

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pasia Nan Tigo Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Teri

Empowering Pasia Nan Tigo Coastal Community through Anchovy Product Diversification

Risti Kurnia Dewi^{1*}, Rifqi Asverian Putra², Chusnul Ridwalda Handini³, Intan Aulia⁴, Fadila Julfi³


¹Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas

²Program Program Studi S1 Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Andalas

³Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas

⁴Program Studi S1 Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Andalas

Vol. 6 No. 2, Desember 2025

 DOI :
10.35311/jmpm.v6i2.804

Informasi Artikel:

Submitted: 04 Oktober 2025

Accepted: 31 Desember 2025

*Penulis Korespondensi:

Risti Kurnia Dewi
Program Studi S1 Gizi, Fakultas
Kesehatan Masyarakat,
Universitas Andalas
E-mail:
ristikurniadewi@ph.unand.ac.i
d
No. Hp : 0813-1522-1513

Cara Sitasi:

Dewi, R. K., Putra, R. A., Handini, C. R., Aulia, I., Julfi, F. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pasia Nan Tigo Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Teri. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. 6(2). 1437-1446. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.804>

ABSTRAK

Masyarakat pesisir di Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kota Padang, menghadapi tantangan ekonomi signifikan meskipun memiliki potensi perikanan yang melimpah, khususnya ikan teri yang nilai jualnya masih rendah. Rendahnya keterampilan dalam diversifikasi produk menjadi salah satu kendala utama. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberdayakan ekonomi masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan teri. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) dalam kerangka Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa), yang melibatkan 20 ibu rumah tangga dari keluarga nelayan. Peserta diberikan pelatihan pembuatan terasi ikan teri dan kue bawang berbahan tepung ikan teri. Hasilnya menunjukkan antusiasme tinggi dan peningkatan kapasitas yang signifikan, ditunjukkan oleh peningkatan pemahaman sebesar 95% mengenai teknik pengolahan, higienitas, pengemasan, dan strategi pemasaran, berdasarkan hasil evaluasi pre test dan post-test. Pelatihan ini berhasil menciptakan produk inovatif bernilai tambah, membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir, dan berpotensi menjadi produk unggulan lokal.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Pesisir, Ikan Teri, Diversifikasi Produk, Pasia Nan Tigo

ABSTRACT

The coastal community in Pasia Nan Tigo Village, Padang City, faces significant economic challenges despite having abundant fishery potential, especially anchovies, which still have low selling value. Low skills in product diversification are one of the main obstacles. This community service activity aims to empower the community economically through training in the diversification of anchovy products. The method used is Participatory Action Research (PAR) within the framework of the Student Organization Capacity Building Program (PPK Ormawa), which involves 20 housewives from fishing families. Participants were given training in making anchovy paste and onion cakes made from anchovy flour. The results showed high enthusiasm and significant capacity building, as indicated by a 95% increase in understanding of processing techniques, hygiene, packaging, and marketing strategies, based on the results of pre-test and post-test evaluations. This training succeeded in creating innovative value-added products, opening up new business opportunities for coastal communities, and has the potential to become a local flagship product.

Keywords: Community Empowerment, Coastal Economy, Anchovy, Product Diversification, Pasia Nan Tigo

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan dengan sumber daya laut yang melimpah, namun pemanfaatannya seringkali tidak optimal untuk kesejahteraan masyarakat pesisir. Kondisi ini terlihat jelas di Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat, kawasan pesisir strategis yang memiliki garis pantai sepanjang 6 kilometer. Meskipun merupakan salah satu

pusat perikanan terbesar di Kota Padang dengan hampir 1.050 nelayan, masyarakat di wilayah ini menghadapi tantangan ekonomi yang signifikan (Sapardi *et al.*, 2023).

Data kuantitatif menunjukkan paradoks antara potensi dan kenyataan. Produktivitas per nelayan di Kecamatan Koto Tangah relatif rendah, dengan produksi tangkapan total pada tahun 2024 hanya



mencapai 8 027,63 ton, jauh di bawah distrik lain yang memiliki jumlah nelayan lebih sedikit (Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2025). Akibatnya, pendapatan rata-rata nelayan di Pasia Nan Tigo berkisar antara Rp1.200.000 hingga Rp3.200.000 per bulan, yang berada di bawah rata-rata nasional. Kondisi ini diperparah oleh Nilai Tukar Nelayan (NTN) Sumatera Barat yang secara konsisten berada di bawah 100 pada kuartal pertama tahun 2025, mencerminkan defisit daya beli nelayan (KKP RI, 2025). Salah satu komoditas utama yang melimpah di wilayah ini adalah ikan teri, namun sebagian besar masih dijual dalam bentuk mentah atau olahan tradisional (ikan kering) dengan nilai tambah yang sangat rendah.

Masalah mendasar yang diidentifikasi tidak hanya bersifat ekonomi, tetapi juga terkait dengan sumber daya manusia dan kapasitas institusional. Meskipun 85% nelayan telah bergabung dalam kelompok, peran kelompok-kelompok ini masih terbatas pada distribusi bantuan pemerintah, dengan pelatihan minimal untuk meningkatkan kapasitas. Kurangnya pengetahuan, keterampilan dalam diversifikasi produk, serta akses terhadap teknologi dan pemasaran menjadi hambatan utama dalam pengembangan usaha. Oleh karena itu, masalah yang dihadapi oleh komunitas pesisir Pasia Nan Tigo dapat dirangkum sebagai berikut: (1) keterampilan rendah dalam pengolahan produk laut bernilai tambah tinggi, (2) kurangnya diversifikasi produk ikan olahan, (3) akses terbatas ke modal dan jaringan pemasaran yang lebih luas, dan (4) peran yang kurang optimal dari lembaga bisnis kolektif di tingkat komunitas.

Berbagai studi menunjukkan bahwa pemberdayaan melalui pelatihan partisipatif dan bimbingan berkelanjutan merupakan strategi efektif untuk meningkatkan kapasitas ekonomi komunitas pesisir. Pelatihan pengolahan produk perikanan inovatif terbukti dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 25% (Guspiandra et al., 2024; Irnawati & Surilayani, 2023).

Pendekatan berbasis aset komunitas juga dapat meningkatkan partisipasi dan dampak ekonomi melalui pengembangan kuliner dan pariwisata (Ainurafiq et al., 2023; Ginting et al., 2025). Diversifikasi produk tuna di Bone Bolango membuktikan bahwa

strategi pelatihan dan pendidikan sangat penting untuk memberdayakan komunitas pesisir (Mendo et al., 2024). Kegiatan serupa di Kenjeran, Surabaya, berhasil meningkatkan keterampilan istri nelayan dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tinggi (Patmawati et al., 2024), sementara program di Desa Arakan, Minahasa Selatan, meningkatkan kemandirian ekonomi melalui diversifikasi produk (Lohoo & Palenewen, 2021). Inovasi produk dapat mencakup rempeyek dan balado (Harlina & Auliyah, 2023), pizza teri (Nurwildani et al., 2024), hingga mie sagu teri (Surahman et al., 2024). Studi lain juga menekankan pentingnya pendampingan berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha (Nifa et al., 2025; Novita & Isma, 2023).

Berdasarkan latar belakang dan kajian literatur yang telah dipaparkan, masyarakat di Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang, Sumatera Barat, masih menghadapi sejumlah kendala utama. Ikan teri yang melimpah di kawasan ini sebagian besar hanya dijual dalam bentuk mentah atau ikan kering dengan nilai tambah yang rendah. Selain itu, kelompok nelayan belum berjalan secara optimal sebagai lembaga bisnis kolektif untuk meningkatkan kesejahteraan bersama.

Istri nelayan pun hingga kini belum memiliki keterampilan dan akses untuk memproduksi olahan ikan teri yang bernilai tambah. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memberdayakan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan terasi ikan teri, tepung ikan, dan kue bawang, serta membuka akses pasar awal agar hasil olahan tersebut dapat dipasarkan secara berkelanjutan.

METODE

2.1 Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan bagian dari Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa), salah satu program prioritas Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) pada tahun 2025. Pelaksanaan kegiatan terfokus di RW 7 dan RW 10, Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang, Sumatera Barat. Sasaran utama program adalah 20 orang ibu rumah

tangga dari keluarga nelayan. Mereka dipilih karena memiliki potensi untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis hasil laut, khususnya ikan teri.

2.2 Desain dan Metode

Kegiatan dirancang menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan. Pelaksanaan program sepenuhnya mengacu pada skema dan panduan PPK Ormawa. Penggunaan metode partisipatif ini bertujuan untuk memastikan peserta belajar secara langsung melalui praktik, diskusi, dan refleksi agar terjadi transformasi pengetahuan dan keterampilan secara berkelanjutan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama yaitu pelatihan pembuatan terasi ikan teri yang berlangsung pada tanggal 14–20 Juli 2025, sedangkan tahap kedua adalah pelatihan pembuatan kue bawang berbahan tepung ikan teri yang dilaksanakan pada tanggal 21–27 Juli 2025.

Untuk mendukung kegiatan, digunakan peralatan yang sederhana dan mudah diperoleh masyarakat, antara lain ember atau wadah fermentasi, tampah bambu, blender/chopper, oven, baskom adonan, saringan santan, wajan penggorengan, serta kemasan plastik berlogo untuk produk akhir. Selain itu, fasilitator juga menyiapkan laptop, LCD proyektor, dan modul resep pelatihan sebagai media pembelajaran dalam sesi sosialisasi.

2.3 Tahapan Pelaksanaan

Tahap awal berupa sosialisasi dan forum diskusi mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan hasil laut, higienitas pangan, serta teknik pengemasan yang sesuai standar. Sesi ini berlangsung selama 1 jam 30 menit dan dilanjutkan diskusi terbuka. Selanjutnya dilakukan praktik utama, di mana peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk mendapat bimbingan langsung dari fasilitator.

Praktik pertama adalah pelatihan pembuatan terasi ikan teri, dilaksanakan pada tanggal 14–20 Juli 2025. Peserta mempelajari seluruh proses, mulai dari pencucian ikan, fermentasi, penghalusan, penjemuran, hingga

pengemasan. Praktik kedua adalah pelatihan pembuatan kue bawang berbahan tepung ikan teri, dilaksanakan pada tanggal 21–27 Juli 2025. Peserta mempraktikkan pembuatan tepung ikan teri, pencampuran adonan, pembentukan, penggorengan, dan pengemasan. Setiap kegiatan praktik berlangsung selama kurang lebih 2 jam.

Kegiatan didukung oleh peralatan yang sederhana dan mudah diakses, seperti ember atau wadah fermentasi, tampah bambu, blender atau chopper, oven, baskom adonan, saringan santan, wajan penggorengan, dan kemasan plastik berlogo untuk produk akhir. Fasilitator juga menyiapkan laptop, LCD proyektor, serta modul resep pelatihan sebagai bahan pembelajaran pada sesi sosialisasi.

2.4 Evaluasi dan Analisis Data

Evaluasi dilakukan untuk menilai peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta, menggunakan beberapa indikator, yaitu pemahaman tentang diversifikasi produk dan higienitas pangan, penguasaan teknis dalam tiap tahapan pengolahan, serta kemampuan kerjasama kelompok. Instrumen yang digunakan meliputi *pretest*, *posttest*, observasi langsung, diskusi kelompok (FGD), dan penilaian produk akhir. Tingkat keberhasilan diukur dari kemampuan peserta menghasilkan produk sesuai standar serta kemauan untuk memproduksi secara mandiri. Evaluasi dilakukan di akhir rangkaian kegiatan dengan durasi sekitar satu jam, sekaligus menutup proses pengabdian masyarakat ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) merupakan salah satu program prioritas Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) pada tahun 2025. Universitas Andalas, melalui BEM KM UNAND, dipercaya melaksanakan program ini dengan melibatkan mahasiswa lintas fakultas dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan di Kelurahan Pasia Nan Tigo, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Sejak perancangan, seluruh kegiatan dirancang secara partisipatif agar mampu mentransfer keterampilan secara efektif, sehingga peserta tidak hanya

memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan dan memproduksi olahan secara mandiri sebagai langkah nyata pemberdayaan.

PPK Ormawa ini menjadi bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan memberikan wawasan, edukasi, serta pendampingan untuk mengoptimalkan potensi sumber daya alam, khususnya ekosistem pesisir dan hasil perikanan. Produk olahan yang dikenalkan antara lain terasi ikan dan tepung ikan, disertai pelatihan praktik pembuatan produk berbasis ikan, seperti kue bawang dari tepung ikan teri.

Dukungan pemerintah kelurahan dan dinas terkait sangat penting untuk keberhasilan program, terutama dalam mendorong edukasi

pemanfaatan dan pelestarian potensi bahari secara berkelanjutan. Melalui PPK Ormawa ini, pengembangan keterampilan diversifikasi produk olahan ikan diarahkan agar membuka peluang usaha, meningkatkan kesejahteraan, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. Kegiatan ini juga memberi pengalaman berharga bagi pelaku UMKM dalam memperkuat daya saing melalui desain kemasan yang kreatif dan menarik.

3.1 Penyampaian Materi

Bagian ini memaparkan hasil pelatihan yang disampaikan oleh para fasilitator. Gambar 1 menampilkan suasana penyajian materi, disertai dokumentasi pemateri serta contoh produk olahan berbahan dasar ikan.



(a)

(b)

(c)

Gambar 1. Suasana penyampaian materi oleh fasilitator. a) Pemaparan materi oleh Regina Nathamiya Pramija b) Pemaparan materi oleh Ibu Risti Kurnia Dewi, S.Gz., M.Si c) Pemaparan materi oleh Chusnul Ridwalda Handini dan Frizqya Dela Pratiwi

Peserta memberikan respons positif terhadap penyampaian materi oleh Regina Nathamiya Pramija, Chusnul Ridwalda Handini, Frizqya Dela Pratiwi, serta Ibu Risti Kurnia Dewi, S.Gz., M.Si. Antusiasme terlihat jelas melalui banyaknya pertanyaan dan diskusi yang muncul seputar produk terasi ikan dan tepung ikan. Kedua produk tersebut masih tergolong baru dan belum dikenal luas oleh masyarakat, sehingga memunculkan rasa ingin tahu sekaligus semangat tinggi untuk mempelajarinya.

Selain itu, penjelasan mengenai contoh olahan tepung ikan yang diubah menjadi kue bawang juga menarik perhatian peserta,

mengingat kue bawang merupakan camilan yang digemari dan mudah dipraktikkan di rumah. Hal ini membuktikan bahwa metode penyampaian melalui ceramah dan diskusi efektif dalam mendukung pemahaman peserta.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga menekankan pentingnya strategi pemasaran melalui desain kemasan dan penentuan posisi produk (*positioning*) yang tepat, disertai pemanfaatan digital marketing. Dengan demikian, kemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga berperan sebagai sarana promosi yang dapat meningkatkan daya tarik serta volume penjualan.

3.2 Praktik Pengolahan Produk

Setelah pemaparan materi oleh fasilitator, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pengolahan produk sesuai pembagian kelompok. Kegiatan praktik ini dirancang dengan tujuan utama mentransfer keterampilan secara langsung kepada peserta, sehingga mereka tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu memproduksi olahan secara mandiri sebagai langkah konkret pemberdayaan ekonomi. Peserta dibagi menjadi dua kelompok, yaitu kelompok pertama yang bertugas membuat terasi ikan teri dan kelompok kedua yang bertugas membuat kue bawang berbahan tepung ikan teri.

Sebelum praktik dimulai, peserta dibagikan lembar resep dan instruksi tertulis, kemudian fasilitator menjelaskan bahan, peralatan, serta langkah-langkah yang harus diikuti. Peserta diwajibkan mengikuti resep yang telah ditentukan agar hasil yang diperoleh sesuai standar dan dapat direplikasi secara mandiri di kemudian hari. Kelompok pertama:

Pembuatan Terasi Ikan Teri (Gambar 2). Bahan utama yang digunakan adalah ikan teri segar, dengan tambahan garam kasar sebanyak 10–20% dari berat ikan, serta sedikit gula merah sebagai penambah aroma. Peralatan yang digunakan meliputi ember atau wadah fermentasi, tampah bambu untuk penjemuran, serta blender/chopper untuk menghaluskan adonan. Proses pembuatan diawali dengan pencucian ikan teri hingga bersih dari kotoran dan pasir, kemudian ditiriskan. Setelah itu ikan dicampur garam hingga rata dan difermentasi dalam wadah tertutup selama 1–2 minggu.

Adonan hasil fermentasi kemudian dihaluskan menggunakan blender atau chopper agar teksturnya lebih seragam dibandingkan cara manual. Adonan yang telah halus dijemur di atas tampah bambu selama 2–3 hari hingga setengah kering, lalu difermentasi kembali 2–4 minggu untuk menghasilkan aroma khas terasi. Tahap akhir adalah pencetakan sesuai ukuran, penimbangan, dan pengemasan ke dalam plastik berlogo agar lebih tahan lama dan siap dipasarkan.



Gambar 2. Pembuatan Terasi Ikan Teri

Kelompok kedua: Pembuatan Kue Bawang dengan Tepung Ikan Teri (Gambar 3). Tahap pertama adalah pembuatan tepung ikan teri. Bahan yang digunakan berupa ikan teri kering yang dicuci dengan air mengalir sebanyak 3–4 kali untuk mengurangi kadar garam, kemudian ditiriskan selama 15–30 menit. Setelah itu ikan direndam dalam larutan

asam sitrat 6–8% selama 15–30 menit untuk mengurangi bau amis, lalu dibilas dan dikeringkan kembali selama 45–50 menit. Ikan yang sudah kering kemudian dipanggang menggunakan oven hingga benar-benar renyah, selanjutnya dihaluskan menggunakan blender dan disaring dengan saringan santan agar diperoleh tepung bertekstur lembut.



Gambar 3. Pembuatan Kue Bawang dari Tepung Ikan Teri

Tepung ikan teri yang sudah jadi kemudian dicampurkan ke dalam adonan kue bawang bersama tepung terigu, telur, margarin, bawang putih halus, garam, dan bumbu pelengkap. Adonan diuleni hingga kalis, dipipihkan, lalu dipotong memanjang sesuai bentuk kue bawang. Potongan adonan digoreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan, kemudian didinginkan dan dikemas dalam wadah tertutup rapat. Dengan tambahan tepung ikan teri, kue bawang yang dihasilkan memiliki cita rasa gurih khas laut serta kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan kue bawang biasa.

Gambar 2 dan Gambar 3 menunjukkan suasana kegiatan praktik pengolahan yang dilakukan peserta. Seluruh proses dilaksanakan dengan pendampingan fasilitator untuk memastikan penggunaan bahan, alat, dan teknik sesuai dengan resep. Peserta terlihat antusias, terutama saat mencoba inovasi penggunaan blender/chopper pada terasi serta proses pengolahan tepung ikan teri menjadi kue bawang yang berbeda dari kebiasaan mereka sehari-hari.

3.3 Evaluasi

a. Pembuatan Terasi Ikan Teri

Proses evaluasi kegiatan pelatihan pembuatan terasi ikan dilakukan secara menyeluruh guna mengukur tingkat pemahaman, keterampilan, serta kualitas produk yang dihasilkan oleh masyarakat. Evaluasi dilaksanakan melalui dua pendekatan, yakni penilaian dari fasilitator dan umpan balik langsung dari masyarakat.

Pada produk terasi ikan teri, sebagian peserta menilai bahwa aroma dan rasa yang

dihasilkan sudah cukup menyerupai terasi yang kuat yang ada di pasaran. Namun, masih terdapat beberapa catatan penting. Salah satu peserta menyampaikan bahwa proses fermentasi kurang maksimal karena wadah tidak tertutup rapat, sehingga aroma khas terasi belum sepenuhnya keluar dan daya simpan berpotensi lebih singkat. Selain itu, tekstur terasi yang dihasilkan kurang menyatu, diduga akibat proses penghalusan bahan sebelum fermentasi halus dan kurang lama. Hal ini menjadi masukan penting bagi peserta untuk lebih memperhatikan detail teknis, terutama pada tahap fermentasi dan penghalusan, agar menghasilkan terasi dengan kualitas lebih baik.

b. Pembuatan Kue Bawang dari Tepung Ikan

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil menciptakan produk dengan cita rasa gurih yang khas. Penambahan tepung ikan dinilai mampu meningkatkan rasa sekaligus menambah nilai gizi produk. Sebagian masyarakat juga menyarankan agar penggunaan bumbu perlu lebih seimbang, khususnya penambahan bawang putih untuk memperkuat aroma khas kue bawang. Namun demikian, beberapa peserta menilai bahwa tekstur kue bawang masih kurang renyah. Hal ini terjadi karena proses penggorengan dilakukan pada suhu minyak yang tidak stabil, sehingga kue bawang tidak matang secara merata. Selain itu, bentuk potongan adonan masih kurang seragam, yang mengakibatkan tingkat kematangan berbeda pada setiap potongan.

Dari hasil evaluasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat telah

memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai teknik dasar pembuatan terasi dan kue bawang tepung ikan. Mereka juga mampu mengidentifikasi kekurangan produk yang dihasilkan, baik dari segi tekstur, aroma, maupun rasa. Fasilitator menekankan bahwa keberhasilan pelatihan tidak hanya diukur dari hasil produk akhir, tetapi juga dari kemampuan peserta dalam memahami proses, mengidentifikasi kesalahan, dan menemukan solusi perbaikan untuk produksi berikutnya.

Selain evaluasi secara kualitatif, dilakukan juga penilaian kuantitatif berupa

perbandingan tingkat pemahaman masyarakat sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Penilaian ini mencakup aspek pengetahuan tentang bahan baku, pemahaman mengenai teknik pengolahan, keterampilan praktik, serta kesadaran akan pentingnya kemasan dan pemasaran produk. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada hampir semua indikator, yang menandakan bahwa pelatihan berhasil memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam diversifikasi produk olahan berbasis ikan.

Tabel 1. Evaluasi oleh tim pelaksana terhadap kemampuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan

Aspek	Sebelum	Sesudah
Keterampilan promosi dan branding produk pengolahan ikan	Peserta hanya memahami branding sebatas pemberian nama produk tanpa memperhatikan logo, desain kemasan, atau identitas visual. Keterampilan promosi masih terbatas pada penjualan sederhana dari mulut ke mulut dan belum memanfaatkan media sosial atau strategi pemasaran modern.	Peserta mampu membuat konsep branding sederhana untuk produk olahan ikan, seperti kue bawang berbahan tepung ikan dan terasi ikan, dengan menambahkan nama unik, desain kemasan menarik, dan identitas produk yang jelas. Dari sisi promosi, peserta mulai terampil memanfaatkan media sosial, membuat konten sederhana, serta memahami strategi komunikasi pemasaran untuk menarik konsumen.
Pemahaman terhadap diversifikasi produk olahan ikan	Pengetahuan peserta masih terbatas pada olahan ikan umum, Belum mengetahui inovasi produk berbasis tepung ikan untuk kue bawang dan fermentasi ikan menjadi terasi.	Peserta memahami bahwa ikan dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk, termasuk kue bawang berbahan tepung ikan dan terasi ikan yang memiliki nilai jual tinggi dan berpotensi menjadi produk unggulan masyarakat.
Pemahaman terhadap regulasi pangan & kesehatan	Sebagian besar peserta belum memahami peraturan terkait keamanan pangan, seperti UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, dan Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2021.	Peserta dapat menyebutkan dan menjelaskan peraturan-peraturan tersebut serta memahami penerapannya dalam pengolahan dan pemasaran produk kue bawang dan terasi ikan.
Keterampilan praktik pengolahan	Peserta hanya mengetahui secara teori atau gambaran umum proses pembuatan produk olahan ikan, tanpa pengalaman praktik langsung.	Peserta berhasil membuat kue bawang berbahan tepung ikan dan terasi ikan sesuai resep dan arahan fasilitator. Mereka mampu menakar bahan dengan tepat, mengolah sesuai prosedur, dan menghasilkan produk yang siap dikonsumsi.
Pemahaman terhadap higienitas & sanitasi pangan	Sebagian peserta kurang memperhatikan aspek higienitas dalam pengolahan pangan, misalnya penggunaan peralatan tanpa sanitasi yang benar, atau kurang memahami standar kebersihan dalam proses produksi.	Peserta memahami pentingnya menjaga kebersihan bahan baku, peralatan, dan lingkungan kerja. Peserta mampu menerapkan sanitasi pangan yang baik pada saat praktik pengolahan produk.

Berdasarkan evaluasi, program ini telah berhasil meningkatkan pemahaman dan kapasitas peserta secara signifikan dalam berbagai aspek, mulai dari teknik diversifikasi produk, pentingnya higiene, hingga strategi pengemasan dan *branding*. Peningkatan pemahaman ini merupakan landasan penting untuk perbaikan ekonomi, sejalan dengan temuan Guspiandra et al. (2024) dan Irnawati & Surilayani (2023), yang menyatakan bahwa pelatihan dalam pengolahan produk perikanan inovatif dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Selain itu, kesuksesan ini memperkuat gagasan bahwa pelatihan dan pendidikan merupakan langkah krusial dalam memberdayakan komunitas pesisir, kesimpulan yang didukung oleh berbagai program serupa di Indonesia, seperti diversifikasi produk tuna di Bone Bolango (Mendo et al., 2024) dan peningkatan keterampilan istri nelayan di Kenjeran, Surabaya (Patmawati et al., 2024).

Kesuksesan program ini sangat signifikan jika dilihat dalam konteks lokal Pasia Nan Tigo. Penelitian sebelumnya oleh Syahrizal et al. (2019) menyoroti bahwa banyak program pemberdayaan di lokasi ini gagal karena pendekatan yang digunakan tidak sesuai dengan kebutuhan komunitas lokal. Program ini berhasil mengatasi tantangan historis tersebut dengan menerapkan metode Penelitian Tindakan Partisipatif (PAR), yang memastikan keterlibatan aktif peserta.

Pendekatan ini sejalan dengan konsep aset berbasis komunitas yang diusulkan oleh Ginting et al. (2025), di mana partisipasi lokal menjadi kunci untuk meningkatkan kapasitas dan dampak ekonomi yang nyata. Inovasi produk menjadi katalis utama dalam program ini, yang berhasil mengubah paradigma komunitas dari sekadar menjual bahan baku bernilai rendah menjadi memproduksi produk olahan bernilai tambah. Pengenalan terasi ikan dan kue bawang dari tepung teri tidak hanya memberikan keterampilan baru tetapi juga membuka wawasan tentang potensi pasar yang lebih luas. Inovasi ini sejalan dengan tren nasional dalam diversifikasi perikanan, yang mencakup produk modern seperti pizza teri (Nurwildani et al., 2024) dan mie sagu teri (Surahman et al., 2024), serta adaptasi produk tradisional seperti rempeyek dan balado (Harlina & Auliyah, 2023).

Peningkatan paling signifikan terjadi pada keterampilan teknis peserta, yang kini mampu secara mandiri melaksanakan seluruh proses produksi, mulai dari mengukur bahan baku, mengikuti resep, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dikonsumsi. Transformasi dari pengetahuan teoretis ke keterampilan praktis ini merupakan langkah fundamental menuju kemandirian ekonomi. Hasil ini sejalan dengan temuan Lohoo & Palenewen (2021), di mana program diversifikasi ke produksi serat ikan juga terbukti berhasil dalam meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kemandirian ekonomi sekelompok nelayan perempuan di Selatan Minahasa.

Meskipun pelatihan ini berhasil, keberlanjutan jangka panjang bisnis yang telah dimulai menjadi prioritas berikutnya. Untuk itu, peran pemangku kepentingan sangat krusial dalam mendorong pembentukan lembaga bisnis formal seperti Kelompok Usaha Bersama (KUB), yang menurut studi Budi et al. (2018), merupakan kunci keberlanjutan program pemberdayaan. Selain itu, pentingnya bantuan berkelanjutan tidak boleh diabaikan, hal ini ditekankan oleh Novita & Isma (2023) dan Nifa et al. (2025) untuk memastikan bahwa usaha rintisan dapat bertahan dan berkembang. Tanpa dukungan berkelanjutan dalam manajemen bisnis dan akses pasar, potensi yang telah terbuka berisiko tidak dimaksimalkan.

KESIMPULAN

1. Keberhasilan Program

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Kelurahan Pasia Nan Tigo melalui pelatihan pembuatan kue bawang berbahan tepung ikan dan terasi ikan menunjukkan sukses besar. Hal ini tercermin dari tingkat partisipasi peserta yang mencapai 100% dan peningkatan kapasitas masyarakat sebesar 95% berdasarkan evaluasi *pretest* dan *post-test*. Kegiatan ini secara nyata meningkatkan kapasitas, keterampilan, dan kepercayaan diri ibu rumah tangga nelayan dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai tambah.

2. Dampak terhadap Fondasi Ekonomi Lokal

Program ini tidak hanya menghasilkan dua produk inovatif, yaitu kue bawang tepung ikan dan terasi ikan, tetapi juga menanamkan pemahaman pada peserta tentang berbagai

aspek penting rantai nilai bisnis seperti higiene, standar pangan, teknik pengemasan, promosi, dan *branding*. Peningkatan pengetahuan ini menjadi fondasi kuat dalam membangun ekonomi lokal serta membuka peluang usaha baru yang lebih berkelanjutan bagi keluarga nelayan.

3. Rekomendasi Strategis

Agar inisiatif ini dapat berkembang lebih jauh, diperlukan langkah-langkah strategis lanjutan. Rekomendasi utama meliputi pelatihan manajemen bisnis sederhana (pembukuan, kalkulasi biaya produksi, dan pemasaran digital), pembentukan dan penguatan Kelompok Usaha Bersama (KUB) untuk mendorong efisiensi, akses permodalan, dan daya tawar kolektif, serta perluasan akses pasar melalui kemitraan dengan toko souvenir, hotel, restoran, dan dukungan promosi dari pemerintah daerah. Dengan langkah-langkah ini, produk ikan teri olahan dapat menjadi sumber penghasilan yang kompetitif dan berkelanjutan bagi masyarakat Pasia Nan Tigo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berperan serta dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan kue bawang dari tepung ikan teri dan terasi ikan. Ucapan terima kasih kami dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada masyarakat Kelurahan Pasia Nan Tigo, bapak RT dan RW, khususnya warga RW 07 dan RW 10, serta seluruh pihak lainnya yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu, atas dukungan, partisipasi, dan kerja sama yang luar biasa. Berkat keterlibatan semua pihak, kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar, penuh antusiasme, dan memberikan hasil yang bermanfaat bagi masyarakat Kelurahan Pasia Nan Tigo.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainurafiq, A., Samsudi, S., Haris, R. N., Fitriani, R. D., Masrida, W. O., Handriani, I., Murlan, M., Ali, N. F. M., & Irwan, I. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kelurahan Tobimeita dalam Pengolahan Kolang-Kaling menjadi Dodol sebagai Produk Pangan Berserat Tinggi. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 521–525. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i2.315>
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. (2025). *Kota Padang dalam Angka Padang Municipality in Figures 2025*.
- Budi, F., Purnomo, J., Sulistiono, & Darmanto. (2018). Development of Anchovy Product and the Certification for Community Empowerment in Saramaake Village, East Halmahera, North Moluccas. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.29244/AGROKREATIF.4.2.143-155>
- Ginting, S., Purba, A. M., Zahrah, W., & Sinulingga, S. (2025). Empowering rural women through Warung Nusa: A community-based tourism program in Denai Kuala. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v10i2.14809>
- Guspiandra, N., Agustavira, D., Nofirsa, C., Tuswanto, A. R., Zabel, R., Prayitno, J., Sitepu, C. N. B., & Sidauruk, S. (2024). Penguatan Ekonomi Lokal melalui Produk Inovatif Perikanan: Abon Ikan dan Nugget Ikan. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*. <https://doi.org/10.35870/jpni.v6i1.1093>
- Harlina, H., & Auliyah, A. N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kelompok Nelayan Pengolah Ikan di Kecamatan Bacukiki Kota Pare-Pare, Propinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*. <https://doi.org/10.33096/jamka.v1i2.173>
- Irnawati, R., & Surilayani, D. (2023). Upaya Pemberdayaan Kelompok Wanita Pesisir Poklansar Dikranusa Melalui Pemanfaatan Ikan Hasil Tangkapan Sampingan di Kelurahan Banten, Kecamatan Kasemen, Kota Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(2). <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.958>
- KKP RI. (2025). Nilai Tukar Nelayan 2025. *Nilai Tukar Nelayan Perikanan*.
- Lohoo, H., & Palenewen, J. (2021). Pemberdayaan Kelompok Nelayan Desa Arakan Kabupaten Minahasa Selatan Dalam Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *JURNAL PESISIR DAN LAUT TROPIS*. <https://doi.org/10.35800/jplt.9.2.2021.36925>

- Mendo, A. Y., Abdul, I., & Selvi, S. (2024). Diversification Strategy of Processed Tuna Fish Products for Coastal Community Empowerment in Bone Bolango Regency. *International Journal of Social Science and Human Research*. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v7-i11-27>
- Nifa, M., Rahmawati, I., A'yun, D., & Ningsih, P. R. (2025). Pelatihan Hasil Olahan Laut oleh Tim KKNT untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Padelegan. *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.61692/solutif.v3i1.226>
- Novita, Y., & Isma, A. (2023). Coastal Resource-Based Entrepreneurship: A Strategy to Improve the Quality of Life of Coastal Area Communities. *Journal of Economics, Entrepreneurship, Management Business and Accounting*. <https://doi.org/10.61255/jeemba.v1i3.165>
- Nurwildani, M. F., Hidayat, T., & Zulfah, Z. (2024). Marketing Strategy for "Anchovies Pizza" Processed Product in Munjungagung Village, Tegal Regency. *ASEAN Journal of Empowering Community*. <https://doi.org/10.24905/ajecom/vol3issu e2.65>
- Patmawati, Nirmala, D., Akmal, M., Husein, A., Alfarizi, M. R., Itaqalala, N., Septiani, A. D., Azzahra, A., Santika, M., Ulinnuha, K., Putra, A., Abdillah, T., Affan, M. F., Bintang, A. P. M., Shah, R., Arif, Z., Ramadhani, R., Valencia, M., Mahfiroh, R., ... Meitriana, I. (2024). Pengenalan dan Pelatihan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan kepada Istri Nelayan di Kenjeran-Surabaya. *Jurnal Abdi Insani*. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1249>
- Sapardi, V. S., Fitri, Y., Mareta, R., Andayani, R. P., & Efendi, Y. R. (2023). Cegah Stunting Melalui Implementasi Kampung tematik Kota Padang di Kampung Nelayan Bestari. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 5(3).
- Surahman, D., Cahyadi, W., Alifia, M. H. N., Litaay, C., Astro, H., & Rahman, T. (2024). Study of HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) identification in anchovy sago noodles processing. *BIO Web of Conferences*. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249902014>
- Syahrizal, S., Putra, R., & Nurti, Y. (2019). Model of Poor Fishermen Empowerment in Kelurahan Pasia Nan Tigo Padang West Sumatra. *Proceedings of the Proceedings of The 5th Annual International Seminar on Trends in Science and Science Education, AISTSSE 2018, 18-19 October 2018, Medan, Indonesia*. <https://doi.org/10.4108/eai.18-10-2018.2287314>