Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2776-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
6 (2) 2026, Page: 26462-26466

Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Pada Ibu-Ibu Nelayan Kelurahan Pantai Amal

Tuty Alawiyah[1*]; Syamsidar Gaffar[1)], Dori Rachmawani[1)], Heni Irawati[1)], M. Gandri Haryono[1)], Muhammad Firdaus[1)], Amrullah Taqwa[1)], Dhimas Wiharyanto[1)], Gazali Salim[1)], Muhammad Roem[1)], Abdul Jabarsyah[1)], Ratno Achyani[1)] , Yushra[1)], Muhammad Yusfi Yusuf[1)], Taufiq Ahmad Romdoni[1)], Ardy Andreas Bernard Kase[1)], Dian Islamia Muhtar[1)]

[1)]Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmum Kelautan, Universitas Borneo Tarakan

*e-mail: tutyalawiyah@borneo.ac.id

Published: May , 2026

ABSTRACT

This Community Partnership Program (PKM) aims to enhance the capacity of fisherwomen in Pantai Amal Village, Tarakan City, in processing fishery products into high-value economic commodities through educational-based training and outreach. The local community faces challenges in utilizing aquaculture products such as seaweed and milkfish, which are typically sold in raw form at low prices. This community service activity consists of several stages, including coordination with local leaders, collection of raw materials, dissemination of fish and seaweed nutritional information, and training in processing fishery products into seaweed dodol, amplang, and pempek. The results show that the training increased participants' knowledge, skills, and creativity in diversifying fishery products. This service activity contributes to the development of educational science, particularly in community empowerment through nutritional literacy, household entrepreneurship, and contextual learning based on local potential. It is expected that this model of educational empowerment can be replicated in other coastal areas.

Keywords: fishery product processing, seaweed, milkfish, community empowerment, nutrition education

ABSTRAK

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas ibu-ibu nelayan di Kelurahan Pantai Amal, Kota Tarakan, dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomis tinggi melalui pelatihan dan sosialisasi berbasis pendekatan edukatif. Permasalahan yang dihadapi masyarakat setempat adalah rendahnya pemanfaatan hasil budidaya perikanan seperti rumput laut dan ikan bandeng yang hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah. Kegiatan pengabdian ini terdiri atas beberapa tahapan, yaitu koordinasi dengan ketua RT, pengumpulan bahan baku, sosialisasi gizi ikan dan rumput laut, serta pelatihan pengolahan produk perikanan menjadi dodol rumput laut, amplang, dan empek-empek. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas peserta dalam mendiversifikasi produk perikanan. Pengabdian ini berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pendidikan khususnya dalam aspek pemberdayaan masyarakat berbasis literasi gizi, wirausaha rumah tangga, serta penguatan pembelajaran kontekstual berbasis potensi lokal. Hal ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan edukatif yang dapat direplikasi di wilayah pesisir lainnya.

Kata Kunci: pengolahan hasil perikanan, rumput laut, ikan bandeng, pemberdayaan masyarakat, edukasi gizi

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Kelurahan Pantai Amal, yang terletak di wilayah timur Kota Tarakan, Kalimantan Utara, merupakan kawasan pesisir yang memiliki potensi besar dalam bidang pariwisata bahari dan perikanan. Wilayah ini juga menjadi lokasi berdirinya Universitas Borneo Tarakan, yang turut aktif dalam mendukung pemberdayaan masyarakat sekitar. Pantai Amal dikenal sebagai sentra budidaya rumput laut dengan kualitas produksi yang tinggi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2021), produksi

rumput laut di Kota Tarakan mencapai 211.646 ton per tahun, mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya, dan menjadikan Tarakan sebagai salah satu daerah penghasil rumput laut terbesar di Kalimantan Utara.

Selain rumput laut, Kota Tarakan juga menghasilkan komoditas perikanan tambak lainnya seperti ikan bandeng, kepiting, dan udang. Ikan bandeng dikenal memiliki daging tebal, rasa yang enak, serta kandungan gizi seperti protein, zat besi, dan vitamin B-Kompleks (Yani et al., 2023). Meskipun demikian, harga jual ikan bandeng relatif rendah, yaitu sekitar Rp15.000 per kilogram, dan dapat turun lebih lanjut pada musim panen. Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya untuk meningkatkan nilai ekonomis komoditas perikanan melalui diversifikasi produk. Pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti dodol rumput laut, amplang, dan empek-empek, merupakan salah satu strategi untuk memaksimalkan potensi tersebut.

Diversifikasi produk tidak hanya menambah nilai jual, tetapi juga memperluas peluang usaha masyarakat pesisir (Andayani et al., 2023). Pengabdian kepada masyarakat menjadi wadah strategis untuk meningkatkan keterampilan pengolahan hasil perikanan melalui pendekatan edukatif dan praktis. Masyarakat Kelurahan Pantai Amal, yang sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan, menjadi target utama dalam program pemberdayaan ini. Pelatihan diversifikasi hasil perikanan ditujukan kepada kelompok ibu-ibu nelayan, dengan harapan mereka memiliki keterampilan dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini sejalan dengan temuan (Hidayat et al., 2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan rumput laut meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga di wilayah pesisir. Penelitian oleh (Arifin et al., 2025) juga mendukung bahwa kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan mampu meningkatkan pengetahuan dan kemandirian ekonomi keluarga di wilayah pesisir lainnya.

Dengan demikian, melalui kegiatan pengabdian yang terstruktur dan berbasis potensi lokal, diharapkan masyarakat Pantai Amal tidak hanya mampu mengolah hasil perikanan secara mandiri, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan dan memperkuat identitas lokal Kota Tarakan melalui produk-produk khas pesisir.

METODE

Adapun metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

Tahap 1: Koordinasi dengan Ketua RT

Pada tahap ini dilakukan koordinasi awal dengan Ketua RT setempat untuk menyepakati waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Tujuan dari koordinasi ini adalah memastikan kehadiran peserta, khususnya ibu-ibu nelayan, agar dapat mengikuti kegiatan pelatihan secara optimal.

Tahap 2: Pengumpulan Bahan Baku dan Peralatan

Tahapan ini mencakup pengumpulan bahan-bahan utama seperti rumput laut dan ikan bandeng, serta peralatan pendukung yang diperlukan dalam proses pelatihan pengolahan hasil perikanan.

Tahap 3: Sosialisasi Nilai Gizi Hasil Perikanan

Sosialisasi dilakukan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu nelayan, untuk meningkatkan pemahaman tentang pentingnya kandungan gizi dari produk perikanan, seperti ikan dan rumput laut. Kegiatan ini bertujuan membentuk kesadaran akan manfaat konsumsi dan pengolahan hasil perikanan sebagai bagian dari pola hidup sehat dan bernilai ekonomi.

Tahap 4: Pelatihan Diversifikasi Produk Perikanan

Tahap ini merupakan kegiatan inti berupa pelatihan langsung kepada ibu-ibu nelayan terkait pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, seperti dodol rumput laut, amplang, dan empek-empek. Diharapkan melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga termotivasi untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di RT 3 Kelurahan Pantai Amal, Kota Tarakan. Sasaran utama adalah kelompok ibu-ibu nelayan, dengan tambahan partisipasi dari siswa-siswi SMA/SMK di Kota Tarakan (SMA Negeri 1, 2, 3 dan 4 dan SMK Negeri 3). Adapun kegiatan inti meliputi empat tahapan: koordinasi, pengumpulan bahan, sosialisasi nilai gizi, dan pelatihan pengolahan

hasil perikanan.

1. **Koordinasi Pelaksanaan**

Koordinasi awal dilakukan bersama Ketua RT setempat untuk menentukan waktu, tempat, dan teknis pelaksanaan kegiatan. Tujuannya adalah memastikan keterlibatan aktif dari masyarakat sasaran, terutama ibu-ibu nelayan, agar kegiatan pelatihan berjalan sesuai jadwal dan mendapat dukungan lingkungan sekitar.

2. **Pengumpulan Bahan Baku dan Peralatan**

Setelah tahap koordinasi, tim pengabdi mengumpulkan bahan utama berupa rumput laut dan ikan bandeng, serta bahan tambahan seperti tepung, telur, dan bumbu dapur. Peralatan sederhana skala rumah tangga juga dipersiapkan untuk mendukung pelatihan. Kegiatan ini memastikan bahwa seluruh kebutuhan praktik tersedia dan sesuai dengan kondisi peserta.

3. **Sosialisasi Nilai Gizi Hasil Perikanan**

Sosialisasi dilaksanakan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi dan pengolahan hasil perikanan sebagai sumber gizi. Materi yang disampaikan meliputi potensi hasil laut Kota Tarakan, kandungan gizi ikan dan rumput laut, serta peluang ekonomi dari produk olahan. Sosialisasi ini menjadi pengantar yang memotivasi peserta untuk mengikuti pelatihan dengan pemahaman yang lebih utuh. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Nilai Gizi

4. **Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan**

Pelatihan merupakan inti kegiatan yang dilakukan secara langsung bersama ibu-ibu nelayan. Tiga produk utama yang dilatih adalah dodol rumput laut, amplang dari ikan bandeng, dan empek-empek. Kegiatan ini berlangsung dengan antusias dan memberikan pengalaman praktik kepada peserta sebagai bekal usaha rumahan. Gambar dokumentasi pelatihan disajikan pada Gambar 2



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

Hasil pelaksanaan program pengabdian menunjukkan tingkat partisipasi dan antusiasme yang tinggi dari peserta, baik dalam kegiatan sosialisasi maupun praktik pengolahan produk perikanan. Tingginya keterlibatan ini mencerminkan adanya motivasi dan minat dari masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu nelayan, untuk mengembangkan potensi lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian oleh Haryono et al. (2022), yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani hingga 90%, serta mendorong terbentuknya usaha rumah tangga baru di Kelurahan Mamburungan, Kota Tarakan.

Pelatihan pengolahan rumput laut menjadi dodol, serta ikan bandeng menjadi amplang dan empek-empek, merupakan bentuk nyata diversifikasi produk yang mudah diaplikasikan di tingkat rumah tangga. Upaya ini menjadi alternatif strategis dalam menghadapi fluktuasi harga jual hasil perikanan, khususnya pada musim panen, sekaligus memberikan nilai tambah secara ekonomi. Pendekatan serupa juga ditemukan dalam pengabdian yang dilakukan oleh Wonggo dan Reo (2018) di Kecamatan Bunaken, Kota Manado, yang menegaskan pentingnya inovasi pengolahan hasil tangkapan laut sebagai upaya penguatan ekonomi keluarga pesisir.

Selain aspek ekonomi, penguatan literasi gizi yang diberikan melalui sosialisasi di awal kegiatan terbukti meningkatkan pemahaman peserta terhadap pentingnya konsumsi hasil laut bagi kesehatan. Hal ini menguatkan pendapat (Sudewi et al., 2025), yang menekankan bahwa edukasi gizi merupakan bagian integral dari strategi diversifikasi pangan lokal dan sangat berkontribusi terhadap perubahan perilaku konsumsi masyarakat. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berhasil mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga menciptakan ruang pembelajaran sosial berbasis komunitas yang mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Pantai Amal berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu nelayan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah seperti dodol rumput laut, amplang, dan empek-empek. Pelatihan ini juga mendorong kesadaran akan pentingnya gizi dari hasil laut dan membuka peluang usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Untuk keberlanjutan kegiatan serupa, disarankan agar pelatihan dilengkapi

dengan pendampingan pasca-kegiatan dan pemantauan hasil, serta penguatan akses pemasaran produk olahan agar dampaknya lebih optimal dan berkelanjutan bagi masyarakat pesisir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Borneo Tarakan melalui Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan atas dukungan pendanaan kegiatan pengabdian ini melalui DIPA/PNBP Universitas Borneo Tarakan Tahun Anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Sudewi, S., Sarwan, S., & Edy, H. J. (2025). Pengenalan Pangan Lokal Sebagai Edukasi Gizi Dan Pencegahan Stunting Di Min 1 Minahasa. Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP), 10(2), 308–318. https://doi.org/10.20956/jdp.v10i2.41144

Hidayat, N., Asnawia, A., Pratama, O., Rahmadani, N., Nurhasanah, N., Ruru, R., Fatma, W., Yetni, A., & Amelda, J. M. (2024). Pengolahan Opak Rumput Laut Untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Pantai Amal. Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat, 5(1), 53–55. https://doi.org/10.35311/jmpm.v5i1.351

Arifin, A., Arifin, A. S., & Mega, D. a. U. (2025). Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Sebagai Sediaan Kosmetik Dan Produk Pangan Kepada Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Punagaya. Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP), 10(2), 290–300. https://doi.org/10.20956/jdp.v10i2.40201

Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Utara. (2021). Laporan Produksi Perikanan Budidaya: Produksi Rumput Laut Kabupaten/Kota 2018–2021. BPS Kaltara.

Yani, F. I., Malik, A. A., Sahabuddin, S., Rusdi, R., Mutmainnah, N., Kaltsum, U., Yunus, Y. E., Yushra, Y., & Quraisyin, M. I. (2023). Diversifikasi Ice Cream Ikan Bandeng Sebagai Peningkatan Pendapatan Irt Di Desa Tasiwalie, Kecamatan Suppa. Jurnal Abdi Insani, 10(2), 612–618. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.904

Andayani, R. P., Sastra, L., Syofiah, P. N., Riyantori, R., Muharamsyah, D. D., Lidiyawati, S., Wulandari, R., Wulandari, A., Sutami, P. M., & Roza, M. P. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Untuk Mencegah Kejadian Stunting Pada Anak. Jurnal Abdi Mercusuar, 3(1), 040–050. https://doi.org/10.36984/jam.v3i1.388

Haryono, M. G., Laga, A., Rachmawani, D., Alawiyah, T., Irawati, H., Cahyani, T. H., & Nugraeni, C. D. (2022). Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan. Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi, 2(1), 453-460.

Wonggo, D., & Reo, A. R. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. Media Teknologi Hasil Perikanan, 6(3), 82. https://doi.org/10.35800/mthp.6.3.2018.21263