



DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN TENGGIRI MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN DIMSUM DI DESA MUNTAI

Asyrul Fikri^{1*}, Risky Yehezkiel Syahputra Siregar², Silvia Khairani Harahap³, Haya Nisrina Afifah⁴, Fatilah Khairina⁵, Dela Puspita⁶, M. Ainul Lutfi⁷, Wita Hazura⁸, Suryani Wulan Dari⁹, Aisyah¹⁰, Tasyannah¹¹

¹⁻¹¹Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima:

10-08-2026

Disetujui:

13-08-2026

Dipublikasi:

15-08-2026

Kata Kunci:

Dimsum; Diversifikasi Pangan; Ikan Tenggiri; Pemberdayaan Masyarakat; Potensi Lokal

ABSTRAK

Desa Muntai, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, merupakan wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, khususnya ikan tenggiri. Potensi tersebut perlu dioptimalkan melalui pengembangan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Muntai dalam melakukan diversifikasi produk ikan tenggiri melalui pembuatan dimsum. Kegiatan dilaksanakan sebagai bagian dari program KUKERTA Berdampak Universitas Riau Tahun 2026 dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung. Kegiatan meliputi pengenalan potensi ikan tenggiri, pemberian informasi mengenai diversifikasi produk pangan, demonstrasi pembuatan dimsum, serta praktik pengolahan bersama masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan praktis baru kepada masyarakat dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk pangan yang lebih beragam. Kegiatan ini juga mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan lokal serta memperkenalkan peluang pengembangan produk olahan berbahan dasar ikan yang memiliki nilai tambah. Kolaborasi antara mahasiswa, pemerintah desa, dan masyarakat turut mendukung keberhasilan pelaksanaan program. Selain meningkatkan keterampilan praktis, kegiatan ini memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengeksplorasi metode pengolahan pangan yang dapat mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya perikanan yang tersedia secara lokal serta mendukung kemandirian masyarakat.

PENDAHULUAN

Dengan luas daratan sekitar 1,9 juta km², Indonesia dianggap sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, dengan lebih dari 17.000 pulau dan garis pantai yang membentang puluhan ribu kilometer, salah satu yang terpanjang di dunia. Salah satu sumber ekonomi utama masyarakat pesisir di berbagai daerah, termasuk Provinsi Riau, adalah sektor perikanan karena keadaan geografisnya. Kabupaten Bengkalis, salah satu kabupaten kepulauan di Riau, memiliki wilayah sekitar 7.773,93 km² yang terdiri dari 16 pulau utama dan garis pantai 446 km, memiliki potensi besar untuk perikanan tangkap, terutama ikan tenggiri (Mardiyah et al., 2022).



Karena lokasinya di pesisir, masyarakat Desa Muntai terus menjalankan bisnis mereka meskipun mereka menggunakan banyak air, terutama untuk perikanan. Menurut profil Desa Muntai, nelayan tradisional pesisir pantai menangkap ikan dan memelihara ikan air tawar. Nelayan tradisional melakukan penangkapan ikan di perairan sekitar pantai dengan menggunakan peralatan tangkap sederhana dan perahu berukuran kecil. Hasil tangkapan digunakan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dan sebagian dipasarkan untuk menghasilkan pendapatan bagi masyarakat. Sementara itu, ikan air tawar dibudidayakan menggunakan kolam dan metode budidaya lainnya untuk memelihara ikan berharga. Kondisi ini menunjukkan bahwa perikanan adalah salah satu potensi yang dapat digunakan untuk membangun bisnis masyarakat Desa Muntai.

Potensi perikanan dimanfaatkan tidak hanya untuk penangkapan dan budidaya, tetapi juga untuk pengolahan makanan. Menurut Buku Profil Desa Muntai, industri makanan olahan ikan yang didirikan oleh kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu peluang yang dapat dicapai. Industri makanan olahan ikan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Muntai telah memiliki pengalaman dalam memanfaatkan hasil perikanan menjadi produk pangan. Potensi yang ada dapat diperluas melalui kegiatan pemberdayaan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan hasil perikanan lokal, tetapi juga merupakan salah satu bentuk pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan produktivitas ekonomi keluarga.

Dari sudut pandang sosial, keberadaan kelompok PKK yang melakukan kegiatan pengolahan makanan berbasis ikan merupakan salah satu modal sosial yang paling penting dalam melaksanakan pengabdian. Masyarakat memiliki sumber daya perikanan dan kelompok masyarakat yang terlibat dalam aktivitas produktif. Kondisi seperti ini dapat membantu melakukan kegiatan pengabdian secara partisipatif karena kegiatan tersebut dapat diarahkan untuk meningkatkan kemampuan kelompok yang sudah ada, bukan untuk membuat aktivitas baru. Karena pemberdayaan masyarakat pesisir membutuhkan keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan sumber daya dan peningkatan kemampuan pengolahan hasil perikanan, pengembangan kapasitas masyarakat melalui kelompok lokal juga penting. Hasil penelitian tentang pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan potensi perikanan menunjukkan bahwa peningkatan kelembagaan sektor perikanan dan pelatihan pengolahan hasil ikan adalah dua strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan potensi perikanan (Setiawan et al., 2018).

Dari perspektif ekonomi, hasil perikanan memiliki peluang untuk diubah menjadi produk yang memiliki nilai tambah yang lebih tinggi melalui pengolahan dan diversifikasi. Kondisi ini relevan dengan Desa Muntai karena kegiatan pengolahan makanan ikan yang dilakukan oleh kelompok PKK dapat diakses dan dapat menjadi dasar untuk pengembangan bisnis yang berbasis pada potensi lokal. Pengolahan hasil perikanan memungkinkan pemanfaatan hasil tangkapan dan budidaya sehingga tidak perlu memasarkan ikan segar. Peningkatan kemampuan masyarakat dalam diversifikasi produk perikanan dapat menghasilkan produk yang lebih beragam sekaligus membuka peluang untuk pengembangan usaha masyarakat, seperti yang ditunjukkan oleh berbagai kegiatan pengabdian yang terjadi di wilayah pesisir. Misalnya, pelatihan dan penyuluhan tentang diversifikasi ikan menjadi produk olahan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok perempuan pesisir dalam mengubah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi (Lohoo & Palenewen, 2021).

Inovasi sederhana yang sesuai dengan kemampuan dan kondisi masyarakat juga dapat digunakan untuk mengembangkan produk olahan perikanan. Studi tentang pemberdayaan masyarakat pesisir di Kepulauan Riau menunjukkan bahwa nilai tambah produk perikanan dapat

ditingkatkan melalui inovasi dalam pengolahan hasil tangkap. Salah satu cara untuk mendorong pemberdayaan adalah mengolah ikan segar menjadi berbagai produk olahan, yang memungkinkan masyarakat memperoleh keterampilan baru sekaligus memiliki peluang untuk menghasilkan produk yang lebih menguntungkan secara finansial. Ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian di Desa Muntai dapat diarahkan pada pengembangan potensi pengolahan hasil perikanan yang telah dilakukan oleh kelompok PKK dengan memberikan penguatan berupa pengetahuan, keterampilan, dan inovasi yang sesuai dengan bahan baku lokal (Ruslan et al., 2024).

Keberhasilan program serupa di daerah pesisir lain juga ditunjukkan oleh pemilihan dimsum sebagai variasi olahan ikan tenggiri. Misalnya, pelatihan pembuatan dimsum dari ikan tuna di Desa Bonde, Kabupaten Majene, menunjukkan bahwa peserta lebih memahami manfaat diversifikasi produk perikanan dari 25 persen menjadi 80 persen setelah kegiatan berakhir. Pelatihan juga menumbuhkan minat peserta untuk memulai bisnis berbasis olahan ikan. Di Desa Muntai Barat, di kecamatan yang sama dengan lokasi kegiatan ini, pernah ada penyuluhan gemar makan ikan dan demonstrasi pembuatan dimsum dari ikan tenggiri dan udang. Namun, ini hanyalah penyuluhan dan demonstrasi, belum sampai pada tahap mendukung produksi mandiri masyarakat. Keterbatasan inilah yang mendorong pelatihan yang lebih komprehensif yang berfokus pada penguasaan keterampilan produksi secara langsung di Muntai (Samang et al., 2026; Zebua et al., 2024).

Pemberdayaan mencakup peningkatan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan perikanan berkualitas tinggi, selain inovasi dalam proses pengolahan. Kegiatan pengabdian masyarakat di Indralaya Raya menunjukkan bahwa diversifikasi hasil perikanan melalui pembuatan bakso dan nugget dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan sekaligus membuka peluang usaha berbasis perikanan (Raya et al., 2024). Oleh karena itu, pengembangan industri makanan olahan ikan di Desa Muntai dapat diarahkan pada peningkatan kemampuan untuk membuat produk, peningkatan kualitas dan variasi produk, serta peningkatan kemampuan masyarakat untuk mengubah hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

METODE

Dalam KUKERTA Berdampak Universitas Riau Tahun 2026, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Desa Muntai, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis. KUKERTA berlangsung selama lebih dari empat puluh hari dan melibatkan mahasiswa dari berbagai bidang akademik. Mahasiswa dari Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Fakultas Teknik, dan Fakultas Pertanian membentuk tim ini. Kegiatan yang menggunakan pendekatan multidisiplin didukung oleh komposisi lintas bidang ini.

Sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Berdampak Universitas Riau Tahun 2026, pelatihan Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan Melalui Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri dilaksanakan melalui tiga pendekatan utama. Pendekatan edukatif melibatkan penyediaan materi, pendekatan partisipatif melibatkan partisipasi masyarakat, dan pendekatan praktik langsung. Pelatihan ini dilakukan di Desa Muntai, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis. Ketiga metode ini dipilih karena pengetahuan yang diberikan kepada masyarakat tidak hanya dapat dipahami secara teoretis, tetapi juga dapat digunakan secara langsung dalam kehidupan sehari-hari dan dikuasai sebagai keterampilan baru. Tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat

Hasil observasi menunjukkan bahwa desa ini memiliki potensi yang sangat besar untuk perikanan, khususnya ikan tenggiri. Berdasarkan potensi tersebut, perangkat desa juga

memberikan saran tentang bagaimana sektor perikanan dapat menjadi bisnis yang lebih menguntungkan masyarakat. Jika ikan tenggiri masih dibeli dalam bentuk mentah, ada kemungkinan bahwa hasil perikanan yang belum dimanfaatkan sepenuhnya dapat diolah.

2. Edukasi tentang diversifikasi pengolahan ikan

Dengan mengolah hasil perikanan menjadi berbagai jenis produk pangan yang lebih beragam dan bernilai tambah, masyarakat menjadi lebih memahami pentingnya hal ini. Materi yang disampaikan termasuk pemahaman dan konsep tentang diversifikasi olahan hasil perikanan; kriteria untuk memilih komoditas hasil laut berdasarkan potensi dan ketersediaan di daerah setempat; karakteristik bahan baku ikan tenggiri; dan kandungan gizinya. Dijelaskan juga bahwa mengubah ikan menjadi produk seperti dimsum dapat menjadi solusi untuk kelompok masyarakat tertentu, terutama anak-anak, yang tidak menyukai ikan dalam bentuknya yang asli. Dengan mengubah bentuk dan penampilan ikan menjadi produk olahan yang lebih menarik, diharapkan tingkat konsumsi ikan dalam masyarakat akan meningkat.

3. Demonstrasi pembuatan dimsum

Ibu-ibu PKK, yang merupakan audiens utama pelatihan ini, berpartisipasi dalam kegiatan demonstrasi ini. Proses pembuatan dimsum berbahan dasar ikan tenggiri ditunjukkan secara langsung dalam demonstrasi. Mulai dari memilih bahan baku yang segar dan berkualitas tinggi, menggiling daging ikan hingga halus, mencampur adonan dengan tepung dan bumbu, mencetak adonan ke kulit dimsum, dan pengukusan sampai produk matang dan siap saji. Agar ibu-ibu PKK dapat mengikuti dan memahami teknik pengolahan yang tepat, setiap tahapan dijelaskan secara bertahap. Tujuan demonstrasi ini adalah untuk memberi masyarakat kesempatan untuk mengikuti proses pembuatan dimsum sehingga mereka dapat menerapkan pengetahuan yang mereka pelajari tidak hanya dalam teori tetapi juga dalam kehidupan nyata.

4. Evaluasi kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah tujuan kegiatan telah dicapai. Ini dilakukan dengan melihat seberapa terlibat masyarakat selama kegiatan berlangsung dan menilai kemampuan peserta untuk membuat dimsum sendiri. Selain itu, dilakukan wawancara informal dengan peserta untuk mengetahui kesan mereka, tanggapan mereka, dan minat mereka terhadap keberlanjutan kegiatan ini. Hasilnya digunakan sebagai dasar penilaian keberhasilan program dan juga digunakan sebagai bahan pertimbangan saat merancang pengembangan kegiatan yang lebih lanjut.

Tiga komponen perubahan pada masyarakat sasaran dapat digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan program. Pertama, dari perspektif sikap, keberhasilan ditunjukkan oleh antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat selama kegiatan berlangsung, serta kesadaran akan pentingnya pengolahan hasil laut agar memiliki nilai tambah. Kedua, dari perspektif sosial budaya, masyarakat berubah dari hanya menjual ikan tenggiri mentah ke pengolahan hasil perikanan, yang ditandai dengan munculnya inisiatif kolektif untuk mengolah hasil laut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Potensi Pengembangan Masyarakat

Desa Muntai memiliki karakteristik pesisir dengan sumber daya alam dan hasil perikanan yang potensial untuk dikembangkan. Potensi ikan tenggiri adalah salah satu hasil perikanan yang menjadi perhatian kegiatan KUKERTA. Potensi ini memberikan peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan ikan sebagai bahan makanan dan mengembangkan berbagai produk olahan yang terbuat dari ikan. Salah satu bentuk diversifikasi produk pangan adalah pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum. Pengolahan ini memberi masyarakat pengetahuan

dan keterampilan untuk mengolah makanan berbasis sumber daya lokal. Ini juga memberikan alternatif untuk penggunaan ikan sebagai produk yang berbeda dari ikan pada umumnya.

2. Pelaksanaan Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Tenggiri

Salah satu program utama dalam program pengabdian masyarakat Desa Muntai adalah pelatihan diversifikasi olahan ikan tenggiri untuk membuat dimsum. Program ini dirancang berdasarkan potensi perikanan desa dan kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan. Kegiatan dilaksanakan melalui praktik langsung dan pelatihan. Ketika masyarakat pertama kali membuat dimsum dengan ikan tenggiri sebagai bahan dasar, mereka kemudian mengolahnya secara langsung. Kelompok PKK adalah peserta utama dalam pelatihan selama pelaksanaan kegiatan. Selain itu, pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa terlibat dan bekerja sama dengan masyarakat.



Gambar 1.

Dokumentasi Praktek Pembuatan Olahan Ikan Tenggiri Menjadi Dimsum

Di Desa Muntai, kegiatan KUKERTA biasanya dilakukan melalui kerja sama antara mahasiswa, pemerintah, dosen pembimbing lapangan, sekolah, tokoh masyarakat, dan berbagai unsur masyarakat lainnya.

3. Ketercapaian Sasaran Kegiatan

Peserta pelatihan memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk pangan yang lebih beragam. Mereka tidak hanya belajar tentang berbagai jenis olahan ikan, tetapi juga belajar cara membuat dimsum secara praktis. Jumlah pelatihan yang diberikan dan keterlibatan masyarakat dalam proses pengolahan merupakan bukti pencapaian kegiatan. Melalui pemanfaatan hasil perikanan sebagai bahan dasar produk pangan, program ini juga berhasil menghubungkan potensi lokal dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat.



Gambar 2.

Pelaksanaan Penyampaian Materi dan Sosialisasi Diversifikasi Olahan Ikan Tenggiri

Pengetahuan, keterampilan, dan sikap adalah indikator keberhasilan kegiatan. Dalam jangka pendek, keberhasilan kegiatan diukur dari kemampuan peserta untuk mengikuti instruksi dan membuat dimsum. Dalam jangka panjang, program diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk mengubah produk perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

4. Dampak Pelaksanaan Kegiatan

Program diversifikasi olahan ikan tenggiri melalui pembuatan dimsum memberikan dasar keterampilan bagi masyarakat untuk mengubah ikan tenggiri menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat bagi masyarakat, tetapi juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan pengetahuan yang mereka pelajari di kelas. Pengalaman KUKERTA membantu siswa mengidentifikasi masalah, berkomunikasi dengan orang lain, bekerja sama dengan orang lain, dan menciptakan solusi berdasarkan potensi mereka.



Gambar 3.

Foto Bersama Tim Pelaksana Kegiatan dan Peserta Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Tenggiri

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum yang berlangsung di Desa Muntai bertujuan untuk menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan yang berbasis atas sumber daya lokal kepada masyarakat. Tujuan ini dicapai melalui tiga langkah utama, yakni memberi pemahaman tentang pentingnya variasi dari produk perikanan, melakukan demonstrasi pembuatan dimsum secara langsung, serta memberikan kesempatan untuk praktik independen yang melibatkan peserta secara aktif.

Pembahasan

Ikan tenggiri yang tersedia di Desa Muntai merupakan salah satu sumber daya perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk pangan bernilai tambah. Salah satu cara untuk mendapatkan hasil perikanan lokal adalah dengan membuat dimsum dari ikan tenggiri. Ini adalah salah satu jenis diversifikasi olahan. Program ini tidak hanya membahas proses pembuatan makanan, tetapi juga memberi tahu orang-orang tentang ikan tenggiri sebagai bahan baku yang dapat diolah dengan inovasi pengolahan. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk pangan yang lebih beragam melalui aktivitas ini.

Karena pelatihan melibatkan kelompok PKK yang sudah ada, itu relevan dengan kondisi masyarakat Desa Muntai. Kegiatan tidak membentuk kelompok baru; sebaliknya, mereka memperkuat kelompok yang sudah ada yang telah bekerja sama dengan cara yang produktif. Dengan kondisi ini, pengetahuan dan keterampilan baru tentang membuat dimsum dari ikan tenggiri lebih mudah disesuaikan dengan tradisi masyarakat. Ini sejalan dengan pendapat Naiu et al. (2025) yang menyatakan bahwa memanfaatkan kelembagaan yang telah ada akan membuat



pemberdayaan masyarakat pesisir lebih efektif, karena pengetahuan dan keterampilan baru akan lebih mudah diterima dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Masyarakat memiliki kesempatan untuk melihat proses pembuatan produk olahan berbasis ikan secara langsung berkat penggunaan metode edukasi dan praktik langsung dalam kegiatan. Mereka tidak hanya belajar tentang berbagai varietas olahan ikan, tetapi mereka juga dapat melihat proses pembuatan dimsum secara langsung. Salah satu kelebihan kegiatan adalah metode praktik tersebut karena materi yang diberikan sesuai dengan potensi lokal dan mudah dipahami oleh peserta. Akibatnya, masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru melalui pelatihan, yang dapat membantu dalam pengembangan produk olahan ikan lainnya.

Meskipun pekerjaan memberi orang keterampilan baru, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan saat mengembangkan produk. Jumlah dan jenis peralatan yang digunakan selama pelatihan masih terbatas, dan elemen pengemasan dan pelabelan produk belum disampaikan. Karena keadaan ini, produk yang dibuat belum sepenuhnya siap untuk dijual secara luas. Pengemasan dan pelabelan produk perikanan dapat menarik perhatian pelanggan dan meningkatkan akses pasar (Indriyani et al., 2025). Akibatnya, membuat dimsum ikan tenggiri membutuhkan keterampilan pengolahan dan pengetahuan tentang pengemasan dan label produk.

Selain itu, masih ada beberapa tantangan yang menghalangi keberlanjutan kegiatan. Yang paling menonjol adalah waktu yang terbatas untuk pelatihan dan pengalaman masyarakat dalam memasarkan produk olahan ikan di luar desa. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan bukan satu-satunya cara untuk menjamin keberlanjutan bisnis. Agar produk yang dihasilkan dapat dikembangkan secara optimal, diperlukan bimbingan lanjutan yang mencakup pencatatan keuangan sederhana, pendekatan pemasaran, dan penguatan kelembagaan kelompok. Hal ini sejalan dengan Sabariyah et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pengembangan keterampilan pengolahan produk ikan sebagai bagian dari upaya meningkatkan pendapatan masyarakat sangat penting untuk pemberdayaan masyarakat.

Oleh karena itu, pelatihan dalam diversifikasi proses olahan ikan tenggiri dengan membuat dimsum dapat menjadi langkah awal untuk memaksimalkan potensi perikanan Desa Muntai. Membantu dalam pengemasan, label, penghitungan biaya produksi, penentuan harga pokok produksi, dan pemasaran dapat meningkatkan keterampilan yang telah dipelajari masyarakat. Namun, elemen-elemen ini belum diukur dalam kegiatan ini, jadi diperlukan upaya lebih lanjut untuk mengubah program menjadi bisnis yang berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Di Desa Muntai, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, program prioritas KUKERTA Berdampak Universitas Riau Tahun 2026 adalah memberikan pelatihan tentang diversifikasi proses pembuatan dimsum dari ikan tenggiri. Sebagai upaya untuk meningkatkan potensi lokal, khususnya hasil perikanan ikan tenggiri, kegiatan ini memberikan pengalaman dan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk pangan yang lebih beragam. Selain itu, acara menunjukkan bagaimana pemanfaatan potensi lokal dapat digabungkan dengan pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif dan praktik langsung.

Keberlanjutan program dapat diarahkan pada pendampingan masyarakat dalam pengembangan produk, pengemasan, pemasaran, serta pengelolaan usaha apabila masyarakat memiliki minat untuk mengembangkan dimsum ikan tenggiri sebagai produk usaha. Dengan demikian, kegiatan diversifikasi olahan ikan tenggiri dapat menjadi salah satu langkah awal dalam meningkatkan pemanfaatan potensi perikanan Desa Muntai dan mendukung pemberdayaan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Riau atas terselenggaranya program Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Berdampak Tahun 2026, serta kepada Dosen Pembimbing Lapangan Dr. Asyrul Fikri, M.Pd. atas bimbingan dan arahan yang diberikan selama masa persiapan hingga pelaksanaan kegiatan di lapangan. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Muntai, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis, atas izin, fasilitas, dan dukungan yang diberikan selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih turut ditujukan kepada tokoh masyarakat, pihak sekolah, serta ibu-ibu kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Muntai yang telah berperan aktif sebagai peserta sekaligus mitra dalam pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan ikan tenggiri menjadi dimsum. Tidak lupa, penulis menyampaikan apresiasi kepada seluruh mahasiswa Tim KUKERTA Desa Muntai dari Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Fakultas Teknik, serta Fakultas Pertanian, atas kerja sama, kekompakan, dan kontribusi lintas disiplin ilmu selama pelaksanaan program. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi pengembangan potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat Desa Muntai.

DEKLARASI KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan tidak terdapat hubungan keuangan, komersial, hukum, maupun profesional dengan organisasi atau pihak lain yang dapat memengaruhi objektivitas hasil kegiatan ini. Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilakukan secara independen tanpa keterlibatan pihak ketiga yang berpotensi menimbulkan bias kepentingan. Penelitian ini tidak menerima hibah khusus dari lembaga pendanaan di sektor publik, komersial, atau nirlaba. Dengan demikian, seluruh proses hingga penyusunan laporan ini bebas dari pengaruh kepentingan pihak mana pun.

REFERENSI

- Indriyani, I., Kaneishia, H. A., Isabella, D. S., Baswara, S. Y., & Rahardi, R. M. (2025). Implementasi Integrated Fishfolk Training untuk Peningkatan Kapasitas Pengemasan dan Pemasaran Produk Olahan Udang pada Kelompok Nelayan Pengolah Udang Desa Pidodo Kulon. *AJAD: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 556–563. <https://doi.org/10.59431/ajad.v5i3.654>
- Lohoo, H. J., & Palenewen, J. C. V. (2021). Pemberdayaan Kelompok Perempuan Pesisir Kelurahan Bahu Dalam Diversifikasi Produk Hasil Perikanan. *JPAI: Jurnal Perempuan Dan Anak Indonesia*, 2(2), 11. <https://doi.org/10.35801/jpai.2.2.2021.32191>
- Mardiyah, W., Fauzi, M., & Efizon, D. (2022). Dinamika Populasi Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dan Ikan Parang (*Chirocentrus dorab*) di Perairan Selat Malaka. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(3), 358–365.
- Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2025). Diversifikasi Produk Perikanan untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14–21.
- Raya, I., Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan: Bakso dan Nugget dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 567–572.
- Ruslan, R., Melati, S. F., & Saputra, D. D. I. (2024). Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Kampung Mentigi. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 4(2). <https://doi.org/10.35961/jppmkepri.v4i2.1606>

- Sabariyah, S., Jufri, M., Spetriani, S., Marjun, M., & Asrawaty, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Diversifikasi Olahan Ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Mitra. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat (Pamas)*, 7(4), 335–342. <https://doi.org/10.52643/pamas.v7i4.2474>
- Samang, A. M. B., Tiffany, M. H., Islamiyah, S. Al, Safarni, R. A., Suriadi, A. N. F., Indrastuti, & Halik, R. A. F. (2026). Diversifikasi Olahan Ikan Tuna melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum di Desa Bonde, Kecamatan Pamboang, Majene. *Jurnal Abdimas Terapan*, 5(2), 136–141. <https://doi.org/10.56190/jat.v5i2.131>
- Setiawan, B. F., Hernovianty, F. R., & Yuniarti, E. (2018). Strategi Pengembangan Potensi Perikanan di Kecamatan Sungai Kakap. *Jurnal Ekonomi Semester*, 7(2), 97–105. <https://jurnal.stiepontianak.ac.id/index.php/jes/article/download/264/176/1051>
- Zebua, P. S., Hutabarat, P. N., Rahmayani, A. A., Arta, A., Nugroho, R., Sinta, L., Singo, L. S., & Sirait, P. S. (2024). Penyuluhan Gemar Makan Ikan dan Demonstrasi Produk Hasil Perikanan di Desa Muntai Barat. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 5(3), 707–717. <https://doi.org/10.35870/jpni.v5i3.1031>