JURNAL ABDIMAS INDONESIA Vol. 6, No. 3, 2026
E-ISSN 2797-2887
Copyright © 2026 The Author(s)

Inovasi Ikan Bandeng Guna Meningkatkan Nilai Tambah dan Perluasan Pasar Hasil Perikanan

Puji Muniarty[1], M.Rimawan[2] ,Nabilla[3], M.Khalifahdin[4], Arfian Apriyanto[5]

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima, Nusa Tenggara Barat, Kota Bima, Indonesia

Penulis Korespondensi:
Puji Muniarty
puji.stiebima@gmail.com

Abstrak:

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan melalui inovasi pengolahan ikan bandeng di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima. Melimpahnya hasil budidaya ikan bandeng di wilayah tersebut selama ini sebagian besar dipasarkan dalam bentuk ikan segar sehingga nilai ekonomi yang diperoleh masyarakat belum maksimal. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan persiapan, pengujian, dan pelaksanaan. Tahap persiapan dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan masyarakat serta penyampaian ide pengolahan ikan bandeng. Tahap pengujian dilakukan dengan membuat sampel produk, sedangkan tahap pelaksanaan dilakukan melalui sosialisasi dan praktik pengolahan ikan bandeng menjadi sempol bandeng, pentol bandeng, dan keripik kulit bandeng, serta pengenalan kemasan dan pemasaran melalui media sosial. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ikan bandeng dapat diolah menjadi produk makanan yang lebih beragam, praktis, dan memiliki nilai tambah. Peserta memberikan respons positif terhadap produk yang diperkenalkan, khususnya terhadap rasa sempol dan pentol bandeng. Kegiatan ini juga memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai inovasi produk, pengemasan yang menarik, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Dengan demikian, inovasi pengolahan ikan bandeng dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan sekaligus mendukung pengembangan peluang usaha masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: *Ikan Bandeng, Inovasi Produk, Nilai Tambah, Pengolahan Pangan, Pemasaran.*

Pendahuluan

Desa Talabiu terletak di Kecamatan Woha, Kabupaten Bima, Nusa Tenggara Barat. Wilayah pesisir Desa Talabiu, yang berdekatan dengan laut, telah dialihfungsikan menjadi area pertambakan. Oleh karena itu, desa ini memiliki variasi lahan yang mendukung kegiatan pertanian padi maupun pertambakan. Keragaman topografi Desa Talabiu juga mencerminkan keragaman mata pencaharian penduduknya, yang meliputi nelayan, petani padi, dan petambak. Dengan demikian, terdapat berbagai potensi alam yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat setempat.

Di Kecamatan Woha, khususnya Desa Talabiu, terdapat produksi ikan bandeng yang signifikan. Hal ini mendorong masyarakat untuk tidak hanya menjual ikan bandeng kepada pengepul, tetapi juga untuk mengembangkan produk inovatif yang berbeda. Tujuannya adalah untuk memasarkan produk tersebut kepada masyarakat luas dan menciptakan sumber pendapatan tambahan bagi penduduk di Kecamatan Woha, Desa

Talabiu. Ikan bandeng dari Desa Talabiu dikenal karena rasanya yang lezat dan tidak memiliki bau lumpur. Penduduk setempat umumnya mengonsumsi ikan bandeng dengan cara digoreng, dibakar, atau diolah menjadi masakan bersayur.

Pembudidaya ikan bandeng memasarkan hasil panen mereka ke berbagai wilayah, termasuk kota-kota di luar daerah mereka. Produksi ikan bandeng yang berlimpah didistribusikan dalam kondisi segar. Namun, pendapatan dari penjualan ini belum mencapai potensi optimal. Mengingat ikan bandeng memiliki nilai gizi yang signifikan, masyarakat dapat mengonsumsi produk olahan ikan bandeng dengan aman. Ikan bandeng kaya akan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti mengurangi inflamasi, menjaga kesehatan jantung, dan mencegah penyakit kronis. Berdasarkan *National Institutes of Health*, ikan merupakan sumber vitamin D yang sangat baik, menjadikannya salah satu pilihan makanan utama untuk nutrisi penting ini. Ikan menyediakan protein, karbohidrat, vitamin, mineral, serta asam lemak Omega 3, 6, dan 9 yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan asam amino dan omega 3 pada ikan bandeng dinilai lebih unggul dibandingkan sumber pangan atau protein alternatif lainnya.

Omzet penjualan akan meningkat secara signifikan apabila warga Desa Talabiu berhasil mengubah sumber daya alam yang ada menjadi produk bernilai tambah. Keterbatasan dalam hal pengetahuan dan wawasan penduduk menuntut adanya dukungan eksternal guna mengoptimalkan potensi desa tersebut. Mahasiswa tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) STIE Bima di Desa Talabiu mengusulkan sebuah gagasan inovatif berupa diversifikasi pengolahan ikan bandeng menjadi produk pangan siap saji. Produk-produk ini meliputi sempol bandeng, pentol bandeng, dan keripik kulit bandeng, yang kesemuanya bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Dengan demikian, strategi pemasaran dapat dioptimalkan melalui dua jalur, yaitu penjualan ikan bandeng dalam kondisi mentah maupun dalam bentuk olahan pangan. Ikan bandeng merupakan sumber vitamin B12, folat, dan zat besi yang krusial dalam proses eritropoiesis atau pembentukan sel darah merah. Oleh sebab itu, produk olahan ini direkomendasikan bagi individu yang menderita anemia defisiensi nutrisi.

Permasalahan yang dihadapi oleh Masyarakat di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima, meliputi: (a) kurangnya inovasi produk, terutama yang berbasis ikan bandeng, (b) rendahnya daya tarik konsumen terhadap produk olahan, dan (c) isu terkait pengemasan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan bantuan kepada Masyarakat dalam mengatasi berbagai tantangan tersebut. Metode yang diterapkan dalam inovasi produk meliputi: (1) pengembangan produk olahan ikan bandeng menjadi sempol bandeng, pentol bandeng, dan keripik kulit bandeng; (2) promosi produk melalui media sosial, termasuk fasilitasi pembuatan akun Instagram, Facebook, atau situs web khusus untuk pemasaran; dan (3) peningkatan kualitas pengemasan dengan penambahan elemen visual yang menarik seperti warna dan desain.

Semakin banyak entitas bisnis yang mengadopsi platform media sosial sebagai instrumen promosi, mencakup baik perusahaan yang baru memulai maupun yang telah mapan, dengan melengkapi strategi promosi konvensional yang sebelumnya ada menjadi lebih komprehensif dengan pemanfaatan media sosial (Hendrawan, dkk., 2019). Lebih lanjut, hal ini bertujuan untuk merumuskan pendekatan yang terstruktur guna meningkatkan pemahaman mengenai konsumen, mencakup persepsi mereka terhadap perusahaan, pola perilaku, nilai-nilai yang dianut, dan tingkat keterikatan terhadap merek produk. Selanjutnya, dilakukan integrasi komunikasi yang terarah dengan layanan daring yang disesuaikan dengan kebutuhan spesifik setiap individu atau pelanggan. Secara

Copyright © 2026 The Author(s)

ringkas, pemasaran digital didefinisikan sebagai pencapaian target pasar melalui implementasi teknologi dan media digital (Chefy, 2015).

Metode Pelaksanaan

Acara ini diselenggarakan di posko KKN Talabiu. Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengenalan inovasi pengolahan sempol, pentol, dan keripik kulit berbahan dasar ikan bandeng meliputi sosialisasi awal mengenai pemanfaatan ikan bandeng sebagai sumber daya yang tersedia di Desa Talabiu. Pelaksanaan kegiatan ini melalui tiga tahapan: persiapan, pengujian, dan eksekusi. Pada tahap persiapan, tim KKN STIE Bima Giat melakukan observasi dan wawancara dengan warga setempat mengenai ketersediaan bahan baku dan nilai gizinya. Tahap ini juga dimanfaatkan oleh tim KKN STIE Bima Giat untuk menyampaikan gagasan mengenai diversifikasi produk olahan ikan bandeng. Selanjutnya, pada tahap pengujian, kami memproduksi sampel olahan sempol, keripik kulit, dan pentol ikan bandeng guna menentukan proporsi yang tepat dan prosedur pengolahan yang optimal.



Gambar 1. Kegiatan Seminar Kewirausahaan

Hasil dan Pembahasan

Program kerja yang diselenggarakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Berdampak Kelompok 5 dari Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima berfokus pada tema Membangun Jiwa Kewirausaha Generasi Muda Untuk Menciptakan Usaha Kreatif, Mandiri, dan Berkelanjutan. Salah satu inisiatif utama yang dilaksanakan mencakup pengembangan produk olahan ikan bandeng dengan tujuan meningkatkan nilai tambah dan memperluas jangkauan pasar produk perikanan. Para mahasiswa KKN STIE Bima telah mengembangkan sebuah inovasi berdasarkan potensi sumber daya Desa Talabiu yang kaya akan hasil budidaya ikan bandeng. Setelah melalui tahap evaluasi untuk menghasilkan sampel produk, temuan dari persiapan dan evaluasi tersebut kemudian diaplikasikan dalam sebuah program kerja yang meliputi sosialisasi mengenai produksi sempol, pentol, dan keripik berbahan dasar ikan bandeng. Program ini juga mencakup edukasi mengenai desain kemasan yang menarik dan proses perizinan produk.

Pengolahan Sempol Bandeng

Untuk pembuatan sempol bandeng dibutuhkan 250 gram ikan bandeng, tambahkan 5 siung bawang merah, 7 siung bawang putih, lada bubuk, penyedap rasa, daun bawang dan

satu butir telur, setelah semua bumbu di masukkan haluskan semua bahan menggunakan *chopper* atau *blender.* Setelah semuanya tercampur rata tambahkan 750 gram tepung terigu, tambahkan 500 gram tepung tapioka, setelah itu campurkan semua bahan lalu aduk adonan hingga merata, setelah itu panaskan air dan tambahkan minyak secukupnnya lalu siapkan adonan sempol tadi dan masukkan kedalam plastik lalu cetak sesuai ukuran yang diinginkan. Dan Produk siap di kemas.



Gambar 2. Pembuatan Produk Sempol

Pengolahan Pentol Bandeng

Dibutuhkan daging ikan bandeng (tanpa duri) 250gram, tepung tapioca 200 gram, tepung terigu 50 gram, putih telur 1 butir, 3 siung bawang putih (haluskan, Sebagian bisa digoreng), 3 siung bawang merah (haluskan/ iris lalu digoreng), es batu/ air es 50 ml, 1 sdt garam, ½ sdt gula pasir, 1 sdt kaldu bubuk atau penyedap rasa, ½ sdt lada bubuk (merica). Adapun cara pembuatannya, Masukkan daging ikan bandeng tanpa duri, bawang putih, bawang merah, putih telur, dan air es/es batu ke dalam *chopper* atau blender khusus daging. Haluskan sampai teksturnya lembut dan tercampur rata, Pindahkan adonan ikan halus ke dalam mangkuk besar. Lalu masukkan garam, gula, lada bubuk, dan kaldu bubuk. Tambahkan tepung tapioka dan tepung terigu secara bertahap sambil diaduk rata sampai adonan bisa dibentuk, Siapkan panci berisi air dan panaskan hingga mendidih. Berikan sedikit minyak goreng ke dalam air agar bulatan pentol tidak saling lengket. Setelah itu, ambil adonan menggunakan tangan atau sendok, lalu kepal-kepal hingga keluar bentuk bulat melalui jempol dan telunjuk, sendok adonan yang sudah terbentuk dan masukkan langsung ke dalam air mendidih. Masak pentol dengan api sedang cenderung kecil, Biarkan pentol merebus sampai mengapung ke permukaan air, Angkat dan Tiriskan.

Pengolahan Keripik Kulit Bandeng

Siapkan kulit bandeng (bersihkan dari sisa daging dan sisik), bawang putih yang dihaluskan, ketumbar bubuk dan merica bubuk, penyedap rasa secukupnya, tepung maizea atau tepung beras secukupnya untuk balutan, minyak goreng. Adapun proses pembuatannya yaitu, Cuci bersih kulit ikan bandeng di bawah air mengalir dan pastikan

Copyright © 2026 The Author(s)

sisik serta sisa dagingnya bersih, Lumuri kulit ikan dengan bumbu halus (bawang putih, ketumbar, merica, dan garam). Diamkan selama 1 hingga 2 jam agar bumbu meresap sempurna lalu jemur untuk hasil yang lebih renyah dan mengembang maksimal. Setelah itu, cuci bersih kulit bandeng yang sudah di jemur, lalu baluri permukaan kulit bandeng dengan tepung maizena atau tepung beras tipis - tipis, lalu tepuk perlahan agar menempel merata. Panaskan minyak cukup banyak dengan api kecil atau sedang. Goreng kulit bandeng sampai matang, kering, dan gelembung minyaknya mereda. Angkat lalu tiriskan.



Gambar 3. Proses Pembuatan Keripik Kulit Ikan Bandeng

Sedangkan cara atau tahapan dalam kemasan adalah dengan cara memberikan contoh sampel berupa kemasan yang sudah di desain dan di cetak nama produksi dan usaha mereka dan di desain dengan warna yang cerah sehingga dapat menarik perhatian konsumen. Adapun cara promosi adalah menggunakan sosial media seperti membuat Instagram yang khsusus mempromosikan hasil usaha mereka.

Inovasi yang dikembangkan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) STIE Bima diterima dengan antusias oleh para tamu undangan.Hal ini tercermin dari sambutan positif yang diberikan oleh para undangan. Respons yang baik dari para peserta terlihat dari apresiasi masyarakat Talabiu terhadap rasa Sempol dan pentol ikan bandeng yang diperkenalkan oleh mahasiswa KKN KKN STIE Bima. Produk olahan nugget ini tidak hanya dinilai lezat, bergizi, dan mudah disiapkan, tetapi juga kaya akan nutrisi esensial yang bermanfaat bagi tubuh.



Gambar 4. Produk Pentol Bandeng



Gambar 5. Produk Keripik Kulit Bandeng



Gambar 6. Produk Sempol Bandeng

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi pengolahan ikan bandeng di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima, berhasil memperkenalkan alternatif pengolahan ikan bandeng menjadi sempol bandeng, pentol bandeng, dan keripik kulit bandeng. Kegiatan yang dilakukan melalui tahap persiapan, pengujian, dan pelaksanaan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ikan bandeng sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah.

Respons positif masyarakat terhadap rasa dan produk yang diperkenalkan menunjukkan adanya penerimaan terhadap inovasi tersebut. Selain pengolahan produk,

Copyright © 2026 The Author(s)

kegiatan juga memperkenalkan pentingnya kemasan yang menarik serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi dan perluasan pasar. Dengan adanya inovasi ini, hasil budidaya ikan bandeng tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan peluang usaha masyarakat. Untuk kegiatan selanjutnya, diperlukan pendampingan secara berkelanjutan dalam pengembangan kemasan, pemasaran digital, perizinan produk, dan pengelolaan usaha agar inovasi yang telah diperkenalkan dapat dikembangkan secara lebih optimal dan berkelanjutan.

Referensi

Asnawi, Wiratmanto, & Zaenuri, M. (2017). Peningkatan mutu produk dan pemasaran olahan ikan bandeng. *Jurnal BERDIKARI*, *5*(2), 11–21. umy.ac.id

Brillyantina, S., Wulandari, S. A., Mutmainah, D. N., Jannah, W. R., & Ardiansyah, H. (2025). Penerapan konsep zero waste dalam inovasi produk olahan ikan bandeng (Ecomarbondeng) sebagai upaya peningkatan nilai tambah. *Agrimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Pertanian*, *4*(2), 75–81. doi.org

Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) dengan berbagai pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, *22*(1), 41–49. doi.org

Grasielda, I., Minantyo, H., Nugraha, K. A., Irtanto, D., Toreh, J. L., & Martono, C. E. (2025). Penguatan pembuatan inovasi produk nugget ikan bandeng di Kelurahan Wonorejo dan Kelurahan Keputih Surabaya. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *16*(3), 521–527. upgris.ac.id

Purwati, R. D., Nailillah, R., Afif, U. D., Swari, N. P. K., Firmansyah, M. D., Winoto, P., & Pangestu, B. J. (2025). Inovasi produk olahan krupuk nasi berbahan dasar ikan bandeng sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil panen. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhineka*, *3*(3), 1920–1926. bhinnekapublishing.com

Putro, G. S., Arfiany, A., Hikmah, H., Nurhidayanti, N., & Ridha, A. (2024). Aneka olahan bandeng dan pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan daya saing UMKM di Kelurahan Taroada Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, *2*(1), 239–243. jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com

Sulistyawan, V. N., Naima, A., & Fitriani, L. (2023). Inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi nugget untuk meningkatkan UMKM Desa Ketapang. *Jurnal Bina Desa*, *4*(3), 375–381. https://doi.org/10.15294/jbd.v4i3.39393

Tauhid, T., Argubi, A. H., Ishaka, M., & Taufiq, M. (2021). Pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(1), 292–301. unma.ac.id

Wardah, W., & Rahayu, R. (2021). Peningkatan kemampuan pembudidaya ikan melalui pelatihan kemampuan berwirausaha diversifikasi pangan olahan asal ikan. *Abdi Massa: Jurnal Pengabdian Nasional*, *1*(3), 48–55. aksiologi.org

Zainul, L. M., & Wijaya, A. S. (2024). Modifikasi dan inovasi ikan bandeng menjadi produk olahan basreng. *Abdimas Universal*, *6*(2), 362–365. uniba-bpn.ac.id