

PENGEMBANGAN DASAWISMA MELALUI PENGOLAHAN HASIL LAUT UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN KELUARGA NELAYAN PULAU BARRANG LOMPO

Idham Irwansyah Idrus^{1*}, Agus Syam², Haerani³, Ulfa Utami Mappe⁴, Sunaniah⁵

^{1,4,5}Sosiologi, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

²Pendidikan Kewirausahaan, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

³Tata Boga, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

idham.irwansyah@unm.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Ketahanan keluarga berkaitan langsung dengan permasalahan sosial kemasyarakatan di sebuah wilayah, termasuk di Pulau Barrang Lompo yang dihadapkan dengan tingginya angka prevalensi stunting serta permasalahan lainnya. Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah setempat, yaitu melalui kelompok Dasawisma. Kegiatan PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Dasawisma Sukun 04 dalam pengolahan hasil laut, utamanya Ikan Layang (*Decapterus Spp*) yang umumnya mudah diperoleh, namun memiliki kadar gizi, protein, nutrisi dan Omega-3 yang tinggi. Kegiatan pendampingan dilakukan dengan metode pemberdayaan yang melibatkan 11 orang anggota mitra, melalui sosialisasi berupa penyuluhan potensi gizi dan potensi ekonomi Ikan Layang, serta pelatihan pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan menggunakan alat-teknologi. Hasil pendampingan menunjukkan peningkatan pengetahuan mitra sebesar 39%, serta meningkatnya keterampilan, mulai dari tahap *dressing* hingga pengemasan. Bahkan dalam tahap pendampingan setelah pelatihan, mitra sudah mampu memproduksi dan memasarkan produk olahan Ikan Layang meskipun masih dalam skala kecil. Hasil PKM menunjukkan bahwa, kelompok masyarakat marginal, dalam hal ini perempuan nelayan, memiliki potensi untuk terus berkembang dan berperan serta dalam pembangunan, melalui keterlibatan dalam kelompok sosial mereka dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan akhirnya meningkatkan ketahanan keluarga.

Kata Kunci: Kelompok Dasawisma; Ketahanan Keluarga; Perempuan Nelayan; Pengolahan Hasil Laut.

Abstract: Family resilience is directly related to social community issues in a region, including in Pulau Barrang Lompo, which faces high stunting prevalence rates and other problems. One of the local government's efforts is through the Dasawisma group. This PKM (Community Partnership Program) activity aims to enhance the knowledge and skills of Dasawisma Sukun 04 in processing marine products, primarily Layang Fish (*Decapterus spp.*), which is generally easy to obtain but has high levels of nutrition, protein, nutrients, and Omega-3. The mentoring activity is conducted using an empowerment method involving 11 partner members, through socialization in the form of counseling on the nutritional and economic potential of Layang Fish, as well as training on processing Layang Fish into fish floss (abon ikan), fish balls (bakso ikan), and fish nuggets using tools and technology. The mentoring results show a 39% increase in partners' knowledge, along with improved skills from the dressing stage to packaging. Even in the post-training mentoring phase, partners are already capable of producing and marketing Layang Fish processed products, albeit on a small scale. The PKM results indicate that marginal community groups, in this case, fisherwomen, have the potential to continue developing and participating in development; through involvement in their social groups, they can improve family welfare and ultimately strengthen family resilience.

Keywords: Dasawisma Groups; Family Resilience; Women Fishers; Processing Marine Resources.



Article History:

Received: 17-12-2025

Revised : 01-01-2026

Accepted: 03-01-2026

Online : 02-02-2026



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

A. LATAR BELAKANG

Provinsi Sulawesi Selatan memiliki potensi perikanan yang sangat besar dan mampu memberi kontribusi bagi produksi perikanan dan kelautan dengan garis pantai sepanjang 1.937 Km dan luas perairan laut 266.877 Km² (DKP Sulsel, 2023). Jumlah perikanan tangkap di Sulawesi Selatan pada tahun 2020 tercatat sebanyak 352.990 ton dan tahun 2021 berjumlah 376.127 ton, berkontribusi terhadap capaian nasional yang pada tahun 2020 sebanyak 6.493.258 ton dan tahun 2021 mencapai 6.767.572 ton (BPS, 2023). Kondisi produksi perikanan tersebut berbanding terbalik dengan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia. Meskipun pada tahun 2022 Provinsi Sulawesi Selatan merupakan provinsi dengan angka konsumsi ikan tertinggi ke-6 secara nasional, yaitu 69.3 kg/kapita (KKP, 2024), namun masih di bawah negara Asia lainnya, seperti Malaysia angka konsumsi ikan mencapai 70 kg/kapita, Singapura sebanyak 80 kg/kapita, dan Jepang yang bahkan sudah 100 kg/kapita (Luhur et al., 2020).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang juga kaya dengan mineral, lemak sehat, vitamin K yang dibutuhkan tubuh, utamanya pertumbuhan dan perkembangan anak. Selain itu, juga mengandung Omega-3 dan Omega-6 yang berperan penting dalam pembentukan sel otak (Soparue, 2021). Berbagai penelitian menunjukkan korelasi antara tingkat konsumsi ikan dengan status gizi, utamanya stunting pada balita. Diantaranya penelitian yang menemukan bahwa angka stunting tertinggi berada pada wilayah yang konsumsi ikannya paling rendah (Arthatiani & Zulham, 2019). Dari segi frekuensi makan ikan, balita tidak stunting lebih sering mengkonsumsi ikan dibandingkan dengan balita stunting (Fauziah et al., 2023). Kandungan DHA ikan dapat mendukung pertumbuhan optimal saraf janin selama kehamilan sehingga ibu hamil yang mengonsumsi ikan diharapkan mampu melahirkan anak yang sehat dan cerdas (Hibbeln, 2002).

Pulau Barrang Lompo dengan luas 20,64 Ha yang secara administratif adalah wilayah Kelurahan Barrang Lompo, merupakan pulau terpadat penduduknya di antara 121 pulau lainnya dalam wilayah kepulauan Spermonde dengan jumlah penduduk sebanyak 5.336 jiwa (BPS, 2024). Mata pencaharian utama penduduknya sebagian besar (75%) di sektor perikanan, baik sebagai pengusaha pemilik kapal (*punggawa*), nelayan, buruh nelayan (*sawi*), maupun pedagang hasil laut. Sebagian lagi adalah pedagang antar pulau, dan sebagian kecil lainnya bekerja di berbagai sektor, seperti pegawai negeri dan karyawan swasta (Idrus et al., 2024). Ironisnya meskipun mata pencaharian utama warganya adalah nelayan tetapi Kelurahan Barrang Lompo merupakan salah satu wilayah di Kota Makassar yang memiliki angka prevalensi stunting balita cukup tinggi. Tahun 2022, tetapi angkanya mencapai 31% angka prevalensi stunting balita, bahkan lebih tinggi dari angka prevalensi stunting balita di Kota Makassar (Nani et al., 2023). Menurut WHO (2014) prevalensi balita stunting menjadi masalah kesehatan jika nilainya masih di atas 20% sehingga harus segera ditanggulangi. Selain

stunting, terdapat berbagai permasalahan sosial lainnya yang menggambarkan rentannya ketahanan keluarga di Pulau Barrang Lompo.

Salah satu upaya yang dilakukan Kelurahan Barrang Lompo untuk membangun kesadaran akan pentingnya ketahanan keluarga, yaitu melalui pembentukan Dasawisma sebagai ujung tombak pelaksanaan 10 Program Pokok PKK. Akan tetapi Dasawisma belum optimal dalam menjalankan perannya karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan anggotanya. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan kapasitas Dasawisma melalui pelatihan dan pendampingan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil laut menggunakan teknologi tepat guna.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Pulau Barrang Lompo dengan mitra atau subyek dampingan, yaitu Kelompok Dasawisma Sukun 04 dengan anggota sebanyak 11 orang. Bentuk partisipasi mitra sudah dimulai sejak dilakukannya observasi untuk mengidentifikasi permasalahan dan merumuskan solusi penyelesaian. Kemudian bersama mitra menetapkan bentuk kegiatan, waktu dan tempat pelaksanaan, peserta pelatihan, metode serta bentuk partisipasi mitra pada pelaksanaan kegiatan, yaitu menyediakan tempat, mobilisasi peserta, dan menyediakan alat kelengkapan pendukung. Pelaksanaan kegiatan dengan menerapkan metode pemberdayaan yang dilaksanakan dalam tiga tahap, yaitu (1) tahap pra-pelaksanaan (2) tahap pelaksanaan program, dan (3) tahap tahap evaluasi.

1. Tahap pra-pelaksanaan, diawali dengan *assesment*, di mana Tim PKM melakukan observasi untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra, kemudian membuat rencana implementasi, dan bersama mitra menetapkan waktu pelaksanaan, bentuk partisipasi mitra, dan menetapkan peserta yang akan terlibat dalam kegiatan pelatihan.
2. Tahap pelaksanaan, Tim PKM bersama mitra melaksanakan kegiatan Pendampingan Pengolahan Hasil Laut yang dilaksanakan dalam dua bentuk, yaitu sosialisasi berupa penyuluhan mengenai kandungan gizi, protein dan vitamin pada Ikan Layang (*Decapterus Spp.*) serta potensi ekonomi yang bisa diperoleh, dan pelatihan pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan, dan Nugget Ikan menggunakan teknologi tepat guna.
3. Tahap evaluasi, Tim PKM menyediakan instrumen berupa *questioner* untuk mengetahui tingkat perubahan pengetahuan mitra terkait materi sosialisasi, dan melihat kemampuan dan keterampilan mitra, baik pada saat pelatihan maupun pada pendampingan lanjutan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Pra-Pelaksanaan

Tahap ini berupa *assesment*, di mana Tim PKM melakukan observasi untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra serta berkoordinasi Lurah Barrang Lompo. Ditemukan bahwa standar kehidupan masyarakat nelayan, utamanya nelayan tradisional yang belum sejahtera, ditandai oleh rendahnya status gizi serta tingginya angka kemiskinan. Berdasarkan data angka kemiskinan yang tergambar dari data jumlah penerima bantuan, baik BLT, PKH maupun BPNT dengan penerima manfaat berjumlah 484 orang atau 9.25% dari total jumlah penduduk. Selain itu, kurangnya pengetahuan mitra dan masyarakat mengenai kandungan gizi, protein, zat dan vitamin yang terdapat pada ikan menyebabkan rendahnya konsumsi ikan dalam keluarga. Pengetahuan mengenai potensi ekonomi hasil olahan ikan dan tangkapan laut lainnya juga terbatas, serta kurangnya keterampilan pengolahan beserta teknologi yang dibutuhkan. Sehingga sumber daya perikanan yang sangat besar, karena mata pencaharian utama warga adalah nelayan, belum dioptimalkan fungsinya. Selama ini hasil tangkapan nelayan dijual langsung ke pengecer atau pedagang di Pusat Pelelangan Ikan (PPI) Makassar.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka ditetapkan dua bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan bersama mitra sebagai bentuk intervensi, yaitu Sosialisasi Kandungan dan Potensi Ikan Layang, serta pelatihan Pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan dengan memanfaatkan teknologi. Ikan Layang dipilih karena merupakan jenis tangkapan yang umumnya banyak diperoleh nelayan di lokasi mitra dan harga jualnya relatif lebih murah dibanding ikan jenis lain, terlebih jika produksi atau hasil tangkapan melimpah.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Sosialisasi Kandungan dan Potensi Ikan Layang

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) diikuti sebanyak 11 orang yang merupakan pengurus dan anggota Kelompok Dasawisma Sukun 04 yang merupakan mitra Tim PKM. Pada sesi ini diserahkan alat teknologi dari Ketua Tim PKM UNM kepada Ketua Kelompok Dasawisma Sukun 04, berupa Genset 3000 watt, mesin pengolahan abon ikan, mesin peniris minyak (*spinner*), mesin adonan bakso, timbangan digital, kompor 1000 mata *low pressure*, *vacuum sealer*, *hand sealer*, alat cetak bakso, cetakan nugget, dan kemasan *standing pouch*.

Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai kandungan gizi, protein dan vitamin pada Ikan Layang (*Decapterus Spp.*) serta potensi Sosio-Ekonomi yang bisa diperoleh. Sosialisasi dalam bentuk ceramah dan diskusi memaparkan mengenai pentingnya mengkonsumsi ikan, utamanya bagi ibu hamil dan anak-

anak sebagai upaya mencegah stunting. Ibu yang dalam masa kehamilan juga membutuhkan asupan gizi untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan janin yang optimal (Riani et al., 2023). Janin tumbuh dan berkembang, bergantung kepada zat-zat gizi yang dikonsumsi oleh ibu dan simpanan zat gizi ibu (Achadi et al., 2021). Gizi seimbang dari beragam sumber makanan sangat dibutuhkan ibu hamil, kebutuhan akan nutrisi utama seperti kalori, asam folat, protein, kalsium, zat besi, vitamin A, C, dan D (Mamuroh et al., 2025). Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mengandung Omega 3 yang dapat mencegah stunting (Sofiana et al., 2021).

Setelah pemaparan kandungan gizi dan manfaat mengkonsumsi ikan layang terhadap kesehatan, dilanjutkan dengan penjelasan mengenai manfaat pengolahan ikan dan potensi sosio-ekonomi yang dapat dikembangkan. Pada dasarnya pengolahan ikan menjadi produk olahan merupakan salah satu cara mempertahankan mutu dan mempermudah penyimpanan hasil tangkapan (Retraubun et al., 2021). Ikan layang umumnya hanya diolah dalam lingkup rumahan untuk konsumsi sehari-hari, seperti digoreng dan lain-lain, tetapi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual masih sangat sedikit (Setha et al., 2023). Kondisi yang juga ditemukan di Pulau Barrang Lompo, peserta pelatihan mengungkapkan bahwa mereka belum mengetahui bahwa Ikan Layang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan sebagaimana jenis ikan lainnya. Pengolahan ikan Layang merupakan bentuk diversifikasi, sehingga nelayan tidak hanya berfokus pada satu komoditas, yaitu ikan mentah yang harganya cenderung fluktuatif, sehingga akan dapat meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga (Kurniaty et al., 2024).

b. Pelatihan Pengolahan Ikan Layang

Pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari kerusakan dan membusuk, selain itu untuk mendiversifikasi produk hasil perikanan dan memperpanjang daya awet sehingga dapat disimpan sebagai *stock* di masa depan (Riska Riska et al., 2024). Pengolahan ikan yang ditujukan untuk mempertahankan dan menjaga mutu ikan perlu dilakukan dengan sebaik-baiknya agar tidak berdampak pada penurunan nilai ikan, baik terhadap kandungan gizi maupun nilai ekonominya (Anekawati et al., 2021).

Pelatihan pengolahan ikan yang dilaksanakan kepada mitra, yaitu berupa pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan. Abon dalam SNI 7690.3:2013, merupakan hasil pengolahan berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang umur simpan produk. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan

penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama (Matrutty et al., 2023). Bakso Ikan merupakan produk berbahan dasar surimi yang terbuat dari lumatan daging ikan yang telah melalui proses penghilangan tulang dan sebagian komponen larut air dan lemak melalui pencucian dengan air, sehingga disebut sebagai konsentrat basah protein myofibril dari daging ikan (Astuti et al., 2014) Nugget adalah salah satu makanan yang disukai banyak orang, terutama anak-anak, terbuat dari olahan daging giling, dalam hal ini daging ikan yang kemudian dibaluri tepung roti atau tepung panir (Hasan et al., 2023). Pelatihan diawali dengan penjelasan singkat mengenai proses pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan, serta bahan-bahan dan komposisi yang dibutuhkan. Selain itu, juga diperkenalkan alat dan teknologi yang akan digunakan dalam proses pengolahan (Gambar 1).



Gambar 1. Proses pengolahan Ikan Layang beserta teknologi yang digunakan

Pembuatan abon menggunakan bahan Ikan Layang sebanyak 10 Kg, dilengkapi bahan bumbu yaitu, 20 siung Bawang Merah, 25 siung Bawang Putih, 10 buah Cabe Merah, 5 cm Jahe, 4 cm Lengkuas, 3 ruas jari kunyit, 2 batang sereh, $\frac{1}{4}$ sendok makan Ketumbar, $\frac{1}{4}$ sendok makan Gula Pasir, 3 lembar Daun Salam, 3 lembar Daun Jeruk, dan Minyak Goreng 2 liter. Proses pembuatan Abon Ikan dimulai dengan membersihkan Ikan Layang dari sisik, isi perut, ekor dan kepala, kemudian dicuci dengan air bersih. Setelah itu, ikan dikukus selama lebih kurang 10 menit pada suhu 100°C. Bahan ikan Layang kemudian dipotong kecil-kecil, lalu bersama semua bumbu dimasukkan ke dalam mesin penggiling sampai daging ikan hancur dan bercampur dengan bumbu secara merata (Gambar 2). Hasil penggilingan kemudian di masukan ke dalam wajan penggorengan setelah minyak dipanaskan terlebih dahulu. Penggorengan dilakukan hingga warna bahan berubah warna menjadi coklat keemasan, setelah itu dilakukan penirisan minyak menggunakan mesin *spinner* hingga kadar minyak

seminimal mungkin agar kualitas Abon Ikan Layang terjaga mutu dan higienitasnya.



Gambar 2. Proses memasukkan bahan Abon Ikan ke mesin penggiling

Setelah proses pelatihan pembuatan abon, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan Bakso Ikan. Bahan utama pelatihan yang telah disiapkan, yaitu Ikan Layang sebanyak 4 Kg, Putih Telur 4 butir, Tepung Tapioka sebanyak 360 Gram, Garam 4 sendok teh, Bawang Putih 10 siung, penyedap rasa Royco Ayam $\frac{1}{4}$ sendok makan, Lada Bubuk $\frac{1}{4}$ sendok makan, Kaldu Jamur 2 sendok teh, dan Es Batu secukupnya. Dibandingkan pelatihan pembuatan Abon, maka pelatihan pembuatan Bakso Ikan sedikit lebih panjang penjelasan yang diberikan kepada mitra. Karena beberapa diantara peserta sudah pernah terlibat atau sudah pernah melihat proses pembuatan Abon, sementara pembuatan Bakso dan Nugget merupakan hal yang baru bagi mereka.



Gambar 3. Proses penggilingan adonan bakso menggunakan mesin *mixer*.

Pembuatan Bakso dimulai dengan memanaskan air dengan menambahkan sedikit minyak hingga mendidih. Siapkan semua bahan bumbu dengan dihaluskan, kemudian haluskan pula bahan Ikan Layang menggunakan blender. Setelah itu, daging Ikan Layang yang sudah halus dimasukkan bersama bumbu ke dalam mesin penggiling adonan. Bagian sisi luar mesin penggiling diisi dengan Es Batu secukupnya agar daging ikan tidak melengket di dinding mesin

penggiling adonan (Gambar 3). Tambahkan Tepung Tapioka, lalu giling kembali hingga semua menyatu. Setelah adonan dianggap sudah tercampur dengan baik, keluarkan dari mesin penggiling lalu dibentuk bulat atau sesuai selera. Rebus ke dalam air mendidih, di masak hingga semua sudah mengapung dan sedikit membesar. Matikan api, lalu rendam ke dalam air es atau air dingin beberapa saat lalu tiriskan.

Pelatihan pengolahan ikan yang terakhir, yaitu pembuatan Nugget Ikan Layang dengan menggunakan bahan Ikan Layang sebanyak 4 Kg, Daun Bawang 5 lembar, Bawang Putih 9 siung, Bawang Merah 7 siung, Tepung Tapioka 300 Gram, Tepung Terigu 100 Gram, Wortel 70 Gram, Telur Ayam 2 butir, penyedap rasa Masako 2 sendok teh, Lada Bubuk 4 sendok teh, Garam 2 sendok teh, Kaldu Jamur 2 sendok teh, Merica, Tepung Panir secukupnya dan Es Batu juga secukupnya. Cara membuatnya, yaitu *pertama* memisahkan tulang ikan dari dagingnya. *Kedua*, Haluskan daging ikan, daun bawang, bawang merah, dan bawang putih. *Ketiga*, campurkan bahan yang sudah dihaluskan bersama tepung tapioca, tepung terigu, wortel yang sudah diparut, penyedap rasa, telur, garam dan merica. *Keempat*, tuang adonan yang sudah dicampurkan ke dalam cetakan segi empat atau bundar, kemudian kukus selama 15 menit dengan api sedang (95°C).



Gambar 4. Kemasan Abon Ikan Layang hasil pelatihan

Setelah proses pelatihan pengolahan Ikan Layang, tahap terakhir adalah pengemasan. Tahap ini terkadang dianggap mudah, tetapi penting untuk menjadi perhatian, karena pengemasan yang baik dapat mempengaruhi daya tahan dan kualitas produk olahan. Pada kegiatan pelatihan pengemasan, peserta diperkenalkan dengan kemasan *Standing Pouch* dan *Thinwall Round Bowl* untuk Abon Ikan Layang, serta kemasan plastik vakum untuk Bakso Ikan Layang dan Nugget Ikan Layang. Khusus untuk Abon Ikan Layang, Tim PKM menyiapkan kemasan *standing pouch* yang sudah dicetak dengan merk ABON IKAN BARLOM dan didesain semenarik mungkin, lengkap dengan identitas produksi, berat isi, dan nomor kontak pemesanan (Gambar 4). Hal ini bertujuan agar produk Abon Ikan Layang produksi Kelompok Dasawisma SUKUN 04 nantinya dapat

dipasarkan di berbagai wilayah dan dapat menjadi produk khas Pulau Barrang Lompo. Sementara Bakso Ikan Layang dan Nugget Ikan Layang hanya akan dikonsumsi oleh anggota kelompok dan dipasarkan dalam wilayah Kelurahan Barrang Lompo, agar dapat menjadi alternatif makanan dan meningkatkan konsumsi ikan, sebagai upaya pencegahan stunting. Meskipun demikian, demi menjaga kualitas dan daya tahan, kemasan Bakso dan Nugget menggunakan plastik vakum.

Peserta pelatihan kemudian dilatih melakukan pengemasan, mulai dari menimbang Abon Ikan Layang menggunakan timbangan digital, memasukkan ke dalam kemasan dan pengeleman dengan *hand sealer* untuk *standing pouch*. Setelah itu, peserta dilatih mengemas Bakso Ikan Layang dan Nugget Ikan Layang dengan plastik vakum menggunakan *vacuum sealer*.

3. Tahap Evaluasi

Secara umum hasil pelatihan menunjukkan keberhasilan pelaksanaan kegiatan, baik dari aspek pengetahuan maupun keterampilan mitra. Aspek pengetahuan terkait kandungan gizi, protein dan vitamin pada Ikan Layang (*Decapterus Spp.*) serta potensi Sosio-Ekonomi yang bisa diperoleh, berdasarkan analisis hasil pre-test dan post-test sebanyak 10 soal, terlihat peningkatan pengetahuan yang signifikan. Data pre-test memperlihatkan 64 jawaban BENAR dari 110 jawaban yang masuk, atau sebesar 58%. Sementara data post-test terjadi peningkatan di mana 107 jawaban BENAR dari 110 jawaban yang ada, atau sebesar 97% (Tabel 1).

Tabel 1. Data Hasil Pre-test dan Post-test

Test	Peserta	Soal	Benar	Salah
Pre-test	11	10	64	46
Post-test	11	10	107	3

Peningkatan aspek keterampilan dilihat berdasarkan penilaian observasi selama kegiatan pelatihan, di mana semua peserta mampu mengerjakan proses pengolahan Ikan Layang menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan, dan Nugget Ikan, mulai dari tahap *dressing* (pembersihan ikan) hingga tahap pengemasan. Termasuk dalam mengoperasikan alat dan teknologi yang digunakan. Selain itu, penilaian keterampilan juga berdasarkan hasil pendampingan setelah pelatihan. Di mana mitra sudah mampu memproduksi sendiri dan bahkan sudah mulai memasarkan produk Ikan Layang, berupa Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan.

Kendala yang dihadapi selama pelaksanaan pengabdian adalah terbatasnya sarana listrik di lokasi mitra, karena hanya berfungsi di malam hari, dari pukul 18.00 sore hingga 06.00 pagi. Selain itu, peserta pelatihan adalah para perempuan nelayan yang tidak hanya sebagai ibu rumah tangga

tetapi terlibat aktif dalam pemenuhan nafkah keluarga. Solusi atas permasalahan tersebut, yaitu dengan penyediaan genset sebagai sumber listrik dan pelaksanaan pelatihan diadakan selama dua hari dari pukul 13.00 hingga 17.00, agar para peserta tetap dapat melaksanakan rutinitas dari pagi hingga siang hari.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemberdayaan dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan di Pulau Barrang Lompo yang merupakan wilayah administratif Kota Makassar, tetapi menghadapi berbagai permasalahan sosial kemasyarakatan. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi yaitu tingginya angka stunting, sementara mata pencaharian utama warga adalah nelayan. PKM yang menggandeng kelompok Dasawisma SUKUN 04 sebagai mitra, bertujuan meningkatkan ketahanan keluarga melalui pengembangan Dasawisma yang merupakan ujung tombak pelaksanaan 10 program pokok PKK. Kegiatan PKM berupa pendampingan pengolahan hasil laut, yaitu Ikan Layang yang umumnya mudah diperoleh namun memiliki kadar gizi, protein, nutrisi dan Omega-3 yang tinggi dan bermanfaat baik dari aspek kesehatan maupun aspek ekonomi. Hasil pendampingan menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan mengenai kandungan gizi serta potensi ekonomi Ikan Layang sebesar 39%, serta meningkatnya keterampilan mitra dalam pengolahan Ikan Layang menggunakan alat dan teknologi menjadi Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan.

Tindak lanjut pengabdian untuk mengoptimalkan peran Dasawisma setelah kegiatan pendampingan, yaitu peningkatan peran pemerintah dan *stakeholder* lainnya dalam mengembangkan pengetahuan, keterampilan dan pemanfaatan alat-teknologi yang dimiliki mitra, melalui pembentukan Kelompok Usaha Bersama dan strategi pemasaran produk olahan Ikan Layang. Sehingga ketahanan keluarga nelayan Pulau Barrang Lompo dapat terjaga melalui peningkatan kesejahteraan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dana hibah Tahun 2025 yang diberikan, kepada Rektor dan Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat (LP2M) UNM yang memfasilitasi kegiatan PKM ini, kepada Kelompok Dasawisma SUKUN 04 sebagai mitra, Lurah Barrang Lompo dan Warga Pulau Barrang Lompo atas dukungan dan sambutan hangat yang diberikan.

DAFTAR RUJUKAN

- Achadi, E. L., Achadi, A., Aninditha, T., Thaha, A. R., Syam, A. F., Finacim, Setiarini, A., Utari, D. M., Tahapary, D. L., Jalal, F., Pusponegoro, H. D., Kusharisupeni, Farsia, L., Agustina, R., Sekartini, R., Malik, S. G., & Putra, W. K. Y. (2021). *Pencegahan Stunting: Pentingnya Peran 1000 Hari Pertama Kehidupan* (E. L. Achadi, A. Achadi, & T. Aninditha, Eds.; 1st ed.). Rajawali Pers.
- Anekawati, A., Yulastina, R., Isdiantoni, I., Syahril, S., Purwanto, E., & Hidayaturrahman, M. (2021). Pemberdayaan Umkm Di Kecamatan Ra'as Melalui Pendampingan Standarisasi Produk Dan Kemasan. *Jurnal ABDIRAJA*, 4(1), 23–29. <https://doi.org/10.24929/adr.v4i1.1273>
- Arthatiani, F. Y., & Zulham, A. (2019). Konsumsi Ikan Dan Upaya Penanggulangan Stunting Di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 5(2). <https://doi.org/10.15578/marina.v5i2.8107>
- Astuti, R. T., Darmanto, Y., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 47–54.
- BPS. (2023). *Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Komoditas Utama*.
- BPS. (2024). *Kecamatan Kepulauan Sangkarrang Dalam Angka 2024*.
- DKP Sulsel. (2023). *Renstra 2024-2026*.
- Fauziah, S. F., Fasiha, F., & Masi, S. J. (2023). Pola Konsumsi Ikan Dan Monitoring Pertumbuhan Sebagai Determinan Stunting Pada Balita Di Daerah Pesisir Pantai. *Jurnal Kebidanan*, 12(2), 29–43. <https://doi.org/10.47560/keb.v12i2.523>
- Hasan, H., Prasetya, E., & Sari, C. P. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Kesehatan Berbasis Ikan Layang Sebagai Upaya Mencegah Stunting Di Desa Langge Kabupaten Bone Bolango Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 2(1), 49–55. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v2i1.18606>
- Hibbeln, J. R. (2002). Seafood consumption, the DHA content of mothers' milk and prevalence rates of postpartum depression: a cross-national, ecological analysis. *Journal of Affective Disorders*, 69(1–3), 15–29. [https://doi.org/10.1016/s0165-0327\(01\)00374-3](https://doi.org/10.1016/s0165-0327(01)00374-3)
- Idrus, I. I., Mappe, U. U., Amandaria, R., Amsal, B., & Sunaniah. (2024). PKM Literasi Keluarga untuk Meningkatkan Ketahanan Keluarga pada Ibu-Ibu Istri Nelayan di Pulau Barrang Lompo, Kota Makassar. In Amirullah (Ed.), *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat UNM* (pp. 258–265). LP2M UNM.
- KKP. (2024). *Konsumsi Ikan Masyarakat*.
- Kurniaty, K., E, A. R., & Fatimah, A. (2024). Transformasi Bisnis Melalui Promosi, Pemasaran Digital dan Ekspansi Pasar: Upaya Pemberdayaan Komunitas Wanita Nelayan (KWN) Fatimah Az zahrah. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(4), 1922–1929. <https://doi.org/10.53769/jai.v4i4.959>
- Luhur, E. S., Arthatiani, F. Y., & Suryawati, S. H. (2020). Faktor-Faktor Penentu Keputusan Pembelian Ikan Di Kabupaten Sumba Barat Daya, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 15(2), 213. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v15i2.9270>
- Mamuroh, L., Sukmawati, S., & Nurhakim, F. (2025). Pendidikan Kesehatan tentang Nutrisi Pada Ibu Hamil di Posyandu Tanjung RW 2 Desa Pasawahan Tarogong Garut. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 8(1), 345–354. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i1.18195>

- Matrutty, T. E. A. A., Rieuwpassa, F., Tapotubun, A. M., Nanlohy, H., & Tapotubun, E. J. (2023). Product profile and traditional dried anchovy business from Selayar Village Southeast Maluku. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1207(1), 012009. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012009>
- Nani, N., Natsir, N., & Natsir, M. (2023). Analisis Determinan Stunting Di Pulau Barrang Lompo Kecamatan Kejadian Sanggakarrang Kota Makassar. *Media Keperawatan*, 14(2), 56–63.
- Retraubun, A. S. W., Pical, V. J., Matakupan, H., Mosse, J. W., Siahainenia, L., Pattipeilohy, F., & Tapatobun, A. M. (2021). *Maluku sebagai lumbung ikan nasional: realitas, peluang, dan tantangan perspektif akademisi kelautan dan perikanan Universitas Pattimura* (V. J. Pical & A. M. Tapatobun, Eds.). Balai Pustaka.
- Riani, Y. N., Harjanti, A. I., & Sulistyaningrum, D. P. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Gizi Ikan Dengan Pemanfaatan Makan Ikan Sebagai Nutrisi Bagi Ibu Hamil Dalam Pencegahan Stunting. *Detector: Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 1(1), 173–186.
- Riska Riska, Akmal Abdullah, & Ilham Ilham. (2024). Efektifitas Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru* sp) di PT.Sarana Tani Pratama Bali. *Manfish: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Peternakan*, 2(2), 16–39. <https://doi.org/10.62951/manfish.v2i2.38>
- Setha, B., Loppies, C. R. M., Soukotta, D., Nendissa, D. M., & Lokollo, E. (2023). Peningkatan Ketrampilan Pembuatan Abon Ikan Layang (*Decapterus* Sp) Untuk Perempuan Sektor Ii Jemaat Gpm Silo. *Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 17–22. <https://doi.org/10.30598/balobe.2.1.17-22>
- Sofiana, M. S. J., Yuliono, A., Warsidah, & Safitri, I. (2021). Sosialisasi Pemanfaatan Pangan Hasil Laut dan Diversifikasi Olahannya Sebagai Usaha Menanggulangi Stunting Pada Anak Balita di Kalimantan Barat. *Journal of Community Engagement in Health*, 4(1), 103–112.
- Soparue, C. (2021). Peningkatan Pengetahuan Tentang Manfaat Konsumsi Ikan Melalui Kegiatan Sosialisasi “Gemar Makan Ikan-Gemarikan” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 5, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 2(2), 46–53. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v2i2.161>
- WHO. (2014). *Global nutrition targets 2025: stunting policy brief*.