Innovation for Community Service Journal
Vol. 4, No. 2, Oktober 2026, 135-140 e-ISSN : 2987-632X

Upaya Pemanfaatan Hasil Perikanan Menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Hila Maluku Tengah

Efforts to Utilize Fishery Products by Converting Them into Ready-to-Consume Products in Hila Village Central Mollucas

Catherina Manukpadang Bijang[1], Rahayu[1*], Yusthinus Tobias Male[1], Antho Netty Siahaya[1], Adriani Bandjar[1], Shielda Natalia Joris[1]
[1]Program Studi Kimia, Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pattimura, Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon
*Corresponding author: rahayumahmud0910@gmail.com

Informasi Artikel

Dikirim : 06 September 2026
Direvisi : 22 September 2026
Diterima : 27 Oktober 2026
Diterbitkan online : 31 Oktober 2026

Abstrak

Desa Hila, Kabupaten Maluku Tengah, memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, namun pemanfaatan hasil tangkapan ikan masih didominasi untuk konsumsi rumah tangga dan ketersediaannya bersifat musiman. Kondisi tersebut menyebabkan masyarakat mengalami keterbatasan penyediaan ikan pada saat hasil tangkapan menurun serta belum optimalnya pemanfaatan ikan sebagai produk bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Hila, dalam mengolah ikan menjadi produk siap konsumsi berupa acar ikan yang memiliki daya simpan relatif lebih lama serta berpotensi dikembangkan sebagai produk khas daerah. Kegiatan dilaksanakan menggunakan metode workshop yang meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan acar ikan, dan pelatihan pengemasan produk. Bahan utama yang digunakan adalah ikan tuna yang diolah bersama kentang, kacang tanah, soun, serta berbagai bumbu masak seperti cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, serta bumbu aromatik khas untuk makanan. Kegiatan ini menghasilkan produk acar ikan yang yang diminati peserta serta antusiasme peserta yang menunjukkan bahwa peserta dapat mengikuti proses pembuatan acar ikan dengan baik dan memberikan tanggapan yang sangat positif terhadap produk yang dihasilkan. Acar ikan berpotensi menjadi alternatif pangan saat ketersediaan ikan menurun sekaligus dikembangkan sebagai produk oleh-oleh dan usaha UMKM yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Hila.

Kata kunci: Acar Ikan, Ikan Tuna, Pengolahan Ikan, Desa Hila, UMKM.

Abstract

Hila Village, Central Maluku Regency, has abundant fishery resources; however, the utilization of fish catches is still mainly limited to household consumption, and fish availability is seasonal.

This condition causes difficulties in providing fish when catches decrease and indicates that fish resources have not been optimally utilized as economically valuable products. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of the community, particularly members of the Family Welfare Empowerment (PKK) group in Hila Village, in processing fish into a ready-to-consume product in the form of fish pickle, which has a relatively longer shelf life and potential to be developed as a local specialty. The activity was conducted using a workshop method consisting of material presentation, demonstration of fish pickle production, and product packaging training. Tuna was used as the main ingredient and processed with potatoes, peanuts, vermicelli, and various spices. The results showed that participants were able to follow the fish pickle production process and responded very positively to the resulting product. Fish pickle has the potential to serve as an alternative food product during periods of limited fish availability and to be developed as a local souvenir and micro, small, and medium enterprise (MSME) product, thereby contributing to increased community income in Hila Village.

***Keywords**: Fish Pickle, Tuna, Fish Processing, Hila Village, MSME*

PENDAHULUAN

Wilayah Maluku merupakan wilayah kepulauan yang memiliki banyak sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan. Salah satu desa yang kaya akan sumber daya alam adalah Desa Hila. Desa Hila terletak di pantai utara Pulau Ambon, di dataran rendah dan sedikit berbukit berjarak sekitar 37 km dari pusat kota Ambon. Jumlah penduduk Desa Hila 1425 KK dan jumlah jiwa 6850. Presentasi pria dan wanita hampir seimbang yakni 55% - 45%. Selain hasil sayuran, desa ini juga memiliki potensi ikan yang melimpah, karena banyak masyarakat Hila yang berprofesi sebagai nelayan. Hila yang merupakan salah satu wilayah pesisir memiliki potensi perikanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan pangan (Efendi et al., 2024) (Muchtar, 2022). Tetapi selama ini, ikan hasil tangkapan tersebut hanya dijadikan konsumsi rumah tangga dimana masa panen ikan tidak berlangsung sepanjang tahun, Masyarakat desa juga belum memiliki inovasi untuk menambah nilai ikan tersebut di masa yang bukan waktu panen. Ada masa dimana ketersediaan ikan sangat minim sehingga harganya sangat melonjak di masyarakat (Kevin et al., 2023). Dengan mengetahui proses pengolahan ikan menjadi ikan yang siap di konsumsi yang bertahan dalam masa simpan yang cukup lama (10 hari) maka masyarakat tidak akan mengalami kesulitan penyediaan ikan yang siap di konsumsi dalam masa panen ikan yang minim (Soumokil, 2024). Selain itu pengetahuan cara mengolah ikan menjadi ikan siap konsumsi dengan produk Acar Ikan ini dapat diaplikasikan untuk membuat ole-ole khas negeri Hila yang bermuara pada peningkatan ekonomi ibu-ibu negeri Hila.

Kandungan Nutrisi Utama pada Ikan antara lain: (a) Protein berkualitas tinggi yang mengandung semua asam amino esensial, mudah dicerna dan diserap tubuh dan baik untuk pertumbuhan, perbaikan jaringan, dan kesehatan otot; (b) Lemak sehat (Omega-3) terutama EPA & DHA yang bermanfaat menjaga kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, mencegah

peradangan dan baik untuk ibu hamil & perkembangan otak bayi. Jenis ikan berlemak tinggi omega-3: salmon, sarden, tuna, makarel, tenggiri; (c) Vitamin antara lain: Vitamin D (baik untuk tulang dan sistem imun), Vitamin B12 (penting untuk sel darah merah & saraf), Vitamin A (kesehatan mata), Vitamin B6, niasin, riboflavin (metabolisme energi); (d) Mineral a.l : Iodium (mendukung fungsi tiroid), Selenium (antioksidan kuat), Zat Besi (pembentukan sel darah merah), Zink (imun dan penyembuhan luka), Kalsium (terutama pada ikan yang dimakan dengan tulangnya (sarden, teri). Dengan kandungan nutrisi yang sangat sempurna ini maka dianjurkan untuk mengkonsumsi ikan minimal 3 kali seminggu untuk kesehatan jantung, otak dan metabolisme, serta dapat menjadi sumber pangan protein yang memiliki manfaat untuk pencegahan stunting (Kotta & Taher, 2024; Saputra et al., 2025; Abdullah et al., 2022; Kevin et al., 2023).

Untuk memenuhi ketersediaan ikan di masa panen sulit Jurusan Kimia sebagai salah satu jurusan yang terdapat di Universitas Pattimura memberikan solusi tentang cara pengolahan ikan menjadi ikan yang siap dikonsumsi dan bartahan lama. Hal ini dilakukan dalam memenuhi tujuan Tri Darma perguruan tinggi yakni pengabdian kepada masyarakat, sehingga pengabdian kepada masyarakat merupakan konsekuensi logis bagi suksesnya pelaksanaan fungsi Perguruan Tinggi. Sebagai bagian dari unit perguruan tinggi menuju ke *research university*, maka setiap program studi pada Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Pattimura merasa perlu menumbuhkembangkan *academic atmosphere* di masing-masing unit organisasi. Jurusan Kimia sebagai pelaksana Tri Darma Perguruan Tinggi harus mampu meningkatkan peran dan fungsinya dalam upaya memfasilitasi dan memberdayakan dosen untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat yang memberikan manfaat baik dalam pengembangan keilmuan dan teknologi tepat guna, meningkatkan kesejahteraan dan pembangunan masyarakat. Dalam rangka pengembangan produk inovatif, dosen - dosen Jurusan Kimia melaksanakan kegiatan pendampingan dan pelatihan bagi para produsen lokal agar mereka mampu memahami dan menerapkan teknik pengolahan daging ikan tuna menjadi produk yang berkualitas dan bernilai jual (Rahayu et al., 2025).

Dalam tugas pokok yang diamanahkan tersebut, maka Jurusan Kimia perlu melakukan pengaplikasian ilmu kimia yang bermanfaat bagi masyarakat. Hal ini dapat dilakukan melalui peningkatan nilai ekonomis ikan untuk menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi dan memiliki masa penyimpanan yang cukup lama oleh masyarakat. Dalam rangka itulah, Jurusan Kimia FST Unpatti telah merancang program kegiatan pengabdian kepada masayarakat tahun 2025 di Desa Hila, Kec. Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Pada kegiatan ini, para dosen Jurusan Kimia melaksanakan metode transfer ilmu pengetahuan berupa teknologi pengolahan ikan tuna menjadi barang yang lebih bertahan lama masa simpannya dan dapat meningktakan nilai ekonomi dari ikan tersebut serta menambah nilai perekonomian keluarga masyrakat pelaku usaha itu sendiri (Male et al., 2025) (Rahmah et al., 2024).

Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan pembuatan Acar Ikan dengan mendemonstrasikan dihadapan ibu-ibu PKK sehingga dapat menghasilkan produk Acar Ikan yang berkualitas baik sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian ibu-ibu desa Hila.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini diselenggarakan dengan metode *workshop* meliputi ceramah dan demo pembuatan produk serta kiat pengemasan produk. Kegiatan ini dilakukan kepada ibu-ibu PKK desa Hila sebanyak 20 orang selama sehari di ruang aula pemerintah desa Hila. Proses pelaksanaan kegiatan dilkukan dengan memdemonstrasikan secara langsung cara pembuatan acar ikan hingga penegmaan dan oelabelan produk secara langsung dihadapan peserta. Adapun rincian rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dijelaskan sebagai berikut.

Alat-alat yang digunakan:
Loyang, Parutan keju, pisau, talenan, choper atau blender, kompor, wajan, pengaduk, sendok, sarung tangan plastik.

Bahan-bahan yang digunakan:
Ikan tuna 1 kg, kentang 1 kg, kacang tanah 0,5 kg, Soun 250 g, minyak goreng 1,5 L, bawang merah 250 g,bawang putih 250 g, kaldu Jamur 100 g, lombok keritig 25 g, gula merah 25 g, asam jawa 10 g, lengkuas 1 batang, serai 2 batang, jahe 2 batang, daun salam, daun jeruk, garam secukupnya.

Ikan Tuna dibersihkan dan dimarinasi dengan garam dan cuka. Biarkan selama 30 menit. Selanjutnya ikan tuna di kukus hingga masak, di suwir-suwir kemudian digoreng. Kentang di kupas kemudian diparut. Parutan kentang selanjutnya digoreng. Kacang tanah dan soun digoreng terpisah. Semua bumbu (kecuali daun jeruk dan daun salam) dibersihkan kemudian dichoper hingga halus. Panaskan minyak, tumis bumbu hingga harum dan masak lalu masukkan ikan, kentang, kacang dan soun secara berturut-turut. Aduk di wajan dengan pemanasan api kecil. Setelah bumbu tercampur rata, padamkan api kompor biarkan acar ikan menjadi dingin. Lalu masukkan dalam kemasan plastik atau toples yang telah disterilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian dari pelaksanaan tugas pokok tridharma perguruan tinggi. Dengan bertujuan untuk membantu sektor penunjang kehidupan masyarakat melalui metode-metode yang dikembangkan berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan. Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan Jurusan Kimia ini berlokasi pada tanggal 23 Oktober 2025 di Negeri Hila, Kabupaten Maluku Tengah. Tahap Proses pembuatan acar ikan dapat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses workshop pembuatan acar ikan

Berdasarkan kajian dan data yang ada, jenis pekerjaan yang umum dijalankan penduduk Negeri Hila salah satunya adalah terkait perikanan dan kelautan. Hal ini disebabkan karena Hila berada di wilayah pesisir, sektor perikanan dan kelautan bisa menjadi mata pencaharian penting. Profil investasi Kabupaten Maluku Tengah menyebut kelautan dan perikanan sebagai salah satu potensi unggulan. Selain menjadi nelayan, sebagian penduduk bekerja sebagai buruh perikanan (menangkap ikan, kegiatan turun-naik perahu, dsb). Hal ini konsisten dengan data etnis di Leihitu (dan negeri-negeri di sekitarnya) yang menyebutkan pekerjaan nelayan dan buruh perikanan. Secara sosial-ekonomi, penduduk Hila tampaknya memiliki kebergantungan besar pada sumber daya alam: agrikultur, kebun, laut. Ini menunjukkan bahwa masyarakatnya cukup tradisional dan berbasis lokal.

Potensi kelimpahan ikan di desa Hila sangat besar tetapi masih kurang dalam peningkatan pemanfaatan perikanan tersebut ke produk yang lebih inovatif. Oleh karena itu, sangat perlu untuk di lakukan inovasi menghasilkan produk yang tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal, tetapi juga dapat menjangkau masyarakat lebih luas dengan menjadikannya sebagai ole-ole Acar Ikan khas Desa Hila. Hal ini tentu saja dengan sendirinya akan berdampak positif pada peningkatan pendapatan masyarakat Desa Hila.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan cara workshop atau mendemonstrasikan secara langsung kepada para ibu-ibu peserta kegiatan. Kegiatan ini dimulai dengan proses pengenalan alat dan bahan yang digunakan, proses pembuatan produk acar ikan hingga proses pengemasan dan pelabelan produk. Metode workshop dilakukan dengan tujuan agar para peserta kegiatan dapat melihat secara langsung semua proses tahapan dalam menghasilkan produk acar ikan. Dengan metode ini juga para peserta mendapatkan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi yang digunakan dalam proses menghasilkan produk acar ikan tuna.

Diakhir kegiatan Acar Ikan yang telah selesai dibuat dibagikan kepada peserta workshop dan mendapat tanggapan yang sangat positif dari para peserta. Antusoasme dan respon positif dari para peserta merupakan feedback yang terbaik sebagai salah satu ukuran keberhasilan proses transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada peserta. Respon salah satu peserta dengan profesi penjual nasi kuning berkata akan mejadikan sebagai bahan lauk sehingga nasi kuning buatan ibu tersebut bisa memiliki kekhasan tersendiri. Dengan respon yang positif dari para peserta tersebut maka tujuan dari kegiatan pengabdian ini telah berhasil dan mencapai target yang diinginkan. Proses pembagian produk acar ikan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Pembagian produk acar ikan kepada peserta workshop untuk mencoba cita rasa

KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil olahan ikan siap konsumsi yang memiliki masa simpan cukup lama (Acar Ikan) dapat dijadikan solusi untuk bahan makanan masyarakat ketika panen ikan minim.
2. Pengetahuan Pembuatan Acar Ikan dapat juga diaplikasikan untuk membuka bisnis UMKM dengan menjadikannya sebagai ole-ole khas negeri Hila sehingga bisa menambah pendapatan masyarakat desa Hila

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, S., Wianti, N. I., & Bunyamin; Tjandra Buana, S. M. T. (2022). Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol Di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, *6*(1), 127–140.

Bijang, C. M., Siahaya, A. N., Sohilait, M., & Gaspersz, N. (2025). *Pelatihan Pembuatan Kecap dari Air Kelapa kepada Ibu-Ibu PKK Negeri Hatusua*. *3*(2).

Efendi, Y., Yusra, Y., & Ethika, E. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Pada Poklahsar Ummi Berkarya Nagari Sungai Batang, Maninjau. *Jurnal Vokasi*, *8*(3), 413.

Kevin, M., Fitriyani, I., & Sutanti, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol Sebagai Pengembangan Desa Wirausaha Untuk Masyarkat Desa Jaya Makmur Kecamatan Labangka. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(1), 193–200.

Kotta, N. F., & Taher, D. M. (2024). Pencegahan Stunting Dengan Mengoptimalkan Peran Ibu dan Remaja Putri Pada Negeri Morella. *Innovation for Community Service Journal*, *2*(1), 41–46.

Male, Y. T., Sohilait, H. J., Sekewael, S. J., Kapelle, I. B. D., Tehubijuluw, H., Bijang, C. M., Hattu, N., Telussa, I., Netty, A., & Sohilait, M. R. (2025). *Pemanfaatan Sayur Bayam Sebagai Cemilan Sehat untuk Mengatasi Stunting di Desa Hatusua, Kab. Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku*. *3*(1).

Muchtar, F. (2022). Pengenalan Nugget Ikan Sebagai Inovasi Olahan Ikan Di Wilayah Pesisir Kabupaten Buton Utara. *Covit (Community Service of Health)*, *2*(2), 277–284.

Rahmah, A., Aprilla, R. M., Nurfadillah, & Agustina, I. (2024). Desain Komersialisasi dan Inovasi Produk Perikanan Olahan Kelompok Usaha di Kawasan Leupung, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, *6*(1), 95–102.

Saputra, F. A., Wahyuni, W., & Taufikurrahman, T. (2025). Pelatihan Produksi Abon Ikan Tongkol Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Dringu Probolinggo. *Abditeknika Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 112–118.

Soumokil, R. P. (2024). Model Pengembangan Pelabuhan Pusat Kajian Unggulan Daerah Dan Pengembangan Pemberdayaan Masyarakat Pesisir (Pkud-Ppmp) Universitas Pattimura Di Desa Hila-Maluku. *Journal Teknik Mesin, Elektro, Informatika, Kelautan dan Sains*, *4*(1), 79–88.