

## Sosialisasi Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Kuta Glumpang Dalam Pengolahan Ikan

Venna Maulida Mustika<sup>1\*</sup>, Rozaliana<sup>2</sup>, Surya Darni<sup>3</sup>, Almunadya<sup>4</sup>

<sup>1\*234</sup>Prodi Akuntansi, Universitas Bumi Persada, Nanggroe Aceh Darussalam, Indonesia

\*Email:vennamustika21@unbp.ac.id

### Abstrak

#### History Artikel

#### Received:

Juli-2025;

#### Reviewed:

Juli-2025;

#### Accepted:

Juli-2025;

#### Published:

Juli-2025

Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat pesisir Desa Kuta Glumpang yang mayoritas berprofesi sebagai nelayan, namun belum memiliki keterampilan dalam mengolah hasil tangkapan laut, khususnya ikan tuna, menjadi produk bernilai tambah, sehingga perkembangan UMKM di desa ini masih sangat rendah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya para istri nelayan, dalam pengolahan hasil laut guna mendorong terbentuknya UMKM yang mandiri dan berkelanjutan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi untuk memberikan pemahaman awal, pelatihan teknis pengolahan ikan tuna, serta pendampingan dalam manajemen usaha dan pemasaran produk. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya kreativitas dan kemampuan teknis masyarakat dalam pengolahan hasil laut, terbentuknya UMKM baru, terciptanya lapangan kerja, serta peningkatan pendapatan ekonomi keluarga secara berkelanjutan

**Kata Kunci:** Pengabdian Masyarakat, UMKM, Pengolahan Ikan, Manajemen Usaha, Kreatifitas Masyarakat

## PENDAHULUAN

Desa Kuta Glumpang merupakan desa yang terletak di Kecamatan Samudera, Kabupaten Aceh Utara, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Desa Kuta Glumpang merupakan daerah pesisir dan merupakan salah satu tempat pelelangan ikan di Kabupaten Samudera. Desa Kuta Glumpang merupakan salah satu desa yang komposisi masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional, tenaga buruh tangkap ikan. Jenis ikan yang banyak dipasok adalah jenis ikan tuna. Meningkatnya hasil tangkapan ikan tuna berdampak pada masalah pemasaran ikan tuna utamanya harga jual yang relatif lebih murah (Mughtar et al., 2020).

Peningkatan hasil tangkapan ikan tuna dalam beberapa waktu terakhir ternyata tidak diikuti dengan peningkatan nilai jual. Harga jual ikan tuna yang cenderung rendah menyebabkan kerugian besar bagi nelayan. Rendahnya daya tawar dan pengetahuan ekonomi para nelayan membuat mereka tetap menjual hasil tangkapan dengan harga murah, tanpa adanya upaya pengolahan atau strategi pemasaran. Akibatnya, masyarakat nelayan kerap diidentikkan dengan kemiskinan dan ketidakberdayaan dalam mengelola sumber daya alam yang melimpah. Ketidakberdayaan ini juga terlihat dari minimnya kreativitas ibu-ibu nelayan dalam mengelola hasil tangkapan ikan. Hal ini disebabkan oleh rendahnya tingkat pendidikan dan pengetahuan mereka (Homepage et al., 2019).

Menurut (Aliyah, 2022), pemberdayaan individu dan keluarga pada hakekatnya adalah upaya menciptakan suatu lingkungan yang mampu membangkitkan keyakinan diri, memberi peluang dan motivasi agar setiap individu dalam rumah tangga mampu meningkatkan kemampuan dirinya meraih atau mengakses sumberdaya sosial dan ekonomi bagi pengembangan dan kemajuan kehidupannya.

Mitra penerima manfaat utama dalam kegiatan ini adalah istri-istri nelayan yang selama ini hanya berperan pasif dalam rantai nilai perikanan. Berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan oleh tim pengabdian, ditemukan beberapa kondisi mitra dengan tingkat pendidikan rendah yang mayoritas ibu-ibu nelayan hanya menyelesaikan pendidikan sampai tingkat sekolah dasar, bahkan beberapa tidak menyelesaikan pendidikan formal sama sekali, minim pengetahuan dan keterampilan mereka belum memiliki pengetahuan dasar mengenai teknik pengolahan hasil perikanan, terutama pengolahan ikan tuna menjadi produk bernilai tambah seperti abon, bakso, kerupuk, atau produk olahan lainnya, keterbatasan akses pasar dan informasi istri-istri nelayan belum memiliki akses yang memadai terhadap

pasar maupun informasi harga yang lebih kompetitif, sehingga bergantung pada tengkulak atau pedagang perantara, keterbatasan modal dan alat produksi sehingga tidak tersedianya alat-alat sederhana untuk mengolah hasil laut menyebabkan hasil tangkapan langsung dijual tanpa diolah terlebih dahulu, dan kurangnya kepercayaan diri dan motivasi karena selama ini hanya berperan sebagai ibu rumah tangga dan tidak terlibat dalam aktivitas ekonomi keluarga secara langsung, mereka merasa kurang percaya diri untuk memulai usaha sendiri.

Permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan bahwa para istri nelayan belum berdaya secara ekonomi dan sosial. Mereka belum mampu mengelola hasil laut secara mandiri untuk menciptakan produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Padahal, menurut Aliyah (2022), pemberdayaan individu dan keluarga bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang mendorong kepercayaan diri, kemandirian, dan kemampuan dalam mengakses sumber daya ekonomi secara lebih baik.

Berdasarkan hasil survey yang kami lakukan, maka untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat pesisir yang berprofesi sebagai nelayan, maka akan dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui pendampingan teknis dari Universitas Bumi Persada melalui program hibah PKM.

Pelaksanaan pengabdian akan dilakukan serangkaian kegiatan diantaranya sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Melalui program hibah PKM yang akan dilaksanakan oleh Universitas Bumi Persada, kegiatan pemberdayaan ini akan difokuskan pada sosialisasi, pelatihan keterampilan pengolahan ikan tuna, dan pendampingan teknis agar mitra dapat memiliki bekal dalam meningkatkan pendapatan keluarga (Sari & Irianto, 2023). Dengan bertambahnya kreativitas istri-istri nelayan akan menciptakan lapangan kerja baru dan membantu menambah pendapatan ekonomi keluarga. Selain itu diharapkan juga dengan pendampingan teknis dari Universitas Bumi Persada diharapkan tercipta kemandirian melalui peningkatan pendapatan secara berkelanjutan. Menciptakan pendapatan masyarakat nelayan secara berkelanjutan dapat dilakukan melalui penanganan pada bagian pasca panen yang merupakan tahap akhir dari rangkaian kegiatan nelayan. Ada berbagai bentuk pengolahan produk hasil tangkapan nelayan yang sudah dikenal, misalnya pengeringan, pengasapan, penggaraman, pemindangan, dan fermentasi. Salah satu bentuk produk olahan dengan proses pengolahan adalah Nugget Ikan (Nursia et al., 2024).

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini akan dilaksanakan di Desa Kuta Glumpang, Kecamatan Samudera, Kabupaten Aceh Utara, sebuah desa pesisir yang mayoritas penduduknya menggantungkan hidup pada sektor perikanan, khususnya sebagai nelayan tangkap ikan tuna. Penerima manfaat dari kegiatan ini adalah kelompok ibu rumah tangga yang merupakan istri dari nelayan tradisional di Desa Kuta Glumpang. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara awal, kelompok ini memiliki peran penting dalam pengelolaan ekonomi keluarga, namun hingga saat ini masih belum diberdayakan secara optimal. Mereka belum memiliki keterampilan pengolahan hasil laut, sehingga hasil tangkapan ikan tuna dari suami mereka selalu dijual dalam bentuk mentah dengan harga murah. Hal ini menyebabkan pendapatan rumah tangga nelayan tetap rendah, meskipun hasil tangkapan melimpah. Metode kegiatan PKM yang digunakan adalah metode penyuluhan, pelatihan, dan pendekatan serta pendampingan langsung dalam membuat Nugget Ikan Tuna dari mulai pembuatan sampai packaging.

Adapun bahan yang akan digunakan untuk pembuatan Nugget Ikan sebagai berikut :

Daging Ikan	Telur
Tepung Terigu	Lada
Tepung Tapioka	Masako
Tepung Panir / Tepung Roti	Garam
Minyak Goreng	Bawang Putih
Wartel	Kaldu Jamur

Jagung	Bawang Bombai
--------	---------------

Adapun Alat yang digunakandalam pembuatan Nugger Ikan :

Kompor	Sutil
Dandang	Penggorengan
Blender	Sarung Tangan
Baskom	Chopper

Adapun Langkah-langkah dalam pembuatan nugget ikan dalam kegiatan PKM yang dilakukan sebelumnya oleh (Abidin et al., 2024) :

Daging ikan diambil dengan cara daging ikan dikerik dan dipisahkan dari kulit dan tulangnya.

1. Setelah itu masukkan daging ikan tersebut kedalam chopper agar daging ikan dapat lebih halus, jika tidak ada chopper tidak masalah.
2. Setelah itu campurkant tepung tapioka dan tepung terigu dengan takaran 2:1. Ditaburkan sedikit demi sedikit  
Masukkan telur serta bumbu-bumbu lainnya seperti lada, masako garam dan sasa serta bawang putih dan bawang merah yang sudah dihaluskan.
3. Aduk adonan hingga merata jika terlalu susah menggunakan sendok pengaduk bisa menggunakan tangan.  
Jika adonan sudah selesai, masukkan adonan kedalam tempat yang tahan panas agar bisa langsung dikukus menggunakan dandangan.
4. Nyalakan kompor dan naikkan dandangan yang sudah berisi air untuk proses pengukusan.
5. Setelah agak hangat, masukkan adonan tersebut lalu tunggu sekitar 10-20 menit.
6. Setelah selesai dikukus, olahan didinginkan terlebih dahulu setelah dingin adonan dipotong sesuai selera.
7. Buat campuran basah dari tepung terigu untuk mempermudah tepung panir melekat pada olahan tersebut.
8. Setelah dipotong masukan potongan tersebut kedalam tepung basah lalu di masukkan lagi dalam tepung panir, lakukan berulang sampai olahan tadi habis.
9. Terakhir, panaskan minyak goreng, setelah panas masukkan olahan yang sudah diberi tepung panir tadi, goreng hingga warna nya berubah agak lebih coklat, dan nugget siap dinikmati.

Berbagai kandungan gizi pada ikan sangat bergantung pada jenis ikan dan proses pengolahannya. Setiap jenis ikan memiliki profil nutrisi yang berbeda, dengan variasi dalam kandungan protein, lemak, vitamin, dan mineral. Sebagai contoh, ikan tuna terkenal dengan kandungan asam lemak Omega-3 yang tinggi, yang sangat bermanfaat untuk kesehatan jantung dan otak (Nursia et al., 2024).

Selain itu, ikan juga mengandung vitamin D, vitamin B12, dan sejumlah mineral penting seperti selenium, yodium, dan zat besi. Proses pengolahan ikan juga memainkan peran penting dalam menentukan kandungan gizinya. Pengolahan yang tepat dapat menjaga kandungan nutrisi ikan, sementara pengolahan yang kurang baik dapat menyebabkan hilangnya sebagian besar nutrisi. Pengolahan yang baik termasuk menjaga kebersihan selama proses, menggunakan bahan tambahan yang berkualitas, dan memastikan bahwa ikan tidak terpapar suhu yang terlalu tinggi atau terlalu lama yang dapat merusak protein dan lemak esensialnya.

Dalam kajian yang dilakukan oleh (Homepage et al., 2019) bahwa, untuk memastikan ikan yang diolah memiliki kualitas terbaik, penting untuk memilih ikan yang masih segar. Ciri-ciri ikan segar antara lain:

1. Daging Kenyal: Daging ikan yang segar akan terasa kenyal dan kembali ke bentuk semula ketika ditekan dengan jari. Ini menandakan bahwa daging masih memiliki struktur yang baik dan belum mengalami degradasi.
2. Sisik Tidak Mudah Lepas: Sisik ikan yang segar akan melekat kuat pada kulit ikan. Sisik yang mudah lepas dapat menjadi indikasi bahwa ikan sudah mulai mengalami pembusukan.
3. Aroma Segar: Ikan segar memiliki aroma laut yang khas dan tidak berbau amis menyengat. Bau amis yang kuat dapat menunjukkan bahwa ikan sudah mulai rusak.

4. Mata Bening dan Tidak Cekung: Mata ikan yang segar akan terlihat bening, cerah, dan sedikit menonjol. Mata yang keruh atau cekung menandakan bahwa ikan sudah tidak segar lagi.
5. Insang Merah: Insang ikan segar berwarna merah cerah dan basah. Insang yang berwarna kecoklatan atau abu-abu dan kering menandakan ikan sudah lama mati.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Survei Potensi Pengolahan Ikan Tuna Dalam Pembuatan Nugget

Survei potensi pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan seperti nugget di Desa Kuta Glumpang dilakukan sebagai langkah awal dalam program pemberdayaan masyarakat, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga. Hasil survei menunjukkan bahwa Desa Kuta Glumpang, yang terletak di Kecamatan Samudera, Kabupaten Aceh Utara, memiliki akses terhadap sumber daya laut yang melimpah, termasuk hasil tangkapan ikan tuna dari nelayan setempat. Beberapa temuan utama dari survei ini antara lain:

1. Ketersediaan Bahan Baku  
Ikan tuna merupakan salah satu hasil tangkapan utama di wilayah pesisir Aceh Utara. Di Kuta Glumpang, distribusi hasil tangkapan dari nelayan relatif stabil, sehingga memungkinkan untuk menyediakan bahan baku secara berkelanjutan bagi pengolahan produk olahan.
2. Minat dan Kesiapan Masyarakat  
Kelompok ibu rumah tangga di desa ini menunjukkan antusiasme dan ketertarikan terhadap pelatihan serta usaha pengolahan ikan. Sebagian dari mereka telah memiliki pengalaman dasar dalam pengolahan makanan skala rumah tangga.
3. Ketersediaan Sarana dan Prasarana Dasar  
Walaupun peralatan modern belum sepenuhnya tersedia, beberapa peralatan dasar seperti kompor, penggiling daging, dan freezer sudah dimiliki oleh sebagian warga, yang dapat digunakan untuk produksi awal nugget ikan tuna.
4. Peluang Pasar  
Produk olahan seperti nugget ikan tuna memiliki peluang pasar yang cukup baik, baik untuk konsumsi lokal maupun distribusi ke pasar tradisional atau sekolah-sekolah di sekitarnya, sebagai alternatif makanan sehat bagi anak-anak.
5. Tantangan yang Ditemukan  
Beberapa tantangan yang teridentifikasi dari survei ini adalah kurangnya pengetahuan teknis dalam pengolahan yang memenuhi standar keamanan pangan, keterbatasan modal usaha, serta belum adanya kemasan dan branding yang menarik.

### Perencanaan Pelatihan

Pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi nugget dirancang sebagai bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat Desa Kuta Glumpang, Kecamatan Samudera, Kabupaten Aceh Utara. Desa ini memiliki potensi perikanan yang cukup melimpah, khususnya hasil tangkapan ikan tuna dari nelayan setempat. Sayangnya, selama ini ikan hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai jualnya rendah dan pendapatan masyarakat belum optimal. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, terutama kelompok ibu rumah tangga, dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai ekonomis lebih tinggi.

Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan seperti nugget. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk mendorong terbentuknya usaha mikro di tingkat rumah tangga, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung ketahanan pangan melalui pemanfaatan potensi sumber daya lokal.

Peserta pelatihan ditargetkan dari kalangan ibu rumah tangga, pemuda desa, serta anggota keluarga nelayan yang memiliki minat dalam usaha pengolahan makanan. Materi pelatihan meliputi pengenalan potensi ikan tuna, teknik dasar pengolahan ikan, proses pembuatan nugget mulai dari persiapan bahan, pencampuran, pembentukan, pengukusan hingga penggorengan, serta teknik pengemasan sederhana.

Selain itu, peserta juga akan mendapatkan materi mengenai kebersihan dan keamanan pangan, strategi pemasaran produk, dan manajemen usaha kecil.

Metode pelatihan disusun secara praktis dan partisipatif. Pelatihan diawali dengan penyampaian materi secara ceramah interaktif, dilanjutkan dengan praktik langsung membuat nugget, diskusi kelompok, serta simulasi perhitungan usaha. Kegiatan ini direncanakan berlangsung selama dua hari dan akan dilaksanakan di lokasi yang mudah diakses masyarakat, seperti aula desa atau rumah salah satu anggota kelompok mitra yang memiliki fasilitas pendukung.

Pelatihan akan melibatkan narasumber dari kalangan dosen atau praktisi pengolahan hasil perikanan, serta fasilitator dari tim pengabdian masyarakat atau pendamping lokal yang memahami kondisi sosial desa. Untuk menilai keberhasilan pelatihan, panitia akan melakukan evaluasi berupa pre-test dan post-test, serta observasi saat praktik. Peserta juga akan diberi kesempatan untuk menyampaikan saran melalui kuesioner.

Setelah pelatihan selesai, akan dilakukan pendampingan kepada peserta yang ingin melanjutkan usaha pengolahan nugget secara mandiri. Tindak lanjut ini penting untuk memastikan bahwa ilmu dan keterampilan yang diperoleh dapat langsung diterapkan, serta membuka peluang pemasaran dan kolaborasi antarwarga desa.

Dengan pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Kuta Glumpang tidak hanya memiliki keterampilan baru, tetapi juga mampu menciptakan produk unggulan berbasis lokal yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung pembangunan ekonomi desa secara berkelanjutan.

### **Pelatihan Sosialisasi Pembuatan Nugget**

Dengan memilih ikan yang segar dan melakukan pengolahan yang tepat, kandungan gizi dalam ikan dapat dipertahankan sehingga memberikan manfaat maksimal bagi kesehatan. Program pengolahan ikan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan, sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih bernilai ekonomis dan tetap kaya akan nutrisi.



**Gambar 1.** Sosialisasi dan penyuluhan pemberdayaan rumah tangga

Gambar 1 menunjukkan kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat kepada kelompok ibu rumah tangga di Desa Kuta Glumpang. Pelatihan praktik pembuatan nugget ikan tuna yang diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga mitra. Dalam kegiatan ini, peserta mendapatkan pendampingan langsung mulai dari tahap persiapan bahan, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan produk. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya pengolahan ikan sebagai upaya pemberdayaan ekonomi keluarga nelayan.

## KESIMPULAN

Pengolahan pascapanen lebih lanjut dengan kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat kesehatan tetapi juga menawarkan peluang ekonomi yang signifikan melalui pengembangan industri skala kecil yang berkelanjutan di Desa Kuta Glumpang. Potensi pasar yang signifikan dan dukungan masyarakat menunjukkan bahwa inovasi ini dapat berkembang dan memberikan dampak positif jangka panjang pada masyarakat setempat sehingga dapat meningkatkan perekonomian Masyarakat setempat

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abidin, J., Ima, T. La, Sangko, S. O., & Wasman, A. (2024). *Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Nugget Oleh Kelompok Aneka Olahan Ikan Desa Kampung Baru Kecamatan Kaur Selatan*. 1(1), 26–32.
- [2] Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- [3] Homepage, J., Darmadi, N. M., Gde, I., Pandit, S., & Sugiana, G. N. (2019). Community Services Journal (CSJ) Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 18–22.
- [4] Muchtar, F., Bahar, H., & Lestari, H. (2020). Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Abdi Masyarakat*, 2(1), 11–14. <https://doi.org/10.58258/abdi.v2i1.1177>
- [5] Nursia, N., Suryaningsih, S., Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Untuk Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Desa Tanah Kuning . *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298–3304. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/3609>
- [6] Sari, A., & Irianto, T. U. (2023). Pkm Pengolahan Ikan Kembung Menjadi Makanan Yang Menarik Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(1), 80–88. <https://doi.org/10.33096/jamka.v2i1.363>