

## PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN ASIN RUMAHAN SEBAGAI SOLUSI PENINGKATAN PENDAPATAN BAGI IBU RUMAH TANGGA

Nurul Hidayat<sup>1</sup>, Fadly Hamru<sup>2</sup>, Fatwa Musdahlifah<sup>3</sup>, Nisrina Syadza Kamilla<sup>4</sup>, Yelsiana Yunus<sup>5</sup>

[nurulhidayat8910@gmail.com](mailto:nurulhidayat8910@gmail.com)<sup>1</sup>, [fadlyhamru49@gmail.com](mailto:fadlyhamru49@gmail.com)<sup>2</sup>, [fatwamusdahlifah@gmail.com](mailto:fatwamusdahlifah@gmail.com)<sup>3</sup>, [nisrinasyadzakamilla@gmail.com](mailto:nisrinasyadzakamilla@gmail.com)<sup>4</sup>, [yelsianayunus33@gmail.com](mailto:yelsianayunus33@gmail.com)<sup>5</sup>

Universitas Borneo Tarakan

### ABSTRAK

Pendapatan bagi ibu rumah tangga, khususnya wilayah pesisir seperti Pasar Lingkas, Kelurahan Sebengkok, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan Kalimantan Utara pada tanggal 28 September 2024 pukul 09.00-15.00. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Samsiyah dengan diikuti oleh kelompok pengabdian masyarakat terkait tentang pengelolaan ikan asin sebagai solusi peningkatan pendapatan bagi ibu rumah tangga. Dalam penelitian ini, kami mengeksplorasi potensi ikan asin sebagai produk yang memiliki permintaan tinggi di pasar lokal. Melalui serangkaian pelatihan praktis, ibu rumah tangga diajarkan teknik pengolahan ikan asin yang efektif dan efisien, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pemasaran. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta, serta dampak positif terhadap pendapatan keluarga. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi tetapi juga memberdayakan perempuan dalam perekonomian keluarga. Diharapkan, program ini dapat dijadikan model bagi upaya pemberdayaan masyarakat di sektor pangan.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Pengelolaan, Ikan Asin, Pendapatan, Pasar Lingkas.

### ABSTRACT

*Home-based salted fish processing training is an innovative solution to increase income for housewives, especially in coastal areas such as Pasar Lingkas, Sebengkok Village, Tarakan Tengah Subdistrict, Tarakan City, North Kalimantan, on September 28, 2024, from 09:00 to 15:00. The activity took place at the home of Mrs. Samsiyah and was attended by a community service group focused on the management of salted fish as a solution to enhance income for housewives. In this study, we explored the potential of salted fish as a product with high demand in local markets. Through a series of practical training sessions, housewives were taught effective and efficient salted fish processing techniques, from selecting raw materials to the marketing process. The results of the training indicated an increase in participants' skills and knowledge, as well as a positive impact on family income. By utilizing local resources, this training not only improves economic welfare but also empowers women in family economies. It is hoped that this program can serve as a model for community empowerment efforts in the food sector.*

**Keywords:** Training, Management, Salted Fish, Income, Pasar Lingka.

### PENDAHULUAN

Dalam konteks globalisasi yang semakin cepat, kemajuan dalam ilmu pengetahuan dan teknologi telah memberikan pengaruh yang besar terhadap berbagai aspek kehidupan manusia. Salah satu bidang yang mengalami perubahan signifikan adalah ekonomi. Transformasi ini tidak hanya menghadirkan peluang, tetapi juga tantangan yang harus dihadapi.

Dalam situasi perekonomian yang semakin kompleks, pemberdayaan ekonomi untuk ibu rumah tangga muncul sebagai solusi strategis guna meningkatkan kesejahteraan keluarga. Salah satu pendekatan yang bisa diterapkan adalah melalui pelatihan

keterampilan pengolahan makanan, khususnya ikan asin, yang merupakan produk pangan tradisional dengan permintaan tinggi di pasar. Proses pengolahan ikan asin tidak hanya memanfaatkan sumber daya lokal, tetapi juga dapat menjadi alternatif usaha yang menjanjikan bagi ibu rumah tangga.

Di banyak wilayah pesisir, ikan adalah sumber daya yang melimpah namun sering kali kurang dimanfaatkan secara optimal. Dalam pelatihan ini, ibu rumah tangga akan diajarkan teknik pengolahan yang tepat serta strategi pemasaran yang efisien. Diharapkan, pelatihan ini akan meningkatkan pendapatan mereka dan memberdayakan mereka untuk lebih mandiri secara ekonomi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pelatihan pengolahan ikan asin terhadap peningkatan pendapatan ibu rumah tangga. Melalui kajian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan perempuan, serta menjadi referensi untuk program-program pemberdayaan ekonomi di masyarakat.

Dengan analisis yang mendalam, diharapkan dapat teridentifikasi faktor-faktor kunci yang mempengaruhi:

1. Pemberdayaan Ekonomi: Meningkatkan pendapatan keluarga melalui pemanfaatan sumber daya lokal.
2. Keterampilan Pengolahan: Mengajarkan teknik dan proses yang diperlukan untuk menghasilkan ikan asin berkualitas.
3. Kemandirian Usaha: Mendorong ibu rumah tangga untuk memulai usaha kecil di rumah, sehingga dapat membantu perekonomian keluarga.
4. Pangan Berbasis Lokal: Mengoptimalkan penggunaan hasil laut di daerah setempat untuk menciptakan produk yang bernilai tambah.

Secara keseluruhan, topik ini menggabungkan aspek ekonomi, keterampilan, dan pemanfaatan sumber daya lokal dalam konteks pemberdayaan perempuan serta peningkatan kesejahteraan keluarga, dan implikasinya terhadap ekonomi keluarga. Dengan latar belakang ini, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang ada serta menjadi referensi bagi praktisi dan pemangku kepentingan dalam mengoptimalkan keterampilan pengolahan makanan.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pelatihan ini dilakukan di kelurahan Sebengkok, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara Pada 28 Sep 2024 Pukul 09.00-15.00 WITA. Kegiatan ini dilakukan di rumah ibu Samsiyah Di pasar lingkas Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu Pelatihan dan Dokumentasi. Pelatihan dilakukan dengan penjelasan dari praktek secara langsung cara mengelola ikan asin. Pelatihan ini dilakukan dengan ibu Samsiyah sebagai narasumber yang dimana ibu Samsiyah ini memiliki keahlian dalam mengelola ikan asin serta merubahnya menjadi hidangan yang lezat dengan keahlian memasaknya, kemudian ibu syamsiah menjelaskan kepada kelompok pengabdian cara mengelola ikan asin dengan baik dan enak. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung, dengan menggunakan kamera handphone.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pelatihan dan makan bersama. Pelatihan diawali dengan penjelasan oleh narasumber kepada kelompok pengabdian terkait cara mengelola ikan asin , praktek dilakukan oleh kelompok pengabdian yang ikut membantu dan mencoba membuat ikan asin sesuai arahan narasumber. Setelah itu Makan bersama-sama .

Kegiatan ini secara teknis dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai sebuah tim

kelompok pengabdian dan di arahkan oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksana kegiatan. Serta ibu Samsiyah yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

(IRT) warga RT.02 Kelurahan Sebengkok, Kota Tarakan dan empat orang anggota kelompok pengabdian lainnya yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini. Pada pengabdian ini terdapat Satu Ibu Rumah Tangga yang memberikan arahan ke pada kami.

Berdasarkan Pengamatan yang dilakukan selama pelaksanaan menunjukkan bahwa para peserta tertarik untuk melakukan pengolahan masakan ikan asin. Para peserta juga sangat antusias ketika hasil olahan ikan asin disajikan.

Dari Pelatihan memasak yang dilaksanakan dalam kegiatan ini berhasil memberikan keterampilan baru kepada para peserta, terutama dalam hal teknik dan proses pengolahan ikan asin yang tepat. Peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan mengenai cara pengolahan, tetapi juga mampu menguasai berbagai tips dan trik untuk menghasilkan ikan asin dengan rasa yang lezat dan kualitas yang baik, sehingga diharapkan keterampilan ini dapat meningkatkan potensi mereka dalam memberikan peluang ekonomi tambahan di kalangan Ibu Rumah Tangga.

## **KESIMPULAN**

Pelatihan ini memiliki dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan asin. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya mampu mengembangkan produk ikan asin yang berkualitas, tetapi juga memahami aspek pemasaran yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Dengan peningkatan keterampilan ini, ibu rumah tangga berpotensi untuk menciptakan usaha mandiri yang dapat membantu kesejahteraan keluarga.

Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner lokal. Oleh karena itu, program pelatihan serupa sangat direkomendasikan untuk dilanjutkan dan diperluas agar lebih banyak ibu rumah tangga dapat merasakan manfaatnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Azzahra, R. N., & Fadhila, N. (2023). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Keterampilan Pengolahan Ikan Asin. *Jurnal Pangan dan Kesejahteraan*, 10(2), 45-56.
- Fitria, D., & Rahmawati, S. (2022). Analisis Pemberdayaan Perempuan Melalui Usaha Kecil Menengah di Sektor Perikanan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 15(1), 23-34.
- Handayani, R., & Susanti, E. (2021). Strategi Pemasaran Produk Olahan Ikan: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 8(3), 67-78.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2020). *Panduan Pengolahan Ikan Asin untuk Usaha Mikro Kecil Menengah*. Jakarta: KKP.
- Lestari, R., & Wijaya, T. (2021). Peran Pelatihan dalam Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Wilayah Pesisir. *Jurnal Sosiologi Pembangunan*, 7(2), 115-130.
- Mahmudah, A., & Utami, N. (2023). Keterampilan Olahan Ikan Asin dan Dampaknya terhadap Ekonomi Keluarga. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 12(4), 89-101.
- Mardiana, Y., & Hidayah, N. (2022). Pengaruh Pelatihan Keterampilan terhadap Pemberdayaan Perempuan di Sektor Perikanan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 9(1), 33-47.
- Nuraini, S., & Salim, H. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Lokal Melalui Pelatihan Keterampilan Pengolahan Makanan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(3), 12-22.
- Pratiwi, S. (2023). Dampak Sosial Ekonomi dari Pelatihan Ikan Asin bagi Ibu Rumah Tangga di Daerah Pesisir. *Jurnal Kajian Pembangunan*, 18(2), 100-110.
- Rahayu, T., & Cahyani, D. (2021). Pelestarian Budaya Kuliner Melalui Keterampilan Pengolahan Ikan Tradisional. *Jurnal Budaya dan Tradisi*, 4(1), 45-58.

## LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Pengabdian Masyarakat



Gambar 2. Tempat penghasil ikan asin



Gambar 3. Pengarahan dari Ibu Samsiyah



Gambar 4. Praktek olah peserta pelatihan



Gambar 5. Proses pembuatan ikan asin



Gambar 6. Foto peserta pelatihan  
Bersama Ibu Samsiyah



Gambar 7. Foto makanan yang sudah jadi