

Diversifikasi Produk Olahan Ikan Sebagai Upaya Penguatan Unit Usaha Produksi di Program Studi PKK Unnes

Meddiati Fajri Putri^{1*}, Asih Kuswardinah¹, Bambang Triatma¹, Moch Faizal Rachmadi², Arina Haque³, Moh. Muttaqin⁴, Thamrin⁵, Zaimatun Nabilah⁶, Sultan Ahmad El Hakim⁴

¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Ivet, Indonesia

³Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial, dan Ilmu Politik, Universitas Terbuka

⁴Pendidikan Seni Drama, Tari, dan Musik, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

⁵Program Studi Pendidikan Teknik Elektronika, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang

⁶Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Negeri Semarang

Abstrak

Perkembangan industri makanan modern mendorong meningkatnya kebutuhan akan produk pangan yang praktis, sehat, dan bernilai gizi tinggi. Unit Produksi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang (FT UNNES) memiliki potensi untuk mengembangkan produk olahan ikan modern, namun masih menghadapi permasalahan berupa keterbatasan variasi produk, ketergantungan kegiatan produksi pada mata kuliah usaha produksi, serta belum optimalnya pengelolaan usaha dan pelayanan pelanggan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkuat Unit Usaha Produksi PKK FT UNNES melalui diversifikasi produk olahan ikan modern dan peningkatan keterampilan kewirausahaan. Metode pelaksanaan meliputi pelatihan dan workshop pengolahan bakso ikan, siomay ikan, dan pempek ikan, pelatihan pelayanan pelanggan, serta penguatan keterampilan entrepreneur dan entrepreneurship. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas dan keberlanjutan Unit Produksi, meningkatkan kualitas dan daya saing produk, serta memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan dan kepuasan konsumen.

Kata kunci: Pengolahan Ikan, Teknologi Pangan, Pangan Modern Diversifikasi Produk, Unit Produksi

Submitted: 17 January 2026; Reviewed: 18 January 2026; Accepted: 25 January 2026
DOI: 10.46368/dpkm.v6i1.4896

Diversification of Processed Fish Products as an Effort to Strengthen Production Business Units in the Family Welfare Education Program, Universitas Negeri Semarang

Abstract

The development of the modern food industry is driving an increasing need for practical, healthy, and nutritious food products. The Production Unit of the Family Welfare Education (PKK) Study Program, Faculty of Engineering, Semarang State University (FT UNNES), has the potential to develop modern processed fish products, but still faces problems such as limited product variety, dependence on production activities on production business courses, and suboptimal business management and customer service. This community service activity aims to strengthen the PKK FT UNNES Production Business Unit through diversification of modern processed fish products and improving entrepreneurial skills. The implementation method includes training and workshops on processing fish balls, fish dumplings, and fish pempek, customer service training, and strengthening entrepreneurial and entrepreneurship skills. This activity is expected to

* Corresponding Author: Meddiati Fajri Putri, media@mail.unnes.ac.id, ¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang, Jawa Tengah, Indonesia

increase the capacity and sustainability of the Production Unit, improve product quality and competitiveness, and have a positive impact on increasing income and customer satisfaction.

Keywords: Fish Processing, Food Technology, Modern Food Product Diversification, Production Unit

Pendahuluan

Perkembangan industri makanan pada era modern menunjukkan dinamika yang sangat pesat, ditandai dengan meningkatnya permintaan terhadap produk pangan yang tidak hanya lezat dan praktis, tetapi juga memiliki nilai gizi tinggi serta tampilan yang menarik (Ali, 2025). Konsumen lebih memilih makanan yang menggunakan bahan-bahan alami dan dapat diakses dengan mudah melalui *platform* digital terutama anak muda (Putri dkk, 2023; Ardiansyah dkk, 2025). Namun, persaingan pasar dalam industri makanan sangat ketat, sehingga produsen makanan harus memiliki strategi yang tepat untuk membedakan produk mereka dari produk lainnya (Hartini & Malahayatie, 2024; Asikin & Fadilah, 2024).

Tren makanan modern berbasis bahan pangan lokal menjadi salah satu peluang strategis dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi masyarakat, sekaligus penguatan unit usaha berbasis pendidikan vokasi (Rambe & Aslami, 2021; Umbara & Supandi, 2022). Ikan sebagai sumber protein hewani unggulan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan modern yang bernilai tambah tinggi, sehat, dan diterima oleh berbagai kalangan konsumen (Tukan & Betan, 2025; Nursia dkk, 2024; Octavia dkk, 2024).

Diversifikasi pengolahan produk makanan modern menjadi sangat penting untuk meningkatkan kualitas produk, membuat produk lebih menarik bagi konsumen, dan meningkatkan efisiensi produksi (Mufida dkk, 2020). Diversifikasi pengolahan produk makanan modern juga dapat membantu produsen makanan untuk mengembangkan produk yang lebih inovatif, meningkatkan pendapatan, dan meningkatkan kepuasan konsumen (Kusumandari dkk, 2024; Martan dkk, 2023).

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang (FT UNNES) memiliki Unit Produksi sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan, pengembangan keterampilan mahasiswa, serta media penerapan ilmu secara nyata. Namun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa Unit Produksi PKK FT UNNES masih menghadapi sejumlah permasalahan mendasar, antara lain ketergantungan aktivitas produksi pada keberadaan mata kuliah usaha produksi, keterbatasan variasi produk olahan yang dihasilkan, serta fasilitas produksi yang belum sepenuhnya memadai untuk mendukung pengembangan usaha secara berkelanjutan. Kondisi ini berdampak pada rendahnya kontinuitas produksi, terbatasnya daya saing produk, dan belum optimalnya potensi Unit Produksi sebagai unit usaha mandiri.



Gambar 1.

Kegiatan Unit Produksi PKK FT UNNES

Di sisi lain, kebutuhan masyarakat terhadap produk olahan ikan modern yang praktis, higienis, dan bergizi semakin meningkat seiring dengan kesadaran akan pentingnya pola konsumsi pangan sehat (Sinaga, 2025; Agustin dkk, 2025). Produk olahan seperti bakso ikan, siomay ikan, dan pempek ikan memiliki potensi pasar yang luas, namun memerlukan inovasi dalam diversifikasi produk, pengemasan, standar mutu, serta strategi pemasaran agar mampu bersaing dengan produk komersial lainnya (Rasoki & Nurmalia, 2023). Oleh karena itu, penguatan kapasitas sumber daya manusia dan sistem pengelolaan usaha menjadi aspek penting dalam mendukung keberlanjutan Unit Produksi PKK FT UNNES.



Gambar 2.

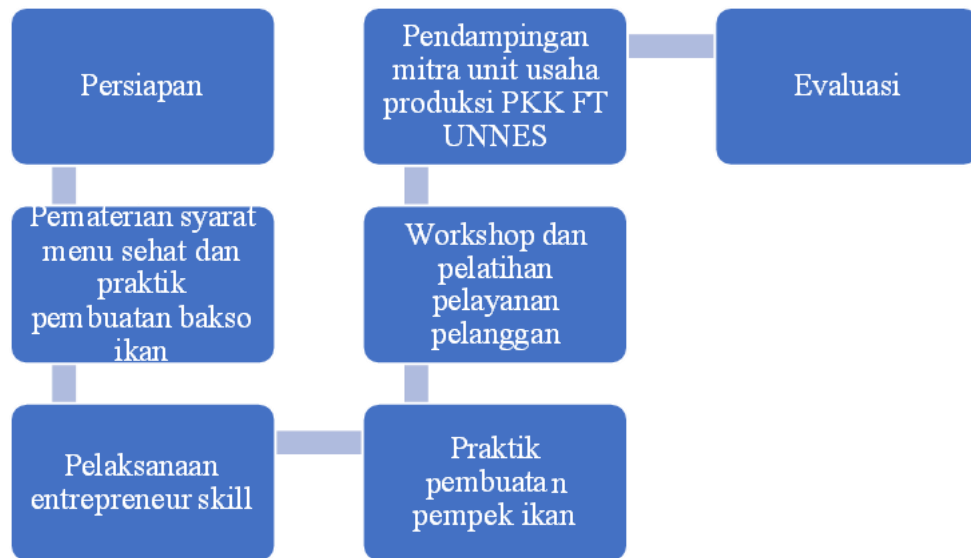
Fasilitas Unit Produksi PKK FT UNNES

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk mendorong diversifikasi produk olahan ikan modern sebagai upaya penguatan Unit Usaha Produksi di Program Studi PKK FT UNNES. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis pengolahan produk, tetapi juga mencakup pelatihan pelayanan pelanggan, penguatan jiwa kewirausahaan (*entrepreneurship*), serta pengelolaan usaha produksi yang berorientasi pada keberlanjutan. Melalui pelatihan dan workshop yang terintegrasi, diharapkan Unit Produksi PKK FT UNNES mampu menghasilkan produk olahan ikan modern yang berkualitas, bernilai gizi tinggi, dan memiliki daya saing pasar.

Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada umumnya, menghiririsasi hasil riset dan penerapan teknologi untuk membantu mitra meningkatkan ketrampilan. Peningkatan kompetensi mitra dalam mengelola usaha yang bermanfaat untuk kesehatan dan kesejahteraan masyarakat atau pelanggan Unit Produksi PKK FT UNNES. Meningkatkan ketrampilan memproduksi produk yang mampu dipasarkan secara *online*.

Kegiatan ini merupakan solusi untuk meningkatkan ketrampilan pemanfaatan teknologi sesuai dengan perkembangan zaman. Kegiatan ini akan dilakukan kisaran 8 bulan. Secara struktur metode pelaksanaan pengabdian berupa pelatihan, pendampingan dalam workshop kegiatan, dan pendampingan praktik membuat produk kripik tempe modern. Untuk mempermudah pemahaman metode pelaksanaan, berikut diagram alir pengabdian ini.

**Gambar 3.***Metode Pelaksanaan Pengabdian*

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian ini telah dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan mahasiswa serta pengelola unit usaha produksi di Prodi PKK FT UNNES dalam mengembangkan produk olahan ikan modern berbasis teknologi pangan. Melalui pengabdian ini, diharapkan dapat dihasilkan produk olahan ikan yang berkualitas, inovatif, dan memiliki nilai jual tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan daya saing unit usaha produksi di Prodi PKK FT UNNES. Pengabdian dilaksanakan untuk menyelesaikan berbagai permasalahan pada mitra khususnya aspek produksi, Sumber Daya Manusia (SDM) dan pemasaran.

Aspek Produksi

Pengembangan produk atau diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan dilaksanakan dalam beberapa tahap. Sebelum praktik pengolahan produk, persiapan dilakukan dan pengarahan praktik. Pada pelaksanaan pengabdian berjalan dengan lancar dengan sedikit kendala yang dapat teratasi. Pelaksanaan pengabdian memberikan penjelasan mengenai syarat menu sehat dan praktik membuat bakso ikan yang inovatif dan berkualitas. Mitra diberikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip menu sehat, termasuk keseimbangan nutrisi, variasi bahan pangan, dan keamanan pangan.

Selain itu, peserta juga diajarkan cara membuat bakso ikan yang lezat dan sehat, dengan menggunakan bahan-bahan yang segar dan teknologi pangan yang tepat. Hasil praktik menunjukkan bahwa bakso ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang baik, rasa yang lezat, dan kandungan nutrisi yang tinggi. Pelaksanaan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ikan yang sehat dan berkualitas.



Gambar 4.

Praktik Pengolahan Produk pada Unit Produksi Prodi PKK

Proses pembuatan pempek ikan meliputi pemilihan bahan baku, pencampuran bahan, pembentukan adonan, dan proses pengukusan. Hasil praktik menunjukkan bahwa pempek ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang kenyal, rasa yang gurih, dan aroma yang khas. Pelaksanaan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ikan yang inovatif dan berkualitas, serta meningkatkan kemampuan unit usaha produksi dalam menghasilkan produk yang beragam dan bernilai jual tinggi.



Gambar 5.

Edukasi Keamanan Mutu Olahan Pangan dan Praktik Pembuatan Pempek Ikan

Aspek Sumber Daya Manusia (SDM)

Pelaksanaan pengabdian pada aspek Sumber Daya Manusia (SDM) difokuskan pada pendampingan dan pelatihan mengenai pelayanan pelanggan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan mitra dalam memberikan pelayanan pelanggan yang berkualitas. Melalui pelatihan ini, mitra dapat memahami pentingnya pelayanan pelanggan yang baik dan bagaimana cara memberikan pelayanan yang profesional dan berkualitas.

Dalam pelatihan pelayanan pelanggan, mitra diajarkan cara berkomunikasi efektif dengan pelanggan, menangani keluhan pelanggan, dan memberikan solusi yang tepat. Selain itu, mitra juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan pelayanan pelanggan melalui simulasi dan *role-playing*. Dengan demikian, mitra dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam memberikan pelayanan pelanggan yang berkualitas dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa mitra memiliki peningkatan yang signifikan dalam kemampuan pelayanan pelanggan. Mereka menjadi lebih percaya diri dalam menghadapi pelanggan dan dapat memberikan solusi yang tepat untuk kebutuhan pelanggan.

Dengan demikian, pelaksanaan pengabdian pada aspek SDM ini dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan kualitas pelayanan pelanggan dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Pelaksanaan pengabdian ini juga dapat meningkatkan kemampuan mitra dalam bekerja sama dan meningkatkan kinerja organisasi secara keseluruhan

Aspek Pemasaran

Pelaksanaan pengabdian pada aspek pemasaran difokuskan pada dua kegiatan utama, yaitu mendampingi mitra mengenai promo dan diskon yang sesuai serta workshop pembuatan akun *marketplace*. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam memasarkan produk mereka secara efektif dan meningkatkan penjualan. Dalam kegiatan pendampingan promo dan diskon, mitra diberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat promo dan diskon yang menarik dan efektif. Mitra diajarkan cara menganalisis pasar dan menentukan promo dan diskon yang sesuai dengan target pasar mereka. Dengan demikian, mitra dapat meningkatkan penjualan mereka dan meningkatkan kesadaran merek produk mereka.

Workshop pembuatan akun *marketplace* juga diselenggarakan untuk membantu mitra memasarkan produk mereka secara *online*. Dalam workshop ini, mitra diajarkan cara membuat akun *marketplace* yang profesional dan efektif, termasuk cara mengunggah produk, mengelola stok, dan menangani pesanan. Dengan memiliki akun *marketplace* yang profesional, mitra dapat meningkatkan visibilitas produk mereka dan meningkatkan penjualan secara *online*.

Hasil dari pelaksanaan pengabdian pada aspek pemasaran ini menunjukkan bahwa mitra memiliki peningkatan yang signifikan dalam kemampuan pemasaran mereka. Mitra dapat membuat promo dan diskon yang efektif dan memiliki akun *marketplace* yang profesional, sehingga meningkatkan penjualan dan kesadaran merek produk mereka. Dengan demikian, pelaksanaan pengabdian ini dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan kinerja pemasaran mitra dan meningkatkan kesadaran merek produk mereka.

Simpulan

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil meningkatkan kemampuan dan pengetahuan mahasiswa serta pengelola unit usaha produksi dalam mengembangkan produk olahan ikan modern berbasis teknologi pangan. Melalui pengabdian ini, dihasilkan produk olahan ikan yang berkualitas, inovatif, dan memiliki nilai jual tinggi, seperti bakso ikan dan pempek ikan. Pelaksanaan pengabdian pada aspek SDM dan pemasaran juga berhasil meningkatkan kemampuan mitra dalam memberikan pelayanan pelanggan yang berkualitas dan memasarkan produk secara efektif. Dengan demikian, pengabdian ini dapat meningkatkan pendapatan dan daya saing unit usaha produksi di Prodi PKK FT UNNES.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang yang mendukung penuh terlaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berdasarkan Daftar Pelaksanaan Anggaran (DPA) FT Universitas Negeri Semarang Nomor: DPA 139.03.2.693449/2025.05/2025 tanggal: 29 Desember 2024 sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Pengabdian Dana DPA FT UNNES Tahun 2025 Nomor 118.14.4/UN37/PPK.05/2025 tanggal 14 April 2025.

Daftar Pustaka

- Agustin, V., Wijayanti, W., Pamungkas, I. W., Horisanto, A., Dahlan, A., & Baihaqi, B. (2025). Analisis Tren Konsumsi Ikan di Kalangan Generasi Z dan Milenial sebagai Dasar Pengembangan Program Edukasi Pangan Sehat. *Jurnal Minfo Polgan*, 14(1), 1025-1031.
- Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal Of Economics, Business, Management, Accounting And Social Sciences*, 3(3), 137-147.
- Ardiansyah, M. R., Aditya, D. A., Zhafar, R. D., Khaqiqi, A. I., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2025). Sankiss Sandwich: Strategi Perencanaan dan Pengembangan Bisnis Makanan Sehat Berbasis Buah untuk Pasar Milenial. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi dan Masyarakat*, 2(3), 17-17.
- Asikin, M. Z., & Fadilah, M. O. (2024). Masa depan kewirausahaan dan inovasi: tantangan dan dinamika dalam era digital. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(1), 303-310.
- Hartini, H., & Malahayatie, M. (2024). Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman. *Great: Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, 1(2).
- Kusumandari, R. B., Faturrohman, H., Kusumaningtyas, N., Nisak, S. H., & Solikhah, N. P. (2024). Pengembangan kapasitas produksi dan diversifikasi produk jamu untuk meningkatkan daya saing UMKM di Gununggajah Kabupaten Klaten. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 346-352.
- Martan, S., Jumadi, O., Wahyuddin, N. R., & Suryaningsih, N. A. (2023). Pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) melalui penerapan teknologi dan inovasi dalam peningkatan produksi, diversifikasi produk, branding produk, dan pemanfaatan limbah. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 4(1), 203-217.
- Mufida, L., Sartono, A., & Mufnaetty, M. (2020). Pengetahuan Gizi Ibu dan Praktik Diversifikasi Makanan Keluarga di Kelurahan Purworejo, Kecamatan Margoyoso, Pati. *Jurnal Gizi*, 9(2), 180-188.
- Nursia, N., Suryaningsih, S., Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Untuk Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Desa Tanah Kuning. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298-3304.
- Octavia, L., Mahandari, C. P., & Nirmala, I. R. (2024). Peluang Bisnis dan Sumber Gizi Hewani dari Perikanan Produk Ikan Tangkap Lestari Kabupaten Buton Utara. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 16(3), 403-422.
- Putri, A. D., Permatasari, B., & Suwarni, E. (2023). Strategi Desain Kemasan Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk Umkm Kelurahan Labuhan Dalam Bandarlampung. 4, 119-123.
- Rambe, D. N. S., & Aslami, N. (2021). Analisis strategi pemasaran dalam pasar global. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 213-223.
- Rasoki, T., & Nurmalia, A. (2023). Diversifikasi dan Pemasaran Olahan Lele Sebagai Upaya Penguatan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 7(4), 641-650.
- Sinaga, H. (2025). Pola Konsumsi Ikan Di Kalangan Masyarakat Perkotaan Dan Implikasinya Terhadap Kebijakan Pangan Nasional. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 2(1), 1-6.
- Tukan, M. M. N., & Betan, M. H. P. (2025). Inovasi Produk Olahan Perikanan Tinggi Protein Sebagai Camilan Sehat Dan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(4), 555-563.

Umbara, B. D., & Supandi, A. F. (2022). Analisis Strategi Pengembangan UMKM Halal di Jember dalam Menghadapi Persaingan Pasar Nasional (Studi pada Peluang dan Tantangan). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam (JEBI)*, 2(2), 86-103.