

MENINGKATKAN NILAI TAMBAH HASIL LAUT MELALUI INOVASI BAKSO IKAN TAMBAN DI TANJUNG SIAMBANG

**Alia Zahrah, Amelia, Dea Saputri, Desi Pesta Natalia Simamora, Fazila Shafitri
Ananda, Heru saputra, Hendratto Firnanda, Muhamad Eric Susanto,
Nurannisa Salsadila, Surga Nengsi, Muhammad Pemberdi Intansir M. Pd**

Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tanjungpinang, Indonesia.
2205020015@student.umrah.ac.id

Abstract

Indonesia has enormous fishery potential, one of which is in the coastal fishing areas of Tamban and Tanjung Siambang. Until now, tamban fish has mostly been sold fresh at low prices, resulting in limited added value for fishermen. This situation calls for innovation in processing marine products to increase their economic value. The objectives of this study were to analyze the potential of tamban fish as a raw material for processing, identify the production process, and assess its impact on the social and economic aspects of coastal communities. This study used direct and participatory observation by involving the community in training on processing, packaging, and marketing of products. Data were obtained through field notes, structured checklists, and active community participation in the production process. The results of the activities show an increase in the capabilities of the community, especially housewives and MSME actors, in processing tamban fishery products into more marketable products. Fish meatballs have proven to have a long shelf life and high selling price, making them easily accepted in the market. In addition, this program helps increase the income of Fisher families and strengthens the ownership of coastal women's families.

Keywords: fish processing, tamban fish, fish ball innovation, coastal communities, empowerment.

Abstrak

Indonesia memiliki potensi perikanan yang sangat besar, salah satunya di wilayah pesisir tangkapan ikan Tamban dan Tanjung Siambang. Selama ini, ikan tamban lebih banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga lebih rendah, sehingga nilai tambah bagi nelayan masih terbatas. Kondisi ini mendorong perlunya inovasi dalam mengolah hasil laut untuk meningkatkan nilai ekonomi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis potensi ikan tamban sebagai bahan baku olahan, mengidentifikasi proses produksi, dan mengkaji dampaknya terhadap aspek sosial dan ekonomi masyarakat pesisir. Penelitian ini menggunakan observasi langsung dan partisipatif dengan melibatkan masyarakat dalam pelatihan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Data diperoleh melalui catatan lapangan, daftar periksa terstruktur, dan partisipasi aktif masyarakat dalam proses produksi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kapabilitas masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, dalam mengolah hasil perikanan tamban menjadi produk yang lebih laku. Produk bakso ikan terbukti memiliki masa simpan yang panjang dan harga jual yang tinggi, sehingga mudah diterima di pasar. Selain itu, program ini membantu meningkatkan pendapatan keluarga Fisher dan memperkuat kepemilikan keluarga perempuan pesisir.

Keywords: pengolahan ikan, ikan tamban, inovasi bakso, masyarakat pesisir, pemberdayaan.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negeri yang berbasis agrikultur memiliki berbagai sumber daya alam yang mendukung kemajuan ekonomi regional dan nasional. Salah satu contohnya adalah industri perikanan. (Gunawan et al., 2022) Tanjung Siambang adalah daerah pesisir yang memiliki sumber daya perikanan yang melimpah, salah satunya adalah ikan tamban. Selama ini, ikan tamban biasanya dijual dalam kondisi segar dengan harga yang cukup rendah, sehingga nilai ekonominya bagi para nelayan belum maksimal. Situasi ini menunjukkan pentingnya strategi untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut melalui inovasi dalam pengolahan produk yang lebih modern, seperti pembuatan bakso ikan tamban. KKP menjelaskan bahwa peningkatan nilai tambah produk hasil perikanan dilakukan melalui penguatan industri pengolahan, diversifikasi produk, dan peningkatan kualitas mutu hasil perikanan. Di samping itu, inovasi dalam pengolahan hasil perikanan sangat strategis untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing. KKP (2021) menekankan bahwa inovasi pengolahan hasil perikanan menjadi salah satu langkah strategis dalam meningkatkan daya saing produk perikanan nasional. Produk olahan seperti bakso ikan memiliki potensi besar karena mudah diterima oleh konsumen dan dapat memperpanjang masa simpan ikan, sehingga dapat meningkatkan profit nelayan serta pelaku UMKM (Perikanan, 2021).

Pada tahun 2024, sektor perikanan tangkap di Provinsi

Kepulauan Riau menunjukkan hasil yang cukup signifikan. Total volume produksi perikanan tangkap di seluruh wilayah provinsi ini mencapai 153.218,99 ton, dengan nilai produksi yang tercatat sebesar Rp 4.636.164.326.398. Angka tersebut mencerminkan kontribusi besar dari sektor perikanan terhadap perekonomian daerah (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kepulauan Riau, 2025).

Hasil tangkapan ikan yang berlimpah, jika dibiarkan tanpa pengolahan yang tepat akan mengakibatkan kerusakan pada produk, sehingga produk tersebut mengalami penurunan kualitas atau bahkan kehilangan nilai sepenuhnya. Oleh sebab itu, diperlukan suatu proses pengolahan yang bertujuan untuk menghindari kerusakan produk dan memperpanjang masa pakainya. (Sa'adah, 2021) Nilai tambah dalam pengolahan hasil laut merujuk pada peningkatan nilai ekonomis suatu komoditas melalui transformasi atau pengolahan sehingga menghasilkan produk dengan daya jual lebih tinggi dibandingkan bentuk aslinya. Konsep ini tak hanya mencakup kualitas dan daya simpan, tetapi juga inovasi produk, efisiensi produksi, serta strategi pemasaran modern yang meningkatkan margin keuntungan dan nilai jual akhir (Wardana et al., 2024) Pengolahan produk laut menjadi inovasi baru seperti bakso ikan memberikan dampak ekonomi dan sosial yang berarti.

Metode observasi yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada konsep *participant observation* sebagaimana dikemukakan oleh (Spradley, 2017). Spradley menjelaskan bahwa observasi partisipatif dilakukan melalui urutan penelitian yang sistematis, dimulai dari

pemilihan proyek hingga penyusunan laporan etnografi, dengan tahapan analisis domain, taksonomi, komponen, serta analisis tematik untuk memperoleh pemahaman menyeluruh terhadap fenomena yang diteliti.

Selama ini ikan tamban di Tanjung Siambang lebih banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga rendah, sehingga nilai tambah bagi nelayan belum optimal. Di sisi lain, kebijakan KKP telah menekankan pentingnya pengolahan dan inovasi produk perikanan, namun implementasinya di tingkat masyarakat pesisir masih terbatas. Penelitian sebelumnya lebih banyak fokus pada produksi tangkapan dan kontribusi ekonomi, bukan pada inovasi pengolahan ikan tamban. Oleh karena itu, kajian tentang pengembangan produk olahan seperti bakso ikan tamban diperlukan untuk menjembatani kesenjangan antara potensi sumber daya, kebijakan pemerintah, dan praktik pengolahan di lapangan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi ikan tamban sebagai bahan baku dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut di Tanjung Siambang melalui inovasi bakso ikan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan mengidentifikasi proses produksi serta dampaknya terhadap ekonomi, daya simpan, dan peluang pasar. Kegiatan yang dilakukan ditujukan untuk memberdayakan masyarakat pesisir melalui pelatihan pengolahan bakso ikan tamban, sehingga keterampilan meningkat, produk lebih bernilai jual, serta dapat memperluas pasar dan menambah pendapatan nelayan maupun UMKM.

Inovasi ini berpotensi meningkatkan penghasilan warga pesisir karena ikan yang sebelumnya dijual dengan harga rendah sekarang bisa diolah menjadi

produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Dari segi sosial, kegiatan pengolahan bakso ikan juga berfungsi sebagai wadah untuk memperdayakan perempuan, terutama istri nelayan, agar bisa berkontribusi dalam usaha keluarga melalui pelatihan dalam produksi, pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha. Lebih jauh, keberhasilan program ini bisa menjadi contoh pemberdayaan masyarakat pesisir yang berkelanjutan dan bisa diterapkan di daerah lain yang memiliki potensi perikanan serupa (Mutalib et al., 2025). Dengan demikian, pengembangan bakso ikan tamban di Tanjung Siambang memiliki potensi besar untuk tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk laut, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan sosial ekonomi masyarakat setempat.

METODE PENERAPAN

Metode pengamatan dalam studi ini mengacu pada panduan yang ditetapkan oleh (Fix et al., 2022), yang menunjukkan bahwa pengamatan langsung dapat memberikan wawasan berharga tentang perilaku serta praktik yang sering kali tidak terungkap melalui wawancara atau kuesioner. Pengamatan dipilih karena memiliki kemampuan untuk merekam pengalaman nyata komunitas pantai dalam mengolah ikan tamban menjadi bakso, sehingga peneliti dapat memperoleh pemahaman konteks yang lebih mendalam. Proses pengamatan dirancang secara sistematis dengan penetapan unit pengamatan, frekuensi, serta lama waktu observasi, kemudian didukung oleh instrumen seperti catatan lapangan deskriptif, template semi terstruktur, dan daftar periksa terstruktur yang sesuai dengan kebutuhan studi. Selanjutnya, (Fix et al.,

2022) juga menekankan pentingnya melakukan pengujian (piloting) untuk menjamin efektivitas instrumen pengamatan, serta perlunya pemisahan antara catatan deskriptif dan interpretatif demi menjaga keabsahan data. Untuk memperkaya pendekatan tersebut,

Penelitian ini juga menggunakan konsep *participant observation* sebagaimana dikemukakan oleh (Spradley, 2017). Spradley menjelaskan bahwa observasi partisipatif dilakukan melalui urutan penelitian yang sistematis, mulai dari pemilihan proyek hingga penyusunan laporan etnografi, dengan tahapan analisis domain, taksonomi, komponen, serta analisis tematik. Dengan menggabungkan kedua pendekatan ini, observasi dalam penelitian tidak hanya berfungsi sebagai pencatat aktivitas, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami makna sosial, ekonomi, dan budaya di balik praktik pengolahan ikan tamban di Tanjung Siambang.

Metode observasi yang diterapkan dalam studi ini memiliki hubungan yang erat dengan usaha untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil laut melalui inovasi pada bakso ikan tamban di Tanjung Siambang. Dengan merujuk pada petunjuk yang diberikan oleh (Fix et al., 2022), observasi langsung memungkinkan peneliti untuk mendokumentasikan praktik yang dilakukan oleh masyarakat pesisir dalam mengolah ikan tamban, sehingga memperoleh wawasan menyeluruh tentang proses produksi, kesulitan yang dihadapi, serta potensi pengembangan produk tersebut. Pendekatan observasi partisipatif seperti yang diungkapkan oleh (Spradley, 2017) semakin memberikan

pada penelitian ini sebab tidak hanya meliputi catatan aktivitas teknis, tetapi juga mengungkap makna sosial, ekonomi, dan budaya yang ada dalam praktik pengolahan ikan tamban. Dengan demikian, observasi menjadi elemen krusial dalam mengidentifikasi aspek inovatif yang dapat menambah nilai dari produk, sekaligus menggambarkan kontribusinya terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir di Tanjung Siambang.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Tanjung Siambang melalui inovasi pengolahan ikan tamban menjadi bakso ikan telah memberikan sejumlah hasil yang dapat dirasakan langsung oleh masyarakat. Dalam jangka pendek, masyarakat memperoleh pengetahuan baru mengenai teknik pengolahan ikan tamban, mulai dari tahap pembersihan, penggilingan, pencampuran adonan, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan individu, terutama ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai jual lebih tinggi. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi memperkuat ekonomi keluarga nelayan karena produk bakso ikan tamban memiliki daya simpan lebih lama, harga jual lebih tinggi, dan mudah diterima pasar. Serupa dengan dampak program CCDP-IFAD di Parepare, di mana jumlah produksi produk olahan seperti abon ikan tuna meningkat secara drastis dari 5 kg menjadi sekitar 700–800 kg setiap bulan, sekaligus meningkatkan secara signifikan pendapatan para peserta (Tajuddin, 2022). Selain itu, kegiatan

ini juga menumbuhkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan untuk menghadapi fluktuasi harga ikan segar. Seperti inisiatif pelatihan diversifikasi produk perikanan di Morotai oleh KKP dan CFI Indonesia juga menargetkan pemberdayaan ekonomis rumah tangga nelayan melalui pemanfaatan potensi lokal dan diversifikasi produk (CFI Indonesia, 2025).

Indikator pencapaian keberhasilan dapat dilihat dari keterlibatan aktif masyarakat dalam pelatihan, kemampuan mereka memproduksi bakso ikan secara mandiri, serta adanya produk yang siap dipasarkan. Tolak ukur keberhasilan ditunjukkan dengan meningkatnya pendapatan tambahan rumah tangga nelayan, jumlah produksi bakso ikan yang stabil, serta minat konsumen terhadap produk olahan tersebut.

Adapun keunggulan dari luaran kegiatan ini adalah kesesuaian produk dengan selera konsumen lokal, potensi pemasaran yang luas, serta pemanfaatan bahan baku yang murah dan melimpah. Namun demikian, kelemahannya terletak pada keterbatasan sarana produksi, standar kualitas yang belum seragam, serta tantangan dalam menjaga daya tahan produk tanpa bahan pengawet. kendala dalam produksi bakso ikan adalah menjaga standar sanitasi dan hygiene agar kualitas tetap seragam dan produk tahan lebih lama (Triyastuti et al., 2023). Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan terletak pada proses produksi skala besar yang membutuhkan mesin modern, tetapi peluang pengembangannya cukup besar karena tren konsumen saat ini semakin menyukai produk olahan praktis berbasis protein ikan.

DOKUMENTASI



KESIMPULAN

Inovasi pengolahan ikan tamban menjadi bakso ikan di Tanjung Siambang terbukti mampu memberikan nilai tambah signifikan bagi hasil laut masyarakat pesisir. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, tetapi juga memperluas peluang pasar melalui

produk olahan yang lebih bernilai jual, tahan lama, dan mudah diterima konsumen. Dampak yang dirasakan meliputi peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan, tumbuhnya kesadaran akan pentingnya diversifikasi produk perikanan, serta terbukanya kesempatan pemberdayaan perempuan dalam kegiatan ekonomi keluarga. Meskipun masih terdapat keterbatasan pada sarana produksi dan standar kualitas yang belum merata, peluang pengembangan produk ini sangat besar karena tren konsumen yang cenderung menyukai produk olahan praktis berbasis protein ikan. Dengan demikian, pengembangan bakso ikan tamban dapat menjadi model keberhasilan pemberdayaan masyarakat pesisir sekaligus strategi berkelanjutan dalam meningkatkan kesejahteraan sosial-ekonomi daerah.

REFERENSI

- CFI Indonesia. (2025). *REPLICATION OF PROJECT BEST PRACTICES OF INDONESIA'S CGI THROUGH FISHERIES PRODUCT DIVERSIFICATION FOR FISHERWOMEN AND THEIR FAMILIES IN MOROTAI*. https://cfi-indonesia.id/news2/kkp-blue-economy-gef-6-cfi-indonesia-supports-marine-plastic-clean-up-initiative-in-raja-ampat-regency/?utm_source=chatgpt.com
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kepulauan Riau. (2025). *Laporan Penyajian Ok Upload PPID1*. 4.
- Fix, G. M., Kim, B., Ruben, M. A., & McCullough, M. B. (2022). Direct observation methods: A practical guide for health researchers. *PEC Innovation*, 1(March), 100036. <https://doi.org/10.1016/j.pecinn.2022.100036>
- Gunawan, Amiruddin, Majid, A., Fatmasari, Febriansyah, Indrawati, E., Mujahidah, S., & Hasrif. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Berbasis Budidaya Ikan Nila Inovasi Bioflok di Desa Lipukasi Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru. *Jurnal TUNAS: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 115–122. <http://dx.doi.org/10.30645/v1i1>
- Mutalib, Y., Sululing, S., Ayatullah, M. W., Ogotan, A. A., Dony, F., Studi, P., Perairan, B., Perikanan, F., Luwuk, U. M., Akuntansi, P. S., Luwuk, U. M., Studi, P., Industri, T., Teknik, F., Luwuk, U. M., Studi, P., Hukum, I., Hukum, F., & Luwuk, U. M. (2025). *Makanan Berbahan Baku Ikan*. 5(1), 320–327.
- Perikanan, K. K. (2021). *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan*.
- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin Di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 466. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i1.4709>
- Spradley, J. (2017). *Review Reviewed Work (s): Participant Observation by Published by: The George Washington University Institute for Ethnographic Research*. 53(March), 4–7. <https://doi.org/10.2307/3318111>

- Tajuddin, I. (2022). Impact of Coastal Community Empowerment Development Project-International Fund For Agriculture. *Economics and Digital Business Review*, 3(1), 14–31.
<https://doi.org/10.37531/ecotal.v3i1.113>
- Triyastuti, M. S., Ndahawali, D. H., Ondang, H. M. P., & Wijaya, N. (2023). Diversifikasi Olahan Produk Perikanan “Dimsum Tuna” Bagi Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 4702.
<https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17138>
- Wardana, N. K., Nasrudin, A. R., Isdianto, A., & Adiprayoga, S. N. (2024). Strategi Pengembangan Nilai Tambah Produk Perikanan sebagai Pendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Belu. *Mantis Journal of Fisheries*, 1(02), 69–78.
<https://doi.org/10.22437/mjf.v1i02.38628>