

**PENINGKATAN NILAI TAMBAH HASIL USAHA PERIKANAN MELALUI  
PELATIHAN PENGOLAHAN PASCA PANEN DI KOTA PALANGKA RAYA**

***INCREASING THE ADDED VALUE OF FISHERY BUSINESS PRODUCTS  
THROUGH POST-HARVEST PROCESSING TRAINING IN THE CITY OF  
PALANGKA RAYA***

**Friza Rahmawanto Wibowo<sup>1</sup>, Mugeni<sup>2</sup>, Rudy Yulianto<sup>3</sup>, Nicko Haryadi<sup>4</sup>, Maulana  
Muhammad Ilham<sup>5</sup>**

Agribisnis, Universitas PGRI Palangka Raya<sup>12</sup>, Sosiologi, Universitas PGRI Palangka Raya<sup>3</sup>  
Ilmu Hukum Universitas PGRI Palangka Raya<sup>45</sup>

[Frizarahma321@gmail.com](mailto:Frizarahma321@gmail.com)<sup>1</sup>, [mugeni@gmail.com](mailto:mugeni@gmail.com)<sup>2</sup>, [rudyyulianto59@gmail.com](mailto:rudyyulianto59@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[nichoharyadi001@gmail.com](mailto:nichoharyadi001@gmail.com)<sup>4</sup>, [maulanamuhammadilham@gmail.com](mailto:maulanamuhammadilham@gmail.com)<sup>5</sup>

**ABSTRAK**

Masyarakat di Kota Palangka Raya merasakan dampak perubahan iklim yang tidak menentu. Salah satu masalah umum yang dihadapi adalah rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat, khususnya dalam menghasilkan produk olahan perikanan yang berkualitas. Upaya untuk mempercepat pengembangan masyarakat kota Palangka Raya, berdasarkan potensi lokalnya, melibatkan peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam produksi pangan. Pengabdian kepada Masyarakat, UPPR turut serta dalam mengatasi masalah ini dengan menyelenggarakan kegiatan pelatihan teknik pengolahan hasil perikanan. Metode yang digunakan melibatkan demonstrasi, peragaan, serta pelatihan praktis dengan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat. Fokusnya adalah menghasilkan produk olahan berkualitas dan bergizi dengan menerapkan teknologi yang tepat. Dalam kegiatan ini, masyarakat mendapatkan pengetahuan, arahan, dan pendampingan terkait cara memproduksi yang sesuai dengan standar. Partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini sangat antusias dan aktif. Para peserta pelatihan terlibat langsung dalam praktik pembuatan produk olahan perikanan. Kegiatan ini bersifat saling berinteraksi, memungkinkan peserta untuk berdiskusi dan mencari solusi jika ada permasalahan dalam proses produksi olahan perikanan. Harapannya, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat. Selain itu, diharapkan dapat membantu membentuk kelompok usaha, yang berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Kata Kunci: Pengabdian, Pengolahan perikanan, Kota Palangka Raya.

**ABSTRACT**

*People in Palangka Raya City are feeling the impact of uncertain climate change. One of the common problems faced is the low level of public knowledge, especially in producing quality processed fishery products. Efforts to accelerate the development of the Palangka Raya city community, based on local potential, involve increasing understanding and knowledge in food production. Community Service, UPPR participates in overcoming this problem by organizing training activities on fishery product processing techniques. The methods used involve demonstrations, demonstrations, and practical training with assistance to improve community skills. The focus is to produce quality and nutritious processed products by applying the right technology. In this activity, the community gets knowledge, direction and assistance regarding how to produce in accordance with standards. Community participation in this activity was very enthusiastic and active. The training participants are directly involved in the practice of making processed fishery products. This activity is interactive, allowing participants to discuss and find*

*solutions if there are problems in the fishery products production process. The hope is that Community Service activities can increase knowledge and skills in processing fishery products, which in turn can increase fish protein consumption in the community. Apart from that, it is hoped that it can help form business groups, which have the potential to improve the local community's economy.*

*Keywords: Community Service, Fisheries Processing, Palangka Raya City.*

## **PENDAHULUAN**

Hasil tangkapan perikanan merupakan salah satu jenis bahan pangan yang memiliki potensi untuk dikembangkan, hal ini dikarenakan ikan kaya akan nutrisi terutama protein. Ikan tidak hanya berperan sebagai sumber protein, tetapi juga diakui sebagai pangan fungsional yang memiliki peranan penting dalam menjaga kesehatan, karena mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (EPA dan DHA) yang terkenal dapat menjaga dan menurunkan kolesterol, serta mengandung vitamin dan mineral.

Di Indonesia, masalah gizi utama masih didominasi oleh kekurangan gizi atau Kekurangan Energi Protein (KEP). Salah satu prioritas pembangunan nasional di bidang kesehatan adalah upaya perbaikan gizi berdasarkan sumberdaya, kelembagaan, dan budaya lokal (Agrina 2010). Penambahan daging ikan sebagai sumber protein melalui produk olahan diharapkan dapat meningkatkan gizi masyarakat.

Masyarakat Kota Palangka Raya, yang terdampak perubahan iklim yang ekstrim di pulau Kalimantan, memiliki keunggulan khusus dalam bidang perikanan, tetapi belum dapat mengoptimalkan keunggulan tersebut sebagai sumber penghasilan. Salah satu hambatan umum yang dihadapi adalah rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat, terutama dalam menghasilkan produk olahan perikanan yang berkualitas. Sehingga perlu adanya peningkatan kapasitas masyarakat untuk mengolah hasil perikanan yang berlimpah di musim tertentu.

Untuk mempercepat pengembangan masyarakat Kota Palangka Raya, dengan memanfaatkan potensi yang dimilikinya, dilakukan upaya peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam produksi pangan. Hal ini dilakukan melalui peran serta pelaksanaan Pengabdian UPPR dengan menyelenggarakan kegiatan pelatihan teknik pengolahan hasil perikanan.

Daging ikan memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan seperti sosis, baso, nugget (Hadiwiyoto 1993), dan dapat ditambahkan ke produk lain seperti kecipring (Kurniawati dkk 2015), donat (Wijaya 2015), biskuit, roti (Djafar 2003), dll. Upaya untuk diversifikasi produk olahan ikan difokuskan pada produk yang umum dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga peluang penerimaan dan pemasaran produk akan lebih besar tanpa mengorbankan kualitas akhir produk.

Tantangan utama yang dihadapi oleh mitra terletak pada proses pembuatan produk olahan hasil perikanan, implementasi praktik sanitasi dan kebersihan dalam produksi, pengemasan produk, perizinan usaha, dan pemasaran hasil produksi.

Orientasi dari program pengabdian kepada masyarakat di area yang terdampak oleh perubahan iklim yang ekstrim adalah untuk meningkatkan keterampilan dalam menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan gizi sesuai Standar Nasional

Indonesia. Selain itu, tujuan program ini mencakup peningkatan pengetahuan mengenai metode produksi yang baik dengan penerapan praktik sanitasi dan kebersihan yang tepat, serta penciptaan produk yang disukai oleh masyarakat. Pada akhirnya, diharapkan mampu menciptakan peluang pasar bagi produk yang dihasilkan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan aktivitas ini dilakukan dengan memanfaatkan pendekatan partisipatif, sehingga peserta sasaran memiliki peran aktif dalam setiap fase kegiatan dan proses penyelesaian masalah. Metode penyampaian dilakukan melalui pendekatan andragogi, yang bertujuan agar interaksi antara peserta dan pelaksana menjadi lebih intensif dan berkesinambungan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat ini, berjudul "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan di Wilayah Yang Terkena Dampak di Kota Palangka Raya," dilakukan dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini memungkinkan khalayak sasaran untuk berperan aktif dalam setiap tahap kegiatan dan penyelesaian masalah. Pendekatan andragogi digunakan sebagai metode penyampaian, dengan harapan dapat menciptakan interaksi yang intensif antara peserta dan pelaksana.

Masyarakat Kota Palangka Raya memiliki keunggulan khusus untuk produksi hasil tangkap bidang perikanan, namun belum berhasil mengoptimalkan keunggulan tersebut sebagai sumber penghasilan. Salah satu kendala yang umum dirasakan adalah tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan perikanan berkualitas.

Jenis ikan hasil tangkapan di Kota Palangka raya yang paling banyak meliputi ikan ikan Lokal antara Lain Ikan Haruan , Ikan Patin, Ikan Lais, Ikan Seluang, Ikan Kerandang , Dll. Oleh karena itu, dalam kegiatan selanjutnya, jenis ikan ini akan dijadikan bahan baku untuk produk hasil perikanan, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah dari hasil tangkapan tersebut.

Pemberdayaan masyarakat di Kota Palangka Raya dilakukan dengan memberikan pengetahuan tentang pengolahan, diversifikasi, dan penganekaragaman produk hasil perikanan sesuai dengan standar. Sasaran dari kegiatan ini melibatkan kelompok pengolah ikan, ibu-ibu Kelompok Pengolah dan Pemasar Perikanan.

Sosialisasi awal dilakukan untuk memberikan informasi tentang rencana pelatihan pengolahan produk perikanan. Tahap ini juga mencakup pengetahuan dasar mengenai prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan, dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Pentingnya penerapan sanitasi dan kebersihan dalam proses produksi juga disampaikan.

Masyarakat Kota Palangka Raya menyambut baik kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Universitas PGRI Palangka Raya. Mereka menunjukkan minat dan antusias untuk berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan hasil perikanan.

Pelatihan diversifikasi produk perikanan diimplementasikan melalui metode peragaan dan demonstrasi. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh 30 orang peserta dengan usia berkisar antara 33-48 tahun. Proses pelatihan dimulai dengan mentransfer pengetahuan mengenai bahan baku yang optimal untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktikkan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang benar. Diskusi dua arah juga dilakukan untuk memastikan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan.

Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan mencakup pembuatan fillet (Gambar 1), pembuatan abon ikan patin kandas sarai (Gambar 2), dan pembuatan produk dendeng (Gambar 3). Demonstrasi dan peragaan pembuatan produk perikanan dilaksanakan bersama peserta pelatihan, yang menunjukkan antusiasme dan keterlibatan aktif peserta dalam setiap langkah kegiatan. Diskusi evaluasi dilakukan pada akhir pelatihan untuk membahas proses pelatihan dan mengevaluasi produk yang telah dibuat, sementara seluruh peserta dapat mencicipi hasilnya.

		
Gambar 1. Proses Fillet Ikan	Gambar 2. Pembuatan abon ikan patin kandas sarai	Gambar 3. Pembuatan produk dendeng

Peserta pelatihan diberikan pengetahuan tentang cara menyediakan bahan baku untuk pengolahan produk perikanan. Persediaan bahan baku untuk proses produksi umumnya bergantung pada hasil tangkapan dan dipengaruhi oleh musim. Dengan transfer ilmu mengenai pembuatan fillet dan abon ikan patin kandas sarai, peserta pelatihan terutama menjadi familiar dengan cara memilih bahan baku yang optimal dan menyediakan stok bahan baku untuk produksi berbagai produk perikanan. Sebelumnya, peserta belum memiliki pengetahuan tentang abon ikan patin kandas sarai dan cara pembuatannya, dan teknik pembuatan produk dendeng yang sesuai dengan standar pengolahan juga merupakan pengetahuan baru bagi mereka.

Melalui kegiatan pengabdian ini, diharapkan masyarakat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang lezat dan

bernutrisi. Produk olahan ini dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah yang terkena dampak perubahan iklim, sehingga meningkatkan nilai tambah dari ikan yang berasal dari sungai tersebut dan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat.

Masyarakat di wilayah yang terkena dampak perubahan iklim, memiliki potensi yang baik sebagai pelaku usaha pengolahan hasil perikanan. Khalayak sasaran mampu menghasilkan produk dengan baik sesuai dengan karakteristiknya. Proses produksi produk juga diterapkan dengan sanitasi dan kebersihan yang baik, sesuai dengan yang diajarkan selama pelatihan. Produk yang dihasilkan disukai oleh semua kalangan (anak-anak dan dewasa), sehingga dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat. Peralatan produksi juga telah disediakan untuk mendukung penerapan teknologi yang telah diajarkan selama pelatihan.

Pengetahuan tentang bahan baku dan diversifikasi produk perikanan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat belum sepenuhnya dikenal oleh masyarakat di wilayah yang terkena dampak perubahan iklim. Setelah pelatihan, masyarakat menjadi paham dan mampu membuat filet, abon ikan patin kandas sarai, dan produk dendengdeng benar, serta produk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian mengenai pengolahan hasil perikanan yang telah dilakukan oleh dosen di Perguruan Tinggi, terutama Universitas PGRI Palangka Raya, berhasil ditransfer dan diterima dengan baik oleh masyarakat di wilayah yang terkena dampak perubahan Iklim.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di wilayah yang terkena dampak perubahan iklim mendapat sambutan positif dari masyarakat sekitar Kota Palangka Raya. Ikan hasil tangkapan dari Sungai, terutama ikan haruan, ikan patin, ikan lais memiliki jumlah yang signifikan. Penggunaan teknologi dalam pengolahan hasil perikanan diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil tangkapan ikan. Melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pengolahan hasil perikanan dapat ditingkatkan secara efektif.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman mengenai bahan baku, teknik pengolahan produk perikanan sesuai standar, serta praktik sanitasi dan kebersihan dalam proses produksi. Peserta pelatihan aktif berpartisipasi dan mampu menyerap materi dengan baik.

## **REKOMENDASI**

Pada penelitian selanjutnya perlu adanya pelatihan terkait keamanan pangan produk hasil olahan perikanan. Sehingga olahan yang telah di buat memiliki hasil olahan yang memiliki standar dan tersertifikasi oleh lembaga terkait.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan 1) kepada Dinas perikanan Kota Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan pengabdian, 2) Rekan dosen UPPR yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini 3) penyuluh Perikanan Kota Palangka Raya yang telah membantu pelaksanaan sehingga tercapainya tujuan pada kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrina. 2010. *Tingkat Pengetahuan Ibu yang Memiliki Balita Dengan Kurang Energi Protein (KEP) Tentang Gizi Balita di Kota Pekanbaru Baru*. Jurnal Keperawatan Profesional Indonesia 2(1) 2010 : 18 – 24.
- Djafar, M.J. 2003. *Aplikasi Penggunaan Konsentrat Protein Ikan dalam Pembuatan Produk Pangan Berprotein Tinggi*. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kapasitas Iptek Sistem Produksi. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Kurniawati, N., Junianto., Rostini, I. 2015. *Pemanfaatan Daging Ikan dari Waduk Cirata sebagai suplementasi pada Kecimpring Singkong dan Daya Simpannya dalam Berbagai Kondisi Kemasan*. Laporan Tahunan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Wijaya, F.P. 2015. *Fortifikasi Protein Surimi Manyung terhadap Tingkat Kesukaan Donat*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran Jatinangor