



**Suluh Dipanegara**  
JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

## **Penyuluhan Olahan Produk Perikanan di Mandiri Entrepreneur Center, Jambangan, Surabaya**

Hutama Satriana Farizky<sup>1\*</sup>, Radityo Budi Kristanto<sup>1</sup>, Ardhito Himawan<sup>1,2</sup>,  
Ade Fitri Noor Hidayah<sup>1</sup>, Faris Abidin<sup>1,3</sup>, Farezza Ferdyna<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ikatan Alumni Universitas Airlangga Komisariat Fakultas Perikanan dan Kelautan, Kampus C UNAIR,  
Mulyorejo, Mulyosari, Surabaya, Indonesia, 60115

<sup>2</sup>PT. Diafsa Sarana Makmur, Gedangan, Sidoarjo, Indonesia, 61254

<sup>3</sup>Klinik Utama Prima Medika, Pacar Keling, Tambaksari, Surabaya, Indonesia, 60132

\*Corresponding author: tama.farizky96@gmail.com

***SULUH DIPANEGARA: Jurnal Pengabdian Masyarakat***

***vol 2 (Juni 2024-Mei 2025)***

**ISSN: 3047-7506**

### **1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan dengan potensi perikanan yang tinggi. Wilayah Indonesia sendiri tigaperempatnya adalah laut (5,9 juta km<sup>2</sup>) dan panjang garis pantai 95.161 km (Anugrah dan Alfarizi, 2021). Berdasarkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2022, Indonesia memiliki potensi lestari sumber daya ikan sebesar 12.011.125 ton per tahun yang terdiri dari beberapa jenis perikanan laut (Arianto, 2020). Hasil perikanan tersebut dimanfaatkan dan diolah oleh masyarakat. Selain dijual mentah, ikan tersebut juga dikonsumsi dalam bentuk goreng, rebus, atau diolah menjadi bentuk lain. Keunggulan dari produk perikanan ini memiliki harga yang relatif tinggi dan bisa diekspor



## Suluh Diponegara

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

ke luar negeri. Oleh karena itu, banyak masyarakat Indonesia mencoba berwirausaha dalam bidang perikanan.

Namun, berwirausaha dalam bidang perikanan tidak mudah. Produk perikanan merupakan bahan makanan yang mudah membusuk dan tidak tahan lama (Ulum dkk., 2021). Harga dan rasanya akan semakin turun apabila disimpan dalam waktu yang lama. Harga dan permintaan pasar yang fluktuatif juga menjadi tantangan bagi pengusaha perikanan (Apituley dkk., 2023).

Tim PKM IKA FPK (Ikatan Keluarga Alumni Fakultas Perikanan) Universitas Airlangga berinisiatif untuk memberikan penyuluhan olahan produk perikanan. Kegiatan ini dilaksanakan di Mandiri Entrepreneur Center, Jambangan, Surabaya. Hal ini dikarenakan masyarakat ingin mengetahui cara berbisnis olahan perikanan. Selama ini produk perikanan hanya dijual dalam bentuk goreng. Metode ini memiliki kekurangan yaitu tidak tahan lama dan mudah rusak. Kegiatan ini diharapkan bertujuan untuk meningkatkan wawasan wirausaha dan keterampilan peserta agar dapat mengolah produk perikanan sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi.

## **2. Metode**

Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 30 Oktober 2022. Peserta dari kegiatan PKM ini adalah anggota Mandiri Entrepreneur Center, Jambangan, Surabaya. Tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga menggunakan metode penyuluhan dalam pelaksanaannya. Penyuluhan adalah bentuk usaha pendidikan non-formal kepada individu kelompok masyarakat yang dilakukan secara sistematis untuk merubah perilaku mereka (Rohanan dan Sayyidah, 2022). Selain penyuluhan, tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga juga menyelenggarakan praktek dan pembagian bahan-bahan untuk membuat olahan ikan kepada Mandiri Entrepreneur Center, Jambangan, Surabaya. Praktek adalah pembelajaran dengan metode langsung dan terlibat di lapangan (Permana, 2021).



## Suluh Dipanegara

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Penyuluhan Olahan Produk Perikanan dan Wawasan Dunia Usaha

Tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga menyelenggarakan penyuluhan terkait olahan produk perikanan. Materi dari penyuluhan ini adalah bagaimana cara mengolah ikan menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dalam bentuk nugget atau *frozen* (olahan beku). Tujuan dari penyuluhan adalah mengubah kebiasaan masyarakat menjadi lebih baik (Perangin-angin dkk., 2022). Harapan dari penyuluhan ini adalah anggota Mandiri Entrepreneur Center (Jambangan, Surabaya) dapat meningkatkan perekonomiannya. Selama ini produk perikanan hanya dijual dengan cara digoreng. Cara pengolahan tersebut memiliki kekurangan yaitu tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama dan mudah rusak (Tamaroh dkk., 2023). Padahal penjualan kadang tidak optimal sehingga ikan yang digoreng dimakan sendiri. Tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga juga memberikan wawasan terkait dunia usaha. Hal ini dikarenakan banyak anggota Mandiri Entrepreneur Center (Jambangan, Surabaya) tidak tahu cara menjual yang baik. *Marketing* atau cara penjualan salah satu elemen penting dalam wirausaha. Dengan memahami *marketing*, peserta penyuluhan diharapkan dapat meningkatkan keuntungan bisnis mereka, serta memahami konsumen dan pasar (Istiqomah, 2023). Apabila tidak memiliki cara penjualan yang baik, mereka akan kesulitan untuk menjual produknya dan mengalami kerugian sehingga penyuluhan ini dapat memberikan mereka ide-ide kreatif untuk meningkatkan penjualan olahan ikan tersebut.



**Gambar 1.** Kegiatan penyuluhan cara mengolah produk perikanan dan wawasan dunia usaha.



## Suluh Diponegara

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

### 3.2 Praktek Pembuatan Olahan Produk Perikanan

Tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga mengadakan kegiatan praktek setelah penyuluhan selesai. Praktek yang dilakukan adalah mengolah daging ikan menjadi olahan *frozen* (beku). Adanya praktek ini bertujuan agar peserta kegiatan dapat melakukan dan terlibat secara langsung dalam pembuatan produk olahan perikanan (Friadi, 2020). Dalam pelaksanaannya, tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga memberikan resep, mendampingi, dan mengajarkan cara mengolah daging ikan tersebut agar lebih enak, awet, dan tidak mudah rusak. Harapannya, meski tim PKM tidak hadir setiap waktu, anggota Mandiri Entrepreneur Center tetap dapat memproduksi olahan ikan tersebut. Metode ini sangat baik untuk keberlanjutan (*sustainability*) dan tidak tergantung langsung dengan tim PKM sehingga bisnis mereka tetap berjalan (Kharisma, 2024). Untuk modal awal, tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga menyediakan pembagian bahan baku kepada anggota Mandiri Entrepreneur Center sehingga bisa mencoba untuk berbisnis dari awal tanpa kebingungan mencari bahan baku berbayar.



**Gambar 2.** Kegiatan praktek cara mengolah produk perikanan agra bisa memiliki nilai ekonomis lebih tinggi



## Suluh Diponegara

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

#### 4. Kesimpulan

Acara penyuluhan olahan produk perikanan di Mandiri Entrepreneur Center (Jambangan, Surabaya) telah berjalan dengan baik. Peserta yang hadir merasa puas karena kegiatan ini tidak hanya dilakukan dengan metode penyuluhan, tapi juga ada praktek langsung. Praktek langsung di lapangan membuat peserta kegiatan ini memahami secara lebih baik bagaimana cara mengolah produk perikanan menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Penambahan wawasan terkait dunia wirausaha dari tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga juga menambah pengetahuan dan kreativitas dalam menjalankan bisnis olahan ikan.

#### 5. Daftar Pustaka

- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature Review Potensi Dan Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2).
- Apituley, Y. M. N., Soukotta, L. M., & Wattimury, M. (2023). PENETAPAN HARGA JUAL IKAN SEGAR DIKOTA AMBON. *BALOBLOK: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 60-66.
- Arianto, M. F. (2020). Potensi wilayah pesisir di negara Indonesia. *Jurnal Geografi*, 10(1), 204-215.
- Friadi, J. (2020). Pengembangan Sistem Informasi Monitoring Prakrind dengan Model RAD (Rapid Application Development). In *Seminar Nasional Teknologi Informasi Komunikasi dan Industri* (p. 222).
- Istiqomah, N. H. (2023). Transformasi Pemasaran Tradisional ke e-Marketing: Tinjauan Literatur tentang Dampak Penggunaan Teknologi Digital terhadap Daya Saing Pemasaran Bisnis. *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam*, 4(2), 72-87.
- Kharisma, A. S. (2024). Optimizing Sustainability: Pemula Peternak Puyuh dan Inovasi Kompos Limbah Organik sebagai Pemacu Pertanian Berkelanjutan. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 5(1), 31-40.



## Suluh Diponegara

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

- Perangin-angin, S. B., Tanjung, N., Manik, E. K., & Tambunan, H. N. R. (2022). Penyuluhan Tentang Perilaku Hidup Bersih Sehat Dan Pengolahan Sampah 3r Di Smp Negeri 1 Simpang Empat Kabupaten Karo. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 90-95.
- Permana, F. A. (2021). Upaya Meningkatkan Pemahaman Materi Kesebangunan dan Kekongruenan melalui Metode Praktek Langsung. *Serambi PTK*, 8(5), 466-478.
- Rohanah, R., & Sayyidah, S. (2022). The Community Service Education About Reproductive Health In Youth: Pengabdian Kepada Masyarakat Penyuluhan Mengenai Kesehatan Reproduksi Pada Remaja. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan Terkini*, 1(1), 35-40.
- Tamaroh, S., Purwani, T., & Yulianto, W. A. (2023). Pengolahan Abon Ikan Lele di Rumah Sajada, Tinjauan Penghilangan Bau Amis Dengan Perlakuan Jeruk Nipis dan Daun Jinten. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), 410-418.
- Ulum, M., Nashihin, N., Zawawi, A., & Huda, H. (2021). Pendampingan pengolahan ikan gatul sebagai sumber ekonomi keluarga bagi ibu-ibu rumah tangga di desa tanggul rejo manyar gresik. *KERIS: Journal of Community Engagement*, 1(1), 01-09.

### **6. Ucapan Terima kasih**

Tim PKM IKA FPK Universitas Airlangga mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang terlibat aktif membantu kegiatan ini agar dapat dilaksanakan dengan sukses. Tim PKM juga mengucapkan terima kasih kepada PT. Diafsa Sarana Makmur untuk dukungan bahan bakunya dalam kegiatan ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Klinik Utama Prima Medika, Surabaya yang turut menyukseskan acara melalui penyampaian materinya dalam kegiatan ini.