

## Pemberdayaan masyarakat Desa Pematang Baru melalui diversifikasi produk ikan sepat dan pemasaran e-commerce

Putri Kartika Sari<sup>1\*</sup>, Helmina Wati<sup>2</sup>, Novian Adhipurna<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Borneo Lestari, Indonesia

e-mail: [putrikartikasari@unbl.ac.id](mailto:putrikartikasari@unbl.ac.id)

\*Corresponding Author

**Abstract:** *Pematang Baru Village, Banyar Regency, has potential natural resources for sepat fish (*Trichogaster pectoralis*), which have high nutritional value, but processing of sepat fish in this village is still limited, and marketing of local products through technology is still minimal. This community service program aims to improve the skills of the community, especially fishing groups, in processing sepat fish into fish meal and introduce e-commerce as a means of marketing products. The activity method included location surveys, interviews, and training with fishing partners, and was attended by 70 participants, consisting of a team of lecturers, a team of partners, and a team of students. The result of the activity is that this training activity is divided into two sessions: training on the use of e-commerce for product sales and training on processing sepat fish into fish meal. In the fish meal processing training, participants showed a significant increase in skills, with 98% successfully mastering the technique of making fish meal. In addition, e-commerce training provides participants with an understanding of how to market products via online platforms. This program is expected to increase the economic income of the people of Pematang Baru Village, open up wider market opportunities, and contribute to improving the nutrition of local people through the consumption of more nutritious fish.*

**Keywords:** *Pematang Baru Village; Sepat Fish (*Trichogaster pectoralis*); Fish meal.*

### Abstrak:

Desa Pematang Baru Kabupaten Banjar memiliki potensi sumber daya alam ikan sepat (*Trichogaster pectoralis*) memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi pengolahan ikan sepat di desa ini masih terbatas, dan pemasaran produk lokal melalui teknologi masih minim. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok nelayan, dalam mengolah ikan sepat menjadi tepung ikan dan memperkenalkan e-commerce sebagai sarana pemasaran produk. Metode kegiatan meliputi survei lokasi, wawancara dan pelatihan kepada mitra nelayan dan diikuti oleh 70 peserta yang terdiri dari tim dosen, tim mitra, dan tim mahasiswa. Hasil kegiatan yaitu kegiatan pelatihan ini dibagi menjadi dua sesi: pelatihan pemanfaatan e-commerce untuk penjualan produk dan pelatihan pengolahan ikan sepat menjadi tepung ikan. Dalam pelatihan pengolahan ikan sepat, peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan, dengan 98% berhasil menguasai teknik pembuatan tepung ikan. Selain itu, pelatihan e-commerce memberikan pemahaman kepada peserta tentang cara memasarkan produk melalui platform online. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Pematang Baru, membuka peluang pasar yang lebih luas, serta berkontribusi pada peningkatan gizi masyarakat setempat melalui konsumsi ikan yang lebih bergizi.

**Kata kunci:** Desa Pematang Baru; Ikan Sepat (*Trichogaster pectoralis*); Tepung ikan.

### Pendahuluan

Kabupaten Banjar, yang terletak di Provinsi Kalimantan Selatan, terdiri dari 19 kecamatan, 277 desa, dan 13 kelurahan, dengan pusat pemerintahan terletak di Kota Martapura. Salah satu desa yang memiliki potensi alam yang signifikan adalah Desa Pematang Baru, yang terletak di Kecamatan Martapura Timur. Desa ini memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah ikan sepat (*Trichogaster pectoralis*), yang banyak ditemukan di rawa-rawa dan sungai di sekitar wilayah tersebut. Ikan sepat merupakan ikan yang potensial untuk dikembangkan menjadi komoditas budidaya

ekonomis (Athhar et al, 2014). Ikan sepat dikenal memiliki kandungan gizi yang sangat baik, termasuk protein hewani, omega-3, fosfor, dan kalsium, yang menjadikannya bahan pangan lokal yang sangat potensial untuk kebutuhan gizi (Riansyah, 2014). Ikan ini tersebar di wilayah Kalimantan salah satunya di Kabupaten Banjar desa pematang baru (Irawan dan Yunus, 2015). Di desa ini ikan sepat diolah sebagai ikan kering asin dan proses pengolahannya di desa ini masih tergolong sederhana. Sebagian besar masyarakat setempat masih mengandalkan metode pengeringan dengan sinar matahari, yang sangat bergantung pada kondisi cuaca, sehingga mengurangi efisiensi dan kualitas produk olahan. Selain itu, kemasan produk ikan sepat yang dijual di pasaran masih terbilang sangat sederhana, sehingga daya tarik pasar terhadap produk olahan ikan sepat ini terbatas. sehingga perlu upaya untuk mendiversifikasi produk olahan ikan sepat menjadi produk yang lebih bernilai jual tinggi masih sangat terbatas.

Di desa ini terdapat mitra kelompok nelayan yang terdiri dari 20 orang ibu ibu yang mempunyai pekerjaan sebagai nelayan. Produk pengolahan ikan banyak ragamnya (Pratomo, 2015; Yusuf, dan Ramadhan, 2021 ) salah satunya pengolahan ikan sepat. saat ini oleh mitra nelayan yang diperoleh dari tambak hanya dikeringkan dan dijual secara sederhana dipasar tradisional. sehingga peluang besar untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat melalui pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya alam lokal. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mengoptimalkan potensi ikan sepat dengan memperkenalkan teknik-teknik pengolahan yang lebih inovatif, serta memperkenalkan konsep diversifikasi produk yang dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk olahan ikan sepat. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Pematang Baru, khususnya kelompok nelayan, melalui pelatihan dan pendampingan dalam diversifikasi produk olahan ikan sepat.

Melalui inovasi dalam pengolahan dan pengemasan produk ikan sepat, diharapkan masyarakat dapat menghasilkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi, yang tidak hanya akan mendongkrak pendapatan ekonomi lokal, tetapi juga berkontribusi pada upaya pengurangan angka stunting di daerah tersebut. Selain itu, keberhasilan program ini dapat memberikan dampak yang lebih luas dalam pengembangan model pengolahan pangan berbasis sumber daya alam lokal yang dapat diadaptasi di desa-desa lainnya di Kabupaten Banjar maupun daerah lainnya dengan potensi serupa.

### **Metode**

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif yang dilakukan secara langsung kepada mitra kelompok nelayan. Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan mitra kelompok nelayan. Kegiatan yang dilakukan pertama yaitu dengan cara survey Lokasi ikan sepat di desa pematang baru kemudian observasi langsung selama kegiatan dengan cara pelatihan dan pendampingan serta pengukuran evaluasi dengan memberikan pretest-posttest. Pelatihan Pengolahan Ikan Sepat Adapun rangkaian kegiatannya sebagai berikut: Pertama, pelatihan pengolahan ikan sepat. Peserta diberikan materi dan praktek secara langsung teknik pengolahan ikan sepat menjadi produk bernilai tambah seperti tepung ikan sepat, teknik pengemasan produkt. Selain itu, kelompok nelayan juga diberikan pemahaman mengenai potensi pasar untuk produk olahan ikan sepat, yang dapat membantu meningkatkan pendapatan ekonomi mereka. Kedua, pendampingan pemasaran masyarakat dilatih untuk memasarkan produk melalui media digital dan e-commerce agar dapat menjual produk olahan dengan harga kompetitif dan menjangkau pasar lebih luas. Ketiga, pendampingan, monitoring, dan evaluasi. Pendampingan dilakukan secara berkala untuk memastikan keterampilan peserta dapat diterapkan. Monitoring meliputi evaluasi proses produksi, kualitas produk, dan strategi pemasaran. Pemberian kuisioner kepada peserta sebelum kegiatan dan sesudah kegiatan dan dianalisis untuk menilai efektivitas pelatihan. Kemudian yang terakhir, serah terima alat. Tim pengabdian memberikan peralatan pendukung seperti oven, blender, kompor gas, dan alat bantu lainnya yang diperlukan untuk produksi tepung ikan sepat. Teknik analisis data yaitu merupakan hasil observasi, dan hasil kuisioner dianalisis dan dibandingkan nilai sebelum kegiatan dan sesudah kegiatan untuk melihat peningkatan pengetahuan peserta.

### Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Pematang Baru dihadiri oleh 45 peserta yang terdiri dari 22 mitra nelayan, 3 dosen, dan 20 mahasiswa. Partisipasi yang tinggi ini menunjukkan tingginya minat masyarakat dalam mengikuti pelatihan diversifikasi produk dan pemasaran digital. Keaktifan peserta menjadi indikator awal bahwa kegiatan ini relevan dengan kebutuhan masyarakat, terutama dalam meningkatkan keterampilan pengolahan ikan sepat. Hal ini sesuai dengan temuan Lubis et al. (2021) yang menyatakan bahwa tingkat partisipasi masyarakat merupakan faktor penting dalam keberhasilan program pemberdayaan, terutama pada sektor perikanan. Kegiatan ini diawali dengan sesi penyampaian materi yang disampaikan oleh Bapak Novian yang membahas tentang penjualan produk secara e-commerce. Pembicara memaparkan berbagai aspek penting terkait pemanfaatan platform online untuk menjual produk lokal, seperti ikan sepat. Pembahasan tersebut mendapat sambutan antusias dari peserta, terbukti dengan adanya pertanyaan yang diajukan oleh salah satu peserta terkait cara pendaftaran di platform e-commerce. Hal ini menunjukkan adanya minat yang tinggi dari peserta untuk memanfaatkan teknologi dalam pemasaran produk mereka. Menurut Mustofa et al (2024) adanya hubungan positif yang signifikan antara strategi pemasaran digital dan keterlibatan konsumen. Selain itu, Asbarini et al. (2025) menegaskan bahwa pemasaran digital dapat menjadi faktor penting dalam peningkatan ekonomi UMKM. Aplikasi dengan e-commerce dapat meningkatkan penjualan UMKM (Putri et al, 2024). Sehingga pelatihan e-commerce dalam kegiatan pengabdian ini sangat penting untuk dilaksanakan.

Pelatihan pengolahan ikan sepat menjadi tepung (Gambar 1) menunjukkan hasil yang sangat signifikan. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 30% peserta yang memiliki pengetahuan dasar mengenai pengolahan ikan sepat. Setelah mengikuti instruksi langkah demi langkah mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan, pengeringan, hingga penggilingan sebanyak 98% peserta berhasil menguasai keterampilan baru (Gambar 2 dan gambar 3). Peningkatan keterampilan ini memperkuat temuan penelitian sebelumnya. Riansyah et al. (2014) menyatakan bahwa kemampuan teknis masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan dapat meningkat secara signifikan melalui pelatihan langsung berbasis praktik. Selain itu, Rahmawati et al. (2018) menjelaskan bahwa ikan sepat memiliki kandungan protein (22,45%) dan lemak (5,18%) yang cukup tinggi sehingga sangat potensial untuk dijadikan tepung ikan. Dengan demikian, keberhasilan peserta dalam mempraktikkan pembuatan tepung ikan sepat mengonfirmasi bahwa materi pelatihan sesuai dengan karakteristik bahan baku serta potensi pengembangannya (Pridatulakia et al, 2024).



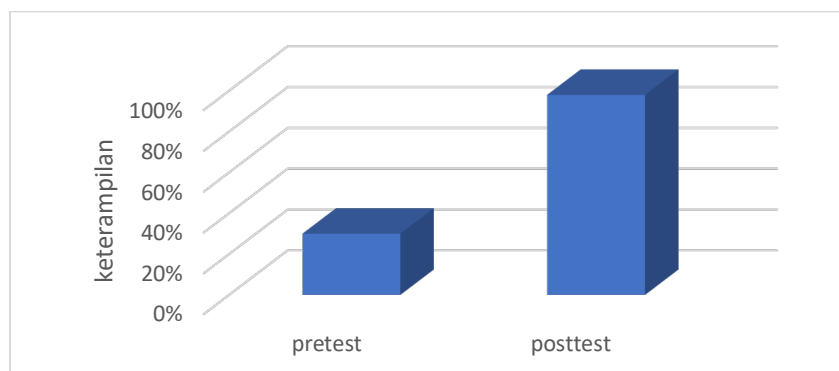
**Gambar 1.** Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan sepat menjadi tepung dan serah terima alat

Setelah sesi pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan praktis mengenai pengolahan ikan sepat menjadi tepung ikan. Pelatihan ini dipandu oleh Ibu Putri Kartika Sari, yang

memberikan instruksi langkah demi langkah dalam proses pembuatan tepung ikan sepat dapat terlihat pada gambar 2. Peserta yang terdiri dari ibu-ibu nelayan menunjukkan keterlibatan yang sangat baik, yang tercermin dalam peningkatan keterampilan mereka. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 30% dari peserta yang memiliki pengetahuan dasar tentang pengolahan ikan sepat. Namun, setelah pelatihan selesai, terdapat peningkatan yang signifikan, dengan 98% peserta berhasil menguasai keterampilan baru ini (gambar 3). Ikan sepat merupakan ikan yang memiliki kandungan air 57,71 %, protein 22,45 %, lemak 5,18 %, abu 1,55 %, kalsium 0,062 % ( Rahmawati et al, 2018).



**Gambar 2.** Proses diversifikasi ikan sepat menjadi tepung ikan sepat.



**Gambar 3.** Grafik peningkatan keterampilan mitra nelayan dalam diversifikasi produk ikan sepat

Pendampingan teknis oleh dosen ibu helmina wati untuk memastikan bahwa proses produksi dilakukan secara higienis dan sesuai standar kualitas. Dari hasil observasi, peserta menunjukkan kemampuan yang meningkat dalam hal memilih ikan sepat berkualitas, melakukan proses pengeringan yang tepat untuk menjaga mutu, menggiling dan mengayak tepung agar mencapai tekstur yang diinginkan, melakukan pengemasan produk secara menarik. Hasil ini sejalan dengan penelitian Putra et al. (2018) yang menegaskan bahwa keberhasilan produksi tepung ikan sangat dipengaruhi oleh teknik pengeringan dan penanganan bahan baku. Oleh karena itu, pendampingan dalam kegiatan ini bukan hanya memberikan keterampilan, tetapi juga meningkatkan kesadaran peserta mengenai standar mutu produk pangan.

Peningkatan keterampilan pengolahan diikuti oleh pemahaman baru tentang pemasaran digital. Kombinasi kedua aspek ini membuka peluang bagi masyarakat untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan sepat, yang sebelumnya banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga rendah (Utami dan Rafiq, 2020). Model ini sejalan dengan temuan Asbarini et al. (2025), yang menyatakan bahwa digitalisasi pemasaran dapat meningkatkan akses pasar dan keuntungan usaha mikro. Dengan demikian, kegiatan pengabdian tidak hanya menghasilkan produk baru, tetapi juga memberikan strategi pemasaran yang dapat memperluas daya saing produk di pasar.

### **Penutup**

Kegiatan pengabdian di Desa Pematang Baru berhasil meningkatkan keterampilan mitra nelayan dalam mengolah ikan sepat menjadi tepung, dengan peningkatan kemampuan dari 30% menjadi 98% peserta yang mampu mempraktikkan proses secara mandiri. Kegiatan ini memberikan keterampilan teknis dan pengetahuan pemasaran yang dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan sepat dan memperluas akses pasar produk olahan masyarakat. Pengabdian ini menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik dan penerapan pemasaran digital efektif dalam meningkatkan kapasitas dan keberdayaan masyarakat pesisir.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi pada Skema Pengabdian Masyarakat Program Mahasiswa berdampak nomor kontrak turunan 051/UNBL/LP2M/PPM-10.2/0925 atas pendanaan yang sudah diberikan. Serta Ibu ibu mitra nelayan Pematang Baru Kab banjar yang sudah bersedia menjadi mitra kegiatan.

### **Daftar Pustaka**

- Asbarini, N. F. E., Padlika, A., & Juanda, D. (2025). Strategi pemasaran digital yang efektif untuk meningkatkan penjualan e-commerce fashion di Indonesia melalui TikTok. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Digital*, 3(1), 619–623.
- Ath-thar, M. F., Soelistyowati, D. T., & Gustiano, R. (2014). Performa reproduksi ikan sepat siam (*Trichopodus pectoralis* Regan 1910) asal Sumatera, Jawa, dan Kalimantan. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 14(3), 201–210.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banjar. (2021). *Profil Pembangunan Desa Pematang Baru 2020–2021*. BPS Kabupaten Banjar.
- Irawan, D., & Yunus, M. (2015). Teknik pemijahan ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) secara semi alami. *Buletin Teknik Litbang Akuakultur*, 13(1), 49–53.
- Mustofa, A., Wartiningsih, E., & Sinaga, M. O. (2024). The influence of digital marketing strategies on consumer engagement and brand loyalty. *Journal of Business Administration and Entrepreneurship Innovation*, 1(1).
- Pratomo, H. (2015). Pemberdayaan nelayan melalui pengolahan ikan pasca-produksi. *Inoteks*, 5(1).\* <https://doi.org/10.21831/ino.v5i1.5171>
- Putra, W. P., Nopianti, R., & Herpandi, H. (2017). Kandungan gizi dan profil asam amino tepung ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 174–185.
- Putri, H. I., Rijal, A., Afifah, N. (2024). Analisis Pemanfaatan Aplikasi E-commerce dalam meningkatkan penjualan pada UMKM sektor kuliner di kota makasar. *Future academia*, 2(3), 161-170.
- Pridatulakia., Oktamalia, Novitasari, H., Kesuma, B.W. 2023. Pelatihan DIversifikasi Olahan Ikan Laut Sebagai SUMber Pendapatan Nelayan DI Teluk Muara Sambat Desa Tanjung Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat : Ekonomi dan Bisnis Digital*, 1(1). 23-30.
- Rahmawati, H., & Aisyah, S. (2018). Komposisi proksimat ikan sepat rawa (*Trichogaster sp.*). *Fish Scientiae*, 8(1), 61–72.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2014). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 53–68.\* <https://doi.org/10.36706/fishtech.v2i1.1103>
- Saragih, B. (2017). Teknologi pengeringan ikan: Kajian metode dan efektivitasnya. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 87–94.
- Sartika, D. (2018). Pemanfaatan hasil perikanan untuk diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 1(1), 12–20.
- Setiawan, E., & Wijayanto, H. (2019). Diversifikasi produk olahan ikan sepat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 12(3), 121–130.

- Utami, W., & Rofiq, A. (2020). Pelatihan pemasaran digital bagi UMKM berbasis desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 662–670.
- Widodo, S., & Hidayat, T. (2020). Pengolahan ikan sepat untuk peningkatan nilai ekonomi di Kalimantan Selatan. *Jurnal Ekonomi Lokal*, 8(2), 75–82.
- Yusuf, A., & Ramadhan, F. (2021). Diversifikasi ikan air tawar melalui pengolahan tradisional dan modern. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 4(2), 33–42.