SWARNA
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
ejournal.45mataram.ac.id/index.php/swarna

Vol. 5, No. 2 February 2026
e-ISSN: 2963-184X
pp. 1267-1274

Pemberdayaan Kelompok Nelayan dalam Hilirisasi Produk Ikan Tenggiri sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan

Anugriati[1], Ifra Khumaera[2] Khaerani[3], Nur Indah Alam[4]
[1,2,3,4]Politeknik Nusantara Makassar

CorrespondingAuthor: nugrialmadinah@gmail.com

Article History:
Received: 25-01-2026
Revised: 03-02-2026
Accepted: 26-02-2026
Keywords: *Pengabdian Masyarakat, Ikan Tenggiri, Pengolahan Hasil Perikanan, Pengemasan, Pemberdayaan Perempuan.*

Abstract: *Kelurahan Buloa, Kecamatan Tallo, Kota Makassar merupakan wilayah pesisir dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai nelayan, khususnya nelayan ikan tenggiri. Permasalahan utama yang dihadapi adalah rendahnya nilai tambah hasil tangkapan karena ikan hanya dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan lanjutan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas istri dan keluarga nelayan melalui pelatihan pengolahan dan pengemasan produk berbahan baku ikan tenggiri serta pengenalan konsep kemitraan usaha berbasis agribisnis perikanan. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, pelatihan dan workshop pengolahan ikan tenggiri, serta pelatihan pengemasan produk. Kegiatan ini diikuti oleh 15 orang istri dan anggota keluarga nelayan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk bernilai tambah serta memahami teknik pengemasan yang higienis. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan hilirisasi produk perikanan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat nelayan secara berkelanjutan.*

© 2026 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Wilayah pesisir memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar, namun sering kali belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi nelayan tradisional adalah keterbatasan dalam pengolahan dan pemasaran hasil tangkapan, sehingga nilai ekonomi produk perikanan relatif rendah.

Kelurahan Buloa, Kecamatan Tallo, Kota Makassar merupakan kawasan padat penduduk yang dilalui Sungai Tallo serta memiliki akses langsung ke ekosistem pesisir dan mangrove. Sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan, termasuk nelayan pukat ikan tenggiri. Selama ini, hasil tangkapan ikan tenggiri umumnya dijual dalam bentuk ikan segar. Ketika pasokan melimpah dan daya serap pasar rendah, harga ikan cenderung turun sehingga merugikan nelayan.

Upaya hilirisasi melalui pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah merupakan salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut. Pemberdayaan istri nelayan memiliki peran strategis dalam pengembangan usaha rumah tangga berbasis perikanan. Namun, rendahnya tingkat pendidikan dan keterampilan

masyarakat menjadi kendala dalam penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan produk.

Gambar 1. Alat Penangkapan ikan Mitra

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam pengolahan dan pengemasan ikan tenggiri, serta memperkenalkan konsep kemitraan usaha berbasis agribisnis perikanan guna mendukung peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat nelayan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Buloa, Kecamatan Tallo, Kota Makassar pada bulan Juli 2025 dengan sasaran keluarga nelayan ikan tenggiri.

Kegiatan diawali dengan survei awal dan identifikasi mitra yang bertujuan untuk mengetahui kondisi sosial ekonomi nelayan, permasalahan yang dihadapi dalam proses produksi dan pemasaran, serta kebutuhan terkait pengolahan dan pengemasan hasil perikanan. Hasil dari tahap ini menjadi dasar dalam penyusunan materi dan strategi pelaksanaan kegiatan agar sesuai dengan kebutuhan masyarakat setempat.

Selanjutnya, dilakukan pelatihan dan workshop pengolahan yang memberikan materi serta praktik langsung mengenai teknik pengolahan ikan tenggiri menjadi produk bernilai tambah, seperti produk siap saji dan produk beku. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam melakukan diversifikasi produk sehingga mampu memperluas peluang usaha dan meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, dilaksanakan pula pelatihan dan workshop pengemasan yang mencakup pengenalan bahan dan alat pengemasan, teknik pengemasan yang higienis, serta pemahaman mengenai pentingnya kemasan dalam meningkatkan daya simpan dan daya tarik produk di pasaran. Peserta kegiatan berjumlah 15 orang yang terdiri atas istri dan anggota keluarga nelayan ikan tenggiri, dengan harapan dapat mendorong pemberdayaan ekonomi rumah tangga secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Survei Awal dan Identifikasi Kebutuhan Mitra

Hasil survei awal menunjukkan bahwa nelayan ikan tenggiri di Kelurahan Buloa umumnya menjual hasil tangkapan dalam bentuk segar tanpa proses pengolahan lanjutan. Ketergantungan pada pasar ikan segar menyebabkan fluktuasi harga yang signifikan, terutama saat musim tangkap melimpah.

Dari aspek rumah tangga, istri nelayan belum memiliki keterampilan teknis dalam pengolahan dan pengemasan produk perikanan. Sebagian besar peserta belum memahami prinsip higienitas, teknik penggilingan dan pencampuran adonan berbasis ikan, maupun teknik pengemasan kedap udara. Selain itu, peserta belum memiliki pengetahuan mengenai perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual.

Temuan ini sejalan dengan karakteristik masyarakat pesisir yang umumnya menghadapi keterbatasan akses teknologi dan diversifikasi usaha (Widodo, 2020). Oleh karena itu, pelatihan difokuskan pada peningkatan kapasitas teknis dan kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Berdasarkan hasil survei awal terhadap 15 peserta yang terdiri atas istri dan anggota keluarga nelayan ikan tenggiri di Kelurahan Buloa, Kecamatan Tallo, Kota Makassar, diperoleh gambaran bahwa seluruh peserta (100%) belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan hasil perikanan sebelumnya. Sebagian besar peserta, yaitu 86,7%, masih menjual ikan dalam bentuk segar tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Selain itu, 73,3% peserta belum memahami prinsip higienitas dalam pengolahan pangan, dan 93,3% belum mengenal teknik pengemasan vakum maupun penggunaan kemasan berlabel sebagai upaya peningkatan nilai jual produk. Seluruh peserta (100%) juga belum pernah melakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP), sehingga belum memiliki dasar dalam menentukan harga jual yang menguntungkan.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ekonomi rumah tangga nelayan masih bersifat subsisten dan sangat bergantung pada hasil tangkapan suami tanpa adanya diversifikasi produk. Ketergantungan terhadap penjualan ikan segar menyebabkan posisi tawar nelayan relatif rendah, terutama ketika terjadi kelebihan pasokan (over-supply) di pasar yang berdampak pada penurunan harga jual. Situasi ini menegaskan pentingnya intervensi melalui pelatihan pengolahan dan pengemasan guna meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk hasil perikanan.

Hasil Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Ikan Tenggiri

Pelatihan pengolahan dilaksanakan melalui kombinasi metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung agar peserta tidak hanya memahami materi secara teoritis, tetapi juga mampu menerapkannya secara teknis. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test sederhana serta observasi terhadap keterampilan praktik peserta selama proses pelatihan berlangsung.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta dalam beberapa aspek penting, meliputi tahapan penanganan ikan segar pascatangkap, pemahaman mengenai fase kemunduran mutu ikan, teknik pengolahan berbasis daging lumat (surimi sederhana), serta penerapan standar kebersihan dalam proses produksi. Secara umum, peserta yang sebelumnya belum memahami prinsip dasar pengolahan hasil perikanan menunjukkan peningkatan kemampuan yang signifikan, ditandai dengan kemampuan menjelaskan kembali tahapan produksi secara runtut dan benar setelah mengikuti pelatihan.

Evaluasi tertulis dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan melalui tes yang terdiri atas 20 pertanyaan pilihan ganda. Materi yang diujikan mencakup penanganan ikan segar, fase pembusukan ikan, teknik pengolahan, higienitas produksi, prinsip pengemasan, serta dasar perhitungan biaya usaha. Hasil perbandingan pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman secara menyeluruh pada seluruh peserta, yang mengindikasikan bahwa metode pelatihan yang

diterapkan efektif dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan dasar pengolahan hasil perikanan.

Tabel 1. Rata-rata Nilai Pre-Test dan Post-Test Peserta (n = 15)

No	Aspek yang diukur	Rata-rata Pre Test	Rata-rata Post Test	Presentase Peningkatan
1	Penanganan Ikan segar	52	84	+61,5%
2	Fase kemunduran mutu ikan	48	80	+66,7%
3	Teknik pengolahan ikan	50	85	+70%
4	Prinsip higienitas produksi	46	88	+91,3
5	Teknik Pengemasan	40	82	+105%
6	Pehitungan biaya produksi	35	78	+122,8%
	Rata rata keselutruhan	45,2	82,8	+83,1

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rata-rata nilai peserta mengalami peningkatan dari 45,2 pada pre-test menjadi 82,8 pada post-test. Kenaikan sebesar 83,1% ini mengindikasikan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan setelah pelatihan dilaksanakan. Peningkatan tersebut tidak hanya terlihat pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga pada aspek manajerial yang sebelumnya belum dipahami oleh peserta.

Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek perhitungan biaya produksi dengan kenaikan sebesar 122,8%, serta pada teknik pengemasan dengan kenaikan sebesar 105%. Temuan ini menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, peserta hampir tidak memiliki pemahaman mengenai aspek manajerial usaha dan pentingnya nilai tambah produk melalui pengemasan yang tepat.

Tabel 2. Indikator Output Capaian Kegiatan

Indikator	Target	Capaian	Persentase
Jumlah peserta aktif	15 orang	15 orang	100%
Produk olahan yang dihasilkan	> 2 jenis	4 jenis	200%
Produk dengan kemasan berlabel	80% peserta	100% peserta	125%
Peserta mampu praktik mandiri	70%	86,7%	124%

Tabel 3. Indikator Outcome Capaian Kegiatan

Indikator	Sebelum	Sesudah	Perubahan
Peserta memahami teknik higienis	26,7%	93,3%	+66,6%
Peserta mampu menghitung HPP	0%	80%	+80%
Peserta percaya diri memulai usaha	20%	86,7%	+66,7%
Peserta berminat membentuk kelompok usaha	13,3%	73,3%	+60%

Dalam sesi praktik, peserta berhasil memproduksi beberapa jenis olahan berbahan dasar ikan tenggiri sebagai bentuk penerapan langsung materi yang telah diberikan. Produk yang dihasilkan meliputi bakso ikan tenggiri, abon ikan tenggiri, otak-otak tenggiri, dan kerupuk ikan tenggiri.

Produk yang dihasilkan memiliki tekstur, aroma, dan cita rasa yang layak konsumsi berdasarkan evaluasi organoleptik sederhana (warna, bau, tekstur, dan rasa). Peserta juga mampu melakukan proses penggilingan, pencampuran bumbu, pencetakan, hingga pengukusan/penggorengan secara mandiri dengan pendampingan minimal pada tahap akhir kegiatan.

Kemampuan ini menunjukkan terjadinya transfer keterampilan teknis secara efektif. Menurut Nurhayati (2019), pengolahan hasil perikanan mampu meningkatkan nilai tambah produk dibandingkan penjualan dalam bentuk segar. Dengan adanya diversifikasi produk, risiko kerugian akibat fluktuasi harga dapat ditekan.

Uji organoleptik internal dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan produk hasil praktik berdasarkan empat parameter utama, yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penilaian menggunakan skala 1–5.

Tabel 4. Evaluasi Organoleptik Sederhana

Produk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Rata-Rata
Bakso	4	4	4	5	4,25
Abon	4	4	3	4	3,75
Kerupuk	4	4	4	4	4
Otak Otak	5	4	4	5	4,5

Hasil Pelatihan Pengemasan Produk

Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada prinsip dasar pengemasan yang meliputi higienitas, estetika, dan daya simpan produk. Peserta mampu menggunakan plastik vakum dan standing pouch, melakukan penyegelan kemasan dengan benar, serta menyusun label sederhana berisi nama produk, tanggal produksi, dan perkiraan kedaluwarsa. Sebelum pelatihan, seluruh peserta menjual produk (jika ada) tanpa kemasan standar, tidak memiliki label, dan tidak mencantumkan informasi tanggal produksi. Setelah pelatihan, seluruh kelompok mampu menghasilkan produk dengan kemasan tertutup dan berlabel sederhana.

Kemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga meningkatkan daya tarik dan persepsi kualitas konsumen (Effendi, 2017). Hal ini berdampak pada peningkatan nilai jual produk secara potensial. Sebelum pelatihan, produk dijual tanpa kemasan standar, tanpa label, dan tanpa informasi tanggal produksi. Setelah pelatihan, 100% produk dikemas menggunakan plastik vakum atau standing pouch, seluruh produk memiliki label sederhana, serta peserta memahami pentingnya pencantuman tanggal kedaluwarsa.

Dampak Kegiatan terhadap Peserta

Kegiatan ini mendorong partisipasi aktif istri nelayan dalam kegiatan ekonomi produktif. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi selama praktik dan diskusi usaha. Beberapa peserta menyatakan minat untuk memproduksi bakso dan abon ikan secara rutin dalam skala rumah tangga.

Peran perempuan dalam ekonomi rumah tangga nelayan sangat strategis dalam meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga (Kurniawan, 2018). Melalui kegiatan ini, perempuan tidak lagi hanya berperan dalam ranah domestik, tetapi juga sebagai pelaku usaha berbasis sumber daya lokal.

Diversifikasi produk olahan merupakan bentuk hilirisasi sederhana pada skala rumah tangga. Hilirisasi memungkinkan peningkatan margin keuntungan karena produk tidak lagi dijual sebagai bahan mentah, melainkan sebagai produk siap konsumsi (Hidayat, 2019). Jika sebelumnya ikan tenggiri hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga fluktuatif, maka melalui pengolahan dapat dihasilkan berbagai produk dengan segmentasi pasar berbeda. Hal ini sejalan dengan konsep agribisnis perikanan yang menekankan integrasi produksi, pengolahan, dan pemasaran (Daryanto, 2016).

Tabel 5. Dampak terhadap Persepsi Nilai Jual

Produk	Harga sebelum dikemas	Harga setelah dikemas	Kenaikan
Bakso (250 gr)	Rp. 15.000	Rp. 22.000	+46,7%
Abon (100 gr)	Rp. 12.000	Rp. 18.000	+50%

Kerupuk (200 gr)	Rp. 10.000	Rp. 15.000	+50%

Dokumentasi dan Validitas Kegiatan

Dokumentasi kegiatan berupa foto pelaksanaan pelatihan, praktik pengolahan, praktik pengemasan, serta produk akhir yang dihasilkan menjadi bukti empiris dari pelaksanaan program. Dokumentasi ini memperkuat validitas laporan sekaligus menunjukkan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Foto praktik pengolahan menunjukkan peserta melakukan proses penggilingan dan pencetakan bakso ikan, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, sedangkan dokumentasi kegiatan penjualan produk ditampilkan pada Gambar 3, yang memperlihatkan proses pemasaran produk yang telah dihasilkan kepada masyarakat.

Gambar 2. Proses Penggilingan ikan kelompok istri nelayan

Gambar 3. Penjualan Produk

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas teknis masyarakat pesisir. Peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri peserta menjadi indikator keberhasilan dalam proses pemberdayaan masyarakat.

Menurut Mardikanto (2014), pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kemampuan individu agar mampu mengakses dan mengelola sumber daya secara mandiri. Dalam konteks kegiatan ini, istri nelayan tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga wawasan kewirausahaan yang mendukung kemandirian ekonomi keluarga. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga berkontribusi pada proses pemberdayaan

perempuan pesisir serta penguatan ekonomi rumah tangga nelayan melalui penciptaan nilai tambah dari hasil perikanan.

Pemberdayaan pada dasarnya merupakan proses peningkatan kapasitas individu agar mampu mengakses sumber daya dan mengambil keputusan secara mandiri. Dalam kegiatan ini, peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta tercermin melalui proses transfer pengetahuan, peningkatan keterampilan, serta perubahan sikap yang mendorong tumbuhnya kepercayaan diri dan kesiapan peserta dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan.

Selain itu, hilirisasi produk rumah tangga terbukti mampu meningkatkan margin keuntungan, mengurangi risiko fluktuasi harga, serta memperpanjang umur simpan produk. Diversifikasi produk olahan menjadi strategi dalam memperkuat rantai nilai, sehingga rumah tangga nelayan tidak hanya berperan sebagai penjual bahan mentah, tetapi juga sebagai pengolah produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Perempuan juga memiliki peran penting dalam menjaga stabilitas ekonomi keluarga, mendorong diversifikasi pendapatan, serta memperkuat ketahanan pangan rumah tangga. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan pengolahan dan pengemasan produk mendorong terjadinya transformasi ekonomi berbasis gender yang lebih inklusif serta membuka peluang usaha baru bagi keluarga nelayan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Buloa berhasil meningkatkan kapasitas istri dan keluarga nelayan ikan tenggiri dalam aspek pengolahan dan pengemasan hasil perikanan. Pelatihan yang diberikan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kepercayaan diri peserta dalam mengembangkan produk olahan bernilai tambah.

Sebagai tindak lanjut, disarankan agar dilakukan pelatihan lanjutan terkait pemasaran produk, manajemen keuangan usaha, serta pendampingan perizinan usaha dan sertifikasi produk agar pengembangan agribisnis perikanan dapat berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Nusantara Makassar atas dukungan pendanaan dan fasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemerintah Kelurahan Buloa serta kelompok nelayan ikan tenggiri yang telah berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Afrianto, E., & Liviawaty, E. (2013). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Kanisius.

Anwar, S. (2018). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengolahan hasil perikanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 45–52.

Badan Pusat Statistik. (2023). *Kecamatan Tallo dalam Angka*. Makassar: BPS Kota Makassar.

Daryanto, A. (2016). Agribisnis perikanan dan pembangunan ekonomi wilayah pesisir. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 4(1), 1–10.

Effendi, I. (2017). Pengemasan produk pangan hasil perikanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 87–95.

Herawati, N. (2016). Kondisi sosial ekonomi masyarakat pesisir Kota Makassar. *Jurnal Sosial Ekonomi*, 5(1), 23–31.

Hidayat, T. (2019). Strategi hilirisasi produk perikanan skala rumah tangga. *Jurnal Perikanan Terapan*, 2(2), 66–73.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). *Pedoman Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: KKP.

Kurniawan, A. (2018). Peran perempuan dalam pengembangan usaha perikanan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 12–20.

Mahmud, M. (2017). Teknologi pascapanen hasil perikanan. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(2), 98–105.

Mardikanto, T. (2014). *Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Alfabeta.

Nurhayati, S. (2019). Nilai tambah produk perikanan melalui pengolahan. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 1(1), 15–22.

Pratiwi, D. (2020). Pengembangan UMKM berbasis perikanan. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(2), 55–63.

Rahman, A. (2018). Peningkatan kesejahteraan nelayan melalui diversifikasi usaha. *Jurnal Sosial Pesisir*, 2(1), 34–41.

Sari, R. (2017). Teknik pengemasan pangan yang higienis. *Jurnal Teknologi Industri*, 8(1), 44–51.

Setiawan, B. (2019). Kemitraan usaha dalam agribisnis perikanan. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 5(2), 77–84.

Suryani, L. (2016). Pengolahan ikan bernilai tambah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 7(1), 1–9.

Susanto, H. (2021). Peran pelatihan dalam peningkatan kapasitas UMKM. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 6(2), 101–108.

Widodo, T. (2020). Pemberdayaan masyarakat pesisir berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Pembangunan Wilayah*, 4(1), 25–33.