

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL PERIKANAN DI WILAYAH PESISIR

Fitriyana<sup>1\*</sup>, Andi Noor Asikin<sup>2</sup>, Indah Sriwahyuni<sup>3</sup>, Yulianti<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas Mulawarman, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Mulawarman, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Agroteknologi, Universitas Mulawarman, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Magister Ilmu Perikanan, Universitas Mulawarman, Indonesia

[fitriyana@fpik.unmul.ac.id](mailto:fitriyana@fpik.unmul.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Masyarakat pesisir yang bergantung pada sektor perikanan tangkap sering menghadapi ketidakstabilan pendapatan akibat fluktuasi harga ikan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan keterampilan istri nelayan melalui diversifikasi produk olahan ikan. Mitra kegiatan terdiri atas 25 istri nelayan. Program pelatihan meliputi pembuatan nugget ikan, fish cake (odeng), dan bakso ikan, disertai pendampingan mengenai higiene, pengemasan, dan pemasaran produk. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan praktik, diskusi, pendampingan, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 63,70%, yang ditunjukkan oleh peningkatan nilai rata-rata setelah pelatihan. Selain itu, peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan komitmen untuk mengembangkan usaha olahan ikan skala rumah tangga sebagai alternatif sumber pendapatan keluarga. Kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan ikan dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan ekonomi perempuan keluarga nelayan di wilayah pesisir.

**Kata Kunci:** Diversifikasi Produk; Istri Nelayan; Nelayan; Olahan Ikan.

**Abstract:** Coastal communities that rely on capture fisheries frequently experience unstable household incomes due to fluctuations in fish prices. This Community Service Program (PKM) aimed to enhance the skills of fishermen's wives through the diversification of fish-based processed products. The program involved 25 fishermen's wives as participants. Training activities focused on the production of fish nuggets, fish cakes (odeng), and fish balls, complemented by guidance on hygiene and sanitation practices, packaging techniques, and product marketing strategies. The methods employed included socialization, hands-on training, group discussions, mentoring, and evaluation through pre-test and post-test assessments. The results demonstrated a 63.70% increase in participants' knowledge and skills, as indicated by the improvement in average scores following the training. In addition, participants showed strong enthusiasm and commitment to developing home-based fish processing enterprises as an alternative source of household income. These findings suggest that the diversification of fish-based processed products can serve as an effective strategy for empowering fishermen's wives and strengthening the economic resilience of coastal households.

**Keywords:** Product Diversification; Fishermen's Wives; Fishermen; Fish Processing.



#### Article History:

Received: 13-05-2026

Revised : 09-06-2026

Accepted: 10-06-2026

Online : 01-08-2026



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

## **A. LATAR BELAKANG**

Masyarakat pesisir merupakan kelompok yang rentan secara ekonomi akibat ketergantungan pada sumber daya perikanan yang berfluktuasi (FAO, 2020). Salah satu kelompok yang terdampak adalah keluarga nelayan, khususnya istri nelayan, yang umumnya masih terbatas keterlibatannya dalam aktivitas ekonomi produktif (Riniwati, 2016). Hasil tangkapan sebagai urat nadi pemenuhan kebutuhan keluarga nelayan (Fitriyana, 2020). Masyarakat pesisir, khususnya keluarga nelayan, sering menghadapi kendala ekonomi akibat ketergantungan pada penjualan ikan segar. Ekonomi penghasilan bagian dari penilaian kesejahteraan oleh nelayan (Fathur et al., 2025). Harga ikan yang fluktuatif menyebabkan pendapatan tidak stabil. Kondisi ini berdampak pada kerentanan ekonomi rumah tangga, termasuk bagi istri nelayan yang umumnya hanya berperan dalam aktivitas domestik. Pemberdayaan perempuan pesisir menjadi penting untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Riniwati (2016) menyatakan bahwa perempuan nelayan memiliki peran strategis dalam mendukung ekonomi keluarga melalui usaha pengolahan hasil perikanan. Diversifikasi produk olahan seperti nugget ikan, bakso ikan, dan fish cake mampu meningkatkan nilai tambah, memperluas pasar, dan menciptakan peluang usaha baru (Nurdiani, 2016). Kegiatan diversifikasi olahan ikan sebagai nilai tambah bagi keluarga nelayan (Fitriyana et al., 2025). Selain keterampilan teknis, keberhasilan usaha juga ditentukan oleh aspek pemasaran. Puspasari dan Hidayati (2019) menekankan pentingnya strategi pemasaran adaptif pada skala UMKM berbasis perikanan untuk meningkatkan daya saing. Oleh karena itu, kegiatan PKM di Desa Muara Telake dirancang untuk memberikan keterampilan teknis sekaligus memperkenalkan strategi pemasaran lokal dan regional.

Desa Muara Telake merupakan salah satu desa pesisir yang berada di Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. Desa Muara Telake memiliki luas wilayah sebesar 135,70 km. Secara geografis, desa ini terletak di muara Sungai Telake, sungai ini mengalir menuju pesisir timur Kalimantan hingga bermuara di wilayah perairan Selat Makassar. Sehingga masyarakatnya sangat bergantung pada sumber daya perikanan. Kondisi ekologis pesisir dan DAS (Daerah Aliran Sungai) Telake menjadikan wilayah ini memiliki potensi besar dalam sektor perikanan sekaligus menghadapi tantangan keberlanjutan lingkungan. Namun demikian, keterlibatan perempuan, khususnya istri nelayan masih relatif terbatas pada aktivitas domestik, padahal mereka memiliki potensi besar untuk memperkuat ekonomi keluarga melalui pengolahan hasil perikanan, usaha mikro, serta pengembangan ekonomi kreatif berbasis lokal.

Kontribusi pendapatan istri nelayan di Desa Muara Telake dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga sebesar Rp1.190.351,04/bulan/responden dari Rp4.598.486,46 pendapatan rumah tangga atau dengan persentase yang relatif sedang yaitu sebesar 25,89%

(Fitriyana *et al.*, 2025). Penelitian lain mengenai pendapatan istri nelayan juga menunjukkan bahwa istri nelayan memberikan kontribusi sebesar 31,11% terhadap total pendapatan rumah tangga (Hatim *et al.*, 2022). Istri nelayan Muara Telake kontribusinya dari usaha pengolahan ikan kering/ikan asin (Hadad *et al.*, 2025). Pendapatan istri nelayan sebagai pengolah ikan sangat tergantung pada hasil tangkapan dari suami, karena pada umumnya ikan hasil tangkapan suami yang memiliki nilai ekonomi rendah (Dewi & Yulhendri, 2021). Peran istri nelayan sebagai anggota keluarga mampu menyumbangkan pendapatan untuk kebutuhan keluarga sehari-hari dan berpengaruh signifikan terhadap peningkatan ekonomi rumah tangga nelayan (Anang *et al.*, 2022). Namun keterbatasan pendidikan dan akses terhadap informasi serta sumber daya ekonomi membuat istri nelayan sulit untuk terus meningkatkan kontribusi mereka secara signifikan (Mayasari & Arjoni, 2023). Oleh karena itu, pemberdayaan ekonomi istri nelayan melalui diversifikasi usaha menjadi relevan dan strategis untuk meningkatkan ketahanan ekonomi rumah tangga sekaligus mendorong pembangunan desa berbasis masyarakat. Aspek ekonomi berefek pada kegiatan sosial (Fitriyana, 2025).

Program pengabdian kepada masyarakat yang menekankan diversifikasi olahan ikan telah menunjukkan peningkatan kemampuan teknis pengolahan dan kemampuan pemasaran, serta terbentuknya kelompok usaha bersama (KUB) di desa pesisir, model ini mendemonstrasikan bagaimana pelatihan terarah dapat membuka peluang usaha mikro-kecil berbasis sumber daya lokal (Kusumaningrum & Oktawati, 2023; Rohanah *et al.*, 2025), Antriyandarti *et al.*, 2023). Beberapa studi PKM/PKM sejenis menyoroti bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dan ikan laut dapat mengaitkan edukasi gizi dengan peluang ekonomi rumah tangga, misalnya melalui pembuatan produk yang lebih menarik secara nutrisi (nugget, bakso, stik ikan) serta integrasi dengan program gizi keluarga dan stunting (pencegahan stunting) di wilayah pesisir (Jubaedah, 2025; Rohanah *et al.*, 2025; Setiawan, 2025).

Diversifikasi produk olahan laut berpotensi berkontribusi pada SDGs terkait pemberdayaan UMKM (kategori ekonomi) dan pemberdayaan perempuan (keadilan gender), peningkatan kesejahteraan keluarga pesisir, serta akses pangan bergizi melalui peningkatan nilai tambah dan gizi melalui produk olahan ikan laut. Pelatihan, inovasi produk, serta perluasan pasar sejalan dengan arah pembangunan desa berbasis inovasi lokal dan pemberdayaan perempuan dan ekonomi desa (Setyaningrum *et al.*, 2022; Jubaedah, 2025; Setiawan, 2025; Antriyandarti *et al.*, 2023). Studi lain menekankan konektivitas antara diversifikasi produk dengan peningkatan status gizi dan pencegahan stunting melalui edukasi gizi dan produksi pangan fungsional berbasis ikan laut (Jubaedah, 2025; Setiawan, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberdayakan istri nelayan di wilayah pesisir melalui pelatihan

diversifikasi produk olahan ikan. Kegiatan ini diarahkan untuk meningkatkan kapasitas istri nelayan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah melalui pelatihan dan pendampingan teknis, mendorong kemandirian ekonomi perempuan pesisir melalui pengembangan usaha rumah tangga yang berkelanjutan, serta meningkatkan kualitas dan daya saing produk lokal melalui inovasi produk hasil perikanan. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan keluarga nelayan melalui pemanfaatan sumber daya perikanan yang tersedia secara optimal..

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada bulan Juli 2025 di salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar. Peserta kegiatan merupakan kelompok istri nelayan dengan jumlah sebanyak 25 orang. Kegiatan ini meliputi pelatihan pengolahan produk berbahan baku ikan, pengemasan, dan pemasaran produk sebagai upaya meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Metode yang digunakan mencakup sosialisasi, penyampaian materi, praktik langsung, diskusi, pendampingan teknis, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Melalui kegiatan ini diharapkan terbentuk keterampilan baru yang dapat mendukung pengembangan usaha mikro berbasis rumah tangga, memperkuat perekonomian masyarakat pesisir, serta meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

Kegiatan dilakukan dengan pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*). Materi pelatihan dirancang dan disampaikan berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan mitra, yang meliputi tata cara pengolahan produk dan inovasi produk berbahan dasar hasil laut. Pelatihan ini dilaksanakan oleh tim pelaksana dengan dukungan dari 2 narasumber di bidangnya. Metode pelatihan mencakup penyampaian materi, diskusi interaktif, serta praktik langsung dalam proses produksi. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kompetensi dan keterampilan mitra, agar mampu menjalankan dan mengembangkan usaha secara mandiri, berkelanjutan, dan lebih produktif.

### **1. Media Pelatihan**

Pelaksanaan kegiatan program pelatihan ini menggunakan metode yang digunakan berupa partisipatif dan berbasis masyarakat dengan menyertakan peserta mulai dari tahapan pelatihan, implementasi, serta monitoring. Metode pelatihan yang dilaksanakan terdiri dari penyampaian materi, diskusi atau tanya jawab, dan demonstrasi pengolahan (praktik) berlangsung selama 8 jam. Pelaksanaan kegiatan program pelatihan ini menggunakan metode partisipatif dengan melibatkan masyarakat dan stakeholder diantaranya lembaga perguruan tinggi Universitas Mulawarman dalam hal ini program studi magister ilmu perikanan, program studi teknologi hasil perikanan, program studi agroekoteknologi, kepala desa

Muara Teake beserta jajaran dan kelompok isteri Nelayan di Desa Muara Telake.

## 2. Peserta Pelatihan

Undangan sebagai peserta yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah kelompok istri nelayan, yang aktivitas kesehariannya sebagai ibu rumah tangga dan aktif dikegiatan pengolahan hasil perikanan untuk membantu usaha suaminya, berdasarkan informasi dari peserta bahwa dari hasil ikan yang diperoleh oleh nelayan, terkadang masih terdapat beberapa jenis ikan yang nilai ekonominya sangat rendah. Sehingga harapan dari kegiatan pelatihan ini ikan yang nilai jualnya rendah dapat diolah dalam bentuk olahan ikan yang dapat meningkatkan harga jual dan menghasilkan tambahan pendapatan ekonomi bagi keluarga nelayan.

## 3. Metode Pelatihan

Tahapan pelaksanaan pelatihan terdiri tiga tahapan sebagai berikut:

### a. Pra Kegiatan

Pada tahap awal kegiatan tim pengabdian melakukan survei lokasi penelitian, menganalisis permasalahan dan solusi yang akan diterapkan. Setelah mengetahui permasalahan dan solusi yang akan diterapkan tim pengabdian mengatur waktu dan tempat yang disepakati oleh tim pengabdian dengan warga Desa Muara Telake. Selanjutnya tim PKM melakukan sosialisasi program kepada mitra sasaran, yaitu masyarakat dan para istri nelayan yang berperan aktif dalam aktivitas ekonomi keluarga. Tujuan dari sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman mengenai tujuan, manfaat, serta rangkaian kegiatan yang akan dijalankan dalam program. Sosialisasi dilaksanakan secara langsung di lokasi mitra dengan melibatkan Kepala Desa dan jajaran, tokoh masyarakat, dan kelompok istri nelayan sebagai mitra kolaboratif. Pada tahap ini juga dilakukan pendataan calon peserta, pemetaan permasalahan yang dihadapi, serta identifikasi potensi lokal yang dapat dikembangkan.

### b. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap awal tim pengabdian menyampaikan Materi dengan tujuan untuk meningkatkannya pengetahuan keterampilan masyarakat Desa Muara Telake dalam melakukan pengolahan ikan segar serta pemasaran produk perikanan. Adapun materi yang disampaikan diantaranya: mengenal ciri-ciri ikan yang segar dan busuk, mengenal beberapa produk olahan ikan, bahan-bahan dan proses pengolahan produk ikan, pengertian pemasaran hasil olahan perikanan, tipe produk usaha perikanan, permasalahan dalam pemasaran hasil olahan perikanan, skema alur pemasaran, strategi pemasaran, golongan pedagang pasar sebagai pemasar hasil perikanan, dan analisa konsumen.

c. Pendampingan

Program pelatihan ini berjalan dengan sukses dan lancar apabila materi yang disampaikan oleh narasumber dapat dengan mudah dipahami oleh peserta pelatihan. Program pelatihan pengolahan produk hasil ikan ini, secara langsung dilaksanakan oleh masyarakat Desa Muara Telake sesuai dengan materi yang telah disampaikan. Proses pelatihan ini didampingi langsung oleh dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Mulawarman.

d. Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan metode pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan setelah pelatihan. Selain itu, evaluasi juga dilakukan melalui observasi terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan teknik pengolahan produk, penerapan higiene dan sanitasi, serta pengemasan produk. Instrumen evaluasi disusun berdasarkan materi yang diberikan selama kegiatan, meliputi: (1) pengetahuan tentang ciri-ciri ikan segar dan ikan tidak segar, (2) pengetahuan tentang produk olahan hasil perikanan, (3) pengetahuan tentang proses pengolahan produk hasil perikanan, (4) pengetahuan tentang pengemasan produk hasil perikanan, dan (5) pengetahuan tentang pemasaran produk hasil perikanan.

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Kondisi Umum Lokasi Kegiatan dan Sumberdaya Manusia**

Desa Muara Telake merupakan satu diantara desa yang terletak di Kecamatan Long Kali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. Muara Telake merupakan desa yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar, hal ini didukung kondisi sungai Telake yang berlimpah dengan hasil tangkap ikannya oleh nelayan di daerah tersebut. Nelayan ikan beserta anggota keluarganya di desa Muara Telake merupakan sumberdaya manusia yang berpotensi dalam mengembangkan usaha perikanan dengan melibatkan peranan isteri yang berpotensi dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan. Pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Prodi Magister Ilmu Perikanan dan Teknologi Hasil Perikanan diikuti oleh peserta dengan jumlah 25 orang yaitu perempuan sebagai isteri dari nelayan ikan di desa Muara Telake.

### **2. Penyampaian Materi terkait Jenis Diversifikasi Produk Perikanan, Manfaat dan Proses Pengolahan Produk Perikanan**

Kegiatan ini dilaksanakan bertujuan untuk menjelaskan kepada peserta bahwa salah satu syarat utama dalam menghasilkan produk perikanan yang berkualitas baik adalah penggunaan bahan baku ikan yang segar. Ikan mengandung protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh. Selama ini mayoritas dari masyarakat hanya menjual produk segar hasil tangkapan

ikan dari nelayan. Tidak banyak dari mereka yang memiliki ide untuk mengolah hasil produk perikanan menjadi berbagai produk olahan ikan seperti nugget ikan, fishcake, dan fishball. Namun setelah peserta menerima materi ini, mereka jadi banyak mendapat ide dan kreatifitas dalam mengembangkan produk hasil perikanan yang mereka peroleh khususnua bagi keluarga nelayan, yang selanjutnya dapat menjadi pilihan mereka untuk membuat produk tersebut sebagai upaya dalam memaksimalkan perolehan hasil pendapatan ekonomi mereka dari mengembangkan produk olahan ikan.

### **3. Penyampaian Materi Pemasaran Hasil Olahan Perikanan**

Penyampaian materi produk hasil perikanan merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya nelayan dan pelaku usaha kecil, mengenai nilai tambah dan diversifikasi produk berbasis ikan. Proses ini tidak hanya mencakup aspek teknis pengolahan, seperti pembuatan ikan asap, abon, atau nugget ikan, tetapi juga aspek gizi, keamanan pangan, serta peluang pemasaran. Menurut Hidayat (2017), penyuluhan perikanan yang disertai praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan peserta hingga 75% dibandingkan metode ceramah semata. Lebih lanjut, penelitian Suprpto & Nurjanah (2020) menunjukkan bahwa materi yang menekankan kandungan gizi ikan, seperti omega-3, protein, dan mineral esensial, efektif mendorong peningkatan konsumsi produk ikan olahan di masyarakat. Selain itu, penyampaian materi yang berbasis literasi pasar dan inovasi produk juga terbukti mendukung penguatan ekonomi rumah tangga nelayan (Rahmawati et al., 2021). Dengan demikian, pengajaran produk hasil perikanan yang terintegrasi antara aspek teknis, gizi, dan bisnis dapat menjadi sarana pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal.

### **4. Pelatihan Pengolahan Diversifikasi Produk Perikanan**

Pelatihan pengolahan diversifikasi produk perikanan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan maupun budidaya ikan melalui pengembangan olahan inovatif yang memiliki daya saing di pasar. Kegiatan pelatihan ini tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan teknis dalam pembuatan berbagai produk olahan, seperti abon ikan, nugget, bakso, kerupuk, maupun produk siap saji lainnya, tetapi juga memberikan pemahaman terkait standar higienitas, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran. Menurut Nurjanah et al. (2019), diversifikasi produk perikanan mampu memperluas pilihan konsumsi masyarakat sekaligus meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan. Hal ini sejalan dengan temuan Rahmawati & Yusuf (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis pengolahan hasil perikanan dapat mencetak wirausaha baru, memperkuat ketahanan pangan, serta membuka peluang kerja di wilayah pesisir. Dengan demikian, pelatihan pengolahan

diversifikasi produk perikanan berperan penting dalam pemberdayaan masyarakat, penguatan ekonomi lokal, serta pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan.

Pelatihan diversifikasi produk dilaksanakan sebagai bagian dari rangkaian kegiatan pemberdayaan masyarakat pesisir, khususnya bagi kelompok istri nelayan di Desa Muara Telake. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah dan prospek pasar yang menjanjikan. Pelatihan pembuatan nugget ikan, bakso ikan (*fish ball*) dan odeng (*fish cake*) berlangsung dengan suasana antusias dan penuh semangat dari para peserta. Kegiatan dimulai dengan penjelasan materi oleh tim narasumber mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan ikan sebagai peluang usaha rumah tangga (Gambar 1).



**Gambar 1.** Penyampaian Materi Diversifikasi Produk oleh Narasumber

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk perikanan dengan bahan dasar ikan Bogor dan ikan Alu-Alu. Jenis ikan yang dipilih tersebut dikarenakan di Desa Muara Telake sumber daya ikan Bogor dan ikan alu-alu sangat melimpah dan tekstur daging ikan tersebut sangat cocok untuk olahan bakso maupun nugget. Ketersediaan bahan baku ikan di lokasi pelatihan menjadi potensi unggulan yang dapat dimanfaatkan masyarakat apabila ingin mengembangkan usaha pengolahan pangan berbasis ikan (Samudra *et al.*, 2023). Pada saat praktek pengolahan istri nelayan dibagi menjadi tiga kelompok, kelompok pertama terdiri dari delapan orang yang akan melakukan pengolahan dalam pembuatan nugget ikan, kelompok ke dua terdiri dari delapan orang yang melakukan pengolahan bakso ikan dan kelompok ketiga terdiri dari. Setiap kelompok diberikan modul pelatihan diversifikasi yang di dalam modul tersebut terdapat panduan resep dan langkah-langkah pembuatan nugget ikan, bakso ikan dan odeng yang akan dipraktekan. Peserta pelatihan diarahkan mulai dari proses penggilingan daging dengan menggunakan food processor, pencampuran bumbu hingga pembentukan adonan. Suasana semakin hidup ketika para ibu-ibu nelayan secara bergantian mencoba langsung praktik membuat nugget, bakso dan odeng dengan bimbingan instruktur oleh narasumber dan tim pengabdian.

Nugget ikan adalah salah satu produk olahan berbahan dasar daging ikan yang diberi tambahan bumbu kemudian diproses melalui beberapa tahapan.

Proses pembuatan nugget ikan meliputi pencincangan daging dengan food processor, pencampuran bahan hingga menjadi adonan, pengukusan, pemotongan adonan, pencelupan dengan bahan pelapis, dan diakhiri dengan tahap penggorengan. Bentuk nugget ikan dapat divariasikan sesuai kreativitas pembuat, seperti persegi panjang, bulat, maupun menggunakan cetakan khusus berbentuk huruf atau angka. Produk ini umumnya memiliki daya simpan relatif lama jika dikemas dengan benar dan disimpan dalam freezer, sehingga tetap terjaga kualitas dan kelezatannya.

Tahap pertama adalah pembuatan adonan nugget dengan menggiling dan mencampurkan bahan dasar ikan fillet dengan bahan lainnya. Adonan nugget yang telah tercampur dengan baik kemudian dituangkan ke dalam loyang yang sebelumnya sudah dialasi kertas baking dan diolesi minyak goreng. Penggunaan kertas baking berlapis minyak tersebut berfungsi untuk mencegah adonan menempel pada loyang sehingga lebih mudah dilepaskan setelah matang. Selanjutnya, adonan yang telah diratakan dikukus selama kurang lebih 15–20 menit hingga benar-benar matang. Tingkat kematangan dapat dilihat dari perubahan tekstur adonan yang menjadi lebih padat. Setelah itu potong-potong adonan nugget yang sudah dikukus sesuai selera atau gunakan cetakan khusus untuk membuat berbagai bentuk menarik, terutama agar disukai anak-anak. Tahap berikutnya adalah proses pelapisan, yaitu mencelupkan nugget ke dalam telur kocok dan melapisinya dengan tepung panir sambil ditekan perlahan. Proses pelapisan ini dilakukan sebanyak dua kali agar tepung panir menempel secara merata pada permukaan nugget, sehingga saat digoreng, bagian luar nugget akan memiliki tekstur yang renyah dan menarik.

Produk kedua adalah bakso ikan yang merupakan salah satu jenis olahan perikanan yang memiliki banyak penggemar di berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Hampir seluruh jenis ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam proses pembuatan bakso, sehingga produk ini sangat fleksibel untuk dikembangkan. Jenis ikan yang digunakan sama dengan pembuatan nugget dan odeng yaitu menggunakan ikan bogor dan ikan alu-alu yang sudah difillet dan dicampur. Tahapan pembuatan bakso ikan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu: pertama, pencincangan atau penghalusan daging ikan menggunakan food processor; kedua, pencampuran seluruh bahan dan bumbu untuk adonan bakso; ketiga, pencetakan adonan menjadi bulatan bakso; dan terakhir, perebusan bakso hingga matang.

Tahapan pembuatan bakso ikan dimulai dengan mencampurkan daging ikan fillet dengan bumbu-bumbu dan bahan tambahan lain untuk membentuk adonan yang kenyal dan homogen. Adonan kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan sesuai ukuran yang diinginkan sebelum direbus dalam air mendidih hingga matang. Selama proses perebusan, tekstur bakso akan berubah menjadi padat dan elastis, menandakan kematangan yang sempurna. Aroma harum mulai tercium saat bakso ikan direbus menambah

semangat peserta untuk melihat hasil olahan pertama mereka. Setelah matang, bakso ikan disajikan menggunakan kuah bakso yang sudah dibuat sebelumnya. Bakso ikan juga dapat dikemas dan disimpan dalam kondisi dingin agar daya simpan lebih lama.

Produk ketiga adalah odeng (*fish cake*) yang umumnya memiliki tekstur kenyal dan cita rasa gurih khas ikan, sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan juga. Produk ini bisa dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan tambahan dalam masakan lain, seperti sup, mie kuah, atau hidangan berbasis seafood lainnya. Pembuatan odeng dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan menggunakan kertas baking paper dan terakhir, penggorengan hingga matang. Setelah dingin odeng dilipat dan ditusuk dengan tusuk sate

Tahapan pembuatan odeng (*fish cake*) dimulai dengan daging ikan, garam dan gula dihaluskan menggunakan alat food processor. Daging ikan yang telah halus kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu pilihan dan bahan tambahan, seperti tepung, hingga membentuk adonan yang homogen, elastis, dan mudah dibentuk. Adonan ini selanjutnya dibentuk menjadi lembaran tipis atau potongan-potongan sesuai ukuran dan bentuk yang diinginkan, lalu dimasak melalui proses penggorengan hingga matang sempurna. Setelah matang, odeng dapat dikemas untuk disimpan atau digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai hidangan, seperti sup, mie kuah, atau olahan seafood lainnya, sehingga memperkaya variasi menu. Selama proses pelatihan, peserta juga dibimbing secara intensif mengenai teknik pengolahan yang tepat, serta tips agar tekstur odeng tetap kenyal, rasa tetap gurih, dan kualitas produk terjaga, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi usaha rumah tangga berbasis olahan ikan.

Setelah produk olahan nugget, bakso, dan odeng, selesai dimasak, tahap berikutnya adalah penyajian yang menarik dengan penambahan garnis (Gambar 2). Garnis digunakan tidak hanya untuk mempercantik tampilan, tetapi juga menambah nilai estetika dan selera konsumen. Nugget dan odeng ditata di atas piring saji, kemudian dihias dengan irisan sayuran segar daun selada dan tomat, sehingga tampilan lebih menarik dan menggugah selera, khususnya bagi anak-anak. Bakso ikan disajikan dalam mangkuk sup atau sebagai camilan dengan tambahan saus, potongan sayuran, atau taburan rempah segar. Selama pelatihan, peserta diajarkan teknik penataan garnis yang sederhana namun efektif, sehingga setiap produk olahan tidak hanya lezat dan bernutrisi, tetapi juga memiliki daya tarik visual yang mampu meningkatkan minat konsumen untuk membeli dan mencoba produk tersebut.



Gambar 2. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Olahan Ikan

Di akhir sesi, seluruh peserta menikmati hasil karya mereka, foto bersama sambil berdiskusi mengenai peluang usaha dari nugget, bakso ikan dan odeng di lingkungan sekitar dan serah terima bantuan alat dari tim PKM. Kegiatan ini tidak hanya menambah keterampilan baru, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri bahwa mereka mampu mengembangkan produk olahan ikan sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Pelatihan ini menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat, yang terlihat dari kehadiran dan partisipasi aktif peserta. Warga yang sebelumnya kurang memiliki inovasi dalam pengolahan ikan nila kini menjadi lebih kreatif dalam menciptakan variasi produk. Tingginya antusiasme peserta selama pelatihan menjadi salah satu indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat (Kaseng & Suhaeb, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan laut yang dilaksanakan di Desa Muara telake, Kabupaten Paser berlangsung dengan lancar dan efektif. Menurut Minantyo *et al.* (2023), pelatihan yang diberikan melalui kegiatan pengabdian masyarakat berpotensi meningkatkan perekonomian dan produktivitas masyarakat setempat, sekaligus mendukung pengembangan sektor pariwisata, khususnya di bidang kuliner.

1. Evaluasi Proses dan Hasil Peserta Pelatihan

Evaluasi proses pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan berjalan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan, dimulai dari pra-test, penyampaian materi mengenai konsep diversifikasi produk, praktik pengolahan, hingga pelaksanaan post-test. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung. Hal ini terlihat dari keaktifan dalam sesi diskusi, keterlibatan penuh saat praktik pembuatan produk olahan baru, serta kesediaan mencoba teknik pengolahan yang sebelumnya belum pernah dilakukan, seperti terlihat pada Tabel 1.

| Tabel 1. Nilai Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Diversifikasi Produk |                                              |                       |                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------|
| No                                                                           | Indikator                                    | Rata-rata<br>Pra-Test | Rata-rata<br>Post-Test | Peningkatan<br>(%) |
| 1                                                                            | Konsep Nilai Tambah dan Diversifikasi Produk | 52                    | 84                     | 61,50              |
| 2                                                                            | Teknik Pengolahan Produk Inovatif            | 48                    | 82                     | 70,80              |

| No        | Indikator                              | Rata-rata<br>Pra-Test | Rata-rata<br>Post-Test | Peningkatan<br>(%) |
|-----------|----------------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------|
| 3         | Standarisasi Resep dan Kualitas Produk | 50                    | 85                     | 70,00              |
| 4         | Higienitas dan Keamanan Pangan         | 54                    | 86                     | 59,30              |
| 5         | Cara Penyajian Produk dan Kemasan      | 51                    | 80                     | 56,80              |
| Rata-rata |                                        | 51,0                  | 83,4                   | 63,70              |

Sumber: Data diolah, 2025

Hasil pra-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki pemahaman terbatas mengenai konsep diversifikasi produk dan nilai tambah. Rata-rata skor awal sebesar 51,0 menunjukkan kategori rendah-sedang. Peserta pada umumnya hanya memahami pengolahan tradisional tanpa mengetahui strategi pengembangan variasi produk yang lebih inovatif. Setelah pelatihan, hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan dengan rata-rata skor 83,4. Indikator teknik pengolahan produk inovatif mengalami peningkatan yang cukup tinggi karena peserta memperoleh pengalaman langsung dalam mempraktikkan pembuatan produk baru. Pada aspek standarisasi resep dan kualitas produk, peningkatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya konsistensi rasa, tekstur, dan kualitas untuk menjaga kepercayaan konsumen.

Indikator higienitas dan keamanan pangan juga mengalami peningkatan yang baik. Peserta kini lebih memahami pentingnya proses produksi yang bersih dan sesuai standar untuk meningkatkan daya saing produk. Sementara itu, pada indikator perhitungan biaya produksi, peserta mulai mampu menghitung biaya bahan baku, tenaga kerja sederhana, serta menentukan harga jual yang lebih rasional. Secara keseluruhan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebesar 63,70%. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan hasil laut efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta. Pelatihan ini tidak hanya menambah variasi produk yang dapat dihasilkan, tetapi juga mengubah pola pikir peserta dari sekadar mengolah hasil tangkapan menjadi produk tradisional menjadi lebih inovatif dan berorientasi pada peningkatan nilai tambah ekonomi rumah tangga nelayan di Desa Muara Telake.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan dosen Prodi Magister Ilmu Perikanan dan Teknologi Hasil Perikanan memberikan dampak positif bagi para istri nelayan di Desa Muara Telake. Melalui pelatihan dan pendampingan, peserta menjadi lebih kreatif dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah seperti nugget ikan, fishball, dan odeng/fish cake. Selain meningkatkan

keterampilan sebesar 63,70%, kegiatan ini juga menambah pemahaman peserta mengenai peluang usaha, pentingnya pengemasan produk, serta strategi pemasaran untuk mendukung peningkatan ekonomi keluarga. Diharapkan keterampilan yang telah diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan sehingga produk olahan ikan dapat berkembang menjadi produk unggulan desa.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikti) Republik Indonesia atas dukungan pendanaan melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan nomor kontrak 586/UN17.L1/HK/2025, sehingga kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah berpartisipasi, khususnya masyarakat Desa Muara Telake dan kelompok istri nelayan yang aktif mengikuti setiap tahap kegiatan, serta tim fasilitator dan pihak terkait lainnya yang telah memberikan bimbingan dan dukungan selama pelaksanaan PKM. Tanpa bantuan dan kerja sama semua pihak, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

### DAFTAR RUJUKAN

- Adi, I. R. (2013). *Intervensi komunitas dan pengembangan masyarakat sebagai upaya pemberdayaan masyarakat*. Rajawali Pers.
- Anang, F., Wahyurini, E. T., & Ferdiansyah, D. (2022). Peran istri nelayan dalam peningkatan ekonomi rumah tangga pesisir di Desa Branta Pesisir Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan. *Jurnal Agrosains*, 7(2), 51–58.
- Antriandarti, E., Barokah, U., Anandito, R., Rahayu, W., Ramadani, A., & Madina, A. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui pengolahan ikan tuna. *Warta LPM*, 26(1), 75–84. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i1.1198>
- Dewi, M. R., & Yulhendri. (2021). Kontribusi istri nelayan terhadap pendapatan dalam upaya pemenuhan kebutuhan ekonomi keluarga. *Jurnal Jurusan Pendidikan Ekonomi*, 4(2), 284–292.
- Food and Agriculture Organization. (2020). *The state of world fisheries and aquaculture 2020: Sustainability in action*. FAO. <https://doi.org/10.4060/ca9229en>
- Fathur, R., Fitriyana, & Wahyu, F. (2025). Tingkat kesejahteraan masyarakat nelayan dalam kelompok usaha bersama (KUB) di Kelurahan Rawa Makmur Kecamatan Palaran Kota Samarinda. *Bussman Journal*, 5(2), 553–564. <https://www.bussman.gapenas-publisher.org/index.php/home/article/view/368>
- Fitriyana. (2020). Komoditi perikanan nelayan tangkap pada era new normal di Kota Bontang Provinsi Kalimantan Timur. In *Prosiding Seminar Nasional Polbangtan Yogyakarta* (pp. 391–402). <https://jurnal.polbangtanyoma.ac.id/index.php/pros2020yoma/article/view/480>

- Fitriyana. (2025, September 24). Pemberdayaan perempuan untuk meningkatkan kualitas sumberdaya pelaku perikanan. *Kaltim Post*, 8. [https://images2.prokal.co/epaperkp/2025/September/24//6164\\_8\\_KGMaS.jpg](https://images2.prokal.co/epaperkp/2025/September/24//6164_8_KGMaS.jpg)
- Fitriyana, Ningsih, E. S., & Yulianti. (2025). Contribution of fishermen's wives to increasing household income in Muara Telake Village. *Depik: Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan*, Special Issue The 5th ICFM, 125–131. <https://doi.org/10.13170/depik.0.0.48202>
- Fitriyana, Asikin, A. N., Sriwahyuni, I., & Yulianti. (2025). Penguatan manajemen pemasaran dalam meningkatkan daya saing produk unggulan di Desa Muara Telake Kabupaten Paser. *Kreatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(3), 554–568. <https://researchhub.id/index.php/kreatif/article/view/8425/4519>
- Hadad, N. J., Fitriyana, & Wahyu, F. (2025). Karakteristik sosial ekonomi keluarga nelayan Desa Muara Telake Kecamatan Long Kali Kabupaten Paser. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 4(2), 37–47. <https://doi.org/10.55606/jurrih.v4i2.6835>
- Hatim, F., Muhammad, M., Kamal, M., Abubakar, K., & Iskandar, A. (2022). The role of fishermen's wives in increasing family income (Case study of Guraping Village, North Oba District, Tidore Islands). *Journal Literature for Social Impact and Cultural Studies (Jurnal Literatus)*, 4(1), 357–362.
- Herdiansyah, R., Nurmalina, R., & Winandi, R. (2015). Peningkatan kinerja pemasaran karet alam rakyat melalui optimalisasi rantai pasok. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 2(3), 151–158. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v2n3.2015.p151-158>
- Hidayanti, N., Ariani, Z., Lamusiah, S., Hayati, M., Rahmawati, E., Ilham, I., & Hudri, M. (2025). Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha melalui pengembangan usaha ikan asap yang berkelanjutan di Desa Mapak Indah. *J. Community Empowerment*, 4(1), 169–176. <https://doi.org/10.31764/jce.v4i1.31824>
- Hidayat, R. (2017). Efektivitas metode penyuluhan dalam peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(2), 55–64.
- Jubaedah, Y. (2025). Stunting prevention nutrition education through marine fish processing training in Sukabumi. *Jurnal Abmas*, 25(2), 195–204. <https://doi.org/10.17509/abmas.v25i2.89996>
- Kaseng, E. S., & Suhaeb, F. W. (2020). PKM pemberdayaan kelompok diversifikasi olahan ikan di Kecamatan Tanete Rilau, Barru. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat* (Edisi 10, pp. 1017–1021).
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kusumaningrum, I., & Oktawati, N. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk olahan berbasis ikan lele (Stik ikan dan stik tulang ikan). *Logista: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 72–78. <https://doi.org/10.25077/logista.7.1.72-78.2023>
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2015). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik*. Alfabeta.
- Mayasari, M., & Arjoni. (2023). Karakteristik rumah tangga nelayan miskin di Kecamatan Sungai Limau Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Greenation Sosial dan Politik*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.38035/jgsp.v1i1>
- Minantyo, H., Krisbianto, O., Sudibyo, T. K., Zahru, O. A., & Muljadi, F. C. (2023). Pelatihan pembuatan produk inovasi menggunakan bahan pangan lokal Suku Tengger pasca COVID-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29(2), 206–210. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v29i2.41495>

- Nurdiani, N. (2016). Pengolahan hasil perikanan sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan diversifikasi produk. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(1), 23–31.
- Puspasari, D., & Hidayati, N. (2019). Strategi pemasaran produk olahan ikan pada usaha kecil dan menengah di pesisir pantai. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, 16(2), 150–160. <https://doi.org/10.17358/jma.16.2.150>
- Rahmawati, S., Yuliana, D., & Prabowo, T. (2021). Diversifikasi produk olahan ikan sebagai strategi peningkatan ekonomi rumah tangga nelayan. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 16(3), 45–58.
- Riniwati, H. (2016). Peran perempuan nelayan dalam meningkatkan pendapatan keluarga. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 11(1), 41–51. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v11i1.3682>
- Rohanah, R., Wijaya, R., Muayah, M., & Puspita, R. (2025). Optimalisasi kemandirian ibu hamil melalui inovasi kukis ikan kembung untuk pencegahan stunting Desa Pagedangan Udik. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 8(9), 4684–4695. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i9.22153>
- Samudra, S. R., Hendrayana, & Meinita, M. D. N. (2023). Pelatihan pembuatan nugget ikan bagi kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1114–1124. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.983>
- Setiawan, N. (2025). Kegiatan peningkatan ekonomi melalui produksi olahan kakao dalam upaya pencegahan stunting. *Journal of Public Health Concerns*, 5(8), 506–511. <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1527>
- Setyaningrum, P., Gabriel, A., & Cholilie, I. (2022). Modelling of sustainable blue swimming crab supply chain in East Java using soft system methodology. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 11(2), 151–164. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2022.011.02.6>
- Suprpto, H., & Nurjanah. (2020). Pengaruh penyuluhan tentang kandungan gizi ikan terhadap perilaku konsumsi produk ikan olahan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 21–30.
- Thalib, M., Badu, L., & Massie, F. (2022). Optimasi ketahanan keluarga bagi perempuan pesisir Pantai Desa Ilomata Kecamatan Bilato. *Das Sein: Jurnal Pengabdian Hukum dan Humaniora*, 2(2), 78–92. <https://doi.org/10.33756/jds.v2n2.13580>