



KATALOG PRODUK UNGGULAN



**12 Kabupaten
Binaan CCDP-IFAD**

KATALOG PRODUK UNGGULAN 12 Kabupaten Binaan CCDP - IFAD

PENYUSUN **Ratih Mahardika**
Muhammad Rizal Taufikurahman

NARASUMBER

FOTO PANORAMA **images.google.com**
FOTO PRODUK MAKANAN **Ratih Mahardika**
FOTO SAMPUL **Ccdp - Ifad**
LAYOUT **Ratih Mahardika**
DESAIN **Ratih Mahardika**

Diterbitkan pertama kali oleh
CCDP - IFAD
Gedung Mina Bahari 3 Lantai 9
Jl. Merdeka Timur No. 16
Direktorat PMPPU 10110
P : +62 21 351 3258
E : info@ccdp-ifad.org
W : ccdp-ifad.org

Cetakan pertama: Januari 2016
ISBN: 123-456-78-9999-0



KATALOG PRODUK UNGGULAN

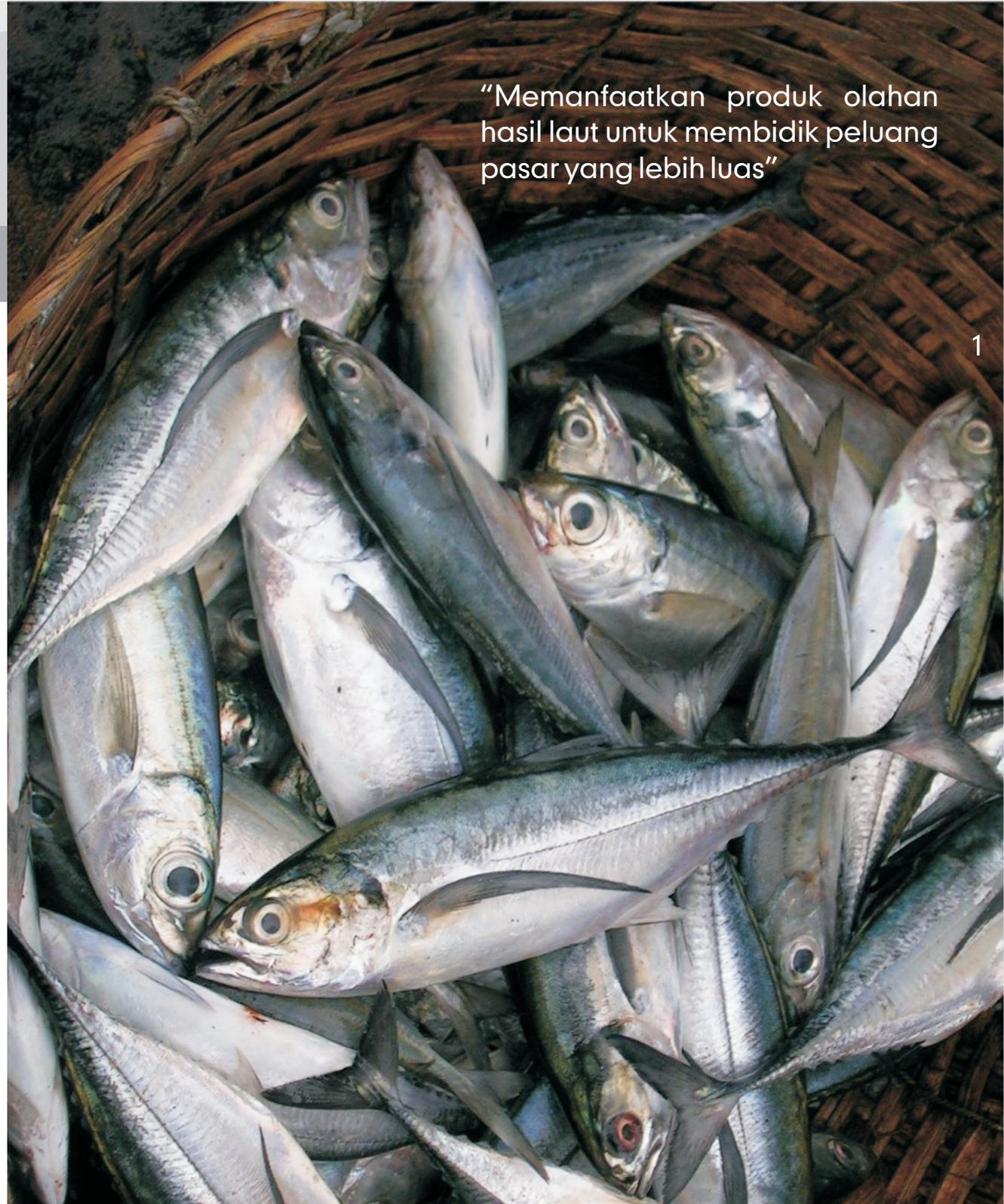
12 Kabupaten Binaan CCDP-IFAD



DAFTAR ISI

- 2 Pengantar CCDP - IFAD
- 3 IFAD
- 4 Program Binaan CCDP - IFAD
- 5 Profil 12 Kabupaten
- 6 CCDP - IFAD
- 8 Informasi Produk Ambon
- 14 Informasi Produk Bitung
- 20 Informasi Produk Gorontalo Utara
- 26 Informasi Produk Kuburaya
- 32 Informasi Produk Kupang
- 38 Informasi Produk Lombok Barat
- 44 Informasi Produk Makasar
- 50 Informasi Produk Maluku Tenggara
- 56 Informasi Produk Merauke
- 62 Informasi Produk Parepare
- 68 Informasi Produk Ternate
- 74 Informasi Produk Yapen
- 80 Penutup

“Memanfaatkan produk olahan hasil laut untuk membidik peluang pasar yang lebih luas”



Pengantar CCDP - IFAD

Assalamualaikum wrwb,

Pemerintah Indonesia dan IFAD telah mengembangkan proyek pembangunan masyarakat pesisir atau lebih seringnya kita sebut Coastal Community Development Project (CCDP). Pada saat ini sedang dalam proses perekrutan konsultan pengelola dan tenaga ahli lainnya yang akan terlibat dalam implementasi kegiatan. Proyek tersebut dilaksanakan di 12 kabupaten/kota, dengan 1 kabupaten sebagai pusat pembelajaran bagi peserta lainnya, dengan keberagaman sumberdaya lingkungan laut dan sosial budaya masyarakat, yang terdiri dari masyarakat miskin namun memiliki sumberdaya yang potensial dan akses terhadap pasar. Adapun alasan lain mengapa proyek ini dilakukan pada 12 Kabupaten/kota tersebut adalah tidak lain untuk memfasilitasi titik-titik daerah tertinggal pada wilayah Indonesia Timur yang masih kurang dari segi infrastruktur dan pertumbuhan ekonomi daerahnya.

Terima kasih
Wassalamualaikum wr wb.

Drs. Riyanto Basuki, M.Si.



IFAD will assist the government in undertaking this task and will pursue the following three objectives:

Strengthened institutions and capacity of smallholder producers in the agriculture and fisheries sectors;

Enhanced productivity and marketing of the produce of smallholders; and

Increased capacity of government to put in place a regulatory and policy environment to support smallholder producers.

* Produk Keripik Tortila SASAK MAIQ
Lombok Barat

Program Binaan CCDP - IFAD

Pemerintah Indonesia dan IFAD telah mengembangkan proyek pembangunan masyarakat pesisir atau Coastal Community Development Project (CCDP) dan pada saat ini sedang dalam proses perekrutan konsultan pengelola dan tenaga ahli lainnya yang akan terlibat dalam implementasi kegiatan. Proyek dilaksanakan di 12 kabupaten/kota, dengan 1 kabupaten sebagai pusat pembelajaran bagi peserta lainnya, dengan keberagaman sumberdaya lingkungan laut dan sosial budaya masyarakat, yang terdiri dari masyarakat miskin namun memiliki sumberdaya yang potensial dan akses terhadap pasar.

Tujuan utama proyek ini adalah pengurangan kemiskinan dan peningkatan pertumbuhan ekonomi masyarakat miskin pesisir dan pulau-pulau kecil. Tujuan proyek akan dicapai melalui peningkatan pendapatan rumah tangga bagi keluarga yang terlibat dalam kegiatan perikanan dan kelautan

dimasyarakat miskin pesisir dan pulau-pulau kecil, yang merupakan tujuan pembangunan. Untuk mendukung tujuan pembangunan, proyek ini akan memiliki tiga outcome, masing-masing terkait dengan salah satu dari komponen investasi proyek: (i) rumah tangga sasaran dapat menerapkan kegiatan ekonomi berbasis kelautan yang menguntungkan tanpa menimbulkan efek merugikan pada sumber daya laut, (ii) perluasan peluang ekonomi di kabupaten proyek untuk keberkelanjutan, berbasis pasar, usaha perikanan/kelautan skala kecil, dan (iii) proyek dikelola secara efisien dan transparan untuk kepentingan rumah tangga sasaran proyek dan masyarakat.

Salah satu program binaan yang telah berjalan adalah pendampingan branding dan desain kemasan untuk produk unggulan dari 12 Kabupaten.

Profil 12 Kabupaten

6 12 Kabupaten yang mendapatkan program binaan branding dan desain kemasan adalah sebagai berikut:

1. Ambon
2. Bitung
3. Gorontalo Utara
4. Kubu Raya
5. Kupang
6. Lombok Barat
7. Makassar
8. Maluku Tenggara
9. Merauke
10. Pare-pare
11. Ternate
12. Yapen



CCDP-IFAD

7

berupaya untuk mengembangkan peluang-peluang ekonomi dalam proyek distrik untuk kegiatan perikanan skala kecil yang berbasis pasar dan berkelanjutan. Rumah tangga target melalui kelompok-kelompok yang dibentuk diharapkan dapat mengimplementasikan aktifitas ekonomi berbasis sumberdaya kelautan dan perikanan yang menguntungkan, berkelanjutan dan tanpa dampak kerusakan terhadap sumberdaya. Untuk itu diperlukan pemahaman pasar yang komprehensif untuk melihat peluang pasar dan rantai nilai dari suatu produk atau jasa ekonomi yang dapat dikembangkan.

Kota AMBON



Kota Ambon

Kota Ambon berbatasan dengan Laut Banda disebelah selatan dan dengan kabupaten Maluku Tengah di sebelah timur (pulau-pulau Lease yang terdiri atas pulau-pulau Haruku, pulau Saparua, pulau Molana, pulau Pombo dan pulau Nusalaut), di sebelah barat (petuanan negeri Hila, Leihitu, Maluku Tengah dan Kaitetu, Leihitu, Maluku Tengah yang masuk dalam kecamatan Leihitu, Maluku Tengah) dan di sebelah utara (kecamatan Salahutu, Maluku Tengah)

Memiliki komoditas unggulan untuk proyek CCDP-IFAD telah ditetapkan pada tiga ranking teratas dari lima komoditas yang ada. Nilai keputusan tiga ranking teratas adalah (i) Cakalang (ii) Tuna, dan (iii) Layang.

Dan produk olahan dari ketiga kompditas produk segar tersebut adalah:

Bakso Ikan Tuna
Ikan Asap Cair Cakalang
Ikan Pepes Layang

Pepes terbuat dari bahan utama seperti Ikan, bawang merah, bawang putih, garam, cabe, kemiri, jahe, lengkuas

IKAN PEPES

Harga :
Rp.35.000,-/kg

IKAN ASAP CAIR

Harga :
Rp. 25.000,-/kg

Tuna Asap Cair terbuat dari bahan pilihan Ikan tuna, garam, asap cair.

12 Baso Tuna
terbuat dari
bahan pilihan
seperti Daging
ikan tuna,
terigu,
tapioka, lada,
garam,
penyedap rasa

BAKSO TUNA

Harga :
Rp. 28.000,-/kg

info lanjut hubungi:

IFAD Kota Ambon

Olla

081343066874

Ahdar

082231394719

Kabupaten BITUNG

14



Kabupaten Bitung

Kota Bitung adalah salah satu kota di provinsi Sulawesi Utara. Kota ini memiliki perkembangan yang cepat karena terdapat pelabuhan laut yang mendorong percepatan pembangunan. Kota Bitung terletak di timur laut Tanah Minahasa. Wilayah Kota Bitung terdiri dari wilayah daratan yang berada di kaki gunung Dua Saudara[3] dan sebuah pulau yang bernama Lembeh. Banyak penduduk Kota Bitung yang berasal dari suku Sangir, sehingga kebudayaan yang ada di Bitung tidak terlepas dari kebudayaan yang ada di wilayah Nusa Utara tersebut. Kota Bitung merupakan kota industri, khususnya industri perikanan

komoditas unggulan kota Bitung adalah cumi-cumi, ikan tongkol, cakalang, ikan tude/ikan kembung dan ikan tuna.

Dan produk olahan dari 3 utama komoditas produk segar tersebut adalah:

Ikan Serut Tuna
Bakso Ikan Cakalang
Cumi-cumi Kupas

15



IKAN SERUT

Harga :
Rp. 17.000,-/kg

Ikan Serut
terbuat dari
bahan utama
seperti Ikan
cakalang dan
garam
kemudian
diserut
sedemikian

bakso IKAN CAKALANG

Harga :
Rp. 28.000,-/kg

Bakso Ikan
Cakalang terbuat
dari bahan-
bahan utama
seperti Ikan
cakalang, terigu,
tapioka, lada,
garam,
penyedap rasa

Cumi-Cumi Kipas terbuat dari bahan-bahan seperti Cumi-cumi dan garam

**CUMI
CUMI
KUPAS**

Harga :
Rp. 22.000,-/kg

info lanjut hubungi:

**IFAD
Kabupaten Bitung**

Frangki
085205677210
Maxi
085341985665

Kabupaten GORONTALO UTARA

20



pulau saronde

Kabupaten Gorontalo Utara

21

Konsumsi dan permintaan ikan segar di Kabupaten Gorontalo Utara saat ini masih sangat tinggi, karena makanan utama di daerah ini adalah ikan segar, terutama di rumah makan yang mayoritas menawarkan menu ikan segar dengan berbagai cara. Adapun komoditi ikan segar yang menjadi unggulan antara lain: ikan cakalang, ikan kuwe (ikan bubara), dan rumput laut. Untuk ikan kuwe lebih sering dikonsumsi dengan cara langsung dimasak dengan berbagai cara dan disajikan dengan sambal dabu-dabu.

Sedangkan ikan cakalang dan rumput laut diolah terlebih dahulu dan menjadi produk olahan baru berupa:

Abon Ikan Cakalang
Stik Rumput Laut
Ikan Cakalang Fufu



ABON IKAN

CAKALANG

22

Harga :
Rp. 18.000,-/kg

Abon ikan cakalang terbuat dari bahan utama yaitu Daging Ikan Cakalang, garam, bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, daun salam, sereh, lengkuas

23

STIK RUMPUT LAUT

Stik rumput laut terbuat dari bahan pilihan seperti Tepung terigu, soda kue, garam, rumput laut

Harga :
Rp. 14.000,-/kg



24

Ikan Cakalang Fufu terbuat dari bahan-bahan pilihan seperti Ikan cakalang, garam, kemudian diasap

IKAN CAKALANG FUFU

Harga :
Rp. 32.000,-/kg

info lanjut hubungi:

25

IFAD Kabupaten Gorut

Manda F Sunge

08114322273

Husni

085299618983

Kabupaten KUBU RAYA

26



27

Kabupaten Kubu Raya

Adapun, 3 komoditas unggulan di Kabupaten Kubu Raya adalah: Kepiting Bakau, Rajungan, dan Udang Jerbung. Daging rajungan di Kabupaten Kubu Raya biasanya tidak untuk dikonsumsi oleh masyarakat lokal, namun daging rajungan tersebut akan diproses oleh industri pengolahan daging rajungan untuk berbagai keperluan.

Kemudian dari 2 komodita unggulan yang ada, yaitu Kepiting Bakau dan Udang Jerbung. Oleh kelompok masyarakat setempat diolah kembali menjadi produk olahan berupa:

Kerupuk Kepiting
Terasi Bubuk Udang
Kerupuk Udang

Kerupuk
Kepiting
terbuat dari
bahan-bahan
utama yaitu
Daging
kepiting,
garam, tepung
terigu, tepung
tapioka

KERUPUK IKAN KEPITING

Harga :
Rp. 35.000,-/kg

29

Terasi Bubuk
Putri Duyung
terbuat dari
bahan-bahan
utama yaitu
ikan dan
garam

TERASI BUBUK UDANG

Harga :
Rp. 14.000,-/kg

Kerupuk
Udang terbuat
dari bahan-
bahan utama
seperti Udang,
tepung terigu,
tepung
tapioka, garam

KERUPUK UDANG

Harga :
Rp. 19.000,-/kg

info lanjut hubungi:

IFAD
Kabupaten Kubu Raya

Suhelmi
08125636395
Mukhtar
082149928999

Kabupaten KUPANG

32



Kabupaten Kupang

33

telah ditetapkan 3 produk unggulan untuk dikembangkan dan menjadi prioritas pemasaran antara lain: Ikan Baby Tuna(Belang Kuning), Ikan Kuwe(Gargahing), dan Ikan Kembung. Untuk Kabupaten Kupang, hanya Ikan Baby Tuna yang diolah menjadi produk olahan. Diantaranya adalah

Abon Ikan
Se'i Ikan
Dendeng Ikan



Abon ikan fomeni terbuat dari bahan utama ikan tuna, bawang merah, bawang putih, gula merah, ketumbar, garam, santan kelapa, minyak goreng. Cara membuatnya adalah bersihkan ikan, kemudian dikukus dan dihaluskan kurang lebih 2 jam. Setelah itu ditambahkan bumbu dan digoreng. Abon ikan fonemi siap untuk dikemas dan dipasarkan

ABON IKAN

Harga :
Rp. 24.000,-/kg

SEI IKAN

Harga :
Rp. 40.000,-/kg

Sei Ikan Flamboyan merupakan salah satu produk dari Kupang. Bahan utama pembuatan Sei Ikan ini adalah ikan belang kuning, bawang putih dan garam. Cara pembuatannya adalah ikan dibersihkan kulitnya. Bumbu dihaluskan, kemudian dicampur/ direndam dengan ikan kurang lebih selama 30 menit. Kemudian dipanggang kurang lebih 15 menit sampai 20 menit. Tahap akhirnya adalah dikemas



DENDENG IKAN

Harga :
Rp. 35.000,-/kg

Dendeng Ikan Mandiri terbuat dari bahan-bahan seperti ikan gergahing (kuwe), gula pasir, ketumbar, garam, asam, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe dan jeruk. Cara pembuatannya cukup mudah, ikan dibersihkan, bumbu dihaluskan semua dan direncam bersama ikan kurang lebih selama 1 hari. Setelah itu dijemur selama kurang lebih 2 hari. Produk siap dikemas dan dipasarkan

Netto 250gr

P-IRT : 202537102242

No. HK : 00 05 1640

Produksi :
MANDIRI

W. Timor Raya (Km 6 Osapa Barat)
Kupang, NTT - Indonesia

info lanjut hubungi:

IFAD Kabupaten Kupang

Roby Adam
085217704000
James Adam
08123618477

Kabupaten LOMBOK BARAT

38



Kabupaten Lombok Barat

39

Merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang keadaan geografisnya menguntungkan. Pemandangan alamnya yang indah, tanah yang subur, serta cadangan air yang melimpah menjadi potensi yang dimanfaatkan dengan baik oleh Kabupaten ini. Memiliki 3 komoditas hasil laut unggulan adalah Rumput laut, Tongkol, dan Udang rebon.

Dari ketiga komoditas unggulan tersebut, dikembangkan pula 3 produk olahan yang menjadi unggulan Kabupaten Lombok Barat, yaitu:

Abon Ikan Cakalang
Stik Rumput Laut
Ikan Cakalang Fufu

TONGKOL ASAP

40 Harga :
Rp. 18.000,-/kg

Tongkol Asap terbuat dari bahan utama seperti Ikan, bawang merah, bawang putih, garam, cabe, kemiri, jahe, lengkuas.

41 Terasi panggang super terasi terbuat dari bahan-bahan pilihan seperti udang rebon dan garam. Pembuatan terasi panggang hampir sama dengan cara pembuatan terasi pada umumnya, di mana udang kering ditumbuk lalu dijemur atau di-oven, kemudian disangrai dan dikemas untuk dipasarkan.

TERASI UDANG

Harga :
Rp. 12.000,-/kg



42 Kerupuk rumput laut ini merupakan salah satu produk dari tortila. kerupuk rumput laut dibuat dari bahan-bahan pilihan seperti rumput laut, cabai merah, tepung, bawang putih dan resep rahasia lainnya. Cara pembuatannya adalah rumput laut diblender, dicampur dengan tepung dan bumbu. Kemudian adonan tersebut diaduk di mesin adonan. Setelah itu dikukus dan dinginkan kemudian diiris sesuai dengan kebutuhan.

TORTILA RUMPUT LAUT

Harga :
Rp. 5.000,-

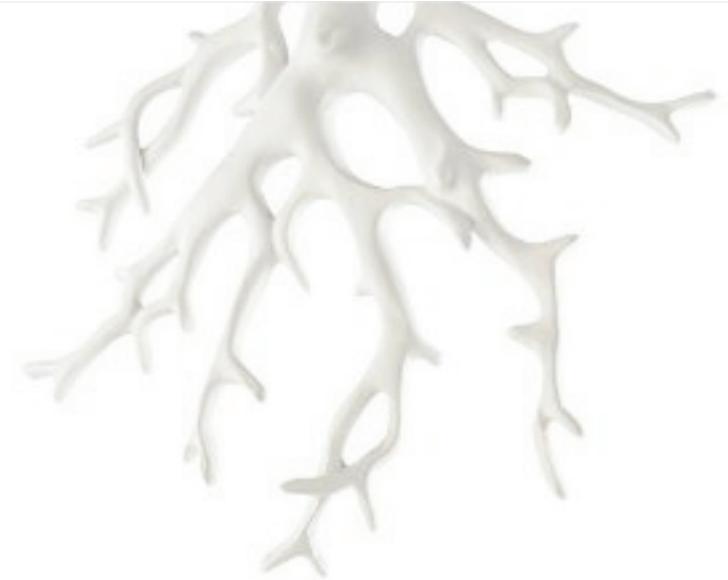
info lanjut hubungi:

IFAD
Kabupaten
Lombok Barat

Firman
0817360516
Thohir
081907731219
085216994599

Kota MAKASAR

44



45

Kabupaten Makasar

Memiliki 3 komoditas yang meliputi Ikan Bandeng, Ikan Pelagis besar (Tuna, Tenggiri), Ikan Lele dan Ikan Hias. Dari ketiga komoditas tersebut yang diolah menjadi produk turunan adalah Ikan Pelagis besar dan Ikan Lele. 3 produk turunan/olahan unggulan adalah:

Abon Ikan Lele
Bakso Ikan
Nugget Ikan

46

Abon Ikan Lele
Mangga Tiga
terbuat dari bahan-
bahan pilihan
seperti ikan lele,
bawang putih,
bawang merah,
garam, lengkuas
dan merica. Cara
pembuatannya pun
cukup mudah
seperti cara
pembuatan abon
pada umumnya.

Abon ikan ini
mengandung
banyak gizi di
antaranya adalah
protein, mineral,
dan zat besi.

ABON IKAN LELE

Harga :
Rp. 10.000,-/kg

kaya akan vitamin serta
protein yang sangat
bermanfaat bagi tubuh
sehingga Bakso Ikan
sangatlah bagus bila di
konsumsi setiap hari

47

BAKSO IKAN

Harga :
Rp. 14.000,-/kg



NUGGET IKAN

Harga :
Rp. 10.000,-/kg

Nugget ikan dibuat dari terbuat dari bahan dasar tepung, daging ikan tenggiri dan juga bahan pelengkap lainnya

info lanjut hubungi:

IFAD
Kota Makasar
Suhelmi
08125636395
Mukhtar
082149928999

Kabupaten MALUKU TENGGARA

50



Kabupaten Maluku Tenggara

51

Memiliki tiga komoditas unggulan yaitu Rumput Laut, Ikan Kerapu, dan Ikan Kakap Merah. Dari Ketiga komoditas tersebut, dibuat beberapa produk olahan yaitu:

Abon Ikan
Se'i Ikan
Dendeng Ikan



Stick Rumput Laut
SORBAY terbuat
dari bahan utama
yaitu Tepung
terigu, soda kue,
garam, rumput
laut

STIK RUMPUT LAUT

Harga :
Rp. 11.000,-/kg

terbuat dari bahan-bahan pilihan
seperti Daging Ikan tenggiri,
garam, bawang merah, bawang
putih, ketumbar, gula, daun
salam, sereh, lengkuas, santan

ABON IKAN

Harga :
Rp. 22.000,-/kg

Ikan Asin Segar
ELANG terbuat dari
bahan pilihan ikan
asin segar ditambah
dengan garam

IKAN ASIN

Harga :
Rp. 26.000,-/kg

info lanjut hubungi:

IFAD
Kabupaten
Maluku Tenggara

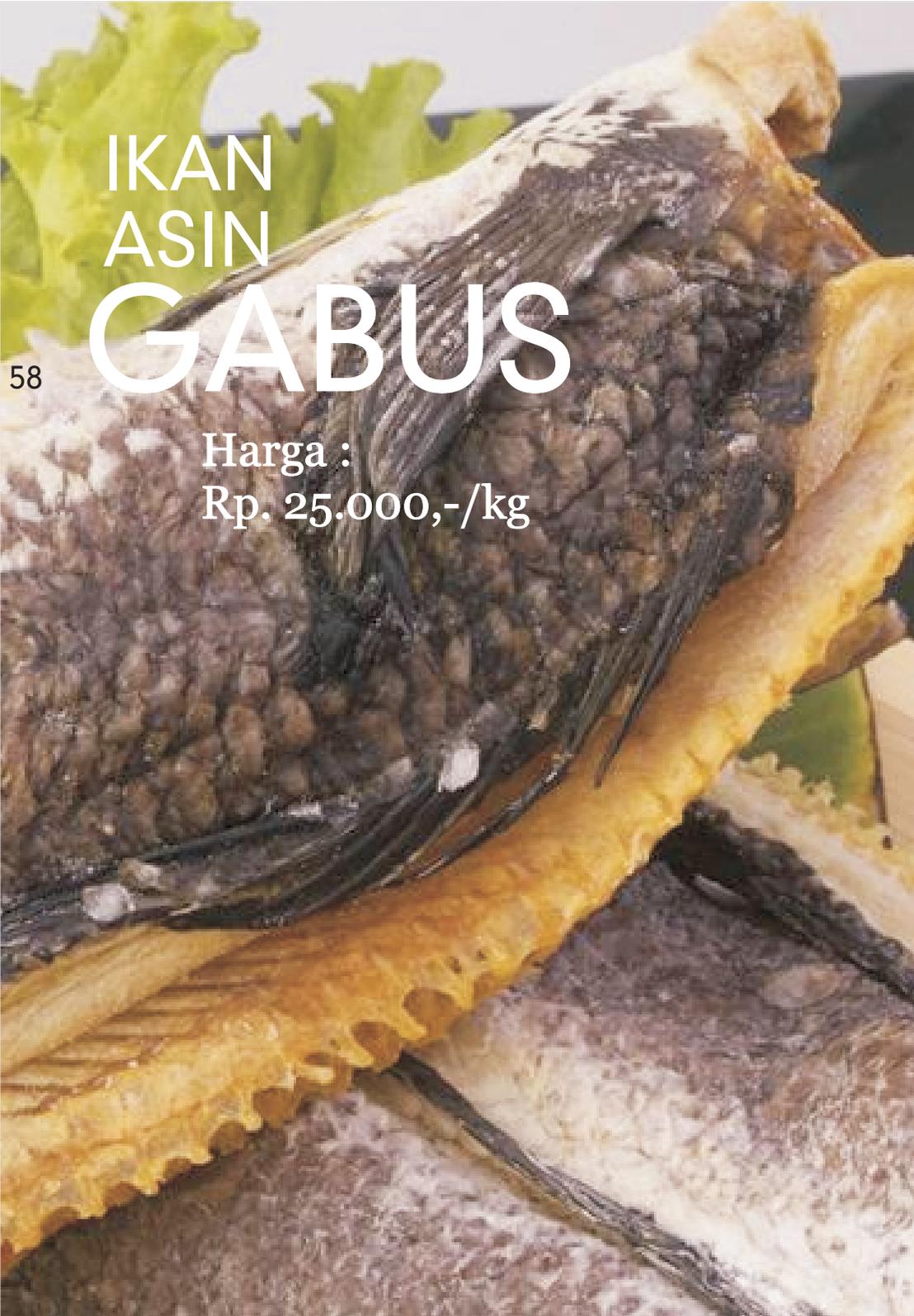
Burhan
082397594000
Lessi
081247000927



Kabupaten Merauke

3 produk unggulan untuk dikembangkan dan menjadi prioritas pemasaran antara lain: Ikan Gabus Toraja (gastor), Ikan Kakap dan Udang. Dari ketiga komoditas unggulan tersebut diolah menjadi beberapa produk turunan/olahan unggulan yaitu:

Ikan Asin Gabus
Terasi Udang
Amplang Ikan



IKAN ASIN GABUS

Harga :
Rp. 25.000,-/kg



TERASI UDANG

Harga :
Rp. 50.000,-/kg

Terasi Udang ini merupakan hasil dari Bina Nelayan Sejahtera dari Kabupaten Merauke. Terasi ini memiliki rasa yang khas dan spesial. Harganya pun cukup bersaing dengan harga terasi di tempat lain.

AMPLANG IKAN

Harga :
Rp. 12.000,-

Amplang Ikan Sasha terbuat dari bahan utama ikan. Rasanya enak dan harganya yang murah membuat produk ini banyak dicari dan diminati.

info lanjut hubungi:

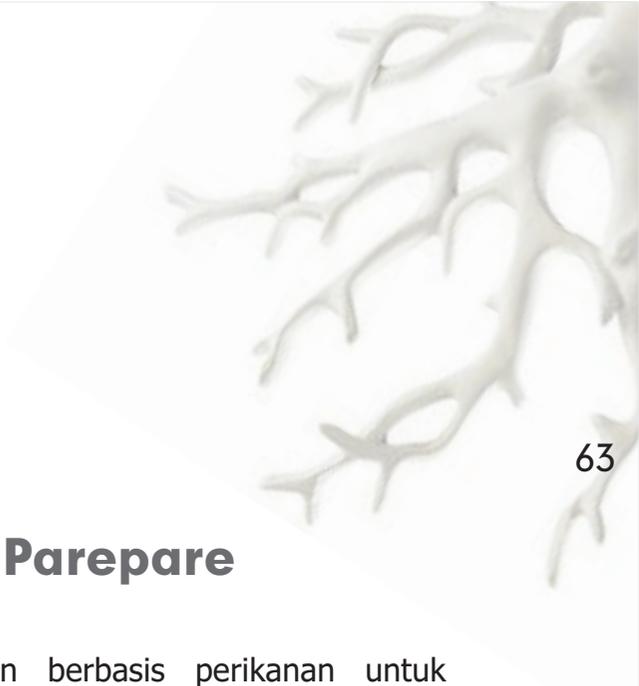
IFAD
Kabupaten
Merauke

Fasco
081399345622



Kota PAREPARE

62



Kota Parepare

63

3 komoditas unggulan berbasis perikanan untuk dikembangkan yaitu: Ikan Tuna, Ikan Teri, dan Ikan Pelagis Kecil/Ikan Campuran. Sedangkan produk turunannya yang sebagian telah berkembang antara lain adalah:

Abon Ikan Tuna
Kerupuk Ikan
Abon Tulang Ikan

terbuat dari bahan pilihan seperti Daging ikan tuna, garam, bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, daun salam, lengkuas, santan

ABON IKAN TUNA

Harga :
Rp.21.000,-/kg

terbuat dari bahan-bahan utama seperti Daging ikan palagis, tapioka, garam, penyedap rasa.

KERUPUK IKAN

Harga :
Rp. 14.000,-/kg



ABON
TULANG
IKAN

Harga :
Rp. 10.000,-/kg

terbuat dari bahan utama seperti Tulang ikan cakalang, garam, bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, daun salam, lengkuas, santan.

info lanjut hubungi:

IFAD
Kota Parepare

Andi Ibrahim
08124283622

Kota TERNATE

68



Kota Ternate

69

3 komoditas yang meliputi Cakalang, Tuna dan Pelagis Kecil, yang kemudian diolah menjadi 3 produk turunan/olahan yaitu:

Ikan Asap
Kecap Ikan
Abon Ikan





IKAN ASAP

Harga :
Rp. 15.000,-/kg



Kecap ikan ini merupakan produk dari kelompok Bungan Tanjung di daerah Sulamadaha, Ternate.

KECAP IKAN

Harga :
Rp. 35.000,-/kg

ABON IKAN

Harga :
Rp. 26.000,-/kg

Abon ikan terbuat dari ikan tuna segar, santan kelapa, rempah-rempah, bawang putih, bawang merah, garam, gula merah dan jeruk serta bumbu penyedap. Abon ikan ini mengandung banyak gizi di antaranya adalah protein, mineral, zat besi dan lemak

info lanjut hubungi:

IFAD Kota Ternate

Sufyani

081270535685

Riswan

0812666566543

Kabupaten YAPEN

74



Kabupaten Yapen

3 produk unggulan untuk dikembangkan dan menjadi prioritas pemasaran antara lain: Ikan Cakalang (A), Ikan Kembung (B) dan Rumput Laut (C). Dari ketiga komoditas unggulan tersebut dibuat beberapa produk olahan yaitu:

75

Abon Ikan Tuna
Kerupuk Ikan
Abon Tulang Ikan



Mie Rumput Laut memiliki rasa yang khas. Terbuat dari bahan utama rumput laut dan bumbu-bumbu pilihan lain menjadikan mie ini juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi

MIE RUMPUT LAUT

Harga :
Rp. 28.000,-/kg

Cheese Stick Rumput Laut ini terbuat dari bahan utama rumput laut, tepung terigu, tepung tapioka, gula, telur, bawang putih, mentega, garam, dan minyak sayur

CHEESE STICK RUMPUT LAUT

Harga :
Rp. 24.000,-/kg



CRISPY IKAN TERI

Harga :
Rp. 26.000,-/kg

info lanjut hubungi:

IFAD Yapen

Wilem Manobi

081354047010

Zacky

081283942651

Demikian Buku Katalog Produk Unggulan” disusun sebagai salah satu upaya dalam branding Produk CCDP-IFAD. Seperti yang dapat di awal kami sampaikan, bahwa kegiatan ini dalam upaya penguatan dari branding Produk olahan yang merupakan produk unggulan dari Kelompok CCDP-IFAD tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan dalam penyusunannya.

“Tak ada gading yang tak retak”, demikian juga dalam laporan ini, kritik dan saran yang konstruktif kepada kami guna kesempurnaan buku katalog ini. Semoga bermanfaat untuk meningkatkan taraf hidup dan pendapatan nelayan di 12 kabupaten binaan IFAD. Kiranya, laporan ini dapat bermanfaat bagi pengembangan produk CCDP-IFAD di masa mendatang

salam.



Gedung Mina Bahari 3 Lantai 9
Jl. Merdeka Timur No. 16
Direktorat PMPPU 10110
Phone : +62 21 351 3258
Email : info@ccd-p-ifad.org