

PENINGKATAN KEANEKARAGAMAN PANGAN MELALUI PELATIHAN DIMSUM IKAN NILA PADA KELOMPOK USAHA PANGAN LOKAL DI DESA BEBETIN, KECAMATAN SAWAN, KABUPATEN BULELENG

**Ni Made Ayu Suardani Singapurwa^{1*}, Ketut Agung Sudewa², Luh Suariani³,
Ni Made Darmadi⁴, Andika Umbu Tiba⁵, Amelia Putri Purnomo⁶,
Ernesia Kunigunda Lando⁷**

¹⁻⁷Fakultas Pertanian, Sains, dan Teknologi, Universitas Warmadewa

Email Korespondensi: suardani@warmadewa.ac.id

Disubmit: 14 Juni 2026

Diterima: 06 Juli 2026

Diterbitkan: 01 Agustus 2026

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i8.26489>

ABSTRAK

Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah melalui diversifikasi olahan ikan nila. Namun, kelompok usaha pangan lokal masih menghadapi keterbatasan variasi produk dan strategi pemasaran yang berdampak pada rendahnya peluang peningkatan pendapatan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, pemasaran, dan omzet usaha melalui pelatihan pembuatan dimsum ikan nila. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan, praktik produksi, pendampingan, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test, observasi keterampilan praktik, wawancara, dan analisis omzet usaha. Kegiatan melibatkan 10 anggota Kelompok Usaha Pangan Lokal di Desa Bebetin. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta yang ditunjukkan oleh kenaikan nilai rata-rata dari 41,25 pada pre-test menjadi 78,75 pada post-test atau meningkat sebesar 91,0%. Keterampilan diversifikasi produk juga meningkat dengan kenaikan nilai praktik dari 3,0 menjadi 4,28 (skala 5) atau sebesar 42,7%. Program menghasilkan produk baru berupa dimsum ikan nila dengan berbagai variasi bentuk, ukuran, serta kemasan yang lebih terstandar. Dari aspek pemasaran, kelompok berhasil memperluas kanal promosi, menerapkan pencatatan pesanan, dan menyusun strategi penjualan yang lebih terarah. Dampak ekonomi ditunjukkan oleh peningkatan omzet kelompok dari Rp4.000.000 per bulan menjadi Rp8.000.000 per bulan atau meningkat sebesar 100%. Selain itu, volume penjualan dimsum mencapai 240-540 porsi per bulan dengan frekuensi pesanan 2-4 kali per minggu. Dengan demikian, pelatihan dan pendampingan pembuatan dimsum ikan nila terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas kelompok usaha, memperluas diversifikasi produk pangan lokal, dan meningkatkan pendapatan usaha secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Desa Bebetin, Dimsum, Ikan Nila, Keanekaragaman Pangan, Pemberdayaan Masyarakat.

ABSTRACT

Bebetin Village, Sawan District, Buleleng Regency has considerable freshwater fishery resources that can be developed into value-added food products through tilapia diversification. However, local food business groups face limitations in product variation and marketing strategies. This community service program aimed to improve participants' knowledge, skills, marketing capacity, and business income through training on tilapia fish dimsum production. Method: The program involved counseling, hands-on training, production assistance, and evaluation using pre-test and post-test assessments, practical skill observations, interviews, and business turnover analysis. A total of 10 members of a local food business group participated in the activity. Participants' knowledge significantly increased, with average scores rising from 41.25 in the pre-test to 78.75 in the post-test (91.0% increase). Practical skills improved from an average score of 3.0 to 4.28 on a 5-point scale (42.7% increase). The program successfully introduced new diversified products, including tilapia fish dimsum with improved shape, size consistency, and packaging quality. Marketing capacity improved through expanded promotional channels, simple order-recording systems, and more structured sales strategies. Economically, the group's monthly turnover increased from IDR 4,000,000 to IDR 8,000,000 (100% increase). Furthermore, dimsum sales reached 240-540 portions per month with an order frequency of 2-4 times per week. Training and mentoring in tilapia fish dimsum production effectively enhanced the capacity of local food business groups, promoted food diversification, and increased business income sustainably.

Keywords: *Bebetin Village, Fish Dimsum, Tilapia, Food Diversification, Community Empowerment.*

1. PENDAHULUAN

Pengembangan usaha pangan lokal menjadi salah satu cara penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di pedesaan. Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, memiliki sumber daya alam yang cukup melimpah, terutama dari sektor budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Ikan nila merupakan jenis ikan yang populer dan memiliki nilai ekonomi yang baik. Selama ini, masyarakat setempat telah mengolah ikan nila menjadi beragam produk (Dompreeh et al., 2024), seperti nila krispi, baby nila krispi, dan nila kering berbumbu, yang penjualannya dilakukan berdasarkan pesanan. Meskipun demikian, kurangnya variasi produk masih menjadi tantangan utama bagi kelompok usaha pangan lokal di desa tersebut.

Dalam kondisi seperti ini, inovasi produk berperan besar untuk meningkatkan daya saing sekaligus menambah pendapatan kelompok usaha. Salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah pengolahan dimsum berbahan ikan nila, karena produk ini belum pernah dibuat oleh kelompok tersebut. Pemilihan dimsum ikan nila sebagai varian baru diharapkan mampu menambah keragaman produk serta membuka peluang pasar yang lebih luas. Pengolahan produk berbasis ikan juga dapat memberikan nilai tambah dan menarik minat konsumen (Tokarczyk et al., 2025). Dengan memperkenalkan

variasi produk, kelompok diharapkan dapat memanfaatkan pasar secara lebih optimal dan meningkatkan pendapatan mereka.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk: (1) Meningkatkan keterampilan anggota kelompok usaha pangan lokal dalam mengolah dimsum ikan nila, (2) Mendorong kelompok untuk memperluas varian produk olahan ikan nila, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan pendapatan, (3) Memberikan penyuluhan mengenai teknik pemasaran yang efektif untuk produk olahan baru. Melalui kegiatan ini, diharapkan kelompok usaha pangan lokal di Desa Bebetin dapat meningkatkan produktivitas dan keberlanjutan usaha mereka. Manfaat Pengabdian ini, bagi mitra adalah peningkatan kompetensi, bertambahnya varian produk, dan peluang peningkatan omzet, bagi wilayah untuk penguatan ekonomi lokal berbasis pangan dan perikanan, dan bagi akademik untuk implementasi pengetahuan pengolahan pangan dan inovasi produk (Mercer, 2023).



Gambar 1. Kelompok usaha pangan lokal di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali

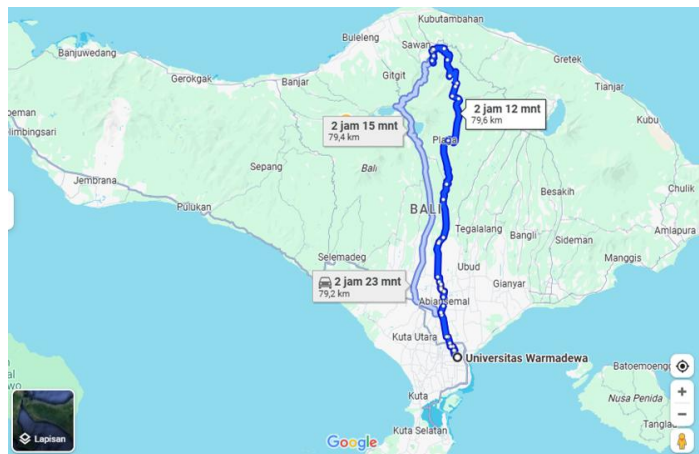
2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Kelompok usaha pangan lokal di Desa Bebetin menghadapi beberapa tantangan yang menghambat perkembangan usaha mereka. Meskipun kelompok ini telah berhasil mengolah ikan nila menjadi produk yang laku di pasaran, seperti nila krispi dan nila kering berbumbu, keterbatasan variasi produk menjadi salah satu masalah utama. Hal ini berimbas pada: (1) Keterbatasan Inovasi, karena anggota kelompok belum mengeksplorasi jenis olahan baru, seperti dimsum ikan nila, yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar, (2) Pemasaran yang terbatas, karena produk yang ada saat ini hanya dipasarkan berdasarkan pesanan, yang mengurangi potensi pendapatan dan jangkauan pasar, (3) Minimnya pengetahuan pemasaran, dimana anggota kelompok belum memiliki keterampilan yang cukup dalam memasarkan produk baru secara efektif, sehingga potensi keuntungan yang lebih besar tidak dapat direalisasikan (Sleep et al., 2023). Berdasarkan identifikasi masalah ini, jelas bahwa ada kebutuhan mendesak untuk melakukan inovasi dalam produk dan pemasaran agar kelompok usaha dapat meningkatkan pendapatan dan keberlanjutan usaha mereka.

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, rumusan pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Inovasi Produk, (a) Apa saja kendala yang dihadapi oleh kelompok usaha pangan lokal dalam mengembangkan variasi produk olahan ikan nila, khususnya dalam menciptakan dimsum ikan nila? (b) Bagaimana teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan dimsum ikan nila yang berkualitas dan sesuai dengan selera pasar?
- 2) Pemasaran Produk, (a) Apa saja strategi pemasaran yang efektif untuk produk olahan baru, seperti dimsum ikan nila, agar dapat menjangkau konsumen yang lebih luas? (b) Bagaimana pemahaman anggota kelompok tentang pemasaran dan promosi produk mereka saat ini, dan apa yang perlu ditingkatkan?
- 3) Keterampilan Anggota Kelompok, (a) Sejauh mana tingkat keterampilan anggota kelompok dalam pengolahan produk pangan dan pemasaran produk? (b) Apa saja faktor yang mempengaruhi partisipasi anggota dalam pelatihan dan pengembangan keterampilan baru?
- 4) Dampak Ekonomi, (a) Bagaimana dampak peningkatan variasi produk terhadap pendapatan kelompok usaha pangan lokal di Desa Bebetin? (b) Apa saja indikator keberhasilan yang dapat digunakan untuk menilai dampak inovasi produk terhadap kesejahteraan anggota kelompok?
- 5) Tantangan dan Solusi, (a) Tantangan apa saja yang dihadapi oleh kelompok dalam mengimplementasikan inovasi produk dan strategi pemasaran? (b) Solusi apa yang dapat diusulkan untuk mengatasi tantangan tersebut dan meningkatkan keberhasilan kelompok usaha pangan lokal?

Kegiatan pengabdian Masyarakat di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, seperti pada Peta Lokasi pada Gambar 1.



Gambar 2. Peta Lokasi kegiatan pengabdian Masyarakat di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali

Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan-permasalahan yang muncul di desa dan pengabdi diminta untuk membantu desa menangani permasalahan tersebut. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk inovasi produk, membantu pemasaran produk, meningkatkan keterampilan anggota kelompok, produk yang dihasilkan berdampak ekonomi, dan membantu kelompok mitra dalam menghadapi tantangan dan Solusi.

3. KAJIAN PUSTAKA

Pengolahan Pangan Lokal

Pengolahan pangan sebagai proses mengubah bahan pangan mentah menjadi produk yang lebih bernilai tambah, aman, dan diterima konsumen. Manfaat pengolahan pangan lokal diantaranya adalah meningkatkan nilai ekonomi komoditas, memperpanjang daya simpan, meningkatkan variasi konsumsi, memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi lokal (Kinkpe et al., 2024). Penerapan produk olahan nila yang telah dikembangkan seperti produk goreng tepung, produk kering berbumbu, frozen product, atau produk berbasis daging cincang. Pengolahan berperan dalam meningkatkan penerimaan konsumen, menyesuaikan preferensi pasar, membangun rantai nilai UMKM perikanan, sehingga perlu variasi produk turunan yang berbeda bentuk/tekstur dan siap dipasarkan, sebagai bentuk inovasi pada produk olahan nila berbasis kebutuhan pasar (Peñarubia et al., 2023).

Relevansi program pengabdian Masyarakat dengan mitra, dimana mitra sudah mengolah nila, sehingga mudah dilakukan pengembangan lanjutan melalui teknik/konsep pengolahan pangan yang lebih terstandar. Oleh karena itu pentingnya inovasi dalam pengembangan produk sebagai bentuk peningkatan produk lama, baik itu dalam bentuk formulasi, proses, bentuk, kemasan, atau nilai tambah (Dvoryaninova et al., 2022). Faktor kunci inovasi yang perlu diketahui oleh mitra yaitu daya terima konsumen (rasa, tekstur, penampilan), efisiensi proses produksi, keamanan pangan/higienitas, dan kesesuaian dengan kapasitas mitra (Basarir & Dayan, 2022). Pengolahan produk lokal juga sudah berhasil dilakukan pada beberapa UMKM/daerah yang berhasil mengembangkan olahan lokal melalui diversifikasi produk, seperti pengembangan frozen food ikan, produk berbasis surimi/olahan daging cincang, atau produk camilan bernilai tambah. Keberhasilan dari kegiatan pengabdian Masyarakat dilakukan melalui pelatihan keterampilan, pendampingan formulasi/standar mutu, metode pemasaran, bisa melalui system pesanan, titip jual, pasar lokal, atau kanal digital (Kanyarat & Peerawat, 2022). Potensi yang direplikasi pada mitra di Desa Bebetin yaitu dengan relevansi terhadap Program, Dimana inovasi pembuatan dimsum ikan nila sebagai bentuk untuk menambah ragam produk, memberi opsi bentuk produk yang lebih variatif, dan berpotensi meningkatkan repeat order karena tersedia varian baru.

Pengolahan pangan merupakan rangkaian kegiatan untuk mengubah bahan pangan menjadi bentuk/produk yang lebih bernilai tambah, lebih aman dikonsumsi, serta memiliki karakter mutu yang sesuai dengan preferensi konsumen. Dalam konteks pengabdian masyarakat, pengolahan pangan lokal tidak hanya dipahami sebagai proses teknis (mengolah), tetapi juga sebagai strategi pemberdayaan yang memperkuat keberlanjutan ekonomi rumah tangga/kelompok usaha melalui pemanfaatan bahan baku lokal secara lebih efektif (Fajriah et al., 2021). Pada produk perikanan, pengolahan memberi nilai tambah melalui diversifikasi bentuk produk seperti dari ikan segar menjadi nugget, kerupuk olahan, abon, produk beku, camilan, atau produk berbasis daging cincang. Peningkatan nilai tambah (value added) karena produk olahan umumnya memiliki harga jual lebih tinggi dibanding bahan baku mentah/segarnya. Perpanjangan pilihan pasar: produk olahan (terutama yang dikemas baik) dapat dijual lebih luas, termasuk melalui model pesanan (pre-order), titip jual, atau penjualan berbasis jaringan (Korma et al., 2025).

Prinsip higiene pangan (Codex/FAO-WHO) menekankan bahwa pengolahan harus berorientasi pada pencegahan kontaminasi serta pengendalian kondisi produksi agar produk aman dikonsumsi. Dalam praktik di Indonesia, rujukan yang sering dipakai untuk menguatkan sistem produksi pangan olahan skala UMKM adalah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Dokumen BPOM menguatkan CPPOB sebagai pedoman untuk memproduksi pangan olahan yang aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Dengan demikian, pengolahan pangan lokal pada dasarnya adalah proses peningkatan nilai ekonomi sekaligus penguatan sistem mutu/higienitas pada tingkat kelompok. Secara konsep, tujuan besar pengolahan pangan dan perancangan proses adalah agar produk yang dihasilkan aman, bermutu, dan layak konsumsi. Prinsip tersebut sejalan dengan rujukan internasional mengenai keamanan pangan dan higiene pangan (Chatzimpyrou et al., 2025).

Sejumlah studi pengabdian/penerapan menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis ikan nila terbukti menjadi strategi yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memperluas kesempatan pendapatan bagi kelompok masyarakat/UMKM. Diversifikasi produk olahan nila sebagai program pemberdayaan pengabdian pada kelompok masyarakat/kelompok perikanan menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan produk olahan nila dapat membantu kelompok meningkatkan nilai jual melalui variasi produk yang lebih diminati pasar. Pengolahan ikan nila menjadi produk turunan (misalnya nugget) disebut sebagai bentuk inovasi diversifikasi yang dapat membuka peluang usaha berbasis ekonomi kreatif. Produk turunan dan upaya peningkatan nilai tambah produk olahan ikan nila, merupakan mekanisme peningkatan ekonomi lokal. Analisis nilai tambah pada usaha pengolahan perikanan juga memperlihatkan bahwa diversifikasi produk dapat menghasilkan nilai tambah bagi pelaku usaha (meski jenis produk dan skala bisa berbeda antar lokasi) (Silovs, 2018).

Keberhasilan program diversifikasi umumnya ditopang oleh transfer keterampilan pengolahan, pendampingan proses (agar tekstur/rasa sesuai), strategi kemasan/pemasaran, dan penyelarasan higienitas produksi. Pengabdian tentang diversifikasi olahan ikan menekankan bahwa edukasi diversifikasi dan penerapan teknologi pengolahan/kemasan memperkuat keterampilan serta kesiapan produksi (Rámirez-Ambríz et al., 2023). Kelompok mitra di Desa Bebetin sebelumnya telah memproduksi nila krispi, baby nila krispi, nila kering berbumbu, dan sudah dipasarkan berdasarkan pesanan. Dengan kondisi ini, kajian sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi produk turunan yang “berbeda bentuk dan karakter” cenderung lebih efektif untuk memperluas opsi pasar. Oleh karena itu, dimsum ikan nila menjadi pilihan logis untuk menambah portofolio (diversifikasi) tanpa harus memulai dari nol kemampuan pengolahan ikan nila.

Inovasi Produk Pangan

Inovasi produk pangan dapat dipahami sebagai pengembangan produk baru atau peningkatan produk lama melalui perubahan pada formulasi, proses, bentuk produk, dan/atau aspek kemasan agar lebih bernilai tambah dan lebih diterima pasar. Dalam konteks UMKM/pengabdian masyarakat, inovasi umumnya tidak selalu berarti “penemuan teknologi baru”, tetapi lebih sering berupa variasi bentuk (misalnya dari krispi/kering menjadi frozen atau produk adonan seperti dimsum), variasi rasa/varian (bumbu, tingkat pedas, saus pendamping), standarisasi kualitas (tekstur, ukuran,

rasa), perbaikan kemasan (ketahanan, label, informasi produk), dan penyesuaian strategi pemasaran (pesanan, titip jual, bundling) (Mayho et al., 2024).

Inovasi produk juga perlu mempertimbangkan sisi penerimaan konsumen. Literatur tentang food innovation menegaskan bahwa inovasi produk sering menghadapi tantangan penerimaan konsumen (misalnya neofobia terhadap produk baru), sehingga pendekatan peluncuran produk dan komunikasi manfaat menjadi bagian penting dari strategi inovasi. Dari perspektif pengabdian, inovasi menjadi kunci karena dapat meningkatkan daya saing produk lokal, memperluas basis pelanggan, meningkatkan frekuensi pembelian melalui varian produk, dan mendorong keberlanjutan usaha (repeat order). Selain itu, pengolahan pangan yang “aman dan higienis” tetap menjadi prasyarat inovasi produk yang layak dipasarkan. Prinsip hygiene pangan (Codex/FAO-WHO) menjadi dasar perlindungan konsumen terhadap kontaminasi dalam proses pengolahan (Havermans, 2025).

Untuk penguatan implementasi pada level pelaku usaha, CPPOB/BPOM menjadi acuan operasional agar inovasi produk tetap memenuhi standar proses produksi pangan olahan yang baik. Inovasi kemasan dan diversifikasi produk olahan ikan menekankan bahwa inovasi kemasan dan diversifikasi produk olahan ikan membantu meningkatkan keterampilan mitra dan memperkuat nilai jual melalui penerapan teknologi produksi dan kemasan (Fuad et al., 2021). Pendekatan branding dan pengembangan varian produk pada UMKM, Program pengabdian lain pada UMKM olahan ikan memperlihatkan bahwa pembaruan portofolio produk (dan inovasi kemasan) berperan dalam peningkatan daya saing.

4. METODE

Pengabdian Masyarakat dilakukan di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng. Mitra Kelompok Usaha Pangan Lokal dengan jumlah anggota sebanyak 10 orang dan diketuai Ibu Ni Komang Sukrini. Kegiatan dilakukan dengan penyuluhan, pelatihan, pengolahan, dan pendampingan pembuatan dimsum ikan nila (dari tahap formulasi hingga pengemasan). Pendampingan praktik produksi dengan standar mutu dan higienitas, Uji kualitas sederhana/penilaian hasil (tekstur, kerapatan, rasa, tampilan), dan evaluasi serta rencana tindak lanjut produksi serta strategi pemasaran berbasis pesanan (Chandimali et al., 2025). Pelaksanaan Kegiatan diawali dengan sosialisasi untuk memastikan jadwal kegiatan serta kebutuhan mitra. Selanjutnya dilakukan pelatihan, praktik produksi, pendampingan, evaluasi. Peran mitra sangat ditentukan demi keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Pada tahap pengolahan dimsum ikan nila, dilakukan beberapa tahapan produksi, yaitu dimulai dari seleksi bahan, formulasi adonan, pencampuran, pembentukan, pematangan, pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan.

Produk dimsum ikan nila yang dihasilkan dievaluasi kembali dan dibandingkan dengan produk olahan nila sebelumnya (crispy/kering vs dimsum). Respon mitra terhadap kemudahan produksi, potensi rasa/tekstur, dan peluang pemasaran. Selanjutnya perlu dilakukan analisis manfaat ekonomi, terhadap penambahan varian produk dalam meningkatkan peluang

omzet, memperluas pilihan konsumen, meningkatkan ketertarikan pasar, peluang bundling produk (Andoh-Odoom et al., 2024).

Indikator keberhasilan dan rancangan evaluasi dilakukan dengan pengukuran melalui indikator utama berikut:

- a) Peningkatan pemahaman produksi/pengolahan dimsum ikan nila (pre-test vs post-test),
- b) Peningkatan keterampilan diversifikasi produk (uji praktik + penilaian produk),
- c) Peningkatan pemasaran (kemampuan membuat strategi jual, jejaring/kanal promosi, dan rencana penjualan),
- d) Peningkatan omzet (omzet sebelum dan setelah program).
- e) Evaluasi dilakukan dengan: Tes awal (pre-test) dan tes akhir (post-test) untuk pemahaman,
- f) Observasi praktik dan penilaian kualitas produk untuk keterampilan,
- g) Wawancara terstruktur dan pencatatan sederhana untuk perubahan praktik pemasaran dan omzet.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian pada Kelompok Usaha Pangan Lokal telah memiliki pengalaman mengolah ikan nila menjadi produk seperti nila krispi, baby nila krispi, nila kering berbumbu, dan selama ini pemasaran dilakukan berbasis pesanan. Oleh karena itu, program pengabdian diarahkan untuk menambah portofolio produk agar pemahaman produksi/pengolahan meningkat, keterampilan diversifikasi produk bertambah, pemasaran menjadi lebih luas dan terarah, dan berdampak pada peningkatan omzet (Thanonkaew et al., 2025).

Tabel 1. Peningkatan pemahaman produksi dimsum ikan nila

Indikator Pemahaman	Rata-rata Nilai Pre-test	Rata-rata Nilai Post-test	Kenaikan (%)	Kategori
Teknik pengolahan dasar (adonan, shaping, steaming)	45	82	82,2%	Tinggi
Pemahaman formulasi (proporsi bahan, tekstur)	40	78	95,0%	Tinggi
Higiene dan mutu produk	42	80	90,5%	Tinggi
Pengemasan dan penyimpanan	38	75	97,4%	Tinggi
Rata-rata total	41,25	78,75	91,0%	Sangat Tinggi

Tabel 2. Peningkatan keterampilan diversifikasi produk dimsum ikan nila

Parameter Penilaian Praktik	Nilai Rata-rata Sebelum (Pra)	Nilai Rata-rata Setelah (Pasca)	Kenaikan (%)	Keterangan
Ketepatan formulasi adonan	3,2/5	4,4/5	37,5%	Konsisten
Kerapian shaping & ukuran produk	2,9/5	4,2/5	44,8%	Lebih seragam
Ketepatan proses steaming	3,0/5	4,3/5	43,3%	Tekstur lebih baik
Tekstur dan kekenyalan dimsum	2,8/5	4,1/5	46,4%	Disukai konsumen
Higiene proses produksi	3,1/5	4,4/5	41,9%	Lebih terstandar
Rata-rata total	3,0/5	4,28/5	42,7%	Meningkat signifikan

b. Pembahasan

Pelatihan mencakup penentuan komposisi bahan, teknik penggilingan dan pencampuran adonan, pembentukan dimsum, teknik pemasakan/steaming, serta pengemasan dan penyimpanan sederhana. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pemahaman yang cukup nyata. Peningkatan terbesar terjadi pada pemahaman formulasi, pengemasan, dan penyimpanan. Hal ini sejalan dengan kebutuhan kelompok yang selama ini fokus pada olahan lain (mis. krispi/kering) sehingga penguasaan teknik dimsum (yang menekankan stabilitas adonan dan tekstur kukus) memerlukan pendampingan intensif (Saigaonkar et al., 2026).

Tabel 3. Diversifikasi produk yang dihasilkan selama program

Jenis Produk	Sebelum Program	Setelah Program	Catatan Diversifikasi
Dimsum ikan nila (varian dasar)	Belum ada	Ada	Konsisten untuk produksi pesanan
Dimsum ikan nila (varian bentuk/ukuran)	Belum ada	Ada	Lebih seragam dan rapi
Saus/pendamping (praktik sederhana)	Belum terintegrasi	Ada	Dikemas terpisah agar kualitas tetap terjaga
Kemasan siap simpan (label dan aturan simpan)	Masih sederhana	Lebih rapi/terarah	Membantu daya simpan dan kepercayaan pembeli

Tabel 4. Peningkatan pemasaran (praktik sebelum dan setelah program)

Aspek Pemasaran	Kondisi Sebelum	Kondisi Setelah	Kenaikan (%) / Keterangan
Kanal promosi aktif (bentuk)	Terbatas (pesanan langsung)	Bertambah (promosi terarah & perluasan kontak)	+2 kanal/konten promosi
Frekuensi penawaran produk	Tidak rutin	Lebih rutin & terjadwal	+50%-100% (berdasarkan rencana)
Ketersediaan informasi produk (varian, porsi, cara penyajian)	Minim	Lebih jelas di kemasan/penjelasan	Konsumen lebih mudah memesan
Sistem pencatatan permintaan	Belum konsisten	Mulai ada pencatatan sederhana pesanan/produksi	Kontrol produksi lebih baik
Kejelasan strategi penjualan (target & jadwal)	Umumnya menunggu pesanan	Ada target kelompok & jadwal produksi	Penjualan lebih stabil

Tabel 5. Peningkatan omzet usaha sebelum dan sesudah program

Komponen	Sebelum Program (rata-rata per bulan)	Setelah Program (rata-rata per bulan)	Kenaikan
Penjualan produk olahan ikan nila (baseline)	Rp 4.000.000	Rp 4.800.000	+Rp 800.000
Penjualan dimsum ikan nila	Rp 0	Rp 3.200.000	+Rp 3.200.000
Total omzet per bulan	Rp 4.000.000	Rp 8.000.000	+Rp 4.000.000 (100%)

Keterampilan diukur melalui uji praktik produksi oleh seluruh peserta, meliputi: ketepatan formulasi, konsistensi ukuran dimsum, kematangan steaming, kerapian finishing, serta uji organoleptik sederhana (tekstur dan aroma). Selain dimsum ikan nila sebagai produk utama, pendampingan mendorong variasi bentuk dan varian rasa sederhana (mis. varian bumbu saus/kemasan siap santap sesuai ketersediaan bahan lokal) (Costa et al., 2023). Peningkatan keterampilan tidak hanya pada proses dimsum, tetapi juga pada cara menjadikan produk “siap dijual” (label, kemasan, dan arahan penyimpanan/penyajian). Bagi UMKM berbasis pesanan, kesiapan produksi dan kualitas konsisten menjadi faktor kunci untuk memperluas permintaan.

Tabel 6. Perkiraan volume penjualan dimsum ikan nila

Parameter	Sebelum Program	Setelah Program	Catatan
Frekuensi pesanan dimsum	0	2-4 kali/minggu	Tergantung jadwal produksi
Rata-rata unit dimsum per pesanan	-	30-45 porsi	Porsi menyesuaikan ukuran/kemasan
Rata-rata unit dimsum per bulan	0	240-540 porsi	Naik seiring promosi & repeat order

Tabel 7. Rekapitulasi indikator keberhasilan

Indikator	Target/Substansi	Capaian (berdasarkan evaluasi)
Peningkatan pemahaman produksi/pengolahan	Pre-test vs Post-test	Rata-rata naik dari 41,25 menjadi 78,75 ($\approx 91\%$)
Peningkatan keterampilan diversifikasi produk	Uji praktik dan kualitas	Rata-rata nilai praktik naik dari 3,0/5 menjadi 4,28/5 ($\approx 42,7\%$)
Peningkatan pemasaran	Perluasan kanal dan strategi	Kanal/aktivitas promosi meningkat; sistem pencatatan sederhana mulai berjalan
Peningkatan omzet	Omzet sebelum vs sesudah	Total omzet naik dari Rp 4.000.000 menjadi Rp 8.000.000 per bulan ($\approx 100\%$)

Sebelum kegiatan, pemasaran kelompok umumnya bergantung pada pesanan. Dalam program, peserta didampingi untuk merancang cara promosi yang lebih terstruktur, menyiapkan materi sederhana promosi (narasi produk, varian, manfaat), mengatur strategi pemesanan (target pembeli, sistem pre-order, jadwal produksi). Hasil evaluasi menunjukkan bahwa setelah program, kelompok mampu meningkatkan kemampuan menjangkau permintaan karena produk dimsum relatif lebih “variatif” dan menarik untuk konsumen yang mencari olahan ikan berbasis kukus (Suzan Triyastuti et al., 2023).

Produk dimsum memungkinkan kelompok membuat penawaran lebih menarik (bentuk, varian, dan kemasan). Di sisi lain, konsistensi hasil produksi meningkatkan kepercayaan pelanggan sehingga pesanan ulang lebih mungkin terjadi. Omzet dihitung dari total penjualan produk kelompok (termasuk produk dimsum yang menjadi produk baru unggulan dalam program). Periode evaluasi menggunakan perbandingan rata-rata omzet sebelum program (berbasis kebiasaan produksi pesanan) dan rata-rata omzet setelah penerapan dimsum dan strategi pemasaran. Diversifikasi produk dan peningkatan pemasaran menghasilkan peningkatan volume pesanan (Abidin & Triono, 2020).



Gambar 3. Pembuatan Dimsum Ikan Nila oleh Kelompok Pengolah Pangan Lokal di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Bali.

Secara keseluruhan, pendampingan pembuatan dimsum ikan nila pada Kelompok Usaha Pangan Lokal di Desa Bebetin menunjukkan dampak yang konsisten pada pemahaman, keterampilan produksi, strategi pemasaran, serta omzet. Produk dimsum menjadi “produk diversifikasi” yang melengkapi portofolio olahan ikan nila sebelumnya (nila krispi, baby nila krispi, nila kering berbumbu), yang selama ini dipasarkan terutama berdasarkan pesanan. Dengan adanya peningkatan kualitas produksi dan strategi penjualan, kelompok mampu meningkatkan omzet secara signifikan serta membangun peluang pesanan berkelanjutan (Lukhwareni et al., 2025).

6. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng pada Kelompok Usaha Pangan Lokal, dapat disimpulkan bahwa program pendampingan produksi dan pengolahan dimsum ikan nila berhasil meningkatkan kapasitas kelompok, terutama melalui:

- 1) Peningkatan pemahaman produksi/pengolahan dimsum ikan nila, ditunjukkan oleh kenaikan skor rata-rata pre-test ke post-test dari 41,25 menjadi 78,75 ($\approx 91\%$), yang memperlihatkan penguasaan teknik dasar, formulasi, higiene mutu, serta pengemasan semakin baik.
- 2) Peningkatan keterampilan diversifikasi produk, ditunjukkan oleh kenaikan nilai praktik uji produksi dari rata-rata 3,0/5 menjadi 4,28/5 ($\approx 42,7\%$). Produk dimsum yang dihasilkan menjadi lebih seragam, tekstur lebih baik, dan proses produksi lebih terstandar.
- 3) Peningkatan pemasaran, karena kelompok memiliki strategi promosi yang lebih terarah dan informasi produk yang lebih jelas sehingga pesanan tidak hanya bersifat menunggu permintaan, tetapi lebih terbangun secara kontinu.
- 4) Peningkatan omzet usaha, dengan total omzet kelompok meningkat dari rata-rata Rp 4.000.000/bulan menjadi Rp 8.000.000/bulan (kenaikan $\approx 100\%$), terutama didorong oleh adanya varian produk dimsum ikan nila yang sebelumnya belum menjadi portofolio utama.

Dengan demikian, kegiatan terbukti memberikan dampak nyata pada keberhasilan penambahan varian produk sekaligus memperkuat potensi pengembangan usaha pangan lokal yang lebih luas, tidak hanya mengandalkan satu jenis olahan, namun memiliki portofolio yang lebih beragam dan berpeluang menjangkau pasar yang lebih luas.

Rekomendasi

Agar keberlanjutan program dan peningkatan pendapatan dapat terus terjadi, maka disarankan hal-hal berikut:

- 1) Pengembangan varian produk dimsum secara bertahap. Kelompok perlu melakukan pengembangan produk lanjutan (misalnya variasi rasa/saus pendamping, ukuran/kemasan, dan bentuk olahan) berdasarkan umpan balik konsumen. Produk sebaiknya diuji coba dalam skala kecil untuk memastikan kualitas dan penerimaan pasar sebelum diproduksi massal.
- 2) Standarisasi proses produksi dan peningkatan kualitas secara konsisten. Kelompok disarankan menyusun panduan produksi sederhana (SOP) meliputi takaran bahan, tahapan proses, standar higiene, serta standar mutu akhir. Ini penting untuk menjaga konsistensi produk ketika pesanan meningkat.
- 3) Penguatan pemasaran berbasis rencana produksi dan pasar. Kelompok perlu memperluas kanal pemasaran (misalnya kerja sama dengan toko oleh-oleh, reseller, titip jual, atau program pre-order) sambil tetap menggunakan strategi pemesanan terjadwal. Disarankan juga membangun materi promosi yang lebih menarik dan informatif agar dimsum ikan nila memiliki daya jual yang lebih tinggi.
- 4) Pentingnya dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan lembaga terkait. Pemerintah daerah dan lembaga pendukung (dinas terkait, kampus, pendamping UMKM, lembaga pelatihan) disarankan memberikan dukungan berkelanjutan melalui: fasilitasi akses permodalan dan penguatan kapasitas usaha, pendampingan perizinan/sertifikasi (sesuai kebutuhan), dukungan sarana produksi dan pengemasan yang lebih higienis, serta program jejaring pasar (pameran, kemitraan, dan event UMKM pangan lokal).

Dengan dukungan tersebut, kelompok dapat mempertahankan keberhasilan yang telah dicapai, meningkatkan skala produksi, memperluas

jangkauan pasar, dan pada akhirnya memperkuat ketahanan ekonomi berbasis pangan lokal.

7. DAFTAR PUSTAKA

z

- Abidin, Z., & Triono, L. D. (2020). Fresh frozen fish consumer behavior: Effect of the mix and trust marketing on buying interest, purchase decision and customer satisfaction in E-commerce, silly fish Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 493(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/493/1/012041>
- Andoh-Odoom, A. H., Bugyei, K. A., Atter, A., Kyei-Baffour, V. O., Parry-Hanson Kunadu, A., Saalia, F. K., Chama, M. A., Lee, Y., Koivula, H. M., Amoa-Awua, W. K., & Agyakwah, S. K. (2024). Tilapia consumption patterns and consumer preferences: Predictors and perspectives of consumers in Ghana. *Heliyon*, 10(9). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e30247>
- Basarir, A., & Dayan, M. (2022). The consumer's perceptions and attitudes toward innovative foods in united arab emirates. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 34(6), 519-527. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2022.v34.i6.2895>
- Chandimali, N., Bae, J., Hwang, J. Y., Bak, S. G., Cheong, S. H., & Lee, S. J. (2025). Integrated Hygiene Control Strategies in Food Manufacturing: Technologies, Regulations, and Socioeconomic Impacts. In *Journal of Food Protection* (Vol. 88, Number 7). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100547>
- Chatzimpyrou, O., Chaidoutis, E., Keramydas, D., Papalexis, P., Thomaidis, N. S., Pitiriga, V. C., Langi, P., Koutsiri, F., Drikos, I., Giannari, M., Chelidonis, G., Lazaris, A. C., & Kavantzias, N. (2025). Health Inspections of Restaurant Establishments in the Attica Region, Greece. Non-compliance Data Within the Food Hygiene Sector. *Journal of Food Protection*, 88(2). <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100452>
- Costa, V., Borrego, R., Mateus, C., Carolino, E., & Viegas, C. (2023). Assessment of Food and Cooking Skills: Validation of a Portuguese Version of a Tool and Characterisation of Food and Cooking Skills in Young Adults. *Portuguese Journal of Public Health*, 41(2), 83-93. <https://doi.org/10.1159/000530672>
- Dompheh, E. B., Rossignoli, C. M., Griffiths, D., Wang, Q., Htoo, K. K., Nway, H. M., Akester, M., & Gasparatos, A. (2024). Impact of adoption of better management practices and nutrition-sensitive training on the productivity, livelihoods and food security of small-scale aquaculture producers in Myanmar. *Food Security*, 16(3), 757-780. <https://doi.org/10.1007/s12571-023-01415-y>
- Dvoryaninova, O. P., Sokolov, A. V., Ryadnov, S. S., Solovyova, E. A., & Syanov, D. A. (2022). Development of recipes and technologies for ready-to-cook cutlet mass based on minced tilapia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1052(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1052/1/012082>
- Fajriah, Isamu, K. T., Mustafa, A., & Arami, H. (2021). Strategy for the development of local fisheries product processing in coastal areas North

- Konawe Regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 674(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/674/1/012031>
- Fuad, M. A. Z., Iranawati, F., & Kartikaningsih, H. (2021). Evaluation of good manufacturing practices (GMPs) in traditional fish cracker home industries in Pangkahkulon-Gresik, East Java, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 890(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/890/1/012050>
- Havermans, R. C. (2025). Future foods refusal. How our behavioral immune system impedes the sustainable food transition. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 163). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105179>
- Kanyarat, H., & Peerawat, C. (2022). Twelve Key Success Factors of Distribution Strategies for Distribution Community Enterprises Thailand. *Journal of Distribution Science*, 20(8), 59-67. <https://doi.org/10.15722/jds.20.08.202208.59>
- Kinkpe, A. T., Luckmann, J., & Grethe, H. (2024). Welfare effects of food-processing development in agriculture-based economies: a CGE analysis for Benin. *Applied Economics*, 56(57), 7825-7844. <https://doi.org/10.1080/00036846.2023.2288065>
- Korma, S. A., Rehman, A., Hussain, A., Kauser, S., Firdous, N., Siddique, F., Sidrah, Fahmy, M. A., Nassar, K. S., & Esatbeyoglu, T. (2025). Valorization of fish oil from processing by-products: Composition, nutritional value, and potential applications. *Applied Food Research*, 5(2). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101552>
- Lukhwareni, R., Nomngongo, P. N., Nibamureke, U. M. C., Moila, K., Sekete, N. W., Ndamane, G. T., Njom, H. A., Sithole, L., Rudolph, M., & Ngobese, N. Z. (2025). The assessment of *Oreochromis mossambicus* muscle tissue and the yield performance of *Solanum tuberosum* in a small-scale sandponics system. *Environmental Science and Pollution Research*, 32(23), 13847-13861. <https://doi.org/10.1007/s11356-025-36495-0>
- Mayho, S., Mumford, D., Lloyd, D. C., Redmond, E. C., & Clifton, N. (2024). Stakeholder Growth Platforms for the Development of Food Sector Small to Medium Enterprises (SMEs): A case study experience from Wales, United Kingdom. *International Journal on Food System Dynamics*, 15(1), 96-113. <https://doi.org/10.18461/ijfsd.v15i1.l8>
- Mercer, D. G. (2023). Bridging the gap in the communication of food science knowledge and technology. *Food Control*, 143. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109279>
- Peñarubia, O., Toppe, J., Ahern, M., Ward, A., & Griffin, M. (2023). How value addition by utilization of tilapia processing by-products can improve human nutrition and livelihood. In *Reviews in Aquaculture* (Vol. 15, Number S1, pp. 32-40). John Wiley and Sons Inc. <https://doi.org/10.1111/raq.12737>
- Rámirez-Ambríz, L., Ojeda-Ruiz, M. Á., Marín-Monroy, E. A., & Toribio-Espinobarros, B. E. (2023). Factors that facilitate or limit the development of bivalve mollusk aquaculture in BCS, Mexico: The small-scale producers' perspective. *Regional Studies in Marine Science*, 66. <https://doi.org/10.1016/j.rsma.2023.103145>
- Saigaonkar, C. S., Shewale, S. R., & Annapure, U. S. (2026). Synergistic integration of sonication and cold plasma for intensified food

- processing: Mechanisms, applications, limitations, and future Prospects. *Chemical Engineering and Processing - Process Intensification*, 219, 110631. <https://doi.org/10.1016/j.cep.2025.110631>
- Silovs, M. (2018). Fish processing by-products exploitation and innovative fish-based food production. *Research for Rural Development*, 2, 210-215. <https://doi.org/10.22616/rrd.24.2018.074>
- Sleep, S., Gala, P., & Harrison, D. E. (2023). Removing silos to enable data-driven decisions: The importance of marketing and IT knowledge, cooperation, and information quality. *Journal of Business Research*, 156. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2022.113471>
- Suzan Triyastuti, M., Wijaya, N., Kurnia Dewi, L., & Indah Budiarti, G. (2023). Nutrient Content and Sensory Characteristics of Tuna Fish Dimsum (Yellowfin). *E3S Web of Conferences*, 448. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202344801002>
- Thanonkaew, A., Klompong, V., Mayachiew, P., Luanunkarb, T., Hoktha, P., Intarat, N., Phatcharasi, K., Panomjan, N., & Kiriratnikom, S. (2025). Integrated Dry-Fermented Catfish Production to Promote Sustainable Livelihoods and Community-Based Economic Development: A Case Study of the Community Enterprise Group in Koh Tao Subdistrict, Pa Phayom District, Phatthalung Province, Thailand. *Area Based Development Research Journal*, 17(3), 175-194. <https://doi.org/10.48048/abcj.2025.175>
- Tokarczyk, G., Bienkiewicz, G., Felisiak, K., Biernacka, P., Krzywiński, T., Bury, M., Podsiadło, C., & López Arroyos, E. (2025). Nutritional Composition, Bioactive Properties, and Sensory Evaluation of Breadsticks Enriched with Carp Meat (*Cyprinus carpio*, L.). *Foods*, 14(23). <https://doi.org/10.3390/foods14234066>