

Penguatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Siomay Ikan Bandeng Saus Hitam: Studi Kasus di Kawasan Ekowisata Mangrove di Kelurahan Keputih Surabaya

**Fabiola Leopardjo¹, Kristian Agung Nugraha², Hari Minantyo³
Felicya Chealsy⁴**

^{1,2,3,4} Program Studi Bisnis Kuliner, School of Tourism
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

e-mail: ¹ fabiola.leopardjo@ciputra.ac.id, ² agung.nugraha@ciputra.ac.id,
³ hari.minantyo@ciputra.ac.id, ⁴ fchealsy@student.ciputra.ac.id.

Abstrak

Kelurahan Keputih, Surabaya, memiliki potensi besar dalam pengembangan ekowisata mangrove yang didukung oleh ketersediaan sumber daya perikanan lokal, khususnya ikan bandeng. Namun, pemanfaatan hasil bandeng masih didominasi penjualan bahan mentah dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi ibu-ibu PKK melalui pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi produk inovatif berupa siomay bandeng saus hitam. Metode yang digunakan adalah metode partisipatif yang meliputi tahap pra-survey, persiapan resep, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Pariwisata Universitas Ciputra dengan melibatkan 15 peserta. Evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik dan kuesioner untuk mengukur efektivitas pelatihan dan potensi peluang usaha. Hasil menunjukkan bahwa produk siomay bandeng memperoleh respons positif dari peserta, terutama pada aspek aroma, rasa, dan tekstur. Mayoritas peserta menilai resep mudah dipelajari, bahan baku mudah diperoleh, serta produk berpotensi dikembangkan sebagai usaha berbasis frozen food. Kegiatan ini terbukti meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha peserta. Pelatihan ini berkontribusi dalam pemberdayaan perempuan, penguatan ekonomi lokal, serta mendukung keberlanjutan ekowisata mangrove di Kelurahan Keputih, sejalan dengan pencapaian SDGs tujuan ke-8.

Kata Kunci: Ekowisata Mangrove; Ibu-ibu PKK; Ikan Bandeng; Inovasi Produk; Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Keputih Subdistrict in Surabaya has significant potential for mangrove ecotourism development, supported by abundant local fishery resources, particularly milkfish (Chanos chanos). However, most milkfish is still sold as raw material, resulting in relatively low economic value. This community service program aimed to enhance the capacity and economic independence of PKK women through training on processing milkfish into an innovative product, namely milkfish siomay with black sauce. A participatory approach was applied, consisting of pre-survey, recipe preparation, training implementation, and evaluation stages. The training was conducted at the Tourism Laboratory of Universitas Ciputra and involved 15 participants. Evaluation was carried out through organoleptic testing and questionnaires to



assess training effectiveness and business potential. The results indicated positive responses toward the product, particularly in terms of aroma, taste, and texture. Most participants perceived the recipe as easy to learn, the raw materials as readily available, and the product as having strong potential to be developed as a frozen food business. The training successfully improved participants' knowledge, skills, and entrepreneurial interest. This program contributes to women empowerment, local economic strengthening, and the sustainability of mangrove ecotourism in Keputih, aligning with Sustainable Development Goal 8 on decent work and economic growth.

Keywords: *Community Empowerment; Mangrove Ecotourism; Milkfish, PKK women; Product Innovation.*

Pendahuluan

Kelurahan Keputih di Kota Surabaya dikenal sebagai kawasan dengan ekosistem mangrove yang kaya dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai destinasi ekowisata. Kawasan mangrove ini mencakup lebih dari 200 ha lahan yang menjadi habitat berbagai spesies flora dan fauna, sekaligus berfungsi sebagai zona konservasi, edukasi, dan rekreasi masyarakat kota (Wiyatiningsih et al., 2020). Keberadaan Ekowisata Mangrove Wonorejo telah membawa dampak positif bagi masyarakat lokal, di mana penduduk sekitar mulai terlibat sebagai pemandu wisata, penyedia kuliner, hingga pelaku usaha kerajinan tangan berbahan dasar hasil mangrove (Febriyanti et al., 2023). Partisipasi ini terbukti meningkatkan pendapatan rumah tangga sekitar 20–30 % melalui optimalisasi layanan wisata dan pemasaran produk lokal (Wiyatiningsih et al., 2020). Namun, masih banyak kelompok masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, yang belum memiliki keterampilan memadai untuk memanfaatkan peluang tersebut secara maksimal. Padahal pemberdayaan kelompok perempuan dapat memperluas kontribusi ekonomi lokal sekaligus mendukung keberlanjutan ekowisata di kawasan ini (Spanton et al., 2025).

Ibu-ibu PKK di Keputih merupakan salah satu kelompok potensial yang mampu menjadi penggerak ekonomi lokal melalui kegiatan usaha berbasis kuliner. Program pelatihan seperti pembuatan abon bandeng telah memperlihatkan hasil yang signifikan. Berdasarkan penelitian oleh Febriyanti et al. (2023), pelatihan yang diberikan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis pengolahan makanan tetapi juga memperkuat kemampuan manajerial dan pemasaran. Hasil survei menunjukkan 65 % peserta pelatihan mulai merintis usaha kecil pasca-kegiatan tersebut, yang sebagian besar diarahkan pada pemanfaatan hasil perikanan lokal seperti ikan bandeng. Menurut Wiyatiningsih et al. (2020), pemberdayaan perempuan dalam bentuk pelatihan UMKM juga berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga dan kemandirian ekonomi. Hal ini penting, karena ibu-ibu PKK selain memiliki jejaring sosial yang kuat, juga berperan langsung dalam mengelola kebutuhan rumah tangga, sehingga hasil usaha dapat langsung dirasakan oleh keluarga mereka.

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu hasil budidaya yang melimpah di wilayah pesisir Keputih. Berdasarkan data BPS Provinsi Jawa Timur (2021), produksi bandeng di daerah ini mencapai 8.908 ton per tahun. Sayangnya, mayoritas hasil tangkapan masih dijual mentah, sehingga nilai ekonominya relatif rendah (Spanton et al., 2025). Padahal, studi oleh Wiyatiningsih et al. (2020) menunjukkan bahwa pengolahan bandeng menjadi produk siap saji seperti abon, nugget, dan otak-otak dapat meningkatkan nilai jual hingga dua kali lipat, dengan margin keuntungan mencapai Rp24.487–Rp36.962 per kg bahan baku dan rasio keuntungan (R/C ratio) lebih dari 1,5. Diversifikasi produk olahan bukan hanya memberikan nilai tambah

secara ekonomi tetapi juga memperluas segmen pasar, khususnya bagi wisatawan yang mencari oleh-oleh khas.

Inovasi olahan seperti nugget, siomay, atau kerupuk dari bandeng potensial menjadi branding lokal. Nugget bandeng di Desa Ketapang misalnya, berhasil meningkatkan pendapatan UMKM (Sulistyawan et al., 2023). Menurut Febriyanti et al. (2023), inovasi produk seperti ini dapat menjadi identitas kuliner lokal yang menarik bagi wisatawan. Program pemberdayaan serupa di Gresik berhasil meningkatkan nilai jual bandeng hingga 50 % lebih tinggi dibandingkan bandeng mentah berkat dukungan hilirisasi dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (Spanton et al., 2025). Produk-produk inovatif ini tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi tetapi juga berperan sebagai media promosi destinasi wisata. Siomay bandeng dengan saus hitam, misalnya, bisa menjadi ikon oleh-oleh Keputih, memperkuat citra ekowisata mangrove sebagai destinasi berbasis kearifan lokal.

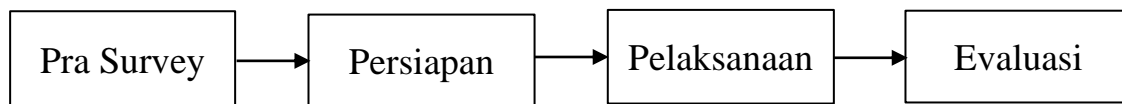
Produk-produk lokal hasil kreasi ibu-ibu PKK memiliki potensi besar untuk mendukung branding Ekowisata Mangrove Keputih. Penelitian oleh Wiyatiningsih et al. (2020) menyebutkan bahwa oleh-oleh khas lokal mampu memperpanjang durasi kunjungan wisatawan sekaligus meningkatkan loyalitas mereka. Abon bandeng dan olahan lainnya yang diproduksi oleh ibu-ibu PKK Keputih telah mendapat apresiasi positif dari pengunjung dan pelaku UMKM lokal (Febriyanti et al., 2023). Integrasi produk-produk ini ke dalam paket wisata akan memperkuat nilai jual destinasi dan memperluas manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar.

Pelatihan pembuatan olahan bandeng telah terbukti memberikan dampak positif pada kemandirian ekonomi ibu-ibu PKK. Penelitian oleh Febriyanti et al. (2023) melaporkan peningkatan keterampilan teknis, kesadaran akan pentingnya kebersihan produksi, hingga kemampuan pengemasan yang menarik bagi pasar. Spanton et al. (2025) juga mencatat bahwa program pelatihan sejenis di daerah pesisir lain berhasil meningkatkan pendapatan rumah tangga peserta sebesar 30–35 % dalam satu tahun pasca-pelatihan. Di Keputih, pelatihan abon bandeng telah melahirkan usaha mikro yang berkelanjutan, mendorong transformasi ibu-ibu PKK dari penerima manfaat menjadi pelaku usaha aktif yang terlibat dalam rantai nilai ekowisata.

Pelatihan pengolahan produk inovasi berbahan dasar bandeng bagi ibu-ibu PKK di Keputih merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kemandirian ekonomi, memperkuat potensi lokal, serta mendukung keberlanjutan ekowisata mangrove sebagai aset daerah.

Metode

Kegiatan ini didesain menggunakan pendekatan metode partisipatif, yang berarti melibatkan peserta secara aktif dalam seluruh rangkaian pelatihan. Disini peserta bukan hanya menerima materi namun turut langsung terlibat dalam proses pembuatan produk inovasi, melakukan tanya jawab, dan sesi diskusi. Metode partisipatif ini selaras dengan konsep yang diutarakan oleh Handayani *dkk* (2024) yang menyatakan bahwa metode partisipatif membutuhkan metode yang bukan bersifat menggurui ataupun sekedar melakukan transfer ilmu, namun lebih melibatkan peserta dalam proses belajar dengan dorongan para fasilitator. Metode ini diharapkan tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, namun dapat membangun keterampilan dan kesadaran ekonomi masyarakat khususnya Ibu-Ibu Kelurahan Keputih, Surabaya. Gambar 1 merupakan rangkaian tahapan pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1. Rangkaian Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

1. Tahap Pra Survey

Sebelum kegiatan dilaksanakan, tim melakukan pra survey ke Kelurahan Keputih, Surabaya untuk berdiskusi dengan pelaku UMKM dan koordinasi dengan perangkat desa. Tujuannya adalah mengidentifikasi potensi yang dapat dikembangkan untuk mendukung pertumbuhan perekonomian Kelurahan Keputih, Surabaya.

2. Tahap Persiapan

Setelah mendapatkan informasi mengenai berlimpahnya ikan bandeng di Kelurahan Keputih, tim pelaksana melakukan uji coba resep olahan ikan bandeng dan didapatkan satu resep yang dirasa cukup menarik untuk dapat menjadi hasil olahan ikan bandeng yaitu siomay bandeng dengan saus hitam. Gambar 2 merupakan hasil uji coba pembuatan produk siomay bandeng yang dilakukan di Laboratorium Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya, sebelum diadakannya kegiatan pelatihan. Persiapan ini bertujuan untuk menemukan rasa, tekstur, tampilan yang diinginkan, serta memahami langkah-langkah pembuatan produk tersebut.



Gambar 2. Uji Coba Pembuatan Produk

3. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini dilakukan di kampus Laboratorium Pariwisata (*Culinary Studio*) Universitas Ciputra dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang. Para peserta dapat langsung mencoba proses pembuatan siomay bandeng setelah sesi kegiatan demo oleh *chef* dari tim pelaksana. Setiap *station* diisi dengan 3-4 peserta yang membentuk tim. Gambar 3 merupakan proses pelaksanaan praktik pembuatan produk berbahan dasar ikan bandeng. Selama kegiatan pembuatan produk berlangsung, para dosen dan mahasiswa mendampingi peserta secara langsung, memberikan arahan, dan memastikan para peserta memahami serta melakukan proses pembuatan produk dengan benar. Kegiatan diakhiri dengan sesi diskusi singkat dari dosen mengenai hasil pembuatan produk para peserta serta peluang pengembangan produk berbahan dasar ikan bandeng yang berpotensi mendukung peningkatan perekonomian para warga Kelurahan Keputih.



Gambar 3. Pelaksanaan Praktik Pembuatan Produk

4. Tahap Evaluasi

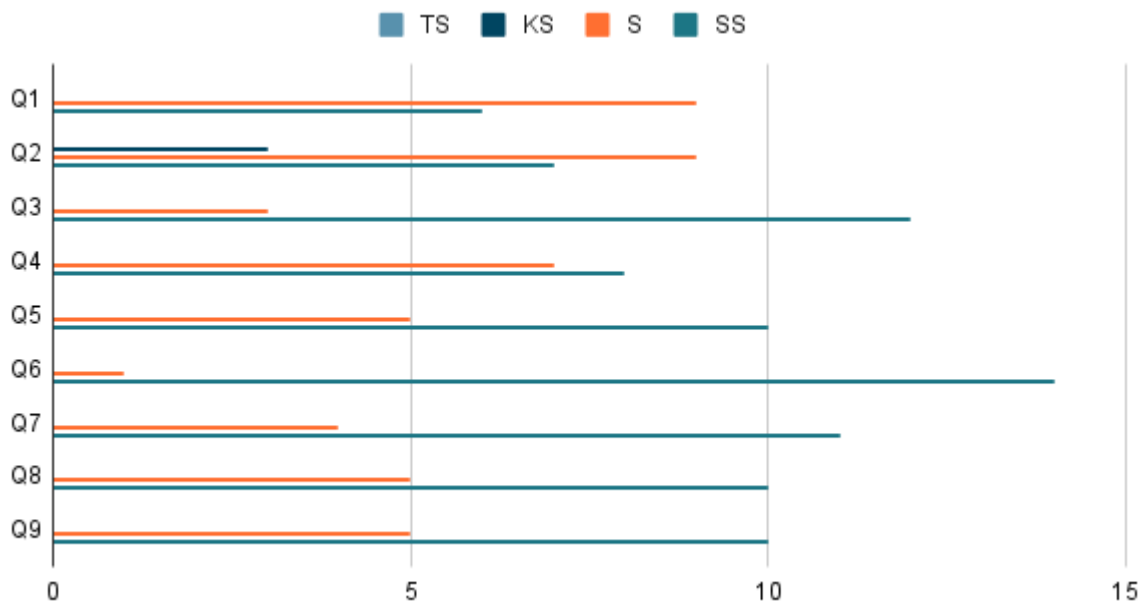
Evaluasi dilakukan untuk menilai kepuasan dan manfaat pelatihan pembuatan produk olahan ikan bandeng yang dirasakan oleh peserta. Selain itu, juga dilakukan uji organoleptik atau yang sering disebut dengan uji sensoris terhadap produk hasil kegiatan praktik. Tahap ini dilakukan dengan melakukan evaluasi secara kualitatif melalui testimoni peserta dan secara kuantitatif melalui kuesioner yang disebarakan untuk diisi oleh para peserta.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini dilaksanakan di Universitas Ciputra dan berlangsung pada tanggal 10 Juli 2025 pada pukul 08.00 WIB. Pelatihan ini melibatkan masyarakat Kelurahan Keputih yang sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga dengan total peserta adalah 15 orang. Rangkaian kegiatan dimulai dengan sesi pembukaan penjelasan singkat potensi diversifikasi produk olahan ikan bandeng, dilanjutkan praktik langsung oleh peserta pembuatan Siomay Ikan Bandeng Saus Hitam, pengisian survei evaluasi, sesi tanya jawab, dan sesi diskusi mengenai peluang usaha ikan bandeng. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat agar mampu mengembangkan dan mengolah ikan bandeng menjadi produk olahan bernilai tinggi yang berpotensi dikembangkan untuk usaha masyarakat Kelurahan Keputih. Selain itu, kegiatan ini diharapkan menjadi sarana edukasi dan inspirasi bagi peserta untuk dapat lebih berinovatif dalam mengolah hasil perikanan lokal dan mendorong lahirnya ide-ide usaha yang lebih berkembang di kemudian hari. Di akhir kegiatan, peserta diberikan kuesioner yang berisi 9 pernyataan. Setiap pernyataan dijawab dengan memilih salah satu opsi yaitu (1) STS: Sangat Tidak Setuju, (2) Tidak Setuju, (3) Setuju, dan (4) Sangat Setuju (Gambar 4). Dari hasil data kuesioner, pembahasan dibagi menjadi tiga topik yaitu uji organoleptik, efektivitas kegiatan pelatihan, dan peluang usaha peserta.

Tabel 1 Pernyataan Survei Kecamatan Keputih

Kode	Pernyataan
Q1	Aroma dari siomay bandeng harum
Q2	Warna dari siomay bandeng kekuningan
Q3	Rasa dari siomay bandeng enak gurih
Q4	Tekstur dari siomay bandeng kenyal
Q5	Di Keputih belum pernah ada pelatihan siomay bandeng
Q6	Produk siomay bandeng bisa menjadi peluang usaha dan dapat diolah dalam bentuk frozen
Q7	Resep siomay bandeng mudah untuk dipelajari
Q8	Bahan siomay bandeng mudah didapatkan
Q9	Saya berminat mengikuti pelatihan serupa di waktu mendatang



Gambar 4. Hasil Survei Kecamatan Keputih

Uji Organolaptik

Pada bagian ini akan dibahas terkait hasil uji organoleptik dari produk siomay bandeng yang dibuat oleh para peserta. Ismanto (2022) menyatakan bahwa uji organoleptik juga dikenal sebagai pengujian dengan indera manusia untuk menilai kualitas suatu produk makanan dan minuman. Uji organoleptik menggunakan empat parameter utama yaitu: aroma, warna, rasa, dan tekstur, dan menjadi salah satu uji yang paling penting pada proses pengembangan produk. Pada pelatihan ini, diversifikasi ikan bandeng menghasilkan produk siomay (Świąder dan Marczevska, 2021). Dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada peserta Kelurahan Keputih, mayoritas tanggapan yang didapatkan sangat positif, dimana sebagian besar memilih kategori setuju dan sangat setuju. Respon positif paling banyak didapatkan pada aroma, rasa, dan tekstur dari ikan bandeng dimana nilai sangat setuju dinyatakan dengan 6, 12, dan 8 responden masing-

masing dari 15 pengisi kuesioner. Peserta setuju bahwa aroma dari siomay ikan bandeng tidak berbau amis, memiliki rasa yang enak dan gurih, serta tekstur siomay yang kenyal sesuai dengan siomay pada umumnya. Parameter warna dinilai belum mendapatkan hasil yang maksimal dimana terdapat peserta (3 responden) yang menyatakan bahwa warna dari produk belum sesuai dengan deskripsi yang diharapkan yaitu berwarna kekuningan. Meskipun begitu 12 responden lainnya masih dapat menerima warna dari produk. Setelah melalui proses evaluasi, perubahan warna agak kecoklatan dimungkinkan terjadi karena proses oksidasi dari asam lemak yang terdapat pada protein ikan bandeng dimana bahan mentah terlalu lama terpapar dengan udara luar (tidak dingin) pada saat pelatihan pembuatan produk siomay, sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Riswanda *dkk* (2024). Hal ini dapat menjadi pembelajaran sehingga kedepannya pembuatan siomay harus memperhatikan waktu, suhu, dan kecepatan dalam proses produksi sehingga dapat menghasilkan warna produk yang maksimal.

Secara garis besar, hasil penilaian terhadap produk siomay bandeng menjelaskan bahwa resep, arahan, dan teknik pengolahan yang diberikan mudah dipahami dan diterapkan oleh peserta. Hal ini membuktikan bahwa langkah-langkah sederhana yang dipraktikkan dalam pelatihan mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan layak dikonsumsi, sehingga peserta dapat dengan mudah membuat produk dan menerapkan teknik pengolahan secara mandiri di rumah.

Efektivitas Kegiatan Pelatihan

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebelumnya belum pernah ada kegiatan pelatihan pembuatan produk siomay bandeng. Hal ini ditunjukkan dengan mayoritas dari para peserta memilih sangat setuju (10 responden) untuk pernyataan Q5. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat menambah wawasan baru dan pengalaman baru yang belum pernah didapatkan sehingga kegiatan ini memperkenalkan inovasi baru bagi peserta. Konsep pelatihan dipilih secara spesifik oleh tim pelaksana untuk mengakomodasi kesempatan pengolahan ikan bandeng yang banyak ditemukan di Kelurahan Keputih. Salah satu hal yang menjadi perhatian khusus oleh tim pelaksana adalah proses formulasi resep standar yang digunakan untuk pelatihan ataupun nantinya dapat digunakan sebagai peluang usaha dari para peserta. Naumov (2024) menyatakan pentingnya resep standar untuk pengendalian inventori dan konsistensi produk yang akan dihasilkan. Resep standar sendiri didefinisikan sebagai acuan untuk menghasilkan makanan dan minuman pada level kualitas tertentu. Hal ini menjadi penting karena kedepannya diharapkan dari hasil pelatihan dapat muncul peluang usaha yang dapat membantu meningkatkan aktivitas ekonomi warga Kelurahan Keputih. Mayoritas dari peserta pelatihan (11 responden) menyatakan bahwa resep yang diberikan selama proses pelatihan dinilai mudah dipahami dan diterapkan peserta, bahkan oleh mereka yang masih belum awam dengan olahan ikan bandeng. Hal ini tentu dinilai sebagai salah satu indikator kesuksesan kegiatan pelatihan yang diadakan.

Upaya efektivitas proses pelatihan dilakukan dengan cara membagi para peserta menjadi beberapa kelompok kecil. Pada saat kegiatan pelatihan, setiap kelompok didampingi oleh mahasiswa dan dosen dari Universitas Ciputra untuk memberikan arahan dan menjawab pertanyaan yang muncul selama proses pembuatan. Hal ini bertujuan agar para peserta dapat mengikuti segala proses kegiatan pelatihan dengan baik. Melihat dari hasil survey terkait proses pelatihan, langkah tim pelaksana untuk membagi peserta kedalam kelompok kecil dinilai cukup efektif. Hal ini juga sejalan dengan hasil penelitian lainnya, dimana kegiatan pelatihan dan

pendampingan dapat meningkatkan kompetensi dari para pesertanya (Ikhsani Wardhana *dkk*, 2025).

Pengalaman yang positif pada kegiatan ini akhirnya membuat peserta juga memiliki minat yang tinggi (dinyatakan sangat setuju oleh 10 responden) untuk mengikuti kegiatan pelatihan serupa di masa mendatang. Rasa antusias untuk belajar merupakan salah satu faktor keberhasilan dari kegiatan pelatihan, sehingga kedepannya kegiatan seperti ini dapat diduplikasi untuk pelatihan produk lainnya, yaitu melibatkan para peserta langsung dalam proses pelatihan dan membagi dalam kelompok kecil yang memiliki pendamping untuk mempermudah proses komunikasi dan membangun kedekatan emosional.

Peluang Usaha

Tujuan dari pelatihan yang ingin memberikan kesempatan kepada para masyarakat untuk dapat membuka peluang usaha baru dengan pengolahan ikan bandeng dinilai cukup efektif. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 93% responden menyatakan bahwa produk siomay ini dapat dijadikan bisnis dan dipasarkan dalam bentuk *frozen food* kedepannya. Produk makanan beku juga memiliki ketahanan yang lebih lama, sehingga kedepannya dapat menjangkau jalur distribusi yang lebih luas, tidak hanya di Kelurahan Keputih, namun secara nasional melalui berbagai *platform online* maupun *offline* yang semakin mudah di waktu ini. Dalam upaya pengadaan bahan baku yaitu ikan bandeng itu sendiri, 10 responden menyatakan sangat setuju bahwa ikan bandeng masih mudah untuk ditemukan, sehingga pengolah produk masih sangat memungkinkan.

Kemudahan akses terhadap bahan baku menjadi penting karena berhubungan langsung dengan harga pokok produksi dari produk kedepannya. Semakin susah bahan baku untuk didapatkan, maka semakin tinggi biaya logistik yang dibutuhkan, dan berakibat pada kenaikan harga pokok produksi. Hal ini juga dijelaskan juga oleh Ulfa *dkk* (2022), dimana harga bahan baku memberikan efek signifikan terhadap harga pokok produksi. Salah satu tantangan pelatihan ini adalah kemampuan peserta dalam mengolah ikan bandeng supaya menghasilkan produk yang konsisten, inovatif, aman untuk dikonsumsi, dan memiliki nilai jual. Selama ini ikan bandeng hanya dikonsumsi sebagai lauk harian, tanpa diolah lebih lanjut. Sehingga pelatihan pembuatan produk siomay berbahan dasar ikan bandeng dinilai cukup efektif untuk membantu menjawab peluang yang ada di Kelurahan Keputih.



Gambar 5. Dokumentasi Kegiatan Bersama dengan Ibu-Ibu PKK

Rencana Keberlanjutan

Supaya dapat memberikan manfaat lebih maksimal, perlu dilakukan kegiatan tambahan seperti teknik pengemasan produk untuk mendukung potensi pengolahan produk menjadi *frozen food*, kewirausahaan dasar, dan pelatihan pemasaran. Ketiga hal ini akan menjadi sangat penting bagi masyarakat Kelurahan Keputih untuk dapat memulai bisnis dengan langkah yang tepat. Beberapa hal yang dapat menjadi titik berat pembekalan ilmu berikutnya adalah terkait: perhitungan *food cost*, penentuan harga jual, pembukuan keuangan sederhana, proses pengolahan produk terstandar, pemasaran sederhana, dan pemanfaatan platform digital. Penelitian yang dilakukan oleh Sugiarto dan Wahyono (2025) menunjukkan bahwa pendampingan yang berkelanjutan dapat mengembangkan kompetensi dari para individu yang terlibat didalamnya, mendorong inovasi, dan memperluas usaha. Hal ini sejalan dengan tujuan dari kegiatan dimana, pelatihan ini diharapkan tidak hanya mengedukasi peserta terkait pengolahan ikan bandeng yang berlimpah di Kelurahan Keputih, tetapi sebagai kesempatan untuk memperoleh tambahan ide usaha dan membuka wawasan kewirausahaan peserta, sehingga produk inovasi ikan bandeng berpotensi menjadi solusi sumber ekonomi baru di masyarakat terutama di Kelurahan Keputih.

Kesimpulan

Pada akhirnya dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan produk siomay berbahan dasar ikan bandeng dinilai cukup efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para peserta, terutama ibu-ibu PKK, dalam mengolah bahan pangan lokal yang banyak ditemukan di Kelurahan Keputih. Produk dinilai layak untuk dijadikan peluang usaha dengan hasil nilai organoleptik yang baik dan dapat diterima. Salah satu yang menjadi catatan pelatihan adalah terkait waktu pengolahan, sehingga produk yang dihasilkan dapat maksimal. Dari segi kegiatan, pelatihan dengan praktik langsung dengan para pendamping atau ahli dinilai efektif untuk meningkatkan antusiasme dari para peserta. Kedepannya pelatihan dapat difokuskan pada bidang kewirausahaan dan pengolahan lebih lanjut agar dapat menjadi peluang usaha yang berkelanjutan.

Daftar Pustaka

Chasanah, U., Soehartono, S., Baswindro, B., & Lestari, S. P. (2025). Inovasi Pengolahan Nugget Ikan Bandeng Untuk Meningkatkan Perekonomian Di Kabupaten Pati. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 4428–4431. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i3.47032>.

Febriyanti, L., Nugroho, S. D., & Putri, R. D. (2023). Pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan pembuatan abon bandeng di Kelurahan Keputih. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 2(6), 348–355. <https://doi.org/10.62668/sabangka.v2i06.937>.

Handayani, F., Damayanti, S., & Mulyawan, U. (2025). Strategi Penerapan Metode Pelatihan Partisipatif Dalam Pengembangan Desa Wisata Di Desa Sesaot Kecamatan Narmada. *Journal Of Responsible Tourism*, 4(3), 1003-1010. <https://doi.org/10.47492/jrt.v4i3.3800>

Ikhsani Wardhana, A., Silaningsih, E., & Kartini, T. (2025). Peningkatan Kompetensi Pelaku UMKM melalui Program Pelatihan dan Pendampingan di Desa Margaluyu, Tangungsari Sumedang. *MOTIVASI*, 10(1), 44–54. <https://doi.org/10.32502/motivasi.v10i1.631>

Ismanto, H. 2022. Uji Organoleptik Keripik Duang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58. DOI: 10.51589/ags.v6i2.3137.

Naumov, K. (2024). *The employment of standardized recipes, an essential prerequisite for consistent quality of the culinary product*. In *9th International Scientific Conference ERAZ 2023: Conference Proceedings* (pp. 401–410). <https://doi.org/10.31410/ERAZ.2023.401>

Riswanda, Y. D., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Inovasi pembuatan pempek lenjer ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan puree kacang tunggak dengan penambahan jamur tiram. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 283–312. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i4.665>

Spanton, P. I., Wiyatiningsih, S., & Yuliana, T. (2025). Pelatihan cipta produk unggulan desa melalui pembuatan abon ikan bandeng di Desa Pliwetan. *Jurnal Abdimas Bhakti Persada*, 5(2), 45–52. <https://doi.org/10.31294/abditeknika.v5i1.7414>.

Sugiarto, A., & Wahyono, T. (2025). Pelatihan dan Pendampingan Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Pemanfaatan E-Office. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 341–348. <https://doi.org/10.31949/jb.v6i1.11682>

Sulistiyawan, V. N., Naima, A., & Fitriani, L. (2023). Inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi nugget untuk meningkatkan UMKM Desa Ketapang. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 375–381. <https://doi.org/10.15294/jbd.v4i3.39393>.

Świąder, K., & Marczewska, M. (2021). Trends of Using Sensory Evaluation in New Product Development in the Food Industry in Countries That Belong to the EIT Regional Innovation Scheme. *Foods*, 10(2), 446. <https://doi.org/10.3390/foods10020446>

Ulfa, M., Lestari, S. P., & Rahwana, K. A. (2022). The Influence of Raw Material Costs and Direct Labor Costs on Production Cost Efficiency (Case Study at the Sumedang Asoy Tofu Factory for the period 2018-2021). *Journal of Indonesian Management*, 2(3), 795–804. <https://doi.org/10.53697/jim.v2i3.934>

Wiyatiningsih, S., Nugroho, S. D., & Santoso, W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Petambak Melalui Produk Inovatif Olahan Hasil Tambak Berbasis Ekowisata Mangrove Di Kelurahan Keputih, Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 3(1), 29–35. <https://doi.org/10.20473/jlm.v3i1.2019.29-35>.