



Pemberdayaan Masyarakat melalui Diversifikasi Produk Abon Ikan dan Inovasi Pengemasan di Ohoi Denwet, Maluku Tenggara

Lidya Sharon Supit^{1)*}, Shahrul Aditya¹⁾, Nurhayati Bugis¹⁾, A.Kachsyfur Djasim Ilyas Paenrongi¹⁾, Nadira Fakoubun¹⁾

¹Universitas Doktor Husni Ingratubun, Tual, Indonesia

Diterima: 11 Maret 2026

Direvisi: 12 April 2026

Disetujui: 30 April 2026

Abstrak

Ohoi Denwet merupakan wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup melimpah, namun pemanfaatannya oleh masyarakat masih didominasi oleh penjualan ikan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah produk belum optimal. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan ikan serta teknik pengemasan yang masih sederhana menjadi salah satu kendala dalam pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah serta meningkatkan kemampuan dalam pengemasan produk yang higienis dan menarik. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan, sosialisasi, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi mengenai diversifikasi produk perikanan, pelatihan, pembuatan abon ikan serta pelatihan teknik pengemasan produk. Peserta kegiatan adalah masyarakat Ohoi denwet yang sebagian besar berprofesi sebagai nelayan dan pelaku usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi abon ikan serta pemahaman mengenai teknik pengemasan produk yang lebih higienis dan menarik. Secara kuantitatif peningkatan pengetahuan peserta berdasarkan hasil *pre-test* mengalami kenaikan 40% menjadi 80%. Selain itu peserta mampu memproduksi abon ikan secara mandiri selama pelatihan. Namun demikian pada tahap awal kegiatan, sebagai peningkatan pengetahuan masih bersifat kualitatif umum sehingga diperlukan pengukuran yang lebih rinci dan berkelanjutan untuk memperoleh data yang lebih presisi. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan serta membuka peluang usaha berbasis potensi lokal bagi masyarakat.

Kata kunci: Diversifikasi Produk Perikanan, Abon Ikan, Pengemasan Produk, Nilai Tambah, Pemberdayaan Masyarakat

Communitiy Empowerment Through fish Floss Product Diversification and Packaging Innovation in Ohoi Denwet, Southeast Maluku


Abstract

Ohoi Denwet is a coastal area with abundant fishery resources, but its utilization by the community is still dominated by the sale of fresh fish, thus suboptimal product added value. Limited community knowledge and skills in diversifying processed fish products, along with rudimentary packaging techniques, are obstacles to the development of fishery processing businesses. This Community Service (PKM) activity aims to improve community knowledge and skills in processing fishery products into value-added products and to enhance their ability to package products hygienically and attractively. The activity's implementation method includes preparation, outreach, training, and evaluation. The activity involved delivering material on fishery product diversification, training, fish floss production, and product packaging techniques. Participants were the Ohoi Denwet community, most of whom work as fishermen

* Korespondensi Penulis. E-mail: lidyasupit31@gmail.com

and small-scale fishery processing businesses. The activity results showed an increase in community knowledge and skills in processing fish into fish floss, as well as an understanding of more hygienic and attractive product packaging techniques. Quantitatively, the increase in participant knowledge, based on pre-test results, increased from 40% to 80%. Furthermore, participants were able to independently produce fish floss during the training. However, in the initial stages of the activity, knowledge-building is still of a general, qualitative nature, requiring more detailed and ongoing measurements to obtain more precise data. This activity is expected to increase the added value of fishery products and open up business opportunities based on local potential for the community.

Keywords: *Fishery Product Diversification, Fish Floss, Product Packaging, Added Value, Community Empowerment*

This is an open access article under the CC-BY-SA license 

PENDAHULUAN

Ohoi Denwet merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup melimpah. Sebagian besar masyarakat di wilayah ini menggantungkan mata pencarian pada sektor perikanan, baik sebagai nelayan maupun sebagai pelaku usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. Berdasarkan hasil observasi lapangan terdapat sekitar \pm 30-70 Kepala Keluarga (KK) yang berprofesi sebagai nelayan aktif di wilayah ini. Jenis ikan yang didominasi dan melimpah antara lain ikan tongkol dan ikan layang. Potensi sumber daya perikanan seperti ikan pelagis kecil dan berbagai biota laut lainnya sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk berbagai olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi (Adawyah, 2014; FAO, 2018).

Namun demikian pemanfaatan hasil perikanan di masyarakat Ohoi Denwet masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk ikan segar. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah produk perikanan belum optimal karena belum banyak dilakukan proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai ekonominya. Menurut Ilyas (2013), salah satu permasalahan utama dalam pemanfaatan hasil perikanan di daerah pesisir adalah rendahnya tingkat pengolahan produk, sehingga potensi nilai tambah dari komoditas perikanan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Selain itu, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk olahan ikan juga menjadi salah satu faktor penghambat. Produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama dan nilai jual lebih tinggi masih belum banyak dikembangkan oleh masyarakat. Di sisi lain teknik pengemasan produk masih sederhana juga menyebabkan produk olahan perikanan kurang menarik dan kurang memiliki daya saing di pasar (Syarif & Halid, 1993). Berdasarkan kondisi tersebut diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk perikanan serta teknik pengemasan produk yang baik dan higienis.

Diversifikasi produk perikanan menjadi sangat penting sebagai strategi untuk meningkatkan nilai tambah. Dengan mengolah ikan menjadi berbagai produk seperti abon ikan, kerupuk ikan, bakso ikan, dan nugget ikan, masyarakat dapat memperoleh nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan menjual ikan dalam bentuk segar (Adawyah, 2014; Suryaningrum et al., 2016). Selain itu produk olahan memiliki daya simpan yang lebih lama sehingga dapat mengurangi risiko kerugian akibat pembusukan.

Pengolahan hasil perikanan memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang masa simpan serta meningkatkan kualitas produk. Menurut Winarno (2004),

proses pengolahan pangan seperti pemanasan dan penggorengan dapat menurunkan kadar air pada produk sehingga dapat memperlambat pertumbuhan mikroorganisme yang menyebabkan kerusakan pangan. Hal ini juga diperkuat oleh Huss (1995) yang menyatakan bahwa kadar air dan aktivitas mikroba sangat berpengaruh terhadap daya simpan. Produk olahan seperti abon ikan termasuk dalam produk pangan dengan kadar air rendah sehingga memiliki daya simpan yang relatif lebih lama.

Selain proses pengolahan, aspek pengemasan juga memiliki peran penting dalam menjaga mutu produk pangan. Pengemasan berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroorganisme serta pengaruh lingkungan seperti udara dan kelembaban. Selain itu kemasan juga berfungsi sebagai media informasi dan promosi produk yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen (Syarif & Halid, 1993; Fellows, 2009).

Beberapa kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berkaitan dengan pengolahan hasil perikanan menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan lokal. Pelatihan pembuatan produk olahan seperti abon ikan terbukti mampu meningkatkan nilai tambah produk serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir (Suryaningrum et al., 2016). Program pemberdayaan masyarakat yang dikembangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan juga menekankan pentingnya pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan sebagai salah satu strategis dalam meningkatkan nilai tambah produk perikanan serta meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir (KKP, 2020).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Ohoi Denwet ini memiliki kesamaan tujuan dengan berbagai kegiatan sebelumnya, yaitu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan. Namun kegiatan ini secara khusus difokuskan pada pelatihan pembuatan abon ikan serta teknik pengemasan produk yang lebih higienis dan menarik.

Meskipun urgensi diversifikasi produk telah didukung oleh berbagai literatur, data lapangan menunjukkan bahwa penerapan diversifikasi di Ohoi Denwet masih terbatas. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor antara lain keterbatasan pengetahuan, kurangnya keterampilan teknis serta minimnya akses terhadap pelatihan dan pendampingan.

Dengan demikian diperlukan intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang tidak hanya bersifat teoritis tetapi juga berbasis praktik langsung dan didukung oleh kondisi nyata di lapangan. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan secara optimal sekaligus mendorong terbentuknya usaha berbasis pengolahan yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah masyarakat Ohoi Denwet yang sebagai besar bermata pencarian sebagai nelayan dan pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. Peserta kegiatan terdiri dari kelompok nelayan, ibu rumah tangga dan masyarakat yang memiliki minat dalam pengolahan hasil perikanan. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa yang berperan sebagai fasilitator dalam memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan sekitar 22 orang, kegiatan ini dilakukan pada bulan Februari 2026 di Ohoi Denwet melalui beberapa tahapan mulai dari persiapan hingga evaluasi kegiatan berlangsung selama sehari. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahapan persiapan merupakan awal yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain, melakukan koordinasi dengan pemerintah desa Ohoi Denwet terkait rencana pelaksanaan kegiatan, mengidentifikasi potensi sumber daya perikanan yang tersedia di wilayah Ohoi Denwet, menyusun materi pelatihan mengenai diversifikasi produk hasil perikanan dan teknik pengemasan produk, menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan.

2. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman awal kepada masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan. Kegiatan sosialisasi dilakukan melalui penyampaian materi dan diskusi dengan masyarakat. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan, peluang usaha dari produk olahan ikan, pentingnya pengemasan produk untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual produk.

3. Tahap Pelatihan dan Demonstrasi

Tahap ini merupakan kegiatan inti dari program PKM yang dilakukan melalui pelatihan langsung kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil perikanan menjadi produk inovatif berupa abon ikan. Kegiatan pelatihan meliputi pemilihan bahan baku ikan yang berkualitas, proses pembersihan dan perebusan ikan, proses penyuwiran daging ikan, pencampuran dengan bumbu serta proses penggorengan hingga menghasilkan abon ikan yang kering, pelatihan teknik pengemasan produk menggunakan plastik kemasan. Pelatihan dilakukan secara partisipatif sehingga masyarakat dapat langsung mempraktikkan proses pengolahan dan pengemasan produk dengan bimbingan dari tim pengabdian.

4. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan PKM yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi serta penilaian terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan pengolahan dan pengemasan produk. Masyarakat diberikan materi mengenai diversifikasi produk perikanan, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan praktik pembuatan abon ikan serta teknik pengemasan produk yang baik dan higienis. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan. Pada penelitian ini evaluasi dilakukan secara terstruktur menggunakan beberapa instrumen yaitu:

a. Kuesioner Pre-test dan Post test

Digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Bentuk soal 10 pertanyaan dengan materi mengenai konsep diversifikasi produk, nilai tambah hasil perikanan dan teknik pengolahan dan pengemasan. Hasil menunjukkan adanya peningkatan dari 40% (*pre-test*) menjadi 80% (*post-test*).

Rumus yang digunakan :

$$\text{Presentase pengetahuan} = \frac{(\text{Jumlah jawaban benar})}{\text{Total pertanyaan}} \times 100\%$$

b. Lembaran Observasi

Digunakan untuk menilai keterampilan peserta selama praktik meliputi kemampuan mengikuti tahap pembuatan abon ikan, ketepatan teknik

pengolahan, keterampilan pengemasan produk dan tingkat partisipasi peserta. Penilaian menggunakan skala kualitatif (baik, cukup, kurang).

c. Diskusi dan Wawancara Singkat

Dilakukan untuk menggali pemahaman peserta terhadap materi, kendala yang dihadapi selama praktik dan minat peserta untuk mengembangkan usaha.

Analisa Data hasil *pre-test* dan *post-test* dianalisis secara deskriptif kuantitatif dalam bentuk presentase sedangkan data observasi dan wawancara dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk memperkuat interpretasi hasil kegiatan (Fellows, 2009). Untuk Indikator Keberhasilan kegiatan PKM diukur berdasarkan peningkatan pengetahuan masyarakat minimal lebih dari 70%, peningkatan keterampilan dalam pengolahan abon ikan, peningkatan kemampuan pengemasan produk dan partisipasi aktif peserta selama kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat tentang Diversifikasi Produk Hasil Perikanan

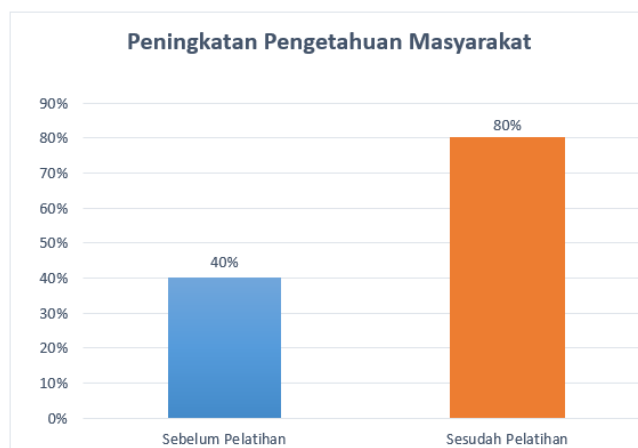
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Ohoi Denwet bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan. Sebelum pelaksanaan kegiatan sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan hasil tangkapan ikan dengan cara menjualnya dalam bentuk segar atau melakukan pengolahan tradisional sederhana sehingga nilai tambah produk perikanan masih relatif rendah.

Melalui kegiatan sosialisasi dan penyampaian materi yang dilakukan oleh tim PKM, masyarakat diberikan pemahaman mengenai konsep diversifikasi produk perikanan, manfaat pengolahan ikan menjadi produk olahan serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari sektor pengolahan hasil perikanan. Materi yang disampaikan juga menekankan pentingnya inovasi produk sebagai salah satu strategis untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Untuk bagian pelaksanaan kegiatan PKM dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Untuk melihat perubahan tingkat pengetahuan masyarakat sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi, dilakukan pengamatan terhadap pemahaman peserta pelatihan. Hasil pengamatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat setelah mengikuti kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2. Grafik Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Ohoi Denwet.



Gambar 2. Grafik Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Ohoi Denwet

Hasil Kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mulai memahami pentingnya diversifikasi produk sebagai upaya untuk memanfaatkan potensi sumber daya perikanan secara optimal serta meningkatkan nilai tambah produk perikanan (Adawyah, 2024). Dari yang kita ketahui juga bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan. Antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung menunjukkan adanya minat yang tinggi untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan berbasis potensi lokal. Oleh karena itu, kegiatan serupa diharapkan dapat terus dilakukan secara berkelanjutan dengan melibatkan berbagai pihak terkait agar pengembangan produk olahan perikanan dapat menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Analisis Refektif

Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan peserta, tingkat pengetahuan awal masyarakat berada pada kisaran 40%. Rendahnya tingkat pengetahuan ini disebabkan oleh beberapa faktor antara lain yakni minimnya akses terhadap informasi dan pelatihan terkait pengolahan hasil perikanan, kebiasaan turun-temurun yang masih berfokus pada penjualan ikan segar, kurangnya pemahaman mengenai peluang ekonomi dari produk olahan, keterbatasan keterampilan teknis dalam pengolahan dan inovasi produk. Melalui kegiatan sosialisasi masyarakat diberikan pemahaman mengenai konsep diversifikasi produk, manfaat pengolahan ikan serta peluang usaha yang dapat dikembangkan.

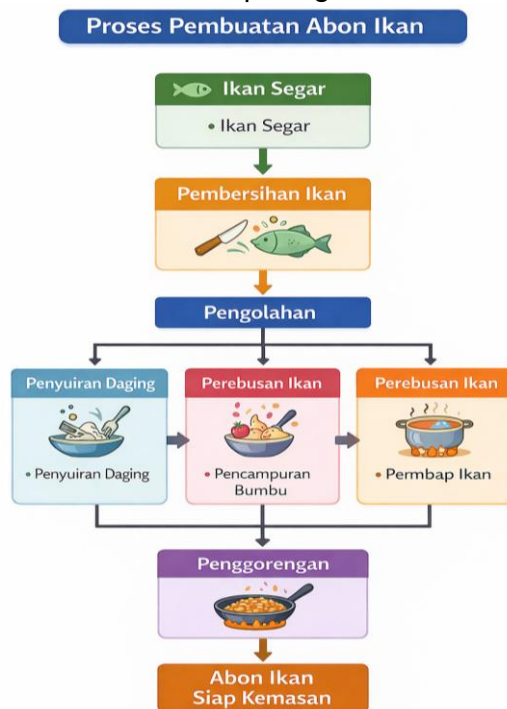
Metode Pengukuran Peningkatan Pengetahuan

Untuk mengukur peningkatan pengetahuan masyarakat, digunakan metode *pre-test* dan *post-test* sederhana dengan indikator sebagai berikut, pemahaman konsep diversifikasi produk, pengetahuan tentang nilai tambah produk perikanan, pemahaman peluang usaha berbasis pengolahan. Hasil menunjukkan peningkatan dari 40% (sebelum kegiatan) menjadi 80% (setelah kegiatan).

Pelatihan Pengolahan Abon Ikan

Setelah penyampaian materi mengenai diversifikasi produk, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan praktik pembuatan abon ikan. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai jual dan nilai tambah. Pada kegiatan ini peserta pelatihan diperkenalkan dengan tahapan pembuatan abon ikan mulai dari pemilihan bahan baku ikan yang berkualitas, proses

pembersihan dan perebusan ikan, penyuwiran daging ikan hingga proses pencampuran dengan bumbu dan penggorengan sampai menghasilkan abon yang kering dan siap dikonsumsi. Proses pembuatan abon ikan dapat digambarkan dalam skema pada gambar 3.



Gambar 3. Alur proses pembuatan abon ikan

Peserta pelatihan secara langsung mempraktikkan proses pembuatan abon ikan dengan bimbingan dari tim pengabdian. Kegiatan praktik ini berlangsung secara interaktif dan melibatkan partisipasi aktif dari seluruh peserta. Berdasarkan hasil kegiatan, peserta pelatihan mampu memahami tahapan pembuatan abon ikan dengan baik. Menurut Winarno (2004; Buckle et al., 2010), produk olahan seperti abon ikan memiliki daya simpan yang lebih lama karena kadar airnya rendah serta melalui proses pemanasan dalam pengolahannya. Selain itu pengolahan juga dapat menghambat aktivitas mikroorganisme penyebab kerusakan (Huss, 1995).

Kendala Selama Praktik

Dalam pelaksanaan praktik ditemukan beberapa kendala yang dihadapi peserta antara lain, kesulitan menjaga stabilitas api saat proses penggorengan sehingga berpengaruh pada tekstur abon, kurangnya pengalaman dalam menentukan tingkat kekeringan abon, pengadukan yang belum merata sehingga belum konsisten, keterbatasan alat produksi sederhana. Namun demikian kendala ini dapat diatasi melalui pendampingan langsung oleh tim PKM.

Peningkatan Kemampuan Masyarakat dalam Pengemasan Produk

Selain pelatihan pengolahan produk, kegiatan PKM ini juga memberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan produk yang baik dan higienis. Pengemasan merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi kualitas produk serta daya tarik konsumen.

Pada tahap ini masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan bahan kemasan yang aman untuk pangan, teknik pengemasan yang rapi serta pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengemasan produk. Contoh jenis kemasan yang

diperkenalkan kepada masyarakat adalah kemasan plastik ziplock yang lebih higienis dan menarik. Melalui kegiatan ini masyarakat mulai memahami bahwa pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk tetapi juga dapat meningkatkan nilai jual produk di pasaran (Syarief & Halid, 1993; Fellows, 2009).

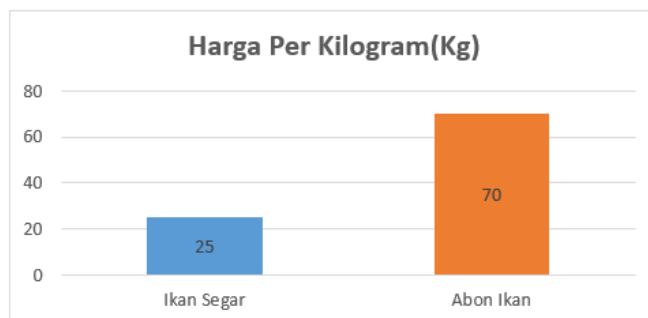
Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Berbasis Potensi Lokal

Kegiatan PKM ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan masyarakat Ohoi Denwet. Melalui inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan, hasil tangkapan nelayan yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk ikan segar dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Perbandingan nilai jual ikan sebelum dan sesudah pengolahan dapat dilihat pada Tabel 1 dan gambar 4 berikut.

Tabel 1. Perbandingan nilai jual ikan segar dan abon ikan

Produk	Harga
Ikan Segar	Rp 25.000/kg
Abon Ikan	Rp 70.000/kg

Hal ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk mampu meningkatkan nilai ekonomi hingga 3 kali lipat.



Gambar 4. Grafik perbandingan nilai jual ikan segar dan abon ikan

Produk abon memiliki beberapa keunggulan antara lain memiliki daya simpan yang lebih lama, mudah dikonsumsi serta memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu, produk ini juga memiliki peluang untuk dipasarkan secara lebih luas baik di pasar lokal maupun sebagai oleh-oleh khas daerah. Dengan adanya kegiatan pelatihan dan pendampingan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah hasil perikanan sehingga diharapkan mampu membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal serta meningkatkan pendapatan masyarakat di Ohoi Denwet.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor Pendukung antara lain antusiasme masyarakat yang tinggi, ketersediaan bahan baku ikan yang melimpah dan dukungan dari aparat desa. Faktor penghambat yakni keterbatasan alat produksi, kurangnya pengalaman teknis masyarakat dan belum adanya sistem pemasaran yang terorganisasi.

Keberlanjutan Program

Agara program ini tidak berhenti setelah kegiatan PKM selesai, diperlukan strategi keberlanjutan antara lain: 1) Pembentukan kelompok usaha/UMKM: Masyarakat dapat membentuk kelompok produksi abon ikan dan pembagian tugas, produksi, pengemasan, pemasaran. 2) Pendampingan Lanjut: Kolaborasi dengan dinas terkait atau perguruan tinggi dan melaksanakan pelatihan lanjut (branding dan pemasaran digital). 3) Pengembangan

produk: Variasi rasa abon ikan dan diversifikasi produk lain (kerupuk ikan dan nugget ikan). 4) Akses Pasar: Penjualan di pasar lokal dan pemanfaatan media sosial dan marketplace.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM di Ohoi Denwet dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan diversifikasi produk perikanan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, inovasi produk olahan ikan dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan lokal, pengemasan produk yang baik dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Kegiatan ini juga ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan dan pemahaman (dari 40% menjadi 80%) masyarakat. Selain itu dampak kegiatan ini dapat direkomendasikan kepada pemerintah daerah untuk memberikan dukungan melalui fasilitasi pembetulan UMKM, bantuan alat produksi, pelatihan lanjutan serta akses permodalan dan pemasaran. Bagi peneliti kiranya dapat memberikan pendampingan berkelanjutan, pengembangan inovasi produk serta evaluasi untuk keberlanjutan usaha masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas terselenggaranya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di Ohoi Denwet dengan baik dan lancar. Melalui kegiatan ini, tim pelaksana menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan serta partisipasi dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, khususnya kepada: 1) Pimpinan perguruan tinggi yang telah memberikan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat. 2) Pemerintah Pphi Denwet yang telah memberikan izin serta dukungan selama pelaksanaan kegiatan. 3) Masyarakat Ohoi Denwet yang telah berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan. 4) Seluruh anggota tim PKM dan mahasiswa yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan. Kami menyadari bahwa kegiatan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa adanya kerja sama dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu kami berharap kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan serta membuka peluang usaha berbasis potensi lokal di Ohoi Denwet. Akhir kata, semoga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat memberikan kontribusi positif bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adawyah, R. (2024). Diversifikasi produk perikanan berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(1), 45-53.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2010). *Ilmu pangan*. Jakarta: UI Press.
- Estiasih, T., & Ahmadi. (2015). *Teknologi pengolahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fellows, P. (2009). *Food processing technology: Principles and practice (3rd ed.)*. Cambridge: Woodhead Publishing.

- Food and Agriculture Organization (FAO). (2018). *The state of world fisheries and aquaculture*. Rome: FAO.
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan ikan secara tradisional: Prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 92-99.
- Huss, H. H. (1995). *Quality and quality changes in fresh fish*. Rome: FAO Fisheries Technical Paper.
- Ilyas, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020). *Statistik Kelautan dan Perikanan Indonesia*. Jakarta: KKP.
- Rahman, M. S. (2007). *Handbook of food preservation (2nd ed)*. Boca Raton: CRC Press
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan teknologi daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suryaningrum, T. D. (2016). Peningkatan nilai tambah produk olahan ikan melalui diversifikasi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 123-132.
- Syarief, R., Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Widodo, W. (2017). Pengaruh pengolahan terhadap mutu dan daya simpan produk perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 1-10.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.