

## Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan di Desa Muntai Barat

Putriana Sari Sirait<sup>1\*</sup>, Putra Sutrisman Zebua<sup>2</sup>, Putri Natalia Hutabarat<sup>3</sup>, Anggita Amaliyah Rahmayani<sup>4</sup>, Aryon Arta<sup>5</sup>, Rio Nugroho<sup>6</sup>, Laras Sinta<sup>7</sup>, Lloyd Shodiq Singo<sup>8</sup>

<sup>1\*,2,3,4,5,6,7,8</sup> Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau, Indonesia.

*Email:* putrianasari@lecturer.unri.ac.id<sup>1\*</sup>, putra.sutrisman1521@student.unri.ac.id<sup>2</sup>, putri.natalia1662@student.unri.ac.id<sup>3</sup>, anggita.amaliyah1523@student.unri.ac.id<sup>4</sup>, aryon.arta2970@student.unri.ac.id<sup>5</sup>, rio.nugroho1515@student.unri.ac.id<sup>6</sup>, laras.sinta3448@student.unri.ac.id<sup>7</sup>, lloyd.shodiq5406@student.unri.ac.id<sup>8</sup>

### Histori Artikel:

*Dikirim* 4 Agustus 2024; *Diterima dalam bentuk revisi* 22 Agustus 2024; *Diterima* 30 Agustus 2024; *Diterbitkan* 10 September 2024. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMKI Indonesia Banda Aceh.

### Abstrak

Indonesia, sebagai negara kepulauan dengan potensi perikanan yang besar, menghadapi tantangan berupa rendahnya tingkat konsumsi ikan di kalangan masyarakat. Desa Muntai Barat, di Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau, memiliki potensi perikanan yang signifikan namun belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan dan manfaat kesehatannya, serta mendorong kewirausahaan dan ekonomi kreatif melalui pemanfaatan potensi perikanan lokal. Metode yang diterapkan mencakup penyuluhan interaktif dan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan berupa dimsum ikan tenggiri dan udang. Peserta kegiatan adalah 15 anggota PKK Desa Muntai Barat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta terkait kandungan gizi ikan dan manfaatnya, dengan peningkatan rata-rata sebesar 45,34% pada hasil post-test dibandingkan pre-test. Seluruh peserta (100%) berhasil memproduksi dimsum ikan, menunjukkan peningkatan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai ekonomi. Dukungan dari pemerintah desa berupa akses dana usaha bagi peserta diharapkan dapat mendorong pengembangan 3-5 unit usaha berbasis hasil perikanan dalam waktu enam bulan. Kesimpulannya, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya perikanan lokal, serta berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di desa.

**Kata Kunci:** Penyuluhan; Konsumsi Ikan; Demonstrasi Produk; Perikanan; Ekonomi Kreatif.

### Abstract

Indonesia, as an archipelagic country with substantial fishery potential, faces challenges related to low fish consumption levels among its population. Muntai Barat Village in Bantan District, Bengkalis Regency, Riau Province, possesses significant fishery resources that remain underutilized. In response, a community service initiative comprising Fish Consumption Promotion Counseling and Fishery Product Demonstration was conducted to enhance public understanding of the importance of fish consumption and its health benefits, and to stimulate entrepreneurship and the creative economy by leveraging local fishery potential. The methods employed included interactive counseling and demonstrations of processed fish products, specifically mackerel and shrimp dumplings. Participants included 15 members of the village's women's group (PKK). The results indicated a significant increase in participants' knowledge of the nutritional content and benefits of fish, with a 45.34% improvement in post-test scores compared to pre-test results. All participants (100%) successfully created fish dumpling products, reflecting improved skills in processing fish into economically valuable products. Support from the village government in the form of business fund access for participants is expected to encourage the establishment of 3-5 fishery-based business units within six months.

In conclusion, this activity effectively increased community awareness and skills in utilizing local fishery resources, potentially fostering the growth of the creative economy in the village.

Keyword: Counseling; Fish Consumption; Product Demonstration; Fisheries; Creative Economy.

## 1. Pendahuluan

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki potensi perikanan yang luar biasa. Dengan luas wilayah laut mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup> dan garis pantai sepanjang 81.000 km, Indonesia diperkirakan memiliki sekitar 8.500 spesies ikan, dengan 7.000 di antaranya adalah ikan laut (Azis, 2020). Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya terealisasi dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan negara-negara tetangga di Asia Tenggara. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2024), rata-rata konsumsi ikan per kapita di Indonesia adalah 57,61 kg/tahun, sementara di Malaysia mencapai 80 kg/tahun dan di Jepang 100 kg/tahun (Hadiwidodo *et al.*, 2021). Rendahnya tingkat konsumsi ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat konsumsi ikan, persepsi harga yang mahal, dan terbatasnya variasi olahan ikan yang menarik (Marjusni & Idris, 2023).

Berbagai intervensi telah dilakukan di berbagai negara untuk meningkatkan konsumsi ikan. Di Norwegia, program "Fiskesprell" yang mempromosikan konsumsi ikan di sekolah-sekolah berhasil meningkatkan asupan ikan pada anak-anak sebesar 48% (Højer & Frøst, 2022). Sementara itu, di Thailand, kampanye "Fish Marketing Organization" yang menggabungkan edukasi gizi dengan demonstrasi kuliner, berhasil meningkatkan penjualan produk perikanan sebesar 30% dalam setahun (Pranee *et al.*, 2022). Di Indonesia sendiri, Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang dicanangkan sejak 2004 telah menunjukkan hasil positif, namun masih memerlukan pendekatan yang lebih inovatif dan kontekstual untuk berbagai daerah (Soparue, 2021). Virgantari *et al.* (2022) menunjukkan bahwa pendekatan berbasis komunitas yang melibatkan tokoh lokal dan memperhatikan kearifan setempat lebih efektif dalam meningkatkan konsumsi ikan di daerah-daerah tertentu di Indonesia.

Desa Muntai Barat di Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau, menjadi lokasi yang menarik untuk intervensi. Dengan potensi perikanan yang signifikan, mencapai produksi 1.779,66 ton per tahun untuk perikanan laut (Dinas Perikanan Kabupaten Bengkalis, 2020), desa ini memiliki peluang besar untuk pengembangan ekonomi berbasis perikanan. Namun, seperti banyak daerah lain di Indonesia, masyarakat di sini masih cenderung menjual ikan segar tanpa pengolahan lebih lanjut, yang membatasi nilai tambah ekonomi dan variasi konsumsi (Fatah & Lisa, 2022). Selain manfaat ekonomi, konsumsi ikan juga memiliki dampak signifikan terhadap kesehatan masyarakat. Øyen *et al.* (2021) menunjukkan bahwa konsumsi ikan secara teratur dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular hingga 36%. Sementara itu, penelitian longitudinal oleh Wilson *et al.* (2020) mengonfirmasi peran penting asam lemak omega-3 yang terdapat dalam ikan terhadap perkembangan kognitif anak-anak. Inovasi produk menjadi kunci untuk meningkatkan daya tarik dan nilai ekonomi. Arifin *et al.* (2021) melaporkan bahwa diversifikasi produk olahan ikan di Jawa Timur berhasil meningkatkan pendapatan nelayan hingga 45%. Sementara itu, studi kasus oleh Ikhsanudin *et al.* (2023) menunjukkan bahwa introduksi teknik pengolahan modern seperti pembuatan makanan kaleng dapat meningkatkan minat konsumsi ikan di kalangan anak muda hingga 60%.

Namun, upaya peningkatan konsumsi ikan juga menghadapi tantangan, terutama terkait dengan persepsi dan preferensi konsumen. Pradiga (2023) mengungkapkan bahwa faktor utama yang mempengaruhi keputusan pembelian produk ikan di perkotaan adalah kemudahan penyajian dan variasi rasa. Oleh karena itu, edukasi dan demonstrasi produk yang memadukan aspek gizi, kemudahan, dan inovasi rasa menjadi penting dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat.

Berdasarkan pemahaman tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang dengan pendekatan yang inovatif, menggabungkan edukasi gizi, demonstrasi kuliner, dan pemberdayaan ekonomi lokal. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat konsumsi ikan, tetapi juga memperkenalkan teknik pengolahan ikan modern yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan daya tarik kuliner ikan. Inovasi utama dalam kegiatan ini adalah integrasi antara penyuluhan gizi, demonstrasi produk olahan ikan modern (dimsum ikan), dan pembentukan kelompok usaha lokal. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan dampak ganda: meningkatkan konsumsi ikan sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif berbasis hasil perikanan di desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menjawab tantangan rendahnya konsumsi ikan, tetapi juga berkontribusi pada upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir, sejalan dengan agenda pembangunan nasional dan Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan nomor 2 (*Zero Hunger*) dan 14 (*Life Below Water*) (Biswas *et al.*, 2021).

### 1.1. Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan penyuluhan gemar makan ikan dan demonstrasi produk hasil perikanan adalah menambah pemahaman atau pengetahuan kepada masyarakat akan pentingnya mengonsumsi ikan dan manfaat positif bagi kesehatan tubuh. Selain itu, tujuan lainnya adalah meningkatkan kesadaran kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi perikanan sehingga dapat mendorong kewirausahaan dan ekonomi kreatif di desa tersebut.

### 1.2. Manfaat Kegiatan

Manfaat dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Muntai Barat yang berjudul “Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan” adalah meningkatnya wawasan atau pengetahuan masyarakat akan manfaat positif bagi kesehatan dalam mengonsumsi ikan dan masyarakat akan termotivasi dalam menciptakan produk-produk inovatif hasil perikanan yang bernilai ekonomi tinggi sehingga mahasiswa dapat memberikan kontribusi positif dalam peningkatan kesejahteraan dan pengembangan ekonomi kreatif di desa.

## 2. Metode

### 2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

#### a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan persuasif melalui penyuluhan dan praktik secara langsung kepada masyarakat. Kegiatan ini mencakup beberapa sesi, yaitu pembukaan, penyuluhan/penyampaian materi, demonstrasi pembuatan dimsum, dan penutupan. Dalam sesi penyuluhan, peserta akan diberikan materi secara visual melalui tayangan slide presentasi mengenai kandungan gizi pada ikan dan manfaat positif bagi kesehatan, pertumbuhan serta kecerdasan anak dalam mengonsumsi ikan. Peserta juga diberikan pertanyaan interaktif sehingga peserta berpartisipasi aktif dalam diskusi. Pertanyaan yang diberikan akan mengukur pemahaman atau pengetahuan masyarakat akan manfaat mengonsumsi ikan dan beberapa produk inovatif yang dapat diciptakan dari hasil perikanan.

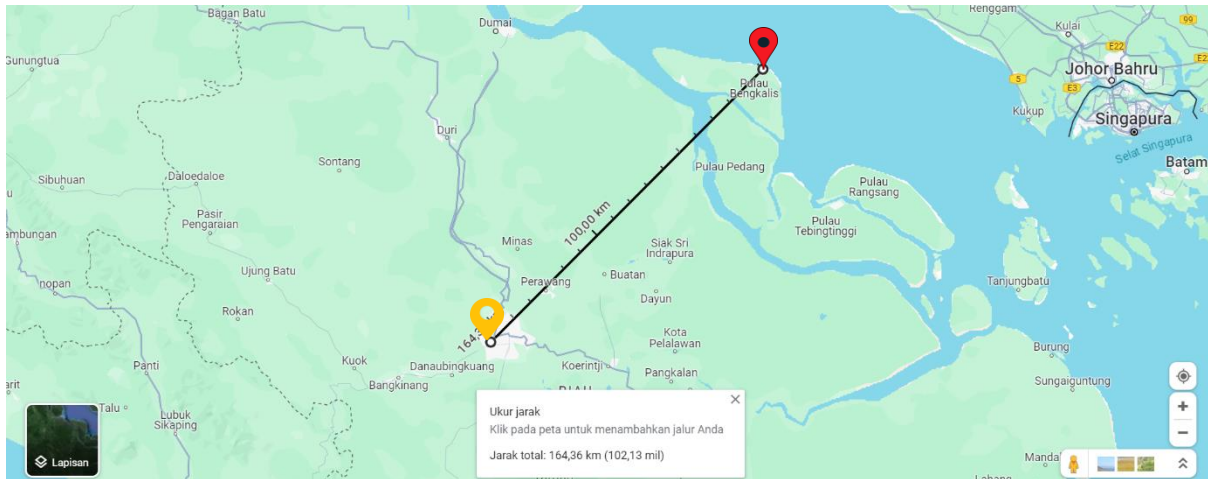
Selanjutnya, dalam sesi demonstrasi pembuatan produk dimsum, praktik dilakukan secara langsung kepada peserta yang dimulai dari pembuatan kulit dimsum, pembuatan adonan isian dimsum, pencetakan hingga pengukusan dimsum. Dalam sesi ini juga melibatkan peserta secara langsung dalam pembuatan dimsum dan memberikan kesempatan kepada peserta dalam memberikan pertanyaan mengenai pembuatan dimsum ikan. Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, digunakan metode survei pra dan pasca kegiatan. Peserta diberikan pre test dan post test berupa kuesioner saat sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan mereka tentang manfaat konsumsi ikan dan keterampilan pengolahan produk perikanan.

**b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan Peyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2024, pukul 14.00 s.d. 17.00 WIB.

**c. Tempat Kegiatan**

Lokasi pengabdian ini dilaksanakan di Pendopo Desa Muntai Barat, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau.



Gambar 1. Map Lokasi Kegiatan

**3. Hasil dan Pembahasan**

**3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian**

Kegiatan Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kewirausahaan dan ekonomi kreatif serta kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi ikan. Kegiatan ini dihadiri oleh 15 peserta dari ibu-ibu PKK Desa Muntai Barat. Tingkat partisipasi peserta, terutama dalam sesi tanya jawab dan demonstrasi, menjadi indikator utama keberhasilan kegiatan ini. Keaktifan para peserta menunjukkan minat yang tinggi terhadap materi yang disampaikan dan praktik yang dilakukan. Berikut adalah rincian hasil pelaksanaan kegiatan:

1) **Pembukaan**

Pada tahap pembukaan, mahasiswa memberikan sambutan dan pengenalan singkat mengenai latar belakang kegiatan kepada para peserta. Dalam sesi ini, mahasiswa juga menjelaskan tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat konsumsi ikan bagi kesehatan dan ekonomi, serta mendorong inovasi produk berbasis perikanan lokal. Sambutan pembukaan ini bertujuan untuk menciptakan suasana yang ramah dan interaktif, serta memotivasi peserta untuk terlibat aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan.

2) Penyuluhan Interaktif



Gambar 2. Penyuluhan gemar makan ikan oleh mahasiswa kukerta

Dalam tahapan ini, peserta diberikan pemaparan materi mengenai kandungan gizi pada ikan serta pengenalan produk-produk pangan inovatif yang dapat diciptakan dari hasil perikanan. Pemaparan materi ini dilakukan untuk meningkatkan semangat masyarakat dalam berwirausaha dengan memanfaatkan potensi perikanan desa dan menambah pengetahuan masyarakat akan manfaat mengonsumsi ikan bagi kesehatan tubuh, pertumbuhan dan perkembangan serta kecerdasan pada anak-anak. Pertanyaan-pertanyaan mengenai materi juga diberikan kepada peserta untuk menciptakan suasana yang interaktif.

3) Demonstrasi Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri dan Udang



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang bersama ibu-ibu PKK

Pada tahapan ini, peserta atau ibu-ibu PKK melakukan praktik secara langsung mengenai pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang. Para peserta berpartisipasi aktif dalam pembuatan dimsum, dimulai dari pembuatan kulit dimsum, pembuatan adonan isian dimsum, pencetakan, dan pengukusan. Selama tahapan ini berlangsung, para peserta aktif dalam bertanya mengenai proses dan tahapan pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang. Dimsum yang telah dibuat atau telah matang, dinikmati secara bersama-sama oleh peserta. Peserta memberikan respon yang positif terhadap rasa dan kesukaan peserta terhadap dimsum ikan tenggiri dan udang.

4) Penutupan



Gambar 4. Dokumentasi umpan balik dan pemberian bingkisan kepada ibu-ibu PKK oleh Pj Kepala Desa Muntai Barat

Pada tahapan terakhir ini, dilakukan pemberian bingkisan kepada para peserta yang aktif dalam menjelaskan kembali proses dan tahapan pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang. Pembagian contoh produk dimsum ikan tenggiri dan udang yang telah dikemas dan siap jadi dilakukan pada tahapan ini. Setelahnya, dilanjutkan kata penutupan oleh Pj Kepala Desa Muntai Barat dengan memberikan apresiasi dan respon yang baik terhadap kegiatan tersebut. Lalu, dilanjutkan dengan sesi foto bersama dalam mengakhiri pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut.



Gambar 5. Dokumentasi foto bersama dan kata penutup oleh Pj Kepala Desa Muntai Barat

Sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung, mahasiswa kukerta MBKM UNRI memberikan pre test dan post test berupa kuisisioner tentang kandungan gizi pada ikan, manfaat mengonsumsi ikan, dan produk hasil perikanan. Pertanyaan-pertanyaan pada pre-test dan post-test dibuat sama untuk memastikan pengukuran yang akurat terhadap pemahaman peserta sebelum dan setelah menerima materi yang disampaikan. Hasil dari pengisian kuisisioner pre test dan post test yang telah diberikan kepada peserta dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2 berikut ini.

Tabel 1. Hasil pre test peserta

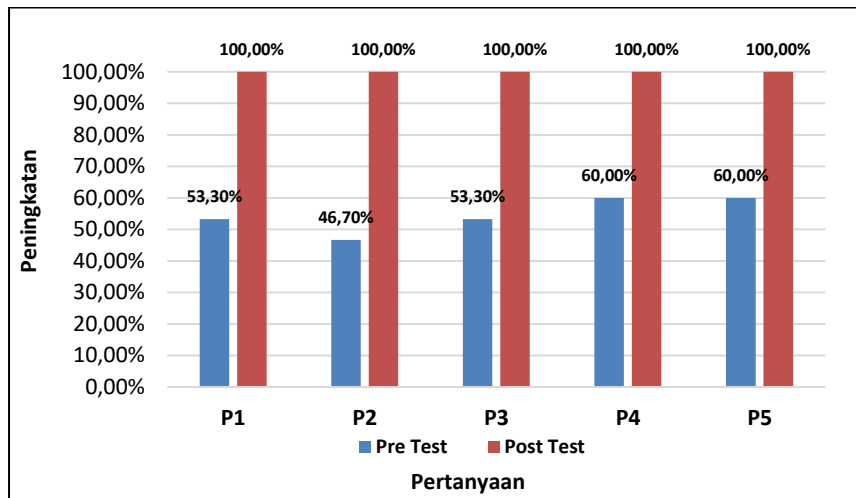
No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah Anda tahu bahwa ikan mengandung protein tinggi yang penting bagi tubuh?	Ya : 8 orang Tidak : 7 orang
2.	Apakah anda mengetahui bahwa mengonsumsi ikan secara rutin dapat membantu perkembangan otak pada anak?	Ya : 7 orang Tidak : 8

		orang
3.	Apakah anda mengetahui bahwa mengonsumsi ikan dapat membantu mencegah penyakit kronis seperti diabetes?	Ya : 8 orang Tidak : 7 orang
4.	Apakah Anda mengetahui bahwa ikan kaya akan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung?	Ya : 9 orang Tidak : 6 orang
5.	Apakah Anda mengetahui bahwa ikan dapat diolah menjadi berbagai produk seperti nugget, bakso, atau dimsum?	Ya : 9 orang Tidak : 6 orang

Tabel 2. Hasil post test peserta

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah Anda tahu bahwa ikan mengandung protein tinggi yang penting bagi tubuh?	Ya : 15 orang Tidak : 0 orang
2.	Apakah anda mengetahui bahwa mengonsumsi ikan secara rutin dapat membantu perkembangan otak pada anak?	Ya : 15 orang Tidak : 0 orang
3.	Apakah anda mengetahui bahwa mengonsumsi ikan dapat membantu mencegah penyakit kronis seperti diabetes?	Ya : 15 orang Tidak : 0 orang
4.	Apakah Anda mengetahui bahwa ikan kaya akan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung?	Ya : 15 orang Tidak : 0 orang
5.	Apakah Anda mengetahui bahwa ikan dapat diolah menjadi berbagai produk seperti nugget, bakso, atau dimsum?	Ya : 15 orang Tidak : 0 orang

Berdasarkan data hasil pre-test dan post-test yang telah dilaksanakan, terdapat peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan peserta mengenai gizi ikan dan pentingnya mengonsumsi ikan dalam kehidupan sehari-hari. Peningkatan ini tercermin dari persentase jawaban “Ya” yang lebih tinggi pada post-test dibandingkan dengan pre-test. Pada pre-test, banyak peserta yang belum memahami manfaat gizi dari ikan, seperti kandungan protein tinggi, asam lemak omega-3, dan manfaat kesehatan lainnya. Setelah mengikuti penyuluhan dan demonstrasi, seluruh peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik dengan jawaban “Ya” mencapai 100% pada semua pertanyaan di post-test. Peningkatan ini menunjukkan efektivitas metode penyuluhan interaktif dan demonstrasi produk dalam menyampaikan informasi dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat mengonsumsi ikan. Visualisasi peningkatan persentase jawaban “Ya” dapat dilihat pada Gambar 6 berikut ini.



Gambar 6. Grafik peningkatan persentase jawaban “Ya” peserta pada saat pre test dan post test

Berdasarkan grafik di atas, terlihat bahwa tingkat pemahaman peserta mengenai kandungan gizi ikan, manfaat mengonsumsi ikan, dan produk olahan ikan mengalami peningkatan sebesar 45,34%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang diterapkan sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta tentang manfaat konsumsi ikan dan produk olahannya. Seluruh peserta pada post-test menunjukkan peningkatan pemahaman, yang tercermin dari persentase jawaban "Ya" yang mencapai 100% pada semua pertanyaan setelah kegiatan berlangsung. Kegiatan ini berjalan dengan lancar, namun dikarenakan waktu pelaksanaan yang terbatas tidak cukup untuk mendalami semua aspek pembuatan dan pemasaran produk. Maka dari itu, diperlukan waktu lain untuk memberikan pemahaman akan pembuatan produk serta pengemasan yang menarik serta pemasaran produk yang efektif dan efisien. Dan lebih banyak melibatkan pelaku-pelaku usaha atau UMKM setempat dalam kegiatan tersebut.

### 3.2 Masyarakat Sasaran

Kegiatan Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan menargetkan ibu-ibu PKK Desa Muntai Barat sebagai kelompok sasaran utama. Pemilihan ibu-ibu PKK didasarkan pada peran sentral mereka dalam struktur keluarga, terutama sebagai pengambil keputusan terkait pola makan dan gizi keluarga. Para ibu memiliki pengaruh yang signifikan dalam menentukan status gizi anak-anak dan anggota keluarga lainnya. Dengan memberdayakan ibu-ibu PKK, diharapkan dapat terjadi transformasi positif dalam perilaku konsumsi pangan seluruh keluarga. Edukasi dan pemberdayaan yang diberikan kepada mereka berpotensi menciptakan dampak ganda, di mana pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, sehingga mendorong perbaikan pola makan dan status gizi keluarga secara keseluruhan (Fatah & Lisa, 2022). Selain itu, kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat tambahan bagi mahasiswa KKN MBKM Universitas Riau dengan memperkaya pengalaman bersosialisasi dengan masyarakat dan meningkatkan kemampuan public speaking. Melalui interaksi langsung dengan komunitas, mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan komunikasi dan presentasi yang esensial dalam penyuluhan dan pemberdayaan masyarakat.

### 3.3 Pembahasan

Kegiatan Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan di Desa Muntai Barat dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat konsumsi ikan serta mendorong kewirausahaan dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis perikanan. Kegiatan dihadiri oleh 15 anggota PKK Desa Muntai Barat yang berpartisipasi aktif dalam setiap sesi, termasuk penyuluhan interaktif dan demonstrasi

pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang. Pada tahap pembukaan, mahasiswa memaparkan tujuan kegiatan, yaitu untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya konsumsi ikan melalui penyuluhan dan demonstrasi. Partisipasi aktif dari para peserta selama sesi penyuluhan interaktif menunjukkan adanya minat dan keterlibatan yang tinggi. Materi yang disampaikan mencakup kandungan gizi pada ikan serta berbagai produk inovatif yang dapat dihasilkan dari perikanan. Penyuluhan ini dirancang untuk memotivasi peserta dalam memanfaatkan potensi perikanan desa dan meningkatkan pemahaman akan manfaat kesehatan dari konsumsi ikan. Selama demonstrasi pembuatan dimsum ikan tenggiri dan udang, peserta terlibat langsung dalam seluruh proses, mulai dari pembuatan kulit dimsum, adonan isian, hingga pengukusan. Aktivitas praktis ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam mengolah ikan, tetapi juga memupuk rasa percaya diri dalam menciptakan produk perikanan bernilai tambah. Respon positif dari peserta terhadap hasil olahan menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi diterima dengan baik di pasar lokal. Hasil dari kegiatan ini diukur melalui pre-test dan post-test yang menilai pengetahuan peserta tentang manfaat gizi ikan dan potensi produk olahan perikanan. Hasil pre-test menunjukkan bahwa banyak peserta yang belum mengetahui manfaat gizi dari ikan, seperti kandungan protein tinggi dan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung. Setelah penyuluhan dan demonstrasi, post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, dengan seluruh responden menjawab "Ya" pada semua pertanyaan yang diajukan, yang mencerminkan peningkatan pengetahuan sebesar 45,34%.

Dukungan dari pemerintah desa berupa pemberian akses dana usaha bagi peserta berpotensi mendorong pengembangan unit usaha berbasis hasil perikanan, sejalan dengan temuan Marjusni dan Idris (2023), yang menyatakan bahwa peningkatan produksi perikanan berkontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi sektor perikanan di Indonesia. Inisiatif ini dapat menjadi langkah awal yang penting dalam membangun keberlanjutan ekonomi lokal melalui pengolahan dan pemasaran produk perikanan. Kegiatan ini juga menambah pengalaman bagi mahasiswa KKN MBKM Universitas Riau dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat. Mereka tidak hanya belajar tentang aspek teknis perikanan tetapi juga meningkatkan kemampuan komunikasi publik dan sosialisasi dengan komunitas lokal. Pengalaman ini penting dalam mengembangkan kemampuan mereka sebagai agen perubahan yang dapat berkontribusi dalam pembangunan masyarakat.

Namun, kegiatan ini juga menghadapi beberapa keterbatasan, terutama terkait waktu pelaksanaan yang tidak cukup untuk mendalami semua aspek pembuatan dan pemasaran produk. Ke depan, diperlukan sesi lanjutan untuk memperdalam pemahaman peserta tentang teknik pengemasan dan strategi pemasaran yang efektif. Selain itu, pelibatan lebih banyak pelaku usaha lokal atau UMKM dapat memperkuat jaringan dan memperluas pasar untuk produk olahan perikanan. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi perikanan lokal, sekaligus membuka peluang pengembangan ekonomi kreatif di desa. Dukungan berkelanjutan dan kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan akan sangat penting untuk memastikan dampak jangka panjang dari inisiatif ini.

#### 4. Kesimpulan dan Rekomendasi

Kegiatan Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan di Desa Muntai Barat telah berhasil dilaksanakan dengan hasil yang positif. Berdasarkan data yang diperoleh, terjadi peningkatan signifikan dalam pengetahuan atau pemahaman peserta mengenai kandungan gizi pada ikan, manfaat mengonsumsi ikan bagi kesehatan, dan variasi produk olahan hasil perikanan. Kegiatan ini berhasil mendorong pemerintah desa untuk memberikan dukungan dengan membuka kesempatan bagi ibu-ibu PKK dalam pengajuan dana usaha kepada desa, sehingga dapat mendorong pengembangan ekonomi kreatif di Desa Muntai Barat. Meskipun kegiatan ini menunjukkan keberhasilan jangka pendek, keberlanjutan dampaknya memerlukan tindak lanjut.

Oleh karena itu, beberapa saran rekomendasi untuk pengembangan program serupa di masa depan, yaitu:

- 1) Melaksanakan pendampingan berkelanjutan selama 3-6 bulan pasca kegiatan untuk memastikan penerapan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh.
- 2) Menyelenggarakan pelatihan lanjutan yang berfokus pada aspek kewirausahaan, seperti manajemen usaha kecil dan strategi pemasaran produk olahan ikan.
- 3) Memfasilitasi kerjasama antara kelompok usaha yang terbentuk dengan pihak-pihak terkait, seperti Dinas Perikanan dan pelaku usaha di bidang kuliner, untuk memperluas jaringan dan peluang pasar.
- 4) Mengadakan festival atau pameran produk olahan ikan tingkat desa atau kecamatan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap konsumsi dan pengolahan ikan.
- 5) Melakukan monitoring dan evaluasi berkala terhadap dampak jangka panjang kegiatan, termasuk perubahan pola konsumsi ikan dan perkembangan usaha berbasis hasil perikanan di desa.

Dengan implementasi rekomendasi ini, diharapkan dampak positif dari kegiatan penyuluhan dan demonstrasi dapat berkelanjutan, mendorong peningkatan konsumsi ikan, dan mengembangkan ekonomi kreatif berbasis hasil perikanan di Desa Muntai Barat secara lebih komprehensif dan jangka panjang.

## 5. Daftar Pustaka

- Arifin, Z., Wahono, B. B., Prihatmoko, D., & Riyoko, S. 2021. Diversifikasi Hasil Tangkapan Ikan Produk Unggulan Daerah oleh Nelayan Jobokuto Jepara. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 181-185. [https://doi.org/10.32764/abdimas\\_ekon.v2i3.2028](https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v2i3.2028)
- Azis, A. 2020. Identifikasi Jenis Ikan Menggunakan Model Hybrid Deep Learning Dan Algoritma Klasifikasi. *Sebatik*, 24(2), 201-206.
- Biswas, S. S., Ahad, M. A., Nafis, M. T., Alam, M. A., & Biswas, R. 2021. Introducing “ $\alpha$ -Sustainable Development” for transforming our world: A proposal for the 2030 agenda. *Journal of Cleaner Production*, 321, 129030. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.129030>
- Dinas Perikanan Kabupaten Bengkalis. 2020. Laporan Tahunan Produksi Perikanan Kabupaten Bengkalis. Bengkalis: Dinas Perikanan Kabupaten Bengkalis.
- Fatah, A., & Lisa, N. P. 2022. Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 427-432.
- Hadiwidodo, Y. S., Prastianto, R. W., Rahmawati, S., Dhanis, W. L., & Satrio, D. 2021. Upaya Peningkatan Nilai Produk Olahan Hasil Laut dan Partisipasi Gerakan Gemar Makan Ikan bagi Kelompok Wanita dan Anak Nelayan. *Sevagati*, 5(2), 106-111.
- Højer, R., & Frøst, M. B. 2022. Something fishy is cooking—A survey of 11-to 13-year-old Danish children’s self-evaluated food neophilia, food behaviour, knowledge, and skills in relation to fish. *Food Quality and Preference*, 96, 104378. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104378>

- Ikhsanudin, A., Lolita, L., Novitasari, P. R., Wulandari, L. N., & Harahap, A. N. 2023, October. Studi minat konsumsi ikan dan produk olahan ikan beong pada masyarakat pada pendampingan diversifikasi olahan beong menjadi makanan kaleng. *In Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2024. Laporan Kinerja Kementrian Kelautan dan Perikanan 2023. Jakarta: KKP RI.
- Marjusni, I., & Idris, I. 2023. Analisis Pengaruh Produksi Perikanan, Ekspor Perikanan dan Angka Konsumsi Ikan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Sektor Perikanan di Indonesia. *Ecosains: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembangunan*, 12(2), 118-127. <https://doi.org/10.24036/ecosains.12633357.00>
- Øyen, J., Brantsæter, A. L., Nøstbakken, O. J., Birkeland, K. I., Haugen, M., Madsen, L., & Egeland, G. M. 2021. Intakes of fish and long-chain n-3 polyunsaturated fatty acid supplements during pregnancy and subsequent risk of type 2 diabetes in a large prospective cohort study of Norwegian women. *Diabetes Care*, 44(10), 2337-2345. <https://doi.org/10.2337/dc21-0447>
- Pradiga, M. G. (2023). Analisis faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian generasi z pada produk olahan bandeng. *Jurnal Riset Ekonomi dan Manajemen*, 14(2). 76-86.
- Pranee, S., Kakhai, K., Pulphon, S., & Wongjunya, C. (2022). Factors Affecting Marketing and Publicity of Processed Fishery Products in Ranong Province. *Journal of Positive School Psychology*, 1381-1392.
- Soparue, C. 2021. Peningkatan Pengetahuan Tentang Manfaat Konsumsi Ikan Melalui Kegiatan Sosialisasi “Gemar Makan Ikan-Gemarikan” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 5, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Laban Kering*, 2(2), 46-53. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v2i2.161>
- Virgantari, F., Koeshendrajana, S., Arthatiani, F. Y., Faridhan, Y. E., & Wihartiko, F. D. (2022). Pemetaan tingkat konsumsi ikan rumah tangga di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 97-104. <http://dx.doi.org/10.15578/jsekp.v17i1.11045>.
- Wilson, N. A., Mantzioris, E., Middleton, P. F., & Muhlhausler, B. S. (2020). Influence of sociodemographic, lifestyle and genetic characteristics on maternal DHA and other polyunsaturated fatty acid status in pregnancy: A systematic review. *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids*, 152, 102037. <https://doi.org/10.1016/j.plefa.2019.102037>.