

Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri untuk Pemberdayaan Ekonomi Jemaat GIA Lobak

Odilia Dea Christina^{1*}, Danis Putra Perdana², Sandi Mahesa Yudhantara³, Yahya Febriyanto⁴

^{1,3} Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Nusaputra, Indonesia

² Politeknik Bhakti Semesta, Indonesia

⁴ Universitas Palangkaraya, Indonesia

*email corresponding author: odiliadea@yahoo.com

ABSTRACT

This community service program (PkM) aimed to empower the youth and congregation of the Isa Almasih Lobak Church in Semarang by leveraging local fishery potential, specifically mackerel, to improve their economic self-reliance. The program was initiated due to the low selling price of fresh fish and the community's lack of knowledge and skills in processing it into value-added products. The method employed was a participatory and holistic approach, starting with a focus group discussion (FGD) to build commitment and identify needs. This was followed by training sessions on technical aspects of fish meatball production, basic financial management, and digital marketing strategies. The main results of the program demonstrated a significant increase in the partners' capacity. Participants successfully mastered hygienic and consistent meatball production techniques and adopted simple technology. Furthermore, they were able to implement basic digital bookkeeping and apply branding and marketing strategies through social media. Overall, this program successfully established a foundation for a sustainable fish meatball business, creating new economic opportunities and enhancing the self-reliance of the partner community by integrating technical, managerial, and marketing skills.

Keywords: Community empowerment; Fish balls; Economic independence; Skills training.

PENDAHULUAN

Kota Semarang, khususnya kawasan pesisirnya, memiliki potensi sumber daya perikanan laut yang signifikan, dengan produksi ikan tenggiri, tongkol, dan lemuru yang melimpah. Ketersediaan ikan tenggiri saja bisa mencapai ±5.000 ton per tahun (Tiffany et al., 2020). Namun, potensi ekonomi ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat setempat, terutama di daerah Lobak, Kelurahan Sendangguwo. Mayoritas masyarakat menjual ikan hasil tangkapan dalam bentuk segar, yang berakibat pada nilai jual yang rendah dan ketidakstabilan ekonomi, khususnya pada musim tangkapan berlebih. Minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah, serta keterbatasan sarana pengolahan modern, seperti mesin penggiling atau pencetak bakso, dan kurangnya pelatihan kewirausahaan menjadi faktor penghambat utama dalam upaya peningkatan ekonomi kreatif masyarakat setempat.



Meskipun wilayah Semarang memiliki potensi sumber daya perikanan laut yang cukup melimpah, terutama ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*), potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal (Tiffany et al., 2020). Masyarakat mitra umumnya hanya menjual ikan dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai jual. Minimnya keterampilan pengolahan pangan, pengetahuan tentang keamanan produk, serta ketiadaan alat pengolahan modern menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha berbasis hasil laut. Selain itu, mitra belum memiliki sistem manajemen usaha dan strategi pemasaran yang memadai. Produk olahan yang dihasilkan masih sederhana dengan kemasan seadanya, tanpa label nilai gizi atau identitas merek yang menarik, sehingga sulit bersaing di pasar yang lebih luas. Tantangan lain yang dihadapi mitra adalah kurangnya literasi digital dalam memanfaatkan platform daring untuk promosi dan penjualan.

Inovasi dalam pembuatan bakso ikan dapat dilakukan dengan memanfaatkan ikan tenggiri. Jenis ikan ini memiliki keunggulan untuk dijadikan produk olahan karena tekstur yang padat, kenyal, dan memiliki rasa yang dapat diterima masyarakat umum, serta memiliki kandungan nutrisi yang tinggi (Wahyudi & Maharani, 2017). Ketersediaan ikan tenggiri yang melimpah di sekitar kota Semarang juga menjadikan poin tambahan tersendiri karena rantai pasokan produksi akan optimal. Ketersediaannya yang melimpah di wilayah sekitar Kota Semarang memberikan keuntungan tambahan, karena memastikan rantai pasokan yang stabil dan efisien untuk produksi berkelanjutan. Dengan karakteristik tersebut, pemanfaatan ikan tenggiri tidak hanya meningkatkan kualitas produk bakso ikan, tetapi juga mendukung pengembangan usaha lokal berbasis sumber daya daerah.

Jemaat Gereja Isa Almasih Lobak, Sendangguwo, Semarang Selatan, yang sebagian besar berasal dari keluarga dengan pekerjaan di sektor informal seperti pedagang kecil, dengan pendapatan perbulan yang tidak menentu. Kondisi ekonomi yang tidak menentu berdampak pada penurunan taraf kesejahteraan masyarakat yang menyebabkan kesulitan dalam memenuhi kebutuhan pokok, sehingga berdampak pada kualitas hidup secara keseluruhan (Maulana et al., 2022). Meskipun demikian, pemuda dan jemaat Gereja Isa Almasih Lobak, yang merupakan mitra dari pengabdian kepada masyarakat, merupakan masyarakat yang memiliki motivasi tinggi untuk mandiri secara ekonomi.

Pemberdayaan masyarakat dengan program pengabdian diharapkan mampu memaksimalkan potensi yang ada di daerah sekitar untuk dikembangkan menjadi usaha yang menghasilkan produk bernilai. Permasalahan tentang minimnya pengetahuan dan keterbatasan sarana dan prasarana dalam pengembangan usaha dapat diselesaikan dengan sebuah intervensi melalui program pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada transfer teknologi tepat guna (Hardiansyah et al., 2025). Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan akan bermanfaat untuk memberikan solusi atas permasalahan pada peningkatan keterampilan pengolahan ikan menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi dan

nutrisi tinggi, seperti bakso ikan laut, yang dapat menjadi sumber penghasilan berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Gereja Isa Almasih Lobak yang bertempat di JL. Lobak I RT 002/06, Sendangguwo, Semarang Selatan, Semarang. Kegiatan berjalan selama bulan Agustus – Oktober 2025. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan kombinasi beberapa metode, yaitu pendidikan masyarakat, pelatihan, dan penyuluhan, yang dipilih untuk menjawab permasalahan mitra terkait minimnya kapasitas produksi, rendahnya keterampilan manajemen usaha, serta kurang optimalnya pemasaran produk bakso ikan tengiri. Setiap metode memiliki peran strategis dan diterapkan secara bertahap untuk menghasilkan dampak yang komprehensif dan berkelanjutan.

1. Tahap Analisis Situasi : Proses dimulai dengan sosialisasi dan diskusi kelompok terfokus (focus group discussion) untuk mengidentifikasi kebutuhan serta permasalahan yang dihadapi mitra, sekaligus membangun komitmen bersama dalam pelaksanaan program.
2. Pelatihan Produksi : Pelatihan produksi bakso ikan laut berbasis nutrasetika farmasi yang menekankan pada standar higienis dan kualitas produk, mencakup pemilihan bahan baku, formulasi, hingga teknik pengemasan. Pada tahap berikutnya, mitra dikenalkan dengan teknologi tepat guna melalui penggunaan peralatan sederhana, seperti mesin penggiling dan pencetak bakso, untuk meningkatkan efisiensi serta kapasitas produksi.
3. Tahap penyusunan strategi pemasaran : Kegiatan ini memberikan pendampingan manajemen dan pemasaran, meliputi pencatatan keuangan sederhana, penentuan harga jual, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial dan platform daring.
4. Tahap Evaluasi : Sebagai tahap akhir, dilakukan evaluasi untuk mengukur peningkatan kapasitas mitra sekaligus penyusunan strategi keberlanjutan agar usaha yang dirintis dapat berjalan secara mandiri setelah program berakhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PkM) dosen Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Nusaputra Semarang di Gereja Isa Almasih (GIA) Lobak Semarang berlangsung secara sistematis sesuai tahapan yang telah direncanakan, mulai dari diskusi awal hingga evaluasi akhir. Pada tahap awal diskusi kegiatan melalui Focus Group Discussion (FGD), diperoleh hasil penting berupa terbangunnya komitmen bersama antara pemuda gereja, jemaat, serta pendeta. Komitmen ini menjadi faktor kunci keberhasilan program, karena dukungan moral-spiritual dari pihak gereja mampu mendorong partisipasi aktif masyarakat. Hal ini sejalan dengan temuan Suharto (2019) yang menyatakan bahwa penguatan komitmen kelompok mitra sejak awal program akan meningkatkan rasa



memiliki (sense of belonging) terhadap usaha yang dikembangkan (Virdiansyah, 2025). Selain itu, identifikasi potensi ikan tengiri lokal sebagai bahan baku utama memberikan dasar rasional dalam memilih produk olahan bakso ikan, karena ketersediaannya cukup melimpah dengan harga terjangkau, serta memiliki nilai tambah tinggi ketika diolah menjadi produk pangan bergizi (Dalam et al., 2022). Hasil identifikasi ini memperkuat konsep pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal sebagaimana dijelaskan oleh, bahwa pemanfaatan potensi lokal mampu mendorong keberlanjutan usaha masyarakat (Hasanah et al., 2023). Pelaksanaan kegiatan PkM yang melibatkan pemuda dan jemaat Gereja Isa Almasih Lobak Semarang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Foto Bersama pemuda dan jemaat gereja

Tahap pelatihan produksi bakso ikan menghasilkan peningkatan keterampilan peserta secara nyata. Peserta mampu mempraktikkan teknik pengolahan bakso dengan formulasi optimal, menghasilkan produk dengan kualitas konsisten dari segi rasa, tekstur, dan tampilan. Terbentuknya Standar Operasional Produksi (SOP) sederhana juga menunjukkan adanya transformasi pengetahuan praktis ke dalam pedoman tertulis yang dapat dijadikan acuan bersama. Hasil ini relevan dengan penelitian Sarifah (2025) yang menekankan pentingnya SOP sebagai instrumen menjaga konsistensi mutu produk UMKM pangan (Sarifah Tullah et al., 2025). Selain itu, penguasaan penggunaan dan perawatan alat produksi sederhana, seperti mesin penggiling dan pencetak bakso, menandakan bahwa teknologi tepat guna dapat diadopsi dengan baik oleh masyarakat (Hatta Saputro & Nadliroh, 2022). Proses pelatihan keterampilan produksi bakso ikan yang diberikan kepada perwakilan jemaat ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan kegiatan pengabdian Masyarakat kepada perwakilan jemaat Gereja

Tahap penerapan teknologi merupakan langkah penting untuk mendukung peningkatan kapasitas produksi dan kualitas produk bakso ikan laut. Pada tahap ini, tim pengabdi mengimplementasikan berbagai peralatan produksi sederhana namun efektif, seperti penggiling ikan, mixer, dan pencetak bakso, yang memungkinkan mitra menghasilkan produk dengan jumlah lebih besar secara konsisten. Dari sisi kualitas produk, diperkenalkan pula peralatan pengemasan vakum semi-otomatis untuk memperpanjang masa simpan bakso serta menjaga higienitasnya. Mitra juga dilatih melakukan uji kualitas sederhana, seperti uji organoleptik untuk menilai tekstur, rasa, dan aroma. Pelatihan juga diajarkan mulai dari pemilihan bahan baku, penanganan ikan segar, proses penggilingan, pencampuran, pencetakan, hingga pengemasan dilakukan dengan kontrol kebersihan, penggunaan peralatan yang memenuhi standar sanitasi, serta prosedur kerja yang mengurangi risiko kontaminasi. Dengan penerapan teknologi ini, diharapkan produk bakso ikan laut yang dihasilkan lebih higienis, bernutrisi, aman dikonsumsi, dan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar (Aini et al., 2023). Proses pembuatan bakso yang dipraktikkan langsung oleh peserta sebagai bagian dari pelatihan peningkatan keterampilan produksi ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses pembuatan bakso

Pada aspek manajemen keuangan, pelatihan menghasilkan peningkatan kapasitas peserta dalam melakukan pembukuan sederhana. Peserta mampu menyusun laporan keuangan berbasis aplikasi digital, menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), serta menyusun laporan laba rugi sederhana. Transparansi keuangan menjadi nilai tambah karena dapat menjaga kepercayaan antaranggota kelompok. Hasil ini sejalan dengan penelitian Khansa (2025) yang menyatakan bahwa pencatatan keuangan sederhana berbasis digital meningkatkan akuntabilitas UMKM sekaligus mempermudah evaluasi usaha (Khansa et al., 2025). Pada pelatihan pemasaran, hasil yang diperoleh cukup signifikan. Peserta berhasil merancang branding produk melalui penciptaan nama usaha, desain logo, dan kemasan yang menarik. emasan yang informatif dan higienis berperan penting dalam

meningkatkan kepercayaan pembeli, sementara logo dan nama usaha yang konsisten membantu membangun citra professional (Zed, 2024). Branding terbukti meningkatkan daya tarik konsumen, bahwa identitas visual yang kuat merupakan salah satu strategi diferensiasi produk di pasar yang kompetitif (Muhammad Umar & SE, 2023). Selain itu, kelompok mitra berhasil membuat konten promosi sederhana dan mendirikan toko online melalui marketplace dan media sosial. Keberhasilan ini menunjukkan adanya adopsi strategi pemasaran digital yang sejalan dengan tren pemasaran modern. UMKM yang memanfaatkan media sosial dan marketplace mengalami peningkatan akses pasar yang signifikan dibandingkan yang hanya mengandalkan pemasaran konvensional (Amelia, 2023). Hasil akhir produk berupa kemasan bakso yang telah dikembangkan dalam program ini dapat dilihat pada Gambar 3



Gambar 4. Kemasan Bakso

Evaluasi pada aspek pemasaran menunjukkan hasil yang cukup positif. Mitra telah mampu memanfaatkan media sosial dan marketplace sebagai sarana promosi dan penjualan produk. Branding produk dalam bentuk nama usaha, logo, dan kemasan dinilai menarik dan informatif, meskipun masih terdapat ruang untuk pengembangan desain kemasan yang lebih kompetitif. Tindak lanjut yang direncanakan meliputi pendampingan pembuatan konten promosi yang lebih konsisten, penguatan strategi pemasaran digital, serta perluasan jaringan pemasaran melalui kegiatan bazar atau kemitraan lokal. Strategi ini diharapkan dapat meningkatkan visibilitas produk dan memperluas akses pasar

Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini telah meningkatkan kapasitas mitra dalam aspek produksi, manajemen, dan pemasaran. Keterampilan teknis produksi yang konsisten, didukung oleh manajemen keuangan sederhana dan strategi pemasaran digital, menunjukkan adanya integrasi antara teori dan praktik di lapangan. Hasil ini mengonfirmasi teori pemberdayaan masyarakat yang dikemukakan oleh Lutifiana (2025) bahwa partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan program akan menghasilkan keberlanjutan usaha berbasis kemandirian (Info, 2025). Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa keterampilan teknis, tetapi juga menciptakan fondasi jangka panjang untuk keberlanjutan usaha bakso ikan laut berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan bersama Jemaat Gereja Isa Almasih Lobak, Sendangguwo, Semarang Selatan, berhasil meningkatkan kapasitas mitra dalam memanfaatkan potensi ikan tenggiri sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah berupa bakso ikan. Melalui pendekatan partisipatif, kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis produksi dengan standar higienis, tetapi juga memperkenalkan teknologi tepat guna yang mudah dioperasikan, sehingga mampu meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Selain aspek teknis, program ini juga memperkuat kemampuan mitra dalam manajemen usaha mulai dari pemasaran, pengembangan branding, desain kemasan, dan strategi promosi digital melalui media sosial serta marketplace, yang membuka peluang akses pasar lebih luas. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini telah memberikan dampak positif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal, dengan menumbuhkan kemandirian, meningkatkan nilai tambah produk, serta membangun fondasi usaha yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat selaku pemberi dana melalui program hibah tahun 2025, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Kami juga menyampaikan apresiasi kepada seluruh pemuda dan jemaat Gereja Isa Almasih Lobak, Sendangguwo, Semarang Selatan, serta kepada civitas akademika Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Nusaputra dan Politeknik Bhakti Semesta atas dukungan, kerja sama, dan kontribusi yang telah diberikan selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K., Muktasam, M., & Hayati, H. (2023). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah . *JURNAL SOSIAL EKONOMI DAN HUMANIORA*, 9(2 SE-Articles), 241-248. <https://doi.org/10.29303/jseh.v9i2.377>
- Amelia, S. (2023). Internet Marketing Strategy in Increasing the Sales Volume of Gbee Glow Beauty Skincare Business (Islamic Economic Perspective). *Journal of Sharia Economics, Business, and Halal Studies*, 1(1), h.16.
- Dalam, P., Ikan, P., Menjadi, T., Ikan, B., & Desa, D. (2022). Open Access. 03(2), 35–39.
- Hardiansyah, G., Purnomo, Y., Wahyudi, T., Wulandari, A., & Sujana, I. (2025). Penguanan Ekonomi dan Kapasitas Teknologi Tepat Guna (TTG) Kelompok Madu Kelulut Utama Mandiri Desa Sungai Itik Kecamatan Sungai KakapPenguatan Ekonomi dan Teknologi Tepat Guna (TTG) Kelompok Madu Kelulut Itama Mandiri. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan*



Pemberdayaan Masyarakat, 7, 413–423. <https://doi.org/10.24036/abdi.v7i2.1164>

Hasanah, A. N., Sukiyaningih, T. W., & Nurhaidah, N. (2023). Peningkatan Keterampilan Industri Rumahan dalam Meningkatkan Kualitas Harga Produk Melalui Pendampingan Literasi Akuntansi. *KUAT: Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan*, 5(2), 78–84.

Hatta Saputro, M., & Nadliroh, K. (2022). *RANCANG BANGUN ALAT PENGADUK PADA MESIN PENGOLAH BAKSO SEMI OTOMATIS KAPASITAS 2 KG/JAM*. Universitas Nusantara PGRI Kediri.

Info, A. (2025). *Sinergi Pendampingan Ekonomi , Kesehatan , dan Hukum dalam Meningkatkan Kesejahteraan Warga Desa Lekor Janapria*. 1(3), 60–65.

Khansa, R. S., Savilka, N., & Fadhilah, R. A. (2025). Penerapan SAK ETAP dan Faktor Pendukungnya terhadap Kualitas Laporan Keuangan UMKM di Era Digital. *Journal ANC*, 1(5), 313–324.

Maulana, A., Fasa, M. I., & Suharto, S. (2022). Pengaruh Tingkat Kemiskinan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Dalam Perspektif Islam. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 15(1), 220–229.

Muhammad Umar, A., & SE, M. M. (2023). bahwa usaha yang sungguh-sungguh dalam menciptakan nama yang menarik, kuat, dan kreatif untuk setiap produk merupakan suatu keharusan,(Fadhila & Tricahyono, 2020). *Branding (Elemen Pemasaran Yang Efektif)*, 18.

Sarifah Tullah, D., Puspitasari, R., Abdillah, F., Julien, G., Febrian, J., & Lauwsetia, C. A. (2025). PENINGKATAN PENGETAHUAN PRODUKSI, MUTU PRODUK, DAN KEMASAN PADA UMKM KERIPIK RASTI. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9 SE-section editor), 4634–4646. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2951>

Tiffany, A. E., Mudzakir, A. K., & Wibowo, B. A. (2020). Analisis tingkat konsumsi ikan laut dan faktor-faktor yang mempengaruhi pada masyarakat Semarang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 9(1), 25–34.

Virdiansyah, E. (2025). Empowerment Strategy Implemented by the WEPOSE (We Different But One Purpose) Community for Street Children on the Wonokromo Railroad Through Educational Assistance. *Jurnal Ilmiah Tata Sejuta STIA Mataram*, 11(2 SE-Articles). <https://doi.org/https://doi.org/10.32666/tatasejuta.v11i2.675>

Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil protein pada Ikan Tenggiri dengan variasi penggaraman dan lama penggaraman dengan menggunakan metode SDS-PAGE. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.

Zed, E. Z. (2024). *Pengaruh Packaging Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Industri Makanan (Literatur Review Manajemen Pemasaran)*. 5, 2209–2229.