

PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN UNTUK PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK USAHA DESA BABULU LAUT KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA

Doni Darmasetiadi^{1)*}, Widya Kusumaningrum¹⁾, Ristiana Eryati¹⁾, Rafifah Hasanah¹⁾,
Andi Mismawati¹⁾, Etik Sulistiowati Ningsih¹⁾

¹ Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan, Universitas Mulawarman

*Corresponding Author: doni.darmasetiadi@fpik.unmul.ac.id

Article Info

Article History:

Received June 13, 2025

Revised June 26, 2025

Accepted June 30, 2025

Keywords:

Pelatihan,
Diversifikasi Produk,
Ikan Bandeng,
Desa Babulu Laut,

ABSTRAK

Desa Babulu Laut di Kecamatan Babulu, Kabupaten Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur merupakan desa dengan pesisir dengan hasil tangkapan utamanya adalah Ikan bandeng. Tetapi, ikan bandeng ini belum dapat diolah secara optimal bagi masyarakat, terutama ibu-ibu di Desa Babulu Laut. Hal ini mengakibatkan banyaknya olahan tersebut memiliki harga ekonomis yang rendah. Maka perlu adanya diversifikasi olahan produk perikanan sehingga ikan bandeng dapat dinikmati dengan variasi produk, enak, bergizi, dan bernilai ekonomi tinggi. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi, identifikasi, dan pelatihan kepada para peserta yang merupakan kelompok usaha kecil di Desa Babulu Laut. Pelatihan yang dilakukan melalui metode ceramah, demonstrasi dan dokumentasi berkaitan dengan sortasi bahan baku, bahan penambah variasi bentuk dan ukuran, teknik penggorengan, dan teknik pengemasan yang ekonomis.

ABSTRACT

Babulu Laut Village, located in Babulu Subdistrict, Penajam Paser Utara Regency, East Kalimantan, is a coastal village whose primary catch is milkfish. However, milkfish has not been optimally processed by the community, particularly by the women in Babulu Laut Village. As a result, many of the fish products have low economic value. Therefore, there is a need to diversify fishery products so that milkfish can be enjoyed in various forms that are tasty, nutritious, and have high economic value. The implementation method of this activity began with observation, identification, and training for participants, who are members of small business groups in Babulu Laut Village. The training was conducted using lectures, demonstrations, and documentation related to raw material sorting, additional ingredients, variations in shape and size, frying techniques, and economical packaging techniques.

Copyright © 2025, The Author(s).
This is an open access article
under the CC-BY-SA license



How to cite: Darmasetiadi, D., Kusumaningrum, W., Eryati, R., Hasanah, R., Mismawati, A., & Ningsih, E. S. (2025). PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN UNTUK PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK USAHA DESA BABULU LAUT KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA. *Devote : Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(2), 202–207. <https://doi.org/10.55681/devote.v4i2.3974>

PENDAHULUAN

Sumber daya alam yang memiliki nilai ekonomis tinggi di Kabupaten Penajam Paser Utara (PPU) salah satunya adalah pada sektor perikanan. Komoditi ikan telah lama menjadi sumber penghasilan yang sangat potensial sejak dulu, sehingga sektor perikanan menjadi andalan bagi pemerintah dalam memberikan pendapatan daerah. Berdasarkan catatan Dinas Perikanan PPU diketahui jumlah produksi ikan mencapai 11 ribu ton sepanjang tahun 2024 (beritaborneo.com, 2025). Jumlah yang besar ini tentu saja menjadi potensi tersendiri dalam pengelolaan diversifikasi pengolahan ikan. Beberapa lokasi di PPU yang memiliki potensi perikanan, antara lain Desa Babulu Laut.

Desa Babulu Laut merupakan desa yang menghasilkan rumput laut terbesar di daerah PPU (Sonora.id, 2024). Desa Babulu Laut juga sudah ditetapkan sebagai Kampung Nelayan Maju oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (sonora.id, 2024). Hal ini didasari karena banyaknya rumah tangga di Desa Babulu Laut bekerja sebagai pembudidaya ikan dan rumput laut, nelayan, penjual sembako, dan sebagainya (Sadat, dkk, 2018). Potensi-potensi yang dimiliki oleh kedua lokasi di Kabupaten PPU merupakan modal dasar untuk dikembangkannya diversifikasi produk olahan ikan. Hal ini dikarenakan

kemampuan diversifikasi produk dapat berkontribusi dalam mewujudkan pembangunan berkelanjutan di Desa Babulu Laut.

Berdasarkan penelitian Triastuti dkk (dalam Minarti dan Mokodompit, 2025) menjelaskan produk-produk diversifikasi olahan berbahan ikan di Jawa Timur telah menembus pasar retail modern dengan volume penjualan mencapai 2.500 ton/tahun dan ekspor ke Malaysia, Singapura, dan Thailand senilai USD 1,2 juta pada tahun 2023. Selain itu, menurut Rinto dkk (dalam Minarti dan Mokodompit, 2025) menunjukkan juga bahwa Sumatera Utara fokus pada inovasi pengolahan ikan air tawar melalui pengembangan produk fermentasi ikan tradisional dengan standar keamanan pangan modern. Inovasi ini dapat meningkatkan minat beli pasar terhadap olahan produk perikanan tersebut.

Inovasi-inovasi dalam diversifikasi olahan ikan di atas merupakan wujud Pembangunan berkelanjutan, termasuk dalam mewujudkan ekonomi biru. Menurut Raihansyah, dkk (dalam Minarti dan Mokodompit, 2025) menjelaskan bahwa konsep ekonomi biru tidak hanya berfokus pada eksploitasi sumber daya, tetapi juga pada inovasi teknologi yang dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan serta menjaga kelestarian biodiversitas ekosistem di laut.

Alasan-alasan di atas dapat dilakukan dengan penyuluhan diversifikasi produk potensi perikanan kepada warga Desa Babulu Laut, Kabupaten PPU. Terakhir, Upaya diversifikasi produk olahan perikanan merupakan salah satu cara menanggulangi masalah pencemaran berbasis perikanan, tanpa mempertimbangkan aspek perekonomiannya.

Oleh karena itu, sebagai salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi, maka kegiatan pengabdian masyarakat dalam wujud penyuluhan tentang pemanfaatan potensi perikanan di Desa Babulu Laut sebagai peningkatan ekonomi keluarga di pesisir lokasi tersebut. Tujuan dari kegiatan ini, meliputi: untuk memberikan pengetahuan tentang diversifikasi produk perikanan lokal dan dorongan motivasi bagi para peserta sebagai upaya memperbaiki kondisi ekonomi.

METODE PELAKSANAAN

Peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam proses produksi dan pengemasan sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk, dapat dilakukan melalui program pelatihan dan program pendampingan. Kegiatan pelatihan kepada Masyarakat ini dilakukan di Desa Babulu Laut selama 2 (dua) hari, dengan kegiatan:

1. Observasi wilayah kegiatan baik melalui secara langsung maupun melalui data sekunder

Observasi merupakan Observasi adalah teknik yang menekankan keaktifan peneliti untuk mengamati dan mencatat berbagai perilaku, interaksi, dan konteks yang terjadi dalam situasi yang diteliti (Bogdan & Biklen, 2017). Tujuan dari observasi ini adalah untuk mengidentifikasi kondisi lingkungan masyarakat, khususnya terkait dengan diversifikasi olahan hasil perikanan yang masih belum optimal di Desa Babulu Laut, Kabupaten PPU. Selain itu, observasi ini juga dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat terhadap kegiatan penyuluhan mengenai pengelolaan potensi perikanan tersebut.

2. Identifikasi permasalahan-permasalahan riil di lokasi kegiatan, pengolahan dan analisis permasalahan untuk menghasilkan rekomendasi kebijakan pemberdayaan/pengelolaan potensi sumber daya perikanan di desa babulu laut secara optimal.

3. Pelatihan dilakukan dengan cara;

- a. Ceramah,

Menurut Nata (2011) menerangkan bahwa metode ceramah adalah cara penyajian pelajaran yang dilakukan oleh penyuluh dengan penuturan atau penjelasan secara langsung di hadapan peserta. Materi yang disampaikan terdiri dari:

- 1) Pengolahan produk hasil perikanan secara ilmiah,
- 2) Pembuatan produk hasil perikanan.

- b. Metode demonstrasi

Menurut Syah (2000) adalah metode mengajar dengan cara memperagakan barang, kejadian, aturan dan urutan melakukan kegiatan, baik secara langsung maupun melalui penggunaan media pengajaran yang relevan dengan pokok bahasan atau materi yang sedang disajikan. Metode demonstrasi untuk proses pembuatan produk hasil perikanan dari ikan bandeng dan ikan tenggiri dengan harapan peserta lebih mudah dalam menerima dan mempraktikkannya, materi demonstrasi cara memisahkan daging ikan dari tulang keras, meracik bumbu sampai proses pengolahan.

4. Metode dokumentasi digunakan sebagai pelengkap data dengan cara menelusuri dan menganalisis dokumen-dokumen yang berkaitan dengan topik penelitian

Dokumen tersebut dapat berupa catatan, laporan, foto, atau arsip lain yang disusun oleh individu maupun institusi yang relevan. Teknik ini bermanfaat untuk mengungkap data historis dan mendukung interpretasi terhadap fenomena sosial yang sedang diteliti (Yusuf, 2014). Dalam konteks penelitian ini, dokumentasi digunakan untuk memperkuat temuan dari observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pelatihan yang dirasa sesuai dengan kebutuhan antara lain mencari peluang pasar dan manajemen usaha kecil yang melibatkan praktisi industri sebagai upaya transfer teknologi dari pihak akademisi, serta pelatihan teknologi pengolahan yang baik dan benar. Program pelatihan yang akan dilakukan memuat materi sebagai berikut:

1. AMT (Achievement Motivation Training)

Menurut Davis dan McClelland (dalam Pratiwi dkk, 2023) menjelaskan bahwa *Achievement Motivation Training* (AMT) bertujuan untuk memberikan tantangan realistis dalam rangka meningkatkan prestasi, memberikan dorongan untuk lebih efisien mengerjakan sesuatu yang akan membantu meningkatkan produktivitas, dan mengendalikan keterampilan untuk meningkatkan prestasi. AMT telah diujikan pada sekelompok siswa vokasi yang berfokus pada wiraswasta berbasis cerita, perilaku, dan latihan penerapan tujuan sehingga mampu mencapai aspek kognitif.

Dalam pelatihan ini AMT dapat meningkatkan keberhasilan dari tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan motivasi berwirausaha para kelompok usaha perikanan di Desa Babulu Laut. Kemampuan ini tentu akan meningkatkan pemasukan keluarga yang berpendapatan dari bidang perikanan.

2. Pengelolaan Makanan yang Bersih dan Sehat

Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan sebuah standar pedoman menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi (BPOM, 2002). Sama seperti industri pengolahan pangan lainnya, maka unit pengolahan amplang dan abon ikan juga harus menerapkan CPMB agar dihasilkan produk yang bersih dan sehat (higienis).

3. Pemilihan dan penanganan bahan baku

Dari bahan baku yang baik akan dihasilkan produk yang baik pula. Pemilihan bahan baku digunakan untuk menyeragamkan mutu bahan baku yang diperoleh dari pemasok.

4. Pelatihan Produksi Pembuatan Makanan berbahan dasar Ikan

Praktik pembuatan makanan dimaksudkan untuk memberikan contoh praktik pembuatan yang baik dan benar.

5. Mengemas produk secara benar, menarik dan tahan lama

Mengemas produk bukanlah pekerjaan yang sulit, tetapi mengemas dengan cara yang benar dan menarik sering diabaikan. Dalam pelatihan ini akan diberikan pemahaman tentang kegunaan kemasan, informasi mengenai bahan yang baik bagi pengemasan makanan dan informasi-informasi lain yang perlu diperhatikan dalam mendesain suatu produk.

6. Pemilihan pengoperasian dan pemeliharaan alat dan mesin pengolah

Materi meliputi pemilihan alat dan mesin pengolahan dari segi teknis dan ekonomis. Untuk menjamin agar peralatan dan mesin senantiasa beroperasi dengan baik dan benar, sehingga tidak mengganggu proses produksi serta umur ekonomis dan mesin menjadi lebih panjang.

7. Pelatihan Manajemen Usaha Kecil

Pelatihan ini meliputi penyusunan perencanaan produksi (Suplai bahan baku dan permintaan pasar), penentuan kapasitas produksi, penentuan biaya produksi dan harga produk.

8. Pelatihan Mencari Peluang Pasar

Pelatihan ini merupakan upaya mendekatkan produsen terhadap peluang pasar, yang meliputi analisis pasar secara sederhana, serta melakukan analisis peluang terhadap permintaan.

Pendampingan teknologi akan memperbaiki proses produksi, mulai dari bahan baku hingga menjadi produk. Pada awal akan dilakukan pengujian mutu berdasarkan Standar Nasional Indonesia. Beberapa hal yang menjadi titik berat dari perbaikan proses produksi adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan/sortasi bahan baku, sortasi merupakan upaya untuk mendapatkan bahan baku yang baik dan seragam. Ikan yang dipilih harus dalam keadaan masih baik (segar) agar dapat menghasilkan kualitas yang baik.
2. Bahan penambah, bahan penambah diperlukan untuk memperkuat rasa antara lain garam, bawang putih dan penyedap rasa.

3. Variasi bentuk dan ukuran, variasi bentuk dan ukuran digunakan sebagai daya tarik konsumen melalui indera penglihatan.
4. Teknik Penggorengan, dalam teknik penggorengan, diperlukan ukuran api dan waktu menggoreng harus tepat.
5. Teknik Pengemasan, pengemasan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dan mutlak diperlukan dalam persaingan dunia usaha seperti saat ini.

Saat ini kemasan merupakan faktor yang sangat penting karena fungsi dan kegunaannya dalam meningkatkan mutu produk dan daya jual dari produk. Kemasan produk dan labelnya selain berfungsi sebagai pengaman produk yang terdapat di dalamnya juga berfungsi sebagai media promosi dan informasi dari produk yang bersangkutan. Kemasan produk yang baik dan menarik akan memberikan nilai tersendiri sebagai daya tarik bagi konsumen. Namun demikian, sampai saat ini kemasan produk masih merupakan masalah bagi para pengelola usaha, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Berikut adalah beberapa diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan yang digunakan dalam program pengabdian kepada masyarakat:

Tabel 1. Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Daging Ikan Bandeng

NO	Jenis Produk	Bahan Baku	Bahan Tambahan	Peralatan	Prosedur Pengolahan
1.	Empek-Empek	Daging Ikan Bandeng	Daging ikan bandeng, tepung tapioka, bawang putih, merica, garam, telur, air.	<i>Meat grinder</i> , baskom, panci, pisau, timbangan, kompor	Penghancuran daging, pembentukan adonan, pencetakan dan pemasakan (Bakar dan Usmiati 2007)
2.	Odeng	Daging Ikan Bandeng	Daging ikan bandeng, tepung tapioka, bawang putih, merica, garam, telur, air.	Minyak goreng, kertas roti, baskom, panci, pisau, timbangan, kompor	Penghancuran daging, pembentukan adonan, pencetakan dan pemasakan (Bakar dan Usmiati 2007)
3.	Tahu Bakso	Daging Ikan Bandeng	Daging ikan bandeng, tepung tapioka, bawang putih, merica, garam, telur, air.	<i>Meat grinder</i> , baskom, panci, pisau, timbangan, kompor	Penghancuran daging, pembentukan adonan, pencetakan dan pemasakan (Bakar dan Usmiati 2007)



Gambar 1. Demonstrasi persiapan bahan masakan



Gambar 3 Hasil Olahan Produk Perikanan di Desa Babulu Laut

Gambar 2. Proses memasak masakan

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari kegiatan ini dapat dilihat dari respon dan manfaat yang dirasakan oleh para peserta. Para peserta sangat antusias Ketika mengikuti pelatihan diversifikasi olahan produk perikanan lokal. Hal ini disebabkan karena peserta selama ini tidak pernah terpikir bahwa ikan lokal seperti bandeng memiliki hasil olahan yang beragam, enak, dan bergizi tinggi.

Selain itu, para peserta juga mendapatkan pengetahuan lain bahwa hasil olahan ikan bandeng dapat dijual kepada masyarakat sekitar Desa Babulu Laut dengan produk yang beragam dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Para peserta diberikan bekal kemampuan sortasi bahan baku, bahan penambah variasi bentuk dan ukuran, teknik penggorengan, dan teknik pengemasan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan pengabdian Masyarakat di Desa Babulu Laut mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mulawarman yang telah memfasilitasi sehingga PKM ini bisa terlaksana. kesediaannya untuk menerima dan mempraktikkan materi yang disampaikan oleh tim PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakar A, Usmiati S. (2007). *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Bogdan, R., & Biklen, S. K. (2017). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theories and Methods* (6th ed.). Pearson
- Direktorat inspeksi dan sertifikasi BPOM. (2002). *Petunjuk Penilaian CPMB Sarana Produksi Pangan*. Jakarta, Indonesia: BPOM
- Hariyani, E. (2024, October 9). *Desa Babulu Laut Ditetapkan Sebagai Kampung Nelayan Maju*. Sonora.id. <https://www.sonora.id/read/424163283/desa-babulu-laut-ditetapkan-sebagai-kampung-nelayan-maju>
- Hariyani, E. (2024, October 16). *Desa Babulu Laut Penghasil Rumput Laut Terbanyak di PPU*. sonora.id. https://www.sonora.id/read/424166987/desa-babulu-laut-penghasil-rumput-laut-terbanyak-di-ppu#google_vignette
- Minarti, M., & Mokodompit, E. A. (2025). Inovasi Pengolahan Ikan dalam Perspektif Ekonomi Biru. *Imajinasi: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Seni, dan Teknologi*, 2(2), 72-81.
- Nata, Abuddin. (2011) *Prespektif Islam Tentang Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana

- Pratiwi, A., Anisah, S., & Zulkarnain, L. (2023). Sebuah Penerapan Achievement Motivation Training (AMT) untuk Meningkatkan Kepercayaan Diri Pada Peserta Didik Jurusan Teknik Komputer dan Jaringan Rumah Gemilang Indonesia, Depok: Indonesia. *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (JAMALI)*, 130-137.
- Prawita, N. E. J., & Prawita, N. E. J. (2025, January 18). Produksi Ikan di Kabupaten Penajam Tembus 11 Ribu Ton, - Berita Borneo. *Berita Borneo*. <https://beritaborneo.com/main/produksi-ikan-kabupaten-penajam-tembus-11-ribu-ton/>
- Sadat, A., Purnamasari, E., & Saleha, Q. (2018). Peranan Istri Nelayan Dalam Membantu Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Babulu Laut Kecamatan Babulu Kabupaten Penajam Paser Utara. *Jurnal Pembangunan Perikanan dan Agribisnis*, 5(2), 15-22.
- Sujarweni, V. W. (2014). Metodologi penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Perss.
- Syah, M. (2000). *Psikologi Pendidikan dengan Pendekatan Baru*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi Pemasaran*. Edisi Ke-3. Yogyakarta: ANDI
- Yusuf, A. M. (2014). *Kuantitatif, Kualitatif, & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana.