



Optimalisasi Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Diversifikasi Olahan Ikan Cakalang dan Udang Menjadi Menu Rice Bowl Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pangan Pada Kegiatan Buka Bersama di Masjid Miftahul Khair RT 07 Kelurahan Mamburungan.

Optimization Of the Utilization Of Local Commodities Through Diversification Of Processed Skipjack Tuna and Shrimp Into A Rice Bowl Menu To Increase Food Added Value In the Breakfast Activity Together at The Miftahul Khair Mosque, Rt 07, Mamburungan Village.

Andi Nur Afdah^{1*}, Nurul Hidayat², Aurel Ade Putri³, Chelsea Nadin Oktaviani⁴, Diana Roweng R.⁵, Farhan Fauzan⁶, Fitri⁷, Jamilah⁸, Maret⁹, Rizky Ananda Saputra¹⁰, Yovita Amelia Liby Lisandra¹¹

^{1,3-11}Prodi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Borneo Tarakan

²Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Borneo Tarakan

*Penulis Korespondensi: andiafdah@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 22 April 2026;

Revisi: 4 Mei 2026;

Diterima: 26 Mei 2026;

Terbit: 29 Mei 2026

Keywords: Food Diversification;
Local Commodities; Rice bowl;
Skipjack Tuna, Shrimp.

Abstract: Utilizing local commodities is one step that can be taken to increase the added value of food products while supporting community food security. Skipjack tuna and shrimp are fisheries commodities that are quite abundant in coastal areas and have high nutritional content, but their use is often limited to simple processing. Therefore, innovation is needed through diversification of processed products so that they can have higher economic value. This activity aims to optimize the use of local commodities by processing skipjack tuna and shrimp into rice bowl menus for breaking fast at the Miftahul Khair Mosque, RT. 07 Mamburungan Village. The method applied is a participatory approach which includes preparation, implementation, evaluation and documentation stages involving the local community. The results of this activity show that innovation in processing skipjack tuna and shrimp into rice bowl menus can produce dishes that are practical, attractive and have high nutritional content. Apart from that, people responded positively to the taste, appearance and presentation concept of the food. This activity also provides understanding to the community about the importance of utilizing local commodities through diversifying food products to increase added value and strengthen social ties in community activities.

Abstrak

Pemanfaatan komoditas lokal merupakan salah satu langkah yang dapat diambil untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat. Ikan cakalang dan udang adalah komoditas perikanan yang cukup melimpah di daerah pesisir dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun sering kali pemanfaatannya terbatas pada pengolahan yang sederhana. Oleh karena itu, dibutuhkannya inovasi melalui diversifikasi produk olahan agar dapat memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan komoditas lokal dengan mengolah ikan cakalang dan udang menjadi menu rice bowl untuk kegiatan buka bersama di Masjid Miftahul Khair RT. 07 Kelurahan Mamburungan. Metode yang diterapkan adalah pendekatan partisipatif yang mencakup tahap persiapan, pelaksanaan, evaluasi, dan dokumentasi dengan melibatkan masyarakat setempat. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan ikan cakalang dan udang menjadi menu rice bowl dapat menghasilkan hidangan yang praktis, menarik, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu, masyarakat memberikan respons positif terhadap rasa, tampilan, serta konsep penyajian makanan tersebut. Kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan komoditas lokal melalui diversifikasi produk pangan untuk meningkatkan nilai tambah dan memperkuat ikatan sosial dalam aktivitas masyarakat.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan; Ikan Cakalang; Komoditas Lokal; Rice bowl; Udang

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan panjang garis pantai sebesar 99.093 km dan luas perairan mencapai 5,8 juta km², yang menyimpan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar (Direktorat Jenderal Pengelolaan Kelautan, 2020). Selain itu lembaga tersebut juga menjelaskan bahwa sektor kelautan dan perikanan memiliki peran strategis dalam memperkuat ketahanan pangan nasional melalui penyediaan bahan pangan yang berkelanjutan dan bersaing di pasar global. Meskipun demikian, di banyak daerah, pemanfaatan hasil perikanan masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk bahan mentah, sehingga nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah (Andriyanto, 2025). Oleh karena itu, diversifikasi produk perikanan sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomi. Diversifikasi pangan adalah upaya yang bertujuan untuk meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, seimbang secara nutrisi, dan berbasis pada sumber pangan lokal, yang dapat membantu dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Program diversifikasi pangan bertujuan untuk mencegah masyarakat agar tidak ketergantungan hanya kepada satu bahan pokok saja (Meilinda, 2025). Diversifikasi produk pangan juga dapat menjadi strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Melalui proses pengolahan, bahan pangan dapat diubah menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi, daya simpan lebih lama, serta daya tarik konsumsi yang lebih baik (Wardana, 2024).

Pengembangan produk olahan berbasis ikan cakalang dan udang dapat mendorong pemanfaatan sumber daya perikanan secara lebih maksimal sekaligus memperkuat kemandirian pangan masyarakat (Aqil, 2025). Di berbagai wilayah pesisir Indonesia, ikan laut seperti cakalang dan udang merupakan komoditas yang melimpah dan kerap dijadikan bahan pangan utama. Ikan cakalang merupakan salah satu komoditas yang dapat ditemukan di berbagai perairan Indonesia karena dikenal dengan kaya protein dan fleksibel dalam pengolahannya menjadi aneka produk makanan (Yuniati, 2023), sementara udang juga termasuk sumber protein hewani bernilai gizi dan ekonomi tinggi (Zulfikar, 2016). Inovasi pengolahan kedua komoditas ini menjadi produk bernilai jual yang diharapkan mampu memberikan alternatif menu pangan yang lebih beragam dan menarik bagi masyarakat.

Salah satu inovasi kuliner pangan yang kini populer adalah rice bowl, yakni menu praktis berupa nasi dengan lauk dan pelengkap dalam satu kemasan. Konsep ini dinilai simpel, menarik, dan mudah diterima lintas kalangan (Hidayat, 2025). Keunikan dari inovasi rice bowl ini terletak pada kombinasi antara makanan tradisional dan tren penyajian yang mengikuti gaya

hidup modern. Konsep rice bowl dipilih karena praktis, mudah dikonsumsi, dan sesuai dengan pola konsumsi masyarakat perkotaan yang mengutamakan kecepatan dalam menikmati makanan (Kotler, 2016). Tak hanya sebagai inovasi pangan, pengolahan komoditas lokal juga dapat dijalankan dalam bingkai kegiatan sosial, salah satunya ialah acara buka bersama. Momen ini bisa dimanfaatkan untuk menyajikan hidangan berbuka yang praktis, bergizi, dan menarik dengan mengandalkan bahan pangan lokal seperti ikan cakalang dan udang. Dengan menghadirkan komoditas lokal dalam menu rice bowl, sajian berbuka puasa tak hanya menjadi lebih variatif, tetapi bisa meningkatkan nilai tambah bahan pangan yang digunakan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini diselenggarakan dalam Rangkaian Acara Buka Puasa bersama yang berlangsung di Kelurahan Mamburungan, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Jumat, 13 Maret 2026, pukul 17.30 hingga 19.00 WITA, bertempat di Masjid Miftahul Khair. Metode Pelaksanaan yang penulis pakai ialah Pendekatan Partisipatif dengan melibatkan warga setempat.

1. Tahap Persiapan

- a. Melakukan observasi dan identifikasi potensi komoditas lokal yang tersedia di lingkungan Masyarakat dengan memilih ikan cakalang dan udang
- b. Berkoordinasi dengan pengurus masjid serta Masyarakat dilingkungan Rt 23 kelurahan Mamburungan terkait pelaksanaan kegiatan buka Bersama
- c. Merancang konsep menu inovatif sebagai upaya diversifikasi pangan, yaitu *rice bowl* dengan memanfaatkan olahan ikan cakalang dan udang
- d. Mempersiapkan segala kebutuhan mulai dari bahan baku, peralatan memasak, serta kemasan yang akan digunakan dalam penyajian *rice bowl*

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Mengolah ikan cakalang dan udang menjadi berbagai varian lauk seperti cakalang suwir berbumbu dan udang saus padang serta dilengkapi dengan tahu tempe sebagai pelengkap menu *rice bowl*
- b. Menyusun menu *rice bowl* dengan komposisi nasi menjadi dasar kemudian dilapisi sayuran selada dan ditaruh isian lauk ikan cakalang suwir dan udang saus padang mix tahu tempe.
- c. Mengemas makanan dalam bentuk bowl agar lebih praktis dan menarik

3. Tahap Evaluasi

- a. Mengamati respon masyarakat terhadap rasa, tampilan, dari produk *rice bowl*.
- b. Menganalisis sejauh mana produk olahan ini dapat meningkatkan nilai tambah dari komoditas lokal yang digunakan.

4. Tahap Dokumentasi

Sebagai bagian akhir dari rangkaian kegiatan pengabdian ini, dilakukan pendokumentasian dengan mengambil gambar dan merekam momen momen yang berlangsung. Dokumentasi ini menggunakan kamera handphone sebagai alat utama.

3. HASIL

Kegiatan pengabdian ini yaitu optimalisasi pemanfaatan komoditas lokal dengan diversifikasi olahan ikan cakalang dan udang menjadi menu *rice bowl* yang telah dilaksanakan pada kegiatan buka bersama di Masjid Miftahul Khair . Dimana kegiatan ini diikuti oleh Masyarakat sekitar serta Anggota Kelompok 1 Pengabdian dari Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Borneo Tarakan.

Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini terdiri dari Warga RT 07. Kelurahan Mamburungan yang didominasi oleh bapak bapak,ibu rumah tangga dan anak anak yang turut hadir dalam kegiatan Buka Bersama. Selain itu kegiatan ini juga melibatkan Anggota Kelompok pengabdian sebagai pelaksana kegiatan mulai dari tahap Persiapan, Pengolahan, hingga proses Pendistribusian makanan kepada Masyarakat.

Pada tahap Pelaksanaan kegiatan, pertama tama dilakukan proses pengolahan ikan cakalang mulai dari pembersihan ikan, penggorengan, dan proses penyuwiran hingga dimasak menjadi ikan cakalang suwir berbumbu. Kedua, dilakukan proses pembersihan udang, marinasi, kemudian dimasak menjadi udang bumbu saos padang dengan dilengkapi tahu tempe sebagai penambah gizi dan protein nabati. serta adanya tambahan sayuran juga sebagai hiasan dan pelengkap di dalam *rice bowl* yaitu selada dan timun. Proses pengolahan dilakukan dengan menggunakan bahan bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar sehingga menu tersebut dapat dengan mudah di praktikan kembali oleh masyarakat. Setelah menu *rice bowl* siap anggota kelompok kamipun akan siap untuk mendistribusikan ke masjid.

Berdasarkan hasil Pengamatan selama kegiatan berlangsung, masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap menu *rice bowl* yang kami sajikan. Hal ini terlihat dari respon positif Masyarakat terhadap rasa, tampilan , serta konsep penyajian makanan yang dinilai praktis. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada Masyarakat mengenai

pentingnya pemanfaatan komoditas lokal seperti ikan cakalang dan udang yang memiliki kandungan protein tinggi serta nilai gizi yang baik. Melalui inovasi pengolahan menjadi menu *rice bowl*, bahan pangan lokal dapat memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan jika hanya dijual atau dikonsumsi dalam bentuk mentah (Hidayat, 2024).

Selain memberikan manfaat dari sisi pemanfaatan pangan lokal, kegiatan buka bersama ini juga memberikan dampak sosial yang positif bagi Masyarakat. Kegiatan buka bersama yang dilakukan di lingkungan Masjid, mampu mempererat hubungan silaturahmi antarwarga serta dapat meningkatkan kebersamaan dalam lingkungan Masyarakat

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Pengabdian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan komoditas lokal seperti ikan cakalang dan udang melalui diversifikasi olahan menjadi menu *rice bowl* dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah pangan lokal. Inovasi ini mengubah bahan mentah hasil perikanan yang melimpah di Kelurahan Mamburungan menjadi produk pangan yang lebih modern, praktis, dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Melalui proses pengolahan yang kreatif, potensi sumber daya laut daerah dapat dimanfaatkan secara maksimal untuk mendukung ketahanan pangan lokal.

Melalui kegiatan buka bersama yang dilaksanakan, tidak hanya tercipta inovasi dalam pemanfaatan pangan lokal, tetapi juga terjalin hubungan sosial yang lebih erat antar masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan serupa diharapkan dapat terus dilakukan sebagai bentuk pengembangan potensi pangan lokal sekaligus memperkuat kebersamaan dalam Masyarakat.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang terlibat dan telah membantu di dalam proses kegiatan pengabdian ini. Terima kasih khusus disampaikan kepada Ibu dari Anggota Kelompok kami Fitri yaitu, Ibu Nursani yang sangat membantu dalam proses penyelesaian kegiatan ini berlangsung dan juga kami ingin mengucapkan terima kasih kepada para Masyarakat Jemaah Masjid Miftahul Khair RT.07 Kelurahan Mamburungan yang telah berpartisipasi dalam proses kegiatan ini. Semoga artikel ini dapat memberikan manfaat, terutama bagi pengembangan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal dan juga dapat menjadi referensi bagi masyarakat, pelaku usaha, ataupun pihak terkait dalam mengoptimalkan potensi komoditas lokal sehingga mampu untuk dapat meningkatkan nilai tambah dari suatu produk tersebut serta dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Andriyanto, Achmad. "Analisis Potensi Peningkatan Nilai Tambah Produk Sektor Perikanan di Indonesia." *Jurnal Logistik Bisnis* 15.2 (2025): 107-113..
- Aqil, M., Dahri, N. W., Hamzah, M. F., Sukirman, S., Ramlan, M. R., Said, W. P., & Denraunga, D. (2025). Cakalang Naik Kelas: Inovasi dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Olahan Lokal. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 1060-1065.
- Direktorat Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut. (2020). Konektifitas Pulau-Pulau Kecil dan Terluar Melalui Pembangunan Dermaga Apung. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. <https://kkp.go.id/djpk/konektifitas-pulau-pulau-kecil-dan-terluar-melalui-pembangunan-dermaga-apung65fa488e9f4bb/detail.html>
- Hidayat, N., Ardyansyah, A., Aristyaningrum, D., Sudiyadi, A. P., Hajrah, H., Sari, I., ... & Mikal, R. (2024). Optimalisasi Pengolahan Udang Menjadi Siomai Udang Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Lingkas Ujung Rt. 011, Rw. 002. *BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 6(1).
- Hidayat, N., Nurfahmi, A., Herwin, H., Feiduri, I., Lianti, L., Saputra, M. A., & Athira, N. S. (2025). Inovasi Kuliner RiceBowl Udang Krispy Saus Pedas Manis sebagai Peluang Usaha di Kelurahan Lingkas Ujung. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(2), 07-15.
- Hidayat, N., Yusuf, A. F., Anjani, A., Jessika, G. A., Purnomo, J. S., Sunli, J. T., ... & Andriani, S. (2024). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Udang Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga Di Kelurahan Karang Harapan. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1).
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2015). *Framework for Marketing Management*, A. BoD—Books on Demand.
- Nisak, S. K., Septiana, E., Handayani, K., LW, M. T., & Meilinda, N. (2025). Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global: Sistematis Literatur Review. *Infokes*, 15(1).
- Wardana, N. K., Nasrudin, A. R., Isdianto, A., & Adiprayoga, S. N. (2024). Strategi pengembangan nilai tambah produk perikanan sebagai pendukung ketahanan pangan di Kabupaten Belu. *Mantis Journal of Fisheries*, 1(2), 69–78.
- Yuniati, D., Nasyrah, A. F. A., Zulfiani, Z., Darsiani, D., Nur, F., & Lestari, D. (2023). Indeks Hepatosomatik (Hsi) Dan Tingkat Kematangan Gonad (Tkg) Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di Perairan Majene. *Jurnal Penelitian Belida Indonesia*, 3(2), 29-32.
- Zulfikar, Rully. "Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5.2 (2016): 29-30..

- Sutopo, D. S. (2024). Menuju desa sejahtera (Welfare Village): Pemberdayaan pembangunan pedesaan melalui perencanaan ruang partisipatif berbasis potensi desa. *Jurnal Education and Development*, 12(2), 274–280.
- Wahed, M., Asmara, K., & Wijaya, R. S. (2020). Pengembangan ekonomi desa dengan instrumen badan usaha milik desa (BUMDESa). *Journal of Regional Economics Indonesia*, 1(2), 58–70. <https://doi.org/10.26905/jrei.v1i2.5438>
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi pengabdian kepada masyarakat: Pendekatan praktis untuk memberdayakan komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.

LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Kegiatan Pengabdian



Gambar 2. Proses Masak Nasi



Gambar 3. Proses Membersihkan Udang



Gambar 4. Proses Pengerjaan Tahu Tempe



Gambar 5. Rangkaian Proses Masak Cakalang Suwir Berbumbu



Gambar 6. Proses Masak Udang



Gambar 7. Rangkaian Proses Pengemasan dan Hasil Akhir Menu *Rice bowl*





Gambar 8. Rangkaian Foto Bersama Pengurus Masjid dan Proses Berbuka Puasa Bersama