

Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Aroma Food Melalui Pengadaan Teknologi Mesin (*Steamer*) untuk Meningkatkan Produksi dan Kualitas Hasil Olahan Ikan

**Rizki Ramadhan¹, Safwan², Rachmad Ikhsan³, Rahazatul Aisyi⁴,
Muhammad Andriano⁵**

^{1,2,3,4,5} Politeknik Aceh, Indonesia

Received : 4 Agustus 2025, Revised : 7 Agustus 2025, Published : 1 September 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Rizki Ramadhan

E-mail: rizkiramadhan@politeknikaceh.ac.id

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mendeskripsikan upaya pemberdayaan ekonomi kelompok ibu-ibu nelayan mitra Aroma Food melalui penerapan teknologi mesin pengukus ikan (steamer) guna meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas hasil olahan ikan. Program ini dilaksanakan melalui tiga tahapan: (1) identifikasi kebutuhan mitra, (2) pengadaan dan instalasi mesin steamer, serta (3) pendampingan teknis penggunaan mesin, workshop strategi pemasaran yang meningkatkan produktivitas dan manajemen ekonomi dalam usaha. Metode partisipatif diterapkan untuk memastikan keberlanjutan program. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan produksi sebesar 200% dan perbaikan kualitas olahan ikan yang lebih higienis serta seragam.

Kata kunci – mesin steamer, kelompok ibu-ibu nelayan, strategi pemasaran, manajemen ekonomi, produktivitas

Abstract

This Community Service aims to describe the economic empowerment efforts of Aroma Food's partner fisherwomen groups through the application of fish steamer machine technology to increase production capacity and the quality of processed fish. This program is implemented through three stages: (1) identification of partner needs, (2) procurement and installation of steamer machines, and (3) technical assistance in machine use, marketing strategy workshops that increase productivity and economic management in the business. Participatory methods are applied to ensure the sustainability of the program. The evaluation results show a 200% increase in production and an improvement in the quality of processed fish that is more hygienic and uniform.

Keywords - steamer machine, group of women fishermen, marketing strategy, economic management, productivity

How To Cite : Ramadhan, R., Safwan, S., Ikhsan, R., Aisyi, R., & Andriano, M. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Aroma Food Melalui Pengadaan Teknologi Mesin (*Steamer*) untuk Meningkatkan Produksi dan Kualitas Hasil Olahan Ikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(1), 388–394. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i1.405>

Copyright ©2025 - Rizki Ramadhan, Safwan Safwan, Rachmad Ikhsan, Rahazatul Aisyi, Muhammad Andriano

PENDAHULUAN

Aceh merupakan provinsi daerah yang memiliki potensi kelautan dan perikanan. Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi manusia. Negara Indonesia memiliki sumberdaya potensi perikanan sebesar 62% dengan luas wilayah laut mencapai 6,32 juta km² dengan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) sebesar 3 juta km² (Andhikawati et al., 2021). Ditinjau dari kondisi kewilayahan, Kota Banda Aceh terletak di Provinsi Aceh di koordinat 05°16'15"-05°36'16" Lintang Utara dan 95°16'15"-95°22'35" Bujur Timur dengan tinggi rata-rata 0,80 meter di atas permukaan laut. Hal ini yang menjadikan Sebagian besar masyarakat setempat sebagian besar bekerja sebagai nelayan atau pengolah ikan (Ondara et al., 2020).

Hasil tangkapan masyarakat nelayan Aceh yang memiliki potensi sebagai nilai tambah dan daya simpan lebih lama, maka perlu adanya industri pengolahan hasil perikanan yang mengolah menjadi olahan makanan yang bernilai jual. Kondisi pengolahan hasil perikanan di Indonesia sebagian besar masih dilakukan secara tradisional, padahal industri perikanan merupakan industri yang cukup besar dan bila ditangani dengan serius dan modern maka akan dapat menjangkau pasaran yang luas (Pratama et al., 2018). Pengolahan hasil perikanan menjadi daya tarik bagi masyarakat di kawasan pesisir karena sumber bahan baku utama yang melimpah, juga dapat menjadi alternatif pangan bagi masyarakat pada semua usia (Lisna et al., 2024). Maka dari itu mitra Aroma food hadir sebagai solusi permasalahan nelayan yang ada di Kota Banda Aceh dan saat ini Aroma food sudah menjual produk dengan berbagai jenis yang siap bersaing dengan produk lokal dan internasional.

Walaupun Aroma Food sudah berjalan dengan baik, tidak menutup kemungkinan memiliki masalah yang terjadi. Permasalahan yang utama yang dihadapi ialah keterbatasan alat produksi. Proses produksi bergantung pada kondisi sumber daya yang tersedia, seperti mesin produksi, dan fasilitas penunjang lainnya, agar dapat beroperasi secara efisien (Mauluddin et al., 2022). Kelompok mitra Aroma Food masih menggunakan metode sederhana dalam mengukus ikan yang tidak memiliki kapasitas yang besar dan memakan waktu lama dan kurang higienis yang akan menyebabkan kapasitas produksi terbatas, hanya mencapai 200 kg/bulan. Jika ini terus terjadi maka akan menyebabkan rendahnya kualitas produk, seperti proses produksi yang manual dan kurang higienis menyebabkan kualitas olahan ikan tidak konsisten.

Jika permasalahan ini tidak diatasi, maka akan menghambat keberlangsungan program pemerintah yaitu Program "Kehidupan Sehat dan Sejahtera" (SDG 3) (Alishjabana, 2021) dan Program "Gemar Makan Ikan" (GEMARIKAN) yaitu program nasional yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat, dengan tujuan meningkatkan gizi dan kesehatan, terutama pada anak-anak. Maka perlu dilakukan meningkatkan produktivitas hasil olahan ikan (Dwiyanti et al., 2023).

METODE

Pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di mitra Aroma Food beralamat JL Cendana No 55 Dsn Silva Lambaroeh, Ulee Pata, Kec. Jaya Baru, Kota Banda Aceh, Aceh 23235 pada Hari Senin Tanggal 04 Agustus 2025 Pukul 15.00 WIB. Adapun metode yang dilakukan sebagai berikut (Puspaputri, 2025):

Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan survey lapangan, proses perizinan dengan pemilik usaha Aroma Food, analisis situasi lokasi, identifikasi permasalahan mitra, penentuan materi dan perlengkapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan.

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan melalui lima tahapan utama, (1) Sosialisasi, (2) Pelatihan, (3) Penerapan teknologi, (4) Pendampingan dan evaluasi, serta, (5) Keberlanjutan program (Sutriyani et al., 2023).

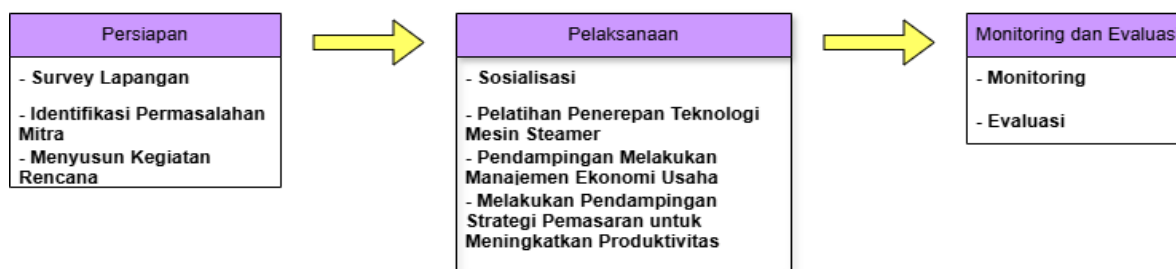
Rincian masing-masing tahap disajikan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Tahap Pelaksanaan

No	Tahapan	Tujuan	Hasil yang diharapkan
1	Sosialisasi	Memperkenalkan program PKM kepada mitra dan masyarakat sekitar agar memahami tujuan, manfaat, dan bentuk keterlibatan mereka	Mitra memahami dengan jelas tujuan dan peran mereka dalam program, serta membangun komitmen untuk mengikuti tahapan berikutnya
2	Pelatihan	Meningkatkan kapasitas mitra dalam aspek teknis dan manajerial usaha.	Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan baru yang siap diterapkan dalam kegiatan usaha mereka.
3	Penerapan teknologi	Mengaplikasikan teknologi tepat guna untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.	Proses produksi menjadi lebih higienis, efisien, dan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik.
4	Pendampingan dan evaluasi	Membantu mitra mengelola usaha secara berkelanjutan dan menguntungkan serta Meningkatkan daya saing produk dan memperluas pasar.	Mitra mampu mengelola usaha secara efisien dan mandiri, serta memahami kondisi keuangan usahanya. Selanjutnya, peningkatan permintaan dan penjualan produk mitra secara signifikan.
5	Keberlanjutan program	Menjamin keberlanjutan dampak PKM meskipun program telah selesai.	Program tetap berjalan dan berkembang, bahkan setelah intervensi tim pelaksana berakhir.

Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring melibatkan pemantauan secara berkala pelaksanaan kegiatan untuk memastikan semuanya berjalan sesuai rencana (Diana Sari et al., 2024) . Kegiatan monitoring berupa pemantauan aktivitas, anggaran, dan keberlanjutan. Evaluasi dilakukan bertujuan untuk mengukur kinerja dan efektivitas kegiatan ini.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Mitra Aroma Food memiliki anggota 11 orang dan berolokasi di Jl. Cendana No. 55 Dsn Silva Lambaroeh Ulee Pata Kec. Jaya Baru Kota Banda Aceh. Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Mitra Aroma Food merupakan kelompok usaha kecil yang berlokasi di wilayah Kota Banda Aceh yang bergerak di bidang pengolahan ikan menjadi abon ikan tuna, snack ikan tenggiri, keumamah, kerupuk tiram, dimsum ikan, nugget ikan, siomay ikan dan bakso ikan. Wilayah Kota Banda Aceh ini memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, maka dari itu kelompok ibu-ibu nelayan berinisiatif untuk menghasilkan olahan ikan yang dapat diterima di masyarakat. Menurut (Ridha et al.,

2024), jika kelompok ibu-ibu ini bila dibina, dilatih dalam hal produktifitas maka kegiatan ini akan dapat mengatasi permasalahan sosial ekonomi.

Kegiatan ini diawali dengan penyerahan mesin *steamer* untuk mengatasi permasalahan mitra aroma food. Penyerahan mesin *steamer* dapat dilihat dibawah ini:



Gambar 2. Penyerahan Mesin Steamer

Penggunaan teknologi tepat guna ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, dan kualitas produk (Mutiara Nugraheni et al., 2020). Kegunaan teknologi mesin *steamer* ini diharapkan dapat meningkatkan produksi hasil olahan ikan Aroma Food, memenuhi permintaan pasar sesuai kebutuhan dan menambah jenis produk hasil olahan Ikan. Alat ini tidak hanya mempercepat proses produksi, tetapi juga meningkatkan kualitas hasil olahan, sehingga memberi dampak positif bagi keterampilan kuliner yang diajarkan (Nurjanah & Purnama, 2023).

Selanjutnya penjelasan penggunaan mesin *steamer* untuk mengoptimalkan mesin berjalan dengan baik, agar seluruh proses produksi sesuai target yang diharapkan.



Gambar 3. Penggunaan Mesin *Steamer*

Dalam meningkatkan produktifitas dan menguatkan ekonomi manajemen usaha, kegiatan ini juga elakukan pelatihan *workshop* strategi pemasaran yang meningkatkan produktivitas dengan praktik langsung membuat affiliate di media sosial, digitalisasi dapat membuka peluang bagi pengembangan UMKM, seperti perluasan pasar, peningkatan efisiensi operasional, dan akses pembiayaan (Nasution, 2025). serta *workshop* manajemen ekonomi dalam usaha untuk memisahkan tugas.



Gambar 4. *Workshop* Strategi Pemasaran Yang Meningkatkan Produktivitas



Gambar 5. *Workshop* Manajemen Ekonomi Dalam Usaha Untuk Memisahkan Tugas.

Kegiatan ini memberikan sumbangsih yang sangat besar untuk mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), seperti:

1. Menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik, serta meningkatkan pertanian berkelanjutan.
2. Menjamin kehidupan yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan seluruh penduduk semua usia.
3. Menjamin pola produksi dan konsumsi yang berkelanjutan.

Kegiatan ini juga dapat mendukung Asta Cita, memantapkan sistem pertahanan keamanan negara dan mendorong kemandirian bangsa melalui swasembada pangan, energi, air, ekonomi kreatif, ekonomi hijau, dan ekonomi biru. Kegiatan ini berfokus pada swasembada pangan dengan melakukan penguatan ketahanan pangan masyarakat. Dengan meningkatkan kapasitas produksi olahan ikan, Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Mitra Aroma Food dapat memenuhi kebutuhan pangan keluarga dan masyarakat sekitar secara mandiri, dan jika produksi olahan ikan yang stabil sepanjang tahun dapat membantu menjaga stabilitas pasokan pangan lokal, terutama di wilayah pesisir yang rentan terhadap fluktuasi pasokan ikan segar.

Kaitannya dengan RIRN (Rencana Induk Riset Nasional) program ini berkontribusi pada peningkatan produksi dan kualitas pangan lokal melalui penerapan teknologi tepat guna dan mengatasi keterbatasan alat produksi dan manajemen usaha untuk meningkatkan daya saing produk lokal dan Internasional.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pemberdayaan ekonomi kelompok ibu-ibu nelayan aroma food melalui pengadaan teknologi mesin (*steamer*) untuk meningkatkan produksi dan kualitas hasil olahan ikan, dapat disimpulkan bahwa program ini telah berhasil menunjukkan peningkatan produksi sebesar 100% dan perbaikan kualitas olahan ikan yang lebih higienis serta seragam. Dampak dan manfaat program dari segi sosial ekonomi bagi kebutuhan masyarakat luas, Mitra Aroma Food akan mendapatkan pengadaan mesin *steamer* yang dapat menghasilkan produksi lebih banyak, anggota Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Mitra Aroma Food akan mengalami peningkatan pendapatan diatas rata-rata, berkembangnya usaha olahan ikan, akan terbuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar, seperti dalam hal pengadaan bahan baku, transportasi, dan penjualan, peningkatan produksi dan penjualan olahan ikan akan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, karena usaha ini akan memanfaatkan sumber daya lokal dan melibatkan masyarakat setempat dan pengembangan usaha olahan ikan dapat menjadi model bagi usaha-usaha kecil lainnya di wilayah tersebut, sehingga mendorong diversifikasi ekonomi lokal.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pemberdayaan ekonomi kelompok ibu-ibu nelayan aroma food melalui pengadaan teknologi mesin (*steamer*) untuk meningkatkan produksi dan kualitas hasil olahan ikan yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta, saran yang diberikan seperti melakukan penguatan kapasitas SDM melalui pelatihan berkala tentang manajemen mutu, pengembangan produk inovatif, dan pemasaran digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Artikel ini merupakan salah satu luaran dari hibah pendanaan, Direktorat Jenderal Riset dan

Pengembangan (Ditjen Risbang) Kemendiknas Tahun Anggaran 2025 untuk program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat dengan nomor kontrak 130/C3/DT.05.00/PM/2025, 43/LL13/AL.04/KA.PM/2025, 003/KP/04/01/06.25. Dukungan dari Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) telah memungkinkan pelaksanaan kegiatan yang bertujuan untuk pemberdayaan ekonomi kelompok ibu-ibu nelayan aroma food melalui pengadaan teknologi mesin (*steamer*) untuk meningkatkan produksi dan kualitas hasil olahan ikan. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) Kemendiknas atas hibah yang diberikan, yang telah berkontribusi signifikan terhadap keberhasilan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alishjabana, A. S. & E. M. (2021). Sustainable Transport, Sustainable Development. In A. M. Megananda (Ed.), *Sustainable Transport, Sustainable Development*. Unpad Press. <https://doi.org/10.18356/9789210010788>
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Agustino, L. (2014). Dasar-dasar Kebijakan Publik. Bandung
- Asta Cita Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. (2025). Penerbit Kamiya Jaya Aquatic. <https://kjaquatic.com/index.php/penerbitkamiyajayaaquatic/article/view/2>
- Atok RM, Soehardjoepri S, Widiyana ME, Widyaningrum ME, Widyaswari MS. Diversifikasi Olahan Ikan Asap Iwak Obong: Pemberdayaan Wanita Pesisir Berdaya Saing Tinggi pada Masa New-normal. *Sewagati*. 2023;7(6):855–62.
- Diana Sari, N., Saputra, R., Idris, M., Nelson, N., & Ngadri, N. (2024). Strategi Monitoring Kurikulum dan Pengembangan Profesional Guru untuk Meningkatkan Hasil Pendidikan di Sekolah Dasar Islam Terpadu. *Indonesian Journal of Innovation Multidisciplinary Research*, 2(4), 61–71. <https://doi.org/10.69693/ijim.v2i4.102>
- Dwiyanti, S., Mulyani, L. F., & Asri, Y. (2023). Kampanye gemar makan ikan (gemarikan) dalam upaya peningkatan gizi di kelurahan pancor kabupaten lombok timur. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 3(2), 243–249.
- Hidayat RMS. Performa Alat Oven Steam pada Pengolahan Ikan Tongkol (*Euthynnus SPP*). Performa Alat Oven Steam pada Pengolah Ikan... *J Ilmu Perikan dan Kelaut*. 2020;2(2):54–62.
- Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Kalwedo Sains (KASA)*, 1(2).
- Lisna, A., Sakinah, A. D., Widya, R. S., & Zainudin, A. (2024). *Pemberdayaan masyarakat kelompok umkm ibu-ibu nelayan di desa mamungaa kabupaten bone bolango melalui peningkatan keterampilan produk olahan hasil perikanan*. 3(1), 79–83.
- Mauluddin, Y., Rahmawati, D., & Oktavianti, D. (2022). Perencanaan Pemeliharaan Mesin Produksi dengan Menggunakan Total Productive Maintenance untuk Menjamin Kestabilan Proses Produksi. *Jurnal Kalibrasi*, 20(2), 86–92. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.20-2.1148>
- Mutiara Nugraheni, Handayani, T. H. W., Utama, A., & Marwanto, A. (2020). Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produk Olahan Berbasis Perikanan Laut dengan Teknologi Tepat Guna. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 87–94. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4743>
- Nasution, D. P. et al. (2025). Utilization Of Digitalization For Msme Development As A Pillar Of Economic Development. *International Journal of Accounting, Management, Economics and Social Sciences*, 3(1), 371–281. <http://ijamesc.com/index.php/go/article/view/467>
- Nurjanah, N., & Purnama, N. S. (2023). Perkembangan Lembaga Keuangan Syariah dan Kondisi Makro Ekonomi di Indonesia. *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(01), 346–357. <https://www.jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/7985>
- Ondara, K., Dhiauddin, R., & Wihsa, U. J. (2020). *Kelayakan Kualitas Periran Laut Banda Aceh Untuk Biota Laut Feasibility of Banda Aceh Sea Water Quality for Marine organism*. 103–112.
- Pratama, I. R., Rostini, I., & Kurniawati, N. (2018). Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur Terstandar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 524–529. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/19822>

- Puspaputri, E. et al. (2025). Buku Panduan Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2025. In *DPPM Ditjen Risbang Kemdiktisaintek*. <https://bima.kemdiktisaintek.go.id/panduan>
- Ridha, M. R., Widyawati, F., & Falihin, D. (2024). *PKM Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Mengolah Ikan Jadi Bakso dan Abon di Lappa Kabupaten Sinjai*. 3(1), 56–60.
- Sustainable Development Goals SDGs (2017). Indikator Kesehatan SDGs DI Indonesia.
- Sutriyani, W., Wiranti, D. A., Fauziah, S., & ... (2023). Pkm Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Edukatif Berbasis Digital (Powtoon Dan Prezi) Di Sdiu Fadlun Nafis Bangsri. *Jurnal Pengabdian ...*, 6(April), 8–12. <http://jurnal.stkippersada.ac.id/jurnal/index.php/JPMK/article/view/1988>