

Pengembangan Olahan Ikan dalam Upaya Peningkatan Keterampilan Anggota PKK RT 28 Kelurahan Sepinggang Raya: Pembentukan Kelompok Usaha dalam Rangka Optimalisasi Ekonomi Keluarga

Farida*¹, Henry Winnarko², Abdul Gafur³, Ranti Rustika⁴, Nur Vita Opu⁵

^{1,2,3}Program Studi Tata Boga, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

⁴Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

⁵Program Studi Keuangan Perbankan Digital, Jurusan Bisnis, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

*e-mail: farida@poltekba.ac.id¹, henry.winnarko@poltekba.co.id², abdul.gafur@poltekba.ac.id³,
ranti.rustika@poltekba.ac.id⁴, rnurvita.opu@poltekba.ac.id⁵

Abstrak

Kelurahan Sepinggang Raya merupakan salah satu wilayah yang memiliki akses langsung ke perairan yang kaya akan sumber daya laut. Perikanan di Balikpapan tidak hanya memberikan penghidupan bagi masyarakat setempat, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap perekonomian kota. Berkat keragaman sumber daya laut, nelayan Balikpapan mampu menangkap berbagai jenis ikan, seperti tenggiri, tongkol, cakalang, kakap, kerapu, udang dan kepiting. Untuk mendukung peran nelayan di Balikpapan Selatan dalam penguasaan pengolahan pascapanen maka melalui program bina desa dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dibutuhkan oleh kelompok nelayan, khususnya para istri nelayan yang pada umumnya merupakan ibu rumah tangga yang berada di kampung nelayan RT. 28 kelurahan Sepinggang Raya. Pemberian pelatihan pengolahan pascapanen produk kuliner berbahan dasar ikan seperti pengembangan olahan ikan menjadi abon dijadikan sebagai bahan isian atau topping roti sebagai salah satu cara untuk mengurangi kerusakan pada ikan yang tidak semua terjual di pasar sebagai optimalisasi keluarga. Dukungan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan mampu menumbuhkan semangat wirausaha dengan membekali anggota PKK keterampilan membuat pizza, roti dan abon ikan tongkol untuk topping dan isian pizza sehingga dapat membantu meningkatkan keterampilan mereka dalam rangka optimalisasi keluarga. Dengan meningkatnya penguasaan pengembangan olahan ikan menjadi produk tahan lama sebagai produk unggulan kelompok usaha Seraya Bakery.

Kata Kunci: Keterampilan, Optimalisasi Keluarga, Pelatihan

Abstract

Sepinggang Raya Village is one of the areas that has direct access to waters rich in marine resources. Fisheries in Balikpapan not only provide a livelihood for the local community, but also contribute significantly to the city's economy. Thanks to the diversity of marine resources, Balikpapan fishermen are able to catch various types of fish, such as mackerel, tuna, skipjack, snapper, grouper, shrimp and crab. To support the role of fishermen in South Balikpapan in mastering post-harvest processing, through the village development program, training and mentoring activities are carried out as needed by fishermen groups, especially fishermen's wives who are generally housewives in RT fishing villages. 28 Sepinggang Raya sub-districts. Providing training on post-harvest processing of fish-based culinary products, such as developing processed fish into shredded meat used as a filling or topping for bread, is one way to reduce damage to fish, which is not all sold in the market as family optimization. Support in the form of training and mentoring is able to foster an entrepreneurial spirit by equipping PKK members with the skills to make pizza, bread and shredded tuna for pizza toppings and fillings so that it can help improve their skills in order to optimize the family. With increasing mastery of developing processed fish into long-lasting products as superior product of the Seraya Bakery business group.

Keywords: Family Optimization, Skills, Training

1. PENDAHULUAN

Balikpapan merupakan kota pesisir strategis di Kalimantan Timur yang memegang peran penting sebagai pusat ekonomi, industri, sekaligus gerbang utama ke wilayah timur Indonesia. Selain terkenal karena sektor migas, kota ini juga memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang besar dan beragam. Letak geografis Balikpapan yang menghadap langsung ke Laut Jawa dan Selat

Makassar menjadikannya wilayah dengan perairan yang sangat potensial untuk aktivitas perikanan tangkap maupun budidaya (Adnyani, Nurmawati, & Anggriani, 2019; KKP, 2021). Data dari BPS (2023) menunjukkan bahwa sektor perikanan tangkap di wilayah ini terus mengalami peningkatan produksi, dengan komoditas utama berupa tenggiri, tongkol, kakap, cakalang, udang, dan kepiting. Balikpapan juga memiliki perikanan budidaya yang cukup berkembang, terutama budidaya ikan bandeng, nila, dan kepiting soka di tambak dan sistem keramba jaring apung. Potensi ini tersebar merata di beberapa kecamatan pesisir, salah satunya Balikpapan Selatan, yang memiliki garis pantai panjang dan kawasan muara yang cocok untuk pengembangan tambak dan perikanan air payau (Fitria & Prasetyo, 2022). Namun, pemanfaatan hasil perikanan di Balikpapan, khususnya di Balikpapan Selatan, belum sepenuhnya optimal. Hasil tangkapan umumnya dijual dalam bentuk segar, tanpa proses pengolahan lanjutan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Hal ini menyebabkan ketergantungan masyarakat pesisir terhadap harga pasar yang fluktuatif serta keterbatasan daya saing produk lokal (Rahmawati & Fajriani, 2019). Padahal, dalam konteks pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat, pengolahan hasil perikanan pascapanen menjadi produk kuliner bernilai tinggi sangat penting untuk dikembangkan (Zulfahmi & Yani, 2020; FAO, 2020).

Produk olahan ikan seperti abon ikan, ikan asap, nugget ikan, dan fish cake memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan ikan mentah. Selain itu, produk-produk ini juga memiliki masa simpan lebih panjang, memperluas potensi distribusi ke luar daerah, bahkan ke pasar daring (Balitbang KP, 2019). Dalam jangka panjang, penguatan sektor ini dapat mendorong munculnya industri rumahan yang mengandalkan potensi lokal, sekaligus meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi keluarga nelayan.

Di sinilah peran perempuan, khususnya istri nelayan yang tergabung dalam kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK), menjadi sangat penting. Keterlibatan perempuan dalam rantai pasok perikanan, terutama pada proses pengolahan dan pemasaran, dapat menjadi strategi pemberdayaan yang efektif. Kajian dari UNDP (2021) menyebutkan bahwa pelibatan perempuan dalam ekonomi lokal berbasis sumber daya alam mampu meningkatkan ketahanan ekonomi rumah tangga dan mengurangi kerentanan sosial masyarakat pesisir.

Kelompok PKK RT. 28 Kelurahan Sepinggian Raya merupakan salah satu komunitas perempuan di Balikpapan Selatan yang memiliki potensi besar untuk dilibatkan dalam program pemberdayaan berbasis pengolahan hasil laut. Lokasi mereka yang dekat dengan kampung nelayan serta pengalaman sebagai bagian dari keluarga nelayan menjadikan mereka kelompok sasaran yang tepat dalam upaya peningkatan keterampilan olahan ikan.

Pelatihan pengolahan pascapanen seperti abon ikan, fish cake, dan topping roti ikan menjadi solusi tepat dalam menjawab dua tantangan sekaligus, yaitu menekan kerusakan ikan segar yang tidak terjual, serta menciptakan produk kuliner lokal yang memiliki daya saing. Program ini juga diarahkan pada pembentukan kelompok usaha "Seraya Bakery" yang diharapkan mampu menjadi cikal bakal industri rumahan berbasis komunitas yang berkelanjutan (Bappenas, 2020; Nurhasanah & Halim, 2021).

Selain peningkatan keterampilan teknis, program pelatihan juga akan melibatkan aspek kewirausahaan seperti pengemasan, pemasaran digital, dan manajemen usaha sederhana. Hal ini selaras dengan arahan Kementerian Desa dan Pembangunan Daerah Tertinggal (2022) bahwa pengembangan ekonomi desa dan kawasan pesisir harus mengutamakan pemberdayaan berbasis potensi lokal dan kolaborasi multipihak. Kegiatan ini juga membuka peluang untuk sinergi dengan sektor pariwisata, mengingat Kota Balikpapan merupakan salah satu tujuan wisata domestik yang terus tumbuh.

Dengan dukungan pelatihan, pendampingan, dan pembentukan kelompok usaha, diharapkan kelompok PKK RT. 28 tidak hanya menjadi pelaku pengolahan hasil perikanan, tetapi juga menjadi agen perubahan yang mendorong terjadinya peningkatan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan penguatan identitas kuliner khas Balikpapan. Dalam jangka panjang, pendekatan ini akan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pesisir, meningkatkan daya saing daerah, dan mendukung agenda pembangunan berkelanjutan di sektor kelautan dan perikanan.

2. METODE

Program Bina Desa dengan judul Pengembangan Olahan Ikan Dalam Upaya Peningkatan Keterampilan Anggota PKK RT. 28 Kelurahan Sepinggan Raya: Pembentukan Kelompok Usaha Dalam

Program Bina Desa dengan judul 'Pengembangan Olahan Ikan Dalam Upaya Peningkatan Keterampilan Anggota PKK RT. 28 Kelurahan Sepinggan Raya: Pembentukan Kelompok Usaha Dalam Rangka Optimalisasi Ekonomi Keluarga' ditargetkan berlangsung selama 8 bulan. Rencana pelaksanaan program mencakup beberapa tahap, yaitu: (1) need assessment, (2) sosialisasi, (3) pengadaan alat dan bahan, (4) penyuluhan teori, (5) pelatihan teknis, dan (6) pendampingan.

a. Need Assessment

Studi kelayakan dilakukan untuk mengevaluasi potensi dan kebutuhan anggota PKK RT.28 Sepinggan Raya. Analisis mencakup identifikasi stakeholder, pemetaan sumber daya, kondisi lingkungan sosial-ekonomi, serta pemetaan kebutuhan dan potensi. Tujuannya adalah merancang program yang realistis dan tepat sasaran.

b. Sosialisasi Program

Sosialisasi bertujuan memperkenalkan rencana teknis program kepada mitra. Dalam kegiatan ini, dijelaskan tujuan program, manfaat pengolahan ikan pascapanen, jadwal kegiatan, serta fasilitas yang akan diberikan. Sosialisasi melibatkan seluruh calon peserta dari kelompok PKK RT.28.

c. Pengadaan Alat dan Bahan

Pengadaan difokuskan pada alat-alat produksi pengolahan ikan yang belum dimiliki mitra. Kegiatan ini dilakukan setelah proses identifikasi kebutuhan alat oleh tim pendamping, dengan tujuan menunjang efisiensi dan keberlanjutan program.

d. Penyuluhan Teori

Tahap ini memberikan pemahaman dasar terkait pengolahan pascapanen ikan dan penguatan kewirausahaan. Materi mencakup teknik pemilihan bahan baku, pengolahan higienis, keamanan pangan, hingga dasar-dasar bisnis kuliner.

e. Pelatihan Teknis

Pelatihan teknis difokuskan pada praktik pembuatan abon ikan dan produk roti dengan topping abon. Peserta terlibat langsung dalam proses produksi dan juga mendapatkan pelatihan manajemen usaha agar siap menjalankan proses bisnis berbasis kuliner.

f. Pendampingan

Setelah pelatihan, peserta akan mendapat pendampingan saat melakukan proses produksi secara mandiri. Tujuannya adalah membantu peserta menerapkan keterampilan yang diperoleh sekaligus memperbaiki kendala produksi di lapangan. Diharapkan mitra memiliki kontrol penuh atas keberlangsungan usaha olahan ikan.

Evaluasi program dilakukan melalui indikator pencapaian yang meliputi:

- a. Partisipasi aktif peserta minimal 90% di setiap tahapan (penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan).
- b. Kemampuan teknis mitra dalam memproduksi abon ikan dan roti isi ikan secara mandiri.
- c. Pembentukan kelompok usaha yang berkelanjutan.

Melalui tahapan ini, program diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, produktivitas, dan kemandirian ekonomi anggota PKK di RT.28 Sepinggan Raya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Uraikan bahwa kegiatan pengabdian telah mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.

Dalam rangka melatih ibu-ibu PKK di Kampung Nelayan mengolah hasil tangkapan ikan nelayan olahan ikan dikembangkan menjadi abon ikan, kemudian diajarkan sebagai bahan topping dan isian roti dan pizza terlebih dahulu dilaksanakan kegiatan uji coba resep sesuai dengan standar resep abon ikan tongkol, pembuatan roti Taiwan, dan pembuatan pizza untuk memastikan kelayakan produk yang akan diberikan kepada peserta pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan oleh anggota tim Bina Desa yang terdiri dari tim pelaksana dan tim mahasiswa. Kegiatan uji coba resep dapat dilihat pada gambar 1 dan 2 sebagai berikut:



Gambar 1. Uji coba resep acuan pizza



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. (a) Pembuatan abon ikan tongkol (b) pembuatan roti (c) hasil uji coba resep acuan roti

Hasil produk uji coba resep menunjukkan bahwa resep yang akan digunakan pada pelaksanaan pelatihan di Kelurahan Sepinggan Raya RT. 28 Pantai Seraya sudah layak dan sesuai dengan standar resep. Alat dan bahan yang digunakan disesuaikan dengan kondisi dan tempat produksi dan ketersediaan bahan baku mudah didapatkan dengan harga terjangkau.

Selanjutnya pelaksanaan kegiatan Program Bina Desa dengan judul “Pengembangan Olahan Ikan Dalam Upaya Peningkatan Keterampilan Anggota PKK RT. 28 Kelurahan Sepinggan Raya: Pembentukan Kelompok Usaha Dalam Rangka Optimalisasi Ekonomi Keluarga”. Pelaksanaan kegiatan bina desa tahap ke- 2 dilaksanakan di Sepinggan Raya RT. 28 selama 2 (dua) hari yang diikuti oleh anggota PKK RT. 28 Pantai Seraya Balikpapan sebanyak 30 peserta.

Kegiatan program Bina Desa pada hari pertama dibuka oleh ketua Jurusan Pariwisata Henry Winnarko, S.Pd., M.Pd dirangkaikan dengan serah terima alat dan bahan sebagai modal awal usaha anggota PKK RT. 28 Pantai Seraya dalam hal ini serah terima alat dan bahan diserahkan oleh ketua tim Program Bina Desa Farida, S.Pd., M.Pd kepada Ketua RT. 28 Pantai Seraya bapak Muhammad Amien. Alat yang diserahkan yaitu Oven Deck (2 Deck), Mixer (1 set), Glas ukur (2 buah), kuas silikon (4 buah), rolling pin (2 buah), screper (2 set). Dan dilanjutkan dengan pembentukan kelompok usaha dengan nama “Bakery Seraya” yang dikoordinir langsung oleh ibu RT. 28 ibu Dian dan anggota PKK Pantai Seraya sebagai anggota kelompok Usaha.

Kemudian dilanjutkan penyuluhan dan pemberian materi tentang Pemasaran produk UMKM (pemasaran digital) oleh Andi Yasir Amsal, S.Pd., M.Pd. Materi kedua materi tentang entrepreneur dan pengemasan produk yang dibawa oleh Henry Winnarko, S.Pd., M.Pd. Materi ketiga pengenalan materi tentang roti dan dasar-dasar pengolahan makanan, dilanjutkan dengan penjelasan resep abon ikan tongkol, resep Taiwan bread dan adonan pizza oleh Farida, S.Pd., M.Pd.

kegiatan hari pertama dan Serah terima alat dan bahan baku pembuatan roti dapat dilihat pada gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 3. Kegiatan hari pertama dan serah terima alat dan bahan kepada ketua Rt.28 Sepinggan Raya

Pelaksanaan kegiatan pada hari ke- 2 (dua) tim bina desa memberikan pelatihan tentang pengembangan olahan ikan yaitu pembuatan abon ikan tongkol, dan pembuatan roti Taiwan dan pizza dengan menggunakan topping fish cake yang telah diberikan pelatihan di tahun 2023. Peserta pelatihan dibagi menjadi 4 kelompok dan setiap kelompok membuat produk yang sama sesuai dengan standar resep yang diberikan. Tahapan pembuatan roti Taiwan dan pizza dimulai dengan proses persiapan alat dan bahan yang akan digunakan pada pembuatan roti Taiwan dan pizza dengan topping fish cake, abon ikan cakalang yaitu, persiapan alat dan bahan, proses penimbangan, proses penghalusan adonan ikan, proses pencampuran dan seasoning, proses pencetakan, proses penggorengan fish cake. proses pemnuatan abon ikan tongkol dimulai pada pembersihan ikan, marinasi, pengukusan ikan tongkol. Kemudian dilanjutkan dengan proses penghalusan bumbu, proses penghalusan daging ikan tongkol, proses saute bumbu halus, kemudian dilanjutkan dengan proses saute ikan tongkol sampai kering. Selanjutnya dilanjutkan dengan pembuatan roti Taiwan dan pizza. Setelah proses pembuatan produk dilaksanakan dilanjutkan dengan proses pengemasan produk. Kegiatan pada hari ke 2 pelaksanaan pelatihan pembuatan produk abon, roti dan pizza dapat dilihat pada gambar 4 sebagai berikut:



Gambar 4. Pelaksanaan pelatihan hari ke 2

Kegiatan yang dilaksanakan setelah pelatihan yaitu pendampingan yang dilaksanakan senyak 4 kali untuk membimbing anggota PKK RT.28 Pantai Seraya lebih terampil membuat roti sehingga produk yang dihasilkan layak dan memiliki kualitas yang baik sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Hasil produk setelah pendampingan dapat dilihat pada gambar 5 sebagai berikut:



Gambar 5. Hasil produk pada kegiatan pendampingan

4. KESIMPULAN

Kegiatan Program Bina Desa terlaksana dengan baik dan mampu memberikan perubahan signifikan pada masyarakat, baik secara individu maupun institusional. Antusiasme anggota PKK RT.28 Sepinggian Raya sangat tinggi sejak tahap sosialisasi hingga pendampingan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan dalam pengolahan produk hasil laut, terutama abon ikan, roti, dan pizza. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkannya dan mengembangkannya menjadi peluang usaha.

Terbentuknya Kelompok Usaha Seraya Bakery menjadi indikator keberhasilan program dalam jangka pendek. Untuk jangka panjang, usaha ini diharapkan dapat menjadi salah satu pilar ekonomi keluarga di RT.28 Pantai Seraya dan menjadi contoh pemberdayaan komunitas yang berhasil, dengan potensi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada P3M Politeknik Negeri Balikpapan yang telah memberi dukungan financial terhadap Program Bina Desa ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyani, L. P., Nurmawati, N., & Anggriani, I. (2019). Analisis potensi dan tingkat pemanfaatan sumber daya ikan di perairan Balikpapan. *Gorontalo Fisheries Journal*, 2(2), 55–68. <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gfj/article/view/772/434>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik perikanan tangkap 2023*. <https://www.bps.go.id/publication.html>
- Balitbang KP. (2019). *Inovasi teknologi pengolahan hasil perikanan untuk UMKM*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. <https://balitbang.kkp.go.id>
- Bappenas. (2020). *Rencana pembangunan jangka menengah nasional 2020–2024: Meningkatkan kualitas hidup masyarakat pesisir*. <https://www.bappenas.go.id>
- Cinthia. (2022). *Potensi perikanan berlimpah, laut Kaltim diserbu nelayan luar*. <https://www.kaltimprov.go.id/berita/potensi-perikanan-berlimpah-laut-kaltim-diserbu-nelayan-luar>
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Balikpapan. (2023). *Laporan tahunan pengelolaan sumber daya ikan Balikpapan Selatan* (Sumber internal, tidak dipublikasikan).
- FAO. (2020). *Post-harvest fisheries development: Strategies and good practices in Southeast Asia*. <https://www.fao.org>
- Fitria, H., & Prasetyo, R. H. (2022). Pemanfaatan hasil perikanan menjadi produk makanan sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kelautan dan Perikanan*, 4(2), 134–141.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. (2022). *Pedoman program pengembangan ekonomi desa melalui produk unggulan*. <https://kemendes.go.id>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Outlook komoditas perikanan 2021*. <https://kkp.go.id>
- Nurhasanah, N., & Halim, A. (2021). Pemberdayaan perempuan dalam UMKM berbasis produk lokal. *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 6(1), 12–20. <https://doi.org/10.22219/jie.v6i1.12760>
- Pemerintah Kota Balikpapan. (2011). *Potensi ekonomi Balikpapan*. <https://web.balikkpapan.go.id/detail/read/77>
- Putri, D. S. (2021). *Potensi pengembangan sektor perikanan dimiliki Balikpapan, ini kata Eeng Wangsah*. <https://kaltim.suara.com/read/2021/10/18/160453/potensi-pengembangan-sektor-perikanan-dimiliki-balikkpapan-ini-kata-eeng-wangsah>

- Rahmawati, S., & Fajriani, R. (2019). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan abon ikan. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(1), 15-22.
<https://doi.org/10.22219/jam.v3i1.9211>
- Saptawan, A., & Wibowo, R. A. (2021). Peningkatan nilai tambah produk perikanan melalui pengembangan ekonomi kreatif. *Jurnal Inovasi Sosial Ekonomi*, 7(1), 22-30.
<https://doi.org/10.31002/jise.v7i1.3988>
- Sari, M. D., & Utami, A. Y. (2020). Pelatihan olahan hasil perikanan sebagai peningkatan nilai tambah ekonomi rumah tangga nelayan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 87-95.
<https://doi.org/10.31294/jpkm.v5i2>
- UNDP Indonesia. (2021). *Empowering coastal communities through sustainable fisheries*.
<https://www.id.undp.org>
- Zulfahmi, R., & Yani, N. (2020). Strategi pengembangan produk olahan hasil perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 50-61.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.2020.23.1.50>

Halaman Ini Dikosongkan