

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN BINTAHUKAN MENJADI BAKSO DI DESA MALITIN, BARITO SELATAN

Lingkee Natalie Annisa Safitri¹⁾, Astaniah^{2)*}, Meki Puspa³⁾, Alda Saputri⁴⁾, Raudhatul Jannah⁵⁾,
Fania Nur Fitri Ramadani⁶⁾, Gita Nur Aini⁷⁾, Alya Rahmi Ihsan⁸⁾, Muhammad Raihan⁹⁾,
Muhammad Amin Badali¹⁰⁾, Abdul Azis¹¹⁾

Universitas Islam Negeri Palangka Raya

¹⁾ lingkeenatalie@gmail.com, ²⁾ iniastannnii@gmail.com, ³⁾ mekipuspa25@gmail.com,
⁴⁾ aldasaputri1503250@gmail.com, ⁵⁾ raudhatuljnn123@gmail.com,
⁶⁾ faniaramadani313@gmail.com, ⁷⁾ nurainigita691@gmail.com, ⁸⁾ aljarahmi0808@gmail.com,
⁹⁾ mhmdraihaan86@gmail.com, ¹⁰⁾ alhamdulillahbadali@gmail.com, ¹¹⁾ abdul.azis@uin-palangkaraya.ac.id

Histori artikel

Received:
31 Juli 2026

Accepted:
30 Agustus 2026

Published:
31 Agustus 2026

Abstrak

Masyarakat Desa Malitin, Kabupaten Barito Selatan, memiliki potensi ikan bintangukan (*Thynnichthys thynnoides*) sebagai sumber daya perikanan lokal, tetapi pemanfaatannya belum optimal untuk diversifikasi produk pangan bernilai tambah. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bintangukan menjadi produk olahan menjadi permasalahan yang perlu ditangani melalui pemberdayaan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bintangukan menjadi bakso ikan. Mitra kegiatan terdiri atas 10 orang masyarakat Desa Malitin yang terlibat langsung dalam kegiatan. Kegiatan dilaksanakan pada 25–26 Juli 2026 menggunakan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA) melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pada pemahaman proses pembuatan bakso ikan, 8 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 2 peserta pada kategori tinggi. Pada pemilihan bahan baku, 7 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 3 peserta pada kategori tinggi. Pada aspek kebersihan dan higienitas, 9 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 1 peserta pada kategori tinggi. Sementara itu, kesiapan menerapkan keterampilan menunjukkan 6 peserta berada pada kategori sangat tinggi, 3 peserta pada kategori tinggi, dan 1 peserta pada kategori sedang. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan kapasitas praktis masyarakat dalam memanfaatkan ikan bintangukan sebagai produk pangan olahan dan menjadi tahap awal pemberdayaan berbasis potensi lokal yang memerlukan pendampingan lanjutan untuk pengembangan usaha.

Kata-kata Kunci: Bakso Ikan; Bintangukan; Diversifikasi Pangan; Pemberdayaan Masyarakat; Potensi Lokal

* Corresponding author: Astaniah (iniastannnii@gmail.com)

Abstract. The people of Malitin Village, South Barito Regency, have bintangukan fish (*Thynnichthys thynnoides*) as a local fishery resource, but its utilization for diversifying value-added food products remains limited. Limited knowledge and skills in processing bintangukan fish into processed products represent an issue that needs to be addressed through community empowerment. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of the community in processing bintangukan fish into fish balls. The activity involved 10 community members of Malitin Village who participated directly in the program. The activity was conducted on July 25–26, 2026, using a *Participatory Learning and Action* (PLA) approach through socialization, demonstrations, hands-on practice, mentoring, and evaluation. The evaluation showed that, for understanding the fish ball production process, 8 participants were categorized as very high and 2 as high. For raw material selection, 7 participants were categorized as very high and 3 as high. Regarding hygiene and sanitation, 9 participants were categorized as very high and 1 as high. Meanwhile, readiness to apply the acquired skills showed that 6 participants were categorized as very high, 3 as high, and 1 as moderate. The activity demonstrated that the training strengthened the community's practical capacity to utilize bintangukan fish as a processed food product and served as an initial step toward local resource-based empowerment that requires further assistance for business development.

Keywords: Bintangukan Fish; Community Empowerment; Fish Balls; Food Diversification; Local Resources

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang besar yang tidak hanya berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan, tetapi juga dikembangkan melalui pengolahan menjadi produk bernilai tambah. Pengembangan rantai nilai perikanan, khususnya pada skala kecil, memerlukan penguatan kapasitas masyarakat dalam penanganan pascapanen, pengolahan, dan diversifikasi produk agar sumber daya perikanan dapat memberikan manfaat yang lebih optimal bagi masyarakat (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2024). Pengembangan sektor hilir melalui pengolahan hasil perikanan juga menjadi bagian penting dalam transformasi sistem pangan dan peningkatan pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan (FAO, 2024).

Ikan memiliki peran penting sebagai sumber pangan karena menyediakan protein dan berbagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Pemanfaatan ikan sebagai pangan perlu disertai dengan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu serta memperhatikan aspek keamanan pangan (Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization [FAO & WHO], 2024). Oleh karena itu, pengembangan produk olahan ikan tidak hanya berkaitan dengan diversifikasi bentuk konsumsi, tetapi juga dengan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan secara tepat.

Potensi tersebut relevan dengan kondisi Kabupaten Barito Selatan yang memiliki aktivitas perikanan tangkap dan budidaya. Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Barito Selatan Tahun 2025–2029, produksi perikanan tangkap meningkat dari 6.567 ton pada tahun 2020 menjadi 7.108,05 ton pada tahun 2024, sedangkan produksi perikanan budidaya mencapai 9.488,84 ton pada tahun 2024 (Pemerintah Kabupaten Barito Selatan, 2025). Besarnya aktivitas perikanan tersebut menunjukkan

tersedianya basis sumber daya yang dapat dikembangkan tidak hanya dalam bentuk bahan pangan segar, tetapi juga melalui pengolahan dan diversifikasi produk.

Salah satu sumber daya perikanan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah ikan bintahukan (*Thynnichthys thynnoides*). Dalam konteks kegiatan di Desa Malitin, ikan bintahukan dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan lokal dan diarahkan untuk diolah menjadi produk bakso ikan. Pemanfaatan sumber daya lokal sebagai dasar kegiatan pemberdayaan memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi yang telah tersedia di lingkungannya. Nurjanah et al. (2022) menunjukkan bahwa pengolahan produk pangan dapat digunakan sebagai strategi untuk mengoptimalkan potensi lokal sekaligus meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia.

Diversifikasi ikan menjadi produk olahan merupakan salah satu bentuk pengembangan nilai guna hasil perikanan. Produk bakso ikan memiliki peluang untuk dikembangkan karena dapat menjadi alternatif bentuk konsumsi sekaligus memberikan pengalaman keterampilan pengolahan kepada masyarakat. Lumbessy et al. (2024) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan bakso ikan melalui pendekatan *learning by doing* dapat memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam mengolah hasil perikanan. Rachmawati et al. (2024) juga menunjukkan bahwa diversifikasi hasil perikanan melalui pembuatan bakso dan nugget dapat digunakan sebagai bentuk pemberdayaan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat.

Pelatihan berbasis praktik menjadi penting karena pengolahan hasil perikanan membutuhkan keterampilan teknis yang tidak cukup diperoleh melalui penyampaian materi secara teoritis. Peserta perlu memperoleh pengalaman secara langsung dalam mempersiapkan bahan, melakukan pengolahan, membentuk produk, serta memahami kebersihan selama proses produksi. Paramata dan Noho (2025) menunjukkan bahwa pelatihan dan praktik pengolahan hasil perikanan dapat digunakan sebagai strategi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Pendekatan tersebut memungkinkan masyarakat tidak hanya memahami potensi sumber daya yang dimiliki, tetapi juga memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Meskipun ikan bintahukan merupakan sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pemanfaatannya menjadi produk olahan bernilai tambah memerlukan pengetahuan dan keterampilan yang memadai. Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan yang memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat Desa Malitin dalam mengolah ikan bintahukan menjadi produk pangan yang lebih beragam. Kegiatan ini juga

penting untuk memperkenalkan prinsip dasar pemilihan bahan baku, tahapan pengolahan, serta kebersihan dan higienitas selama proses pembuatan produk.

Desa Malitin, Kecamatan Karau Kuala, Kabupaten Barito Selatan, dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki akses terhadap ikan bintangukan sebagai bahan baku lokal. Melalui kolaborasi antara mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan masyarakat, kegiatan diarahkan untuk menciptakan proses pembelajaran yang bersifat partisipatif. Masyarakat tidak hanya ditempatkan sebagai penerima informasi, tetapi dilibatkan secara langsung dalam proses persiapan bahan, pengolahan ikan, pembuatan adonan, pembentukan bakso, perebusan, hingga pengemasan produk.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan “Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Bintangukan (*Thynnichthys thynnoides*) Berbasis Potensi Lokal di Desa Malitin, Barito Selatan” bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bintangukan menjadi bakso ikan. Kegiatan ini diharapkan menjadi tahap awal pemanfaatan potensi perikanan lokal melalui diversifikasi produk pangan sekaligus memperkuat kapasitas masyarakat untuk mengembangkan keterampilan pengolahan secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Malitin, Kecamatan Karau Kuala, Kabupaten Barito Selatan, Kalimantan Tengah, dengan mitra sebanyak 10 orang masyarakat Desa Malitin. Kegiatan dilaksanakan pada 25–26 Juli 2026. Mitra terlibat secara langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan ikan bintangukan, pembuatan bakso, hingga pengemasan dan evaluasi.

Metode kegiatan menggunakan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA), yaitu pendekatan pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai peserta aktif dalam proses pembelajaran dan praktik. Metode dilaksanakan melalui penyampaian informasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi. Pendekatan tersebut dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan ikan, tetapi juga memiliki pengalaman langsung dalam menghasilkan produk bakso ikan bintangukan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Persiapan.

Tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah desa dan mitra, penentuan peserta, penyediaan bahan baku ikan bintangukan, serta persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan bakso ikan.

2. Sosialisasi

Peserta diberikan penjelasan mengenai pemanfaatan ikan bintahukan sebagai bahan pangan, tujuan diversifikasi produk, bahan dan alat yang digunakan, tahapan pembuatan bakso ikan, serta pentingnya kebersihan dan higienitas selama proses pengolahan.

3. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan memperagakan secara langsung tahapan pengolahan ikan bintahukan menjadi bakso, mulai dari pembersihan ikan, pemisahan daging dari tulang, penghalusan daging, pembuatan adonan, pembentukan bakso, hingga perebusan.

4. Praktik langsung

Peserta mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan bakso ikan secara langsung dengan didampingi selama proses berlangsung. Praktik meliputi penyiapan bahan, pengolahan daging ikan, pembuatan dan pembentukan adonan, perebusan, serta pengemasan produk.

5. Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama praktik untuk memastikan peserta mampu mengikuti setiap tahapan pengolahan dengan tepat, terutama dalam pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, kebersihan peralatan dan bahan, serta penanganan produk setelah proses perebusan.

6. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui capaian peserta setelah mengikuti kegiatan. Evaluasi mencakup pemahaman terhadap proses pembuatan bakso ikan, kemampuan memilih bahan baku berkualitas, penerapan kebersihan dan higienitas, serta kesiapan peserta dalam menerapkan keterampilan yang diperoleh. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk menilai ketercapaian tujuan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 25–26 Juli 2026 di Desa Malitin, Kecamatan Karau Kuala, Kabupaten Barito Selatan, dengan melibatkan 10 orang masyarakat sebagai mitra kegiatan. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA) melalui rangkaian persiapan, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi. Setiap tahapan memberikan pengalaman kepada peserta dalam memahami dan mempraktikkan pengolahan ikan bintahukan (*Thynnichthys thynnoides*) menjadi bakso ikan.

1. Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi bersama pemerintah Desa Malitin dan peserta kegiatan untuk menentukan waktu dan teknis pelaksanaan. Selanjutnya dilakukan penyiapan bahan baku ikan bintanghukan serta alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bakso ikan. Persiapan dilakukan untuk memastikan seluruh kebutuhan kegiatan tersedia sehingga proses pelatihan dapat berlangsung secara terarah.

2. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan memberikan penjelasan kepada peserta mengenai potensi ikan bintanghukan sebagai bahan pangan lokal dan peluang pemanfaatannya melalui diversifikasi produk menjadi bakso ikan. Materi juga mencakup bahan dan alat yang diperlukan, tahapan pembuatan bakso, serta pentingnya menjaga kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan selama proses pengolahan. Peserta mengikuti penyampaian materi dan memperoleh kesempatan untuk berdiskusi mengenai proses pengolahan ikan.

3. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan memperagakan secara langsung proses pembuatan bakso ikan bintanghukan. Tahapan yang diperagakan meliputi pembersihan ikan, pemisahan daging dari tulang, penghalusan daging, pembuatan adonan, pembentukan bakso, dan perebusan. Demonstrasi memberikan contoh visual kepada peserta mengenai urutan dan teknik dasar pengolahan sebelum peserta melakukan praktik secara mandiri.

4. Praktik Langsung

Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik secara langsung dengan menggunakan bahan dan peralatan yang telah disiapkan. Peserta mempraktikkan proses penyiapan bahan baku, pemisahan daging ikan dari tulang, penghalusan daging, pembuatan adonan, pembentukan bakso, dan perebusan. Peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan sehingga memperoleh pengalaman langsung dalam menghasilkan bakso ikan bintanghukan.



Gambar 1. Proses Pembersihan dan Persiapan Bahan Baku Ikan



Gambar 2. Proses Penggilingan atau Penghalusan Daging Ikan

Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta dapat mengikuti tahapan pengolahan dari bahan baku ikan hingga menjadi produk bakso. Keterlibatan langsung peserta juga memberikan kesempatan untuk memahami teknik pengolahan sekaligus menerapkan prinsip kebersihan selama proses produksi.

5. Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama peserta melaksanakan praktik. Pendamping memberikan arahan pada tahapan yang membutuhkan ketelitian, terutama dalam pemilihan dan penanganan bahan baku, pemisahan daging dari tulang, pengolahan adonan, pembentukan bakso, serta menjaga kebersihan bahan dan peralatan. Pendampingan dilakukan secara langsung agar peserta dapat memperbaiki kesalahan selama proses dan memahami tahapan pengolahan secara tepat.

Produk bakso ikan yang dihasilkan kemudian ditangani dan dikemas sebagai tahap akhir pengolahan. Proses ini memperkenalkan kepada peserta pentingnya penanganan produk setelah perebusan agar produk tetap bersih dan siap untuk dikonsumsi.

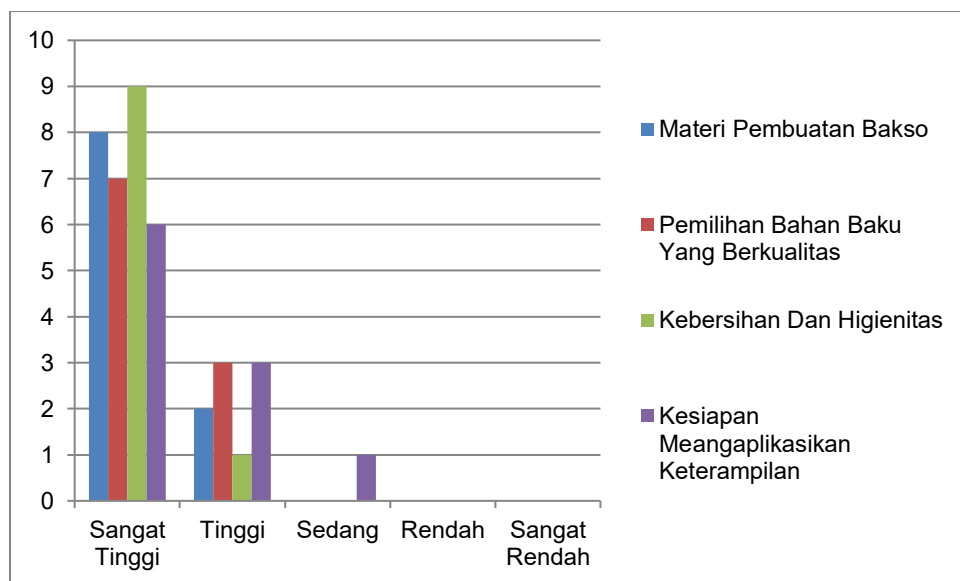


Gambar 3. Hasil bakso ikan bintahukan dalam Kemasan

6. Evaluasi

Evaluasi dilakukan terhadap 10 peserta untuk mengetahui capaian setelah mengikuti kegiatan. Evaluasi mencakup empat indikator, yaitu pemahaman proses pembuatan bakso ikan, kemampuan memilih bahan baku berkualitas, penerapan kebersihan dan higienitas, serta kesiapan menerapkan keterampilan yang diperoleh.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pada indikator pemahaman proses pembuatan bakso ikan, sebanyak 8 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 2 peserta pada kategori tinggi. Pada indikator pemilihan bahan baku berkualitas, 7 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 3 peserta pada kategori tinggi. Pada aspek kebersihan dan higienitas, 9 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 1 peserta pada kategori tinggi. Sementara itu, pada indikator kesiapan menerapkan keterampilan, 6 peserta berada pada kategori sangat tinggi, 3 peserta pada kategori tinggi, dan 1 peserta pada kategori sedang.



Gambar 4. Tingkat Pemahaman dan Kesiapan Peserta dalam Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar peserta mencapai kategori sangat tinggi pada seluruh indikator. Capaian tertinggi terdapat pada aspek kebersihan dan higienitas, dengan 9 dari 10 peserta berada pada kategori sangat tinggi. Pada aspek kesiapan menerapkan keterampilan, masih terdapat 1 peserta dalam kategori sedang, sehingga aspek tersebut menjadi bagian yang perlu diperkuat melalui pendampingan lanjutan.

Secara keseluruhan, rangkaian kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam memanfaatkan ikan bintahukan sebagai bahan baku bakso ikan. Peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai tahapan pengolahan, tetapi juga mempraktikkan proses produksi dan memperoleh pendampingan selama kegiatan berlangsung.

Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan bintangukan menunjukkan bahwa pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA) dapat digunakan untuk memfasilitasi proses pembelajaran masyarakat melalui keterlibatan langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga mengamati demonstrasi, melakukan praktik, dan memperoleh pendampingan selama proses pengolahan. Pola pembelajaran berbasis praktik tersebut relevan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat karena keterampilan pengolahan pangan lebih mudah dipahami ketika peserta memperoleh pengalaman langsung dalam melakukan setiap tahapan. Lumbessy et al. (2024) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan bakso ikan dengan pendekatan *learning by doing* dapat memberikan pengalaman praktis kepada masyarakat. Hasil serupa juga ditunjukkan oleh Taan et al. (2022) melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna yang diarahkan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah potensi perikanan lokal.

Capaian peserta pada indikator pemahaman proses pembuatan bakso ikan memperlihatkan bahwa 8 dari 10 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 2 peserta pada kategori tinggi. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kombinasi penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung membantu peserta memahami tahapan pengolahan secara berurutan. Kegiatan yang melibatkan peserta secara aktif juga memungkinkan terjadinya proses belajar melalui pengalaman, karena peserta dapat langsung mengamati dan melakukan teknik pengolahan yang sebelumnya belum dikuasai. Kasi et al. (2026) melaporkan bahwa pelatihan diversifikasi produk ikan menjadi bakso dan produk olahan lainnya dapat meningkatkan kompetensi peserta melalui keterlibatan langsung dalam proses pengolahan. Temuan tersebut memperkuat bahwa praktik merupakan komponen penting dalam pelatihan pengolahan hasil perikanan berbasis masyarakat.

Pada indikator pemilihan bahan baku berkualitas, 7 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 3 peserta pada kategori tinggi. Capaian ini menunjukkan bahwa peserta telah memperoleh pemahaman yang baik mengenai pentingnya bahan baku dalam menghasilkan produk olahan. Kualitas bahan baku merupakan salah satu faktor penting dalam pengolahan produk perikanan karena karakteristik bahan akan memengaruhi kualitas produk akhir. Prinsip penanganan dan pengolahan hasil perikanan juga menekankan pentingnya menjaga kondisi bahan sejak tahap awal pengolahan hingga produk siap dikonsumsi (World Health Organization [WHO] & Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2020). Dengan demikian, pengenalan pemilihan dan penanganan bahan baku dalam kegiatan pelatihan merupakan bagian penting untuk membangun kebiasaan pengolahan pangan yang baik.

Capaian yang relatif tinggi juga terlihat pada aspek kebersihan dan higienitas, dengan 9 peserta berada pada kategori sangat tinggi dan 1 peserta pada kategori tinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi dan praktik mengenai kebersihan dapat diterima dengan baik oleh peserta. Higienitas menjadi aspek penting dalam pengolahan pangan karena kontaminasi dapat terjadi pada bahan, peralatan, lingkungan, maupun selama proses penanganan. Prinsip *General Principles of Food Hygiene* menempatkan higienitas personal, kebersihan peralatan, pengendalian kontaminasi, serta praktik penanganan pangan sebagai bagian penting dalam menjamin keamanan pangan (Codex Alimentarius Commission, 2022). Prinsip tersebut sejalan dengan *Five Keys to Safer Food* yang menekankan pentingnya menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi selama penyiapan makanan (WHO, 2006). Dalam konteks nasional, keamanan pangan juga merupakan bagian dari kerangka regulasi yang diatur melalui Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 tentang perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Pemerintah Republik Indonesia, 2026).

Kegiatan pengolahan bakso ikan juga perlu memperhatikan karakteristik produk dan standar mutu. Bakso ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang pengolahannya perlu memperhatikan komposisi bahan, proses pembentukan, pemasakan, dan penanganan produk. Standar Nasional Indonesia mengenai bakso ikan dapat menjadi acuan dalam pengembangan produk agar memiliki mutu yang sesuai dengan persyaratan yang berlaku (Badan Standardisasi Nasional, 2017). Tampubolon et al. (2025) menunjukkan bahwa penelitian mengenai bakso ikan banyak berkaitan dengan formulasi, karakteristik mutu, tekstur, serta pengembangan produk. Oleh karena itu, keterampilan dasar yang diperoleh peserta dalam kegiatan ini dapat menjadi fondasi untuk pengembangan produk yang lebih terstandar pada tahap berikutnya.

Dari perspektif ekonomi, diversifikasi ikan menjadi bakso berpotensi meningkatkan nilai guna bahan baku melalui pengolahan menjadi produk yang lebih siap dikonsumsi. Gumilar et al. (2021) menunjukkan adanya nilai tambah dalam pengolahan ikan menjadi bakso, sedangkan Junianto et al. (2024) menunjukkan bahwa produk bakso ikan pada industri rumah tangga memiliki aspek nilai tambah dan pemasaran yang dapat dikembangkan. Temuan tersebut memberikan dasar bahwa keterampilan yang diperoleh masyarakat tidak hanya bermanfaat untuk pemenuhan kebutuhan pangan rumah tangga, tetapi juga dapat diarahkan menuju pengembangan produk bernilai ekonomi. Namun, dalam kegiatan ini belum dilakukan pengukuran terhadap peningkatan pendapatan, volume penjualan, maupun keuntungan, sehingga potensi ekonomi tersebut masih perlu dibuktikan melalui pendampingan dan evaluasi pada tahap selanjutnya.

Kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa pemanfaatan potensi perikanan lokal dapat dihubungkan dengan proses pemberdayaan masyarakat. Nurfadilah et al. (2026) menunjukkan bahwa diversifikasi hasil perikanan melalui pelatihan pengolahan dapat diarahkan untuk meningkatkan kemandirian masyarakat melalui penguasaan keterampilan pengolahan. Paramata dan Noho (2025) juga menempatkan pelatihan olahan hasil perikanan sebagai salah satu strategi pemberdayaan berbasis potensi lokal. Dalam konteks yang lebih luas, pemanfaatan sumber daya perikanan melalui pengembangan rantai nilai dan kegiatan pascapanen dapat memperkuat manfaat ekonomi yang diterima masyarakat (FAO, 2024). Oleh sebab itu, pelatihan pembuatan bakso ikan bintanghukan di Desa Malitin dapat dipandang sebagai tahap awal dalam membangun kapasitas masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya perikanan yang tersedia di lingkungannya.

Aspek pengemasan dan pengembangan produk juga perlu mendapat perhatian pada tahap lanjutan. Diversifikasi produk tidak berhenti pada kemampuan menghasilkan produk, tetapi perlu diikuti dengan penanganan, pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha apabila produk akan dikembangkan menjadi kegiatan ekonomi. Junianto et al. (2024) menegaskan pentingnya aspek pemasaran dalam pengembangan produk bakso ikan pada industri rumah tangga. Sementara itu, FAO (2024) menempatkan rantai nilai, kegiatan pascapanen, dan perdagangan sebagai bagian penting dalam penguatan perikanan skala kecil. Dengan demikian, keterampilan pembuatan bakso yang diperoleh peserta perlu dikembangkan melalui kegiatan lanjutan yang mencakup standardisasi produk, pengemasan yang sesuai, perhitungan biaya produksi, pemasaran, dan pengelolaan usaha.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang memadukan sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan pendampingan mampu menghasilkan capaian peserta yang tinggi pada aspek pengetahuan dan keterampilan dasar pengolahan bakso ikan. Capaian tersebut menjadi modal awal bagi masyarakat Desa Malitin untuk memanfaatkan ikan bintanghukan sebagai produk pangan yang lebih beragam. Namun, keberlanjutan pemberdayaan perlu diarahkan pada peningkatan keterampilan yang lebih kompleks, terutama kesiapan menerapkan keterampilan secara mandiri. Hal ini sejalan dengan hasil evaluasi kegiatan yang menunjukkan bahwa pada indikator kesiapan menerapkan keterampilan masih terdapat 1 peserta pada kategori sedang. Oleh karena itu, pendampingan lanjutan diperlukan agar keterampilan yang diperoleh tidak berhenti pada saat pelatihan, tetapi dapat diterapkan secara konsisten dalam pengolahan pangan rumah tangga maupun dikembangkan menjadi usaha berbasis potensi perikanan lokal.

Selain itu, pengembangan produk perlu mempertimbangkan keamanan dan keberlanjutan rantai nilai hasil perikanan. WHO dan FAO (2020) menekankan pentingnya

praktik penanganan yang tepat pada seluruh tahapan produk perikanan, sedangkan Codex Alimentarius Commission (2022) memberikan prinsip umum hygiene yang dapat dijadikan dasar dalam pengembangan praktik pengolahan. Dengan penerapan prinsip tersebut secara konsisten, pengembangan bakso ikan bintahukan tidak hanya diarahkan pada peningkatan keterampilan produksi, tetapi juga pada terbentuknya kebiasaan pengolahan pangan yang aman dan bermutu.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan bintahukan memberikan kontribusi awal terhadap penguatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya perikanan lokal. Keberhasilan kegiatan tidak hanya ditunjukkan oleh kemampuan peserta mengikuti tahapan pembuatan produk, tetapi juga oleh capaian pada pemilihan bahan baku serta penerapan kebersihan dan higienitas. Tahap selanjutnya perlu diarahkan pada pendampingan berkelanjutan agar keterampilan tersebut dapat berkembang menjadi kemampuan produksi yang lebih mandiri, produk yang terstandar, serta peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

KESEIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso ikan bintahukan (*Thynnichthys thynnoides*) di Desa Malitin, Kabupaten Barito Selatan, berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam memanfaatkan potensi perikanan lokal menjadi produk pangan bernilai tambah. Pelaksanaan melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi dengan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA) menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mencapai kategori sangat tinggi pada pemahaman proses pembuatan bakso ikan, pemilihan bahan baku berkualitas, serta penerapan kebersihan dan higienitas.

Kegiatan ini menjadi tahap awal dalam pengembangan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi perikanan lokal. Meskipun capaian peserta secara umum tinggi, aspek kesiapan menerapkan keterampilan masih memerlukan penguatan melalui pendampingan berkelanjutan. Kegiatan lanjutan disarankan mencakup standardisasi mutu produk, keamanan pangan, pengemasan, pemasaran, perhitungan biaya produksi, dan pengelolaan usaha agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S., Pamungkas, A., & Wulansari, D. (2022). Pemberdayaan perempuan pesisir dalam pengembangan produk olahan rumput laut di Desa Batu Beriga, Bangka Tengah. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/10.33019/jpu.v9i1.3486>
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). *SNI 7266:2017: Bakso ikan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General principles of food hygiene (CXC 1-1969, revised 2022)*. FAO/WHO.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *The state of world fisheries and aquaculture 2024: Blue transformation in action*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *Voluntary guidelines for securing sustainable small-scale fisheries in the context of food security and poverty eradication: Value chains, post-harvest and trade*. FAO.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, & World Health Organization. (2024). *FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption*. Food Safety and Quality Series No. 27.
- Gumilar, I., Widjaja, S. A., Pratama, R. I., & Nurhayati, A. (2021). Analysis of value added of catfish meatballs in Bandung Regency, West Java, Indonesia. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 15(3), 18–25. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2021/v15i330330>
- Junianto, Sari, E. D. M., Prasetya, F. E., Justica, F. Z., & Ya Sifa, H. F. (2024). Value addition and marketing analysis of fish meat ball products in household industry in Pangandaran. *Asian Journal of Food Research and Nutrition*, 3(2), 418–424.
- Kasi, Y. F., Ga'a, M. E., Bai, D. V., Dadi, M. Y., Azi, W. S., Waja, H. D. K., Zulkifli, M., Ani, Y. H., Sode, A., & Busa, A. D. (2026). Training on diversifying processed fish products into meatballs and satay for fishermen's wives in Nangadhero Village, Nagekeo Regency. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 1–11. <https://doi.org/10.61142/samakta.v3i2.438>
- Lumbessy, S. Y., Junaidi, M., & Tajidan. (2024). Pelatihan pembuatan bakso ikan di Desa Ekas Buana, Lombok Timur, NTB. *Society: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 96–102. <https://doi.org/10.37802/society.v5i1.663>
- Nurjanah, Putra, R. N. A., Pradana, A., & Nugroho, M. R. (2022). Optimization of local potential in Ketupat Village, Raas District through food product processing. *Journal of Islamic*

- Nurfadilah, N., Ihsan, M. N., & Maruka, S. S. (2026). Diversifikasi hasil perikanan berbasis olahan ikan untuk meningkatkan kemandirian dan kualitas hidup perempuan pesisir di Desa Luaor Kabupaten Majene. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 10(1).
- Paramata, A. R., & Noho, Y. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan olahan hasil perikanan dan padi berbasis mina-padi sebagai strategi ketahanan pangan di Desa Pilolodaa, Kota Barat, Gorontalo. *Jurnal Abdimas Terapan*, 5(1).
<https://doi.org/10.56190/jat.v5i1.115>
- Pemerintah Kabupaten Barito Selatan. (2025). *Peraturan Daerah Kabupaten Barito Selatan Nomor 4 Tahun 2025 tentang RPJMD Kabupaten Barito Selatan Tahun 2025–2029*.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2026). *Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*.
- Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan diversifikasi produk perikanan: Bakso dan nugget dari ikan nila (*Oreochromis niloticus*) di Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(3), 567–572. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1129>
- Taan, H., Ardiansyah, A., Rasjid, H., Rahmatia, R., & Wiroto, D. W. (2022). Pemberdayaan masyarakat dalam mengolah potensi perikanan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna di Desa Girisa. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(3), 808–821.
<https://doi.org/10.31571/gervasi.v6i3.4294>
- Tampubolon, C. L., Kusumastuti, A., & Paramita, O. (2025). Formulation, quality characteristics, and research trends of fish balls: A bibliometric study. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 13(1), 72–82.
<https://doi.org/10.15294/teknobuga.v13i1.32687>
- World Health Organization. (2006). *Five keys to safer food manual*. World Health Organization.
- World Health Organization, & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *Code of practice for fish and fishery products*. FAO/WHO.
<https://doi.org/10.4060/cb0658en>