

# Pembuatan Stik Ikan Tongkol untuk Pemberdayaan Istri Nelayan di Desa Tongke-tongke Kecamatan Sinjai Timur

\*<sup>1</sup>Irfan Fauzi, <sup>1</sup>Andi Tenriawaruwaty, <sup>1</sup>A.Ridha Alamsyah, <sup>1</sup>A.Liswahyuni, <sup>1</sup>Andi Panca Wahyuni,  
<sup>1</sup>Nurul Eka Wijayanti Risa, <sup>1</sup>Uspar, <sup>1</sup>Armita Peramtasari,

<sup>1</sup>\*Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sinjai

Korespondensi: [irfannemo8@gmail.com](mailto:irfannemo8@gmail.com)

**Abstrak:** Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) salahsatu sumberdaya perairan yang memiliki nilai ekonomis tinggi,ikan tongkol merupakan komoditas yang memberikan kontribusi terbesar terhadap nilai ekspor perikanan Indonesia setelah udang. Salah satu komoditi unggulan perikanan laut di Kabupaten Sinjai merupakan salah satu Kabupaten penyumbang hasil tangkapan ikan tongkol mencapai 2.666,29 ton/tahun. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan untuk memberikan pengetahuan cara mengolah produk-produk perikanan dan penguatan daya saing dalam pembinaan pelaku UMKM. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) di laksanakan pada tanggal 27 September 2025 yang berlokasi di aula kantor Desa Tongke-tongke. Kegiatan ini dihadiri oleh Dosen Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan UMSi, Aparat Desa, Masyarakat (istri nelayan dan mahasiswa).Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yang pertama survey lokasi dan diskusi dengan kepala Desa Tongke-tongke terkait petensi dan permasalahan yang ada di desa, Kedua ceramah dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat, ketiga pendampingan pengolahan stik ikan. Dalam kegiatan pengabdian ini masyarakat sangat antusias selama kegiatan berlangsung dan pemerintah desa juga memberikan dukungan kepada masyarakat untuk melaksanakan baik kelompok atau individu guna meningkatkan perekonomian keluarga

**Kata Kunci :** Ikan Tongkol, Stik, UMKM, Sinjai

**Abstract:** Skipjack tuna (*Euthynnus affinis*) is one of aquatic resource that has high economic value, contributing the largest share of Indonesian fisheries exports after shrimp. One of the leading marine fisheries commodities in Sinjai Regency, it contributes 2,666.29 tons of skipjack tuna catch annually. The purpose of this community service was to empower the community through training to provide knowledge on how to process fishery products and strengthen competitiveness in developing Micro, Small, and Medium Enterprises. The community service activity was held on September 27, 2025, in the hall of the Tongke-tongke Village office. This activity was attended by Lecturers of Aquatic Resources Management Study Program at Muhammadiyah University of Sinjai, Village Officials, the Community (fishermen's wives and students). The used methods in this community service were: first, a site survey and discussion with the head of Tongke-tongke Village regarding the potential and problems in the village. Second, a lecture to provide understanding to the community. Third, assistance in processing fish sticks. In this community service activity, the community was very enthusiastic throughout the activity, and the village government also provided support to the community to carry out both groups and individuals to improve the family economy.

**Keywords:** Tuna, Sticks, Micro, Small, and Medium Enterprises, Sinjai

## PENDAHULUAN

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) salah satu komoditas perikanan tangkap yang memiliki potensi yang cukup tinggi dan melimpah di setiap musimnya. Ikan tongko komoditas perikanan tangkap yang memberikan kontribusi terbesar terhadap nilai ekspor perikanan Indonesia setelah udang. Ikan tongkol salah satu jenis ikan dengan jumlah penangkapan cukup banyak di Indonesia dengan jumlah yang realtif stabil. Ikan tongkol merupakan komoditi unggulan perikanan laut di Kabupaten Sinjai, dengan produksi mencapai

2.666,29 ton/ tahun<sup>1</sup>. Secara umum ikan tongkol dari hasil tangkapan nelayan dijual dalam produk mentah atau langsung ke pedagang dan pengepul dan juga di jual pada masyarakat lokal

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi yaitu kadar air sebesar 71.00-76.76 %, kadar protein sebesar 21. 60-26.30%, kadar lemak sebesar 1.30-2.10%, kadar mineral sebesar 1.20-150% dan kadar abu sebesar 1.45-3.40%. Ikan tongkol memiliki kandungan nutrisi yang tinggi terutama protein 22,6-26,2 g/100 g daging, lemak 0,2-2,7 g/100 g daging, beberapa mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium), vitamin A (retinol), dan vitamin B (tiamina, riboflavin, dan niasin)<sup>2</sup>. Daging ikan tongkol memiliki protein 25,00%; lemak 1,50%; karbohidrat 0,03%; air 69,40% dan abu 2,25%<sup>3</sup>.

Produk olahan ikan tongkol yang telah banyak di kembangkan antara lain abon, bakso nugget dan stik ikan. Ikan tongkol merupakan komoditas perikanan yang melimpah, harga relative murah serta memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Kualitas ikan setelah ditangkap akan berbanding lurus dengan cepat atau lambatnya pengolahan: semakin cepat proses pengolahan dilakukan maka kualitas ikan akan tetap terjaga<sup>4</sup>. Stik ikan sendiri merupakan salah satu bentuk olahan dari ikan tongkol yang memiliki cita rasa yang lezat dan dapat dinikmati kapan saja sebagai cemilan. Stik ikan tongkol memiliki tekstur yang renyah dan gurih, sehingga digerami oleh berbagai kalangan masyarakat mjlai dari anak-anak hingga orang dewasa<sup>5</sup>. Stik ikan dapat menjadi salah satu alternative bagi konsumen yang kurang menyukai makan mengonsumsi ikan secara langsung, dengan adanya produk stik ikan, masyarakat diharapkan semakin terbiasa dan mulai gemar mengonsumsi ikan<sup>6</sup>. Selain itu berbagai produk olahan berbasis ikan tongkol seperti ikan asap, kripik dan stik mampu mendorong perkembangan usaha atau UMKM di tingkat desa atau daerah dengan memanfaatkan potensi dari ikan tongkol yang bisa di olah menjadi berbagai macam olahan<sup>7</sup>

Istri-istri nelayan Desa Tongke-tongke Kecamatan Sinjai Timur Kabupaten Sinjai belum ada yang memanfaatkan hasil tangkapan ikan tongkol dengan mengolah. Pemberdayaan istri nelayan salah satu cara untuk meningkatkan ekonomi. Potensi ibu rumah tangga dengan jumlah yang besar dapat membantu para kepala rumah tangga, menopang kebutuhan inti dan tambahan dalam rumah tangga<sup>8</sup>. Ketersediaan ikan tongkol yang melimpah di Kabupaten Sinjai perlu diimbangi dengan upaya pengolahan yang melibatkan pemberdayaan masyarakat, melalui program pelatihan untuk memberikan pengetahuan cara mengolah produk-produk perikanan dan penguatan daya saing dalam pembinaan pelaku UMKM. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, pada tahun 2023, UMKM menyumbang sekitar 61% dari total PDB Indonesia dan menyerap lebih dari 97% dari total tenaga kerja nasional<sup>9</sup>

Berdasarkan program prioritas Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2025 menuju ekonomi biru salah satu program tersebut adalah penguatan daya saing dalam pembinaan pelaku UMKM pengolahan produk kelautan dan perikanan. Pemanfaatan ikan tongkol dalam pembuatan stik juga ikut serta mendukung kebijakan pemerintah tentang gerakan memasyarakatkan makan ikan (GEMARIKAN).

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk memberikan pemahaman dan pelatihan kepada masyarakat atau kelompok untuk memaksimalkan potensi yang ada di daerah tersebut. Pemberdayaan merupakan upaya untuk meningkatkan sumber daya di suatu daerah dengan tujuan mencapai kualitas yang lebih baik dan mandiri<sup>10</sup>. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan dan memperluas pemahaman masyarakat dalam mengembangkan UMKM sehingga dapat mendorong peningkatan perekonomian keluarga

## METODE

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) di laksanakan pada tanggal 27 September 2025 yang berlokasi di aula kantor Desa Tongke-tongke. Kegiatan ini dihadiri oleh Dosen dan mahasiswa Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan UMSi, Aparat Desa, Masyarakat (istri nelayan sebanyak 30 orang).

Adapun metode pengabdian ini yang pertama survei lokasi dan diskusi dengan kepala Desa Tongke-tongke terkait petensi dan permasalahan yang ada di desa, Kedua ceramah dengan memberikan pemahaman kepada peserta tentang penerapan standar bahan baku pengolahan ikan<sup>11</sup>, Standar SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) adalah prosedur standar operasional sanitasi yang merinci kegiatan spesifik untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam proses produksi. SSOP bertujuan mencegah kontaminasi produk dengan mengatur sanitasi peralatan, kebersihan personel, keamanan air, dan pengendalian hama, serta merupakan bagian penting dari sistem keamanan pangan seperti GMP (Good Manufacturing Practice), ketiga pendampingan pengolahan stik ikan. Penyuluhan serta pelatihan dalam tahapan yang dilaksanakan membutuhkan peran aktif peserta sebagai mitra kegiatan<sup>12</sup>

Tabel 1. Permasalahan Mitra

NO	Permasalahan	Uraian
1.	Kurangnya pemahaman masyarakat tentang standar bahan baku pengolahan ikan dan standar SSOP	Kegiatan diawali dengan mengadakan penyuluhan kepada masyarakat tentang standar bahan baku pengolahan ikan dan standar SSOP
2.	Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang olahan hasil perikanan	Untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan potensi perikanan yang cukup banyak maka dilakukannya pelatihan UMKM dalam pengolahan ikan menjadi stik atau makanan ringan yang bisa di nikmati kapan saja dan oleh semua kalangan.

#### Tahapan pelaksanaan

Adapun tahapan dalam pelaksanaan pengabdian ini antara lain :

##### 1. Alat dan Bahan

Adapun peralatan yang digunakan dalam pengolahan stik ikan seperti, kompor wajan, saringan besi, centong, baskom, talenan, pisau, mixer timbangan digital dan alat cetak stik ikan peralatan tersebut digunakan berdasarkan fungsinya masing-masing. Bahan bahan yang digunakan antara lain daging filled ikan tongol, sagu tani, minyak goreng, penyedap rasa, soda kue, telur dan bawang putih

##### 2. Prosedur Kerja

Dalam proses pembuatan stik ikan

- Menghaluskan daging ikan
- Mencampur satu persatu semua bahan yang digunakan
- Pencetakan stik.
- Penggorengan.
- Pengemasan

##### 3. Penilaian Ketercapaian

Tingkat ketercapaian dari pengabdian kepada masyarakat ini di ukur dengan metode observasi Tolak ukur ketercapaian kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode observasi dan deskriptif.

Pendekatan yang digunakan yaitu dengan partisipatif dengan melibatkan kelompok sasaran dan tokoh masyarakat<sup>13</sup>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### ***Profil Desa Tongke-tongke***

Desa Tongke-Tongke adalah sebuah desa di Kecamatan Sinjai Timur, Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan, yang terkenal sebagai tujuan wisata hutan mangrove. Desa ini memiliki sejarah panjang, dengan penggunaan kata "tongke" yang merujuk pada panggilan untuk pedagang Tiongkok yang dulu banyak beraktivitas di daerah tersebut. Saat ini, desa ini berfokus pada pengembangan keagamaan, pemerintahan, pembangunan, dan kemasyarakatan, serta mengelola fasilitas seperti hutan mangrove. Secara Topografi Desa Tongke-Tongke merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian dari permukaan laut  $\pm$  0-500 Mdpl, dengan luas wilayah  $\pm$  4,75 Km<sup>2</sup>, yang terdiri dari 5 dusun yaitu: dusun Babana, Baccara, Cempae, Maroanging, Bentengnge. Jumlah penduduk Desa Tongke-Tongke pada tahun 2025 dengan jumlah penduduk 4.471 jiwa, yang terdiri dari 2.231 laki-laki dan 2.240 perempuan<sup>14</sup>.

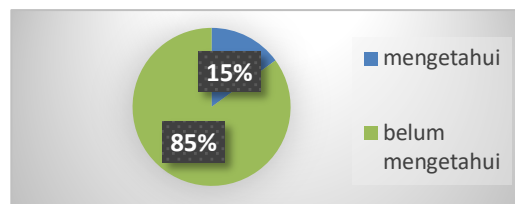
### ***Hasil Kegiatan PKM***



Gambar 1 dan 2 : Proses dan Hasil Stik Ikan Tongkol dalam kemasan

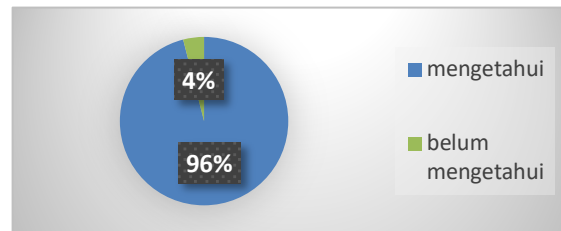
### ***Evaluasi Pelaksanaan PKM***

1. Pemahaman masyarakat tentang pengolahan ikan berdasarkan standar dari kementerian kelautan dan perikanan no 6 tahun 2025 dan standar SSOP. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dia awali dengan melakukan survei kepada peserta tentang konsep pengolahan ikan berdasarkan standar dari kementerian kelautan dan perikanan no 6 tahun 2025 dan standar SSOP dari hasil survei didapatkan hasil 15% peserta sudah mengetahui dan 85% peserta belum mengetahui



Gambar 1. Pemahaman masyarakat sebelum sosialisasi

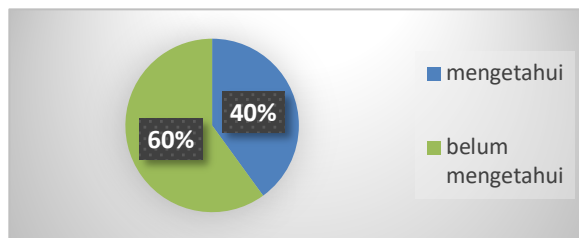
Setelah dilakukan penyuluhan atau penyampaian materi memperlihatkan tingkat pemahaman dari peserta yang cukup baik di antaranya 96% peserta sudah mengetahui dan sekitar 4% belum memahami, dari 4% peserta yang belum mengetahui sepenuhnya dikarenakan mereka tidak mengikuti materi hingga akhir.



Gambar2. Pemahaman masyarakat setelah sosialisasi

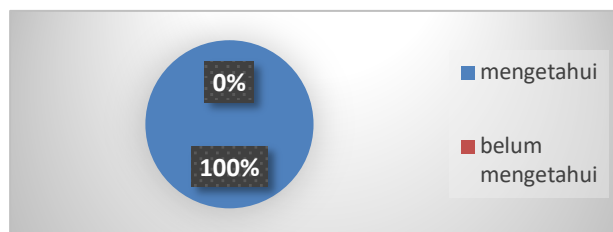
## 2. Pemahaman masyarakat tentang pengolahan hasil perikanan

Sebelum dilaksanakan kegiatan pendampingan atau praktik pengolahan stik ikan, para nelayan pada umumnya menjual hasil tangkapan dalam bentuk segar, hanya beberapa masyarakat yang melakukan pengolahan hasil tangkapan tersebut. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat masih terbatas dalam pengolahan ikan dari hasil survei di dapat sekitar 40% peserta memahami dan melakukan pengolahan ikan sedangkan 60% peserta masih belum mengetahui tentang pengolahan ikan



Gambar 3. Pengetahuan masyarakat sebelum pelatihan

Setelah dilaksanakan kegiatan pendampingan dan praktik pengolahan stik ikan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran, khususnya istri-istri nelayan yang menjadi peserta. Para peserta pelatihan telah memahami tahapan pengolahan stik ikan secara baik dan benar, mulai dari pemilihan bahan baku ikan yang segar, proses pencampuran adonan, pencetakan stik, penggorengan, hingga pengemasan produk secara higienis dan pastinya bisa membantu perekonomian keluarga, dari hasil survei yang dilakukan 100% peserta memahami konsep pengolahan dan memiliki keterampilan tersebut



Gambar4. Pengetahuan masyarakat setelah pelatihan

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat, para peserta lebih memahami tentang standar bahan baku dan standar SSOP serta peningkatan keterampilan untuk membuat produk hasil olahan perikanan dan meningkatkan perekonomian keluarga dan kesejahteraan masyarakat. Pengetahuan masyarakat sekitar awalnya masih kurang, kemudian dengan adanya tim pengabdian yang hadir di desa tersebut membuat pengetahuan masyarakat meningkat dengan melakukan inovasi produk olahan ikan sehingga ikut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Kabupaten Bone<sup>20</sup>. PKM ini berhasil dilaksanakan oleh istri-istri nelayan, untuk meningkatkan kesejahteraan sosial mereka dengan meningkatkan perekonomian masyarakat. Sehingga terciptalah stik ikan dengan tekstur yang renyah dan nikmat. Pendampingan tambahan untuk mengemas stik ikan. Saat mengemas stik ikan, berhati-hatilah untuk memastikan bahwa stik ikan dalam keadaan dingin dan sisa minyak hilang dengan cara ditiriskan Tujuannya adalah untuk memperpanjang umur simpan stik. Stik yang panas dan berminyak terurai dan teroksidasi sehingga memperpendek umur simpan stik<sup>21</sup>

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan PKM yang dilaksanakan peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam metode pengolahan hasil perikanan dengan baik berdasarkan standar bahan baku pengolahan ikan dan standar SSOP, peserta memiliki antusiasme selama kegiatan berlangsung, sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian yang dilaksanakan telah tepat sasaran. Perlunya pendampingan yang berkala sehingga peserta bisa mengaplikasikan secara mandiri maupun kelompok untuk meningkatkan perekonomian keluarga

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa hormat, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Pengabdian dan Penelitian Universitas Muhammadiyah Sinjai atas dukungan dan pendanaan yang telah diberikan sehingga pelaksanaan pengabdian ini dapat berlangsung dengan sukses. Kami juga menyampaikan apresiasi yang setulus-tulusnya kepada Pemerintah Desa sebagai mitra kerja yang telah berkenan mempersiapkan waktu, tempat, serta peserta dengan penuh kesungguhan. Semoga kerja sama yang terjalin ini dapat terus memberikan manfaat dan kontribusi positif bagi kemajuan Bersama.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Dinas Perikanan Kabupaten Sinjai. 2024.
2. Hafiludin H. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 2011;4(1):1-10.
3. Sanger G. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pacific Journal*. 2010;2(5):870-3.
4. Yusra, Mardiah A, Wulandari V. Pemberdayaan wanita nelayan melalui diversifikasi pengolahan produk perikanan. *Jurnal Implementasi Riset*. 2021;1(1):22–27. LPPM Universitas Bung Hatta.
5. Chaplin K, Smith AP. Definitions and perceptions of snacking. *Current Topics in Nutraceuticals Research*. 2011;9(1/2):53.
6. Utami DC. Pemberdayaan perempuan pesisir melalui pengembangan dan penguatan perekonomian berbasis komoditas lokal. *Soeropati: Journal of Community Service*. 2018;1(1):11-22.

7. Widyastuti A, Rumkorem OL, Pattipeilohy A. Pengabdian kepada masyarakat inovasi pengembangan produk hasil olahan ikan cakalang kepada masyarakat kampung Sorido. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*. 2023;1(2):188-95.
8. Supinah, Pipin, Bustami, M Dwiki A. Pengembangan produk olahan ikan dalam upaya pemanfaatan hasil tangkapan ikan tuna di Desa Sumberjaya, Sumur, Pandeglang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 2020;2(3):363–367.
9. Kementerian Koperasi dan UKM. Laporan Kinerja Kementerian Koperasi dan UKM 2022. Jakarta: Kemenkop UKM; 2023.
10. Maulana A, Fauzi LM, Kurnia D. Pemberdayaan pelaku usaha mikro kecil dan menengah oleh pemerintah desa melalui digitalisasi di Desa Cimalaka Kecamatan Cimalaka Kabupaten Sumedang. *Praxis Idealis: Jurnal Mahasiswa Ilmu Pemerintahan*. 2025;2(1).
11. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Penerapan Standar Bahan Baku Pengolahan Ikan. 2025.
12. Afandi A, Lally N, Wahyudi N, Umam MH, Kambau RA, Rahman SA. Metodologi Pengabdian Masyarakat. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 2022;6(August).
13. Patra IKP, Asriany. Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 2019;1(1):11–19
14. Tongke-tongke. Profil Desa Tongke-tongke. Available at: <https://tongketongke.desa.id/>
15. Lekahena VNJ. Karakteristik kimia dan sensori produk stik difortifikasi dengan tepung ikan madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 2019;12(2):284-90.
16. Zhang Q, Saleh ASM, Chen J, Shen Q. Chemical alterations taken place during deep-fat frying based on certain reaction products: A review. *Chemistry and Physics of Lipids*. 2012;165:662-81.
17. Novitasari T, Setyawan T, Nurhidayat S. Inovasi label dan kemasan sebagai upaya peningkatan nilai jual peyek homemade "Bu Sri". *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2024;2(04):1511-7.
18. Ismail RR, Dermawan R. Pendampingan pengembangan kemasan untuk membangun identitas produk bagi UMKM di Kelurahan Turi, Kota Blitar. *Jurnal Masyarakat Mengabdikan Nusantara*. 2023;2(2):134-42.
19. Kisanjani A, Kurnia WI, Andivas M, Harits D, Sugiono N. Peningkatan daya saing UMKM melalui pelatihan perancangan kemasan produk. *Idea Pengabdian Masyarakat*. 2025;5(02):158-65.
20. Rahmatunnair, Sultan H. Pemberdayaan masyarakat nelayan melalui pengolahan abon ikan dan nugget ikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dalam mendukung program Pemerintah Kabupaten Bone. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2021;4(2):719–728.
21. Absah, Hasanah U. Pembuatan stick dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) untuk pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Marine Kreatif*. 2022;6(1). Available from: <http://jurnal.utu.ac.id/mkreatif>