



Strategi pengembangan produk perikanan berdasarkan integrasi konsep *blue economy*, keamanan pangan dan halal

Hana Catur Wahyuni^{1*}, Puspita Handayani², Rima Azzahra³

¹Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

²Manajemen, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

³Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

Article history

Diterima:

29 April 2022

Diperbaiki:

28 Mei 2022

Disetujui:

8 Juni 2022

Keyword

SWOT;

Blue Economy;

Food Safet;

Halal

Strategy

ABSTRACT

Fishery products are one of the potential aquatic resources in Indonesia that have the potential to be developed, considering that Indonesia is rich in aquatic resources. One of the concepts that can be implemented in developing fishery products is the blue economy (BE) concept. This concept is appropriate because it focuses on growth, job creation, and environmentally friendly technological innovation. Meanwhile, food safety and halal are needed to meet the community's need for safe and halal food products. This study aims to identify the factors of strength, weakness, opportunity, threat and develop a strategy for developing fishery products by integrating the concepts of BE, food safety, and halal. on 11 respondents. The research was conducted using the SWOT method through two stages: the first stage to assess internal factors (IF) and external factors (EF). The second stage SO, WO, ST, and WT strategies. The results showed five aspects of strength ten aspects of weakness, seven aspects of opportunities, and five aspects of threats. The data processing results with IF show that the strength value is 3.59 and the weakness is 3.39. As for the EF value, it is known that the opportunity value is 3.54, and the threat value is 3.58. In the SWOT matrix, it is known that fishery product business actors are in quadrant 2. Furthermore, strategies that can be used in the integration of BE, Food Safety, and Halal by utilizing a digital marketing system, complementing the legality of food safety and halal business actors, product diversification, use of environmentally friendly technology, and integrating BE in food safety and halal policies as well as internal audit instruments



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

* Penulis korespondensi

Email : hanacatur@umsida.ac.id

DOI 10.21107/agrointek.v17i2.14450

PENDAHULUAN

Wilayah perairan Indonesia mencapai 5,8 juta km², sehingga sektor kelautan mempunyai potensi besar untuk dikembangkan, 37% spesies ikan di Indonesia merupakan spesies ikan di dunia, dan beberapa diantaranya memiliki nilai ekonomi tinggi, antara lain: tuna, udang, lobster dll (KKP 2020). Pengembangan potensi perikanan harus dilakukan karena ketersediaan sumber daya besar dan permintaan semakin meningkat, pangsa pasar ekspor terbuka luas untuk produk perikanan, mampu membangkitkan industri dari hulu ke hilir sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian (Sapanli *et al* 2020). Di Indonesia, sektor perikanan mempunyai kontribusi besar dalam bidang penyerapan tenaga kerja. Sektor ini mampu menyerap sebanyak 5,35 juta orang yang terdiri dari nelayan laut, nelayan perairan umum dan pembudi daya ikan (Pursetyo *et al* 2015).

Konsep Blue Economy (BE) merupakan sebuah konsep yang sesuai untuk digunakan dalam mendukung pengembangan potensi perikanan, karena dalam BE memberikan framework pengembangan perikanan dengan fokus pada pertumbuhan, pembukaan lapangan kerja dan inovasi teknologi ramah lingkungan (Rani *et al* 2015). Konsep BE dicanangkan pertama kali pada Konferensi PBB tentang Pembangunan Berkelanjutan tahun 2012. BE penting untuk diimplementasikan dalam menjaga keberlangsungan sumber daya air untuk kesehatan manusia, dan proses produksi sehingga mampu mendukung pertumbuhan ekonomi, peningkatan mata pencaharian, dengan tetap menjaga lingkungan (Lee *et al* 2021). Bentuk implementasi BE dilakukan melalui komitmen bersama ditingkat internasional tentang BE, dituangkan dalam negosiasi kebijakan, dan monitoring pelaksanaannya dalam operasional dilapangan terutama dalam pelaksanaan di industri pengolahan (Schutter *et al* 2021).

Dalam implementasinya, BE diintegrasikan dengan standarisasi keamanan pangan dan halal untuk memberikan respon terhadap tuntutan konsumen saat ini. Penerapan standarisasi keamanan pangan akan memberikan jaminan pada konsumen bila produk perikanan yang dikonsumsi aman. Keamanan pangan adalah suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (UU No 7

Tahun 1996 tentang Pangan). Keamanan pangan merupakan hak dasar semua konsumen, oleh karena itu Pemerintah mengendalikan dan mengatur secara spesifik melalui penetapan hukum, peraturan dan standar yang berbeda-beda antar negara, tergantung pada tingkat pendapatan dan pengembangan teknologi (Wongprawmas *et al* 2017).

Oleh karena itu, dalam upaya peningkatan keamanan pangan, maka produsen yang memproduksi produk pangan perlu memperhatikan atau mengembangkan praktek-praktek yang baik dalam penanganan dan pengolahan produk pangan lokal. Masing-masing institusi keamanan pangan di setiap negara mempunyai legalitas dan standar keamanan pangan yang sesuai dengan kondisi internal negara tersebut. Saat ini, isu tentang keamanan pangan menjadi perhatian utama karena adanya perkembangan ilmu pengetahuan yang mampu meningkatkan kesadaran konsumen untuk mengkonsumsi makanan yang aman (Smigic *et al* 2015).

Integrasi BE pada halal diperlukan untuk memberikan jaminan bahwa produk perikanan UMKM telah memenuhi ketentuan syariat Islam. Selain itu, halal juga mencerminkan jaminan kualitas makanan bagi non muslim (Poniman *et al*, 2014). Mengonsumsi makanan halal merupakan keharusan bagi setiap penganut agama Islam. Oleh karena itu, halal bagi seorang muslim merupakan kebutuhan utama dalam menentukan makanan, sebagaimana dijelaskan dalam Al Quran dalam surat Al Baqarah 168 : “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi ini”, dan surat Al Baqarah 173: “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya”. Untuk itu, konsumen muslim secara global ingin memastikan bahwa makanan yang dimakan memenuhi persyaratan halal menurut hukum Islam sehingga perusahaan harus mencari solusi dalam proses rantai pasok dalam rangka memenuhi tingkat kehalalan tersebut (Alqudsi 2014).

Namun demikian, dalam implementasinya, pengolahan produk perikanan belum dilakukan dengan memperhatikan konsep BE, keamanan pangan dan halal. Kondisi ini terlihat dari hasil

observasi penulis di lapangan terlihat adanya limbah produk perikanan yang belum terkelola dengan baik sehingga menimbulkan masalah bagi lingkungan (Safitri *et al* 2020), produk perikanan belum tersertifikasi keamanan pangan atau halal. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan fokus pada permasalahan tentang strategi pengembangan berkelanjutan produk perikanan berdasarkan integrasi blue economy, sistem keamanan pangan dan halal. Tujuan penelitian adalah mengidentifikasi faktor kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman dan menyusun strategi pengembangan produk perikanan dengan mengintegrasikan konsep BE, keamanan pangan dan halal

METODE

Penelitian ini mengintegrasikan BE, keamanan pangan dan halal. Indikator keamanan pangan yang digunakan mengacu pada standar keamanan pangan (ISO 22000). Secara spesifik, klausul ISO 22000 yang digunakan sebagai rujukan dalam penelitian ini adalah *context* of the organization, leadership, support dengan fokus sub klausul sumber daya (resources), operation yang berfokus pada sub klausul hazard control. Standar halal yang digunakan pada penelitian ini mengacu pada HAS 23000, terutama untuk kriteria kebijakan, pelatihan, fasilitas produksi, produk, dan audit internal. Obyek penelitian yang digunakan adalah UMKM pangan yang menghasilkan produk olahan perikanan di wilayah Kec. Jabon, kabupaten Sidoarjo. Obyek ini dipilih karena Sidoarjo memiliki potensi unggulan ikan yang saat ini sedang tumbuh pesat. (Nurlaela, 2014) Jenis produk yang akan digunakan sebagai bahan penelitian antara lain: bandeng asap, bakso ikan, nugget ikan, krupuk ikan yang dihasilkan oleh UMKM Binaan Mitra kerjasama. Produk ini dipilih sebagai sampel penelitian karena proses produksinya dapat diefisiensikan dengan mereduksi limbah yang dihasilkan. Proses reduksi limbah dilakukan melalui komitmen pemilik usaha, pelatihan, perbaikan fasilitas produksi dan lainnya sesuai dengan klausul ISO 22000 dan HAS 23000.

Metode pengambilan data dilakukan melalui survey, wawancara dan penyebaran kuisisioner. Survey bertujuan untuk mengetahui kondisi real UMKM saat ini dan potensi yang dimiliki oleh UMKM (kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman). Wawancara dilakukan untuk menggali berbagai macam informasi penting terkait kondisi

UMKM saat ini dan harapan kedepannya. Wawancara dan kuisisioner dilakukan pada beberapa pihak yang terlibat dalam pengembangan UMKM, antara penyuluh perikanan, pendamping UMKM, pelaku UMKM. Penyebaran kuisisioner digunakan untuk melakukan penilaian terhadap setiap variabel kekuatan, kelemahan, ancaman dan tantangan yang teridentifikasi. Secara keseluruhan responden yang digunakan untuk mengisi kuisisioner dan wawancara sebanyak 11 orang .

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan metode SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*). Metode SWOT merupakan metode untuk menyusun perencanaan dan pengelolaan secara efektif sehingga dapat membangun strategi organisasi dan strategi bersaing (Gurel *et al* 2017). Implementasi metode SWOT dalam penelitian terdahulu antara lain untuk pengembangan energi bersih di Cina (Jing *et al* 2021), pengembangan area publik di Korea Utara (Lee *et al* 2021), pengembangan perusahaan semen di India (Ashutosh *et al* 2020), strategi pemasaran produk (Setiawan *et al* 2018).

Pengolahan data dilakukan dalam dua (2) tahapan, yaitu: penilaian internal factor (IF), eksternal factor (EF) dan penyusunan strategi dengan analisis SWOT. Pada tahap pertama, yaitu penilaian IF-EF dilakukan oleh responden dengan menggunakan skala likert 1 (sangat tidak penting), 2 (tidak penting), 3 (penting), dan 4 (sangat penting). Tahap kedua dilakukan penyusunan strategi berdasarkan kekuatan, kelemahan, ancaman dan tantangan yang disusun menjadi strategi SO, WO, ST, WT.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, maka diketahui aspek kekuatan, kelemahan, ancaman dan tantangan produk perikanan adalah sebagai berikut:

1. Kekuatan (*Strength*)
 - a. Komitmen (S1)
 - b. Keikutsertaan pelatihan eksternal (S2)
 - c. Fasilitas produksi untuk proses produksi halal (S3)
 - d. Variasi produk (S4)
 - e. Dukungan pemerintah (S5)
2. Kelemahan (*Weakness*)
 - a. Audit internal (W1)
 - b. Kemampuan sumber daya manusia (SDM) (W2)

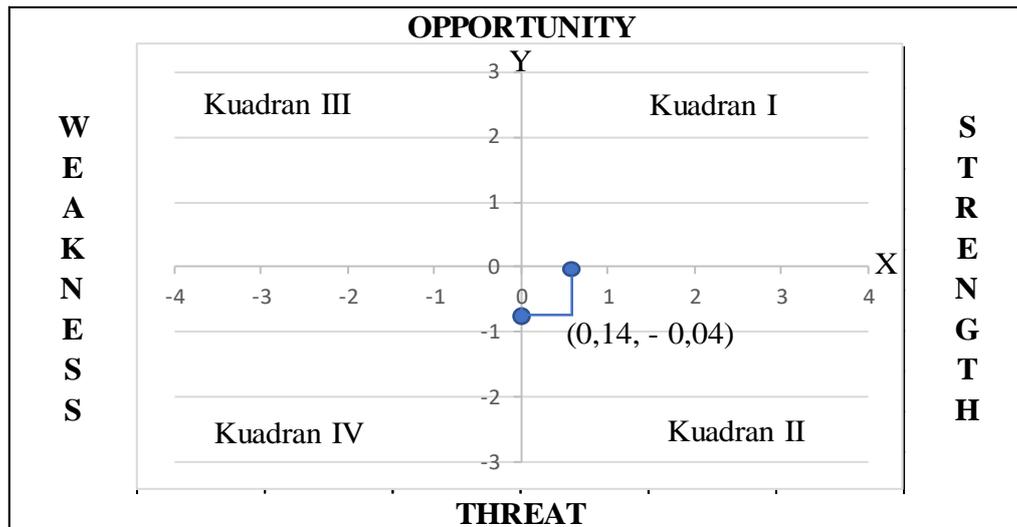
- c. Dokumen kontrol proses produksi (W3)
- d. Fasilitas produksi untuk keamanan pangan (W4)
- e. Dokumentasi bukti transaksi (W5)
- f. Prosedur produk tidak sesuai keamanan pangan dan halal (W6)
- g. Kaji ulang manajemen (W7)
- h. Pemahaman konsep BE (W8)
- i. Dokumen proses keamanan pangan dan halal (W9)
- j. Pendanaan (W10)
- 3. Peluang (*Opportunity*)
 - a. Permintaan pasar meningkat (O1)
 - b. Penawaran program pelatihan keamanan pangan dan halal (O2)
 - c. Program sertifikasi keamanan pangan dan halal secara gratis (O3)
 - d. Bantuan modal, fasilitas produksi (O4)
 - e. Pemanfaatan teknologi tepat guna hasil penelitian dan pengabdian masyarakat (O5)
 - f. Pemanfaatan pemasaran digital (O6)
 - g. Laboratorium uji (O7)
- 4. Ancaman (*Treath*)
 - a. Produk tersertifikasi keamanan pangan dan halal dari perusahaan besar (T1)
 - b. Berlakunya UU No 33 tahun 2014 (T2)
 - c. Rusaknya habitat perairan (T3)
 - d. Berkurangnya jumlah ikan (T4)
 - e. Pemberlakuan sanksi untuk yang tidak memenuhi keamanan pangan dan halal (T5)

Tahap berikutnya, dilakukan perhitungan nilai IF dan EF. Penilaian skor untuk setiap aspek dilakukan oleh 11 orang responden yang ahli dibidangnya. Responden terdiri dari unsur pelaku usaha (4), pendamping dari Pemerintah (2), pendamping swasta (2) dan peneliti (3). Penilaian dilakukan dengan mengisi kuisisioner yang disebarakan melalui google form kepada responden. Selanjutnya, perhitungan nilai IF dan EF sebagaimana tabel 1.

Bobot untuk setiap aspek adalah sama. Hal ini disebabkan karena pada aspek keamanan pangan dan halal harus terpenuhi, tidak ada yang satu lebih penting dari yang lainnya. Nilai diperoleh dari perkalian antara bobot dengan skor. Berdasarkan tabel 1, maka nilai untuk kekuatan adalah 3,53, kelemahan sebesar 3,39, peluang sebesar 3,54 dan ancaman sebesar 3,58. Nilai IF menggambarkan kondisi internal produk perikanan berdasarkan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Berdasarkan nilai IF, diperoleh bahwa kekuatan UMKM lebih besar dari kelemahan sehingga berpotensi untuk dikembangkan. Nilai EF menggambarkan kondisi eksternal produk perikanan berdasarkan peluang dan ancaman. Hasil EF menunjukkan bahwa nilai ancaman lebih tinggi dari peluang yang dimiliki, sehingga membutuhkan strategi khusus untuk mengatasi kondisi tersebut.

Tabel 1 IF-EF Integrasi BE, keamanan pangan dan halal

Aspek	IF			EF			
	Bobot	Skor	Nilai	Aspek	Bobot	Skor	Nilai
S1	0,2	3,73	0,75	O1	0,14	3,55	0,51
S2	0,2	3,64	0,73	O2	0,14	3,73	0,53
S3	0,2	3,55	0,71	O3	0,14	3,55	0,51
S4	0,2	3,27	0,65	O4	0,14	3,09	0,44
S5	0,2	3,45	0,69	O5	0,14	3,64	0,52
Total	1		3,53	O6	0,14	3,82	0,55
W1	0,10	3,27	0,33	O7	0,14	3,36	0,48
W2	0,10	3,45	0,35	Total	1		3,54
W3	0,10	3,55	0,36	T1	0,20	3,64	0,73
W4	0,10	3,36	0,34	T2	0,20	3,73	0,75
W5	0,10	3,45	0,35	T3	0,20	3,36	0,67
W6	0,10	3,55	0,36	T4	0,20	3,73	0,75
W7	0,10	3,36	0,34	T5	0,20	3,45	0,69
W8	0,10	3,27	0,33	Total	1,00		3,58
W9	0,10	3,36	0,34				
W10	0,10	3,27	0,33				
Total	1,00		3,39				



Gambar 1 Matrik SWOT

Selanjutnya, nilai kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman digunakan untuk menggambarkan posisi masing produk pada grafik SWOT berdasarkan nilai koordinat (x,y). Koordinat (x,y) diperoleh dari hasil perhitungan IF- EF pada tahap sebelumnya. Nilai koordinat x diperoleh dari pengurangan nilai kekuatan dengan nilai kelemahan. Sedangkan koordinat y diperoleh dari pengurangan nilai peluang dengan ancaman. Berdasarkan data diatas, maka posisi strategi bersaing untuk produk perikanan berdasarkan integrasi BE, keamanan pangan dan halal berada pada koordinat (0,14; -0,04). Secara grafis, posisi produk perikanan berada pada kuadran II (gambar 1).

Posisi ini menunjukkan produk perikanan menghadapi ancaman tetapi memiliki kekuatan untuk yang dapat dimanfaatkan, sehingga strategi yang digunakan lebih kearah strategi diversifikasi produk/ pasar (Nourlette et al 2017). Strategi ini dipilih berdasarkan hasil analisa SWOT yang menunjukkan kekuatan lebih besar dari ancaman sehingga kekuatan dapat dikelola untuk menyusun rencana mengatasi/ mengantisipasi ancaman. Pada penelitian ini, strategi diversifikasi produk dilakukan menciptakan varian produk baru yang ramah lingkungan, misalnya dengan menggunakan bahan tambahan nabati, bahan kemasan non plastik dll.

Secara keseluruhan, berdasarkan hasil yang diperoleh dari perhitungan nilai IF-EF dan posisi kuadran produk perikanan berdasarkan integrasi BE, keamanan pangan dan halal, maka analisis strategi pengembangan dapat dilakukan dengan menggunakan strategi:

a. Strategi SO

Strategi ini disebut sebagai strategi ekspansi. Melalui strategi ini, produk perikanan dapat dikembangkan dengan memanfaatkan kekuatan untuk memperoleh peluang (Astuti et al 2020). Berdasarkan kekuatan dan peluang yang dimiliki oleh pelaku usaha sebagaimana didefinisikan uraian sebelumnya, maka produk perikanan dapat dikembangkan dengan: (1) memanfaatkan bantuan modal/ fasilitas untuk mengembangkan pemasaran ke area yang lebih luas melalui pemasaran digital (S3-O6). (2) Produk perikanan dilengkapi dengan perijinan yang terkait dengan keamanan pangan dan halal dengan memanfaatkan program Pemerintah (S5- O3). Kombinasi dari kedua strategi pada SO ini akan menghasilkan produk perikanan yang tersertifikasi standar keamanan pangan dan halal sehingga dapat menembus pasar yang lebih luas.

b. Strategi WO

Strategi WO disebut dengan strategi turnaround, yaitu strategi yang merubah Haluan dengan menggunakan peluang untuk meminimalisir kelemahan usaha (Istiqomah dkk, 2017). Strategi ini dilakukan dengan menggunakan peluang untuk mengatasi kelemahan yang dimiliki produk perikanan. Peluang dalam bentuk penawaran program pelatihan keamanan pangan dan halal dapat digunakan oleh pelaku usaha (UMKM) produk perikanan untuk meningkatkan kemampuannya dalam mengelola usaha berdasarkan standar keamanan pangan dan halal (W2-O3). Melalui pelatihan tersebut, pelaku usaha (UMKM) dapat mengetahui berbagai variabel yang digunakan

sebagai indikator standar keamanan pangan dan halal sehingga dapat mengimplementasikan pada proses produksinya. Lemahnya pemahaman konsep BE yang dimiliki oleh pelaku usaha (UMKM) dapat ditingkatkan melalui pelatihan terkait BE, sehingga proses produksi selanjutnya sesuai dengan konsep BE, yaitu efektif, efisien dan ramah lingkungan. Di sisi lain, implementasi konsep BE di Indonesia penting dilakukan sebagai solusi untuk sistem perekonomian yang eksploitatif pada pengelolaan perikanan sehingga dapat mendukung proses revitalisasi secara berkelanjutan sehingga mendukung hilirisasi produk perikanan yang inovatif dan berdaya saing (Prayuda dkk, 2019).

c. Strategi ST

Strategi ST disusun dengan memanfaatkan kekuatan untuk mengatasi ancaman yang dimiliki oleh pelaku usaha. Dalam konteks integrasi konsep BE, keamanan pangan dan halal pada produk perikanan dapat dilakukan untuk mewujudkan komitmen yang dimiliki pelaku usaha untuk memenuhi regulasi pemerintah yang terkait dengan keamanan pangan dan halal (S1-T1). Selain itu, strategi lainnya adalah dengan membuat variasi produk perikanan berbahan dasar ikan dengan bahan tambahan pangan lainnya. Strategi ini digunakan untuk mengatasi jumlah bahan baku ikan yang semakin berkurang (S4-T4). Variasi produk dapat dilakukan dengan menambahkan bahan lain misalnya sayur, buah dan lainnya sebagai alternatif sehingga mengurangi jumlah ikan yang digunakan. Strategi lain yang dapat disusun dengan memanfaatkan kekuatan untuk mengatasi ancaman adalah melalui desain fasilitas produksi yang sesuai dengan standar halal dan keamanan pangan yang memperhatikan habitat sekitarnya (S3-T2-T3), terutama dalam proses pembuangan limbah sehingga tidak merusak habitat perikanan. Hal ini dapat dilakukan dengan penggunaan teknologi ramah lingkungan dan produk dapat didesain ulang (Hasan, 2016), fasilitas produksi diarahkan untuk meningkatkan efisiensi penggunaan air dan pemanfaatan limbah untuk bioenergy (Kaswan et al 2018).

d. Strategi WT

Strategi WT lebih bersifat defensive, yaitu dengan mengurangi kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal. Dalam hal ini, strategi WT yang dapat digunakan antara lain: dengan meningkatkan kemampuan SDM melalui

pelatihan atau belajar secara otodidak terkait dengan sistem dokumentasi keamanan pangan dan halal (W2-T2). Hasil pelatihan tersebut diimplementasikan dengan menyusun dokumen sistem keamanan pangan dan halal untuk usaha yang dilakukannya. Selain itu, pelaku usaha harus meningkatkan kemampuan dan pemahaman dirinya terhadap konsep BE. Dalam kondisi ini, perlu adanya dukungan pemerintah, akademisi, praktisi untuk memfasilitasi pelaku usaha dalam proses implementasi konsep BE. Bentuk fasilitas dapat diberikan melalui proses pendampingan yang intensif sehingga pelaku usaha dapat melakukan proses produksi sesuai konsep BE serta memenuhi standar keamanan pangan dan halal. Dalam implementasinya, konsep BE dapat disampaikan melalui materi proses produksi yang ramah lingkungan dengan mereduksi limbah yang dihasilkan dengan menggunakan fasilitas produksi yang sesuai dengan standar keamanan pangan dan halal. Selain itu, implementasi dapat dilakukan dengan mengintegrasikan komitmen BE kedalam kebijakan halal atau keamanan pangan dan indikator audit internal.

Berdasarkan uraian diatas, terdapat berbagai strategi yang dapat dimanfaatkan oleh UMKM untuk mengembangkan produk perikanan berdasarkan integrasi BE, keamanan pangan dan halal. Meskipun demikian, karena adanya keterbatasan sumber daya UMKM maka perlu adanya strategi prioritas yang dilakukan dalam waktu dekat, yaitu peningkatan kemampuan sumber daya manusia (SDM). Dalam kondisi ini, kemampuan SDM perlu ditingkatkan sehingga SDM mempunyai kemampuan untuk melakukan berbagai macam perbaikan yang terkait dengan faktor kekuatan, kelemahan, ancaman dan tantangan tersebut.

KESIMPULAN

Dalam penelitian ini, terdapat 5 aspek kekuatan, 10 aspek kelemahan, 7 aspek peluang dan 5 aspek ancaman. Hasil pengolahan data dengan IF menunjukkan bahwa nilai kekuatan sebesar 3,59 dan kelemahan sebesar 3,39. Sedangkan untuk nilai EF diketahui bahwa nilai peluang sebesar 3,54 dan nilai ancaman sebesar 3,58. Dalam matrik SWOT diketahui bahwa pelaku usaha produk perikanan berada pada kuadran 2, dengan strategi utama adalah diversifikasi produk. Oleh karena itu, strategi yang dapat digunakan dalam integrasi BE, Keamanan Pangan dan Halal dapat dilakukan

melalui peningkatan kemampuan SDM, pemanfaatan pemasaran digital, pemenuhan legalitas keamanan pangan dan halal, diversifikasi produk, pemanfaatan teknologi ramah lingkungan dan mengintegrasikan BE dalam kebijakan keamanan pangan dan halal serta instrument audit internal. Dengan berbagai macam strategi tersebut, dan mempertimbangkan keterbatasan sumber daya UMKM saat ini, maka strategi yang perlu diprioritaskan adalah peningkatan kemampuan manusia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan dipublikasikannya hasil penelitian ini, kami sampaikan terima kasih kepada Rispro LPDP-Kementrian Keuangan yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian melalui Hibah Penelitian erispro tahun 2021 untuk skema penelitian kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashutosh, Sharma, A., Beg, M.A. 2020. Strategic Analysing Using SWOT-AHP: A Fibre Cement Sheet Company Application. *Journal of Management Development*, 39(4), 543- 557.
- Astuti, A.M.I., Ratnawati, S. 2020. Analisa SWOT dalam Menentukan Strategi Pemasaran (Studi kasus di Kantor Pos Magelang, 56100). *Jurnal Ilmu Manajemen*, 17(2), 58- 70.
- Alqudsi, S.G. 2014. Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products. *Procedia Sosial and Behavioral Sciences*, 130, pp 167-178.
- Gurel, E., Tat,M. 2017. SWOT Analysis: A Theoretical Review. *The Journal of International Social Research*,10 (51), 995-1006.
- Hasan, A. 2016. Green Management System. *Jurnal Media Wisata*, 14 (1), 317- 332.
- Istiqomah., Andriyanto.I. 2017. Analisis SWOT Dalam Pengembangan Bisnis (Studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus). *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, 5(2), 353- 382.
- Kaswan, V., Choudary, M., Kumar, P., Kaswan, S., Bajya, P. 2018. Green Production Strategies. *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*, 1- 9.
- Jing, W., Tao, M. 2021. Research on Clean Energy Development Strategy of China Three Gorges Corporation Based on SWOT Framework. *Sustainable Energy and Assesments*, 47, 1-5.
- Lee., K.H., Noh, J., Lee, J., Khim, S.J. 2021. Blue Economy and The Total Enviroment Mapping The Interface. *Enviroment International*, 157, 1-8.
- Lee, Y., Jin Kim, Y., Chul Lee, M. 2021. Improving Public Acceptance of H2 Stations: SWOT-AHP Analysis of South Korea. *International Journal of Energy*, 46, 17597- 17607.
- Nourlette, R.R., Hati, S.W. 2017. Penentuan Strategi Dengan Pendekatan Analisis SWOT Pada Hotel Nongsa Point Marina & Resort Dalam Menghadapi Persaingan Bisnis. *Jurnal Inovasi dan Bisnis*, 5 (1), 83-102.
- Prayuda, R., Sary, D.V. 2019. Strategi Indonesia Dalam Implementasi Konsep Blue Economy Terhadap Pemberdayaan Masyarakat Pesisir di Era Masyarakat Ekonomi Asean. *Indonesian Journal of International Relations*, 3(2), 46- 64.
- Pursetyo, K.T., Thahjaningsih, W., Pramono, H. 2015. Perbandingan Morfologi Kerang Darah Di Perairan Kenjeran dan Perairan Sedati. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 7(1).
- Safitri, U.N., Anggo, A.D., Fahmi, A.S. 2020. Kinerja Sediment Microbial Fuel Cell Penghasil Listrik Dengan Nutrien Limbah Industri Fillet Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2 (1), 20- 28.
- Sapanli, K., Kusumastanto, T., Budiharsono, S., Sadelie, A. 2020. Dinamika dan Kebijakan Pengembangan Ekonomi Kelautan Indonesia. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 10(2), 117- 128.
- Schutter, M.S., Hicks, C.C., Phelps, H., Waterton, C. 2021. The Blue Economy As a Boundary Object for Hegemony Across Scale. *Marine Policy*, 132, 1-8.
- Setiawan, A., Wahyuni, H.C. 2018. Integrasi Metode SWOT dan AHP Untuk Merumuskan Strategi Pemasaran (Studi kasus: PT Rafftan Craft Indonesia). *Prozima*, 2(1), 12- 19.
- Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., Tomic, N. 2015. Legislation, standards and diagnostics as a backbone of food safety

- assurance in Serbia. *British Food Journal*, 117(1), 94-108.
- Rani, F., Cahyasari, W. 2015. Motivasi Indonesia Dalam Menerapkan Model Kebijakan Blue Economy Masa Pemerintahan Joko Widodo. *Jurnal Transnasional*, 7(1), 1914-1928.
- Wongprawmas, R., Canavari, M., 2017. Consumers' willingness-to-pay for food safety labels in an emerging market: The case of fresh produce in Thailand. *Food Policy*, 69, 25-34.