



Pemberdayaan Masyarakat Desa Bugangan Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan

Versiandika Yudha Pratama^{1*}, Ipung Dwi Suharno², Mughni Rizqi Aji³, Tri Dyah Hapsari⁴, Aniroh⁵

^{1,2,3,4,5} Institut Agama Islam Negeri Pekalongan

* E-mail: versiandika.yudha.pratama@iainpekalongan.ac.id

Abstract

Bugangan Village is one of the centers for processing and marketing fish in Pekalongan Regency. Fish processing is still in the form of smoking and spinning only. This traditional fish processing can become a problem in the future if there is no innovation or creativity. It is because the durability of the product is only a few days. In addition, in an era that is increasingly changing and consumer demands are increasingly varied, it certainly requires innovation in terms of fish processing products. Community service initiated by the IAIN Pekalongan service team provides solutions in terms of diversifying fish processing products, namely through product innovations of nuggets and tuna fish balls. The training implementation method used is the survey and socialization, the implementation, and finally the post-training monitoring. With the training held, it is expected to be able to improve the skills and knowledge of PKK mothers regarding the diversification of processed fish products that are more innovative and have a high selling value. In addition, it is expected to be able to provide opportunities for the people of Bugangan village by developing businesses in this field so that they can increase their income so as to improve the welfare of the people of Bugangan Village.

Keywords: *Community empowerment, Fish Product, Bugangan Village*

Abstrak

Desa Bugangan menjadi salah satu sentra pengolah dan pemasar ikan di Kabupaten Pekalongan. Pengolahan ikan yang dilakukan di desa Bugangan masih berupa pengasapan dan pemindangan saja. Pengolahan ikan yang masih tradisional ini dapat menjadi permasalahan di kemudian hari jika tidak adanya inovasi atau kreatifitas pada produk olahan ikan yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan keawetan untuk produk tersebut hanya beberapa hari saja. Selain itu, di zaman yang semakin berubah dan tuntutan konsumen yang semakin bervariasi, tentunya memerlukan inovasi dalam hal produk pengolahan ikan. Pengabdian kepada masyarakat yang diinisiasi oleh tim pengabdian IAIN Pekalongan memberikan solusi dalam hal diversifikasi produk pengolahan ikan, yaitu melalui inovasi produk nugget dan bakso ikan tongkol. Metode pelaksanaan pelatihan yang digunakan yaitu tahap survei dan sosialisasi, tahap pelaksanaan, dan terakhir tahap monitoring pasca pelatihan. Dengan adanya pelatihan yang diselenggarakan diharapkan mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu - ibu PKK mengenai diversifikasi produk olahan ikan yang lebih inovatif dan memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu, diharapkan mampu memberikan peluang bagi

masyarakat desa Bugangan dengan mengembangkan usaha di bidang ini sehingga dapat menambah penghasilan sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Bugangan.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Produk Olahan Ikan, Desa Bugangan

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Pekalongan terletak di sepanjang pantai utara Laut Jawa, memanjang ke selatan berbatasan dengan wilayah eks karesidenan Banyumas. Sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Batang dan Kota Pekalongan serta sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Pemalang. Letaknya antara 6° - 7° 23' Lintang Selatan dan antara 109° - 109° 78' Bujur Timur dengan luas wilayah kurang lebih 836,13 km² serta terdiri dari 19 Kecamatan salah satunya adalah Kecamatan Kedungwuni. Jumlah penduduk di Kecamatan Kedungwuni mencapai 90.774 jiwa yang tersebar dalam 16 Desa dan 3 Kelurahan (pekalongankab.bps.go.id).

Desa Bugangan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kedungwuni dengan luas wilayah ± 62,00 Ha dan ketinggian 900 mdpl. Jarak dari pemerintahan Desa Bugangan ke pusat pemerintahan kabupaten sekitar 15 km (pekalongankab.bps.go.id). Desa Bugangan menjadi salah satu sentra pengolah dan pemasar ikan di Kabupaten Pekalongan. Pengembangan usaha perikanan di Desa Bugangan memiliki nilai potensi yang prospektif serta didukung dengan sumber daya manusia yang potensial. Meskipun sumber daya alam Desa Bugangan kurang potensial karena tidak berbatasan dengan laut sebagai penghasil ikan, namun masyarakat tetap memiliki tekad yang kuat dalam usaha pengolahan dan pemasaran ikan. Sebagai sentra pengolah ikan, Desa Bugangan memiliki 70 *home industry* pengolahan ikan yang setiap harinya dapat menghasilkan kurang lebih 2 ton hasil produk olahan ikan berupa ikan panggang (asap) dan ikan pindang. Hasil olahan tersebut dibuat dari berbagai jenis ikan seperti tongkol, kembung, layang dan cucut. Proses pengolahan ikan dilakukan dengan teknik pengawetan berupa pengasapan untuk ikan panggang dan penggaraman serta pemasakan untuk ikan pindang. Dalam perkembangannya produksi dan pemasaran usaha, *home industry* Desa Bugangan sudah dikelola oleh warga Desa Bugangan sendiri untuk didistribusikan ke pasar lokal, antar desa dan antar kecamatan. Bahkan beberapa *home industry* sudah mempunyai *reseller* di desa-desa sekitarnya seperti Desa Karangdowo dan Desa Rengas.

Untuk menuju desa yang maju, maka perlu adanya kreatifitas dan peningkatan prestasi desa salah satunya dapat dicapai melalui pemberdayaan (Khalidun, 2016). Pemberdayaan masyarakat pada dasarnya merupakan kegiatan terencana dan kolektif dalam memperbaiki kehidupan masyarakat yang dilakukan melalui program peningkatan kapasitas orang, terutama kelompok lemah atau kurang beruntung agar memiliki kemampuan dalam memenuhi kebutuhan dasarnya, mengemukakan gagasan, melakukan pilihan-pilihan hidup, melaksanakan kegiatan ekonomi, menjangkau dan memobilisasi sumber, serta berpartisipasi dalam kegiatan sosial (Kusrina, 2017).

Salah satu wadah organisasi sebagai bentuk pemberdayaan perempuan di masyarakat desa adalah PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). PKK merupakan organisasi masyarakat yang dirasa mampu menjadi penggerak partisipasi masyarakat desa dalam pembangunan dan pertumbuhan desa (Rantung et al., 2018). Pemberdayaan perempuan juga merupakan isu penting dalam meningkatkan nilai ekonomi. Pemberdayaan pada ibu rumah tangga merupakan suatu langkah edukatif dalam meningkatkan stabilitas ketahanan keluarga. Peran perempuan dalam menjaga ketahanan pangan keluarga termasuk mengatur

ekonomi keluarga serta kreatifitas perempuan dalam melakukan diversifikasi pangan. Potensi ibu rumah tangga dengan jumlah yang besar dapat membantu para kepala rumah tangga, menopang kebutuhan inti dan tambahan dalam rumah tangga (Supinah et al, 2020). Sasaran kegiatan pemberdayaan kali ini adalah ibu-ibu anggota PKK Desa Bugangan yang beberapa sudah berkecimpung dalam produksi olahan ikan di desa tersebut.

Seperti yang sudah diketahui bahwa Desa Bugangan merupakan sentra pengolahan ikan. Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh manusia, yaitu sebagai sumber energi, membantu dan memelihara pertumbuhan, mempertinggi daya tahan tubuh dari penyakit dan memperlancar proses fisiologis (Restu, 2016). Namun demikian, ikan cepat mengalami proses pembusukan sehingga perlu pengolahan ikan yang tepat agar nilai jual dapat meningkat dan mempertahankan daya awet. Salah satu pengolahan ikan yang telah dilakukan oleh *home industry* di Desa Bugangan yaitu pengolahan dalam bentuk ikan pindang dan ikan asap. Namun permasalahan kemudian muncul dimana hasil olahan tersebut tidak tahan lama yaitu hanya sekitar satu minggu saja. Hal ini dapat meningkatkan potensi kerugian pada *home industry* tersebut ketika hasil olahan ikan yang tidak laku dijual pada waktu dekat.

Meskipun menjadi sentra pengolah dan pemasar ikan di Kabupaten Pekalongan, namun proses pengolahan ikan yang dilakukan *home industry* Desa Bugangan masih sederhana dan akses terhadap teknologi yang masih terbatas sehingga proses produksi yang dilakukan memerlukan waktu yang cukup panjang. Selain itu, masih kurang adanya inovasi produk olahan ikan sehingga daya saing produk olahan ikan menurun. *Home industry* Desa Bugangan hanya melakukan pengolahan ikan dalam bentuk asap dan pindang saja. Padahal, zaman sekarang tuntutan konsumen semakin bervariasi jadi ketika tidak adanya pembaharuan maupun inovasi yang dilakukan, produk olahan ikan tersebut bisa saja ditinggalkan.

Adanya pandemi covid-19 yang ada juga membuat penurunan penjualan produk olahan ikan karena beberapa pasar lokal hanya bisa beroperasi beberapa jam saja pada masa PPKM. Hal ini tentu menambah daftar panjang potensi kerugian yang dialami oleh produsen pengolah ikan di Desa Bugangan. Oleh karenanya, perlu adanya diversifikasi produk olahan ikan yang harapannya dapat meminimalisir kerugian yang dialami oleh pengolah ikan, salah satunya melalui inovasi produk baru yang daya tahannya lebih awet. Patra dan Asriyani (2019) menyatakan bahwa adanya kegiatan pengabdian tentang inovasi produk ikan melahirkan cara pandang masyarakat terhadap ikan, yang dahulunya masih dimanfaatkan secara tradisional, kini dapat didiversifikasi menjadi berbagai olahan yang bernilai ekonomis. Salah satu bentuk diversifikasi ikan adalah dengan adanya inovasi produk ikan yaitu mengolah ikan untuk dijadikan nugget dan bakso ikan (Damanik et al., 2017).

Berdasarkan permasalahan diatas, Tim pengabdian masyarakat IAIN Pekalongan memberi solusi berupa diversifikasi produk olahan ikan menjadi nugget ikan dan bakso ikan dari ikan tongkol. Dengan adanya inovasi produk ini diharapkan akan meminimalisir kerugian dan memperluas pangsa pasar sehingga nantinya akan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mampu mengurangi angka pengangguran serta meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Bugangan pada umumnya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari bulan Agustus 2021 – November 2021 di Desa Bugangan, Kecamatan Kedungwuni, Kabupaten Pekalongan, Jawa Tengah. Sasaran dari kegiatan ini yaitu ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Bugangan melalui pelatihan dan pendampingan pengembangan produk olahan ikan yang bertempat di Balai Desa Bugangan. Pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari tiga tahapan meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan, dan refleksi pasca pelatihan seperti tergambar pada Gambar 1.

Tahap pertama pada kegiatan pengabdian ini adalah tahap persiapan. Pada tahapan ini, tim pelaksana melakukan observasi dan identifikasi permasalahan yang ada di *home industry* Desa Bugangan sekaligus memberikan alternatif solusi dari permasalahan. Pada tahapan ini juga dilakukan koordinasi kepada pihak terkait mengenai kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan dan sosialisasi kepada masyarakat terkait adanya pelaksanaan pelatihan inovasi produk pengolahan ikan. Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan pelatihan, dimana pada tahapan ini mencakup pemberian materi pelatihan kepada ibu-ibu PKK terkait inovasi pengolahan ikan dalam bentuk olahan nugget ikan 'yummy' dan bakso ikan 'asooy' dengan bahan baku ikan tongkol. Adapun penyaji materi pelatihan ini adalah akademisi dan juga praktisi yang kompeten di bidang pengolahan ikan. Tahapan terakhir adalah refleksi pasca pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui berhasil atau tidaknya pelatihan yang dilakukan. Pada tahap ini dilakukan proses evaluasi, *controlling* serta pendampingan atas pelaksanaan pelatihan yaitu dengan memastikan inovasi produk olahan ikan dapat terimplementasi dengan baik.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pada program pengabdian ini dijabarkan pada poin-poin berikut sesuai dengan metode pelaksanaan dimana pengabdian ini dimulai dengan tahapan survei dan analisis masalah yang dilaksanakan pada tanggal 19-21 Agustus 2021, dilanjutkan tahapan pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan pada 7 September 2021 dan diikuti oleh 30 peserta pelatihan yang sebagian besar merupakan ibu PKK serta pada akhir tahapan dilakukan refleksi salah satunya dalam bentuk monitoring pada periode september sampai dengan oktober.

3.1.1 Survei dan Sosialisasi Kegiatan Pelatihan Inovasi Pengolahan Ikan

Survei awal ini dilakukan untuk mengetahui apa yang menjadi permasalahan dan apa yang perlu dikembangkan di Desa Bugangan terkait dengan produk pengolahan ikan. Hal ini agar kegiatan pengabdian ini lebih bermanfaat dan sesuai target, khususnya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Bugangan Kecamatan Kedungwuni. Kegiatan awal survei ini dilakukan pada unit-unit usaha atau *home industry* pengolahan ikan yang ada di Desa Bugangan, yaitu dengan mendatangi secara langsung ke tempat pengasapan dan pemindangan ikan. Dari tahapan survei ini dilakukan analisis masalah dimana hasil observasi awal diketahui bahwa usaha pemindangan ikan hanya bertahan beberapa hari saja. Jenis ikan yang biasanya digunakan untuk pengasapan ikan dan pemindangan ikan yaitu ikan tongkol, ikan layar, dan ikan pari. Beberapa pemilik usaha pengolahan ikan juga mengeluhkan adanya PPKM pada saat pandemi membuat ikan-ikan produksinya banyak yang tidak laku terjual efek pasar yang hanya buka beberapa jam saja. Oleh karenanya, para pemilik usaha mengharapkan adanya inovasi produk olahan ikan agar produknya dapat lebih awet sehingga dapat meminimalisir kerugian yang dialami.



Gambar 2. Survei Awal di Tempat Pengolahan Ikan (Dok. Pribadi, 19/08/2021)

Kemudian setelah melakukan analisis masalah yang ada di tempat pengolahan ikan, maka tim pengabdian memberikan solusi salah satunya dengan membuat inovasi terkait produk pengolahan ikan yaitu membuat produk olahan ikan menjadi nugget ikan 'yummy' dan bakso ikan 'asooy' dengan bahan baku ikan tongkol. Pemilihan ikan tongkol sebagai bahan baku pembuatan nugget dan bakso dikarenakan *stock* ikan tongkol cukup melimpah sehingga pengolah ikan tidak akan kesulitan dalam mencari bahan baku. Selain itu, tekstur ikan tongkol yang empuk dan kandungan protein yang cukup tinggi juga menjadi alasan lain dipilihnya ikan tongkol sebagai bahan baku utama.

Setelah dirumuskan alternatif solusi dari permasalahan yang ada, selanjutnya tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pemerintah desa setempat untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan inovasi pengelolaan ikan. Tim pengabdian dan pemerintah desa sepakat untuk melakukan pelatihan pengolahan ikan ini dengan sasaran peserta adalah ibu-ibu PKK Desa Bugangan. Selanjutnya, tim dibantu oleh beberapa pamong desa melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK yang kebanyakan dari mereka juga merupakan pemilik *home industry* produk olahan ikan.



Gambar 3. (a) Koordinasi antara Ketua Tim Pengabdian dengan Kepala Desa Bugangan; (b) Sosialisasi kepada Ibu-Ibu PKK oleh Tim Pengabdian (Dok. Pribadi, 20/08/2021).

3.1.2 Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Ikan Menjadi Nugget dan Bakso

Pada tanggal 7 September 2021, bertempat di Aula Balai Desa Bugangan, dilakukanlah pelatihan inovasi pengolahan ikan oleh tim pengabdian masyarakat IAIN Pekalongan. Pada pelatihan ini, tim pengabdian mengundang pemateri yaitu Ibu Firda Aulia Izzati dimana beliau merupakan wirausahawati yang sudah berkecimpung di bidang pengolahan ikan dalam bentuk produk nugget, bakso, abon, dan sejenisnya. Selain itu, beliau juga merupakan seorang akademisi yaitu sebagai dosen kewirausahaan. Dengan demikian, diharapkan narasumber dapat mentransfer ilmu dan pengalamannya terkait inovasi produk pengolahan ikan. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan penyampaian materi mengenai Pengembangan

Kreatifitas dan Inovasi Produk Olahan Ikan yang disampaikan langsung oleh narasumber. Kemudian dilanjutkan praktik langsung cara mengolah ikan tongkol menjadi nugget dan bakso ikan. Antusiasme ibu-ibu PKK dalam mengikuti pelatihan pengolahan ikan ini cukup tinggi. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang menandakan rasa ingin tahu yang tinggi dari ibu-ibu PKK terkait pengolahan ikan tongkol menjadi nugget dan bakso. Pada sesi praktik, ibu-ibu PKK juga langsung turut ikut serta dalam membuat produk olahan ikan tersebut. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget dan bakso ikan tongkol ditunjukkan pada Tabel 1



Gambar 4. (a) Penyampaian Materi Pelatihan oleh Narasumber; (b) Praktik Pembuatan Produk Olahan Ikan didampingi Oleh Tim Pengabdian (Dok. Pribadi, 07/09/2021).

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Tongkol.

Alat	Bahan Nugget	Bahan Bakso
Kompor	Daging Ikan Tongkol	Daging Ikan Tongkol
Panci Kukus	Tepung Terigu	Tepung Sagu/Kanji
Loyang	Daun Bawang	Daun Bawang
Piring	Telur	Telur
Sendok	Bawang Putih	Bawang Putih
Wadah	Bumbu Penyedap Rasa	Bawang Merah
Alat Cetak Nugget	Tepung Panir	Bumbu Penyedap Rasa
Mixer/Alat pencampur lain	Air & Minyak	Kaldu Bubuk dan Air kaldu

Tahapan pembuatan nugget ikan tongkol diawali dengan mencampurkan semua bahan ke dalam wadah kecuali tepung panir. Setelah bahan tercampur merata, tuangkan adonan tersebut ke dalam loyang dan kukus kurang lebih 30 menit sampai matang, kemudian potong sesuai selera atau bisa juga menggunakan alat cetak untuk membuat produk lebih menarik. Setelah semua adonan tercetak, baluri adonan dengan telur yang sudah dikocok dan ratakan ke dalam tepung panir. Adonan nugget siap dikemas untuk disajikan sebagai *frozen food*. Sementara itu, untuk tahapan pembuatan bakso ikan tongkol sendiri diawali dengan mendidihkan air kaldu di panci. Selanjutnya, campurkan semua bahan ke dalam mixer atau alat pencampur lainnya. Bentuk adonan dengan tangan atau cetakan, kemudian hasil cetakan masukan ke dalam air kaldu yang mendidih dengan mematikan kompor. Jika semua adonan sudah terbentuk, nyalakan api kompor sampai bakso terapung, lalu dinginkan. Adonan bakso ikan tongkol siap dikemas untuk disajikan sebagai *frozen food*

3.1.3 Monitoring Pasca Pelatihan Pengolahan Ikan

Pasca Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan yang dilakukan oleh tim pengabdian, beberapa warga Desa Bugangan mempraktikkan hasil dari pelatihan tersebut di rumahnya masing-masing. Ibu Uripah, salah satu warga Desa Bugangan yang mengikuti praktik pelatihan pengolahan ikan, beliau penasaran dengan inovasi dari tim pengabdian kepada masyarakat IAIN Pekalongan lalu mencobanya di rumah. Ibu Uripah mencoba

mempraktikan pembuatan nugget dan bakso ikan tongkol tersebut agar bisa menjualnya kembali sebagai produk inovasi baru olahan ikan. Selain itu, nugget dan bakso ikan tongkol tersebut juga bisa dijadikan cemilan sehat untuk keluarga di rumah.

Tim pengabdian melakukan praktik monitoring pasca pelaksanaan guna melihat apakah dalam praktik pembuatan produk inovasi olahan ikan masih ada kendala selama pembuatan di rumah masing-masing atau tidak. Dalam monitoring ini, praktik pembuatan makanan ringan nugget sudah sesuai dengan takaran bumbu yang dibutuhkan juga pengolahan adonannya pun sudah sesuai. Bahkan hasil gorengan nugget pun sudah sesuai tetapi dalam proses penggorengan nugget tersebut terlalu gosong, sehingga tim memberikan masukan agar minyak benar-benar harus panas dan api kompor jangan terlalu besar. Selanjutnya, pada monitoring pengolahan ikan menjadi bakso ikan tongkol, adonan sudah pas dan takaran ikan pun sudah sesuai. Akan tetapi hasil pengolahan ikan menjadi bakso tersebut rasanya terlalu asin. Setelah dilakukan diskusi, ternyata yang bersangkutan lupa untuk memasukan gula pasir dan terlalu banyak memberikan adonan kaldunya.



Gambar 5. Monitoring Pasca Pelatihan (Dok. Pribadi, 20/09/2021)

3.2 Pembahasan

Kegiatan pengabdian di Desa Bugangan Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan ini dapat terlaksana dan terealisasi dengan baik sesuai dengan perencanaan dan kesepakatan semua pihak. Program yang telah dilakukan selama kegiatan pengabdian adalah memberikan pelatihan inovasi dan kreativitas pengolahan ikan berupa transfer ilmu dan inovasi melalui: 1) Pemilihan bahan baku produk olahan, 2) Teknik penyusunan formulasi bahan-bahan yang diperlukan hasil olahan ikan. 3) Inovasi dan kreativitas hasil dari olahan ikan. Desa Bugangan terkenal sebagai desa pengolahan ikan, sehingga Desa Bugangan dituntut mampu mengolah beragam jenis ikan dengan baik dan menghasilkan produk yang berkualitas. Keanekaragaman pada pengolahan hasil laut sendiri merupakan bahan pangan potensial yang sangat baik untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein hewani. Protein yang terbuat dari ikan adalah salah satu faktor terpenting dalam kesehatan manusia. Ikan termasuk bahan pangan yang banyak digemari konsumen, karena mempunyai nilai gizi yang tinggi serta mempunyai rasa yang lezat. Ikan merupakan komoditas yang sering kali terjadi proses pembusukan yang cepat daripada dengan bahan makanan lainnya. Maka dari itu, ikan perlu diolah menjadi produk olahan yang dapat bertahan lebih lama. Dengan adanya pengolahan, membuat ikan menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan dari pusat produksi ke konsumen.

Selain sebagai bahan pangan yang dapat dikonsumsi langsung, ikan sebagai bahan pangan juga dapat diolah menjadi nugget dan bakso. Nugget dan bakso adalah makanan ikan yang populer untuk semua orang. Hasil dari diversifikasi produk olahan ikan berupa nugget dan bakso ikan dapat bernilai tambah tinggi sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pelaku ekonomi terutama untuk masyarakat Desa Bugangan. Hal ini juga dapat

mengurangi kerugian yang dialami oleh pelaku pengolah ikan dalam hal pembusukan ikan yang mana ikan biasanya hanya akan bertahan *fresh* selama beberapa hari saja.

Dalam mengukur tingkat keberhasilan pada kegiatan pengabdian ini, dilakukan evaluasi tentang tingkat pemahaman yang menunjukkan telah memenuhi kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan. Dalam hal ini dapat dilihat pada kriteria keberhasilan mencapai 83% terdapat peningkatan pada wawasan pengetahuan, pemahaman seperti: pemilihan ikan, formula bahan-bahan yang diperlukan hasil olahan ikan, kreativitas dan inovasi pada produk olahan ikan (nugget dan tahu bakso ikan). Sedangkan sisanya, 17% masih terkendala pemahaman mengenai inovasi produk nugget dan bakso ikan tongkol.

Berdasarkan hasil kegiatan, pelatihan ini dirasa mampu meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan untuk Ibu-ibu PKK maupun masyarakat Desa Bugangan, khususnya dalam hal inovasi produk olahan ikan tongkol menjadi nugget dan bakso ikan. Hal ini sesuai dengan pengabdian yang dilakukan Rahmatunnair dan Sultan (2021) yang menyatakan bahwa pengetahuan masyarakat sekitar awalnya masih kurang, kemudian dengan adanya tim pengabdian yang hadir di desa tersebut membuat pengetahuan masyarakat meningkat dengan melakukan inovasi produk olahan ikan sehingga ikut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Kabupaten Bone. Hal serupa dikemukakan dalam penelitian Dahlia et al. (2019), Budi et al. (2017), Oktavianawati dan Palupi (2017), Herawati et al. (2020), Effendi dan Wijaya (2019) serta Patra et al. (2019) yang menyatakan bahwa dengan adanya program pengabdian, masyarakat mendapatkan banyak pengetahuan mengenai pengolahan ikan dimana olahan ikan tersebut dibuat menjadi nugget dan kerupuk ikan sehingga dengan inovasi produk tersebut diharapkan dapat membuat meningkatkan pendapatan masyarakat serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di tempat pengabdian.

Secara keseluruhan, adanya pengabdian ini mampu menambah wawasan dan kreativitas masyarakat Desa Bugangan dalam hal inovasi produk pengelolaan ikan. Masyarakat Desa Bugangan yang awalnya hanya mengolah produk ikan dengan cara asap dan pindang, kini sudah bisa membuat inovasi baru yaitu dengan mengolah ikan tongkol menjadi nugget maupun bakso ikan. Selain untuk menambah masa keawetan produk ikan, adanya inovasi ini juga diharapkan sebagai alternatif peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat sekitar. Hal ini terbukti, adanya kegiatan pelatihan ini mampu menjadikan pendapatan keluarga di Desa Bugangan mengalami peningkatan. Pada akhirnya pelatihan dan kegiatan pengabdian merupakan upaya untuk meningkatkan dan membangun industri kreatif dengan meningkatkan inovasi dan kreativitas produk UMKM berupa pengetahuan dan ketrampilan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memiliki implikasi meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat Desa Bugangan dalam hal inovasi produk olahan ikan tongkol sesuai dengan perkembangan jaman dan permintaan pasar. Adanya inovasi tersebut tentunya mampu menambah penghasilan masyarakat Desa Bugangan yang artinya kegiatan ini dirasa mampu meningkatkan taraf hidup masyarakat dan menjadikan kehidupan yang lebih baik bagi masyarakat Desa Bugangan terutama dalam peningkatan perekonomian masyarakat.

4. KESIMPULAN

Adanya pelatihan terkait inovasi produk pengolahan ikan merupakan jawaban atas permasalahan yang menimpa sebagian besar *home industry* yang ada di Desa Bugangan akan hal keawetan produksi olahan ikan. Atas permasalahan tersebut, tim pengabdian IAIN Pekalongan memberikan solusi untuk dilaksanakannya pelatihan pengolahan ikan tongkol menjadi produk nugget dan bakso ikan yang mana produk tersebut dapat dijadikan *frozen food* sehingga akan lebih terjamin keawetannya. Pelatihan tersebut tentunya bertujuan untuk meminimalisir kerugian dan juga meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat Bugangan. Setelah dilaksanakan pelatihan, kriteria keberhasilan mencapai 83% yang artinya bahwa

terdapat peningkatan pada wawasan pengetahuan dan pemahaman masyarakat Desa Bugangan seperti: pemilihan ikan, formula bahan-bahan yang diperlukan hasil olahan ikan, kreativitas dan inovasi pada produk olahan ikan (nugget dan tahu bakso ikan).

Pelatihan ini tentunya memiliki beberapa keterbatasan diantaranya adalah monitoring pasca pelatihan yang kurang maksimal, sehingga diharapkan setelah diselenggarakannya pelatihan pengolahan ikan ini, pihak desa dapat memberikan dukungan dan senantiasa memonitoring masyarakat dalam mengembangkan keterampilan yang telah diberikan menjadi peluang usaha yang berpotensi untuk menggerakkan perekonomian desa. Selain itu, diharapkan masyarakat desa Bugangan juga dapat membuat produk olahan ikan yang lebih kreatif dan inovatif sehingga olahan ikan dapat memiliki lebih banyak variasi.

Berdasarkan hasil evaluasi dan monitoring pasca pelaksanaan kegiatan, rencana keberlanjutan yang dapat diajukan sebagai tindak lanjut kegiatan ini antara lain mengadakan kegiatan pelatihan pengolahan produk ikan dengan inovasi produk yang berbeda secara kontinyu, selain itu perlu juga menggandeng pihak-pihak atau instansi terkait khususnya dalam hal pemasaran produk olahan tersebut.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, izinkan kami menghaturkan terima kasih kepada pihak LP2M IAIN Pekalongan yang telah memberikan izin atas pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada rekan-rekan Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Pekalongan yang sudah berkenan dan meluangkan waktu untuk melakukan diskusi dan *sharing* atas permasalahan yang ditemui dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Tak lupa juga kami menghaturkan terima kasih kepada segenap jajaran Pemerintah Desa Bugangan yang telah membantu jalannya proses pengabdian ini. Kami berharap semoga kegiatan pengabdian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat secara umum dan khususnya memiliki dampak yang positif bagi masyarakat Desa Bugangan dalam meningkatkan perekonomiannya.

6. REFERENSI

- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., & Nugroho, T. (2017). Peningkatan kualitas dan diversifikasi produk ikan teri untuk pemberdayaan masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89-99.
- Dahlia dkk. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Pengolahan Ikan Untuk Mendukung Program MP3 Pemerintah Kabupaten Majene. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2 (2), 52 -58.
- Damanik, M. R. S., Sriadhi, S., Habibi, M. R., & Harefa, M. S. (2017). Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4), 455-459.
- Effendi, I., & Wijaya, R. (2019). Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 61-66.
- Herawati, Vivi Endar., Lintang Dian S., Achmad Zulfa J. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati 'Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, 4 (2), 216-221.
- Khaldun, R. (2016). Pemberdayaan (Pemuda) Karang Taruna Dalam Meningkatkan dan Menumbuhkan Minat Bisnis Kreatif di Desa Giri Madia Kecamatan Lingsar

- Kabupaten Lombok Barat. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 12(2), 168-185.
- Kusrina, Tity. (2017). Pemberdayaan Perempuan Meningkatkan Keterampilan Kegiatan PKK Di Kecamatan Tegal Barat Kota Tegal. *Jurnal Pendidikan: Cakrawala*. 11 (2), 55-65.
- Oktavianawati, I., dan Palupi, N. W. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso dan Nugget di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2), 40-44.
- Patra, I Ketut Putra., Asriany. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, (1) 1, 11-19.
- Rahmatunnair dan Sultan H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Pengolahan Abon Ikan Dan Nugget Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dalam Mendukung Program Pemerintah Kabupaten Bone. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4 (2), 719- 728.
- Rantung, Joan F, Jantje Mandey, Verry Londa. (2018). Peranan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Menggerakkan Partisipasi Masyarakat Desa (Suatu Studi di Desa Ongkau I Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Administrasi Publik Unsrat* 4 (5), 1-11.
- Restu, R. (2016). Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa Pleurophthalmus*) Dengan Penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal of Tropical Animal Science)*, 5(1), 22-26.
- Supinah, Pipin., Bustami., M. Dwiki A. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan dalam Upaya Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan Tuna di Desa Sumberjya, Sumur, Pandeglang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2 (3), 363-367.