



---

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR KELOMPOK PEMUDA PENGOLAHAN IKAN TUNA DI KECAMATAN PANARUKAN

Oleh

Dassucik<sup>1</sup>, Ahmad Hafas R<sup>2</sup>, Putri Nabila R<sup>3</sup>, Ulin Nikmah<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>STKIP PGRI Situbondo

E-mail: <sup>1</sup>[dassucik75@gmail.com](mailto:dassucik75@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 24-11-2023

Revised: 03-12-2023

Accepted: 30-12-2023

### Keywords:

Transfer Teknologi,  
Produk Pengolahan Ikan,  
Kecamatan Panarukan

**Abstract:** Program Ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat (PKM) telah dilakukan di Kecamatan Panarukan dengan 2 kelompok Mitra pengolah hasil perikanan Kegiatan ini dilakukan dengan cara transfer teknologi pembuatan ikan asap tuna dan ikan asap lainnya dan abon ikan tuna yang masih tradisional menjadi lebih modern dan higienis. Selain itu dilakukan pelatihan dan pendampingan diversifikan produk olahan ikan tuna menjadi berbagai macam produk olahan seperti sambel ikan tuna dengan varian rasa dengan teknik kemasan botol plastik agar lebih higienis serta kegiatan pelatihan manajemen usaha. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek. Program pelatihan yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha adalah diversifikasi produk olahan sambel ikan tuna, abon ikan tuna spesial dan ikan asap, design pembuatan kemasan produk. Pelatihan manajemen usaha meliputi keuangan dan strategi-strategi pemasaran. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa transfer teknologi pembuatan produk abon ikan tuna dan sambel ikan tuna yang lebih modern diterima oleh kelompok mitra karena prosedur lebih mudah hasilnya lebih memuaskan dan dikembangkan menjadi industri skala rumah tangga. Selain itu kelompok mitra sudah dapat memproduksi produk olahan ikan asap berbahan baku ikan tuna dan ikan lokal lainnya

---

## PENDAHULUAN

Kota Situbondo merupakan salah satu kabupaten yang ada di Jawa Timur yang memiliki wilayah pesisir cukup menjanjikan untuk sektor kelautan dan perikanan adalah Kabupaten Situbondo. Wilayah pesisir ini memiliki sumberdaya perairan yang cukup potensial untuk dikembangkan antara lain budidaya dan penangkapan ikan. Salah satu jenis ikan hasil tangkapan nelayan adalah ikan tongkol atau ikan tuna. Produksi ikan tuna sangat melimpah disetiap musim penangkapan. Wilayah Kecamatan Panarukan merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Situbondo dengan jumlah penduduk yang sangat padat, merupakan wilayah pesisir yang mayoritas penduduknya menggantungkan hidupnya dari hasil perikanan dengan melakukan usaha penangkapan. Di Kecamatan tersebut ini terdapat Kelompok usaha pengolahan ikan asap berlokasi di Desa Kilensari dan kelompok usaha



pengolahan ikan tuna yang mengolah abon dan sambel ikan tuna yang berlokasi di Desa Sumber Kolak. Para pemuda dalam mengakses dunia usaha sebagai kelompok yang rentan. Hal itu terlihat jelas pada pemuda yang bekerja di sektor usaha kecil. Oleh karena itu, penanganan pemuda yang bekerja di sektor usaha kecil akan menjadikan suatu potensi ekonomi yang tinggi bagi kesejahteraan keluarga (Pidekso, 2003).

Motivasi pemuda bekerja pada saat ini semakin kompleks, namun yang lebih utama adalah untuk mengatasi persoalan ekonomi keluarganya. Kontribusi pendapatan merupakan sumbangan yang diberikan kepada rumah tangganya oleh perempuan bekerja, dengan indikator jumlah pendapatan yang diterima dan jumlah uang yang diberikan kepada rumah tangganya (Yatiningrum *et al.*, 2016)

Daya tahan terhadap usaha disebabkan oleh tingkat kemandirian pemuda yang tinggi. Oleh karena itu, diperlukan penanganan dengan kebijakan yang berkelanjutan dan memberikan akses lebih besar terhadap sumber permodalan formal (Adi, Pidekso: 2003). Menurut Sawir (2003) modal adalah salah satu faktor yang menopang keseluruhan aktivitas perusahaan tersedia untuk membiayai operasi perusahaan. Karena modal sangat menunjang sekali dalam kelancaran kegiatan perusahaan dalam memenuhi produksi, promosi pemasaran,

Permasalahan yang dihadapi kelompok keluarga nelayan ini adalah hasil tangkapan ikan tuna melimpah dan bila tidak habis terjual di asap atau di kukus. Pengukusan ikan tuna dilakukan tanpa ada pengolahan sama sekali. Hal ini menyebabkan kualitas ikan tuna yang dihasilkan rendah dan cepat rusak, sehingga harga jualnya juga rendah.

Selain itu kelompok ini masih kurang mengetahui produk olahan ikan tuna sebagai bahan makanan yang siap saji. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan dan dana dalam mengemas produk olahan ikannya, selain itu dari aspek manajemen usaha, kelompok ini belum melakukan perencanaan produksi, belum memiliki pengetahuan tentang cara pengelolaan keuangan (*cash flow*) dengan baik sehingga belum dapat mengetahui keuntungan yang diperolehnya dengan pasti. Selain itu belum memahami teknik pemasaran. Ketiga aspek ini dapat memberikan peningkatan pendapatan para pemuda kelompok nelayan.

Melalui kegiatan penelitian PKM, memfasilitasi mereka melalui pelatihan dan pendampingan, melatih membuat produk olahan ikan tuna bagi kelompok pemuda yang berkualitas. Membantu memasarkan produknya ke wilayah sekitar Situbondo, Menyiapkan alat pembuatan abon bagi kelompok pemuda Desa Sumber Kolak agar produksinya bisa meningkat, Menyiapkan peralatan pengemasan sehingga kedua kelompok ini bisa produktif dalam melakukan pengolahan dan berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan yaitu;

1. Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang cara membuat produk olahan ikan tuna berkualitas
2. Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang pengemasan produk.
3. Memberikan pelatihan manajemen usaha, manajemen pemasaran dan manajemen keuangan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan.

## METODE

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan program kegiatan PKM ini adalah pemberian pelatihan/pendampingan Ipteks kepada kelompok pemuda mitra. Penentuan



mitra menggunakan metode *purposive sampling* yaitu kelompok Pemuda Abon dan sambel ikan tuna dan kelompok ikan asap pertimbangan keduanya berorientasi sebagai nelayan pengolahan ikan. Setiap kelompok dipilih 5 (lima) orang untuk diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan pembuatan produk olahan ikan (diversifikasi produk pengolahan ikan tuna).

Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek rancangan dan cipta karya.

Setelah melaksanakan kegiatan training/pelatihan dari seluruh rangkaian program kegiatan, peserta akan dievaluasi:

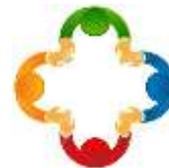
1. Pada akhir program pelatihan, peserta secara individu diwajibkan membuat produk hasil pelatihan berupa produk olahan abon ikan tuna, sambel pedas ikan tuna dan ikan tuna asap dan ikan lokal lainnya yang sudah disepakati.
2. Pada akhir program peserta wajib menunjukkan hasil praktek penyusunan laporan keuangan bulanan.
3. Pelatihan Manajemen Usaha, manajemen pemasaran serta manajemen keuangan bagi peserta.
4. Pelaksanaan program PKM kelompok pemuda produksi makanan olahan ikan di Kecamatan Panarukan terdiri dari 3 tahap yaitu: 1) Tahap pelatihan, 2) Tahap Pendampingan dan 3) Tahap Monitoring dan Evaluasi.

## HASIL

Kegiatan Program yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan dan pendampingan pembuatan produk olahan ikan tuna.
2. Perancangan (*Design*) dan pembuatan kemasan produk.
3. Pelatihan Manajemen Usaha, manajemen pemasaran serta manajemen keuangan bagi peserta.
4. Pelaksanaan program PKM kelompok pemuda produksi makanan olahan ikan di Kecamatan Panarukan terdiri dari 3 tahap yaitu: 1) Tahap pelatihan, 2) Tahap Pendampingan dan 3) Tahap Monitoring dan Evaluasi.

Pada tahap ini Mitra 1 yaitu kelompok pengolah ikan asap ikan tuna dan ikan lokal lainnya diberi pelatihan tentang pengolahan bahan baku ikan basah menjadi ikan asap berkualitas, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan makanan ikan lokal lainnya. Seperti gambar 1 di bawah ini:



**Gambar 1. Proses Pengolahan Ikan Asap Tuna dan Ikan Lokal Lainnya**

Sedangkan Mitra 2 yaitu kelompok Pengolah Ikan tuna menjadi abon tuna dan sambel pedas ikan tuna diberi pelatihan tentang penggunaan teknologi dalam pembuatan abon ikan tuna dan sambel pedas ikan tuna yang lebih higgienis terdapat pada gambar 2 dan gambar 3 di bawah ini:



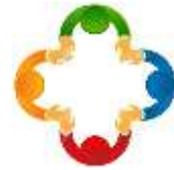
**Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Tuna**



**Gambar 3. Proses Pembuatan Sambel Pedas Ikan Tuna**

Teknologi pembuatan abon ikan tuna adalah sebagai berikut: ikan yang sudah dicuci bersih kemudian disiangi, dikukus dan dicabik-cabik, setelah itu ikan dimasukkan ke dalam wajan, diberi bumbu, santan, lalu digoreng hingga kering, abon yang sudah jadi kemudian ditiriskan/dipress, diangin-anginkan dan siap untuk dikemas.

Tahap ini dilaksanakan setelah kegiatan pendampingan dalam pembuatan produksi makanan olahan ikan dan pengemasan yang higienis, awet dan aman. Tahap pendampingan dilaksanakan dengan memfasilitasi mitra untuk menggunakan alat spinner (sejenis alat yang digunakan untuk memisahkan abon ikan dari minyak), sebagaimana terlihat pada Gambar 4 di bawah ini:



**Gambar 4. Spinner Pembuatan Abon Ikan Tuna**

Pembuatan sambel pedas ikan tuna adalah sebagai berikut: ikan yang sudah dicuci bersih kemudian disiangi, dikukus dan dicabik-cabik, setelah itu ikan dimasukkan ke dalam wajan, di goreng setengah matang. Lalu siapkan semua bumbu yang lain haluskan semua bahan, Lombok besar, Lombok rawit, bawang putih, bawang merah di blender. Tumis semua bahan yang sudah di blender sampai aromanya keluar, masukkan ikan tuna yang di goreng setengah matang aduk aduk semua bahan sambel tersebut sampai minyak goreng habis, kemudian ditiriskan, diangin-anginkan dan siap untuk dikemas.

Selain itu kedua mitra diberi pelatihan perancangan/design kemasan produk yang telah dihasilkan. Selanjutnya manajemen/pengelolaan usaha, strategi – strategi pemasaran dan manajemen keuangan.

Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil monitoring, dan evaluasi kedua mitra kelompok sudah mampu melakukan pengolahan bahkan sudah bisa melakukan kegiatan pengolahan produk sesuai yang telah diajarkan (Gambar 4)

Kegiatan ini memberi dampak positif dari kegiatan ini sudah dirasakan oleh kelompok ibu-ibu dan pemuda yang selama ini hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga yang sehari-harinya mengurus rumah tangga selama suaminya melaut. Hasil yang telah dicapai dari kegiatan IPTEK bagi Masyarakat adalah terwujudnya pembinaan kelompok pengolah produk makanan olahan ikan pada lokasi yang mudah dijangkau dengan bahan baku yang senantiasa tersedia. Hasil utama yang dicapai adalah mengaktifkan kelompok mitra untuk melakukan kegiatan usaha pengolahan produk makanan olahan yang telah diberi kemasan yang lebih baik dan lebih menarik.

Tahap akhir adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kelompok. Dinyatakan berhasil apabila kelompok mitra mampu melakukan kegiatan sesuai dengan petunjuk dengan hasil yang baik untuk mengevaluasi keberhasilan



program ini, peserta secara individu diwajibkan membuat produk hasil pelatihan berupa produk makanan olahan ikan yang sudah diajarkan (Gambar 5).



**Gambar 5. Hasil produk yang di hasilkan abon ikan tuna spesial, sambel pedas ikan tuna**

Selain itu mitra wajib menunjukkan hasil praktek penyusunan laporan keuangan bulanan. Dimasa yang akan datang diharapkan akan terjadi peningkatan pendapatan yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan kelompok dan terciptanya kelompok yang memiliki usaha yang berkelanjutan dan mandiri secara ekonomis.

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan PKM adalah:

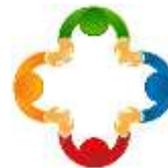
1. Dengan bantuan alat produksi berupa spinner, mitra kelompok pengolah produk makanan olahan ikan tuna lebih aktif memproduksi abon ikan tuna dan lebih kreatif dalam membuat kemasan yang lebih menarik dibanding kan sebelum pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan
2. Mitra Kelompok Pengolah produk makanan olahan ikan mengenal dan mampu memproduksi berbagai macam produk olahan ikan tuna yaitu ikan asap tuna dan ikan asap lokal lainnya, Abon ikan Tuna, sambel pedas ikan tuna.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) stkip PGRI Situbondo yang telah memberi izin berkegiatan pengabdian dan dana sehingga terlaksananya kegiatan pengamalkan dan menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (IPTEKS) dalam rangka meningkatkan keimanan, ketaqwaan dan kesejahteraan masyarakat.

## DAFTAR REFERENSI

- [1] Sawir, & Agnes. 2003. Analisis Kinerja Keuangan dan Perencanaan Keuangan Perusahaan. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta...
- [2] Pidekso, A. 2003. Profil Upaya Perempuan dalam Pemberdayaan Usaha Ekonomis-Produktif Sektor Informal pada Konteks Nilai Pemberdayaan Diri. *Jurnal Pendidikan Nilai*. Kajian Teori, Praktik, dan Pengajarannya. Tahun 9, Nomor 1, Universitas Negeri Malang.



- 
- [3] Rahmat Slamet Suyoto, Oktiva Anggraini, 2016, Partisipasi Wanita Nelayan Dalam Pengelolaan Lingkungan Wilayah Pesisir Kabupaten Bantul, *Jurnal Media Wisata*, Volume 14, Nomor 2, November 2016