

Cakalang Naik Kelas: Inovasi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Lokal

Muhammad Aqil¹, Nur Wahyunianti Dahri², Masyitah Febrianti Hamzah³, Sukirman⁴,
Muhammad Riswandi Ramlan⁵, Wulan Purnama Said⁶, Denraunga⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Muhammadiyah Mamuju, Indonesia

E-mail: muh_aqil@unimaju.ac.id¹, nurwd@unimaju.ac.id²

Article History:

Received: 20 April 2025

Revised: 10 Mei 2025

Accepted: 13 Mei 2025

Keywords: Peran Mahasiswa,
Ikan Cakalang, Pengolahan
Ikan, Desa Tangnga-Tangnga.

Abstract: Desa Tangnga-Tangnga, dikenal dengan sumber daya ikannya yang melimpah. Desa ini memiliki potensi besar di sektor perikanan, dan dalam pemanfaatan produk manufaktur yang dapat menghasilkan nilai jual tinggi. Terutama dalam pemanfaatan ikan cakalang yang merupakan salah satu komoditas utama. Dosen dan Mahasiswa Program KKN Universitas Muhammadiyah Mamuju (Unimaju) Pasca Desa Tangnga-Tangnga berhasil mengembangkan inovasi yang berfokus pada pengelolaan ikan cakalang. Mahasiswa KKN menyadari bahwa potensi besar hasil tangkapan laut, khususnya ikan cakalang, belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam hal metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam dan pengamatan langsung terhadap proses pembuatan produk ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan produk ikan cakalang di Desa Tangnga-Tangnga melibatkan beberapa tahap, mulai dari penangkapan hingga pengolahan. Masyarakat setempat menggunakan teknik tradisional dan modern dalam pengolahan ikan, yang meliputi pengasapan, dan pengalengan. Produk akhir yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal tetapi juga berpotensi untuk dipasarkan ke daerah lain. Selain itu, kajian ini juga mengidentifikasi tantangan yang dihadapi nelayan dan pengolah ikan, seperti fluktuasi harga ikan, keterbatasan akses pasar, dan dampak perubahan iklim terhadap hasil tangkapan. Oleh karena itu, disarankan agar masyarakat desa dapat memanfaatkan teknologi dan pelatihan modern untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam pengolahan ikan dan memperluas jaringan pemasaran.

PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki wilayah perairan yang sangat luas (Ramadhan dan Chaerul, 2023), mencakup sekitar sepertiga dari total luas wilayah nasional,

yaitu sekitar 6,4 juta km², dengan garis pantai sepanjang kurang lebih 110.000 km. Kawasan perairan ini menyimpan keanekaragaman hayati laut yang sangat tinggi (Prihananto et al., 2025), yang tidak hanya berperan sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai sumber daya ekonomi yang berpotensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Sulawesi Barat, sebagai negara kepulauan, memiliki kekayaan sumber daya laut yang melimpah (Tamaruddin., et al, 2024; Said, 2024), termasuk ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). Ikan cakalang merupakan salah satu komoditas perikanan yang banyak ditemukan di perairan Indonesia (Yuniati., et al, 2023; Pratiwi., et al, 2025), khususnya di wilayah timur, seperti Sulawesi dan Maluku. Usemahu et al (2023) menyebutkan bahwa kandungan gizi yang tinggi serta ketersediaannya yang melimpah menjadikan ikan ini sebagai bahan pangan yang penting bagi masyarakat setempat.

Desa Tangnga-Tangnga terletak di Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. Desa ini dikenal sebagai produsen perahu sandeq dan memiliki potensi besar dalam sektor perikanan dan kelautan, khususnya dalam pengolahan ikan. Masyarakat Desa Tangnga-Tangnga sebagian besar berprofesi sebagai nelayan. Mereka memanfaatkan sumber daya laut yang melimpah untuk mencari nafkah. Penelitian menunjukkan bahwa nelayan di desa ini menggunakan berbagai alat tangkap, termasuk jaring insang dasar, untuk menangkap berbagai spesies ikan, sehingga memudahkan untuk menangkap ikan yang kemudian dijual dan menjadi konsumsi makanan sehari-hari, salah satunya adalah jenis ikan cakalang.

Namun, meskipun ikan cakalang mudah didapatkan, pengolahannya sering kali masih terbatas pada bentuk yang konvensional, seperti ikan asap atau ikan kuah saja. Dalam konteks ekonomi lokal, inovasi produk olahan ikan dapat meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah mengolah ikan cakalang menjadi sambal. Produk sambal berbahan dasar ikan cakalang memiliki potensi pasar yang besar karena rasanya yang khas dan kandungan nutrisinya yang tinggi.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk membantu memberikan solusi pengetahuan dan ketrampilan pada masyarakat di Desa Tangnga-Tangnga Kecamatan Tinambung yaitu tentang manfaat mengkonsumsi ikan dari segi kesehatan dan cara mengolah bagian dari organ ikan yang biasa terbuang menjadi olahan yang dapat dikonsumsi. Manfaat kegiatan pengabdian ini diharapkan masyarakat Desa Tangnga-Tangnga Kecamatan Tinambung dapat memahami penting mengkonsumsi ikan serta mampu memanfaatkan dan mengolah ikan menjadi produk olahan yang bergizi, dan menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Diharapkan hasilnya dapat diimplementasikan secara berkelanjutan dan menjadi sebuah mata pencaharian alternatif yang dapat menopang perekonomian keluarga Masyarakat di Desa Tangnga-Tangnga Kecamatan Tinambung.

METODE

Metode pelaksanaan dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan pembuatan produk sambal yang berbahan dasar dari daging ikan cakalang. Program pembuatan produk sambal ikan cakalang berbahan daging ikan merupakan program inti yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Unimaju di Desa Tangnga-Tangnga yang menjadi program pengabdian kepada masyarakat berkelanjutan yang dinisiasi bersama Dosen Pendamping. Kegiatan ini dilaksanakan pada Minggu, 08 September 2024 di Pelabuhan Desa Tangnga-Tangnga, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar. Program inti terlaksana berdasarkan kerjasama antara mahasiswa, tokoh pemuda, dan masyarakat. Antusias masyarakat dalam melakukan pengolahan juga merupakan respon positif sehingga terlaksananya program

ini. Adapun beberapa tahapan yang telah dilakukan yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan dan pelaporan.

Tabel 1. Alat yang Digunakan

No	Alat	Fungsi
1	Ulekan atau blender	Untuk menghaluskan bumbu
2	Loyang	Untuk menampung bahan masakan
3	Pisau	Untuk memotong
4	Wajan	Untuk menggoreng
5	Spatula	Untuk mengaduk makanan dalam wajan
6	Piring	Tempat meletakkan ikan
7	Kompas dan gas	Untuk memasak

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Fungsi
1	Ikan Cakalang	Bahan utama
2	Bawang putih	Bahan Tambahan
3	Bawang Merah	Bahan Tambahan
4	Cabe Rawit	Bahan Tambahan
5	Cabe Keriting	Bahan Tambahan
6	Minyak	Bahan Tambahan
7	Sereh	Bahan Tambahan
8	Daun salam	Bahan Tambahan
9	Daun jeruk	Bahan Tambahan
10	Kemiri	Bahan Tambahan
11	Gula merah	Bahan Tambahan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahapan Persiapan

Pada tahapan ini mahasiswa melakukan koordinasi dan komunikasi dengan aparat setempat dan masyarakat terkait program kerja yang akan dilakukan di pelabuhan Desa Tangnga-Tangnga. Pada tahapan ini, persiapan bahan baku yaitu ikan cakalang juga dilakukan mahasiswa dengan nelayan setempat sehingga mudah dalam mendapatkan bahan baku ikan. Setelah itu, mahasiswa mulai menyiapkan bahan dan kemasan produk yang akan menjadi tempat produk. Pada tahapan ini. Mahasiswa juga melakukan perhitungan biaya produksi dan keuntungan yang akan dihasilkan.



Gambar 1. Persiapan Kegiatan

2. Pelaksanaan Program kerja.

Program dilaksanakan selama 2 jam di Pelabuhan Desa Tangnga-Tangnga. Pelaksanaan program diawali dengan kegiatan registrasi masyarakat dimana masyarakat yang menghadiri kurang lebih 25 orang yang terdiri dari Ibu-ibu PKK, anak muda dan ibu-ibu rumah tangga. Selanjutnya mahasiswa menyampaikan materi terkait dengan pengolahan produk dan dilanjutkan dengan pembuatan produk sambal ikan Cakalang yang sekaligus mendampingi masyarakat dalam pembuatannya. Materi mengenai perhitungan biaya dan Harga Pokok Produksi juga disampaikan untuk memberikan gambaran kepada masyarakat yang tertarik untuk menjadikan produk ini sebagai usaha sampingan rumah tangga. Pada sesi terakhir tahapan pelaksanaan dilakukan diskusi bersama masyarakat serta penyerahan produk yang menjadi hadiah untuk antusias peserta dalam bertanya.



Gambar 2. Pelaksanaan Program Inti

3. Penutupan kegiatan inti

Kegiatan ditutup dengan membagikan produk yang sudah jadi kepada warga serta melakukan foto bersama. Berdasarkan hasil kegiatan yang mendapatkan banyak respon

positif baik dari masyarakat ada beberapa hal yang mungkin kurang dilaksanakan secara optimal yakni kebersamaan rencana tindak lanjut setelah kegiatan diadakan. Hal ini terjadi karena minimnya waktu yang tersedia.



Gambar 3. Penutupan kegiatan

KESIMPULAN

Dari hasil pembahasan yang telah tertera diatas, dapat disimpulkan bahwa pengabdian kepada masyarakat berkelanjutan dalam pembuatan produk ikan cakalang yang berbahan dasar daging ikan mendapatkan respon yang positif. Bahkan masyarakat sangat antusias dan ikut serta pada saat pembuatan produk, dan diharapkan setelah pelatihan dan pendampingan selesai, masyarakat dapat melanjutkan usaha mandiri dengan mengembangkan produk olahan ikan cakalang dalam upaya peningkatan nilai tambah produk lokal.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa, organisasi pemuda dan masyarakat desa Tangnga-Tangnga atas waktu dan rasa antusias yang selalu dimiliki dalam ikut berpartisipasi di setiap program kerja dan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Dosen bersama Mahasiswa KKN UNIMAJU di Desa Tangnga- Tangnga, semoga tetap terjalin hubungan kekeluargaan demi kemaslahatan bersama.

DAFTAR REFERENSI

- Yuliana Bakari, Wila Rumina Nento, Larasati Sukmadewi Wibowo, Lukman Samatowa (2023) Pengolahan Sambal Ikan Tuna sebagai Implementasi Kuliah Kerja Nyata dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Pinomontiga
- Margayaningsih, D. I. (2018). Peran Masyarakat Dalam Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat di desa. Publiciana, 72-88.
- Maryani, D., & Naginggolan, R. R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat. Deepublish.
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pnegaru pengolahan terhadap nilai gizi pangan . modul e- learning ENBP departmen ilmu&teknologi pangan Fateta IPB, 1-14.
- Pengelolaan Aset Desa Dalam Perspektif Kebijakan Publik (Studi Kasus di Desa

- Pinomontiga Kecamatan Bulawa Kabupaten Bone Bolango) Tahun 2020.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R., & Suherman, S. P. (2022). Karakteristik Kimia dan Total Bakteri Saus Sambal dari Serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) ASAP. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), 37–45.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/12526>
- Haryanto, M., & Rauf, R. A. (2017). Business Business Development Strategy Roa Sauce Fish in Industry “Citarasaku” Tinggede Village Sub District Marawola Sigi. *E-J. Agrotekbis*, 5(3), 369– 376.
- Poernomo, D., Suseno, S. H., Supriyono, E., & Arifah, F. (2019). Pengolahan ikan tuna menjadi sambal ikan tuna (Sauna) Sebagai produk bernilai jual tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 1(1), 50–58.
- Proksimat, K., Sensori, S., Pendugaan, D. A. N., & Simpan, M. (2022). Sambal Ikan Bete-Bete. 18(2), 119–124.
- Suseno, A., Rakhmayeni, D. A., Triyastuti, M. S., & Wowiling, F. (2021). Diversifikasi Sambal Ikan Tandipang Asap Dalam Jar. *Jurnal BluefinFisheries*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jbf.v3i1.103>
- Tamaruddin, A., Laitupa, S., & Asrullah, A. (2024). FUNGSI PENGAWASAN DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN TERHADAP KESESUAIAN RUANG LAUT DAN IMPLIKASI TERUMBU KARANG DI KECAMATAN TAPALANG BARAT. *Jurnal Hukum Unsulbar*, 7(1), 59-74.
- Said, M. (2024). *PENGELOLAAN SUMBER DAYA IKAN TERBANG (FAMILY EXOCOETIDAE) DENGAN PENDEKATAN EKOSISTEM DI KABUPATEN MAJENE PROVINSI SULAWESI BARAT= MANAGEMENT OF FLYING FISH RESOURCES (FAMILY EXOCOETIDAE) WITH AN ECOSYSTEM APPROACH IN MAJENE DISTRICT, WEST SULAWESI PROVINCE* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Yuniati, D., Nasyrah, A. F. A., Zulfiani, Z., Darsiani, D., Nur, F., & Lestari, D. (2023). INDEKS HEPATOSOMATIK (HSI) DAN TINGKAT KEMATANGAN GONAD (TKG) IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*) DI PERAIRAN MAJENE. *Jurnal Penelitian Belida Indonesia*, 3(2), 29-32.
- Pratiwi, A., Almira, C. S., Firdus, F., Nasir, M., & Muchlisin, Z. A. (2025). Literature Review: Komposisi Lambung Famili Scombridae di Perairan Indonesia. *Zoologi: Jurnal Ilmu Peternakan, Ilmu Perikanan, Ilmu Kedokteran Hewan*, 3(1), 19-28.
- Usemahu, A., Adrianto, L., Wisudo, S. H., & Zulfikar, A. (2022). Pertumbuhan dan tingkat eksploitasi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di perairan Laut Banda, Maluku Tengah. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 28(1), 19-30.
- Ramadhan, F. V., & Chaerul, A. (2023). Peluang dan Tantangan Indonesia Menuju Poros Maritim Dunia: Perspektif Politik Internasional. *TUTURAN: Jurnal Ilmu Komunikasi, Sosial dan Humaniora*, 1(3), 262-272.
- Prihananto, D. P., Rachmad, B., & Rahardjo, P. (2025, March). KAJIAN POTENSI TERUMBU KARANG DI PERAIRAN KAWASAN KONSERVASI PULAU GILI MATRA KABUPATEN LOMBOK UTARA PROV. NUSA TENGGARA BARAT. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN* (Vol. 3, pp. 1-26).