

## **Inovasi Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lomek (*Harpodon nehereus*) pada Mitra KPM Sekat Bakau di Desa Buruk Bakul Kabupaten Bengkalis**

### ***Innovation in Diversification of Processed Products of Lomek (*Harpodon nehereus*) at KPM Partners of Mangrove Blocks in Bad Bakul Village, Bengkalis Regency***

**Dessy Yoswaty<sup>1</sup>, Sri Endang Kornita<sup>2</sup>, Sefni Hendris<sup>1\*</sup>,  
Ronal Kurniawan<sup>1</sup>, Nabila Afifah Azuga<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

\* [sefnihendris@lecturer.unri.ac.id](mailto:sefnihendris@lecturer.unri.ac.id)

Diterima: 30 Agustus 2025; Disetujui: 29 September 2025

#### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan di Desa Buruk Bakul, Kabupaten Bengkalis, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ikan lomek (*Harpodon nehereus*) melalui diversifikasi produk olahan pangan. Selama ini, ikan lomek hanya dipasarkan dalam bentuk segar atau asin, sehingga harganya relatif rendah. Melalui pelatihan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM), masyarakat diperkenalkan dengan teknologi sederhana untuk mengolah ikan lomek menjadi produk stickie (stik ikan ekonomis) dan abonie (abon ikan enak). Proses produksi melibatkan tahapan persiapan bahan, pengolahan adonan, hingga pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk stik ikan lomek memiliki tekstur renyah dan rasa gurih, sedangkan abon ikan lomek memberikan aroma khas rempah dengan daya simpan lebih lama. Diversifikasi produk olahan pangan ini memberikan peluang ekonomi atau sumber pendapatan baru, memperkuat peran UMKM, dan mendorong pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga. Selain itu, pengembangan produk unggulan berbasis potensi lokal mendukung ketahanan pangan, pengembangan desa wisata berbasis kuliner, dan berkontribusi pada pencapaian tujuan pembangunan yang berkelanjutan di Desa Buruk Bakul.

**Kata Kunci:** Ikan lomek, Diversifikasi, Abon, Stik, Pengabdian masyarakat.

#### **Abstract**

Community service activities have been carried out in Buruk Bakul Village, Bengkalis Regency, with the aim of increasing the added value of lomek fish (*Harpodon nehereus*) through diversification of processed food products. So far, lomek fish has only been marketed in fresh or salted form, so the price is relatively low. Through the Community Partnership Empowerment (PKM) training, the community was introduced to simple technology to process lomek fish into stickie (economical fish sticks) and abonie (delicious shredded fish) products. The production process involves the stages of preparing ingredients, processing dough, and packaging products. The results of the activity showed that lomek fish stick products have a crispy texture and savory taste, while shredded lomek fish provides a distinctive aroma of spices with a longer shelf life. The diversification of processed food products provides economic opportunities or new sources of income, strengthens the role of MSMEs, and encourages the empowerment of housewife groups. In addition, the development of superior products based on local potential supports food security, the development of culinary-based tourism villages, and contributes to the achievement of sustainable development goals in Bad Bakul Village.

**Keywords:** Lomek, Diversification, shredded, sticks, community service.

#### **1. PENDAHULUAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2025 berjudul Inovasi Diversifikasi

Produk Olahan Ikan Lomek (*Harpodon nehereus*) pada Mitra KPM Sekat Bakau di Desa Buruk Bakul Kabupaten Bengkalis. Desa Buruk Bakul memiliki perairan laut dan hutan mangrove

dengan potensi sumber daya perikanan yang manfaat secara ekologis, ekonomi, dan sosial budaya. Berbagai hasil tangkapan bernilai ekonomis antara lain ikan tenggiri, tongkol, udang, cumi, terubuk, sembilang dan lomek menjadi andalan masyarakat. Ikan lomek (*H. nehereus*) digemari oleh masyarakat karena rasa yang gurih, kandungan gizi tinggi, dan daging lembut (Dewi *et al.*, 2018). Secara lokal, ikan lomek dikenal dengan nama nomei, lembe-lembe dan acang-acang, ikan lomek termasuk famili Synodontidae dengan tubuh lunak, gigi runcing, kadar air sekitar 90% (Gambar 1).

Kandungan gizi ikan lomek terdiri dari protein 88,8%, lemak 0,33%, kolesterol 0,4%, dan kadar air 10,19%. Harga ikan segar hanya sekitar Rp 3.000/kg, sedangkan produk asin kering dapat mencapai Rp 70.000/kg (Pardi *et al.*, 2018). Selama ini, pengolahan ikan lomek masih terbatas pada masakan sederhana atau ikan asin. Metode tradisional seperti penjemuran di bawah sinar matahari tidak efektif saat musim hujan, sehingga mutu ikan lomek cepat menurun akibat faktor kelembaban dan pertumbuhan mikroba pembusuk. Pertumbuhan ikan lomek sangat dipengaruhi



Gambar 1. Morfologi ikan lomek (*H. Nehereus*)

Hingga saat ini, hasil tangkapan ikan lomek segar belum dimanfaatkan menjadi produk unggulan, seperti stickie (stik ikan ekonomis) dan abonie (abon ikan enak). Padahal menurut Muzayanah *et al.* (2022) pengelolaan sumber daya perikanan perlu dilakukan secara efektif untuk menjaga keseimbangan antara aspek pelestarian lingkungan dan pemanfaatan ekonomi.

Masyarakat di Desa Buruk Bakul mengharapkan adanya alternatif usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Analisis strategi produksi dan pemasaran

oleh kondisi lingkungan (Pane *et al.*, 2023), sedangkan keberhasilan reproduksi bergantung pada kualitas habitat (Volkoff & Ronnwatad, 2020).

Hasil tangkapan nelayan di Desa Buruk Bakul sebagian besar hanya dipasarkan secara lokal dalam jumlah terbatas (Alatas *et al.*, 2022). Sistem *one day fishing* menjaga ikan tetap segar hingga ke konsumen, tetapi membatasi distribusi ikan ke pasar yang lebih luas. Selain itu, ketersediaan ikan bersifat musiman; saat panen harga turun karena pasokan ikan melimpah, sedangkan di luar musim harga ikan naik akibat keterbatasan suplai (Paruntu *et al.*, 2016). Kondisi ini dapat menunjukkan pentingnya diversifikasi produk untuk menjaga nilai ekonomi.

Mitra kegiatan PKM yaitu Kelompok Pecinta Mangrove (KPM) Sekat Bakau yang berdiri sejak tahun 2019 dengan anggota 10 orang. Kelompok KPM Sekat Bakau aktif dalam kegiatan konservasi hutan mangrove. Namun, sebagian besar anggota KPM Sekat Bakau masih non produktif, terutama dari ibu rumah tangga (Gambar 2).



Gambar 2. Diskusi dengan mitra kelompok perempuan KPM Sekat Bakau

sangat diperlukan dalam hal ini. UMKM berperan penting sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi dan sarana memperkenalkan produk kreatif (Shalichaty *et al.*, 2021). Selain itu, UMKM juga membuka peluang bisnis baru serta meningkatkan pendapatan per kapita (Halim, 2020). Oleh karena itu, kegiatan PKM ini ditujukan untuk memberikan inovasi diversifikasi olahan ikan lomek melalui produk olahan stickie dan abonie. Kegiatan ini diharapkan mampu untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, menumbuhkan semangat kewirausahaan,

memperluas jaringan pemasaran, sekaligus mendukung tujuan pembangunan yang berkelanjutan dan ketahanan pangan berbasis potensi produk unggulan daerah.

## 2. METODE PENERAPAN

### *Waktu dan Lokasi Pengabdian*

Kegiatan PKM direncanakan berlangsung selama 8 bulan (tahun 2025). Lokasi kegiatan PKM berada di Desa Buruk Bakul Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.

### *Tahap Persiapan*

Alat yang digunakan dalam pembuatan stik dan abon ikan lomek antara lain wajan penggorengan, panci, kompor gas dengan tabung LPG, pisau, piring, spatula, baskom, blender, cetakan kue sempit untuk membentuk stik ikan, pisau dapur, talenan, saringan minyak, sendok pengaduk, loyang, botol kemasan, dan stiker label produk. Alat-alat tersebut diperlukan untuk menunjang proses pengolahan produk olahan ikan lomek mulai dari persiapan bahan mentah, pengolahan adonan, hingga tahap pengemasan produk akhir.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan stik ikan lomek yaitu daging ikan lomek segar yang sudah dipisahkan dari tulangnya, tepung ketan, telur ayam, bawang putih, keju parut, garam, penyedap rasa, dan minyak goreng. Bahan-bahan ini berfungsi untuk menghasilkan adonan yang gurih, beraroma khas, dan memiliki tekstur renyah setelah digoreng.

Sementara itu, bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lomek meliputi ikan lomek segar, santan kental, ikan tongkol suwir sebagai campuran, kelapa muda parut yang sudah disangrai, bumbu gulai, daun jeruk, daun salam, serai, garam, dan penyedap rasa. Kombinasi bahan-bahan tersebut menghasilkan abon dengan cita rasa gurih, aroma khas rempah, dan tekstur kering yang tahan lama.

### *Tahap Pelaksanaan*

Kegiatan pelatihan PKM telah dilaksanakan secara langsung pada tanggal 30-31 Juli 2025. Tempat pelaksanaan kegiatan PKM di aula Kantor Desa Buruk Bakul, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.

Proses pembuatan stik ikan lomek dimulai dengan menggiling sebanyak 500 g daging ikan lomek menggunakan blender hingga halus. Adonan dasar dibuat dengan mencampurkan 3 butir telur dan 20 g (2 sdm) gula halus, lalu ditambahkan daging ikan lomek halus. Selanjutnya dimasukkan sebanyak 10 g (1 sdm) garam, 1 bungkus penyedap rasa, 50 g bawang putih halus, dan  $\frac{1}{2}$  kotak keju parut, kemudian diaduk hingga homogen. Setelah itu, ditambahkan 1 kg tepung ketan dan 100 ml santan secara bergantian hingga adonan kalis. Adonan stik dicetak menggunakan cetakan stik, lalu digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan. Produk stik ikan lomek yang sudah matang ditiriskan, dikemas dalam plastik, dan diberi label sehingga siap untuk dipasarkan.

Proses pembuatan abon ikan lomek dilakukan dengan mengukus daging ikan lomek hingga matang, kemudian disuir halus. Bumbu yang digunakan terdiri dari 50–100 g bawang merah, 25–30 g bawang putih, 25–30 g ketumbar, 25–40 g cabai merah halus, 25–50 g kemiri, 2 sdm gula, dan 250 ml santan. Bahan tambahan berupa 1 ruas lengkuas, 2 batang serai, 4 lembar daun salam, 5–10 g asam jawa, dan 1 ruas jahe juga dimasukkan. Semua bumbu dihaluskan lalu ditumis hingga harum, kemudian dicampur dengan daging ikan lomek disuir. Semua bahan dimasak sambil diaduk rata hingga kering dan berwarna coklat, lalu ditiriskan, didinginkan, dan dikemas sehingga abon ikan lomek siap untuk dijual. Langkah-langkah pembuatan stik dan abon ikan lomek pada Gambar 3.



**Gambar 3. Langkah-langkah Pembuatan stik dan abon ikan lomek**



### 3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Buruk Bakul diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan lomek melalui diversifikasi produk olahan pangan. Ikan lomek hanya dijual dalam bentuk segar atau diolah menjadi ikan lomek asin dengan harga jualnya rendah. Diversifikasi produk olahan ikan lomek menjadi stik dan abon diharapkan dapat membuka peluang usaha dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Buruk Bakul. Suasana kegiatan PKM yang melibatkan tim penyuluh dari LPPM Universitas Riau, mitra KPM Sekat Bakau, dan masyarakat (Gambar 4). Antusiasme peserta menunjukkan adanya penerimaan yang baik terhadap program pelatihan dan transfer teknologi (Shalichaty *et al.*, 2021).



Gambar 4. Pelaksanaan kegiatan PKM

Berdasarkan sisi ekonomi, kegiatan PKM dapat memperkuat peran UMKM yang terbukti berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi daerah serta membuka peluang kerja baru (Halim, 2020). Pelatihan diversifikasi juga meningkatkan keterampilan masyarakat, sesuai dengan pendapat Pratama *et al.* (2022) bahwa diversifikasi produk berpengaruh terhadap aspek peningkatan penjualan dan keterampilan wirausaha. Keterlibatan aktif ibu rumah tangga pada setiap tahap produksi dapat menjadi bukti nyata bahwa program PKM mendorong pemberdayaan kelompok masyarakat non produktif.

Hasil kegiatan PKM menurut Agustiana *et al.* (2022), diversifikasi produk ikan mampu meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga dan memberikan nilai tambah ekonomi desa. Temuan serupa dikemukakan (Kartika *et al.*, 2022), diversifikasi hasil perikanan dapat

Hasil uji coba pengolahan menunjukkan produk stik ikan lomek (stickie) memiliki tekstur renyah dan rasa gurih, sedangkan untuk abon ikan lomek (abonie) memberikan aroma rempah yang khas. Kedua produk tidak hanya praktis untuk dikonsumsi tetapi memiliki masa simpan yang lebih panjang, sehingga berpotensi dipasarkan secara lebih luas. Diversifikasi produk olahan pangan membantu mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan segar yang harganya fluktuatif tergantung musim tangkapan (Muzayanah *et al.*, 2022). Produk stik dan abon ikan lomek yang dihasilkan yang memiliki penampilan menarik dengan kemasan sederhana, yang mendukung pemasaran sebagai produk unggulan (Gambar 5).



Gambar 5. Produk stik dan abon ikan lomek

memberi peluang usaha kreatif, khususnya bagi kelompok perempuan. Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan ikan lomek menjadi stik dan abon dapat dijadikan model pengabdian masyarakat yang berbasis produk unggulan daerah.

Selain aspek ekonomi, pengembangan produk khas daerah juga dapat mendukung pariwisata kuliner. Menurut Martitah *et al.* (2022), integrasi produk lokal dengan konsep desa wisata mampu memperkuat identitas dan daya tarik suatu daerah. Dengan dukungan pemasaran digital dan kelembagaan desa, produk olahan ikan lomek akan berpotensi berkembang menjadi suatu ikon kuliner Kabupaten Bengkalis yang berdaya saing.

### 4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM di Desa Buruk Bakul telah berhasil memperkenalkan diversifikasi olahan

ikan lomek berupa stik ikan ekonomis (stickie) dan abon ikan enak (abonie). Produk yang dihasilkan tersebut memiliki cita rasa khas, daya simpan lebih lama, dan potensi untuk pasar yang luas. Selain meningkatkan nilai tambah ikan lomek, kegiatan PKM berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat, khususnya mitra KPM Sekat Bakau dan ibu rumah tangga, mengembangkan usaha berbasis produk unggulan daerah. Dampak yang terlihat tidak hanya pada aspek ekonomi melalui peluang usaha UMKM, tetapi juga pada aspek sosial berupa peningkatan keterampilan, kemandirian dan pemberdayaan masyarakat di Desa Buruk Bakul.

Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pelatihan lanjutan mengenai standar mutu pangan, pengemasan modern, dan strategi pemasaran digital agar produk stik dan abon ikan lomek mampu bersaing di tingkat regional maupun nasional. Dukungan dari pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan mitra usaha sangat penting dalam pendampingan, sertifikasi, serta perluasan jejaring pemasaran. Dengan langkah tersebut, diversifikasi ikan lomek dapat berkembang menjadi produk unggulan daerah sekaligus ikon kuliner khas Kabupaten Bengkalis.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DPPM DIKTI yang telah mendanai kegiatan PkM kami dengan Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2025, nomor kontrak 098/C3/DT.05.00/PM/2025. Terima kasih juga diucapkan kepada Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdiaan kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Riau dan Dekan FPK UNRI yang telah memberikan fasilitas kegiatan PKM

### DAFTAR PUSTAKA

Agustiana, A., Irhamsyah, I., Primasheilly, M., & Brilyana, S. (2022). Diversifikasi olahan ikan sepat rawa di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Aquana*, 3(2): 106-112.

Alatas, U., Mardjudo, A., Ihsan, T., & Ekaputra, A. (2022). Teknologi penangkapan ikan demersal dan aspek ekonomis hasil

tangkapan nelayan di Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah. *Jurnal Trofish*, 1(2): 44-50.

- Dewi, K., Pringgenies, D., Haeruddin, H., & Muchlissin, S.I. (2018). Fenomena Bioluminesensi ikan lomek (*Harpadon nehereus*) berasal dari bakteri luminesen. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3): 451-459.
- Halim, A. (2020). Pengaruh pertumbuhan usaha mikro, kecil dan menengah terhadap pertumbuhan ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2): 157-172.
- Kartina, K., Nurhikma, C.D., Nugraeni, T., Alawiyah, M.G., Haryono, M.S., Lembang, L., Sumarlin, S., Gaffar, D.P., Dewi, D., & Rahayu, Y. (2021). Diversifikasi hasil perikanan menjadi berbagai olahan pangan bagi kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan. *Jurnal Literasi*, 1 (2): 255-262.
- Martitah, M., Yudhanti, R., Sumarto, S., & Prabowo, M.S. (2022). Pengembangan desa wisata di Kabupaten Wonogiri Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 5 (2): 249-270.
- Muzayanah, L., Imron, M., & Baskoro, M.S. (2022). Produktivitas dan musim penangkapan ikan dominan menggunakan purse-seine di Pelabuhan Perikanan Pantai Tamperan Pacitan. *Jurnal Marine Fisheries*, 13(1): 21-43.
- Pane, E.P., Arfiati, D., & Apriliyanti, F.J. (2023). Review: respon fisiologis ikan terhadap lingkungan hidupnya. *Jurnal Akuatik*, 6(2): 7-83.
- Pardi, P., Jamal, J., & Santoso, B. (2018). Desain oven pengering ikan lomek kapasitas 75 kg dengan bahan bakar limbah. *Jurnal Inovtek Polbeng*, 8(2): 293-296.
- Paruntu, C.P., Windarto, A.B., & Mamesah, M. (2016). Mangrove dan pengembangan silvofishery di wilayah pesisir Desa Arakan Kecamatan Tatapaan Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*, 3(2): 1-25.

- Pratama, H., Andrini, V.S., Ningtyas, F.W., & Ramadhan, E.N. (2022). Pengaruh diversifikasi produk terhadap aspek penjualan dan keterampilan. *Jurnal Gervasi*, 6(3): 872-884.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. (2015). *Membuat diversifikasi produk perikanan*. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Shalichaty, S.F., Paiki, K., Mardiah, S., & Ratrinia, P.W. 2021. Strategi pengembangan usaha olahan ikan lomek di Dumai, Riau (Studi Kasus: Usaha churros ikan). *Jurnal Acropora*, 4(2): 58-62.
- Volkoff, H., & Ronnwatad, I. (2020). Effects of temperature on feeding and digestive processes in fish. *J. Temperature*, 7(4): 307-320.