

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK IKAN GABUS (*Channa striata*) DI KAMPUNG YOBOI, SENTANI, JAYAPURA

**Imam Mishbach^{1*}, Henderite L. Ohee², Dirk Y.P Runtuboi³,
Liyatin Gea⁴, Lolita Tuhumena⁵**

^{1,4,5} Program Studi Ilmu Perikanan, FMIPA, Universitas Cenderawasih

^{2,3} Program Studi Ilmu Biologi, FMIPA, Universitas Cenderawasih

*e-mail: imammishbach71@gmail.com

Abstract

The Wali Nibhi Reading House Group, also known as the Yoboi Reading House, was established in November 2019 in Yoboi Village, Sentani, Papua, with a focus on literacy improvement and women's empowerment. The group is predominantly composed of women, making it well-suited to develop skills in producing snakehead fish chips. However, they still face challenges in terms of skills and facilities. The existing skills are not yet sufficient to process fish into value-added products. The community's high dependence on the fisheries sector makes the local economy vulnerable to fluctuations in catch and environmental impacts. Training on processing snakehead fish into low-calorie chips through baking could address these issues. The method used is community-based training. Training in the production of fish stick chips and atom crackers has provided the community with new knowledge and skills. This program is crucial for local economic empowerment, teaching processing techniques and entrepreneurial skills that can increase income and well-being. The training utilizes local natural resources and strengthens the community's self-reliance and competitiveness in a broader market.

Keywords: chips, crackers, snakehead fish, yoboi village

Abstrak

Kelompok Rumah Baca Wali Nibhi atau Rumah Baca Yoboi didirikan pada November 2019 di Kampung Yoboi, Sentani, Papua, berfokus pada peningkatan literasi dan pemberdayaan perempuan. Kelompok ini didominasi oleh ibu-ibu sehingga berpotensi mengembangkan keterampilan pembuatan keripik ikan gabus, namun masih menghadapi kendala keterampilan dan fasilitas. Keterampilan yang ada belum memadai untuk mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Ketergantungan tinggi pada sektor perikanan membuat ekonomi masyarakat rentan terhadap fluktuasi hasil tangkapan dan dampak lingkungan. Pelatihan pengolahan ikan gabus menjadi keripik rendah kalori melalui proses pemanggangan dapat mengatasi masalah tersebut. Metode yang digunakan adalah metode pelatihan kepada masyarakat. Pelatihan pembuatan keripik stik dan kerupuk atom ikan gabus telah memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat. Program ini penting untuk pemberdayaan ekonomi lokal, mengajarkan teknik pengolahan, dan keterampilan wirausaha yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan. Pelatihan ini memanfaatkan sumber daya alam lokal dan memperkuat kemandirian serta daya saing masyarakat di pasar lebih luas.

Kata kunci: ikan gabus, kampung yoboi, keripik, kerupuk

1. PENDAHULUAN

Kelompok Rumah Baca Wali Nibhi atau biasa dikenal sebagai Rumah Baca Yoboi merupakan sebuah rumah baca yang berada di Kampung Yoboi, Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura, Papua. Kelompok ini berdiri sejak November 2019. Selain bertujuan untuk meningkatkan literasi, Rumah Baca Yoboi juga berfungsi sebagai pusat pemberdayaan perempuan. Selain melibatkan anak-anak, kelompok rumah baca ini juga didominasi oleh ibu-ibu. Ibu-ibu di Kampung Yoboi memiliki potensi untuk dikembangkan terutama dalam pemberdayaan keterampilan pembuatan keripik ikan. Sumberdaya ikan gabus yang melimpah dapat

dimanfaatkan menjadi keripik. Namun, kelompok Ibu-Ibu di Kampung Yoboi memiliki kendala keterampilan serta fasilitas untuk memproduksi keripik ikan tersebut. Kepala mitra Kampung Yoboi adalah tokoh perempuan Papua yang memiliki pengaruh yang besar di kampung tersebut untuk membawa perubahan. Dalam hal ini jika mitra diberi pelatihan akan berdampak positif bagi para perempuan di Kampung Yoboi baik yang sudah berkeluarga maupun yang belum berkeluarga sehingga mendukung terciptanya lapangan kerja di lingkungan tersebut.

Kampung Yoboi terletak di tepi Danau Sentani, Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura, Papua, berjarak sekitar 59 km dari kota Jayapura. Danau Sentani memiliki luas 9.360 hektar dan menjadi danau terluas di Papua. Kampung Yoboi dikenal sebagai kampung yang unik karena berada/terapung di atas Danau Sentani (Zebua *et al.*, 2023). Danau Sentani memiliki beberapa fungsi dan manfaat yaitu di sektor perikanan budidaya dan perikanan tangkap, sebagai sumber air irigasi, untuk keperluan transportasi masyarakat dan di sektor pariwisata (Indrayani *et al.*, 2015). Sektor perikanan di Danau Sentani belum dimanfaatkan dengan optimal. Faktor lain yang menghambat perkembangan industri perikanan adalah manajemen usaha. Pengetahuan tentang manajemen usaha yang cukup, memungkinkan mereka dapat mengelola usaha dengan baik sehingga mereka dapat menjadi lebih berkembang. Penyuluhan di bidang manajemen usaha secara intensif bagi nelayan juga penting dilakukan (Waileruny *et al.*, 2023).

Ikan Gabus berasal dari bahasa Latin *Channa striata* yang dikenal sebagai ikan predator yang juga memakan ikan, serangga, serta hewan yang berada di air kecil di habitat aslinya. Ikan gabus memiliki manfaat untuk proses penyembuhan luka post operasi *secsio caesaria*, maupun luka yang cukup dalam karena ikan gabus mempunyai kandungan protein dan albumin yang tinggi. Albumin ini diperlukan tubuh dalam proses penyembuhan luka. Itulah sebabnya, banyak ibu yang melahirkan secara *Sectio Caesarea* mengkonsumsi ikan gabus agar luka bekas operasi cepat sembuh (Farida *et al.*, 2024). Kandungan albumin ikan gabus sebesar 3,3076 gr/dL (Fitriyani *et al.*, 2020). Albumin ikan gabus juga terbukti mampu memperbaiki status gizi penderita malnutrisi, status gizi lansia, dan mempercepat penyembuhan luka. Aplikasi ekstrak ikan gabus dalam diet secara nyata dapat meningkatkan kadar albumin serum pada kasus-kasus hipoalbuminemia dan mempercepat proses penyembuhan luka pada setelah operasi (Sari *et al.*, 2020).

Ikan gabus memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi harian, ikan gabus ini diketahui sangat kaya albumin. Ikan gabus merupakan ikan yang kaya akan sumber albumin. Albumin merupakan salah satu jenis protein penting yang diperlukan tubuh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Kandungan gizi yang melimpah pada ikan gabus tersebut menunjukkan bahwa jenis ikan ini baik untuk dikonsumsi sebagai makanan kesehatan. Terutama untuk memenuhi gizi balita yang terkena *stunting* dan pencegahannya (Tawali *et al.*, 2022; Hukubun *et al.*, 2024). Konsumsi ikan gabus dapat memberikan kontribusi dalam memenuhi kebutuhan protein dan nutrisi lainnya dalam pola makan sehari-hari. Namun, perlu diingat bahwa faktor-faktor seperti cara memasak dan mempersiapkan ikan juga dapat memengaruhi nilai gizi dan ketersediaan nutrisinya. Beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari mengkonsumsi ekstrak ikan gabus secara rutin antara lain: sumber protein, asam lemak omega-3, vitamin dan mineral, antiinflamasi, pemulihan pasca Latihan, pemeliharaan berat badan, dan dukungan kesehatan umum. Protein penting untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, termasuk otot, kulit, dan rambut (Sari dan Sari, 2023).

Pemanfaatan ikan gabus oleh masyarakat di sekitar Danau Sentani masih sangat minim. Sedangkan ikan gabus mudah ditemukan di perairan Danau Sentani. Kegiatan pelatihan pengolahan kerupuk ikan gabus bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ekonomi dan menyediakan pangan alternatif bagi masyarakat. Ikan gabus

dipilih sebagai bahan masakan karena memiliki nutrisi yang tinggi, mudah didapat dan terjangkau. Kerupuk ikan merupakan makanan yang banyak diminati oleh banyak orang (Tarantang *et al.*, 2023). Kondisi alam yang melimpah khususnya pertumbuhan dari ikan gabus sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan olahan alternatif lain yang bisa menambah nilai ekonomis dari ikan gabus dan jika ditekuni hasil olahan bisa dijadikan sebagai sumber pendapatan dan meningkatkan perekonomian Masyarakat (Mahyudi *et al.*, 2023). Kegiatan pelatihan ini merujuk pada *roadmap* pengabdian FMIPA Universitas Cenderawasih dalam jangka menengah tentang pelatihan pemanfaatan sumber daya perairan khususnya bidang perikanan. Pembuatan keripik ikan gabus dilakukan dengan mencampurkan daging ikan gabus dengan beberapa bahan lain seperti tepung, garam, telur, serta bumbu-bumbu lainnya. Keripik ikan gabus yang akan diproduksi tidak melalui proses penggorengan, melainkan dengan proses pemanggangan. Diharapkan dengan proses pemanggangan ini keripik akan lebih sehat dan lebih rendah kalori. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kampung Yoboi, Distrik Sentani, Jayapura dalam waktu 6 bulan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat di Kampung Yoboi menggunakan metode pelatihan kepada masyarakat. Pelatihan yang diberikan meliputi kegiatan produksi keripik stik dan kerupuk atom ikan gabus, pelatihan manajemen dan pemasaran produk, dan teknologi inovasi. Pembuatan keripik ikan gabus dapat dilakukan dengan metode Zulfahmi dan Swastawati (2014). Langkah-langkah pembuatan keripik ikan gabus, yaitu dimulai dengan menghaluskan daging ikan gabus dan mencampurkan dengan garam, gula, soda kue, penyedap dan kaldu bubuk. Setelah itu, tepung terigu dan tepung tapioka ditambahkan ke dalam adonan ikan tersebut. Telur dimasukkan satu per satu ke dalam adonan keripik, lalu adonan diuleni hingga semua bahan tercampur rata. Adonan yang sudah siap kemudian dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus selama satu jam. Setelah dikukus, adonan dibiarkan dingin dan dipotong tipis-tipis, lalu dijemur hingga kering. Adonan keripik yang telah kering kemudian dioven hingga matang dan mengembang. Setelah proses pengovenan selesai, keripik yang sudah matang siap untuk dikemas dan dipasarkan.

Pelatihan manajemen produk yang diberikan meliputi membuat perencanaan, menentukan target pasar, dan menyusun jadwal kerja. Pemasaran keripik dilakukan secara *online* maupun *offline*. Pemasaran secara *online* dilakukan dengan promosi melalui media social, sedangkan pemasaran *offline* dilakukan dengan penjualan di toko dan promosi produk kepada masyarakat sekitar. Produk keripik ikan dibuatkan label Halal dengan tujuan bahwa produk keripik ikan aman dikonsumsi semua kalangan. Rencana selanjutnya adalah pembuatan izin BPOM atau izin PIRT agar produk dapat pasarkan di tempat pusat oleh-oleh maupun *Departemen Store* yang ada di Jayapura. Pemasaran secara *online* berfokus pada promosi di media sosial seperti instagram dan tiktok. Selain itu, diharapkan produk keripik ikan dapat dipasarkan melalui *e-commerce* seperti Shopee dan Tokopedia.

Vacuum frying adalah mesin yang biasa digunakan dalam menggoreng dengan sistem penggorengan hampa udara. Fungsi *vacuum frying* biasa untuk menggoreng bahan makanan yang relatif memiliki kandungan air yang tinggi, tetapi tidak menghilangkan nutrisi dalam makanan tersebut. Kelebihan dari alat ini adalah hasil keripik yang dihasilkan lebih rendah kalori karena tidak menggunakan minyak.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Pengolahan Ikan Gabus Menjadi Keripik Ikan

Pelatihan pengolahan ikan gabus menjadi keripik ikan berhasil dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2024 dan memperoleh antusiasme yang tinggi dari peserta. Peserta terdiri dari kelompok ibu Rumah Baca Wali Nibhi berhasil memahami dan menguasai teknik pengolahan ikan gabus menjadi produk olahan yang lebih bernilai. Selama kegiatan ini, peserta tidak hanya diberikan teori mengenai proses pengolahan ikan gabus, tetapi juga secara langsung mempraktikkan teknik-teknik yang diajarkan. Proses dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk dilakukan dengan teliti dan didukung oleh dosen yang berpengalaman dari Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih Jayapura. Peserta memperhatikan arahan dengan baik dan kondusif. Hasil dari pelatihan ini adalah produk keripik ikan gabus yang berkualitas dan siap dipasarkan, serta peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Keripik Ikan Gabus

Capaian dari kegiatan ini meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan para peserta dalam mengolah ikan gabus menjadi produk olahan yang memiliki daya jual lebih tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga berhasil menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar yang diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan yang berkelanjutan. Melalui serangkaian pelatihan, terdapat peningkatan pemahaman yang substansial di kalangan peserta mengenai teknik pengolahan, manfaat gizi, serta potensi pasar keripik ikan gabus. Program ini telah berhasil memperkenalkan inovasi baru dalam pengolahan ikan gabus, menciptakan peluang ekonomi tambahan bagi masyarakat, serta meningkatkan kesadaran tentang potensi produk lokal. Dengan capaian ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan pengetahuan baru untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan kesehatan melalui produk olahan ikan yang bernilai tinggi.

B. Program Inovasi Pengolahan Keripik Ikan Stik dari Ikan Gabus

Program inovasi pengolahan keripik ikan gabus telah berhasil meningkatkan nilai tambah bagi ikan gabus yang melimpah di Danau Sentani. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada masyarakat sekitar, program ini berhasil menciptakan produk keripik ikan gabus yang memiliki cita rasa unik dan daya tarik pasar yang tinggi. Hasilnya, ikan gabus yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar kini dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi. Produk ini membuka peluang untuk pemasaran yang lebih luas. Langkah awal untuk memproduksi keripik ikan gabus tentunya harus mempersiapkan bahan. Bahan yang diperlukan untuk membuat keripik ikan gabus tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Keripik Stik Ikan Gabus

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ikan gabus tanpa tulang (dihaluskan)	400 gram
2.	Tepung Tapioka	1 kg
3.	Tepung Terigu	250 gram
4.	Bawang Putih (dihaluskan)	200 gram
5.	Garam	2 sdt
6.	Gula	2 sdt
7.	Penyedap	1 sdt
8.	Kaldu Bubuk	1 sdt
9.	Telur	10 butir
10.	Soda Kue	1 sdt



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Stik Ikan Gabus

Berdasarkan Gambar 2, dapat terlihat proses pembuatan keripik ikan gabus. Proses pembuatan keripik ikan gabus dimulai dengan menghaluskan daging ikan gabus yang kemudian dicampur dengan garam, gula, soda kue, penyedap, dan kaldu bubuk. Setelah itu, tepung terigu dan tepung tapioka ditambahkan ke dalam adonan ikan tersebut. Telur dimasukkan satu per satu ke dalam adonan keripik, lalu adonan

diuleni hingga semua bahan tercampur rata. Adonan yang sudah siap kemudian dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus selama satu jam. Setelah dikukus, adonan dibiarkan dingin dan dipotong tipis-tipis, lalu dijemur hingga kering. Adonan keripik yang telah kering kemudian dioven hingga matang dan mengembang. Setelah proses pengovenan selesai, keripik yang sudah matang siap untuk dikemas dan dipasarkan.

Program inovasi pengolahan keripik ikan gabus telah berhasil meningkatkan nilai tambah bagi ikan gabus yang melimpah di Danau Sentani. Capaian lain dari program ini adalah peningkatan keterampilan masyarakat dalam bidang wirausaha dan pengolahan hasil perikanan. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada masyarakat sekitar, program ini berhasil menciptakan produk keripik ikan gabus yang memiliki cita rasa unik dan daya tarik pasar yang tinggi. Hasilnya, ikan gabus yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar kini dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi. Produk ini membuka peluang untuk pemasaran yang lebih luas. Selain itu, program ini juga berhasil memberdayakan komunitas lokal dengan memberikan mereka akses kepada teknologi pengolahan yang sederhana namun efektif yang dapat terus dikembangkan untuk produk-produk lainnya di masa depan.

C. Program Inovasi Pengolahan Kerupuk Atom dari Ikan Gabus

Program inovasi pengolahan kerupuk atom dari ikan gabus merupakan inisiatif untuk memanfaatkan sumber daya perikanan di Danau Sentani. Melalui program pelatihan ini, masyarakat dibekali dengan teknik pengolahan kerupuk atom yang efektif dan efisien. Program ini tidak hanya fokus pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan berbagai tahap produksi kerupuk atom dari ikan gabus, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses pengolahan, hingga produk siap menjadi kerupuk atom. Selain itu, program ini juga menekankan pentingnya inovasi dalam menciptakan produk yang unik dan bernilai jual tinggi. Selama program berlangsung, peserta pelatihan yang terdiri dari kelompok ibu rumah tangga dan pemuda berhasil mempelajari teknik pengolahan yang efisien dan higienis, mulai dari persiapan bahan baku hingga proses penggorengan dan pengemasan produk. Melalui pendekatan praktis berbasis komunitas, program ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi kerupuk atom yang lebih renyah, gurih, dan tahan lama, sehingga siap bersaing di pasar lokal. Bahan untuk membuat kerupuk atom ikan gabus tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Bahan Pembuatan Keripik Stik Ikan Gabus

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ikan gabus tanpa tulang (digiling)	120 gram
2.	Tepung Tapioka	180 gram
3.	Telur	1 butir
4.	Kuning telur	1 buah
5.	Gula	1 sdm
6.	Kaldu bubuk	1 sdt
7.	Soda kue	½ sdt
8.	Garam halus	¼ sdt
9.	Minyak goreng	1 liter



Gambar 3. Proses Pembuatan Kerupuk Atom Ikan Gabus

Kegiatan yang tersaji pada Gambar 3 merupakan dokumentasi pembuatan kerupuk atom ikan gabus. Pembuatan kerupuk atom ikan gabus dipandu oleh dosen dari Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih Jayapura. Peserta yang hadir yaitu ibu rumah tangga dan pemuda di Rumah Baca Wali Nibhi. Langkah pertama untuk membuat kerupuk atom adalah mencampurkan telur, kaldu, garam, dan gula dalam satu wadah, lalu aduk hingga semua bahan tercampur rata. Setelah itu, menambahkan ikan gabus giling ke dalam campuran dan aduk kembali hingga merata. Selanjutnya, memasukkan tepung tapioka secara bertahap ke dalam campuran telur dan ikan, sambil terus diaduk. Uleni adonan hingga kalis dan mudah dibentuk. Setelah adonan siap, bentuklah menjadi panjang-panjang dan potong-potong kecil dengan ukuran sekitar 1 cm. Masukkan potongan adonan kerupuk ke dalam minyak dingin terlebih dahulu, kemudian nyalakan api kompor. Goreng kerupuk hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah matang, kerupuk atom ikan gabus siap dihidangkan.

Hasil dari program pengabdian masyarakat ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan dan pengetahuan peserta terkait pembuatan kerupuk atom ikan gabus. Selama pelatihan, peserta berhasil menguasai teknik pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang berkualitas tinggi. Selain itu, peserta juga dibekali dengan wawasan tentang manajemen usaha kecil serta strategi pemasaran, yang membuka peluang untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha kerupuk atom ikan gabus. Dampak positif lainnya adalah terciptanya jaringan kerjasama di antara peserta, yang memungkinkan mereka untuk saling mendukung dalam produksi dan distribusi produk. Secara keseluruhan, program ini berhasil memberdayakan masyarakat dengan keterampilan baru yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi di lingkungan mereka.

D. Strategi Pemasaran dan Penjualan Keripik Stik dan Kerupuk Atom Ikan Gabus

Produksi keripik stik dan kerupuk ikan gabus di Distrik Sentani yang telah jadi kemudian dilanjutkan ke tahap pemasaran dan penjualan. Dosen menjelaskan strategi pemasaran dan penjualan kepada para peserta. Strategi pemasaran dan penjualan keripik stik dan kerupuk atom ikan gabus di Distrik Sentani dapat dilakukan dengan pendekatan yang terpadu dan berfokus pada potensi lokal. Langkah pertama adalah membangun *brand* yang kuat dengan menonjolkan kualitas produk dan keunikan bahan baku ikan gabus yang diambil langsung dari Danau Sentani. Selanjutnya, pemasaran dapat dilakukan melalui berbagai saluran, seperti pasar tradisional, toko, dan kerjasama dengan pelaku usaha kuliner lokal. Selain itu, penggunaan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar dan memanfaatkan *e-commerce* untuk penjualan *online* akan membantu produk ini dikenal lebih luas. Strategi ini diharapkan tidak hanya meningkatkan penjualan, tetapi juga memberdayakan masyarakat setempat melalui keterlibatan aktif dalam produksi dan distribusi produk.



Gambar 4. Penjelasan Strategi Pemasaran kepada Peserta

Kegiatan penjelasan strategi pemasaran dan penjualan keripik stik dan kerupuk atom ikan gabus kepada masyarakat Distrik Sentani telah memberikan ilmu baru kepada masyarakat. Masyarakat kini lebih memahami pentingnya diversifikasi produk dan pemasaran yang efektif dalam meningkatkan daya saing produk olahan ikan gabus. Masyarakat diperkenalkan dengan teknik *branding*, pengemasan yang menarik, serta penggunaan media sosial sebagai alat promosi. Selain itu, mereka juga mendapatkan pengetahuan tentang cara menentukan harga jual yang kompetitif dan strategi distribusi yang tepat untuk menjangkau pasar yang lebih luas.



Gambar 5. Pembuatan Logo Produksi untuk *Branding* Produk

Logo produk berperan krusial dalam *branding* karena berfungsi sebagai identitas visual utama yang memudahkan konsumen mengenali dan membedakan produk dari pesaing. Sebuah logo yang dirancang dengan baik menciptakan kesan pertama yang kuat, mencerminkan nilai dan karakter merek, serta membangun

asosiasi emosional yang positif dengan konsumen. Logo yang konsisten dan mudah diingat juga meningkatkan loyalitas pelanggan dan mempermudah pemasaran, menjadikannya alat penting dalam memperkuat identitas dan citra merek di pasar. Peserta menempelkan logo tersebut ke bagian depan kemasan produk. Peserta sangat menyukai desain logo yang diberikan.



Gambar 6. Hasil Produksi Olahan Keripik Stik dan Kerupuk Atom Ikan Gabus

Hasil olahan keripik stik dan krupuk ikan atom dikemas dalam wadah dan diberi logo. Kemasan plastik yang baik untuk produksi harus kedap udara dan kelembapan untuk menjaga kerenyahan dan mencegah kerusakan, serta kuat untuk melindungi dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan pengiriman. Kemasan plastik menggunakan lapisan laminasi dan fitur seperti *zip-lock* untuk memudahkan pembukaan dan penutupan. Desain kemasan yang transparan memungkinkan konsumen melihat produk. Capaian dari kegiatan ini mencakup peningkatan keterampilan masyarakat dalam memproduksi dan memasarkan produk olahan ikan gabus secara mandiri. Peserta sangat senang mendapatkan wawasan baru mengenai pemasaran dan penjualan yang modern. Peserta juga mengapresiasi hasil olahan produk untuk dijadikan ide jualan dan akan aktif memproduksi dan menjualnya di pasar lokal.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan keripik stik dan kerupuk atom dari ikan gabus (*Channa striata*) di Kampung Yoboi, Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura, berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat setempat. Pelatihan ini merupakan langkah penting dalam upaya pemberdayaan ekonomi lokal. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya diajarkan teknik pengolahan ikan gabus menjadi produk olahan yang bernilai tinggi, tetapi juga dibekali dengan kemampuan wirausaha yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka secara berkelanjutan. Pelatihan ini juga memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal secara optimal, sekaligus memperkuat kemandirian dan daya saing masyarakat di pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Cenderawasih yang telah memberikan dukungan pembiayaan melalui program PNBPA FMIPA 2024 terhadap kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga di sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Farida, I., Intarti, W. D., & Wati, P. K. (2024). Pengaruh Konsumsi Ikan Gabus Terhadap Lama Penyembuhan Luka Pasca Secsio Caesaria di RS Graha Juanda Bekasi Tahun 2023. *Jurnal Ilmu Kebidanan dan Kesehatan (Journal Of Midwifery Science And Health)*, 15(1), 21-29.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Deviarni, I. M. (2020). Perbandingan Komposisi Kimia, Asam Lemak, Asam Amino Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) dari Perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal*, 1(2), 71-82.
- Hukubun, R. D., Huwae, L. M. C., Huwae, L. B. S., & Huka, J. A. F. (2024). SEHATI: Sosialisasi Pencegahan dan Aksi Penanganan Stunting di Negeri Hatalai, Kota Ambon. *Sejahtera: Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri*, 3(1), 17-28.
- Indrayani, E., Nitimulyo, K. H., Hadisusanto, S., & Rustadi, R. (2015). Analisis Kandungan Nitrogen, Fosfor Dan Karbon Organik di Danau Sentani-Papua. *Jurnal Manusia dan Lingkungan*, 22(2), 217-225.
- Mahyudi, I., Istiqamah, N., & Januardi, U. (2023). Pendampingan Pengolahan Ikan Gabus Dalam Rangka Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Kelompok Asuhan Mandiri Toga Gaharu Dan Akrupresur Desa Kartiasa Kecamatan Sambas Kab. Sambas. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 446-451.
- Sari, S. M., Anggraini, A., & Putri, R. D. (2020). Ekstrak ikan gabus terhadap luka perineum. *Jurnal Medika Malahayati*, 4(4), 305-311.
- Sari, C. K., & Sari, K. C. (2023). Edukasi dan Pelatihan Pemanfaatan Ekstrak Sari Ikan Gabus pada Kader dan Ibu Hamil sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(10), 4011-4019.
- Tarantang, J., Raysad, A., Mutakarima, A., Ulpah, A., Sapitri, B., EP, D. C., ... & Marliana, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Haruan (Gabus) pada Masyarakat Desa Lembeng Barito Selatan. *Abdimas Galuh*, 5(1), 79-89.
- Tawali, A. B., Sukendar, N. K., Rahmayanti, A., Langkong, J., & Angriani, L. (2022). Produksi Dan Komersialisasi Surabi Dengan Campuran Ikan Gabus untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Masyarakat di Kabupaten Pinrang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 203-211.
- Waileruny, W., Matrutty, D. D., Kesaulya, T., Nanlohy, A. C., & Tuapetel, F. (2023). Pengembangan Usaha Perikanan Skala Kecil Melalui Penentuan Daerah Penangkapan Ikan Potensial dan Manajemen Usaha. *BALOB: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 50-57.
- Zebua, L. I., Budi, I. M., Ohee, H. L., Doirebo, D. M. L., Samberi, P. Y., & Al Rasyid, A. V. (2023). Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik Cair dari Tumbuhan Air di Kampung Yoboi-Sentani, Papua. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 7(4), 655-664.
- Zulfahmi, A. N., dan Swastawati, F. 2014. Pemanfaatan Daging ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Keripik Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.