

Pemanfaatan Ikan Tamban sebagai Bahan Baku Pembuatan Kaldu Bubuk sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pangan di Desa Berakit

Muhamad Arsy Saktiansyah Datia*, Andi Wulandara Zenya, Erma Erviana Simanungkalit,
Andre Saputra, Ananda Dwi Ramadhani, Yesi Yasmin, Assyfa Putri Ananta,
Muhammad Sugeng Satrio, Restu Daniel Ompusunggu, Imam Patqurrohman, Fortia Magfira
Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tanjungpinang, Indonesia

*Corresponding Author: muhamadarsy86@gmail.com
Dikirim: 19-09-2026; Direvisi: 28-09-2026; Diterima: 30-09-2026

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh potensi sumber daya perikanan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal di wilayah pesisir. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan warga melalui pelatihan diversifikasi pangan berbahan dasar ikan tamban menjadi produk kaldu bubuk yang bernilai ekonomis tinggi. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif yang diselenggarakan di Balai Desa Berakit, mencakup tahapan penyiapan material, perebusan bersama bumbu, pencampuran adonan, uji cita rasa, pengeringan bertahap, hingga pembentukan serbuk serta pengemasan produk akhir yang higienis. Temuan kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat, berhasil mempraktikkan seluruh tahapan produksi secara mandiri dan menghasilkan inovasi pangan yang praktis serta bernilai tambah. Secara keseluruhan, pelatihan diversifikasi pangan berbasis ikan tamban ini terbukti efektif meningkatkan keterampilan teknis serta mendorong kemandirian ekonomi warga pesisir. Sebagai langkah strategis keberlanjutan, pengabdian mendatang disarankan untuk memfokuskan pendampingan pada perolehan legalitas produk resmi serta perluasan jangkauan pemasaran melalui platform digital lokal.

Kata Kunci: Desa Berakit; diversifikasi pangan; ikan tamban; kaldu bubuk.

Abstract: This community service initiative was motivated by the underutilized local fishery resources in the coastal area. The program aimed to enhance residents' knowledge and skills through training on diversifying *tamban* fish into high-value powdered fish stock. A participatory approach was employed at the Berakit Village Hall, covering stages such as material preparation, boiling with seasonings, mixture blending, taste testing, gradual drying, powder formation, and hygienic packaging of the final product. The results demonstrated that the community successfully carried out all production stages independently, creating a practical, value-added food product. Overall, this *tamban* fish-based food diversification training proved effective in improving technical skills and fostering economic self-reliance among coastal residents. As a strategic step toward sustainability, future initiatives should focus on assisting with official product certification and expanding market reach via local digital platforms.

Keywords: Berakit Village; food diversification; powdered broth; tamban fish.

PENDAHULUAN

Sektor perikanan menempati posisi strategis dalam upaya pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat Indonesia sekaligus penopang ketahanan pangan nasional. Sebagai negara kepulauan dengan sumber daya perikanan tangkap yang besar, jumlah nelayan yang tersebar di berbagai provinsi menjadi determinan utama volume produksi perikanan tangkap nasional (Haris, 2025). Ikan dikenal

sebagai sumber protein hewani yang relatif terjangkau, mudah dicerna, dan kaya akan asam lemak esensial, vitamin, serta mineral yang mendukung kesehatan tubuh manusia (Rahma et al., 2024). Kandungan gizi tersebut turut menjelaskan mengapa konsumsi ikan secara konsisten dikaitkan dengan pencegahan masalah gizi kronis pada anak, termasuk stunting, sehingga peningkatan pemanfaatan hasil perikanan bukan sekadar isu ekonomi, melainkan juga bagian dari agenda kesehatan masyarakat (Dinti Ias Oktaviasari et al., 2024). Upaya hilirisasi produk perikanan turut menjadi perhatian pemerintah, sebagaimana ditunjukkan oleh capaian ekspor produk perikanan Indonesia yang telah menjangkau ratusan negara mitra dagang (Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia 2024), serta pengembangan produk turunan hasil perikanan seperti hidrolisat protein ikan yang diarahkan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan protein masyarakat (Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia 2024). Meskipun demikian, potensi besar ini belum sepenuhnya diimbangi dengan optimalisasi pemanfaatan hasil tangkapan dalam bentuk produk olahan bernilai tambah; sebagian besar hasil perikanan skala kecil masih dipasarkan dalam bentuk segar, sehingga nilai ekonominya relatif rendah dan rentan terhadap kerugian akibat keterbatasan daya simpan. Kondisi ini membuka ruang bagi pengembangan produk olahan berbasis ikan sebagai salah satu strategi untuk memperpanjang masa simpan, memperluas pasar, sekaligus meningkatkan pendapatan pelaku usaha di tingkat masyarakat pesisir.

Di antara berbagai jenis ikan pelagis kecil yang banyak ditangkap nelayan tradisional, ikan tamban (*Sardinella* sp.) merupakan salah satu komoditas yang memiliki potensi besar namun belum banyak dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Ikan tamban tergolong dalam famili Clupeidae yang hidup di perairan pesisir dangkal dan ditangkap secara musiman dalam jumlah yang relatif melimpah, sebagaimana terlihat pada spesies kerabatnya, lemuru (*Sardinella lemuru*), yang di beberapa wilayah perairan Indonesia bahkan telah mencapai status pemanfaatan mendekati titik jenuh akibat tingginya intensitas penangkapan (Windra Neka, Mochammad Fattah, Dwi Sofiati, 2025). Dari sisi kandungan gizi, daging ikan tamban kaya akan protein sehingga berpotensi digunakan sebagai bahan penambah cita rasa gurih maupun sumber protein pada berbagai produk olahan pangan, sebagaimana dibuktikan pada penelitian pemanfaatan daging ikan tamban dalam pembuatan choux pastry yang menghasilkan produk dengan kadar protein dan karakteristik sensori yang baik (Wahyuni Julita Putri Ilahi, R. Marwita Sari Putri, 2024). Karakteristik inilah yang menjadikan ikan tamban layak dipertimbangkan sebagai bahan baku alternatif dalam pengembangan produk pangan olahan, khususnya pada wilayah yang produksi ikan tambannya melimpah namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar atau pengolahan sederhana seperti ikan asin.

Salah satu wilayah pesisir yang memiliki keterkaitan erat dengan sumber daya perikanan tersebut adalah Desa Berakit, yang berada di Kecamatan Teluk Sebung, Kabupaten Bintan, Provinsi Kepulauan Riau. Sebagai desa yang terletak di ujung utara Pulau Bintan dan berbatasan langsung dengan perairan Laut Natuna, Desa Berakit merupakan wilayah pesisir yang sebagian besar penduduknya menggantungkan mata pencaharian pada sektor perikanan tangkap, sebagaimana tercermin dari data kewilayahan Kecamatan Teluk Sebung yang menempatkan sektor perikanan sebagai salah satu sektor ekonomi utama di wilayah tersebut (Bintan



2025). Kondisi geografis ini menempatkan Desa Berakit dalam posisi yang strategis untuk mengembangkan potensi hasil tangkapan lokal, termasuk ikan tamban, menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan penjualan dalam bentuk ikan segar. Namun demikian, hasil identifikasi awal pada lokasi kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil tangkapan ikan tamban di wilayah ini masih terbatas pada penjualan segar maupun pengeringan sederhana, sementara pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk pangan yang lebih variatif dan tahan lama masih perlu ditingkatkan.

Keterbatasan diversifikasi produk olahan ini sejalan dengan tantangan yang secara umum dihadapi oleh masyarakat pesisir di berbagai wilayah Indonesia. Hasil kegiatan pengabdian di wilayah pesisir Pademawu, Kabupaten Pamekasan, misalnya, menunjukkan bahwa potensi perikanan yang besar tidak serta-merta memberikan dampak ekonomi yang signifikan apabila tidak diiringi dengan peningkatan kualitas produk, kemasan, dan strategi pemasaran yang memadai (Hafiludin et al., 2025). Hal serupa juga ditemukan pada kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan di Kabupaten Pasuruan, yang produk olahannya masih terbatas pada skala lokal akibat kendala inovasi produk dan pemasaran digital (Wiediartini et al., 2026). Pola permasalahan ini pada dasarnya berakar pada rendahnya tingkat diversifikasi produk, keterbatasan daya simpan ikan segar, serta minimnya pengetahuan pengolahan yang dimiliki oleh sebagian pelaku usaha perikanan skala kecil termasuk kelompok masyarakat di Desa Berakit sehingga nilai tambah dari hasil tangkapan belum dapat dioptimalkan secara maksimal.

Diversifikasi produk pangan berbasis hasil perikanan merupakan salah satu strategi yang relevan untuk menjawab permasalahan tersebut. Melalui diversifikasi, ikan yang semula hanya dipasarkan dalam bentuk segar dapat diolah menjadi berbagai jenis produk baru yang memiliki daya simpan lebih panjang, kepraktisan penggunaan yang lebih tinggi, serta jangkauan pasar yang lebih luas. Sejumlah kegiatan pengabdian kepada masyarakat di wilayah pesisir Kepulauan Riau telah menunjukkan bahwa inovasi pengolahan hasil tangkapan nelayan mampu meningkatkan nilai tambah produk perikanan sekaligus memperkuat kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk menghubungkan ketersediaan bahan baku lokal berupa ikan tamban dengan kebutuhan diversifikasi produk pangan praktis yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi peluang usaha bagi masyarakat Desa Berakit.

Sejumlah penelitian mengenai pengolahan dan diversifikasi hasil perikanan, termasuk pembuatan kaldu bubuk dari berbagai jenis ikan, telah berkembang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir. Meskipun demikian, penerapan pengetahuan tersebut dalam bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang secara khusus memanfaatkan potensi ikan tamban di wilayah pesisir seperti Desa Berakit masih terbuka untuk dikembangkan lebih lanjut. Kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk menjembatani kesenjangan tersebut, yaitu menghubungkan potensi bahan baku lokal berupa ikan tamban dengan inovasi produk pangan berbentuk kaldu bubuk yang praktis, mudah disimpan, dan berpeluang dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis potensi perikanan setempat.

Pada konteks yang lebih spesifik, program diversifikasi produk olahan perikanan yang dilaksanakan pada kelompok usaha bersama ibu-ibu nelayan di pesisir Bintan turut membuktikan bahwa peningkatan keterampilan pengolahan,

perbaikan kemasan, dan penguatan manajemen usaha dapat meningkatkan daya saing produk sekaligus mendukung pemberdayaan ekonomi perempuan pesisir secara berkelanjutan (Bunga Paramita, Muhamad Mujahidin, 2025). Diversifikasi usaha perikanan berbasis sumber daya lokal dan teknologi tepat guna juga terbukti mampu meningkatkan pendapatan serta ketahanan ekonomi masyarakat pesisir di berbagai wilayah lain di Indonesia (Suhana, Apriandi Muhammad Chairil & Lutfi, 2025). Temuan-temuan tersebut memberikan landasan empiris bahwa diversifikasi produk berbasis hasil perikanan lokal, termasuk ikan tamban di Desa Berakit, memiliki peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut.

Salah satu bentuk diversifikasi produk pangan berbasis ikan yang memiliki potensi besar namun masih jarang dikembangkan pada skala masyarakat pesisir adalah kaldu bubuk. Kaldu bubuk merupakan bahan tambahan pangan atau bumbu penyedap yang dihasilkan dari proses perebusan daging atau bagian tubuh ikan lainnya, kemudian dikeringkan hingga membentuk bubuk yang praktis digunakan dan memiliki daya simpan lebih panjang dibandingkan kaldu cair (Wahyuti Yabudi, Nikmawatisusanti Yusuf, 2022). Untuk pembuatan kaldu bubuk turut memperkuat bukti bahwa hasil perikanan baik bagian utama maupun hasil sampingnya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk penyedap alami. Konsep serupa juga telah diterapkan pada limbah non-ikan, seperti kepala dan kulit udang, yang berhasil diolah menjadi bubuk kaldu dan bumbu basah melalui kegiatan pelatihan kepada masyarakat (Mu'nisa et al., 2023). Merujuk pada bukti-bukti tersebut, ikan tamban yang memiliki kandungan protein cukup baik berpotensi dikembangkan pula sebagai bahan baku kaldu bubuk, meskipun karakteristik akhir produk termasuk cita rasa, kadar air, dan daya simpannya tentu perlu diuji lebih lanjut melalui proses pengolahan dan pengujian yang sesuai.

Pengembangan kaldu bubuk berbahan dasar ikan tamban di Desa Berakit tidak semata-mata dimaksudkan sebagai upaya menghasilkan satu jenis produk baru, tetapi juga sebagai sarana transfer pengetahuan dan peningkatan keterampilan pengolahan pangan bagi masyarakat setempat. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan memperoleh pemahaman mengenai teknik pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis sumber daya lokal. Pendekatan semacam ini sejalan dengan sejumlah kegiatan pemberdayaan masyarakat pesisir lainnya di Indonesia yang menunjukkan bahwa inovasi pengolahan hasil laut mampu memperkuat kemandirian ekonomi sekaligus memperluas akses pasar bagi produk berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk menghubungkan ketersediaan bahan baku lokal berupa ikan tamban dengan kebutuhan diversifikasi produk pangan praktis yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi peluang usaha bagi masyarakat Desa Berakit.

Sejumlah penelitian mengenai pengolahan dan diversifikasi hasil perikanan, termasuk pembuatan kaldu bubuk dari berbagai jenis ikan, telah berkembang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir. Meskipun demikian, penerapan pengetahuan tersebut dalam bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang secara khusus memanfaatkan potensi ikan tamban di wilayah pesisir seperti Desa Berakit masih terbuka untuk dikembangkan lebih lanjut. Kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk menjembatani kesenjangan tersebut, yaitu menghubungkan potensi bahan baku lokal berupa ikan tamban dengan inovasi produk pangan berbentuk kaldu bubuk yang



praktis, mudah disimpan, dan berpeluang dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis potensi perikanan setempat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh potensi surplus perikanan lokal di Desa Berakit yang belum dimanfaatkan secara optimal. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan warga melalui pelatihan diversifikasi ikan tamban menjadi kaldu bubuk sebuah inovasi produk bernilai tambah tinggi yang solutif terhadap masalah pembusukan ikan segar sekaligus mendongkrak ekonomi pesisir.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pendampingan menggunakan pendekatan partisipatif deskriptif. Pendekatan tersebut dipilih karena kegiatan tidak hanya memberikan informasi kepada masyarakat, tetapi juga melibatkan kelompok sasaran khususnya ibu-ibu di Desa Berakit secara langsung dalam proses pengolahan produk. Tim KUKERTA berperan sebagai pendamping selama proses berlangsung, sedangkan masyarakat memberikan keterlibatan aktif dalam setiap tahapan pembuatan kaldu bubuk ikan tamban. Implementasi aktivitas diselenggarakan melalui beberapa langkah. Tahap awal berupa persiapan bahan dan alat, yang meliputi penyediaan setengah kilogram ikan tamban, serai, daun salam, jahe, wortel, bawang merah, bawang putih, serta garam dan penyedap rasa. Penyiapan bahan ini diperlukan untuk memastikan ketersediaan seluruh komponen utama sebelum proses produksi dimulai.

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan proses inti pengolahan yang dimulai dari tahap pertama, yaitu perebusan ikan. Ikan tamban yang telah dibersihkan dimasukkan bersama seluruh bumbu ke dalam panci dan direbus hingga matang agar sari atau kaldu ikan keluar secara optimal. Tahap kedua dilanjutkan dengan penghalusan bahan, di mana daging ikan rebusan, air rebusan, wortel, bawang merah, serta bawang putih dimasukkan ke dalam *blender* hingga halus. Tahap ketiga adalah penyesuaian rasa, di mana adonan dicicipi dan ditambahkan garam atau penyedap jika dirasa kurang, dengan catatan proporsi bumbu harus diperhatikan kembali apabila terdapat penambahan air agar rasa akhir produk tidak menjadi terlalu hambar. Tahap keempat yaitu memasak dan mengeringkan adonan di dalam wajan menggunakan api kecil sambil terus diaduk untuk mengurangi kandungan air hingga adonan mengering dan menyerupai tekstur bumbu halus. Tahap terakhir dilakukan setelah proses pengeringan selesai, yakni mendinginkan adonan, menghaluskannya kembali menggunakan *blender*, serta menyaringnya untuk memastikan tekstur bubuk cukup halus. Hasil akhir berupa kaldu bubuk ikan tamban tersebut kemudian disimpan di dalam wadah yang bersih dan kering agar siap digunakan. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan secara bersama-sama di Balai Pertemuan Desa Berakit, Kabupaten Bintan, Provinsi Kepulauan Riau, sehingga proses pendampingan dan transfer keterampilan dapat berjalan secara optimal.

IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat terkait diversifikasi hasil perikanan melalui pembuatan kaldu bubuk berbahan dasar ikan tamban (*Sardinella* sp.) di Balai Pertemuan Desa Berakit telah terlaksana dengan baik. Berdasarkan rangkaian kegiatan yang dilakukan secara partisipatif bersama ibu-ibu dan



masyarakat setempat, diperoleh beberapa temuan dan hasil utama yang disajikan dalam sub-subjudul berikut:

1. Persiapan Bahan Baku dan Peralatan Pengolahan

Tahap awal pelaksanaan pengabdian difokuskan pada inventarisasi, pengadaan, serta sterilisasi bahan baku dan peralatan penunjang agar standar kebersihan terjaga dengan baik. Bahan utamanya menggunakan setengah kilogram ikan tamban segar (*Sardinella sp.*) yang diperoleh langsung dari hasil tangkapan nelayan lokal di Desa Berakit untuk memastikan tingkat kesegarannya tetap terjaga. Selain bahan utama, disiapkan pula bumbu pelengkap seperti dua batang serai, empat lembar daun salam, jahe secukupnya, satu buah wortel sebagai sumber beta-karoten alami, dua butir bawang merah, sepuluh butir bawang putih, serta garam dan penyedap secukupnya.

Pemilihan ikan segar berkualitas sangat penting karena tingginya kandungan protein serta asam lemak omega-3 yang rentan mengalami penurunan mutu (*spoiled*). Di sisi lain, bumbu aromatik berfungsi ganda sebagai penguat rasa alami sekaligus agen antimikroba yang membantu memperpanjang masa simpan produk (Andi Widya Helmalia, Putrid Putrid, 2019).

2. Proses Perebusan dan Ekstraksi Sari Ikan Tamban

Pelaksanaan tahap perebusan bertujuan untuk menghasilkan daging ikan tamban yang matang sempurna sekaligus mendapatkan ekstrak sari ikan yang optimal. Ikan yang sudah dibersihkan kemudian direbus bersama seluruh bumbu aromatik pilihan di dalam wadah dengan pengontrolan suhu yang stabil sampai matang.

Proses pemanasan ini efektif mendeproteinasi jaringan otot ikan guna mengeluarkan sari atau kaldu alami yang kaya akan asam amino glutamat. Air rebusan bernutrisi tersebut selanjutnya dimanfaatkan kembali sebagai cairan pencampur pada proses penghalusan, sehingga cita rasa gurih (*umami*) bisa didapat secara alami tanpa harus bergantung penuh pada penyedap buatan (Hariyanto & Fahmi, Akhmad Suhaeli, 2022).

3. Penghalusan dan Penyesuaian Rasa Adonan Kaldu

Tahap penghalusan dilakukan untuk memadukan seluruh bahan menjadi adonan pasta yang homogen dan bertekstur lembut. Daging ikan hasil rebusan, air kaldu, wortel, serta bumbu yang sudah matang dicampur dan dihaluskan secara bersama-sama menggunakan mesin pencampur (*blender*) hingga merata.

Selepas proses penghalusan, kegiatan dilanjutkan dengan uji organoleptik untuk mencicipi dan menyesuaikan rasa adonan. Penambahan garam dilakukan secara terukur dengan memperhatikan volume air agar homogenitas rasa tercapai dan produk akhir tidak terasa terlalu hambar ataupun asin. Penghancuran mekanis ini bertujuan memperkecil ukuran partikel serta memperluas permukaan bahan, sehingga proses pengeringan berikutnya menjadi lebih mudah dan distribusi nutrisinya merata (Rananda & , Jumsurizal, 2023).

4. Pemasakan, Pengeringan, dan Pembentukan Bubuk Kaldu

Pemasakan dan pengeringan merupakan inti dari perubahan wujud adonan, dari pasta basah menjadi serbuk kering yang stabil secara mikrobiologis. Adonan yang rasanya sudah pas kemudian dimasak di atas wajan menggunakan api kecil sambil terus diaduk secara konstan agar bagian dasarnya tidak gosong.



Proses pengadukan kontinu dengan panas yang terkendali ini mampu menurunkan kadar air secara bertahap sampai adonan mengering dan menyerupai tekstur bumbu halus. Setelah didinginkan pada suhu ruang, adonan kering tersebut kembali dihaluskan dengan *blender* lalu disaring memakai ayakan khusus agar tingkat kehalusannya sesuai standar komersial. Pengurangan kadar air lewat pemanasan terkendali merupakan prinsip utama dalam teknologi serbuk (*powder technology*) guna menekan aktivitas air di bawah batas pertumbuhan mikroorganisme pembusuk (Akhmad Sobri & Susi, 2017).

5. Produk Akhir Kaldu Bubuk Ikan Tamban

Kegiatan ini menghasilkan luaran berupa produk siap pakai berupa kaldu bubuk ikan tamban yang higienis, beraroma khas, bertekstur halus, serta mempunyai nilai tambah ekonomis. Hasil akhir tersebut langsung dikemas ke dalam wadah kedap udara yang bersih dan kering guna melindungi produk dari sifat higroskopis lingkungan sekitar. Melalui tahapan pengolahan ini, warga Desa Berakit berhasil memperoleh alternatif produk pangan lokal baru yang tidak cuma memperpanjang masa simpan hasil tangkapan ikan yang sedang melimpah, tetapi juga berpotensi dikembangkan menjadi komoditas wirausaha unggulan.

Diversifikasi produk perikanan menjadi olahan kering merupakan langkah hilirisasi yang efektif dalam mendongkrak nilai ekonomi serta memperpanjang umur simpan (*shelf-life*) tanpa merusak kandungan gizi penting (Muis et al., 2024).



Gambar 1. Praktik Pembuatan Kaldu Bubuk dari Ikan Tamban

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Berakit menunjukkan bahwa optimalisasi potensi sumber daya perikanan lokal, khususnya ikan tamban (*Sardinella* sp.), dapat ditempuh melalui pendekatan teknologi tepat guna yang aplikatif. Selama ini, pemanfaatan hasil tangkapan nelayan di wilayah pesisir cenderung terbatas pada penjualan ikan segar atau pengolahan tradisional yang memiliki nilai ekonomis rendah dan rentan terhadap kerugian akibat daya simpan yang singkat. Melalui program pelatihan dan pendampingan pembuatan kaldu bubuk di Balai Pertemuan Desa Berakit, masyarakat diberikan alternatif solusi untuk mengolah hasil tangkapan melimpah menjadi produk turunan yang memiliki daya simpan lebih panjang dan nilai tambah yang lebih tinggi.

Keberhasilan tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan, perebusan dengan bumbu aromatik, penghalusan, penyesuaian rasa, hingga pengeringan dan penyaringan membuktikan bahwa ibu-ibu dan warga setempat mampu menguasai

teknik diversifikasi pangan secara mandiri. Proses ekstraksi sari ikan yang dikombinasikan dengan sayuran dan bumbu alami tidak hanya memperkaya profil rasa gurih pada produk akhir, tetapi juga mempertahankan kandungan gizi yang terkandung dalam ikan tamban. Pendekatan partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan ini memastikan bahwa proses transfer pengetahuan berjalan efektif, sehingga masyarakat tidak hanya menerima produk jadi, tetapi benar-benar memahami seluruh tahapan teknis produksinya. Dari perspektif pengembangan ekonomi lokal, inovasi pembuatan kaldu bubuk ini membuka peluang baru bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir Desa Berakit. Produk kaldu bubuk yang dikemas dalam wadah bersih dan kering memiliki keunggulan berupa kepraktisan penggunaan, kemudahan penyimpanan, serta potensi pemasaran yang lebih luas melampaui skala rumah tangga lokal. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menjawab permasalahan keterbatasan diversifikasi produk perikanan di wilayah pesisir, tetapi juga meletakkan landasan bagi pengembangan wirausaha mandiri berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Berakit, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan kaldu bubuk ikan tamban berhasil menjadi solusi inovatif dalam mengatasi keterbatasan pemanfaatan hasil perikanan tangkap lokal. Kegiatan ini tidak hanya sukses meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis warga dalam mendiversifikasi produk pangan yang praktis dan bernilai ekonomis tinggi, tetapi juga memberikan implikasi nyata bagi penguatan ekonomi masyarakat pesisir. Melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang diolah secara tepat guna, program ini berpotensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk unggulan daerah sekaligus pendorong kemandirian wirausaha di tingkat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Maritim Raja Ali Haji atas dukungan pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata, serta kepada Pemerintah Desa Berakit, Kabupaten Bintan, dan seluruh masyarakat serta ibu-ibu yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan pengabdian dan pendampingan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad Sobri, H., & Susi, L. (2017). Uji Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Kimia dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech -- Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 97–106.
- Andi Widya Helmalia, Putrid Putrid, A. D. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional: (The Potential of Traditional Spices as a Source of Natural Antioxidants for Functional Food Raw Materials). *Canrea Jurnal*, 2(1), 26–31. <https://doi.org/https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113>



- Bunga Paramita, Muhamad Mujahidin, F. R. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Perikanan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ibu-Ibu Nelayan KUBE Rezeki Di Pesisir Bintan. *Junral Masyarakat Madani Indonesia*, 4(4), 937–950. <https://doi.org/https://doi.org/10.59025/vzmpa914>
- Dianti Ias Oktaviasari, Mia Ashari Kurniasari, Arrsillaufiatma Mayhimamia, Ni'matu Zuliana, Krisnita Dwi Jayanti, Endah Retnani Wismaningsih, Andra Dwitama Hidayat, R. F. N. (2024). Hubungan Asupan Protein Ikan Sebagai Pencegahan Stunting pada Balita. *Jurnal Promotif Preventif*, 7(5), 988–993. <https://doi.org/https://doi.org/10.47650/jpp.v7i5.1525>
- Hafiludin, H., Madura, C. A. B., Zakiya, A. M., & Pratiwi, W. S. W. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Pesisir Dengan Perbaikan Kemasan Dan Pemasaran. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 6(10), 695–711. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23747>
- Haris, R. N. (2025). Produksi Perikanan Tangkap di Indonesia: Pendekatan Data Panel pada Aspek Ekonomi, Ekologi, dan Kebijakan. *Journal of Economics Development Issues*, 8(2), 13–25. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jedi.v8i2.416>
- Hariyanto, A., & Fahmi, Akhmad Suhaeli, A. D. A. (2022). Optimasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Kaldu Bubuk Kepala Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Response Surface Methology. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 68–76. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jitpi.2022.13094>
- Mu'nisa, A., Kurnia, N., A.Muflihunna, Syamsiah, & Irma, I. (2023). Pelatihan Pembuatan Bubuk Kaldu Dan Bumbu Basah Dari Limbah Kepala Dan Kulit Udang Di Desa Tritiro Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Abdi Negeriku*, 2(2), 45–49. <https://ojs.unm.ac.id/abdinegeriku/article/view/56363/25129>
- Muis, Purbaningsih, Y., Pariakan, A., Asni, Nuridah, Nur, M., Tanzis, Aminah, F1, R., Niar, M., Nasiruddin, Kurnia, A., Wa, Salma, O., Nurmamadewi, Salsabila, S., & Rezal, F. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Hilirisasi dan Pemodelan Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Berkelanjutan Di Desa Hakatotubu Kecamatan Pomala Kabupaten Kolaka. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 4(3), 1–11. <https://journal.kurasinstitute.com/index.php/japamul/article/download/1136/839>
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., & Puspa, Z. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>
- Rananda, A., & Jumsurizal, R. M. S. P. (2023). Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Tabel Mando Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Marinade*, 06(April), 55–64. <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade/article/download/5627/2126>
- Suhana, Apriandi Muhammad Chairil, M., & Lutfi, M. (2025). Strategi Diversifikasi Usaha Perikanan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir.



Jurnal Ekonomi Laut Dan Air Tawar, 1(1), 43–48.
<https://doi.org/https://doi.org/10.37932/jelawat.v1.i1.910>

- Wahyuni Julita Putri Ilahi, R. Marwita Sari Putri1, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) terhadap Pembuatan Choux Pastry. *Marinade*, 7(1), 43–51.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31629/marinade.v7i01.6928>
- Wahyuti Yabudi, Nikmawatisusanti Yusuf, F. M. D. (2022). Formulasi Dan Karakteristik Kaldu Bubuk Dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus.sp*). *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(10), 16467–16482.
<https://doi.org/https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i10.11767>
- Wiediartini, Gastriani, O. P., & Dan, D. S. (2026). Strategi Marketing Mix dan Inovasi Produk untuk Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan di Daerah Pasuruan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Aplikasi Teknologi (Adipati)*, 05(01), 36–43. <https://doi.org/10.31284/j.adipati.2025.v5i1.8292>
- Windra Neka, Mochammad Fattah, Dwi Sofiati, A. A. (2025). Status Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Perairan Grajagan , Banyuwangi , Jawa Timur. *Jurnal Akuatiklestari*, 9(1), 15–22.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v9i1.7269>

