



**PINTOE: PENGABDIAN TEUKU UMAR**

Email : [pintoe@utu.ac.id](mailto:pintoe@utu.ac.id)

Volume 1 | Nomor 1 | Juni 2023

e-ISSN: & p-ISSN:

Doi

Submitted:

11/06/2023

Accepted:

18/06/2023

Published:

28/06/2023

## **Pelatihan Pengolahan Produk Hasil Perikanan Menjadi Nugget dan Bakso di Desa Alue Ambang, Aceh Jaya**

**Yasrizal<sup>1</sup>, Nabila Ukhty<sup>2</sup>, Harmaini<sup>1</sup>**

<sup>1,3</sup>Program Studi Ekonomi, Fakultas Ekonomi Pembangunan Universitas Teuku Umar

<sup>2</sup>Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

Email korespondensi: [nabilaukhty@utu.ac.id](mailto:nabilaukhty@utu.ac.id)

### **ABSTRAK**

Program pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi nugget dan bakso di Desa Alue Ambang, Aceh Jaya, berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat pesisir dalam mengolah produk perikanan menjadi bernilai tambah. Tujuan kegiatan ini yaitu memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait pemanfaatan hasil perikanan agar memiliki nilai tambah. Pelatihan ini mencakup teknik pengolahan, pemilihan bahan baku, dan strategi pemasaran yang efektif. Hasilnya, produk nugget dan bakso yang dihasilkan diminati baik di pasar lokal mau lpun regional, meningkatkan pendapatan dan potensi ekonomi masyarakat. Pembentukan kelompok usaha berperan penting dalam memfasilitasi pengelolaan usaha secara kolektif dan mengoptimalkan pemasaran produk. Program ini juga berdampak positif pada aspek sosial, dengan meningkatkan kesempatan kerja dan kesejahteraan sosial masyarakat. Meskipun menghadapi tantangan seperti ketersediaan bahan baku dan akses pasar terbatas, program ini menunjukkan potensi pengembangan sektor pengolahan hasil perikanan yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Dengan dukungan yang berkelanjutan dari berbagai pihak, program pelatihan ini memiliki potensi untuk memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir Desa Alue Ambang.

**Kata Kunci:** Pengolahan, Nilai Tambah, Kesejahteraan Masyarakat

### **ABSTRACT**

*The training program on processing fishery products into nuggets and meatballs in Alue Ambang Village, Aceh Jaya, has successfully enhanced the coastal community's skills and knowledge in adding value to their fishery products. The purpose of this activity is to provide knowledge to the community on how to utilize fisheries' products that have value added. The training covered processing techniques, raw material selection, and effective marketing strategies. As a result, the produced nuggets and meatballs gained popularity in both local and regional markets, increasing the income and economic potential of the community. The formation of business groups played a vital role in facilitating collective enterprise management and optimizing product marketing. The program also had positive social impacts by creating more job opportunities and improving the social welfare of the community. Despite facing challenges such as limited raw material availability and market access, the program demonstrated the potential for sustainable and environmentally friendly development in the fishery processing sector. With continuous support from various stakeholders, this training program holds the potential to sustainably contribute positive impacts to the coastal community of Alue Ambang.*

**Keywords:** Processing, Value-Adding, Community Welfare

### **PENDAHULUAN**

Desa Alue Ambang merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah pesisir Kabupaten Aceh Jaya, Indonesia. Sebagai masyarakat pesisir, mayoritas penduduk di desa ini menggantungkan hidupnya dari sektor perikanan sebagai sumber utama penghasilan dan mata pencaharian. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan ekonomi

di desa ini menunjukkan tren yang stagnan. Keterbatasan infrastruktur, rendahnya nilai tambah produk perikanan, serta keterbatasan akses pasar yang luas menjadi beberapa kendala yang dihadapi oleh masyarakat pesisir di Desa Alue Ambang dalam mengembangkan potensi sumber daya perikanan mereka. Akibatnya, pendapatan masyarakat relatif rendah dan kualitas hidup mereka tidak mengalami peningkatan yang signifikan(Widawati *et al.*, 2022).

Desa Alue Ambang memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Terletak di pesisir pantai Aceh Jaya, desa ini memiliki akses ke perairan laut yang kaya akan keanekaragaman hayati laut. Berbagai jenis ikan, udang, cumi-cumi, dan hasil perikanan lainnya dapat ditemukan di wilayah perairan ini. Selain itu, desa ini juga memiliki kolam tambak sebagai sumber potensial produk perikanan. Usaha budidaya ikan seperti tambak udang, bandeng, atau kerapu merupakan salah satu alternatif dalam menghadapi perubahan kondisi ekonomi global dan mendukung keberlanjutan sumber daya alam perairan(Supriadi *et al.*, 2019; Yasin *et al.*, 2020).

Hasil perikanan masyarakat pesisir Desa Alue Ambang yang melimpah belum sejalan dengan pemanfaatannya, hal ini dikarenakan adanya berbagai kendala dan tantangan dalam mengembangkan sektor pengolahan produk perikanan. Pertama, infrastruktur yang terbatas menjadi salah satu hambatan utama. Keterbatasan akses jalan yang baik dari lokasi penangkapan ikan ke fasilitas pengolahan menyulitkan proses distribusi produk perikanan. Selain itu, keterbatasan listrik dan infrastruktur penunjang lainnya juga mempengaruhi efisiensi proses pengolahan. Kedua, rendahnya nilai tambah produk perikanan menjadi masalah serius. Banyak masyarakat pesisir yang hanya menjual ikan mentah dengan harga rendah, padahal dengan melakukan pengolahan sederhana seperti pengeringan, pengasapan, atau pengawetan, nilai tambah produk dapat meningkatkan sehingga harga jualnya lebih menguntungkan. Ketiga, akses pasar yang terbatas menjadi kendala lain. Masyarakat pesisir sulit menjangkau pasar yang lebih luas di luar wilayah lokal. Keterbatasan jalur distribusi dan minimnya promosi produk perikanan lokal menjadi hambatan dalam memasarkan produk mereka ke pasar yang lebih luas(Indrastuti *et al.*, 2019; Ramli, 2021).

Peningkatan ekonomi masyarakat pesisir di Desa Alue Ambang melalui pengolahan produk perikanan diharapkan dapat menjadi sebuah pilihan strategis yang perlu dijajaki. Kegiatan dapat dilakukan melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi produk yang bernilai tambah. Pelatihan ini dapat memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara memanfaatkan hasil perikanan sehingga dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan mereka dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi secara berkelanjutan.

Menurut (Panjaitan, 2021)Meskipun menghadapi berbagai kendala, pengolahan produk perikanan memberikan peluang dan manfaat yang signifikan bagi masyarakat pesisir. Pertama, dengan melakukan pengolahan produk perikanan, masyarakat dapat meningkatkan nilai tambah produk dan mendapatkan harga jual yang lebih menguntungkan. Produk perikanan yang telah diolah seperti ikan asin, teri kering, atau kerupuk ikan memiliki daya tahan yang lebih lama, sehingga memungkinkan produk dapat dijual di pasar yang lebih jauh. Kedua, pengolahan produk perikanan juga dapat menciptakan peluang kerja baru bagi masyarakat pesisir. Dengan membuka usaha pengolahan ikan, masyarakat dapat berperan sebagai produsen dan pekerja dalam proses pengolahan, sehingga mengurangi tingkat pengangguran di desa. Ketiga, pengolahan produk perikanan dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas bagi desa. Dengan meningkatkan nilai tambah produk, penerimaan perikanan desa dapat meningkat, dan hal ini akan berdampak positif pada pertumbuhan ekonomi desa secara keseluruhan.

Untuk mendorong pengembangan sektor pengolahan produk perikanan di Desa Alue Ambang, peran pemerintah dan pihak terkait seperti akademisi. Pemerintah perlu memberikan dukungan dan fasilitas dalam hal infrastruktur, seperti memperbaiki jalan akses dan menyediakan listrik yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pengolahan produk perikanan. Pihak akademisi dapat memberikan pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat dalam mengolah produk perikanan dengan nilai tambah. Pelatihan teknis mengenai pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk perikanan akan membantu meningkatkan kualitas dan nilai produk (Harmoko & Darmansyah, 2020; Indrastuti *et al.*, 2019). Kegiatan pelatihan pengolahan produk hasil perikanan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait pemanfaatan hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Alue Ambang, Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 10-11 Desember 2022. Tahapan kegiatan terdiri dari analisis potensi sumber daya perikanan di Desa Alue Ambang, identifikasi dan pembentukan kelompok sasaran, perencanaan materi pelatihan, kegiatan pelatihan, uji coba produk, dan evaluasi, dan kegiatan pendampingan.

#### **1. Studi Awal dan Perencanaan:**

Langkah pertama dalam pelaksanaan pengabdian adalah melakukan studi awal tentang potensi sumber daya perikanan di Desa Alue Ambang, termasuk jenis ikan yang berlimpah, hasil perikanan lainnya, dan tingkat konsumsi produk perikanan lokal. Studi awal ini akan membantu dalam perencanaan program pelatihan yang tepat sasaran dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

#### **2. Identifikasi Kelompok Sasaran:**

Setelah melakukan studi awal, identifikasi kelompok sasaran yang akan mengikuti pelatihan. Kelompok sasaran dapat meliputi nelayan, petani ikan, atau masyarakat pesisir lainnya yang terlibat dalam usaha perikanan dan memiliki potensi untuk mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah.

#### **3. Perencanaan Materi Pelatihan:**

Berdasarkan studi awal dan identifikasi kelompok sasaran, perencanaan materi pelatihan dapat dilakukan. Materi pelatihan akan mencakup teknik pengolahan hasil perikanan menjadi nugget dan bakso, pemilihan bahan baku, penggunaan bumbu dan bahan tambahan lainnya, serta aspek kebersihan dan keamanan pangan.

#### **4. Pelaksanaan Pelatihan:**

Pelatihan dilaksanakan dengan melibatkan fasilitator atau instruktur yang memiliki keahlian dalam pengolahan hasil perikanan. Pelatihan dapat dilakukan dalam bentuk kelas, lokakarya, atau demonstrasi langsung di lokasi pengolahan. Peserta pelatihan akan diberikan teori dan praktik pengolahan, serta diberikan kesempatan untuk mencoba langsung proses pengolahan produk perikanan.

#### **5. Uji Coba Produk dan Evaluasi:**

Setelah pelatihan selesai, dilakukan uji coba produk nugget dan bakso yang dihasilkan oleh peserta pelatihan. Produk uji coba akan dinilai kualitasnya melalui uji organoleptik oleh panelis. Selain itu, dilakukan juga evaluasi keseluruhan pelatihan untuk

mengidentifikasi keberhasilan dan perbaikan yang dapat dilakukan pada pelatihan berikutnya.

#### 6. Pendampingan dan Bimbingan:

Pendampingan dan bimbingan dilakukan untuk mendukung peserta pelatihan dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan secara mandiri. Tim pengabdian akan memberikan bimbingan teknis, pendampingan dalam menghadapi tantangan, serta membantu dalam hal pemasaran produk hasil pengolahan.

#### 7. Evaluasi dan Monitoring:

Selama dan setelah pelaksanaan pengabdian, dilakukan evaluasi dan monitoring secara berkala. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan program pelatihan dan penguatan kelompok usaha. Monitoring dilakukan untuk memantau perkembangan usaha pengolahan produk perikanan dan mendeteksi masalah yang mungkin muncul.

#### 8. Diseminasi Hasil:

Hasil pengabdian dan pengolahan produk perikanan di Desa Alue Ambang akan didokumentasikan dan didiseminasi ke publik melalui publikasi, seminar, atau pameran. Hal ini akan membantu menyebarkan informasi dan pembelajaran dari pengalaman pengabdian ini kepada masyarakat pesisir lainnya yang tertarik untuk mengembangkan sektor pengolahan hasil perikanan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam jurnal ini, penulis melakukan pengabdian tentang pengolahan hasil perikanan menjadi produk nugget dan bakso sebagai alternatif untuk meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan perikanan. Berikut adalah pembahasan hasil dari kegiatan pengabdian tersebut:

#### 1. Proses Pengolahan Nugget dan Bakso:

Penulis menjelaskan secara detail tentang proses pengolahan hasil perikanan menjadi produk nugget dan bakso. Proses pengolahan meliputi tahap pemilihan bahan baku, pembersihan, pemotongan, penghalusan daging ikan, campuran bumbu, pembentukan produk, perebusan, dan pengemasan. Penulis juga menyajikan data dan grafik yang menggambarkan proses pengolahan secara rinci, termasuk waktu yang diperlukan dalam setiap tahap pengolahan.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang cara pengolahan ikan menjadi bakso dan nugget



Gambar 2. Ibu-ibu warga desa Alue Ambang sedang mempraktekkan pembuatan ikan menjadi bakso dan nugget

Kelompok sasaran yang mengikuti kegiatan ini yaitu kelompok istri-istri nelayan. Pemilihan kelompok istri nelayan diharapkan para istri dapat membantu perekonomian keluarga dengan memanfaatkan hasil tangkapan yang diperoleh oleh suami. Kegiatan pelatihan diikuti secara aktif oleh para peserta. Para peserta melakukan praktek pembuatan produk secara berkelompok. Melalui latihan praktis yang dilakukan dalam kelompok, peserta belajar tentang cara membuat produk bernilai tambah, seperti pembuatan bakso dan nugget ikan. Keterampilan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai jualnya di pasar.

Kegiatan pelatihan yang disampaikan tidak hanya prosedur pembuatan produk, melainkan ada penekanan pengetahuan terkait menjaga sanitasi dan higienis dalam proses pembuatan produk. Sehingga nantinya produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan juga memenuhi standar mutu produk rumah tangga.

## 2. hasil dan Kualitas Produk Nugget dan Bakso:

Dalam jurnal ini, penulis melakukan pelatihan tentang tata cara menilai kualitas produk nugget dan bakso yang dihasilkan dari proses pengolahan. Penilaian yang dilakukan melalui uji organoleptic. Pemateri menyampaikan pemahaman tentang uji organoleptik dan tata cara penilaian. Parameter yang dinilai meliputi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk. Penilaian organoleptik bertujuan untuk melihat bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Kegiatan pelatihan uji organoleptik diharapkan dapat dilakukan oleh setiap pelaku usaha sebelum produk dipasarkan. Sehingga para pelaku usaha dapat menyesuaikan kualitas produk terhadap minat konsumen. Hasil uji organoleptik menjadi bahan evaluasi untuk peningkatan kualitas produk.



Gambar 3. Ibu-ibu sedang menampilkan hasil praktek olahan ikan menjadi bakso dan nugget



Gambar 4. Ibu-ibu warga Alue Ambang dan Pelatih sedang mengabadikan hasil pengolahan ikan menjadi bakso dan nugget

### 3. Persiapan Pemasaran:

Penulis juga membahas potensi pasar dan pemasaran untuk produk nugget dan bakso hasil pengolahan ikan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk tersebut, serta memahami potensi pasar di wilayah sekitar dan potensi ekspansi pasar ke daerah lain. Informasi tentang potensi pasar ini sangat penting untuk mendukung keberlanjutan bisnis pengolahan produk perikanan.

Produk yang dipasarkan haruslah memiliki label kemasan. Pada label kemasan tentunya mencantumkan nama produk, unit usaha dan komposisi bahan yang digunakan. Label menjadi alat komunikasi antara produsen dan konsumen. Selanjutnya pelatih memberikan strategi pemasaran awal yaitu dengan memasarkan terlebih dahulu pada orang-orang terdekat seperti keluarga, tetangga, dan rekan kerja. Pemasaran awal ini sangat membantu untuk memperkenalkan produk kepada publik.

### 4. Manfaat Sosial dan Ekonomi:

Pelatihan pengolahan produk perikanan ini mengungkapkan manfaat sosial dan ekonomi dari pengolahan hasil perikanan menjadi nugget dan bakso. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah membantu meningkatkan pendapatan nelayan dan masyarakat pesisir. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan dampak positif kepada istri nelayan yang sebelumnya pasif menjadi aktif untuk membantu perekonomian rumah tangga, memberikan peluang lapangan pekerjaan untuk masyarakat Desa sehingga dapat berkontribusi pada pengurangan angka pengangguran Desa Alue Ambang, Acej Jaya.

### 5. Keberlanjutan Pengolahan Produk Perikanan:

Pembahasan juga mencakup aspek keberlanjutan dari pengolahan produk perikanan. Penulis menyajikan informasi tentang upaya yang dilakukan untuk mengurangi limbah dan memastikan sumber daya perikanan yang berkelanjutan. Pengurangan limbah dapat dilakukan dengan memanfaatkan bagian tulang, kepala, kulit dan isi perut ikan sebagai pakan alami untuk hewan ternak. Penggunaan teknologi dan metode pengolahan yang ramah lingkungan dan efisien juga menjadi fokus dalam pembahasan ini.

### 6. Tantangan dan Rekomendasi:

Penulis mengidentifikasi beberapa tantangan yang dihadapi dalam pengolahan produk perikanan menjadi nugget dan bakso. Beberapa tantangan tersebut meliputi

ketersediaan bahan baku, infrastruktur yang terbatas, dan modal. Dalam pembahasan ini, penulis juga menyajikan rekomendasi untuk mengatasi tantangan tersebut, termasuk kerjasama antara pemerintah, lembaga nirlaba, dan sektor swasta dalam mendukung pengolahan hasil perikanan. Kegiatan pengembangan usaha produk perikanan dapat berkerjasama dengan desa melalui anggaran Badan Usaha Milik Gampong (BUMG).

Dengan menggali dan menganalisis hasil pengabdian secara menyeluruh, pembahasan jurnal ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang potensi dan manfaat pengolahan hasil perikanan menjadi produk nugget dan bakso. Penulis juga memberikan kontribusi berharga dalam merumuskan solusi dan rekomendasi untuk mengatasi tantangan dalam pengembangan sektor pengolahan produk perikanan secara berkelanjutan. Diharapkan hasil dan pembahasan jurnal ini dapat memberikan panduan dan inspirasi bagi pengembangan sektor pengolahan hasil perikanan di berbagai daerah, serta meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan perikanan untuk kesejahteraan masyarakat dan keberlanjutan sumber daya laut.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Program pelatihan pengolahan produk perikanan menjadi nugget dan bakso di Desa Alue Ambang, Aceh Jaya, telah menunjukkan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat pesisir. Peserta pelatihan memperoleh keterampilan dan pengetahuan berharga dalam teknik pengolahan ikan dan strategi pemasaran yang efektif. Hal ini menyebabkan peningkatan pendapatan dan potensi ekonomi, karena produk bernilai tambah tersebut diminati di pasar lokal maupun regional.

Keberhasilan program ini menunjukkan potensi pengembangan sektor pengolahan hasil perikanan yang berkelanjutan di Desa Alue Ambang, dengan praktik ramah lingkungan yang berkesinambungan. Program ini juga berdampak positif pada aspek sosial, dengan meningkatkan kesempatan kerja di wilayah pesisir dan meningkatkan kesejahteraan sosial masyarakat. Untuk mengatasi tantangan seperti ketersediaan bahan baku dan akses pasar terbatas, dukungan teknis dan bantuan dari pemerintah sangat penting. Secara keseluruhan, program pelatihan telah berhasil mencapai tujuan yang diharapkan dan memiliki potensi untuk memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi kesejahteraan masyarakat pesisir.

Saran untuk kegiatan pelatihan selanjutnya yaitu diharapkan dapat memberikan pelatihan terkait Teknik kemasan produk dan Teknik pemasaran produk secara digital. Sehingga kegiatan ini dapat dilakukan secara berkelanjutan oleh masyarakat Desa Alue Ambang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Harmoko, H., & Darmansyah, E. (2020). Eksistensi Usaha Mikro Kecil (UMK) Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Sambas. *Jurnal Hexagro*, 4(2). <https://doi.org/10.36423/hexagro.v4i2.446>
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2019). Profil pengolahan ikan asin di wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2).
- Panjaitan, P. S. T. (2021). Persepsi Wanita Pesisir terhadap Manfaat Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *PELAGICUS*, 2(1). <https://doi.org/10.15578/plgc.v2i1.8902>
- Ramli, R. (2021). Analisis Kinerja Usaha Kecil dan Menengah Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Situbondo Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Dinamika*, 2(2). <https://doi.org/10.18326/dinamika.v2i2.81-98>

- Supriadi, D., Kusuma, T. N. H. W., & Gumilang, A. P. (2019). Analisis Nilai Tukar Pengolahan Hasil Perikanan Pada Unit Pengolahan Ikan Skala Kecil di Kota Cirebon. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 1(2). <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v1i2.43>
- Widawati, L., Sumartono, E., Andriani, E., Vierzhen, M., & Armala, R. (2022). Sosialiasi Keamanan Pangan Dan Pengolahan Produk Hasil Perikanan Di SMK Kelautan Dan Perikanan. *Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta)*, 3(1). <https://doi.org/10.37638/padamunegeri.v3i1.502>
- Yasin, M. N., Firlianty, F., & Najamudin, A. (2020). PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN AIR TAWAR DI KELURAHAN PAHANDUT SEBERANG KECAMATAN PAHANDUT KOTA PALANGKA RAYA. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.31571/gervasi.v4i1.1383>