

# PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN BANDENG TANPA DURI DENGAN BUMBU RICA KEMANGI SEBAGAI UPAYA INOVASI KULINER DI DAERAH KARANG ANYAR PANTAI RT. 2 KOTA TARAKAN

Nurul Hidayat<sup>1</sup>, Rahmawati<sup>2</sup>, Riyanti Puji Pangestu<sup>3</sup>, Zia Rimadha Hesna<sup>4</sup>,  
Hanisang<sup>5</sup>, Nisrina Syadza Kamilla<sup>6</sup>, Nurul Hidayah<sup>7</sup>, Rizka Mutiara Ananda<sup>8</sup>,  
Fadiel Habrani<sup>9</sup>, Syaidinal Ifran Nur<sup>10</sup>, Nazilah Anggie Fazirah<sup>11</sup>

[nurul.hidayat8910@gmail.com](mailto:nurul.hidayat8910@gmail.com)<sup>1</sup>, [rhmewtii@gmail.com](mailto:rhmewtii@gmail.com)<sup>2</sup>, [pujiriyanti063@gmail.com](mailto:pujiriyanti063@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[jeejeeyeppeo@gmail.com](mailto:jeejeeyeppeo@gmail.com)<sup>4</sup>, [hanisangn@gmail.com](mailto:hanisangn@gmail.com)<sup>5</sup>, [nisrinasyadzakamilla@gmail.com](mailto:nisrinasyadzakamilla@gmail.com)<sup>6</sup>,  
[nurulhidayahnurul476@gmail.com](mailto:nurulhidayahnurul476@gmail.com)<sup>7</sup>, [rizkamutiaraananda862@gmail.com](mailto:rizkamutiaraananda862@gmail.com)<sup>8</sup>,  
[fadielhabrani26@gmail.com](mailto:fadielhabrani26@gmail.com)<sup>9</sup>, [syaidinalifran@gmail.com](mailto:syaidinalifran@gmail.com)<sup>10</sup>, [nazilahanggie1206@gmail.com](mailto:nazilahanggie1206@gmail.com)<sup>11</sup>

Universitas Borneo Tarakan

## ABSTRAK

Indonesia memiliki potensi besar di sektor perikanan, khususnya ikan bandeng yang mudah ditemukan di wilayah pesisir. Meski demikian, pemanfaatan bandeng sebagai produk olahan bermilai ekonomi masih belum maksimal. Melalui pelatihan pengolahan bandeng tanpa duri menjadi hidangan rica kemangi, masyarakat Karang Anyar Pantai RT 2, Kota Tarakan, didorong untuk memanfaatkan bahan lokal menjadi kuliner khas yang dapat dipasarkan. Kegiatan pengabdian ini menitikberatkan pada pelatihan dan demonstrasi proses pengolahan bandeng tanpa duri yang sudah siap digunakan, mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak. Peserta, terutama ibu rumah tangga, dilatih untuk mengolah bandeng menjadi produk yang memiliki cita rasa khas dan layak jual. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan memasak peserta, tetapi juga memunculkan keinginan untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu langkah dalam memperkuat pemberdayaan masyarakat serta mendukung peningkatan ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Bandeng Tanpa Duri, Karang Anyar Pantai, Ekonomi Rumah Tangga.

## ABSTRACT

*Indonesia has great potential in the fisheries sector, particularly in milkfish, which is easily found in coastal areas. However, the utilization of milkfish as a processed product with economic value has not yet been maximized. Through training on processing boneless milkfish into \*rica kemangi\* (spicy basil) dishes, the community of Karang Anyar Pantai RT 2, Tarakan City, is encouraged to turn local ingredients into distinctive culinary products that can be marketed. This community service activity focuses on training and demonstrating the process of preparing boneless milkfish ready for use, from ingredient preparation to cooking. Participants, especially housewives, are trained to process milkfish into products with unique flavors and marketable quality. The results show that this training not only improves participants' cooking skills but also fosters a desire to develop home-based businesses utilizing local potential. This innovation is expected to serve as a step toward strengthening community empowerment and supporting sustainable family economic growth.*

**Keywords:** Community Empowerment, Boneless Milkfish, Karang Anyar Pantai, Household Economy.

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kemampuan serta kemandirian ekonomi warga, terutama di wilayah pesisir yang memiliki

potensi sumber daya alam melimpah. Melalui program pelatihan, masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru dan wawasan yang lebih luas untuk mengembangkan usaha produktif sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Salah satu bentuk pemberdayaan yang relevan diterapkan adalah pelatihan pengolahan hasil perikanan yang menjadi komoditas unggulan daerah setempat.

Daerah Karang Anyar Pantai RT 2 Kota Tarakan dikenal sebagai wilayah pesisir dengan jumlah nelayan yang cukup banyak dan hasil tangkapan ikan yang berlimpah, khususnya ikan bandeng. Selama ini, pengolahan bandeng di masyarakat masih tergolong sederhana dan terbatas pada cara tradisional, seperti digoreng atau dipindang. Kondisi tersebut menyebabkan nilai jual bandeng masih rendah dan peluang pengembangan usaha kuliner belum sepenuhnya dimanfaatkan. Di sisi lain, salah satu permasalahan utama yang membuat bandeng kurang diminati konsumen adalah banyaknya duri halus yang mengganggu kenyamanan saat dikonsumsi.

Melihat kondisi tersebut, diperlukan inovasi produk yang mampu meningkatkan nilai jual bandeng dan memberikan pengalaman konsumsi yang lebih aman dan praktis. Salah satu solusinya adalah melalui pelatihan pengolahan Bandeng Tanpa Duri dengan Bumbu Rica Kemangi, yang menggabungkan teknik pengolahan modern serta cita rasa khas daerah. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan tentang cara menghilangkan duri dengan benar, tetapi juga mengajarkan teknik pengemasan serta strategi pemasaran agar produk dapat diterima pasar secara lebih luas.

Kegiatan ini diharapkan mampu mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha masyarakat, memperluas lapangan kerja, serta menciptakan produk kuliner khas yang dapat menjadi identitas daerah Karang Anyar Pantai. Selain itu, inovasi ini berpotensi meningkatkan daya saing produk lokal dan membuka peluang pemasaran baik di lingkungan sekitar maupun melalui platform digital.

Dengan terselenggaranya pelatihan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga dapat memanfaatkannya sebagai usaha berkelanjutan yang mendukung peningkatan ekonomi keluarga dan kemajuan daerah.

## METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan metode partisipatif yang bertujuan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pengolahan bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi sebagai inovasi kuliner daerah di Karang Anyar Pantai RT. 2. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Senin, 10 November 2025, dengan melibatkan peserta yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) bidang kuliner yang berminat mengembangkan keterampilan baru dalam pengolahan bandeng.

Proses pelaksanaan diawali dengan tahap persiapan berupa koordinasi dengan pihak terkait, penyediaan bahan dan alat, serta mendatangkan narasumber ahli yang kompeten di bidang pengolahan makanan dan inovasi kuliner. Selanjutnya, dilaksanakan pelatihan secara langsung dengan metode pembelajaran praktik yang interaktif, dimana peserta diberikan kesempatan untuk mempraktekkan teknik pengolahan bandeng tanpa duri disertai bumbu rica kemangi agar menghasilkan produk kuliner bernilai tambah.

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan dan evaluasi untuk memastikan peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan secara efektif dalam pengolahan bandeng, serta untuk memantau kualitas produk hasil inovasi kuliner tersebut. Data dikumpulkan melalui teknik observasi langsung selama proses pelatihan, wawancara mendalam dengan peserta untuk memperoleh tanggapan dan tingkat pemahaman, serta dokumentasi berupa foto dan video sebagai bukti kegiatan.

Selain itu, kuesioner diberikan untuk mengukur tingkat kepuasan peserta dan efektivitas pelatihan sebagai sarana evaluasi. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan pendekatan analisis isi guna menginterpretasi hasil pelatihan dan dampaknya terhadap pemberdayaan masyarakat.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan menghasilkan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi, mendorong terbentuknya produk kuliner inovatif yang dapat meningkatkan nilai ekonomi lokal, serta berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat di daerah Karang Anyar Pantai RT. 2.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan program pelatihan pengolahan bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi di Karang Anyar Pantai RT 2 Kota Tarakan telah menghasilkan capaian bagi masyarakat setempat. Peserta, yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga, mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bandeng menjadi produk kuliner bernilai tambah. Hasil produk berupa bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi mendapat apresiasi baik, karena cita rasanya yang khas.

Selain itu, proses pelatihan yang bersifat pendekatan partisipatif dan interaktif telah menumbuhkan motivasi peserta untuk menerapkan teknik pengolahan yang dipelajari serta mengembangkan usaha kuliner baru berbasis bahan lokal. Evaluasi dari pendampingan peserta menunjukkan bahwa pelatihan efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis dan memberikan dampak positif terhadap jiwa kewirausahaan serta kemampuan ekonomi rumah tangga.

Hasil program ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan dengan pendekatan inovasi dapat menjadi solusi dalam meningkatkan nilai jual. Adanya pengelolaan ikan bandeng tanpa duri mengatasi permasalahan utama yang sebelumnya menghambat minat konsumen, sehingga produk menjadi lebih menarik dan mudah dikonsumsi. Penambahan bumbu rica kemangi sebagai ciri khas produk juga menambah ragam kuliner daerah yang dapat dipasarkan.

Dampak dari pelatihan ini terasa pada peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir setempat, khususnya ibu rumah tangga yang menjadi pelaku utama kegiatan. Mereka tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga didorong untuk memanfaatkan hasil pelatihan dalam pengembangan usaha di rumah.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan dalam pengelolaan ikan bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memberikan kontribusi pada pemberdayaan masyarakat setempat khususnya ibu rumah tangga di Karang Anyar Pantai RT.2 .

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari kegiatan pengolahan bandeng tanpa duri dengan bumbu rica kemangi adalah: Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga di Karang Anyar Pantai RT 2, dalam mengolah bandeng menjadi produk kuliner yang lebih bernilai dan memiliki cita rasa khas. Partisipan mendapatkan wawasan baru mengenai pengolahan ikan bandeng tanpa duri, pengolahan bumbu rica kemangi, hingga cara penyajian dan potensi pemasaran produk. Pelatihan ini tidak hanya memperluas variasi olahan ikan bandeng, tetapi juga membuka peluang usaha rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini memperkuat semangat khususnya ibu rumah tangga, serta mendorong tumbuhnya motivasi berwirausaha berbasis potensi lokal. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi masyarakat, khususnya dalam mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga serta

pengembangan inovasi kuliner khas daerah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi, M. (2024). Ekonomi Biru Kepulauan Riau Berkelanjutan: Tantangan, Peluang dan Langkah Strategik Berbasis Kolaborasi Pentahelix. *Jurnal Archipelago*, 3(01), 1-15.
- Asrini, T. N. (2019). Pendidikan maritim membangun jati diri Indonesia sebagai negara maritim. *Jurnal Wawasan Sosial Budaya Maritim*, 1, 1-11.
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- Luthfiyana, N., Diamahesa, W. A., Mutamimah, D., Ratrina, P. W., Affandi, R. I., Andayani, T. R., ... & Rahmadani, T. B. C. (2024). Diversifikasi Dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan. TOHAR MEDIA.
- Nurdiansyah, S. I., Warsidah, W., Helena, S., & Amran, A. (2023). Profil FoodHabits pada Keluarga Nelayan di Pesisir Sebagai Pendukung Ketahanan Pangan. *Empiricism Journal*, 4(2), 442-449.
- Kurniawan, A., & Sari, P. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 112–120.
- Rahmawati, N., & Hidayat, T. (2019). Inovasi Olahan Ikan Bandeng sebagai Produk Ekonomi Kreatif Berbasis Lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1), 45–53.
- KKP. (2022). Statistik Perikanan Budidaya Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- BPS. (2023). Statistik Perikanan Tangkap Indonesia. Badan Pusat Statistik.
- Kurniawan, A., & Rahmawati, S. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng untuk Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 5(2), 101–110.
- Putri, L. M., & Setiawan, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 4(1), 55–63.
- Sari, N., Puspitasari, D., & Aminah, R. (2019). Bandeng Tanpa Duri sebagai Produk Unggulan UMKM Pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 145–153.
- Hidayati, S. (2020). Inovasi Produk Perikanan untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(1), 20–29.
- Wahyuni, M., dkk. (2022). Strategi Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal Berbasis Digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 6(2), 88–95.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Creswell, J. W. (2016). Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. Sage Publications.
- Nasdian, F. T. (2014). Pemberdayaan Masyarakat: Teori dan Praktik. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Rahmat, P. (2020). “Metode Partisipatif dalam Pemberdayaan Masyarakat.” *Jurnal Pembangunan Sosial*, 12(2), 145–156.
- Hidayat, A. (2021). “Teknik Observasi, Wawancara, dan Dokumentasi dalam Penelitian Lapangan.” *Jurnal Ilmu Sosial*, 9(1), 55–62.
- Sari, D. & Putra, R. (2022). “Analisis Deskriptif Kualitatif dalam Evaluasi Program Pelatihan.” *Jurnal Evaluasi Pendidikan*, 8(3), 210–219.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). Panduan Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: KKP.
- Wahyuni, M. (2021). “Pendekatan Praktik dalam Pelatihan Kuliner Masyarakat Pesisir.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bahari*, 5(1), 33–42.
- Tartar, S. U., Zaimar, S. N., & Reta. (2021). Pelatihan pengolahan ikan bandeng tanpa duri pada masyarakat pesisir di Desa Bulucindea Kabupaten Pangkep. Kacanegara: *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2).
- Sekar Ayu Wulandari, Ahmad Haris Hasanuddin Slamet, Septine Brillyantina, Dini Nafisatul Mutmainah, Rahmat Dhandy, & Asmunir. (2024). Pelatihan pemanfaatan ikan bandeng

- menjadi abon sebagai produk unggulan TEFA Agribisnis. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(6).
- Tauhid, T., Argubi, A. H., Ishaka, M., & Taufiq, M. (2021). Pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 292–301.
- Cut Putri Mellita Sari, Khairisma, Rani Puspitaningrum, & Fanny Nailufar. (2022). Pelatihan pengolahan ikan bandeng dalam upaya peningkatan pendapatan keluarga di Desa Hagu Selatan, Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Ekonomi & Sosial (JPES)*, 1(1).
- Qotrun Nadia, I., Lulu' Aniqurrohmah, A. Aniqurrohmah, & Farida Rachmawati. (2022). Pemberdayaan masyarakat Kelurahan Gebangsari melalui pelatihan pembuatan otak-otak bandeng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4).
- Hadiratul Kudsiah, Joeharnani Tresnati, Syamsu Alam Ali, & Muhammad Ahsin Rifa'i. (2024). IbM kelompok usaha bandeng segar tanpa duri di Kabupaten Pangkep. *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1).
- Cahyaning Raheni, Setiawan Mandala Putra, Umar Umar, Nasrul Hak, Mutmainah, Henni Mande, Burhanuddin, & Ulfa Cahyaning Kasih. (2024). Pendampingan pengolahan ikan bandeng (Chanos chanos) tanpa duri pada kelompok wanita di Kelurahan Talise, Kota Palu. *Arunika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1).
- Cahyaning Raheni dkk. "Diversifikasi produk olahan bandeng dalam upaya memberikan nilai tambah ..." (2024). *Arunika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), hal 1–10.
- Nusdyansyah, F., Ginting, R. B., Hudah, M., & Drifanda, V. (2023). Pelatihan diversifikasi olahan bandeng bagi PKK Jungsemi sebagai produk unggulan daerah di masa Pandemi Covid-19. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2).
- Firmansyah Kusumayadi, M. Badar, M. Yusuf, M. Izam Nuari, S. Awalia, A. Asrori, E. Mulia. (2023). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi stik bandeng aneka rasa. *Kreasi: Jurnal Inovasi & Pengabdian Masyarakat*, 3(3).
- Harianti, H., Jumrawati, J., Angraeni, H., Karim, M., Rukmini, S., & Jamal, B. F. (2025). Teknologi Pengolahan Bandeng Tanpa Duri untuk Meningkatkan Keterampilan Ibu-Ibu Majelis Taklim Al Fattah Sudiang. *Jurnal Lamellong: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1). DOI: 10.70188/6jprc808.
- Nur Wahyuni Munir, Wa Ode Sri Asnaniar & Syahrul Syahrul. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Cabut Duri di Desa Lipungan, Kabupaten Pangkep. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat: Peduli Masyarakat*, 4(1). DOI: 10.37287/psnppkm.v4i1.3809.
- Jaya Putra Jahidin, Olfa Mega, & Suryono. (2023). Pemberdayaan Usaha Rumah Tangga Melalui Pengolahan Nugget Ikan di Pematang Jering, Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 6(1). DOI: 10.22437/jpm.v6i1.39436.
- Sani Susanti, Wirda Tulzannah Ritonga, & Vidya Dwi Amalia Zati. (2023). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Guna Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *JPMA – Jurnal Pengabdian Masyarakat As-Salam*, 2(1). DOI: 10.37249/jpma.v2i1.399.
- Laily Fitriani, Awan Dermawan, Septiana Dwiyanti, & Yuliana Asri. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Asap dan Ikan Kering di Desa Korleko. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 5(1), 404–409. DOI: 10.29303/jppi.v5i1.6646.