Vol. 3 No. 4, 2026, pp. 387-396

Jurnal Tagalaya
Pengabdian Kepada Masyarakat
ISSN: 3047-4094
https://tagalayapkm.com/index.php/jt-pkm/index

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBASIS POTENSI PERIKANAN LOKAL UNTUK MENDORONG DIVERSIFIKASI PANGAN DAN PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT OHOI DANAR OHOISEB

Arman Anwar[1], Diva Putri Nalia[2], Onggen Hukunala[3], Ichthos Syadai Pattinasarany[4], Adeleid Laritmas[5]

[1,2,4,5]Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Pattimura, Indonesia
[3]Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Pattimura, Indonesia

Article Info

Article history:

Received Nov 17th, 2026
Reviewed Nov 17th, 2026
Accepted Nov 18th, 2026

Keywords:

Economic Empowerment
Food Diversification
Local Fisheries
Processed Products

ABSTRACT

The potential of local fisheries is one of the key resources that can be developed to support food diversification while also improving the economic well-being of coastal communities. Ohoi Danar Ohoiseb has fishery resources that can be processed into various value-added food products. However, utilizing this potential still needs to be developed through creative, sustainable, and economically valuable product processing innovations. This study aims to identify the potential of local fisheries and analyze the development of processed products as a way to promote food diversification and empower the economy of Ohoi Danar Ohoiseb's community. The method used is a qualitative descriptive approach through identifying fishery resource potential, developing processed products, and observing opportunities to increase the community's economic value. Developing products based on fishery results is expected to create diverse food alternatives, boost people's skills and creativity, and open up productive business opportunities using local resources. This way, maximizing local fishery potential not only contributes to food security and diversity but also becomes a strategy for sustainable community economic empowerment.

© 2026 The Authors. Published by CV. KARAMA PUBLISHER
This is an open access article under the CC BY-NC-SA license
(https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0)

Corresponding Author:
Arman Anwar,
Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Pattimura, Indonesia
Email: mances.1970@gmail.com

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam pembangunan daerah karena berkaitan erat dengan ketersediaan bahan pangan, keterjangkauan harga, serta kemampuan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari. Upaya memperkuat ketahanan pangan tidak hanya dapat dilakukan melalui peningkatan produksi bahan pangan, tetapi juga melalui pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara optimal

dan berkelanjutan. Dalam konteks tersebut, Pemerintah Kabupaten Maluku Tenggara telah mengambil langkah strategis melalui pelaksanaan Gerakan Tanam Cabai Serentak yang berlangsung di Ohoi Danar Lumefar, Kecamatan Kei Kecil Timur Selatan, pada 13 Agustus 2025. Sebagaimana diberitakan oleh Radio Republik Indonesia (RRI), gerakan tersebut merupakan bagian dari upaya pemerintah daerah untuk mengantisipasi gejolak harga komoditas hortikultura yang berpotensi memicu inflasi, sekaligus menjaga stabilitas harga dan daya beli masyarakat. Program tersebut juga didukung melalui penyebaran 450.000 benih cabai pada lahan seluas 38,5 hektare yang tersebar di 11 desa sentra produksi, dengan target produksi cabai sebesar 138,6 ton pada tahun 2025. Pelaksanaannya melibatkan petani, pelajar, Tim Penggerak PKK, dan unsur pemerintah daerah sebagai bentuk kolaborasi dalam memperkuat ketahanan pangan masyarakat (Cahyani, 2025).

Gerakan penanaman cabai serentak tersebut memperlihatkan bahwa penguatan ketahanan pangan di Kabupaten Maluku Tenggara perlu didukung oleh keterlibatan masyarakat serta pemanfaatan potensi yang tersedia di lingkungan masing-masing. Upaya tersebut tidak semestinya hanya berorientasi pada sektor pertanian, tetapi juga perlu dikembangkan melalui sektor lain yang menjadi sumber penghidupan masyarakat, salah satunya sektor perikanan. Sebagai wilayah kepulauan, Kabupaten Maluku Tenggara memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan sekaligus mendukung perekonomian masyarakat. Potensi tersebut menjadi peluang bagi masyarakat pesisir dan kepulauan untuk mengembangkan berbagai produk pangan berbasis hasil laut, sehingga ketahanan pangan tidak hanya bergantung pada satu jenis komoditas, melainkan dapat dibangun melalui diversifikasi sumber pangan lokal.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi tersebut adalah Desa Danar, khususnya Ohoi Danar Ohoiseb. Berdasarkan laporan pelaksanaan Program Kerja Unggulan SAHOI oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Pattimura, Ohoi Danar Ohoiseb memiliki sumber daya perikanan yang melimpah. Akan tetapi, pemanfaatan hasil tangkapan ikan oleh masyarakat sebagian besar masih terbatas pada pengolahan sederhana, seperti dikonsumsi dalam keadaan segar, digoreng, atau dibakar. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan pemanfaatan hasil perikanan melalui inovasi pengolahan menjadi produk pangan yang lebih beragam, memiliki nilai tambah, serta berpotensi dipasarkan sebagai produk usaha rumah tangga. Dengan demikian, ketersediaan ikan yang melimpah perlu diimbangi dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan agar manfaat ekonominya dapat dirasakan secara lebih luas.

Keterkaitan antara gerakan penanaman cabai serentak dan potensi perikanan di Ohoi Danar Ohoiseb dapat dilihat melalui pendekatan pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang saling melengkapi. Cabai merupakan salah satu komoditas pangan yang digunakan dalam berbagai jenis masakan masyarakat, termasuk sebagai bahan tambahan dalam pengolahan produk berbasis ikan. Oleh karena itu, gerakan penanaman cabai di Kabupaten Maluku Tenggara dapat dipandang sebagai bagian dari upaya memperkuat ketersediaan bahan pangan lokal, sedangkan pengembangan produk olahan ikan merupakan salah satu bentuk pemanfaatan sumber daya perikanan untuk menghasilkan variasi pangan yang memiliki nilai tambah. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan melalui perpaduan kedua potensi tersebut adalah sambal ikan, yaitu produk olahan yang memanfaatkan ikan sebagai bahan utama dengan cabai dan berbagai bumbu sebagai bahan pendukung. Pengembangan produk semacam ini tidak hanya memperkaya pilihan konsumsi masyarakat, tetapi juga membuka peluang pengolahan hasil perikanan menjadi produk yang lebih praktis dan berpotensi dikembangkan sebagai komoditas usaha masyarakat. Meskipun

demikian, potensi daya simpan produk tetap perlu memperhatikan proses pengolahan, kebersihan, pengemasan, dan penyimpanan yang tepat.

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa KKN Universitas Pattimura melaksanakan program unggulan SAHOI dengan judul "Pengembangan Produk Olahan Berbasis Potensi Perikanan Lokal untuk Mendorong Diversifikasi Pangan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb". Program ini diarahkan untuk memperkenalkan alternatif pemanfaatan hasil perikanan lokal melalui pengolahan ikan menjadi sambal ikan. Pelaksanaannya tidak hanya berfokus pada demonstrasi dan praktik pembuatan produk, tetapi juga mencakup penyampaian materi mengenai potensi perikanan lokal, pentingnya diversifikasi pangan, kebersihan dan keamanan pangan, teknik pengemasan, serta dasar-dasar pemasaran produk melalui media sosial. Rangkaian kegiatan tersebut dirancang agar masyarakat, khususnya ibu-ibu Ohoi Danar Ohoiseb, memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi peluang usaha rumah tangga.

Dengan demikian, pelaksanaan Program SAHOI merupakan salah satu bentuk kontribusi dalam mendukung penguatan ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui optimalisasi potensi sumber daya lokal. Apabila gerakan penanaman cabai serentak mendorong peningkatan ketersediaan komoditas hortikultura untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, maka pengembangan produk olahan ikan dapat menjadi langkah pelengkap dalam menciptakan diversifikasi pangan berbasis potensi perikanan. Melalui kegiatan ini, masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb diharapkan tidak hanya memandang ikan sebagai hasil tangkapan untuk konsumsi langsung, tetapi juga sebagai bahan baku produk olahan yang memiliki nilai tambah dan peluang ekonomi. Pada akhirnya, pengembangan produk berbasis potensi lokal diharapkan dapat mendorong kemandirian pangan keluarga, meningkatkan kreativitas masyarakat, serta membuka peluang pemberdayaan ekonomi yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan ini menggunakan metode deskriptif partisipatif dengan pendekatan edukasi dan praktik langsung yang bertujuan untuk mengembangkan pemanfaatan potensi perikanan lokal melalui diversifikasi produk olahan serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pendekatan partisipatif dipilih karena pelaksanaan kegiatan tidak hanya berorientasi pada penyampaian informasi, tetapi juga melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses pembelajaran, demonstrasi, praktik pengolahan, serta diskusi mengenai peluang pengembangan usaha berbasis hasil perikanan lokal.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui program kerja unggulan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang diberi nama SAHOI, dengan lokasi pelaksanaan bertempat di Ruang Makan Ohoi Danar Ohoiseb. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb yang diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan hasil perikanan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan dilaksanakan pada tahun 2026, mulai pukul 09.00 hingga 11.50 Waktu Indonesia Timur (WIT), dengan penanggung jawab kegiatan Andhi B. S. Tamnge dan Muhammad Ramli Latuconsina.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah penyampaian materi edukasi mengenai potensi perikanan lokal Ohoi Danar Ohoiseb, pentingnya diversifikasi pangan dalam memenuhi kebutuhan gizi keluarga, serta peluang peningkatan nilai ekonomi melalui pengolahan hasil laut. Pada tahap ini, masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya mengembangkan hasil perikanan yang selama ini sebagian besar dimanfaatkan melalui pengolahan sederhana, seperti dikonsumsi dalam keadaan segar, digoreng, atau dibakar.

Tahap kedua adalah demonstrasi dan praktik langsung pengolahan hasil perikanan lokal menjadi produk pangan berupa sambal ikan. Bahan utama yang digunakan adalah ikan komo dengan tambahan berbagai bahan pendukung, seperti cabai, bawang merah, bawang putih, tomat, daun lemon, jeruk nipis, minyak goreng, garam, gula, dan bahan penyedap. Dalam tahap ini, peserta diperkenalkan pada proses pengolahan secara bertahap dengan memperhatikan kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan pengolahan agar produk yang dihasilkan memenuhi prinsip dasar keamanan pangan. Metode demonstrasi dilanjutkan dengan praktik langsung sehingga peserta dapat memahami dan mencoba tahapan pembuatan produk secara lebih konkret.

Tahap ketiga berfokus pada pengemasan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan kemasan yang sesuai, bersih, dan menarik untuk meningkatkan kualitas tampilan serta daya tarik produk. Selain itu, disampaikan pula materi mengenai dasar-dasar pemasaran produk olahan agar hasil produksi tidak hanya dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai usaha produktif yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi keluarga.

Tahap keempat adalah pengenalan strategi pemasaran produk dengan memanfaatkan platform media sosial. Materi ini bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai peluang penggunaan media digital sebagai sarana promosi dan pemasaran produk olahan perikanan. Pemanfaatan media sosial diharapkan dapat membantu memperluas jangkauan pemasaran serta memperkenalkan produk lokal kepada calon konsumen di luar lingkungan Ohoi Danar Ohoiseb.

Tahap kelima adalah diskusi dan tanya jawab antara pemateri dan peserta. Tahapan ini digunakan untuk memberikan kesempatan kepada masyarakat dalam menyampaikan pertanyaan, pengalaman, maupun kendala yang dihadapi dalam pengolahan hasil perikanan. Melalui diskusi tersebut, peserta juga diajak mengidentifikasi peluang pengembangan usaha berbasis sumber daya perikanan yang tersedia di lingkungan Ohoi.

Pengumpulan informasi dalam kegiatan ini dilakukan melalui pengamatan terhadap pelaksanaan demonstrasi dan praktik, keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung, serta diskusi dan tanya jawab. Informasi yang diperoleh kemudian dideskripsikan secara kualitatif untuk menggambarkan proses pelaksanaan kegiatan, bentuk partisipasi masyarakat, serta potensi pengembangan produk olahan perikanan dalam mendukung diversifikasi pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb.

Melalui tahapan tersebut, kegiatan SAHOI diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan lokal, memperkenalkan alternatif pangan yang lebih beragam, serta menumbuhkan kesadaran mengenai peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis potensi sumber daya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan dan Partisipasi Masyarakat

Program SAHOI (Pengembangan Produk Olahan Berbasis Potensi Perikanan Lokal untuk Mendorong Diversifikasi Pangan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb) merupakan salah satu bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Ohoi Danar Ohoiseb. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan alternatif pemanfaatan hasil perikanan lokal melalui

inovasi pengolahan pangan yang memiliki nilai tambah, sekaligus memberikan pengetahuan mengenai peluang pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal.

Pelaksanaan kegiatan bertempat di Ruang Makan Ohoi Danar Ohoiseb dengan melibatkan sebanyak 16 orang peserta yang berasal dari masyarakat setempat. Sebagian besar peserta merupakan ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keterkaitan langsung dengan aktivitas pengolahan dan penyediaan pangan keluarga. Keterlibatan kelompok perempuan dalam kegiatan ini menjadi aspek penting karena perempuan memiliki peran strategis dalam pengelolaan konsumsi rumah tangga serta berpotensi mengembangkan kegiatan ekonomi produktif melalui usaha pengolahan pangan.

Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu penyampaian materi mengenai potensi perikanan lokal, demonstrasi dan praktik pembuatan sambal ikan, pengenalan teknik pengemasan, penyampaian materi pemasaran produk, serta diskusi dan tanya jawab. Pendekatan tersebut digunakan agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk pangan yang lebih beragam.



Gambar 1. *Praktik Pembuatan Sambal Ikan*

Berdasarkan pengamatan selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan respons yang positif dan antusias terhadap materi serta praktik yang diberikan. Antusiasme tersebut terlihat dari keterlibatan peserta dalam mengikuti demonstrasi pengolahan, memperhatikan tahapan pembuatan produk, serta memberikan tanggapan dan pertanyaan selama sesi diskusi. Respons ini menunjukkan adanya ketertarikan masyarakat terhadap alternatif pengolahan hasil perikanan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi peluang usaha rumah tangga.

Dokumentasi kegiatan memperlihatkan rangkaian pelaksanaan program, mulai dari penyampaian materi hingga praktik pengolahan dan interaksi bersama masyarakat. Dokumentasi tersebut menjadi bukti pendukung bahwa kegiatan SAHOI telah dilaksanakan melalui pendekatan edukatif dan partisipatif.

3.2 Pengembangan Produk Sambal Ikan Berbasis Potensi Perikanan Lokal

Salah satu hasil utama dari kegiatan SAHOI adalah diperkenalkannya produk olahan berupa sambal ikan dengan menggunakan ikan komo sebagai bahan baku utama. Pemilihan ikan komo didasarkan pada pemanfaatan potensi perikanan lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb. Selama ini, pemanfaatan hasil perikanan oleh masyarakat sebagian besar masih dilakukan melalui pengolahan sederhana, seperti dikonsumsi dalam keadaan segar, digoreng, maupun dibakar. Oleh karena itu, pengembangan sambal ikan menjadi salah satu alternatif inovasi untuk memperluas pemanfaatan hasil tangkapan lokal.

Proses pembuatan sambal ikan menggunakan sejumlah bahan pendukung, antara lain cabai besar, cabai kecil, bawang merah, bawang putih, tomat, daun lemon, jeruk nipis, minyak goreng, garam, gula, serta bahan penyedap. Kombinasi bahan tersebut digunakan untuk menghasilkan produk dengan cita rasa khas yang dapat dikonsumsi sebagai lauk maupun pelengkap makanan sehari-hari.



Gambar 2. *Komposisi Bahan Sambal Ikan*

Pelaksanaan pengolahan dilakukan melalui demonstrasi dan praktik langsung yang dipandu oleh mahasiswa KKN. Melalui tahapan tersebut, peserta diperkenalkan pada proses pengolahan ikan menjadi sambal dengan memperhatikan pemilihan bahan, kebersihan peralatan, dan proses pengolahan. Praktik langsung menjadi bagian penting karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami tahapan pembuatan produk secara lebih konkret.

Pengembangan sambal ikan menunjukkan bahwa hasil perikanan lokal dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki bentuk penyajian berbeda dari produk ikan pada umumnya. Inovasi tersebut juga memberikan gambaran bahwa pemanfaatan sumber daya perikanan tidak harus terbatas pada konsumsi langsung, melainkan dapat dikembangkan melalui kreativitas pengolahan yang sederhana dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Sudaryanti et al. (2022) yang menunjukkan bahwa diversifikasi hasil perikanan dapat menjadi alternatif pemanfaatan sumber daya lokal sekaligus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk pangan yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi. Dengan demikian, pengembangan sambal ikan di Ohoi Danar Ohoiseb merupakan salah satu bentuk penerapan diversifikasi produk perikanan yang berorientasi pada pemanfaatan potensi lokal.

3.3 Respons dan Tanggapan Masyarakat terhadap Produk Sambal Ikan

Salah satu hasil penting dari pelaksanaan program SAHOI adalah munculnya respons positif dari masyarakat, khususnya ibu-ibu yang mengikuti kegiatan. Berdasarkan tanggapan yang disampaikan selama kegiatan berlangsung, sebagian peserta menunjukkan ketertarikan dan antusiasme terhadap produk sambal ikan yang diperkenalkan. Mereka menilai bahwa produk tersebut dapat menjadi salah satu pilihan olahan makanan yang tepat karena memiliki bentuk penyajian yang praktis dan berpotensi disimpan lebih lama dibandingkan dengan ikan yang hanya diolah secara sederhana untuk sekali konsumsi.

Beberapa peserta juga menyampaikan bahwa sambal ikan memiliki keunggulan dari segi kepraktisan karena dapat digunakan sebagai pelengkap makanan dan menjadi alternatif lauk bagi keluarga. Selain itu, terdapat tanggapan bahwa produk sambal ikan dapat lebih awet atau tidak cepat basi apabila diolah dan disimpan dengan baik. Pandangan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat mulai melihat manfaat pengolahan hasil perikanan tidak

hanya dari segi variasi makanan, tetapi juga dari aspek kemudahan penyimpanan dan pemanfaatannya dalam kebutuhan rumah tangga.

Respons tersebut menjadi indikasi awal bahwa inovasi produk olahan yang diperkenalkan memiliki relevansi dengan kebutuhan masyarakat setempat. Ketertarikan peserta juga memperlihatkan adanya peluang penerimaan produk sambal ikan sebagai salah satu alternatif pengembangan pangan berbasis hasil perikanan lokal.

Temuan ini memiliki kesesuaian dengan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Siahaan et al. (2025) mengenai inovasi sambal ikan untuk mendukung ketahanan pangan dan pendapatan perempuan pesisir. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pengembangan sambal berbahan dasar ikan lokal dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan sekaligus membuka peluang pemberdayaan ekonomi bagi kelompok perempuan pesisir.

Meskipun demikian, tanggapan masyarakat mengenai daya tahan sambal ikan dalam kegiatan SAHOI masih merupakan penilaian atau persepsi peserta berdasarkan karakteristik produk yang diperkenalkan. Belum dilakukan pengujian laboratorium maupun pengamatan masa simpan dalam jangka waktu tertentu untuk memastikan berapa lama produk dapat bertahan. Oleh karena itu, klaim mengenai ketahanan produk masih memerlukan pengujian lebih lanjut dengan memperhatikan proses pengolahan, kadar air, kebersihan, jenis kemasan, dan kondisi penyimpanan.

3.4 Pengemasan Produk sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah

Selain pengolahan produk, kegiatan SAHOI juga memberikan materi mengenai pentingnya pengemasan dalam pengembangan produk pangan. Pengemasan merupakan salah satu aspek yang memiliki peran penting dalam menjaga kualitas produk, memberikan perlindungan selama penyimpanan, serta meningkatkan daya tarik produk ketika dipasarkan.

Dalam kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada penggunaan kemasan berupa wadah thinwall sebagai tempat penyimpanan sambal ikan. Penggunaan kemasan tersebut merupakan langkah awal untuk memperkenalkan pentingnya penyajian produk secara lebih praktis, bersih, dan menarik. Masyarakat juga diberikan pemahaman bahwa kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk dapat membantu meningkatkan kepercayaan konsumen serta memberikan identitas terhadap produk olahan yang dihasilkan.

Dari aspek ekonomi, pengemasan memiliki hubungan erat dengan peningkatan nilai tambah produk. Hasil perikanan yang sebelumnya dipasarkan dalam bentuk mentah atau diolah secara sederhana dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki tampilan lebih menarik dan berpotensi dipasarkan dengan nilai jual yang lebih baik.

Pengembangan kemasan juga perlu memperhatikan aspek keamanan pangan, khususnya kesesuaian bahan kemasan dengan produk, kebersihan wadah, serta cara penyimpanan. Hal tersebut penting agar produk tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga tetap aman untuk dikonsumsi.

Hal ini sejalan dengan kegiatan Hidayat et al. (2026) mengenai diversifikasi produk dan inovasi kemasan sambal ikan yang menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan perikanan perlu didukung dengan kemasan yang higienis dan strategi pemasaran agar produk memiliki daya tarik serta peluang pengembangan ekonomi yang lebih baik.

3.5 Pengenalan Strategi Pemasaran melalui Media Sosial

Pengembangan produk olahan berbasis perikanan lokal tidak dapat dipisahkan dari aspek pemasaran. Produk yang telah dihasilkan memerlukan strategi pemasaran yang tepat agar dapat dikenal dan diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, kegiatan SAHOI juga

memberikan materi mengenai dasar-dasar pemasaran produk dan pemanfaatan platform media sosial sebagai sarana promosi.

Dalam kegiatan tersebut, masyarakat diperkenalkan pada peluang penggunaan media sosial untuk memperkenalkan produk sambal ikan kepada calon konsumen. Pemanfaatan media sosial dapat dilakukan melalui penyebaran foto produk, informasi mengenai bahan baku, tampilan kemasan, serta keunggulan produk yang ditawarkan.

Pengenalan pemasaran digital menjadi penting karena dapat membantu masyarakat memperluas jangkauan promosi tanpa harus sepenuhnya bergantung pada pemasaran secara langsung. Selain itu, penggunaan media sosial relatif mudah dijangkau oleh masyarakat yang telah memiliki perangkat komunikasi dan akses internet.

Dari perspektif pemberdayaan ekonomi, kemampuan memasarkan produk merupakan salah satu keterampilan yang diperlukan untuk mengembangkan usaha secara mandiri. Masyarakat tidak hanya diarahkan untuk mampu menghasilkan produk, tetapi juga diperkenalkan pada cara memperkenalkan dan menawarkan produk kepada konsumen.

Dengan demikian, materi pemasaran digital yang diberikan dalam program SAHOI merupakan langkah awal untuk membangun pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pemasaran dalam mendukung keberlanjutan usaha pengolahan hasil perikanan lokal.

3.6 Evaluasi Kegiatan dan Peningkatan Pemahaman Masyarakat

Evaluasi kegiatan SAHOI dilakukan secara deskriptif melalui pengamatan terhadap keterlibatan peserta selama kegiatan, respons masyarakat terhadap materi yang disampaikan, serta diskusi dan tanya jawab setelah demonstrasi dan praktik pengolahan produk.

Berdasarkan hasil pengamatan, sebanyak 16 orang masyarakat mengikuti kegiatan dengan menunjukkan respons yang positif dan antusias. Sebagian peserta, khususnya ibu-ibu yang hadir, memberikan tanggapan bahwa sambal ikan merupakan alternatif olahan makanan yang menarik karena praktis, dapat digunakan sebagai pelengkap makanan, dan dinilai berpotensi memiliki daya simpan lebih lama apabila diolah serta disimpan dengan baik.

Selain itu, kegiatan ini memberikan pengenalan pengetahuan kepada masyarakat mengenai beberapa aspek penting dalam pengembangan produk olahan perikanan, yaitu:

a. Pengetahuan mengenai diversifikasi pangan, yaitu pemahaman bahwa hasil perikanan lokal dapat dikembangkan menjadi berbagai jenis produk olahan, tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar atau melalui pengolahan sederhana.
b. Keterampilan dasar pengolahan produk, yaitu pengenalan tahapan pembuatan sambal ikan dengan memanfaatkan ikan komo dan bahan pendukung yang mudah diperoleh.
c. Kesadaran mengenai kebersihan dan keamanan pangan, yaitu pemahaman mengenai pentingnya menjaga kebersihan bahan baku, peralatan, dan lingkungan selama proses pengolahan.
d. Pengetahuan mengenai pengemasan produk, yaitu pengenalan penggunaan kemasan yang sesuai agar produk lebih praktis, terlindungi, dan menarik bagi konsumen.
e. Pemahaman mengenai pemasaran produk, yaitu pengenalan strategi pemasaran sederhana dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk olahan perikanan.

Berdasarkan hasil pengamatan dan tanggapan peserta, kegiatan SAHOI dapat dinilai berhasil memperkenalkan alternatif pengolahan hasil perikanan lokal serta meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap pengembangan produk pangan berbasis ikan. Namun, evaluasi ini masih bersifat deskriptif dan belum menggunakan instrumen pengukuran

berupa *pre-test* dan post-test. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta belum dapat dinyatakan dalam bentuk persentase atau angka kuantitatif.

Meskipun demikian, respons positif dan antusiasme peserta menjadi indikasi awal bahwa kegiatan edukasi dan praktik langsung dapat diterima oleh masyarakat. Hal ini sejalan dengan Sudaryanti et al. (2022) yang menunjukkan bahwa kegiatan diversifikasi produk olahan ikan dapat memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat serta memperkenalkan alternatif pemanfaatan sumber daya perikanan lokal.

3.7 Implikasi Pengembangan Produk Olahan terhadap Diversifikasi Pangan dan Pemberdayaan Ekonomi

Pelaksanaan program SAHOI memperlihatkan bahwa pengembangan produk olahan berbasis potensi perikanan lokal memiliki peluang untuk mendukung diversifikasi pangan sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb. Melalui pengolahan ikan komo menjadi sambal ikan, masyarakat diperkenalkan pada bentuk pemanfaatan hasil perikanan yang lebih beragam dan memiliki potensi nilai tambah.

Dari aspek diversifikasi pangan, produk sambal ikan memberikan alternatif pengolahan hasil perikanan yang dapat dimanfaatkan dalam konsumsi rumah tangga. Kehadiran produk tersebut diharapkan dapat memperkaya variasi menu makanan keluarga serta mendorong pemanfaatan ikan lokal secara lebih kreatif. Selain itu, karakteristik produk yang praktis dan dapat disimpan dengan baik berpotensi memberikan kemudahan bagi masyarakat dalam menyediakan lauk atau pelengkap makanan. Namun, daya simpan aktualnya tetap perlu dibuktikan melalui pengujian lebih lanjut.

Dari aspek pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini memberikan pengenalan mengenai peluang pengembangan usaha rumah tangga melalui pengolahan hasil perikanan. Masyarakat tidak hanya diperkenalkan pada proses produksi, tetapi juga memperoleh pengetahuan dasar mengenai pengemasan dan pemasaran produk. Apabila keterampilan tersebut diterapkan dan dikembangkan secara berkelanjutan, produk sambal ikan berpotensi menjadi salah satu alternatif usaha produktif yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi keluarga.

Hasil kegiatan ini memiliki keterkaitan dengan penelitian Siahaan et al. (2025) yang menunjukkan bahwa inovasi sambal ikan berbasis hasil tangkapan lokal dapat mendukung ketahanan pangan sekaligus membuka peluang peningkatan pendapatan perempuan pesisir. Selain itu, Sudaryanti et al. (2022) juga memperlihatkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi sumber daya perikanan lokal.

Dengan demikian, pengembangan produk olahan berbasis perikanan lokal di Ohoi Danar Ohoiseb tidak hanya memiliki manfaat dari sisi konsumsi pangan, tetapi juga berpotensi menjadi sarana pengembangan keterampilan dan kegiatan ekonomi masyarakat.



Gambar 3. *Dokumentasi Akhir Kegiatan*

Untuk mencapai keberlanjutan, diperlukan pendampingan lanjutan yang mencakup peningkatan kualitas produksi, pengembangan kemasan, penghitungan biaya produksi dan harga jual, pengurusan legalitas produk pangan, serta perluasan jaringan pemasaran.

Secara keseluruhan, program SAHOI merupakan langkah awal dalam memperkenalkan inovasi pengolahan hasil perikanan lokal melalui pendekatan edukatif dan partisipatif. Keterlibatan 16 orang peserta serta respons positif dan antusiasme masyarakat menunjukkan bahwa kegiatan ini memperoleh penerimaan yang baik. Melalui pengembangan keterampilan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran, program ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan potensi perikanan lokal secara lebih optimal serta mendukung terwujudnya diversifikasi pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb.

KESIMPULAN

Program SAHOI menunjukkan bahwa potensi perikanan lokal Ohoi Danar Ohoiseb dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk olahan ikan, salah satunya sambal ikan berbahan dasar ikan komo. Pengolahan ini berpotensi meningkatkan nilai tambah hasil perikanan sekaligus memperluas pilihan pangan masyarakat.

Kegiatan yang diikuti oleh 16 peserta memperoleh respons positif dan antusias, khususnya dari para ibu yang menilai sambal ikan memiliki potensi sebagai produk pangan yang praktis dan dapat disimpan lebih lama. Selain praktik pengolahan, peserta juga memperoleh pengetahuan mengenai pengemasan, kebersihan pangan, dan pemasaran melalui media sosial.

Dengan demikian, program SAHOI berpotensi mendorong diversifikasi pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Namun, diperlukan pendampingan serta pengembangan berkelanjutan agar produk olahan ikan dapat dipasarkan dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Ohoi Danar Ohoiseb.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyani, I. H. (2025, August 14). Gerakan Tanam Cabai Serentak Perkuat Ketahanan Pangan Malra. *RRI.co.id*. https://rri.co.id/tual/inflasi/1768371/about.html

Hidayat, J. P., Robiandi, F., Prasetya, R., Rafi, M. N., Ikhsan, M. A., Ramdhani, N. R., Teana, S., Saskia, B. E., Mudiono, S. A., & Friber, F. (2026). Pengolahan (Upeneus moluccensis) dan inovasi kemasan sambal siap saji di Rumah Produksi Ikan Asin Kampung Baru Balikpapan. *ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah, 5*(3). https://doi.org/10.20527/ilung.v5i3.17246

Siahaan, I. C. M., Rajab, R. A., Luthfiani, F., Podungge, F., & Pratiwi, R. (2025). Agriculture and fisheries collaboration: Fish sambal innovation for food security and income for coastal women. *Indonesian Journal of Society Development, 4*(5), 259–266. https://doi.org/10.55927/ijsd.v4i5.711

Sudaryanti, D. S., Munawar, A. H., Sahroni, N., & Badriatin, T. (2022). Community empowerment through diversification of processed fish towards food security based on local wisdom in the pandemic COVID-19. *JCES (Journal of Character Education Society), 5*(1), 29–40. https://doi.org/10.31764/jces.v5i1.5982