PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Melalui Produksi Abon Ikan bagi Masyarakat Pulau Gili Iyang, Kabupaten Sumenep

Chandra Trisna Pangestu[1*], Sapto Andriyono[2], Esti Yunitasari[3], Tiyas Kusumaningrum[3], Praba Diyam Rachmawati[3], Nuzul Qur'aniati[3]

[1]Program Studi Magister Bioteknologi Perikanan dan Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Indonesia. [2]Departemen Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Indonesia. [3]Departemen Keperawatan Dasar, Fakultas Keperawatan, Universitas Airlangga, Indonesia.
Correspondence e-mail: chan.trisna.pangestu-2024@fpk.unair.ac.id

Received:	Accepted:	Published:
21 April 2025	20 September 2026	25 September 2026

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan melalui produksi abon ikan di Pulau Gili Iyang, Kabupaten Sumenep. Program ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat lokal dengan memberikan keterampilan pengolahan ikan menjadi abon yang bernilai ekonomis tinggi. Abon ikan dipilih karena memiliki kandungan protein dan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan serta daya simpan yang panjang, sehingga cocok untuk wilayah dengan potensi produksi perikanan namun kurang dalam hal pengolahan produk turunannya. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahap utama: (1) survei dan diskusi dengan tokoh masyarakat guna memahami kondisi lokal dan kebutuhan masyarakat, (2) pelatihan pembuatan dan pengemasan abon ikan menggunakan metode demonstrasi dan simulasi untuk memastikan transfer keterampilan yang efektif, dan (3) penyuluhan tentang nilai gizi dan manfaat kesehatan konsumsi produk olahan ikan. Pelatihan ini juga mencakup teknik pengemasan dengan teknologi sederhana seperti vakum, guna meningkatkan daya simpan dan kualitas produk. Hasil kegiatan ini meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah, memperkuat ketahanan pangan, dan membuka peluang usaha baru. Selain itu, program ini diharapkan mampu mendorong perubahan pola konsumsi masyarakat agar lebih memanfaatkan produk perikanan lokal. Dengan adanya keterampilan ini, masyarakat Pulau Gili Iyang dapat meningkatkan perekonomian mereka melalui pengembangan usaha kecil dan menengah di sektor pengolahan ikan.

Kata Kunci: Abon Ikan, Nilai Tambah Produk, Pemberdayaan Masyarakat, Teknologi Pengolahan, Ketahanan Pangan.

ABSTACT

This community service program aims to enhance the added value of fishery products through the production of fish floss (abon ikan) in Gili Iyang Island, Sumenep Regency. The program focuses on empowering the local community by providing skills in processing fish into high-value economic products. Fish floss was chosen due to its high protein and omega-3 fatty acid content, which offers health benefits and has a long shelf life, making it suitable for areas with abundant

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

fish production but limited development of derivative products. The community service activities were carried out in three main stages: (1) surveys and discussions with community leaders to understand local conditions and needs, (2) training in fish floss production and packaging using demonstration and simulation methods to ensure effective skill transfer, and (3) education on the nutritional value and health benefits of consuming processed fish products. The training also included simple packaging techniques, such as vacuum sealing, to improve product quality and shelf life. The outcomes of this program have enhanced the community's ability to process fish into value-added products, strengthened food security, and created new business opportunities. Furthermore, it is expected that the program will encourage changes in consumption patterns, promoting greater use of local fishery products. With these skills, the people of Gili Iyang Island can improve their economy through the development of small- and medium-scale fish processing businesses.

Keywords: Fish Floss, Value-Added Products, Community Empowerment, Processing Technology, Food Security

PENDAHULUAN

Abon ikan merupakan salah satu produk olahan berbahan dasar ikan yang memiliki potensi besar dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat. Kandungan protein tinggi pada abon ikan menjadikannya sebagai alternatif pangan yang sehat dan bergizi tinggi. Sebagai produk dengan daya simpan yang panjang, abon ikan dapat bertahan hingga beberapa bulan dengan penyimpanan yang tepat, sehingga dapat dijadikan sumber protein cadangan bagi masyarakat (Salampessy, 2014). Manfaat dari konsumsi abon ikan tidak hanya terletak pada kandungan protein hewani, tetapi juga asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung, perkembangan otak, dan fungsi mata. Selain itu, abon ikan lebih mudah diterima oleh berbagai kelompok umur karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang gurih. Konsumsi ikan dalam bentuk abon juga membantu mengatasi kendala konsumsi ikan segar yang memerlukan penyimpanan khusus dan lebih mudah mengalami kerusakan (Meiwinda, 2024).

Di Indonesia, penelitian mengenai abon ikan telah dilakukan secara intensif untuk mengidentifikasi keunggulan nutrisi dan aspek keamanan pangan pada produk ini. Berdasarkan studi ismail (2017), abon ikan yang diproduksi secara tradisional di beberapa daerah menunjukkan keberagaman kandungan gizi dan karakteristik organoleptik, seperti rasa, aroma, dan tekstur, yang beragam sesuai dengan jenis ikan dan teknik pengolahannya. Beberapa jenis ikan yang umum digunakan dalam produksi abon di Indonesia antara lain ikan tongkol, tuna, dan gabus. Studi lain dari Bintari (2020) juga menunjukkan bahwa abon ikan dapat menjadi salah satu solusi dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan di daerah-daerah dengan akses terbatas terhadap ikan segar. Melalui teknik pengolahan yang tepat, produk abon dapat menjadi sumber gizi alternatif yang mudah diakses dan dapat membantu dalam meningkatkan ketahanan pangan masyarakat.

Aplikasi teknologi tepat guna dalam pengolahan ikan menjadi abon adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal. Teknologi pengeringan, sterilisasi, dan pengemasan vakum adalah beberapa inovasi yang telah diterapkan untuk memastikan mutu dan daya simpan abon ikan. Penggunaan teknologi ini tidak hanya membantu mempertahankan kandungan gizi ikan tetapi juga menjadikan

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

abon ikan lebih praktis untuk didistribusikan ke daerah-daerah terpencil. Selain itu, penggunaan teknologi tepat guna dalam pengolahan abon ikan dapat mengurangi risiko kontaminasi mikroba dan memperpanjang masa simpan produk, sehingga lebih aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama (Siswanto, 2022). Dengan adanya teknologi ini, produk abon ikan tidak hanya bernilai tambah tinggi tetapi juga dapat berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengembangan industri olahan ikan skala kecil dan menengah.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu (1) survei awal dan diskusi dengan tokoh masyarakat, (2) pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan dan pengemasan produk, serta (3) penyuluhan tambahan tentang nilai gizi dan manfaatnya bagi kesehatan. Masing-masing tahapan dirancang untuk memastikan kegiatan berlangsung efektif dan memberikan manfaat optimal bagi masyarakat.

Survei Awal dan Diskusi dengan Tokoh Masyarakat

Tahap pertama adalah survei awal dan diskusi dengan tokoh masyarakat untuk memahami kondisi dan kebutuhan spesifik di lingkungan target. Survei awal dilakukan dengan metode kualitatif, yakni wawancara dan observasi langsung (Jailani, 2023), dengan tujuan menggali informasi mengenai tingkat pemahaman masyarakat terhadap produk olahan, seperti abon ikan, serta kebutuhan mereka akan pelatihan pembuatan dan pengemasan produk. Wawancara mendalam dilakukan kepada tokoh masyarakat, seperti ketua RT, RW, atau pemimpin lokal lainnya, yang memiliki pemahaman mendalam mengenai karakteristik sosial dan ekonomi masyarakat setempat. Diskusi dengan tokoh masyarakat ini penting untuk memperoleh dukungan serta menjalin komunikasi yang baik sebelum kegiatan dilaksanakan. Hasil dari survei dan diskusi ini kemudian dijadikan dasar dalam penyusunan materi pelatihan dan pendekatan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Produk

Tahap kedua adalah pelatihan pembuatan dan pengemasan produk yang dilakukan secara langsung dengan bimbingan teknis dan praktik. Pelatihan ini menggunakan metode demonstrasi dan simulasi, di mana masyarakat diajarkan secara langsung tentang teknik dan langkah-langkah pembuatan abon ikan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga proses pengemasan yang baik dan benar (Irfan, 2024). Metode demonstrasi terbukti efektif untuk mengajarkan keterampilan praktis, sementara metode simulasi memungkinkan peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan yang didapat secara langsung (Hidayat, 2023). Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencoba setiap langkah pembuatan dan pengemasan secara mandiri dengan didampingi oleh tim fasilitator, sehingga peserta tidak hanya melihat tetapi juga mempraktikkan pembuatan abon ikan secara langsung.

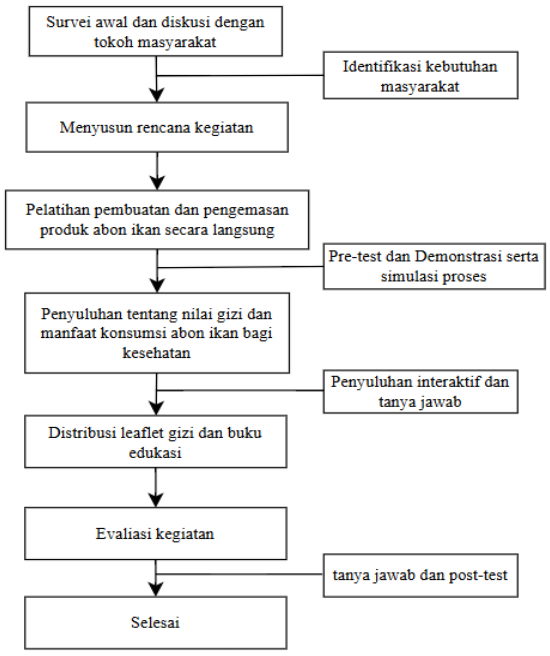
Pengemasan produk juga diberikan perhatian khusus, pertama-tama masyarakat

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

dikenalkan dengan jenis-jenis plastik pengemas yang aman untuk mengemas produk. Kemudian pelatihan dengan pelatihan menggunakan teknologi sederhana namun efektif, seperti pengemasan vakum dan penggunaan plastik kedap udara, untuk meningkatkan daya simpan produk. Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta mampu memproduksi abon ikan berkualitas dan memiliki nilai jual tinggi, yang sesuai dengan standar keamanan pangan.

Penyuluhan tentang Nilai Gizi dan Manfaat Kesehatan

Tahap ketiga adalah penyuluhan mengenai nilai gizi dan manfaat abon ikan bagi kesehatan. Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah interaktif yang disertai dengan tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya protein, omega-3, dan mineral yang terkandung dalam ikan (Yuliono, 2021). Dalam penyuluhan ini, peserta diberi penjelasan tentang manfaat konsumsi produk olahan ikan, seperti peningkatan imunitas, pencegahan penyakit jantung, dan manfaat lainnya yang relevan dengan kebutuhan gizi masyarakat. Selain itu, disediakan pula leaflet atau bahan bacaan lain yang merangkum informasi tentang gizi ikan dan manfaatnya, sehingga masyarakat memiliki referensi yang bisa dibaca kembali. Penyuluhan ini bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat mengenai pentingnya gizi ikan, sekaligus mendorong perubahan pola konsumsi masyarakat agar lebih memilih produk berbahan ikan yang bergizi tinggi. Interaksi yang baik antara peserta dan fasilitator dalam sesi ini diharapkan dapat membangun kesadaran serta menumbuhkan kebiasaan baru dalam konsumsi pangan sehat di masyarakat



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ACDH Pulau Gili Iyang

PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat melalui pelatihan pembuatan dan pengemasan abon ikan, serta penyuluhan mengenai nilai gizi produk olahan ikan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat dengan keterampilan baru yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan, sekaligus memberikan wawasan tentang pentingnya gizi dalam pola konsumsi sehat. Program ini juga dilengkapi dengan evaluasi melalui pretest dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Berikut uraian setiap tahapan kegiatan.

Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan

Pelatihan ini dilakukan secara langsung dengan menggunakan metode demonstrasi dan simulasi agar peserta tidak hanya melihat tetapi juga mempraktikkan keterampilan yang diajarkan. Dalam sesi demonstrasi, fasilitator menjelaskan teknik pemilihan bahan baku ikan yang berkualitas, pengolahan yang tepat, dan cara menambahkan bumbu agar abon ikan memiliki cita rasa yang baik dan tahan lama. Setiap langkah mulai dari pencucian, perebusan, penirisan, penggorengan, hingga penghalusan bahan diperagakan secara rinci.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan dan Hasil Pengemasan dari Lahan Produk Abon Ikan

Setelah sesi demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mengikuti simulasi praktik secara langsung. Setiap peserta mencoba memproduksi abon ikan dengan bimbingan fasilitator. Simulasi ini dirancang agar peserta memahami setiap langkah dan dapat memperbaiki kesalahan selama proses berlangsung. Melalui kegiatan ini, peserta mendapatkan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan untuk produksi rumahan.

Selain pembuatan, pengemasan produk mendapat perhatian khusus. Peserta

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

dikenalkan dengan berbagai jenis plastik pengemas yang aman digunakan untuk makanan, seperti polietilen (PE) dan polipropilen (PP). Kemudian, mereka diajarkan teknik pengemasan sederhana, seperti pengemasan vakum dan penggunaan plastik kedap udara. Pengemasan yang baik sangat penting untuk menjaga kualitas dan meningkatkan daya simpan produk sehingga abon ikan dapat bersaing di pasar dan memenuhi standar keamanan pangan (Wildah, 2024). Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi abon ikan berkualitas, sekaligus membekali mereka dengan pengetahuan tentang pengemasan produk yang tepat. Dengan demikian, masyarakat dapat mengembangkan abon ikan sebagai produk bernilai ekonomi tinggi.

Penyampaian Materi Pentingnya Gizi Seimbang untuk Mencegah Stunting

Tahap penyuluhan mengenai nilai gizi dan manfaat kesehatan abon ikan dilakukan untuk memberikan wawasan tentang pentingnya konsumsi ikan sebagai bagian dari pola makan sehat. Kegiatan ini diselenggarakan dengan metode ceramah interaktif, di mana fasilitator memberikan pemaparan materi dan mengundang peserta untuk berdiskusi melalui sesi tanya jawab. Penyuluhan ini berfokus pada kandungan gizi ikan, seperti protein, asam lemak omega-3, dan mineral yang esensial bagi tubuh (Yuliono, 2021).

Protein dalam ikan membantu membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, sedangkan asam lemak omega-3 berperan dalam menjaga kesehatan jantung dan meningkatkan fungsi otak. Selain itu, mineral seperti kalsium dan fosfor mendukung pertumbuhan tulang yang kuat, dan nutrisi lainnya membantu meningkatkan sistem imunitas serta mencegah penyakit kronis, seperti penyakit kardiovaskular.



Gambar 2. Materi Mengenai Pentingnya Gizi Seimbang Pada Ibu dan Anak

Agar informasi lebih mudah dipahami, peserta diberikan leaflet dan bahan bacaan lainnya yang merangkum informasi tentang manfaat gizi ikan. Materi ini dirancang untuk memberikan referensi yang dapat dipelajari kembali di rumah atau dibagikan kepada anggota keluarga dan komunitas di sekitar mereka. Dengan demikian, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan selama penyuluhan tetapi juga memiliki bahan acuan

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

yang dapat diakses kapan saja. Salah satu tujuan utama dari kegiatan ini adalah membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi pangan bergizi, terutama produk olahan berbasis ikan. Fasilitator mendorong peserta untuk menjadikan abon ikan sebagai salah satu pilihan menu harian, mengingat produk ini praktis dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Pola konsumsi ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi masyarakat dan mengurangi risiko kekurangan nutrisi.

Interaksi yang terjalin selama sesi penyuluhan menciptakan suasana belajar yang aktif dan menyenangkan. Peserta bebas mengajukan pertanyaan dan berbagi pengalaman terkait kebiasaan konsumsi mereka, sehingga proses belajar menjadi lebih bermakna. Metode ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta tentang manfaat ikan dan mendorong mereka untuk menerapkan pola makan sehat dalam kehidupan sehari-hari (Hidayat, 2023). Melalui penyuluhan ini, diharapkan masyarakat lebih memahami pentingnya nutrisi dalam produk olahan ikan dan mulai beralih ke pola konsumsi yang lebih sehat. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga memotivasi perubahan perilaku menuju gaya hidup sehat dan berkelanjutan.

Evaluasi Hasil Kegiatan

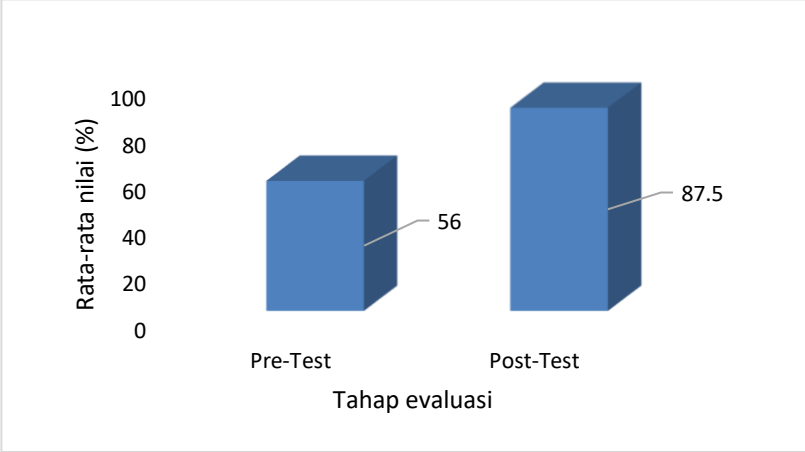
Evaluasi pemahaman peserta mengenai pengemasan produk olahan ikan dilakukan melalui pretest dan post-test yang terdiri dari sepuluh pertanyaan yang tersaji pada Tabel 1. Hasil pretest menunjukkan bahwa pemahaman peserta masih perlu ditingkatkan, dengan rata-rata persentase jawaban benar mencapai 56%. Meski 100% peserta mengetahui definisi pengemasan, hanya 50% yang dapat menjelaskan fungsi pengemasan produk. Ini menunjukkan bahwa meskipun mereka menyadari pentingnya pengemasan, mereka belum sepenuhnya memahami peran pentingnya dalam menjaga kualitas produk. Pertanyaan tentang kemasan utama hanya dijawab dengan benar oleh 30% peserta, yang mengindikasikan adanya kesenjangan pengetahuan dalam aspek dasar pengemasan. Selain itu, pengetahuan mengenai jenis plastik yang aman untuk kemasan makanan juga masih rendah, dengan hanya 70% peserta yang dapat menjawabnya dengan benar. Hal ini menunjukkan perlunya edukasi lebih lanjut mengenai jenis-jenis kemasan dan penggunaannya yang tepat dalam konteks keamanan pangan.

Tabel 1. Persentase persentase jawaban pada pre-test dan post-test

No	Pertanyaan	Pretest (%)	Post-test (%)
1	Apakah Anda tahu apa itu pengemasan?	100	100
2	Fungsi dari pengemasan produk (A, B, C, D)?	50	85
3	Apakah Anda tahu jenis-jenis plastik yang digunakan untuk kemasan?	40	90
4	Mengapa kemasan penting untuk menjaga produk agar tidak rusak saat diantar?	50	90
5	Apa tujuan dari kemasan yang rapat dan tidak bisa masuk udara?	45	80

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

6	Apakah Anda tahu apa yang dimaksud dengan kemasan utama?	30	80
7	Mana yang termasuk contoh kemasan sekunder?	50	80
8	Apa jenis plastik yang aman digunakan untuk kemasan makanan dan minuman?	70	90
9	Apa manfaat menggunakan kemasan yang dapat didaur ulang?	60	90
10	Bagaimana kemasan yang baik bisa membantu menjual produk?	65	90



Gambar 3. Persentase rata-rata nilai pre-test dan post-test

Setelah mengikuti program pelatihan dan penyuluhan mengenai pengemasan yang tepat, hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, dengan rata-rata persentase jawaban benar mencapai 87,5%. Peningkatan yang signifikan terlihat dalam beberapa aspek, seperti pengetahuan tentang fungsi pengemasan yang meningkat dari 50% menjadi 85%. Selain itu, pengetahuan peserta tentang jenis-jenis plastik yang aman untuk kemasan melonjak dari 40% menjadi 90%, menandakan bahwa informasi yang diberikan selama penyuluhan berhasil diterima dengan baik. Pemahaman mengenai pentingnya kemasan untuk menjaga produk agar tidak rusak juga meningkat dari 50% menjadi 90%. Ini menunjukkan bahwa peserta kini lebih sadar akan pentingnya pengemasan yang baik untuk menjaga kualitas dan daya simpan produk olahan ikan. Pertanyaan mengenai manfaat menggunakan kemasan yang dapat didaur ulang juga menunjukkan hasil positif, di mana persentase jawaban benar meningkat dari 60% menjadi 90%. Peningkatan ini tidak hanya menunjukkan efektivitas program pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan peserta tetapi juga menggambarkan kesiapan mereka untuk menerapkan pengetahuan tersebut dalam praktik sehari-hari.

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta terkait pembuatan dan pengemasan abon ikan, sekaligus meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya konsumsi ikan dalam pola makan sehat. Pelatihan dengan metode demonstrasi dan simulasi memungkinkan peserta untuk mempraktikkan langsung keterampilan baru, seperti pemilihan bahan baku, proses pembuatan abon, dan teknik pengemasan yang baik. Selain itu, penyuluhan mengenai nilai gizi ikan secara interaktif memberikan wawasan tentang kandungan nutrisi penting, seperti protein, omega-3, dan mineral, yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Evaluasi dengan pretest dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, terutama mengenai teknik pengemasan dan jenis plastik yang aman untuk makanan. Metode yang digunakan—yaitu ceramah interaktif, simulasi, dan penyampaian materi tertulis—terbukti efektif dalam membangun pemahaman dan kesadaran peserta tentang pentingnya gizi dan keamanan pangan. Dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperoleh, peserta diharapkan mampu mengembangkan abon ikan sebagai produk bernilai ekonomi serta berkontribusi dalam memperbaiki pola konsumsi masyarakat.

Saran kegiatan Lanjutan

Program pengabdian masyarakat ini perlu diperluas dengan memberikan pendampingan berkelanjutan agar keterampilan yang diajarkan khususnya dalam produksi dan pengemasan abon ikan dapat diterapkan secara optimal. Akses peserta terhadap pasar juga harus ditingkatkan melalui kolaborasi dengan UMKM dan dinas terkait agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing. Pelatihan serupa dapat diterapkan di komunitas lain untuk memperluas dampak positif dan mendorong kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih atas dukungan pemerintah daerah Kabupaten Sumenep yang memberikan ijin seluruh tim Airlangga Community Development Hub (ACDH) berkegiatan di Pulai Gili Iyang, khususnya perangkat Desa Banraas yang dengan hangat menyambut dan memberikan fasilitas sarana sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Airlangga yang mendukung dalam pendanaan kegiatan melalui SK rektor No. 1457/UN3/2024.

Pernyataan Kontribusi Penulis

Seluruh penulis berkontribusi secara aktif dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) serta terlibat dalam proses penyusunan, penyempurnaan, dan penulisan artikel ini. Setiap penulis bertanggung jawab sesuai dengan peran dan kontribusinya masing-masing dalam kegiatan maupun penyusunan naskah publikasi.

Pernyataan Penggunaan AI

Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

Dalam proses penulisan artikel Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berdasarkan hasil dari kegiatan PkM yang telah dilakukan. Seluruh isi artikel, termasuk gagasan, analisis, interpretasi data, dan kesimpulan, sepenuhnya menjadi tanggung jawab para penulis.

Pernyataan Konflik Kepentingan

Para penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat maupun dalam proses penyusunan dan publikasi artikel ini.

REFERENSI

Bintari, B., Dipokusumo, B., & Hidayati, A. (2020). Analisis nilai tambah dan penyerapan tenaga kerja pada agroindustri abon berbasis ikan di Kota Mataram. JURNAL AGRIMANSION, 21(2), 92-109. https://doi.org/10.29303/agrimansion.v21i2.385

Hidayat, R., Susanti, A., Widiyanto, N. A., Syarifuddin, A., Niâ, K., & Hud, A. B. (2023). Peningkatan Daya Saing PKK Desa Ngijo Malang melalui Produksi Abon Ikan Lele. Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(2), 88-92. https://doi.org/10.32764/abdimasper.v4i2.3350

Hermawan, A. D., Hendrawan, R. A., Putri, S. R., Wulandari, A. P., Sugiarto, B., & Saputra, K. A. (2023). Assistance of Fish Crackers Micro Small And Medium Enterprises (MSMEs) Start-ups in Seletreng Village, Kapongan District, Situbondo Regency. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(2), 139-149. https://doi.org/10.47776/praxis.v2i2.756

Irfan, A. M., Hasbiah, S., Hidayat, A., Rakib, M., & Limpo, A. H. R. J. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Potensi Desa Melalui Penguatan Kapasitas BUMDes Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pertanian di Desa Sokkolia. Jurnal Kemitraan Responsif untuk Aksi Inovatif dan Pengabdian Masyarakat, 118-127. https://doi.org/10.61220/kreativa.v1i2.20244

Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 19(1), 45-54.

Jailani, M. S. (2023). Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian ilmiah pendidikan pada pendekatan kualitatif dan kuantitatif. IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam, 1(2), 1-9. https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57

Pramono, H., Andriyono, S., Pangestu, C. T., Ulum, M., & Haris, M. (2025). Inisiasi Inovasi Pengolahan Ikan Asap Tradisional Melalui Teknologi Asap Cair dan Metode Sanitasi-Pengemasan: Studi Kasus Kub Berkah Abadi, Trenggalek. *Jurnal Abdi Insani*, *12*(8), 3925–3934. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i8.2761

Mustakim, Z, Anggraeni, D, Ali, F, Kamal, R. (2024). The Role of Halal Certification of Food

Products in Economic Improvement in the Batang Integrated Industrial Estate. *Islamic Studies Journal for Social Transformation*, *7*(1), 20-31. https://doi.org/10.28918/isjoust.v7i1.6967

Meiwinda, E. R., Lucyana, L., Destiarini, D., Rahman, A., & Azwar, A. (2024). Aplikasi Teknologi Pembuatan dan Pengemasan Abon Ikan Nila Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan DI Desa Batu Radden. Jurnal Gotong Royong, 1(1), 63-68. https://doi.org/10.37676/goro.v1i1.6395

Salampessy, R. B., Rahayu, T. H., & Marlina, E. (2014). Pengaruh Berat Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Terhadap Rendemen Abon Ikan Lele Dumbo Serta Pendugaan Masa Simpan dan Masa Kedaluwarsa Abon Ikan Lele Dumbo. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan, 8(1), 104-118. https://doi.org/10.33378/jppik.v8i1.52

Siswanto, H., Riyadi, S., & Muhandhis, I. (2022). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Abon Kapasitas 25 Kg/Jam Untuk Peningkatan Produksi UKM Di Sidoarjo. Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Teknologi (DIMASTEK), 1(01), 17-22. https://doi.org/10.38156/dimastek.v1i01.18

Wildah, H. A., Hasani, F. J., Prananda, M. R., & Maharani, Z. E. (2024). Industri Abon Ikan pada Skala Usaha Kecil. MEGA PRESS NUSANTARA.

Yogi, Y. (2024). Upaya Peningkatan Konsumsi Gemar Makan Ikan Di Desa Sebayan: Efforts To Increase Consumption Of Fish Eating In Sebayan Village. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(3), 84-90. https://doi.org/10.47776/praxis.v2i3.844

Yuliono, A., Warsidah, W., Sofiana, M. S. J., Kushadiwijayanto, A. A., Apriansyah, A., Nurrahman, Y. A., & Aritonang, A. B. (2021). Sosialisasi Konsumsi Hasil Laut sebagai Pangan Fungsional dalam Usaha Peningkatan Sistem Imunitas Tubuh selama Masa Pandemi Covid-19 di Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Community Engagement and Emergence Journal (CEEJ), 2(2), 183-193. https://doi.org/10.37385/ceej.v2i2.195

How to cite this article:
Pangestu, C.T.,Andriyono, S. , Yunitasari, S., Kusumaningrum, T., Rachmawati, P.D, & Qur'aniati, N. (2026). Increasing the Added Value of Fishery Products Through the Production of Shredded Fish for the People of Gili Iyang Island, Umenep District. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 85-96. https://doi.org/10.47776/praxis.v5i1.07

PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol. 5, No. 1 September 2026, Hal 85 – 96
DOI: https://doi.org/10.51776/praxis.v5i1.07

Copyright (c) 2026 Pangestu,dkk

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.