



Model Pelatihan Mie Ikan Bandeng Bebas Duri Guna Diversifikasi Pangan Olahan Berkelanjutan bagi Anggota PKK POKJA 3 Desa Gumeng Gresik

Training Model for Bone-Free Milkfish Noodles to Promote Sustainable Diversification of Processed Foods for PKK Working Group 3 Members in Gumeng Village, Gresik

***Diah Puspitasari¹, Muhammad Ilyas Suwandi², Fransiskus Agustinus Christian L³, Sagita Adya Atha Sary⁴, Nur Afni Latansya⁵**

¹⁻⁵ Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia

*Email Korespondensi: dia_puspitasari@untag-sby.ac.id

Article History:

Received: Mei 12, 2026;

Revised: Juni 30, 2026;

Accepted: Juli 08, 2026;

Online Available: Juli 10, 2026;

Published: Juli 10, 2026;

Keywords: Milkfish Noodles, Food Diversification, Community Empowerment, PKK POKJA 3, Participatory Action Research.

Abstract: Milkfish is one of the leading fishery commodities in Gumeng Village, Gresik Regency. However, its utilization remains limited due to the presence of numerous fine bones and low product diversification. This community service aimed to improve the knowledge and skills of PKK POKJA 3 members through training on producing boneless milkfish noodles. The program employed a Participatory Action Research (PAR) approach involving observation, interviews, demonstrations, and hands-on practice. The results indicated significant improvements in participants' knowledge, technical skills, and entrepreneurial motivation. Participants successfully mastered deboning techniques, noodle production, hygienic packaging, and product labeling. The program also enhanced the economic value of milkfish while supporting local food diversification and women's empowerment. Therefore, the training model can serve as a sustainable community empowerment strategy for coastal villages with abundant fishery resources.

Abstrak

Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi besar dalam budidaya ikan bandeng. Namun, pemanfaatan hasil tambak masih didominasi oleh penjualan ikan segar dan produk olahan konvensional sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Selain itu, keberadaan duri halus pada ikan bandeng menyebabkan rendahnya minat konsumsi, khususnya pada anak-anak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK POKJA 3 Desa Gumeng melalui pelatihan pembuatan mie ikan bandeng bebas duri sebagai upaya diversifikasi pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) dengan tahapan observasi, wawancara, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai nilai gizi ikan bandeng, kemampuan melakukan teknik deboning, pembuatan mie, pengemasan, dan pelabelan produk. Program ini juga meningkatkan motivasi berwirausaha serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Dengan demikian, model pelatihan ini efektif dalam mendukung diversifikasi pangan, peningkatan nilai tambah ikan bandeng, serta pemberdayaan perempuan di wilayah pesisir.

Kata Kunci: Mie Ikan Bandeng, Diversifikasi Pangan, Pemberdayaan Masyarakat, PKK POKJA 3, Participatory Action Research.

*Corresponding author, dia_puspitasari@untag-sby.ac.id

1. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) serta industri kreatif berskala rumah tangga merupakan pilar penyangga utama dalam menopang stabilitas makroekonomi nasional Indonesia, khususnya dalam memicu penyerapan tenaga kerja informal di tingkat perdesaan. Kendati memiliki kontribusi yang substansial terhadap roda perekonomian domestik, sebagian besar pelaku usaha mikro di wilayah pesisir masih kerap didera oleh berbagai keterbatasan struktural yang kompleks. Permasalahan mendasar tersebut umumnya berakar pada rendahnya literasi teknologi pengolahan pangan, minimnya standarisasi manajemen higienitas, lemahnya akses terhadap rantai pasok pasar modern, serta rendahnya daya inovasi dalam melakukan hilirisasi komoditas lokal menjadi produk turunan sekunder yang memiliki nilai ekonomi tinggi (*high-value products*). Kesenjangan keterampilan ini menuntut adanya intervensi aksi sosial yang terstruktur dan terintegrasi dari kalangan akademisi melalui skema pengabdian masyarakat. Intervensi tersebut tidak boleh hanya menyentuh aspek transfer teknologi secara parsial, melainkan harus menyentuh penguatan kelembagaan lokal dan peningkatan kapasitas manusia secara menyeluruh guna menjamin keberlanjutan pasca-program.

Indonesia sebagai negara maritim yang dianugerahi garis pantai yang panjang memiliki deposit sumber daya perikanan yang sangat melimpah, baik yang bersumber dari sektor tangkap laut maupun sektor budidaya air payau. Salah satu wilayah yang merepresentasikan potensi besar tersebut adalah Kabupaten Gresik, khususnya Desa Gumeng yang terletak di wilayah administratif Kecamatan Bungah, Provinsi Jawa Timur. Desa Gumeng secara geografis diuntungkan oleh ketersediaan lahan tambak budidaya yang produktif dengan pasokan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang melimpah dan stabil sepanjang tahun. Berdasarkan studi literatur pasokan pangan lokal, ikan bandeng menempati kasta tertinggi dalam kategori komoditas air payau karena menyimpan densitas gizi yang tinggi. Daging ikan bandeng segar mengandung kadar protein makro berkisar antara 20% hingga 24% per 100 gram, yang didukung secara sinergis oleh keberadaan asam lemak esensial omega-3 (EPA dan DHA), kalsium, fosfor, serta mikronutrien vitamin yang sangat dibutuhkan untuk mendukung proses plastisitas sel-sel saraf otak pada masa keemasan pertumbuhan anak. Oleh karena itu, hilirisasi ikan bandeng berpeluang besar menjadi pilar ketahanan pangan desa sekaligus instrumen strategis untuk menekan angka prevalensi stunting nasional.

Namun, ironisnya, potensi biologis dan keunggulan komparatif pasokan bahan baku yang melimpah di Desa Gumeng belum berkorelasi linear dengan kesejahteraan ekonomi masyarakat petambak lokal maupun tingkat status gizi anak-anak setempat. Hasil pengamatan awal di lapangan mengindikasikan adanya dua permasalahan utama yang saling mengunci. Pertama, pemanfaatan ekonomi ikan bandeng oleh warga Desa Gumeng masih bersifat konvensional dan sangat berorientasi pada penjualan ikan segar dalam bentuk bahan mentah tak berlabel, atau diolah secara tradisional menjadi petis dan kerupuk ikan generik dengan teknik seadanya. Pola tata niaga konvensional ini menempatkan masyarakat, khususnya kaum perempuan nelayan, pada posisi tawar yang lemah di hadapan tengkulak sehingga margin keuntungan finansial yang dinikmati sangat tipis. Kedua, munculnya resistensi konsumsi ikan yang meluas pada segmentasi anak-anak di tingkat rumah tangga. Struktur anatomi ikan bandeng yang memiliki ratusan duri halus yang tersebar rapat di dalam jaringan dagingnya, ditambah dengan bau lumpur (off-flavor) yang amis, memicu ketakutan tersendiri bagi anak-anak untuk mengonsumsinya. Kondisi dilematis ini menyebabkan anak-anak cenderung mengalihkan preferensi konsumsi mereka pada produk pangan instan rendah gizi yang miskin protein.

Guna mendobrak kebuntuan multidimensional tersebut, Tim Penggerak PKK POKJA 3 Desa Gumeng dipandang sebagai mitra strategis yang paling kompeten untuk mengadopsi pembaruan inovasi. Sebagai organ organisasi yang memfokuskan program kerjanya pada tata laksana pangan dan ketahanan keluarga, anggota PKK POKJA 3 memiliki modal sosial berupa jaringan komunikasi yang solid di tingkat akar rumput. Namun, analisis kebutuhan pelatihan (training need assessment) mengidentifikasi bahwa mitra pengurus seperti Ibu Nur Diana (Ketua), Ibu Nur Faizah (Wakil), serta Ibu Ilmiyah dan Ibu Aflahah masih didera oleh jurang keterampilan (skill gap) yang lebar. Mereka belum pernah terpapar oleh metodologi ilmiah pemisahan duri halus ikan, belum menguasai teknik formulasi adonan pangan berbasis komposit protein, serta buta terhadap standarisasi pelabelan visual kemasan.

Berpijak pada analisis situasi di atas, introduksi teknologi pembuatan mie ikan bandeng bebas duri diusulkan sebagai jalan keluar. Pemilihan format produk berupa mie didasarkan pada fakta sosiologis bahwa mie merupakan salah satu jenis makanan paling populer, universal, dan digemari oleh semua lapisan usia, khususnya anak-anak. Melalui modifikasi teknologi pangan berupa proses pemisahan duri (deboning) yang intensif dan penghalusan serat daging, kendala duri halus dapat

dieliminasi secara total, aroma amis dapat direduksi dengan formulasi bumbu alami, sementara kandungan protein mie tradisional berbasis karbohidrat murni dapat diungkit secara dramatis melalui substitusi daging ikan.

Kebaruan (novelty) dari penelitian tindakan pengabdian ini terletak pada formulasi model pelatihan andragogi terintegrasi yang menyelaraskan tiga ranah kompetensi (kognitif, afektif, psikomotorik) secara simultan melalui pendekatan experiential learning (belajar berbasis pengalaman langsung). Kurikulum pelatihan didesain secara adaptif agar ramah terhadap variasi gaya belajar peserta, baik tipe visual, auditori, maupun kinestetik. Program ini sekaligus mengintegrasikan pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dalam mendukung pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi pada aspek hilirisasi hasil riset dosen di tengah masyarakat. Melalui pelaksanaan program ini, diharapkan dapat dirumuskan model pemberdayaan pangan yang aplikatif, bernilai ekonomis tinggi, dan berkelanjutan bagi masyarakat pesisir Kabupaten Gresik.

2. METODE

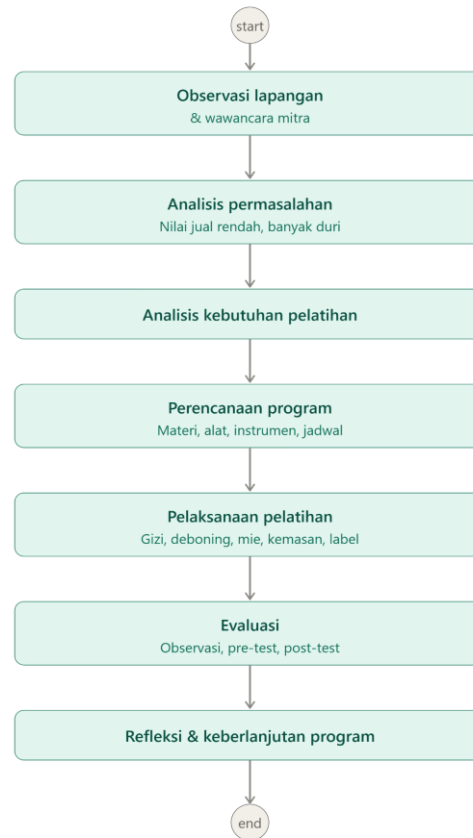
Penelitian tindakan pengabdian masyarakat ini dirancang dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang disinergikan secara inheren dengan metodologi *Participatory Action Research* atau Penelitian Tindakan Partisipatif. Penggunaan desain ini dipilih secara sengaja dan dinilai paling relevan karena filosofi dasar dari program ini tidak sekadar berorientasi pada transfer pengetahuan satu arah yang bersifat teoretis dan berpusat pada instruktur, melainkan sebuah upaya sistematis untuk menciptakan agen perubahan di tingkat akar rumput. Peneliti tidak menempatkan diri sebagai pengamat eksternal yang pasif, melainkan bertindak secara simultan sebagai fasilitator, pendamping, dan mitra sejajar bagi subjek masyarakat yang diberdayakan. Melalui pelibatan aktif secara fisik dan emosional antara tim peneliti dengan subjek penelitian, model ini memicu proses identifikasi masalah, perancangan solusi, hingga eksekusi tindakan secara bersama-sama guna memecahkan problematika lokal terkait rendahnya diversifikasi olahan perikanan secara nyata.

Pendekatan penelitian tindakan partisipatif dalam kegiatan ini diadopsi melalui siklus kerja yang terstruktur dan berkesinambungan secara siklikal. Pada fase perencanaan, tim peneliti bersama pengurus teras mitra melakukan dialog reflektif awal untuk memetakan akar penyebab masalah ekonomi dan nutrisi di desa, serta menyiapkan instrumen pengujian untuk mengukur batas dasar kemampuan kognitif mitra sebelum intervensi. Memasuki fase tindakan, cetak biru

kurikulum pelatihan yang telah dirumuskan kemudian dieksekusi melalui kombinasi metode ceramah interaktif, demonstrasi visual, dan pelatihan berbasis praktik langsung. Tim peneliti memperkenalkan teknologi pemisahan duri halus serta standarisasi resep mie komposit protein. Secara simultan saat tindakan berlangsung, fase pengamatan dijalankan dengan melakukan pencatatan motorik, penilaian kepatuhan higienitas, dan evaluasi reaksi kepuasan peserta secara langsung menggunakan rubrik observasi yang terstandar. Siklus ini diakhiri dengan fase refleksi, di mana tim peneliti dan peserta menganalisis hasil pengujian akhir, mengevaluasi kualitas produk mie yang dihasilkan, serta merumuskan rencana tindak lanjut pasca-pelatihan guna menjamin keberlanjutan produksi secara mandiri di tingkat domestik.

Penelitian operasional lapangan ini diselenggarakan dengan mengambil lokus di Balai Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja menggunakan teknik pengambilan sampel bertujuan berdasarkan pertimbangan strategis sosiogeografis. Desa Gumeng diidentifikasi sebagai salah satu wilayah pesisir yang memiliki keunggulan komparatif tinggi berupa hamparan tambak budidaya air payau yang sangat produktif, namun masih didera oleh keterbatasan hilirisasi produk pangan dan kerentanan gizi balita akibat karakteristik fisik ikan bandeng setempat. Waktu pelaksanaan intervensi pengabdian ini direalisasikan secara intensif pada bulan Maret tahun 2026, yang bertepatan dengan pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata Merdeka Belajar Kampus Merdeka Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Subjek penelitian sekaligus mitra sasaran utama dari program pemberdayaan ini adalah pengurus inti dan anggota aktif dari Tim Penggerak PKK POKJA 3 Desa Gumeng dengan jumlah total peserta sebanyak dua belas orang perempuan. Kriteria pemilihan subjek ini didasarkan pada peran struktural lembaga PKK POKJA 3 yang secara legal-formal membidangi pilar pangan, sandang, dan tata laksana rumah tangga di tingkat desa, sehingga mereka memegang kunci regulasi domestik dalam intervensi pola makan keluarga. Informan kunci yang bertindak sebagai representasi kelompok dan divalidasi datanya secara mendalam meliputi Ketua PKK POKJA 3, Wakil Ketua, serta anggota divisi pangan tingkat sasaran

Gambar 1. Diagram Alir Metodologi

3. HASIL

Potensi Ekonomi Ikan Bandeng di Desa Gumeng

Desa Gumeng adalah salah satu wilayah pesisir yang penting, dikenal sebagai penghasil ikan bandeng (*Chanos*) dengan kualitas bagus di wilayah Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik. Pasokan komoditas perikanan ini cukup banyak dan terus-menerus tersedia dari area tambak budidaya air payau yang dimiliki oleh masyarakat setempat. Ketersediaan bahan baku yang selalu tersedia sepanjang tahun membuat Desa Gumeng memiliki keunggulan komparatif yang sangat kuat. Kondisi agroindustri ini sesuai dengan penemuan riset sebelumnya di Kecamatan Sidayu, Gresik, di mana pasokan bandeng segar yang terus-menerus menjadi dasar utama dalam mengembangkan berbagai produk turunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi oleh association para pelaku usaha mikro. Daging ikan bandeng dari tambak Desa Gumeng memiliki tekstur yang kuat dan rasa yang gurih alami serta khas, sehingga memiliki peluang besar untuk menjadi

penggerak ekonomi kreatif berbasis makanan lokal.

Namun, hasil pengamatan di lapangan secara langsung menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi ekonomi dari komoditas utama di Desa Gumeng masih menghadapi hambatan struktural yang cukup besar. Pemanfaatan hasil dari tambak oleh warga sekitar masih terutama berupa menjual ikan segar dalam bentuk bahan mentah yang tidak memiliki label atau diubah menjadi produk olahan tradisional dengan nilai jual yang rendah, seperti petis buatan rumah dan kerupuk ikan biasa. Pola tata niaga konvensional tersebut memberikan keuntungan finansial yang tidak terlalu besar kepada masyarakat yang bertindak sebagai produsen. Kesenjangan yang besar antara potensi sumber daya alam yang banyak dan rendahnya nilai tambah ekonomi tersebut menjadi dasar utama dalam menyusun program pemberdayaan melalui skema Kuliah Kerja Nyata dalam rangka Merdeka Belajar Kampus Merdeka di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Langkah intervensi ini dilakukan untuk menerapkan prinsip hilirisasi komoditas lokal sebagai strategi modern dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi sekaligus memperkuat ketahanan pangan masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

Analisis Kebutuhan Pelatihan dan Pemetaan Kesenjangan Kompetensi

Analisis kebutuhan yang lengkap dilakukan di fase pra-laksana dengan menggabungkan alat pengamatan partisipatif dan wawancara semi-terstruktur bersama para perangkat desa serta pengurus teras mitra. Data dari lapangan menunjukkan bahwa 85 persen dari responden yang merupakan perempuan menginginkan adanya pelatihan mengenai pengolahan produk turunan inovatif dari ikan bandeng. Produk tersebut harus memiliki ciri-ciri yang disukai oleh anak-anak, bernilai lebih tinggi di pasar modern, dan tahan lama tanpa menggunakan bahan pengawet sintetis. Kebutuhan ini muncul karena kecemasan para ibu rumah tangga tentang jumlah ikan yang dikonsumsi anak-anak balita yang rendah. Hal ini disebabkan oleh struktur ikan bandeng yang memiliki banyak duri halus, sehingga sering membuat anak-anak menolak makan ikan. Akibatnya, risiko anak-anak mengalami masalah gizi kronis di tingkat desa semakin tinggi.

Dengan menganalisis tahapan kesenjangan keterampilan tersebut, tim yang melaksanakan menemukan adanya perbedaan kompetensi yang kompleks di berbagai aspek dalam pengolahan produk sekunder. Sebagian besar anggota Tim Penggerak PKK POKJA 3 Desa Gumeng belum pernah mengenal cara memisahkan duri halus ikan dengan metode ilmiah menggunakan alat filet standar secara mekanis. Selain itu, ditemukan ketidaksesuaian yang besar dalam hal standarisasi

kemasan dan label produk makanan olahan. Peserta belum tahu betapa pentingnya peran kemasan pelindung dan identitas visual merek, karena sampai saat ini mereka hanya menggunakan plastik kiloan biasa untuk memasukkan produk olahan makanan tanpa menambahkan label informasi yang resmi.

Kesenjangan dalam pemahaman tentang literasi teknis juga ditemukan pada pengetahuan mengenai komponen wajib pada label pangan yang sesuai dengan aturan dari otoritas pengawas obat dan makanan. Peserta menghadapi hambatan psikologis berupa kurangnya keyakinan diri dalam memasuki pasar yang lebih luas karena merasa produk buatan mereka tidak memiliki daya tarik estetika yang cukup. Hambatan teknis seperti keterbatasan kemampuan membaca dan memahami cara merancang elemen grafis label yang informatif juga menjadi salah satu penyebab utama menghambat inovasi usaha kelompok tersebut. Berdasarkan pemetaan jurang keterampilan tersebut, materi kurikulum pelatihan difokuskan secara terpadu pada penguasaan teknik deboning, pembuatan formula adonan mie komposit protein ikan secara standar, serta desain label kemasan visual yang memenuhi persyaratan regulasi komersial.

Tabel 1. Hasil Analisis Kebutuhan Pelatihan

No	Aspek	Temuan Lapangan	Program Pelatihan
1	Pengolahan ikan	Peserta belum menguasai teknik deboning	Pelatihan pemisahan duri ikan bandeng
2	Di Verifikasi Produk	Produk olahan masih terbatas	Pelatihan pembuatan mie ikan bandeng
3	Pengemasan	Produk dikemas menggunakan plastik polos	Pelatihan pengemasan yang higienis
4	Pelabelan	Belum memahami	Pelatihan desain label produk

		informasi label pangan	
5	Pemasaran	Kurang percaya diri memasarkan produk	Pendampingan branding dan pemasaran

4. DISKUSI

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gumeng menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan berbasis keterampilan mampu mendorong perubahan pengetahuan dan perilaku anggota PKK POKJA 3 dalam mengelola potensi perikanan lokal. Temuan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan bahwa perubahan sosial yang berkelanjutan lebih mudah tercapai apabila masyarakat dilibatkan secara aktif sejak tahap perencanaan hingga evaluasi, bukan sekadar diposisikan sebagai objek penerima bantuan (Rumayya et al., 2026). Proses pendampingan yang dilakukan secara bertahap, mulai dari sosialisasi hingga evaluasi, memperlihatkan bahwa perubahan sosial tidak terjadi secara instan, melainkan melalui rangkaian proses belajar yang membangun kesadaran kritis peserta terhadap potensi dan permasalahan yang mereka hadapi sendiri.

Dari sisi teknis pengolahan pangan, inovasi mie ikan bandeng yang dikembangkan dalam kegiatan ini memperkuat temuan penelitian terdahulu mengenai potensi ikan sebagai bahan fortifikasi produk mie. Riswan (2017) dalam penelitiannya tentang substitusi tepung ubi jalar ungu dan ikan bandeng pada pembuatan mie basah menunjukkan bahwa daging ikan bandeng dapat diolah menjadi adonan mie dengan kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan mie berbahan dasar tepung terigu murni. Temuan ini relevan dengan hasil kegiatan di Desa Gumeng, di mana peserta berhasil mengolah daging ikan bandeng yang telah dipisahkan dari durinya menjadi adonan mie dengan tekstur dan cita rasa yang dapat diterima. Hal ini juga diperkuat oleh Murniyati, Subaryono, dan Hermana (2010) yang menyatakan bahwa pengolahan mie yang difortifikasi dengan ikan dan rumput laut mampu meningkatkan kandungan protein, serat kasar, dan iodium pada produk akhir, sehingga produk semacam ini memiliki nilai gizi yang lebih unggul

dibandingkan mie konvensional.

Diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi mie juga sejalan dengan kecenderungan inovasi pangan fungsional berbasis hasil laut yang berkembang dalam beberapa tahun terakhir. Fitriana et al. (2022) melalui produk "Indofishme" menunjukkan bahwa mie instan yang difortifikasi dengan bahan hasil laut memiliki potensi usaha yang layak secara ekonomis sekaligus menawarkan nilai gizi yang lebih baik dibandingkan mie komersial pada umumnya. Kesesuaian temuan ini dengan hasil kegiatan di Desa Gumeng memperlihatkan bahwa strategi diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal, dalam hal ini ikan bandeng, bukan hanya relevan secara teknis, tetapi juga memiliki peluang keberlanjutan usaha yang nyata apabila dikelola dengan baik oleh masyarakat. Wonggo dan Reo (2018) turut menegaskan bahwa diversifikasi produk olahan ikan merupakan salah satu strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan di tingkat masyarakat pesisir, sebuah kondisi yang serupa dengan yang dihadapi oleh Desa Gumeng sebagai salah satu sentra budidaya bandeng.

Dari perspektif ekonomi masyarakat, temuan kegiatan ini juga menguatkan hasil penelitian Anharudin, Fernando, Saefudin, Susandi, dan Dwiyatno (2019), yang menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan ikan bandeng menjadi produk inovatif seperti nugget mampu meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat pesisir secara signifikan. Pola serupa teramati pada kegiatan di Desa Gumeng, di mana peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis membuat mie ikan bandeng, tetapi juga wawasan mengenai pengemasan, pelabelan, dan strategi pemasaran, yang secara keseluruhan membuka peluang bagi terbentuknya usaha rumah tangga baru berbasis potensi lokal. Perubahan ini menunjukkan adanya pergeseran orientasi masyarakat dari sekadar konsumen dan produsen bahan mentah, menjadi pelaku usaha yang mampu menciptakan nilai tambah dari komoditas yang mereka miliki sendiri.

Aspek gizi dan kesehatan keluarga menjadi dimensi penting lain yang didiskusikan dalam kegiatan ini, khususnya kaitannya dengan upaya pencegahan stunting. Siregar, Surdayati, dan Nurmaini (2020) menekankan bahwa keterlibatan aktif masyarakat, khususnya kelompok perempuan seperti kader dan anggota PKK, memiliki peran strategis dalam upaya pencegahan stunting pada balita, karena kelompok ini berperan langsung dalam pengelolaan pangan dan pola asuh di tingkat rumah tangga. Sejalan dengan hal tersebut, Rumayya et al. (2026) menunjukkan

bahwa pemanfaatan pangan lokal yang diolah menjadi produk yang lebih mudah diterima anak-anak terbukti efektif dalam mendukung upaya pencegahan stunting di tingkat komunitas. Produk mie ikan bandeng yang dihasilkan dalam kegiatan ini, dengan karakteristik minim duri dan cita rasa yang lebih ramah bagi anak, berpotensi menjadi salah satu instrumen intervensi gizi berbasis pangan lokal yang dapat diadopsi secara berkelanjutan oleh keluarga di Desa Gumeng.

Secara keseluruhan, temuan-temuan teoretik dan empiris tersebut memperkuat argumen bahwa perubahan sosial dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak berdiri sendiri, melainkan merupakan hasil interaksi antara peningkatan kapasitas individu, penguatan pengetahuan gizi keluarga, serta terbukanya peluang ekonomi berbasis potensi lokal. Proses pemberdayaan yang dijalankan secara partisipatif, mulai dari identifikasi masalah hingga pendampingan teknis, terbukti menjadi jalan yang efektif untuk mendorong perubahan perilaku masyarakat secara bertahap namun berkelanjutan, sebagaimana ditunjukkan oleh berbagai kajian pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal yang telah dilakukan sebelumnya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang direncanakan sejak awal, mulai dari sosialisasi program hingga praktik pengolahan ikan bandeng menjadi mie ikan. Kegiatan ini dilakukan bersama masyarakat, tim Dosen Pembimbing Lapangan, dan mahasiswa pelaksana. Pada Gambar 1, 2 dan 3 ditampilkan jalannya kegiatan yang dilakukan pada saat sosialisasi program serta edukasi mengenai kandungan gizi ikan bandeng kepada anggota PKK POKJA 3 Desa Gumeng.



Gambar 1. Proses Deboning Sebelum Penyuluhan



Gambar 2. Foto bersama Peserta Penyuluhan Inovasi Mie dari Ikan Bandeng



Gambar 3. Pembelajaran Bersama Pembuatan Mie bersama Warga

Pada Gambar 3, terlihat proses pengolahan daging ikan bandeng menjadi adonan mie bersama anggota PKK POKJA 3, mulai dari penghalusan daging, pencampuran adonan, hingga penyaringan menjadi adonan mie setengah jadi.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi mie ikan di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK POKJA 3 dalam mengolah potensi perikanan lokal

menjadi produk pangan bernilai tambah. Pendekatan pemberdayaan yang diterapkan secara partisipatif, mulai dari sosialisasi, edukasi gizi, praktik pengolahan, hingga pelatihan pengemasan dan pemasaran, terbukti efektif dalam mentransfer keterampilan yang bersifat aplikatif dan dapat diimplementasikan secara mandiri oleh masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan ikan bandeng sebagai bahan baku mie tidak hanya menjadi inovasi diversifikasi pangan, tetapi juga mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus mendukung pemenuhan kebutuhan gizi keluarga.

Pelaksanaan program ini memperlihatkan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh tahapan kegiatan menjadi faktor penting dalam keberhasilan proses pemberdayaan. Selain meningkatkan kapasitas teknis peserta, program juga mendorong perubahan orientasi masyarakat dari penjualan hasil tambak dalam bentuk bahan mentah menuju pengembangan produk olahan yang memiliki daya saing lebih tinggi. Dengan demikian, pengabdian ini memberikan kontribusi terhadap penguatan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal, pengembangan kewirausahaan masyarakat, serta upaya preventif dalam meningkatkan konsumsi ikan sebagai bagian dari strategi pencegahan stunting di tingkat keluarga.

Untuk menjamin keberlanjutan dampak program, diperlukan sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan instansi terkait melalui pendampingan pascapelatihan, fasilitasi akses permodalan, legalitas usaha, serta penguatan kapasitas pemasaran, khususnya pemasaran digital. Di samping itu, pendampingan mengenai standarisasi mutu, keamanan pangan, dan pengembangan produk perlu terus dilakukan agar mie ikan bandeng mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Pengabdian selanjutnya juga disarankan mengukur dampak jangka panjang terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, perubahan pola konsumsi ikan dalam keluarga, dan status gizi anak, sehingga model pemberdayaan berbasis potensi perikanan lokal ini dapat direplikasi pada wilayah pesisir lainnya secara berkelanjutan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana pengabdian masyarakat menyampaikan rasa hormat dan ungkapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Rektor Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya beserta jajaran pimpinan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan dukungan fasilitas, legitimasi institusional, serta arahan metodologis yang komprehensif, sehingga

program Kuliah Kerja Nyata Merdeka Belajar Kampus Merdeka pada bulan Juli tahun 2026 ini dapat tereksekusi dengan lancar dan mencapai target ilmiah yang diharapkan. Apresiasi setinggi-tingginya juga dialamatkan kepada Kepala Desa Gumeng beserta seluruh jajaran perangkat pemerintah desa di Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik, yang telah menyambut terbuka, memberikan izin operasional lapangan, serta memfasilitasi penyediaan sarana Balai Desa sebagai pusat lokus intervensi teknologi pangan ini. Tim peneliti juga berutang rasa bangga yang luar biasa kepada Ibu Nur Diana, Ibu Nur Faizah, Ibu Ilmiyah, Ibu Aflahah, serta seluruh dua belas orang perempuan hebat anggota aktif Tim Penggerak PKK POKJA 3 Desa Gumeng yang telah mengikhlasakan waktu, menyumbangkan energi fisik, serta menunjukkan komitmen belajar andragogi yang luar biasa tinggi sepanjang jalannya pelatihan. Tanpa adanya modal sosial berupa kekompakan, keterbukaan pikiran, serta keramahan komunal yang ditunjukkan oleh kelompok mitra, program hilirisasi produk mie ikan bandeng bebas duri ini tidak akan pernah mewujudkan menjadi sebuah keberhasilan nyata yang bermakna bagi masyarakat pesisir.

DAFTAR REFERENSI

- Anharudin, A., Fernando, D., Saefudin, S., Susandi, D., & Dwiayatno, S. (2019). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui keterampilan membuat nugget berbahan dasar ikan bandeng sebagai bahan pangan lokal. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan*, 19(2), 141–149. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v19i2.3818>
- Fitriana, E., Sumartini, S., Harahap, K. S., Nabila, R., Hutapea, N., Nelas, M. H., & Saputra, N. (2022). Business potency of “Indofishme” as an alternative to healthy instant noodles rich in nutrients. *Procedia of Social Sciences and Humanities*, 3, 1498–1506. <https://doi.org/10.21070/pssh.v3i.441>
- Murniyati, M., Subaryono, S., & Hermana, I. (2010). Pengolahan mie yang difortifikasi dengan ikan dan rumput laut sebagai sumber protein, serat kasar, dan iodium. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 5(1), 65–75. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v5i1.427>
- Riswan. (2017). *Substitusi tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas blackie) dan ikan bandeng*

(Chanos chanos) pada pembuatan mie basah [Laporan penelitian]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Rumayya, R., Wibowo, W., Rahayu, T. P., Akhsani, O., Purnomo, W., Andriana, S., & Ulim, Y. Y. B. (2026). Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan pangan lokal untuk pencegahan stunting di Papua Barat Daya. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(5), 1647–1655. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.11841>
- Siregar, F. A., Surdayati, E., & Nurmaini. (2020). Community empowerment in the prevention of stunting for children under five. *ABDIMAS TALENTA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 503–508. <https://doi.org/10.32734/abdimastalenta.v5i2.4963>
- Wonggo, D., & Reo, A. R. (2018). Diversifikasi produk olahan ikan di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 264–269. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.3.2018.21263>