

Pemberdayaan Masyarakat Desa Payunga melalui Pemanfaatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Produk Camilan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Risna Podungge¹, Widi Candika Pakaya², Dewa Gede Eka Setiawan³

¹Program Pendidikan Olahraga, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: risnapodungge@ung.ac.id

²Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: widipakaya@ung.ac.id

³Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: dewaeka@ung.ac.id

Abstract

*The Community Empowerment Program of Payunga Village in Processing Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) into Snack Products to Increase Community Income was implemented as an effort to enhance the local economy through innovation in fishery product processing. Payunga Village has abundant tilapia resources; however, they have traditionally been used only as fresh food without further processing. This community service program aimed to improve local residents' skills in processing tilapia into value-added products, specifically tilapia pempek, while also strengthening managerial capabilities and expanding marketing access through digital promotion. The implementation method included forming community and student groups, conducting technical training on tilapia processing, providing business management assistance, and introducing digital marketing strategies. The results showed significant improvement in participants' production skills, entrepreneurship motivation, and awareness of product quality. The tilapia pempek product was well received by local consumers due to its unique flavor and affordable price. Furthermore, the program fostered community awareness of the importance of business diversification and the potential of creative rural economies. Overall, this program contributed to increasing income, strengthening family economies, and promoting sustainable local-based economic independence.*

Keywords: Community Empowerment; Nile Tilapia; Pempek; Creative Economy; Payunga Village.

Abstrak

*Program Pemberdayaan Masyarakat Desa Payunga dalam Pembuatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menjadi Produk Camilan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat dilaksanakan sebagai upaya peningkatan ekonomi berbasis potensi lokal melalui inovasi pengolahan hasil perikanan. Desa Payunga memiliki sumber daya ikan nila yang melimpah, namun selama ini hanya dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tambah berupa pempek ikan nila, memperkuat kemampuan manajerial, dan memperluas akses pemasaran melalui pelatihan produksi, pengemasan, serta promosi digital. Metode pelaksanaan meliputi pembentukan kelompok masyarakat*

dan mahasiswa, pelatihan teknis pengolahan ikan nila, pendampingan manajemen usaha, serta pemasaran berbasis media sosial. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan produksi dan motivasi wirausaha masyarakat. Produk pempek ikan nila diterima dengan baik oleh pasar lokal karena cita rasanya yang khas dan harga yang terjangkau. Program ini juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi usaha dan potensi ekonomi kreatif di tingkat desa. Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan, penguatan ekonomi keluarga, dan terciptanya kemandirian ekonomi berkelanjutan berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Ikan Nila, Pempek, Ekonomi Kreatif, Desa Payunga.*

© 2026 Universitas Negeri Gorontalo

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Name, E-mail, City, and Country

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan sumber daya alam, khususnya di sektor perikanan (Anugrah & Alfarizi, 2021). Kekayaan perairan Indonesia, baik laut maupun air tawar, memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis perikanan. Salah satu komoditas ikan air tawar yang banyak dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomi penting adalah ikan nila (*Oreochromis niloticus*) (Heirina et al., 2022). Ikan ini dikenal karena pertumbuhannya cepat, mudah dibudidayakan, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein hewani yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ikan nila memiliki daya adaptasi lingkungan yang tinggi sehingga cocok dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Provinsi Gorontalo.

Desa Payunga yang terletak di Kecamatan Batudaa, Kabupaten Gorontalo, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam budidaya ikan nila. Ketersediaan sumber air yang melimpah dan kondisi lingkungan yang mendukung menjadikan desa ini memiliki

peluang besar untuk mengembangkan sektor perikanan air tawar. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Hasil panen ikan nila di Desa Payunga selama ini sebagian besar dijual dalam bentuk mentah atau segar tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Hal ini menyebabkan nilai ekonomi ikan nila relatif rendah dan tidak memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah kurangnya kreativitas dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah tinggi. Masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan teknis untuk mengembangkan produk olahan berbahan dasar ikan nila, padahal peluang pasar untuk produk makanan ringan berbasis ikan cukup besar. Di sisi lain, sebagian masyarakat juga belum memiliki kesadaran pentingnya diversifikasi usaha sebagai strategi peningkatan pendapatan keluarga. Oleh karena itu, diperlukan suatu program yang dapat mengubah pola pikir masyarakat dari penjual bahan mentah menjadi pelaku usaha kreatif yang mampu mengolah potensi lokal secara berkelanjutan.

Menjawab tantangan tersebut, Universitas Negeri Gorontalo melalui program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-Tematik) melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Desa Payunga dalam Pembuatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menjadi Produk Camilan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat." Program ini dirancang untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat agar mampu mengolah ikan nila menjadi produk camilan yang memiliki nilai jual tinggi, salah satunya dalam bentuk pempek ikan nila. Produk ini

dipilih karena mudah dibuat, memiliki cita rasa khas, disukai masyarakat luas, serta dapat dijadikan ikon produk unggulan desa.

Selain fokus pada pengolahan produk, program ini juga menekankan pada aspek manajemen dan pemasaran usaha, termasuk pelatihan dalam pengemasan, penentuan harga jual, hingga promosi melalui media sosial. Pendekatan yang dilakukan bersifat partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi hasil. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan rasa memiliki dan tanggung jawab terhadap keberlanjutan usaha yang dijalankan.

Melalui program pemberdayaan ini, diharapkan masyarakat Desa Payunga dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan kemandirian ekonomi. Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan pendapatan, tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa. Dengan mengolah ikan nila menjadi produk camilan bernilai tambah, masyarakat dapat memperluas akses pasar, menciptakan lapangan kerja baru, serta memperkuat ketahanan ekonomi keluarga. Secara lebih luas, program ini sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (Sustainable Development Goals/SDGs), khususnya poin 8 tentang pertumbuhan ekonomi inklusif dan berkelanjutan serta poin 12 tentang pola konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.

Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan ikan nila menjadi produk camilan merupakan langkah strategis untuk membangun ekonomi kreatif di pedesaan, memperkuat kesejahteraan masyarakat, dan mendorong kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu dengan memberikan pendampingan kepada masyarakat Desa Payunga Kecamatan Batudaa yang berupa pembelajaran konsep-konsep yang relevan meliputi; a) Pengenalan usaha melalui kreatifitas dengan memanfaatkan potensi lokal, b) Pendidikan dasar-dasar pendapatan ekonomi, c) Motivasi sukses dalam dunia usaha, d) Produksi ikan nila menjadi camilan, manajemen, dan pemasaran.

Metode yang digunakan adalah diskusi dan tanya jawab melalui grup seminar dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pembentukan kelompok masyarakat dan mahasiswa. Proses memulai dengan pembentukan kelompok merupakan bagian penting guna mempermudah pendampingan sehingga mahasiswa dan masyarakat dapat berperan aktif dan bekerja sama serta saling berkoordinasi dalam pengolahan ikan nila menjadi camilan.
2. Pelatihan produksi pengolahan ikan nila menjadi camilan.
3. Pendampingan manajemen dan pemasaran ikan nila menjadi camilan melalui promosi dan sosialisasi pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelaksanaan program Pemberdayaan Masyarakat Desa Payunga melalui Pemanfaatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menjadi Produk Camilan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat memberikan hasil yang nyata terhadap peningkatan keterampilan, pengetahuan, dan pendapatan masyarakat. Program ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu mengubah ikan nila yang sebelumnya hanya dijual

dalam bentuk mentah menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi berupa pempek ikan nila.



Gambar 1. Produk Pempek Ikan Nila

Tahap awal kegiatan dimulai dengan pembentukan kelompok masyarakat dan mahasiswa sebagai tim pelaksana lapangan. Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat dilibatkan langsung dalam seluruh tahapan, mulai dari pelatihan, praktik pengolahan, hingga pemasaran produk. Dalam proses pelatihan, peserta mendapatkan pengetahuan teknis tentang cara mengolah ikan nila menjadi pempek yang memiliki tekstur kenyal, rasa gurih, serta cita rasa khas yang disukai oleh konsumen. Peserta juga diajarkan teknik pemisahan daging ikan, pencampuran bahan yang tepat, pembentukan adonan, proses perebusan, serta pengemasan yang menarik dan higienis.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan pempek oleh masyarakat Desa Payunga

Hasil uji coba menunjukkan bahwa produk pempek ikan nila diterima dengan baik oleh masyarakat setempat, baik dari segi rasa maupun kualitasnya. Beberapa konsumen menilai bahwa pempek ikan nila memiliki rasa yang tidak kalah enak dibandingkan pempek tradisional berbahan ikan tenggiri. Bahkan, dari sisi harga, pempek ikan nila lebih ekonomis sehingga memiliki peluang besar untuk dipasarkan secara luas.

Selain peningkatan keterampilan produksi, program ini juga menghasilkan peningkatan pengetahuan masyarakat dalam manajemen usaha dan pemasaran produk. Peserta dilatih untuk menghitung biaya produksi, menentukan harga jual yang kompetitif, serta melakukan pencatatan keuangan sederhana. Pengenalan strategi pemasaran digital juga menjadi bagian penting dari kegiatan ini. Masyarakat diperkenalkan pada penggunaan media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp sebagai sarana promosi produk secara daring. Langkah ini terbukti efektif memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal di era digital.

Program ini juga berdampak positif terhadap peningkatan motivasi dan kepercayaan diri masyarakat dalam berwirausaha. Masyarakat yang sebelumnya bergantung pada hasil penjualan ikan mentah kini mampu memproduksi dan menjual produk olahan dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Beberapa peserta bahkan mulai menginisiasi pembentukan kelompok usaha kecil berbasis rumah tangga untuk melanjutkan kegiatan produksi setelah program KKN berakhir.

Dari sisi ekonomi, terdapat peningkatan pendapatan masyarakat yang mengikuti pelatihan. Produk pempek ikan nila yang dijual di pasar lokal mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga,

terutama bagi ibu rumah tangga yang berperan aktif dalam proses produksi. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini juga membuka peluang kemitraan dengan pihak pemerintah desa dan lembaga pemberdayaan masyarakat untuk mendukung keberlanjutan usaha melalui bantuan peralatan dan modal usaha.

Secara keseluruhan, hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan ikan nila menjadi camilan tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, tetapi juga menumbuhkan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Produk pempek ikan nila telah menjadi ikon baru Desa Payunga yang mencerminkan kreativitas, kemandirian, dan semangat wirausaha masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah untuk kesejahteraan bersama.

Pembahasan

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa Payunga dalam Pembuatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menjadi Produk Camilan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat merupakan salah satu bentuk penerapan tridharma perguruan tinggi, khususnya dalam bidang pengabdian kepada masyarakat. Program ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis potensi lokal dapat memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Melalui kegiatan pelatihan, pendampingan, dan penguatan kapasitas, masyarakat Desa Payunga berhasil mengembangkan produk olahan ikan nila berupa pempek ikan nila yang memiliki nilai tambah ekonomi tinggi serta peluang pasar yang menjanjikan.

Secara konseptual, kegiatan ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat sebagaimana dijelaskan oleh Endah

(2020), bahwa pemberdayaan adalah proses meningkatkan kemampuan masyarakat agar dapat mandiri secara ekonomi melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada. Dalam konteks ini, ikan nila sebagai komoditas perikanan air tawar yang mudah dibudidayakan menjadi sumber daya utama yang diolah secara kreatif untuk meningkatkan nilai jualnya. Program ini berhasil mengubah cara pandang masyarakat dari penjual bahan mentah menjadi pelaku usaha yang produktif dan inovatif.

Dari hasil pelatihan, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah ikan nila menjadi pempek, tetapi juga mendapatkan pengetahuan tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran. Hal ini sesuai dengan temuan Abdullah et al. (2022), yang menyatakan bahwa pengembangan industri rumah tangga olahan ikan di pedesaan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat apabila disertai dengan pelatihan kewirausahaan dan penguatan manajemen usaha kecil. Kegiatan pelatihan yang diberikan juga menumbuhkan semangat kolaboratif antarwarga, di mana peserta saling bekerja sama dalam proses produksi dan berbagi pengalaman untuk meningkatkan kualitas produk.

Selain dari segi ekonomi, kegiatan ini juga memiliki dampak sosial yang signifikan. Masyarakat, khususnya perempuan, memperoleh kesempatan untuk berperan aktif dalam kegiatan ekonomi produktif tanpa harus meninggalkan peran domestiknya. Hal ini sejalan dengan penelitian Widyaningrum dan Lestari (2022) yang menyebutkan bahwa pemberdayaan perempuan melalui usaha mikro olahan ikan mampu meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat peran perempuan dalam pembangunan ekonomi desa. Di Desa Payunga,

sebagian besar peserta pelatihan adalah ibu rumah tangga yang kemudian menjadi motor penggerak dalam pengolahan dan pemasaran produk pempek ikan nila.

Dari sisi pemasaran, penerapan strategi digital marketing menjadi inovasi penting dalam program ini. Pemanfaatan media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp sebagai sarana promosi terbukti efektif dalam memperluas jangkauan pasar produk olahan masyarakat. Strategi ini sejalan dengan pandangan Wahyuni et al. (2021), yang menegaskan bahwa diversifikasi produk perikanan disertai dengan inovasi pemasaran digital dapat meningkatkan daya saing dan nilai jual produk lokal di era ekonomi kreatif.

Secara keberlanjutan, program ini juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), terutama pada poin 8 tentang “pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi” serta poin 12 tentang “konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.” Pengolahan ikan nila menjadi camilan bukan hanya memberikan keuntungan ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap ketahanan pangan dan pengurangan limbah hasil perikanan. Menurut Hidayat dan Effendi (2021), pengembangan industri olahan ikan di tingkat desa mampu meningkatkan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan serta memperluas lapangan kerja bagi masyarakat.

Dengan demikian, hasil pembahasan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan dampak positif dalam berbagai aspek. Pertama, meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam pengolahan ikan nila. Kedua, menumbuhkan semangat wirausaha dan kemandirian ekonomi. Ketiga, memperkuat peran perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif. Dan keempat,

menciptakan produk unggulan lokal yang memiliki potensi pasar luas. Keberhasilan ini menjadi bukti bahwa pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal merupakan strategi efektif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi berkelanjutan di wilayah pedesaan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari program pemberdayaan masyarakat Desa Payunga dalam pembuatan pempek dari ikan nila adalah bahwa pelatihan yang diberikan berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila menjadi produk camilan bernilai tambah. Pempek ikan nila yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan diterima dengan positif oleh pasar lokal, membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, program ini juga berhasil memperkuat kapasitas manajerial masyarakat dalam pengelolaan usaha, baik dalam aspek keuangan maupun pemasaran. Pengenalan pemasaran digital menjadi faktor penting untuk memperluas jangkauan pasar dan memastikan keberlanjutan usaha. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak signifikan terhadap perekonomian desa, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan berpotensi menjadikan pempek ikan nila sebagai produk unggulan yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan syukur disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo yang telah mendukung pendanaan untuk kegiatan KKN-Tematik di

Desa Payunga, Kecamatan Batudaa, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo.

REFERENCES

- Abdullah, A., Walinono, A. R., Ratnawati, R., Budiman, B., & Sulkifli, S. (2022). Pengembangan produk olahan hasil tangkap perikanan di Pulau Barrang Lompo. *Hippocampus: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 36–41. <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.412>
- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature Review: Potensi dan Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2), 31–36.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Heirina, A., Rudiansyah, R., Murtini, S., Neksidin, N., Wulandari, D. R., & Agustin, R. (2022). Strategi pencegahan kegagalan panen pada budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*): Studi kasus Kecamatan Tugumulyo Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Perikanan*, 12(4), 555–564. <https://doi.org/10.29303/jp.v12i4.366>
- Hidayat, M., & Effendi, R. (2021). Budidaya Ikan Nila di Perairan Tawar: Potensi dan Tantangan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 13(2), 45–52.
- Wahyuni, N., Nugraheni, D., & Prasetyo, W. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Melalui Diversifikasi Olahan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 202–210.
- Widyaningrum, R., & Lestari, I. (2022). Perempuan dan Pemberdayaan Ekonomi Melalui Usaha Mikro Olahan Ikan. *Jurnal Gender dan Pembangunan*, 4(2), 115–123.