

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT NELAYAN MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN BERBASIS TEKNOLOGI LOKAL DAN PEMASARAN MODERN

Galip Lahada¹, Muh.Yasser Fedayyen², Karmila Akib³, Ni Kadek Sriwati⁴, Ria Dewiyanti Tologana⁵, Taufik Ihsan⁶

^{1,2,3}, Jurusan Administrasi Publik, Universitas Sintuwu Maroso, Poso, Indonesia

⁴, Jurusan Manajemen, Universitas Sintuwu Maroso, Poso

⁵ Jurusan Agroteknologi, Universitas Sintuwu Maroso, Poso

⁶ Jurusan Perikanan, Universitas Alkhairaat, Palu

*e-mail korespondensi: karmilaakib@yahoo.com

Abstract

Indonesia's fishery resource potential, particularly in coastal areas such as Poso Regency, has not been fully utilized optimally. The vulnerable socioeconomic conditions of fishermen and the low economic benefits from their catches lead to fluctuating incomes and limited product quality. Limited technology and marketing are major obstacles to the development of competitive and sustainable processed fish products. The objective of this activity was to improve partners' understanding and expertise in developing processed fish products based on local technology, modern marketing, and obtaining PIRT business permits. The methods used included preparation, outreach, technical and non-technical training, and hands-on technology application in the form of shelf-stable shredded fish and diversification of other processed fish products. Evaluation results showed a significant increase in participants' understanding, from 55% to 83.7%. Furthermore, participants were able to develop processed fish products such as fish floss with longer shelf life, meatballs, nuggets, and crispy fish, and understood the importance of digital marketing and business legality. This activity successfully increased partners' capacity and knowledge in processing, packaging, and marketing processed fish products based on local technology.

Keywords: Empowerment; Diversification of Fish Processing; Local Technology; Marketing; Licensing

Abstrak

Potensi sumber daya perikanan di Indonesia, khususnya di wilayah pesisir seperti Kabupaten Poso, belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal. Kondisi sosial ekonomi nelayan yang rentan serta rendahnya manfaat ekonomi dari hasil tangkapan menyebabkan pendapatan yang fluktuatif dan kualitas produk yang terbatas. Keterbatasan teknologi dan pemasaran menjadi kendala utama dalam pengembangan produk olahan ikan yang berdaya saing dan berkelanjutan. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman dan keahlian mitra terkait pengembangan produk olahan ikan berbasis teknologi lokal, pemasaran modern, serta memperoleh izin usaha PIRT. Metode yang dilakukan meliputi tahap persiapan, sosialisasi, pelatihan teknis dan non-teknis, serta penerapan teknologi langsung berupa praktik pembuatan abon tahan simpan dan diversifikasi olahan ikan lainnya. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman peserta secara signifikan dari 55% menjadi 83,7%. Selain itu, peserta mampu mengembangkan produk olahan ikan seperti abon ikan dengan daya simpan lebih lama, bakso, nugget, dan ikan crispy, serta memahami pentingnya pemasaran digital dan legalitas usaha. Kegiatan ini berhasil meningkatkan kapasitas dan pengetahuan mitra dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk olahan ikan berbasis teknologi lokal.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Diversifikasi Olahan Ikan; Teknologi lokal; Pemasaran; Perizinan

Accepted: 2026-04-21

Published: 2026-07-17

PENDAHULUAN

Dua per tiga wilayah Indonesia merupakan lautan, sehingga Indonesia memiliki potensi sumber daya laut yang tinggi. Sektor perikanan merupakan salah satu potensi utama dalam mendukung pembangunan ekonomi nasional, terutama di wilayah pesisir. Indonesia sebagai negara kepulauan dengan luas laut mencapai sekitar 6,4 juta km² memiliki sumber daya perikanan yang sangat melimpah dan beragam (Ramadhani, 2023.). Namun demikian, potensi besar tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat nelayan (Merdekawati & Sofyan, 2025). Kondisi sosial ekonomi nelayan di berbagai daerah, termasuk di Kabupaten Poso, masih tergolong

rentan dengan tingkat pendapatan yang fluktuatif dan kesejahteraan yang relatif rendah (BPS, 2024).

Kelurahan Madale, sebagai salah satu wilayah pesisir di Kabupaten Poso, memiliki sebagian besar penduduk yang menggantungkan hidupnya pada sektor perikanan tangkap. Kelurahan Madale memiliki jumlah penduduk 1046 jiwa, terdiri laki-laki 550 jiwa dan perempuan 496 Jiwa, sedangkan kepala keluarga sebanyak 249 orang yang tersebar di dua lingkungan, dengan luas 11,50 km¹.

Salah satu potensi dari hasil laut yang menonjol adalah ikan laut dan hasil tangkapan selama ini hanya dijual mentah kepada tengkulak dengan harga murah untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari khususnya bagi nelayan. Kebiasaan ini berlangsung cukup lama sehingga pendapatan masyarakat relatif rendah yang berdampak pada tingginya angka kemiskinan yaitu 133 kepala Keluarga. Pada saat musim ombak (musim ekstrim) masyarakat nelayan tidak bisa melaut, maka salah satu alternatif adalah keluarga nelayan banyak makan makanan yang kurang bergizi (makan mie instan). Hal ini berlangsung 1 bulan dan paling lama 2 bulan. Kondisi ini diprediksi menimbulkan stunting yang jumlahnya 30 orang tahun 2023 dan pada tahun 2024 sisa 15 orang. Berdasarkan uraian di atas maka pada tahun 2022 ada beberapa ibu rumah tangga (istri nelayan) melakukan pengolahan ikan menjadi abon ikan, yang awalnya hanya untuk mengatasi kekurangan lauk pauk pada saat musim ekstrim. Namun lama kelamaan berkembang menjadi usaha ekonomi bagi ibu-ibu. Pada tahun 2023 Pemerintah Kelurahan Madale membentuk kelompok usaha pembuat abon ikan, yang diberi nama Cahaya Berkah yang beranggotakan 10 orang.

Usaha yang dikembangkan oleh mitra Cahaya Berkah selama ini baru pembuatan abon ikan diolah secara tradisional. Proses pembuatan produk abon ikan masih sangat sederhana sehingga produk abon ikan yang dihasilkan belum memberi kualitas yang baik disebabkan karena peralatan atau teknologi dan inovasi yang dimiliki mitra Cahaya Berkah sangat terbatas. Selain itu, ikan dapat diolah berbagai macam produk misalnya bakso ikan, nugget ikan, siomay ikan, rono krispi, sambal rono dll. Ketidakberdayaan mitra dalam membuat aneka macam produk olahan ikan disebabkan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan serta keterbatasan teknologi dan inovasi (peralatan) yang dimiliki mitra.

Dari aspek pemasaran, produk abon ikan yang dihasilkan masih dikemas sederhana tanpa desain menarik serta dipasarkan secara tradisional yaitu pada saat kegiatan atau event daerah saja, yang menyebabkan harga jual rendah dan pasar terbatas. Selain itu, produk yang dihasilkan belum memiliki izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan.

Beberapa penelitian yang menganalisis tentang pengembangan produk olahan ikan yaitu yang dilakukan oleh Nourma Ulva Kumala Devi (2019) menemukan bahwa Pemanfaatan sumber daya lokal melalui pengelolaan hasil ikan menjadi produk olahan adalah salah satu upaya masyarakat nelayan mengembangkan potensi lokal berbasis kearifan lokal yaitu udang rebon, belanak, dan udang yang kemudian diolah menjadi produk lokal yang memiliki nilai ekonomi. Kemudian penelitian Novar Kurnia Wardana, et.al (2024) menyimpulkan bahwa Strategi Pengembangan Nilai Tambah Produk Perikanan yang berfokus pada peningkatan teknologi, keberlanjutan sumber daya, dan peningkatan nilai ekonomi produk perikanan, semuanya akan membantu Kabupaten Belu dalam mencapai visi pembangunan sektornya yang berkelanjutan dan resilien terhadap perubahan lingkungan dan pasar. Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh MR. Pahlevi, et.al (2025) menyimpulkan bahwa bahwa adopsi teknologi digital dalam sektor perikanan mampu meningkatkan efisiensi produksi, memperluas akses pasar, serta meningkatkan daya saing nelayan dan pembudidaya ikan.

Nelayan merupakan salah satu kelompok masyarakat yang memiliki peranan penting dalam pengelolaan sumber daya perikanan dan ketahanan pangan nasional. Akan tetapi, keberadaan mereka sering menghadapi tantangan utama, seperti rendahnya pendapatan, keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan serta pemasaran hasil tangkapan ikan yang efisien dan berkelanjutan

(Devi, 2019; Pahlevi et al., 2025). Kondisi ini diperparah dengan karakteristik hasil tangkapan yang bersifat musiman dan harga jual yang fluktuatif, sehingga menyebabkan ketidakpastian ekonomi bagi nelayan dan keluarganya (Pahlevi et al., 2025).

Secara umum, masyarakat nelayan di berbagai wilayah belum optimal dalam mengelola hasil tangkapannya menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi. Pengolahan ikan secara tradisional seringkali menghasilkan produk dengan daya simpan yang terbatas dan kualitas yang belum optimal, sehingga mengurangi peluang pemasaran dan pendapatan nelayan (Nursia, et.al, 2024). Upaya pengembangan produk olahan berbasis teknologi lokal dinilai mampu meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan serta memperpanjang umur simpan produk, sehingga dapat menembus pasar yang lebih luas baik secara lokal maupun nasional. Kegiatan pengolahan hasil perikanan di Indonesia umumnya masih dilakukan dengan cara-cara tradisional, padahal sektor perikanan memiliki potensi industri yang besar, dan apabila dikelola secara profesional serta menggunakan teknologi modern, dapat memperluas jangkauan pasar hingga ke tingkat yang lebih luas (Pratama et.al, 2018.).

Berdasarkan permasalahan utama diatas, tim pengabdian Unsimar yang didanai oleh Ditjen Risbang Kemdiktisaintek memberikan solusi yaitu dengan pemberdayaan masyarakat nelayan melalui pelatihan produk olahan ikan berbasis teknologi lokal dan pemasaran modern. Pemberdayaan nelayan menjadi strategi penting dalam mengatasi masalah tersebut. Pemberdayaan tidak hanya dimaknai sebagai upaya meningkatkan produktivitas, tetapi juga mencakup penguatan kapasitas sumber daya manusia, pengelolaan keuangan, akses terhadap pasar, serta peningkatan kesadaran akan pentingnya konsumsi ikan bergizi untuk ketahanan pangan rumah tangga (Zaenal Abidin, 2017.) Melalui pendekatan pemberdayaan yang terintegrasi, nelayan diharapkan mampu mandiri secara ekonomi dan memiliki daya tahan terhadap tekanan sosial maupun ekonomi.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman dan ketrampilan kelompok Cahaya Berkah dalam pengembangan olahan ikan, pengemasan dan pelabelan serta pemasaran agar masyarakat nelayan memperoleh manfaat ekonomi dan gizi yang optimal. Kegiatan ini relevan dalam rangka memberikan solusi terhadap tantangan ekonomi dan keberlanjutan pengelolaan sumber daya perikanan yang mendukung pemberdayaan masyarakat nelayan secara inklusif dan berkelanjutan.

METODE

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan teknis dan non-teknis. Mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok Cahaya Berkah yang berjumlah 10 orang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada 30 Oktober 2025 bertempat di Rumah Pintar Jala Cendekia Dusun Kalamalea Kelurahan Madale Kecamatan Poso Kota Utara Kabupaten Poso. Adapun langkah-langkah dalam kegiatan ini dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini ada beberapa kegiatan yang dilakukan yaitu sosialisasi program PKM dengan Pemerintah Kelurahan Madale dan calon mitra kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi dengan ketua kelompok untuk mengidentifikasi permasalahan calon mitra. Setelah itu ditetapkan kelompok mitra yang telah memiliki usaha produktif.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini ada beberapa kegiatan yang dilakukan yaitu :

- a. **Evaluasi Pemahaman** yaitu memberikan pre-test kepada mitra untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra terkait pembuatan abon tahan simpan, diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy) dan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) serta pemasaran online

- b. **Pemaparan Kegiatan** PKM yang meliputi gambaran Program PKM, tujuan dan sasaran program PKM, Bentuk Pelatihan, Penerapan Teknologi, Pemasaran Produk dan pendampingan pasca program (keberlanjutan).
- c. **Pelatihan** yang terdiri dari pelatihan teknis yaitu pelatihan pembuatan abon tahan simpan dan pelatihan diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy). Kemudian pelatihan non-teknis yang terdiri dari pelatihan pemasaran online melalui media sosial (WhatsApp, Instagram dan Tiktok) dan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).
- d. **Penerapan Teknologi** yaitu praktek pembuatan olahan ikan berupa abon yang memiliki daya tahan simpan lama dan diversifikasi olahan ikan lainnya berupa bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy.
- e. **Pendampingan** dilakukan setelah pelatihan yaitu dengan kegiatan pendampingan berkelanjutan kepada kelompok mitra hingga mitra terampil dalam proses produksi, pengemasan, sertifikasi dan pemasaran.
- f. Untuk keberlanjutan program maka dilakukan kegiatan monitoring secara kontinu untuk memberikan dukungan kepada mitra dalam pengembangan usaha.

3. Evaluasi Kegiatan

Pada tahap ini dilakukan dengan melihat keseriusan peserta dalam memahami materi yang diberikan. Untuk mengukur tingkat ketercapaian kegiatan pelatihan tentang pembuatan abon tahan simpan dan pelatihan diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy), perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) serta pemasarannya online dilakukan evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan post-test

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini merupakan Program Pemberdayaan Kemitraan Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM-DPPM). Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 30 Oktober 2025 di Rumah Pintar Jala Cendekia Dusun Kalamalea Kelurahan Madale Kecamatan Poso Kota Utara Kabupaten Poso. Kegiatan di hadiri oleh 10 orang anggota kelompok Cahaya Berkah, 4 orang dosen, 2 orang mahasiswa dan 2 orang penyuluh. Adapun hasil pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Tahap Persiapan

Pada tahap ini ada beberapa kegiatan yang dilakukan selain sosialisasi program PKM dengan Pemerintah Kelurahan Madale juga dilakukan identifikasi permasalahan mitra. Beberapa permasalahan yang ditemukan yaitu di bidang produksi, alat produksi (teknologi) yang dimiliki mitra sangat terbatas, kemudian produk abon ikan yang dibuat mitra selama ini belum mampu bertahan lama (hanya 10 hari) hal ini disebabkan karena kadar air yang masih tinggi. Media pengering yang digunakan mitra adalah surat kabar/koran sebagai media yang menyerap air dan minyak yang ada dalam abon ikan. Selain itu, karena keterbatasan alat produksi (teknologi dan inovasi) sehingga tidak mampu mengolah aneka olahan ikan atau diversifikasi olahan. Di bidang pemasaran, mitra masih mengandalkan pemasaran konvensional yaitu penjualan di pasar tradisional, dan sekeliling kelurahan melalui pesanan, aksesibilitas pasar mitra ke tingkat kabupaten atau antar wilayah terhambat oleh kualitas ketahanan produk abon yang rendah, yakni hanya mencapai 10 hari. Selain itu, mitra belum memasarkan produk abon ikan secara online dan supermarket karena belum ada izin (PIRT) dari Dinas Kesehatan serta kemasan belum memenuhi standar.

Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini beberapa bagian yang dilakukan yaitu : Evaluasi Pemahaman dimana memberikan pre-test kepada mitra untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra terkait pembuatan abon tahan simpan, diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy) dan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) serta pemasaran online. Kemudian pemaparan materi tentang Pengembangan Produk Olahan Berbasis Teknologi Lokal yang diberikan oleh Dr. Ir. Sitti Sabariyah D., M.Si.,,. Pada materi ini dijelaskan tentang penanganan ikan segar yang sederhana (nilai jual rendah) menuju produk olahan dengan nilai tambah yang tinggi, menggunakan alat dan teknik yang mudah diakses. Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, yang memiliki dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir (Nazizah et al., 2024). Kondisi sosial ekonomi yang rentan menjadikan masyarakat nelayan memerlukan perhatian khusus melalui berbagai program pemberdayaan yang berkelanjutan (Rifa'i, et.al, 2025). Salah satunya melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan secara diversifikasi yang bertujuan meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas peluang pasar. Penggunaan teknologi sederhana dan berbasis kearifan lokal dapat meningkatkan efektivitas pengolahan serta daya saing produk di pasar lokal dan nasional.

Materi kedua tentang Pemasaran Online yang diberikan oleh Tim PKM Unsimar. Pada materi ini dipaparkan tentang Pengenalan Media Sosial yaitu dengan pemanfaatan *Instagram*, *TikTok*, atau *Facebook* sebagai etalase produk dengan membuat konten foto/video promosi yang menarik. Pemasaran modern memanfaatkan media sosial dan platform digital sebagai alat promosi efektif untuk meningkatkan akses pasar dan penjualan produk perikanan. Kelebihan utama pemasaran daring terletak pada kemampuannya memberikan kemudahan bagi konsumen untuk mencari informasi produk dan bertransaksi dan bagi pelaku usaha, hal ini berdampak langsung pada ekspansi pasar yang jauh lebih luas dan efisien dibandingkan metode pemasaran *offline* (MR. Nansi, et.al, 2023). Strategi pemasaran *Online* memiliki pengaruh positif terhadap peningkatan mmzet penjualan (Hendrawan & Halim, 2023). 2023).

Materi terakhir tentang Pangan Industri Rumah Tangga oleh Merciful Grace A.A. Peroma dari Dinas Kesehatan Kabupaten Poso. Pada materi ini dipaparkan tentang komponen wajib yang ada pada label Pangan Industri Rumah Tangga yaitu nama produk, nama dan alamat pembuat pangan olahan, komposisi bahan, berat bersih, tanggal kadaluarsa, kode produksi dan nomor PIRT. Pemberian materi ini bertujuan untuk melatih mitra dalam menguasai prosedur pengurusan PIRT serta mengimplementasikan teknik-teknik yang tepat guna untuk memperluas pemasaran produk olahan mereka. Adanya legalitas usaha akan memberikan dampak peningkatan omset penjualan produk yang dihasilkan (Dakum et al., 2021).

Selain itu juga dijelaskan tentang mekanisme pengurusan Pangan Industri Rumah Tangga dan sertifikasi halal. Sebelum mengurus PIRT, mitra harus mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) yang berfungsi sebagai identitas resmi bagi usaha tersebut. NIB memberikan sejumlah manfaat, seperti perlindungan hukum, kemudahan dalam mengikuti pelatihan dan program bantuan pemerintah, serta membuka akses terhadap pendanaan usaha (Anggraeni,et.al, 2025).

Pengurusan izin PIRT serta NIB merupakan aspek penting dalam legalitas usaha di bidang pangan, yang berfungsi menjamin keamanan, kualitas, dan kepercayaan pasar terhadap produk. Kepatuhan terhadap regulasi juga membuka akses pasar secara legal dan meningkatkan peluang kemitraan. PIRT merupakan izin yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan sebagai bentuk legalitas bagi produk olahan makanan dan minuman rumahan. Sertifikat ini berfungsi tidak hanya sebagai jaminan keamanan produk, tetapi juga sebagai pintu bagi pelaku UMKM untuk memperluas pemasaran ke sektor formal seperti ritel modern, platform daring, maupun pasar ekspor (Anggraeni, et.al 2025). Pemberian materi terlihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Pemberian Materi

Setelah mitra menerima materi tentang Pengembangan Produk Olahan Berbasis Teknologi Lokal, Pemasaran Online dan Pangan Industri Rumah Tangga, selanjutnya adalah praktek lapangan.

Untuk mengatasi masalah mitra terkait keterbatasan pengetahuan dan keterampilan serta keterbatasan peralatan yang dimiliki mitra, maka solusi yang diberikan adalah dengan pengadaan alat produksi/teknologi yang meliputi Alat pencacah daging Ikan 1 unit dan Alat Pembuatan adonan bakso 1 unit. Alat pembuat bakso tersebut akan melahirkan produk turunan yaitu nugget ikan, siomay ikan, otak-otak dll. Pada kegiatan ini juga dipraktekkan pembuatan diversifikasi olahan ikan yaitu nugget ikan dan rono crispy.

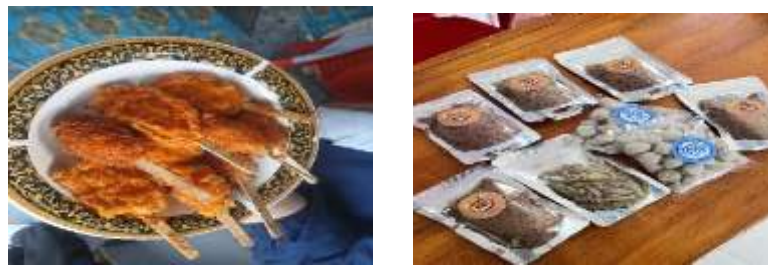


Gambar 2. Proses Pembuatan Adonan Bakso dengan Alat Pengadon

Sedangkan untuk mengatasi masalah mitra terkait abon ikan yang tidak tahan lama, mitra diberikan pelatihan pembuatan abon ikan yang memiliki daya tahan simpan lebih lama. Produk abon ikan yang dibuat mitra selama ini belum mampu bertahan lama hanya 10 hari hal ini disebabkan karena kadar air yang masih tinggi. Media pengering yang digunakan mitra adalah surat kabar/koran sebagai media yang menyerap air dan minyak yang ada dalam abon ikan. Pada pelatihan ini diajarkan teknis cara pembuatan abon ikan tahan simpan dengan praktek pembuatan abon ikan dan pengeringan dan penurunan kadar minyak dengan mesin spiner. Selanjutnya mitra juga diberi pelatihan tentang pengemasan produk dan pelabelan produk.



Gambar 3. Proses Pembuatan Abon Ikan dan Pengeringan kadar minyak dengan Spiner



Gambar 4. Produk Olahan Ikan yang dihasilkan

Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi dimulai dari pelatihan teknis dimana dilakukan praktek pembuatan olahan ikan yang berarti sekaligus untuk penerapan teknologi. Tim PKM Unsimar juga menyerahkan bantuan peralatan seperti Spiner, Alat Pengadon Bakso, Alat Pencacah Daging, mesin vacuum sealer, Bahan Kemasan, Panci, Wajan dan lain-lain.



Gambar 5. Alat yang diserahkan kepada Mitra



Gambar 6. Penyerahan Bantuan Peralatan Kepada Mitra

Pendampingan

Setelah dilakukan pelatihan maka dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan kelompok mitra yang meliputi Pendampingan pembuatan produk Olahan ikan yang meliputi pembuatan bakso ikan dan turunannya (nugget ikan dan siomay ikan), Produk yang dibuat dievaluasi layak atau belum layak dipasarkan dan bila sudah layak maka dilanjutkan untuk dikemas. Produk yang sudah dikemas dan dilabel siap untuk dijual. Kemudian pembuatan media pemasaran digital, logo, merek, dan desain kemasan, pengurusan legalitas usaha (NIB, PIRT, dan label Halal). Dalam proses pembuatan produk ini secara otomatis penerapan teknologi sudah dilakukan dan dalam proses pendampingan ini mengembangkan pendekatan belajar sambil berusaha (*Learning By Doing*).

Keberlanjutan

Setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan maka tim PKM Unsimar akan melakukan keberlanjutan program melalui monitoring secara kontinu sebagai bentuk dukungan terhadap usaha mitra.

Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi ini dilakukan dengan mengukur tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta terhadap materi sosialisasi dan pelatihan yang telah diberikan melalui pemberian pre-test dan post-test. Hasil tes sebelum dan setelah pemberian materi disampaikan kepada para peserta dengan tujuan agar mereka mengetahui kemampuannya setelah mengikuti kegiatan ini. Berdasarkan

hasil evaluasi yang dilakukan, para peserta mendapatkan pengetahuan dan informasi tentang terkait pembuatan abon tahan simpan, diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy) dan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) serta pemasaran online. Hasil evaluasi telah memenuhi indikator keberhasilan dimana terjadi peningkatan pemahaman peserta yang dilihat dari skor pre-test 55% menjadi 83.7% pada post-test. Hasil analisis kuesioner disajikan dalam Tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test

No.	Indikator	Pre-Test	Post-Test
1	Mitra memahami teknik-teknik kunci, seperti penirisan minyak (<i>spinner</i>) dan pengeringan, yang diperlukan untuk membuat abon ikan agar memiliki daya simpan minimal 3 bulan	57.5	77.5
2	Mitra memahami Diversifikasi Olahan Ikan dengan langkah-langkah dasar pengolahan ikan menjadi produk bernilai jual tinggi seperti bakso, <i>nugget</i> , siomay, atau <i>crispy</i> ikan	62.5	92.5
3	Mitra memahami keuntungan dan dapat mengaplikasikan langkah-langkah praktis dalam memasarkan produk olahan ikan melalui media sosial	55	80
4	Mitra memahami prosedur dan dokumen yang dibutuhkan untuk mengajukan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan izin PIRT (<i>Pangan Industri Rumah Tangga</i>) melalui sistem <i>online</i> (OSS RBA).	50	80
5	Mitra memahami dan dapat membedakan jenis produk olahan ikan yang WAJIB menggunakan PIRT (seperti abon kering) dengan jenis produk yang TIDAK Boleh menggunakan PIRT (seperti <i>frozen food/nugget</i> beku).	55	87.5
6	Mitra memahami informasi-informasi wajib apa saja yang harus dicantumkan pada kemasan produk olahan ikan (seperti tanggal kedaluwarsa, komposisi, dan nomor PIRT) agar produk aman dan legal dipasarkan.	50	85
	%Rata-rata	55	83,7

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah memberikan peningkatan pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pembuatan abon tahan simpan, diversifikasi olahan ikan (bakso, nugget, siomay, dan ikan crispy) dan perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) serta pemasaran online. Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlihat berdasarkan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan bahwa adanya peningkatan pemahaman dan pengetahuan semua peserta khususnya tentang produksi, pemasaran dan perizinan. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan adanya peningkatan pengetahuan peserta terkait pengembangan produk olahan ikan, pemasaran online dan perizinan dari sebelumnya 55% menjadi 83.7%. Mitra kini memahami pengolahan ikan, pentingnya memiliki branding dan kemasan menarik, mengoptimalkan media pemasaran digital, serta memiliki legalitas usaha berupa NIB, PIRT dan sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Anggi , et.al,. (2025). Peningkatan Kapasitas Umkm Melalui Pelatihan Pirt, Desain Kemasan, Dan Digitalisasi Produk Lokal Di Wilayah Perdesaan. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*. VOLUME 8 NOMOR 10, 5026–5035.
- Dakum, Nuryani, T., Khususna, A., & Nasrulloh, A. A. (2021). PKM Pendaftaran PIRT dan Manajemen Promosi Produk Guna Peningkatan Pemasaran Industri Rumah Tangga Gula Merah di Desa Pasuruhan Kecamatan Mertoyudan Kabupaten Magelang. *Borobudur Journal on Legal Services Vol. 2 No. 2 (2021) pp. 89-95*
- Devi, N. U. K. (2019). Pengembangan Produk Olahan Ikan Berbasis Kearifan Lokal Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Nelayan Desa Tambak Cemandi Kabupaten Sidoarjo.. *Jurnal Ilmiah Politik, Kebijakan, & Sosial (Publicio), Vol. 1, No. 2, Juli 2019, 27–35.*
- Hendrawan, E., & Halim, P. A. (2023). Strategi Pemasaran Online Dalam Meningkatkan Omzet Penjualan Melalui Program Salapak Di Dinas K-UMKM Kota Bandung. *Management Studies and Entrepreneurship Journal Vol 4(4) 2023 : 4110-4117.*
- Madjid, L., (2020). Implementasi Program Pemberdayaan Nelayan Pesisir Pada Desa Waiheru Kecamatan Baguala Kota Ambon. *Hipotesa Vol. 14 No. 2., 44–68.*
- Merdekawati, A., & Sofyan, B. T. (2025). Produktivitas Sumber Daya Laut Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Nelayan Guna Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *6(3), Journal of Accounting and Finance Management, 1409–1414.*
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- MR. Nansi, E.S. Arbintarso dan S. S. Rahayu.,. (2023). Analisis Dampak Pemasaran Online Terhadap Peningkatan Penjualan Dan Rasio-Rasio Keuangan (Studi Kasus Pada UMKM Tahu Sehat MAS KHALE, Seyegan-Sleman). *JEMASI: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi Vol. 19, No. 2, Desember 2023 Website: 184–197. http://ejournal.iba.ac.id/index.php/jemasi*
- Nazizah, F., Nurmalasari, Y., & Ekalaturrahmah, Y. A. C. (2024). Pelatihan diversifikasi olahan ikan untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat. 42–48.
<https://prosiding.uim.ac.id/index.php/senias/article/view/504>
- Nursia, Suryaningsih, Dodi Apriadi, A. R. (2024). Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Untuk Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Desa Tanah Kuning. *5(2), Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPKMN) e-ISSN : 2745 4053 Vol.5 No. 2 Juni 2024. 3298-3304 http://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3609*
- Pahlevi, M. R., Pratama, J., Nurfikriyanto, Y., & Ihsan, M. F. (2025). Transformasi Ekonomi Nelayan dan Pembudidaya Ikan melalui Inovasi Teknologi dan Digitalisasi. *JELAWAT: Jurnal Ekonomi Laut dan Air Tawar Pendahuluan. 01(01), 32–42. https://ejournal.utmj.ac.id/jelawat/about*
- Ramadhani, A. A. (n.d.). Potensi Keunggulan Kompetitif Sumber Daya Kelautan Indonesia. *Jurnal Ekonomi Sakti, 12, 291–296. https://jes.stie-sak.ac.id/index.php/103044/article/download/296/187*
- R Rifa'i, Syaefudin, Natsir, L. F., & Kartini, M. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Kelompok Mina Mandiri Glayem Di Desa Juntikedokan Kecamatan Juntinyuat Kabupaten Indramayu. *Journal of Publicness Studies (JPS) VOL. 02, NO. 03, 2025), 127–136. https://jurnal.fisip.untad.ac.id/index.php/jps*
- Rusky Intan Pratama, Iis Rostini, dan N. K. (2018.). Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur Terstandar. <https://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/19822>
- Zaenal Abidin, A. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Di Pesisir Pantai Blanakan Kabupaten Subang. 84–122. <https://ejournal.fisip.unjani.ac.id/index.php/jurnal-caraka-prabu/article/view/95>