

Penguatan Ekonomi Lokal melalui Produk Inovatif Perikanan: Abon Ikan dan Nugget Ikan

Nori Guspiandra¹, Delvia Agustavira², Corry Nofirsa³, Amri Romadon Tuswanto⁴,
Ryolando Zabel⁵, Joko Prayitno⁶, Clarisa Natalie Br Sitepu⁷, Santhy Wisuda Sidauruk^{8*}

1,2,3,4,5,6,7,8* Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Kota Pekanbaru,
Provinsi Riau, Indonesia.

Corresponding Email: santhy.sidauruk@lecturer.unri.ac.id^{8*}

Histori Artikel:

Dikirim 11 September 2024; *Diterima dalam bentuk revisi* 10 Oktober 2024; *Diterima* 20 November 2024;
Diterbitkan 10 Januari 2025. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
(LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Program pemberdayaan PKK di Desa Pambang Pesisir melalui pelatihan pembuatan abon dan nugget ikan. Dengan pendekatan interaktif, 15 orang ibu-ibu PKK berpartisipasi dalam demonstrasi langsung selama 3 jam. Kegiatan meliputi penyuluhan visual (30 menit), sesi tanya jawab (15 menit), demonstrasi pembuatan produk (90 menit), dan praktik mandiri (45 menit). Hasil penelitian menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta, yang diukur melalui kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan. Tingkat kepuasan peserta mencapai 95%, dengan 80% di antaranya berminat untuk mengembangkan usaha berdasarkan produk yang dipelajari. Program ini berhasil memperkenalkan alternatif pengolahan ikan dengan nilai ekonomi tinggi, membuka peluang diversifikasi pendapatan bagi masyarakat pesisir. Pelatihan ini meningkatkan kesadaran peserta terhadap potensi sumber daya laut lokal. Analisis lebih lanjut menunjukkan peningkatan 40% dalam pengetahuan peserta tentang nilai gizi produk olahan ikan. Selain itu, 70% peserta melaporkan peningkatan kepercayaan diri dalam kemampuan wirausaha mereka. Program ini juga memperkuat kolaborasi antar anggota PKK, dengan 60% peserta tertarik membentuk kelompok usaha bersama. Dampak ekonomi potensial diperkirakan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 25% dalam jangka menengah. Rekomendasi keberlanjutan program meliputi pembentukan koperasi produksi, pelatihan lanjutan manajemen usaha kecil, dan pengembangan jaringan pemasaran lokal. Studi ini menyimpulkan bahwa program pemberdayaan berbasis keterampilan praktis dapat menjadi katalis yang efektif untuk pembangunan ekonomi masyarakat pesisir.

Kata Kunci: Pemberdayaan PKK; Pelatihan Produk Olahan Ikan; Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir.

Abstract

PKK empowerment program in Pambang Pesisir Village through training in the production of fish floss and nuggets. Using an interactive approach, 15 PKK women participated in a 3-hour hands-on demonstration. Activities included visual counseling (30 minutes), a Q&A session (15 minutes), a product-making demonstration (90 minutes), and independent practice (45 minutes). The results showed a significant increase in participants' understanding and skills, measured through pre- and post-training questionnaires. The participant satisfaction rate reached 95%, with 80% of them interested in developing businesses based on the products learned. The program successfully introduced high-value fish processing alternatives, opening opportunities for income diversification in coastal communities. The training increased participants' awareness of the potential of local marine resources. Further analysis showed a 40% improvement in participants' knowledge of the nutritional value of processed fish products. Additionally, 70% of participants reported increased confidence in their entrepreneurial abilities. The program also strengthened collaboration among PKK members, with 60% expressing interest in forming joint business groups. The potential economic impact is estimated to increase household income by up to 25% in the medium term. Recommendations for program sustainability include establishing production cooperatives, advanced training in small business management, and developing local marketing networks. The study concludes that empowerment programs based on practical skills can serve as effective catalysts for the economic development of coastal communities.

Keyword: PKK Empowerment; Fish Processing Training; Coastal Community Economic Improvement.

1. Pendahuluan

Indonesia, sebagai sebuah negara yang berdaulat, dapat dikategorikan sebagai negara maritim (*maritime state*) atau negara bahari (Winarno, 2015). Indonesia terdiri dari sekitar 17 ribu pulau dengan garis pantai sepanjang 99.000 km, menjadikannya negara dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia setelah Kanada (Syamsudin, 2018). Wilayah laut Indonesia juga sangat luas, dengan dua pertiga dari total wilayahnya berupa lautan. Sayangnya, sekitar 30% dari garis pantai Indonesia dilaporkan mengalami kerusakan (Prasetyo, 2020). Kabupaten Bengkalis merupakan salah satu kabupaten dengan letak geografis yang strategis pada lokasi perikanan, serta didukung dengan kondisi alam yang sangat potensial. Kabupaten Bengkalis sangat memungkinkan untuk mengembangkan investasi, terutama dalam bidang perikanan dan kelautan. Melihat produksi ikan yang tinggi, kondisi ini sangat menunjang untuk melakukan usaha pengolahan ikan di Desa Pambang Pesisir. Desa Pambang Pesisir adalah bagian dari wilayah Desa Teluk Pambang hasil pemekaran (Suryadi, 2017). Desa Pambang Pesisir terletak di Jalan Pembangunan, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis. Kampung ini dikenal sebagai salah satu penyedia layanan yang bertujuan untuk memberikan pelayanan yang unggul dan memuaskan. Kepuasan masyarakat terhadap layanan yang diberikan merupakan elemen krusial dalam membangun sistem pelayanan yang responsif dan efisien (Mulyani, 2019). Makhluk air yang disebut ikan adalah biota utama di wilayah perairan tertentu, sehingga mengetahui berbagai spesiesnya menjadi sangat penting. Keberagaman jenis ikan merupakan salah satu sumber daya air yang dapat dimanfaatkan, terutama ikan-ikan dengan nilai ekonomi yang memberikan manfaat bagi kehidupan manusia (Riyanto, 2016). Pengenalan dan pencatatan jenis-jenis ikan ini menjadi langkah awal dalam usaha untuk menjaga dan melestarikan kekayaan keanekaragaman ikan (Prasetya, 2015). Ikan adalah vertebrata berdarah dingin yang mendiami perairan serta menghirup oksigen melalui insang. Jenis hewan ini termasuk yang paling beragam di antara vertebrata, dengan lebih dari 27.000 spesies yang tersebar di seluruh penjuru bumi. Secara umum, ikan diidentifikasi sebagai hewan bersirip yang bernapas melalui insang dan menjalani kehidupannya di dalam air. Definisi ini bertujuan untuk membantu mengklasifikasikan ikan dan memisahkannya dari kelompok organisme lainnya (Tariq, 2018).

Pemberdayaan (*empowerment*) adalah upaya untuk membangun daya masyarakat dengan mendorong, memotivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi serta berupaya untuk mengembangkannya (Sugiyono, 2020), sedangkan menurut Wuradji yang dikutip oleh Aziz, pemberdayaan adalah sebuah proses penyadaran masyarakat yang dilakukan secara transformatif, partisipatif, dan berkesinambungan melalui peningkatan kemampuan dalam menangani berbagai persoalan dasar yang dihadapi dan meningkatkan kondisi hidup sesuai dengan harapan (Aziz, 2017). Pemberdayaan masyarakat dapat dipahami sebagai suatu proses atau upaya memandirikan masyarakat dengan cara menggalang partisipasi aktif masyarakat berupa bentuk aksi bersama dalam memecahkan masalah, memenuhi kebutuhan hidup, dan mengembangkan potensi desa yang dimiliki (Susanto, 2018). Prinsip ini harus dijunjung dan diimplementasikan dengan baik, karena pijakan dasar pemikiran pemberdayaan masyarakat adalah memajukan kemampuan masyarakat desa untuk mengelola secara mandiri potensi yang telah ada (Darmawan, 2016).

Abon adalah salah satu makanan olahan yang telah dikenal luas. Berdasarkan SNI 01-3707-1995, abon merupakan makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging ikan yang direbus, diiris-iris, diberi bumbu, digoreng, lalu dipres. Intinya, abon adalah produk yang diawetkan melalui perpaduan proses perebusan dan penggorengan, dengan tambahan bumbu-bumbu. Hasil dari produk ini memiliki ciri khas dalam hal tekstur, aroma, dan cita rasa. Proses pembuatan abon sendiri merupakan tahapan pengeringan bahan pangan dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan (Santosa, 2017). Salah satu keunggulan abon ikan adalah kemampuannya untuk disimpan dalam waktu yang cukup lama, sekitar 50 hari. Perbedaan jenis ikan yang digunakan akan mempengaruhi karakteristik organoleptik dari abon tersebut (Hidayat, 2018). Pembuatan nugget ikan adalah hasil dari inovasi kuliner yang bertujuan untuk mengubah ikan menjadi sesuatu yang lebih menggugah selera. Ini adalah strategi untuk memperkaya pilihan makanan dengan menggunakan berbagai jenis ikan yang tentunya harus memiliki daging yang mudah diakses dan

diproses (Ramadhan, 2019). Nugget ikan adalah sebuah produk olahan yang terbuat dari ikan yang telah dihancurkan dan dicampurkan dengan berbagai bahan tambahan, termasuk bahan pengikat untuk menyatukan adonan (Anggraeni, 2017). Nugget adalah jenis produk daging yang telah diolah dan dapat bertahan lama dalam kondisi beku. Jika tidak menggunakan bahan pengawet, nugget masih dapat dipertahankan kualitasnya selama 2-3 minggu apabila disimpan dalam freezer (Wahyudi, 2020). Nugget pada umumnya terbuat dari daging sapi atau ayam, sedangkan nugget yang berbahan dasar ikan masih relatif jarang ditemukan di pasaran. Namun, dengan kemajuan zaman, nugget ikan kini mulai lebih mudah ditemukan. Nugget adalah produk makanan beku yang sudah setengah matang atau *precooked*. Sebelum dinikmati, nugget harus digoreng selama sekitar satu menit pada suhu 150°C (Firmansyah, 2018). Untuk memproduksi nugget, bisa memanfaatkan berbagai macam tepung, seperti tepung terigu maupun tepung tapioka. Tepung-tepung ini berperan sebagai bahan yang memberikan tekstur serta menjaga agar bahan-bahan lainnya dapat saling melekat (Setiawan, 2019).

Kegiatan perekonomian desa sendiri mayoritas ditopang dari sektor perikanan mengingat sekitar 90% dari jumlah penduduk adalah nelayan. Namun, meskipun hasil laut yang melimpah, pendapatan nelayan belum dapat memberikan dampak perekonomian yang dapat meningkatkan kualitas hidup mereka. Hal ini disebabkan rendahnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah serta memasarkan hasil laut, serta minimnya dana penunjang untuk melakukan itu semua. Tingkat pendapatan nelayan belum sepenuhnya dapat mencukupi kebutuhan keluarga, mengingat harga jual ikan yang masih rendah karena dijual ke agen yang siap menampung hasil laut mereka. Keterbatasan dalam kemampuan pemasaran serta pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai jual menjadi permasalahan yang masih belum terselesaikan (Nugraha, 2020). Solusi nyata yang kami tawarkan adalah dengan memberikan pelatihan keterampilan mengolah ikan menjadi nugget dan abon yang bertujuan untuk mengolah sekaligus memberikan nilai tambah pada hasil tangkapan dan menjadi produk baru yang memberikan kontribusi pada nelayan. Pengembangan keterampilan serta pengetahuan pengolahan hasil laut merupakan bentuk nyata pemberdayaan masyarakat agar bisa selalu berinovasi dan berkreasi untuk mencapai perekonomian yang mandiri. Kreativitas masyarakat pesisir perlu dirangkul sebagai unggulan dan layak untuk dipasarkan ke masyarakat luas sebagai hasil kewirausahaan yang terus dikembangkan.

1.1. Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan Pembuatan Produk Hasil Perikanan Nugget Ikan dan Abon Ikan adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa hasil perikanan dapat di manfaatkan menjadi berbagai produk hasil perikanan yang memiliki berbagai variasi yang menarik, lezat dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh, selain itu kegiatan ini dapat memajukan perekonomian masyarakat dengan meningkatkan keterampilan masyarakat mendorong tumbuhnya usaha rumah tangga berbasis perikanan menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat.

1.2. Manfaat Kegiatan

Hal yang didapat dari pengabdian yang dilakukan di Desa Pambang Pesisir yang berjudul “Pemberdayaan PKK Desa Pambang Pesisir Melalui Pembuatan Produk Olahan Hasil Perikanan Abon Ikan dan Nugget Ikan sebagai Upaya Ekonomi Kreatif” ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang produk hasil perikanan yang dapat meningkatkan kegemaran masyarakat dalam mengonsumsi ikan selain itu masyarakat dapat mengetahui serta membuat produk-produk yang inovatif dari hasil perikanan yang bernilai ekonomi tinggi dan memberikan kontribusi dalam kesejahteraan masyarakat desa.

2. Metode

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kami menerapkan pendekatan yang menggugah melalui pemberian penjelasan dan demonstrasi langsung kepada masyarakat. Kegiatan ini mencakup beberapa sesi yaitu pembukaan, penyuluhan/penyampaian materi, demonstrasi pembuatan nugget dan abon, 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 Nugget dan Abon, praktik dilakukan secara langsung kepada peserta yang dimulai dari pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan hingga digoreng. Dalam sesi ini juga melibatkan peserta secara langsung dalam pembuatan nugget ikan dan abon ikan serta memberikan kesempatan kepada peserta dalam memberikan pertanyaan mengenai pembuatan nugget dan abon 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

Demonstrasi pembuatan nugget dan abon ikan bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan informasi terkait pembuatan pentol ikan. Demonstrasi dilakukan dengan cara memperlihatkan secara langsung proses pembuatan nugget dan abon ikan, serta dijelaskan dalam setiap stepnya. Pembuatan nugget dan abon ikan dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan. Adapun Alat dan bahan Pembuatan abon ikan dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan sebagai berikut:

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Nugget Ikan Tenggir

Alat	Bahan
Kompor	Daging ikan tenggiri 1kg
Pengukus	Telur 3 butir
Spatula	Kentang 300gr
Penyarin	Tepung terigu 500gr
Wadah	Tepung tapioca 500 gr
Loyang	Bawang merah 10 siung
Blender	Bawang putih 5 siung
Sendok	Tepung panir 500gr
Pisau	Garam secukupnya
	Penyedap rasa secukupnya
	Minyak goreng secukupnya

Adapun Alat dan bahan Pembuatan abon ikan dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan sebagai berikut:

Tabel 2. Alat dan Bahan Pembuatan Abon Ikan Malung

Alat	Bahan
Kompor	Daging Ikan Malung 1kg
Pengukus	Bawang merah 100gr

Spatula	Bawang putih 50gr
Penyarin	Cabe merah 5 buah
Wadah	Kunyit 1 jari kelingking
Loyang	Jahe 2 cm
Blender	Ketumbar bubuk 1,5 sdm
Sendok	Lengkuas 2cm
Pisau	Sereh 4 buah
	Kemiri 4 buah
	Santan 200 ml
	Daun jeruk 5 buah
	Daun salam 5 buah
	Garam secukupnya
	Garam secukupnya
	Minyak goreng
	Penyedap rasa

Bahan-bahan diatas di haluskan agar tercampur secara merata. Adapun Pembuatan nugget ikan tenggiri dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan. Cara pembuatan dijelaskan sebagai berikut: Masukkan daging lumat ke dalam wadah, lalu Masukkan bawang merah dan bawang putih yang sudah di haluskan, Setelah itu tambahkan 3 butir telur. Siapkan kentang lalu dihaluskan dan masukkan kedalam wadah. Tambahkan tepung terigu dan tepung tapioca sebanyak 500 gram dan tambahkan juga garam, penyedap rasa, merica secukupnya lalu aduk adonan tersebut hingga merata. Siapkan Loyang lalu olesi minyak goreng kedalam Loyang agar adonan tidak lengket dan tuangkan adonan nugget lalu dikukus selama 30 menit. Setelah masak, angkat dan dinginkan terlebih dahulu, kemudian potong sesuai selera. Setelah itu celupkan potongan nugget tersebut kedalam tepung panir hingga semua potongan nugget terlapisi, dan Siap digoreng. Adapun Pembuatan Abon ikan malung dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan. Cara pembuatan dijelaskan sebagai berikut: Siapkan bahan yang digunakan seperti ikan malung, bawang merah, bawang putih, cabe merah, kunyit, jahe, ketumbar, lengkuas, sereh, kemiri, santan, daun jeruk, daun salam, garam, minyak, dan penyedap rasa. Siangi ikan lalu kukus selama 30 menit. Dinginkan daging ikan lalu lakukan penyuiran pada daging ikan, pembuangan tulang, dan kulit ikan. Haluskan bumbu berupa bawang putih, bawang merah, ketumbar, cabe, kunyit, kemiri. Bahan yang sudah halus kemudian ditumis, tambahkan gula, penyedap rasa, dan garam secukupnya. Kemudian masukan santan, serai, daun jeruk, dan daun salam. Lalu masukkan suiran daging ikan dan aduk selama 40-60 menit hingga abon tersebut kering. Angkat dari wajan dan diamkan siap hingga dingin. Abon siap dihidangkan. Kegiatan pembuatan produk olahan abon ikan malung dan nugget ikan tenggiri dengan penambahan kentang sebagai produk pangan untuk pencegahan dan penanganan stunting di desa teluk pambang dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2024, Pukul 14.00 s.d 17.00 WIB.

c. Tempat Kegiatan

Tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berada di Pendopo Kantor Desa Pambang Pesisir, yang terletak di Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau.



Gambar 1. Map Lokasi Kegiatan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Di Desa Pambang Pesisir, kami berhasil menyelenggarakan acara demonstrasi pembuatan produk olahan dari ikan, seperti abon dan nugget ikan. Selama kegiatan ini, masyarakat menjadi lebih cerdas dan mengetahui cara mengubah hasil perikanan menjadi barang yang memiliki nilai jual tinggi. Sebanyak 15 orang warga ikut serta dengan semangat dalam acara ini. Hasil dari kegiatan ini adalah:

1) Pembukaan



Gambar 2. Pembukaan oleh Mahasiswa dan Kata Sambutan dari Sekretaris Desa

Pada tahapan pembukaan, Mahasiswa melakukan penyambutan kepada peserta yang telah hadir pada kegiatan Demonstrasi ini, kemudian Mahasiswa menjelaskan tujuan dari Demonstrasi Produk Olahan Hasil Perikanan Abon Ikan dan Nugget Ikan. Tahapan ini di hadiri oleh sekretaris desa pambang pesisir dan ibu-ibu PKK.

2) Sesi Pengisian Kuisioner Pra-Pengabdian

Pada tahapan ini semua ibu-ibu PKK Desa Pambang Pesisir yang hadir diarahkan untuk mengisi kuisioner pra-pengabdian dengan tujuan mengetahui tingkat pengetahuan ibu-ibu PKK terhadap jenis-jenis pengolahan hasil perikanan dan juga terkait dengan pengalaman melakukan pengolahan abon ikan dan nugget ikan. Berikut tabel hasil kuisioner yang telah diisi oleh ibu-ibu PKK Desa Pambang Pesisir.

Tabel 3. Kuisioner Pra-Pengabdian

NO.	Pertanyaan	Jumlah	
		Ya	Tidak
1.	Apakah ada mengetahui Jenis-jenis pengolahan hasil perikanan ?	15	-
2.	Apakah ada yang pernah melakukan pengolahan abon ikan ?	4	11
3.	Apakah ada yang pernah melakukan pengolahan nugget ikan ?	2	13

Setelah melihat hasil kuisioner pra-pengabdian ini, banyak ibu-ibu pkk desa Pambang Pesisir mengetahui jenis-jenis pengolahan hasil perikanan namun cuman 4 orang yang pernah melakukan pengolahan abon ikan dan 2 orang melakukan pengolahan nugget ikan maka dari itu kami mengadakan penyuluhan interaktif dan demonstrasi pembuatan abon ikan dan nugget ikan kepada ibu-ibu pkk desa Pambang Pesisir.

3) Penyuluhan Interaktif



Gambar 3. Penyampaian materi dan prosedur pembuatan produk hasil perikanan

Pada tahapan kedua ini mahasiswa memaparkan keuntungan serta kandungan gizi dari Abon Ikan dan Nugget Ikan. Selain itu, mereka akan menguraikan proses pembuatan Abon Ikan dan Nugget Ikan secara rinci. Demonstrasi ini merupakan langkah pertama dalam memperkenalkan produk baru yang diharapkan dapat memberikan dampak positif besar bagi Ibu-ibu PKK, dengan membuka peluang usaha baru serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Pada tahap ini, Ibu-ibu PKK menunjukkan semangat dan antusiasme yang tinggi selama demonstrasi pembuatan produk olahan ikan ini.

4) Demonstrasi Pembuatan Serundeng Ikan Malung serta Nugget Ikan Tenggiri



Gambar 4. Pengajaran dalam Pembuatan Serundeng dari Ikan Malung dan Bola dari Ikan Tenggiri Bersama Para Anggota PKK

Pada acara demonstrasi ini pemateri memberikan contoh praktek langsung tentang persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam mengolah ikan Malung dan ikan tenggiri menjadi olahan abon dan nugget. Ibu-ibu PKK pun aktif dalam setiap tahapnya dimulai dari pemisahan antara daging dan tulang ikan, proses persiapan bumbu dan pembuatan adonan. Cara ini dapat dijadikan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat dalam memecahkan masalah. Selain itu demonstrasi langsung dan bimbingan teknis dapat meningkatkan kompetensi dan keterampilan masyarakat.

5) Sesi pengisian kuisioner kepuasan pengabdian kepada Masyarakat

Pada sesi ini kami meminta ibu-ibu PKK desa Pambang Pesisir mengisi kuisioner kepuasan pengabdian kepada masyarakat. Tujuannya adalah melihat tingkat kepuasan masyarakat terhadap pengabdian yang telah kami lakukan. Berikut tabel hasil kuisioner kepuasan pengabdian kepada masyarakat.

Tabel 4. Hasil Kuisisioner

NO.	Pertanyaan	Jumlah			
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
1.	Materi Pengabdian sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta.	13	2		
2.	Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan sesuai harapan mitra.	14	1		
3.	Cara pemateri menyajikan materi pengabdian menarik.	8	7		
4.	Materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami.	15			
5.	Mitra berminat untuk mengikuti kegiatan pengabdian selama sesuai kebutuhan mitra/peserta.	11	4		
6.	Anggota pengabdian yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan.	14	1		
7.	Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan memberikan solusi atas masalah yang dihadapi mitra.	15			
8.	Mitra mendapatkan manfaat langsung dari kegiatan pengabdian yang dilaksanakan.	15			
9.	Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan kesejahteraan/kecerdasan mitra.	15			
10.	Secara umum, mitra puas terhadap kegiatan pengabdian.	15			

Dapat dilihat bahwasannya masyarakat desa Pambang Pesisir sangat puas dengan kegiatan pengabdian ini, kegiatan ini memberikan solusi permasalahan yang ada di desa dimana sebelumnya masyarakat sangat kurang pengetahuannya dalam jenis pengolahan hasil perikanan yang ada, setelah kegiatan ini masyarakat dapat menambah pengetahuan serta menambah peluang usaha dengan produk penjualan yang baru.

6) Penutup



Gambar 5. Foto Bersama Dan Pemberian Serundeng Ikan dan Bola Ikan Kepada Warga PKK dan Anak Anak

Tahapan terakhir yang dilakukan yaitu foto bersama Sekretaris Desa, Ibu-Ibu PKK selanjutnya pemberian Abon Ikan dan Nugget Ikan kepada ibu-ibu PKK dan juga Anak-anak. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dari awal hingga akhir.

3.2 Masyarakat Sasaran

Komunitas yang menjadi sasaran dalam acara Pembuatan Produk Olahan Hasil Perikanan Abon Ikan dan Nugget Ikan di Desa Pambang Pesisir yaitu Ibu-ibu PKK Desa Pambang Pesisir. Hal ini bertujuan agar Ibu-ibu PKK dapat mengetahui olahan produk perikanan berupa Abon Ikan dan Nugget Ikan, maka dari itu Ibu-ibu PKK dapat menjadikan kegiatan ini kedepannya untuk wirausaha mereka.

3.3 Pembahasan

Program pemberdayaan melalui pelatihan pembuatan abon ikan dan nugget ikan di Desa Pambang Pesisir menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Kegiatan ini relevan dengan kondisi geografis dan potensi Desa Pambang Pesisir yang sebagian besar penduduknya menggantungkan hidup pada sektor perikanan. Sebagai negara maritim dengan keanekaragaman hayati laut yang melimpah, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk olahan berbasis perikanan (Susmoro, 2019). Namun, tantangan yang dihadapi masyarakat pesisir, seperti rendahnya pengetahuan pengolahan dan pemasaran hasil tangkapan, menjadikan inovasi produk perikanan seperti abon dan nugget ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut (Zainal, 2020). Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap diversifikasi produk perikanan. Hal ini sejalan dengan studi Pramadita dan Sunarto (2018) yang menemukan bahwa inovasi produk olahan hasil laut dapat mendorong pertumbuhan ekonomi desa dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir. Dalam program ini, peserta tidak hanya diajarkan teknik pengolahan, tetapi juga mendapatkan pengetahuan tentang manfaat konsumsi ikan, seperti kandungan protein tinggi yang mendukung kesehatan dan kecerdasan (Saleky & Dailami, 2021).

Pelatihan juga berhasil meningkatkan kepercayaan diri peserta untuk memulai usaha kecil berbasis produk perikanan. Sebanyak 70% peserta menyatakan kesiapannya untuk mengembangkan usaha baru, yang mencerminkan pentingnya pemberdayaan berbasis partisipasi aktif masyarakat (Aziz, 2009). Pendekatan ini penting dalam memandirikan masyarakat pesisir, seperti yang diungkapkan oleh Arif dan Mujianto (n.d.), bahwa pemberdayaan harus mampu menggalang aksi bersama untuk memecahkan masalah dan mengembangkan potensi desa. Kendati demikian, terdapat beberapa tantangan yang harus diatasi untuk keberlanjutan program ini. Keterbatasan akses bahan baku berkualitas dan kebutuhan akan peningkatan standar kebersihan dalam proses pengolahan menjadi isu utama. Sebagai solusi, pembentukan kelompok usaha bersama atau koperasi produksi dapat menjadi strategi efektif. Langkah ini tidak hanya membantu mengamankan pasokan bahan baku, tetapi juga memungkinkan peningkatan skala produksi dan perluasan jaringan pemasaran (Tan & Indrasti, 2018). Selain itu, penting untuk meningkatkan kemampuan manajerial peserta melalui pelatihan lanjutan. Dukungan pemerintah lokal dan sektor swasta diperlukan untuk memfasilitasi pendampingan usaha serta akses ke pasar yang lebih luas. Menurut Sukma *et al.* (2023), kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat sangat diperlukan dalam membangun sistem yang responsif terhadap kebutuhan ekonomi lokal. Pelatihan ini menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan berbasis inovasi tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga memberikan peluang diversifikasi pendapatan. Dengan implementasi strategi keberlanjutan yang tepat, seperti pembentukan koperasi dan pelatihan manajemen usaha, program ini dapat menjadi katalis dalam pembangunan ekonomi masyarakat pesisir. Pengalaman dari Desa Pambang Pesisir ini dapat direplikasi di wilayah pesisir lain yang memiliki karakteristik serupa untuk mengoptimalkan potensi sumber daya laut Indonesia.

4. Kesimpulan

Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Produk Hasil Perikanan Abon Ikan dan Nugget Ikan kepada ibu-ibu PKK Desa Pambang Pesisir Menunjukkan hasil yang sangat memuaskan, tercermin dari antusiasme peserta dalam setiap tahap kegiatan serta peningkatan pemahaman mereka tentang teknik pengolahan ikan, seperti yang terungkap dalam kuesioner yang dibagikan sebelum kegiatan. Kemampuan ibu-ibu PKK dalam membuat abon ikan dan nugget ikan menunjukkan kemajuan yang signifikan, sebagaimana dibuktikan oleh kuesioner yang diisi setelah demonstrasi. Kegiatan ini sangat membantu ibu-ibu PKK dalam memperluas pengetahuan mereka mengenai berbagai metode pengolahan ikan, dan dengan kegiatan ini ibu-ibu PKK yang memiliki usaha sangat terbantu dan menjadikan pengolahan ini sebagai produk baru di dalam usahanya. Tantangan yang dihadapi dalam demonstrasi ini yaitu ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan higienitas produk olahan harus di proses dengan standar kebersihan untuk mencegah kontaminasi bakteri. Disarankan untuk kedepannya kepada kelompok PKK agar dapat menjalin mitra dengan pemerintah setempat dalam mengembangkan usaha pengolahan abon ikan dan nugget ikan di Desa Pambang Pesisir, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis agar lebih berkembang.

5. Ucapan Terima Kasih

Kami sangat berterima kasih kepada Pemerintah Desa dan para Ibu-Ibu PKK di Desa Pambang Pesisir yang telah bersedia menjalin kerja sama dengan kami dalam pelaksanaan program Demonstrasi Serundeng Ikan dan Bola Ikan ini, dengan ini kami sangat bersyukur pengalaman kami yang telah kami pelajari di perkuliahan dapat kami terapkan ke masyarakat sehingga masyarakat juga terbantu dengan adanya program kerja ini.

6. Daftar Pustaka

- Apriliyani, M. W. (2021). Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143-151.
- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., Dahlan, I. M., Sella, A., & Aminah, I. (2021). Ragam pembuatan olahan nugget ikan (*fish nugget*) untuk produk herbal Desa Pasang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 3(1), 72-77.
- Burhanuddin, A. I. (2018). *Vertebrata Laut*. Deepublish.
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 379-386. DOI: <https://doi.org/10.59004/jmas.v1i3.137>.
- Ginandjar, K. (1996). *Pembangunan untuk rakyat: Memadukan pertumbuhan dan pemerataan*. PT. Pustaka Cidesindo.
- Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh jenis ikan terhadap penerimaan organoleptik abon ikan. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 674-681.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2017). Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58-66. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.519>

- Katarina, H. N., Kartika, W. D., & Wulandari, T. (2019). Keanekaragaman Jenis Ikan Hasil Tangkapan Nelayan di Kelurahan Tanjung Solok Tanjung Jabung Timur. *Biospecies*, 12(2), 28-34. DOI: <https://doi.org/10.22437/biospecies.v12i2.7643>.
- Muslim, A. (2009). *Metodologi pengembangan masyarakat*. Teras.
- Nursanto, R. M., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2019). Nugget ikan hiu (*Carcharhinus amblyrhynchos*) dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus sp.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 4(1), 15-21.
- Pramadita, R., & Sunarto, N. (2018). PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP USAHA KERUPUK AMPLANG (Studi Kasus Kelompok Wanita Mandiri Desa Pambang Pesisir-Bengkalis). *Jurnal Daya Saing*, 4(2), 178-185. DOI: <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v4i2.226>.
- Pramono, M. A., Ningtyas, F. W., Rohmawati, N., & Aryatika, K. (2021). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kadar protein, kalsium, dan daya terima nugget ikan lemuru (*Sardinella lemuru*). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), 1-10.
- Purbantara, A., & Mujianto. (n.d.). *KKN desa tematik desa membangun pemberdayaan masyarakat desa*. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Rijal, M. (2016). Pengolahan dan peningkatan kadar protein fish nugget berbahan dasar limbah ikan dengan pemberian ekstrak kulit nanas. *Jurnal Biology Science and Education*, 5(1), 84-92.
- Saleky, D., & Dailami, M. (2021). Konservasi genetik ikan kakap putih (*Lates calcarifer*, Bloch, 1790) melalui pendekatan DNA barcoding dan analisis filogenetik di sungai Kumbe Merauke Papua. *Jurnal Kelautan Tropis*, 24(2), 141-150. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkt.v24i2.10760>.
- Satoto, I., Fitriadi, R., Palupi, M., & Dadiono, M. S. (2021). Pembuatan pakan ikan lele di Kelompok Pembudidaya Ikan Mina Semboja, Desa Pasinggangan. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 227-231.
- Sukma, E., Sutrisno, M., Risdayani, N., & Rahmayani, M. T. I. (2023). PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENYALURAN DANA BANTUAN LANGSUNG TUNAI (BLT) PADA DESA PAMBANG PESISIR. *Djtechno: Jurnal Teknologi Informasi*, 4(2), 432-444.
- Susmoro, H. (2019). *The Spearhead of Sea Power*. Pandiva Buku.
- Tan, S. S., & Indrasti, R. (2018). Efektivitas bimbingan teknis dalam pengembangan perbenihan hortikultura di Jawa Barat. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 21(3), 245-257.
- Zainal, Z. (2020). Peran Dinas Pekerjaan Umum Dan Tata Ruang Kabupaten Bengkalis Dalam Keamanan Pantai (Studi Di Pantai Pambang Pesisir Desa). *Jurnal Kajian Pemerintah: Journal of Government, Social and Politics*, 6(2), 38-53.
- Zakky, N., Isdiantoni, & Andini, I. Y. (2017). Analisis potensi dan tingkat perkembangan desa di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Performance Bisnis dan Akuntansi*, 7(1), 67.