



Pelatihan Hasil Olahan Laut oleh Tim KKNT untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Padelegan

Maulidia Nifa¹, Ika Dian Rahmawati², Dya Qurotul A'yun³, Puji Rahayu Ningsih⁴

^{1,2,3,4}Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Article Info

Article history:

Received 15-01-2025

Accepted 17-01-2025

Published 18-01-2025

Keywords:

Marine products training

Seafood

PKK Mother

Creative economy

ABSTRACT

The marine products training carried out by the Thematic Real Work Lecture Team (KKNT) in Padelegan Village aims to improve the community's creative economy through processing marine products. By utilizing the potential of abundant marine resources, this training provides knowledge and skills to the community in processing marine catches into value-added products, such as fish crackers, dimsum and meatballs. The training methods used include coordination, discussion, activity planning and training which allows participants to be directly involved in the product manufacturing process. The results of the training showed significant improvements in processing skills and understanding of hygiene and sanitation practices. Apart from that, this program also encourages the formation of small businesses based on processed seafood, which has the potential to increase people's income. Continuous support from various parties is needed to ensure the sustainability of the businesses that have been built. Thus, this training not only contributes to improving the local economy but also strengthens the independence of the Padelegan Village community in managing their marine resources.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



***Corresponding Author:**

Maulidia Nifa

Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email: nifamaulidia@gmail.com

PENDAHULUAN

Potensi perikanan atau hasil olahan laut di Desa Padelegan Kabupaten Pamekasan sangat tinggi, karena Desa Padelegan merupakan daerah pesisir yang dimana mayoritas mata pencaharian masyarakatnya adalah nelayan, kemudian hasil laut yang didapatkan oleh nelayan hanya dijual kepasar tidak diproduksi sendiri oleh Masyarakat Desa Padelegan. Nelayan di Desa Padelegan pada umumnya mengelola hasil Kebanyakan dari hasil nelayan diolah oleh Usaha Dagang (UD) setempat yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut. Di tempat UD hasil laut hanya sebatas pengolahan yang dikeringkan ikan yang didapat dari nelayan tidak diolah menjadi produk lain.

Produk unggulan pada umumnya sudah menjadi patokan atau tolok ukur tersendiri bagi para pelanggan maupun konsumen baru. Sama halnya dengan produk hasil olahan laut yang juga banyak para penikmatnya. Produk hasil olahan laut yang paling umum adalah olahan ikan yang berupa ikan dalam keadaan segar, sudah dibekukan, atau berupa kerupuk.

Produk-produk unggulan hasil laut yang ada di Desa Padelegan, untuk mengatasi permasalahan tersebut salah satunya dengan mengembangkan industri pengolahan produk perikanan laut berkelanjutan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing hasil perikanan laut yang berdampak kepada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat nelayan di wilayah tersebut serta pendapatan daerah. Perempuan pesisir memiliki peran yang sangat penting dalam rumah tangga dan aktivitas ekonomi. Keterlibatan perempuan dalam aktivitas tersebut didorong karena pendapatan kepala rumah tangga tidak mampu memenuhi kebutuhan hidup. Aktivitas Perempuan tau ibu-ibu PKK yang bisa dilakukan dalam rangka membantu ekonomi keluarga yaitu dengan melakukan pengolahan hasil tangkapan ikan nelayan, bekerja pada usaha orang lain dan menjadi buruh. Sehingga perempuan pesisir juga mampu menjadi salah satu pilar bagi keluarga untuk meningkatkan perekonomian keluarga dengan menjalankan peranan produktifnya (Wulandari et al., 2022). Pengolahan produk hasil olahan laut di Desa Padelegan membuat beberapa produk unggulan diantaranya ialah krupuk ikan, Dimsum, bakso dan masih banyak produk lainnya.

Tujuan utama dari pelatihan ini adalah meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Padelegan dalam mengolah hasil laut, sehingga dapat meningkatkan ekonomi kreatif dan diversifikasi usaha. Melalui pelatihan ini, masyarakat dapat belajar tentang berbagai metode pengolahan hasil laut, termasuk cara membuat produk olahan yang unik dan berkualitas tinggi. Produk-produk ini tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan individu tapi juga memperkuat struktur ekonomi lokal. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya praktek higienis dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Dengan demikian, produk olahan hasil laut yang dihasilkan dapat memenuhi standar keamanan konsumsi dan meningkatkan reputasi produk lokal. Melihat keberhasilan program-program serupa di lokasi lain, pelatihan hasil olahan laut oleh Tim KKNT di Desa Padelegan diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap perkembangan ekonomi kreatif masyarakat. Dengan demikian, Desa Padelegan dapat menjadi model desa yang mandiri dan maju dalam mengelola sumber daya lautnya sendiri.

METODE PELAKSANAAN

Tahap kegiatan yang dilakukan pada pelatihan hasil olahan laut pada ibu-ibu PKK di Desa Padelegan:

1. Koordinasi

Koordinasi dilakukan dengan mendatangi balai Desa Padelegan menemui Kepala Desa pada saat awal pelaksanaan kegiatan KKNT.

2. Diskusi

Diskusi dilakukan dengan tanya jawab dan saling mengungkapkan pendapat, hal ini bertujuan untuk menyamakan persepsi dalam pelaksanaan pelatihan yang akan dilaksanakan pada ibu-ibu PKK.

3. Penyusunan rencana kegiatan

Penyusunan rencana kegiatan dilaksanakan untuk mengetahui rencana yang akan dilakukan pada saat pelatihan kepada ibu-ibu PKK.

4. Pelatihan.

Pelatihan pengolahan hasil olahan laut dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2024, pelatihan ini dilaksanakan di Balai Desa Padelegan pada saat pertemuan rutin ibu-ibu PKK, selain itu kami juga melakukan pembuatan produk bersama salah satu perwakilan ibu-ibu PKK.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melaksanakan kegiatan pengabdian Masyarakat Pelatihan hasil olahan laut yang dilaksanakan oleh Tim Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) di Desa Padelegan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai tambah, serta mendukung pengembangan ekonomi kreatif lokal. Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan hasil yang signifikan dalam pengolahan hasil laut, seperti Teknik memasak, pengemasan dan pemasaran. Sebelum pelatihan, banyak peserta yang hanya menjual ikan segar tanpa mengolahnya lebih lanjut. Setelah pelatihan, mereka mampu membuat berbagai produk olahan seperti ikan asap, kerupuk ikan, dan sambal ikan. Pelatihan juga menekankan pentingnya praktik hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Peserta dilatih untuk memahami standar kebersihan yang diperlukan untuk memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Hal ini berdampak positif pada kualitas produk olahan yang dihasilkan. Dengan meningkatnya keterampilan, peserta mulai merintis usaha kecil berbasis hasil laut. Beberapa di antaranya telah berhasil menjual produk olahan mereka secara lokal maupun online, yang menunjukkan potensi pasar yang baik untuk produk-produk ini. Pelatihan ini juga melibatkan kerjasama dengan pemerintah daerah dan institusi pendidikan, yang memberikan dukungan dalam hal pendampingan dan pemasaran produk. Kolaborasi ini penting untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dijalankan oleh peserta pelatihan.



Gambar 1. Pemotongan krupuk ikan

Pelatihan pengolahan hasil laut di Desa Padelegan menunjukkan bahwa program semacam ini dapat menjadi alat yang efektif untuk memberdayakan masyarakat pesisir. Indonesia memiliki sumber daya laut yang melimpah, namun

sering kali belum dimanfaatkan secara optimal. Pelatihan ini membantu masyarakat untuk memanfaatkan potensi tersebut dengan cara yang lebih produktif.



Gambar 2. Penyuluhan hasil olahan laut kepada ibu-ibu PKK

Dengan mengolah hasil laut menjadi produk bernilai tambah, masyarakat tidak hanya meningkatkan pendapatan tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru. Ini sejalan dengan tujuan pengembangan ekonomi kreatif yang berkelanjutan. Meskipun pelatihan memberikan banyak manfaat, tantangan tetap ada, seperti kurangnya akses ke pasar dan modal untuk memulai usaha. Oleh karena itu, dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan lembaga terkait sangat penting untuk membantu masyarakat mengatasi kendala-kendala tersebut. Dalam pelatihan ini diperlukan program pendampingan lanjutan setelah pelatihan agar peserta dapat terus mengembangkan usaha mereka. Selain itu, promosi produk olahan hasil laut melalui pameran atau platform digital dapat meningkatkan visibilitas dan daya saing produk lokal. Pelatihan hasil olahan laut oleh Tim KKNT di Desa Padelegan berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil laut serta mendukung pengembangan ekonomi kreatif lokal. Dengan adanya dukungan berkelanjutan dan kolaborasi antara berbagai pihak, program ini berpotensi memberikan dampak positif jangka panjang bagi kesejahteraan masyarakat desa.



Gambar 3. Pembuatan dimsum dan bakso

KESIMPULAN

Pelatihan hasil olahan laut oleh Tim KKNT di Desa Padelegan berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil laut. Peserta pelatihan belajar tentang berbagai metode pengolahan hasil laut, seperti membuat otak-otak ikan, abon ikan, nugget ikan, dan produk olahan lainnya. Dengan keterampilan baru yang diperoleh, masyarakat Desa Padelegan dapat meningkatkan diversifikasi usaha mereka. Mereka tidak hanya menjual ikan segar tetapi juga produk olahan yang memiliki nilai tambah, seperti otak-otak ikan dan abon ikan. Hal ini berdampak positif pada pendapatan individu dan memperkuat struktur ekonomi local. Pelatihan hasil olahan laut oleh Tim KKNT di Desa Padelegan telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap perkembangan ekonomi kreatif masyarakat. Dengan meningkatnya keterampilan dan pengetahuan, serta perbaikan higiene dan sanitasi, masyarakat Desa Padelegan dapat memanfaatkan sumber daya laut mereka secara optimal dan meningkatkan pendapatan mereka. Dukungan berkelanjutan dari institusi akademik dan organisasi terkait sangat penting untuk memastikan keberlangsungan usaha-usaha baru ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, N., Agustina, F., & Hanidah, I. (2017). *Diversifikasi Produk Olahan Ikan Tongkol Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat: Studi Kasus Rw 05 Desa CipacingJatinangor*.441-447
- Aprillianita, P. Y., Ahman, E., & Kodri, K. (2020). *Internalisasi soft skills dan minat kewirausahaan dalam pembentukan jiwa kewirausahaan*. *Jurnal Riset Pendidikan Ekonomi*, 5(2), 70–78. <https://doi.org/10.21067/jrpe.v5i2.4578>.
- Disbudparkab. (2021). *Pelatihan Peningkatan Inovasi dan Higienitas Sajian Kuliner di Destinasi Wisata Karangasem*. Disbudpar Karangasem. <https://tourism.karangasemkab.go.id/pelatihan-peningkatan-inovasi-dan-higienitas-sajian-kuliner-di-destinasi-wisata-tahun-2021/>
- Dewi Mutiah, Aprilina Pawestri, & Ansori Ansori. (2024). *Pendampingan Legalitas PIRT Pada UMKM Hasil Olahan Laut Di Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan*. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 96–105. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v4i2.2886>
- Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti3, N. R. (2021). *Pelatihan kewirausahaan bagi remaja karang taruna di desa dayeuh*. 1(1), 17–21.
- Hasuba, T. F., & Permatahati, Y. I. (2022). *Pengelolaan Pesisir Lalowaru Melalui Pembuatan Kebun Bibit Mangrove Jenis Rhizophora sp. Lalowaru Coastal Management Through the Establishment of Mangrove Seedlings of*. 6(4), 789–794.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). *Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang*. *Jurnal Pasopati*, 2(4), 216–221.
- Nuzula, N.I., Pratiwi, W.S.W., & Indriyawati, N., & Efendy, M. 2020. *Analisa Komposisi Kimia Pada Bittern (Studi Kasus Tambak Garam Desa Padelegan Pamekasan Madura)*. *Prosiding Seminar Nasional Kahuripan I 2020*

- Perdana, P.A., Lumbessy, S.Y., & Setyono, B.D.H. 2021. *Pengkayaan Pakan Alami Artemia spp. dengan Chaetoceros spp. pada Budidaya Post Larva Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)*. *Journal of Marine Research*, 10(2): 252-258.
- Ramadhan, V. M., & Trilaksana, A. (2019). *perkembangan perikanan dari budidaya tradisional ke budidaya modern di kabupaten sampang tahun 2003-2017* Agus Trilaksana. *Journal Pendidikan Sejarah*, 7(2).
- Sara, L., Mansyur, A., Alimina, N., Annaastasia, N., Jali, W., Erawan, M. T. F., ... & Wahyudi, A. I. (2023). *Membentuk Generasi Peduli Wilayah Pesisir dan Laut Melalui Bina Desa dan Gerakan Bulan Cinta Laut, Desa Batu Putih, Sulawesi Tenggara, Indonesia*. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 277-283.
- Winungga, F. K., & Purnomo, D. (2022). *Pola Pendapatan Nelayan di Jawa Tengah*. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 11–20. <https://doi.org/10.37531/mirai.v7i3.2492>.