

Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ikan di Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran di Masa Pandemic Covid-19

**Dedeh Sri Sudaryanti, Andri Helmi Munawar*, Ali Subarta,
Ikhsan Farhat, dan M. Afiq Albawi**

Jurusan Perbankan dan Keuangan, Fakultas Ekonomi
Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Indonesia

*andri.helmi@unsil.ac.id

Abstrak: Sumber daya ikan yang melimpah di sekitar pesisir dapat meningkatkan komoditas dan peluang bisnis, namun dengan *mindset* masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya ikan yang masih tradisional serta masih banyak yang belum mengetahui inovasi pengolahan berbahan ikan dengan biaya yang relatif murah dan efektif juga kurangnya motivasi dan lemahnya pengetahuan teknis masyarakat mengenai inovasi berbahan baku ikan laut dalam memanfaatkan keunggulan sumber daya yang dimiliki desa tersebut. Kebanyakan ikan segar dijual secara langsung kepada pemasok, padahal untuk dapat menambah nilai ekonomis, ikan bisa diolah menjadi berbagai bentuk olahan yang bergizi tinggi dan bernilai ekonomis. Oleh sebab itu, diadakan suatu kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan tujuan memberikan edukasi pelatihan berbagai bentuk inovasi atau cara pengolahan ikan laut bertempat di Aula Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. Metode pelaksanaan dimulai dengan survey awal, *Focus Grup Discussion* (FGD), serta penyuluhan dan mendemonstrasikannya kepada target mitra yang diikuti oleh 30 peserta dengan sarannya kader PKK, karang taruna dan warga setempat. Kegiatan pelatihan berupa edukasi mengolah ragam produk misalnya olahan mie dan bakso *seafood* berbahan baku ikan laut. Waktu kegiatan PkM ini adalah selama enam bulan yaitu bulan Juni sampai dengan November 2022. Hasil kegiatan mendapat *feedback* positif dari masyarakat, hasil penyebaran kuesioner mengenai kepuasan mitra sebesar 81,5% dimana masyarakat dapat memanfaatkan peluang dari keunggulan potensi daerahnya sebagai desa yang kaya akan sumber daya ikan dan sebagai bentuk ketahanan pangan sekaligus nilai ekonomis bagi warga sebagai bentuk peluang bisnis.

Kata Kunci: Komoditi Unggulan; Inovasi Produk; Olahan Ikan

Abstract: *Fish resources are abundant around the coast, but with the mindset of the community in utilizing traditional fish resources and there are still many who do not know the innovation of fish-based processing at a relatively cheap and effective cost, as well as the lack of motivation and weak technical knowledge of the community about innovations made from marine fish raw materials in utilizing the advantages of the resources owned by the village. Most fresh fish is sold directly to suppliers, whereas to be able to add economic value, fish can be processed into various processed forms that are highly nutritious and economically valuable. Therefore, a community service activity was held to provide education, training, and various forms of innovation on processing marine fish at the Putrappingan Village Hall, Kalipucang District, Pangandaran Regency. The implementation method began with an initial survey, Focus Group Discussion (FGD), and counseling, demonstrating it to target partners. It was attended by 30 participants, with the target being PKK cadres, cadets and residents. Training activities in the form of education to process a variety of products such as processed noodles and seafood meatballs made from sea fish. This PkM activity is for six months, from June to November 2022. The results*

of activity received positive feedback from the community, the results of distributing questionnaires regarding partner satisfaction by 81.5% where the community could take advantage of the opportunities of the potential advantages of their area as a village rich in fish resources and as a form of food security as well as economic value for residents as a form of business opportunities.

Keywords: *Featured Commodities; Product Innovation; Processed Fish.*

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 18 Desember 2022 **Accepted:** 1 April 2023 **Published:** 31 Mei 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i2.7411>

How to cite: Sudaryanti, D. S., Munawar, A. H., Subarta, A., Farhat, I., & Albawi M. A. (2023). Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui inovasi produk olahan ikan di desa putrapinggian kecamatan kalipucang kabupaten pangandaran di masa pandemic covid-19. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 775-785.

PENDAHULUAN

Potensi desa merupakan kelebihan sumber daya yang dimiliki oleh suatu wilayah dapat dimanfaatkan bagi keberlangsungan dan perkembangan desa serta memberi peluang kepada masyarakat sebagai sumber penghidupan baik dari kekayaan alam maupun sumber daya manusia. Desa yang memiliki potensi ganda dengan hasil tani sekaligus laut adalah Desa Putrapinggian sebagai bagian dari Kecamatan Kalipucang. Desa ini selain desa terluas di Kabupaten Pangandaran memiliki potensi yang melimpah sebagai desa yang langsung berbatasan dengan Samudera Hindia dan daerah perbukitan serta memiliki hutan produksi milik Perhutani sehingga mata pencaharian warga Desa Putrapinggian beragam yaitu petani, buruh tani, nelayan dan pedagang sesuai dengan tofografinya.

Terdapat empat dusun di Desa Putrapinggian di antaranya: Dusun Karang Sari, Dusun Cirateun, Dusun Bojong dan Dusun Karanggondang dengan luas wilayahnya 240.976,5 Hektar. Terdapat Sembilan Rukun Warga (RW) dan 35 Rukun Tetangga (RT). Jumlah penduduk desa terdapat 2.181 kepala desa dengan jumlah laki-laki 1.974 orang dan perempuan 2.950 orang (Sumber: Peta Demografis Desa Putrapinggian, 2022).

Potensi Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang selain mempunyai potensi di bidang hasil tani, juga memiliki potensi hasil laut khususnya ikan laut. Ikan sebagai salah satu komoditi unggulan di Desa Putrapinggian. Masyarakat dengan mudah bisa mendapatkan ikan karena dekat dengan laut, sehingga peluang dari hasil produksi perikanan berpotensi untuk dikembangkan yang dapat memberikan nilai tambah. Upaya untuk meningkatkan fasilitas terutama di wilayah pesisir sebagai salah satu milestone pemerintah untuk peningkatan kesejahteraan perekonomian masyarakat (Teja, 2015).

Potensi produksi olahan ikan yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal melalui kegiatan produktif yang bisa menambah value dalam meningkatkan kesejahteraan kelompok sentra pengolah ikan. Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah adalah mengoptimalkan potensi pengelolaan ikan melalui inovasi produk (Hapsari & Widyastuti, 2018). Hal ini untuk menciptakan potensi hasil produksi ikan laut yang diberdayakan yang impact-nya untuk meningkatkan perekonomian setempat akan industri kemaritiman baik kelautan maupun perikanan (Nurlina, 2018).

Menjadi desa yang mandiri dan maju adalah pencapaian yang menjadi tuntutan sehingga perlu adanya kreativitas dalam rangka mencapai prestasi desa melalui salah satunya program pemberdayaan (Khaldun, 2016; Masitoh *et al.*, 2020). Program pemberdayaan masyarakat didasari sebagai konsep sistematis serta kolektif dalam membantu menumbuhkan taraf hidup warga melalui berbagai kegiatan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, khususnya kelompok kurang beruntung sehingga memberi kemampuan bertahan untuk kebutuhan pokoknya, menyampaikan ide, mampu mengambil keputusan hidup, melakukan aktivitas ekonomi, memperluas dan memobilisasi sumber, dan aktif berperan dalam berbagai kegiatan sosial (Herlina, 2019; Kusrina, 2017).

Desa yang mandiri dengan memanfaatkan sumber daya alam Desa Putrapinggian sebagai salah satu mata pencaharian warga di antaranya adalah nelayan. Menurut Brandt (1984) dalam (Siombo, 2011) nelayan adalah orang yang mata pencahariannya menangkap ikan. Penggolongan masyarakat nelayan menurut (Hamdani & Wulandari, 2016) dapat ditinjau berdasar tiga indikator yaitu modernisasi alat-alat produksi, skala investasi modal dan peralatan tangkap yang lebih modern. Sedangkan Charles (2001) dalam (Wibowo & Satria, 2016) membedakan nelayan berdasar pada unsur ekologi (lingkungan) yaitu subsistence fishers, native indigenous/aboriginal fishers, recreational fishers dan commercial fishers. Ekonomi rumah tangga nelayan rata-rata bersifat semi komersial yang memiliki ciri: 1) masih bersatunya rumah tangga pengolah dengan kegiatan produksi, 2) keluarga sebagai tenaga kerja, 3) penjual adalah pengolah ikan sekaligus sebagai nelayan, dan 4) keamanan diutamakan.

Ikan adalah salah satu basis protein dari hewan yang dibutuhkan manusia untuk sumber tenaga, menjaga

perkembangan tubuh, memperkuat imun tubuh dari berbagai penyakit serta melancarkan cara 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.

Kandungan gizi yang dimiliki oleh ikan mengandung gizi yaitu protein hewani yang tinggi serta kolesterol rendah yang dihasilkan oleh protein nabati sehingga aman untuk dikonsumsi. Banyak metode yang dapat digunakan dalam mengolah ikan yang bertujuan meningkatkan *value* dari *output* budidaya (OFCF, 1987) dalam (Agustini *et al.*, 2003; Agustini & Swastawati, 2003). Penganekaragaman ini bertujuan memberikan pilihan bagi masyarakat dan sebagai bentuk pengembangan alternatif untuk mengurangi kejenuhan dalam pengolahan ikan agar lebih bervariasi (Agustini *et al.*, 2003). Olahan dari produksi ikan disukai anak-anak yang mana olahan tersebut disajikan lebih variatif, bisa dibuat *snack* atau makanan ringan yang berbahan dasar dari ikan yang imbasnya tingkat konsumsi masyarakat Indonesia dari bahan ikan ini akan meningkat (Prameswari, 2018).

Meskipun menjadi sentra pengolah dan pemasar bidang pertanian dengan dominan sentra UMKM produk pisang, dengan melihat potensi dekat dengan pesisir yang melimpah akan sumber daya ikan, beberapa *home industry* di Desa Putrapinggian masih sederhana dan akses terhadap teknologi yang masih terbatas sehingga proses produksi yang dilakukan memerlukan waktu yang cukup panjang. Terlebih untuk fokus ke olahan ikan masih jarang, sehingga kecenderungan berinovasi dalam olahan ikan dapat dikatakan masih kurang. *Home industry* Desa Putrapinggian hanya melakukan pengolahan ikan dalam bentuk asap ataupun jual ikan segar saja. Padahal, tuntutan di era sekarang ini permintaan konsumen semakin variatif sehingga

apabila tidak ada kebaruan yang benar-benar inovatif, produk olahan ikan tersebut tentunya akan ditinggalkan oleh pelanggannya.

Pandemi covid-19 memberikan impact yang sangat besar termasuk penurunan permintaan produk olahan ikan terutama bahan mentah atau masa kadaluarsanya yang pendek. Hal ini tentunya merugikan produsen pengolah ikan.

Peluang mengolah makanan berbahan ikan menjadi *different* tentunya akan ketertarikan masyarakat untuk mengkonsumsinya tidak hanya cita rasa dan kandungan protein namun akan memberikan nilai tambah tersendiri bahkan memiliki nilai jual. Pengolahan ikan menjadi bakso, mie ikan, siomay ikan, sosis ikan, cireng ikan, kerupuk bahkan makanan beku (*frozen food*) menjadi favorit masyarakat terutama pada kondisi pandemic COVID-19 (Atik, 2021; Chang & Meyerhoefer, 2021; Cosgrove et al., 2021; Zhang et al., 2021). Hal ini menjadi alternatif penganekaragaman produk perikanan yang menjadi solutif untuk sebuah inovasi tanpa mengurangi manfaat yang ada dari ikan tersebut, diantaranya dengan inovasi produk baru dengan menggali potensi memperpanjang daya tahannya. Merdana & Watiniasih (2019) dan Yanti & Permata (2017) menyatakan bahwa melalui program PkM mengenai inovasi produk ikan memberikan inspirasi untuk masyarakat mengenai olahan ikan yang mana olahan tersebut dapat dimodifikasi dari tradisional melalui diversifikasi menjadi olahan ikan yang memiliki manfaat bernilai ekonomis. Salah satu bentuk inovasi ikan adalah dengan mengolah ikan menjadi bakso (Abdullah et al., 2021; Feliatra et al., 2021; Lubis, 2019).

Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka perlu dilakukan metode yang tepat yang dimulai dengan identifikasi sasaran sebagai upaya membantu masyarakat dalam

membangun pemahaman bersama mengenai potensi untuk memanfaatkan ikan laut sebagai output kekayaan alam sebagai aktivitas yang memberikan produktivitas bagi masyarakat. Dengan program PkM ini hasil laut yang mana salah satunya adalah *seafood* dapat menjadi inovasi beragam olahan yang tujuan utamanya adalah: pertama, ketahanan pangan nasional menjadi lebih kuat, kedua untuk desa mitra yaitu Desa Putrapinggian terimplementasikannya kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Melalui kegiatan PkM ini tentunya diharapkan dapat memberikan kontribusi baik jangka pendek maupun jangka Panjang. Kontribusi jangka pendek adalah memberikan rangsangan tumbuhnya motivasi berdiri sendiri dan meningkatnya tingkat partisipasi masyarakat sebagai bentuk implentasi *empowering society* dengan spesifikasi tujuannya adalah: mitra memiliki literasi dan keterampilan dalam meningkatkan nilai ekonomi dan *value* pemanfaatan potensi lokal sebagai bentuk ketahanan pangan di desa tersebut, selain itu memberikan motivasi jiwa wirausaha, adanya *team work* peran kolaborasi mitra yang sadar dan memiliki semangat wirausaha untuk mendukung ketahanan pangan.

METODE

Skema yang dipilih oleh tim dalam kegiatan PkM ini adalah skema ketahanan pangan (PbM-KP) yang mana warga desa di Desa Putrapinggian sebagai subjek sasaran. Keterlibatan ini dimotori oleh tim dosen, tiga orang mahasiswa membantu proses kelancaran program PkM melalui pelatihan, yang mana kegiatan pelatihan ini dibuka langsung oleh Kepala Desa setempat, bertempat di Aula Balai Desa Putrapinggian Jalan Raya Putrapinggian No 527 Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran, dihadiri oleh 30 orang. Pelaksanaan kegiatan program dilakukan pada

masyarakat yang berasal dari Desa Putrapinggan, Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran yang terdiri dari kader PKK, karang taruna dan warga setempat. Pelaksanaan Kegiatan dimulai dari sosialisasi. Sosialisasi menjadi target awal yang bertujuan memberikan literasi kepada warga sasaran mengenai informasi kandungan yang dimiliki oleh ikan, benefit mengkonsumsi ikan, serta memberikan informasi berbagai inovasi keragaman membuat olahan ikan yang menarik dan fenomenal yang ada di masyarakat saat ini termasuk olahan *frozen food* berbahan ikan termasuk metode yang dipakai untuk membuat olahan tersebut baik dengan system tradisional maupun mesin.

Selanjutnya dilakukan pelatihan membuat inovasi olahan ikan. Aktivitas pelatihan dari rangkaian PkM ini adalah membuat inovasi produk olahan ikan yaitu membuat mie berbahan dasar ikan dan bakso cumi. Kemudian dilakukan praktik dan pendampingan. Pasca pelatihan, warga sasaran melaksanakan praktik dalam membuat mie dan bakso berbahan dasar ikan laut didampingi oleh tim PkM yang dibantu oleh mahasiswa yang terlibat mendampingi peserta pelatihan melakukan praktik di lokasi mengikuti arahan atau petunjuk dari tim PkM termasuk penggunaan mesin penggilingan mie ataupun pencetak bakso. Selain itu hasil olahan tersebut dianalisa secara ekonomi sehingga diketahui nilai jual produk tersebut. Pendampingan ini juga selain pelatihan adalah untuk monitoring dan evaluasi kegiatan.

Jangka waktu kegiatan PkM ini adalah selama 6 (enam) bulan yakni bulan Juni sampai dengan November 2022 mencakup kegiatan *survey* lapangan termasuk koordinasi, kegiatan penyuluhan serta pelatihan, demonstrasi, *sharing*, serta kegiatan *money* (monitoring dan evaluasi). Metode kegiatan program pengabdian masyarakat skema ketahanan pangan

dilakukan dengan melakukan pengamatan atau melakukan observasi awal ke objek sasaran yang dilaksanakan pada 07 Juli 2022 dengan mengumpulkan serta menganalisa data mengenai potensi desa serta problematika dihadapi warga di Desa Putrapinggan.

Selanjutnya, melakukan FGD dilakukan dengan tim PkM membahas tentang *problem* yang dihadapi warga desa khususnya dalam menghadapi masalah ketahanan pangan sekaligus mencari solusi yang tepat untuk menghadapi kelemahan tersebut yang sumber daya di desa-nya tidak terbatas. Melakukan pelatihan dalam meningkatkan ketahanan pangan melalui inovasi produksi olahan ikan yang berbasis keunggulan desa yang memiliki nilai ekonomis.

Tahap selanjutnya yaitu dilakukan monitoring dan pendampingan, dilakukan setelah tim PkM memberikan pelatihan, warga sasaran melaksanakan praktik langsung dalam membuat aneka olahan berbahan dasar ikan laut didampingi oleh tim PkM yang dibantu oleh mahasiswa yang terlibat mendampingi peserta pelatihan melakukan praktek di lokasi mengikuti arahan atau petunjuk dari tim PkM termasuk pendampingan bagaimana penggunaan mesin penggilingan mie ataupun pencetak bakso. Tahap akhir yaitu melaksanakan evaluasi dari hasil kegiatan program PkM. Evaluasi ini didasarkan melalui penilaian antusiasme masyarakat serta tanggapan kuesioner yang diisi oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi dan Koordinasi

Kegiatan observasi dilakukan oleh tim PkM yang diawali dengan kegiatan pendahuluan yaitu *survey* objek lokasi yang dilanjutkan dengan kesepakatan waktu pelaksanaan kegiatan baik dengan mitra maupun dengan pihak Desa Putrapinggan. Hasil pengamatan terhadap mitra dapat dijelaskan bahwa

mindset masyarakat untuk pemanfaatan sumber daya ikan masih tradisional, masih banyak yang belum mengetahui inovasi pengolahan berbahan ikan dengan biaya yang relatif murah dan efektif; motivasi dan lemahnya pengetahuan masyarakat akan metode diversifikasi olahan ikan yang bahan dasarnya menjadi keunggulan desa tersebut. Warga kebanyakan menjual ikan mentah, padahal jika memiliki pengetahuan akan Teknik olahan dapat menjadi ragam yang berbeda namun dengan tetap mempertahankan gizi dan tentunya memiliki nilai ekonomis; selain itu minimnya target sasaran dalam menerima pelatihan membuat inovasi olahan ikan yang memiliki ciri khas. Berbagai pelatihan diperlukan target sasaran untuk mewujudkan perbaikan dari kelemahan-kelemahan tersebut; Inisiatif untuk menambah penghasilan keluarga juga terbilang rendah.

Berdasarkan permasalahan tersebut, Tim PkM berupaya memberikan kontribusi bagi warga setempat dengan mengangkat tema “Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ikan di Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran di Masa Pandemic Covid-19”.

Membuat inovasi olahan ikan, tentunya diperlukan pengetahuan dan daya kreatif dalam menghasilkan olahan yang berbeda dari biasanya, dalam hal ini membuat rancangan memanfaatkan potensi ikan melalui produk mie berbahan ikan tuna dan juga bakso yang berbahan cumi. Melalui kegiatan ini tentunya menjadi salah satu solusi alternatif dalam memanfaatkan komoditi unggulan desa yang mana bahan bakunya mudah didapat yang berlokasi di sekitar pesisir. Mie dan bakso berbahan baku ikan laut ini menjadikan peluang usaha baru yang menjanjikan, karena bahan utamanya mudah diperoleh dan proses produksinya pun tidak membutuhkan waktu dan biaya yang besar.

Observasi program PkM untuk mengetahui keunggulan sumber daya dan kelemahan yang ada di wilayah tersebut dilakukan melalui wawancara perangkat desa maupun studi data sekunder atau studi literatur demografinya kemudian setelah data dikumpulkan, menggali alternatif solusi, kemudian dilakukan FGD tim Dosen, perangkat desa setempat, beberapa perwakilan anggota PKK serta perwakilan karang taruna dalam merencanakan kegiatan selanjutnya. Dokumentasi kegiatan observasi dan koordinasi untuk mengetahui potensi sumber daya dan kelemahannya di Kantor Desa Putrappingan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Observasi dan Koordinasi

Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan ini dilakukan satu hari yang dihadiri oleh kepala desa, beberapa perangkat desa, UMKM, anggota PKK, karang taruna dan warga setempat. Sebelum dilakukan pelatihan, materi disampaikan sebelumnya kepada peserta mengenai: (a) pemanfaatan potensi desa terutama komoditas unggulan, (b) nilai-nilai gizi dalam ikan, dan (c) bentuk-bentuk inovasi olahan ikan yang dapat dijadikan alternatif makanan.

Kegiatan pelatihan disampaikan mengenai bagaimana langkah-langkah membuat mie dan bakso berbahan ikan laut. Adapun langkah-langkahnya yaitu menyiapkan alat dan bahan, seperti Cumi beku, Tepung Tapioka, Bawang Merah, Bawang Putih, Telur, Minyak Goreng, Garam, Ketumbar, Daun Bawang, Merica, Penyedap Rasa, Cabe Rawit (*optional*). Menyiapkan alat seperti mesin, mesin pencetak mie, spatula,

kompas, panci, wadah/ baskom besar, wadah kecil, garpu, sendok, pisau, talenan wajan.

Membuat produk dengan langkah; 1) Persiapkan bahan dan alat; 2) Cumi dibersihkan, kemudian rebus cumi beku agar melunak; 3) Giling daging cumi hingga halus; 4) Buat adonan daging giling tersebut dengan menambahkan tepung terigu dan telur; 5) Buat bumbu adonan dengan menghaluskan bumbu bahan yaitu bawang merah, ketumbar, bawang putih, penyedap rasa serta lada; 6) Bumbu yang telah halus dimasukkan ke dalam adonan kemudian diaduk rata, tambahkan juga bawang daun yang telah diiris tipis. 7) Siapkan daging cumi yang sudah digiling, lalu campurkan dengan adonan mie. 8) Setelah adonan dan daging cumi tercampur, pukul-pukul adonan hingga tercampur dan adonan mie mengembang; 9) Setelah adonan mie mengembang, masukkan ke dalam mesin pencetak mie; 10) Setelah mie selesai dicetak, rebus mie di dalam panci. Lalu bisa disajikan dengan bakso dan sayuran. Dokumentasi kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

Setelah penyuluhan dan demonstrasi berupa pelatihan membuat mie dan bakso disediakan sesi *sharing* serta tanya jawab, terlihat beberapa peserta yang hadir antusias bertanya mengenai seputar materi penyuluhan yang diberikan terutama kandungan gizi yang ada dalam ikan, serta warga sasaran terlibat aktif berpartisipasi dalam pelatihan membuat mie bakso berbahan ikan yang diawali dengan persiapan bahan dan *tools*, demonstrasi praktek langsung membuat olahan ikan, cara penyajian yang menarik sampai dengan metode marketingnya dan penentuan harga jual produknya.

Jumlah peserta yang hadir dari awal kegiatan sampai akhir konsisten sehingga dapat menjadi indikator keberhasilan kegiatan pengabdian, sesuai dengan pernyataan (Setiabudi & Subarjo, 2021; Tanbiyaskur *et al.*, 2019). Sebagai bentuk evaluasi dari hasil pelatihan tersebut, peserta mengisi kuesioner sebagai bentuk *feedback* kegiatan PkM apakah dapat dilaksanakan dengan efektif termasuk memberi *quiz* kepada peserta yang siap menjawab dengan membuat pertanyaan kembali mengenai materi pelatihan termasuk materi nilai benefit mengkonsumsi ikan, gizi serta kandungan pada ikan, proses pembuatan mie bakso berbahan ikan juga kembali ditanyakan mulai dari persiapan, bahan serta alat yang harus disiapkan. Hasil tanggapan peserta kegiatan atau survey kepuasan pengguna dan kepuasan mitra pada program PkM di Desa Putrappinggan dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1 Hasil *Survey* Kepuasan Pengguna PkM di Desa Putrappinggan

No	Pertanyaan	Indeks Kepuasan	Persentase	Keterangan
1	Kesesuaian materi kegiatan pengabdian	3,31	82%	Sangat Baik
2	Kesesuaian waktu penyampaian materi kegiatan pengabdian	3,10	79%	Sangat Baik
3	Ketepatan metode pengabdian	2,92	74%	Baik

No	Pertanyaan	Indeks Kepuasan	Persentase	Keterangan
4	Tingkat narasumber dalam menguasai materi dan permasalahan	3,15	80%	Sangat Baik
5	Tingkat sarana dan prasarana pendukung kegiatan pengabdian	3,03	78%	Sangat Baik
6	Tingkat kekompakan tim pelaksana program pengabdian	3,25	81%	Sangat Baik
7	Tingkat relevansi, kompetensi tim pelaksana program pengabdian	3,20	81%	Sangat Baik
8	Program pengabdian mampu meningkatkan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah/ diversifikasi produk atau sumber daya	3,12	79%	Sangat Baik
9	Program pengabdian mampu meningkatkan tingkat kemandirian	2,95	75%	Baik
10	Tingkat kepuasan terhadap program pengabdian	3,18	80%	Sangat Baik
11	Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan harapan masyarakat	3,20	80%	Sangat Baik
12	Minat masyarakat terhadap Kegiatan pengabdian	3,01	77%	Sangat Baik
Rata-rata		3,12	79%	Sangat Baik

Tabel 2 Hasil Survey Kepuasan Mitra program PkM di Desa Putrapinggian

No	Pertanyaan	Indeks Kepuasan	Persentase	Keterangan
1	Pendapat mitra tentang layanan program PkM	3,35	83%	Sangat Baik
2	Pendapat mitra mengenai kemanfaatan kegiatan PkM	3,16	80%	Sangat Baik
Rata-rata		3,25	81,5%	Sangat Baik

Tabel 1 dan 2 menunjukkan tingkat kepuasan pengguna dan mitra terhadap pelayanan dalam program PkM, menunjukkan nilai kepuasan secara umum memberikan hasil presentase rata-rata kepuasan dengan Indeks Kepuasan 3,12 dengan persentase 79% dengan katagori klasifikasi sangat baik untuk kepuasan pengguna PkM, sedangkan untuk kepuasan mitra hasil persentase rata-rata kepuasan dengan indeks kepuasan 3,25 dengan persentase 81,5% dengan kategori klasifikasi Sangat Baik.

Selain berupa penyuluhan dan pelatihan kegiatan, termasuk peran pengabdian dalam meningkatkan nilai

ekonomis dari output pelatihan di antaranya edukasi keuangan dan pemasarannya. Dalam keuangan perhitungan penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) penting disampaikan karena dengan menghitung HPP akan berpengaruh terhadap pembukuan dan profit perusahaan (ngibad et al., 2020; Andarsari & Dura, 2018). Pendampingan dalam bidang pemasaran adalah memberikan edukasi mengenai bagaimana strategi promosi melalui berbagai media sosial sebagai media pemasaran online karena melalui pemanfaatan media sosial ini menjadi alat yang efektif dalam komunikasi bisnis (Priambada, 2015).

Selain itu edukasi dalam penyajian produk dan juga kemasan, karena dengan teknik pengemasan yang menarik akan memberikan nilai tambah yang menjadi indikator keputusan pembelian konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan (Mukhtar & Nurif, 2015).

SIMPULAN

Program PkM di Desa Putrapinggian yang telah dilaksanakan ini mendapat *feedback* positif dari masyarakat melalui pelatihan olahan mie bakso yang berbahan baku ikan laut dimana masyarakat dapat memanfaatkan peluang dari keunggulan potensi daerahnya sebagai desa yang kaya akan sumber daya ikan dan sebagai bentuk ketahanan pangan. Melalui program ini mitra dapat menambah literasi dan *skill* mengenai keragaman produk olahan ikan sebagai alternatif dari menjual ikan segar. Alternatif ini dapat menjadi nilai tambah sekaligus nilai ekonomis bagi warga sebagai bentuk peluang bisnis dengan cara yang mudah dan modal yang relatif kecil.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., Bunyamin, B., Buana, T., Wianti, N. I., Suriana, S., Wunawarsih, I. A., & Nasser, G. A. (2021). Alternatif peningkatan pendapatan masyarakat nelayan melalui olahan bakso ikan rumput laut sebagai inovasi makanan sehat dan rendah lemak di desa torokeku kecamatan tinanggea kabupaten konawe. *Ano : Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi*, 2(2).
- Agustini, T. W., & Swastawati, F. (2003). Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (value-added) dalam upaya penganekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1), 74-81.
- Atik, A. (2021). Analisis bisnis dan tren konsumsi masyarakat kabupaten bangkalan terhadap frozen food pada masa pandemi covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(1), 52-68.
- Chang, H. H., & Meyerhoefer, C. D. (2021). Covid-19 and the demand for online food shopping services: empirical evidence from taiwan. *American Journal of Agricultural Economics*, 103(2), 448-465.
- Cosgrove, K., Vizcaino, M., & Wharton, C. (2021). COVID-19-related changes in perceived household food waste in the united states: A cross-sectional descriptive study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(3), 1104.
- Feliatra, F., Mardalisa, M., Batubara, U. M., Lukystiowati, I., Kurnia, P., & Ghazali, T. M. (2021). Peningkatan penghasilan rumah tangga nelayan melalui pengolahan hasil tangkap nelayan desa teluk rhu kec. Rupal utara kab. Bengkalis. *Jurnal Abdimas: Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 3(1), 40-45.
- Hamdani, H., & Wulandari, K. (2016). Faktor penyebab kemiskinan nelayan tradisional. *E-SOSPOL*, 3(1), 62-67.
- Hapsari, D. I., & Widyastuti, E. (2018). Inovasi produk makanan olahan melalui pembudidayaan belut dan ikan lele serta pemanfaatan limbah tulang ikan. *ABDIMAS UNWAHAS*, 3(1), 40-45.
- Herlina, H. (2019). Fungsi Pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (pkk) dalam meningkatkan pemberdayaan perempuan di desa maasawah kecamatan cimerak kabupaten pangandaran. *Jurnal MODERAT*, 5(2), 201-212.
- 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, T. (2017). Pemberdayaan perempuan meningkatkan keterampilan kegiatan pkk di kecamatan tegal barat kota tegal. *Cakrawala: Jurnal Pendidikan*, 11(1), 55-65
- Lubis, K. S. (2019). Analisis peran cv. Graha pratama fish dalam mengembangkan inovasi dan kreativitas penduduk lokal mengelola produk olahan ikan patin di kampung patin. *Diklat Review : Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan*, 2(3), 222-226.
- Masitoh, N., Sudaryanti, D. S., Munawar, A. H., & Rahmawati, M. (2020). Optimalisasi kawasan rumah pangan lestari dengan budidkamber untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat di masa pandemic covid-19 di desa sukamahi kecamatan sukaratu kabupaten tasikmalaya. *KOMMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pamulang*, 1(3), 111-122.
- Merdana, I. M., & Watiniasih, N. L. (2019). Pemberdayaan masyarakat dan pengembangan potensi kearifan lokal berbasis teknologi tepat guna di desa kesiut kecamatan kerambitan kabupaten tabanan. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(2), 122-127.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Ngibad, khoirul, Permadani, V., Aprioliviana, A. S., Rihi, V. N., Prananda, V. D., & Fadlillah, A. (2020). Pendampingan umkm bagi masyarakat desa mulung kecamatan driyorejo di era new normal. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 2(2), 173-178.
- Nurlina, N. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonometrika*, 2(1), 20-29.
- Prameswari, G. N. (2018). Promosi gizi terhadap sikap gemar makan ikan pada anak usia sekolah. *Journal of Health Education*, 3(1), 1-6.
- Priambada, S. (2015). Manfaat Penggunaan Media Sosial Pada Usaha Kecil Menengah (UKM). *Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia, November 2015*.
- Restu, R. (2016). Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan Penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 5(1), 22-26.
- Rosita, A. (2018). Implementasi pencatatan keuangan pada usaha kecil dan menengah (studi pada sentra industri kripik tempe sanan di kota malang). *Jurnal JIBEKA*, 12(1), 59-65.
- Setiabudi, D. H., & Subarjo, A. H. (2021). Peningkatan pengetahuan masyarakat dalam rangka meningkatkan ketahanan wilayah. *Abdimas Dewantara*, 4(1), 52-64.
- Siombo, M. R. (2011). Kearifan lokal dalam perspektif hukum lingkungan. *Jurnal Hukum Ius Quia Iustum*, 18(3), 428-443.
- Tanbiyaskur, T., Yulisman, Y., & Yonarta, D. (2019). Uji LC50 ekstrak akar tuba dan pengaruhnya terhadap status kesehatan ikan nila (*oreochromis niloticus*). *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 8(3), 129-138.
- Teja, M. (2015). Pembangunan Untuk Kesejahteraan Masyarakat Di Kawasan Pesisir. *Jurnal Aspirasi*, 6(1), 63-76.

- Wibowo, A., & Satria, A. (2016). Strategi adaptasi nelayan di pulau-pulau kecil terhadap dampak perubahan iklim (kasus: desa pulau panjang, kecamatan subi, kabupaten natuna, kepulauan riau). *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 3(2), 116-124.
- Yanti, D., & Permata, D. A. (2017). Pemberdayaan masyarakat tani melalui pengembangan produk olahan ikan di nagari tarung-tarung, kecamatan rao, kabupaten pasaman, sumatera barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 73-80.
- Zhang, X., Chen, B., Jia, P., & Han, J. (2021). Locked on salt? Excessive consumption of high-sodium foods during COVID-19 presents an underappreciated public health risk: a review. In *Environmental Chemistry Letters*, 19(5), 3583–3595.