

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu di Desa Keboireng Tulungagung

*Training on Fish Processing Product Development for Women in Keboireng Village,
Tulungagung*

Dhiky Resandi Wur handoyo¹, Galuh Wilujeng Saraswati², Eva Prashanti³, Dian Restu Adji⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Dian Nuswantoro

E-mail: ¹612202300110@mhs.dinus.ac.id, ²galuhwilujeng@dsn.dinus.ac.id,

³612202200064@mhs.dinus.ac.id, ⁴612202200056@mhs.dinus.ac.id

Abstrak

Desa Keboireng, Kecamatan Besuki, Kabupaten Tulungagung, memiliki potensi perikanan laut besar, terutama ikan tongkol dan tenggiri. Namun, sebagian besar hasil tangkapan dijual mentah sehingga nilai jualnya rendah. Kondisi ini mendorong pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan tongkol dan tenggiri bagi ibu-ibu desa. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk kuliner inovatif, yakni sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri, yang berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha. Metode pelaksanaan meliputi lima tahap: (1) Sosialisasi dengan perangkat desa untuk memetakan kebutuhan pelatihan; (2) Pemberian materi teori dan praktik langsung, termasuk teknik memilih bahan segar, pengolahan, dan penyajian menarik; (3) Penerapan teknologi melalui media presentasi dan evaluasi pre-test serta post-test; (4) Pendampingan untuk memastikan penguasaan teori dan praktik; dan (5) Keberlanjutan program melalui pengembangan pemasaran digital dan perizinan usaha. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pemahaman dan keterampilan peserta, ditunjukkan oleh perbedaan rata-rata nilai pre-test dan post-test. Kegiatan ini berdampak positif pada pemberdayaan ekonomi masyarakat dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: pelatihan, pengolahan ikan, sambal tongkol, stik tenggiri, pemberdayaan masyarakat

Abstract

Keboireng Village, Besuki Subdistrict, Tulungagung Regency, has great potential for marine fisheries, especially tuna and mackerel. However, most of the catch is sold raw, resulting in low selling prices. This situation has prompted the implementation of community service activities in the form of training in tuna and mackerel processing for the village women. The aim of this activity is to enhance participants' skills and knowledge in processing fishery products into innovative culinary products, namely mackerel fish sauce and Spanish mackerel fish sticks, which have the potential to be developed as business opportunities. The implementation method includes five stages: (1) Socialization with village officials to map out training needs; (2) Provision of theoretical and practical materials, including techniques for selecting fresh ingredients, processing, and attractive presentation; (3) Application of technology through presentation media and pre-test and post-test evaluations; (4) Mentoring to ensure mastery of theory and practice; and (5) Program sustainability through digital marketing development and business licensing. Results showed a significant improvement in participants' understanding and skills, as evidenced by the difference in average pre-test and post-test scores. This activity had a positive impact on community economic empowerment and has the potential for further development.

Keywords: training, fish processing, tongkol sambal, tenggiri sticks, community empowerment

1. PENDAHULUAN

Desa Keboireng merupakan salah satu desa di Kecamatan Besuki, Kabupaten Tulungagung, Provinsi Jawa Timur. Secara geografis, desa ini terletak di kawasan dataran tinggi dengan koordinat 111°46'12" BT – 08°15'55" LS hingga 111°46'18" BT – 08°15'45" LS, memiliki luas wilayah sekitar 0,02948 km² atau setara dengan 2.948,475 hektare. Pusat pemerintahan desa berlokasi di Dusun Soireng, RT 05 RW 01, menempati area seluas 1.400 m². Berdasarkan data, jumlah penduduk desa ini mencapai 3.295 jiwa yang terbagi dalam 1 (satu) dusun, 2 (dua) RW, dan 15 (lima belas) RT. Batas-batas Kecamatan Besuki sebelah utara: berbatasan dengan Kecamatan Bandung, di sebelah timur: berbatasan dengan Kecamatan Campurdarat, di sebelah selatan: berbatasan dengan Samudera Indonesia, dan di sebelah barat: berbatasan dengan Kabupaten Trenggalek. Iklim di Desa Keboireng berjenis tropis, dengan musim hujan berlangsung pada November–April dan musim kemarau pada Mei–Oktober. Desa Keboireng memiliki potensi ekonomi utama di sektor pertanian, perikanan laut, dan pariwisata, khususnya pengelolaan Pantai Gemah, Pantai Bayem, dan Pantai Klatak yang menjadi daya tarik wisatawan. Desa Keboireng merupakan desa dimana masyarakatnya banyak dengan mata pencarian sebagai nelayan, dengan komoditas tangkapan ikan seperti ikan tongkol dan ikan tenggiri. Ikan sering kurang diminati oleh masyarakat karena memiliki aroma yang amis. Dibandingkan jenis ikan lainnya, ikan tongkol memiliki banyak kelebihan, di antaranya harganya terjangkau, kandungan proteinnya tinggi, dan rasanya gurih sedangkan Ikan tenggiri memiliki kelebihan antara lain dagingnya lembut, durinya sedikit, dan nilai jualnya tinggi. Ikan tongkol tergolong ikan ekonomis karena memiliki nilai pasar dan tingkat produksi yang tinggi, serta kandungan gizi yang sangat baik sehingga direkomendasikan untuk dikonsumsi anak-anak[1]. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan salah satu jenis ikan laut pelagis yang memiliki cita rasa khas sehingga banyak digemari masyarakat.[2]. Bau amis pada ikan disebabkan oleh tingginya kandungan protein serta proses oksidasi asam lemak. Dalam bahan pangan, terdapat senyawa mudah menguap (volatile) seperti protein dan lemak yang mempengaruhi pembentukan aroma. Senyawa volatil yang terkandung dalam suatu bahan memberikan pengaruh pada karakteristik aroma suatu produk[3].

Permasalahan utama yang sedang dialami masyarakat Desa Keboireng adalah belum optimalnya pengelolaan sumber daya perikanan serta rendahnya kemampuan mengolah hasil tangkapan laut maupun budidaya ikan seperti tongkol dan tenggiri. Kondisi ini sejalan dengan pendapat Saraswati dkk. (2025) di Desa Ngasem, Kediri, yang menyatakan bahwa masyarakat desa membutuhkan peningkatan keterampilan berbasis potensi lokal untuk mendorong pemberdayaan ekonomi[4]. Penerapan inovasi sederhana seperti aplikasi SIKECIK dalam pengelolaan sampah di Kelurahan Gisikdrono juga menunjukkan bahwa teknologi tepat guna dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan sumber daya[5]. Apabila sumber daya tersebut diolah secara optimal, hal ini dapat meningkatkan minat masyarakat setempat sekaligus membuka peluang usaha yang dapat dikelola oleh warga. Potensi ini berpeluang untuk menambah dan meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Keboireng sekaligus menjadi langkah pengembangan produk olahan perikanan yang bernilai jual tinggi. Pengembangan produk melibatkan strategi dan proses menciptakan produk baru, memperbaiki produk yang sudah ada, atau menambah fungsi produk untuk menjangkau segmen pasar[6]. Upaya serupa telah terbukti berhasil pada pelatihan produk olahan ikan di Desa Sendang Sikucing, di mana Arofi dkk. (2024) memberikan pelatihan pembuatan abon ikan dan stik ikan untuk meningkatkan daya saing produk perikanan lokal[7]. Menurut Minantyo dkk. (2024) menyebutkan bahwa kegiatan pelatihan di Kecamatan Tulangan membekali peserta dengan keterampilan mengolah ikan lele dan ikan patin menjadi berbagai produk olahan, antara lain bakso, nugget, steak, dan corn dog, yang berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha baru.[8].

Oleh karena itu, tim pengabdian kepada masyarakat yang tergabung dalam Program PPK Ormawa BIRO Sistem Informasi Universitas Dian Nuswantoro, dengan dukungan penuh dari Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (KEMDIKTISAINTEK) serta kolaborasi bersama tim LPPM UDINUS, merancang sebuah program pembuatan resep olahan kuliner.

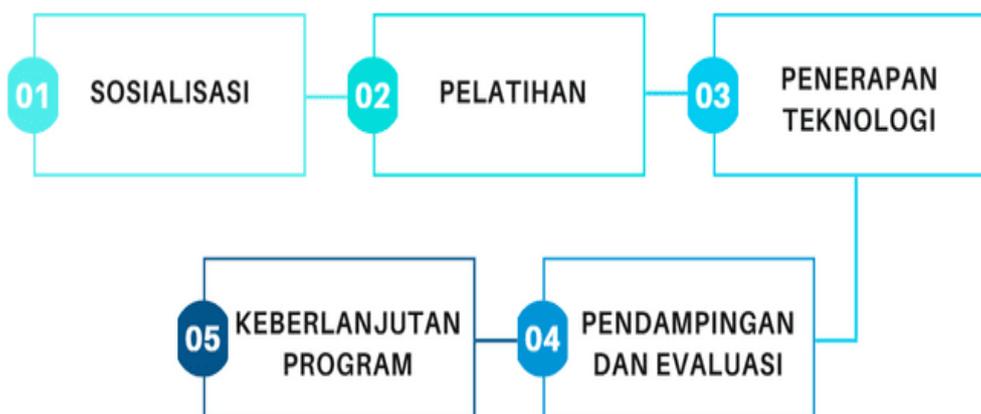
Program ini bertujuan untuk menghasilkan kreasi menu inovatif yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha sekaligus sarana peningkatan keterampilan memasak bagi masyarakat. Resep masakan merupakan panduan membuat masakan yang telah teruji cita rasanya[9]. Resep yang dikembangkan merupakan hasil kreasi olahan kuliner berbahan utama ikan tongkol dan ikan tenggiri, yang diperkenalkan melalui kegiatan pelatihan memasak bagi Ibu-Ibu di Desa Keboireng. Pelatihan tersebut mencakup pembuatan sambal ikan tongkol serta stik ikan tenggiri, dilengkapi dengan penjelasan mengenai teknik pengemasan yang tepat dan cara melakukan perhitungan harga jual produk, sehingga peserta tidak hanya memiliki keterampilan mengolah makanan, tetapi juga memahami aspek pemasaran dan nilai ekonomisnya. Sambal merupakan salah satu hidangan pelengkap yang dapat memperkaya cita rasa masakan Indonesia[10]. Stik merupakan makanan ringan berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur, dan air, berbentuk pipih memanjang, diolah dengan cara digoreng, memiliki rasa gurih, serta bertekstur renyah[11].

Ketidakpastian hasil tangkapan nelayan menjadi salah satu penyebab kemiskinan yang terjadi di masyarakat pesisir. Ada beberapa faktor mendasar yang mengakibatkan besar-kecilnya hasil tangkapan nelayan, salah satunya adalah faktor perubahan iklim[12]. Dalam konsep ekonomi kerakyatan, kegiatan ekonomi masyarakat dikembangkan sebagai upaya membantu diri sendiri maupun lingkungan sekitar tanpa mengeksploitasi sumber daya alam. Strategi ini bertujuan membangun kesejahteraan melalui pemberdayaan masyarakat, salah satunya dengan pengembangan usaha kecil dan menengah di sektor pertanian, kerajinan, serta industri makanan. Usaha ini banyak melibatkan perempuan, baik remaja maupun ibu rumah tangga, yang rentan menghadapi permasalahan sosial ekonomi di pedesaan. Sebagai contoh, pemanfaatan hasil laut yang melimpah dapat diolah menjadi produk makanan seperti stik ikan, sehingga mampu mendukung peningkatan ekonomi keluarga[13]. Seiring bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia, tingkat konsumsi ikan dari tahun ke tahun juga terus meningkat, bahkan sudah menjadi bagian dari kebutuhan pokok sehari-hari. Kondisi tersebut menyebabkan permintaan ikan semakin tinggi sejalan dengan pertumbuhan penduduk. Salah satu hasil perikanan yang cukup melimpah adalah ikan tongkol (*Euthynus offinis* sp), yang produksinya setiap tahun menunjukkan perkembangan signifikan, khususnya di daerah Tulungagung. Melihat potensi ini, peluang usaha di bidang pengolahan hasil perikanan memiliki prospek yang sangat menjanjikan. Selain dapat memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat, diversifikasi produk olahan ikan juga menjadi strategi untuk meningkatkan nilai tambah serta keuntungan[14]. Stik ikan dapat menjangkau pasar cemilan kekinian yang banyak digemari anak muda. Pengemasan dan pemasaran juga menjadi faktor yang penting. Kemasan produk yang unik dan pemanfaatan teknologi dapat meningkatkan nilai kualitas dan harga jual produk[15]. Pengetahuan dan keterampilan yang memadai seharusnya dimiliki oleh ibu sebagai modal dalam pemenuhan gizi bagi anak. Para ibu khususnya harus dapat membentuk pola makan anak, menciptakan situasi yang menyenangkan dan menyajikan makanan yang menarik untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi anak-anaknya. Cemilan yang sehat dan menarik bisa diolah dari hasil tangkapan nelayan[16].

Rangkaian pelatihan ini bertujuan untuk membekali masyarakat, khususnya para ibu di Desa Keboireng, dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan tongkol dan ikan tenggiri menjadi berbagai kreasi kuliner yang inovatif. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta mampu menciptakan produk olahan yang tidak hanya memiliki cita rasa menarik, tetapi juga berpotensi menjadi peluang usaha yang bernilai ekonomis. Selain itu, pelatihan ini diharapkan dapat mendorong terciptanya produk kuliner yang diterima keluarga maupun masyarakat setempat, serta berpotensi menjadi peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan pelatihan tahap pertama dilaksanakan di Desa Keboireng.

2. METODE

Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Tongkol dan Tenggiri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Keboireng akan dilakukan melalui beberapa tahapan meliputi:



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

2.1 Sosialisasi

Pada tanggal 15 Juli 2025 merupakan tahap awal yang melibatkan tim pelaksana dan melakukan komunikasi dengan pihak Desa Keboireng melalui perangkat desa. Tahap ini merencanakan kebutuhan masyarakat terkait pelatihan pengolahan ikan tongkol dan ikan tenggiri. Materi yang akan disampaikan tentunya disesuaikan dengan hasil diskusi tim pelaksana bersama pihak desa. Model pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua sesi yakni teori dan praktik, yang akan dikomunikasikan kepada peserta sebagai persiapan awal. Selain itu, perlu dijadwalkan pelaksanaan kegiatan agar seluruh pihak dapat berpartisipasi secara maksimal.

2.2 Pelatihan

Pada tanggal 6 Agustus 2025 dilakukan tahap kedua yaitu pelaksanaan kegiatan pengabdian berdasarkan waktu yang telah ditentukan sebelumnya. Adapun pada tahap ini terdapat dua kegiatan utama yaitu: 1) Pemberian materi tentang pengolahan ikan tongkol dan tenggiri, mulai dari teknik memilih bahan baku yang segar, proses pembersihan, hingga metode pengolahan yang tepat, serta 2) Praktik langsung pembuatan sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri oleh peserta pelatihan. Kegiatan ini dirancang agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung keterampilan yang diajarkan, sehingga hasil olahan dapat diaplikasikan untuk konsumsi keluarga maupun sebagai peluang usaha.

2.3 Penerapan Teknologi

Kegiatan dalam bentuk teori maupun praktik melibatkan pemanfaatan teknologi mulai dari penyajian materi dalam bentuk *powerpoint*, kegiatan *pre-test* sebagai pemanasan dan *post-test* sebagai evaluasi dilakukan secara langsung menggunakan lembar soal tertulis yang dibagikan kepada peserta di lokasi sebelum dan sesudah pelatihan hingga praktik pembuatan olahan ikan tongkol dan tenggiri yang didokumentasikan menggunakan *smartphone* serta proses pengeditan menggunakan perangkat lunak sederhana. Pemanfaatan teknologi mempertimbangkan peserta dari berbagai latar belakang yang berbeda sehingga diharapkan tidak memberatkan dan tetap mudah diikuti.

2.4 Pendampingan dan Evaluasi

Selama pelaksanaan, peserta akan didampingi oleh tim pelaksana baik pada materi teori maupun praktik. Terutama pada sesi praktik pembuatan olahan ikan, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga teknik penyajian. Sebagai bentuk evaluasi, akan diadakan *post-test* untuk mengukur perkembangan kegiatan ini, apakah pengetahuan dan keterampilan peserta menjadi lebih baik atau tidak setelah pelatihan.

2.5 Keberlanjutan Program

Kegiatan pengabdian ini berpotensi untuk dilanjutkan pada periode berikutnya sesuai dengan kebutuhan masyarakat Desa Keboireng. Sebagai contoh, pengembangan dapat diarahkan pada pelatihan pemasaran produk olahan ikan tongkol dan tenggiri secara digital melalui *e-commerce* atau media sosial, sehingga mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan ikan tongkol dan tenggiri sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat Desa Keboireng telah terlaksana sesuai dengan tahapan yang telah dirancang. Sebagai tahapan awal dalam pelaksanaan kegiatan ini, tim pelaksana melakukan sosialisasi kepada pihak Desa Keboireng sebagai identifikasi terhadap kebutuhan masyarakat dalam pengolahan hasil tangkapan laut serta pemetaan potensi yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan kuliner bernilai jual tinggi. Dari hasil sosialisasi, perangkat desa memberikan gambaran mengenai kondisi masyarakat, di mana hasil tangkapan ikan tongkol dan tenggiri selama ini sebagian besar dijual langsung tanpa diolah menjadi produk turunan yang memiliki nilai tambah. Oleh karena itu, materi pelatihan difokuskan pada penguatan keterampilan mengolah ikan, inovasi resep sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri, serta teknik penyajian dan perhitungan harga jual produk. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat disajikan melalui uraian yang mencakup analisis kualitatif dan kuantitatif secara terstruktur. Data yang diperoleh dapat divisualisasikan dalam bentuk gambar, grafik, maupun tabel guna memperjelas informasi yang disampaikan. Penyajian grafik mengikuti standar format penulisan ilmiah yang berlaku untuk diagram dan gambar, sedangkan setiap visualisasi wajib dilengkapi dengan keterangan yang memadai di dalam teks atau melalui acuan langsung pada pembahasan. Bagian ini menguraikan secara komprehensif proses pelaksanaan kegiatan, tahapan yang dilalui, serta pencapaian yang dihasilkan setelah program pengabdian selesai, sehingga dapat memberikan gambaran utuh mengenai efektivitas dan keberhasilan kegiatan tersebut.

Berdasarkan hasil kesepakatan dalam diskusi, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 6 Agustus 2025 di Balai Desa Keboireng. Seluruh rangkaian kegiatan pelatihan diikuti dengan antusias oleh masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga dan nelayan, yang terlibat aktif dalam setiap sesi yang diselenggarakan. Partisipasi aktif para peserta pelatihan menunjukkan komitmen mereka dalam mendukung upaya meningkatkan nilai jual hasil perikanan melalui produk olahan yang kreatif dan inovatif.

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dalam dua sesi utama, yaitu sesi teori dan sesi praktik:

- Sesi Teori:** Pada sesi ini, peserta diberikan pemahaman mengenai teknik memilih ikan tongkol dan tenggiri yang segar, proses pembersihan, teknik pengolahan yang tepat, serta strategi pengemasan dan pemasaran produk olahan.
- Sesi Praktik:** Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan pendampingan secara langsung kepada peserta dalam proses pembuatan sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri. Peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan mulai dari persiapan bahan, proses memasak, penyajian, hingga simulasi penghitungan harga jual produk. Pendampingan ini bertujuan agar peserta dapat berdiskusi secara langsung dalam mempelajari teknik memasak yang baik, menjaga cita rasa, dan menyajikan produk dengan tampilan yang menarik sehingga layak dijual di pasaran.

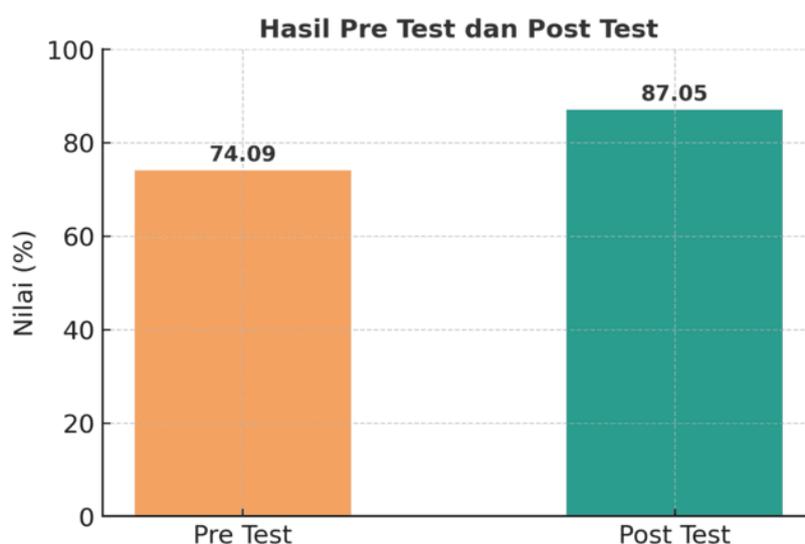


Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat

Untuk mengukur evaluasi efektivitas pelatihan dilakukan melalui post-test dengan membandingkan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pemilihan bahan baku ikan yang segar, proses pengolahan ikan tongkol dan tenggiri, serta strategi penyajian dan pengemasan produk. Rata-rata nilai pre-test yang diperoleh peserta adalah 74,09, sedangkan rata-rata nilai post-test meningkat menjadi 87,05. Evaluasi diberikan secara langsung melalui lembar soal tertulis yang dibagikan kepada peserta, yang terdiri dari 20 (dua puluh) pertanyaan terkait materi pelatihan.

- Q1. Apa tujuan utama penggunaan chopper / blender dalam pembuatan sambal ikan?
- Q2. Kenapa minyak bekas menggoreng ikan tongkol digunakan kembali saat menumis sambal?
- Q3. Apa peran serai dalam pembuatan sambal ikan?
- Q4. Daun salam dan daun jeruk dalam resep sambal ikan berfungsi untuk apa?
- Q5. Bumbu sambal akan terasa pas jika dalam kondisi seperti apa?
- Q6. Bagaimana tekstur bawang putih yang digunakan untuk sambal ikan?
- Q7. Mengapa air ditambahkan ke dalam sambal?
- Q8. Apa fungsi daun salam dan daun jeruk dalam sambal ikan?
- Q9. Apa jenis ikan yang digunakan dalam resep stik ikan?
- Q10. Apa fungsi tepung tapioka dalam pembuatan stik ikan?
- Q11. Mengapa hanya kuning telur yang digunakan dalam adonan stik ikan?
- Q12. Apa yang harus dilakukan sebelum menggiling adonan stik ikan?

- Q13. Mengapa adonan stik ikan harus di giling beberapa kali?
- Q14. Saat menggoreng stik ikan, kenapa tidak boleh langsung diaduk?
- Q15. Apa yang dilakukan jika adonan masih kasar saat digiling?
- Q16. Apa tujuan penggunaan air mendidih sedikit dalam adonan stik ikan?
- Q17. PIRT adalah singkatan dari apa?
- Q18. Apa tujuan utama memiliki izin PIRT dalam usaha makanan?
- Q19. Apa yang dibutuhkan untuk dapat mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB)?
- Q20. NIB dikeluarkan oleh lembaga apa?



Gambar 3. Hasil Pre Test dan Post Test

Berdasarkan hasil evaluasi pre-test sebelum pelatihan, diketahui bahwa pengetahuan peserta mengenai teknik pemilihan bahan baku ikan segar, proses pengolahan ikan tongkol dan tenggiri, serta pemahaman terkait PIRT dan NIB masih terbatas. Sebagian besar peserta belum menguasai secara rinci tahapan pengolahan yang benar untuk menghasilkan sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri berkualitas, mulai dari pemilihan bahan dan pengolahan bumbu hingga teknik pengemasan.

Setelah pelatihan, pemahaman dan keterampilan peserta mengalami peningkatan signifikan, baik dalam hal pentingnya memilih bahan baku berkualitas, penerapan teknik pengolahan yang tepat sesuai resep, maupun keterampilan praktik yang mencakup persiapan bahan, pengolahan, penyajian, hingga dokumentasi proses menggunakan smartphone serta pengeditan sederhana. Peningkatan tersebut dibuktikan dengan hasil rata-rata nilai peserta pada saat pre-test sebesar 74,09 dan post-test sebesar 87,05, yang menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan.

3.2

Pembahasan

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri memberikan dampak yang cukup signifikan terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat, khususnya peserta pelatihan dari Desa Keboireng. Adapun dampak positif dari kegiatan ini diantaranya yaitu:

1. Pemahaman tentang Teknik Pengolahan Ikan

Dengan materi yang diberikan mengenai cara memilih bahan baku ikan tongkol dan tenggiri yang segar, teknik pembersihan ikan, serta metode pengolahan yang tepat, peserta mulai memahami bahwa kualitas bahan baku sangat mempengaruhi cita rasa dan daya simpan produk. Pemahaman ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas olahan yang dihasilkan baik untuk konsumsi rumah

tangga maupun sebagai produk jual.

2. Praktik Pembuatan Sambal Ikan Tongkol dan Stik Ikan Tenggiri

Dalam mengikuti sesi praktik, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi meskipun sebagian besar belum memiliki pengalaman dalam mengolah kedua jenis produk ini. Dengan bimbingan tim pelaksana, peserta mempraktikkan proses mulai dari menyiapkan bumbu, mengolah ikan, mengatur teknik memasak, hingga menyajikan hasil olahan sesuai resep. Kegiatan ini dirancang agar peserta dapat langsung menerapkan keterampilan yang dipelajari.

3. Pemanfaatan Dokumentasi Proses untuk Promosi Produk

Peserta juga diperkenalkan pada teknik mendokumentasikan proses pembuatan produk menggunakan *smartphone* serta pengeditan sederhana. Dokumentasi ini dapat dimanfaatkan sebagai sarana promosi di media sosial untuk memperkenalkan produk olahan mereka kepada pasar yang lebih luas.

4. Evaluasi dan Peningkatan Pemahaman Peserta

Untuk mengukur keberhasilan pelatihan diukur melalui evaluasi pre-test sebelum penyampaian materi dan post-test setelah kegiatan selesai. Hasil pre-test menunjukkan rata-rata nilai sebesar 74,09, sedangkan hasil post-test meningkat menjadi rata-rata 87,05. Evaluasi ini mengindikasikan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, mencakup teknik pengolahan ikan, peracikan bumbu, hingga metode penyajian yang menarik.

5. Tantangan dan Kendala

Meskipun hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan, terdapat beberapa kendala yang perlu diperhatikan, seperti ketersediaan bahan baku yang konsisten, peralatan memasak yang memadai, serta kemampuan menjaga kualitas rasa produk. Oleh karena itu, peserta perlu memiliki komitmen untuk terus berlatih dan mengembangkan keterampilan agar olahan yang dihasilkan tetap berkualitas dan memiliki daya tarik bagi konsumen.

Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan peserta. Kemampuan mengolah ikan menjadi produk bernilai jual diharapkan dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai peluang usaha untuk menambah penghasilan keluarga sekaligus memperkenalkan potensi kuliner daerah kepada masyarakat luas.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan tongkol dan tenggiri menjadi produk bernilai jual, yaitu sambal ikan tongkol dan stik ikan tenggiri. Keberhasilan kegiatan ini terlihat dari hasil post-test yang mengalami peningkatan signifikan dibandingkan dengan hasil pre-test. Hasil pre-test menunjukkan rata-rata nilai peserta sebesar 74,09, sedangkan hasil post-test mencapai rata-rata nilai 87,05. Melalui keterampilan yang diperoleh, peserta diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat tidak hanya untuk konsumsi keluarga, tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Untuk keberlanjutan program, disarankan agar peserta terus mengasah keterampilan yang telah diperoleh dengan melakukan praktik secara rutin dan mencoba inovasi resep baru. Selain itu, perlu adanya pendampingan lanjutan dalam hal pemasaran, pengemasan produk, serta pengurusan perizinan seperti PIRT dan NIB, sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara lebih luas dan memiliki daya saing di pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi – Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (KEMDIKTISAINTEK) melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa), PSDKU Universitas Dian Nuswantoro serta Perangkat Desa dan Masyarakat Desa Keboireng atas dukungan dan pendanaan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Kami berharap hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat serta mendorong terciptanya berbagai inovasi yang bermanfaat di berbagai bidang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] H. Honainah, F. F. Romadhoni, and A. Ato'illah, "Klasifikasi Kesegaran Ikan Tongkol Berdasarkan Warna Mata Menggunakan Metode Backpropagation," *J. Penelit. Inov.*, vol. 2, no. 2, pp. 405–414, Aug. 2022, doi: 10.54082/jupin.90.
- [2] R. Wahyudi and E. T. W. Maharani, "PROFIL PROTEIN PADA IKAN TENGGIRI DENGAN VARIASI PENGGARAMAN DAN LAMA PENGGARAMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE SDS-PAGE".
- [3] R. I. Pratama, I. Rostini, and E. Rochima, "Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus," *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 21, no. 2, p. 219, Aug. 2018, doi: 10.17844/jphpi.v21i2.22842.
- [4] G. W. Saraswati, E. Lutfina, A. B. Harisa, and F. S. Noor, "PELATIHAN CODING FOR TEENS DAN DIGITAL CONTENT CREATION SEBAGAI PENINGKATAN LITERASI DIGITAL DI DESA NGASEM," vol. 07, no. 02, 2025.
- [5] G. W. Saraswati, G. A. Trisnapradika, A. Syukur, and A. Zainul, "PENDAMPINGAN PENGELOLAAN SAMPAH BERBASIS APLIKASI DIGITAL DI KELURAHAN GISIKDRONO SEMARANG BARAT".
- [6] L. Gabriela, D. S. Prismayana, and F. R. Nouvaly, "Analisis Pengembangan Produk Ikan Pindang Bandeng (Studi Kasus: UMKM Pindang Pelem)," 2025.
- [7] M. L. Zaenal Arofi, E. Kartikadarma, N. Najma Fatimah, A. Alvin Jaya Hulu, and M. A. Safa Firdaus, "Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Nelayan Desa Sendang Sikucing," *J. Hum. Educ. JAHE*, vol. 4, no. 4, pp. 533–538, Jul. 2024, doi: 10.31004/jh.v4i4.1279.
- [8] Hari Minantyo, M. Soediro, Victor Yuwono, Baswara Yua Kristama, R. I. Masbudi, and J. Lau, "PELATIHAN MEMASAK BERBAHAN DASAR IKAN LELE DAN IKAN PATIN BAGI IBU-IBU PKK DI KECAMATAN TULANGAN SIDOARJO," *J. Abadimas Adi Buana*, vol. 7, no. 02, pp. 180–191, Jan. 2024, doi: 10.36456/abadimas.v7.i02.a7999.
- [9] S. Christina, D. Ronaldo, and R. M. Zaini, "APLIKASI RESEP MASAKAN BERBASIS ANDROID," *J. SAINTEKOM*, vol. 11, no. 1, Feb. 2021, doi: 10.33020/saintekom.v11i1.180.
- [10] A. Bakar *et al.*, "PENDAMPINGAN PRODUKSI SAMBAL IKAN TAMINONG DESA TOMBOS," *J. Pengabd. Kpd. Masy.*.
- [11] J. Juhaeri'ah and I. W. Wariata, "SI GARANG (STIK IKAN PRINGGAJURANG) SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN NILAI EKONOMI HASIL PRODUKSI IKAN DI DESA PRINGGAJURANG KECAMATAN MONTONG GADING KABUPATEN LOMBOK TIMUR," *J. War. Desa JWD*, vol. 2, no. 1, pp. 110–117, May 2020, doi: 10.29303/jwd.v2i1.97.
- [12] M. Aini, Z. Z. Pawana, and M. Miftahurrizki, "PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN BAGI PEREMPUAN PESISIR DI KABUPATEN LOMBOK TIMUR," *J. Abdi Insani*, vol. 10, no. 3, pp. 1224–1234, Jul. 2023, doi: 10.29303/abdiinsani.v10i3.1007.
- [13] P. Wally and A. Abdollah, "Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah," *BAKTI J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 75–84, Jul. 2022, doi: 10.51135/baktivol2iss1pp75-84.

- [14]N. I. Hidayati and N. Lidyana, “Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Olahan Ikan Laut di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan,” *J. Abdi Panca Marga*, vol. 3, no. 2, pp. 61–67, Nov. 2022, doi: 10.51747/abdipancamarga.v3i2.1043.
- [15]M. L. Zaenal Arofi, E. Kartikadarma, N. Najma Fatimah, A. Alvin Jaya Hulu, and M. A. Safa Firdaus, “Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Nelayan Desa Sendang Sikucing,” *J. Hum. Educ. JAHE*, vol. 4, no. 4, pp. 533–538, Jul. 2024, doi: 10.31004/jh.v4i4.1279.
- [16]N. Diniarti, N. Cokrowati, D. N. Setyowati, and A. Mukhlis, “EDUKASI NILAI GIZI IKAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN OLAHAN BERBAHAN BAKU IKAN TONGKOL,” *Abdi Insani*, vol. 7, no. 1, pp. 49–54, Apr. 2020, doi: 10.29303/abdiinsani.v7i1.300.