

## Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng dan Tahu Bakso sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif

Ghosel Indrawan<sup>1</sup> Nurul 'Aini<sup>2</sup> Ni'matul Arifah<sup>3</sup> Aprilian Syarifudin<sup>4</sup> Cahya Maulana<sup>5</sup> Siti Humairoh<sup>6</sup> Yeyen Afryani<sup>7</sup> Intan Rugkiyanisa<sup>8</sup> M. Rijalussoleh<sup>9</sup> Meri Retno Wati<sup>10</sup> Agnes Fitri Aryanti<sup>11</sup> Ulfah Khoirunnisak<sup>12</sup> Muhammad Nur Amin<sup>13</sup> Ahmad Zarnuji<sup>14</sup>

<sup>1</sup> Universitas Ma'arif Lampung, Indonesia

### Article Info

#### Article history:

Received Mar 23, 2025

Revised May 07, 2025

Accepted July 02, 2025

#### Keywords:

Coastal Economy,  
Community

Empowerment;

Milk Fish Processing;

### Abstract

The optimal utilization of fishery resources represents a strategic opportunity to improve the economic well-being of coastal communities. Bandar Negeri Village, located in Labuhan Maringgai District, East Lampung Regency, holds significant potential in milkfish processing. However, its use has so far been limited to fresh or minimally processed products. This community service activity aims to enhance local residents' skills in processing milkfish into value-added products, namely tofu meatball topping (TOBATO) and fish floss, to increase product value and create new business opportunities. The method used is the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, which focuses on strengthening community capacity through hands-on training and continuous mentoring. The results of the activity show improved participants' skills in milkfish processing, which led to increased product sales value and household income. In the long term, this program is expected to strengthen the village's economic independence and promote the sustainable use of fishery resources.

This is an open-access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



### Corresponding Author:

Ghosel Indrawan

Universitas Ma'arif Lampung, Lampung, Indonesiag.

E-mail: [ghozeliterasi@umala.ac.id](mailto:ghozeliterasi@umala.ac.id)

### A. Pendahuluan

Di antara jenis ikan yang banyak dibudidayakan di perairan payau maupun tawar adalah ikan bandeng yang tidak hanya menjadi komoditas perikanan tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat. Ikan bandeng memiliki kandungan protein yang tinggi, berkisar antara 20-24%, serta dilengkapi dengan asam amino, vitamin, dan mineral yang

bermanfaat bagi kesehatan.<sup>1</sup> Beragam olahan berbasis ikan bandeng telah dikembangkan, dengan salah satu yang paling populer adalah bandeng presto. Popularitas olahan ini didorong oleh karakteristik ikan bandeng yang memiliki banyak duri, sehingga proses presto membantu melunakkan duri dan memudahkan konsumsinya.<sup>2</sup>

Daerah di Provinsi Lampung yang memiliki sumber daya yang besar di bidang perikanan air tawar di antaranya terletak di Desa Bandar Negeri Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. Wilayah ini didominasi oleh masyarakat yang bermata pencaharian sebagai pembudidaya ikan air tawar khususnya ikan bandeng, nila, dan gurame. Namun demikian, ketersediaan bahan baku ikan yang melimpah ini belum diimbangi dengan upaya diversifikasi produk olahan perikanan yang bernilai tambah. Sebagian besar hasil panen hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga jual yang fluktuatif dan cenderung rendah saat musim panen raya. Selain itu, Desa Bandar Negeri memiliki letak geografis yang strategis, dengan aksesibilitas yang relatif baik menuju pasar lokal maupun regional, sehingga membuka peluang pemasaran produk olahan perikanan. Melihat potensi tersebut, desa ini sangat tepat dijadikan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam rangka meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan hasil perikanan menjadi produk inovatif seperti abon ikan.

Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian, kondisi masyarakat Desa Bandar Negeri menunjukkan beberapa karakteristik yang menjadi tantangan sekaligus peluang dalam pemberdayaan. Secara umum, masyarakat masih minim pengetahuan terkait pengolahan produk berbahan dasar ikan, karena sebagian besar hanya menguasai teknik budidaya ikan secara tradisional tanpa memahami teknik pengolahan menjadi produk bernilai tambah seperti abon, nugget, atau kerupuk ikan.

Selain itu, ketergantungan terhadap penjualan ikan segar sangat tinggi, sehingga pendapatan masyarakat menjadi rentan terhadap fluktuasi harga pasar, terutama saat terjadi kelebihan produksi. Pilihan usaha yang terbatas memperlihatkan kurangnya diversifikasi berbasis hasil perikanan, sehingga peluang untuk meningkatkan kesejahteraan melalui inovasi produk belum dimanfaatkan secara optimal. Hambatan lain

---

<sup>1</sup> Lena Rosida et al., "Accompaniment of The Entrepreneurial Group of Non-MSG Snakehead Fish Crackers Sumber Rezeki Banjarmasin," *Jurnal Berkala Kesehatan* 8, no. 2 (November 30, 2022): 76, <https://doi.org/10.20527/jbk.v8i2.11958>.

<sup>2</sup> Sugito, Alan Prahutama, Tarno, Abdul Hoyyi, "Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UMKM Primadona dalam Program Pengabdian Masyarakat IbPE 2016-2018", *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(1), Hal 101

yang dihadapi adalah keterbatasan akses terhadap informasi, teknologi pengolahan, dan pelatihan keterampilan, yang menghambat perkembangan usaha kecil di sektor ini.

Meski demikian, masyarakat Desa Bandar Negeri memiliki potensi sosial yang kuat, seperti semangat kebersamaan, kerja sama kelompok yang tinggi, dan motivasi untuk meningkatkan taraf hidup, yang menjadi modal penting dalam mendukung keberhasilan program pemberdayaan berbasis pengolahan hasil perikanan.

Potensi perikanan di Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur dapat dioptimalkan melalui pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, salah satunya adalah abon berbahan dasar ikan air tawar. Dalam menjalankan usaha ini, masyarakat perlu dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai sebagai modal utama dalam berwirausaha. Ketersediaan bahan baku yang melimpah di wilayah tersebut menjadi faktor pendukung dalam pengembangan produk unggulan berbasis perikanan.

Salah satu bentuk konkret dari optimalisasi potensi ini adalah pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Produk abon ikan bandeng berpotensi menjadi unggulan di Desa Bandar Negeri karena dapat dikembangkan dengan memanfaatkan sumber daya yang sudah tersedia. Proses pengolahan yang tepat tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga memberikan variasi dalam konsumsi ikan bagi masyarakat. Selain menghadirkan cita rasa yang lezat, abon ikan bandeng berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat setempat serta mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan.

Pengembangan produksi abon ikan bandeng diharapkan dapat mengoptimalkan pemanfaatan potensi perikanan guna meningkatkan perekonomian dan kemandirian desa. Produk ini memiliki kandungan gizi yang tinggi serta daya simpan lebih lama dibandingkan ikan segar, sehingga dapat meminimalkan risiko kerugian akibat pembusukan. Selain itu, abon ikan bandeng memiliki prospek pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun nasional, sehingga berpotensi menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat serta meningkatkan kesejahteraan mereka secara berkelanjutan.<sup>3</sup>

Olahan berbasis ikan bandeng memiliki potensi besar untuk menarik minat konsumen yang menerapkan pola makan sehat. Kandungan nutrisi yang tinggi menjadikan produk ini sebagai pilihan makanan yang lebih bergizi. Ikan bandeng dikenal sebagai sumber asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung, karena

---

<sup>3</sup> Andika Isma et al., "Momprenuers: Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Inovasi Ikan Bandeng Menjadi Abon Siap Jual," *Communnity Development Journal* 4, no. 1 (2023).

dapat menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) serta meningkatkan kolesterol baik (HDL), sehingga berkontribusi dalam mengurangi risiko penyakit kardiovaskular.<sup>4</sup>

Dengan demikian, bandeng mempunyai kualitas yang baik untuk dimanfaatkan secara legal guna mengembangkan suatu produk yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi, namun pemanfaatannya di berbagai daerah, termasuk Desa Bandar Negeri, masih belum optimal. Mayoritas bandeng masih dipasarkan dalam keadaan segar dengan harga yang cukup terjangkau atau sekedar diolah menjadi ikan kering (ikan asin) dan bahan pangan seperti lauk pauk (ikan goreng). Disisi lain bandeng dapat di konsumsi dengan beberapa olahan seperti abon ikan bandeng, kerupuk, nugget, dan berbagai jenis produk lainnya yang memiliki label nilai ekonomis lebih tinggi. Rendahnya pemanfaatan ikan bandeng dalam industri pengolahan tidak terlepas dari faktor yang mendukung diantaranya seperti terbatasnya wawasan dan pengetahuan dalam menerapkan keterampilan pengolahan dan budidaya. Baik dalam teknik pemasaran, juga efesiensi dari pemerintah dalam mengembangkan potensi industri pengolahan bandeng. Maka diperlukan langkah yang strategis untuk mengarahkan dan meningkatkan keterampilan pengolahan, dengan memperluas akses lapak pasar, serta memperkuat sinergi dengan berbagai pihak guna mengoptimalkan pemanfaatan bandeng.<sup>5</sup>

Solusi yang diperlukan adalah pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan, sehingga mereka dapat mengolah ikan bandeng menjadi product inovatif dengan nilai tambah yang lebih tinggi dan berkualitas. Ikan bandeng adalah sumber perikanan yang melimpah di Bandar Negeri dan memiliki potensi signifikan sebagai bahan baku industry pangan olahan. Namun, hingga saat ini, ikan bandeng lebih sering dipasarkan dalam keadaan segar atau diasapkan tanpa adanya inovasi tambahan yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Melalui pelatihan yang terstruktur dan berkelanjutan, diharapkan masyarakat dapat lebih inovatif dalam menciptakan berbagai variasi olahan ikan bandeng yang tidak hanya memiliki nilai ekonomi tinggi, tetapi juga menarik bagi konsumen di pasar lokal maupun nasional.

Melalui program pengembangan usaha ekonomi kreatif, inovasi dalam pengolahan ikan bandeng terus didorong untuk meningkatkan daya saing dan nilai jualnya. Salah satu

---

<sup>4</sup> Sandra Hiariey and John Karuwal, "Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Penerimaan Organoleptik Abon Ikan," *Jurnal Perikanan Unram* 13, no. 3 (January 27, 2024): 674-81, <https://doi.org/10.29303/jp.v13i3.600>.

<sup>5</sup> Setyaning Pawestri et al., "Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Penyuluhan Pengolahan Bandeng Sebagai Produk Berdaya Jual Ekonomis Di Desa Lembar, Lombok Barat" 7 (2023).

inovasi yang berhasil dikembangkan adalah product tahu bakso dan abon ikan bandeng siap saji. Proses produksi dimulai dengan pengukusan ikan bandeng sebelum diolah lebih lanjut menjadi abon dengan tekstur lembut dan cita rasa gurih yang khas. Produk abon ini memiliki nilai tambah yang jauh lebih tinggi dibandingkan ikan bandeng yang dijual dalam keadaan segar atau diasapkan, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, inovasi dalam pengolahan ikan bandeng berkontribusi pada pemanfaatan hasil perikanan yang lebih efisien dan berkelanjutan, sehingga memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat setempat.<sup>6</sup>

Selain itu, tahu bakso dan abon ikan bandeng adalah sumber protein berkualitas tinggi yang kaya akan vitamin dan mineral esensial, berkontribusi pada kesehatan jantung. Secara keseluruhan, proses konversi ikan bandeng menjadi tahu bakso dan abon tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi product, tetapi juga berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi di Kelurahan Karang Harapan serta mendukung upaya pelestarian lingkungan. Dengan strategy yang tepat, abon ikan bandeng memiliki potensi untuk menjadi komoditas unggulan yang memberikan manfaat signifikan bagi masyarakat di Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur.

## **B. Metode**

Dalam kegiatan pengabdian ini, pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) digunakan sebagai metode pemberdayaan berkelanjutan yang berorientasi pada aset, potensi, serta kekuatan yang dimiliki oleh masyarakat. Pendekatan ini berfokus pada peningkatan kapasitas, penguatan jejaring sosial, serta pengembangan kelembagaan komunitas tanpa berangkat dari permasalahan atau kebutuhan yang ada. ABCD memanfaatkan berbagai sumber daya, keterampilan, dan pengalaman yang telah tersedia dalam masyarakat sebagai dasar utama untuk meningkatkan kualitas hidup di berbagai sektor.

Dalam program Kuliah Kerja Sosial (KKS) ini, metode Asset-Based Community Development (ABCD) diterapkan sebagai strategi utama dalam memberdayakan masyarakat untuk mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah, seperti abon ikan bandeng. Metode ini menitikberatkan pada pemanfaatan aset dan potensi lokal guna

---

<sup>6</sup> Siti Marwiyah and Nurul Jannah Lailatul Fitria, "Implementation of the Blue Economy Policy in Probolinggo City for the Development of the Creative Economy of Processed Fisheries and Marines," *Jurnal Borneo Administrator* 19, no. 1 (April 14, 2023): 51-68, <https://doi.org/10.24258/jba.v19i1.1148>.

menciptakan solusi yang berkelanjutan bagi kesejahteraan masyarakat.<sup>7</sup> Prinsip dasar dari ABCD adalah menggali kekuatan serta sumber daya yang sudah dimiliki oleh komunitas setempat, sehingga intervensi yang dilakukan tidak hanya bersifat top-down tetapi juga berbasis pada kemandirian masyarakat.

Dalam pelaksanaan pendampingan berbasis pengembangan komunitas berbasis aset (*Asset-Based Community Development*), terdapat sejumlah tahapan yang harus dilalui guna memastikan efektivitas dan keberlanjutan program diantaranya sebagai berikut:

1. Identifikasi aset dan potensi lokal

Pemetaan sumber daya yang tersedia. Proses ini mencakup analisis terhadap ketersediaan Ikan bandeng sebagai bahan baku utama, tenaga kerja yang dapat diberdayakan, serta fasilitas produksi yang sudah ada atau dapat dioptimalkan. Selain itu, keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan juga menjadi aspek yang dikaji, termasuk bagaimana pengalaman mereka dalam mengolah ikan serta peluang pasar yang berpotensi dikembangkan. Melalui proses ini, Pemetaan sumber daya tidak hanya berperan sebagai landasan utama dalam merancang suatu program, tetapi juga menjadi instrumen penting dalam mengidentifikasi serta memahami kebutuhan spesifik dari komunitas yang akan diberdayakan. Melalui proses pemetaan yang sistematis, potensi lokal dapat digali secara lebih mendalam, sehingga setiap strategi yang dirancang dapat disesuaikan dengan kondisi nyata serta tantangan yang dihadapi oleh masyarakat setempat. Selain itu, pemetaan ini juga memungkinkan pemangku kepentingan untuk menentukan prioritas dalam pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya secara lebih efektif, guna mencapai hasil yang berkelanjutan dan berdampak luas bagi kesejahteraan komunitas.

2. Mobilisasi sumber daya guna

Mengoptimalkan potensi yang telah terpetakan. Salah satu upaya utama dalam tahap ini adalah peningkatan kapasitas masyarakat melalui serangkaian pelatihan yang komprehensif. Pelatihan ini mencakup teknik produksi abon ikan bandeng, mulai dari proses pengolahan bahan mentah hingga tahap pengemasan yang memenuhi standar higienis dan estetika pasar. Selain itu, aspek pemasaran juga menjadi fokus utama, dengan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang strategi pemasaran berbasis digital yang dapat memperluas jangkauan pasar produk olahan ikan bandeng. Pada tahap ini,

---

<sup>7</sup> Linda Pramusinta, Ari Yuniastuti, and Sri Ratna Rahayu, "The Use of Asset Based Community Development to Improve Clean and Healthy Life Patterns," 2021.

kolaborasi antara petani ikan, pelaku usaha kecil, serta pemerintah desa menjadi krusial dalam membangun ekosistem bisnis yang tangguh dan berkelanjutan.<sup>8</sup>

Di samping pelatihan teknis, penguatan kapasitas juga mencakup edukasi mengenai standar keamanan pangan dan penerapan inovasi dalam pengolahan ikan bandeng. Penerapan teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan dalam produksi skala rumah tangga diperkenalkan guna meningkatkan efisiensi serta menjaga kualitas produk agar tetap konsisten. Dengan adanya pemahaman ini, diharapkan masyarakat mampu menghasilkan produk olahan yang tidak hanya memiliki cita rasa unggul tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

### 3. Pengembangan usaha berbasis komunitas

Dengan mendorong pembentukan *Kelompok Usaha Bersama (KUB)* sebagai wadah kolektif bagi masyarakat dalam mengelola produksi abon ikan bandeng secara lebih terstruktur. Model usaha berbasis komunitas ini memungkinkan masyarakat untuk berbagi sumber daya, memperkuat jaringan distribusi, serta meningkatkan daya tawar produk di pasar.<sup>9</sup> Selain itu, akses ke pasar diperluas melalui kerja sama dengan distributor lokal, pengembangan jaringan pemasaran berbasis digital, serta pemanfaatan e-commerce sebagai salah satu sarana untuk menjangkau konsumen lebih luas.<sup>10</sup>

### 4. Evaluasi dan pengembangan berkelanjutan

Melalui mekanisme monitoring secara berkala. Evaluasi ini bertujuan untuk menilai efektivitas strategi yang telah diterapkan, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta melakukan penyesuaian yang diperlukan guna meningkatkan efisiensi produksi dan daya saing produk abon ikan bandeng di pasar yang lebih luas. Dengan adanya siklus evaluasi yang sistematis, diharapkan inovasi dan perbaikan dapat terus dilakukan sehingga usaha berbasis komunitas ini dapat berkembang secara mandiri dan berkelanjutan.

## C. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Sosial (KKS) yang berjalan di Desa Bandar Negeri, dimulai dari penyerahan Mahasiswa kepada Camat Labuhan Maringgai, berlanjut ke Kepala di Desa Bandar Negeri beserta aparaturnya di Desa Bandar Negeri, pada Kamis, 30 Januari

---

<sup>8</sup> Luca Bolognini et al., "From Crisis to Opportunity: Developing a Virtual Marketplace to Enhance Sustainability and Resilience in Small-Scale Fisheries," *Fishes* 8, no. 5 (May 1, 2023), <https://doi.org/10.3390/fishes8050272>.

<sup>9</sup> Lilik Suryani, Andi Tenri Sompia, and Setia Budhi, "Participatory Empowerment of Capture Fisheries Collective Business Group (Kub) In Tungkanan Pangeran Sub-District, Tanah Bumbu Regency," *International Journal of Politic, Public Policy and Environment Issues*, vol. 2, 2021.

2025. Kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi dengan apatur desa Bandar Negeri, sosialisasi dengan Pengurus Ranting NU, sosialisasi tokoh masyarakat, sosialisasi TPA, sosialisasi UPTD SDN Bandar Negeri, sosialisasi SDIP Ma'arif Al-Hikmah, sosialisasi SMP PGRI Bandar Negeri lalu mengikuti pengajian turin istighotsah bersama ibu-ibu dusun 6 Bandar Negeri, lalu bersih-bersih di pinggiran pantai Cemara Indah bersama kaur pariwisata desa Bandar Negeri, kemudian melakukan gotong royong di Masjid Al-Hikmah bersama pengurus Masjid, berpartisipasi dalam acara GEBYAR (Gembira Menyambut Ramdhan yang di selenggarakan oleh kelompok 11 dan 12 Desa Bandar Negeri dan melakukan sosialisasi Program Unggulan Produk Kreativitas Mahasiswa tentang Optimalisasi Sumber Daya Perikanan Produksi Abon Ikan Bandeng Untuk Meningkatkan Ekonomi dan Kemandirian Desa Bandar Negeri yang diadakan di Pantai Cemara Indah Pada Hari Rabu, 19 Februari 2025. Penarikan peserta Kuliah Kerja Sosial (KKS) pada hari Kamis, 27 Februari 2025 dikantor Kec. Labuhan Maringgai, Kab. Lampung Timur.

Kelebihan Program Pendampingan 1) Adanya peran ikut serta dari Kepala Desa Bandar Negeri, aparatur Bandar Negeri, Ketua PKK, dan Ketua Pariwisata Pantai Cemara Indah. 2) Sambutan masyarakat yang kekeluargaan serta memberikan respon positif. 3) Sambutan dan respon yang baik dari ibu-ibu PKK dalam kegiatan Optimalisasi Sumber Daya Perikanan Produksi Abon Ikan Bandeng dan Tahu Bakso Untuk Meningkatkan Ekonomi dan Kemandirian Desa Bandar Negeri di Desa Bandar Negeri, Kec. Labuhan Maringgai, Kab. Lampung Timur. Sedangkan kelemahan Program Pendampingan yaitu Faktor cuaca yang kurang mendukung sehingga membuat beberapa kegiatan kami tertunda.

Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan manfaat positif bagi masyarakat dengan bentuk kepedulian dan tanggung jawab sosial untuk meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat. Dalam pelatihan pengelolaan abon Ikan Bandeng dari ikan bandeng terdiri atas kegiatan mengelola ikan bandeng menjadi abon.

### **Inisiasi Awal Kegiatan**

Koordinasi pelaksanaan kegiatan melibatkan berbagai perangkat desa di Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur, termasuk perwakilan dari PKK Desa Bandar Negeri. Kegiatan ini diawali dengan pemaparan mengenai agenda pelaksanaan serta target yang ingin dicapai. Dari tahap awal ini, disusun

beberapa poin utama Dasar pelaksanaan kegiatan ini mencakup beberapa aspek penting, antara lain:

- a. Rangkaian kegiatan mencakup pendampingan dalam proses pembuatan abon ikan bandeng, penerapan praktik terbaik dalam manajemen usaha, serta edukasi mengenai pentingnya jiwa kewirausahaan dalam mengembangkan sektor kuliner berbasis perikanan. Melalui pendampingan ini, peserta diharapkan mampu memahami teknik produksi yang efektif serta strategi pemasaran yang tepat guna meningkatkan daya saing produk di pasaran.
- b. Kegiatan ini diselenggarakan di Pantai Cemara Indah Pada Tanggal 19 Februari 2025. Pemilihan lokasi ini bertujuan untuk menciptakan suasana yang lebih kondusif dan nyaman bagi peserta, sehingga mereka dapat lebih fokus dalam mengikuti setiap tahapan pelatihan dan praktik yang diberikan. Selain itu, lingkungan yang lebih akrab dan familiar diharapkan dapat meningkatkan interaksi serta keterlibatan aktif dari seluruh peserta.
- c. Peserta dalam kegiatan ini berasal dari kelompok ibu-ibu pengurus PKK Desa Bandar Negeri yang nantinya akan berperan sebagai pelaku utama dalam produksi dan pengelolaan usaha yang dikembangkan. Dengan keterlibatan ibu-ibu PKK, diharapkan kegiatan ini tidak hanya mampu meningkatkan keterampilan mereka dalam bidang pengolahan pangan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi keluarga serta memperkuat peran perempuan dalam sektor usaha kecil dan menengah di desa tersebut.

Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan peserta memperoleh keterampilan yang dapat mendukung peningkatan ekonomi dan keberlanjutan usaha berbasis kuliner di tingkat desa.

### **Sosialisasi**

Pada tahap ini, dilaksanakan kegiatan sosialisasi sebagai komponen dari program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Sosial Universitas Ma'arif Lampung. Dalam kesempatan tersebut, disampaikan pula tujuan, manfaat, serta berbagai aktivitas yang akan dilaksanakan dalam program ini. Selain itu, tim pelaksana pengabdian, yang terdiri dari tim pengabdian dan mahasiswa, turut diperkenalkan kepada peserta agar tercipta komunikasi yang baik serta sinergi dalam menjalankan kegiatan ini. Kegiatan ini juga mencakup penyampaian tujuan dari pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) agar seluruh peserta memahami manfaat dan arah yang ingin dicapai melalui program tersebut.



Gambar 1. Pengenalan Program PKM

### Pelaksanaan

Pada tahap ini, kegiatan pelatihan diawali dengan pemberian pemahaman mengenai berbagai manfaat konsumsi abon dan bakso ikan bandeng. Produk olahan ikan bandeng yang dihasilkan oleh Mahasiswa dan ibu-ibu PKK memiliki berbagai manfaat kesehatan bagi tubuh. Salah satu keunggulan utama dari konsumsi abon ikan bandeng adalah perannya dalam mengurangi risiko penyakit jantung dan stroke.

Abon ikan bandeng memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang cukup besar, sekitar 2,5 gram per 100 gram. Substansi ini berperan penting dalam memelihara kesehatan sistem kardiovaskular, termasuk mengurangi peradangan, meningkatkan fungsi pembuluh darah, serta menurunkan kadar trigliserida dalam sirkulasi darah. Dengan manfaat tersebut, konsumsi abon ikan bandeng secara teratur dapat berkontribusi pada pemeliharaan kesehatan jantung serta mengurangi risiko gangguan pada sistem sirkulasi darah.

Selain kaya akan asam lemak omega-3, ikan bandeng juga merupakan sumber kalsium dan fosfor yang melimpah. Kedua mineral tersebut memiliki peran krusial dalam mendukung pertumbuhan dan menjaga kekuatan tulang. Dengan mengonsumsi abon dan bakso ikan bandeng secara teratur, kebutuhan nutrisi dapat terpenuhi, sehingga kesehatan tulang tetap optimal. Selain itu, abon dan bakso ikan bandeng mengandung protein dalam jumlah signifikan, yaitu sekitar 32 gram per 100 gram. Protein berperan penting dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta berkontribusi pada pemeliharaan keseimbangan cairan dalam organisme. Oleh karena itu, konsumsi abon dan bakso ikan

bandeng secara rutin dapat membantu memenuhi kebutuhan protein harian, yang pada akhirnya memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan secara keseluruhan.<sup>11</sup>

Sebagai sarana dan pra-sarana protein hewani yang memiliki kualitas baik, abon ikan dan bakso bandeng memiliki ciri khas lebih sehat dari tata cara pengolahannya dibandingkan dengan beberapa jenis protein jenis nabati. Hasil dari produk ini memiliki kaya akan asam lemak omega-3 yang mempunyai peran signifikan dalam menjaga kestabilan hormon tubuh terutama jantung serta mendukung berkembangnya daya berfikir pada otak. Selain daripada itu, abon dan bakso ikan bandeng juga memiliki kandungan asam lemak tak jenuh tunggal (MUFA) yang beriringan ngan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA), yang memiliki kontribusi terhadap kesehatan jantung serta memiliki pengaruh untuk mengurangi jantung koroner. Di sisi lain abon dan bakso ikan bandeng memiliki kandungan zat besi, kalsium, dan fosfor yang berperan dalam memelihara kesehatan tulang yang juga mampu mencegah anemia.<sup>12</sup>



Gambar 2. Pembuatan abon bersama ibu-ibu PKK

## 1. Persiapan

Sebelum memulai proses pembuatan abon dan tahu bakso ikan bandeng, diperlukan persiapan bahan serta peralatan yang menunjang kelancaran produksi. Bahan utama untuk membuat abon ikan bandeng meliputi ikan bandeng segar, bawang merah, bawang putih, ketumbar bubuk, gula pasir, garam, santan, daun salam, lengkuas yang telah dimemarkan, serta minyak goreng untuk proses penggorengan. Sementara itu, dalam pembuatan tahu

---

<sup>11</sup> Andika Isma, "Fundamental and Applied Management Journal Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif Untuk Aksi Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat," *Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif Untuk Aksi Inovatif Dan Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2023).

<sup>12</sup> Efrin A. Dollu, and Wiliam M. Sengadji, "Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Pkk Di Desa Pura Timur Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor". *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin* 2 (1):15-29. 2022

bakso ikan bandeng, bahan yang dibutuhkan antara lain ikan bandeng segar, tahu putih ukuran sedang, tepung tapioka, bawang putih yang telah dihaluskan, merica bubuk, garam, kaldu bubuk, putih telur, serta daun bawang yang diiris halus sebagai tambahan cita rasa.

Selain bahan-bahan, peralatan yang digunakan juga harus dipersiapkan dengan baik agar proses produksi berjalan lancar. Peralatan yang dibutuhkan mencakup pisau dan talenan untuk membersihkan serta memotong ikan bandeng, blender atau food processor untuk menghaluskan daging ikan, serta wajan dan spatula untuk menumis bumbu dan menggoreng abon. Panci dan saringan diperlukan untuk merebus ikan sebelum diolah lebih lanjut, sedangkan cobek dan ulekan dapat digunakan sebagai alternatif untuk menghaluskan bumbu secara tradisional. Untuk pembuatan tahu bakso, diperlukan mangkuk besar sebagai wadah pencampuran adonan, sendok atau cetakan bakso untuk membentuk tahu bakso, serta loyang dan oven yang digunakan dalam proses pengeringan abon. Selain itu, ember dan baskom digunakan untuk mencuci bahan baku, sementara plastik pembungkus dan timbangan diperlukan dalam tahap pengemasan produk agar lebih rapi dan menarik. Dengan persiapan bahan dan peralatan yang optimal, proses produksi abon dan tahu bakso ikan bandeng dapat berjalan lebih efektif, menghasilkan produk berkualitas tinggi, serta meningkatkan daya saing di pasar.

### **Proses Produksi**

Proses pembuatan abon ikan bandeng diawali dengan pemilihan ikan bandeng yang masih segar untuk memastikan kualitas produk akhir tetap terjaga. Ikan yang telah dipilih kemudian dibersihkan dengan membuang sisik serta isi perutnya sebelum dicuci hingga benar-benar bersih. Selanjutnya, ikan direbus hingga dagingnya matang sempurna dan mudah dipisahkan dari tulang serta durinya. Setelah proses perebusan, daging ikan dipisahkan dengan teliti, lalu disuwir atau dihancurkan hingga mendapatkan tekstur yang sesuai dengan karakteristik abon.

Tahap berikutnya adalah menyiapkan bumbu yang akan memberikan cita rasa khas pada abon ikan bandeng. Bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, daun salam, serai, gula merah, dan garam ditumis hingga harum dan matang sempurna. Daging ikan yang telah disuwir kemudian dicampurkan ke dalam bumbu tersebut, lalu dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk agar meresap dan mengering secara merata. Proses pemasakan ini dilakukan hingga abon berubah warna menjadi kecoklatan dan memiliki tekstur yang renyah. Setelah matang, abon didinginkan terlebih

dahulu sebelum dikemas dalam wadah kedap udara agar tetap terjaga kerenyahannya serta memiliki daya simpan yang lebih lama.



*Gambar 3. Proses Pembuatan Abon dan Tahu Bakso Topping Ikan Bandeng*

Pelatihan pengolahan bakso dari ikan bandeng mencakup berbagai tahapan dalam mengolah ikan bandeng menjadi bakso. Proses yang dilakukan dalam pelatihan ini meliputi pemisahan daging ikan dari tulangnya, penghalusan daging, pencampuran dengan bumbu, pembuatan adonan, serta memasukan adonan ke dalam tahu.



*Gambar 4. Pembuatan TOBATO (Tahu Bakso Topping)*

Pelatihan pembuatan tahu bakso dan abon dari ikan bandeng yang dilaksanakan di Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur, memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat setempat. Mereka memperoleh pengetahuan baru mengenai teknik pengolahan ikan bandeng menjadi abon dan tahu

bakso. Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini memiliki kualitas yang baik, sesuai dengan standar keamanan pangan, serta diterima dengan baik oleh konsumen.<sup>13</sup>

Melalui pelatihan ini, masyarakat dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan ikan bandeng, yang pada akhirnya membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, usaha pengolahan ikan bandeng menjadi abon dapat berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian keluarga serta kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

### **Tantangan dan Hambatan**

Dalam pelaksanaan program pelatihan pengolahan abon dan tahu bakso ikan bandeng di Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur, tim pelaksana menghadapi beberapa tantangan yang memengaruhi kelancaran dan efektivitas program. Tantangan-tantangan ini bersifat teknis maupun non-teknis, dan perlu mendapat perhatian dalam pengembangan program serupa di masa mendatang.

#### **1. Keterbatasan Sarana dan Prasarana Produksi**

Salah satu kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya peralatan produksi yang memadai. Beberapa ibu-ibu PKK belum memiliki alat pengolah makanan modern seperti blender kapasitas besar, oven pengering, atau alat penimbang digital. Hal ini menyebabkan proses produksi dilakukan secara manual, yang memerlukan waktu lebih lama dan menghasilkan kuantitas produk yang terbatas.

#### **2. Minimnya Pengalaman dan Keterampilan Teknis Awal**

Sebagian peserta belum memiliki pengalaman dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan seperti abon dan tahu bakso. Hal ini menuntut pendekatan pelatihan yang lebih intensif, dengan pendampingan langsung yang berkelanjutan agar peserta benar-benar memahami setiap tahapan teknis dalam proses produksi.

#### **3. Tantangan dalam Menjaga Kualitas Produk Secara Konsisten**

Selama pelatihan, ditemukan tantangan dalam menjaga standar kualitas produk, khususnya pada aspek rasa, tekstur, dan daya tahan produk. Variasi dalam takaran bumbu dan metode pengolahan antar peserta menyebabkan hasil produk kurang seragam. Ini

---

<sup>13</sup> David Loba and Didik Cahyono, "Training on Processing Local Products (Naget Fish) in Improving the Nutritional Status of the Community in Mamboro District, Central Sumba Regency," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa* 1, no. 5 (December 30, 2022): 479-88, <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i5.1952>.

menunjukkan perlunya pedoman standar operasional prosedur (SOP) yang lebih terstruktur dan mudah diikuti.

#### **4. Faktor Keterbatasan Waktu dan Mobilitas Mahasiswa KKS**

Pelaksanaan program pengabdian dibatasi oleh durasi Kuliah Kerja Sosial (KKS), sehingga proses pendampingan hanya dapat dilakukan dalam waktu relatif singkat. Beberapa kegiatan lanjutan, seperti uji pasar atau pendampingan usaha, belum dapat dilakukan secara optimal karena keterbatasan waktu tinggal mahasiswa di desa.

#### **5. Kurangnya Akses terhadap Informasi Pasar dan Pemasaran Digital**

Meskipun produk hasil pelatihan memiliki potensi pasar yang baik, hambatan muncul dari sisi pemasaran. Mayoritas peserta belum terbiasa dengan strategi pemasaran digital atau penggunaan media sosial untuk memasarkan produk. Selain itu, keterbatasan jaringan internet di wilayah tersebut turut menjadi kendala dalam memperluas akses pasar secara daring.

#### **6. Faktor Sosial dan Budaya**

Sebagian masyarakat masih memandang kegiatan ini sebagai aktivitas tambahan, bukan sebagai peluang usaha yang berkelanjutan. Perubahan pola pikir masyarakat terhadap nilai ekonomis dari pengolahan ikan bandeng memerlukan waktu dan pendekatan komunikasi yang persuasif agar tercipta komitmen jangka panjang.

#### **D. Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan fokus pada optimalisasi pemanfaatan sumber daya perikanan, khususnya melalui pengolahan ikan bandeng menjadi abon dan bakso, merupakan langkah strategis dalam meningkatkan nilai jual hasil perikanan serta kesejahteraan masyarakat di Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Meringgai, Kabupaten Lampung Timur. Mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah seperti abon dan bakso membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat, terutama nelayan dan pelaku usaha kecil, dengan memaksimalkan potensi sumber daya perikanan secara lebih efisien dan berkelanjutan.

Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong optimalisasi pemanfaatan sumber daya perikanan

lokal agar dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi perekonomian masyarakat setempat.

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat yang dievaluasi melalui serangkaian kegiatan pre-test dan post-test serta wawancara mendalam terhadap peserta, diperoleh sejumlah manfaat yang terukur sebagai berikut:

1. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap teknik pengolahan ikan bandeng menjadi produk siap jual, seperti bakso dan abon. Skor rata-rata peserta meningkat sebesar 70% setelah mengikuti pelatihan.
2. Dari wawancara pasca-pelatihan, 85% responden menyatakan mulai menerapkan diversifikasi produk berbasis ikan di lingkungan keluarga, sebagai bentuk kontribusi terhadap ketahanan pangan rumah tangga.
3. Sebanyak 70% peserta menunjukkan inisiatif dalam mengembangkan variasi produk baru berbasis ikan bandeng, yang memiliki nilai tambah ekonomis dan potensi pasar lokal.
4. Melalui survei kualitatif, diketahui bahwa program ini meningkatkan kesadaran masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, terhadap peluang usaha pengolahan ikan bandeng. Lebih dari separuh peserta menyatakan niat untuk memulai usaha rumahan.
5. Observasi selama praktik langsung dan hasil penilaian post-test keterampilan menunjukkan adanya peningkatan kompetensi peserta dalam merintis dan mengembangkan usaha berbasis produk olahan ikan bandeng, baik dari aspek teknis maupun manajerial.

Dengan berbagai manfaat yang diperoleh, diharapkan kegiatan ini mampu memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat, baik dari aspek ekonomi, sosial, maupun pemberdayaan sumber daya lokal.

#### **E. Ucapan Terima Kasih**

Kami mengucapkan terima kasih atas terlaksananya Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul "*Optimalisasi Sumber Daya Perikanan melalui Abon Ikan Bandeng dan Produksi Tahu Bakso Topping untuk Meningkatkan Ekonomi dan Kemandirian Desa Bandar Negeri, Labuhan Maringgai*."

Penghargaan sebesar-besarnya kami sampaikan kepada berbagai pihak yang telah mendukung pelaksanaan program ini, di antaranya LP3M Universitas Ma'arif Lampung, Dosen Pembimbing Lapangan, serta Ibu-Ibu PKK yang berperan aktif dalam kegiatan ini.

Kami juga berterima kasih kepada seluruh mahasiswa KKS Universitas Ma'arif Lampung Kelompok 11 Desa Bandar Negeri, Kecamatan Labuhan Maringgai, yang telah berkontribusi dari awal hingga akhir program pemberdayaan masyarakat sebagai bagian dari implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

## F. Referensi

- Bolognini, Luca, Cristina Frittelloni, Francesca Perretta, Martina Scanu, and Fabio Grati. "From Crisis to Opportunity: Developing a Virtual Marketplace to Enhance Sustainability and Resilience in Small-Scale Fisheries." *Fishes* 8, no. 5 (May 1, 2023). <https://doi.org/10.3390/fishes8050272>.
- Hiarley, Sandra, and John Karuwal. "Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Penerimaan Organoleptik Abon Ikan." *Jurnal Perikanan Unram* 13, no. 3 (January 27, 2024): 674–81. <https://doi.org/10.29303/jp.v13i3.600>.
- Isma, Andika. "Fundamental And Applied Management Journal Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif Untuk Aksi Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat." *Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif Untuk Aksi Inovatif Dan Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2023).
- Isma, Andika, Ilham Abu, Riska Aisyah Nurjanna, Andi Naila Quin Azisah Alisyahbana, Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, et al. "Momprenuers: Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Inovasi Ikan Bandeng Menjadi Abon Siap Jual." *Communnity Development Journal* 4, no. 1 (2023).
- Jawa Ilir Kecamatan Muara Jawa Kabupaten Kutai Kartanegara Muh Saiful, Muara, and Wahyu Fahrizal PENDAHULUAN Kecamatan Muara Jawa merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Kutai Kartanegara. "Peran Kelompok Usaha Bersama (KUB) Nelayan Dalam Meningkatkan Kapasitas Kelembagaan Usaha Di Kelurahan," 2022.
- Loba, David, and Didik Cahyono. "Training on Processing Local Products (Naget Fish) in Improving the Nutritional Status of the Community in Mamboro District, Central Sumba Regency." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa* 1, no. 5 (December 30, 2022): 479–88. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i5.1952>.
- Marwiyah, Siti, and Nurul Jannah Lailatul Fitria. "Implementation of the Blue Economy Policy in Probolinggo City for the Development of the Creative Economy of Processed Fisheries and Marines." *Jurnal Borneo Administrator* 19, no. 1 (April 14, 2023): 51–68. <https://doi.org/10.24258/jba.v19i1.1148>.
- Pawestri, Setyaning, Miftahul M Rizkia, Tina Sonia, Ni Luh Vidya Wulandhari, Yogi Saputra, Evi Ariani Sutomo, Arrum Fitrianiingsih, et al. "Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Penyuluhan Pengolahan Bandeng Sebagai Produk Berdaya Jual Ekonomis Di Desa Lembar, Lombok Barat" 7 (2023).
- Pramusinta, Linda, Ari Yuniastuti, and Sri Ratna Rahayu. "The Use of Asset Based Community Development to Improve Clean and Healthy Life Patterns," 2021.
- Rosida, Lena, Oski Illiandri, Siti Kaidah, Juhairina Juhairina, Muhammad Bari NurQaedi, and Kanessha Winola Sunata. "Accompaniment of The Entrepreneurial Group of Non-MSG Snakehead Fish Crackers Sumber Rezeki Banjarmasin." *Jurnal Berkala Kesehatan* 8, no. 2 (November 30, 2022): 76. <https://doi.org/10.20527/jbk.v8i2.11958>.

Suryani, Lilik, Andi Tenri Sompia, and Setia Budhi. "Participatory Empowerment of Capture Fisheries Collective Business Group (Kub) In Tunggaran Pangeran Sub-District, Tanah Bumbu Regency." *International Journal of Politic, Public Policy and Environment Issues*. Vol. 2, 2021.