Transformed to Low-Salt, High-Value Dried Puput Fish

Declare that this Final Project is my own work, and all sources both quoted and referred to have been correctly stated.

Pontianak, January 10th,2025



Hari
B1024211017

JURIDICAL SHEET

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

Juridical Person in Charge

Hari
B1024211017

Department : Management
Courses : S1 Management
Concentration : Finance
Exam Date : January 10, 2025

BOARDING OF EXAMINER

Examiner Assembly	Name/ NIP	Date / month / year	Signature
Advisor 1	Ilzar Daud, S.E., M.Si., Ph.D. NIP. 197208192000121001	21-1-2025	
Advisor 2	Mazayatul Mufrihah, S.E., M.M. NIP. 199101122023212043	17/01/2025	
Examiner 1	Heriyadi, S.E., M.E., Ph.d NIP. 1969081719955121004	17/01/2025	
Examiner 2	Bintoro Bagus Purmono, S.E.,M.M NIP. 199205082019031006	21/01/2025	

Declared to have met the requirements and passed by the Board of Examiners in the Final Work Examination MBKM Entrepreneurship and Comprehensive Program to obtain a Bachelor's degree.

Pontianak 24 JAN 2025
Coordinator of the Management Study Program

Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M.
NIP. 199205082019031006

ACKNOWLEDGMENTS

All praise and gratitude to Allah SWT. God Almighty, for all His abundance of grace, favors, and gifts so that the author can complete this final project well. The final project entitled "Innovation of Mackerel Shredded Rich in Protein and Omega 3 to Prevent Stunting in Children". Thank you to my beloved parents, Mr. Nordi and Mrs. Muryani, who have become the greatest strength in my life. Thank you for all the sacrifices that have been given, the mother's prayers that never break, and the father's hard work that is never tired. This final project is dedicated to the author's parents, as a small token of love that can never be fully repaid. This final project is submitted to fulfill the requirements to obtain a bachelor's degree (S1) in the Management Study Program, Faculty of Economics and Business, Tanjungpura University Pontianak.

The author also received a lot of guidance, direction, and support from various parties. Therefore, on this occasion the author would like to express his deepest gratitude to:

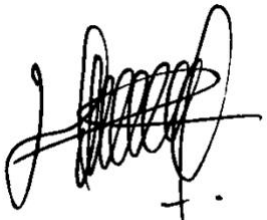
1. Prof. Dr. H. Garuda Wiko, S.H., M.Si., FCBArb. as the Rector of Tanjungpura University.
2. Dr. Barkah, S.E., M.Si. as the Dean of the Faculty of Economics and Business, Tanjungpura University.
3. Heriyadi S.E., M.E., Ph.D. as the Head of the Department of Management, Faculty of Economics and Business, Tanjungpura University as well as a Lecturer for Writer Examiners who has given very valuable input in perfecting this final project.
4. Dr. Wenny Pebrianti, S.E., M.Sc. as Secretary of the Department of Management, Faculty of Economics and Business, Tanjungpura University.
5. Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M. as the Coordinator of the S1 Management Study Program, Faculty of Economics and Business, Tanjungpura University. as well as the Writer Examiner Lecturer who has fostered and provided suggestions to the writer so that the author is able to complete this final project well.
6. Ilzar Daud S.E., M.Si., Ph.D. as an Academic Advisor who has provided guidance and advice during the learning process and has been patient in providing time, energy and motivation during the lecture period.
7. Mazayatul Mufrihah, S.E., M.M. as the Writer's Supervisor Lecturer who has been willing to take her time to provide guidance, knowledge, and direction to the writer so that the writer is able to complete this final project well.
8. All lecturers of the Faculty of Economics and Business, especially the Department of Management, who have provided knowledge during the lecture period.
9. Academic, Administration, and other Education Staff at the Faculty of Economics and Business who have provided a smooth administrative process

during lectures and writing this project.

10. To the love of Nahdira Syafitri, thank you for being the number one supporter in this long journey. You're the "charging station" when the writer is tired, the "Google Maps" when the writer is lost, and the "favorite playlist" when the mood is chaotic. Thank you for your patience in facing this final drama, you are amazing! This final project may be finished, but our struggle does not stop here.
11. To the greatest and lost friends, Hengki Supriadi and Yudiansyah, thank you for your "guidance" that often makes writers choose joysticks instead of journals, log in to Mobile Legends instead of making tasks, and stay up late for no apparent reason. But even though you are often "misleading," you are also the one who always encourages the writer to continue to study until you graduate. If the writer is successful, remember that you are part of this journey even if it is only the part that makes the writer's task late.
12. To my fellow writers, namely Faris Ragasyi, Hanif Ragasyi Ramadhan, Kevin, Yogi Pandu Prabowo, Anggraini, Nur Aulia Fatimah, Desi Septiani, Gunawan, and Dhita Cahyaning Tidar and other colleagues who have accompanied and motivated the writer and have become entertainment when the writer feels tired.
13. As well as all parties who have helped a lot in the completion of this final project, which the author cannot mention one by one.
14. Lastly, the author thanks himself for surviving the challenge, staying committed to the author's goals, and always holding fast to the author's principle, which is "everything will pass"

The author realizes that this journey is not the end, but the beginning of new, more challenging steps. The author is far from perfect, and I humbly accept any constructive feedback for future self-development. Hopefully this final project can benefit all readers and become a small step that is meaningful to the world of science.

Pontianak, January 10th, 2025



Hari
B1024211017

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

Hari
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Tanjungpura

ABSTRAK

MorDry Fish adalah inovasi pengolahan hasil laut berbasis Ikan Puput yang bertransformasi menjadi ikan kering rendah garam kaya akan protein dan omega-3. Bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah Ikan Puput, memperpanjang masa simpan, dan memberikan solusi terhadap dampak kesehatan dari konsumsi garam berlebih. Dengan kandungan garam 80% lebih rendah dibandingkan ikan asin tradisional, produk ini aman bagi konsumen yang peduli kesehatan tanpa mengurangi cita rasa khas. Produksi MorDry Fish memanfaatkan bahan baku lokal dari Desa Sepuk Laut, memberdayakan warga setempat dalam proses pengolahan, mulai dari penyortiran hingga pengemasan. Langkah ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat tetapi juga memperkuat solidaritas komunitas pesisir dan mendukung keberlanjutan lingkungan dengan memanfaatkan limbah ikan sebagai pakan budidaya. Dengan visi menjadikan MorDry Fish sebagai ikon pangan sehat dan inovatif, MorDry Fish menyatukan rasa tradisi dengan kualitas modern. Setiap gigitan membawa rasa kebanggaan akan produk lokal yang sehat, ramah lingkungan, dan penuh inovasi.

Kata kunci: Ikan puput, rendah garam, pemberdayaan masyarakat, kesehatan, inovasi produk.

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

Hari
Faculty Economics and Business
Universitas Tanjungpura

ABSTRACT

MorDry Fish is an innovation in processing Puput fish-based seafood that transformed into a low-salt dried fish rich in protein and omega-3. It aims to increase the added value of Puput Fish, extend the shelf life, and provide solutions to the health impacts of excessive salt consumption. With 80% lower salt content than traditional salted fish, this product is safe for health-conscious consumers without compromising the distinctive taste. MorDry Fish production utilizes local raw materials from Sepuk Laut Village, empowering local residents in the processing process, from sorting to packaging. This step not only increases community income but also strengthens the solidarity of coastal communities and supports environmental sustainability by utilizing fish waste as aquaculture feed. With a vision to make MorDry Fish a healthy and innovative food icon, MorDry Fish combines the taste of tradition with modern quality. Every bite brings a sense of pride in local products that are healthy, environmentally friendly, and full of innovation.

Keywords: Puput fish, low salt, community empowerment, health, product innovation.

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

RINGKASAN

1. *Latar Belakang*

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia memiliki potensi maritim yang sangat besar dengan 17.504 pulau dan luas perairan mencapai 6.4 juta km² (Nurdin et al., 2023). Wilayah laut yang luas ini menyimpan kekayaan sumber daya kelautan dan perikanan yang melimpah, dimana sektor perikanan menyumbang sekitar 3.71% dari total PDB nasional pada tahun 2022 (Rahmawati & Susilo, 2023). Namun, dari total tangkapan ikan sebesar 7.3 juta ton per tahun, hanya 29% yang diolah di dalam negeri, sementara 61% diekspor dalam bentuk mentah atau setengah jadi (Wijaya et al., 2023). Kesenjangan dalam kapasitas pengolahan ini menjadi tantangan serius bagi Indonesia, mengingat nilai tambah produk perikanan olahan bisa mencapai 3-4 kali lipat dibandingkan ekspor dalam bentuk mentah (Hermawan & Putri, 2023). Studi yang dilakukan oleh Nugroho & Santoso (2023) menunjukkan bahwa Indonesia masih tertinggal dalam hal pengolahan hasil perikanan dibandingkan negara ASEAN lainnya seperti Thailand yang mengolah 75% hasil tangkapannya dan Vietnam 65%. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk keterbatasan infrastruktur pengolahan, teknologi yang belum memadai, dan kurangnya sumber daya manusia terampil di bidang pengolahan hasil perikanan.

2. *Tujuan Mulia*

1) Meningkatkan Nilai Ekonomi Ikan Puput

Produk MorDry Fish hadir sebagai solusi untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan puput dengan mengolahnya menjadi ikan kering rendah garam. Produk ini tidak hanya memperpanjang masa simpan, tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan nelayan lokal melalui kerja sama dan peningkatan pendapatan.

2) Inovasi Rendah Garam sebagai Solusi Sehat

MorDry Fish mengusung inovasi rendah garam hingga 80% dibanding ikan asin tradisional. Dengan rasa yang tetap lezat, produk ini mendukung gaya hidup sehat dan mengurangi risiko penyakit serius seperti hipertensi, kanker, dan penyakit jantung.

3) Ramah Lingkungan dan Pemanfaatan Limbah Ikan

MorDry Fish memanfaatkan limbah pengolahan ikan, seperti kepala dan isi perut, menjadi pakan ikan berkualitas, mendukung praktik budidaya ikan di Desa Sepuk Laut. Selain itu, proses produksinya menggunakan energi

ramah lingkungan, seperti pengeringan dengan panas matahari, tanpa bahan kimia berbahaya.

3. *Konsumen Potensial*

1) Segmentation

Segmen utama produk MorDry Fish adalah konsumen yang peduli terhadap kesehatan. Berdasarkan data populasi Indonesia, terdapat 7,0% penduduk yang tergolong miskin, 20,3% berada dalam kategori rentan, 53,5% termasuk calon kelas menengah, 18,8% berada di kelas menengah, dan hanya 0,4% yang masuk dalam kelas atas. Selain itu, MorDry Fish juga menggunakan data yang menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat Indonesia, yaitu 68%, memiliki kesadaran tinggi terhadap kesehatan, sementara 32% lainnya cenderung kurang memperhatikan aspek tersebut."

2) Targetting

Produk MorDry Fish, yaitu Ikan Puput Kering rendah garam, menargetkan pasar yang potensial, yaitu 72,7% dari populasi Indonesia yang terdiri dari Kelas Atas (0,4%), Kelas Menengah (18,8%), dan Kelas Menengah Prospektif (53,5%). Selain itu, produk ini juga menyasar 68% masyarakat yang memiliki kesadaran tinggi terhadap kesehatan, yang selektif dalam memilih makanan dan aktif mencari produk yang mendukung gaya hidup sehat. Dengan kombinasi ini, MorDry Fish hadir sebagai pilihan ideal bagi konsumen yang peduli akan kualitas dan kesehatan.

3) Positioning

MorDry Fish memosisikan diri sebagai Ikan kering premiun dengan harga yang terjangkau memberikan rasa tradisional yang otentik namun tetap ringan di lidah, tanpa rasa asin yang berlebihan. Diperkaya dengan protein dan omega-3, MorDry Fish cocok untuk konsumen yang ingin menikmati kenikmatan Ikan Asin dengan sentuhan inovasi yang lebih sehat.

4) TAM, SAM, & SOM

- *Total Addressable Market (TAM): Populasi usia 5–60 tahun di Indonesia: 225.242.200 jiwa yang merupakan skala pasar yang dapat mengkonsumsi produk MorDry Fish*
- *Serviceable Available Market (SAM): Dengan populasi konsumen ikan di Indonesia yang mencapai 198,2 juta jiwa, Mordry Fish hadir untuk menjawab kebutuhan tersebut. Mulai dari pulau Jawa, Sumatera, Sulawesi, Kalimantan, hingga Maluku dan Papua.*
- *Serviceable Obtainable Market (SOM): Mengingat produksi masih dalam tahap awal, maka pangsa pasar yang diharapkan dapat dicapai dalam 1 tahun pertama, yaitu 1% dari total SAM, berarti 198,2 juta jiwa x 0,01 = total 1.982,0 juta jiwa.*

5) Analisis Kompetitor

MorDry Fish bersaing dengan kompetitor langsung seperti ikan puput kering yang lebih asin, dan kompetitor tidak langsung seperti ikan asin dari

jenis lain, misalnya ikan bilis. Dalam kategori ikan kering premium, Marine Source Salted Fish menjadi pesaing utama dengan produk berprotein tinggi. Namun, keunggulan MorDry Fish adalah inovasi rendah garam dengan kandungan sodium hingga 80% lebih rendah, tetap mempertahankan rasa khas ikan puput, dan menawarkan protein tinggi. Produk ini menargetkan konsumen premium yang peduli kesehatan, menjadikannya pilihan unggul di pasar untuk mereka yang mencari makanan sehat tanpa mengurangi cita rasa dan kualitas.

4. ***Produk***

   Produk Ikan Puput Kering MorDry Fish menjadi produk unggulan yang menawarkan inovasi signifikan dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran. Ikan Puput Kering MorDry Fish mengutamakan rasa yang kurang asin dan seimbang dengan meminimalisir penggunaan garam, sehingga menonjolkan kelezatan alami pada rasa ikan puput sendiri. Menurut hasil penelitian tersebut, Ikan Puput (Ilisha elongata) adalah ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi karena kandungan proteinnya yang sangat tinggi. Dalam kondisi kering, ikan ini mengandung protein sebesar 77,46%, sedangkan dalam kondisi basah, kandungan proteinnya mencapai 33,07% dan didukung hasil uji laboratorium, MorDry Fish mengandung protein tinggi (46,56%), lemak dan karbohidrat seimbang, kadar air rendah (14,74%) yang membuatnya tahan lama, serta bebas serat kasar. Dengan kandungan nutrisi yang kaya, produk ini menjadi sumber energi dan gizi ideal untuk tubuh. Produk Ikan Puput Kering MorDry Fish hadir sebagai solusi inovatif bagi masyarakat yang menginginkan cita rasa ikan asin namun, tetap menjaga kesehatan.

5. ***Sumber Daya***

   MorDry Fish didukung 2 tim inti berpengalaman yang ahli dalam pengolahan ikan berkualitas tinggi yaitu tim Tim produksi, yang beranggotakan 2 - 5 orang, bertanggung jawab atas proses pengolahan ikan mulai dari penyortiran bahan baku hingga pengeringan ikan. Proses produksi sistematis, mulai dari penyortiran hingga pengemasan higienis. yang kedua, tim finishing yang dipimpin oleh Anda mengelola tahap akhir produksi, termasuk pemeriksaan kualitas, pengemasan, dan persiapan produk siap dipasarkan. Kami memiliki fasilitas strategis dekat sumber bahan baku dan alat pendukung lengkap. Kemitraan dengan nelayan lokal memastikan pasokan ikan stabil, menjaga mutu terbaik untuk konsumen.

6. ***Pemasaran***

   MorDry Fish menerapkan strategi pemasaran komprehensif dengan fokus pada kesadaran merek, penjualan, dan loyalitas pelanggan. edukasi melalui media sosial seperti Instagram, Facebook dan TikTok. Penjualan didorong dengan

promosi interaktif seperti kuis "Know Your MorDry" yang menawarkan sample produk dan polling untuk memahami preferensi pelanggan. Loyalitas pelanggan ditingkatkan melalui interaksi aktif di media sosial, sistem ulasan, dan layanan pelanggan responsif via WhatsApp. Kombinasi edukasi kesehatan, promosi kreatif, dan kualitas produk premium menjadikan MorDry Fish pilihan utama ikan kering sehat di Indonesia.

7. ***Keuangan***

Berikut adalah ringkasan Profit & Loss Statement Highlights dari MorDry Fish selama tiga bulan terakhir, yakni Oktober, November, dan Desember 2024. Data ini mencakup informasi mengenai penjualan, harga pokok penjualan (HPP), laba kotor, beban administrasi, hingga laba usaha. Dengan adanya laporan ini, dapat dilihat perkembangan pendapatan dan keuntungan usaha dari waktu ke waktu serta menganalisis efisiensi pengelolaan keuangan dalam bisnis MorDry Fish.

Highlight Laporan Laba Rugi			
MorDry Fish			
Okt, Nov, Des			
Kegiatan	Oktober	November	Desember
Penjualan	Rp 4.573.000	Rp 4.239.000	Rp 3.565.000
Harga Pokok Penjualan (HPP)	Rp 3.003.000	Rp 2.816.000	Rp 1.897.500
Laba Kotor	**Rp 1.570.000**	**Rp 1.423.000**	**Rp 1.667.500**
Biaya Operasional	Rp 75.000	Rp 90.000	Rp 122.500
Laba Operasional	**Rp 1.495.000**	**Rp 1.333.000**	**Rp 1.545.000**
Biaya dan Beban Lainnya	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 75.000
Laba Bersih	**Rp 1.395.000**	**Rp 1.233.000**	**Rp 1.470.000**

Table 1. Higlight Keuangan

INNOVATION IN PUPUT FISH PROCESSING TRANSFRORMED TO LOW-SALT, HIGH-VALUE DRIED PUPUT FISH

SUMMARY

1. Background

Indonesia as the largest archipelagic country in the world has enormous maritime potential with 17,504 islands and a water area of 6.4 million km² (Nurdin et al., 2023). This vast marine area holds a wealth of abundant marine and fishery resources, where the fisheries sector accounts for around 3.71% of the total national GDP in 2022 (Rahmawati & Susilo, 2023). However, of the total fish catch of 7.3 million tons per year, only 29% is processed domestically, while 61% is exported in raw or semi-finished form (Wijaya et al., 2023). This gap in processing capacity is a serious challenge for Indonesia, considering that the added value of processed fishery products can reach 3-4 times compared to exports in raw form (Hermawan & Putri, 2023). A study conducted by Nugroho & Santoso (2023) shows that Indonesia is still lagging behind in terms of processing fishery products compared to other ASEAN countries such as Thailand which processes 75% of its catch and Vietnam 65%. This is due to various factors, including limited processing infrastructure, inadequate technology, and lack of skilled human resources in the field of processing fishery products

2. Nouble Purpose

1) Increasing the Economic Value of Puput Fish
   MorDry Fish products are present as a solution to increase the economic value of puput fish by processing it into low-salt dried fish. This product not only extends the shelf life, but also contributes to the welfare of local fishermen through cooperation and increased income.
2) Low Salt Innovation as a Healthy Solution
   MorDry Fish carries low-salt innovation of up to 80% compared to traditional salted fish. With a taste that remains delicious, this product supports a healthy lifestyle and reduces the risk of serious diseases such as hypertension, cancer, and heart disease.
3) Environmentally Friendly and Utilization of Fish Waste MorDry Fish utilizes fish processing waste, such as head and stomach contents, into quality fish feed, supporting fish farming practices in Sepuk Laut Village. In addition, the production process uses environmentally friendly energy, such as drying with solar heat, without harmful chemicals.