

Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Tanjung Tengah Kabupaten Penajam Paser Utara

Etik Sulistiowati Ningsih¹⁾, Rafitah Hasanah^{1)*}, Widya Kusumaningrum¹⁾, Ristiana Eryati¹⁾,
Andi Mismawati¹⁾, Doni Darmasetiadi¹⁾, Samsul Rizal¹⁾, Jurianto M Nur²⁾,

¹Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan, Universitas Mulawarman

²PT. Saka Energi Sesulu

*Corresponding Author: rafitahhasanah@fpik.unmul.ac.id

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan istri nelayan melalui peningkatan keterampilan diversifikasi produk olahan ikan di Desa Tanjung Tengah, Kabupaten Penajam Paser Utara. Masyarakat pesisir setempat memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, khususnya bandeng dan tenggiri, namun pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk segar sehingga nilai tambah ekonomi rendah. Kegiatan dilaksanakan melalui metode pelatihan dan pendampingan yang meliputi ceramah, demonstrasi, praktik langsung, serta pengenalan teknik pengolahan dan pengemasan produk sesuai prinsip Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Peserta kegiatan adalah anggota kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) yang terdiri atas istri nelayan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam memisahkan daging ikan, meracik bahan, menggunakan alat pengolah, serta menghasilkan beragam produk olahan seperti empek-empek, odeng, dan tahu bakso berbahan dasar ikan bandeng dan tenggiri. Selain itu, peserta memperoleh pengetahuan dasar manajemen usaha kecil dan strategi pengemasan yang menarik dan higienis. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas masyarakat pesisir dalam mengolah hasil perikanan secara berkelanjutan sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dan memperluas peluang pasar produk olahan ikan di daerah tersebut.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, istri nelayan, diversifikasi olahan ikan, Desa Tanjung Tengah, Penajam Paser Utara

ABSTRACT

This community service program aims to empower fishermen's wives through improving the skills of diversifying processed fish products in Tanjung Tengah Village, North Penajam Paser Regency. The local coastal community has abundant fish resource potential, especially milkfish and mackerel, but its use is still limited to fresh forms so that the added value of the economy is low. Activities are carried out through training and mentoring methods which include lectures, demonstrations, direct practice, and introduction to product processing and packaging techniques according to the principles of Good Food Production Practices (CPMB). Participants in the activity were members of the processing and marketer group (POKLAHSAR) consisting of fishermen's wives. The results of the activity showed an increase in the participants' ability to separate fish meat, mix ingredients, use processing equipment, and produce a variety of processed products such as empek-empek, odeng, and tofu meatballs made from milkfish and mackerel. In addition, participants gained basic knowledge of small business management and attractive and hygienic packaging strategies. This activity contributes to increasing the capacity of coastal communities in processing fishery products sustainably so that it has the potential to increase the income of fishermen families and expand market opportunities for processed fish products in the area.

Keywords: community empowerment, fishermen's wives, diversified fish processing, Tanjung Tengah Village, North Penajam Paser

Informasi Artikel: Submit: 28-7-2024 Revisi: 17-8-2025 Diterima: 15-9-2025



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

PENDAHULUAN

Desa Tanjung Tengah di Kabupaten Penajam Paser Utara merupakan wilayah pesisir dengan potensi sumber daya ikan yang melimpah, khususnya ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Sektor perikanan telah lama menjadi sumber penghidupan utama masyarakat setempat. Data Dinas Perikanan menunjukkan bahwa Kabupaten Penajam Paser Utara menghasilkan sekitar 18.500 ton ikan per tahun, terdiri atas ± 6.500 ton hasil tangkap dan ± 12.000 ton dari budidaya, dengan surplus produksi ± 7.500 ton dibandingkan kebutuhan konsumsi lokal (Antara Kaltim, 2024). Jumlah nelayan mencapai ± 4.700 orang dengan lebih dari 1.300 pembudidaya ikan tambak serta 259 pelaku usaha pengolahan hasil perikanan. Potensi ini mencerminkan basis sumber daya alam dan manusia yang kuat sebagai modal pengembangan usaha olahan berbasis perikanan.

Meskipun demikian, pemanfaatan hasil tangkapan ikan oleh rumah tangga nelayan masih terbatas pada penjualan ikan segar sehingga nilai tambah ekonomi rendah dan peluang pasar belum optimal (Hafiludin, 2015). Faktor utama yang menghambat pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan antara lain rendahnya kapasitas teknologi pengolahan, keterbatasan modal, dan lemahnya jaringan pemasaran (Fitriana et al., 2022). Padahal, pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah seperti pempek, bakso ikan, atau kerupuk dapat meningkatkan daya simpan, memperluas pasar, dan mendukung peningkatan pendapatan keluarga nelayan (Bakar & Usmiati, 2007).

Memberdayakan perempuan, khususnya istri nelayan yang tergabung dalam kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR), merupakan strategi penting karena mereka berperan langsung dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan ikan. Pendekatan ini juga mendukung prinsip ketahanan pangan dan kesetaraan gender di masyarakat pesisir (Fitriyana dkk, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas istri nelayan di Desa Tanjung Tengah melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dan pengenalan teknik pengemasan higienis dan menarik sesuai prinsip Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Kegiatan ini relevan

dengan kebutuhan masyarakat sasaran karena memberikan keterampilan praktis dan peluang usaha berbasis potensi lokal sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga, memperkuat ketahanan pangan, dan mendorong pengembangan usaha mikro berbasis perikanan secara berkelanjutan di Desa Tanjung Tengah.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Tanjung Tengah, Kabupaten Penajam Paser Utara, pada bulan November 2024. Kegiatan ini menysasar anggota kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) yang terdiri atas istri nelayan. Jumlah peserta pelatihan di Desa Tanjung Tengah sebanyak 25 orang yang dibagi dalam tiga kelompok kecil untuk mempermudah proses pendampingan dan praktik langsung.

Metode pelaksanaan dirancang secara partisipatif melalui tahapan berikut:

1. Observasi dan Identifikasi Masalah

Dilakukan survei lapangan dan pengumpulan data sekunder untuk memetakan potensi perikanan, praktik pengolahan ikan yang telah ada, dan kendala yang dihadapi masyarakat.

2. Perencanaan dan Persiapan

Menyusun materi pelatihan sesuai kebutuhan peserta, mempersiapkan bahan baku (ikan bandeng dan tenggiri), peralatan pengolahan (meat grinder, kompor portable, panci, timbangan), serta media penyuluhan (modul dan video demonstrasi).

3. Pelatihan dan Penyuluhan

Pelatihan dilaksanakan selama dua hari dengan kombinasi metode:

- a. Ceramah untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang diversifikasi produk olahan ikan, cara produksi makanan yang baik (CPMB), manajemen usaha kecil, dan teknik pengemasan yang menarik dan higienis (Nata, 2011).
- b. Demonstrasi untuk memperagakan teknik memisahkan daging ikan dari tulang, meracik bahan, mengoperasikan peralatan pengolah, serta membuat produk olahan (empek-empek, odeng, dan tahu bakso) berbahan dasar ikan bandeng dan tenggiri.
- c. Praktik Langsung peserta memproduksi sendiri produk olahan ikan dengan pendampingan fasilitator.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan teknis untuk memperkuat keterampilan peserta, terutama dalam aspek pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk.

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan kemampuan peserta selama praktik dan diskusi umpan balik untuk mengetahui peningkatan keterampilan serta kendala yang dihadapi.

Pendekatan gabungan ceramah, demonstrasi, praktik, dan pendampingan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial peserta secara berkelanjutan sehingga mereka dapat mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan secara mandiri di Desa Tanjung Tengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada November 2024 di Desa Tanjung Tengah, Kabupaten Penajam Paser Utara dengan melibatkan 25 orang anggota kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) yang mayoritas merupakan istri nelayan. Pelatihan dilaksanakan selama dua hari menggunakan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan keterampilan peserta dalam memisahkan daging ikan dari tulang, meracik bumbu, serta mengoperasikan *meat grinder* dan peralatan masak lainnya sesuai prosedur standar.

Peserta juga berhasil memproduksi tiga jenis produk berbahan dasar ikan bandeng dan tenggiri, yakni empek-empek, odeng, dan tahu bakso. Diversifikasi ini dirancang agar masyarakat tidak hanya mengandalkan penjualan ikan segar tetapi juga mampu menghasilkan produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama, nilai jual lebih tinggi, dan pasar lebih luas. Proses pengolahannya dilakukan secara bertahap. Untuk pembuatan empek-empek, daging ikan bandeng digiling menggunakan *meat grinder* kemudian dicampur dengan tepung tapioka, bawang putih, merica, garam, telur, dan air hingga menjadi adonan. Adonan dibentuk sesuai ukuran dan direbus atau digoreng hingga matang (Bakar & Usmiati, 2007).

Proses pembuatan odeng menggunakan bahan serupa, tetapi setelah pembentukan adonan, produk dibungkus dengan kertas roti lalu digoreng dalam minyak panas sehingga menghasilkan tekstur khas. Sementara itu, untuk pembuatan tahu bakso ikan bandeng, daging ikan digiling bersama tepung tapioka, bumbu, dan telur lalu dimasukkan ke dalam tahu sebelum direbus atau digoreng hingga matang. Selama pelatihan, peserta juga diperkenalkan teknik pemilihan bahan baku segar dan penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) untuk menjaga mutu dan keamanan pangan. Gambar 1 pada laporan menunjukkan demonstrasi persiapan bahan masakan yang menjadi bagian penting dari proses pembelajaran.



Gambar 1. Demonstrasi persiapan bahan odeng dan hasil olahan odeng

Pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap masyarakat karena meningkatkan kapasitas teknis istri nelayan dalam mengolah hasil perikanan. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta hanya menjual ikan segar sehingga margin keuntungan rendah. Setelah kegiatan, mereka memiliki keterampilan membuat produk bernilai tambah yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Diversifikasi produk juga memperpanjang umur simpan ikan dan memperluas pasar sebagaimana ditegaskan Bakar dan Usmiati (2007). Program ini sekaligus memperkuat kelembagaan POKLAHSAR di Desa Tanjung Tengah sebagai wadah produksi dan pemasaran produk olahan serta memperbesar peran perempuan dalam ekonomi rumah tangga berbasis perikanan. Temuan ini selaras dengan studi Fitriana et al. (2022) yang menekankan pentingnya inovasi produk berbasis ikan untuk membuka peluang pasar baru.

Hasil program ini juga sejalan dengan temuan Sela et al. (2024) di Probolinggo bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan meningkatkan kualitas produk dan nilai jual. Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) pada produk olahan ikan mendukung standar keamanan pangan sebagaimana diatur dalam SNI 2729:2013 (BSN, 2013). Dalam jangka panjang, peningkatan keterampilan dan kapasitas manajerial ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan, memperkuat ketahanan pangan lokal, dan mendorong pengembangan usaha mikro berbasis perikanan berkelanjutan di Desa Tanjung Tengah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat di Desa Tanjung Tengah berhasil meningkatkan keterampilan anggota POKLAHSAR, khususnya istri nelayan, dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Melalui pelatihan dan pendampingan, peserta mampu memproduksi berbagai diversifikasi olahan ikan seperti empek-empek, odeng, dan tahu bakso berbahan dasar ikan bandeng dan tenggiri. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis peserta dalam pengolahan dan pengemasan, tetapi juga memperkuat peran perempuan dalam ekonomi rumah tangga pesisir. Dengan adanya keterampilan baru ini, masyarakat memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan, memperluas pasar, serta menjaga keberlanjutan pemanfaatan sumber daya ikan lokal.

Ke depan, disarankan agar kegiatan serupa dilaksanakan secara berkelanjutan dengan dukungan teknologi pengolahan yang lebih modern serta pendampingan dalam aspek pemasaran digital dan permodalan usaha. Selain itu, diperlukan kolaborasi antara pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan sektor swasta untuk memperkuat rantai nilai produk olahan ikan sehingga usaha kecil di Desa Tanjung Tengah dapat berkembang menjadi unit ekonomi produktif yang berdaya saing dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada PT. Saka Indonesia Sesulu atas dukungan pendanaan dan fasilitasi pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini di Desa Tanjung Tengah, Kabupaten Penajam Paser Utara. Apresiasi juga diberikan kepada Pemerintah Desa Tanjung Tengah, Bang Bahtiar sebagai wakil penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Penajam Paser Utara, serta seluruh anggota POKLAHSAR Desa Tanjung Tengah yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Mulawarman yang telah menyediakan tenaga ahli dan pendukung teknis sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Antara Kaltim. (2024). Produksi perikanan Kabupaten Penajam Paser Utara penuh kebutuhan warga Benuo Taka. Tersedia di: <https://kaltim.antaranews.com/berita/216492/produksi-perikanan-kabupaten-penajam-penuhi-kebutuhan-warga-benuo-taka> (Diakses 8 September 2025).

Bakar, A. & Usmiati, S. (2007). *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 2729-2013 Ikan Segar*. Jakarta: BSN.

Fitriana, E., Harahap, K. S., Nabila, R., Hutapea, N., Nelas, M. H. & Saputra, N. (2022). Business potency of “Indofishme” as an alternative to healthy instant noodles rich in nutrients. *Procedia of Social Sciences and Humanities*, 3, 1498–1506.

Fitriyana, dkk. 2025. Contribution of fisherman’s wives to increasing household income in Muara Telake village. Depik: *Jurnal Ilmu Perairan, Pesisir, dan Perikanan*. Special Issue The 5th ICFM: 125-131.

Hafiludin, H. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37–43.

Nata, A. (2011). *Perspektif Islam tentang Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana.

Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P. & Pajrin, A. D. (2024). Ikan sebagai sumber protein dan gizi berkualitas tinggi bagi kesehatan tubuh manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.

Sela, D. T., Dharmayanti, N. & Handoko, Y. P. (2024). Proses pengolahan fillet ikan kerapu (*Epinephelus spp.*) beku di PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo–Jawa Timur. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia* (pp. 449–461).