



PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK NELAYAN MELATI PUTIH DI DESA BAKUNG MERANG MELALUI PEMBUATAN KEBAB IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN UMBUT KELAPA

Skill Improvement of The White Jasmine Fishermen Group In Bakung Merang Village Through The Making of Snakefish Kebabs With The Addition of Coconut Fuel

Ummi Suraya*, Kembarawati, Budhi Ardani

Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Palangka Raya

Jalan Yos Sudarso, Palangka Raya, Kalimantan Tengah

*Alamat Korespondensi: surayaummi@fish.upr.ac.id

(Tanggal Submission: 14 Oktober 2024, Tanggal Accepted : 31 Agustus 2026)



Kata Kunci :

*Ikan Gabus,
Kebab Ikan,
Kelompok
Nelayan Melati
Putih*

Abstrak :

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada kelompok nelayan *Melati Putih* dengan fokus utama pada pelatihan pembuatan kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran dalam mengolah bahan pangan berbasis ikan lokal, sekaligus memberikan pemahaman mengenai perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual produk agar dapat dipasarkan secara mandiri. Melalui kegiatan ini diharapkan tercipta peluang usaha mikro baru yang dapat dikembangkan oleh mitra sasaran, serta mendorong peningkatan nilai tambah produk hasil perikanan lokal. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi observasi partisipatif, wawancara, pelatihan, serta bimbingan teknis yang dilaksanakan secara langsung di lapangan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kelompok nelayan *Melati Putih* mampu memahami dan mempraktikkan proses pembuatan kebab ikan gabus dengan baik. Peserta juga menunjukkan minat yang tinggi untuk mengembangkan produk tersebut sebagai usaha rumah tangga yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga nelayan. Dan diharapkan kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya perikanan lokal.

Key word :

*Snakefish, Fish
Kebab, White
Jasmine
Fishermen
Group*

Abstract :

This community service activity was conducted with the White Jasmine Fishermen group, focusing primarily on training in making snakefish kebabs using coconut husks. The goal of this activity was to improve the knowledge and skills of the target community in processing local fish-based food ingredients, while also providing an understanding of calculating production costs and determining product selling prices so they can be marketed independently. This

activity is expected to create new micro-business opportunities for target partners to develop, as well as encourage increased added value for local fishery products. The implementation method included participatory observation, interviews, training, and technical guidance conducted directly in the field. The results of the activity indicated that the white jasmine group was able to understand and practice the snakefish kebab making process well. Participants also expressed a strong interest in developing this product as a home business with the potential to increase the income and welfare of fishing families. It is hoped that this activity will not only enhance the participants' knowledge and skills but also contribute to the development of a creative economy based on local fishery resources.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Suraya, U., Kembarawati, & Ardani, B. (2026). Peningkatan Keterampilan Kelompok Nelayan Melati Putih di Desa Bakung Merang Melalui Pembuatan Kebab Ikan Gabus dengan Penambahan Umbut Kelapa. *Jurnal Abdi Insani*, 13(8), 401-410.
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i8.2120>

PENDAHULUAN

Ikan Gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu komoditas air tawar di Indonesia. Bentuk kepala menyerupai ular membuat ikan ini dikenal dengan sebutan *Snake head* dan secara lokal disebut ikan Behau atau ikan Haruan. Ikan Gabus mempunyai nilai ekonomis tinggi karena rasanya yang gurih serta kandungan gizinya yang tinggi sehingga banyak dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani oleh masyarakat (Sari *et al.*, 2020). Daging ikan gabus diketahui kaya akan protein berkualitas tinggi serta mengandung albumin dalam jumlah yang cukup besar yang berperan penting dalam proses penyembuhan luka dan regenerasi jaringan tubuh (Santoso *et al.*, 2021). Albumin tersebut juga berperan dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta membantu proses pemulihan pasien setelah operasi atau luka terbuka (Khasanah *et al.*, 2022). Selain itu, penelitian lain menunjukkan bahwa ikan gabus memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional karena kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Rahman *et al.*, 2021). Dan Daging ikan gabus kaya akan protein dan mengandung albumin dalam jumlah besar, yang berperan penting dalam mempercepat proses penyembuhan luka, baik akibat operasi maupun luka terbuka lainnya. Serta albumin juga membantu memperbaiki jaringan tubuh yang rusak seperti luka bakar, luka akibat diabetes, serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Rahmayanti *et al.*, 2014).

Permintaan terhadap ikan gabus terus meningkat karena cita rasanya yang khas dan ketersediaannya sepanjang tahun. Ikan ini biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar, namun juga sering diolah menjadi produk bernilai tambah seperti kerupuk ikan, pempek, ikan asin dan ikan asap (Wibowo *et al.*, 2022). Selain itu juga daging ikan gabus juga dimanfaatkan dalam dunia kesehatan sebagai proses pemulihan dari berbagai jenis luka, bahan terapi pasca operasi atau dalam mas penyembuhan karena kandungan proteinnya yang tinggi (Hendrika *et al.*, 2024).

Secara nutrisi, ikan gabus mengandung kadar protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, misalnya telur dan daging (Nurilmala *et al.*, 2020). Selain protein, ikan ini juga kaya akan asam lemak omega-3 seperti EPA (asam eikosapentaenoat) dan DHA (asam dokosaheksaenoat) yang berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung, mendukung fungsi otak, serta mengurangi peradangan dalam tubuh (Prasetyo *et al.*, 2020). Adapun Kandungan vitamin dan mineral dalam ikan air tawar juga berperan penting dalam mendukung metabolisme tubuh serta menjaga kesehatan tulang dan sistem saraf (Hidayat *et al.*, 2023). Dengan komposisi gizi yang kaya tersebut, ikan gabus menjadi salah satu sumber protein hewani lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan dasar berbagai produk olahan pangan bergizi tinggi. Pengembangan produk pangan berbasis ikan juga menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan konsumsi protein masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal (Putra *et al.*, 2023).

Selain itu, diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir (Pratama *et al.*, 2021).

Ikan gabus banyak ditemukan di berbagai daerah Indonesia, terutama di Kalimantan Tengah. Masyarakat setempat mengenalnya dengan baik karena mudah dijumpai di pasar maupun di perairan umum. Menurut Sefhira & Musthofa (2025) bahwa ikan gabus merupakan salah satu komoditas air tawar yang memiliki nilai ekonomis dan dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Di wilayah Kalimantan Tengah, ikan gabus merupakan salah satu hasil tangkapan utama masyarakat yang tinggal di daerah aliran sungai. Ikan gabus sering terbawa arus banjir hingga masuk ke parit-parit atau kolam pemeliharaan ikan. Dan Ikan gabus ini banyak ditemukan di perairan umum, yang dapat tumbuh dan berkembang di muara-muara sungai dan berkembang biak di perairan kotor dengan kadar oksigen yang rendah dan ketika perairan mengering dan mampu bertahan dengan cara bersembunyi di dalam lumpur hingga air kembali tersedia (Fitri, 2018). Ikan gabus banyak dijual dalam kondisi segar, namun sebagian juga diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti ikan asin, ikan asap, kerupuk ikan, dan pempek. Karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut, ikan gabus memiliki potensi pasar yang luas.

Sementara itu, kebab merupakan salah satu makanan populer di Indonesia yang berasal dari Timur Tengah, tepatnya Turki. Hidangan ini dikenal dengan berbagai sebutan seperti *kebob*, *kabab*, atau *kabob*, sebelum akhirnya populer dengan nama kebab. Selain rasanya yang lezat, kebab juga mengandung nilai gizi tinggi karena terbuat dari bahan-bahan seperti daging, sayuran, dan saus yang kaya nutrisi. Makanan ini dipercaya dapat membantu meningkatkan fungsi otak, mencegah anemia dan obesitas, serta memperkuat sistem imun tubuh.

Dalam perkembangannya, kebab telah banyak dikaji dari berbagai perspektif, termasuk sebagai fenomena ekonomi mikro di kalangan masyarakat. Konsep kebab yang menggunakan roti *tortilla* berisi daging asap dengan bumbu rempah khas Turki, sayuran segar, serta saus pedas dan mayones membuatnya mudah diterima masyarakat Indonesia. Meskipun termasuk hidangan pembuka (*appetizer*), kebab juga sering dikonsumsi sebagai makanan utama (*main course*), terutama oleh masyarakat yang membutuhkan makanan cepat saji (Adhitiowasis *et al.*, 2022).

Inovasi pengolahan ikan gabus menjadi produk pangan kekinian seperti kebab ikan gabus merupakan langkah strategis dalam meningkatkan nilai jual ikan lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat. Inovasi kebab dengan bahan dasar ikan gabus dilakukan untuk menghadirkan produk baru yang lebih sehat dan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah. Menurut Mahendradatta *et al.*, (2022) menyatakan bahwa Ikan gabus kaya akan albumin, asam amino esensial dan protein tinggi, yang bermanfaat untuk meningkatkan gizi masyarakat. Dengan mengganti isian daging merah menjadi daging ikan gabus, produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa baru, tetapi juga mengandung gizi yang lebih seimbang, rendah lemak jenuh, dan tinggi protein. Penggunaan ikan gabus sebagai bahan utama diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan serta memperluas peluang usaha berbasis bahan pangan lokal.

Selain itu, penambahan umbut kelapa sebagai bahan tambahan dalam kebab ikan gabus memberikan tekstur yang unik dan cita rasa khas Nusantara. Umbut kelapa mengandung serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk pencernaan, serta mudah diperoleh di berbagai daerah. Menurut Matt *et al.* (2022) menyatakan bahwa umbut kelapa yang merupakan pucuk batang muda dari tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) mengandung berbagai komponen nutrisi penting seperti serat pangan, vitamin, dan mineral. Selain itu, umbut kelapa juga mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi berperan sebagai antioksidan dan memiliki aktivitas anti inflamasi alami. Kandungan nutrisi tersebut menunjukkan bahwa umbut kelapa berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan fungsional yang dapat meningkatkan kualitas gizi suatu produk olahan. Oleh karena itu, pemanfaatan umbut kelapa sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kebab ikan gabus dapat memberikan nilai tambah baik dari aspek gizi maupun ekonomi, mengingat bahan bakunya relatif mudah diperoleh dan tersedia secara lokal. Kombinasi antara ikan gabus dan umbut kelapa menjadikan kebab ini tidak hanya bergizi tinggi tetapi juga bernilai ekonomis karena bahan bakunya murah dan tersedia secara lokal.

Desa Bakung Merang di Kelurahan Bukit Pinang, Kota Palangka Raya, merupakan salah satu daerah penghasil ikan di Kalimantan Tengah. Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan yang menggantungkan hidup pada kegiatan perikanan tangkap. Hasil tangkapan mereka meliputi berbagai jenis ikan konsumsi bernilai ekonomi tinggi seperti ikan toman, sepat dan gabus. Dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah, desa ini memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan lokal menjadi produk bernilai jual lebih tinggi.

Pengembangan kebab ikan gabus menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat setempat. Selain menciptakan produk baru yang menarik dan bergizi, usaha ini juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendorong tumbuhnya industri kecil berbasis sumber daya lokal. Produk kebab ikan gabus juga memiliki prospek pasar yang baik karena tren masyarakat modern yang semakin menggemari makanan cepat saji namun tetap sehat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan bersama Kelompok Nelayan Melati Putih di Desa Bakung Merang. Kelompok ini merupakan salah satu unit usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan ikan lokal. Melalui kegiatan ini, tim pengabdian berupaya memberikan pelatihan dan pendampingan kepada anggota kelompok nelayan untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi tinggi.

Adapun metode kegiatan meliputi observasi lapangan, wawancara, penyuluhan, dan praktik langsung pembuatan kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa. Peserta diberikan pelatihan mengenai pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan produk, hingga perhitungan biaya produksi dan strategi penentuan harga jual agar produk dapat bersaing di pasaran.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan ikan lokal sebagai bahan pangan bergizi tinggi, memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan produk olahan modern berbasis ikan lokal dan mengajarkan cara menghitung biaya produksi, menentukan harga jual dan memahami strategi pemasaran sederhana.

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan kreativitas dalam menciptakan produk pangan inovatif yang memiliki nilai gizi tinggi serta bernilai jual. Selain meningkatkan pendapatan keluarga, kegiatan ini juga diharapkan dapat memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya perikanan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2024 di Desa Bakung Merang, Kelurahan Tanjung Pinang, Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok nelayan “Melati Putih”, yaitu pelaku usaha kecil yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan lokal. Jumlah peserta atau mitra sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 15 orang.

Secara umum, metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri atas tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

1. Tahap Persiapan.

Pada tahap awal, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak mitra untuk menentukan jadwal, lokasi kegiatan, serta daftar peserta yang akan mengikuti program Pengabdian kepada Masyarakat (PPM). Selain itu, dilakukan pula persiapan administrasi dan teknis yang meliputi penyusunan materi penyuluhan, perancangan modul pelatihan, dan penyiapan alat serta bahan yang akan digunakan selama kegiatan berlangsung. Tahap ini bertujuan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan kebutuhan mitra di lapangan.

2. Tahap Pelaksanaan.

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pengabdian. Metode yang digunakan bersifat partisipatif dan aplikatif, di mana peserta tidak hanya menerima penyuluhan tetapi juga dilibatkan secara langsung dalam praktik pembuatan produk. Adapun kegiatan yang dilakukan meliputi:

- a. Sosialisasi dan penyuluhan. Tim pelaksana melakukan wawancara dan diskusi langsung dengan anggota kelompok nelayan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan hasil perikanan. Selanjutnya, dilakukan sosialisasi dan penyuluhan mengenai inovasi produk olahan berbasis ikan lokal, yaitu kebab ikan gabus (haruan) dengan penambahan umbut kelapa. Materi penyuluhan meliputi penjelasan tentang manfaat gizi ikan gabus, potensi usaha olahan ikan lokal, serta peluang peningkatan pendapatan keluarga melalui diversifikasi produk pangan.
- b. Pelatihan dan pendampingan teknis. Setelah sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan kebab ikan gabus dengan tambahan umbut kelapa. Pada tahap ini, peserta dilatih mulai dari tahap persiapan bahan pembersihan ikan, pemisahan daging dari tulang dan kulit, pengukusan, hingga pengolahan daging ikan, serta proses pengolahan umbut kelapa sebagai bahan tambahan. Tim pengabdian juga memberikan pendampingan intensif agar peserta memahami setiap tahapan produksi, mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan, pengemasan, hingga penyajian produk akhir. Selain itu, peserta diberikan resep dan panduan tertulis agar mampu mempraktikkan kembali di rumah secara mandiri. Bimbingan teknis ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam mengolah ikan gabus menjadi produk inovatif yang bernilai jual tinggi.

3. Tahap Evaluasi.

Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan dan efektivitas kegiatan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan umpan balik dari para peserta. Fokus evaluasi meliputi tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan, kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan kebab ikan gabus dengan umbut kelapa serta minat dan kesiapan peserta untuk mengembangkan produk tersebut sebagai peluang usaha. Adapun hasil evaluasi kemudian digunakan sebagai dasar perbaikan dan pengembangan untuk kegiatan pengabdian berikutnya, khususnya dalam bidang pengolahan hasil perikanan berbasis sumber daya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan observasi dan wawancara dalam rangka Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Kelurahan Tanjung Pinang, Kota Palangka Raya, difokuskan pada upaya peningkatan keterampilan kelompok nelayan “Melati Putih” melalui kegiatan pelatihan pembuatan kebab ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan umbut kelapa. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat nelayan di wilayah ini belum memiliki pengetahuan yang memadai mengenai diversifikasi olahan hasil perikanan, terutama dalam bentuk produk pangan modern yang bernilai ekonomi tinggi.

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa sebagian besar peserta belum pernah mengetahui ataupun mencoba membuat olahan kebab dari ikan gabus yang dikombinasikan dengan umbut kelapa. Rendahnya pengetahuan tersebut disebabkan oleh minimnya akses terhadap informasi gizi ikan serta terbatasnya kemampuan teknis dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang memiliki daya saing di pasar. Kondisi ini menunjukkan perlunya pelatihan langsung agar masyarakat nelayan dapat meningkatkan nilai tambah hasil tangkapannya, sekaligus memperluas peluang ekonomi keluarga.

Kelompok nelayan “Melati Putih” sebagian besar berprofesi sebagai nelayan tradisional yang menggantungkan sumber penghasilan dari hasil tangkapan ikan harian. Meskipun ketersediaan ikan gabus di wilayah setempat cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk ikan segar. Melalui kegiatan pelatihan ini, peserta diperkenalkan dengan inovasi produk olahan ikan yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai usaha kecil menengah (UKM) berbasis potensi lokal.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara langsung dengan melibatkan 15 peserta, yang terdiri atas pemilik usaha kecil dan anggota kelompok nelayan. Para peserta menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Tim pengabdian menyediakan sebagian besar bahan dan

peralatan yang digunakan, sementara sebagian lainnya disiapkan oleh mitra. Kolaborasi ini membangun rasa tanggung jawab bersama antara pelaksana dan peserta, sehingga suasana kegiatan berjalan dengan lancar dan para peserta antusias dalam kegiatan tersebut.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati sebelumnya. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan pengecekan kesiapan peserta, alat dan bahan. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan tentang pentingnya konsumsi ikan bagi kesehatan, dilanjutkan dengan penjelasan kandungan gizi ikan gabus, seperti protein berkualitas tinggi, asam amino esensial, serta zat-zat yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Tim juga menjelaskan bahwa penanganan pascapanen yang kurang baik dapat menyebabkan penurunan mutu ikan secara cepat, yang ditandai dengan kekakuan, perubahan warna, dan munculnya bau tidak sedap akibat proses dekomposisi. Oleh karena itu, pengolahan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan memperpanjang daya simpan ikan.

Selama penyuluhan, peserta juga diberikan pemahaman tentang fungsi pengolahan hasil perikanan, yaitu untuk menghambat aktivitas mikroorganisme dan enzim perusak yang menyebabkan kemunduran mutu ikan. Penggunaan bumbu-bumbu alami seperti rempah dan bawang tidak hanya berfungsi untuk menambah cita rasa dan aroma, tetapi juga sebagai bahan pengawet alami yang mampu memperpanjang umur simpan produk. Dengan demikian, pengolahan ikan menjadi kebab tidak hanya meningkatkan nilai tambah secara ekonomi, tetapi juga dapat memperkenalkan produk olahan sehat dan higienis yang sesuai dengan selera masyarakat modern.

Materi bimbingan teknis disusun secara aplikatif dalam bentuk hardcopy, penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah lapangan, diskusi interaktif, serta sesi berbagi pengalaman (materi handout terlampir). Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemahaman dan daya serap masyarakat cukup baik, yang terlihat dari meningkatnya keterampilan kelompok nelayan *Melati Putih* dalam mengolah kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa. Masyarakat juga menunjukkan minat tinggi untuk mencoba dan mempraktikkan inovasi tersebut. Melalui kegiatan ini, diharapkan minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan dapat meningkat seiring dengan tersedianya produk olahan ikan yang lebih variatif, praktis, dan sesuai dengan gaya hidup modern. Selain itu, inovasi ini diharapkan mampu menjadi solusi kreatif dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan lokal sekaligus membuka peluang pasar yang menjanjikan di masa mendatang. Untuk kegiatan penyuluhan kepada mitra tersaji pada Gambar 1. di bawah ini.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Kepada Mitra

Setelah kegiatan penyuluhan dilaksanakan, tahap selanjutnya adalah pelatihan pembuatan kebab ikan gabus dengan inovasi penambahan umbut kelapa sebagai bahan tambahan lokal. Kegiatan pelatihan tersebut mendapatkan respons yang sangat baik dari peserta, khususnya kelompok nelayan *Melati Putih*, yang menunjukkan partisipasi aktif melalui berbagai pertanyaan serta keterlibatan langsung dalam proses praktik pembuatan produk sesuai dengan arahan tim pengabdian. Antusiasme tersebut mencerminkan adanya peningkatan motivasi dan minat peserta dalam mengembangkan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Beberapa anggota kelompok nelayan *Melati Putih* bahkan menyatakan keinginan untuk mengembangkan produk kebab ikan gabus ini sebagai peluang usaha

yang potensial, dengan tujuan menambah sumber pendapatan serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga nelayan di wilayah tersebut. Dan alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan penyuluhan kepada mitra tersaji pada Gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Alat dan Bahan

Proses pembuatan kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa dilakukan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh di pasaran. Bahan utama yang digunakan terdiri atas ikan gabus segar, umbut kelapa, serta sayuran pelengkap seperti mentimun, tomat, dan selada. Seluruh bahan tersebut merupakan komoditas lokal yang ketersediaannya melimpah dan mudah diakses oleh masyarakat. Selain itu, proses pengolahannya tidak memerlukan peralatan khusus, karena hanya menggunakan perlengkapan rumah tangga sederhana yang umumnya telah dimiliki oleh setiap rumah tangga, seperti wajan, panci, pisau, talenan, dan kompor. Adapun proses pembuatan ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa yang digunakan pada kegiatan penyuluhan kepada mitra tersaji pada Gambar 3, 4 dan 5 di bawah ini.



Gambar 3. Proses Pembersihan Ikan dan Pengukusan Ikan Gabus



Gambar 4. Proses Pembuatan Umbut Kelapa



Gambar 5. Proses Pembuatan Kebab Ikan Gabus dengan Penambahan umbut Kelapa

Proses pelatihan ini dilakukan dengan metode demonstrasi dan praktik langsung. Peserta diajak mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan kebab ikan gabus, mulai dari pembersihan ikan, pengukusan, penggilingan daging, pencampuran bumbu dan umbut kelapa, hingga tahap akhir yaitu pembentukan dan pemanggangan kebab. Tahapan ini dikemas secara sederhana namun sistematis agar mudah dipahami dan ditiru oleh peserta setelah kegiatan berakhir. Dalam proses praktik, tim pendamping memastikan setiap peserta memperoleh kesempatan untuk mencoba secara langsung sehingga keterampilan yang diperoleh bersifat aplikatif dan berkelanjutan.

Kemudahan dalam memperoleh bahan baku serta kesederhanaan alat yang digunakan menjadikan inovasi olahan kebab ikan gabus ini sangat aplikatif untuk diterapkan oleh masyarakat, khususnya kelompok nelayan skala rumah tangga. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan, tetapi juga memberikan alternatif usaha yang realistis dan berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi di masa mendatang. Kegiatan pelatihan kepada mitra tersaji pada Gambar 6 di bawah ini.



Gambar 6. Pelatihan kepada Mitra

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam hal pengolahan ikan gabus menjadi produk bernilai tambah. Peserta yang sebelumnya belum mengenal produk kebab ikan, kini mampu membuatnya secara mandiri dengan kualitas yang cukup baik. Mereka juga menyatakan minat untuk mengembangkan produk tersebut sebagai alternatif usaha rumah tangga, karena bahan bakunya mudah diperoleh dan proses pembuatannya tidak membutuhkan peralatan yang mahal.

Dampak positif kegiatan ini juga terlihat dari meningkatnya motivasi ibu rumah tangga anggota kelompok nelayan untuk memanfaatkan hasil tangkapan ikan sebagai bahan baku olahan bernilai jual. Hal ini sejalan dengan tujuan program, yaitu mendorong kemandirian ekonomi keluarga nelayan melalui peningkatan keterampilan dan inovasi produk berbasis sumber daya lokal.

Secara umum, kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya yaitu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kelompok nelayan Melati Putih dalam mengolah ikan gabus menjadi produk olahan modern. Inovasi pembuatan kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa memberikan nilai

tambah tidak hanya dari aspek ekonomi, tetapi juga dari sisi gizi dan keberlanjutan. Diharapkan melalui kegiatan ini, masyarakat nelayan dapat lebih kreatif dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan serta mampu menjawab tantangan perubahan pola konsumsi masyarakat modern yang menginginkan makanan bergizi, praktis, dan menarik.

Kegiatan ini juga membuka peluang bagi pengembangan produk lokal sebagai ikon kuliner khas daerah, sekaligus mendukung program pemerintah dalam meningkatkan konsumsi ikan nasional melalui inovasi olahan ikan yang sehat dan bernilai ekonomi tinggi. Adapun kegiatan foto bersama dengan Tim pengabdian dengan mitra tersaji pada Gambar 7 di bawah ini.



Gambar 7. Foto Bersama dengan Tim pengabdian dan Mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang pembuatan kebab ikan Gabus dengan penambahan umbut kelapa pada kelompok nelayan Melati Putih di Desa Bakung Merang ini memberikan hasil yang sangat positif terhadap peningkatan pengetahuan dan peserta dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan lokal, khususnya ikan gabus (*Channa striata*). Melalui pendekatan partisipatif, kegiatan ini berhasil memperkenalkan inovasi produk olahan berupa kebab ikan gabus dengan penambahan umbut kelapa, yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga bernilai gizi tinggi serta berpotensi sebagai produk unggulan daerah. Hasil kegiatan ini juga menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan mengenai kandungan gizi ikan gabus, teknik pengolahan hasil perikanan yang baik, serta pemahaman tentang pentingnya diversifikasi produk pangan lokal. Selain itu juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dimana usaha pembuatan kebab ikan Gabus ini akan memberikan keuntungan / hasil yang maksimal apabila dilakukan secara intensif kontinu dan berkelanjutan.

Saran

Untuk menjaga keberlanjutan hasil kegiatan ini, diperlukan adanya pendampingan lanjutan bagi kelompok nelayan Melati Putih agar kemampuan yang telah diperoleh dapat terus dikembangkan dan diaplikasikan secara konsisten. Pendampingan tersebut dapat berupa dana pendamping untuk mengembangkan usaha olahan ikan lokal berupa pelatihan lanjutan seperti aspek manajemen usaha, pengemasan produk dan strategi pemasaran sehingga bisa mengangkat perekonomian keluarga masyarakat serta produk yang dihasilkan memiliki daya saing di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitiowasis, A., Andriansyah, M., Dwei, T., & Ningsih, C. (2022). Kebab Nusantara Kaya Rasa Nusantara Inovasi Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 20-27. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1>.
- Fitri, R. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* mill) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94-100. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.146>

- Hendrika, Y., Undari, Y., Wardaniati, I., & Fernenda, L. (2024). Aktivitas Penyembuhan Luka Bakar Sediaan Gel Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). *Forte Journal*, 4(2), 548-557.
- Hidayat, T., Kusuma, A., & Raharjo, S. (2023). Nutritional Value and Utilization of Freshwater Fish for Community Nutrition. *Journal of Fisheries Science*, 17(1), 45-53.
- Khasanah, N., Prabowo, H., & Lestari, D. (2022). Nutritional Composition and Albumin Potential of Snakehead Fish for Wound Healing. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31(4), 356-365.
- Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Asfar, M., Iwo, A., Irwan, & Suryani. (2022). Difusi Teknologi Pengolahan Ikan Gabus (*Channa striata*) Menjadi Otak-otak Berbasis Surimi untuk Mengatasi Permasalahan Gizi Buruk dan Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kabupaten Pinrang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 227-233. <https://doi.org/10.20956/jdp.v7i2.17919>.
- Mat, K., Kari, Z. A., Rusli, N. D., Harun, H. C., Wei, L. S., Rahman, M. M., Khalid, H. N. M., Hanafiah, M. H. M., Sukri, S. A. M., Khalif, R. I. A. R., Zin, Z. M., Zainol, M. K. M., Panadi, M., Nor, M. F. M., & Goh, K. W. (2022). Coconut Palm: Food, Feed, and Nutraceutical Properties. *Animals*, 12(16), 1-19. <https://doi.org/10.3390/ani12162107>.
- Nurilmala, M., Safithri, M., Pradita, F. T., & Pertiwi, R. M. (2020). Profil Protein Ikan Gabus (*Channa striata*), Toman (*Channa micropeltes*), dan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 548-557. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.33924>.
- Prasetyo, B., Nugroho, A., & Setiawan, D. (2020). Omega-3 Fatty Acid Content in Freshwater Fish and Its Health Benefits. *Food Science Journal*, 15(2), 120-128.
- Pratama, A., Suryanto, E., & Widodo, S. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Perikanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 120-128.
- Putra, R., Hidayat, T., & Kusuma, A. (2023). Fish-based Functional Food Development for Community Nutrition Improvement. *Indonesian Journal of Food Science*, 18(1), 45-53.
- Rahman, A., Yuniarti, N., & Santoso, J. (2021). Nutritional and Functional Properties of Snakehead Fish (*Channa striata*). *Aquaculture and Fisheries Research Journal*, 6(3), 210-218.
- Rahmayanti, A.R., Suharto, M.T & Satiawihardja, B. (2014). *Ekstraksi Kolagen Dari Kulit Ikan Gabus (Channa striata) Serta Aplikasinya Untuk Skrining dan Karakterisasi Kolagenase Bakteri Asal Indonesia* (tesis). Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, J., Lestari, S., & Nugraha, R. (2021). Protein and Albumin Content of Snakehead Fish as Functional Food. *Food Research Journal*, 5(3), 200-207.
- Sari, D., Wibowo, S., & Hartono, B. (2020). Nutritional Composition of Freshwater Fish as Protein Source. *Indonesian Journal of Nutrition*, 8(2), 90-97.
- Sefhira, A. L., & Musthofa, D. I. A. (2025). Pemanfaatan Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*) sebagai Inovasi dalam Pembuatan Rempeyek. *Jurnal Ilmu Multidisiplin*, 4(2), 883-888. <https://doi.org/10.38035/jim.v4i2.999>.
- Wibowo, A., Susanto, E., & Hidayah, N. (2022). Fish Product Diversification for Small-scale Fisheries Development. *Journal of Fisheries Development*, 10(1), 55-63.