

Penyuluhan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) Lapas Perempuan Kelas II A Bandar Lampung

Counseling On Diversification Of Fish-Based Processed Products For Women Residents Of Class II A Women's Prisons In Bandar Lampung

Nur Indaryanti*, Dian Febriani¹, Aldi Huda Verdian¹, Nadisa Theresia Putri¹

¹Program Studi Teknologi Pembenihan Ikan, Politeknik Negeri Lampung

Correspondence Author: nurindaryanti@polinela.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Submit: 8 Desember 2025

Diterima: 28 Desember 2025

Terbit: 29 Desember 2025

ABSTRAK

Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas II A Bandar Lampung terletak di Desa Way Hui Kabupaten Lampung Selatan. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) ini untuk memasyarakatan warga binaan yang belum ataupun sudah divonis bersalah dalam tindakan pidana dan diperuntukan khusus untuk wanita. Sebagian besar warga binaan masih berusia produktif yaitu kisaran usia 20-55 tahun. Hal ini merupakan suatu potensi, karena warga binaan lapas merupakan salah satu bagian dari masyarakat yang juga perlu mendapatkan perhatian dalam bidang transfer teknologi atau keterampilan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pemberdayaan WBP dengan pemberian pelatihan pengolahan aneka produk berbasis ikan (abon, bakso, nugget dan bandeng presto) sehingga berdaya untuk berwirausaha setelah kembali kepada masyarakat. Pemberdayaan terdiri dari beberapa tahap yaitu diskusi interaktif, praktek pengolahan dan motivasi wirausaha. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan ketrampilan melalui pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk olahan berbasis ikan serta memberikan stimulan bantuan sarana pengolahan ikan. Hasil kegiatan secara keseluruhan menunjukkan manfaat dan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan. Hal ini dapat dilihat dari antusias dan semangat peserta dalam mengikuti kegiatan. Peserta penyuluhan sudah dapat membuat produk berbagai olahan abon, bakso, dan bandeng presto. Pengetahuan dan ketrampilan mereka terhadap pengolahan berbasis ikan semakin meningkat, hal ini ditunjukkan dengan nilai evaluasi pada akhir kegiatan. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang dilakukan diserap dengan cukup baik oleh peserta dan dapat menambah pengetahuan, dan keterampilan peserta sebesar 37,70%

Kata kunci: Diversifikasi Produk Olahan, Ikan

ABSTRACT

The Bandar Lampung Class II A Women's Correctional Institution is in Way Hui Village, South Lampung Regency. This Correctional Institution (Lapas) is for the correctional services of inmates who have not or have been convicted of a criminal offense and is specifically intended for women. Most inmates are still of productive age, namely in the age range of 20-55 years. This is a potential issue because prison inmates are one part of society that needs attention in terms of technology or skills transfer. Therefore, it is necessary to empower WBP by providing training in processing various fish-based products (floss, meatballs, nuggets, and presto milkfish) so that they are empowered to become entrepreneurs after returning to the community. Empowerment consists of several stages, namely interactive discussions, processing practices, and entrepreneurial motivation. This activity aims to provide knowledge



and skills through training and demonstrations in making fish-based processed products and providing stimulant assistance for fish processing facilities. The overall results of the activity show the benefits and increase in knowledge and skills. This can be seen from the enthusiasm and enthusiasm of the participants in participating in the activity. The extension participants were able to make various processed shredded meatballs, meatballs, and presto milkfish products. Their knowledge and skills regarding fish-based processing are increasing, this is shown by the evaluation scores at the end of the activity. This shows that the counseling carried out was absorbed quite well by the participants and was able to increase the participant's knowledge and skills by 37.70%.

Keywords: *Diversification Of Processed Products, Fish*

1. PENDAHULUAN

Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Bandarlampung, didirikan berdasarkan Keputusan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.03-PR.07.03 Tahun 2007 tanggal 23 Februari 2007 dan sejak 4 Februari 2008 telah dioperasikan oleh Kepala kantor Wilayah Departemen Hukum dan Hak Asasi Manusia. Lembaga pemasyarakatan ini diperuntukan bagi tahanan Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP), khusus untuk wanita. Lapas ini terletak di Jalan Ryacudu Way Hui Sukarame Bandarlampung. Bangunan LAPAS berada di area seluas 22.500 m², yang meliputi: gedung perkantoran, poliklinik, bengkel kerja, aula, dapur, masjid, gereja, lahan pertanian dan taman, blok hunian.

Warga binaan didominasi oleh ibu rumah tangga dan berusia produktif. Hal ini merupakan suatu potensi, karena warga binaan lapas merupakan salah satu bagian dari masyarakat yang perlu mendapatkan perhatian dalam bidang transfer teknologi atau keterampilan. Salah satu perwujudan tridarma perguruan tinggi dalam memberikan pelayanan/pengabdian kepada masyarakat adalah dengan melakukan transfer ilmu pengetahuan dan ketrampilan. Kegiatan ini juga merupakan realisasi atau tindak lanjut dari MOU (*Memorandum of Understanding*) antara Kepala Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas II A Bandar Lampung dengan Direktur Politeknik Negeri Lampung tentang kerjasama pembinaan kemandirian bagi warga binaan Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas II A Bandar Lampung. Salah satu kegiatan yang diberikan adalah pengolahan aneka produk berbasis ikan (abon, bakso, nugget dan bandeng presto) sehingga berdaya untuk berwirausaha. Hal ini dilakukan karena kedua kegiatan tersebut relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh kaum wanita.

Diversifikasi olahan ikan merupakan motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat di lapas bahwa ikan dapat dibuat berbagai olahan makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi dan dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan antara lain: bakso ikan, nugget ikan, dan bandeng presto. Pengembangan diversifikasi olahan ikan menunjang ketahanan pangan terutama berkaitan dengan aspek ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (Lathifah, 2015). Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara melakukan bimbingan/transfer pengetahuan, pembinaan, dan pelatihan sehingga menghasilkan output dan outcome dengan optimal (Sumardjo & Firmansyah, 2015).

Warga binaan pemasyarakatan (WBP) merupakan salah satu kelompok rentan (*vulnerable population*), yang memiliki risiko terjadinya permasalahan kesehatan, baik fisik maupun mental. Para WBP menjalani keterbatasan ruang dan sosial dalam masa hukumannya sehingga cukup sering menimbulkan gangguan permasalahan yang cukup kompleks. Melalui observasi lapangan yang telah

dilakukan, permasalahan warga binaan antara lain :

1. Warga binaan berusia produktif dan semua adalah wanita.
2. Warga binaan pemasyarakatan kurang memiliki motivasi berwirausaha sebagai bekal usaha mandiri.
3. Pembinaan WBP di Lapas belum optimal dilakukan karena masih kurangnya tenaga pembina (sumberdaya manusia) dan kelebihan kapasitas WBP.
4. Terbatasnya akses bagi WBP berpengaruh terhadap keterbatasan akses penambahan keterampilan dan pengetahuan khususnya bidang olahan ikan.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Berdasarkan analisis permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka target luaran yang akan dicapai dalam kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan, sehingga warga binaan dapat berinovasi produk baru dari mengolah ikan. Diversifikasi produk olahan perikanan dapat menjadi nilai tambah dalam upaya penganeekaragaman pangan (Agustini dan Swastawati, 2003),

2. METODE PENGABDIAN

Khalayak Sasaran dan Cara Pelaksanaan

Khalayak yang menjadi sasaran pada kegiatan ini warga binaan yang diperbolehkan untuk mengikuti kegiatan penyuluhan. Pelaksanaan kegiatan meliputi :

1. Persiapan
Melakukan koordinasi dengan pihak lapas : waktu kegiatan, jumlah peserta, dan bagaimana pelaksanaan kegiatan serta perisipan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Pelaksanaan
Pelaksanaan dilakukan dengan penyampaian materi yang berkaitan dengan : Jenis-jenis ikan untuk diolah sebagai produk olahan perikanan, standarisasi produk olahan perikanan, hygenitas dan keamanan bahan pangan, diversifikasi produk olahan teknik pengemasan produk, motivasi berwirausaha. Setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan praktik pengolahan berbasis ikan, serta pemberian stimulan peralatan pengolahan.
3. Evaluasi
Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi terhadap pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam mengolah ikan menjadi berbagai produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan secara keseluruhan menunjukkan manfaat dan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta. Hal ini dapat dilihat dari antusias dan semangat peserta dalam mengikuti pelatihan. Peserta penyuluhan sudah dapat membuat produk berbagai olahan abon, bakso, nugget dan bandeng presto. Pengetahuan dan ketrampilan mereka terhadap pengolahan berbasis ikan semakin meningkat, hal ini ditunjukkan dengan nilai evaluasi pada akhir kegiatan. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang dilakukan diserap dengan cukup baik oleh peserta dan dapat menambah pengetahuan, dan keterampilan peserta serta dapat memberikan motivasi berwirausaha.

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan penyuluhan yang dilakukan mulai tahap perencanaan, persiapan alat, bahan hingga pelaksanaan kegiatan berjalan dan berhasil dengan baik. Semua tahapan dapat dilakukan dengan baik oleh peserta pengabdian. Untuk memudahkan dalam pelaksanaan maka peserta dibagi dalam 4 kelompok. Masing-masing kelompok melakukan pengolahan ikan yang berbeda yaitu bakso, abon, nugget dan bandeng presto. Hasil capaian kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Prosentase Akumulatif (evaluasi awal dan akhir)

No	Materi	Evaluasi Awal (%)	Evaluasi Akhir (%)
1	Mengenal jenis produk olahan dari ikan	45,67	78,89
2	Standarisasi produk olahan perikanan	40,65	75,89
3	Hygenitas dan keamanan bahan pangan	60,78	90,89
4	Pemilihan bahan baku yang baik	60,53	96,78
5	Teori pembuatan produk bakso ikan, nugget, abon ikan, bandeng presto	40,45	95,78
6	Mengenal teknik pengemasan produk	50,75	86,78
	Rata-rata	49,81	87,50

Analisa terhadap penyerapan materi penyuluhan yang diberikan mengalami peningkatan sebesar 37,7%. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang dilakukan dapat diserap dengan baik oleh para peserta dan dapat meningkatkan pengetahuan, ketrampilan peserta. Dokumentasi kegiatan pengolahan produk dari ikan tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan pengolahan produk dari ikan lele

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di lapas wanita dapat meningkatkan pengetahuan wawasan dan ketrampilan/skill pengolahan produk berbasis ikan. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan sebesar 37.70%.

5. UCAPAN TERIMA KASIH (jika ada)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UPPM dan Politeknik Negeri Lampung yang telah mendanai PKM melalui dana DIPA Polinela.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Rita, E. I. Dan W. 2019. Pelatihan Pembuatan Bakso Dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak, 1(1), Pp. 61–66.
- Sopian, A. *Et Al.* 2021 'Meningkatkan Penjualan Produk Olahan Ikan Lele Di Masa Pandemi Dengan Teknologi Pengemasan Dan Penjualan Online Di Desa Cogreg Parung Bogor', 3(1), Pp. 28–39.