

## **Pengaruh Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Terhadap Nilai Tambah Produk Perikanan di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima**

**Anisa<sup>1</sup>, Sahdan Maulana<sup>2</sup>, Trian Febrian<sup>3</sup>, Chaerul Anam<sup>4</sup>, Ramli<sup>5</sup>, Nur Ribiyatun Al Adawiyah<sup>6</sup>, Amirulmukminin<sup>7</sup>**

Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima<sup>1-7</sup>

✉

Email [anisa.stiebima22@gmail.com](mailto:anisa.stiebima22@gmail.com); [sahdanmaulana.stiebima22@gmail.com](mailto:sahdanmaulana.stiebima22@gmail.com); [trianfebrian.stiebima22@gmail.com](mailto:trianfebrian.stiebima22@gmail.com); [chaerula256@gmail.com](mailto:chaerula256@gmail.com); [ramli.stiebima22@gmail.com](mailto:ramli.stiebima22@gmail.com); [nurribiyatun.stiebima22@gmail.com](mailto:nurribiyatun.stiebima22@gmail.com); [amirul.stiebima@gmail.com](mailto:amirul.stiebima@gmail.com)

### **INFO ARTIKEL**

#### **Histori Artikel:**

*Diterima* 07-06-2026

*Disetujui* 13-06-2026

*Diterbitkan* 15-06-2026

#### **Katakunci:**

*ikan bandeng, abon bandeng, nilai tambah, diversifikasi produk, pemberdayaan masyarakat*

### **ABSTRAK**

Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat. Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, khususnya ikan bandeng yang selama ini sebagian besar dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi abon sebagai produk olahan bernilai tambah serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Metode pelaksanaan meliputi survei dan observasi lapangan, pengembangan produk, pengenalan produk kepada masyarakat, pembuatan desain kemasan dan media edukasi, serta sosialisasi program. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ikan bandeng dapat diolah menjadi abon dengan cita rasa yang baik, daya simpan lebih lama, dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan bandeng segar. Pengenalan produk dan kegiatan sosialisasi memperoleh respons positif dari masyarakat yang ditunjukkan dengan meningkatnya minat terhadap pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Selain itu, pembuatan kemasan yang menarik dan media edukasi mendukung peningkatan kualitas pemasaran produk. Program ini memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan serta membuka peluang usaha yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat Desa Talabiu secara berkelanjutan.

### **Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:**

Anisa, A., Maulana, S., Febrian, T., Anam, C., Ramli, R., Al Adawiyah, N. R., & Amirulmukminin, A. (2026). Pengaruh Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Terhadap Nilai Tambah Produk Perikanan di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1421-1428. <https://doi.org/10.63822/vzsqkv77>

## PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat melalui penyediaan sumber pangan, peningkatan pendapatan, serta penciptaan lapangan pekerjaan. Salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi adalah ikan bandeng (Dahuri, 2003). Ikan bandeng merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi terutama protein, tetapi memiliki sifat mudah rusak. Oleh sebab itu, diperlukan teknologi pengolahan dan pengawetan agar produk perikanan dapat bertahan lebih lama serta memiliki nilai tambah yang lebih tinggi. Salah satu bentuk pengolahan hasil perikanan yang dapat dilakukan adalah mengolah ikan bandeng menjadi abon (Adawyah, 2014).

Bandeng merupakan sumber protein hewani yang tinggi, menyediakan vitamin B kompleks, dan selenium, tetapi juga banyak mengandung lemak, lemak jenuh, kolesterol dan kalori. Bandeng juga mengandung jejak mineral penting lain yaitu kalsium, zat besi, kalium dan seng. Beberapa keunggulan inilah yang menjadikan ikan bandeng banyak peminatnya (Argubi et al., 2021). Bandeng merupakan salah satu komoditas potensial dalam usaha diversifikasi budidaya yang tahan terhadap perubahan lingkungan guna mempertahankan produktivitas tambak (Surya et al., 2025).

Pengolahan ikan bandeng menjadi abon merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat adanya proses pengolahan, perubahan bentuk, maupun pemberian perlakuan tertentu terhadap suatu produk. Dalam hal ini, ikan bandeng yang awalnya hanya dijual dalam bentuk segar memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah dibandingkan setelah diolah menjadi abon yang memiliki harga jual lebih tinggi (Soekartawi, 2001). Sementara itu, menurut Anwar (2025) menemukan bahwa proses pengolahan abon ikan bandeng kaya kalsium tidak hanya menghasilkan produk yang lebih higienis dan awet, tapi juga membantu meningkatkan kompetensi para pengolah. Abon ikan bandeng merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan yang dinilai efektif karena memiliki tekstur kering, cita rasa yang disukai berbagai kalangan, serta daya simpan yang relatif lebih lama dibandingkan ikan segar (Indrawanto et al., 2026)

Menurut Hayami et al. (1987), nilai tambah dalam kegiatan agroindustri diperoleh melalui proses pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang memiliki nilai jual lebih besar. Pengolahan ikan bandeng menjadi abon memberikan nilai tambah karena adanya perubahan bentuk produk, peningkatan daya simpan, serta peningkatan manfaat bagi konsumen. Selain itu, kegiatan pengolahan juga dapat menciptakan peluang usaha dan meningkatkan pendapatan masyarakat yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan.

Selanjutnya, menurut Assauri (2016), pengolahan suatu produk merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memberikan nilai lebih melalui peningkatan kualitas, perubahan bentuk, serta penyesuaian produk dengan kebutuhan konsumen. Dalam pengolahan ikan bandeng menjadi abon, proses produksi menghasilkan produk yang lebih praktis, mudah dipasarkan, memiliki daya tahan lebih lama, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan bandeng segar.

Berdasarkan hasil survei dan observasi lapangan yang dilakukan oleh tim KKN, ditemukan potensi ikan bandeng yang melimpah dikawasan tambak di Desa Talabiu, Kecamatan Woha, Kabupaten Bima. Desa talabiu merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha berbasis hasil perikanan. Ketersediaan bahan baku ikan bandeng memberikan peluang bagi masyarakat untuk melakukan inovasi pengolahan produk perikanan guna meningkatkan pendapatan. Namun, sebagian hasil

perikanan masih banyak dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah yang diperoleh masih relatif rendah. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya penerapan pengolahan hasil perikanan agar produk memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Selain itu, proses pembuatannya relatif sederhana sehingga dapat diterapkan oleh masyarakat dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar. Melalui kegiatan pengolahan, masyarakat diberikan edukasi, pelatihan, dan pendampingan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk abon bandeng. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah, menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta membuka peluang usaha yang dapat mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Talabiu, Kecamatan Wohu, Kabupaten Bima.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengolahan di masyarakat melalui inovasi produk abon bandeng dilaksanakan di Desa Talabiu, Kecamatan Wohu, Kabupaten Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Talabiu. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu survei dan observasi, pengembangan produk, pengenalan produk kepada masyarakat, pembuatan media promosi, serta sosialisasi program.

### **1. Survei dan Observasi**

Tahap pertama pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui survei dan observasi langsung di lokasi penelitian, yaitu Desa Talabiu, Kecamatan Wohu, Kabupaten Bima. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui kondisi masyarakat, potensi sumber daya perikanan, ketersediaan bahan baku ikan bandeng, serta mengidentifikasi permasalahan dalam pemanfaatan hasil perikanan. Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung proses pengolahan ikan bandeng dan melakukan wawancara kepada masyarakat atau pelaku usaha terkait.

### **2. Pengembangan Produk**

Tahap kedua adalah pengembangan produk dilakukan melalui proses inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Pada tahap ini, tim KKN melakukan beberapa kali percobaan pembuatan abon bandeng untuk meliputi pemilihan bahan baku, proses pembersihan ikan, pengolahan daging ikan, pencampuran bumbu, proses pemasakan hingga menjadi abon, serta pengujian kualitas produk. Pengembangan produk bertujuan untuk menghasilkan abon ikan bandeng yang memiliki cita rasa baik, daya simpan lebih lama, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan bandeng segar.

### **3. Pengenalan Produk kepada Masyarakat**

Tahap ketiga pengenalan produk dilakukan dengan memperkenalkan hasil olahan abon ikan bandeng kepada masyarakat Desa Talabiu. Tim KKN melakukan kunjungan ke lingkungan sekitar bertujuan untuk memberikan informasi mengenai manfaat, keunggulan, serta peluang usaha dari produk abon ikan bandeng. Selain itu, masyarakat diberikan kesempatan untuk mengetahui proses pengolahan dan mencicipi produk yang telah dihasilkan.

### **4. Pembuatan Desain Kemasan**

Tahapan keempat pembuatan desain kemasan dilakukan sebagai upaya meningkatkan daya tarik dan nilai ekonomi produk. Kemasan dibuat dengan memperhatikan aspek kebersihan, keamanan

produk, serta tampilan yang menarik bagi konsumen. Desain kemasan juga dilengkapi dengan informasi produk seperti nama produk, komposisi, dan informasi pendukung lainnya agar produk lebih mudah dikenal dan dipasarkan. Selain itu, tim KKN juga membuat video demonstrasi yang berisi tahapan pembuatan Abon Bandeng sebagai media edukasi dan penyampaian informasi kepada masyarakat.

5. Sosialisasi atau Penyuluhan

Tahap terakhir yaitu kegiatan sosialisasi atau penyuluhan kepada masyarakat yang dilaksanakan di kantor Desa Talabiu. Pada kegiatan ini, tim KKN memaparkan potensi pengembangan usaha berbasis mengenai pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang teknik pengolahan, pentingnya inovasi produk perikanan, strategi pemasaran, serta manfaat peningkatan nilai tambah melalui pengolahan hasil perikanan. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat mampu mengembangkan produk abon ikan bandeng sebagai salah satu peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Identifikasi Potensi Ikan Bandeng di Desa Talabiu

Kegiatan diawali dengan survei dan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan melimpahnya ikan bandeng di kawasan tambak Desa Talabiu. Desa Talabiu, Kecamatan Wohu, Kabupaten Bima memiliki potensi perikanan yang cukup besar, khususnya pada komoditas ikan bandeng. Ketersediaan ikan bandeng yang relatif melimpah menjadi salah satu sumber daya yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Selama ini, ikan bandeng umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai jual yang relatif rendah dan daya simpan yang terbatas. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan berbahan dasar ikan bandeng memiliki peluang yang besar untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Potensi tersebut menjadi dasar dalam pelaksanaan program pengolahan ikan bandeng menjadi abon sebagai salah satu alternatif diversifikasi produk perikanan di Desa Talabiu.



**Gambar 1.** Kegiatan survei dan observasi potensi ikan bandeng di Desa Talabiu.

## 2. Pengembangan Produk Abon Bandeng

Pengembangan produk dilakukan melalui proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi dibandingkan produk segar. Tahapan pengolahan meliputi pembersihan ikan, pengukusan atau perebusan, pemisahan daging dari tulang dan duri, pencampuran bumbu, penggorengan, hingga proses pengeringan. Hasil pengolahan menunjukkan bahwa ikan bandeng dapat diolah menjadi abon dengan tekstur yang lembut, cita rasa yang khas, dan daya simpan yang lebih lama. Produk abon bandeng yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi produk unggulan desa serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.



**Gambar 2.** Proses pembuatan Abon Bandeng

## 3. Pengenalan Produk kepada Masyarakat

Pengenalan produk abon bandeng dilakukan kepada masyarakat Desa Talabiu melalui kegiatan demonstrasi dan penyajian produk. Masyarakat diberikan kesempatan untuk melihat secara langsung proses pengolahan serta mencicipi hasil produk yang telah dibuat. Kegiatan ini mendapatkan respon yang positif karena masyarakat menilai bahwa abon bandeng merupakan produk yang praktis, memiliki rasa yang enak, serta berpotensi untuk dipasarkan secara lebih luas. Pengenalan produk juga bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan.



**Gambar 3.** Pengenalan dan uji coba produk Abon Bandeng kepada masyarakat

#### 4. Pembuatan Kemasan dan Media Edukasi

Untuk meningkatkan daya tarik produk, dilakukan pembuatan kemasan yang lebih menarik dan informatif. Kemasan dirancang dengan mencantumkan nama produk, komposisi, manfaat produk, dan identitas usaha sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, dibuat pula media edukasi berupa brosur atau leaflet yang berisi informasi mengenai proses pembuatan abon bandeng, manfaat konsumsi ikan, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan. Keberadaan kemasan dan media edukasi ini membantu masyarakat memahami pentingnya pengolahan dan pemasaran produk secara lebih profesional.



**Gambar 4.** Desain kemasan Abon Bandeng dan pembuatan video demonstrasi

#### 6. Sosialisasi Program Abon Bandeng

Sosialisasi program dilakukan melalui kegiatan penyuluhan kepada masyarakat mengenai manfaat pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Materi yang disampaikan meliputi teknik pengolahan yang baik, pentingnya menjaga kualitas produk, strategi pemasaran, serta peluang peningkatan pendapatan melalui usaha pengolahan hasil perikanan. Selama kegiatan berlangsung, masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan aktif berdiskusi dan mengajukan pertanyaan terkait proses produksi maupun pemasaran produk. Hal ini menunjukkan adanya ketertarikan masyarakat untuk mengembangkan usaha abon bandeng sebagai usaha produktif.



**Gambar 5.** Kegiatan sosialisasi dan sesi Tanya jawab di kantor Desa Talabiu

## **6. Dampak Program terhadap Masyarakat**

Pelaksanaan program pengolahan ikan bandeng menjadi abon memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Talabiu. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Selain itu, program ini meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan untuk meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi hasil perikanan. Dengan adanya pengolahan abon bandeng, masyarakat memiliki peluang untuk menciptakan usaha baru, memperluas pemasaran produk, serta meningkatkan pendapatan rumah tangga. Program ini juga berkontribusi dalam mendorong pemanfaatan potensi lokal secara lebih optimal sehingga dapat mendukung pengembangan ekonomi masyarakat Desa Talabiu secara berkelanjutan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan program pengolahan ikan bandeng menjadi abon di Desa Talabiu, Kecamatan Wohu, Kabupaten Bima, dapat disimpulkan bahwa Desa Talabiu memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, khususnya komoditas ikan bandeng yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Pengolahan ikan bandeng menjadi abon terbukti mampu meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan melalui diversifikasi produk yang memiliki daya simpan lebih lama, cita rasa yang baik, dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan bandeng segar. Kegiatan pengenalan produk, pembuatan kemasan, serta penyediaan media edukasi berhasil meningkatkan pengetahuan dan minat masyarakat terhadap pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Selain itu, kegiatan sosialisasi memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan peluang pemasaran produk abon bandeng. Secara keseluruhan, program pengolahan ikan bandeng menjadi abon memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Talabiu karena mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi perikanan lokal serta membuka peluang usaha yang dapat mendukung peningkatan pendapatan dan perekonomian masyarakat.

---

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, D. P. (2025). TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP ABON IKAN MENGGUNAKAN BY-PRODUCT IKAN BANDENG (CHANOS CHANOS) TANPA TULANG. *Jurnal Harpodon Borneo*, 18(2), 48–56.
- 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.
- Indrawanto, D., Yulianto, A., Putri, A. M., Haryanto, L. N. F., Hidayat, R., Rohasad, Siahaan, F. G., Rivaldi, M., Haryono, M. G., & Firdaus, M. (2026). Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 52–57. <https://doi.org/10.58466/literasi>
- Surya, A. N., Najib, A. F., F.May.A.B.Zagoto, F., Yedija, I. M., Safikri, M. A., Centaury, M. K., Nariswari, N., Hamidah, N., Sari, N., Saputri, N. A., Apriliandi, R., Saudah, S., & Riani, M. U. (2025). Inovasi Abon Ikan Bandeng : Upaya Meningkatkan Ekonomi Desa Sungai Loban. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 6(4), 5251–5259.