



PEMBERDAYAAN ISTRI NELAYAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN PRODUK HASIL PERIKANAN DI DESA PETIKU, KECAMATAN LONGKALI, KABUPATEN PASER

Nurfaidah¹, Irman Irawan^{2*}, Ita Zuraida³, Bagus Fajar Pamungkas⁴, Doddy Sutono⁵,
Andi Mismawati⁶, Seftyliya Diachanty⁷, Ratna Nurmalita Sari⁸, Tri Karimah
Ramadhini⁹, Rismayani Miftahul Ilmi¹⁰, Rekha Yusdhanilawardhani¹¹, Ilmiani
Rusdin¹²

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12}Prodi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Mulawarman, Indonesia

¹irmanirawan@unmul.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan di Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan dan *fishcake* berbahan dasar ikan laut lokal yang dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk meliputi fungsi kemasan, pemilihan bahan kemasan yang sesuai, serta teknik pengemasan yang higienis menggunakan kemasan *thinwall* food grade. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya kemasan dalam melindungi mutu produk, menjaga keamanan pangan, dan meningkatkan penampilan produk. Peserta mampu menerapkan teknik pengemasan yang lebih higienis dan menarik menggunakan kemasan *thinwall* pada produk bakso ikan dan *fishcake* yang dihasilkan. Selain itu, pelatihan juga meningkatkan kesadaran peserta mengenai peran kemasan dalam memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk olahan hasil perikanan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan pengemasan menggunakan bahan kemasan yang sederhana dan mudah diperoleh dapat menjadi strategi yang efektif dalam mendukung pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga serta meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan lokal.

Kata Kunci: pengemasan; produk olahan ikan; *thinwall*; pemberdayaan masyarakat.

Abstract: This community service program aimed to improve the knowledge and skills of fishermen's wives in processing and packaging processed fish products in Petiku Village, Longkali District, Paser Regency, East Kalimantan. The activity was conducted through training on the production of fish balls and fishcakes made from local marine fish, followed by training on product packaging covering the functions of packaging, the selection of appropriate packaging materials, and hygienic packaging techniques using food-grade thinwall containers. The program employed a participatory approach through counseling, demonstrations, hands-on practice, and mentoring. The results showed an improvement in participants' knowledge regarding the importance of packaging in protecting product quality, maintaining food safety, and enhancing product appearance. Participants were able to apply more hygienic and attractive packaging practices using thinwall containers for fish balls and fishcakes. Furthermore, the training increased participants' awareness of the role of packaging in adding value to fishery products and improving their competitiveness. These findings indicate that packaging training using simple and accessible packaging materials can serve as an effective strategy to support the development of household-scale fish processing businesses and increase the economic value of local fishery products.

Keywords: *packaging; fish processed products; thinwall; community empowerment.*

**Article History:**

Received : 01-04-2026
Revised : 10-04-2026
Accepted : 30-04-2026
Online : 30-04-2026



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Wilayah pesisir memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar dan berperan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat. Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur merupakan salah satu wilayah pesisir yang sebagian besar masyarakatnya menggantungkan mata pencaharian pada sektor perikanan. Hasil tangkapan nelayan umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah serta memiliki keterbatasan daya simpan. Kondisi tersebut menyebabkan pendapatan masyarakat nelayan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi hasil tangkapan dan harga pasar. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan agar dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat pesisir (Nurfadilah et al., 2026).

Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah melalui diversifikasi produk hasil perikanan menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pengolahan ikan menjadi produk seperti bakso ikan dan *fishcake* dapat meningkatkan nilai tambah karena lebih praktis, memiliki daya simpan yang lebih baik, serta memiliki peluang pasar yang lebih luas dibandingkan ikan segar (Pangestika et al., 2023). Diversifikasi produk perikanan juga dapat mendukung peningkatan konsumsi ikan melalui penyediaan produk yang lebih beragam dan mudah diterima oleh masyarakat (Subakir et al., 2020). Selain memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi, diversifikasi produk juga dapat meningkatkan pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara optimal dan mendukung pengembangan usaha rumah tangga berbasis hasil perikanan (Nugroho et al., 2019).

Meskipun potensi pengembangan produk olahan ikan cukup besar, masyarakat pesisir masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha. Salah satu permasalahan yang sering dijumpai adalah rendahnya pemahaman mengenai pengemasan produk. Sebagian besar produk olahan ikan yang dihasilkan masih dipasarkan menggunakan kemasan sederhana dan kurang memperhatikan aspek kebersihan, keamanan produk, maupun daya tarik visual. Produk sering kali dijual

dalam kemasan yang kurang menarik perhatian konsumen dan memiliki daya saing yang rendah di pasaran (Mutiara & Safitri, 2025). Pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam pemasaran produk pangan. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah atau pelindung produk, tetapi juga berperan dalam menjaga mutu, memperpanjang daya simpan, memberikan informasi kepada konsumen, serta meningkatkan nilai estetika produk.

Kemasan yang baik dapat memberikan kesan positif terhadap kualitas produk dan memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Pengemasan menjadi salah satu elemen penting dalam meningkatkan daya saing produk pangan, khususnya produk olahan hasil perikanan yang dihasilkan oleh usaha mikro dan rumah tangga (Julianti, 2014). Peningkatan kualitas kemasan juga dapat menjadi bagian dari strategi pengembangan usaha mikro yang mendukung pemasaran produk secara lebih luas dan meningkatkan daya saing usaha masyarakat (Barokah et al., 2024). Selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan juga berperan sebagai media komunikasi antara produsen dan konsumen. Informasi yang tercantum pada kemasan, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, dan identitas produsen, dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Desain kemasan yang menarik juga dapat membantu membedakan produk dari produk sejenis serta membangun identitas produk yang lebih mudah dikenali oleh konsumen (Shorihah et al., 2025). Dengan demikian, pengemasan tidak hanya berkontribusi terhadap keamanan produk, tetapi juga memiliki peran strategis dalam meningkatkan nilai tambah dan daya tarik produk di pasar.

Keterlibatan perempuan, khususnya istri nelayan, memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian keluarga. Istri nelayan umumnya terlibat dalam kegiatan pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga sebagai upaya menambah pendapatan keluarga. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengemasan produk masih menjadi salah satu hambatan dalam pengembangan usaha yang dijalankan. Oleh karena itu, peningkatan kapasitas melalui kegiatan pelatihan menjadi penting untuk membantu masyarakat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Rahmawati & Karmeli, 2022; Ardiyansyah et al., 2025). Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam melakukan pengemasan produk olahan ikan di Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser. Kegiatan difokuskan pada pelatihan pengemasan produk bakso ikan dan *fishcake* yang higienis dan lebih menarik. Melalui kegiatan ini diharapkan peserta mampu memahami pentingnya pengemasan sebagai upaya meningkatkan kualitas, nilai tambah, dan daya saing produk olahan hasil

perikanan sehingga dapat mendukung pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

B. METODE PELAKSANAAN

1) Alat dan Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ikan alu-alu dan ikan bogor yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan di Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. Kedua jenis ikan tersebut dipilih karena mudah diperoleh di wilayah setempat serta memiliki potensi yang baik untuk diolah menjadi produk berbasis gel seperti bakso ikan dan *fishcake*. Bahan tambahan yang digunakan meliputi tepung tapioka, bawang putih, garam, gula, merica, telur, es batu, minyak goreng, dan air bersih. Selain itu, digunakan juga bahan pendukung pengemasan seperti wadah penyimpanan sederhana berupa *thinwall* untuk pelatihan pengemasan.

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pisau, talenan, baskom, *blender* atau *food processor*, timbangan digital, kompor, panci perebus, spatula, sendok, wadah plastik food grade, dan alat penggorengan. Selain alat pengolahan, digunakan pula perlengkapan pendukung sanitasi seperti sarung tangan, masker, sabun pencuci tangan, dan lap pembersih untuk mendukung penerapan hygiene selama proses produksi. Kegiatan pelatihan pengemasan juga menggunakan wadah plastik, gunting dan alat tulis. Dokumentasi kegiatan dilakukan menggunakan kamera telepon genggam untuk mencatat seluruh tahapan pelaksanaan kegiatan.

2) Tahapan Kegiatan

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif yang dilaksanakan melalui penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Peserta kegiatan merupakan ibu-ibu istri nelayan di Desa Petiku yang terlibat dalam aktivitas pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. Melalui pendekatan tersebut, peserta diharapkan mampu memahami dan menerapkan teknik pengolahan serta pengemasan produk olahan ikan yang baik.

a. Tahap Persiapan dan Identifikasi Kondisi Awal

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui koordinasi dengan aparat desa dan kelompok masyarakat di Desa Petiku untuk menentukan waktu pelaksanaan, lokasi kegiatan, serta peserta pelatihan. Peserta kegiatan merupakan ibu-ibu istri nelayan yang terlibat dalam aktivitas rumah tangga dan pengolahan hasil perikanan skala kecil. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memasarkan produk hasil perikanan menggunakan kemasan sederhana yang kurang menarik dan belum memperhatikan aspek pengemasan yang baik. Produk olahan ikan

umumnya dikemas secara sederhana sehingga kurang mampu memberikan perlindungan yang optimal serta memiliki daya tarik yang rendah bagi konsumen. Selain itu, pemahaman peserta mengenai fungsi kemasan sebagai pelindung produk, menjaga mutu produk, dan meningkatkan nilai jual masih relatif terbatas. Kondisi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan materi pelatihan yang difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengemasan produk olahan ikan.

b. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Bakso Ikan dan *Fishcake*

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi mengenai diversifikasi produk hasil perikanan dan potensi pengembangan usaha berbasis produk olahan ikan. Peserta diperkenalkan pada proses pembuatan bakso ikan dan *fishcake* menggunakan campuran ikan alu-alu dan ikan bogor sebagai bahan baku utama. Materi yang diberikan meliputi pemilihan bahan baku, formulasi bahan tambahan, teknik pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pemasakan.

Setelah penyampaian materi, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan produk secara berkelompok. Pada tahap ini, peserta dilatih untuk menerapkan teknik pengolahan yang tepat, termasuk penggunaan es selama pencampuran adonan untuk menjaga stabilitas protein dan menghasilkan tekstur produk yang baik. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya sanitasi dan higiene selama proses produksi, seperti kebersihan alat, bahan, dan lingkungan kerja (Tina et al., 2025). Kegiatan praktik langsung ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam menghasilkan produk olahan ikan yang layak dikonsumsi dan siap dikemas.

c. Pelatihan Pengemasan Produk

Setelah pelatihan pengolahan produk, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk olahan ikan. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya kemasan dalam menjaga mutu produk, meningkatkan daya tarik konsumen, dan menambah nilai jual produk (Julianti, 2019). Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada penggunaan kemasan *thinwall food grade* sebagai wadah pengemasan produk bakso ikan dan *fishcake*. Selain itu, peserta juga dilatih melakukan penataan produk di dalam kemasan agar terlihat lebih rapi dan menarik. Pelatihan dilakukan secara interaktif melalui diskusi dan praktik langsung sehingga peserta dapat memahami penerapan teknik pengemasan yang baik pada usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kemampuan peserta dalam menghasilkan

produk yang lebih higienis, menarik, dan memiliki daya saing yang lebih baik di pasaran.

d. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi terhadap partisipasi dan keterlibatan peserta selama pelatihan berlangsung. Aspek yang diamati meliputi pemahaman peserta mengenai pentingnya pengemasan produk, kemampuan menggunakan kemasan *thinwall* pada produk bakso ikan dan *fishcake*, serta keterampilan dalam menata produk agar terlihat lebih rapi dan menarik. Selain observasi, evaluasi juga dilakukan melalui diskusi dan sesi tanya jawab untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan. Hasil evaluasi tersebut digunakan untuk menilai keberhasilan program pengabdian dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pesisir terkait pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser dengan melibatkan istri nelayan sebagai peserta. Kegiatan terdiri atas pelatihan pengolahan bakso ikan dan *fishcake* yang dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk menggunakan kemasan *thinwall food grade*. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti setiap tahapan pelatihan. Keterlibatan peserta terlihat dari keaktifan dalam diskusi, kemampuan mengikuti demonstrasi yang diberikan, serta partisipasi dalam praktik pengemasan produk sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Observasi Pelaksanaan Pelatihan Pengemasan Produk

Aspek yang diamati	Hasil Observasi
Partisipasi peserta dalam kegiatan	Peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan baik
Pemahaman fungsi kemasan	Peserta memahami fungsi kemasan sebagai pelindung dan penunjang penampilan produk
Penggunaan kemasan <i>thinwall</i>	Peserta mampu menggunakan kemasan <i>thinwall</i> pada produk bakso ikan dan <i>fishcake</i>
Penataan produk dalam kemasan	Peserta mampu menata produk dengan lebih rapi dan menarik
Respon terhadap pelatihan	Peserta menunjukkan antusiasme selama praktik dan diskusi

Berdasarkan hasil observasi, peserta mampu menerapkan penggunaan kemasan *thinwall* pada produk bakso ikan dan *fishcake* yang dihasilkan selama pelatihan. Produk yang sebelumnya dikemas secara sederhana menjadi lebih rapi, bersih, dan menarik setelah menggunakan kemasan *thinwall*. Selain memberikan perlindungan terhadap produk, penggunaan kemasan tersebut juga meningkatkan penampilan produk sehingga lebih siap untuk dipasarkan.

1) Peningkatan Kemampuan Pengemasan Produk

Kegiatan pelatihan pengemasan produk dilaksanakan setelah peserta mengikuti pelatihan pengolahan bakso ikan dan *fishcake*. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam melakukan pengemasan produk yang lebih higienis, menarik, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Sebagian besar peserta sebelumnya belum memahami bahwa kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk, tetapi juga berperan dalam melindungi produk dari kontaminasi, mempertahankan mutu produk, serta meningkatkan daya tarik konsumen.

Setelah pelatihan, peserta mulai memahami bahwa penggunaan kemasan yang tepat dapat memberikan nilai tambah terhadap produk olahan ikan yang dihasilkan. Peningkatan pemahaman peserta terlihat dari kemampuan mereka dalam memilih kemasan yang sesuai serta menata produk di dalam kemasan secara lebih rapi. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan mampu meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pentingnya pengemasan sebagai salah satu faktor yang mendukung keberhasilan usaha produk olahan hasil perikanan (Utami & Fauzi, 2023).

2) Penerapan Kemasan *Thinwall* pada Produk Bakso Ikan dan *Fishcake*

Kegiatan pelatihan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempraktikkan secara langsung penggunaan kemasan *thinwall food grade* pada produk bakso ikan dan *fishcake* yang dihasilkan selama pelatihan. Penggunaan kemasan *thinwall* dipilih karena mudah diperoleh, relatif terjangkau, aman untuk produk pangan, serta memiliki bentuk yang praktis untuk penyimpanan dan distribusi produk. Sebelum pelatihan, produk olahan ikan yang dihasilkan masyarakat umumnya dikemas secara sederhana menggunakan kantong plastik tanpa mempertimbangkan aspek perlindungan produk dan penampilan produk.

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai memahami bahwa pemilihan kemasan yang sesuai dapat membantu menjaga mutu produk sekaligus meningkatkan daya tarik visual. Produk yang dikemas menggunakan wadah *thinwall* terlihat lebih rapi, bersih, dan tertata

sehingga memberikan kesan yang lebih baik kepada konsumen. Selain itu, penggunaan kemasan *thinwall* memberikan perlindungan yang lebih baik terhadap produk selama proses penyimpanan dan penanganan. Kemasan yang tertutup dapat mengurangi risiko kontaminasi dari lingkungan sekitar sehingga membantu menjaga keamanan pangan produk olahan ikan. Kondisi ini menunjukkan bahwa penggunaan kemasan yang tepat tidak hanya berfungsi sebagai wadah, tetapi juga menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

3) Peningkatan Kesadaran Peserta terhadap Pentingnya Kemasan

Selama kegiatan berlangsung, terjadi perubahan persepsi peserta mengenai peran kemasan dalam produk pangan. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta menganggap kemasan hanya berfungsi sebagai pembungkus atau wadah produk. Namun setelah mendapatkan materi dan praktik langsung, peserta mulai memahami bahwa kemasan memiliki fungsi yang lebih luas, yaitu sebagai pelindung produk, sarana menjaga mutu, serta salah satu faktor yang dapat memengaruhi minat konsumen terhadap suatu produk. Peningkatan kesadaran ini terlihat dari antusiasme peserta saat melakukan praktik pengemasan dan diskusi mengenai penggunaan kemasan yang sesuai untuk produk olahan ikan. Peserta menyadari bahwa produk dengan kemasan yang lebih baik memiliki tampilan yang lebih menarik dibandingkan produk yang dikemas secara sederhana. Pemahaman tersebut penting karena kemasan merupakan salah satu aspek yang pertama kali diperhatikan oleh konsumen sebelum memutuskan untuk membeli suatu produk (Julianti, 2014). Perubahan cara pandang peserta terhadap kemasan menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya aspek pascaproduksi dalam pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Dengan meningkatnya kesadaran tersebut, diharapkan peserta dapat mulai menerapkan praktik pengemasan yang lebih baik pada produk yang dihasilkan secara berkelanjutan.

4) Peran Pengemasan dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk

Kemasan merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk pangan. Produk olahan ikan yang memiliki kualitas baik akan memiliki peluang pasar yang lebih besar apabila didukung oleh kemasan yang sesuai dan menarik. Dalam kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada penggunaan kemasan *thinwall* sebagai alternatif kemasan sederhana yang mampu meningkatkan penampilan produk tanpa memerlukan biaya yang tinggi.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami hubungan antara kualitas kemasan dan nilai jual produk. Produk bakso ikan dan *fishcake* yang dikemas menggunakan wadah *thinwall* terlihat lebih menarik dan memiliki penampilan yang lebih profesional

dibandingkan sebelum dikemas. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Dalam konsep pemasaran, kemasan merupakan salah satu atribut produk yang dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas suatu produk (Firmansyah, 2019). Menurut Shorihah et al. (2025), desain dan tampilan kemasan yang baik dapat meningkatkan daya tarik produk dan memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Meskipun kemasan yang digunakan dalam kegiatan ini masih tergolong sederhana, penggunaan kemasan *thinwall* telah memberikan perubahan yang nyata terhadap penampilan produk. Oleh karena itu, pengemasan dapat menjadi salah satu upaya yang mudah diterapkan oleh masyarakat pesisir untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan hasil perikanan. Dengan meningkatnya kualitas produk dan pengemasan, masyarakat memiliki peluang yang lebih besar untuk mengembangkan pemasaran produk pada berbagai saluran pemasaran yang tersedia, termasuk pemasaran berbasis teknologi digital yang saat ini semakin berkembang (Pradiani, 2017).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam pengolahan dan pengemasan produk olahan ikan. Melalui pelatihan pembuatan bakso ikan dan *fishcake* yang dilanjutkan dengan praktik pengemasan menggunakan kemasan *thinwall food grade*, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya pengemasan dalam menjaga kebersihan, melindungi produk dari kontaminasi, serta meningkatkan penampilan produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan penggunaan kemasan *thinwall* pada produk yang dihasilkan sehingga produk terlihat lebih rapi, bersih, dan menarik.

Kegiatan serupa perlu dilaksanakan secara berkelanjutan untuk mendukung pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga di masyarakat pesisir. Pendampingan lanjutan juga diperlukan agar peserta dapat menerapkan teknik pengemasan secara konsisten dan mengembangkan produk olahan ikan yang memiliki kualitas serta daya tarik yang lebih baik. Selain itu, pengenalan berbagai alternatif kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk dapat menjadi upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk hasil perikanan di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih kepada pemerintah Desa Petiku, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser yang telah memberikan dukungan dan fasilitas selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta, khususnya ibu-ibu istri nelayan Desa Petiku, atas partisipasi dan antusiasme dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan. Selain itu, tim juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan ini sehingga program pengabdian dapat berjalan dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat pesisir dalam pengembangan produk olahan hasil perikanan berbasis sumber daya lokal.

DAFTAR RUJUKAN

- Ardiyansyah, A., Rahayu, S., Fitriyani, I., & Ismawati, I. (2025). Pemberdayaan Wanita Pesisir Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Sumber Daya Lokal di Labuhan Badas: Pemberdayaan Wanita Pesisir Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Sumber Daya Lokal di Labuhan Badas. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Lokal*, 8(1), 421–427.
- Barokah, I., Sarofi, A., & Deni, A. A. (2024). Pemanfaatan media sosial sebagai strategi marketing UMKM di era digital. *Jurnal Dialoga: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Dakwah Dan Komunikasi Islam*, 3(1), 1–14.
- Firmansyah, M. A. (2019). *Pemasaran: dasar dan konsep*. Penerbit Qiara Media.
- Julianti, S. (2014). *The art of packaging: Mengenal metode, teknik, & strategi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Mutiara, T., & Safitri, R. M. (2025). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah Pesisir Pantai untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal Masyarakat di Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 19(2), 213–233.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55.
- Nurfadilah, M. N. I. S. S. M. (2026). Diversifikasi hasil perikanan berbasis olahan ikan untuk meningkatkan kemandirian dan kualitas hidup perempuan pesisir di Desa Luaor Kabupaten Majene. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 10(1).
- Pangestika, W., Maulid, D. Y., & Arfipratama, M. R. (2023). Utilization of By-Products of Kuniran Fish Surimi Processing (*Upeneus moluccensis*) in The Making of Fish Balls. *Aurelia Journal*, 5(1), 67–78.
- Pradiani, T. (2017). Pengaruh sistem pemasaran digital marketing terhadap peningkatan volume penjualan hasil industri rumahan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 11(2), 46–53.
- Rahmawati, F., & Karmeli, E. (2022). Peranan Perempuan Pesisir Dalam Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga. *Samalewa: Jurnal Riset & Kajian Manajemen*, 2(1), 90–99.

- Shorihah, D., Sunysca, M., Razzaq, A., & Nugraha, M. Y. (2025). Pengaruh desain kemasan terhadap minat beli konsumen pada produk eat sambel. *ACADEMIA: Jurnal Inovasi Riset Akademik*, 5(1), 22–30.
- Subakir, A. A., Hubeis, M., & Trilaksani, W. (2020). Strategi peningkatan konsumsi ikan pada masyarakat berpendapatan rendah di provinsi Jawa Tengah. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), 70–76.
- Tina, L., Sudarnika, E., Ridwan, Y., Sudarwanto, M. B., & Pisestyani, H. (2025). Penerapan Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Ikan Asap: Implikasi terhadap Keamanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Sain Veteriner*, 43(2), 408. <https://doi.org/10.22146/jsv.105214>
- Utami, R., & Fauzi, A. (2023). Strategi pemasaran usaha mikro, kecil dan menengah (umkm) di era revolusi industri 4.0. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(1), 90–94.

DOKUMENTASI KEGIATAN

Sebagai bagian dari rangkaian kegiatan, dilakukan dokumentasi selama proses pelatihan maupun hasil produk olahan yang dihasilkan peserta. Dokumentasi tersebut ditampilkan pada gambar 2 berupa foto bersama peserta pelatihan, sedangkan gambar 3 dan Gambar 4 menunjukkan produk bakso ikan dan *fishcake* yang dihasilkan selama kegiatan berlangsung.



Gambar 2. Foto pelatihan pembuatan produk.



Gambar 3. Produk bakso ikan hasil pelatihan.



Gambar 4. Produk *Fishcake* hasil pelatihan.