



PENGEMBANGAN PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN BULAN – BULAN (*Megalops cyprinoides*) PADA MITRA BINAAN POKLAHSAR INDRI SEJAHTERA KOTA TARAKAN

*Development of The Diversification of Processed Products from The Indo–Pacific Tarpon Fish (*Megalops cyprinoides*) Among The Associates of The Poklahsar Indri Sejahtera Organization In Tarakan City*

Arlina Hidayati*, Mutmainah, Istyqamah Muslimin, Nurmaida, Imra, Stephanie Bija, Christine Dyta Nugraeni, Nurasmi¹, Tri Paus Hutapea, Reni Tri Cahyani, Sumarlin, Novi Lutfiyana, Ira Maya Abdiani, Muhammad Fadnan Akhmadi

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Borneo Tarakan

Jl. Amal Lama No.1, Kec Tarakan Timur, Kota Tarakan

*Alamat Korespondensi: arlinahidayati@ubt.ac.id

(Tanggal Submission: 22 Mei 2026, Tanggal Accepted : 29 Juni 2026)



Kata Kunci :

*Diversifikasi,
Megalops
cyprinoides,
Ikan Rambutan*

Abstrak :

Kelompok Perikanan “Indri Sejahtera” merupakan kelompok pemula yang memproduksi produk-produk perikanan namun ada beberapa permasalahan yang dialami, yakni dari bidang produksi maupun pemasaran. Variasi produk olahan ikan yang diolah masih bersifat umum sehingga perlu inovasi kekinian untuk memenangkan persaingan pasar. Salah satu inovasi produk kekinian adalah ikan rambutan. Ikan rambutan adalah olahan daging ikan yang digiling, dibentuk bola, dibalur potongan kulit pangsit, dan digoreng garing. Saat digoreng, lapisan luarnya akan berdiri menyerupai rambut buah rambutan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan menggunakan metode pendampingan. Metode pendampingan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan, yaitu tahap penyampaian materi edukasi, tahap pelaksanaan pelatihan pembuatan produk ikan rambutan, tahap evaluasi monitoring dan evaluasi kegiatan. Kegiatan pelatihan mengenai pengolahan ikan bulan - bulan (*Megalops cyprinoides*) menjadi produk olahan bernilai tambah berupa ikan rambutan telah terlaksana dengan baik di Poklahsar Indri Sejahtera Tarakan. Materi disampaikan oleh narasumber secara runtut dan jelas, disertai dengan praktik bersama pengolahan ikan bulan - bulan menjadi ikan rambutan, mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan adonan, pencetakan, hingga penggorengan. Berdasarkan hasil kuesioner 93% peserta menyatakan puas dengan kegiatan pelatihan, adanya peningkatan pengetahuan dari 20% meningkat menjadi 100% dan peningkatan keterampilan peserta dari sebelum pelatihan sebesar 10% menjadi 100%. Adanya pelatihan mampu meningkatkan pemahaman mitra terkait pemanfaatan ikan bulan –

bulan (*Megalops cyprinoides*) menjadi olahan produk diversifikasi. Kegiatan ini memberikan wawasan ilmu pengetahuan dan penerapan teknologi tepat guna dalam menghasilkan produk yang berdaya saing.

Key word :

*Diversification,
Megalops
cyprinoides,
Rambutan Fish*

Abstract :

The “Indri Sejahtera” Fisheries Group is a beginner group that produces fishery products, but it has encountered several problems in both production and marketing. The variety of processed fish products is still quite limited, so contemporary innovations are needed to compete in the market. One such innovative product is rambutan fish. Rambutan fish is a processed fish product made by grinding fish meat, shaping it into balls, coating it with dumpling skin strips, and deep-frying it until crispy. When fried, the outer layer stands up, resembling the hair-like strands of a rambutan fruit. This community service activity was carried out using a mentoring approach. This mentoring method was implemented through several stages: the delivery of educational materials, the training on how to make rambutan fish, and the monitoring and evaluation of the activity. The training on processing mackerel into a value-added product—rambutan fish—was successfully conducted at the Indri Sejahtera Poklahsar Tarakan. The material was presented by the speaker in a clear and logical accompanied by a hands-on demonstration of how to prepare “ikan bulan-bulan” as “ikan rambutan,” covering everything from ingredient preparation and dough-making to shaping and frying. Based on the questionnaire results, 93% of participants expressed satisfaction with the training activity, with knowledge increasing from 20% to 100% and participants’ skills improving from 10% before the training to 100%. The training was able to enhance partners’ understanding regarding the utilization of moonfish into diversified processed products. This activity provided insights into scientific knowledge and the application of appropriate technology in producing competitive products.

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

Hidayati, A., Mutmainah, Muslimin, I., Nurmaida, Imra, Bija, S., Nugraeni, C. D., Nurasmu, Hutapea, T. P., Cahyani, R. T., Sumarlin, Lutfojana, N., Abdiani, I. M., & Akhmadi, M. F. (2026). Pengembangan Produk Diversifikasi Olahan Ikan Bulan – Bulan (*Megalops cyprinoides*) pada Mitra Binaan Poklahsar Indri Sejahtera Kota Tarakan. *Jurnal Abdi Insani*, 13(6), 1118-1127. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i6.4021>

PENDAHULUAN

Kota Tarakan adalah sebuah kota terbesar di Kalimantan Utara. Kota ini memiliki luas wilayah 250,80 km² dan sesuai dengan data Badan Pusat Statistik 2025, kota Tarakan berpenduduk sebanyak 248.182 jiwa. Salah satu pendapatan Masyarakat Kota Tarakan berasal dari kelompok – kelompok perikanan yang bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran produk perikanan (POKLAHSAR). POKLAHSAR adalah Kelompok Pengolah dan/atau Pemasaran hasil perikanan yang melakukan kegiatan ekonomi bersama dalam wadah kelompok. Usaha perikanan ini merupakan kelompok usaha ekonomi produktif yang dikembangkan dan dikelola oleh masyarakat dengan tujuan untuk mencapai kebutuhan hidup masyarakat.

Pelaku usaha pada saat ini dihadapkan pada tantangan yang semakin kompleks dan berlapis. Persaingan usaha yang kian sengit, perubahan kebutuhan serta preferensi konsumen yang berlangsung secara dinamis, ditambah dengan tekanan untuk mampu mengikuti perkembangan teknologi digital, menjadi hambatan signifikan yang tidak dapat diabaikan. Kondisi ini menuntut para pelaku usaha untuk memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi, tidak hanya agar dapat mempertahankan eksistensi usahanya, tetapi juga untuk memanfaatkan peluang baru, melakukan



inovasi, dan mengembangkan usahanya secara berkelanjutan di tengah lingkungan bisnis yang terus berubah (Wilyawati *et al.*, 2022). Tanpa adanya pembaruan strategi usaha, usaha berisiko mengalami stagnasi bahkan penurunan daya saing (Wulan *et al.*, 2026).

Salah satu strategi untuk mempertahankan keberlanjutan usaha yaitu inovasi produk berupa diversifikasi. Diversifikasi merupakan strategi penting dalam meningkatkan stabilitas dan pertumbuhan pendapatan usaha perikanan. Melalui pemanfaatan sumber daya yang ada, perluasan lini produk, serta adaptasi terhadap dinamika pasar, strategi ini dapat menjadi instrumen efektif dalam memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha jangka panjang. Selain itu, diversifikasi dapat memperluas akses pasar dan meningkatkan nilai tambah produk. Strategi diferensiasi dan pengembangan lini produk mampu memperkuat posisi merek di pasar (Kotler & Keller, 2016). Diversifikasi yang tepat juga dapat menciptakan *economies of scope*, yaitu efisiensi biaya melalui pemanfaatan sumber daya yang sama untuk berbagai produk (Dranove *et al.*, 2025).

Kelompok Pengolah dan Pemasar "Indri Sejahtera" merupakan kelompok usaha yang memproduksi produk-produk perikanan, seperti kerupuk ikan, abon ikan, dan rengginang ikan. Kelompok ini telah berdiri selama 5 tahun sejak terbentuk di tahun 2021 dan merupakan wadah usaha yang bergerak dibidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan, dengan fokus utama pada peningkatan keterampilan, produktivitas, dan kemandirian ekonomi anggota yang mayoritas adalah Ibu-ibu rumah tangga dengan beranggotakan sebanyak 11 orang. Meskipun sudah lama berdiri, tetapi ada beberapa permasalahan yang dialami, yakni dari bidang produksi maupun pemasaran. Variasi produk olahan ikan yang diolah masih bersifat umum sehingga perlu inovasi kekinian untuk memenangkan persaingan pasar. Keterbatasan SDM dari segi pengetahuan dan keterampilan sangat berpengaruh terhadap pengelolaan usaha, sehingga usaha tersebut sulit untuk berkembang secara optimal. Disamping itu, minimnya pengetahuan mengenai teknologi akan menyulitkan mereka dalam meningkatkan daya saing produk yang dihasilkan, sehingga perlu peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok perikanan tentang diversifikasi produk berupa produk olahan ikan kekinian sehingga dapat bersaing secara kompleks dan mengikuti tren pasar.

Olahan ikan yang saat ini sedang tren, yaitu ikan rambutan. Jika umumnya ikan dikonsumsi dalam bentuk goreng, dibakar, atau dimasak, maka ikan rambutan menjadi inovasi terbaru dalam pengembangan produk pangan dalam bidang perikanan. Produk ini termasuk produk olahan kekinian yang memiliki bentuk yang disukai kalangan anak-anak maupun orang dewasa. Proses pembuatan produk ini sangat sederhana, menggunakan bahan-bahan yang mudah didapatkan, serta alat yang digunakan juga tergolong sederhana. Ikan rambutan dan merupakan jenis olahan diversifikasi yang sangat menarik, tanpa menghilangkan kandungan gizinya. Pembuatan produk ini dapat diperkenalkan di kelompok perikanan melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM).

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan tujuan untuk pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Kelompok Perikanan dalam memasyarakatkan pengetahuan dan aksi gerakan makan ikan di Kota Tarakan. Kegiatan ini juga merupakan wujud implementasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dan wujud pemberdayaan sebagai motivasi atau dorongan bagi masyarakat untuk mengasah kemampuan yang mereka miliki serta dapat menjadikan bekal ilmu pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat yang ingin membuka usaha sendiri.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bulan - bulan menjadi ikan rambutan dilaksanakan dengan melibatkan mitra dari UMKM Indri Sejahtera Tarakan. Pelaksanaan kegiatan telah disusun berdasarkan jadwal yang disesuaikan dengan kesiapan mitra dan ketersediaan narasumber. Adapun perincian pelaksanaan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Uraian Kegiatan Pelatihan di Poklhasar Indri Sejahtera

Waktu dan Tempat kegiatan	: Senin, 20 Oktober 2025 di Poklhasar Indri Sejahtera
Objek/sasaran/mitra	: Anggota Poklhasar Indri Sejahtera
Jumlah anggota mitra terlibat	: 15 orang
Metode pelaksanaan kegiatan	: Edukasi dan demonstrasi

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2025 bertempat di Poklhasar Indri Sejahtera yang beralamat di gang Melon, Kelurahan Kampung Enam, Kecamatan Tarakan Timur, Tarakan, Kalimantan Utara. Sasaran atau mitra dalam kegiatan ini merupakan anggota Poklhasar Indri Sejahtera. Objek yang digunakan dalam penyuluhan ini adalah ikan bulan - bulan yang merupakan salah satu komoditas hasil tangkapan yang melimpah di Tarakan. Jumlah peserta pelatihan yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 15 orang. Kegiatan penyuluhan ini melibatkan dosen dan maha peserta Teknologi Hasil Perikanan dalam melaksanakan pengabdian masyarakat. Berikut uraian kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan menggunakan metode pendampingan. Metode ini dipilih untuk memastikan bahwa mitra tidak hanya menerima pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam proses pengolahan produk diversifikasi sehingga peserta dapat mengolah ikan bulan - bulan menjadi produk ikan rambutan dengan baik. Metode pendampingan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan, yaitu:

1. Tahap Penyampaian Materi Edukasi

Tahap penyampaian materi edukasi terkait potensi pemanfaatan, kandungan gizi, manfaat ikan bulan - bulan, pentingnya mengetahui olahan pangan praktis dan bergizi tinggi yang menggabungkan rasa lezat dengan manfaat kesehatan. Kegiatan ini bertujuan supaya peserta mengetahui terlebih dahulu karakteristik bahan baku yang digunakan yaitu ikan bulan - bulan dan kandungan nilai gizi pada ikan yang sangat penting bagi tubuh.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

Tahap kedua pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pengolahan ikan bulan - bulan dari tahap persiapan bahan baku hingga menjadi produk olahan yaitu ikan rambutan. Produk ini dipilih karena ikan rambutan merupakan makanan kekinian yang sedang tren pada saat ini. Pada tahap ini, peserta dikelompokkan menjadi 2 kelompok dan masing-masing kelompok didampingi untuk mengolah ikan menjadi produk ikan rambutan.

3. Tahap Evaluasi dan Monitoring Kegiatan

Tahap ketiga evaluasi dan monitoring kegiatan. Pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman dan manfaat yang dapat diperoleh dari adanya kegiatan pelatihan melalui pengisian kuesioner dan diskusi sebelum dan setelah kegiatan.

Dengan tiga tahapan ini, kegiatan pengabdian tidak hanya bersifat informatif tetapi juga aplikatif. Diharapkan setelah pendampingan ini, mitra mampu mengembangkan pengetahuan dan keterampilan secara mandiri dan berkelanjutan melalui produk-produk olahan ikan yang lebih variatif dan bernilai ekonomis lebih tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Penyampaian Materi Edukasi

Tarpon Indo-Pasifik atau "oxeye" *Megalops cyprinoides* (Broussonet, 1782) adalah ikan euryhaline yang tersebar luas dan menghuni berbagai habitat perairan, mulai dari terumbu karang hingga sungai, namun paling sering ditemukan di daerah aliran air tawar ke sistem laut (misalnya, muara). Ikan ini bertelur di perairan lepas pantai, dan larvanya terbawa arus pasang surut sebelum

berpindah ke kawasan pembesaran di muara sungai sekitar 25 hingga 30 hari setelah menetas. Tarpon Pasifik muda dapat ditemukan di perairan pesisir, sungai, muara sungai, teluk bagian dalam, dan kawasan hutan mangrove (Williams *et al.*, 2024).

Ikan ini di Indonesia mempunyai beberapa nama daerah yakni bulan - bulan laut (Banjarmasin, Lombok), bale kebo (Bugis), kampulan (Makasar), bulau (Pontianak), kontera (Madura), dan di daerah Surabaya dikenal dengan nama ikan seleh (Khairul *et al.*, 2014). Masyarakat pesisir Kota Tarakan menyebutnya ikan bulan-bulan. *Megalops cyprinoides* adalah ikan bertulang sejati. Ikan ini memiliki bentuk mulut yang menonjol ke atas, ekor ramping, rambut-rambut di belakang sirip punggung, warna tubuh putih keperakan, ekor hitam, sirip punggung terdiri dari cabang-cabang yang tipis (12–17 buah), dan sirip anal (23–25 buah). Panjang total ikan Jantan diketahui mencapai maksimal 150 cm (Kottelat *et al.*, 1993).



Gambar 1. Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides* Broussonet, 1782)
(Malau *et al.*, 2024)

Ikan Bulan-bulan termasuk hasil tangkapan sampingan (HTS) non ekonomis penting di perairan Tarakan, Kalimantan Utara. Umumnya, ikan-ikan non ekonomis penting kurang dimanfaatkan sehingga nilai jualnya sangat rendah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa edible portion pada ikan Bulan-bulan hanya sebesar 42,81%, sisanya sebesar 57,19% merupakan processing waste. Ikan bulan – bulan tergolong ikan dengan kandungan protein tinggi dan lemak sedang (Mufarihat *et al.*, 2019). Ikan tersebut mengandung protein sebesar 21,43%, kadar lemak sebesar 13,32%, kadar abu sebesar 12,80%, kadar air sebesar 42,29% dan kadar karbohidrat sebesar 10,19% (Cahyani *et al.*, 2020). Ikan bulan-bulan mempunyai daging berwarna putih dan bentuk yang mirip seperti ikan bulan - bulan namun memiliki tekstur daging yang lunak sehingga mudah dipisahkan antara daging dengan tulangnya. Dengan karakteristik daging yang dimiliki ikan tersebut, berpotensi untuk dimanfaatkan dalam bentuk produk olahan. Olahan tersebut dapat diolah lebih lanjut untuk menambah nilai guna dan nilai ekonomis olahan suatu sumberdaya ikan yaitu dengan diversifikasi produk olahan hasil perikanan (Sinuraya *et al.*, 2024). Diversifikasi produk olahan hasil perikanan adalah penganeekaragaman bahan baku menjadi produk yang diminati masyarakat salah satunya Adalah ikan rambutan.

Ikan rambutan adalah olahan daging ikan yang digiling, dibentuk bola, dibalur potongan kulit pangsit, dan digoreng garing. Saat digoreng, lapisan luarnya akan berdiri menyerupai rambut buah rambutan. Camilan ini sangat populer sebagai ide bisnis karena rasanya yang gurih di luar dan lembut di dalam. Penyampaian materi edukasi disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Penyampaian Materi terkait Ikan Bulan-Bulan (*Megalop cyprinoides* Broussonet, 1782)

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

Setelah mitra memperoleh penjelasan melalui presentasi dari pemateri, tahap selanjutnya dilanjutkan dengan demonstrasi cara membuat ikan rambutan. Metode dalam pelatihan dan pendampingan pembuatan produk olahan dimana peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Setiap kelompok didampingi oleh Dosen dan maha peserta THP UBT. Proses pembuatan ikan rambutan disajikan pada Gambar 3.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Pembuatan Ikan rambutan oleh Para Peserta di Poklhasar Indri Sejahtera
(b) Produk Ikan Rambutan

Pelatihan pembuatan olahan diversifikasi Ikan Lokal berupa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan merupakan salah satu Dharma dari Tri Dharma perguruan tinggi dilakukan dengan harapan ilmu yang dipelajari di kampus dapat diterapkan dimasyarakat. Pelatihan ini juga merupakan bagian dari upaya meningkatkan diversifikasi olahan ikan pada Mitra Binaan Indri Sejahtera (Gambar 4). Selain itu diharapkan dapat terwujud kerja sama antara Universitas Borneo Tarakan dengan mitra binaan dan masyarakat, sehingga kegiatan ini bisa menjadi media sosialisasi kepada masyarakat.



Gambar 4. Foto bersama dengan Mitra Poklachsar Indri Sejahtera

3. Tahap Evaluasi dan Monitoring Kegiatan

Sebelum kegiatan ini ditutup, pemateri memberikan review terkait materi dan evaluasi monitoring kegiatan. Pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman dan manfaat yang dapat diperoleh dari adanya kegiatan pelatihan melalui pengisian kuesioner kegiatan. Kegiatan evaluasi dan monitoring bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra setelah adanya kegiatan penyuluhan ini, dan memahami pembuatan produk ikan rambutan.

A. Aspek monitoring

Dalam kegiatan pelatihan pengolahan ikan bulan - bulan menjadi ikan rambutan di Poklachsar Indri Sejahtera Tarakan, monitoring dilakukan untuk memastikan kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan tujuan. Aspek yang dimonitor meliputi: pelaksanaan pelatihan; keaktifan dan partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, termasuk keterlibatan dalam sesi diskusi dan demonstrasi; pemahaman peserta, keterampilan praktik dan kepuasan peserta. Berikut aspek monitoring dalam kegiatan pelatihan dijelaskan secara rinci pada Tabel 2.

Tabel 2. Aspek Monitoring Pelatihan di Poklachsar Indri Sejahtera

Aspek	Indikator Keberhasilan	Metode Pemantauan	Waktu Pelaksanaan
Pelaksanaan Penyuluhan	Materi disampaikan sesuai jadwal	Observasi langsung	Saat kegiatan berlangsung
Partisipasi Peserta	80% peserta aktif bertanya atau mencoba praktik	Observasi interaksi, absensi	Saat kegiatan berlangsung
Pemahaman Peserta	Minimal 75% peserta mampu menjelaskan kembali proses pembuatan ikan rambutan	Pra-test & post-test, diskusi	Sebelum & setelah penyuluhan
Keterampilan Praktik	Minimal 75% peserta mampu membuat ikan rambutan dengan benar sesuai tahapan	Observasi proses praktik	Saat sesi praktik
Kepuasan Peserta	Kurang lebih 80% merasa puas dengan kegiatan	Kuesioner evaluasi	Setelah kegiatan selesai

B. Hasil Evaluasi

Kegiatan pelatihan mengenai pengolahan ikan bulan - bulan menjadi produk olahan bernilai tambah berupa ikan rambutan telah terlaksana dengan baik di Poklhasr Indri Sejahter Tarakan. Pelatihan ini dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dan berjalan lancar tanpa hambatan yang berarti. Materi disampaikan oleh narasumber secara runtut dan jelas, disertai dengan praktik bersama pengolahan ikan bulan - bulan menjadi ikan rambutan, mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan adonan, pencetakan, hingga penggorengan. Sebelum kegiatan dimulai, peserta terlebih dahulu diberikan kuesioner awal untuk mengetahui pengetahuan dasar mereka mengenai pengolahan hasil perikanan. Setelah kegiatan selesai, dilakukan pengisian kuesioner akhir dan diskusi interaktif guna mengevaluasi pemahaman peserta serta memberikan kesempatan bagi mereka untuk bertanya secara langsung. Berdasarkan hasil kuesioner dan diskusi, 93% peserta menyatakan puas atau sangat puas dengan kegiatan, dibuktikan dengan adanya peningkatan pengetahuan dari 20% meningkat menjadi 100% dan peningkatan keterampilan peserta dari sebelum pelatihan sebesar 10% menjadi 100%.

C. Keterampilan Praktik

Kemampuan praktik peserta dalam kegiatan pelatihan pengolahan ikan bulan - bulan menjadi ikan rambutan dinilai melalui beberapa indikator yang diamati secara langsung selama kegiatan berlangsung. Penilaian dilakukan dengan melihat sejauh mana peserta mampu mengikuti setiap tahapan proses pembuatan sesuai prosedur yang telah dijelaskan oleh narasumber, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga teknik penggorengan. Selain itu, tingkat kemandirian peserta dalam melaksanakan praktik, tanpa terlalu bergantung pada arahan pendamping. Selain itu, kualitas produk akhir yang dihasilkan juga menjadi bahan evaluasi yang ditinjau dari segi bentuk, tekstur dan warna (tingkat kematangan) juga menjadi indikator utama keberhasilan praktik. Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa sekitar 80% peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan ikan rambutan dengan benar hingga menghasilkan produk akhir yang layak konsumsi. Peserta terlihat cukup memahami instruksi yang diberikan, baik melalui penjelasan narasumber maupun demonstrasi langsung, mulai dari tahap persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga penggorengan dan penyajian produk jadi. Keberhasilan sebagian besar peserta dalam praktik menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan cukup efektif dalam meningkatkan keterampilan dasar pengolahan hasil perikanan. Meskipun demikian, sekitar 20% peserta yang memerlukan bimbingan lebih intensif, khususnya pada tahap pembentukan adonan yang seragam dan penggorengan. Beberapa peserta mengalami kesulitan dalam menentukan konsistensi adonan yang tepat, keseragaman bentuk, serta teknik menggoreng yang sesuai untuk menghasilkan warna ikan rambutan yang baik. Ketidaksesuaian dalam dua tahapan tersebut berdampak pada hasil akhir produk yang kurang optimal. Tingginya persentase keberhasilan dalam praktik memberikan gambaran bahwa kegiatan pelatihan telah berhasil meningkatkan keterampilan peserta secara umum, namun tetap perlu ditingkatkan kualitas pendampingannya agar seluruh peserta dapat mencapai hasil yang optimal dan merata.

D. Kendala dan Solusi

Selama pelaksanaan kegiatan pelatihan dan demonstrasi pengolahan ikan bulan – bulan menjadi ikan rambutan, terdapat beberapa kendala yang ditemui. Kendala-kendala tersebut berkaitan dengan aspek teknis maupun non-teknis yang memengaruhi kelancaran kegiatan. Meskipun demikian, upaya terbaik telah dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut agar tujuan kegiatan tetap tercapai secara optimal. Berikut uraian kendala dan solusi ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Aspek Monitoring Pelatihan di Poklhasar Indri Sejahtera

Kendala	Solusi yang Dilakukan
Keterbatasan sarana dalam proses praktik/demonstrasi.	Mengatur peserta dalam kelompok agar dapat mengikuti praktik secara bergantian.
Variasi tingkat pemahaman	Diberikan pendampingan secara berkala

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat “Pengembangan Produk Diversifikasi Olahan Ikan Pada Mitra Binaan Indri Sejahtera Kota Tarakan telah terlaksana dengan baik. Adanya pelatihan mampu meningkatkan pemahaman mitra terkait pemanfaatan ikan bulan – bulan menjadi olahan produk diversifikasi. Kegiatan ini memberikan wawasan ilmu pengetahuan dan penerapan teknologi tepat guna dalam menghasilkan produk yang berdaya saing. Adapun saran dan masukan yang dapat disampaikan dari program kegiatan pelatihan ini adalah keberlanjutan program menjadi sangat penting dalam meningkatkan daya saing dan penjualan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan Pelatihan Pembuatan Ikan rambutan Bulan - bulan dapat berjalan dengan lancar. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada

1. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas bantuan hibah DIPA PPM Mitra Binaan Strategis Tahun Anggaran 2025.
2. Poklhasar Indri Sejahtera yang telah bersedia menjadi mitra dan melaksanakan seluruh kegiatan dengan semangat dan antusias.
3. Dosen dan mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT yang telah bekerja sama dengan baik dalam tim pelaksana pelatihan

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, R. T., Bija, S., & Tang Nga Sugi, L. (2020). Karakteristik Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan Potensinya sebagai Tepung Ikan. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 182–191. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2030>
- Dranove, D., Besanko, D., Shanley, M., & Schaefer, S. (2025). *Economics of Strategy* (8th ed.). New Jersey: Wiley.
- Khairul, Wahyuningsih, H., & Jumilawati, E. (2014). Distribusi dan Pola Pertumbuhan Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides* Broussonet, 1782) di Sungai Belawan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 19(2), 56–61.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). London: Pearson Education.
- Kottelat, M., Whitten, A., Kartikasari, S., & Wirjoatmojo, S. (1993). *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Jakarta: Periplus.
- Malau, N. H., Khairul, K., & Siregar, Z. A. (2024). Identification of Commercial Fish Caught by Fishermen in the Lower Barumun River as Practicum Support Vertebrate Zoology Course. *Jurnal Pembelajaran dan Biologi Nukleus*, 10(1), 317–332. <https://doi.org/10.36987/jpbn.v10i1.5456>
- Mufarihat, I. K., Haryati, S., & Munandar, A. (2019). Characteristic of “Bontot” Combined of Hawaiian Ladyfish (*Elops hawaiiensis*) Meat and Tarpon Fish (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 476–482. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28945>
- Sinuraya, S. B., Zuraida, I., Diachanty, S., Irawan, I., & Pamungkas, B. F. (2024). Karakteristik Gel Surimi Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) Terhadap Frekuensi Pencucian. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(2), 142–152. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i2.21397>

- Williams, C. T., Bogorodsky, S. V., Peinemann, V. N., Pombo-Ayora, L., & Berumen, M. L. (2024). The first Confirmed Record of Indo-Pacific Tarpon *Megalops cyprinoides* (Megalopidae) from the Red Sea. *Zoology in the Middle East*, 70(3), 248–253. <https://doi.org/10.1080/09397140.2024.2353907>
- Kurnia, A., Wilyawati, A. K., Yasin, D., Putri, D. A., Muntyas, H. A., Putra, M. H. P., Surya, R., & Ferdianto, R. B. A. (2022). Pemberdayaan Pelaku UMKM Melalui Komunitas Langkah Berdikari untuk Pengembangan UMKM di Desa Karangturi, Karanganyar. *Easta Journal of Innovative Community Services*, 1(1), 30–41.
- Wulan, H. S., Minasih, M. M., Fatmasari, D., Sulandjari, R., & Hasiholan, L. B. (2026). Inovasi Produk dan Diversifikasi Usaha sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan pada UMKM Sendang Mulyo. *Jurnal BUDIMAS*, 8(1), 1–8.