



Journal of Human And Education  
Volume 4, No. 4, Tahun 2024, pp 533-538  
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876  
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

## **Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Nelayan Desa Sendang Sikucing**

**Muhammad Labib Zaenal Arofi<sup>1</sup>, Etika Kartikadarma<sup>2</sup>, Nandhita Najma Fatimah<sup>3</sup>, Alvin Jaya Hulu<sup>4</sup>, Muhammad Argya Safa Firdaus<sup>5</sup>**

Fakultas Ilmu Komputer<sup>1,2,5</sup>, Fakultas Teknik<sup>3,4</sup> Universitas Dian Nuswantoro  
Email: 111202315339@mhs.dinus.ac.id<sup>1</sup>, etika.kartikadarma@dsn.dinus.ac.id<sup>2</sup>,  
511202301215@mhs.dinus.ac.id<sup>3</sup>, 511202301314@mhs.dinus.ac.id<sup>4</sup>,  
114202204081@mhs.dinus.ac.id<sup>5</sup>

### **Abstrak**

Ikan merupakan sumber protein dan lemak baik, serta mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh. Selain dimasak secara langsung, ikan dapat dibuat menjadi berbagai jenis produk olahan seperti abon ikan, bakso ikan, siomay, dan banyak variasi lainnya. Potensi ikan di TPI Desa Sendang Sikucing banyak diolah menjadi ikan asin oleh warga, belum ada inovasi olahan ikan lain yang dapat meningkatkan perekonomian warga dan nelayan. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka perlu dilakukan program pelatihan dan demo memasak untuk menambah kompetensi warga untuk mengembangkan produk olahan ikan baru yang dapat bersaing dan memperluas kebutuhan pasar. Beberapa jenis produk olahan ikan yang dibuat yaitu abon ikan dan stick ikan. Antusiasme peserta pelatihan memasak sangat besar, ibu-ibu yang hadir sangat bersemangat saat menjadi salah satu sukarelawan untuk membantu proses memasak, hal tersebut juga membuat peserta dari bapak-bapak sangat bersemangat dan membuat suasana yang lebih seru. Peserta mendapat wawasan dan pengalaman baru dari resep dan demo memasak yang dilakukan, serta dapat meningkatkan daya jual, dari produk olahan ikan yang dibuat.

**Kata Kunci:** *Ikan, Produk Olahan Ikan, Abon Ikan, Stik Ikan*

### **Abstract**

Fish are a valuable source of protein and healthy fats and contain essential nutrients for the body. In addition to direct cooking, fish can be processed into various products such as fish floss, fish balls, dumplings, and many other variations. In TPI Desa Sendang Sikucing, fish is primarily processed into salted fish and fish crackers by local residents. There has been a lack of innovative fish processing methods that could enhance the economic situation of the community and fishermen. To address this, a training program and cooking demonstration are necessary to improve the residents' skills in developing new fish products that can compete in the market and expand market demand. During the program, fish floss and fish sticks were among the products made. The enthusiasm of the participants was high; the women present were very eager to volunteer in the cooking process, which also motivated the male participants, creating a lively atmosphere. The participants gained new insights and experiences from the recipes and cooking demonstrations, which can help enhance the marketability of the fish products produced.

**Keywords:** *Fish, Processed Fish Products, Fish Floss, Fish Stick*

## **PENDAHULUAN**

Desa Sendang Sikucing merupakan desa pesisir terletak di Kecamatan Rowosari, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Mata pencaharian utama masyarakatnya yaitu sebagai nelayan. Desa Sendang sikucing memiliki potensi sebagai desa maritim yang unggul dari hasil perikanan lautnya, salah satu tangkapan ikan yang terbanyak adalah ikan teri dan ikan kembung. Sebagai desa dengan penghasil ikan laut, sumber pendapatan masyarakat bergantung pada hasil tangkapan ikan yang tidak menentu akibat musim dan cuaca. Masalah ini merupakan masalah umum yang dialami nelayan di Desa Sendang Sikucing.

Nilai jual ikan seringkali mengalami perubahan harga yang tidak pasti. Oleh karena itu, diperlukan sebuah inovasi baru untuk mengolah hasil tangkapan ikan tersebut supaya mempunyai nilai jual tetap yang dapat dipasarkan. Beberapa warga nelayan sudah berupaya mengolah tangkapan ikan dengan ukuran kecil yang dibuat menjadi ikan asin, namun belum mampu bersaing, baik dari segi kualitas maupun minat masyarakat terhadap produk tersebut. Sedangkan untuk ukuran ikan yang lebih besar biasanya dijual langsung melalui pelelangan. Ikan merupakan sumber protein yang bernilai gizi tinggi dan memiliki kualitas protein yang mudah untuk dicerna dan dapat diolah dengan berbagai macam olahan. Beberapa alasan mengapa anak ataupun orang dewasa tidak menyukai ikan yaitu karena aroma dan rasa amis pada ikan tersebut (Nurapipah and Lestari 2023). Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Tim PPK Ormawa Kamadiksi Universitas Dian Nuswantoro melakukan program pelatihan dengan tema Inovasi Produk Olahan Ikan. Tujuannya adalah untuk mengembangkan perekonomian nelayan. Melalui inovasi produk olahan ikan tersebut, diharapkan Desa Sendang Sikucing dapat memaksimalkan potensi sumber daya yang tersedia menjadi produk usaha yang dikembangkan oleh masyarakat menjadi sumber pendapatan baru di bidang kuliner produk olahan ikan. Diversifikasi hasil olahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah (added value) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (Arsil and Asih 2023)

Banyaknya manfaat konsumsi ikan bagi kesehatan belum menunjukkan tingginya tingkat konsumsi ikan di Indonesia (Purnaningsih, Aldina, and Insani 2020). Peluang besar usaha di sektor perikanan selain karena ikan sendiri memiliki banyak manfaat di dalamnya, juga terdapat faktor-faktor pendukung antara lain, didasari dari kondisi masyarakat yang lebih cenderung memilih makanan enak dan sehat. Lalu terdapat kecenderungan Sebagian orang yang tidak menyukai makan ikan dalam bentuk utuh melainkan dalam bentuk olahan dan bahkan di masyarakat kita juga terdapat tren menyukai makanan siap saji (Mukhtasor et al. 2021)

Upaya dari program ini adalah dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan memasak yang diikuti oleh ibu-ibu keluarga nelayan. Masyarakat diberikan wawasan mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Adapun bentuk olahan yang dibuat dalam pelatihan yaitu abon ikan dan stick ikan, bahan baku yang dibuat tentunya harus mudah didapat dan tidak membutuhkan modal yang besar, yaitu menggunakan ikan kembung dan ikan teri. Alasan pemilihan abon ikan dan stick ikan sebagai produk olahan adalah karena produk tersebut mempunyai target pasar yang luas. Abon ikan dapat dinikmati langsung sebagai lauk maupun dijadikan topping jajanan, seperti lempeng isi abon, roti abon, sumpia isi abon, dan lainnya, sehingga olahan ikan abon dapat juga dijual kepada produsen makanan yang menggunakan bahan abon. Stik ikan dapat menjangkau pasar cemilan kekinian yang banyak digemari anak muda. Pengemasan dan pemasaran juga menjadi faktor yang penting. Kemasan produk yang unik dan pemanfaatan teknologi dapat meningkatkan nilai kualitas dan harga jual produk. Tujuan dari kegiatan ini memberikan pemahaman dan memotivasi masyarakat dalam upaya menciptakan produk olahan ikan berkualitas yang mampu bersaing dan menambah minat masyarakat untuk mencobanya.

## **METODE**

### **A. Waktu dan Tempat.**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2024 dan diselenggarakan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Desa Sendang Sikucing, Kecamatan Rowosari, Kabupaten Kendal.

### **B. Kelompok Sasaran**

Kelompok sasaran pada kegiatan ini adalah ibu-ibu dari keluarga nelayan sebanyak 25 orang. Di desa ini belum terdapat produk olahan ikan yang dapat dipasarkan secara luas, baik melalui pasar tradisional maupun online.

### C. Tahap Pelaksanaan.

#### 1. Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan sebelum kegiatan demo memasak dilakukan. Materi terkait inovasi produk olahan ikan, potensi, peluang usaha, pengemasan, dan pemasaran dipaparkan oleh Dr. Neni Kurniawati, S.S., M.Hum. selaku Kaprodi Pengelolaan Perhotelan Universitas Dian Nuswantoro.

#### 2. Demo memasak

Demo memasak diisi oleh Mahasiswa Progdil Pengelolaan Perhotelan Universitas Dian Nuswantoro. Proses pembuatan abon ikan dan stik ikan dimulai dari persiapan bahan baku, pengolahan produk, sampai hasil jadi produk dicontohkan secara langsung. Peserta kegiatan melihat dan mempraktekkan langsung sebagai sukarelawan dalam pengolahan produk.

#### 3. Kemasan Produk

Produk olahan dimasukkan ke dalam kemasan. Kemasan produk menggunakan *standing pouch ziplock* Testimoni hasil produk jadi diberikan kepada peserta yang hadir sebagai contoh produk olahan ikan dalam kemasan yang siap untuk dijual dan dipasarkan.

### D. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan langsung oleh peserta dengan memberikan penilaian terhadap kegiatan yang dilakukan. Metode yang digunakan berupa *pre-test* yang diberikan sebelum kegiatan dilaksanakan dan *post-test* setelah kegiatan, sehingga dapat mengetahui tingkat pemahaman masyarakat terhadap kegiatan pelatihan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Program Pelatihan Inovasi Produk Olahan Ikan

Sebelum kegiatan pelatihan ini dilakukan sudah diawali dengan observasi nilai hasil tangkapan ikan warga nelayan Desa Sendang Sikucing. Berdasarkan observasi tersebut, Tim PPK Ormawa Komunitas menjumpai ikan yang banyak didapat yaitu ikan Kembung dan Ikan Teri di TPI Desa Sendang Sikucing.

Tujuan diadakannya kegiatan ini untuk memaksimalkan potensi perikanan laut dapat meningkatkan ekonomi dan pendapatan nelayan di Desa Sendang Sikucing melalui produk olahan ikan kemasan yang berkualitas dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan memberikan pelatihan agar warga Desa Sendang Sikucing mempunyai kompetensi serta menambah motivasi dalam membuat inovasi produk olahan ikan, sehingga dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat.

Peserta dari kegiatan ini melibatkan ibu-ibu keluarga nelayan. Dengan melakukan pelatihan secara langsung, masyarakat dapat belajar cara membuat abon ikan dan stik ikan sebagai salah satu inovasi produk olahan ikan yang dapat dikembangkan selain ikan asin.

### B. Sosialisasi Inovasi Produk Olahan Ikan

Sosialisasi memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai potensi yang dapat dikembangkan, cara membuat produk olahan ikan yang berkualitas, cara pengemasan yang baik dan unik untuk menarik minat konsumen, dan pemasaran. Pemaparan materi oleh Dr. Neni Kurniawati, S.S., M.Hum. berfokus terhadap potensi yang dapat dikembangkan dengan membuat inovasi produk olahan menggunakan bahan baku yang bisa didapat dengan mudah oleh warga dari hasil tangkapan ikan nelayan. Dengan produk jadi, harga penjualan produk dapat meningkat dan bisa memperluas jangkauan pasar melalui online.



Gambar 1. Sosialisasi Inovasi Produk Olahan Ikan

### C. Demo Memasak Produk Olahan Ikan

Produk olahan ikan yang dibuat ada dua macam, yaitu abon ikan dan stik ikan. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut.

#### 1. Abon Ikan

##### a) Bahan

- 300 gr ikan fillet/ikan teri
- 65 ml santan
- 400 ml minyak goreng
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm bubuk kaldu
- 1 sdm asam jawa (dicairkan dengan 3 sdm air)
- Garam secukupnya

##### b) Bumbu Halus

- 1 sdm ketumbar
- 1 sdm jintan
- 3 batang sangrai
- 1 ruas lengkuas
- 8 buah bawang putih
- 10 buah bawang merah

##### c) Cara Pembuatan

- Haluskan bumbu-bumbu
- Setelah itu rebus ikan, lalu haluskan
- Tumis bumbu lalu masukkan santan dan suwiran ikan setelah itu *seasoning*
- Tunggu sampai kecoklatan, jika sudah angkat dan tiriskan pada alat pengering

#### 2. Stik Ikan

##### a) Bahan

- 350 gr terigu protein sedang
- 30 gr tepung tapioka
- 100 gr ikan fillet
- 1 butir telur
- 30 gr margarin
- 1 sdm kaldu bubuk
- Garam dan lada secukupnya
- 4 lembar seledri
- 4 lembar daun jeruk

##### b) Bumbu Halus

- 3 buah bawang putih
- 6 buah bawang merah
- 1 ruas kencur

##### c) Cara Pembuatan

- Masukkan bahan kering
- Haluskan bawang merah, putih, dan kencur

- Giling ikan sampai halus
- Setelah itu aduk dengan perlahan, lalu masukkan semua sisa bahan dan berikan air secukupnya
- Istirahatkan adonan selama 10 menit
- Setelah itu pipihkan adonan, potong tipis-tipis memanjang seperti mie atau bentuk sesuai keinginan (bisa menggunakan alat gilingan stik)
- Goreng menggunakan minyak yang panas
- Jika sudah matang tiriskan dan bisa dihidangkan.



*Gambar 2. Demo Memasak Olahan Abon Ikan dan Stik Ikan*

### 3. Kemasan

Kemasan untuk produk abon ikan dan stik ikan menggunakan jenis kemasan yang praktis dan mudah didapat, menggunakan standing pouch ziplock dan toples kecil. Untuk desain kemasan bisa dibuat sesuai keinginan supaya lebih unik dan menarik bagi konsumen. Sehingga produk olahan ikan dapat diekspor ke luar daerah atau melalui online.



*Gambar 3. Proses Pengemasan*



*Gambar 4. Hasil Produk Olahan Abon dan Stik Ikan*

Dari hasil pelatihan demo memasak yang dilakukan, peserta memberikan antusiasme yang besar. Peserta dengan semangat mengikuti kegiatan dan membantu membuat olahan produk sesuai arahan yang diajarkan oleh Mahasiswa Pengelolaan Perhotelan sebagai pengisi acara. Hal lain yang menjadi motivasi bagi peserta untuk mengembangkan produk ini adalah teknik pengolahannya yang cukup mudah dengan metode digoreng.

### SIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan program pelatihan pembuatan produk olahan ikan untuk meningkatkan ekonomi nelayan Desa Sendang Sikucing. Kegiatan ini mendapat dukungan oleh

Copyright: Muhammad Labib Zaenal Arofi, Etika Kartikadarma, Nandhita Najma Fatimah, Alvin Jaya Hulu, Muhammad Argya Safa Firdaus

Pemerintah Desa Sendang Sikucing dan masyarakat nelayan. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat memaksimalkan potensi yang ada di Desa Sendang Sikucing melalui produk olahan ikan kemasan dan pemanfaatan teknologi dalam melakukan pemasaran produk, sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Memberikan pemahaman dan memotivasi masyarakat dalam upaya menciptakan produk yang berkualitas.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pembelajaran dan Kemahasiswaan dan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi atas hibah dana yang diberikan melalui program PPK Ormawa dan Universitas Dian Nuswantoro yang telah mendukung serta memfasilitasi Tim PPK Ormawa Komunitas Kamadiksi dalam melaksanakan kegiatan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arsil, Yuliana, and Esthy Rahman Asih. 2023. "Sifat Fungsional Choux Pastry Kering Dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan Gabus." *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 26(2):260–70. doi: 10.17844/jphpi.v26i2.43088.
- Mukhtasor, Mukhtasor, Yoyok Setyo Hadiwidodo, Rudi Walujo Prastianto, Sholihin Sholihin, Shade Rahmawati, Wimala Lalitya Dhanis, and Dendy Satrio. 2021. "Upaya Peningkatan Nilai Produk Olahan Hasil Laut Dan Partisipasi Gerakan Gemar Makan Ikan Bagi Kelompok Wanita Dan Anak Nelayan." *Sewagati* 5(2):106. doi: 10.12962/j26139960.v5i2.8075.
- Nurapipah, Maulida, and Aprilia Lestari. 2023. "Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Kesehatan (JPKMK)* 3(1):57–68.
- Purnaningsih, Ninuk, Vatia Dwi Rizki Ramadhani Aldina, and Azzelya Permata Insani. 2020. "Kampanye Publik Tentang Manfaat Mengonsumsi Ikan Pada Ibu-Ibu PKK Kelurahan Ulak Karang Utara, Kota Padang." *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)* 2:135–39.