

**PENGELOLAAN PELATIHAN DAN USAHA PENGOLAHAN IKAN
PADA KELOMPOK SIMBOKE MINA MANDIRI DI DUSUN BOKESAN
DESA SINDUMARTANI KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN
SLEMAN**

Oleh : Dhio Angga Fernando
Dibimbing Oleh : Daru Retnowati dan Eko Murdiyanto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengkaji Pengelolaan Pelatihan Pengolahan dan Ikan Menjadi Produk Olahan oleh Kelompok Simboke Mina Mandiri di Dusun Bokesan. (2) Mengkaji Proses Pelatihan Pengolahan dan Diversifikasi Ikan Menjadi Produk Olahan oleh Dinas Pertanian Pangan dan Perikanan Kabupaten Sleman kepada Kelompok Simboke Mina Mandiri di Dusun Bokesan. (3) Mengkaji Pengelolaan Usaha oleh Anggota Kelompok Simboke Mina Mandiri di Dusun Bokesan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik penentuan informan secara *purposive* yaitu Ketua Kelompok Simboke Mina Mandiri, Sekretaris Kelompok Simboke Mina Mandiri, Humas Kelompok Simboke Mina Mandiri, Anggota Kelompok Simboke Mina Mandiri, Kepala Bidang Perikanan Dinas Pertanian Pangan dan Perikanan Kabupaten Sleman, Ketua Bidang Bina Usaha Dinas Pertanian Pangan dan Perikanan Kabupaten Sleman. Sumber Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder, Teknik pengumpulan data yaitu menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi dengan pengujian keabsahan data menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi waktu. Teknik analisis data yaitu dengan mengumpulkan data, mereduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian ini memberikan kesimpulan bahwa (1) Pengelolaan pelatihan oleh Kelompok Simboke Mina Mandiri melalui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan dalam kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi produk nila *crispy* (2) Proses Pelatihan Pengolahan dan Diversifikasi Ikan Menjadi Produk nila *crispy*, abon nila, abon lele dan *stick* lele oleh Dinas Pertanian Pangan dan Perikanan Kabupaten Sleman melalui penilaian, perancangan, penyampaian, dan evaluasi (3) Pengelolaan Usaha oleh Anggota Kelompok Simboke Mina Mandiri melalui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan dalam kegiatan usaha pengolahan dan diversifikasi ikan nila dan ikan lele menjadi produk nila *crispy*, abon nila, abon lele dan *stick* lele.

Kata kunci: Pengelolaan, Pelatihan Pengolahan dan Diversifikasi, Kelompok, Usaha.

**OF TRAINING AND FISH PROCESSING MANAGEMENT IN SIMBOKE
MINA MANDIRI GROUP IN BOKESAN VILLAGE, SINDUMARTANI
VILLAGE, NGEMPLAK DISTRICT, SLEMAN DISTRICT**

By: Dhio Angga Fernado
Supervised By: Daru Retnowati and Eko Murdiyanto

ABSTRACT

This study aimed to (1) studied the management of process trained and fish into processed products by the Simboke Mina Mandiri group in Bokesan village. (2) Assessed the Trained Process for Processing and Diversification of Fish into Processed Products by the Food and Fisheries Agriculture Office of Sleman Regency to the Simboke Mina Mandiri Group in Bokesan Hamlet. (3) Assessed Business Management by Members of the Simboke Mina Mandiri Group in Bokesan Hamlet. This research uses a qualitative approach. The technique of determined informants was purposive, namely the Chairperson of the Simboke Mina Mandiri Group, the Secretary of the Simboke Mina Mandiri Group, the Public Relations of the Simboke Mina Mandiri Group, the Member of the Simboke Mina Mandiri Group, the Head of the Fisheries Division of the Food and Fisheries Agriculture Office of Sleman Regency, the Head of the Business Development Division of the Food Agriculture and Fisheries Service. Sleman Regency. Sources of data used are primary data and secondary data. Data collection techniques are used observation, interviews, and documentation with data validity testing using source triangulation and time triangulation. Data analysis techniques are collecting data, reducing data, presenting data, and draw conclusions and verification. The results of this study conclude that (1) Management of trained by the Simboke Mina Mandiri Group through planning, organizing, implementing, supervising training activities to process fish into crispy tilapia products (2) Trained Process on Processing and Diversification of Fish into Products of Crispy Tilapia, Shredded Tilapia, shredded catfish, and catfish sticks by the Office of Food Agriculture and Fisheries of Sleman Regency through assessment, design, delivery, and evaluation (3) Business Management by Simboke Group Members Mina Mandiri through planning, organizing, implementing, monitoring business activities in the processing and diversification of tilapia and Catfish is a product of crispy tilapia, shredded tilapia, shredded catfish and catfish sticks.

Keywords: Management, Processing and Diversification Training, Group, Business.