

Pemberdayaan Poklhasr Anggun Melalui Diversifikasi Ikan Presto Berbumbu Berbasis *Blue Economy* di Dusun Lekok, Kabupaten Lombok Utara

Shelly Sylvia Agustina^{1*}, Mutiara Mita Kasia¹, Farah Ainun Jamil¹, Ade Rezkika Nasution¹, Mohammad Alwi Shahab¹, I Gusti Putu Bayu Paramayuda²

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ² BLPPMHPK, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Barat

*Corresponding author

E-mail: shellysylviaa@staff.unram.ac.id*

Article History:

Received: May, 2026

Revised: May, 2026

Accepted: May, 2026

Abstract: Program pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat pesisir melalui diversifikasi produk ikan layang presto berbumbu berbasis konsep blue economy di Dusun Lekok, Kabupaten Lombok Utara. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan teknis, dan kemandirian ekonomi masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dan berkelanjutan melalui penyuluhan, pelatihan, praktik langsung, pendampingan, monitoring, dan evaluasi. Pelaksanaan kegiatan meliputi pemilihan bahan baku, penanganan ikan secara higienis, formulasi bumbu, teknik presto, pengemasan vakum, dan pelabelan produk. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan, sanitasi, pengemasan, serta peningkatan kualitas produk. Selain itu, program ini meningkatkan partisipasi kelompok, motivasi berwirausaha perempuan pesisir, dan pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan melalui produk perikanan bernilai tambah dan berpotensi ekonomi tinggi.

Keywords:

Blue Economy, Diversifikasi Ikan, Pemberdayaan Perempuan Pesisir, Pemberdayaan Komunitas, Kabupaten Lombok Utara

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar salah satunya di sektor perikanan tangkap yang menjadi penopang utama kehidupan masyarakat nelayan hingga sebagai penggerak ekonomi nasional (Perdiansyah et al., 2021). Salah satu sumber daya perikanan yang banyak ditemukan di wilayah perairan Lombok Utara adalah ikan layang (*Decapterus spp.*). Ikan layang (*Decapterus spp.*) merupakan sumberdaya ikan pelagis kecil yang

memiliki potensi dan nilai ekonomis tinggi (Nada et al., 2022).

Pemanfaatan hasil tangkapan ikan layang oleh masyarakat pesisir wilayah Lombok Utara masih belum memberikan dampak optimal terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir. Hasil tangkapan sebagian besar dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan. Hal tersebut menyebabkan rendahnya nilai tambah ekonomi yang diterima nelayan dan kelompok pengolah ikan, mudah mengalami penurunan mutu serta sangat bergantung pada fluktuasi hasil tangkapan dan kondisi pasar. Kondisi ini terjadi karena keterbatasan pengetahuan, keterampilan teknis, serta sarana prasarana dalam pengolahan hasil perikanan (Noval et al., 2024). Ikan layar memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tambah yang lebih tahan lama, praktis, dan memiliki daya saing pasar lebih baik. Salah satu inovasi pengolahan yang potensial dikembangkan adalah ikan presto berbumbu. Teknologi presto mampu menghasilkan produk dengan tekstur lunak hingga duri dapat dikonsumsi, meningkatkan cita rasa produk, memperpanjang daya simpan, serta memberikan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar biasa (Nursafira et al., 2021).

Pengembangan produk olahan berbasis ikan presto berbumbu tidak hanya bertujuan meningkatkan kualitas produk perikanan, tetapi juga menjadi strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. Pemberdayaan masyarakat merupakan proses meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat melalui penguatan pengetahuan, keterampilan, dan akses usaha agar masyarakat mampu mengelola potensi lokal secara produktif dan berkelanjutan (Yusuf et al., 2025) (Yuliana et al., 2020). Dalam konteks masyarakat pesisir, pemberdayaan menjadi penting karena sebagian besar pelaku usaha perikanan masih menghadapi keterbatasan dalam aspek teknologi pengolahan, manajemen usaha, inovasi produk, hingga pemasaran (Perdiansyah et al., 2021).

Poklahsar (Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan) Anggun I merupakan salah satu kelompok masyarakat pesisir yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan wilayah pesisir di Desa Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Kelompok ini memiliki akses terhadap sumber daya perikanan lokal, namun pengolahan produk perikanan yang dilakukan masih terbatas dan belum berbasis diversifikasi produk bernilai tambah. Kondisi tersebut menyebabkan peluang ekonomi dari sektor pengolahan hasil perikanan belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dan pendampingan dalam pengembangan produk olahan berbasis sumber daya lokal agar mampu meningkatkan pendapatan dan kapasitas usaha kelompok masyarakat pesisir. Melalui peningkatan keterampilan teknis dan

pendampingan Poklhasar Anggun I diharapkan adanya peningkatan kualitas produk dan nilai jual yang lebih tinggi serta dapat memperbaiki ekonomi masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

Upaya pengembangan produk olahan ikan saat ini juga perlu diarahkan pada konsep blue economy. Blue economy merupakan pendekatan pembangunan ekonomi kelautan yang menekankan pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan dengan tetap memperhatikan aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi. Konsep ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan produksi, tetapi juga pada efisiensi pemanfaatan sumber daya, pengurangan limbah, penciptaan nilai tambah, serta peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir secara berkelanjutan (Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2021). Dalam implementasinya, pengembangan produk olahan hasil perikanan menjadi salah satu bentuk penerapan blue economy karena mampu meningkatkan nilai ekonomi sumber daya laut tanpa meningkatkan eksploitasi penangkapan ikan secara berlebihan (Nikijuluw, 2019).

Keterkaitan antara blue economy dan pemberdayaan masyarakat pesisir terlihat dari bagaimana pengelolaan sumber daya perikanan diarahkan untuk menciptakan aktivitas ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Diversifikasi ikan presto berbumbu pada kelompok pengolah hasil perikanan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk, membuka peluang usaha baru, memperkuat ekonomi rumah tangga masyarakat pesisir, sekaligus mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal dan berkelanjutan (Nugraha & Pramono, 2022). Selain itu, pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan juga dapat memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pesisir dalam menghadapi fluktuasi hasil tangkapan dan perubahan kondisi pasar.

Program pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi ikan presto berbumbu juga sejalan dengan agenda pembangunan berkelanjutan atau Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan 1 tanpa kemiskinan, tujuan 8 pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, tujuan 12 konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, serta tujuan 14 menjaga ekosistem laut (United Nations, 2020). Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat juga telah mengintegrasikan pembangunan berkelanjutan dalam Rencana Aksi Daerah SDGs, termasuk penguatan ekonomi masyarakat berbasis sumber daya kelautan dan perikanan (Bappeda Provinsi NTB, 2022). Oleh karena itu, pengembangan diversifikasi ikan presto berbumbu pada Poklhasar Anggun I tidak hanya relevan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir, tetapi juga mendukung implementasi pembangunan ekonomi biru (blue economy) dan pencapaian SDGs di daerah pesisir

Kabupaten Lombok Utara.

Metode

A. Waktu dan Tempat

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada periode Januari - Februari 2026. Kegiatan implementasi dipusatkan di Dusun Lekok Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Sasaran utama dari program ini adalah Poklahsar (Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan) Anggun 1 yang berperan dalam kegiatan unit pengolahan perikanan.

B. Metode Pendekatan

Metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode partisipatif (*participatory approach*) yang melibatkan masyarakat secara aktif pada setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini diterapkan agar program yang dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan masyarakat, potensi sumber daya lokal, serta mampu meningkatkan kemandirian kelompok dalam pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan berbasis *blue economy*. Tahapan kegiatan meliputi identifikasi masalah, perencanaan program, pelaksanaan kegiatan, pendampingan, serta evaluasi dan tindak lanjut.

1. Identifikasi Masalah

Tahap identifikasi masalah dilakukan secara partisipatif melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok bersama anggota Poklahsar Anggun I di Dusun Lekok. Kegiatan ini bertujuan untuk menggali kondisi kelompok, potensi sumber daya lokal, serta permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan hasil perikanan. Hasil observasi menunjukkan bahwa masyarakat pesisir Dusun Lekok memiliki akses yang cukup baik terhadap sumber daya perikanan, termasuk ikan layar yang tersedia pada musim tertentu. Namun, hasil tangkapan masih didominasi oleh penjualan ikan segar dengan harga yang relatif rendah dan bergantung pada kondisi pasar serta hasil tangkapan harian. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi hasil perikanan belum optimal dan pendapatan masyarakat menjadi kurang stabil.

2. Perencanaan Program

Tahap perencanaan program dilakukan secara partisipatif melalui diskusi dan musyawarah. Kegiatan ini bertujuan untuk menyusun program yang sesuai dengan kebutuhan kelompok dan kondisi masyarakat pesisir di Dusun Lekok. Pada tahap ini

dilakukan penyusunan rencana kegiatan berdasarkan hasil identifikasi masalah sebelumnya. Perencanaan difokuskan pada pengembangan produk olahan berbahan baku ikan layar melalui inovasi ikan presto berbumbu sebagai produk bernilai tambah.

3. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara partisipatif yang diawali dengan penyuluhan mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan penguatan ekonomi masyarakat pesisir. Pada tahap ini peserta diberikan pemahaman mengenai konsep blue economy, peluang usaha olahan ikan, pentingnya inovasi produk, serta peluang pemasaran produk hasil perikanan.

4. Pendampingan

Tahap pendampingan dilakukan secara berkelanjutan setelah pelaksanaan pelatihan dan praktik pengolahan. Pendampingan bertujuan untuk memastikan bahwa keterampilan dan pengetahuan yang telah diberikan dapat diterapkan secara mandiri oleh kelompok. Pendampingan difokuskan pada aspek teknik produksi, kualitas produk dan pengemasan. Pendampingan juga diarahkan pada penerapan prinsip blue economy melalui pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara efisien dan pengembangan usaha yang berkelanjutan.

5. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Tahap evaluasi dilakukan secara partisipatif untuk mengetahui tingkat keberhasilan program pengabdian. Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi kelompok, wawancara, serta praktik ulang pengolahan produk oleh peserta. Evaluasi difokuskan pada tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan, kemampuan peserta dalam menerapkan teknik pengolahan ikan presto berbumbu dan keterampilan pengemasan produk.



Gambar 1. Tahapan Metode Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat Berbasis Partisipatif

Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di ruangan unit pengolahan ikan milik Poklhasar Anggun I yang berlokasi di Dusun Lekok, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan ini melibatkan perempuan nelayan lokal sebagai mitra utama dengan partisipasi aktif mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram sebagai pendukung pelaksanaan kegiatan. Program dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu penyuluhan dan pelatihan, praktik presto ikan layang bumbu, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Adapun rincian pelaksanaan dari setiap tahapan kegiatan dapat diuraikan sebagai berikut:

A. Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan sebagai tahap awal untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai diversifikasi produk hasil perikanan dan pengembangan usaha berbasis blue economy. Kegiatan dilakukan melalui metode ceramah, diskusi interaktif, dan demonstrasi sederhana sehingga peserta dapat memahami materi secara lebih mudah. Materi penyuluhan meliputi pentingnya peningkatan nilai tambah hasil perikanan, peluang usaha produk olahan ikan, konsep blue economy, sanitasi dan keamanan pangan, serta pengemasan produk olahan perikanan. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai potensi pengembangan ikan layang sebagai bahan baku produk olahan bernilai ekonomis.

Pada tahap pelatihan masyarakat diberikan penjelasan mengenai tahapan pengolahan ikan presto berbumbu. Kegiatan dimulai dari pemilihan bahan baku ikan

yang baik, formulasi bumbu, penggunaan alat presto, hingga teknik pengemasan produk. Kegiatan pelatihan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan seluruh anggota kelompok agar peserta dapat memahami proses produksi secara langsung.



Gambar 2. Penyuluhan dan Pelatihan kepada Poklaksar Anggun I

B. Praktik Pembuatan Ikan Layang Presto Bumbu

Salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yaitu dengan pengolahan ikan presto berbumbu yang mampu meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan masyarakat pesisir. Metode presto yang menggunakan tekanan tinggi mampu membuat tulang ikan menjadi lunak, aman dikonsumsi, meningkatkan cita rasa serta memperpanjang daya simpan produk jika dikemas dengan baik.

1. Persiapan, Sortasi Bahan Baku Segar dan Pencucian Ikan

Tahap awal dimulai dengan pemilihan ikan layang yang segar, berkualitas yang dinilai dari kejernihan mata, insang yang merah cerah, aroma ikan yang tidak berbau menyengat serta daging ikan yang masih kenyal. Pemilihan bahan baku utama ini menjadi faktor penting karena dapat mempengaruhi mutu dan daya simpan produk akhir. Selanjutnya ikan layang disortir dan ditimbang untuk mengetahui kapasitas produksi dan rendemen hasil pengolahan. Tahap ini juga dilakukan pemilihan jenis dan jumlah bumbu yang digunakan agar cita rasa presto lebih berbumbu dan menjaga cita rasa produk tetap konsisten.

Kegiatan selanjutnya yakni penyiangan dan pencucian ikan. Pada tahap ini, ikan dibersihkan dari sisik, isi perut dan insangnya. Pencucian ikan layang masih dilakukan secara tradisional dan hati-hati agar bentuk tubuh ikan tetap utuh. Proses pencucian berulang menggunakan air bersih yang ditampung dalam beberapa baskom besar untuk menghilangkan sisa darah, lendir, bau amis pada ikan serta mengurangi cemaran mikroba. Pada tahap ini, sanitasi dan higienitas sangat penting diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan produk olahan ikan layang presto

bumbu. Kelompok Poklahsar Anggun I menambahkan larutan garam pada saat perendaman ikan selama 10-15 menit untuk membantu mengurangi bau amis sekaligus memperbaiki cita rasa produk.



Gambar 3. Tahapan Persiapan dan Pembersihan Ikan Layang

2. Penyiapan Bumbu dan Marinasi Ikan

Bumbu yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, merica, kemiri dan ketumbar dicuci kemudian dihaluskan menggunakan blender. Bumbu aromatik lainnya seperti daun salam, batang serai dan lengkuang juga ditambahkan saat proses presto agar menambah cita rasa ikan presto bumbu kuning. Penambahan kunyit dan jahe berfungsi sebagai bahan alami untuk mengurangi bau amis, memberikan warna dan aroma khas pada produk ikan presto serta mendukung peningkatan cita rasa dan oenerimaan konsumen terhadap produk oalahan ikan.

Ikan layang yang telah dibersihkan kemudian dilumuri dengan bumbu halus secara merata hingga permukaan bagian dalam perut dan didiamkan selama 15-30 menit agar bumbu meresap ke dalam daging. Tahap marinasi menjadi tahap yang sangat penting karena menentukan cita rasa akhir produk, mengurangi aroma manis hingga meningkatkan kualitas sensori ikan presto.



Gambar 4. Tahapan Marinasi Bumbu Presto Ikan Layang

3. Proses Presto Bumbu Ikan Layang

Ikan yang telah dibumbui disusun secara rapi di dalam panci presto. Bagian dasar panci biasanya dilapisi daun pisang atau daun salam untuk mencegah ikan lengket dan menambah aroma produk. Serai dan daun jeruk juga dapat ditambahkan sebagai penguat aroma. Penyusunan dilakukan secara hati-hati agar bentuk ikan tidak rusak selama proses pemasakan bertekanan tinggi. Air ditambahkan secukupnya agar menghasilkan uap selama proses presto berlangsung. Panci presto dipanaskan hingga mencapai tekanan tinggi. Suhu pemasakan umumnya mencapai sekitar 121°C dengan waktu pemasakan berkisar 60–90 menit tergantung ukuran dan jenis ikan. Pada beberapa penelitian, waktu presto dapat mencapai 2–3 jam untuk menghasilkan duri yang benar-benar lunak. Teknologi presto memungkinkan tulang dan duri ikan menjadi lunak sehingga dapat dikonsumsi secara langsung tanpa mengurangi kandungan gizi ikan. Selain itu, proses pemanasan bertekanan tinggi juga membantu menekan pertumbuhan mikroorganisme sehingga produk lebih aman dikonsumsi.

4. Pendinginan dan Pengemasan

Setelah proses presto selesai, api dimatikan dan panci dibiarkan hingga tekanan menurun secara alami. Ikan kemudian diangkat dan didinginkan pada suhu ruang. Pendinginan dilakukan untuk menjaga tekstur ikan agar tidak mudah hancur saat proses pengemasan. Pada beberapa usaha pengolahan, setelah pendinginan dilakukan penambahan bumbu oles atau bumbu kuning goreng untuk meningkatkan penampilan dan cita rasa produk.

Ikan presto berbumbu dikemas menggunakan plastik vacuum food grade agar produk lebih higienis dan memiliki umur simpan lebih panjang. Pengemasan vakum dinilai efektif dalam menjaga kualitas produk karena mampu mengurangi kontak dengan udara dan memperlambat pertumbuhan mikroba. Kemudian pada kemasan

ditambahkan label yang mencantumkan nama produk, komposisi, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, berat bersih serta identitas Poklamsar Anggun I. Pengemasan yang menarik juga menjadi strategi penting dalam meningkatkan daya saing produk UMKM berbasis blue economy.



Gambar 5. Tahapan Pendinginan Ikan Presto dan Pengemasan Menggunakan Kemasan Vacuum

C. Pendampingan

Metode pendampingan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara partisipatif dan berkelanjutan dengan melibatkan anggota Poklamsar Anggun I pada setiap tahapan kegiatan. Pendampingan bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat pesisir dalam pengolahan ikan presto berbumbu berbasis blue economy. Kegiatan pendampingan dilaksanakan setelah tahap penyuluhan dan pelatihan melalui pendekatan praktik langsung (*learning by doing*), diskusi, monitoring, dan evaluasi berkala. Pendampingan diawali dengan pembinaan terkait pemilihan bahan baku ikan yang segar, penanganan bahan baku yang higienis, serta penerapan sanitasi selama proses produksi. Selanjutnya, tim pengabdian mendampingi anggota kelompok dalam praktik pengolahan ikan presto berbumbu mulai dari pencucian ikan, penyiangan, formulasi bumbu, proses marinasi, penyusunan ikan dalam panci presto, hingga teknik pemasakan. Selain aspek produksi, pendampingan juga dilakukan pada tahap pengemasan produk menggunakan kemasan vacuum food grade dan desain label produk untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing produk. Monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengetahui perkembangan keterampilan masyarakat dan keberlanjutan usaha kelompok.

D. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara bertahap melalui observasi, diskusi, dan

monitoring langsung kepada anggota Poklamsar Anggun I. Evaluasi mencakup aspek pengetahuan, keterampilan praktik, kualitas produk, tingkat partisipasi peserta, dan keberlanjutan usaha setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan. Penilaian keterampilan dilakukan dengan mengamati kemampuan peserta dalam proses pengolahan ikan presto berbumbu, sedangkan evaluasi kualitas produk dilakukan melalui uji organoleptik sederhana terhadap rasa, aroma, tekstur, dan tampilan produk. Selain itu, monitoring lanjutan dilakukan untuk mengetahui perkembangan usaha dan penerapan hasil pelatihan oleh masyarakat.



Gambar 6. Evaluasi Kegiatan dengan Peserta Kegiatan Pengabdian

Diskusi

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada Kelompok Poklamsar Anggun I menunjukkan bahwa diversifikasi produk hasil perikanan melalui pengolahan ikan layang presto berbumbu berbasis blue economy mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir. Program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kemampuan teknis pengolahan hasil perikanan, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya laut secara berkelanjutan dan bernilai tambah. Konsep pemberdayaan masyarakat menekankan pentingnya peningkatan kapasitas masyarakat melalui transfer pengetahuan dan keterampilan agar masyarakat mampu mandiri dalam mengelola potensi lokal (R. I. Sari et al., 2025).

Pada tahap awal kegiatan, penyuluhan dan pelatihan memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai strategi peningkatan nilai tambah hasil tangkapan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar masyarakat hanya menjual ikan dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah dan bergantung pada kondisi pasar harian.

Setelah dilakukan penyuluhan, masyarakat mulai memahami bahwa pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti ikan presto berbumbu dapat meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang daya simpan produk, serta membuka peluang usaha rumah tangga berbasis perikanan. Diversifikasi produk hasil perikanan merupakan salah satu strategi pengembangan usaha yang mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk perikanan lokal (Rahmawati et al., 2020). Selain itu, kegiatan penyuluhan dan pelatihan partisipatif dinilai efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat karena peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembelajaran (Nugraha & Pramono, 2022).

Pelaksanaan praktik pengolahan ikan presto berbumbu menunjukkan tingginya partisipasi anggota kelompok, khususnya perempuan nelayan yang terlibat langsung dalam setiap tahapan produksi. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan pengolahan hasil perikanan memiliki kontribusi penting dalam penguatan ekonomi rumah tangga masyarakat pesisir karena perempuan tidak hanya berperan dalam aktivitas domestik, tetapi juga sebagai pelaku usaha produktif (D. Sari et al., 2021). Melalui metode *learning by doing*, peserta dapat memahami secara langsung tahapan produksi mulai dari pemilihan bahan baku, sanitasi dan higienitas, formulasi bumbu, proses marinasi, penggunaan panci presto, hingga teknik pengemasan produk. Pendekatan partisipatif tersebut dinilai efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat karena peserta terlibat aktif selama kegiatan berlangsung (Nugraha & Pramono, 2022).

Hasil pengabdian juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya sanitasi dan keamanan pangan dalam pengolahan hasil perikanan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, proses penanganan ikan masih dilakukan secara sederhana tanpa memperhatikan standar higienitas produksi. Setelah dilakukan pendampingan, anggota kelompok mulai menerapkan pencucian bahan baku menggunakan air bersih, penggunaan peralatan yang higienis, serta pengemasan menggunakan plastik *vacuum food grade*. Penerapan sanitasi dan keamanan pangan dalam pengolahan hasil perikanan sangat penting untuk menjaga mutu produk dan mencegah kontaminasi mikroorganisme (Fitriani et al., 2019). Selain meningkatkan kualitas produk, penggunaan kemasan vakum juga dapat memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya tarik produk di pasaran (Handayani et al., 2021).

Diversifikasi ikan layang menjadi produk presto berbumbu juga mendukung penerapan konsep *blue economy* pada masyarakat pesisir. *Blue economy* menekankan pemanfaatan sumber daya laut secara efisien, berkelanjutan, dan

mampu memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat tanpa merusak lingkungan (Nikijuluw, 2019). Pengolahan ikan hasil tangkapan lokal menjadi produk bernilai tambah merupakan salah satu bentuk optimalisasi sumber daya pesisir yang mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat mulai memahami bahwa hasil perikanan tidak hanya dijual dalam bentuk mentah, tetapi dapat diolah menjadi produk inovatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan berpotensi menjadi produk unggulan daerah. Pendekatan blue economy dinilai mampu mendukung pembangunan ekonomi pesisir berbasis keberlanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal (Kurniawan et al., 2022)

Dari aspek sosial, kegiatan pengabdian ini juga mendorong terbentuknya kerja sama dan partisipasi kelompok yang lebih baik. Anggota kelompok mulai menunjukkan peningkatan rasa percaya diri dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan. Diskusi dan pendampingan yang dilakukan secara berkelanjutan mampu menciptakan interaksi sosial yang lebih aktif antar anggota kelompok sehingga memperkuat kelembagaan Poklamsar sebagai unit usaha masyarakat pesisir. Perubahan sosial tersebut terlihat dari meningkatnya motivasi anggota kelompok untuk terus memproduksi dan memasarkan ikan presto berbumbu secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan. Menurut teori pemberdayaan masyarakat, peningkatan partisipasi kelompok dapat memperkuat modal sosial dan keberlanjutan usaha masyarakat lokal (Septiandika et al., 2024).

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat mampu mempraktikkan kembali proses pengolahan ikan presto berbumbu secara mandiri dengan kualitas produk yang lebih baik dibandingkan sebelum pelatihan. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang lebih baik, tekstur tulang yang lunak, aroma yang khas, serta tampilan kemasan yang lebih menarik. Kondisi ini menunjukkan bahwa kegiatan pendampingan tidak hanya memberikan peningkatan pengetahuan teoritis, tetapi juga menghasilkan perubahan keterampilan praktis yang dapat mendukung keberlanjutan usaha masyarakat. Pendampingan berbasis praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis masyarakat karena peserta memperoleh pengalaman langsung selama proses pelatihan berlangsung (Yuliana et al., 2020).

Hasil kegiatan ini mendukung konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan peningkatan kapasitas, partisipasi aktif, dan kemandirian masyarakat dalam mengelola potensi lokal. Selain itu, pendekatan blue economy yang diterapkan dalam kegiatan ini relevan dengan upaya pembangunan perikanan berkelanjutan karena mendorong pemanfaatan sumber daya laut secara optimal dengan tetap

memperhatikan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat melalui diversifikasi ikan presto berbumbu tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap penguatan kapasitas masyarakat pesisir dan keberlanjutan usaha pengolahan hasil perikanan di Dusun Lekok, Kabupaten Lombok Utara.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui diversifikasi ikan layang presto berbumbu berbasis *blue economy* pada Kelompok Poklamsar Anggun I berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat pesisir dalam pengolahan hasil perikanan. Kegiatan yang meliputi penyuluhan, pelatihan, praktik, dan pendampingan, masyarakat mampu menghasilkan produk ikan presto berbumbu yang higienis, bernilai tambah, dan berdaya saing. Kegiatan ini juga meningkatkan partisipasi kelompok, kerja sama, dan motivasi berwirausaha masyarakat. Penerapan konsep *blue economy* mendorong pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan. Berdasarkan hasil kegiatan, diperlukan pendampingan lanjutan terkait pemasaran digital, legalitas produk, sertifikasi pangan, dan inovasi produk untuk mendukung keberlanjutan usaha masyarakat pesisir.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih kepada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Barat atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kelompok Poklamsar Anggun I yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung, mulai dari tahap penyuluhan, pelatihan, praktik pengolahan ikan presto berbumbu, hingga evaluasi kegiatan sehingga program dapat berjalan dengan baik dan lancar. Penulis turut menyampaikan apresiasi kepada Kepala Dusun Lekok atas dukungan, koordinasi, serta bantuan dalam memfasilitasi pelaksanaan kegiatan di lingkungan masyarakat.

Daftar Referensi

Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2022). *Rencana aksi daerah tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) Provinsi Nusa Tenggara Barat 2022–2026*. Mataram, Indonesia: Bappeda Provinsi NTB.

- Fitriani, R., Hasanah, N., & Wijaya, A. (2019). Penerapan sanitasi dan higiene pada pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 512–520.
- Handayani, S., Nurhayati, T., & Lestari, D. (2021). Pengaruh Kemasan Vakum Terhadap Mutu dan Daya Simpan Produk Olahan Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 85–93.
- Kurniawan, B., Satria, A., & Zulham, A. (2022). Implementasi Blue Economy dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat Pesisir Berkelanjutan. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 12(1), 45–56.
- Nada, B. Q., Setyaningrum, E. W., & Y, S. H. (2022). Analisis potensi ikan layang (*Decapterus spp*) di perairan Selat Bali Kabupaten Banyuwangi. *JoSAF*, 53–63.
- Nikijuluw, V. (2019). Blue Economy dan Pembangunan Berkelanjutan Sektor Kelautan dan Perikanan. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 11(2), 67–76.
- Noval, I. M. M. N., Ni Wayan Novi Budiasni, Gede Widiadnyana Pasek, Anak Agung Ngurah Restu Gautama, & I Gede Sugiarta. (2024). Pengembangan UMKM Pindang Sebagai Solusi Stunting Gizi. *Abdi Satya Dharma*, 2(2), 1–7. <https://doi.org/10.55822/absd.v2i2.555>
- Nugraha, R., & Pramono, H. (2022). Pendekatan Partisipatif dalam Pemberdayaan Masyarakat Pesisir melalui Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kelautan Dan Perikanan*, 6(1), 33–41.
- Nursafira, J., Munandar, A., & Surilayani, D. (2021). Pengaruh Bahan Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Bandeng Presto dengan Pengemasan Vakum pada Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 59–68. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.2.2021.33963>
- Perdiansyah, ., Suryana, A. A. H., Rizal, A., & Nurhayati, A. (2021). Analysis of Capture Fisheries Development Trends in Indonesia. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 14(2), 30–38. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2021/v14i230293>
- Rahmawati, I., Setiawan, B., & Hidayat, T. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 15(2), 145–154.
- Sari, D., Kurniasih, E., & Laili, N. (2021). Peran Perempuan Pesisir dalam Penguatan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan. *Jurnal Masyarakat Dan Budaya Pesisir*, 4(2), 101–110.
- Sari, R. I., Debby, A., Macella, R., Saputra, I. M., & Latif, R. (2025). *Blue Economy Village : Model Kemitraan Berbasis ACTORS Dalam Pemberdayaan Ekonomi Desa Maritim Di Kabupaten Nagan Raya*. 11, 196–220.
- Septiandika, V., Sucahyo, I., Rahmadhi, A., Dewi, R. C., Maksin, M., & Fadilah, S. N.

- (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Kewirausahaan. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 67–75.
- Yuliana, N., Fadli, M., & Ramadhan, A. (2020). Efektivitas Metode Praktik Langsung dalam Peningkatan Keterampilan Pengolahan Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(2), 89–98.
- Yusuf, M., Agustina, S. S., Supriastuti, E., & Ibrahim. (2025). Penguatan Peran Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi Pengemasan Produk Ikan Pindang Di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 6(2), 219–226. <https://doi.org/10.29303/jsit.v6i2.219>