

HILIRISASI PRODUK OLAHAN HASIL TANGKAPAN IKAN BERBASIS KEARIFAN  
LOKAL (IKAN KEMBUNG BETELOK) DI WILAYAH KERJA UPTD PUSKESMAS  
LUBUK BESAR

Rendita Dwibarto<sup>1\*</sup>, Ardiansyah<sup>2</sup>, Iwan Hermawan<sup>3</sup>, Bagus Hattoh Pati Rusli<sup>4</sup>,  
Danil Eko Saputra<sup>5</sup>

<sup>1,3,4,5</sup>universitas anak bangsa

<sup>2</sup>institut citra internasional

Email Korespondensi: rdwibarto@gmail.com

Disubmit: 24 Oktober 2025

Diterima: 05 Maret 2026

Diterbitkan: 01 April 2026

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i4.23221>

### ABSTRAK

Tradisi dan kearifan lokal masyarakat yang dapat menjadi modal sosial dan pintu masuk untuk menunjang program pemerintah dalam mendukung peningkatan taraf hidup nelayan dan peningkatan pemanfaatan wilayah pesisir dalam usaha perikanan. Tujuan pelaksanaan kegiatan PKM mewujudkan program SDG'S 3 dengan tujuan untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan bagi masyarakat nelayan. Metode yang digunakan pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah metode partisipatif dimana kelompok/mitra juga turut berpartisipasi secara langsung dengan cara pelatihan dan pendampingan. Adapun hasil kegiatan PKM meliputi : Aspek Produksi (a) Penyuluhan Pentingnya dan Keuntungan menggunakan bahan baku ikan kembung untuk dibuatkan produk olahan. (b) Penyuluhan pembuatan produk olahan ikan menjadi makanan siap saji. Aspek Sosial Kemasyarakatan yaitu penyuluhan kandungan gizi sebagai alternatif makanan pada anak sebagai bahan makanan MP ASI. Aspek Pemasaran (a) Pelatihan dan keterampilan praktek pembuatan olahan ikan menjadi produk makanan siap saji, (b) Pemasaran produk secara konvensional dan via online/*digital marketing*, (c) Produksi dan Launching produk serta *Packing* atau kemasan produk. Kesimpulan dari kegiatan PKM yaitu perangkat desa menyambut baik kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Pelaksanaan kegiatan PKM Di Dusun Tanjung Berikat berjalan dengan baik, hal ini ditandai dengan antusiasme warga dan rasa ingin tahu dari masyarakat pada saat kegiatan berlangsung, kegiatan PKM berupa penyuluhan dan pelatihan produksi olahan ikan kembung betelok mulai dari awal sampai akhir berjalan cukup baik dan lancar.

**Kata Kunci:** Hilirisasi, Produksi, Pemasaran, Gizi.

### ABSTRACT

*Traditions and local wisdom of the community can be social capital and an entry point to support government programs in supporting the improvement of the standard of living of fishermen and increasing the utilization of coastal areas in fisheries businesses. The purpose of implementing PKM activities is to realize the SDGs 3 program with the aim of ensuring health and welfare for fishing communities. The method used in Community Service (PKM) activities is a*

*participatory method where groups/partners also participate directly through training and mentoring. The results of PKM activities include: Production Aspects (a) Counseling on the Importance and Benefits of using mackerel as raw material to make processed products. (b) Counseling on making processed fish products into ready-to-eat food. Social Aspects, namely counseling on nutritional content as an alternative food for children as an MP ASI food ingredient. Marketing Aspects (a) Training and practical skills in making processed fish into ready-to-eat food products, (b) Marketing products conventionally and via online/digital marketing, (c) Production and Launching of products and Packing or product packaging. The conclusion of the PKM activity is that the village officials welcomed the Community Service activity, the implementation of the PKM activity in Tanjung Berikat Hamlet went well, this was marked by the enthusiasm of the residents and the curiosity of the community during the activity, the PKM activity in the form of counseling and training in the production of processed betelok mackerel from beginning to end went quite well and smoothly.*

**Keywords:** *Downstreaming, Production, Marketing, Nutrition*

## 1. PENDAHULUAN

Wilayah kerja Puskesmas Lubuk Besar memiliki luas 533.03 Km dengan jumlah penduduk sebanyak 24.897 jiwa tersebar tidak merata di 9 desa. Adapun desa-desa tersebut yaitu desa Kulur, Belimbing, Kulur Ilir, Trubus, Perlang, Lubuk Lingku, Lubuk Pabrik, Lubuk Besar dan Batu Beriga. Wilayah kerja Puskesmas Lubuk Besar terdiri dari berbagai kondisi yaitu dataran rendah, rawa-rawa, bekas galian timah dan pantai. Hampir seperempat dari wilayah Puskesmas Lubuk Besar berbatasan dengan laut, sehingga mata pencarian penduduk adalah nelayan. Dusun Tanjung Berikat merupakan salah satu wilayah terletak di tepi pantai paling ujung di wilayah Kabupaten Bangka Tengah. Kecamatan Lubuk Besar memiliki potensi perikanan tangkap yang signifikan. Potensi ini didukung oleh sumber daya ikan yang melimpah di perairan sekitarnya, dengan ekosistem pesisir yang mendukung keberadaan berbagai jenis ikan, yang menjadi mata pencaharian masyarakat nelayan. Berdasarkan tabel 1 data BPS Tahun 2023 Jumlah Produksi dan Nilai Penangkapan Ikan khususnya Kecamatan Lubuk Besar memiliki potensi perikanan tangkap yang lebih tinggi sebesar 30,53%. Akan tetapi masih kurangnya hasil olahan tangkapan ikan menjadi olahan makanan siap saji dengan persentase 23,14% (Badan Pusat Statistik, 2023).

Dusun Tanjung Berikat Desa Batu Beriga Kecamatan Lubuk Besar merupakan perkampungan nelayan di pantai Tanjung Berikat. Tradisi dan kearifan lokal masyarakat yang dapat menjadi modal sosial dan pintu masuk untuk menunjang program pemerintah dalam mendukung peningkatan taraf hidup nelayan dan keberhasilan peningkatan pemanfaatan wilayah pesisir dalam usaha perikanan. Disisi lain wilayah laut Desa Batu Beriga Dusun Berikat isunya akan diadakan aktifitas penambangan timah oleh PT Timah yang dapat berdampak pada ekosistem yang ada dilaut. Hal ini menjadi masalah yang penting bagi mayoritasnya masyarakat Dusun Berikat. Berdasarkan hasil laporan kepada lembaga Ombudsman bahwa mayoritas masyarakat Batu Beriga dan Dusun Berikat menolak kehadiran pertambangan jenis apapun. Pasalnya sebagian besar, bahkan 80 persen masyarakat

menggantungkan hidupnya dari hasil laut. Masyarakat nelayan Dusun Berikat merupakan masyarakat yang menggantungkan kehidupannya pada hasil laut cara penangkapan ikan. Pada umumnya bekerja sebagai nelayan harian (*one day fishing*) dengan target tanggapan jenis ikan kembung.

Ikan kembung adalah salah satu hasil tangkapan ikan nelayan Dusun Berikat. Sebagian ikan dari hasil tangkapan nelayan, diolah menjadi makanan siap saji, tapi masih menggunakan cara yang tradisional. Mempertahankan mutu ikan segar dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti pendinginan dan penambahan bahan alami kemangi dan lengkuas (Tuhumena LC. 2023). Pemilihan Produk Ikan kembung betelok sebagai hasil olahan didasari dengan alasan masyarakat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung sangat menyukai ikan kembung betelok, sehingga nantinya tidak sulit untuk memasarkan produk olahan ini. Berdasarkan kondisi ini, maka dinilai sangat perlu adanya pembinaan dan pelatihan masyarakat dalam diverifikasi produk hasil perikanan.

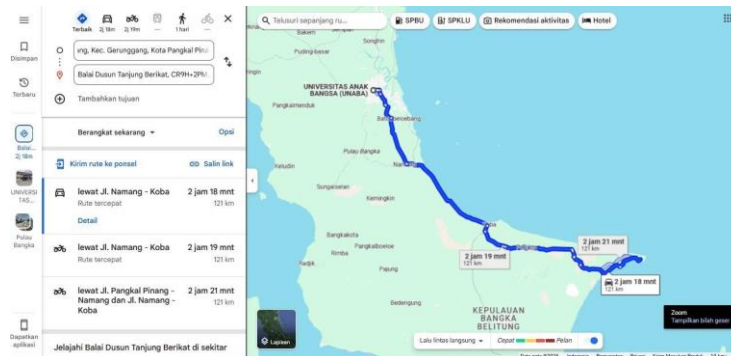
## 2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Kelompok nelayan di Dusun Berikat menghadapi empat permasalahan prioritas yang saling berkaitan dan berdampak langsung terhadap kesejahteraan serta produktivitas masyarakat. Dalam bidang produksi, nelayan belum memiliki alat yang memadai untuk mengolah ikan secara higienis dan masih terbatas pada konsumsi pribadi tanpa adanya upaya diversifikasi produk. Selain itu, minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam menguasai teknologi pengolahan ikan kembung betelok menyebabkan banyak hasil tangkapan tidak dimanfaatkan secara optimal dan berakhir membusuk karena tidak diolah menjadi produk makanan siap saji yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Dalam bidang manajemen usaha, pendapatan kelompok nelayan masih tergolong rendah, berkisar antara Rp250.000 hingga Rp500.000 per hari, tergantung hasil tangkapan, karena belum adanya inovasi dalam pengelolaan usaha, mulai dari pengolahan produk, pengemasan, hingga pemasaran.

Aspek pemasaran juga menjadi kendala besar, di mana sebagian besar anggota kelompok nelayan memiliki tingkat pendidikan di bawah SMA dan belum pernah mendapatkan pelatihan tentang pengemasan serta pemasaran digital, sehingga produk mereka belum mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan modern. Penguasaan teknologi informasi dan digital marketing yang rendah membuat pemasaran hanya terbatas di wilayah sekitar, padahal potensi pasar dapat ditingkatkan dengan menjual produk olahan ikan siap saji berbasis kearifan lokal di warung-warung sepanjang daerah pantai yang sering dikunjungi wisatawan.

Di bidang sosial kemasyarakatan, rendahnya pemahaman masyarakat terhadap pentingnya kandungan gizi pada ikan olahan berbasis kearifan lokal menyebabkan belum optimalnya pemanfaatan hasil tangkapan ikan untuk mendukung perbaikan gizi keluarga, khususnya bagi ibu dan anak balita sebagai alternatif MP-ASI. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengoptimalan potensi wilayah melalui peningkatan sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi tepat guna, serta pengembangan IPTEK di bidang pengolahan, pengemasan, dan pemasaran digital agar kegiatan usaha perikanan di Dusun Berikat dapat berkembang, meningkatkan nilai ekonomi, serta berkontribusi

terhadap kesejahteraan dan kesehatan masyarakat nelayan secara berkelanjutan.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan

### 3. KAJIAN PUSTAKA

Hilirisasi merupakan salah satu strategi utama dalam pembangunan sektor ekonomi berbasis sumber daya alam, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah suatu komoditas melalui serangkaian proses lanjutan, seperti pengolahan, pengemasan, pemasaran, hingga distribusi yang menjangkau pasar domestik maupun global (Suwarno, R.N. 2024). Dalam sektor perikanan, pendekatan hilirisasi menjadi sangat relevan mengingat karakteristik produk perikanan yang mudah rusak (*perishable*), sensitif terhadap perubahan suhu, dan memiliki masa simpan yang relatif singkat apabila tidak ditangani secara tepat setelah penangkapan atau panen (Widodo, 2023).

Dalam skala yang lebih luas, hilirisasi di sektor perikanan tidak hanya berdampak pada nilai ekonomi produk, tetapi juga menjadi katalisator pertumbuhan ekonomi daerah. Hal ini disebabkan oleh kemampuan hilirisasi dalam menciptakan efek berganda (*multiplier effect*), di mana sektor-sektor pendukung seperti transportasi logistik, distribusi pasar, jasa pengemasan, dan industri rumah tangga akan turut berkembang. Penelitian yang dilakukan oleh Nainggolan et.al. (2021) di wilayah Kecamatan Percut Sei Tuan membuktikan bahwa dengan adanya proses hilirisasi, nilai jual komoditas perikanan dapat meningkat hingga 30% dibandingkan jika dijual dalam kondisi mentah.

Dari aspek pemasaran, tantangan besar lainnya adalah terbatasnya jangkauan distribusi serta minimnya akses terhadap pasar yang lebih luas. Sebagian besar pelaku usaha kecil belum memiliki jejaring atau sistem distribusi yang efektif, sehingga produk hanya dijual di pasar lokal dengan volume dan harga yang cenderung stagnan. Keterbatasan ini juga diperburuk oleh tingginya ketergantungan terhadap musim penangkapan ikan, yang menyebabkan pasokan bahan baku menjadi tidak stabil. Widodo dkk. (2023) menyebutkan bahwa ketidakkonsistenan dalam ketersediaan bahan baku dan fluktuasi pasar menjadi ancaman serius bagi keberlanjutan usaha pengolahan hasil perikanan di skala kecil dan menengah.

Ariani et al. (2021) menekankan bahwa salah satu bentuk konkret dari strategi ini adalah melalui pengembangan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang difokuskan pada aktivitas hilir, seperti pengolahan, pengemasan, dan

pemasaran produk perikanan. Keberadaan KUB memberikan banyak manfaat strategis, antara lain meningkatkan efisiensi produksi melalui skala usaha kolektif, memperluas akses terhadap pembiayaan dan program bantuan, serta memperkuat posisi tawar masyarakat terhadap tengkulak maupun pasar modern.

#### 4. METODE

Metode pendekatan yang digunakan pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah metode partisipatif dimana kelompok/mitra juga turut berpartisipasi secara langsung dengan cara pelatihan dan pendampingan (Ananta et al, 2023). Peran serta pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dibagi menjadi 2 bagian yaitu:

- 1) Tim PKM berperan dalam menjelaskan kemampuan dan pengetahuan di bidang terkait diversifikasi produk olahan ikan kembung, meningkatkan kualitas produk ikan kembung sesuai dengan standar, mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pelatihan, menjadi instruktur utama dalam pengolahan diversifikasi ikan kembung dan penguatan manajemen usaha mitra serta melakukan monitoring dan evaluasi setelah kegiatan berlangsung.
- 2) Tim PKM melakukan sosialisasi dengan menjelaskan kemampuan dan pengetahuan di bidang kesehatan dan ekonomi. Pemberian modul kandungan Gizi dan Pendaftaran legalitas yang terdaftar produk dengan PIRT.

Tahapan Pelaksanaan PKM

##### 1) Sosialisasi

Langkah awal yang akan dilakukan dalam proses pelaksanaan kegiatan adalah sosialisasi. Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program dan kegiatan PKM. Kegiatan sosialisasi lebih ditekankan pada pemberian pemahaman kepada masyarakat mitra produktif tentang pentingnya program ini berkaitan dengan upaya mengatasi masalah prioritas mitra yaitu meningkatkan kuantitas dan kualitas produk unggulan pada kelompok nelayan di Dusun Berikat.

##### 2) Pelatihan dan Pembelajaran

Dalam upaya menyelesaikan permasalahan rendahnya kompetensi (penguasaan pengetahuan dan keterampilan), maka pada tahapan ini mitra dibekali dan diberikan pemahaman (teori) tentang manajemen usaha pengolahan ikan kembung betelok siap saji menjadi lebih higienis, pengolahan ikan dengan teknologi tepat guna, diversifikasi produk. Selanjutnya dalam rangka meningkatkan kompetensi berwirausaha dari mitra beradaptasi dengan teknologi, maka mitra juga dibimbing dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengemasan dan pemasaran digital. Selain itu juga dalam meningkatkan pemahaman mengenai kandungan gizi dan peningkatan pendapatan masyarakat, maka mitra akan diberikan sosialisasi tentang kesehatan dan pembelajaran meningkatkan perekonomian dengan membantu memasarkan hasil produk olahan ikan kembung betelok kepada masyarakat dan wisatawan. Agar lebih memberikan pemahaman tentang kegiatan PKM maka metode yang akan digunakan pada bagian ini adalah kombinasi metode Andragogik dan Pilot

Project aplikasi teknologi tepat guna, dilanjutkan dengan ceramah diskusi dan Tanya jawab.

3) Penerapan Teknologi

Pelatihan dan demonstrasi dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra melalui beberapa teknologi tepat guna yaitu

- a) Pembuatan alat olahan ikan kembung betelok siap saji berbasis kearifan lokal yang higienis
- b) Pengemasan Produk ikan kembung betelok dengan menggunakan alat *Vacum Sealer* dan plastik dengan desain yang menarik.
- c) Pemasaran digital dan penerapan manajemen usaha dari tahap awal hingga akhir.

4) Pendampingan dan Sertifikasi Produk

Keberlanjutan program ini dilakukan pendampingan untuk membantu mitra jikalau ada kesulitan atau hambatan yang ditemukan selama pengolahan ikan kembung betelok. Pendampingan secara umum yang akan dilaksanakan ialah perbaikan proses mengenai kendala proses pengolahan ikan kembung betelok dan keterampilan akan pengemasan produk. Upaya keberlanjutan kegiatan akan diarahkan pada kegiatan pendampingan dan pembimbingan secara kontinu untuk mengatasi kendala yang dihadapi mitra, guna peningkatan pemahaman yang dimiliki oleh mitra dalam melakukan proses produksi yang higienis serta usaha pengembangannya (8); (9). Pendampingan dilaksanakan untuk menemukannya permasalahan mitra setelah pelatihan dilaksanakan (10).

## 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Hasil

Pelaksanaan Kegiatan kunjungan pertama dilakukan oleh TIM Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek pada tanggal 3 Agustus 2025 ke lokasi kegiatan pengabdian dari kota Pangkalpinang ke Dusun Berikat menempuh jarak 125 Km dengan waktu 2 jam 40 menit. Kegiatan dimulai dengan melakukan kegiatan FGD (*Focus group Discussion*) tentang pentingnya olahan makanan dari ikan kembung. Kegiatan pertama ini dihadiri oleh Ketua Kelompok nelayan dusun berikat, Kepala Dusun Berikat, Kepala BPD (Badan Pengawas Daerah) dan Ibu-Ibu masyarakat dusun berikat. Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu:

- 1) Berkoordinasi dengan ketua kelompok nelayan dan pembentukan kelompok untuk diadakan pelatihan produksi ikan kembung betelok
- 2) Persamaan persepsi dengan ibu-ibu untuk pembentukan kelompok produksi kembung betelok dengan membentuk 3 Kelompok Telok Mak (3 Kelompok ibu-ibu) setiap kelompok ada 10 anggota.
- 3) Berkoordinasi kegiatan pelaksanaan kunjungan kedua dan ketiga terkait dengan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan kunjungan kedua dilakukan TIM Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek pada tanggal 27 September 2025 pada dengan melakukan kunjungan ke Puskesmas Lubuk Besar berkoordinasi dengan Kepala Puskesmas untuk meminta izin kegiatan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Besar. Kemudian meminta petunjuk kepada Kepala Puskesmas untuk merekomendasikan tim penyuluh gizi yang akan hadir dalam kegiatan PKM tersebut.

Kemudian dilanjutkan ke wilayah pengabdian Dusun Berikat pada pukul dengan penyerahan Aset Barang untuk mitra kelompok nelayan Dusun Berikat, yang dihadiri oleh seluruh anggota TIM Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek dan Ketua Kelompok Nelayan Dusun Berikat.

Pelaksanaan kegiatan kunjungan ketiga oleh TIM Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek dilakukan pada tanggal 04 Oktober 2025 di lokasi Halaman Rumah Ketua Kelompok Nelayan Dusun Berikat, adapun kegiatan yang dilakukan meliputi :

1. Aspek Produksi
  - a) Penyuluhan Pentingnya dan Keuntungan menggunakan bahan baku ikan kembung untuk dibuatkan produk olahan
  - b) Penyuluhan pembuatan produk olahan ikan kembung menjadi makanan siap saji
2. Aspek Sosial Kemasyarakatan  
Penyuluhan kandungan gizi sebagai alternatif makanan pada anak dan ibu yang mempunyai anak sebagai bahan makanan MP ASI
3. Aspek Pemasaran
  - a) Pelatihan dan keterampilan praktek pembuatan olahan ikan menjadi produk makanan siap saji
  - b) Pemasaran produk secara konvensional dan via online/digital marketing
  - c) Produksi dan Launching produk serta *Packing* atau kemasan produk



Gambar 2. produksi pelatihan packing dan pendampingan sosialisasi

## b. Pembahasan

Kegiatan diawali dengan Pemberian Kuesioner Pre Test untuk mengetahui pengetahuan dan informasi ibu-ibu nelayan terhadap aspek kegiatan yang akan dilakukan. Pengetahuan ibu-ibu nelayan sebelum mendapatkan sosialisasi mengenai kandungan gizi ikan kembung, produksi dan penggunaan alat-alat teknologi dalam pembuatan olahan ikan kembung betelok dan strategi pemasaran produk ikan kembung betelok. Kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi oleh Tim Penyuluh Gizi

Puskesmas Lubuk Besar tentang kandungan gizi sebagai alternatif makanan pada anak dan ibu yang mempunyai anak sebagai bahan makanan MP ASI. Tim Penyuluh Gizi memberikan informasi mengenai manfaat dan kandungan gizi yang ada pada ikan kembung. Olahan ikan kembung menjadi ikan kembung betelok juga dapat membantu Ibu-ibu nelayan yang mempunyai anak bayi dalam masa MP ASI.

Kegiatan selanjutnya Tim Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek mengundang narasumber dari pelaku UMKM sekaligus sebagai ibu guru di salah satu SMK Negeri Kabupaten Bangka Tengah untuk melakukan Sosialisasi mengenai keuntungan menggunakan bahan ikan kembung untuk dibuat produk olahan, pembuatan produk olahan ikan kembung menjadi makanan siap saji, dan Pemasaran produk secara konvensional dan via online/digital marketing. Kegiatan dimulai dari presentasi materi mengenai keuntungan dalam mengelola hasil tangkapan ikan kembung menjadi olahan makanan siap saji dan memberikan praktek kepada ibu-ibu nelayan dalam melakukan strategi pemasaran, mulai dari packing, desain merk dan label, kemudian penggunaan vacuum sealer sebagai makanan frozen food dan tahan lama (awet), serta penggunaan internet untuk melakukan promosi digital dengan memanfaatkan beberapa platform yang ada di handphone seperti *facebook*, *instagram*, *tiktok*, dan *shoope*.

Setelah selesai kegiatan penyuluhan dimulai untuk kegiatan praktek pengelolaan ikan kembung betelok. TIM Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek menyiapkan seluruh peralatan dan bahan baku pengelolaan ikan kembung betelok. Tahap awal yang dilakukan oleh kelompok nelayan dusun berikat dalam mengolah ikan kembung betelok yaitu: 1) Bersihkan ikan kembung segar, 2) Patahkan tulang ekor dan tulang dekat kepala ikan, 3) Tekan tulang pinggir ikan atas dan bawah, 4) Tekan daging ikan dengan tangan hingga daging terasa lepas dari tulangnya secara pelan-pelan agar kulit ikan tidak sobek, 5) Kerok daging ikan dengan sendok kecil dari bagian atas bawah insang dengan perlahan agar kulit ikan tidak sobek, 6) Buang tulang ikan yang telah dipatahkan secara perlahan, 7) Sisihkan kulit ikan, 8) Haluskan daging ikan kemudian letakkan dalam wadah baskom, 9) Campu bumbu halus (bawang merah dan bawang putih), ketumbar, merica, garam, masako, daun seledri, aduk merata, 10) Kemudian letakkan telur, santan dan tepung kanji aduk hingga adonan rata, 11) masukkan adonan ke dalam perut ikan dengan perlahan hingga penuh dan ikan terlihat mengembung dan Baluri ikan dengan tepung kanji, 12) Kemudian goreng ikan hingga kuning keemasan, dan keringkan menggunakan alat pengering ikan ber higienis, 13) Ikan kembung betelok dikemas menggunakan kemasan yang terstandar dan diolah menjadi makanan siap saji yang dikemas kedalam wadah plastik vacuum sealer dan kemasan yang berstandar.

Mitra dilatih dan didampingi sampai menghasilkan suatu produk unggulan yang baru. Program penerapan Pilot Project aplikasi teknologi tepat guna untuk meningkatkan kompetensi Mitra dalam penguasaan Pemasaran Digital. Kegiatan selanjutnya Tim Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Kemdiktisaintek melakukan kegiatan praktek packing menggunakan vacuum sealer kepada kelompok ibu-ibu nelayan. Setiap anggota tim memandu penggunaan alat vacuum sealer sehingga ibu-ibu nelayan memahami cara penggunaan alat tersebut. Plastik vacuum berlogo

dengan ukuran 30 x 40 cm untuk membungkus ikan kembung betelok agar tetap awet dan segar.

Kemudian setelah seluruh produk ikan kembung betelok di kemas, selanjutnya melakukan penyimpanan produk di dalam freezer agar lebih awet dan segar. Bahan baku ikan kembung yang berjumlah 9 Kg dibagikan kepada setiap kelompok dengan jumlah 3kg per masing-masing kelompok, dari hasil olahan ikan kembung tersebut, maka setiap kelompok dapat membuat ikan kembung dengan jumlah 30 ekor. Dimana setiap bungkus kemasan terdapat 2 ekor ikan. Jadi dapat disimpulkan dengan total 3kg bahan baku dapat memproduksi ikan kembung betelok berjumlah 15 pcs

Adapun persiapan yang dilakukan TIM yaitu mengumpulkan seluruh kelompok ibu-ibu nelayan untuk memegang satu-satu kemasan produk untuk dilakukan sesi foto dan video bersama dengan pemotongan pita. Kegiatan sangat meriah dihadiri seluruh peserta yang hadir untuk melihat kegiatan tersebut. Kegiatan dilanjutkan dengan sharing-sharing kepada ibu-ibu nelayan dalam melakukan promosi. Adapun promosi atau pemasaran yang pertama adalah menjual produk ke masyarakat dusun berikat. Kemudian setiap ibu-ibu nelayan mempromosikan ke media sosial facebook dan mengupload ke status whatapps.

## 6. KESIMPULAN

Ketua kelompok nelayan dan perangkat desa menyambut baik kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, Pelaksanaan kegiatan PKM Di Dusun Tanjung Berikat berjalan dengan baik, hal ini ditandai dengan sikap antusiasme warga dan rasa ingin tahu dari masyarakat sasaran pada saat kegiatan berlangsung, kegiatan PKM berupa penyuluhan dan proses pelatihan produksi membuat olahan ikan kembung betelok mulai dari awal sampai akhir berjalan cukup baik dan lancar.

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, D. T. (2023). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Jayapura: Pertama Jayapura : CV. Angkasa Pelangi.
- Nainggolan, H. L., Tampubolon, J., & Ginting, A. (2021). Pengembangan sektor perikanan menuju hilirisasi industri. *Jurnal Saintek Perikanan*, 15(2), 139- 148.
- Suwarno, R.N. (2024). 'Strategi Ketahanan Pangan dari Basis Lokal: Integrasi Prinsip Permakultur dalam', *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 5(2), pp. 52-66.
- Tuhumena LC. (2023) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Black Fishball Di Hamadi, Kota Jayapura, Papua. *BALOBLOK J Pengabdian Masy.* 2(2):39-52
- Widodo, S. B., Adlie, T. A., Syntia, R., Harmin, A., & Amir, F. (2023). Penerapan produk olahan ikan nila Desa Uteun Dama Kecamatan Peureulak. *Jurnal Masyarakat Berdikari Dan Berkarya (Mardika)*, 1(1), 63-70.