

Pelatihan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Ikan Tuna Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Kelurahan Kolo Kota Bima

Aliah Pratiwi¹⁾, Kartin Aprianti²⁾, Feni Aryani³⁾, Septi Dwi Anjelina⁴⁾, Muhammad Sayid Fadil⁵⁾, Citra Nuradi Cahayu⁶⁾, Sas⁷⁾, Novi Mutiarani⁸⁾, Wahyu Hidayat⁹⁾

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima

E-mail: aliahpratiwi@ymail.com¹⁾, kartinaprianti93@gmail.com²⁾, FeniAryani76@gmail.com³⁾, anjelina.stiebima22@gmail.com⁴⁾, muhammadsayidfadil.stiebima22@gmail.com⁵⁾, citraturadicaahayu.stiebima22@gmail.com⁶⁾, sas.stiebima22@gmail.com⁷⁾, novimutiarani.stiebima22@gmail.com⁸⁾, wahyuhidayat.stiebima22@gmail.com⁹⁾

ABSTRAK

Kegiatan ini dilakukan di Kelurahan Kolo, Kota Bima, NTB. Kegiatan ini merupakan program pengabdian yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN yang berlokasi di Kelurahan Kolo yang dilaksanakan pada kurun waktu satu bulan setengah yang bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah ke dalam kehidupan masyarakat, terhitung mulai tanggal 21 Juli 2025 hingga 7 September 2025. Program kegiatan di Kelurahan Kolo berfokus pada pemberdayaan masyarakat terkait kewirausahaan melalui pengolahan ikan tuna menjadi berbagai macam produk olahan makanan. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah minimnya pemahaman mengenai cara pengolahan ikan tuna. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna, mendorong kewirausahaan, serta mengoptimalkan potensi sumber daya perikanan agar lebih bernilai jual dan berdaya saing. Metode yang digunakan dalam program ini meliputi sosialisasi dan pelatihan langsung kepada kelompok masyarakat. Dalam pelaksanaannya, kelompok mahasiswa menjelaskan dan mempraktekkan secara langsung mengenai pengolahan ikan tuna ini. Dengan adanya praktek langsung diharapkan masyarakat dapat menerapkan program kerja ini demi membangkitkan perekonomian lokal. Program ini mencakup pembuatan logo, pembuatan berbagai macam olahan ikan tuna seperti amplang, mpek-mpek dan dimsum, sosialisasi kemasan produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman masyarakat mengenai cara pengolahan hasil laut terutama ikan tuna. Selain itu, Tim pengabdian juga berharap nantinya program kerja tersebut akan berkelanjutan, sehingga membawa pengaruh yang signifikan terhadap perekonomian warga Kelurahan Kolo.

Kata kunci: ikan tuna, kewirausahaan, pemberdayaan, pengolahan

ABSTRACT

This activity was carried out in Kolo Village, Bima City, NTB. This activity is a community service program carried out by KKN Students located in Kolo Village which was carried out for a period of one and a half months which aims to apply the knowledge that has been learned in college to community life, starting from July 21, 2025 to September 7, 2025.

Aliah Pratiwi, Kartin Aprianti, Feni Aryani, Septi Dwi Anjelina, Muhammad Sayid Fadil, Citra Nuradi Cahayu, Sas, Novi Mutiarani, Wahyu Hidayat

The activity program in Kolo Village focuses on community empowerment related to entrepreneurship through processing tuna into various kinds of processed food products. The main problem faced by the community is the lack of understanding of how to process tuna. The purpose of this activity is to improve community skills in processing tuna, encourage entrepreneurship, and optimize the potential of fishery resources to be more valuable and competitive. The methods used in this program include outreach and direct training for community groups. During the program, student groups explain and practice tuna processing. Through this hands-on experience, it is hoped that the community will be able to implement this work program to stimulate the local economy. The program includes logo creation, production of various tuna products such as amplang, mpek-mpek, and dim sum, and product packaging outreach. The results of these activities indicate a significant increase in community understanding of seafood processing methods, particularly tuna. Furthermore, the community service team hopes that this work program will be sustainable and significantly impact the economy of the Kolo Village residents.

Keywords: tuna, entrepreneurship, empowerment, processing

PENDAHULUAN

Kelurahan Kolo adalah salah satu dari 41 Kelurahan yang ada di Kota Bima, Nusa Tenggara Barat. Merupakan suatu kelurahan di ujung Utara Kota Bima yang terletak di pesisir pantai dan berbatasan langsung dengan wilayah Kabupaten Bima. Kelurahan Kolo merupakan daerah pesisir pantai namun memiliki juga di pengunungan. Penduduk yang bermungkin di pesisir pantai mata pencahariannya sebagai nelayan dan yang ada dipengunungan mata pencaharian adalah dibidang pertanian.

Kelurahan Kolo merupakan salah satu kelurahan yang komposisi masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional dan tenaga buruh tangkap ikan. Jenis ikan yang banyak dipasok diantaranya adalah jenis ikan tuna. Meningkatnya hasil tangkapan ikan tuna berdampak pada masalah pemasaran lebih murah diterima oleh nelayan. Harga jual ikan tuna berkisar antara Rp. 25.000 – Rp. 35.000 per ekor. Rendahnya harga jual yang diterima oleh nelayan menyebabkan kerugian yang besar. Ketidakberdayaan nelayan secara ekonomi dan pengetahuan nelayan yang rendah terhadap hasil tangkapan ikan tuna tetap dijual meskipun dengan harga yang relatif lebih murah. Permasalahan ketidakberdayaan secara ekonomi sehingga masyarakat pesisir khususnya masyarakat nelayan identik dengan kemiskinan karena ketidakberdayaan masyarakat dalam mengelola sumber daya alam yang tersedia.

Ketidakberdayaan ibu-ibu nelayan dalam mengelola hasil tangkapan yang melimpah, menyebabkan hasil tangkapan tetap dijual dengan harga yang murah. Minimnya kreativitas

yang dimiliki oleh ibu-ibu nelayan disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Aktivitas yang sering dilakukan oleh ibu-ibu nelayan dalam mengisi waktunya yang luang digunakan pada kegiatan bergosip, mengurus dapur, dan tertutup dengan orang baru.

Tuna, Tongkol dan cakalang (TTC) merupakan komoditas unggulan di Kelurahan Kolo. TTC merupakan jenis ikan pelagis yang memiliki kandungan mioglobin tinggi, sehingga jenis ikan ini memiliki daging berwarna merah hingga merah gelap (Zapata et al.,2012). Ikan dengan daging merah gelap memiliki daya tarik yang rendah dalam pemasaran lokal, sehingga daya jual ikan jenis ini juga menurun. Daging ikan merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti bakso, nugget, sosis dan olahan lainnya. Daging ikan juga dapat ditambahkan ke produk lainnya seperti donat, biskuit, roti dan sebagainya (Pratama et al.,2017). Salah satu cara untuk meningkatkan daya jual dari ikan jenis ini adalah dengan membuat produk diversifikasi yang beragam seperti nugget, bakso ikan, amplang, dimsum, empek-empek dan lain-lain. Pemanfaatan potensi sumberdaya hasil perikanan (ikan tuna) belum banyak dimanfaatkan secara optimal di masyarakat Kolorai. Terbatasnya informasi dan pengetahuan tersebut membuat masyarakat belum mampu mengolah produk olahan secara maksimal.

Berdasarkan hasil observasi, masyarakat Kelurahan Kolo sebelumnya sudah pernah mendapatkan pelatihan pengolahan ikan tetapi tidak berlanjut. Sebagai upaya optimalisasi potensi perikanan di daerah tersebut Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Bima telah menyediakan berbagai fasilitas pendukung untuk kegiatan pengolahan ikan. Namun, pemanfaatan fasilitas tersebut masih belum maksimal akibat kurangnya keterampilan dan pemahaman masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi (Suryani & Prasetyo, 2020). Oleh karena itu, diperlukan adanya pendampingan dan pelatihan agar masyarakat dapat memanfaatkan fasilitas yang telah tersedia secara optimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima tahun 2025 ini difokuskan pada program pengolahan ikan guna membantu masyarakat dalam meningkatkan keterampilan dan pemanfaatan sumber daya perikanan secara lebih produktif. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Selain itu, program ini juga bertujuan mendorong diversifikasi produk berbasis ikan, seperti abon ikan, nugget ikan, dimsum, amplang, mpek-mpek dan berbagai olahan lainnya, sehingga dapat memberikan nilai

tambah secara ekonomi bagi masyarakat setempat. Tim pengabdian masyarakat akan memberikan pendampingan kepada masyarakat terkait teknik pengolahan ikan yang higienis, manajemen usaha, serta strategi pemasaran yang efektif. Dengan demikian, diharapkan program ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan pendapatan, tetapi juga mendorong keberlanjutan usaha berbasis perikanan di wilayah tersebut. Kegiatan pengolahan ikan ini secara khusus ditargetkan kepada ibu rumah tangga di

Kelurahan Kolo, yang merupakan kelompok masyarakat yang memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha berbasis produk ikan. Ibu rumah tangga diharapkan dapat mengimplementasikan keterampilan pengolahan ikan ini dalam kehidupan sehari-hari, tidak hanya untuk konsumsi keluarga, tetapi juga untuk dijual dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan, diharapkan ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Kolo dapat lebih mandiri dalam mengelola hasil tangkapan ikan dan mengolahnya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan metode sosialisasi dan pelatihan langsung. Menurut Koentjaraningrat (2009), sosialisasi adalah proses belajar yang dilakukan individu untuk memahami dan menerima pola-pola perilaku yang berlaku dalam kelompok atau masyarakatnya. Proses ini dapat dilakukan melalui metode seperti imitasi, sugesti, identifikasi, atau sanksi sosial.

Program ini merupakan bentuk kerja sama antara mahasiswa KKN STIE BIMA dengan Masyarakat dan Pemerintah daerah di Kelurahan Kolo Kota Bima. Sebelum pelaksanaan pelatihan, dilakukan beberapa tahapan persiapan, termasuk observasi dan kunjungan ke lokasi. Observasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi yang dapat dikembangkan serta permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat setempat dalam hal pengolahan hasil laut. Hasil dari observasi dan wawancara dengan beberapa tokoh masyarakat menunjukkan bahwa masyarakat di Kelurahan Kolo memiliki kendala dalam memanfaatkan fasilitas yang telah disediakan oleh Dinas Kelautan. Fasilitas tersebut sejatinya diperuntukkan bagi kelompok ibu-ibu agar dapat mengolah hasil laut menjadi produk bernilai ekonomis, namun pemanfaatannya hingga saat ini belum optimal.

Berdasarkan temuan tersebut, program ini dirancang dengan pendekatan yang bersifat persuasif-edukatif. Pendekatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman, keterampilan, serta motivasi kepada peserta agar mampu mengolah ikan tuna menjadi frozen food dengan baik. Selain itu, program ini juga menitikberatkan pada aspek strategi pemasaran dan pengelolaan usaha agar produk yang dihasilkan dapat diterima di pasar lebih luas dan memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat setempat.

Langkah-langkah strategis dalam pelaksanaan pelatihan ini mencakup beberapa aspek utama. Pertama, peningkatan keterampilan teknis dalam mengolah ikan tuna menjadi berbagai varian produk olahan makanan. Kedua, pelatihan mengenai Teknik pengemasan dan penyimpanan yang tepat agar produk tetap terjaga kualitas dan keamanannya. Ketiga, pemberian materi tentang pemasaran digital dan strategi penjualan agar peserta dapat memasarkan produk secara lebih efektif, baik secara offline maupun online. Keempat, pengelolaan usaha dan manajemen keuangan sederhana agar peserta dapat menjalankan usaha secara berkelanjutan.

Melalui program pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu di Kelurahan Kolo dapat lebih berdaya dan mampu memanfaatkan hasil laut secara optimal. Dengan demikian, mereka tidak hanya mampu menciptakan produk olahan yang berkualitas, tetapi juga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga serta memperkuat perekonomian lokal berbasis sumber daya perikanan yang tersedia. Adapun tahapan pelaksanaan pengabdian ini sebagai berikut:

Tabel. 1 Tahap Pelaksanaan Pengabdian

No	Materi	Tujuan
1	Pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi berbagai macam produk	Meningkatkan pemanfaatan fasilitas pengolahan hasil laut untuk menciptakan produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.
2	Sosialisasi Pembuatan Kemasan Produk	Menambah daya tarik dan menjaga kualitas produk sehingga nilai jual bertambah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi olahan siap saji berupa amplang, mpek-mpek, dimsum dan sebagainya dilaksanakan di Aula Kantor Kelurahan Kolo sebagai bagian

dari upaya pemberdayaan masyarakat. Peserta dari pelatihan ini yaitu masyarakat kelurahan kolo terutama kelompok ibu-ibu yang berjumlah 23 orang. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil laut, terutama ikan tuna, menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan kelompok ibu-ibu dapat lebih mandiri secara ekonomi serta mampu mengembangkan usaha berbasis produk olahan perikanan.



Gambar 1. Produk-Produk Olahan Tuna

Tim pengabdian masyarakat oleh mahasiswa KKN STIE BIMA yang ada di Kelurahan Kolo, memfokuskan pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan amplang, mpek-mpek dan dimsum. Melalui inovasi dan diversifikasi produk olahan ikan tuna ini diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Inovasi merupakan faktor kunci dalam meningkatkan daya saing usaha dan membuka peluang pasar baru (Schilling, 2020). Dalam konteks ini, kegiatan pengabdian diarahkan pada sosialisasi dan pelatihan langsung pembuatan logo, praktik

pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi produk siap jual, serta pemanfaatan teknologi digital untuk pengemasan produk. Oleh karena itu, tim pengabdian masyarakat memutuskan untuk mengadakan program pelatihan pengolahan ikan tuna yang dilaksanakan pada Kamis, 21 Agustus 2025 di Aula kantor Kelurahan Kolo, kemudian di lanjutkan dengan sosialisasi lanjutan pada rumah-rumah warga.

Tim pengabdian masyarakat KKN STIE BIMA tahun 2025 telah berhasil berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi produk olahan siap saji dengan nilai jual tinggi melalui program program pelatihan kewirausahaan pengolahan ikan tuna. Program pelatihan ini terbagi menjadi beberapa kegiatan, diantaranya pelatihan pembuatan logo produk, teknik pengolahan ikan tuna menjadi beberapa produk, membuat produk dalam bentuk kemasan frozen food serta pelatihan pemasaran produk menggunakan media digital. Kegiatan ini memberikan manfaat terhadap seluruh warga masyarakat, terutama dalam sumber daya manusia dan sumber daya alam. Masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, mengalami peningkatan pemahaman dalam pengolahan dan pemasaran produk perikanan, membuka peluang usaha baru yang lebih kompetitif. Program ini mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis perikanan secara mandiri dengan strategi pemasaran yang lebih baik. Sebagai upaya untuk keberlanjutan program diperlukan pendampingan usaha secara intensif, peningkatan akses pasar, serta inovasi produk untuk para pelaku usaha agar usaha yang telah dirintis dapat berkembang secara optimal dan berkelanjutan.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pengetahuan dan ketrampilan serta kreativitas pengolahan produk perikanan masyarakat Kelurahan Kolo dalam mengolah produk ikan tuna berupa empek-empek, amplang dan dimsum. Selain itu lebih paham cara pembuatan logo dan pengemasan produk menjadi menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Allah SWT, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ketu STIE BIMA melalui LP2M dan Panitia KKN tahun 2025 yang telah memberikan dukungan, serta kepada dosen pembimbing lapangan yang telah membimbing kami selama kegiatan berlangsung. Kami juga menghaturkan terima kasih kepada segenap jajaran Pemerintah Kelurahan Kolo Kota Bima yang telah menyambut serta mendukung kami dengan baik, serta kepada seluruh masyarakat Kelurahan Kolo yang dengan antusias berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Dukungan dan keterlibatan semua pihak telah menjadi kunci keberhasilan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Muninggar, R., & Fauziah, F. I. (2021). Pendapatan Nelayan Pada Usaha Perikanan Tangkap Dan Wisata Bahari Di Pantai Glagah Kulon Progo, Yogyakarta. *Albacore Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 5(2), 187-197.
- Rahmawati, F., Lestari, N., & Nugroho, R. (2021). Diversifikasi produk olahan ikan dan manajemen usaha di Kulon Progo. *Jurnal Agrokreatif*, 8(1), 78-90.
- Sulistiawati, S., Nur, R. M., Wahab, I., Sofiati, T., Alwi, D., Koroy, K., ... & Muhammad, S.H. (2021). Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Tuna untuk meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. *Journal Of Khairun Community Services*, 1(2).
- Suryani, A., & Prasetyo, B. (2020). Analisis pemanfaatan fasilitas pengolahan ikan oleh masyarakat pesisir. *Jurnal Ekonomi Maritim*, 6(3), 112-125.
- Susanto, R., & Wibowo, T. (2022). Strategi pemasaran produk olahan ikan di Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 9(4), 134-150.