

INVENTARISASI UMKM IKAN PINDANG DI DUSUN PENGAWISAN DESA
SEKOTONG BARAT, KECAMATAN SEKOTONG, LOMBOK BARAT

*Inventory Of Small And Medium-Sized Pindang Fish Businesses In
Pengawisan Hamlet, Sekotong Barat Village, Sekotong District, West Lombok*

Asti Amalia¹, Nanda Diniarti², Eva Maulidina³, Ega Witasari S.⁴,
Nurhidayah Eka Puspita⁵, Nabila Wulaningsih^{6*}, Ima Helviana⁷

Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel		
Korespondensi	:	nabilawulaningsih17@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	27 Desember 2025
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v3i6.8793

ABSTRAK

Kegiatan inventarisasi masyarakat di Dusun Pengawisan, Desa Sekotong Barat, Kecamatan Sekotong, Lombok Barat, merupakan bagian dari program KKN-MBKM. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui data pengelola UMKM Ikan pindang tongkol, mengetahui bagaimana proses pemindangan ikan tongkol, dan pendistribusian yang dilakukan pengelola UMKM di Dusun Pengawisan. Metode yang digun akan adalah metode kualitatif dengan pendataan dan dokumentasi. Hasil inventarisasi menunjukkan bahwa bahan baku diperoleh dari nelayan sekitar, kemudian diproses dengan cara pemindangan menggunakan air tawar dan garam agar kualitas ikan tetap terjaga dan lebih awet. Terdapat 3 kelompok pengelola UMKM Pindang Ikan Tongkol, yang terdiri dari 2-5 orang dalam satu kelompok. Yang dimana kelompok terkecil memiliki 2 orang pengolah dan hasil olahannya sebanyak 40 keranjang/hari. Untuk kelompok pengolah menengah terdapat 4 orang pengolah dengan hasil olahaa sebanyak 100 keranjang/hari. Sedangkan untuk kelompok pengolah terbesar terdapat 5 orang pengolah dengan hasil olahan sebanyak 280 keranjang/hari, dengan distribusi tertinggi terdapat di pasar Baretas sekitar 40 %. Usaha ini memberikan nilai tambah pada hasil tangkapan nelayan sekaligus menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat pengolah ikan di Dusun Pengawisan.

Kata kunci: Ikan tongkol, Sekotong, KKN-MBKM, Produk olahan perikanan

ABSTRACT

The community inventory activity in Pengawisan Hamlet, West Sekotong Village, Sekotong District, West Lombok, is part of the KKN-MBKM program which aims The purpose of this activity is to identify the process and production capacity of pindang tuna in Pengawisan Hamlet, to find out the obstacles faced such as raw materials, technology, and marketing, and to encourage innovation and mentoring so that the business can grow, be competitive, and improve the welfare of coastal communities.

The method used is a qualitative method with data collection and documentation. The inventory results show that the raw materials are obtained from local fishermen, then processed by smoking using fresh water and salt so that the quality of the fish is maintained and more durable. There are 3 groups of managers of Pindang Tuna MSMEs, consisting of 2-5 people in one group. Where the smallest group has 2 processors and the processed output is 40 baskets/day. For the medium processing group there are 4 processors with the processed output of 100 baskets/day. Meanwhile, the largest processing group consists of five people, producing 280 baskets per day, with the highest distribution at around 40% in the Baretais market. This business adds value to the fishermen's catch and provides a significant source of income for the fish processing community in Pengawisan Hamlet.

Keywords: Tuna, Sekotong, KKN-MBKM, Processed fishery products

PENDAHULUAN

Program kerja inventarisasi masyarakat yang dilakukan di Dusun Pengawisan merupakan sebagai salah satu bentuk kegiatan KKN-MBKM yang dilakukan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui data pengelola UMKM Ikan pindang tongkol, mengetahui bagaimana proses pemindangan ikan tongkol, dan pendistribusian yang dilakukan pengelola UMKM di Dusun Pengawisan. Dusun Pengawisan sendiri dikenal sebagai wilayah dengan potensi perikanan dan hasil laut yang melimpah. Sebagian besar masyarakat memanfaatkan sumber daya perikanan tersebut tidak hanya untuk kebutuhan konsumsi sehari-hari, tetapi juga sebagai sumber penghasilan melalui usaha pengolahan ikan. Sumber daya manusia merupakan unsur terpenting dalam mempercepat laju pertumbuhan ekonomi suatu daerah. Ketersediaan sumber daya manusia juga sebagai salah satu faktor produksi selain sumber daya alam, yang memanfaatkan juga hasil laut untuk menghasilkan atau memenuhi kebutuhan hidup (Wilandari *et al.*, 2020).

Salah satu olahan yang cukup dikenal adalah ikan pindang. Ikan pindang merupakan suatu produk olahan ikan yang pengolahannya dilakukan dengan cara tradisional menggabungkan antara penggaraman dan perebusan (Wulansari *et al.*, 2024). Akan tetapi perebusan, penggunaan alat tradisional yang kotor serta berkarat dapat mempengaruhi produk ikan pindang baik secara fisik maupun secara mutu (Wahida *et al.*, 2022). Proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional dengan cara perebusan dan penambahan garam sehingga ikan bisa lebih awet, rasanya khas, dan mudah dipasarkan. Produk ikan pindang ini tidak hanya menjadi sumber penghasilan tambahan, tetapi juga sudah menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat setempat sejak lama.

Melalui kegiatan inventarisasi ini, kami berkesempatan untuk mendapatkan pengetahuan langsung mengenai cara pengolahan ikan pindang, bahan yang digunakan, teknik produksi, serta kendala yang dihadapi masyarakat dalam mempertahankan usaha mereka. Kegiatan ini juga penting sebagai sarana membangun komunikasi dengan masyarakat, sehingga mahasiswa tidak hanya memperoleh wawasan akademis, tetapi juga memahami realitas sosial dan ekonomi yang dihadapi warga pesisir. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengidentifikasi proses dan kapasitas produksi pindang tongkol di Dusun Pengawisan, mengetahui kendala yang dihadapi seperti bahan baku, teknologi, dan pemasaran, serta mendorong inovasi dan pendampingan agar usaha dapat berkembang, memiliki daya saing, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Kegiatan inventarisasi ini diharapkan dapat mempererat hubungan antara mahasiswa dengan masyarakat. Kehadiran mahasiswa tidak hanya sebagai pengamat, tetapi juga sebagai bagian dari warga selama menjalani KKN-MBKM. 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 Dusun Pengawisan

METODE KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu 16 Juli – 20 Agustus 2025. Metode yang digunakan dalam program kerja inventarisasi produk olahan ikan pindang tongkol di Dusun Pengawisan, Desa Sekotong Barat, Kecamatan Sekotong, Lombok Barat, adalah sebagai berikut:

1. Metode Kualitatif

a. Wawancara

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

b. Dokumentasi

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil UMKM Pindang Ikan Tongkol di Dusun Pengawisan

Berdasarkan hasil inventarisasi dari ibu-ibu pengolah ikan tongkol, menghasilkan informasi terperinci tentang proses produksi pindang, bahan yang digunakan, kendala, serta sistem pemasaran. Dari hasil inventarisasi diketahui bahwa usaha pengolahan pindang tongkol sudah dimulai sejak tahun 2018/2019 dan terus bertahan hingga sekarang. Terdapat 3 kelompok pengelola UMKM Pindang Ikan Tongkol, yang terdiri dari 2-5 orang dalam satu kelompok. Yang dimana kelompok terkecil memiliki 2 orang pengolah dan hasil olahannya sebanyak 40 keranjang/hari. Untuk kelompok pengolah menengah terdapat 4 orang pengolah dengan hasil olahaa sebanyak 100 keranjang/hari. Sedangkan untuk kelompok pengolah terbesar terdapat 5 orang pengolah dengan hasil olahan sebanyak 280 keranjang/hari. Untuk kelompok pengolah Ikan tongkol yang dikelola diperoleh dari hasil tangkapan nelayan sekitar. Produk pindang yang dihasilkan memiliki cita rasa khas dan menjadi salah satu komoditas pangan yang banyak diminati masyarakat, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk dijual kembali di pasar. Proses pengolahan dilakukan secara tradisional dengan menjaga kualitas bahan baku agar hasil pindang tetap segar dan tahan lama. Setiap kelompok memiliki peran yang terstruktur, mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, hingga

pemasaran. Pemasaran produk sebagian besar dilakukan di pasar lokal seperti Pasar Sekotong, Pasar Lembar, dan beberapa warung sekitar dusun. Keberadaan UMKM ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga membuka peluang kerja sama antaranggota dan memberikan kontribusi nyata dalam menggerakkan ekonomi masyarakat di Dusun Pengawisan. 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*).

Penangkapan Ikan Pindang Tongkol

Hasil tangkapan nelayan bergantung pada musim tangkap. Pada bulan Januari hingga Maret, hasil tangkapan cenderung sedikit karena kondisi cuaca kurang bersahabat, gelombang laut tinggi, dan sebagian nelayan memilih tidak melaut. Akibatnya, harga ikan tongkol di pasaran naik dan produksi pindang menurun. Memasuki bulan April sampai Juni, pasokan ikan mulai stabil, nelayan lebih sering melaut, dan ketersediaan tongkol di pasar meningkat. Puncak ketersediaan terjadi pada bulan Juli hingga September, dimana nelayan mendapatkan hasil tangkapan melimpah sehingga harga ikan relatif murah dan produksi pindang meningkat pesat. Hal ini sejalan dengan pendapat Nurani *et al.*, 2021 yang menyatakan bahwa hasil tangkapan ikan tongkol tertinggi pada musim peralihan dua yaitu, pada bulan Juli, September, sampai dengan November. Berdasarkan keterangan para pengelola UMKM ikan pindang di Dusun Pengawisan, pendapatan yang mereka peroleh sangat bergantung pada harga ikan tongkol di tingkat nelayan. Pada saat musim ikan melimpah, terutama bulan Juli sampai September, harga ikan tongkol bisa turun hingga Rp 15.000–20.000 per kilogram. Dengan harga tersebut, pengelola mampu membeli bahan baku dalam jumlah lebih banyak, kemudian diolah menjadi pindang dan dijual ke pasar dengan pendapatan rata-rata mencapai Rp 3.000.000–3.500.000 per bulan. Namun pada musim tangkapan rendah yakni bulan Januari–Maret, harga tongkol melonjak hingga Rp 30.000–35.000 per kilogram, sehingga volume produksi menurun dan pendapatan hanya berkisar Rp 1.000.000–1.500.000 per bulan. Kondisi ini menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan baku di nelayan sangat menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh pelaku UMKM. Sebagian pengelola juga mengakui bahwa tanpa modal tambahan, mereka sulit membeli ikan dalam jumlah besar ketika harga sedang murah, sehingga keuntungan tidak maksimal. Menurut Gabriella, 2024 menyatakan bahwa pada proses pengolahan ikan pindang tongkol di UMKM, ikan tongkol yang diolah dalam satu kali proses pengolahan adalah 60 kg dengan harga rata-rata bahan baku ikan pindang tongkol adalah Rp. 70.000 per kilogram.

Proses Pemindangan

Proses pemindangan dilakukan dengan cara menyusun ikan dalam keranjang dengan penambahan garam yang dihabiskan dalam sehari pada musim tangkap sebanyak 14- 15 kg, kemudian direbus menggunakan air tawar selama 5–7 menit. Alat yang digunakan dalam perebusan ikan tongkol berupa kotak besi (semacam bak perebusan buatan lokal) yang dimodifikasi dengan ukuran panjang 90 cm, lebar 65 cm dan tinggi 55 cm. Untuk kapasitas perebusan bisa mencapai 150- 200 liter air dan jumlah keranjang satu kali perebusan memuat 20- 30 keranjang. Hal ini sejalan dengan pendapat Ambarawati *et al.*, (2021) yang menyatakan bahwa, proses

pemindangan ikan tongkol dilakukan dengan cara perebusan dan pengukusan. Selama perebusan, garam ditambahkan untuk menjaga tekstur ikan agar lebih keras, tidak mudah hancur, serta memiliki daya tahan lebih lama. Menurut Pandit *et al.*, (2022) dosis garam paling efektif untuk ikan pindang yaitu 15-20% gram dari berat ikan. Setelah itu, ikan dipindahkan untuk ditiriskan dan dikeringkan sebelum siap dipasarkan. Menurut Usmany & Liline, (2018) pengawetan ikan dengan metode penggaraman akan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk (*Pseudomonas* sp., *Sarcina* sp., dan *Serratia* sp.). Penggunaan garam sebagai pengawet karena garam mempunyai kemampuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan yang terdapat di dalam tubuh ikan. Inventarisasi juga mengungkap bahwa rata-rata produksi mencapai lebih dari 50 keranjang per hari, namun angka ini sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan, 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.

Gambar 1 Perebusan Ikan Tongkol



Gambar 2 Pembilasan Ikan Tongkol



Gambar 3 Pengeringan Ikan Tongkol



Distribusi

Distribusi atau pemasaran UMKM pindang ikan tongkol merupakan salah satu tahapan dalam penyaluran hasil pindang ikan tongkol secara lepas yang dilakukan oleh para pengelola. Menurut Damayanti, (2015) menyatakan bahwa pemasaran adalah serangkaian proses kegiatan atau aktifitas yang ditujukan untuk menyalurkan barang-barang atau jasa dari titik produsen ke titik konsumen. Dari sisi distribusi, produk pindang ikan tongkol dijual dalam bentuk keranjang. Satu keranjang berisi 8 ekor ikan dijual dengan harga Rp27.000–Rp30.000, sedangkan keranjang berisi 5 ekor dijual dengan harga sekitar Rp15.000, menurut Hartanto *et al.*, (2021) harga ikan tongkol di pasar lokal Indonesia sendiri berkisar antara 40.000- 80.000/kg. Distribusi penjualan pindang ikan tongkol terbagi atas beberapa pasar yaitu pasar Pelangan 15%, pasar Sekotong Tengah 20%, pasar Lembar 12%, pasar Gerung 13% dan distribusi terbanyak di pasar Baretas 40 %. Menurut Pasaribu *et al.*, (2022) pemasaran pindang ikan tongkol sendiri masih di pasar tradisional di Indonesia,. Namun, keterbatasan jaringan distribusi membuat produk ini belum menjangkau pasar yang lebih luas. Menurut Damayanti, (2015) hambatan klasik yang biasa ditemui bagi munculnya industri kecil yang tangguh yaitu sektor permodalan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil inventarisasi, usaha pengolahan ikan pindang tongkol di Dusun Pengawisan telah berjalan sejak tahun 2018/2019 dan menjadi salah satu mata pencaharian utama masyarakat setempat. Proses pengolahan masih dilakukan secara tradisional melalui perebusan dengan air tawar dan penambahan garam yang berfungsi menjaga kualitas serta daya tahan ikan. Produksi harian berkisar antara 40-280 keranjang, meskipun jumlahnya sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan. Produk pindang dipasarkan di lingkungan sekitar serta pasar tradisional dengan harga Rp27.000–Rp30.000 per keranjang isi 8 ekor dan Rp15.000 per keranjang isi 5 ekor. Usaha ini memberikan nilai tambah pada hasil tangkapan nelayan sekaligus menjadi sumber pendapatan penting bagi keluarga pengolah.

Distribusi penjualan pindang ikan tongkol terbagi atas beberapa pasar yaitu pasar Pelangan 15%, pasar Sekotong Tengah 20%, pasar Lembar 12%, pasar Gerung 13% dan distribusi terbanyak di pasar Baretais 40 %.

Meskipun demikian, usaha ini masih menghadapi kendala berupa keterbatasan bahan baku saat musim paceklik, teknologi pengolahan yang masih sederhana, serta pemasaran yang belum luas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi sederhana dalam pengolahan maupun pengemasan, serta pendampingan dari pihak perguruan tinggi maupun pemerintah agar usaha pengolahan pindang tongkol dapat berkembang lebih baik, memiliki daya saing, dan memberikan manfaat yang lebih besar bagi kesejahteraan masyarakat pesisir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan KKN-MBKM di Dusun Pengawisan, Desa Sekotong Barat, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada kelompok ibu-ibu pengolah ikan tongkol yang telah bersedia menjadi narasumber, berbagi pengalaman, serta memberikan informasi berharga mengenai proses pengolahan ikan pindang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarawati, L. E. R., & Kusumawati, I. G. A. W. (2021). Analisis Protein, Kalsium, Natrium dan Organoleptik Sarden Pindang Tongkol dengan Nitrit dan Kitosan. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(1), 215-221.
- Damayanti, H. O. (2015). Rantai Pemasaran Ikan Pindang di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 11(1), 23-30.
- 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).
- Hartanto, T. R., Suharno, S., & Burhanuddin, B. (2021). Daya Saing Ekspor Ikan Tuna-Cakalang-Tongkol Indonesia di Pasar Amerika Serikat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 227-235.
- 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.
- Pandit, I. G. S., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengaruh pengemasan vakum terhadap mutu dan daya simpan pindang tongkol (*Auxis tharzad*, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 19-31.
- Pasaribu, I. F., Hapsari, T. D., & Wibowo, B. A. (2022). Analisis Pemasaran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pangkalan Pendaratan Ikan Kranji, Kabupaten Lamongan. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 8(2), 103-115.

- 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.
- Usmany, N., & Liline, S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Waktu Perendaman terhadap Cita Rasa Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 5(1), 18-23.
- Wahida, Q., Budiyo, M. A. K., Permana, F. H., Purwanti, E., & Miharja, F. J. (2022). Hubungan Hygiene Sanitasi Pedagang Ikan Pindang Dengan Jumlah Bakteri Ikan Pindang Di Pasar Anom Desa Kolor Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 22- Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah, 329.
- 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.
- 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.
- Wulansari, D. P., & Hafiludin, H. (2024). Analisis Mutu Ikan Pindang Pada Pengolahan Rumah Tangga Di Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 5(3), 313-323.