



Diversifikasi Produk Olahan Ikan Laosan sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing UMKM di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik

Product Diversification of Laosan Fish Processing as an Effort to Enhance the Competitiveness of MSMEs in Gumeng Village, Bungah District, Gresik Regency

Dia Puspitasari¹, Jenry Munson Rawung², Devi Ratih Cyntiasari³, Amalia Jaudah⁴, Beryl
Dava Saputra⁵

¹⁻⁵ Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia

Email: dia_puspitas@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: Product

Diversification; Laosan Fish;

Community Empowerment;

Micro, Small and Medium

Enterprises; Gumeng Village.

Abstract: Gumeng Village, Bungah District, Gresik Regency has considerable fishery potential, especially Laosan fish, which has been more marketed in the form of fresh fish so that the economic added value is still limited. This community service program aims to increase the knowledge and skills of the community in developing processed laosan fish products that have added value. The activity was carried out through the delivery of materials, demonstrations, direct practices, interactive discussions, and product evaluations by involving Family Welfare Empowerment women and micro, small, and medium business actors in Gumeng Village. Participants were guided in the process of processing laosan fish into nuggets, shredded meat, and otak-otak and were given an understanding of the right processing techniques to produce quality products. The implementation of the activity went smoothly, and participants actively participated by participating in each stage of practice, asking questions, and providing input during the product tasting session. This program shows that product diversification is able to increase the added value of Laosan fish while strengthening the community's capacity to develop processed products that are more innovative and competitive so that it has the potential to support the development of micro, small, and medium enterprises in Gumeng Village.

Abstrak

Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik memiliki potensi perikanan yang cukup besar, khususnya ikan laosan, yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk ikan segar sehingga nilai tambah ekonominya masih terbatas. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan ikan laosan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi interaktif, dan evaluasi produk dengan melibatkan ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah di Desa Gumeng. Peserta dibimbing dalam proses pengolahan ikan laosan menjadi nugget, abon, dan otak-otak serta diberikan pemahaman mengenai teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar, dan peserta berpartisipasi secara aktif dengan mengikuti setiap tahapan praktik, mengajukan pertanyaan, serta memberikan masukan pada saat sesi uji cita rasa produk. Program ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk mampu meningkatkan nilai tambah ikan laosan sekaligus memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengembangkan produk olahan yang lebih inovatif dan berdaya saing sehingga berpotensi mendukung pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah di Desa Gumeng.

Kata Kunci: Diversifikasi Produk; Ikan Laosan; Pemberdayaan Masyarakat; Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah; Desa Gumeng.

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

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar dan menjadi salah satu sektor strategis dalam mendukung ketahanan pangan serta pertumbuhan ekonomi masyarakat. Sektor perikanan tidak hanya berperan sebagai penyedia sumber protein hewani, tetapi juga menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat pesisir. Namun demikian, pemanfaatan hasil perikanan di berbagai daerah masih didominasi dalam bentuk bahan mentah atau ikan segar sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan adalah melalui diversifikasi produk. Diversifikasi merupakan strategi pengembangan produk dengan mengolah bahan baku menjadi berbagai produk bernilai tambah, sehingga mampu memperluas pasar, meningkatkan daya saing, memperpanjang umur simpan produk, serta meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan ikan memberikan dampak positif terhadap peningkatan nilai ekonomi, pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal.

Kabupaten Gresik merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi perikanan cukup besar, baik dari sektor perikanan tangkap maupun budidaya. Salah satu desa yang memiliki potensi tersebut adalah Desa Gumeng, Kecamatan Bungah. Berdasarkan hasil observasi tim Kuliah Kerja Nyata (KKN), ikan laosan merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup mudah diperoleh oleh masyarakat setempat. Akan tetapi, pemanfaatannya masih didominasi sebagai ikan segar yang dijual secara langsung kepada pengepul maupun konsumen sehingga belum memberikan nilai tambah yang optimal bagi masyarakat. Kondisi tersebut menyebabkan peluang pengembangan produk olahan berbasis ikan laosan masih sangat terbuka untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat. Kondisi ini juga menunjukkan bahwa potensi sumber daya lokal belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai produk unggulan yang mampu meningkatkan daya saing UMKM desa.

Selain potensi sumber daya alam, Desa Gumeng juga memiliki kelompok masyarakat yang aktif dalam berbagai kegiatan pemberdayaan, salah satunya adalah kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kelompok ini memiliki peran penting dalam mendukung peningkatan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Namun

demikian, berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan yang dilakukan sebelum pelaksanaan program, masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh mitra. Sebagian besar anggota PKK dan pelaku UMKM belum memiliki keterampilan dalam mengolah ikan laosan menjadi produk yang lebih beragam, belum memahami teknik pengemasan produk yang menarik, belum memanfaatkan pemasaran digital secara optimal, serta belum memiliki pemahaman mengenai legalitas usaha. Kondisi tersebut menyebabkan produk yang dihasilkan masih memiliki daya saing yang relatif rendah apabila dibandingkan dengan produk olahan pangan yang telah berkembang di pasaran. Kondisi tersebut sejalan dengan hasil analisis kebutuhan program yang menunjukkan bahwa sekitar 80% mitra belum memiliki kemasan bermerek, 90% belum memanfaatkan pemasaran digital, dan seluruh mitra belum memiliki legalitas usaha berupa Nomor Induk Berusaha maupun Persetujuan Pangan Industri Rumah Tangga.

Berbagai penelitian terdahulu menjelaskan bahwa pelatihan diversifikasi produk yang disertai dengan pendampingan pengemasan, pemasaran, dan penguatan kapasitas pelaku usaha mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan hasil perikanan. Pengembangan produk olahan seperti nugget, abon, dan otak-otak tidak hanya memberikan nilai tambah terhadap komoditas ikan, tetapi juga meningkatkan daya tarik konsumen karena memiliki cita rasa yang lebih bervariasi, masa simpan yang lebih panjang, serta peluang pemasaran yang lebih luas. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk menjadi salah satu strategi yang efektif dalam mendukung pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim Kuliah Kerja Nyata Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan kepada ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM di Desa Gumeng. Program ini tidak hanya berfokus pada proses pengolahan ikan menjadi nugget, abon, dan otak-otak, tetapi juga memberikan edukasi mengenai teknik pengemasan produk, pemasaran digital, serta pentingnya legalitas usaha. Pendekatan tersebut diharapkan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat secara menyeluruh sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga memiliki peluang lebih besar untuk dikembangkan menjadi usaha yang berkelanjutan.

Permasalahan yang diangkat dalam kegiatan pengabdian ini adalah masih rendahnya pemanfaatan ikan laosan sebagai produk olahan bernilai tambah, terbatasnya keterampilan

masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk, serta belum optimalnya kemampuan pelaku UMKM dalam aspek pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha. Oleh karena itu, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan laosan menjadi produk bernilai tambah berupa nugget, abon, dan otak-otak, sekaligus meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengemasan produk, pemasaran digital, dan penguatan legalitas usaha. Melalui program ini diharapkan potensi ikan laosan sebagai komoditas lokal dapat dimanfaatkan secara lebih optimal sehingga mampu meningkatkan daya saing UMKM dan memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Gumeng.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik dengan sasaran utama ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Penentuan sasaran dilakukan berdasarkan hasil observasi awal yang menunjukkan bahwa Desa Gumeng memiliki potensi ikan laosan yang melimpah, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk ikan segar sehingga diperlukan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk bernilai tambah.

Metode pelaksanaan kegiatan mengadopsi pendekatan penyuluhan partisipatif yang dipadukan dengan demonstrasi, praktik langsung (hands-on training), pendampingan, diskusi, dan evaluasi. Pendekatan ini mengacu pada pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan yang menekankan pemberian materi teori sebagai dasar pemahaman peserta, dilanjutkan dengan praktik secara langsung agar peserta mampu menguasai setiap tahapan produksi.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas lima tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi observasi lapangan, identifikasi kebutuhan mitra, koordinasi dengan Pemerintah Desa Gumeng dan pengurus PKK, penyusunan materi pelatihan, serta persiapan alat dan bahan. Tahap kedua adalah penyuluhan, yaitu penyampaian materi mengenai kandungan gizi ikan laosan, manfaat konsumsi ikan, pentingnya diversifikasi produk, serta peluang pengembangan usaha berbasis hasil perikanan. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi, leaflet, dan sesi diskusi interaktif sehingga peserta dapat memahami konsep dasar sebelum praktik dimulai.

Tahap ketiga merupakan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan produk olahan ikan laosan yang terdiri atas nugget, abon, dan otak-otak. Tim pelaksana terlebih dahulu

mendemonstrasikan setiap tahapan produksi, mulai dari proses deboning, pencampuran adonan, pembentukan produk, proses pengolahan, hingga penyajian. Selanjutnya peserta mempraktikkan secara langsung seluruh tahapan dengan pendampingan dari mahasiswa KKN dan dosen pembimbing lapangan. Pendekatan *learning by doing* dipilih agar peserta memperoleh pengalaman nyata dalam mengolah ikan laosan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Tahap keempat berupa pendampingan pengembangan produk yang meliputi pemilihan kemasan yang higienis, penyusunan label produk sederhana, serta pengenalan pemasaran digital sebagai upaya meningkatkan daya saing produk UMKM. Pada tahap ini peserta juga memperoleh motivasi mengenai pentingnya legalitas usaha serta keberlanjutan pengembangan produk berbasis potensi lokal.

Bahan utama yang digunakan dalam pelatihan adalah ikan laosan segar yang diperoleh dari nelayan dan pedagang lokal di Desa Gumeng. Bahan pendukung meliputi tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang merah, bawang putih, garam, gula, lada, minyak goreng, santan, daun pisang, serta bahan pelengkap lainnya. Peralatan yang digunakan terdiri atas pisau, talenan, food processor, baskom, timbangan digital, kompor gas, kukusan, wajan, spatula, alat pencetak nugget, wadah adonan, dan kemasan *standing pouch* beserta label produk.

Tahap terakhir adalah evaluasi kegiatan, yang dilakukan secara partisipatif melalui observasi selama pelaksanaan pelatihan, diskusi interaktif, serta penyampaian saran dan masukan secara langsung dari peserta setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai. Evaluasi difokuskan pada tingkat partisipasi peserta, pemahaman terhadap materi yang disampaikan, kemampuan mengikuti setiap tahapan pengolahan produk, serta tanggapan peserta terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Pada sesi uji cita rasa, ibu-ibu PKK mencicipi produk nugget, abon, dan otak-otak ikan laosan, kemudian memberikan masukan mengenai cita rasa, tekstur, aroma, tingkat kematangan, komposisi bumbu, serta potensi produk untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Masukan tersebut menjadi bahan evaluasi bagi tim pelaksana dalam menyempurnakan formulasi produk agar lebih sesuai dengan preferensi masyarakat setempat. Selain itu, keberhasilan kegiatan juga diukur secara deskriptif melalui antusiasme peserta selama mengikuti pelatihan, keaktifan dalam berdiskusi dan mengajukan pertanyaan, serta kemampuan peserta mempraktikkan kembali tahapan pembuatan produk secara mandiri. Pendekatan evaluasi ini memberikan gambaran mengenai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sekaligus menjadi dasar penyusunan

rekomendasi untuk pelaksanaan program pengabdian selanjutnya.



Gambar 1. Diagram tahapan kegiatan pengabdian masyarakat

3. HASIL

Program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan telah dilaksanakan dengan baik di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik. Kegiatan diikuti oleh ibu-ibu PKK sebagai mitra sasaran yang memiliki peran penting dalam pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi ikan laosan sebagai komoditas lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi serta peluang pengembangannya menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Selain itu, peserta juga memperoleh pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk sebagai strategi untuk meningkatkan nilai jual hasil perikanan dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan tiga jenis produk olahan, yaitu otak-otak, nugget, dan abon ikan laosan. Tim pelaksana memberikan penjelasan mengenai bahan-bahan yang digunakan, formulasi adonan, teknik pencampuran, proses pengolahan, hingga penyajian produk. Selanjutnya, peserta mempraktikkan secara langsung setiap tahapan pembuatan dengan pendampingan dari mahasiswa KKN. Melalui praktik langsung tersebut, peserta memperoleh pengalaman dalam mengolah ikan laosan menjadi

produk yang memiliki nilai tambah dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa.

Selama kegiatan berlangsung, suasana pelatihan berjalan dengan lancar dan interaktif. Ibu-ibu PKK menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan secara aktif. Peserta tidak hanya memperhatikan setiap tahapan pembuatan produk, tetapi juga mengajukan berbagai pertanyaan mengenai komposisi bahan, teknik pengolahan, proses penyimpanan, hingga peluang pemasaran produk. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang besar untuk mengembangkan potensi ikan laosan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

Selain pelatihan pembuatan produk, peserta juga memperoleh pendampingan mengenai teknik pengemasan produk agar lebih menarik, pentingnya pemberian label produk, pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran digital, serta pentingnya legalitas usaha dalam mendukung pengembangan UMKM. Materi tersebut diberikan sebagai bekal bagi peserta agar tidak hanya mampu menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga memahami strategi pengembangan usaha yang berkelanjutan.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi selama pelaksanaan pelatihan, diskusi interaktif, serta penyampaian saran dan masukan secara langsung dari peserta setelah sesi uji cita rasa. Seluruh produk yang dihasilkan, yaitu otak-otak, nugget, dan abon ikan laosan, dicicipi bersama oleh ibu-ibu PKK. Berdasarkan hasil diskusi, peserta memberikan berbagai masukan mengenai cita rasa, tekstur, tingkat kematangan, serta komposisi bumbu pada masing-masing produk. Masukan tersebut menjadi bahan evaluasi bagi tim pelaksana untuk menyempurnakan formulasi produk sehingga lebih sesuai dengan selera masyarakat dan memiliki peluang yang lebih besar untuk dipasarkan.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan memberikan perubahan positif terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan laosan menjadi berbagai produk olahan. Peserta mampu memahami tahapan pembuatan nugget, abon, dan otak-otak, serta memperoleh wawasan mengenai pentingnya inovasi produk, pengemasan, pemasaran digital, dan legalitas usaha dalam mendukung pengembangan UMKM. Keaktifan peserta selama pelatihan dan banyaknya masukan yang diberikan pada sesi evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam proses pembelajaran serta menumbuhkan motivasi

untuk memanfaatkan potensi lokal sebagai peluang usaha.

Dalam jangka pendek, kegiatan pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai diversifikasi produk olahan ikan laosan. Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong lahirnya produk unggulan berbasis potensi lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi, meningkatkan daya saing UMKM Desa Gumeng, serta memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan. Dengan demikian, program pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat berupa transfer pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga menjadi langkah awal dalam mendorong inovasi produk lokal yang dapat mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Gumeng.

Tabel 1. Descriptive Statistics

No	Aspek	Temuan Lapangan	Program
1	Pengolahan ikan	Peserta belum mempunyai ide untuk mengolah ikan	Demo mengolah ikan, menjadi abon, nugget, otak-otak
2	Pengemasan	Produk dikemas menggunakan thinwall	Demo pengemasan menggunakan thinwall
3	Penyimpanan	Peserta belum mengetahui cara menyimpan dengan benar	Memberi pengetahuan kepada masyarakat mengenai penyimpanan yang benar
4	Pemasaran	Peserta belum mengetahui pemasaran yang benar	Memberikan saran ke peserta mengenai pemasaran yang benar

4. DISKUSI

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gumeng menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK dalam mengolah hasil perikanan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pendekatan pemberdayaan yang diterapkan melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, serta pendampingan memberikan kesempatan kepada peserta untuk terlibat secara aktif

selama proses kegiatan. Temuan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menyatakan bahwa peningkatan kapasitas masyarakat akan lebih efektif apabila masyarakat dilibatkan secara partisipatif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan, pelaksanaan program, hingga evaluasi hasil. Melalui proses tersebut, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga membangun rasa percaya diri untuk mengembangkan potensi sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan mereka.

Dari aspek pengolahan pangan, kegiatan diversifikasi ikan laosan menjadi nugget, abon, dan otak-otak menunjukkan bahwa komoditas ikan lokal yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Pengolahan tersebut mampu meningkatkan variasi produk, memperpanjang daya simpan, serta memberikan alternatif pangan yang lebih praktis bagi masyarakat. Hasil ini sejalan dengan berbagai penelitian mengenai diversifikasi hasil perikanan yang menyatakan bahwa inovasi produk olahan ikan merupakan salah satu strategi efektif dalam meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan sekaligus memperluas peluang pasar. Produk olahan seperti nugget, abon, dan otak-otak juga memiliki tingkat penerimaan yang baik karena memiliki cita rasa yang lebih beragam, tekstur yang disukai berbagai kelompok usia, serta lebih mudah dikonsumsi dibandingkan ikan segar.

Keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk olahan selama pelatihan menunjukkan bahwa proses alih teknologi sederhana dapat diterapkan dengan baik pada kelompok masyarakat. Seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pencampuran bumbu, pembentukan produk, proses pemasakan, hingga pengemasan dilakukan secara langsung oleh peserta dengan pendampingan dari tim pelaksana. Pendekatan praktik langsung tersebut memberikan pengalaman belajar yang lebih efektif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis semata karena peserta dapat memahami setiap tahapan produksi sekaligus mengatasi kendala yang muncul selama proses pengolahan.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan pemahaman mengenai pentingnya pengemasan, pelabelan produk, serta strategi pemasaran sederhana sebagai upaya meningkatkan daya saing produk UMKM. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai penggunaan kemasan yang menarik, penyusunan informasi label produk, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan produk tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga memperhatikan aspek pemasaran yang menjadi faktor

penting dalam keberlanjutan usaha. Dengan adanya pengetahuan tersebut, masyarakat memiliki peluang yang lebih besar untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis olahan ikan laosan sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.

Dari perspektif ekonomi masyarakat, kegiatan ini memberikan gambaran bahwa diversifikasi produk mampu membuka peluang usaha baru bagi anggota PKK. Sebelum pelatihan, ikan laosan umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai jual yang relatif rendah. Setelah memperoleh pelatihan, peserta memahami bahwa ikan laosan dapat diolah menjadi berbagai produk yang memiliki harga jual lebih tinggi sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Kondisi ini menunjukkan adanya perubahan cara pandang masyarakat terhadap pemanfaatan sumber daya lokal, yaitu dari sekadar menjual bahan mentah menjadi menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai tambah dan daya saing yang lebih baik.

Aspek ketahanan pangan dan pemenuhan gizi keluarga juga menjadi bagian penting dari hasil kegiatan ini. Ikan laosan merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi baik sehingga berpotensi mendukung pemenuhan kebutuhan protein keluarga. Melalui inovasi produk berupa nugget, abon, dan otak-otak, konsumsi ikan diharapkan dapat meningkat karena produk yang dihasilkan memiliki bentuk, tekstur, dan cita rasa yang lebih menarik, terutama bagi anak-anak. Diversifikasi produk berbasis ikan lokal menjadi salah satu strategi yang dapat mendukung peningkatan konsumsi protein hewani sekaligus memperkenalkan alternatif pangan bergizi kepada masyarakat.

Berdasarkan hasil evaluasi selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap seluruh rangkaian pelatihan. Hal tersebut terlihat dari keterlibatan aktif peserta selama sesi diskusi, praktik pengolahan, serta penyampaian berbagai pertanyaan mengenai teknik produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk. Selain itu, peserta juga memberikan berbagai masukan terkait rasa, tekstur, dan tampilan produk sebagai bahan evaluasi dalam penyempurnaan proses pengolahan. Respon positif tersebut menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman peserta secara lebih efektif sekaligus menumbuhkan motivasi untuk mengembangkan usaha olahan ikan laosan secara mandiri.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini memperkuat bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat. Peningkatan keterampilan

pengolahan, pemahaman mengenai pengemasan dan pemasaran, serta tumbuhnya motivasi berwirausaha menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam aspek teknis produksi, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan nilai tambah komoditas lokal dan penguatan ekonomi masyarakat. Pendekatan partisipatif yang diterapkan selama kegiatan menjadi faktor penting dalam mendorong perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta sehingga hasil yang diperoleh memiliki peluang untuk diterapkan secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan, dimulai dari sosialisasi program, penyampaian materi mengenai potensi ikan laosan dan diversifikasi produk olahan, praktik pembuatan nugget, abon, dan otak-otak ikan laosan, hingga evaluasi kegiatan bersama peserta. Seluruh rangkaian kegiatan melibatkan tim dosen pembimbing, mahasiswa pelaksana, serta anggota PKK Desa Gumeng sebagai mitra kegiatan. Pada Gambar 1, Gambar 2, dan Gambar 3 ditampilkan dokumentasi pelaksanaan sosialisasi, praktik pengolahan produk, serta proses evaluasi bersama peserta selama kegiatan berlangsung.



Gambar 1. Demo pembuatan Abon, Nugget, Otak-otak dari ikan laosan



Gambar 2. Demo pembuatan Abon, Nugget, Otak-otak dari ikan laosan

Gambar 1 dan Gambar 2 memperlihatkan kegiatan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan laosan berupa abon, nugget, dan otak-otak yang dilaksanakan oleh tim pelaksana kepada masyarakat. Pada kegiatan ini, narasumber menjelaskan tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan, proses pencampuran, hingga teknik pengolahan yang benar, disertai praktik secara langsung agar peserta dapat memahami setiap langkah pembuatan produk. Peserta tampak mengikuti kegiatan dengan antusias melalui pengamatan, diskusi, dan interaksi selama demonstrasi berlangsung, sehingga kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan laosan menjadi produk bernilai tambah dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.



Gambar 3. Foto bersama Peserta Diversifikasi Produk Olahan Ikan Laosan

Gambar 3 memperlihatkan sesi foto bersama antara tim pelaksana kegiatan dengan para peserta setelah pelaksanaan program diversifikasi produk olahan ikan laosan di Desa Gumeng. Seluruh peserta tampak memegang modul atau bahan edukasi yang telah diberikan sebagai media pendukung pelatihan, sementara tim pelaksana juga menampilkan contoh produk olahan yang telah dibuat selama kegiatan. Dokumentasi ini mencerminkan partisipasi aktif peserta serta keberhasilan pelaksanaan program dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan ikan laosan menjadi produk bernilai tambah sebagai upaya meningkatkan daya saing UMKM di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan menjadi nugget, abon, dan otak-otak di Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan serta keterampilan anggota PKK sebagai mitra kegiatan. Pendekatan pemberdayaan yang dilakukan secara partisipatif melalui sosialisasi, praktik langsung, dan pendampingan terbukti mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah potensi perikanan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Selain meningkatkan kemampuan teknis pengolahan pangan, kegiatan ini juga memberikan pemahaman mengenai pengemasan, pelabelan, dan pemasaran produk sebagai bekal dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Secara teoritis, hasil kegiatan ini memperkuat konsep bahwa pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada peningkatan kapasitas dan keterlibatan aktif peserta merupakan pendekatan yang efektif dalam mendorong perubahan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat. Diversifikasi produk olahan ikan laosan tidak hanya menjadi inovasi dalam pemanfaatan sumber daya lokal, tetapi juga menjadi strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas perikanan sekaligus mendukung ketahanan pangan melalui penyediaan produk pangan bergizi berbasis ikan.

Keberlanjutan program ini memerlukan pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek pengembangan mutu produk, perizinan usaha, sertifikasi keamanan pangan, pengemasan yang lebih kompetitif, serta pemasaran digital agar produk olahan ikan laosan memiliki daya saing yang lebih luas. Selain itu, kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan pelaku UMKM perlu terus diperkuat untuk mendukung pengembangan usaha masyarakat secara berkelanjutan. Dengan adanya sinergi tersebut, diharapkan diversifikasi produk olahan ikan laosan dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat yang berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi dan optimalisasi potensi perikanan lokal di Desa Gumeng.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas 17 Agustus 1945 (UNTAG) Surabaya atas dukungan dan kesempatan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan pendampingan selama proses perencanaan hingga pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Apresiasi yang setinggi-tingginya diberikan kepada Pemerintah Desa Gumeng, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik, khususnya kepada Ketua dan anggota PKK POKJA 3 Desa Gumeng, atas kerja sama, partisipasi, serta antusiasme selama mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan laosan menjadi nugget, abon, dan otak-otak. Partisipasi aktif dari seluruh peserta menjadi faktor penting dalam keberhasilan pelaksanaan program ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh mahasiswa peserta KKN yang telah bekerja sama dalam mempersiapkan, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan pengabdian ini. Semoga sinergi yang telah terjalin antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat dapat terus berlanjut dalam mendukung pemberdayaan masyarakat serta pengembangan potensi

perikanan lokal di Desa Gumeng.

DAFTAR REFERENSI

- Adriani, R., dkk. (2024). Diversifikasi olahan ikan melalui pelatihan pembuatan nugget ikan dan tahu bakso sebagai upaya peningkatan ekonomi kelompok UMKM Bubula. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 3134–3142.
- Cahyaningati, R., & Setyobakti, M. H. (2025). Penguatan legalitas UMKM di Desa Yosowilangun Kidul: Pendampingan pembuatan sertifikat halal dan PIRT. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Applied*, 4(1), 244-254.
- Fathanudien, A. (2024). Sosialisasi legalitas usaha bagi UMKM dalam pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) di Desa Susukan, Kecamatan Cipicung, Kabupaten Kuningan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(7), 3056-3063. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v2i7.1404>
- Irawaty, I., Anitasari, R. F., & Setiawan, A. (2022). Peningkatan pemahaman pelaku UMK mengenai urgensi dan tata cara mendapatkan Nomor Induk Berusaha (NIB). *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement)*, 5(1), 35-49.
- Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyanti, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi produk olahan ikan kekinian dalam rangka pencegahan stunting di Desa Mertak, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3), 779-787.
- Kurniawan, R., Fahmi, I. A., Alhanannasir, Ma'ruf, I., & Saribi, A. (2024). Empowerment of women's groups in increasing income through nugget businesses made from tilapia fish in Macang Sakti Village, Musi Banyuasin. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 4(2), 191-196. <https://doi.org/10.32502/altifani.v4i2.8316>
- Ma'ruf, A., Suryani, L., & Kusumawati, E. (2021). Diversifikasi produk olahan ikan untuk peningkatan nilai tambah dan daya saing UMKM perikanan. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*.
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2017). Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik. Alfabeta.
- Munawaroh, S. F., & Jacoeb, A. M. (2020). Diversifikasi pengolahan ikan lele dengan konsep zero

- waste (nugget dan kerupuk). Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat.
- Muttaqin, R., Usman, F., & Subagiyo, A. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi ketahanan pangan di Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik. *Planning for Urban Region and Environment*, 11(2), 149–160
- Pratiwi, A., Yuliana, G. D., Silitonga, B. A. F., & Dewi, R. A. U. (2025). Pelatihan dan pendampingan pemasaran digital dengan teknik storytelling untuk komunitas UMKM Teras Ciapus. *Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 61-73. <https://doi.org/10.47861/jipm-nalanda.v3i1.1543>
- Putri, F. R., Hastuti, E. T., Tambunsari, R. S., Silvia, S., Awur, A., Guston, J. G. B., & Setyaningsih, R. (2024). Pendampingan digital marketing communication untuk memperluas pemasaran produk batik dan kerajinan pada kelompok wanita tani Jasmine Padukuhan Nologaten. *Jurpikat (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(3), 812-822. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1834>
- Ramadhani, A., Dewi, H., Qawiyyu, R., Chusen, A., & Diana, L. (2022). Pendampingan sertifikasi halal dan NIB bagi UMKM di Kelurahan Tanjungsari, Sukorejo, Kota Blitar. *Karya Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 30-35.
- Sulaiman, M. A. (n.d.). *Strategi pemerintah Desa Gumeng melalui "electronic government" sistem pemberdayaan masyarakat dan potensi desa berbasis web*.
- Tajerin, T., Kurniawan, T., & Wicaksana, M. N. (2015). Dampak peningkatan investasi untuk pengembangan industri pengolahan produk perikanan Indonesia terhadap perekonomian nasional. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. <https://doi.org/10.15578/marina.v1i2.2075>
- Widodo, S. (2019). Diversifikasi produk olahan ikan sebagai upaya peningkatan nilai tambah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 450-458.
- Wonggo, D., & Reo, A. R. (2018). Diversifikasi produk olahan ikan di Kelurahan Tongkeina, Kecamatan Bunaken, Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.3.2018.21263>
- Yuliana, R. (2020). Pelatihan pengolahan nugget ikan dalam meningkatkan keterampilan usaha rumah tangga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 120-128.
- Yusuff, A. A., Kamasturyani, Y., Nurcahyani, S., Fardhoni, Andhini, C. S. D., Rizki, M., Rianto,

D. D., Suryaputra, D., & Yudhono, M. S. A. (2024). Memperkuat kemampuan digital melalui pelatihan dan FGD: Inovasi dan strategi dalam pemasaran dan produksi konten. *Adima*, 2(1), 1-11. <https://doi.org/10.61434/adima.v2i1.148>