

## PROGRAM PENDAMPINGAN KELOMPOK TANI “KARYA MINA MANDIRI” MANGUNHARJO DALAM RANGKA PENINGKATAN PENJUALAN DAN PROMOSI PRODUK HASIL OLAHAN MANGROVE

### *Sister Program for “Mina Karya Mandiri” Group to Improve Selling and Promotion Mangrove Processing Product*

Niniek Widyorini, Churun A'in, Siti Rudiyantri, Suryanti dan Pujiono Wahyu Purnomo  
Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Jurusan Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro  
Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang  
Email : [ainchurun@yahoo.com](mailto:ainchurun@yahoo.com)

*Diserahkan tanggal 10 Desember 2014, Diterima tanggal 15 Januari 2015*

#### ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Masyarakat melalui program pendampingan kelompok tani dilaksanakan sebagai solusi untuk mengatasi stagnasi produksi dan penjualan hasil olahan mangrove (bolu dan krupuk mangrove) yang dihasilkan oleh Kelompok Tani “Karya Mina Mandiri” (KMM) dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2014 di Mangunharjo Semarang. Target luaran (*outcome*) dalam kegiatan ini adalah pemantapan dan penguatan kerjasama yang selama ini telah terjalin antara tim pengabdian masyarakat dengan kelompok tani KMM sebagai mitra binaan, meningkatkan *brand image product*, meningkatkan hasil penjualan, meningkatkan minat masyarakat terhadap produk olahan mangrove, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya mangrove. Target kegiatan pengabdian masyarakat sudah terlaksana dengan baik sebesar 90% seperti sosialisasi, penyuluhan, perbaikan kemasan (*packaging*), pengujian informasi gizi produk dan pemberian bantuan alat kemasan. 10% Target kegiatan berupa promosi serta monitoring program pendampingan yang telah dijalankan, belum dapat dilakukan karena kendala bulan musim panen buah mangrove telah berlalu sehingga kelompok tani “Karya Mina Mandiri” belum dapat memproduksi hasil olahan mangrove dalam volume besar. Hasil pengujian kandungan gizi bolu mangrove sebagai berikut : total antioksidan 129%, kalori 364 Kkal/kg, protein 5,5%, lemak 0,61% dan karbohidrat 78,13% sedangkan pengujian kandungan gizi pada krupuk mangrove adalah sebagai berikut : total antioksidan 1,29%, kalori 240 Kkal/kg, protein 3,89%, lemak 0,3%, karbohidrat 68,29%. Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka saran yang bisa disampaikan adalah Kendala musim panen buah mangrove perlu diantisipasi dengan cara mengolah semaksimal mungkin buah mangrove untuk dijadikan tepung pada saat panen dan menyimpannya sebagai stock cadangan pada bulan nonpanen.

**Kata kunci** : Program Pendampingan, Olahan Mangrove, Kandungan Gizi, Kemasan Produk, Kelompok Tani “ Karya Mina Mandiri”, Mangunharjo

#### ABSTRACT

*Community Service activities through sister program implemented as a solution to overcome the stagnation in the production and sale of mangrove processed products (cake and krupuks-snacks mangrove) generated by Farmers Group "Mina Karya Mandiri" (KMM). Target outcomes (outcome) in this activities are the establishment and strengthening of cooperation that has been established between a community service teams with farmer groups KMM as trained partners, improve product brand image, increase sales, increase public interest in the mangrove refined products, as well as raising awareness the importance of mangrove. Target community service activities already performing well by 90% as socialization, counseling, improved packaging (packaging), testing the nutritional information of products and provision of packaging tools. 10% target in the form of promotional activities as well as monitoring of assistance programs that have been run, can not be done because of constraints in mangrove fruit harvest season has passed so that farmers group "Mina Karya Mandiri" have not been able to produce results in large volumes of processed mangrove. The test results mangrove nutritional content as follows: total antioxidant 129%, 364 calories Kcal/kg, 5,5% protein, fat and carbohydrate 0,61% 78,13% while testing the nutrient content in the mangrove krupuks-snacks are as follows: total antioxidant 1,29%, calories 240 kcal / kg, 3,89% protein, 0,3% fat, carbohydrates 68,29%. Based on these conclusions, the suggestions can be submitted is Constraints mangrove fruit harvest should be anticipated by processing as much as possible to be used as flour mangrove fruit at harvest and store it as a backup in nonharvest stock.*

**Keywords** : Sister Program, Mangrove Processing Product, Nutritional Ingredients, Packaging Products, Farmers Group "Mina Karya Mandiri", Mangunharjo

## PENDAHULUAN

Kelompok Tani “Karya Mina Mandiri” (KTKMM) merupakan komunitas kelompok tani di daerah Mangunharjo yang berkonsentrasi pada program pelestarian mangrove melalui pembibitan dan penanaman mangrove. Selain menjaga keberlanjutan program rehabilitasi dan konservasi mangrove, kelompok tani ini juga mulai mengembangkan hasil olahan mangrove menjadi bahan pangan, bahan baku industri (pewarna batik) maupun obat-obatan. Namun, program ini belum banyak memberikan kontribusi secara ekonomi dan bisa dikatakan belum berhasil. Hal ini dilihat dari indikasi volume produksi, kontinuitas produksi dan penjualan yang masih rendah serta minimnya khalayak masyarakat yang mengenal produk ini. Hasil olahan mangrove biasanya diproduksi oleh kelompok tani “Karya Mina Mandiri” pada event-event tertentu seperti pada saat kunjungan pemerintah, ekspo maupun pesanan yang terbatas jumlahnya. Padahal potensi ini akan memberikan peluang yang cukup besar bagi pemberdayaan ekonomi masyarakat apabila digali dengan serius.

Beberapa faktor yang menyebabkan kurang berkembangnya usaha pengolahan hasil mangrove antara lain : kurangnya modal serta lemahnya daya saing jual produk KTKMM dengan beberapa produk makanan yang dihasilkan dari produsen lain. Suatu produk dapat dikatakan memiliki daya saing tinggi apabila produk tersebut diminati konsumen. Konsumen akan memilih produk makanan dengan pertimbangan enak, murah, bergizi dan menarik. Syarat enak dan murah telah ada pada produk olahan mangrove yang diproduksi oleh KTKMM, sedangkan kandungan gizi, konsumen maupun KTKMM selaku produsen tidak tahu komponen dan berapa kadar gizi yang terkandung pada produk olahan tersebut, sehingga dibutuhkan informasi gizi (*nutrition facts*). Produk KTKMM juga kurang menarik karena kemasan (*packing*) produk KTKMM sangat sederhana dan terkesan hanya dibungkus biasa saja, padahal kemasan (*packing*) produk makanan memegang peranan penting dalam menjaga mutu produk dan keberhasilan penjualan. Menurut I wayan (2010) Paling tidak, fungsi dan pentingnya kemasan produk ada 3, yaitu: **Pertama**, Fungsi Fisik. Kemasan produk mempunyai fungsi yang paling dasar secara fisik sebagai wadah dan pelindung produk yang dikandung di dalamnya. Oleh karenanya, Kemasan Produk harus handal terhadap benturan, sinar matahari, tekanan, temperatur, air, debu, udara dan lain-lain. Kemasan juga harus aman dari kontaminasi bahaya (fisik, biologis, kimia), aman ketika penyimpanan dan pengiriman, serta aman saat dan setelah kandungannya dikonsumsi. **Kedua**, Fungsi Informasi. Kemasan produk yang baik tidak hanya tahan secara fisik, tapi juga harus memenuhi fungsinya untuk memberikan informasi yang benar kepada konsumen. Informasi yang dimaksud adalah segala sesuatu yang dipandang penting untuk diketahui oleh konsumen dengan merujuk dan taat kepada peraturan perundang-undangan yang berlaku. **Ketiga**, Fungsi Promosi. Kemasan produk yang baik juga harus memenuhi fungsinya sebagai media promosi dan strategi penjualan. Terkait hal ini, Kemasan produk tentunya harus unik, menarik, bisa melakukan presentasi dengan sendirinya, serta mampu memberikan kesan pertama yang menarik dan membujuk konsumen agar berniat dan aksi untuk membelinya.

Dari gambaran situasi, kondisi dan permasalahan yang dihadapi mitra tersebut maka tim hibah Pengabdian

Masyarakat, tergerak untuk memberikan Program Pendampingan Kelompok Tani “Karya Mina Mandiri” Mangunharjo Dalam Rangka Peningkatan Penjualan Dan Promosi Produk Hasil Olahan Mangrove.

Manfaat dan tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemantapan dan penguatan kerjasama yang selama ini telah terjalin antara tim pengabdian masyarakat dengan KTKMM sebagai mitra binaan, meningkatkan hasil penjualan, serta meningkatkan minat masyarakat terhadap produk olahan mangrove. Dengan demikian, ada 2 manfaat baik secara langsung yang bersifat internal maupun eksternal serta manfaat tidak langsung. Manfaat langsung internal merupakan manfaat langsung yang dapat dirasakan oleh anggota kelompok mitra binaan, seperti meningkatnya pendapatan dan kesejahteraan anggota serta kelembagaan kelompok. Manfaat eksternal merupakan manfaat yang dapat dirasakan oleh tim pengabdian sebagai penggagas usul program. Dengan mencantumkan label kerja sama instansi UNDIP sebagai perguruan tinggi tim pengabdian, maka eksistensi sebagai lembaga akademik pentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat akan semakin kuat. Manfaat secara tidak langsung yang diharapkan adalah menyebarkan manfaat mangrove yang selama ini belum banyak diketahui masyarakat sebagai alternatif sumber bahan pangan baru serta meningkatnya kesadaran masyarakat bahwa eksistensi mangrove telah memberikan kontribusi besar terhadap lingkungan dan perekonomian sehingga akan berdampak positif terhadap kelestarian mangrove di daerah Mangunharjo dan sekitarnya.

## METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan program pendampingan antara lain sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan mangrove, bantuan pengujian kandungan gizi produk, bantuan pembuatan kemasan (*packaging*) hingga promosi produk. Kandungan gizi yang dianalisa menggunakan uji proksimat antara lain persentase kalori, karbohidrat, lemak dan protein. Selain itu juga dihitung persentase angka kecukupan gizi (AKG) serta total antioksidan pada produk olahan mangrove untuk melihat manfaat lebih mangrove sebagai alternatif bahan makanan yang bergizi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi dan Profil KTKMM

Kelompok tani “Karya Mina Mandiri” merupakan kelompok tani yang terbentuk atas ide dan gagasan ibu-ibu/ isteri nelayan di daerah Mangunharjo, Tugu, Semarang yang diketuai oleh Ibu Nurchayati Sururi. Beberapa kegiatan yang dilakukan kelompok tani ini baik yang bersifat rutin atau insidental antara lain sebagai berikut :

1. Aktif dalam kegiatan konservasi dan rehabilitasi mangrove seperti penanaman mangrove dan penyemaian bibit mangrove
2. Mengikuti penyuluhan baik yang terkait dengan bidang lingkungan pesisir, perikanan, sanitasi maupun ketrampilan
3. Mengolah dan mengembangkan hasil mangrove (biji, buah, pohon) menjadi berbagai hasil produk olahan seperti sirup, kue, krupuk dan bahan pewarna alami batik.
4. Merintis program baru, yaitu mencoba mengembangkan ecotourism kawasan mangrove yang terintegrasi untuk

kepentingan konservasi sekaligus edukasi di daerah pesisir sekitar tempat tinggal mereka.

Kegiatan konservasi dan rehabilitasi mangrove yang dilakukan oleh kelompok ini telah menunjukkan keberhasilan dan hasil nyata serta pengakuan dari pihak luar, sementara untuk pengembangan produk hasil olahan mangrove belum banyak menunjukkan hasil signifikan, padahal kegiatan ini diharapkan dapat menunjang program baru yang mereka usung yaitu mengembangkan ecotourism. Kegiatan pengolahan hasil mangrove mulai dirintis sejak tahun 2007, dengan tujuan untuk memberikan variasi pemanfaatan mangrove sekaligus dapat memberikan manfaat positif bagi peningkatan pendapatan anggota kelompok tani "mina karya mandiri". Hasil hutan bukan kayu (HHBK) mangrove perlu dikembangkan diantaranya buah, bunga dan daun karena bagian mangrove tersebut dapat dimanfaatkan untuk industri pangan (Bolu, Sirup Pidada, Puding, Selai dan lebah Madu) ; industri farmasi (obat penyakit kulit dan obat vitalitas); industri kerajinan dan carbon trade (batik seru mangrove, pewarna alami); jasa lingkungan (ekowisata, fishing ground, nursery ground, peredam ombak); serta silvofishery (BPHM, 2007).

#### Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berhasil dan telah dilaksanakan oleh tim pengabdian, yaitu sebagai berikut :

- a. Tahap I. Sosialisasi  
Sosialisasi merupakan tahapan awal kegiatan pengabdian untuk memberikan gambaran mengenai bentuk kegiatan pendampingan yang akan dilakukan kepada mitra binaan. Pada saat sosialisasi anggota kelompok tani sangat antusias, manakala mengetahui salah satu program pengabdian yang akan dilakukan adalah
- b. Tahap II. Penyuluhan tentang program-program pendampingan yang akan dilakukan, antara lain :
  1. Penyuluhan mengenai manfaat ekologi, manfaat ekonomi mangrove serta pentingnya kelestarian mangrove. Prinsip konservasi mangrove seutuhnya perlu dikedepankan, artinya mangrove boleh dimanfaatkan tetapi tetap mempertimbangkan *sustainability*. Hal ini menjadi dasar utama karena bahan baku yang diolah oleh mitra binaan merupakan biji, buah dan pohon mangrove. Dengan adanya upaya pemanfaatan komoditas mangrove tersebut diharapkan tidak melupakan upaya kelestariannya.
  2. Penyuluhan mengenai pentingnya informasi gizi sebuah produk makanan. Hal ini diimplementasikan dengan memberikan bantuan pengujian secara laboratoris nilai gizi produk olahan yang dihasilkan oleh mitra binaan. Pengujian kandungan gizi produk (*nutrition fact*) antara lain seperti energi total (kalori), protein, lemak dan mineral penting sesuai dengan produk yang dihasilkan (Krupuk, kue dan syrup).
  3. Penyuluhan mengenai pentingnya kemasan, higienitas produk olahan serta strategi pemasaran produk

Berdasarkan interview yang dilakukan oleh tim pengabdian, anggota kelompok tani Karya Mina Mandiri merasa antusias mengikuti penyuluhan dan merasakan bahwa penyuluhan yang telah diberikan tim

pengabdian sangat bermanfaat bagi mereka dan membawa tambahan ilmu pengetahuan serta wawasan.

- c. Pengujian Nilai Gizi Produk, adapun informasi gizi yang tertera pada kemasan baru antara lain : AKG (Angka Kecukupan Gizi), Protein, lemak, karbohidrat kalori dan Antioksidan.
- d. Pelatihan dan Praktek pembuatan produk olahan mangrove serta packing yang dilakukan secara bersama-sama oleh penyuluh dan mitra binaan. Hal ini bertujuan agar tim pengabdian masyarakat dari PS. MSP FPIK Undip dapat mengetahui proses pembuatan bolu dan krupuk mangrove sehingga tim penyuluh dapat mempraktekkan sendiri cara pembuatan serta menularkan pengetahuan ini kepada masyarakat lain, sementara anggota KTKMM setempat dapat melihat secara langsung proses pengemasan produk yang baik yang diberikan dan dipraktekkan oleh tim penyuluh. Dengan demikian, ada timbal balik manfaat yang dirasakan oleh kedua pihak.

#### Bolu Mangrove

Bolu mangrove dan krupuk mangrove menggunakan buah dari *Avicennia* spp atau lebih dikenal Api-api. Buah Api-api mempunyai panjang sekitar 1,5-2,5 cm dan lebar 1,5-2 cm. Bewarna hijau, dalamnya bewarna hijau hingga kekuning-kuningan (coklat muda) , permukaan buah halus, buah melingkar atau memiliki sebuah paruh pendek (BPHM, 2013). Buah mangrove ini dimanfaatkan untuk tepung bahan dasar yang diperoleh melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Meskipun tidak memberikan rasa yang khas pada roti, penambahan buah mangrove ternyata mampu memberikan manfaat dari segi kesehatan seperti anti oksidan. Informasi kandungan gizi pada bolu mangrove dapat dilihat selengkapnya pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi bolu mangrove

INFORMASI NILAI GIZI			
Nutrition Facts			
Mengandung Total Antioksidan 1,29 %			
			% AKG
Kalori	364	Kkal/Kg	18,2
Protein	5,5	%	9,17
Lemak	0,61	%	0,1
Karbohidrat	78,13	%	26,04

Catatan : % AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 Kkal

Pada Tabel 1. menunjukkan bolu mangrove (Bomang) kandungan lemaknya sangat rendah, berbeda dengan bolu-bolu yang dijual di pasaran sehingga cocok bagi mereka yang melakukan diet kesehatan rendah lemak. Komposisi bolu mangrove antara lain telur, mentega, gula, baking powder, tepung terigu dan tepung mangrove (rasio tepung 5 : 8) . Jadi, untuk membuat adonan dengan tepung terigu 250 gr membutuhkan tepung mangrove 400 gr. Harga bolu mangrove dari kelompok tani ini pasca pengabdian adalah Rp 2.000,- per pcs dan harga jual eceran tertinggi konsumen saat ini adalah Rp 3.000,- dengan dimensi  $\phi$  6,5 cm serta tinggi 3 cm. Rata-rata bolu terjual dengan harga Rp 2.500,-. Menurut Ibu Nurhayati, harga di atas Rp 3.000,- tidak akan laku dan tidak sesuai dengan daya beli masyarakat sekitar mangunharjo. Dengan kemasan yang baru, dapat mendongkrak harga jual ke konsumen dan pemasaran tidak terbatas pada area mangunharjo dan sekitarnya saja akan tetapi bisa lebih luas lagi.

Bolu mangrove yang dijual satuan dikemas dengan menggunakan plastik berseal sedangkan yang dijual per pak dikemas dengan menggunakan kerdus dengan isi 4 buah bolu mangrove. Pemilihan kerdus sebagai material kemasan dengan pertimbangan antara lain :

1. Kerdus memiliki ketahanan terhadap gonjangan sehingga akan menjaga bentuk bolu tetap seperti semula, dan produk dalam kemasan tidak mudah rusak
2. Kerdus memiliki sifat mudah didaur ulang sehingga selaras dengan semangat untuk peduli lingkungan
3. Pada kemasan per pak, isian balu berjumlah 4. Penentuan jumlah ini atas pertimbangan kemampuan daya beli masyarakat, diharapkan maksimal atau harga eceran tertinggi (HET) kemasan pak Rp 10.000,-. Harga tersebut diyakini masih sesuai dengan daya beli masyarakat sehingga produk akan tetap laku.

**Krupuk Mangrove**

Krupuk mangrove yang diproduksi oleh KTMKM mempunyai beberapa varian diantaranya rasa udang, rasa ikan tengiri dan rasa bawang. Namun, karena harga jual untuk varian udang dan ikan tengiri lebih mahal daripada rasa bawang, maka permintaan rasa bawang jauh lebih tinggi sehingga saat ini yang masih diproduksi adalah rasa bawang. Harga krupuk mangrove dan volume penjualan juga mengalami perubahan setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan (Tabel 3).

Krupuk mangrove antara lain terbuat dari komposisi berikut : Tapioka, Bawang Putih, Tepung Ekstrak *Avicennia* spp, garam, rempah-rempah. Rasio antara tepung tapioka dengan tepung mangrove 5 : 1, artinya untuk membuat adonan dengan tapioka 5 Kg membutuhkan tepung mangrove 1 Kg. Berdasarkan Tabel 2, sama halnya dengan bolu mangrove,

kandungan lemaknya sangat rendah, sehingga cocok bagi mereka yang melakukan diet kesehatan rendah lemak.

Tabel 2. Kandungan gizi krupuk mangrove

INFORMASI NILAI GIZI			
Nutrition Facts			
Mengandung Total Antioksidan 1,29 %			
			% AKG
Kalori	240 Kkal/Kg		12
Protein	3,89 %		6,48
Lemak	0,3 %		0,5
Karbohidrat	68,29 %		22,76

*Catatan : % AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 Kkal*

Kegiatan pengabdian melalui program pendampingan yang ditawarkan bertujuan membawa pengaruh positif bagi mitra binaan. Setelah mendapatkan pengetahuan, praktek dan bantuan pengemasan serta pengujian informasi gizi maka daya saing jual produk yang dihasilkan oleh KTKMM ada peningkatan volume penjualan meskipun belum signifikan memberikan pengaruh nyata pada pendapatan, hal ini disebabkan waktu evaluasi baru berjalan 1 (satu) bulan dan promosi yang belum berjalan maksimal. Apabila langkah ini dapat terus dipertahankan secara berkelanjutan maka akan membawa dampak positif bagi peningkatan pendapatan anggota mitra binaan, menumbuhkan semangat dan jiwa berbisnis (*enterpreneurship*). Ada pola hubungan yang saling berkorelasi dari dampak kecil hingga besar yaitu semakin tinggi daya saing jual produk, maka semakin banyak diminati konsumen dan membawa konsekuensi terhadap tingginya permintaan pasar, sehingga semakin tinggi pula jumlah produksi. Tabel 3. memberikan ilustrasi kondisi sebelum dan setelah kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan.

Tabel 3. Perbandingan Volume Produksi dan Penjualan Olahan Mangrove Pra dan Pasca kegiatan Pengabdian Masyarakat

Produk	Pra Pengabdian Masyarakat				Pasca Pengabdian Masyarakat			
	Biaya Produksi (Rp/unit)	Volume Produksi	Harga Jual	Total Penjualan (per bulan) (Rp/unit)	Biaya Produksi (Rp/unit) *	Volume Produksi	Harga Jual (Rp/unit)	Penjualan (per bulan)
Krupuk (Kg)	15.000	5	25.000	100.000	17.000	20	30.000	600.000
				Margin Laba : 50.000,-				Margin Laba : 260.000,-
Kue Bolu (Buah)	1.200	100	1.500	150.000	1.500	300	2.500	750.000
				Margin Laba : 30.000,-				Margin Laba : 300.000,-
	<b>Total Pendapatan (Rp)</b>			<b>80.000,-</b>	<b>Total Pendapatan (Rp)</b>			<b>560.000,-</b>

Keterangan : \*) Biaya Produksi naik setelah ada perbaikan kemasan

**KESIMPULAN**

Target kegiatan pengabdian masyarakat sudah terlaksana dengan baik sebesar 90% seperti sosialisasi, penyuluhan, perbaikan kemasan (*packaging*), pengujian informasi gizi produk dan pemberian bantuan alat kemasan. 10 % Target kegiatan berupa promosi serta monitoring program pendampingan yang telah dijalankan, belum dapat dilakukan karena kendala bulan musim panen buah mangrove telah berlalu sehingga kelompok tani "Karya Mina Mandiri" belum dapat memproduksi hasil olahan mangrove dalam volume besar. Hasil pengujian kandungan gizi bolu mangrove sebagai berikut : total antioksidan 129%, kalori 364 Kkal/kg, protein 5,5%, lemak 0,61% dan karbohidrat 78,13% sedangkan pengujian kandungan gizi pada krupuk mangrove adalah sebagai berikut : total antioksidan 1,29%, kalori 240 Kkal/kg, protein 3,89%, lemak 0,3%, karbohidrat 68,29%.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada FPIK UNDIP yang telah membiayai pengabdian masyarakat ini dengan No PNBP : 4609/UN7.3.10/PG/2014, yang telah membiayai penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Sururi selaku Ketua Kelompok Tani Karya Mina Mandiri Mangunharjo Semarang.

**DAFTAR PUSTAKA**

BPHM. 2007. Informasi Singkat : Hasil Hutan Bukan Kayu – Manfaat Hutan Mangrove, BPHM I Denpasar.  
 Dahuri, R., J. Rais, S.P. Ginting, and M.J. Sitepu. 2001. Pengelolaan Sumberdaya Pesisir Lautan Secara Terpadu (Integrated Coastal and Marine Resource Management). PT. Pradnya Paramita, Jakarta.  
 STIMIK Triguna Dharma. 2013. Strategi Produk : Buku Panduan Belajar Manajemen Pemasaran, Jakarta.