



Peningkatan Nilai Ekonomi Nelayan Melalui Pelatihan dan Pendampingan Produksi Frozen Food Berbasis Ikan pada Kelompok Ibu-ibu Nelayan di Desa Bokori Kabupaten Konawe

Salwiyah^{1*}, La Ode Abdul Rajab Nadia², Yustika Intan Permatahati³, Ma`ruf Kasim⁴, Andi Irwan Nur⁵, Tezza Fauzan Hasuba⁶, Romy Ketjulan⁷, Taswin Munir⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia; salwiyah_sawali@uho.ac.id, rajabnadiauho@gmail.com, intanfrik@uho.ac.id, marufkasim@uho.ac.id, andiirwannur@uho.ac.id, tezza_fauzan@uho.ac.id, romy.ketjulan@uho.ac.id, taswinmunier@gmail.com

ABSTRACT

The fish catch production of fishermen in Bokori Village remains relatively abundant. However, the utilization of these fishery products is still dominated by the consumption of fresh fish and the sale of raw materials, rather than being processed into standardized products ready for the commercial market. Therefore, training and mentoring were conducted on the diversification of fish-based frozen food products. This National Collaborative Community Service Program (PKM-Kolabnas) was implemented over two months, from November to December 2025. The activity was carried out in Bokori Village, Soropia District, Konawe Regency, Southeast Sulawesi Province. The program took the form of training and business mentoring for the Fishermen's Wives Group of Bokori Village. The implementation of the community service program focused on empowering this group. The PKM-Kolabnas activity was conducted through two approaches: material presentation combined with interactive discussions, and product demonstration. The results achieved through this program included the participation of 20 trainees; the implementation of fish-based frozen food products for partners, consisting of fish nuggets and processed fish "kaki naga" products; the successful introduction of production technology to the partner group; and the improvement of partners' knowledge and skills in production processes and business management. The evaluation results showed that partner participation in the application of the introduced technology reached 100%, and the partners continued the activity through independent production.

Keywords: *Community Service; Production; Frozen Food; Economy; Bokori*

ABSTRAK

Produksi hasil tangkapan nelayan di Desa Bokori masih tergolong melimpah. Namun, pemanfaatan hasil perikanan tersebut masih didominasi dalam bentuk konsumsi ikan segar dan penjualan bahan mentah, belum diolah dalam bentuk produk yang standar dan siap pasar komersil. Olehnya itu dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan diversifikasi produk frozen food berbahan ikan. Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Kolaborasi Nasional (PKM-Kolabnas) ini dilaksanakan selama 2 bulan, yaitu bulan November - Desember 2025. Lokasi kegiatan adalah Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Bentuk kegiatan adalah pelatihan dan pendampingan usaha Kelompok Ibu-ibu Nelayan Desa Bokori. Pelaksanaan kegiatan PKM difokuskan pada Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Desa Bokori. Kegiatan PKM-Kolabnas ini dilaksanakan dengan 2 pendekatan, yaitu pendekatan pemaparan materi dengan diskusi interaktif dan pendekatan demo produk. Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM-Kolabnas ini adalah kegiatan pelatihan diikuti sebanyak 20 peserta, produk frozen food yang di implementasikan pada mitra terdiri dari produk nugget ikan dan produk kaki naga olahan ikan, introduksi teknologi produksi pada mitra berjalan lancar dan mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi dan manajemen usaha. Hasil evaluasi menunjukkan partisipasi mitra dalam aplikasi teknologi 100% dan mitra melanjutkannya dalam kegiatan produksi mandiri.

Kata kunci: *Pengabdian Masyarakat; Produksi; Frozen Food; Ekonomi; Bokori*

Correspondence : Salwiyah

Email : wiya_fish@yahoo.com, 085254506284

• Received 30 April 2026 • Accepted 17 Juni 2026 • Published 18 Juni 2026
• e - ISSN : 2961-7200 • DOI: <https://doi.org/10.56742/jpm.v5i2.294>

PENDAHULUAN

Desa Bokori adalah desa pesisir yang terletak di Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Sebagai desa pesisir, penduduk desa tersebut didominasi oleh nelayan tangkap, pembudidaya ikan dan juga pengolah hasil perikanan [1,2]. Hasil tangkapan nelayan di Desa Bokori Kecamatan Soropia, umumnya meliputi ikan katamba, kerapu, cakalang, kakap merah, gurita, dan cumi-cumi, dengan sistem penangkapan harian. Pendapatan dari hasil laut ini menjadi penopang utama ekonomi dan kebutuhan hidup sehari-hari masyarakat setempat.

Produksi hasil tangkapan nelayan di Desa Bokori masih tergolong melimpah. Namun, pemanfaatan hasil perikanan tersebut masih didominasi dalam bentuk konsumsi ikan segar dan penjualan bahan mentah. Pola pemanfaatan tersebut menyebabkan nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat relatif rendah dan sangat bergantung pada fluktuasi hasil tangkapan serta harga pasar. Pada saat musim panen ikan melimpah, harga jual cenderung menurun karena pasokan yang berlebihan dan keterbatasan daya simpan produk segar. Sebaliknya, pada saat musim paceklik, pendapatan masyarakat menurun secara signifikan karena berkurangnya hasil perikanan [3].

Terjadinya fluktuatif hasil tangkapan nelayan menyebabkan beberapa kelompok ibu-ibu nelayan membuka usaha pengolahan ikan. Aktivitas pengolahan yang dilakukan masih bersifat sederhana atau tradisional, seperti penggunaan penggorengan atau pengeringan tradisional, tanpa inovasi produk dan tanpa penerapan standar pengolahan pangan yang baik. Akibatnya, produk yang dihasilkan kurang memiliki daya saing, baik dari segi kualitas, variasi, maupun daya simpan. Olehnya itu, produk olahan tersebut hanya dapat dipasarkan di sekitar desa. Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi perikanan Desa Bokori belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber pertumbuhan ekonomi lokal.

Nelayan Desa Bokori memahami bahwa produk ikan memiliki jangka waktu mutu karena

mudah busuk sehingga berdampak pada kualitas ikan menurun dan harga juga semakin rendah. Olehnya itu, diperlukan upaya pengolahan produk yang baik berdasarkan standar mutu olahan produk. Salah satu upaya yang perlu dilakukan adalah diversifikasi produk olahan ikan. Hal tersebut menjadi cara solutif bagi nelayan Desa Bokori untuk meningkatkan nilai tambah produk ikan segar menjadi beragam produk yang dapat dioptimalkan sebagai peluang bisnis yang baru. Meskipun demikian, sangat diperlukan proses pemilihan pangan yang tepat untuk memberikan “*value-added*” bagi usaha nelayan [4,5].

Keragaman jenis produk olahan pangan perikanan memiliki nilai tambah bagi UMKM pesisir [6]. Hal tersebut menjadi salah satu isu strategis untuk peningkatan kapasitas UMKM dalam program pengabdian masyarakat Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo. Aplikasinya melibatkan dosen, mahasiswa dan mitra dari ibu-ibu nelayan di Desa Bokori. Isu tersebut berkaitan dengan dukungan program pengabdian masyarakat terhadap pencapaian IKU Universitas Halu Oleo terutama pada aspek kesejahteraan institusi. Sejalan dengan tersebut, untuk mendorong implementasi Renstra pengabdian Universitas Halu Oleo ke masyarakat, maka dilakukan peningkatan nilai tambah hasil tangkapan nelayan di Desa Bokori melalui pelatihan diversifikasi produk olahan berbasis frozen food bagi istri nelayan. Produk yang dipilih adalah nugget ikan dan produk kaki naga. Nugget ikan dan kaki naga bentuknya menarik, bebas duri, lebih praktis dikonsumsi, dan sangat disukai anak-anak.

Program Pengabdian Masyarakat Kolaborasi Nasional (PKM-Kolabnas) yang diaplikasikan ke ibu-ibu nelayan di Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat dan juga meningkatkan kualitas produk bisnis ibu-ibu nelayan dengan target pasar mulai anak-anak hingga orang dewasa sehingga performa usaha dapat dikembangkan dalam unit bisnis UMKM. Hal tersebut diperkuat dengan dukungan inovasi produk yang telah dihasilkan tim PKM

Universitas Halu Oleo melalui publikasi jurnal nasional. Disisi yang lain, keberhasilan pelatihan pembuatan produk olahan frozen food ini dapat menentukan kualitas usaha industri rumah tangga atau UMKM [7], nilai gizi ikan yang diproduksi oleh UMKM dapat menentukan standar kualitas produk perikanan [8]. Jika merujuk pada referensi tersebut, maka keragaman produk frozen food yang diterapkan pada pelatihan masyarakat dapat dilihat pada aspek kuantitas dan kualitas produk. Saat ragam produk UMKM meningkat, maka nilai keuntungan dan nilai profit usaha UMKM menjadi meningkat pula. Olehnya itu, tim PKM-Kolabnas Universitas Halu Oleo mengoptimalkan program PKM ini dengan transfer pengetahuan dan teknologi produksi, labeling dan kemasan kepada mitra ibu-ibu nelayan di Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe.

METODE

Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Kolaborasi Nasional (PKM-Kolabnas) ini dilaksanakan selama 2 bulan, yaitu bulan November - Desember 2025. Lokasi kegiatan adalah Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Bentuk kegiatan adalah pelatihan dan pendampingan usaha Kelompok Ibu-ibu Nelayan Desa Bokori.

Pelaksanaan kegiatan PKM difokuskan pada Kelompok Ibu-Ibu Nyan Desa Bokori dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang. Kegiatan PKM-Kolabnas ini dilaksanakan dengan 2 pendekatan, yaitu pendekatan pemaparan materi dengan diskusi interaktif dan pendekatan demo produk. Tahapan kegiatan tersebut terdiri atas: 1) Sosialisasi, yaitu untuk menghasilkan kesepakatan dan kebersamaan dalam implementasi kegiatan PKM-Kolabnas pada lokasi mitra di Desa Bokori, 2) pelatihan PKM-Kolabnas, mencakup bidang produksi dan manajemen usaha UMKM pesisir, 3) pembuatan produk frozen food, yaitu pembuatan produk nugget ikan dan produk kaki naga.

Kegiatan PKM-Kolabnas ini dilakukan melalui pemaparan materi oleh narasumber dari dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, diskusi aktif narasumber dengan peserta pelatihan, dan aplikasi pembuatan

produk frozen food. Pelatihan PKM-Kolabnas ini dilakukan sampai mitra Kelompok Ibu-ibu Nelayan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk olahan ikan baik aspek produksi maupun aspek manajemen usaha UMKM perikanan. Selanjutnya, tahap evaluasi PKM-Kolabnas ini mencakup aspek proses (persepsi/pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kelompok mitra terhadap aspek teknologi produksi, manajemen dan pemasaran) dan aspek hasil (jumlah produk yang dihasilkan, mutu dan standar, manajemen dan pemasaran).

HASIL

Kegiatan PKM-Kolabnas yang dilakukan dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo ini merupakan *problem solving*, dengan penguatan kapasitas mitra dan penerapan teknologi diversifikasi produk frozen food pada Kelompok Ibu-ibu nelayan Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Kegiatan tersebut telah dilaksanakan sesuai perencanaan awal kegiatan dengan hasil sebagai berikut:

Tahap 1 : Sosialisasi PKM-Kolabmas

Tahap awal kegiatan yang dilaksanakan Tim PKM-Kolabnas Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo adalah melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan pemerintah desa dan perwakilan masyarakat Desa Bokori sebagai mitra kegiatan (Gambar 1). Koordinasi ini bertujuan untuk menyampaikan rencana kegiatan, menentukan waktu dan lokasi pelaksanaan yang disepakati bersama, serta mengidentifikasi kelompok sasaran yang akan dilibatkan, khususnya kelompok ibu-ibu nelayan. Pada tahap ini juga dilakukan penyesuaian metode pelaksanaan agar selaras dengan kondisi sosial dan budaya masyarakat setempat, sehingga kegiatan dapat diterima dan diikuti secara optimal oleh peserta.



Gambar 1. Tahap persiapan bersama masyarakat Desa Bokori

Tahap persiapan juga mencakup survei awal untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku hasil perikanan lokal, fasilitas pendukung, serta sarana dan prasarana yang tersedia di lokasi kegiatan. Informasi hasil survei digunakan sebagai dasar dalam menentukan jenis bahan baku ikan yang akan digunakan, peralatan pengolahan yang dibutuhkan, serta jumlah peserta yang dapat dilibatkan dalam kegiatan bimbingan teknis. Selain itu, survei awal membantu tim pengabdian dalam menyesuaikan skala kegiatan dengan kondisi nyata di lapangan.

Tahap 2 : Pelatihan

Selama pelaksanaan pelatihan, narasumber fokus menyampaikan penguatan teknis PKM-Kolabnas dalam bentuk pemaparan materi dan diskusi. Dalam penyampaian materi, peserta pelatihan sangat serius mengikuti materi. Hal tersebut disebabkan materi yang disampaikan sesuai dengan kebutuhan peserta dan lebih banyak pada aspek aplikatif. Materi seperti ini yang diharapkan peserta sehingga peserta termotivasi untuk mengikuti materi sampai selesai materi pelatihan.

Materi yang disampaikan meliputi pengenalan jenis bahan baku ikan yang sesuai untuk produk nugget ikan dan produk kaki naga., prinsip dasar pengolahan pangan yang aman dan higienis, tahapan proses produksi *frozen food*, dan manajemen usaha UMKM pesisir. Selanjutnya, pemateri memperkuat pemahaman dan informasi terkait sarana produksi, bahan-bahan teknologi pengolahan diversifikasi produk perikanan. Pemateri menyampaikan bahan pembuatan produk nugget ikan dan produk kaki naga. Selain itu, pemateri lebih detail menyampaikan peralatan teknis dan peralatan produksi, teknik pembuatan

teknologi pengolahan produk berbasis ikan, teknik penanganan penyimpanan produk, teknik uji fisik produk olahan berbasis ikan sehingga mitra PKM-Kolabnas dapat melakukan secara langsung pada produk yang dibuat. Kegiatan pelatihan tersebut disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan PKM-Kolabnas

Dari aspek manajemen, pemateri menyampaikan aspek peran dan fungsi kelembagaan usaha dalam bisnis UMKM, manajemen administrasi dan bisnis UMKM, dan pembukuan kas yang baik dan professional. Manajemen usaha pengolahan perikanan adalah mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian sumber daya untuk mengubah bahan baku ikan menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, pemateri menyampaikan bahwa manajemen usaha pengolahan perikanan mencakup manajemen input produksi (bahan baku), manajemen proses produksi (pengolahan), manajemen pasca produksi (pemasaran dan distribusi), manajemen SDM dan keuangan, termasuk aspek legalitas.

Pemateri menekankan bahwa keuntungan yang didapat mitra Kelompok Ibu-ibu Nelayan tergantung dari UMKM tersebut mengetahui bisnisnya. UMKM menyadari bahwa lingkungan selalu berubah, sehingga UMKM harus mampu beradaptasi dengan perubahan yang terjadi. Lebih lanjut, pemateri menyampaikan bahwa lingkungan bisnis terbagi menjadi dua lingkungan yaitu lingkungan eksternal berupa lingkungan

terpencil dan lingkungan industri, dan lingkungan internal berupa aspek-aspek yang terdapat pada unit usaha UMKM.

Pemateri menekankan bahwa manajemen usaha produk olahan perikanan harus menitikberatkan pada jaminan mutu bahan baku (rantai dingin), standar keamanan pangan (sanitasi/higiene), diversifikasi produk, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran. Kualitas produk akhir sangat bergantung pada penanganan bahan baku yang cepat dan tepat (*perishable*) serta pemenuhan standar pasar lokal/domestik/ekspor.

Selama pelatihan, peserta juga diberikan pendalaman informasi terkait pemasaran dari perspektif teori dan praktis karena hal tersebut dinilai sangat penting bagi peserta pelatihan. Disadari bahwa selama ini mitra PKM-Kolabnas tidak menggunakan sistem manajemen pemasaran khusus, namun pemasaran yang selama ini dilakukan dengan cara tradisional dengan target pasar sekitar lokasi produksi. Hal ini dapat dimaklumi mengingat minimnya pengetahuan mitra PKM-Kolabnas. Pemahaman mitra dari aspek manajemen usaha secara umum masih tergolong tradisional dan belum optimal. Meskipun memiliki pengalaman teknis produksi yang cukup lama (seringkali rintisan keluarga), sebagian besar anggota mitra menghadapi tantangan serius dalam manajemen keuangan, pemasaran, dan standardisasi produk.

Tahap 3. Demo pembuatan produk frozen food

Salah satu hasil utama dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk *frozen food* yang bernilai tambah. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta hanya mengenal pengolahan ikan dalam bentuk sederhana untuk konsumsi sehari-hari, seperti digoreng, direbus, atau diolah menjadi lauk tradisional. Pola pengolahan tersebut selama ini belum memberikan nilai ekonomi yang optimal, meskipun ketersediaan bahan baku ikan di Desa Bokori tergolong melimpah.

Demo pembuatan diversifikasi produk *frozen food* berbahan ikan umumnya difokuskan

pada peningkatan nilai tambah hasil tangkapan, peningkatan keterampilan UMKM, dan diversifikasi produk olahan[9]. Produk yang didemonstrasikan dalam kegiatan PKM-Kolabnas ini meliputi nugget ikan dan kaki naga.

Kegiatan demo pembuatan produk diawali dengan penjelasan tentang bahan-bahan yang digunakan dan komposisi bahan setiap produk yang dibuat. Pemateri menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat bakso ikan dan nugget ikan serta tata cara pembuatannya. Selama demo produk, peserta sangat antusias dan bersemangat mengikuti semua proses dalam demo produk. Hal tersebut disebabkan kegiatan demo produk dilakukan secara terperinci karena dilakukan dengan standar kualitas dan keamanan produk.

Hal terpenting yang diberikan kepada peserta kegiatan PKM-Kolabnas adalah pengenalan proses pemasakan awal (*pre-cooking*) yang bertujuan menjaga tekstur dan kualitas produk sebelum disimpan dalam kondisi beku. Tahapan ini menjadi pengalaman baru bagi sebagian besar peserta, karena sebelumnya mereka belum mengenal teknik pengolahan *frozen food* secara benar.

a. Produk Nugget ikan

Pembuatan nugget ikan melibatkan pencampuran daging ikan giling (tuna/tenggiri) dengan bumbu (bawang putih, garam, merica) dan bahan pengikat seperti tepung tapioka/terigu, telur, dan wortel parut. Adonan dikukus selama 15-30 menit, didinginkan, dipotong, dilapisi tepung panir, lalu digoreng atau dibekukan sebagai *frozen food*.

Tahapan pembuatan produk nugget ikan sebagai berikut:

- Penghalusan & Pencampuran: bahan daging ikan dihaluskan daging ikan dengan *food processor*, memasukkan telur, bumbu halus, dan tepung sedikit demi sedikit hingga rata.
- Pencetakan: setiap adonan dimasukkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak goreng agar tidak lengket.
- Pengukusan: Kukus adonan selama 15-30 menit hingga matang.

- Pendinginan & Pemotongan: Dinginkan adonan kukus, lalu potong-potong sesuai selera.
- Pelapisan: Celupkan potongan nugget ke dalam adonan pelapis basah (terigu dan air), lalu gulingkan ke tepung panir hingga rata.
- Penyimpanan/Penggorengan: menyimpan dalam freezer (*frozen food*) atau goreng langsung dalam minyak panas hingga coklat keemasan.

Sebagai catatan dalam pembuatan produk nugget ikan ini adalah menggunakan air es saat menggiling ikan agar suhu daging tetap rendah, sehingga emulsi adonan baik dan tekstur nugget kenyal, memastikan nugget benar-benar dingin sebelum dibalut tepung roti dan dikemas untuk mencegah jamur.

b. Produk kaki naga

Pembuatan produk kaki naga olahan ikan berbentuk lonjong dengan stik es krim. Proses pembuatannya adalah pencampuran daging giling, tepung tapioka/terigu, bumbu (bawang, lada, garam), serta wortel/daun bawang. Adonan dibentuk, dikukus (10-15 menit), dibalur tepung panir, lalu digoreng hingga kuning keemasan.

- Penghalusan: Daging fillet ikan dicacah atau dilumatkan menggunakan *food processor* bersama bawang-bawangan.
- Pencampuran: mencampur daging halus dengan tepung tapioka, terigu, telur, dan wortel parut. Menambahkan bumbu, mengaduk hingga adonan kalis dan homogen.
- Pembentukan: mengambil adonan, membentuk bulat lonjong atau pipih, kemudian memasukan pada stik es krim di bagian bawah.
- Pengukusan: Mengukus kaki naga yang sudah dibentuk selama 10-20 menit hingga matang.
- Pelapisan: menyelupkan kaki naga yang sudah matang dan dingin ke dalam adonan pencelup (telur kocok/campuran terigu-air), lalu menggulingkan ke tepung panir hingga rata.
- Pengemasan/Penyimpanan: Kaki naga dapat difrozen (disimpan di *freezer*) atau langsung digoreng dalam minyak panas api sedang.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan produk naga olahan ikan adalah menggunakan ikan segar untuk mencegah aroma

amis berlebih dan tekstur yang tidak kenyal, waktu pengukusan yang pas memastikan tekstur kokoh dan tidak hancur saat digoreng. Produk kaki naga yang dihasilkan dalam PKM-Kolabnas ini adalah produk olahan yang sangat baik sebagai ide bisnis makanan beku (*frozen food*)

Produk nugget ikan dan kaki naga olahan ikan yang dipraktekkan dalam pelatihan PKM-Kolabnas ini disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pembuatan produk nugget ikan dan produk kaki naga olahan ikan

PEMBAHASAN

Salah satu hasil utama dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk *frozen food* yang bernilai tambah. Faktor yang mendukung keberhasilan PKM Kolabnas ini adalah tim menggunakan pendekatan penguatan kapasitas melalui pelatihan, praktek langsung dalam pembuatan produk, dan pendampingan lapangan. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan nugget dan kaki naga, mitra kelompok ibu-ibu nelayan Desa Bokori dilatih, didampingi dan diberi penguatan kapasitas SDM dalam pembuatan diversifikasi produk olahan ikan yang

lebih praktis, tahan simpan, dan memiliki peluang pasar yang lebih luas. Produk yang dihasilkan dalam PKM Kolabnas memiliki keunggulan yaitu bentuk dan ukuran produk bervariasi, tampilannya menarik, dan kualitas rasa sangat disukai anak-anak hingga orang dewasa [10,11]. Beberapa referensi menunjukkan bahwa diversifikasi produk yang standar dengan kemasan yang menarik dapat menciptakan pasar baru bagi UMKM [12], dan setiap jenis dari variasi produk olahan ikan memiliki konsumen yang berbeda [13]. Materi disampaikan secara sederhana dan langsung dikaitkan dengan kondisi sehari-hari mitra PKM-Kolabnas, sehingga mudah dipahami dan diaplikasikan dalam usaha. Selanjutnya, mitra tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga melihat secara langsung bagaimana ikan yang biasa mereka konsumsi dapat diolah menjadi produk yang lebih menarik, terutama bagi anak-anak dan keluarga.

Dalam sesi praktik, mitra PKM-Kolabnas mampu memahami tahapan pengolahan secara runtut dan sistematis. Proses dimulai dari pemilihan bahan baku ikan yang segar dan layak olah, dilanjutkan dengan pengolahan daging ikan, pencampuran adonan dengan bahan pendukung, hingga pembentukan produk nugget dan kaki naga. Setiap tahapan dijelaskan sambil dipraktikkan, sehingga mitra dapat langsung mengadopsi dan mencoba sendiri. Pendekatan ini membuat suasana kegiatan lebih hidup dan mendorong peserta untuk aktif terlibat [14].

Secara umum, pelaksanaan kegiatan PKM-Kolabnas berlangsung dengan lancar dan mendapatkan respon yang sangat positif dari mitra. Antusiasme anggota mitra terlihat sejak awal kegiatan, khususnya pada sesi pengenalan bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan nugget dan kaki naga. Salah satu faktor yang membuat peserta pelatihan tertarik dengan materi adalah topik yang disampaikan menjadi kebutuhan mitra dan mampu menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra di masyarakat [15]. Terkait dengan hal tersebut, mitra PKM-Kolabnas menunjukkan ketertarikan yang tinggi dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan, terkait

pemilihan ikan yang sesuai, komposisi bahan tambahan, serta teknik pengolahan yang sederhana namun menghasilkan produk yang menarik. Meskipun demikian, terdapat kendala yang ditemukan selama kegiatan, yaitu usaha yang sudah dimiliki peserta belum memiliki legalitas, adanya keterbatasan fasilitas pengemasan produk, dan kurangnya pemasaran produk di luar Desa Bokori. Dari permasalahan tersebut, tim PKM Kolabnas memberikan penguatan kapasitas dan informasi kemasan produk dan jaringan pasar di Kota Kendari, serta adanya komitmen tim untuk memfasilitasi pemasaran produk mitra.

Sesi praktik langsung menjadi bagian yang paling diminati oleh mitra. Pada tahap ini, anggota mitra PKM-Kolabnas secara berkelompok terlibat langsung dalam proses pengolahan, mulai dari persiapan bahan baku ikan, penghalusan, pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pemasakan awal.

Pendampingan tim PKM-Kolabnas Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo dilakukan secara intensif, namun tetap memberi ruang bagi anggota mitra untuk mencoba dan berkreasi secara mandiri. Suasana kegiatan berlangsung interaktif dan komunikatif, adanya diskusi dan berbagi pengalaman selama aplikasi pembuatan produk frozen food pada mitra PKM-Kolabnas.

Selama kegiatan PKM-Kolabnas di Desa Bokori, tim pengabdian melakukan evaluasi dan monitoring. Evaluasi menjadi sangat penting dalam kegiatan kemitraan dengan tujuan untuk menghasilkan data dan informasi terkait dampak kegiatan dan keberhasilan program yang diterapkan pada mitra masyarakat [2]. Dari hasil evaluasi dan monitoring menunjukkan bahwa inovasi teknologi produk yang diterapkan dalam program PKM-Kolabnas sangat direspon oleh seluruh anggota mitra, terjadi adopsi teknologi dan keseriusan mitra untuk mengembangkan dalam skala bisnis mandiri. Selanjutnya, keberlanjutan program PKM Kolabnas ini ditandai dengan adanya komitmen dan keterlibatan pemerintah desa dalam pengembangan usaha mitra. Pemerintah desa melakukan fasilitasi dan koordinasi yang baik

dengan anggota mitra dan juga melibatkan para Kepala Dusun untuk mengontrol anggota warganya yang masuk dalam kelompok mitra PKM-Kolabnas agar mereka pro-aktif dan menjadikan program PKM-Kolabnas sebagai sarana yang efektif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan menjadi sumber mata pencaharian masyarakat di Desa Bokori.

Selama evaluasi dan monitoring, anggota mitra PKM-Kolabnas diberikan kesempatan untuk menyampaikan kesan, kendala yang dihadapi selama aplikasi teknologi, serta pandangan mereka terhadap peluang pengembangan produk *frozen food* di Desa Bokori. Hasil diskusi menunjukkan bahwa peserta mulai menyadari potensi pengolahan hasil perikanan sebagai alternatif usaha rumahan yang dapat menambah pendapatan keluarga. Beberapa anggota mitra bahkan menyampaikan keinginan untuk mengaplikasikan dan akan memproduksi nugget dan kaki naga sebagai bisnis mandiri setelah kegiatan berakhir.

Seluruh tahapan kegiatan, mulai dari penyampaian materi, praktik pengolahan, diskusi, dan pendampingan teknologi, serta evaluasi dan monitoring dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan PKM-Kolabnas ini tidak terlepas dari kerja sama yang baik antara tim pengabdian, pemerintah desa, dan masyarakat setempat. Dengan terlaksananya kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Bokori, khususnya kelompok perempuan, memiliki keterampilan awal yang dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai upaya peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

SIMPULAN

Kegiatan ini mendapatkan antusiasme yang tinggi dari Kelompok Ibu-ibu Nelayan Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Secara keseluruhan, anggota mitra sangat berminat. Produk yang dihasilkan dalam kegiatan PKM-Kolabnas memiliki performa produk yang baik, tekstur lembut serta ukuran seragam. Anggota mitra berhasil menyelesaikan pembuatan produk nugget ikan dan kaki naga olahan ikan

dengan rasa yang cukup gurih. Selanjutnya, mereka termotivasi untuk meningkatkan performa usaha dan peningkatan kualitas produk yang dikelola secara mandiri di Desa Bokori Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, kegiatan PKM-Kolabnas bagi anggota mitra berbasis produk frozen food telah terlaksana dan target tercapai berkat dukungan pendanaan dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo Tahun 2025. Olehnya itu, pada kesempatan ini tim PKM-Kolabnas mengucapkan banyak terima kasih kepada Rektor Universitas Halu Oleo dan Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, pemerintah desa Bokori dan anggota mitra yang telah memberikan support dan kesempatan untuk melakukan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Dja'wa A, Madi RA, Ariani WOR masari, Surlanti AP. PKM Pembuatan Frozen Food Untuk Menopang Ekonomi Keluarga Dalam Adaptasi Kehidupan Baru. J Pengabdian Pada Masyarakat Membangun Negeri. 2021;5(1):189–96. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
2. Muchtar F, Bahar H. Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Perikanan di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. ABDIKAN J Pengabdian Masyarakat Bid Sains dan Teknol. 2022;1(4):526–33. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Koodoh EE, Suyuti N, Jalil A, Zainal Z, Danial D, Hadiansyah R, et al. Peningkatan Kesadaran dan Ketahanan Nelayan terhadap Dampak Perubahan Iklim Melalui Sosialisasi di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Madaniya. 2026;7(1):496–507. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
4. Piliانا WO, Hamzah M, Afyudi B. Model bisnis pengembangan produk unggulan mutiara di Kelurahan Palabusa Kota Baubau. J Sos Ekon Perikan.

- 2024;9(2):121–32. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
5. Dewi AMP, Roreng MK, Tethool EF, Darma D, Lisangan MM, Santoso B, et al. Pelatihan Pengolahan Nugget Ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Pulau Lemon, Manokwari, Papua Barat. *PengabdianMu J Ilm Pengabdian Kpd Masy.* 2025;10(6):1402–7. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 6. Ode L, Yasir M, Abdul O, Nadia R. PKMI Pemberdayaan Ibu-Ibu Warga Perumnas Poasia Melalui Diversifikasi Produk Berbasis Olahan Ikan di Kota Kendari. Vol. 2. 2023;2(November):112–9. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 7. Huli LO, Muhamad L, Nadia H, Piliana WO, Ode W, Zubaydah S, et al. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Nelayan Desa Tanjung Tiram Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pengolahan Ikan. Vol. 2. 2020;2(1):25–30. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 8. Tanod WA, Rieuwpassa FJ, Mahihody AJ, Sambeka Y, Cahyono E, Ansar NMS, et al. Upaya Pencegahan Stunting Melalui Edukasi Produk Olahan Ikan Kepada Ibu Pkk Kecamatan Tahuna. *J Pengabdian Pendidik Masy.* 2025;6(1):67–77. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 9. Babussalam AB, Hariri A, Wahyuni HI. Penguatan Peran Perempuan Dalam Keluarga Nelayan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Hasil Laut. Vol. 4. 2025;4(September). [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 10. Basuki B, Hariri A, Wahyuni HI. Penguatan Peran Perempuan dalam Keluarga Nelayan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Hasil Laut. *J Community Empower.* 2025;4(2):415–27. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 11. Guspiandra N, Agustavira D, Nofirsa C, Tuswanto AR, Zabel R, Prayitno J, et al. Penguatan Ekonomi Lokal melalui Produk Inovatif Perikanan: Abon Ikan dan Nugget Ikan. *J Pengabdian Nas Indones.* 2025;6(1):103–13. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 12. Bariun LO, Tolo SBT, tri Brata J, Marselena NA. Optimalisasi Pencegahan Preventif Penangkapan Ikan oleh Masyarakat Pesisir Perairan Kabupaten Konawe Soropia. *Arus J Sos dan Hum.* 2025;5(1):101–9. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 13. Zein MHM. Manajemen Partisipatif: Sebuah Pendekatan Meningkatkan Peran Masyarakat Dalam Pembangunan Desa. Vol. 2. 2021;2(1). [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 14. Jusmi F, Muis I, Jumardi A. Penerapan Teknologi Produksi dan Diversifikasi Olahan Ikan Berbasis Frozen Food Untuk Penguatan Ekonomi. *Abdimas Langkanae,* Vol. 5. 2025;5(2). [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
 15. Harini N, Suhariyanto D, Novaria N, Santoso A, Yuniarti E. Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa. Vol. 4. 2023;4(2):363–75. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]