

Original Research Paper

## Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi dan Keterampilan Pengolahan Produk Perikanan di Desa Gondang, Lombok Utara

M. Yusuf<sup>1</sup>, Selly Sylvia Agustina<sup>1</sup>, Farah Ainun Jamil<sup>1</sup>, Ade Rezkika Nasution<sup>1</sup>, Aeko Firia Utama FR<sup>1</sup>, Sab'u'l Masani<sup>1</sup>, Mutiara Mita Kasia<sup>1</sup>, Eko Supriastuti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmi.v8i4.13406>

Situs: Yusuf, M., Agustina, S. S., Jamil, F. A., Nasution, A. R., Utama, A. F., Masani, S., Kasia, M. M., Supriastuti, E. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi dan Keterampilan Pengolahan Produk Perikanan di Desa Gondang, Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, (4)

### Article history

Received: 26 Oktober 2025

Revised: 31 Oktober 2025

Accepted: 11 November 2025

Corresponding Author: M. Yusuf,  
Fak, Pertanian Universitas Mataram  
Indonesia;

Email:

[yusufyusufmuhammad65@yahoo.com](mailto:yusufyusufmuhammad65@yahoo.com)

**Abstract:** Penguatan peran ekonomi perempuan nelayan melalui peningkatan kapasitas dan kreativitas dalam mengolah produk perikanan menjadi penting sebagai strategi dalam peningkatan nilai tambah produk." Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: : (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan dari aspek teknis, sosial, dan ekonomi dalam usaha pengolahan perikanan; (2) memperkenalkan teknik pengolahan perikanan yang lebih baik, sehat, dan ramah lingkungan kepada masyarakat; serta (3) memperkuat hubungan antara perguruan tinggi, khususnya Universitas Mataram, dengan masyarakat dalam rangka pengembangan kapasitas lokal. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berbasis community development dengan metode andragogi dan Participatory Rural Appraisal (PRA), melibatkan 10 anggota kelompok secara aktif. Hasil kajian menunjukkan bahwa : (1) Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung dengan baik dan lancar, terlihat dari partisipasi aktif kelompok sasaran serta penerimaan positif terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi (ipteks) yang diperkenalkan; (2) Program ini memberikan dampak nyata berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota dalam pembuatan ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan, sekaligus menumbuhkan kesadaran kolektif tentang pentingnya solidaritas serta kerja sama dalam kelompok. Selain itu, kegiatan ini memperkenalkan teknik pengolahan hasil perikanan yang sehat, berkualitas, dan ramah lingkungan sehingga dapat langsung diterapkan oleh peserta; dan (3) Kegiatan ini juga memperkuat kemitraan antara Universitas Mataram dengan komunitas petani dan nelayan di tingkat lokal sebagai fondasi bagi kolaborasi berkelanjutan dalam pengembangan agroindustri perikanan

**Keywords:** strengthening, economy, fisherwomen, innovation, and processing

## Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki kekayaan sumber daya perikanan sangat besar dan beragam. Pada tahun 2022, nilai ekspor sektor perikanan tercatat sekitar USD 6,24

miliar, yang menunjukkan peran signifikan subsektor ini dalam mendukung perekonomian nasional (Gumilar *et al.*, 2023). Selanjutnya, hingga triwulan ketiga tahun 2023, produksi perikanan nasional mencapai 18,2 juta ton (Sulistijowati *et al.*, 2023). Meskipun demikian, besarnya potensi tersebut belum sepenuhnya memberikan manfaat

optimal bagi kesejahteraan masyarakat pesisir. Salah satu kendala utama terletak pada keterbatasan keterampilan serta penguasaan teknologi pengolahan, sehingga kualitas, diversifikasi, dan nilai tambah produk perikanan masih tergolong rendah (Can *et al.*, 2023).

Dalam konteks tersebut, peran perempuan nelayan menjadi sangat penting sekaligus strategis. Mereka tidak hanya berkontribusi pada aspek domestik rumah tangga, tetapi juga aktif dalam aktivitas pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Namun, kontribusi mereka seringkali kurang terekspos akibat keterbatasan akses terhadap pelatihan, teknologi, maupun modal usaha. Padahal, penguatan kapasitas perempuan nelayan dalam bidang pengolahan serta inovasi produk perikanan berpotensi menjadi faktor kunci dalam meningkatkan ekonomi keluarga sekaligus mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), dengan jumlah penduduk sekitar 5,62 juta jiwa pada pertengahan 2023, merupakan wilayah kepulauan yang kaya akan sumber daya perikanan. Meski demikian, kontribusi sektor ini terhadap perekonomian daerah masih tergolong rendah (BPS NTB, 2024a) Budiyanto *et al.*, 2023). Di Kabupaten Lombok Utara, khususnya Kecamatan Gangga, potensi perikanan laut sangat melimpah, namun pemanfaatannya belum optimal. Inovasi pengolahan, misalnya melalui pengembangan unit pengolahan ikan pindang higienis, terbukti dapat meningkatkan nilai tambah produk serta memperkuat pemberdayaan masyarakat (BPS, NTB, 2024b.; Ferdynanda *et al.*, 2023). Akan tetapi, penyebaran teknologi dan keterampilan pengolahan masih terbatas, terutama di kalangan perempuan nelayan (Sahusilawane *et al.*, 2024).

Salah satu wilayah yang mencerminkan kondisi tersebut adalah Desa Gondang, merupakan salah satu desa di Kecamatan Gangga, KLU yang memiliki potensi pertanian dan perikanan yang cukup besar. Tahun 2022, desa ini memiliki jumlah penduduk sekitar 11.507 jiwa, terdiri atas 5.814 laki-laki dan 5.693 perempuan, dengan jumlah rumah tangga nelayan sebanyak 85 KK (BPS NTB, 2023). Desa Gondang memiliki potensi hasil tangkapan yang cukup beragam, seperti tongkol, pari, cumi, dan gurita. Sebagian besar hasil tangkapan dijual dalam bentuk segar di pasar lokal

maupun luar desa, sementara sebagian lainnya diolah menjadi produk turunan, seperti ikan pindang, ikan asap, kripik, dan abon ikan. Namun, proses pengolahan masih dilakukan secara tradisional, sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah (Teguh *et al.*, 2024). Kondisi ini membuka peluang besar bagi peningkatan peran perempuan nelayan dalam mengembangkan produk olahan yang lebih inovatif, higienis, dan berdaya saing. Sayangnya, kajian terkait peran perempuan, khususnya ibu rumah tangga di wilayah ini, masih sangat terbatas dan belum dilakukan secara komprehensif.

Permasalahan utama yang dihadapi perempuan nelayan di Desa Gondang dalam usaha pengolahan hasil perikanan antara lain: (1) rendahnya pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik pengolahan perikanan yang baik, sehat, serta ramah lingkungan; (2) penggunaan metode pengolahan dan kemasan yang masih sederhana, sehingga daya simpan produk rendah; (3) keterbatasan pemanfaatan teknologi modern yang masih didominasi cara tradisional; (4) tingginya volume hasil tangkapan dengan nilai jual relatif rendah; (5) adanya kendala sosial, ekonomi, dan budaya; serta (6) lemahnya manajemen usaha.

Untuk menjawab berbagai persoalan tersebut sekaligus meningkatkan kapasitas perempuan nelayan dalam bidang pengolahan dan inovasi produk perikanan, telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema: “Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi dan Keterampilan Pengolahan Produk Perikanan di Desa Gondang, Lombok Utara NTB”

Tujuan umum kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan mengenai teknik pengolahan hasil perikanan. Sementara itu, tujuan khusus yang ingin dicapai mencakup: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan dari aspek teknis, sosial, dan ekonomi dalam usaha pengolahan perikanan; (2) memperkenalkan teknik pengolahan perikanan yang lebih baik, sehat, dan ramah lingkungan kepada masyarakat; serta (3) memperkuat hubungan antara perguruan tinggi, khususnya Universitas Mataram, dengan masyarakat dalam rangka pengembangan kapasitas lokal.

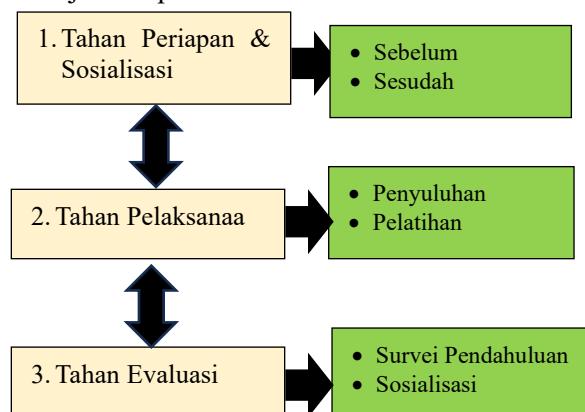
## Metode Pelaksanaan

### Waktu dan Tempat

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada periode Juli - Agustus 2025. Kegiatan implementasi dipusatkan di Dusun Lekok Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Sasaran utama dari program ini adalah kelompok perempuan nelayan yang berperan dalam kegiatan unit pengolahan perikanan, yang tergabung dalam Kelompok Anggun

### Metode Pendekatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dengan menggunakan pendekatan ***community development*** yang berfokus pada prinsip-prinsip pembelajaran orang dewasa (Effendi & Tukiran, 2014). Dalam implementasinya, kegiatan melibatkan 10 orang perempuan nelayan sebagai kelompok sasaran utama serta didukung oleh 4 mahasiswa dari Program Studi Agribisnis. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan utama, yaitu tahap persiapan dan sosialisasi, tahap pelaksanaan program, serta tahap evaluasi sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1.Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

Pada tahap awal, dilakukan penyiapan berbagai materi serta peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang kelancaran program pengabdian. Tim pelaksana kemudian melaksanakan survei lapangan dengan tujuan menjalin komunikasi langsung

bersama ketua kelompok dan seluruh anggota. Selanjutnya, kegiatan sosialisasi difokuskan pada penyampaian informasi secara komprehensif kepada kelompok mitra, sekaligus memfasilitasi proses diskusi terkait penjadwalan kegiatan dan penetapan lokasi pelaksanaannya..

### 2. Penyuluhan dan Pelatihan

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memadukan beberapa metode, yaitu ceramah interaktif, diskusi kelompok, serta pelatihan praktik langsung. Penerapan pendekatan multi-metode ini bertujuan untuk memastikan proses transfer pengetahuan berlangsung lebih efektif, khususnya terkait teknik pengolahan dan inovasi produk perikanan. Fokus utama dari tahapan ini adalah meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan perempuan nelayan dalam mengolah hasil perikanan, baik dari sisi teknis, sosial, maupun ekonomi.

### 3. Evaluasi dan Pemantauan Berkelaanjutan

Fase akhir dari program ini difokuskan pada kegiatan evaluasi untuk menilai sejauh mana implementasi program dapat berkelanjutan di lapangan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan instrumen kuesioner yang telah disusun secara sistematis, sehingga mampu memberikan gambaran mengenai tingkat efektivitas pelaksanaan serta dampak nyata kegiatan terhadap kelompok sasaran

## Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di ruang unit pengolahan ikan milik Kelompok Anggun 1, yang berlokasi di Dusun Lekong Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan ini melibatkan perempuan nelayan setempat sebagai mitra utama, dengan dukungan partisipasi mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Rangkaian aktivitas dalam program meliputi beberapa tahapan, yaitu sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan, pendampingan, serta evaluasi. Adapun rincian pelaksanaan dari setiap tahapan kegiatan dapat diuraikan sebagai berikut:

### 1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi perdana dilaksanakan pada 26 Juli 2025 pukul 09.00–10.00 WITA, bertempat di kediaman ketua kelompok

unit pengolahan ikan Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Dalam pertemuan tersebut, para anggota kelompok perempuan nelayan hadir secara aktif dan menyepakati bahwa pertemuan lanjutan akan diselenggarakan pada Sabtu, 8 Agustus 2025 mulai pukul 10.00 WITA hingga selesai.

Tujuan utama kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman awal sekaligus memperluas wawasan para perempuan nelayan mengenai peluang pengolahan hasil tangkapan laut. Potensi sumber daya perikanan yang ada di Desa Gondang, seperti ikan tongkol, pari, cumi, gurita, dan berbagai jenis ikan lainnya, dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan bernilai tambah yang tidak hanya memiliki daya simpan lebih lama, tetapi juga bernilai ekonomis tinggi. Beberapa bentuk produk olahan yang diperkenalkan dalam sosialisasi ini antara lain ikan pindang, ikan asap, abon ikan, serta keripik ikan.

Selain sebagai forum penyampaian informasi, kegiatan sosialisasi juga menjadi wadah untuk membangun kesadaran kolektif di kalangan perempuan nelayan tentang pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil perikanan. Proses pengolahan tradisional yang selama ini dilakukan memang telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, namun masih terbatas pada aspek sederhana sehingga nilai jual produk relatif rendah. Oleh karena itu, melalui kegiatan ini, kelompok mitra didorong untuk berpikir lebih kreatif dalam mengembangkan diversifikasi produk yang berorientasi pada pasar.

Lebih lanjut, kegiatan sosialisasi juga menekankan pentingnya aspek kebersihan, higienitas, dan teknik pengemasan modern. Hal ini dimaksudkan agar produk olahan perikanan tidak hanya diterima di pasar lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar regional bahkan nasional. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi menjadi pintu masuk bagi perempuan nelayan Desa Gondang untuk meningkatkan kapasitas diri sekaligus memperluas peluang usaha keluarga berbasis sumber daya perikanan lokal



Gambar 2. Survei dan Sosialisasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

Sosialisasi mengenai pembuatan produk turunan dari hasil perikanan, seperti ikan pindang, ikan asap, keripik ikan, dan abon ikan, menjadi langkah penting dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya laut yang selama ini sebagian besar hanya dipasarkan dalam bentuk segar. Kegiatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga memberikan dampak positif bagi perbaikan kondisi perekonomian rumah tangga nelayan. Melalui pemahaman baru tentang diversifikasi produk, peserta diharapkan mampu melihat peluang usaha yang lebih luas dan berorientasi pada nilai tambah.

Selain itu, kegiatan sosialisasi ini juga menumbuhkan kesadaran kolektif mengenai urgensi pengolahan hasil perikanan atau *agroindustri perikanan* dalam menunjang ketahanan ekonomi masyarakat pesisir. Proses pengolahan diyakini mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya saing produk, serta membuka akses ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, pendidikan, penyuluhan, dan pendampingan berperan strategis dalam mendorong adopsi teknologi pengolahan sekaligus meminimalisasi potensi kerusakan produk perikanan yang bernilai ekonomis tinggi.

Sejalan dengan pendapat Hafiluddin *et al.* (2022), pengolahan hasil perikanan yang berbasis inovasi tidak hanya meningkatkan nilai tambah, tetapi juga menciptakan peluang kerja baru, terutama bagi perempuan nelayan yang memiliki peran signifikan dalam rantai produksi. Pengembangan produk olahan seperti abon,

nugget ikan, maupun keripik ikan, telah terbukti mampu memperluas akses pasar sekaligus memperkuat keberlanjutan usaha kecil berbasis komunitas. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi ini dapat menjadi pintu masuk menuju pemberdayaan masyarakat pesisir yang lebih mandiri.

Lebih jauh, hasil penelitian Lestari *et al.* (2023) menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan penyuluhan pengolahan hasil perikanan berkontribusi nyata terhadap peningkatan keterampilan teknis, pengetahuan manajemen usaha, serta motivasi kewirausahaan masyarakat pesisir. Dengan adanya transfer ilmu pengetahuan dan teknologi, kelompok nelayan dapat bertransformasi dari sekadar penjual ikan segar menjadi pelaku usaha berbasis olahan yang lebih inovatif. Hal ini tidak hanya memperkuat posisi ekonomi keluarga nelayan, tetapi juga mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

## 2. Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Sabtu, 8 Agustus 2025, bertempat di ruang unit pengolahan ikan milik Kelompok Aggun 1 yang berlokasi di Dusun Lekong Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Acara berlangsung mulai pukul 10.00 WITA hingga 12.30 WITA, dengan melibatkan 10 orang perempuan nelayan sebagai peserta utama. Kegiatan ini juga mendapat dukungan dari 4 mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram yang turut berperan dalam pendampingan teknis maupun fasilitasi.

Untuk mengukur efektivitas kegiatan, dilakukan pre-test dan post-test guna mengetahui tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah penyuluhan. Hasil evaluasi tersebut disajikan pada Gambar 3, dengan kategori penilaian mengacu pada kriteria Arikunto (2013), yakni: *baik* (76%–100%), *cukup* (56%–75%), dan *kurang* ( $\leq 55\%$ ). Dengan demikian, instrumen evaluasi ini berfungsi sebagai tolok ukur peningkatan pengetahuan serta efektivitas metode penyuluhan.

Media yang digunakan selama kegiatan meliputi leaflet dan presentasi powerpoint,

sehingga materi dapat disampaikan lebih terstruktur dan mudah dipahami. Topik penyuluhan terbagi ke dalam dua tema utama. Pertama, agroindustri produk perikanan yang mencakup teknik pengolahan ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan penguatan ekonomi masyarakat, disampaikan oleh Selly Sylvia Agustina, Farah Ainun Jamil, dan Ade Rezkika Naustion. Kedua, peran dan dinamika kelompok tani dalam mendukung keberlanjutan usaha bersama, dipaparkan oleh M. Yusuf, Mutiara Mita Kasia, Aeko Fria Utama FR, dan Eko Supriastuti.

Setelah sesi penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan praktik pengolahan hasil perikanan. Peserta secara langsung mempraktikkan pembuatan ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan, dengan tujuan membekali mereka keterampilan teknis yang aplikatif, efisien, serta ramah lingkungan. Untuk memperkuat pemahaman dan memudahkan pengulangan praktik secara mandiri, peserta juga dibekali dengan pamphlet panduan yang berisi ringkasan materi dan tahapan produksi.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

## 3. Praktek Pembuatan Ikan Presto, Ikan Pindang, dan Abon Ikan.

Kegiatan praktik pembuatan produk turunan hasil perikanan berupa ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan dilaksanakan di ruang unit pengolahan ikan milik Kelompok Aggun 1 sebagai salah satu bentuk nyata dari

program pengabdian kepada masyarakat. Pada kegiatan ini, peserta tidak hanya menerima penjelasan teoritis, tetapi juga terlibat secara langsung dalam seluruh proses pengolahan. Dengan demikian, kegiatan praktik ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan peserta sekaligus memperkuat pemahaman mengenai diversifikasi produk olahan ikan.

Untuk mendukung kelancaran praktik, seluruh bahan baku dan peralatan telah disiapkan sebelumnya sehingga pelaksanaan berjalan efektif dan efisien. Bahan utama yang digunakan adalah ikan segar, garam, serta bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan serai. Sementara itu, peralatan yang dipakai meliputi panci presto atau bak perebusan, pisau, talenan, panci perebus, baskom, serta kompor. Ketersediaan bahan dan peralatan yang memadai menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas hasil olahan sekaligus memudahkan peserta dalam mempraktikkan setiap tahapan pengolahan.

Secara umum, proses pembuatan ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan dilakukan melalui serangkaian tahapan terstruktur yang mengacu pada prosedur standar pengolahan hasil perikanan (Hafiluddin *et al.*, 2022; Lestari *et al.*, 2023). Tahapan-tahapan tersebut mencakup pemilihan bahan baku, proses persiapan (pencucian dan pemotongan), pengolahan utama sesuai jenis produk, hingga tahap akhir berupa pengemasan.

### Proses Pembuatan Ikan Presto

Ikan presto merupakan salah satu produk olahan berbasis ikan yang menggunakan teknik pemasakan bertekanan tinggi. Keunggulan produk ini adalah tekstur daging yang lembut serta tulang ikan yang menjadi lunak sehingga dapat dikonsumsi.

#### Tahapan pembuatan:

- Persiapan bahan
  - Bahan utama: ikan segar (misalnya bandeng, tongkol, atau mujair).
  - Bumbu: bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, daun salam, serai, dan garam.
- Pencucian
  - Ikan dibersihkan dari isi perut, insang, dan sisiknya, lalu dicuci menggunakan air bersih mengalir untuk menjaga higienitas.
- Perendaman bumbu

- Ikan dilumuri dengan bumbu halus dan didiamkan selama 15–30 menit agar cita rasa meresap ke dalam daging.
- Penyusunan dalam panci presto
  - Ikan disusun rapi dalam panci presto dengan alas daun pisang atau daun jati agar tidak mudah hancur.
- Pemrosesan presto
  - Tambahkan air secukupnya, kemudian masak dalam panci presto selama ±1,5–2 jam hingga tulang ikan menjadi lunak.
- Pendinginan dan pengemasan
  - Setelah matang, ikan presto didinginkan terlebih dahulu, kemudian dikemas dalam plastik vakum atau wadah tertutup untuk memperpanjang masa simpan.

### Proses Pembuatan Ikan Pindang

Ikan pindang merupakan produk tradisional yang diolah dengan cara merebus ikan bersama bumbu dan garam. Metode ini menghasilkan produk dengan rasa khas dan daya tahan yang lebih lama dibanding ikan segar.

#### Tahapan pembuatan:

- Persiapan bahan
  - Bahan utama: ikan segar (seperti tongkol atau kembung).
  - Bahan tambahan: garam, daun salam, dan kunyit.
- Pencucian ikan
  - Ikan dibersihkan dari insang, isi perut, dan dicuci hingga bersih.
- Penyusunan dalam wadah perebus
  - Ikan disusun berlapis dalam panci atau wajan, kemudian diberi bumbu seperti garam, daun salam, dan kunyit.
- Proses pemindangan
  - Ikan direbus dengan air secukupnya selama 1–2 jam hingga matang, bumbu meresap, dan aroma khas terbentuk.
- Pendinginan dan pengemasan
  - Setelah matang, ikan pindang didinginkan sebelum dikemas. Umumnya digunakan wadah tradisional seperti anyaman bambu (*bese*), atau plastik kemasan higienis untuk meningkatkan daya simpan.

### Proses Pembuatan Abon Ikan

Abon ikan adalah produk olahan kering dengan tekstur berserat halus, bercita rasa gurih-manis, serta memiliki daya simpan yang panjang.

Produk ini populer karena praktis dikonsumsi dan bernilai ekonomi tinggi.

#### Tahapan pembuatan:

- a. Persiapan bahan
  - o Bahan utama: ikan segar (tongkol, tuna, atau tenggiri).
  - o Bahan tambahan: santan, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, serai, daun salam, garam, dan gula.
- b. Pencucian dan perebusan ikan
  - o Ikan dibersihkan, direbus hingga matang, lalu dagingnya dipisahkan dari tulang dan duri.
- c. Penghalusan daging
  - o Daging ikan diolah dengan cara disuwir atau ditumbuk hingga berbentuk serat halus.
- d. Penumisan bumbu
  - o Bumbu halus ditumis bersama santan hingga harum dan matang.
- e. Pencampuran dan pengorengan
  - o Daging ikan dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, lalu dimasak dengan api kecil sambil diaduk terus hingga kering dan bertekstur renyah.
- f. Pendinginan dan pengemasan
  - o Abon yang sudah matang didinginkan, kemudian dikemas dalam plastik vakum atau toples agar lebih awet dan higienis.

#### 4. Evaluasi Pelaksanaan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara menyeluruh, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, penyampaian materi, hingga pelatihan pembuatan pupuk organik dan produk turunan hasil perikanan. Berdasarkan hasil evaluasi, ditemukan beberapa fenomena positif yang mencerminkan keberhasilan program ini. Salah satu indikator utamanya adalah adanya peningkatan skor post-test dibandingkan dengan pre-test (Gambar 4). Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta memperoleh tambahan pengetahuan dan pemahaman setelah mengikuti rangkaian kegiatan.

Selain hasil tes, keberhasilan juga tampak dari kemampuan peserta dalam menjawab berbagai pertanyaan yang diajukan fasilitator terkait materi penyuluhan dan praktik pelatihan. Lebih jauh, peserta mampu menjelaskan secara runut dan komprehensif proses pengolahan ikan presto, ikan pindang,

dan abon ikan, yang menjadi fokus utama kegiatan. Dengan demikian, tujuan kegiatan pengabdian yang menekankan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan berhasil dicapai sesuai dengan target yang telah direncanakan.

Metode pembelajaran yang digunakan, yaitu ceramah, diskusi, dan pelatihan praktik, terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Keberhasilan metode ini dapat dijelaskan melalui karakteristik utamanya, yaitu mendorong keaktifan dan partisipasi peserta selama proses pembelajaran. Menurut Caldas *et al.* (2019), simulasi sebagai bagian dari metode pembelajaran aktif mampu melibatkan peserta secara langsung, baik sebagai pelaku maupun pengamat, sehingga pengalaman belajar menjadi lebih bermakna. Selanjutnya, Bryant *et al.* (2019) menegaskan bahwa simulasi juga dapat melatih keterampilan pemecahan masalah melalui pendekatan interdisipliner, sehingga peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga mengembangkan kemampuan berpikir kritis.

Selain aspek pengetahuan dan keterampilan teknis, metode yang diterapkan juga memberikan ruang bagi peserta untuk mengembangkan kompetensi sosial, seperti kerja sama, komunikasi, dan berbagi pengalaman antaranggota kelompok. Kompetensi ini sangat relevan dengan kehidupan masyarakat nelayan, karena keberhasilan usaha pengolahan hasil perikanan tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis, tetapi juga oleh kemampuan berorganisasi dan membangun jejaring sosial



Gambar 4. Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Pemberian Materi pada Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

Gambar 4 menggambarkan tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan mengenai agroindustri hasil perikanan (pembuatan ikan pesto, ikan pindang, dan abon ikan) serta peran dan dinamika kelompok tani.

Sebelum diberikan materi (pre-test), sebagian besar peserta berada pada kategori pengetahuan kurang (<50%), yakni sebanyak 5 orang (50%). Sementara itu, kategori cukup (56%–75%) ditempati oleh 3 orang (30%), dan hanya 2 orang (20%) yang sudah memiliki kategori pengetahuan baik (76%–100%). Temuan ini menunjukkan bahwa secara umum, pemahaman awal peserta tentang pengolahan hasil perikanan dan dinamika kelompok masih relatif rendah.

Sebaliknya, setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan diberikan melalui metode ceramah, diskusi, dan simulasi (post-test), terjadi peningkatan yang signifikan. Proporsi terbanyak peserta masuk dalam kategori pengetahuan baik (76%–100%), yaitu sebanyak 8 orang (80%). Kemudian, kategori cukup (56%–75%) mencakup 2 orang (20%), dan tidak ada (0%) peserta berada pada kategori kurang (<55%).

Perubahan distribusi kategori pengetahuan ini menegaskan bahwa kegiatan yang dilaksanakan berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta, baik dalam aspek teknis pengolahan ikan maupun dalam pemahaman tentang pentingnya dinamika kelompok tani.

Tabel 1. Peningkatan Pengetahuan Peserta Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, Tahun 2025

Peningkatan Pengetahuan	n	F (%)
0	0	0,00
10 - 20	0	0,00
30 - 40		0,00
50 - 60	2	20,00
70 - 80	8	80,00
Total	10	100,00

Sumber: Data primer diolah (2025)

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 1, terlihat adanya peningkatan pengetahuan peserta dalam bidang agroindustri hasil perikanan (pembuatan ikan pesto, ikan pindang, dan abon ikan) serta aspek penguatan dinamika kelompok tani. Peningkatan paling

dominan terjadi pada rentang skor 70–80, yang mencakup 8 peserta (80%). Hal ini menunjukkan adanya tren peningkatan pengetahuan yang cukup signifikan pada sebagian besar peserta. Sementara itu, sebanyak 2 peserta (20%) berada pada rentang skor 60–70, dan tidak ada peserta (0 %) yang berada pada kategori rendah dengan skor 30–40. Temuan ini mengindikasikan bahwa sebagian besar peserta berhasil memperoleh tambahan pengetahuan sesuai dengan tujuan kegiatan.

Respon peserta terhadap kegiatan ini secara umum sangat positif. Seluruh peserta (10 orang atau 100%) menilai bahwa materi penyuluhan tergolong baik dan relevan dengan kebutuhan mereka. Para peserta juga menyampaikan harapan agar program serupa dapat dilaksanakan kembali secara berkelanjutan, karena dinilai mampu meningkatkan pengetahuan sekaligus berpotensi mendorong kesejahteraan masyarakat nelayan.

Lebih lanjut, peserta mengusulkan agar cakupan program diperluas sehingga dapat menjangkau masyarakat di luar kelompok sasaran langsung. Selain itu, mereka menyarankan agar penyajian materi dibuat lebih sederhana, praktis, dan dilengkapi dengan ilustrasi atau gambar pendukung, sehingga dapat mempermudah pemahaman isi materi.

Tabel 2 berikut menyajikan rincian tanggapan peserta terhadap materi penyuluhan tentang agroindustri hasil perikanan (pembuatan ikan pesto, ikan pindang, dan abon ikan) di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.

Tabel 2. Respon Peserta Penyuluhan dan Pelatihan tentang Agroindustri Hasil Perikanan (Berupa Pembuatan Ikan Pesto, Ikan Pindang, dan Abon Ikan) di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

No.	Sikap dan Respon	Keterangan
1.	Positif	10 (100%)
2.	Ragu-ragu	0 (0%)
3.	Negatif	0 (%)

Sumber: Data primer diolah (2025)

Secara umum, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah

menghasilkan sejumlah capaian penting yang relevan dengan tujuan awal program. Beberapa capaian utama yang dapat diidentifikasi antara lain: (1) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani. Kegiatan ini berhasil meningkatkan kompetensi teknis peserta, khususnya dalam pengolahan produk turunan hasil perikanan seperti ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan. Dengan keterampilan baru tersebut, anggota kelompok diharapkan mampu mengembangkan usaha produktif berbasis perikanan yang bernilai tambah; (2) Penguatan kesadaran kolektif dan solidaritas kelompok. Melalui diskusi, simulasi, dan praktik bersama, peserta semakin menyadari pentingnya kerja sama dalam wadah kelompok tani. Solidaritas yang terbangun dapat menjadi modal sosial yang mendukung keberlanjutan usaha agroindustri perikanan di tingkat lokal; (3) Pengenalan teknik pengolahan yang sehat, efisien, dan ramah lingkungan. Kegiatan ini juga memperkenalkan metode pengolahan hasil perikanan yang sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan.

Dengan demikian, peserta memperoleh pemahaman praktis yang tidak hanya bermanfaat untuk konsumsi rumah tangga, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai jual; dan (4) Penguatan kemitraan antara perguruan tinggi dan masyarakat. Program ini berperan sebagai jembatan kolaboratif antara Universitas Mataram dengan komunitas petani dan nelayan di tingkat lokal. Kemitraan tersebut diharapkan menjadi dasar pengembangan program berkelanjutan yang mampu mendorong pemberdayaan ekonomi sekaligus memperkuat hubungan akademisi dengan masyarakat.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa: (1) Pelaksanaan kegiatan secara umum berjalan baik dan lancar. Hal ini ditunjukkan oleh partisipasi aktif kelompok sasaran serta penerimaan positif terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi (ipteks) yang diperkenalkan; (2) Kegiatan memberikan dampak nyata dalam bentuk: (a). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok, khususnya dalam hal pembuatan ikan presto, ikan pindang, dan abon

ikan; (b). Meningkatnya kesadaran kolektif solidaritas dan kerja sama dalam wadah kelompok; (c). Pengenalan teknik pembuatan produk agroindustri hasil perikanan yang baik, sehat, dan ramah lingkungan, sehingga peserta memperoleh pemahaman praktis yang dapat diterapkan secara langsung; dan (3) Penguatan kemitraan antara perguruan tinggi dan masyarakat, khususnya Universitas Mataram dengan komunitas petani dan nelayan di tingkat lokal, yang menjadi fondasi bagi kolaborasi berkelanjutan dalam pengembangan agroindustri perikanan.

Saran. Untuk meningkatkan keberlanjutan dan dampak dari kegiatan ini, beberapa saran yang dapat diajukan adalah: (1) Keberlanjutan program. Program serupa perlu dilanjutkan dengan pemantauan dan pendampingan secara berkelanjutan. Hal ini penting mengingat pembuatan produk olahan perikanan (ikan presto, ikan pindang, dan abon ikan) memerlukan dukungan bahan baku, peralatan, serta biaya produksi; (2) Penguatan kapasitas ekonomi kelompok. Seain keterampilan teknis, kelompok sasaran perlu diberikan pelatihan tambahan di bidang pembukuan usaha, manajemen keuangan sederhana, dan strategi pemasaran produk. Dengan demikian, kelompok tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga dapat mengelola usaha secara berkelanjutan dan meningkatkan nilai tambah ekonominya.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada yang sebesar-besarnya kepada Kepala LPPM Universitas Mataram, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mataram, dan Kepala Desa Gondang Kecamatan Gangga, KLU beserta jajarannya yang telah memberikan bantuan baik materil (dana, dukungan) maupun spiritual.

## Daftar Pustaka

- BPS NTB, 2023. Kecamatan Gangga Dalam Angka 2023. BPS Provinsi NTB. Mataram
- BPS NTB, 2024a. Nusa Tenggara Barat Dalam Angka 2024. BPS NTB Mataram.
- BPS NTB, 2024b. Lombok Utara Dalam Angka 2024. BPS NTB Mataram
- Bryant, Aebersold, Jeffries, & Kardong-edgren, 2019. Innovations in Simulation : Nursing

- Leaders' Exchange of Best Practices. Clinical Simulation in Nursing. <https://doi.org/10.1016/j.ecns.2019.09.002>
- Budiyanto, B., Riani, I., Larasati, R., Ariska, P., Siang, R., Ruslaini, R., ... & Piliana, W. (2023). Role of fisheries sector in forming the gross regional domestic product of southeast sulawesi province. *Buletin Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo*, 25(1), 26-35. <https://doi.org/10.37149/bpsosek.v25i1.406>
- Caldas, L. M., Matulewicz, A. T., Koenig, R. A., Hindle, M., & Donohoe, K. L. 2019. Using immersive simulation to engage student learners in a nonsterile compounding skills laboratory course. *Currents in Pharmacy Teaching and Learning*, (xxx), 0-1. <https://doi.org/10.1016/j.cptl.2019.12.016>
- Can, M., Mazlum, Y., & Erkan, B. (2023). Is there a relationship between human development and dependenceon fisheries?. *Oceanological and Hydrobiological Studies*, 52(2), 245-257. <https://doi.org/10.26881/oahs-2023.2.09>
- Effendi, S. dan Tukiran. 2014. Metode Penelitian Survei. LP3S. Jakarta.
- Ferdynanda, A., Juanda, J., & Asmawati, A. (2023). The development of the value chain equivalence model analysis of tuna fish sector in banda aceh. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1241(1), 012119. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1241/1/012119>
- Gumilar, I., Idrus, W., Khan, A., & Maulina, I. (2023). Quantitative descriptive analysis of comparative advantages of fisheries commodities in baubau city, southeast sulawesi, indonesia. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, 20(3), 308-318. <https://doi.org/10.9734/sajsse/2023/v20i3733>
- Hafiluddin, M., Pratama, A., & Setiawan, D. (2022). Value added processing of fishery products to support coastal community empowerment. *Journal of Fisheries and Marine Science*, 14(2), 45–56.
- Lestari, N., Rahman, A., & Widodo, S. (2023). Training and extension of fish processing as a strategy to improve women fisher's skills and entrepreneurship capacity. *International Journal of Aquatic Resource Management*, 8(1), 77–89.
- Sahusilawane, W., Hiariey, L., Nanlohy, H., & Ruban, A. (2024). Product differentiation and packaging of fish floss at the rianilis business group in tawiri district, ambon city. *Unram Journal of Community Service*, 5(4), 312-317. <https://doi.org/10.29303/ujcs.v5i4.717>
- Sulistijowati, R., Yuliati, L., & Komariyah, S. (2023). Analysis of investment and international trade on the gross domestic product of the fisheries sector in indonesia: evidence from the panel vector autoregressive (p-var) model. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1207(1), 012014. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012014>
- Sulistijowati, R., Yuliati, L., Komariyah, S., & Musaiyaroh, A. (2023). Analysis of trade, investment, and global value chain on the gross domestic product of fisheries sector in indonesia. *International Journal of Professional Business Review*, 8(6), e02365. <https://doi.org/10.26668/businessreview/2023.v8i6.2365>
- Teguh, M., Marwa, T., Robiani, B., & Mukhlis, M. (2024). Prediction of indonesian palm cooking oil exports based on competitiveness. *International Journal of Religion*, 5(10), 4819-4828. <https://doi.org/10.61707/df547311>