

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.20014>

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN SOSIS BERBASIS IKAN PAYUS (*Elops hawaiiensis*) DALAM MENEKAN ANGKA STUNTING DAN MENDUKUNG PREKONOMIAN DESA DOMAS

DEVELOPMENT OF PROCESSED SAUSAGE PRODUCTS BASED ON PAYUS FISH (*Elops hawaiiensis*) TO REDUCE STUNTING RATES AND SUPPORT THE ECONOMY OF DOMAS VILLAGE

Muhammad Adam^{1*}, Yulda¹, Nada Nur Fadhillah¹

¹Prodi Pendidikan Kelautan Perikanan, Universitas Pendidikan Indonesia, Jalan Ciracas Nomor 38, Serang, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42216

*E-mail: yulda@upi.edu

ABSTRAK

Desa Domas di Kabupaten Serang, Banten, merupakan wilayah pesisir dengan potensi perikanan yang cukup besar, terutama komoditas ikan payus (*Elops hawaiiensis*). Namun, pemanfaatan komoditas ini masih belum optimal karena nilai jualnya rendah dan sebagian besar hanya digunakan sebagai pakan ternak. Melalui pendekatan penyuluhan perikanan, program ini dilaksanakan untuk meningkatkan nilai tambah ikan payus sekaligus memberdayakan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu nelayan. Kegiatan penyuluhan dilakukan menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR) yang mencakup tahapan identifikasi masalah, sosialisasi, demonstrasi cara, pelatihan intensif, pendampingan produksi, uji organoleptik, dan evaluasi perubahan pengetahuan serta keterampilan masyarakat. Materi penyuluhan berfokus pada teknik penanganan bahan baku ikan yang baik (*good handling practices*), proses penggilingan dan formulasi bumbu, teknik pembuatan sosis, sanitasi dan keamanan pangan, hingga strategi pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kapasitas masyarakat yang signifikan, terlihat dari nilai pre-test dan post-test peserta yang mengalami peningkatan pada aspek pengetahuan dan keterampilan pengolahan ikan. Produk sosis ikan “Fish Pullz” yang dihasilkan memperoleh tingkat akseptabilitas tinggi, dengan skor organoleptik rata-rata di atas 4,5 dari skala 5 untuk atribut rasa, aroma, dan tekstur. Dari sisi ekonomi, diversifikasi ikan payus menjadi sosis terbukti meningkatkan nilai tambah secara nyata dibandingkan dengan penjualan ikan segar. Program penyuluhan ini membuktikan bahwa pendekatan edukatif dan partisipatif melalui penyuluhan perikanan mampu mendorong perubahan perilaku, meningkatkan kemampuan usaha, serta memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir dan pemanfaatan sumber daya perikanan lokal yang kurang dimanfaatkan.

Kata kunci: Penyuluhan Perikanan, Ikan Payus, Sosis Ikan, Nilai Tambah, Desa Domas, Inovasi Produk

ABSTRACT

*Domas Village in Serang Regency, Banten, has abundant fisheries potential, but this has not been matched by optimal levels of well-being for the fishing community. One of the main commodities, the Hawaiian ladyfish (*Elops hawaiiensis*), has a very low selling price and is often only used as animal feed. This community service-based research aims to increase the economic value of payus fish and empower the community, particularly fishing mothers, thru*

product innovation in the form of fish sausage called "Fish Pullz". The method used is Participatory Action Research (PAR), which includes the stages of socialization, intensive training, production, organoleptic testing, and economic value-added analysis. The training covers fish handling techniques, grinding, spice formulation, sausage filling, and packaging. The program results showed a significant improvement in participants' knowledge and skills, as measured by the pre-test and post-test results. The sausage product "Fish Pullz" received high levels of acceptance from the public, with average scores above 4.5 out of 5 for taste, aroma, and texture attributes. Economic analysis shows that processing payus fish into sausages can increase its selling price compared to the selling price of raw fish. This program successfully demonstrated that diversifying fishery products into ready-to-eat processed foods is an effective strategy for empowering the economic well-being of coastal communities and optimizing underutilized local fishery resources.

Keywords: Community Empowerment, Payus Fish, Fish Sausage, Added Value, Domas Village, Product Innovation

PENDAHULUAN

Pengabdian ini merupakan bagian dari Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) yang merupakan inisiatif dari Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi. Untuk meningkatkan kemampuan organisasi mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat. Melalui program ini, organisasi mahasiswa didorong untuk menjadi agen perubahan yang kompeten, modern, berkarakter, serta cinta tanah air, dengan peran aktif dalam memimpin pembangunan desa secara berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan pengolahan ikan payus menjadi sosis "Fish Pullz" bukan hanya sebatas inovasi produk, tetapi juga bagian dari upaya strategis untuk mengimplementasikan tujuan PPK Ormawa dalam mendukung pembangunan masyarakat pesisir melalui pendekatan edukatif dan kolaboratif. Zulfikar, I., & Hamzah, F. (2022)

Program ini sejalan dengan tujuan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) yang menekankan pada pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Dengan demikian, diharapkan keberadaan produk Fish Pullz dapat menjadi solusi berkelanjutan untuk mengatasi permasalahan gizi sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pesisir. Upaya ini juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan ke-2 (mengakhiri kelaparan), tujuan ke-3 (kehidupan sehat dan sejahtera), serta tujuan ke-8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi).

Desa Domas merupakan salah satu desa pesisir yang terletak di Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Desa ini memiliki garis pantai sepanjang 3,5 km dengan keberadaan dermaga nelayan yang berfungsi sebagai pusat aktivitas ekonomi masyarakat. Kondisi geografis tersebut

menyebabkan sebagian besar penduduk menggantungkan mata pencahariannya pada sektor kelautan dan perikanan, baik sebagai nelayan, pedagang, maupun buruh tambak. Wigati, Kulsum, dan Bethary (2018).

Kawasan Pesisir Utara Banten memiliki potensi yang signifikan dalam pengembangan ekonomi masyarakat apabila sumber daya perikanan dikelola melalui penguatan kelompok usaha berbasis kearifan lokal. Oleh karena itu, Desa Domas memiliki peluang besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui optimalisasi pemanfaatan potensi kelautan dan perikanan. Salah satu komoditas perikanan utama di Desa Domas adalah ikan payus (*Elops hawaiiensis*), yang termasuk jenis ikan pelagis kecil dan tersebar luas di perairan tropis. Penelitian menunjukkan bahwa ikan payus memiliki kandungan protein tinggi, yaitu mencapai 22,58%, sehingga berpotensi menjadi sumber protein hewani berkualitas tinggi bagi masyarakat pesisir (Mustahal et al., 2016). Selain itu, hasil penelitian mengenai limbah kulit ikan payus mengindikasikan bahwa kandungan protein mencapai 36,65%, sehingga memperlihatkan bahwa hampir seluruh bagian tubuh ikan ini dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Hal ini menunjukkan bahwa ikan payus memiliki potensi strategis, baik dari aspek gizi maupun dari aspek pengembangan produk perikanan. (Sari et al., 2023).

Meskipun demikian, pemanfaatan ikan payus di Desa Domas belum optimal. Berdasarkan laporan Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Serang (2023), produksi ikan payus mencapai rata-rata 2,3 ton per hari. Dari total produksi tersebut, sekitar 78% dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah, 15% tidak termanfaatkan karena keterbatasan fasilitas pengolahan, dan hanya 7% yang diolah menjadi produk bernilai tambah. Kondisi ini mencerminkan lemahnya diversifikasi produk perikanan di tingkat masyarakat yang berdampak pada rendahnya peningkatan nilai ekonomi hasil tangkapan.

Selain permasalahan ekonomi, Desa Domas juga menghadapi persoalan serius di bidang kesehatan masyarakat, khususnya stunting. Berdasarkan data Posyandu tahun 2023, sebanyak 17 dari 69 balita (24,6%) mengalami stunting, dengan 82% kasus berasal dari keluarga nelayan (DKP Serang, 2023). Fenomena tersebut konsisten dengan data nasional, di mana prevalensi stunting pada balita di Indonesia tahun 2021 mencapai 24,4%. Rendahnya konsumsi protein hewani, termasuk ikan, merupakan salah satu faktor utama penyebab stunting, yang diperburuk oleh rendahnya preferensi anak-anak terhadap konsumsi ikan segar akibat aroma amis yang kurang disukai. (Putri & Handayani, 2021).

Sebagai respons terhadap permasalahan tersebut, tim mahasiswa Himpunan Mahasiswa Pendidikan Biologi Perikanan (HIMADIKRI) Universitas Pendidikan Indonesia merancang

inovasi produk olahan berbasis ikan payus berupa sosis dengan merek Fish Pullz. Produk ini dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan anak-anak terhadap pangan berbasis ikan melalui bentuk olahan yang lebih disukai. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa 90% siswa SDN Domas 1 menyatakan menyukai produk ini. Inovasi ini tidak hanya bertujuan meningkatkan asupan protein hewani untuk menekan angka stunting, tetapi juga untuk mendorong peningkatan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi hasil tangkapan nelayan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan pengolahan ikan payus menjadi produk sosis bermerek "Fish Pullz". Program ini dirancang untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan nelayan sekaligus sebagai solusi alternatif pemenuhan gizi anak untuk menekan angka stunting di Desa Domas. Metode yang digunakan dalam program ini adalah *Participatory Action and Learning System* (PALS). Metode ini menempatkan masyarakat sebagai subjek sekaligus objek kegiatan, di mana partisipasi aktif dari seluruh peserta, mulai dari tahap perencanaan hingga evaluasi program. Adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Identifikasi Permasalahan

Tahap awal ini berfokus pada pengumpulan data primer dan sekunder untuk memahami secara komprehensif potensi dan tantangan di Desa Domas. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- a) Survei Potensi Perikanan: Mengumpulkan informasi dari nelayan dan Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan (DKP) Kabupaten Serang mengenai sumber daya ikan payus, meliputi volume tangkapan harian, fluktuasi harga, dan rantai pasok penjualan saat ini.
- b) Analisis Kondisi Sosial - Ekonomi: Melakukan wawancara dengan keluarga nelayan untuk memahami pola pemanfaatan hasil tangkapan, pendapatan keluarga, dan keterbatasan dalam pengolahan produk perikanan.
- c) Pengumpulan Data Kesehatan: Mengkaji data dari Posyandu Desa Domas dan laporan DKP Serang untuk memvalidasi prevalensi stunting, khususnya pada balita dari keluarga nelayan, serta mengidentifikasi pola konsumsi protein hewani di masyarakat.

Analisis Permasalahan

Berdasarkan informasi yang terkumpul, dilakukan analisis mendalam untuk merumuskan akar masalah dan potensi solusi. Proses ini mencakup:

- a) Kajian Potensi Ekonomi: Menganalisis data untuk mengidentifikasi kesenjangan antara potensi ikan payus yang melimpah (produksi 2,3 ton per hari) dan nilai ekonominya yang masih rendah akibat dominasi penjualan dalam bentuk segar.
- b) Analisis Korelasi Gizi dan Stunting: Mengkaji hubungan antara tingginya angka stunting (24,6%) dengan rendahnya diversifikasi olahan ikan yang disukai anak-anak, yang menyebabkan kurangnya asupan protein hewani berkualitas.
- c) Perumusan Solusi: Menetapkan bahwa pengembangan produk olahan ikan payus yang inovatif, bergizi, dan ramah anak (sosis "Fish Pullz") merupakan solusi strategis untuk mengatasi masalah gizi dan ekonomi secara simultan.

Penyusunan Solusi dan Media Pelatihan

Sebagai solusi yang ditawarkan, tim menyusun panduan dan materi yang dibutuhkan untuk pelaksanaan program. Tahap ini meliputi:

- a) Standardisasi Produk: Mengembangkan resep standar untuk sosis ikan payus "Fish Pullz" yang telah teruji secara organoleptik untuk memastikan rasa, tekstur, dan aroma dapat diterima oleh target konsumen, terutama anak-anak.
- b) Desain Kemasan dan Label: Merancang kemasan produk yang menarik, higienis, dan informatif. Label akan mencakup nama merek "Fish Pullz", komposisi bahan, informasi gizi, dan izin edar (PIRT) untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen.
- c) Pengembangan Modul Pelatihan: Menyusun panduan praktis bagi masyarakat yang berisi instruksi langkah demi langkah proses pembuatan sosis, standar kebersihan produksi, teknik pengemasan, hingga analisis usaha sederhana untuk menghitung harga jual dan potensi keuntungan.

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Produk

Tahap implementasi ini merupakan inti dari kegiatan pengabdian, di mana transfer pengetahuan dan keterampilan dilakukan secara langsung kepada masyarakat sasaran. Rangkaian kegiatannya adalah:

- a) Sosialisasi Program:
Mengadakan pertemuan awal dengan masyarakat, khususnya ibu-ibu dari keluarga nelayan, untuk menjelaskan manfaat program "Fish Pullz" dari segi kesehatan (penanggulangan stunting) dan ekonomi (peluang usaha sampingan).
- b) Praktik dan Pelatihan Langsung:
Menyelenggarakan sesi pelatihan intensif yang mencakup praktik pembuatan sosis ikan payus mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk

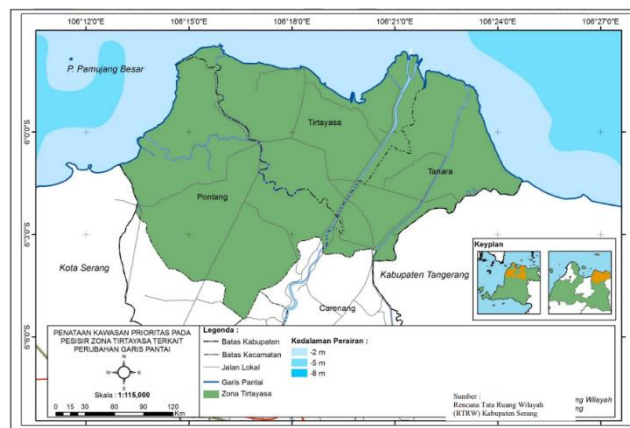
jadi sesuai standar yang telah disusun.

c) Edukasi Pemasaran dan Branding:

Memberikan penjelasan mengenai pentingnya kemasan dan label dalam meningkatkan nilai jual produk serta strategi pemasaran sederhana untuk menjangkau pasar yang lebih luas di luar konsumsi keluarga.

HASIL DAN BAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 2–22 Agustus 2025 di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Berdasarkan letak geografis, Desa Domas termasuk wilayah pesisir yang berada di Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, dengan jarak sekitar 5 km (\pm 9 menit) dari pusat Kecamatan Pontang dan sekitar 38 km (\pm 1 jam) dari pusat Pemerintahan Kabupaten Serang. Desa Domas memiliki dua kampung, yaitu Kampung Domas dan Kampung Cerocoh, yang terbagi ke dalam 4 Rukun Warga (RW) dan 12 Rukun Tetangga (RT). Selain itu, wilayah Desa Domas secara administratif berbatasan dengan Desa Susukan, Kecamatan Tirtayasa (sebelah Utara), Desa Susukan, Kecamatan Tirtayasa (sebelah Timur), Desa Wanayasa, Kecamatan Pontang (sebelah Selatan), Laut Jawa (sebelah Barat).



Gambar 1. Peta Kecamatan Pontang Desa Domas

Permasalahan utama di Desa Domas tidak hanya terkait rendahnya optimalisasi pemanfaatan ikan payus, tetapi juga berkaitan erat dengan kondisi sosial-ekonomi masyarakat pesisir yang rentan. Ikan payus (*Elops hawaiiensis*) yang memiliki kandungan protein tinggi masih didominasi pemanfaatan dalam bentuk segar, dengan nilai jual rendah sehingga tidak mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan nelayan. Kondisi ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya bahwa keterbatasan diversifikasi produk perikanan menjadi faktor penyebab rendahnya nilai tambah hasil tangkapan nelayan di berbagai

wilayah pesisir Indonesia (Fadli et al., 2023).

Di sisi lain, Desa Domas juga menghadapi tantangan serius berupa tingginya angka stunting, yang sebagian besar dialami oleh anak-anak dari keluarga nelayan. Menurut Kementerian Kesehatan RI, rendahnya konsumsi protein hewani merupakan salah satu penyebab utama stunting pada balita, sementara masyarakat pesisir kerap mengalami keterbatasan dalam mengakses dan mengolah sumber protein tersebut menjadi makanan bergizi yang disukai anak-anak (Kemenkes RI, 2022).

Inovasi pengolahan ikan payus menjadi produk sosis ikan “Fish Pullz” dirumuskan sebagai solusi strategis atas dua permasalahan tersebut. Dari sisi gizi, produk olahan ini dapat meningkatkan preferensi konsumsi protein hewani anak-anak karena lebih praktis, higienis, dan memiliki cita rasa yang lebih dapat diterima dibandingkan ikan segar. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk perikanan melalui edukasi dan pelatihan dapat mendorong peningkatan konsumsi ikan pada rumah tangga sekaligus memperbaiki asupan gizi keluarga (Nurhidayati et al., 2021). Dari sisi ekonomi, pengembangan produk olahan sosis ikan dapat memberikan nilai tambah dan peluang usaha baru bagi masyarakat nelayan, sehingga mereka tidak hanya bergantung pada penjualan ikan segar kepada tengkulak.). Dengan demikian, inovasi “Fish Pullz” berpotensi menjadi solusi terpadu yang menjawab tantangan gizi sekaligus tantangan ekonomi di Desa Domas. Diversifikasi usaha perikanan terbukti mampu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan serta memperluas akses pasar produk perikanan lokal. (Wulandari & Santoso, 2020).

Pelaksanaan Program dan Peningkatan Kapasitas

Tahap implementasi program melibatkan sosialisasi dan pelatihan intensif yang berfokus pada ibu-ibu nelayan, yang merupakan kelompok sasaran utama untuk pemberdayaan. Rangkaian pelatihan mencakup teknik penanganan ikan, formulasi bumbu, pengisian, hingga pengemasan dan branding produk. Penyusunan solusi juga mencakup standardisasi resep sosis "Fish Pullz" dan desain kemasan informatif untuk meningkatkan daya saing. Hasil dari program ini menunjukkan dampak yang signifikan, antara lain:

- **Peningkatan Kapasitas:** Terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan, yang diukur melalui hasil pre-test dan post-test. Ini menunjukkan keberhasilan transfer teknologi pengolahan pangan.
- **Tingkat Akseptabilitas Produk yang Tinggi:** Produk sosis "Fish Pullz" diterima dengan sangat baik oleh masyarakat. Hasil uji organoleptik menunjukkan skor rata-rata di atas 4.5 dari

skala 5 untuk atribut rasa, aroma, dan tekstur. Secara khusus, 90% siswa SDN Domas 1 menyatakan menyukai produk ini, mengindikasikan bahwa inovasi olahan sosis efektif mengatasi keengganan anak terhadap ikan segar.

Dampak Ekonomi dan Kontribusi terhadap Pembangunan Berkelanjutan

Program ini berhasil mendemonstrasikan bahwa diversifikasi produk perikanan menjadi olahan siap saji merupakan strategi efektif untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. Analisis ekonomi mengonfirmasi bahwa pengolahan ikan payus menjadi sosis mampu meningkatkan nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual ikan mentah. Strategi ini menciptakan peluang usaha sampingan bagi ibu-ibu dari keluarga nelayan dan mengoptimalkan sumber daya perikanan lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Upaya pemberdayaan ini sejalan dengan tujuan pembangunan yang lebih luas, termasuk:

- **Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa):** Program ini menegaskan komitmennya terhadap pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, yaitu pemanfaatan ikan payus.
- **Sustainable Development Goals (SDGs):**
 - a) Tujuan ke-2 (Mengakhiri Kelaparan): Inovasi ini berkontribusi pada peningkatan asupan protein hewani berkualitas (kandungan protein ikan payus mencapai 22,58%) dengan meningkatkan penerimaan anak-anak terhadap pangan berbasis ikan.
 - b) Tujuan ke-3 (Kehidupan Sehat dan Sejahtera): Produk "Fish Pullz" berfungsi sebagai solusi alternatif pemenuhan gizi untuk menekan angka stunting (prevalensi 24,6%) di Desa Domas.
 - c) Tujuan ke-8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi): Melalui peningkatan nilai jual produk dan diversifikasi hasil tangkapan, program ini memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pesisir.

Selain berkontribusi pada pencapaian tujuan SDGs, program ini juga menjadi wujud nyata pelaksanaan PPK Ormawa dari Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, Riset dan Teknologi. Melalui program PPK Ormawa, organisasi mahasiswa diberikan ruang untuk mengasah kapasitas kepemimpinan, manajerial, serta kemampuan teknis dalam melakukan pemberdayaan masyarakat. Pengabdian di Desa Domas ini mencerminkan peran mahasiswa sebagai agen perubahan yang tidak hanya mampu menghadirkan inovasi produk perikanan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa dan memperkuat pembangunan berkelanjutan. Dengan dukungan PPK Ormawa, kegiatan ini diharapkan dapat berlanjut dan

berkembang sehingga kebermanfaatannya semakin luas bagi masyarakat.

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Desa Domas berjalan dengan baik dan mendapatkan antusiasme tinggi dari warga. Beberapa hasil yang diperoleh antara lain:

1. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan

Masyarakat memahami bahwa ikan payus memiliki nilai tambah lebih tinggi jika diolah menjadi produk turunan. Peserta mampu mempraktikkan pembuatan sosis ikan “Fishpullz” dengan tekstur kenyal, cita rasa khas, dan kandungan gizi yang terjaga.

2. Diversifikasi produk olahan ikan

Sebelum program ini, masyarakat hanya mengenal ikan payus sebagai ikan konsumsi segar. Setelah pelatihan, muncul variasi baru berupa sosis ikan yang berpotensi dipasarkan secara lokal maupun regional.

3. Penguatan potensi wirausaha lokal

Produk “Fishpullz” yang dikemas dengan label sederhana namun menarik dapat dijadikan produk unggulan desa. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk ini memiliki peluang untuk masuk ke pasar yang lebih luas, termasuk warung, sekolah, dan pusat oleh-oleh.

4. Dampak sosial ekonomi

Selain meningkatkan keterampilan, kegiatan ini juga mendorong semangat wirausaha masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda. Harapannya, inovasi ini dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mengurangi ketergantungan pada tengkulak.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk perikanan mampu meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat pesisir (Handayani et al., 2021). Dengan pendekatan partisipatif, masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat tetapi juga pelaku utama dalam pengembangan produk.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan workshop pelatihan

Sosialisasi dan pelatihan ini bertujuan untuk membuka wawasan masyarakat pesisir Desa Domas mengenai peluang wirausaha serta upaya peningkatan nilai jual hasil tangkapan nelayan melalui inovasi pengolahan ikan payus menjadi produk sosis ikan “Fish Pullz”. Ikan payus dipilih karena merupakan komoditas lokal yang melimpah dan memiliki harga yang relatif terjangkau, namun belum banyak dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan, dimulai dari pengamatan dan observasi lapangan untuk memastikan program sesuai dengan kebutuhan masyarakat, kemudian dilanjutkan dengan analisis permasalahan yang dihadapi nelayan, uji coba pembuatan sosis ikan payus, serta sosialisasi dan pelatihan yang melibatkan masyarakat secara langsung. Peserta tidak hanya mempraktikkan proses pengolahan, tetapi juga dilatih dalam teknik pengemasan produk sesuai standar pasar agar memiliki daya saing yang lebih baik.

Kegiatan pelatihan dipusatkan di balai desa yang menjadi sarana pertemuan masyarakat sehingga memungkinkan partisipasi aktif dari berbagai kalangan, mulai dari ibu rumah tangga, hingga perwakilan kelompok istri nelayan. Pemilihan lokasi ini juga dimaksudkan agar kegiatan dapat menjangkau peserta secara luas serta menciptakan suasana kolaboratif antara tim pengabdian dengan masyarakat setempat.

No.	Jenis Analisis <i>Type of Analysis</i>	Satuan <i>Unit</i>	Hasil Analisis <i>Result</i>	Metode <i>Method</i>
Proksimat				
1	Kadar Air	%	70.02	01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	1.37	
3	Kadar Lemak	%	5.40	
4	Kadar Protein	%	18.74	
5	Karbohidrat	%	4.47	

Gambar 3. Hasil Analisis Uji Proksimat Sosis Ikan Payus “Fish Pullz”

Analisis Mutu Produk

Hasil uji proksimat terhadap produk sosis ikan payus “Fish Pullz” menunjukkan kandungan nutrisi yang cukup baik untuk dijadikan sumber protein hewani. Analisis laboratorium memperlihatkan kadar air sebesar **70,02%**, kadar abu **1,37%**, kadar lemak **5,40%**, kadar protein **18,74%**, dan kadar karbohidrat **4,47%**. Kandungan protein yang relatif tinggi menegaskan bahwa ikan payus berpotensi menjadi alternatif pangan bergizi dalam upaya peningkatan konsumsi protein hewani masyarakat, khususnya untuk mendukung pencegahan stunting. Selain itu, kadar lemak yang moderat dan karbohidrat yang rendah menjadikan produk ini sesuai sebagai makanan sehat yang dapat diterima berbagai kalangan. Dengan demikian, inovasi “Fish Pullz” tidak hanya memberikan nilai tambah secara ekonomi, tetapi juga memiliki kontribusi penting terhadap perbaikan gizi masyarakat pesisir.



Gambar 5. Uji Organoleptik Produk Sosis Ikan Payus “Fish Pullz”

Kegiatan uji organoleptik dilaksanakan dengan melibatkan siswa sekolah dasar di Desa Domas sebagai panelis konsumen. Anak-anak diberikan kesempatan untuk mencicipi produk sosis ikan payus “Fish Pullz” sekaligus menilai aspek sensori seperti rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Uji ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat, khususnya anak-anak, terhadap produk inovasi yang dihasilkan.

Hasil pengamatan menunjukkan antusiasme siswa cukup tinggi, ditandai dengan partisipasi aktif dalam mencicipi serta memberikan tanggapan. Uji organoleptik ini menjadi langkah penting untuk memastikan bahwa produk “Fish Pullz” tidak hanya memiliki kandungan gizi yang baik, tetapi juga disukai oleh konsumen sasaran. Dengan penerimaan yang positif, diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu alternatif pangan sehat yang berpotensi membantu meningkatkan konsumsi protein hewani di kalangan anak-anak sekaligus mendukung upaya pencegahan stunting.

Presentase yang dihasilkan dari uji organoleptik menunjukkan bahwa pada kelas 4 sebanyak 85,7% siswa suka produk sosis ikan payus, pada kelas 5 terdapat 67,7% siswa suka produk sosis ikan payus, dan pada kelas 6 terdapat 76,7% siswa yang suka terhadap produk “Fish Pullz” tersebut. Dari data uji organoleptik tersebut menunjukkan 75,6% siswa dari kelas 4, 5, dan 6 menyukai “Fish Pullz”.



Gambar 6. Uji Stand Produk Sosis Ikan Payus “Fish Pullz”

Uji stand produk dilakukan pada kegiatan tingkat desa sebagai ajang promosi dan pengenalan sosis ikan payus “Fish Pullz” kepada masyarakat. Kegiatan ini dihadiri oleh

perangkat desa dan masyarakat setempat, serta menampilkan produk dalam bentuk kemasan siap jual. Kehadiran pemerintah desa memberikan dukungan terhadap program pengolahan hasil perikanan, sementara antusiasme masyarakat menunjukkan adanya potensi penerimaan dan peluang pemasaran produk di tingkat lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang berhasil menunjukkan bahwa inovasi olahan ikan payus dalam bentuk sosis “Fish Pullz” dapat menjadi solusi strategis yang menjawab permasalahan gizi sekaligus persoalan ekonomi masyarakat pesisir. Dari sisi gizi, hasil analisis proksimat menunjukkan kandungan protein yang cukup tinggi (18,74%) dengan komposisi lemak, karbohidrat, dan air yang sesuai, sehingga produk ini berpotensi meningkatkan konsumsi protein hewani masyarakat, khususnya anak-anak dalam rangka pencegahan stunting. Uji organoleptik juga memperlihatkan penerimaan positif dari anak-anak sebagai konsumen sasaran, yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima secara sensori baik dari segi rasa, aroma, maupun tekstur.

Dari sisi ekonomi, pelatihan pengolahan dan uji stand produk memberikan wawasan baru kepada masyarakat terkait pentingnya diversifikasi hasil tangkapan ikan sebagai upaya peningkatan nilai tambah. Antusiasme masyarakat dan dukungan pemerintah desa dalam uji stand memperlihatkan adanya peluang pengembangan Fish Pullz sebagai produk unggulan lokal dengan daya saing pasar.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa program ini mampu membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir sekaligus mendukung upaya peningkatan ketahanan pangan dan perbaikan status gizi. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lebih lanjut, khususnya dalam aspek pengemasan, pemasaran, dan perizinan produk, agar “Fish Pullz” dapat berkembang menjadi produk komersial yang berdaya saing tinggi.

REKOMENDASI

Untuk keberlanjutan program pengolahan ikan payus menjadi sosis Fish Pullz, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek pengemasan, pemasaran, dan perizinan agar produk memiliki daya saing yang lebih tinggi. Pemerintah desa, dan masyarakat diharapkan dapat memperkuat kolaborasi melalui penyediaan fasilitas produksi, pelatihan intensif, serta dukungan regulasi yang memadai. Strategi pemasaran perlu diperluas, tidak hanya secara konvensional melalui warung dan sekolah, tetapi juga dengan memanfaatkan platform digital

serta kerja sama dengan UMKM lokal. Selain itu, diversifikasi produk berbasis ikan payus dianjurkan untuk menciptakan variasi olahan yang lebih beragam, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah, memperluas pangsa pasar, serta sekaligus mendukung penurunan angka stunting dan pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Jurnal kegiatan PPK Ormawa HIMADIKRI ini dapat terselesaikan berkat dukungan banyak pihak. Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak kampus, dosen pembimbing, tim pelaksana PPK Ormawa HIMADIKRI, serta masyarakat mitra yang sudah membantu dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Semoga jurnal ini bermanfaat, menjadi dokumentasi yang baik, sekaligus motivasi untuk pelaksanaan program berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadli, M., Setiawan, B., & Hasanah, S. (2023). Diversifikasi produk perikanan dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. *Jurnal Pembangunan Perdesaan*, 5(2), 112–124.
- Handayani, N., Pratiwi, R., & Lestari, D. (2021). Diversifikasi produk olahan ikan untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 33–42.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Cegah stunting pada anak dengan protein hewani*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (KEMDIKTI). (2023). *Panduan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa)*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Mustahal, M., Suryaningrum, D., & Rahmawati, A. (2016). Kandungan gizi ikan payus (*Elops hawaiiensis*) dan pemanfaatannya sebagai sumber protein hewani. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 45–53.
- Nurhidayati, D., Pranata, Y., & Susanto, H. (2021). Edukasi diversifikasi olahan ikan dalam peningkatan konsumsi protein hewani keluarga nelayan. *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 9(2), 88–97.
- Putri, D. A., & Handayani, E. (2021). Hubungan konsumsi protein hewani dengan kejadian stunting pada balita. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*, 13(1), 25–32.
- Rahman, A., & Lestari, M. (2022). Inovasi produk perikanan dalam mendukung ketahanan pangan dan gizi masyarakat pesisir. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 10(3), 145–157.

- Sari, N., Hidayat, R., & Lestari, Y. (2023). Potensi limbah kulit ikan payus sebagai sumber protein alternatif dalam diversifikasi produk olahan perikanan. *Jurnal Inovasi Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 4(1), 77–86.
- UNICEF. (2021). *Reducing Stunting in Children: Strategies and Interventions*. New York: UNICEF.
- Wigati, D., Kulsum, U., & Bethary, F. (2018). Pengembangan ekonomi masyarakat pesisir berbasis kearifan lokal di kawasan pesisir utara Banten. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 9(2), 122–133.
- Wulandari, T., & Santoso, H. (2020). Peningkatan nilai tambah produk perikanan melalui diversifikasi olahan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 12(2), 87–96.
- Widodo, S., & Pranowo, R. (2021). Strategi peningkatan konsumsi ikan dalam rangka pencegahan stunting di Indonesia. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 27(1), 99–113.
- Yuliana, S., & Nugroho, D. (2020). Peran mahasiswa dalam pemberdayaan masyarakat desa melalui program pengabdian berbasis kewirausahaan sosial. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 55–66.
- Yusuf, H., & Rahmat, A. (2019). Diversifikasi produk perikanan sebagai upaya peningkatan gizi masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Perikanan*, 14(2), 133–142.
- Zahra, M., & Santika, E. (2021). Model pengembangan usaha mikro berbasis produk perikanan di daerah pesisir. *Jurnal Ekonomi Pesisir dan Perikanan*, 8(2), 101–115.
- Zulfikar, I., & Hamzah, F. (2022). Kontribusi program PPK Ormawa dalam penguatan kapasitas mahasiswa dan pembangunan desa berkelanjutan. *Jurnal Pemberdayaan Pemuda dan Masyarakat*, 5(3), 187–196.