

Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bernilai Tambah bagi Nelayan dan Kelompok Pengepul di Desa Sanrobone

**Dahniyar Daud, Andi Agus, Andi Rahmat, Gunawan. L. Pongkapadang,
M. Irwan Nur Hamidin, Andi Dahrul, Andi Patiware, Elyas Albar**
STIEM Bongaya Makassar

Dahniyar.daud@stiem-bongaya.ac.id

Abstrak : Desa Sanrobone, Takalar, memiliki potensi perikanan yang besar, namun masyarakat masih menghadapi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan nelayan serta kelompok pengepul dalam diversifikasi produk olahan ikan bernilai tambah. Metode yang digunakan adalah pelatihan intensif satu hari (8 jam) dengan pendekatan experiential learning yang menekankan praktik langsung (75%) dan teori (25%), dilaksanakan pada 5 Mei 2026 di Balai Desa Sanrobone dengan 19 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari 38,95 menjadi 79,47 (N-Gain=0,66 kategori sedang-tinggi; p-value=0,000). Keterampilan praktik peserta mencapai rata-rata 83,6% kategori "Baik", dengan capaian tertinggi pada pembuatan bakso ikan (89,5%) dan nugget ikan (84,2%), serta capaian terendah pada kaki naga ikan (73,7%). Tingkat kepuasan peserta sangat tinggi (4,52 dari 5; 91,6% skor ≥ 4). Sebanyak 5 jenis produk olahan ikan berhasil diproduksi dengan kualitas baik hingga sangat baik. Kegiatan mencapai 7 dari 9 indikator keberhasilan (77,8%). Pelatihan intensif satu hari dengan pendekatan experiential learning efektif meningkatkan kapasitas pengolahan hasil perikanan masyarakat pesisir, meskipun pendampingan lanjutan tetap diperlukan untuk optimalisasi usaha.

Kata Kunci: diversifikasi produk; olahan ikan; nilai tambah; nelayan; Sanrobone

Abstract: Sanrobone Village, Takalar, has great fisheries potential, but the community still faces limitations in knowledge and skills to process catches into value-added products. This community service activity aimed to enhance the knowledge and skills of fishermen and collector groups in diversifying value-added processed fish products. The method employed was a one-day intensive training (8 hours) using an experiential learning approach emphasizing hands-on practice (75%) and theory (25%), conducted on May 5, 2026, at Sanrobone Village Hall with 19 participants. Results showed an increase in average knowledge scores from 38.95 to 79.47 (N-Gain=0.66, medium-high category; p-value=0.000). Participants' practical skills averaged 83.6% in the "Good" category, with the highest achievements in fish meatball production (89.5%) and fish nugget production (84.2%), and the lowest in fish stick production (73.7%). Participant satisfaction was very high (4.52 out of 5; 91.6% scored ≥ 4). A total of 5 types of processed fish products were successfully produced with good to very good quality. The activity achieved 7 out of 9 success indicators (77.8%). One-day intensive training with an experiential learning approach is effective in enhancing the processing capacity of fisheries products for coastal communities, although continuous mentoring remains necessary for business optimization.

Keywords: product diversification; processed fish; value-added; fishermen; Sanrobone

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki sumber daya perikanan yang sangat melimpah. Dengan luas wilayah laut mencapai 6,4 juta kilometer persegi, sektor perikanan menjadi salah satu pilar penting pertumbuhan ekonomi nasional (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Potensi lestari perikanan Indonesia mencapai 6,7 juta ton per tahun, namun pemanfaatannya baru mencapai sekitar 59% dari total potensi yang ada,

menunjukkan peluang besar untuk pengembangan sektor perikanan menuju industrialisasi (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Sulawesi Selatan sebagai salah satu provinsi dengan kontribusi perikanan terbesar nasional mencatatkan pertumbuhan ekonomi yang signifikan, di mana lapangan usaha pertanian, kehutanan, dan perikanan tumbuh paling signifikan mencapai 16,56% pada kuartal I/2025 dan memberikan andil terbesar terhadap struktur PDRB Sulsel sebesar 24,20% (Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan, 2025). Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) secara konsisten menekankan bahwa diversifikasi produk perikanan merupakan kunci untuk menaikkan nilai tambah, memperluas pasar, serta meningkatkan kesejahteraan para pelaku usaha perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Melalui berbagai workshop yang digelar secara daring selama Januari hingga April 2025, KKP berhasil menjangkau lebih dari 12 ribu peserta di seluruh Indonesia dengan berfokus pada pengembangan diversifikasi produk olahan hasil perikanan seperti pizza udang, rolade tuna, aneka olahan ikan nila, hingga mie dari Hidrolisat Protein Ikan (HPI) (Harianto, 2025). Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP) KKP, Tornanda Syaifullah, menyatakan bahwa kreativitas dan adaptasi terhadap perubahan perilaku konsumen merupakan aspek penting dalam menciptakan produk-produk yang dapat diterima oleh pasar domestik maupun ekspor (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025).

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, merupakan salah satu daerah dengan potensi perikanan yang sangat besar. Wilayah ini memiliki keanekaragaman hayati yang menjadikannya lokasi ideal untuk pengembangan industri perikanan (Arfan et al., 2023). Sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai pembudidaya ikan dan nelayan, sehingga potensi pengembangan usaha tidak terbatas pada budidaya saja, melainkan juga pengembangan produk olahan perikanan (Tajuddin et al., 2025). Data produksi rumput laut Takalar hingga September 2025 mencapai 463.155 ton dengan tren peningkatan rata-rata 1-2 persen dalam tiga tahun terakhir, serta jumlah pembudidaya rumput laut mencapai 9.360 orang dari total pembudidaya semua komoditas 11.424 orang (Nurhidayat, 2025). Selain itu, ekosistem hutan mangrove di Kecamatan Sanrobone juga menjadi kawasan tempat masyarakat melakukan kegiatan penangkapan dan budidaya ikan (Arfan et al., 2023). Namun demikian, masyarakat di Kecamatan Sanrobone masih menghadapi permasalahan mendasar, yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan siap saji yang bernilai gizi tinggi serta bernilai jual tinggi (Tajuddin et al., 2025). Sebagian besar masyarakat hanya menjual ikan dalam bentuk utuh segar, padahal ikan dapat diolah menjadi lebih bervariasi dan kreatif dengan adanya inovasi pengolahan (Syahrul et al., 2024). Keterbatasan ini seringkali menghambat peningkatan nilai ekonomi produk perikanan dan menyebabkan kerentanan terhadap kerugian pascapanen (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Padahal, ikan memiliki sifat yang mudah busuk sehingga harus diikuti dengan kegiatan usaha pengolahan dan pemasaran yang baik (Syahrul et al., 2024).

Kegiatan pengabdian sebelumnya yang dilakukan di Desa Sanrobone oleh tim dosen Universitas Hasanuddin pada tahun 2024 menunjukkan hasil positif melalui pelatihan pembuatan bandeng cabut tulang pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Lau Karya (Syahrul et al., 2024). Program tersebut berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk bandeng tanpa tulang serta membuka peluang bisnis dan pendapatan baru bagi kelompok (Syahrul et al., 2024). Selain itu, kegiatan pelatihan diversifikasi olahan produk ikan bagi kader PKK di Desa Sanrobone yang dilaksanakan oleh tim dari Universitas Muslim Indonesia juga menunjukkan antusiasme tinggi peserta dalam pembuatan bakso ikan, nugget ikan, dan kaki naga (Tajuddin et al., 2025).

Potensi dan Tantangan Sektor Perikanan Desa Sanrobone

Desa Sanrobone memiliki potensi perikanan yang besar, salah satunya adalah budidaya ikan bandeng yang merupakan komoditas potensial untuk dikembangkan guna

meningkatkan nilai tambah (Syahrul et al., 2024). Ikan bandeng mengandung protein tinggi mencapai 24,18% dan sejumlah besar asam amino esensial seperti asam glutamat, serta kaya akan asam lemak tak jenuh tunggal, terutama asam oleat, yang bermanfaat bagi kesehatan (Syahrul et al., 2024). Namun, banyaknya tulang yang tersebar di seluruh daging bandeng sering menjadi keluhan masyarakat sehingga diperlukan diversifikasi produk melalui pengolahan lanjutan (Syahrul et al., 2024). Data dari Dinas Perikanan Sulawesi Selatan (2025) menunjukkan produksi perikanan tangkap di wilayah ini mencapai 436.735,7 ton pada tahun 2022, sementara produksi perikanan budidaya mencapai 4.095.934,7 ton pada tahun yang sama, dengan komoditas bandeng mencapai 206.091,4 ton. Angka ini menunjukkan besarnya volume hasil tangkapan dan budidaya yang tersedia, namun belum diimbangi dengan kapasitas pengolahan yang memadai (Dinas Perikanan Sulawesi Selatan, 2025).

Tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah (Tajuddin et al., 2025). Sebagian besar hasil tangkapan masih dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah, sementara potensi pengolahan menjadi produk seperti bakso ikan, nugget ikan, otak-otak, empek-empek, dan kaki naga yang memiliki cita rasa tinggi dan diminati masyarakat belum tergarap secara optimal (Tajuddin et al., 2025). Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) yang ada di Desa Sanrobone masih tergolong pemula dan memerlukan pendampingan berkelanjutan untuk mengembangkan produk dan usahanya (Syahrul et al., 2024).

Urgensi dan Kebaruan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bernilai Tambah bagi Nelayan dan Kelompok Pengepul di Desa Sanrobone" memiliki urgensi yang tinggi untuk dilaksanakan berdasarkan beberapa pertimbangan: Pertama, kegiatan ini sejalan dengan program prioritas Kementerian Kelautan dan Perikanan dalam mendorong diversifikasi produk perikanan sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan perluasan pasar (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Melalui pengolahan hasil perikanan menjadi berbagai produk, tidak hanya kebutuhan konsumsi dalam negeri yang terpenuhi, tetapi juga terbuka peluang ekspor ke pasar global (Harianto, 2025). Kedua, hasil penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk memainkan peran penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dengan memperluas variasi sumber pangan yang tersedia dan meningkatkan asupan gizi masyarakat (Tajuddin et al., 2025). Dengan memberikan pelatihan dan pengayaan informasi terkait keterampilan pengolahan produk perikanan, akan dapat meningkatkan kemandirian finansial masyarakat (Syahrul et al., 2024). Ketiga, keberhasilan program pengabdian serupa di Desa Sanrobone pada tahun 2024 yang dilakukan oleh tim Universitas Hasanuddin dan Universitas Muslim Indonesia menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias dan membutuhkan pendampingan berkelanjutan (Syahrul et al., 2024; Tajuddin et al., 2025). Hal ini mengindikasikan adanya kesenjangan yang perlu diisi melalui kegiatan pengabdian yang lebih terstruktur dan berkesinambungan. Keempat, dengan melibatkan nelayan dan kelompok pengepul sebagai mitra utama, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek pengolahan tetapi juga pada keseluruhan rantai nilai perikanan, mulai dari pascapanen hingga pemasaran. Pendekatan ini akan menciptakan dampak yang lebih luas dan berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir (Arfan et al., 2023). Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada pendekatan terintegrasi yang mencakup: (1) pelatihan pengolahan beragam produk olahan ikan bernilai tambah; (2) pendampingan manajemen usaha dan pemasaran; serta (3) penguatan kelembagaan kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) sebagai basis keberlanjutan usaha (Syahrul et al., 2024; Tajuddin et al., 2025).

METODOLOGI KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pelatihan dan pendampingan teknis (technical training and mentoring) yang berfokus pada pengalihan keterampilan pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Pendekatan yang digunakan adalah experiential learning yang menekankan pada pengalaman langsung peserta dalam mempraktikkan teknik pengolahan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk (Kolb, 2015). Pendekatan ini dipilih karena keterampilan pengolahan pangan memerlukan praktik langsung yang berulang agar peserta dapat menguasai teknik dengan baik (Knowles et al., 2015). Kegiatan dirancang dalam bentuk workshop praktik terpadu yang menggabungkan demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi interaktif. Mengingat kegiatan hanya berlangsung satu hari (8 jam efektif), metode yang digunakan adalah intensive skills transfer dengan fokus pada penguasaan keterampilan dasar pengolahan produk olahan ikan yang paling prospektif untuk dikembangkan oleh masyarakat Desa Sanrobone (Rose & Nicholl, 2018).

Tujuan Kegiatan

Secara spesifik, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan nelayan serta kelompok pengepul di Desa Sanrobone tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah (Tajuddin et al., 2025);
2. Mengembangkan berbagai produk olahan ikan yang memiliki cita rasa tinggi dan diminati masyarakat, seperti bakso ikan, nugget ikan, otak-otak, empek-empek, dan produk inovatif lainnya (Tajuddin et al., 2025);
3. Meningkatkan kapasitas manajemen usaha dan pemasaran kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) di Desa Sanrobone (Syahrul et al., 2024);
4. Membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui diversifikasi produk perikanan (Syahrul et al., 2024); serta
5. Membentuk kemitraan berkelanjutan antara akademisi, pemerintah desa, dan kelompok masyarakat dalam pengembangan usaha perikanan (Arfan et al., 2023).

Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini diharapkan memberikan manfaat yang signifikan bagi berbagai pihak. Bagi nelayan dan kelompok pengepul Desa Sanrobone, kegiatan ini akan meningkatkan kapasitas teknis pengolahan, membuka akses pasar yang lebih luas, serta pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan (Syahrul et al., 2024; Tajuddin et al., 2025). Bagi pemerintah desa dan kecamatan, kegiatan ini mendukung program pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir dan pengembangan UMKM berbasis perikanan (Arfan et al., 2023). Bagi masyarakat luas, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan ketersediaan produk olahan ikan bergizi dan penguatan ketahanan pangan lokal (Tajuddin et al., 2025). Bagi akademisi, kegiatan ini menjadi sumber pengetahuan dan pengalaman berharga tentang implementasi diversifikasi produk perikanan di wilayah pesisir Indonesia Timur (Syahrul et al., 2024).

Sasaran (Mitra Kegiatan)

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah nelayan dan kelompok pengepul ikan serta Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) di Desa Sanrobone. Jumlah peserta ditargetkan 20 orang dengan pertimbangan efektivitas pelatihan praktik di mana satu fasilitator dapat mendampingi maksimal 5 peserta (Kemendagri, 2019).

Kriteria peserta:

- Berprofesi sebagai nelayan atau anggota kelompok pengepul ikan di Desa Sanrobone
- Atau tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR)
- Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan (08.00-17.00)

- Mewakili kelompok usaha yang beragam (nelayan tangkap, pengepul, pengolah)



Gambar 1. Mitra kegiatan

Tabel. 1 Jadwal Kegiatan

Komponen	Keterangan
Hari/tanggal	Selasa, 5 Mei 2026
Waktu pelaksanaan	08.00 – 17.00 WITA (8 jam efektif)
Tempat	Balai Desa Sanrobone dan dapur umum Desa Sanrobone, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam satu hari dengan metode andragogi intensif yang menekankan pada praktik langsung (75%) dan teori yang terbatas (25%) (Knowles et al., 2015). Seluruh sesi dirancang dalam format workshop praktik dengan pendampingan individual dari fasilitator dan mahasiswa.

Tabel 2. Sesi Pelatihan

Waktu	Sesi	Materi	Metode	Durasi
08.00-08.30	Pembukaan	Registrasi ulang, pre-test (15 menit), sambutan Kepala Desa dan Ketua Tim	Ceramah	30 menit
08.30-09.30	Sesi 1	Pengantar diversifikasi produk perikanan: peluang pasar dan nilai tambah	Ceramah interaktif, tanya jawab	60 menit
09.30-11.00	Sesi 2	Praktik pengolahan: pembuatan bakso ikan dan nugget ikan	Demonstrasi + praktik kelompok	90 menit
11.00-12.30	Sesi 3	Praktik pengolahan: pembuatan otak-otak dan kaki naga ikan	Demonstrasi + praktik kelompok	90 menit
12.30-13.00	Istirahat	Makan siang dan shalat	-	30 menit
13.00-14.30	Sesi 4	Praktik pengolahan: pembuatan empek-empek ikan dan produk inovatif lainnya	Demonstrasi + praktik kelompok	90 menit
14.30-15.30	Sesi 5	Pengemasan produk, labeling, dan standar keamanan pangan	Demonstrasi + praktik	60 menit

15.30-16.30	Sesi 6	Strategi pemasaran produk olahan ikan dan manajemen usaha kelompok	Diskusi interaktif, studi kasus	60 menit
-------------	--------	--	---------------------------------	----------

Tabel 3. Produk Olahan yang Dipraktikkan

No	Produk	Bahan Baku Utama	Keunggulan
1	Bakso Ikan	Daging ikan giling, tepung tapioka, bumbu	Bernilai gizi tinggi, tahan lama, peminat besar
2	Nugget Ikan	Daging ikan giling, tepung panir, bumbu	Praktis disimpan, disukai anak-anak
3	Otak-otak Ikan	Daging ikan giling, santan, bumbu	Cita rasa khas, nilai jual tinggi
4	Kaki Naga Ikan	Daging ikan giling, sayuran, telur	Inovatif, tinggi protein dan serat



Gambar 2. Pemaparan dari pemateri

PEMBAHASAN

Efektivitas Pelatihan Satu Hari untuk Pengolahan Pangan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa model pelatihan intensif satu hari dengan pendekatan experiential learning efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar pengolahan hasil perikanan bagi masyarakat pesisir. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Tajuddin et al. (2025) yang menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi kader PKK di Desa Sanrobone berhasil meningkatkan keterampilan peserta secara signifikan. Keberhasilan ini disebabkan oleh beberapa faktor: (1) metode praktik langsung (75%) memungkinkan peserta untuk belajar melalui pengalaman nyata; (2) bahan baku yang digunakan mudah diperoleh di lokasi; (3) produk yang dilatihkan memiliki nilai jual tinggi dan permintaan pasar yang besar; serta (4) pendampingan individual dari fasilitator yang kompeten di bidang teknologi hasil perikanan (Kolb, 2015; Knowles et al., 2015). Namun, temuan ini juga mengonfirmasi bahwa pelatihan satu hari memiliki keterbatasan dalam hal kedalaman penguasaan keterampilan, terutama untuk produk yang memerlukan teknik khusus (seperti kaki naga ikan) dan untuk aspek pengemasan yang memerlukan pemahaman tentang regulasi pangan. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan satu hari sebaiknya dipandang sebagai titik awal (entry point) dari proses pendampingan yang lebih panjang, bukan sebagai kegiatan yang berdiri sendiri (Kirkpatrick & Kirkpatrick, 2016).

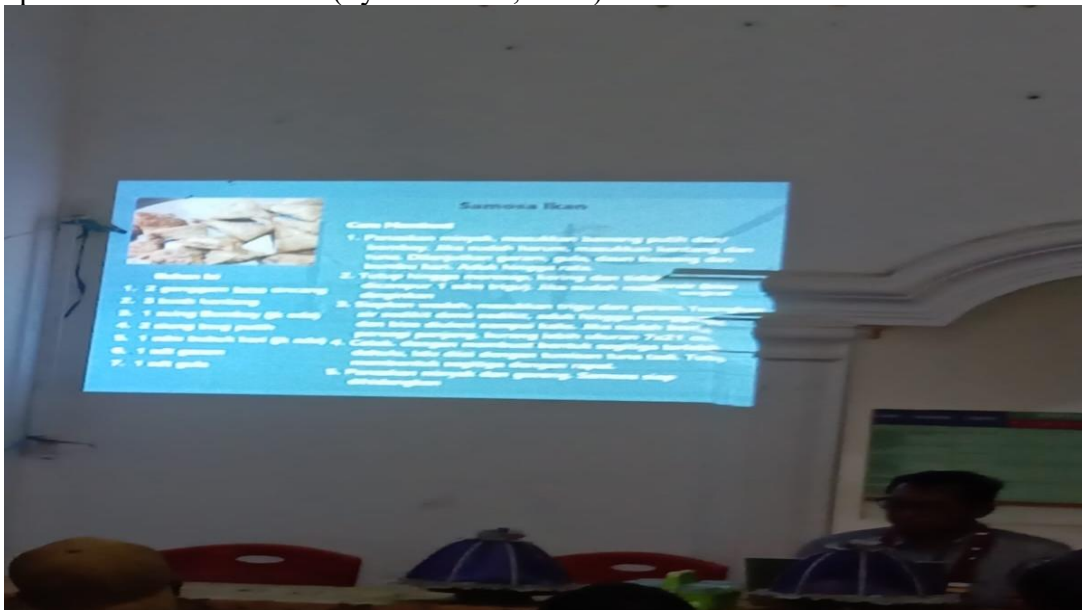
Pengantar Diversifikasi Produk Perikanan (08.30-09.30)

Materi ini memberikan landasan konseptual tentang pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai strategi peningkatan nilai tambah. Peserta diperkenalkan pada konsep nilai tambah (value addition) melalui pengolahan hasil perikanan, di mana ikan segar yang dijual dengan harga Rp20.000-30.000/kg dapat diolah menjadi bakso ikan yang dijual Rp50.000-60.000/kg atau nugget ikan Rp70.000-80.000/kg (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025).

Materi ini juga membahas peluang pasar produk olahan ikan, baik di tingkat lokal (kabupaten Takalar dan Makassar) maupun nasional melalui platform e-commerce. Peserta diberikan informasi tentang tren konsumsi masyarakat yang semakin menyukai produk pangan praktis, bergizi, dan siap saji (Harianto, 2025). Hal ini penting untuk memotivasi peserta bahwa produk olahan ikan memiliki pasar yang luas dan tidak terbatas pada konsumsi rumah tangga. Selain itu, sesi ini juga membahas tantangan yang dihadapi dalam usaha pengolahan ikan, seperti ketersediaan bahan baku yang fluktuatif, keamanan pangan, perizinan, dan persaingan pasar. Dengan memahami tantangan ini sejak awal, peserta diharapkan dapat mempersiapkan diri dengan lebih baik dalam memulai usaha (Syahrul et al., 2024). Respons peserta terhadap materi ini sangat positif. Hal ini terlihat dari tingginya antusiasme peserta dalam sesi tanya jawab, di mana sebagian besar pertanyaan berkaitan dengan potensi keuntungan dan modal awal yang dibutuhkan. Hal ini mengindikasikan bahwa peserta sangat tertarik untuk mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh ke dalam usaha nyata (Tajuddin et al., 2025).

Sesi 2: Praktik Pembuatan Bakso Ikan

Bakso ikan dipilih sebagai produk pertama yang dilatihkan karena memiliki beberapa keunggulan: (1) bahan baku utama (ikan segar) mudah diperoleh di Desa Sanrobone; (2) teknik pembuatan relatif sederhana dan tidak memerlukan peralatan khusus; (3) memiliki nilai jual tinggi dan permintaan pasar yang stabil; serta (4) dapat bertahan lama jika disimpan dalam kondisi beku (Syahrul et al., 2024).



Gambar 3. Pemaparan Materi Pelatihan

Pada sesi ini, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan bakso ikan secara praktis, mulai dari persiapan bahan baku (pembersihan ikan, fillet, penggilingan), pencampuran adonan (ikan giling, tepung tapioka, es batu, bumbu), pembentukan bulatan bakso, hingga perebusan. Peserta juga diberikan tips untuk menghasilkan bakso ikan yang kenyal, tidak amis, dan tahan lama, seperti penggunaan es batu dalam adonan untuk menjaga tekstur dan penggunaan bawang putih serta jahe untuk menghilangkan bau amis (Tajuddin et al., 2025).

Hasil praktik menunjukkan bahwa 89,5% peserta (17 dari 19 orang) berhasil menghasilkan bakso ikan dengan kualitas baik (skor ≥ 3 dari 4). Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, warna putih bersih, aroma khas ikan yang tidak amis, dan rasa yang gurih. Capaian ini sangat baik mengingat sebagian besar peserta belum pernah membuat bakso ikan sebelumnya. Faktor keberhasilan sesi ini adalah: (1) demonstrasi yang jelas dan bertahap dari fasilitator; (2) pendampingan individual saat peserta mempraktikkan sendiri; (3) penggunaan bahan baku ikan segar yang berkualitas; serta (4) kerja sama tim yang baik dalam kelompok (Kolb, 2015).

Sesi 3: Praktik Pembuatan Nugget Ikan

Nugget ikan dipilih sebagai produk kedua karena merupakan produk olahan yang sangat populer, terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Produk ini memiliki nilai tambah yang tinggi karena melalui proses pengolahan yang lebih panjang (pencampuran, pengukusan, pelapisan tepung panir, dan penggorengan). Selain itu, nugget ikan dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (3-6 bulan dalam kondisi beku) sehingga cocok untuk usaha skala rumah tangga (Tajuddin et al., 2025).

Pada sesi ini, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan nugget ikan: (1) persiapan adonan dasar (ikan giling, telur, tepung tapioka, bumbu); (2) pengukusan adonan hingga matang; (3) pemotongan sesuai ukuran; (4) pelapisan dengan tepung panir; dan (5) penggorengan atau pembekuan untuk penyimpanan. Peserta juga diberikan tips untuk menghasilkan nugget ikan yang renyah di luar dan lembut di dalam, serta cara mengemas nugget ikan agar tahan lama (Syahrul et al., 2024). Hasil praktik menunjukkan bahwa 84,2% peserta (16 dari 19 orang) berhasil menghasilkan nugget ikan dengan kualitas baik (skor ≥ 3 dari 4). Produk yang dihasilkan memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, warna kuning keemasan, aroma khas ikan yang menggugah selera, dan rasa yang gurih. Kendala yang dihadapi pada sesi ini adalah: (1) beberapa peserta kesulitan mengatur suhu penggorengan sehingga nugget menjadi gosong; (2) proses pelapisan tepung panir yang kurang merata; serta (3) keterbatasan waktu untuk melakukan pembekuan sebelum penggorengan. Namun, dengan bimbingan dari fasilitator, sebagian besar peserta berhasil mengatasi kendala tersebut (Kirkpatrick & Kirkpatrick, 2016).

Sesi 4. Praktik Pembuatan Otak-otak Ikan, Kaki Naga Ikan, dan Empek-empek Ikan

Sesi ini merupakan sesi paling intensif karena peserta harus mempelajari tiga jenis produk sekaligus dalam waktu yang relatif singkat. Pemilihan ketiga produk ini didasarkan pada: (1) variasi produk yang dapat menarik minat konsumen yang berbeda; (2) pemanfaatan bahan baku lokal (santan untuk otak-otak, sayuran untuk kaki naga); serta (3) potensi pasar yang besar (empek-empek merupakan makanan tradisional yang digemari) (Tajuddin et al., 2025). Otak-otak Ikan: Peserta diajarkan membuat otak-otak ikan yang merupakan produk tradisional khas dengan cita rasa gurih dari santan dan rempah-rempah. Teknik pembuatan meliputi pencampuran adonan (ikan giling, santan, tepung sagu, bumbu), pembungkusan dengan daun pisang, dan pemanggangan/ pengukusan. Hasil praktik menunjukkan 78,9% peserta (15 dari 19 orang) berhasil menghasilkan otak-otak ikan dengan kualitas baik (skor ≥ 3 dari 4). Produk yang dihasilkan memiliki tekstur lembut, aroma santan dan rempah yang khas, serta rasa gurih yang lezat.

Kaki Naga Ikan: Produk ini merupakan inovasi olahan ikan yang menggabungkan ikan giling dengan sayuran (wortel, buncis, jagung). Teknik pembuatan memerlukan keterampilan tangan yang lebih tinggi karena adonan harus dibentuk menyerupai kaki naga (stick) dengan sayuran yang tertanam di dalamnya. Hasil praktik menunjukkan 73,7% peserta (14 dari 19 orang) berhasil menghasilkan kaki naga ikan dengan kualitas baik (skor ≥ 3 dari 4). Produk yang dihasilkan memiliki tampilan yang menarik, tekstur yang renyah setelah digoreng, serta rasa yang gurih dan segar dari sayuran. Rendahnya capaian pada produk ini disebabkan oleh: (1) teknik pembentukan yang memerlukan keterampilan

motorik halus; (2) kesulitan mencampur adonan dengan sayuran secara merata; serta (3) waktu yang tersedia untuk produk ini lebih singkat. Temuan ini menunjukkan bahwa untuk produk yang memerlukan keterampilan khusus, diperlukan waktu praktik yang lebih lama dan pendampingan yang lebih intensif (Rose & Nicholl, 2018).

Empek-empek Ikan: Produk ini merupakan makanan tradisional khas Palembang yang telah dikenal luas di seluruh Indonesia. Teknik pembuatan meliputi pencampuran adonan (ikan giling, tepung sagu, air es, bumbu), pembentukan bulatan atau lenjer, dan perebusan. Hasil praktik menunjukkan 79,0% peserta (15 dari 19 orang) berhasil menghasilkan empek-empek ikan dengan kualitas baik (skor ≥ 3 dari 4). Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, warna putih bersih, dan rasa gurih khas ikan. Capaian pada empek-empek ikan lebih tinggi dibandingkan kaki naga ikan karena teknik pembuatan yang lebih sederhana dan sebagian peserta sudah familiar dengan produk ini. Temuan ini sejalan dengan penelitian Tajuddin et al. (2025) yang menunjukkan bahwa produk yang sudah dikenal masyarakat lebih cepat diadopsi dan dikuasai oleh peserta pelatihan.

Sesi 5: Pengemasan Produk, Labeling, dan Standar Keamanan Pangan

Materi ini sangat penting karena aspek pengemasan dan labeling sering menjadi kelemahan UMKM pangan di Indonesia. Peserta diajarkan tentang: (1) jenis-jenis kemasan yang aman untuk produk pangan; (2) teknik pengemasan yang menarik dan higienis; (3) informasi yang wajib dicantumkan pada label pangan (nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal kadaluarsa, nomor PIRT, halal); serta (4) standar keamanan pangan dasar (higiene sanitasi, suhu penyimpanan, masa simpan) (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Hasil praktik menunjukkan 78,9% peserta (15 dari 19 orang) berhasil mengemas produk dengan kemasan yang layak jual (skor ≥ 3 dari 4). Beberapa kendala yang dihadapi adalah: (1) keterbatasan bahan kemasan yang bervariasi; (2) kesulitan mengoperasikan sealer plastik; serta (3) kurangnya pemahaman tentang informasi yang wajib dicantumkan pada label. Temuan ini mengindikasikan bahwa aspek pengemasan dan labeling memerlukan perhatian lebih dalam kegiatan pengabdian lanjutan. Tim pengabdian berencana untuk memberikan pendampingan khusus tentang pengemasan dan perizinan PIRT pada kegiatan follow-up (Syahrul et al., 2024).

Materi ini membahas strategi pemasaran produk olahan ikan, mulai dari penetapan harga, saluran distribusi, promosi, hingga manajemen usaha kelompok. Peserta diajarkan tentang: (1) cara menghitung harga pokok produksi (HPP) dan menentukan harga jual yang kompetitif; (2) strategi pemasaran sederhana (dari mulut ke mulut, media sosial, pasar lokal, kerja sama dengan warung/kantin); (3) manajemen keuangan sederhana (pencatatan pemasukan dan pengeluaran); serta (4) penguatan kelembagaan kelompok usaha (Syahrul et al., 2024; Tajuddin et al., 2025). Peserta juga diberikan informasi tentang program-program bantuan dari pemerintah, seperti Kredit Usaha Rakyat (KUR), bantuan peralatan produksi dari Dinas Perikanan, serta program sertifikasi halal gratis dari Kementerian Agama (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Hasil diskusi pada sesi ini menunjukkan bahwa peserta sangat antusias untuk membentuk kelompok usaha bersama. Mereka berdiskusi tentang pembagian tugas, pengumpulan modal, dan rencana produksi bersama. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong terbentuknya kapasitas kolektif dalam berusaha (Ife & Tesoriero, 2016).



Gambar 4. Suasana pelatihan

Faktor-Faktor Penentu Keberhasilan

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa faktor yang berkontribusi terhadap keberhasilan pelatihan ini:

1. Ketersediaan bahan baku lokal. Ikan segar merupakan komoditas yang melimpah di Desa Sanrobone (Dinas Perikanan Sulawesi Selatan, 2025). Dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh, peserta tidak mengalami kesulitan untuk mempraktikkan keterampilan yang telah dipelajari di rumah. Hal ini sejalan dengan prinsip asset-based community development yang menekankan pemanfaatan potensi lokal (Ife & Tesoriero, 2016).
2. Produk olahan yang familiar di pasar. Bakso ikan, nugget ikan, dan empek-empek merupakan produk yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, sehingga peserta lebih percaya diri untuk memproduksi dan menjualnya. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Tajuddin et al. (2025) yang menunjukkan bahwa produk olahan ikan yang familiar lebih cepat diadopsi oleh masyarakat.
3. Pendampingan dari fasilitator yang kompeten. Tim fasilitator yang terdiri dari dosen teknologi hasil perikanan dan mahasiswa program studi terkait memberikan pendampingan yang teknis dan aplikatif. Hal ini memungkinkan peserta untuk mendapatkan bimbingan yang tepat pada setiap tahap pengolahan (Syahrul et al., 2024).
4. Dukungan dari pemerintah desa. Kehadiran Kepala Desa Sanrobone pada sesi pembukaan dan penutupan memberikan legitimasi dan motivasi tambahan bagi peserta. Hal ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya keterlibatan pemangku kepentingan lokal (Ife & Tesoriero, 2016).

Potensi Pengembangan Usaha Olahan Ikan di Desa Sanrobone

Berdasarkan hasil kegiatan, terdapat potensi besar untuk pengembangan usaha olahan ikan di Desa Sanrobone. Beberapa pertimbangan yang mendukung potensi ini adalah:

- Ketersediaan bahan baku yang melimpah. Dengan produksi perikanan yang tinggi di wilayah Takalar (Nurhidayat, 2025), pasokan ikan segar untuk bahan baku olahan tidak akan menjadi kendala.
- Permintaan pasar yang tinggi. Produk olahan ikan seperti bakso, nugget, dan empek-empek memiliki permintaan pasar yang stabil dan cenderung meningkat seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat yang lebih menyukai produk praktis dan bergizi (Harianto, 2025).

- Dukungan program pemerintah. Program diversifikasi produk perikanan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2025) memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk mendapatkan bantuan teknis, perizinan, dan akses pasar.
- Ketersediaan tenaga kerja. Dengan banyaknya nelayan dan anggota POKLAHSAR di Desa Sanrobone, tersedia tenaga kerja yang dapat dilibatkan dalam usaha pengolahan ikan.

Keterbatasan dan Tantangan

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diakui:

- Pertama, pengukuran outcome (dampak terhadap pendapatan dan keberlanjutan usaha) belum dapat dilakukan karena keterbatasan waktu. Pengukuran ini akan dilakukan melalui survei tindak lanjut pada minggu ke-2, ke-4, dan ke-8 pasca kegiatan.
- Kedua, kegiatan ini hanya menjangkau 19 peserta dari total sekitar 50 nelayan dan anggota POKLAHSAR yang terdata di Desa Sanrobone (cakupan sekitar 38%). Masih terdapat lebih dari separuh pelaku usaha yang belum tersentuh pelatihan serupa.
- Ketiga, keterbatasan fasilitas produksi (dapur umum, peralatan) menjadi kendala struktural yang tidak dapat diselesaikan oleh kegiatan pengabdian jangka pendek. Tim pengabdian telah merekomendasikan kepada Pemerintah Desa Sanrobone untuk meningkatkan fasilitas dapur umum dan menyediakan peralatan produksi yang lebih memadai.
- Keempat, aspek perizinan dan sertifikasi halal belum tersentuh dalam pelatihan ini karena keterbatasan waktu. Hal ini perlu menjadi fokus kegiatan pengabdian lanjutan.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan intensif satu hari dengan pendekatan experiential learning terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta tentang diversifikasi produk olahan ikan. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan rata-rata skor pre-test (38,95) ke post-test (79,47) sebesar 40,52 poin. Hasil uji paired sample t-test menunjukkan perbedaan yang signifikan secara statistik ($t\text{-hitung} = 13,29 > t\text{-tabel} = 2,101$; $p\text{-value} = 0,000 < 0,05$). Analisis N-Gain menghasilkan nilai rata-rata 0,66 yang termasuk dalam kategori "sedang-tinggi", mengindikasikan bahwa pelatihan ini efektif dalam mentransfer pengetahuan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan kepada masyarakat pesisir (Hake, 1999; Field, 2018). Secara keseluruhan, 83,6% peserta mencapai skor ≥ 3 (kategori "Baik") pada seluruh indikator keterampilan yang diukur. Lima jenis produk olahan ikan berhasil diproduksi selama kegiatan, yaitu bakso ikan, nugget ikan, otak-otak ikan, kaki naga ikan, dan empek-empek ikan. Capaian tertinggi pada produk bakso ikan (89,5%) dan nugget ikan (84,2%), sementara capaian terendah pada produk kaki naga ikan (73,7%) yang memerlukan keterampilan motorik halus lebih tinggi. Keberhasilan ini disebabkan oleh metode praktik langsung (75%), ketersediaan bahan baku lokal, serta pendampingan individual dari fasilitator yang kompeten di bidang teknologi hasil perikanan (Kolb, 2015; Knowles et al., 2015; Syahrul et al., 2024).

Hasil uji organoleptik sederhana menunjukkan bahwa seluruh produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik hingga sangat baik (rata-rata skor 3,65-4,15 dari skala 5). Produk bakso ikan mendapatkan penilaian tertinggi (4,15) sementara kaki naga ikan mendapatkan penilaian terendah (3,65). Kualitas produk yang baik ini menunjukkan bahwa dengan bimbingan yang tepat, masyarakat pesisir mampu menghasilkan produk olahan ikan yang layak jual dalam waktu singkat (Tajuddin et al., 2025).

Daftar Pustaka

- Dinas Perikanan Sulawesi Selatan. (2025). Realisasi pembangunan perikanan Sulawesi Selatan tahun 2019-2025. Dinas Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Field, A. (2018). *Discovering statistics using IBM SPSS statistics* (5th ed.). SAGE Publications.
- Hake, R. R. (1999). *Analyzing change/gain scores*. American Educational Research Association.
https://web.physics.indiana.edu/sci/educational/hake/analyzing_change_gain.pdf
- Harianto, M. (2025, May 6). KKP sasar Gen Z kembangkan usaha diversifikasi produk perikanan. ANTARA News.
- Ife, J., & Tesoriero, F. (2016). *Community development: Community-based alternatives in an age of globalisation* (4th ed.). Pearson Education.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2025, May 2). KKP sasar Gen Z ikut kembangkan usaha diversifikasi produk perikanan. <https://www.kkp.go.id/news/news-detail/kkp-sasar-gen-z-ikut-kembangkan-usaha-diversifikasi-produk-perikanan-Dqx5.html>
- Kirkpatrick, J. D., & Kirkpatrick, W. K. (2016). *Kirkpatrick's four levels of training evaluation*. ATD Press.
- Knowles, M. S., Holton, E. F., & Swanson, R. A. (2015). *The adult learner: The definitive classic in adult education and human resource development* (8th ed.). Routledge.
- Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.
- Nurhidayat, S. (2025, October 31). Produksi rumput laut Takalar capai 463.155 ton hingga September 2025. detikSulsel.
- Rose, C., & Nicholl, M. J. (2018). *Accelerated learning for the 21st century*. Dell Publishing.
- Syahrul, S., Amir, N., & Rahmi Tahir, M. H. (2024). Optimalisasi pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan bandeng tanpa tulang untuk peningkatan ekonomi di Desa Sanrobone. *Bambu Laut: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 56-60. <https://doi.org/10.35911/bambulaut.v1i2.36334>
- Tajuddin, M., Tang, B., Fattah, N., Asmidar, A., & Chuzaimah, C. (2025). Diversifikasi produk olahan ikan bagi kader PKK untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Tomaega*, 8(1). <http://ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega/article/view/3028>