

Inovasi Abon Ikan Bandeng: Upaya Meningkatkan Ekonomi Desa Sungai Loban

¹⁾Abun Nata Surya, ²⁾Azmi Fahreza Najib, ³⁾Fannes F.May.A.B.Zagoto, ⁴⁾Ivani Marenata Yedija, ⁵⁾Muhammad Anshori Safikri, ⁶⁾Muhammad Khaidir Centaury, ⁷⁾Nadia Nariswari, ⁸⁾Nor Hamidah, ⁹⁾Normelian Sari, ¹⁰⁾Nur Ayu Saputri*, ¹¹⁾Reno Apriliandi, ¹²⁾Siti Saudah, ¹³⁾Maria Ulfah Riani

^{1,6,8,13)} Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

^{2,4,12)} Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

^{3,9)} Program Studi Akuakultur, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

^{5,7)} Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

^{10,11)} Program Studi Sosial Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

Email Corresponding: 2210716220016@mhs.ulm.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Bandeng Abon Presto UMKM Desa Sungai Loban	Desa Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, memiliki potensi besar dalam budidaya ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang hingga kini sebagian besar hanya dijual dalam bentuk segar sehingga nilai ekonominya masih rendah. Kondisi ini menimbulkan kebutuhan akan inovasi produk olahan yang mampu meningkatkan daya saing serta memperluas peluang usaha masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan diversifikasi produk melalui pelatihan pembuatan abon bandeng presto, sebagai solusi strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan lokal. Mitra kegiatan adalah kelompok ibu-ibu PKK dan calon pelaku UMKM yang dipilih karena perannya aktif dalam pemberdayaan desa. Metode yang digunakan adalah <i>Participatory Rural Appraisal</i> (PRA), melalui tahapan identifikasi kebutuhan, pelatihan teknis, praktik pembuatan abon, pengemasan, serta pengenalan strategi pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah ikan bandeng, ditandai dengan kemampuan mempraktikkan teknik pembuatan abon dan pengemasan secara mandiri. Selain menghasilkan produk siap saji, pelatihan juga menumbuhkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Evaluasi kegiatan memperlihatkan antusiasme tinggi dari peserta meskipun masih terdapat kendala berupa keterbatasan modal dan pengalaman pemasaran. Temuan ini menegaskan bahwa inovasi pengolahan abon bandeng bukan hanya membuka peluang ekonomi baru, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan dan mendukung kemandirian UMKM desa. Dengan demikian, hasil pengabdian ini penting sebagai model pemberdayaan masyarakat pesisir yang berkelanjutan serta berdaya saing.
Keywords: Milkfish Fish Floss Presto MSME Sungai Loban Village	Sungai Loban Village, Tanah Bumbu Regency, has significant potential for milkfish (<i>Chanos chanos</i>) cultivation, which is currently mostly sold fresh, resulting in low economic value. This situation creates a need for innovative processed products that can increase competitiveness and expand community business opportunities. This community service activity aims to introduce product diversification through training in making presto milkfish floss, as a strategic solution to increase the added value of local fishery commodities. The activity partners are women's groups from the Family Welfare Movement (PKK) and prospective MSMEs selected for their active role in village empowerment. The method used is <i>Participatory Rural Appraisal</i> (PRA), which involves identifying needs, technical training, floss-making practice, packaging, and an introduction to digital marketing strategies. The activity results show an increase in participants' skills in processing milkfish, marked by the ability to independently practice floss-making and packaging techniques. In addition to producing ready-to-eat products, the training also fostered community motivation to develop businesses based on local potential. The activity evaluation showed high enthusiasm from participants despite still facing obstacles such as limited capital and marketing experience. These findings confirm that innovative milkfish floss processing not only opens up new economic opportunities but also strengthens food security and supports the independence of village MSMEs. Therefore, the results of this community service program are crucial as a model for sustainable and competitive coastal community empowerment.



I. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki komoditas perikanan yang cukup banyak, salah satunya komoditas ikan bandeng. Ikan ini dengan nama latin (*Chanos chanos*) yang dapat hidup di air payau banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir (Bahri et al., 2020). Salah satu kawasan pesisir yang memiliki potensi besar dalam budidaya ikan bandeng adalah Desa Sungai Loban, Kecamatan Sungai Loban, Kalimantan Selatan. Dahulu, wilayah ini dikenal sebagai sentra budidaya udang tiger yang berkembang pesat antara tahun 1998 hingga 2004. Namun, dengan menurunnya permintaan terhadap udang tiger, masyarakat setempat mulai beralih membudidayakan ikan bandeng yang dinilai lebih stabil dari segi pasar. Kini, ikan bandeng menjadi komoditas utama yang menopang ekonomi masyarakat di daerah tersebut, dengan tren produksi yang terus meningkat. Bandeng merupakan salah satu komoditas potensial dalam usaha diversifikasi budidaya yang tahan terhadap perubahan lingkungan guna mempertahankan produktivitas tambak (Riset et al., 2005). Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal, terutama dalam hal pengembangan produk pascapanen. Sebagian besar ikan bandeng masih dijual dalam bentuk segar, yang membuat harga jualnya cenderung tidak stabil dan memiliki masa simpan yang singkat. Hal ini menjadi penghambat dalam mengoptimalkan nilai ekonomi komoditas tersebut di tingkat lokal.

Ikan bandeng memiliki nilai gizi yang tinggi, menjadikannya salah satu sumber pangan yang penting. Kandungan protein dan vitamin dalam daging ikan bandeng cukup tinggi, bahkan menurut (Vatria, 2016), ikan bandeng mengandung Omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah, serta DHA yang penting untuk perkembangan otak anak. DHA diketahui berperan dalam pembentukan jutaan sel otak, khususnya pada masa-masa kritis seperti sebelum kelahiran hingga usia 18 bulan. Oleh karena itu, ikan bandeng dapat menjadi alternatif pangan bergizi dalam mendukung program perbaikan gizi masyarakat, terutama di daerah-daerah yang masih menghadapi masalah stunting seperti Desa Sungai Loban.

Namun, hasil panen ikan bandeng di tingkat petambak masih dijual dalam bentuk segar ke pedagang pengumpul dengan harga yang relatif rendah (Abriana & Yohannes, 2017). Minimnya pengetahuan dan keterampilan petambak dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah menjadi salah satu kendala utama. Padahal, ikan bandeng sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan, salah satunya adalah ikan bandeng presto.

Selain bandeng presto, produk olahan lain yang sangat potensial adalah abon ikan bandeng. Abon merupakan salah satu makanan siap saji yang digemari masyarakat dan memiliki daya simpan lama karena kadar airnya yang rendah. (Panjaitan et al., 2019) Abon merupakan salah satu produk olahan daging terbanyak keempat di Indonesia. Abon umumnya terbuat dari daging sapi atau ayam, tetapi inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi abon telah membuktikan bahwa hasil akhirnya tidak kalah enak dan bernilai jual tinggi. Selain dapat bertahan hingga dua bulan jika dikemas dengan baik (Alsuhendra dan Ridawati2, 2017), abon juga fleksibel penggunaannya, bisa dijadikan lauk, bahan tambahan makanan, bahkan sebagai oleh-oleh khas daerah (Iga Bulan Yunita et al., 2023).

Dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, keterlibatan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) terbukti dapat memberikan kontribusi nyata. Kegiatan diversifikasi produk ini memberikan dampak positif karena selain menambah nilai ekonomi, produk olahan juga memiliki daya tarik pasar yang lebih luas. Program pemberdayaan seperti ini sebaiknya bersifat stimulan yang memicu kreativitas masyarakat, bukan membuat mereka bergantung pada bantuan semata (Bachtiar et al., 2025) dalam (Kadir et al., 2024) Dengan demikian, masyarakat petambak memiliki peluang besar untuk mengembangkan inovasi dan meningkatkan nilai jual ikan bandeng melalui produk olahan. Ikan bandeng dapat ditingkatkan nilai jualnya jika dipasarkan dalam bentuk produk olahan (Hasnidar & Tamsil, 2019).

Penganekaragaman produk olahan seperti bandeng cabut duri, abon, dan bakso ikan bandeng menjadi salah satu solusi untuk mendorong peningkatan produksi dan pemasaran komoditas ini (Abriana et al., 2021). Upaya ini juga dilengkapi dengan pendekatan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan secara langsung kepada masyarakat. Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan kemampuan dalam

mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, memperluas akses pasar, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan serta ketahanan ekonomi lokal.

Desa Sungai Loban memiliki potensi besar dalam produksi ikan bandeng, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar dengan harga jual yang rendah dan daya simpan singkat. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan berupa belum optimalnya inovasi produk olahan berbasis ikan bandeng yang memiliki nilai tambah ekonomi, serta keterbatasan keterampilan masyarakat dalam aspek pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Beberapa penelitian sebelumnya menegaskan bahwa diversifikasi produk seperti bandeng presto dan abon mampu meningkatkan nilai jual sekaligus memperluas pasar hasil perikanan (Abriana et al., 2021; Panjaitan et al., 2019; Yunita et al., 2023). Untuk menjawab kesenjangan tersebut, kegiatan pengabdian ini berkontribusi dengan memperkenalkan inovasi pengolahan abon bandeng presto melalui pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang terintegrasi dengan pelatihan pengemasan serta strategi pemasaran digital. Kontribusi baru ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga membuka peluang terbentuknya UMKM berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Tujuan dari kajian ini adalah untuk mendorong inovasi produk olahan ikan bandeng agar tidak lagi hanya dijual dalam bentuk segar. Produk olahan yang memiliki masa simpan lebih lama dan nilai ekonomi yang lebih tinggi menjadi solusi strategis dalam pengembangan ekonomi masyarakat pesisir, sekaligus mendukung ketahanan pangan dan gizi melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

II. MASALAH

Desa Sungai Loban yang terletak di Kecamatan Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, baik hasil tangkapan laut maupun budidaya. Usaha budidaya tambak merupakan kegiatan ekonomi yang memanfaatkan sumberdaya pesisir pantai. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan petani maupun nelayan daerah pesisir pantai, meningkatkan devisa negara dan mengurangi ketergantungan dari produksi perikanan tangkap yang cenderung stagnan (Ula M., & Nunung, K. (2017)). Sayangnya, potensi yang besar ini belum sejalan dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Berdasarkan hasil observasi lapangan serta diskusi bersama warga setempat, diketahui bahwa sebagian besar nelayan dan petambak masih belum memahami teknik dasar pengolahan hasil perikanan, mulai dari proses produksi hingga ke tahap pemasaran produk. Menurut (Lissa et al., 2022), masyarakat sebenarnya menyadari adanya peluang dari hasil empang yang mereka miliki. Namun karena minimnya dukungan dan pendampingan dari pihak luar, potensi tersebut tidak berkembang secara maksimal. Kondisi ini diperkuat oleh pendapat (Sugito et al., 2019) yang menyatakan bahwa upaya pemberdayaan masyarakat pesisir seharusnya difokuskan pada pengembangan potensi lokal yang dimiliki desa. (Nuryanto & Haryono, 2017) juga menambahkan bahwa belum optimalnya pemberdayaan terhadap potensi desa menyebabkan masyarakat pesisir tetap berada dalam kondisi kurang sejahtera.

Dalam upaya meningkatkan penjualan produk perikanan, diperlukan strategi pemasaran yang tepat. Salah satu pendekatan yang bisa dilakukan adalah penerapan strategi bauran pemasaran (*marketing mix*), khususnya melalui diversifikasi produk. Akan tetapi, persoalan pengolahan bukanlah satu-satunya tantangan. Permasalahan lain yang tak kalah penting adalah aspek pemasaran. Calon pelaku UMKM di Desa Sungai Loban sebagian besar belum memiliki akses informasi pasar, tidak memahami cara menetapkan harga jual secara strategis, dan kesulitan dalam menjalin kerja sama dengan distributor atau pembeli skala besar. Akibatnya, meskipun hasil budidaya dan tangkapan ikan cukup baik, produk perikanan tersebut masih belum mampu bersaing di tingkat regional maupun nasional. Kondisi ini diperburuk oleh keterbatasan modal usaha, minimnya sarana pendukung, serta tidak adanya pelatihan dan pendampingan teknis secara berkelanjutan. Faktor-faktor ini menjadi penyebab utama stagnasi dalam peningkatan nilai tambah hasil perikanan oleh masyarakat setempat. Padahal, apabila pengolahan dilakukan dengan teknik yang tepat dan pemasaran dijalankan secara efektif, maka nelayan, petambak, serta pelaku UMKM lokal memiliki peluang besar untuk meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus menjadikan sektor perikanan sebagai salah satu kekuatan ekonomi unggulan di daerah tersebut. Berikut ini kami lampirkan dokumentasi dalam bentuk foto kegiatan pelaksanaan kuliah kerja nyata:



Gambar 1. Lokasi KKN

III. METODE

Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan di Desa Sungai Loban, Kecamatan Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan, yang dikenal sebagai salah satu daerah potensial penghasil ikan bandeng. Kegiatan berlangsung sejak 21 Juli hingga 23 Agustus 2025. Berdasarkan hasil survei, pada 28 Juli 2025 diadakan pembekalan terkait permasalahan utama, yaitu belum adanya pengolahan hasil laut serta pengembangan UMKM, khususnya produk abon ikan bandeng. Dalam kesempatan tersebut diberikan materi mengenai teknik pengolahan abon ikan yang baik dan sesuai standar. Selanjutnya, pada 29 Juli dilaksanakan praktik demonstrasi pengolahan abon ikan bandeng yang diikuti oleh ibu-ibu PKK serta calon pelaku UMKM sebanyak 18 orang. Peserta dipilih secara purposif karena aktif dalam kegiatan pemberdayaan desa, namun masih memiliki keterbatasan dalam aspek teknik pengolahan dan strategi pemasaran. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Metode PRA merupakan pendekatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan partisipasi aktif dari kelompok sasaran. Dalam penerapannya, masyarakat diposisikan sebagai subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan, bukan hanya sebagai objek penerima (Hayat et al., 2021). Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan:

Tabel 1. Identifikasi Kebutuhan dan Masalah

Aspek	Data
Lokasi kegiatan	Desa Sungai Loban, Kec. Sungai Loban, Kab. Tanah Bumbu
Jumlah sasaran	18 orang
Karakteristik sasaran	PKK dan calon pelaku UMKM
Teknik pengumpulan data	Observasi lapangan, wawancara dan diskusi
Masalah utama yang ditemukan	Belum ada pelatihan teknik pengolahan produk hasil perikanan
Kebutuhan prioritas	Pelatihan pengolahan perikanan dan pendampingan strategi pemasaran

Tabel 2. Implementasi Program

No	Program	Keterangan	
1	Mission 1: Pelatihan Pembuatan dan Penggunaan Alat (Praktik)	Deskripsi	Dilaksanakan dengan pemberian materi tentang olahan abon ikan bandeng presto serta mengetahui langkah-langkah pembuatannya
		Tujuan	Partisipan memahami cara pembuatan abon dari ikan bandeng dengan alat
		Partisipan	Para pembudidaya air payau dan kelompok masyarakat
		Metode	Mendemonstrasikan cara pembuatan olahan abon dari ikan bandeng
		Media	Alat dan bahan pembuatan
		Luaran	Partisipan dapat mengetahui langkah pembuatan olahan abon dari ikan bandeng
		Indikator	Partisipan mengetahui cara pengolahannya
2	Mission 2: Teknik pengemasan produk olahan (Praktik)	Deskripsi	Dilaksanakan dengan pemberian praktik cara pengemasan
		Tujuan	Partisipan dapat menerapkan cara pengemasan yang dapat membuat produk tahan lama
		Partisipan	Para pembudidaya air payau dan kelompok masyarakat
		Metode	Mendemonstrasikan cara pengemasan yang baik dan benar
		Media	Alat dan bahan pembuatan

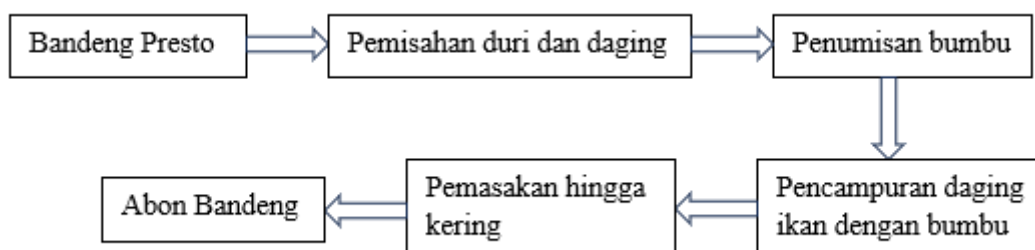
No	Program	Keterangan	
		Luaran	Partisipan dapat mengetahui Teknik pengemasan olahan abon dari ikan bandeng
		Indikator	Partisipan mengetahui Teknik pengemasan produk olahan

Materi kegiatan difokuskan pada dua pokok bahasan, yakni teknik dasar pembuatan abon ikan bandeng serta pengemasan produk. Pada pelatihan pengolahan, tahapan yang diberikan meliputi proses presto, pemisahan tulang dan daging, pembuatan bumbu, pengeringan, hingga tahap pengemasan. Pada sesi pemasaran, metode yang digunakan adalah melalui pengadaan kelas desain yang berfokus pada peningkatan keterampilan peserta dalam membuat media promosi produk. Kegiatan ini dilakukan dengan memperkenalkan aplikasi Canva sebagai salah satu platform desain grafis yang mudah digunakan untuk membuat label, poster, dan konten promosi digital. Melalui praktik langsung, peserta diajarkan cara mendesain kemasan produk yang menarik serta materi promosi yang sesuai dengan kebutuhan pasar lokal maupun digital. Selain itu, dalam kelas ini juga diberikan pemahaman mengenai konsep dasar Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), termasuk peran dan potensinya dalam mendorong kemandirian ekonomi desa. Dengan metode ini, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam desain promosi, tetapi juga memahami pentingnya branding dan pengembangan usaha agar produk abon bandeng dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung di aula kantor desa sebagai lokasi praktik. Bahan dan peralatan yang digunakan diperoleh dari dukungan kader PKK, antara lain ikan bandeng sebanyak 10 kilogram, bumbu, minyak 1,5 liter, serta perlengkapan praktik seperti panci presto, kompor, dan wajan. Semua kebutuhan dicatat secara detail agar dapat menjadi acuan dan memudahkan pihak lain yang berminat mengadakan kegiatan serupa.



Gambar 2. Alat dan Bahan



Gambar 3. Diagram alir pembuatan abon bandeng

Pada 11 Agustus 2025 dilakukan kegiatan evaluasi dengan memberikan pertanyaan kuisener kepada ibu – ibu PPK yang telah datang pada kegiatan sebelumnya untuk mengetahui dampak kegiatan pemberian materi dan demonstrasi abon Bandeng yang dilakukan sebelumnya. Diharapkan para peserta dapat menerima materi dan menerapkan demosntrasi abon ikan Bandeng yang telah dilakukan untuk meningkatkan perekonomian keluarga yang selama ini hanya dijual secara langsung setelah panen.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan KKN di Desa Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, dilakukan dengan strategi yang dirancang untuk mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan kemampuan teknik pengolahan hasil perikanan menjadi sebuah produk bernilai jual. Kegiatan ini diawali dengan pelatihan teknis mengenai pembuatan, yang mencakup pelunakkan duri, pemisahan daging dan duri, pembuatan bumbu, pengeringan sampai dengan teknik pengemasan serta dilanjutkan dengan pendampingan pemasaran melalui pemanfaatan teknologi informasi dan media sosial. Selain itu, proses evaluasi dilakukan dengan melalui observasi langsung di lapangan. Metode ini terbukti efektif sebagaimana ditunjukkan dalam penelitian. Menurut (Panjaitan et al., 2019) bahwa pembuatan abon ikan merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan untuk mengantisipasi kelimpahan bahan baku ataupun untuk penganeekaragaman produk perikanan.

- Presto ikan bandeng



- Pemisahan duri dan daging



- Penumisan bumbu



- Pencampuran daging ikan dengan bumbu



- Pemasakan hingga kering



- Abon bandeng



Gambar 4. Langkah Pembuatan Produk

Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui beberapa indikator yang relevan. Indikator pertama adalah meningkatnya pemahaman ibu-ibu PKK yang terlihat dari kemampuan mereka menjelaskan kembali langkah-langkah pembuatan abon bandeng dengan benar. Indikator kedua adalah jumlah ibu-ibu PKK yang mampu

dan mulai menerapkan teknik pembuatan abon bandeng secara mandiri, dengan target minimal 70% dari peserta. Indikator ketiga adalah munculnya produk abon bandeng yang siap dipasarkan sebagai hasil praktik bersama, serta adanya peningkatan partisipasi ibu PKK dalam kegiatan ekonomi kreatif desa. Ketiga indikator ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang dampak kegiatan dan menjadi dasar evaluasi. Ketiga indikator ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang dampak kegiatan dan menjadi dasar evaluasi.

Luaran kegiatan pengabdian ini memiliki beberapa keunggulan dan kelemahan bila dikaitkan dengan kondisi masyarakat setempat. Keunggulan utamanya adalah kesesuaian materi pelatihan dengan kebutuhan masyarakat, khususnya dalam meningkatkan keterampilan pengolahan ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah. Hal ini relevan karena Desa Sungai Loban dikenal memiliki potensi ikan bandeng yang melimpah, namun selama ini sebagian besar hanya dijual mentah ke luar daerah tanpa diolah lebih lanjut. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil mendorong partisipasi aktif ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis potensi lokal. Namun, terdapat kelemahan seperti keterbatasan modal yang dimiliki masyarakat untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Selain itu, waktu pelaksanaan kegiatan yang relatif singkat menyebabkan kurangnya pendalaman materi dan terbatasnya kesempatan untuk praktik berulang, sehingga diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan agar keterampilan yang diperoleh dapat lebih maksimal.

Dari sisi pelaksanaan, kegiatan ini menghadapi beberapa tantangan seperti tingkat pendidikan masyarakat yang beragam, sehingga pelatihan perlu disesuaikan dengan kemampuan peserta. Namun demikian, kegiatan ini juga membuka peluang besar untuk pengembangan ke depan. Salah satunya adalah potensi pengembangan pengolahan produk dari hasil perikanan, mengingat Desa Sungai Loban memiliki kelimpahan hasil perikanan yang khas yaitu ikan bandeng. Selain itu, pengembangan produk abon ikan bandeng menjadi peluang usaha baru yang bernilai tambah tinggi.

Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa program pelatihan pembuatan abon bandeng yang dilaksanakan di Desa Sungai Loban pada tanggal 11 Agustus telah memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat, khususnya kelompok ibu PKK dan calon pelaku UMKM. Kegiatan ini mampu meningkatkan pemahaman serta keterampilan dasar masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah. Peserta tidak hanya menyimak materi dengan baik, tetapi juga menunjukkan kemampuan mempraktikkan kembali setiap tahapan, mulai dari proses pengolahan, pemisahan duri, pembuatan bumbu, hingga teknik pengemasan produk. Keberhasilan mereka menghasilkan abon bandeng siap saji menjadi bukti bahwa pelatihan ini relevan dengan kebutuhan masyarakat sekaligus mudah untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga menumbuhkan rasa percaya diri peserta dalam mengolah hasil perikanan lokal. Antusiasme terlihat dari keterlibatan aktif ibu-ibu PKK selama sesi praktik dan diskusi, di mana mereka saling bertukar pengalaman, memberi masukan, serta menyampaikan keinginan untuk menjadikan abon bandeng sebagai salah satu produk unggulan desa. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya berfungsi sebagai transfer pengetahuan, tetapi juga menjadi ruang kolaborasi yang mendorong kreativitas dan inovasi berbasis potensi lokal.

Meskipun demikian, evaluasi juga mengungkap beberapa kendala yang masih perlu diperhatikan. Keterbatasan modal usaha menjadi salah satu hambatan utama bagi masyarakat untuk segera mengembangkan produk abon bandeng secara komersial. Selain itu, minimnya pengalaman dalam pemasaran digital membuat sebagian peserta masih ragu dalam memperluas jangkauan pasar, padahal potensi media sosial sangat besar untuk memperkenalkan produk lokal ke khalayak lebih luas. Waktu pelaksanaan yang relatif singkat juga menyebabkan kesempatan untuk mengulang praktik dan memperdalam materi menjadi terbatas. Hal ini menandakan bahwa diperlukan tindak lanjut berupa pelatihan lanjutan, pendampingan intensif, serta akses dukungan permodalan agar keterampilan yang telah diperoleh tidak hanya berhenti pada tahap coba-coba, tetapi benar-benar berkembang menjadi usaha berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini telah berhasil menumbuhkan kesadaran baru bagi masyarakat bahwa hasil perikanan, khususnya ikan bandeng yang melimpah di Desa Sungai Loban, dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi dan memiliki daya simpan lebih lama. Peserta menyadari bahwa pengolahan hasil perikanan bukan sekadar keterampilan tambahan, melainkan peluang ekonomi nyata yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dengan adanya sinergi antara keterampilan teknis yang diperoleh, semangat masyarakat untuk berwirausaha, dan dukungan dari pemerintah desa maupun pihak eksternal, diharapkan kegiatan ini menjadi titik awal lahirnya UMKM berbasis potensi lokal yang mandiri, kreatif, dan berdaya saing. Evaluasi ini juga menegaskan bahwa pelatihan serupa sebaiknya tidak hanya bersifat sekali jalan, melainkan

dilengkapi dengan pendampingan berkelanjutan agar manfaatnya benar-benar terasa dalam jangka panjang dan mampu mengangkat perekonomian masyarakat Desa Sungai Loban secara menyeluruh.

Namun, evaluasi juga mengungkap beberapa kendala, seperti keterbatasan modal usaha, kurangnya pengalaman dalam pemasaran digital, serta waktu pelaksanaan yang relatif singkat sehingga kesempatan praktik berulang masih terbatas. Meski demikian, antusiasme peserta dan kesesuaian materi pelatihan dengan potensi lokal menunjukkan bahwa kegiatan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan dasar pengolahan hasil perikanan. Ke depan, dibutuhkan pendampingan lanjutan serta dukungan dari pemerintah desa maupun pihak eksternal agar keterampilan yang diperoleh masyarakat dapat terus berkembang dan berkelanjutan dalam mendorong terbentuknya UMKM berbasis potensi lokal.

V. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Sungai Loban melalui pelatihan pembuatan abon bandeng berhasil memberikan kontribusi nyata bagi ibu-ibu PKK dan calon pelaku UMKM. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman sekaligus keterampilan dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah. Hal ini dibuktikan dengan keberhasilan mereka menghasilkan produk abon yang layak konsumsi serta berpotensi dipasarkan.

Kegiatan ini juga memberikan dorongan bagi peserta untuk melihat peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Ikan bandeng yang sebelumnya lebih banyak dipasarkan dalam bentuk mentah, kini dapat diolah menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama, cita rasa yang diterima konsumen uji coba, sekaligus peluang untuk dijadikan produk khas desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga menumbuhkan motivasi untuk mengembangkan usaha mandiri skala rumah tangga.

Meskipun begitu, terdapat kendala berupa keterbatasan modal, durasi pelatihan yang relatif singkat, serta minimnya akses pasar yang menghambat realisasi usaha secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan tindak lanjut berupa program pendampingan, pelatihan manajemen usaha, strategi pemasaran, serta dukungan dari pemerintah desa, akademisi, maupun lembaga pembiayaan agar produk abon bandeng dapat terus berkembang. Apabila pendampingan ini berkelanjutan, maka inovasi produk olahan bandeng diharapkan tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tetapi juga mampu menjadi identitas kuliner unggulan Desa Sungai Loban yang berdaya saing di tingkat lokal maupun regional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada desa sungai loban. Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan KKN-T.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021). Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(2), 273–283.
- Abriana, A., & Yohannes, D. E. (2017). *Pengolahan Bandeng Presto Dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros*. 108–117.
- Alsuhehda dan Ridawati2. (2017). *Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi*. 2(2), 105–110. <http://jurnaldianmas.org/index.php/Dianmas/issue/view/18>
- Bahri, A., Wahab, M. F., Badaring, D. R., & Dewantara, H. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan pembuatan ikan bandeng presto di Kelurahan Lakkang Kota Makassar. *SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT “Peluang Dan Tantangan Pengabdian Kepada Masyarakat Yang Inovatif Di Era Kebiasaan Baru,”* 156–161.
- Hasnidar, H., & Tamsil, A. (2019). Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa Duri Di Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 3(1), 95. <https://doi.org/10.36339/je.v3i1.193>
- Hayat, S., Sugianto, & Bunyamin, S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dengan Menerapkan Metode Pra (Participatory Rural Appraisal) melalui Community Empowerment by Applying the Pra (Participatory Rural Appraisal) Method through Technological, Social and Religious Aspects. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Desember*, 166–182. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/Proceedings>
- Iga Bulan Yunita, Hikma, N., Anwar, M., Citra, A. A., Nawir, M. S., & Yamin, A. (2023). Pendampingan Olahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Pada Masyarakat Kampung Holtekamp Kota Jayapura. *NUMBAY: Jurnal ...*, 1(1), 26–34.

-
- <http://e-journal.iainfmpapua.ac.id/index.php/numbay/article/view/756%0Ahttp://e-journal.iainfmpapua.ac.id/index.php/numbay/article/download/756/379>
- Kadir, A., Ahmad Nurjanah, S., Ngii, E., Simatupang, M., & Manggalla Kano, L. (2024). Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*, 7(1), 19–24.
- Lissa, L., Hamidah, I., Nurazizah, E., Lutfiat, N., & Antika, R. (2022). PEMANFAATAN IKAN Chanos chanos SEBAGAI PRODUK ENTREPRENEUR DI KECAMATAN BALONGAN. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(2), 265. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i2.13162>
- Nuryanto., & Haryono (2017). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Pesisir Pantai Utara Jawa Tengah Melalui Koperasi Nelayan Dan E-Commerce. *Jurnal Sains Dan Teknologi Maritim*, XVII(1). <https://doi.org/10.33556/jstm.v0i1.157>
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(1), 28–33. www.nutritiondata.com
- Riset, B., Budidaya, P., Payau, A., & Selatan, S. (2005). *Teknologi budidaya ikan bandeng di sulawesi selatan*. 1995, 187–203.
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 100. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i1.3556>
- Ula M., & Nunung, K. (2017). Analisis Usaha Budidaya Tambak Bandeng Pada Teknologi Tradisional Dan Semi_Intensif Di Kabupaten Karawang. *Forum Agribisnis*, 7(1), 49-66
- Vatria, B. (2016). Pengolahan ikan bandeng (Chanos- Chanos) tanpa duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa Pengolahan*, 1–23.