

INOVASI PRODUK SEMPOL IKAN TONGKOL SEBAGAI MEDIA EDUKASI GIZI PADA ANAK DAN MENINGKATAN NILAI TAMBAH UMKM MASYARAKAT DI DUSUN KONGO DESA MENINTING, KECAMATAN BATU LAYAR, LOMBOK BARAT

Widia Sukma Komala Dewi¹, Nanda Diniarti², Helilatul Wahida³, Sayudi Maulana⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62, Dasan Agung, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat

*Alamat korespondensi: widia@unram.ac.id



Keyword : **Abstrak :**

ikan tongkol, meninting, KKN-MBKM, inovasi produk, sempol ikan

Kegiatan inovasi produk sempol ikan tongkol masyarakat Desa Meninting, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat, merupakan bagian dari program KKN-KKB yang bertujuan untuk menggali potensi sumber daya ikan yang memiliki peluang dikembangkan sebagai usaha perikanan yang berdaya saing dan menguntungkan dalam meningkatkan ekonomi serta kualitas gizi makanan. Usaha pengolahan hasil perikanan tangkap melalui inovasi produk olahan ikan tongkol tidak hanya meningkatkan manfaat dan nilai tambah, tetapi juga mendukung ketertarikan masyarakat terhadap gerakan makan ikan. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif melalui observasi, partisipatif saat pelatihan, dan dokumentasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program KKN-KKB melalui penyuluhan dan pelatihan langsung mampu mengembangkan inovasi produk olahan ikan kekinian seperti sempol ikan dengan cukup berhasil karena meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan masyarakat serta mendorong minat makan ikan. Selain itu, kegiatan ini juga selaras dengan tujuan Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya SDG 2 (Menghapus Kelaparan) melalui peningkatan gizi, SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) melalui pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal, serta SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab) melalui pemanfaatan hasil perikanan secara optimal dan berkelanjutan.

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Dewi, W.S.K., Diniarti, N., Wahida, H., Maulana, S. (2026). Inovasi produk sempol ikan tongkol sebagai media edukasi gizi pada anak dan meningkatkan nilai tambah umkm masyarakat di dusun kongo desa meninting, kecamatan batu layar, lombok barat. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 6(1), 73 -79.



PENDAHULUAN

Program kerja berupa inovasi produk olahan ikan yang dilaksanakan oleh masyarakat di Dusun Kongo dengan cara wawancara merupakan salah satu bentuk kegiatan dalam program KKN-KKB. Kegiatan ini ditujukan untuk mengidentifikasi dan menggali informasi terkait pemanfaatan hasil perikanan tangkap di wilayah tersebut sehingga dapat memberikan solusi. Dusun Kongo dikenal memiliki potensi perikanan dan hasil laut yang cukup besar. Sebagian warganya memanfaatkan sumber daya tersebut tidak hanya untuk kebutuhan konsumsi harian, tetapi juga sebagai sumber pendapatan melalui berbagai usaha pengolahan ikan. Sumber daya manusia menjadi faktor kunci dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Ketersediaan tenaga kerja juga berperan sebagai salah satu komponen produksi selain sumber daya alam, termasuk dalam pemanfaatan hasil laut untuk memenuhi kebutuhan hidup (Wilandari *et al.*, 2020).

Ikan asap merupakan salah satu produk olahan perikanan yang banyak digemari konsumen baik di Indonesia maupun di berbagai negara karena cita rasanya yang khas dan aromanya yang sedap. Produk ini juga menjadi salah satu metode pengawetan ikan yang telah digunakan masyarakat sejak lama, namun proses pengasapan ikan di Indonesia pada awalnya masih dilakukan secara tradisional dengan peralatan sederhana dan tanpa memperhatikan standar sanitasi maupun higienitas. Kondisi tersebut dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan konsumen serta lingkungan sekitar. Selain itu, pengasapan tradisional memiliki sejumlah kelemahan, seperti tampilan produk yang kurang menarik atau mudah hangus, pengendalian suhu yang sulit dilakukan sehingga memengaruhi kualitas dan keamanan ikan asap, serta produksi asap berlebih yang dapat mencemari udara dan menambah polusi. Berbagai kekurangan ini menunjukkan bahwa metode pengasapan tradisional masih perlu diperbaiki agar mampu menghasilkan produk ikan asap yang berkualitas dan memenuhi standar keamanan pangan yang lebih baik (Pitoy *et al.*, 2017).

Melalui kegiatan wawancara, kami memperoleh kesempatan untuk memahami secara langsung proses pengolahan ikan asap, mulai dari pemilihan bahan, teknik produksi, hingga berbagai kendala yang dihadapi masyarakat dalam mempertahankan usaha mereka. Kegiatan ini juga berfungsi sebagai sarana penting untuk membangun komunikasi yang lebih dekat dengan warga, sehingga mahasiswa tidak hanya mendapatkan wawasan akademis, tetapi juga memperoleh pemahaman yang lebih utuh mengenai kondisi sosial dan ekonomi masyarakat pesisir. Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan solusi melalui pendampingan pengembangan olahan ikan, tidak hanya terbatas pada metode pengasapan, tetapi juga melalui inovasi produk siap saji yang memiliki daya simpan lebih lama tanpa mengurangi cita rasa, seperti pengolahan ikan tongkol menjadi produk sempol ikan. Sempol ikan sendiri merupakan jajanan berbahan ikan yang secara fisik mirip dengan pempek atau otak-otak, biasanya disajikan menggunakan tusuk bambu dan dinikmati dengan saus pedas atau kecap pedas, berbeda dengan pempek yang disajikan bersama cuka (Yulianto *et al.*, 2020). Pengembangan produk sempol ikan tongkol ini diharapkan dapat mendorong inovasi usaha, meningkatkan nilai tambah ikan tangkap, serta memperkuat kapasitas masyarakat dalam menciptakan produk yang berdaya saing. Selain itu, kegiatan ini selaras dengan beberapa poin *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya SDG 1 (Tanpa Kemiskinan) melalui peningkatan pendapatan masyarakat, SDG 2 (Tanpa Kelaparan) melalui diversifikasi produk bergizi, SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) melalui pengembangan usaha lokal berbasis sumber daya pesisir, serta SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab) melalui pemanfaatan hasil perikanan secara optimal dan berkelanjutan.

Kegiatan inovasi produk olahan ini diharapkan dapat mempererat hubungan antara mahasiswa dengan masyarakat. Kehadiran mahasiswa tidak hanya sebagai pengamat, tetapi juga sebagai bagian dari warga selama menjalani KKN-KKB. Oleh karena itu, hasil inventarisasi tidak hanya bermanfaat bagi mahasiswa sebagai pengalaman belajar, tetapi juga bisa menjadi bentuk dukungan terhadap usaha

masyarakat dalam mengembangkan produk olahan perikanan di Desa Meninting khususnya dusun Kongo.

TUJUAN

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan minat konsumsi ikan pada anak sekolah melalui pengenalan inovasi produk sempol ikan tongkol yang memiliki kandungan protein, omega-3, vitamin, dan mineral yang berperan dalam mendukung pertumbuhan serta membantu mengurangi risiko stunting, sekaligus mendukung peningkatan nilai tambah dan pengembangan usaha UMKM masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan dalam rangka memperingati hari ikan nasional, dengan produk yang dapat di simpan ± 1 minggu.

METODE KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada 3 November – 22 Agustus 2025. Metode yang digunakan dalam program kerja inovasi produk olahan sempol ikan tongkol di Dusun Kongo, Desa Meninting, Kecamatan Batu Layar, Lombok Barat, adalah sebagai berikut:

1. Metode Kualitatif

a. Wawancara

Wawancara dilakukan secara tatap muka dengan narasumber utama yaitu kelompok pengolah ikan tongkol asap dan nelayan. Pertanyaan difokuskan pada: Proses pengolahan ikan. Kendala yang dihadapi, baik dari sisi produksi maupun pemasaran. Wawancara tidak berstruktur, tidak berstandar, informal, atau berfokus dimulai dari pertanyaan umum dalam area yang luas pada penelitian. Wawancara ini biasanya diikuti oleh suatu kata kunci, agenda atau daftar topik yang akan dicakup dalam wawancara. Namun tidak ada pertanyaan yang ditetapkan (Rachamawati, 2019)

b. Dokumentasi

Dokumentasi berfungsi sebagai sumber data sekunder yang dapat melengkapi hasil dari observasi, wawancara (Putri *et al.*, 2025). Selama kegiatan wawancara dan pelatihan, dilakukan dokumentasi berupa pencatatan, pengambilan foto, dan pengumpulan data lapangan. Dokumentasi ini menjadi bukti kegiatan serta mendukung validitas informasi.

c. Praktek langsung

Praktek langsung ini berfungsi agar dapat mengajarkan secara langsung cara membuat inivaso produk olahan menjadi sempol serta memberikan edukasi tentang pentingnya memakan ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil UMKM Ikan Asap Tongkol di Dusun Kongo

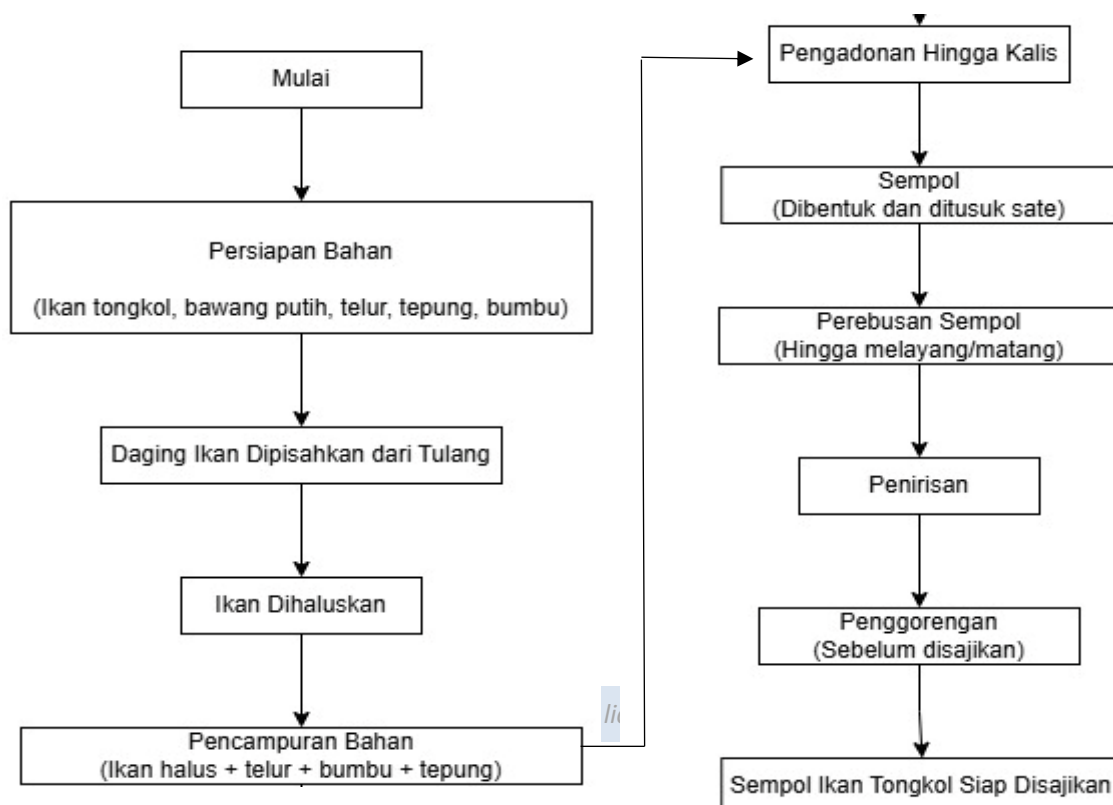
UMKM ikan tongkol asap di Dusun Kongo, Desa Meninting, memanfaatkan hasil perikanan tangkap lokal sebagai bahan baku utama. Ikan tongkol diperoleh langsung dari nelayan setempat, kemudian dijual dalam bentuk segar dan sebagian diolah menjadi ikan asap untuk meningkatkan daya simpan dan nilai tambah. Proses pengolahan dilakukan secara tradisional melalui metode pengasapan menggunakan batok kelapa atau kayu bakar hingga ikan matang dan kering, sehingga menghasilkan cita rasa khas. Kapasitas produksi sangat bergantung pada hasil tangkapan nelayan. Menurut Wardani *et al.*, (2024) Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan dari famili *Scombridae* yang termasuk kelompok ikan pelagis. penyebarannya meliputi hampir seluruh perairan Indopasifik bagian barat. Jenis tongkol yang ditemukan adalah tongkol lisong (*Auxis rochei*). Produksi dalam skala rumah tangga, pengolahan ikan asap dilakukan sekitar 2–4 kali per minggu dengan volume produksi berkisar 10–30 kg per hari produksi. Harga jual ikan asap berada pada kisaran Rp30.000–Rp40.000 per kilogram, dengan pendapatan bersih sekitar Rp150.000–Rp500.000 per hari produksi, setelah dikurangi biaya

operasional. Pemasaran produk dilakukan secara lokal melalui pasar tradisional dan pedagang pengecer. Meskipun produksi bersifat fluktuatif akibat musim penangkapan, usaha ikan tongkol asap tetap menjadi salah satu sumber mata pencaharian utama dan berperan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat Dusun Kongo.

Penangkapan Ikan Asap Tongkol

Hasil tangkapan nelayan sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan. Pada bulan Januari hingga Maret, hasil tangkapan cenderung rendah akibat cuaca buruk dan gelombang laut tinggi, sehingga pasokan ikan tongkol menurun, harga meningkat, dan produksi pindang berkurang. Memasuki bulan April hingga Juni, kondisi perairan mulai membaik sehingga aktivitas melaut meningkat dan ketersediaan ikan menjadi lebih stabil. Puncak hasil tangkapan terjadi pada bulan Juli hingga September, ditandai dengan melimpahnya ikan tongkol, harga yang relatif murah, dan peningkatan produksi ikan asap, sejalan dengan Nurani *et al.*, (2021) yang menyebutkan musim peralihan II sebagai periode tangkapan tertinggi. Pendapatan UMKM ikan asap di Dusun Dusun Kongo sangat bergantung pada harga ikan tongkol di tingkat nelayan. Pada musim ikan melimpah, harga tongkol turun hingga Rp15.000–20.000 per kilogram dan pendapatan UMKM dapat mencapai Rp3.000.000–3.500.000 per bulan. Sebaliknya, pada musim tangkapan rendah harga meningkat hingga Rp30.000–35.000 per kilogram sehingga pendapatan menurun menjadi Rp1.000.000–1.500.000 per bulan. Fluktuasi harga bahan baku dan keterbatasan modal menjadi faktor utama yang memengaruhi volume produksi dan keuntungan UMKM, sebagaimana juga dijelaskan oleh Gabriella, (2024) bahwa satu kali proses pengolahan ikan asap tongkol membutuhkan sekitar 60 kg bahan baku. Menurut Ishak *et al.*, (2020) ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan yang ditangkap sepanjang tahun. Namun demikian, produksi jenis ikan ini ditemukan melimpah hanya pada bulan-bulan tertentu, sedangkan pada bulan lain mengalami penurunan. Maka dari itu kami mahasiswa KKN UNRAM memberikan solusi untuk memberikan edukasi serta pelatihan inovasi produk olahan sempol ikan.

Proses Pembuatan Inopasi Produk Sempol



Distribusi

Distribusi dan pengolahan sempol ikan tongkol dimulai dari penyediaan bahan baku berupa ikan tongkol segar yang diperoleh dari nelayan atau pemasok ikan. Dalam aspek distribusi, sempol ikan tongkol yang telah dikemas disalurkan oleh pelaku UMKM ke pedagang warung pengecer atau langsung ke konsumen (Amerta, 2018). Sementara itu, untuk distribusi jarak jauh sempol ikan tongkol pada umumnya dapat dibekukan dan didistribusikan menggunakan rantai dingin agar mutu dan keamanan pangan tetap terjaga. Dengan sistem pengolahan dan distribusi yang baik, sempol ikan tongkol memiliki nilai tambah ekonomi yang tinggi serta peluang pasar yang luas (Wibowo & Utomo, 2019).

Peringatan Hari Ikan Nasional di SDN 3 Meninting

Dalam rangka memperingati Hari Ikan Nasional, dilakukan kegiatan pembagian produk olahan ikan tongkol berupa sempol ikan di SDN 3 Meninting kepada guru serta siswa-siswi sebagai bentuk edukasi peningkatan konsumsi ikan sejak usia dini. Kegiatan ini bertujuan memperkenalkan produk olahan ikan yang memiliki kandungan gizi tinggi seperti protein, omega-3, vitamin, dan mineral yang bermanfaat untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Selain itu, sempol ikan tongkol dipilih karena memiliki bentuk yang menarik, cita rasa yang disukai anak-anak, serta mudah dikonsumsi sebagai pangan selingan sehat. Pelaksanaan kegiatan ini mendapat sambutan positif dari pihak sekolah, terlihat dari antusiasme guru dan siswa-siswi dalam menerima serta mencicipi produk yang dibagikan. Seluruh produk yang disediakan habis dibagikan, yang menunjukkan bahwa inovasi olahan ikan tongkol memiliki daya tarik dan potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif pangan bergizi sekaligus mendukung peningkatan konsumsi ikan di lingkungan sekolah dan masyarakat. Hal ini sejalan dengan pendapat Cokrowati *et al.*, (2020) menyatakan bahwa Ikan tongkol diketahui memiliki kandungan protein tinggi serta asam lemak omega-3 yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan, perkembangan otak, dan pemeliharaan kesehatan tubuh.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan inovasi produk sempol ikan tongkol berhasil meningkatkan kesadaran dan minat konsumsi ikan pada anak sekolah melalui edukasi gizi yang menekankan manfaat kandungan protein, omega-3, vitamin, dan mineral dalam mendukung pertumbuhan serta membantu mengurangi risiko stunting. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap pengembangan UMKM masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan yang memiliki nilai tambah dan daya simpan hingga kurang lebih satu minggu, sehingga berpotensi meningkatkan peluang usaha dan pendapatan masyarakat.

Untuk keberlanjutan kegiatan, diperlukan pengembangan inovasi produk terutama dalam peningkatan kualitas pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran agar produk sempol ikan tongkol memiliki daya saing yang lebih luas. Selain itu, perlu adanya pendampingan dan kerja sama berkelanjutan antara masyarakat, sekolah, perguruan tinggi, dan pemerintah guna memperkuat edukasi konsumsi ikan serta mendukung pengembangan usaha UMKM berbasis olahan hasil perikanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan dukungan selama pelaksanaan kegiatan KKN-KKB di Dusun Kongo, Desa Meninting, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Meninting atas dukungan dan fasilitasi kegiatan di wilayah desa. Penulis turut menyampaikan terima kasih kepada Kepala Sekolah, guru, dan siswa-siswi SDN 3 Meninting atas partisipasi aktif dalam



kegiatan edukasi. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada kelompok ibu-ibu pengolah ikan tongkol yang telah bersedia menjadi narasumber, berbagi pengalaman, serta berpartisipasi dalam kegiatan inovasi produk olahan ikan. Selain itu, terima kasih disampaikan kepada masyarakat Dusun Kongo yang telah membantu kelancaran kegiatan serta dukungan pendanaan yang berasal dari anggota KKN sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amerta. (2018). *Pengolahan ikan tongkol dan peningkatan nilai tambah produk perikanan*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Gabriela, L. (2024). Analisis Nilai Tambah dan Manajemen Industri Ikan Pindang Tongkol di Kecamatan Rancaekek, Kabupaten Bandung (Studi Kasus: UMKM Pindang Pelem). *Jurnal Serambi Engineering*, 9(4).
- Ishak, A. A., Alimina, N., & Arami, H. (2020). Musim penangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang Didaratkan di Kota Kendari. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Perairan*, 5(3), 220-226.
- Nurani, T. W., Wahyuningrum, P. I., Iqbal, M., Khoerunnisa, N., Pratama, G. B., & Widiyanti, E. A. (2021). Dinamika Musim Penangkapan Ikan Cakalang dan Tongkol di Perairan Palabuhanratu. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 12(2), 149-160.
- Pitoy, C. R., Jan, A. B. H., & Karuntu, M. M. (2017). Perencanaan kualitas pada produksi ikan asap (studi kasus di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara). *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 5(2).
- Putri, H. J., & Murhayati, S. (2025). Metode Pengumpulan Data Kualitatif. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(2), 13074-13086.
- Rachmawati, I. N. (2007). Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif: inventarisasi. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11(1), 35-40.
- Wardani, R. T., Diniarti, N., Fadillah, F., Fitri, M., Rossada, R. A., & Maolana, A. (2024). Edukasi Pemasaran Melalui *E-Commerce* Pada Pelaku Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Tangkap Di Desa Bugbug, Karangasem, Bali. (1), 41-50.
- Wibowo, S., & Utomo, B. S. B. (2019). Pengaruh Sistem Rantai Dingin terhadap Mutu dan Keamanan Produk Werikanan. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 14(2), 155-166.
- Wilandari, S., Sinaga, W. H., & Nuraini, Y. (2020). Kajian Potensi Sumber Daya Perikanan di Kecamatan Ampenan Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 14(2), 107-120.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianto, M. K. D., Evnaweri, & Sulistyaningrum, T. W. (2020). Substitusi Tepung Sukun pada pembuatan Sempol Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Journal of Tropical Fisheries*, 15(2), 55-63.