

# Pengolahan dan Pengemasan Bakso Ikan sebagai Pemberdayaan Ekonomi Di Desa Mesjid Punteuet Lhokseumawe

Yusmika Indah<sup>1</sup>, Yetty Tri Putri<sup>1</sup>, Lianti<sup>2</sup>, Maulidin Iqbal<sup>3</sup>, Said Herry Syafrizal<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Jurusan Bisnis, Politeknik Negeri Lhokseumawe,

<sup>2</sup> Program Studi Manajemen Keuangan Sektor Publik, Politeknik Negeri Lhokseumawe,

<sup>3</sup> Program Studi Teknologi Rekayasa Instrumentasi dan Kontrol, Politeknik Negeri Lhokseumawe,

<sup>4</sup> Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Lhokseumawe,

Jln. B.Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301 INDONESIA

<sup>1\*</sup> Email korespondensi: yusmika.indah@pnl.ac.id

*Abstrak*— Desa Mesjid Punteuet memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun hasil tangkapan sebagian besar hanya dikonsumsi sendiri atau dijual dalam bentuk mentah. Kondisi ini berdampak pada rendahnya pendapatan keluarga. Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan menjadi bakso serta mengemasnya secara higienis menggunakan vacuum sealer, sehingga menghasilkan produk dengan nilai jual lebih tinggi. Metode pelaksanaan meliputi persiapan dan survei lapangan, pelatihan praktik pembuatan bakso ikan, pendampingan pengemasan, serta evaluasi hasil. Kegiatan diikuti oleh 10 peserta dan dilaksanakan selama lima bulan di Balai Desa Meunasah Mesjid Punteuet. Hasil menunjukkan 90% peserta mampu memproduksi dan mengemas bakso ikan sesuai standar yang ditetapkan. Produk dikemas dalam 30 kemasan @15 butir dengan potensi pendapatan Rp 450.000, menghasilkan laba bersih Rp 243.000. Program ini berhasil memberdayakan ibu rumah tangga, membuka peluang usaha baru, dan meningkatkan minat masyarakat terhadap produk olahan ikan. *Kata kunci*— pengolahan ikan, bakso ikan, pengemasan, pemberdayaan, Desa Mesjid Punteuet.

*Abstract*— Mesjid Punteuet Village has abundant fisheries potential, yet most of the catches are only consumed locally or sold in raw form. This condition results in low household income. This community service program aimed to improve housewives' skills in processing fish into fish balls and packaging them hygienically using a vacuum sealer, thereby producing products with higher market value. The implementation methods included preparation and field surveys, hands-on training in fish ball making, mentoring in packaging, and evaluation of results. The program was attended by 10 participants and conducted over five months at the Meunasah Mesjid Punteuet Village Hall. Results showed that 90% of participants were able to produce and package fish balls according to the established standards. The products were packed into 30 packages containing 15 pieces each, with an income potential of IDR 450,000 and a net profit of IDR 243,000. This program successfully empowered housewives, created new business opportunities, and increased community interest in processed fish products. *Keywords*— fish processing, fish balls, packaging, empowerment, Mesjid Punteuet Village.

## I. PENDAHULUAN

Desa Mesjid Punteuet memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun sebagian besar hasil tangkapan hanya dikonsumsi sendiri atau dijual dalam bentuk mentah sehingga pendapatan keluarga belum optimal. Kondisi ini berdampak pada ketahanan ekonomi rumah tangga yang tidak stabil dan berpotensi menimbulkan konflik keluarga (Mahary dkk., 2023). Rendahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai jual, minimnya pengetahuan tentang teknik pengemasan yang higienis, serta kurangnya kesadaran akan peluang usaha berbasis ikan menjadi permasalahan utama di desa ini (Herlina & Kyswantoro, 2020). Padahal, pengolahan ikan menjadi bakso yang digemari oleh berbagai kalangan dapat menjadi solusi yang mudah diterapkan, sedangkan penggunaan teknologi vacuum sealer terbukti meningkatkan daya simpan dan nilai jual produk (Sari & Wibowo, 2020).

Berdasarkan kondisi tersebut, program pengabdian ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan menjadi bakso, melatih teknik pengemasan yang sesuai standar, dan membangun kesadaran wirausaha masyarakat. Luaran kegiatan meliputi produk bakso ikan siap jual dengan desain kemasan menarik, modul pelatihan pengolahan dan pengemasan, serta publikasi ilmiah pada prosiding Seminar Nasional PNL. Dengan pelatihan dan

pendampingan berkelanjutan, diharapkan terbentuk kelompok usaha baru berbasis keluarga yang mampu meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan mendukung kemandirian ekonomi Desa Mesjid Punteuet.

## II. METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Mesjid Punteuet, Lhokseumawe selama lima bulan, mulai Juni hingga Oktober 2025. Peserta kegiatan berjumlah 10 ibu rumah tangga yang dipilih berdasarkan rekomendasi kepala desa. Solusi yang ditawarkan berupa pelatihan keterampilan mengolah ikan menjadi bakso dan pendampingan pengemasan menggunakan vacuum sealer sehingga produk lebih higienis, menarik, dan memiliki daya simpan lebih lama. Tim pengusul yang terdiri dari dosen bidang manajemen dan bisnis berperan sebagai instruktur utama, sedangkan mitra desa menyediakan lokasi, membantu mobilisasi peserta, dan memfasilitasi kebutuhan pelaksanaan. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan potensi desa dan mampu memberikan solusi praktis terhadap permasalahan rendahnya pendapatan rumah tangga.

Langkah-langkah kegiatan meliputi tahap persiapan (survei, koordinasi, penentuan peserta, dan penyediaan alat-bahan), tahap pelatihan (pengenalan materi, praktik pengolahan bakso, serta pengemasan produk), tahap pendampingan (peserta diberi tugas praktik mandiri dengan

bimbingan tim pelaksana), dan tahap evaluasi (penilaian keterampilan peserta berdasarkan rubrik penilaian). Partisipasi mitra terlihat dari dukungan penuh perangkat desa dan antusiasme peserta mengikuti pelatihan. Seluruh kegiatan dilaksanakan secara partisipatif dan kooperatif sehingga tercapai keterampilan yang merata dan terbentuk kelompok ibu rumah tangga yang siap mengembangkan usaha produk olahan ikan secara berkelanjutan.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Bulan

No	Nama Kegiatan	Bulan											
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Persiapan penelitian dan pertemuan anggota pengabdian				x	X							
2	Observasi tempat dan peserta kegiatan				x	X							
3	Pelaksanaan Pengabdian a. Pemberian materi b. Pengolahan Dodol Kopi c. Pelatihan Pemasaran secara online				x	X							
4	Evaluasi kegiatan pengabdian						x						
5	Penyusunan laporan dan perbaikan							x	x				
6	Penyusunan dan publikasi luaran pengabdian masyarakat									x			

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan ikan menjadi bakso dilaksanakan selama lima bulan dengan melibatkan 10 ibu rumah tangga. Kegiatan diawali dengan penyampaian teori mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan ikan, dilanjutkan praktik langsung pembuatan bakso ikan mulai dari proses pengadonan, pencetakan, perebusan hingga pendinginan. Peserta juga diperkenalkan teknik pengemasan modern menggunakan vacuum sealer. Hasil evaluasi keterampilan menunjukkan 90% peserta memperoleh nilai  $\geq 75$ , yang dikategorikan tuntas menurut kriteria Purwanto (2013).

Produk yang dihasilkan berupa 30 kemasan bakso ikan, masing-masing berisi 15 butir. Total pendapatan penjualan mencapai Rp 450.000 dengan laba bersih sebesar Rp 243.000 setelah dikurangi biaya bahan dan kemasan. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha bakso ikan berpotensi memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga peserta.

Tabel 2. Hasil Produksi dan Pendapatan Penjualan

Produk	Jumlah (kemasan)	Harga per Kemasan (Rp)	Total Penjualan (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Bakso Ikan	30	15.000	450.000	243.000

Kegiatan ini meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah hasil tangkapan ikan dan mengemasnya dengan standar higienis. Peserta menjadi lebih percaya diri dan termotivasi untuk memproduksi secara mandiri. Beberapa peserta mulai berencana memasarkan produk ke warung sekitar desa. Partisipasi aktif peserta juga menunjukkan adanya kesadaran wirausaha yang mulai tumbuh.

Hasil pengabdian ini sejalan dengan penelitian Yuliani & Utami (2019) yang menegaskan bahwa pelatihan pengolahan ikan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga. Penggunaan vacuum sealer sebagai teknologi pengemasan juga mendukung peningkatan mutu produk serta daya simpan, sebagaimana dikemukakan oleh Sari & Wibowo (2020). Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan

keterampilan praktis tetapi juga menjadi langkah awal pembentukan UMKM berbasis keluarga yang berkelanjutan.

Gambar 1. Pengolahan Bakso Ikan



Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberian pelatihan praktis dengan metode demonstrasi dan pendampingan langsung efektif meningkatkan keterampilan peserta. Keberhasilan 90% peserta mencapai ketuntasan keterampilan menunjukkan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik dan bimbingan personal tepat diterapkan untuk masyarakat desa. Peserta mampu memproduksi bakso ikan sesuai standar higienis, mulai dari pengolahan bahan, pencetakan, hingga pengemasan dengan vacuum sealer, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

Gambar 2. Pengemasan Bakso Ikan



Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini berdampak pada peningkatan kesadaran peserta terhadap pentingnya pengemasan dan label produk. Peserta belajar bahwa kemasan menarik dapat memengaruhi persepsi konsumen dan meningkatkan nilai jual. Pengetahuan mengenai analisis biaya dan perhitungan laba juga membuat peserta lebih siap untuk menjalankan usaha secara mandiri.

Kegiatan ini berpotensi menjadi pemicu lahirnya UMKM baru berbasis keluarga di Desa Mesjid Punteuet. Dengan adanya kelompok usaha, diharapkan akan terjadi penguatan ekonomi rumah tangga sekaligus membuka lapangan kerja baru di tingkat lokal. Keberlanjutan program dapat didukung dengan pendampingan manajemen usaha, desain label dan branding, serta fasilitasi perizinan seperti PIRT atau sertifikasi halal.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Yuliani & Utami (2019) dan Sari & Wibowo (2020) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan mampu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dan memperpanjang umur simpan produk. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi berkelanjutan dan penguatan kemandirian masyarakat desa.

#### IV. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian masyarakat di Desa Mesjid Punteuet, dapat disimpulkan bahwa tujuan program telah tercapai dengan baik. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan menjadi bakso yang higienis dan bernilai jual. Peserta juga telah memahami dan mempraktikkan teknik pengemasan menggunakan vacuum sealer untuk memperpanjang daya simpan dan meningkatkan daya tarik produk. Selain itu, muncul kesadaran akan potensi ekonomi dari pengolahan ikan sebagai usaha rumahan yang berkelanjutan. Luaran yang dihasilkan berupa produk bakso ikan siap jual, modul pelatihan, serta artikel ilmiah yang dipublikasikan. Dukungan dari pemerintah desa dan antusiasme peserta menjadi faktor pendorong keberhasilan program. Ke depan, diharapkan usaha ini dapat berkembang menjadi UMKM mandiri yang berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga.

#### REFERENSI

- [1] A. Mahary, I. H. Siregar, and A. Gunawan, "Pelatihan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga bagi Wanita Nelayan di Desa Nenas Siam Kabupaten Batu Bara," *Jurnal Abdi Insani*, vol. 10, no. 3, pp. 1348-1360, 2023.
- [2] S. A. Herlina and S. Kyswantoro, "Peran Ibu Rumah Tangga Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga," *JEMeS-Jurnal Ekonomi Manajemen dan Sosial*, vol. 3, no. 1, pp. 39-50, Jan. 2020.
- [3] D. Fitriani and Y. Munir, "Analisis Kelayakan Usaha Olahan Ikan di Wilayah Pesisir," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Perikanan*, vol. 2, no. 1, pp. 20-29, 2021.
- [4] D. A. Sari and A. H. Wibowo, "Pengaruh jenis pengemasan terhadap kualitas dan daya simpan bakso ikan selama penyimpanan dingin," *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 23, no. 2, pp. 115-123, 2020.
- [5] E. Yuliani and T. S. Utami, "Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga," *Jurnal Abdimas*, vol. 3, no. 1, pp. 45-50, 2019.
- [6] F. Lestari, "Strategi Branding Produk UMKM Pangan Olahan," *Jurnal Manajemen dan Inovasi Bisnis*, vol. 7, no. 2, pp. 45-52, 2023.
- [7] N. Purwanto, *Prinsip-Prinsip dan Teknik Evaluasi Pengajaran*. Bandung, Indonesia: Remaja Rosdakarya, 2013.
- [8] N. Hidayati and R. Sari, "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Olahan Ikan Lele di Desa Sidoarjo," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bahari*, vol. 4, no. 2, pp. 77-84, 2021.
- [9] R. Wahyuni, "Pelatihan Pengemasan Produk Pangan Lokal dengan Teknologi Vakum," *Jurnal Abdi Kreatif*, vol. 5, no. 1, pp. 33-39, 2022.