

OPTIMALISASI POTENSI IKAN BANDENG DI WILAYAH TARAKAN MELALUI INOVASI OLAHAN PEMPEK SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA DI RT 33 KELURAHAN SEBENGKOK

Nurul Hidayat¹, Mutiara Jannah², Nurul Qosiah³, Suci Nur Hikmah⁴, Desy Amelina⁵, Siti Risnawati⁶, Syafikhah Nuur Aulia⁷, Naybila Giggs⁸, Putri Ameliya Handayani⁹, Muhammad Varel Fahrezi¹⁰, Muhammad Nur Hasib¹¹

nurulhidayat8910@gmail.com¹, mutiarajannah065@gmail.com², nurulqosiah21@gmail.com³, sucinurhikmah4@gmail.com⁴, desiamelina101@gmail.com⁵, risnamwati449@gmail.com⁶, syafikhahnuuraulia@gmail.com⁷, naybilagiggs@gmail.com⁸, putriameliyahandayani@gmail.com⁹, vasafahz26@gmail.com¹⁰, goldenwind2344@gmail.com¹¹

Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengelolaan ikan bandeng sebagai peluang bisnis ekonomi rumah tangga di wilayah Kelurahan Sebengkok RT. 33. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan bandeng menjadi pempek yang menjadi produk bernilai jual tinggi yang memiliki potensi besar untuk dipasarkan. Metode yang digunakan mencakup penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, melibatkan peserta dari masyarakat lokal. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan bandeng. Dampak dari kegiatan ini diharapkan dapat mendukung perekonomian rumah tangga dan membuka peluang usaha baru berbasis produk olahan dari sumber daya laut.

Kata Kunci : Pelatihan, Ikan Bandeng, Peluang Bisnis, Sebengkok..

ABSTRACT

This community service activity aims to provide training in milkfish management as a household economic business opportunity in the Sebengkok Village area, RT. 33. Through this training, the community is expected to improve their skills in processing milkfish into pempek, a high-value product with great market potential. The methods used include counseling, demonstrations, and hands-on practice, involving participants from the local community. The training results showed an increase in participants' knowledge and skills in milkfish processing. The impact of this activity is expected to support the household economy and open up new business opportunities based on processed products from marine resources.

Keywords : Training, Milkfish, Business Opportunities, Sebengkok.

PENDAHULUAN

Kelurahan Sebengkok, RT. 33, merupakan wilayah yang memiliki potensi ekonomi yang belum sepenuhnya dioptimalkan. Masyarakat di daerah Sebengkok sebagian besar bergantung pada sektor perikanan dan usaha mikro. Namun, dengan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan makanan, ada peluang untuk mengembangkan usaha berbasis pengolahan bahan makanan yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Salah satu alternatif yang menjanjikan adalah pengolahan ikan bandeng yang diperoleh dari pasar atau pemasok di daerah lain. Produk ini dapat dengan mudah diakses dan diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti ikan goreng, ikan bakar, atau olahan lainnya. Melalui pelatihan pengolahan ikan bandeng, masyarakat dapat belajar cara mengolah bahan ini menjadi produk yang bernilai tinggi dan memiliki daya jual yang lebih baik.

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada

masyarakat dalam mengolah ikan bandeng, sehingga mereka dapat menciptakan peluang bisnis baru. Selain itu, pengolahan makanan ini juga dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi usaha dan pemanfaatan produk olahan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi rumah tangga.

Dengan demikian, jurnal pengabdian ini bertujuan untuk menggambarkan proses, pelaksanaan, dan dampak dari pelatihan pengolahan ikan bandeng sebagai peluang bisnis ekonomi rumah tangga di Kelurahan Sebengkok RT 33. Diharapkan, inisiatif ini dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat dan meningkatkan kualitas hidup mereka.

METODE PENELITIAN

Pelatihan pembuatan pempek ikan bandeng ini dilaksanakan pada 5 Oktober 2024, bertempat di rumah Ibu Fauziah (narasumber kegiatan) yang terletak di RT. 33, Kelurahan Sebengkok, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Pelatihan berlangsung dari pukul 10.00 hingga 19.00 WITA.

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Ketua Pelaksana, dilanjutkan dengan pengarahan singkat dari narasumber yang memberikan informasi tentang cara pembuatan pempek ikan bandeng. Pada sesi ini, narasumber menyampaikan langkah-langkah dasar dalam pengolahan pempek, termasuk alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan pempek ikan bandeng, cara memilih ikan bandeng yang baik dan juga cara mengolah bumbu.

Setelah pengarahan, narasumber melakukan demonstrasi langkah demi langkah proses pembuatan pempek ikan bandeng. Peserta diajarkan mulai dari teknik pembersihan ikan bandeng, persiapan bumbu, hingga teknik memasak yang benar untuk menjaga kualitas rasa dan ketahanan produk. Demonstrasi ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati dan memahami langsung setiap tahapan pengolahan. Peserta juga diberi kesempatan untuk bertanya sebelum memulai pada tahap praktek.

Pada tahap praktek semua peserta berpartisipasi dalam pembuatan pempek ikan bandeng secara bersama-sama. Dalam sesi ini, peserta akan bekerja secara kolaboratif membersihkan ikan bandeng, menyiapkan bumbu, dan membuat pempek sesuai dengan demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber. Narasumber juga melakukan pengecekan untuk memberikan bimbingan dan memastikan bahwa semua peserta mengikuti prosedur yang benar.

Kemudian sebagai penutup, seluruh peserta dan narasumber akan menikmati hasil pempek ikan bandeng yang telah dibuat. Sesi makan bersama ini bertujuan untuk mencicipi hasil akhir sekaligus sebagai sarana evaluasi bersama. Peserta saling berbagi pengalaman dan tantangan selama proses pembuatan pempek, memberikan feedback serta bertukar ide untuk pengembangan lebih lanjut. Sesi ini juga dapat mempererat keakraban antar peserta dan narasumber.

Selain itu, Tim juga melakukan sesi dokumentasi dalam bentuk foto dan video untuk keperluan laporan pelatihan dan bukti pelaksanaan kegiatan serta sebagai arsip yang dapat digunakan dalam pengembangan program di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan Pempek Ikan Bandeng ini melibatkan 13 peserta, terdiri dari 10 anggota Tim PpM, 2 warga sekitar, dan 1 narasumber. Selama pelatihan, semua peserta berpartisipasi aktif dan antusias pada setiap tahapan, mulai dari pengarahan hingga pengemasan produk. Melalui sesi demonstrasi dan praktik, peserta berhasil membuat pempek yang lezat, menandakan pemahaman yang baik dalam mengikuti instruksi dan memanfaatkan bahan secara optimal.

Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga menyoroti potensi pempek ikan bandeng sebagai produk bernilai ekonomi. Dengan pemahaman tentang proses pembuatan sambal dan cara memilih bahan berkualitas, peserta didorong untuk memanfaatkan keterampilan ini sebagai peluang bisnis di rumah tangga mereka. Potensi ini sangat relevan dalam konteks perekonomian lokal, di mana produk olahan makanan bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Tahapan makan bersama berfungsi sebagai puncak kegiatan, memperkuat rasa kebersamaan di antara peserta. Sesi ini memberikan kesempatan untuk saling berbagi pengalaman dan tantangan yang dihadapi selama proses pembuatan pempek. Diskusi yang muncul dalam suasana santai ini menciptakan kolaborasi yang lebih erat, mendorong peserta untuk mengeksplorasi variasi kuliner dan ide-ide baru yang lebih menarik. Pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang baik tidak hanya penting untuk menjaga kualitas produk tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik pempek ikan bandeng di pasar. Dengan inovasi ini, pempek ikan bandeng dapat menjadi lebih dari sekadar produk lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan secara lebih luas.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Sebengkok, RT 33, berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi pempek yang bernilai jual tinggi. Melalui metode penyuluhan dan praktik, peserta menunjukkan antusiasme dan pemahaman yang baik dalam setiap tahap pengolahan produk. Sesi makan bersama sebagai penutup kegiatan tidak hanya mempererat rasa kebersamaan, tetapi juga memfasilitasi diskusi dan pertukaran ide untuk pengembangan lebih lanjut. Pelatihan ini berpotensi membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan rumah tangga, mendukung perekonomian lokal melalui inovasi produk olahan yang berkualitas. Diharapkan, masyarakat dapat memanfaatkan keterampilan ini sebagai langkah awal dalam mengembangkan usaha mikro berbasis Ikan Bandeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmawan, R., Sari, W. H., & Putri, E. P. (2025). Pelatihan pembuatan nugget ikan bandeng sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga. *PROFICIO: Jurnal Abdimas*, 7(1), 15–25. Retrieved from <https://ejournal.utp.ac.id/index.php/JPF/article/view/5635>
- Harianti, H. (2025). Teknologi pengolahan bandeng tanpa duri untuk peningkatan nilai tambah. *JLPM* / Asha Publishing. Retrieved from <https://journal.ashapublishing.co.id/index.php/jlpm/article/view/101/150>
- Hidayat, N., dkk. (2024). Optimalisasi pemanfaatan sumber daya perikanan: Pengolahan ikan bandeng menjadi bakso sebagai upaya nilai jual di Tarakan. *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisiplin*. Retrieved from <https://sejurnal.com/pub/index.php/jpim/article/view/4907>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. (2020). Bandeng: Budidaya, pengolahan, dan pemasaran. Retrieved from <https://kkp.go.id/artikel>
- PENGOLAHAN IKAN BANDENG (Chanos chanos) tanpa duri dan strategi pemasaran untuk peningkatan penjualan pada Kelompok Wanita Tani di Desa Tamangapa, Kec. Ma'rang, Kab. Pangkep. (n.d.). *JOINT-FISH: Jurnal Perikanan*. Retrieved from <https://jurnal.fpik.umi.ac.id/index.php/JOINT-FISH/article/view/97>
- ResearchGate Author(s). (2023). Pengolahan ikan bandeng menjadi snack kekinian untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Aramiyah. ResearchGate [Laporan/PKM]. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/377021522_Pengolahan_Ikan_Bandeng_Menjadi_Snack_Kekinian_Untuk_Meningkatkan_Perekonomian_Masyarakat_Desa_Aramiyah
- Riswanda, Y. D. (2024). Inovasi pembuatan pempek lenjer ikan bandeng (Chanos chanos). *Edukasi Elita: Jurnal Pendidikan dan Pengabdian*. Retrieved from

- <https://journal.lpkd.or.id/index.php/Edukasi/article/view/665>
- Sari, C. P. M., Husna, N., & Rahmah, S. (2022). Pelatihan pengolahan ikan bandeng dalam upaya peningkatan pendapatan keluarga di Desa Hagu Selatan. *Jurnal Pengabdian Ekonomi dan Sosial (JPES)*, 1(1), 46–54. Retrieved from <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/jpes/article/view/8181>
- Syifa', A., dkk. (n.d.). Pelatihan pengolahan produk ikan bandeng menjadi ide UMKM. *Bakti Insani: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan*. Retrieved from <https://journal.mutiarahatimoeslem.id/index.php/baktiinsani/article/view/14>
- Tauhid, T., Argubi, A. H., Ishaka, M., & Taufiq, M. (n.d.). Pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif di Desa Belo, Kabupaten Bima. *Jurnal BERNAS (Pengabdian Masyarakat)*. Retrieved from <https://ejournal.unma.ac.id/index.php/bernas/article/view/733>

LAMPIRAN

**UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN**

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

"OPTIMALISASI POTENSI IKAN BANDENG DI WILAYAH PESISIR TARAKAN MELALUI INOVASI OLAHAN PEMPEK SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA DI RT 33 KELURAHAN SEBENGKOK"

 **KELOMPOK 4**



Dosen Pembimbing :Nurul Hidayat , S.E, M.SC, PH. D

Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Persiapan Bahan Baku oleh Peserta



Gambar 3. Proses Penggilingan Ikan dan



Gambar 4. Proses Memasak Adonan Pempek



Gambar 5. Penambahan Bumbu ke Dalam



Gambar 6. Pencampuran Tepung ke Adonan



Gambar 7. Hasil Cetakan Pempek Siap Goreng



Gambar 8. Proses Penggorengan Pempek



Gambar 9. Hasil Akhir Pempek dan Cuko



Gambar 10. Foto Bersama Tim dan Narasumber



Gambar 11. Foto Bersama Tim dan