p-ISSN: 2963-7856| e-ISSN: 2961-98901
Available online at jerkin.org/index.php/jerkin
Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
Volume 5 No. 2 October-December 2026, 5017-5022

Pemberdayaan Masyarakat Kampung Wasur Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan Gabus (Gastor)

Nina Maksimiliana Ginting[1*], Paulus Peka Hayon[2], David Oscar Simatupang[3], Riza Fachrizal[4]

[1-4]Universitas Musamus, Jl. Kamizaun Mopah Lama Merauke, Papua Selatan
E-mail: ginting_agribisnis@unmus.ac.id
* Corresponding Author

https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i2.8250

ARTICLE INFO

Article history
Received: 13 Okt 2026
Revised: 21 Okt 2026
Accepted: 09 Nov 2026

Kata Kunci:
Gastor, Pengolahan, Nilai Tambah

Keywords:
Gastor, Processing, Value Addition

ABSTRACT

Kampung Wasur merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup besar, khususnya ikan gabus. Keberadaan rawa, sungai, dan kawasan perairan di sekitar kampung menjadikan ikan gabus mudah diperoleh oleh masyarakat setempat. Namun demikian, pemanfaatan hasil perikanan tersebut masih didominasi dalam bentuk penjualan ikan segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan potensi sumber daya lokal belum memberikan kontribusi optimal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Pelatihan dan pendampingan yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan ikan gabus menjadi produk olahan bernilai ekonomis, pendampingan dalam mengembangkan inovasi produk agar olahan ikan gabus memiliki variasi yang lebih menarik dan mampu bersaing di pasaran. Program ini tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga memberikan edukasi terkait teknik pengemasan produk yang baik dan menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual serta daya tahan produk Gastor. Hasil kegiatan pengabdian yang dilaksanakan menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait dengan potensi lokal yang ada di Kampung Wasur terutama pengolahaan ikan gastor, meningkatkan nilai tambah dari hasil pengolahan, pentingnya menjaga mutu bahan baku pengolahan, keamanan pangan yang dikonsumsi dan kemasan yang menarik untuk minat konsumen membelinya..kegiatan ini juga menambah peluang pengembangan ekonomi bagi masyarakat di Kampung Wasur.

*Wasur Village possesses significant freshwater fishery resources, particularly snakehead fish (*ikan gabus*). The presence of swamps, rivers, and various water bodies in the vicinity makes this fish easily accessible to the local community. However, these fishery resources are currently utilized primarily through the sale of fresh fish, which yields relatively low economic value. Consequently, this local resource potential has yet to contribute optimally to improving the community's well-being. This initiative provides training and mentorship aimed at enhancing the community's capacity to transform snakehead fish into processed products with higher economic value. It also supports the development of product innovations, resulting in a more diverse range of snakehead fish products that are competitive in the marketplace. The program focuses not only on production processes but also offers education on effective and attractive product packaging techniques, which help increase both the market value and the shelf life of these products. The community outreach activities have broadened the residents' understanding of the local potential in Wasur Village—specifically regarding the processing of snakehead fish—while highlighting the importance of maintaining the quality of raw materials, ensuring food safety, and utilizing appealing packaging to attract consumers. Furthermore, these activities have created new opportunities for economic development for the people of Wasur Village.*

This is an open access article under the CC–BY-SA license.

How to Cite: Khairani Alawiyah Matondang, et al (2026). Implementasi QRIS sebagai Strategi Digitalisasi Pembayaran pada UMKM Bakso MMTC, 5(2) 5017-5022. https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i2.8250

PENDAHULUAN

Kampung Wasur merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup besar, khususnya ikan gabus. Keberadaan rawa, sungai, dan kawasan perairan di sekitar kampung menjadikan ikan gabus mudah diperoleh oleh masyarakat setempat. Namun demikian, pemanfaatan hasil perikanan tersebut masih didominasi dalam bentuk penjualan ikan segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan potensi sumber daya lokal belum memberikan kontribusi optimal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Di sisi lain, masyarakat Kampung Wasur masih menghadapi berbagai tantangan ekonomi, seperti keterbatasan lapangan pekerjaan, rendahnya diversifikasi usaha produktif, serta minimnya keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan. Sebagian besar masyarakat belum memiliki pengetahuan dan kemampuan teknis dalam mengembangkan produk olahan yang memiliki nilai tambah, daya saing, dan umur simpan lebih panjang. Akibatnya, hasil tangkapan ikan gabus sering mengalami penurunan kualitas bahkan kerugian ketika hasil tangkapan melimpah dan tidak segera terjual.

Padahal, ikan gabus memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein dan albumin, sehingga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan yang bernilai ekonomis. Salah satu bentuk inovasi produk yang dapat dikembangkan adalah Gastor (Gabus Stik Telur/olahan berbahan ikan gabus), yang dapat menjadi alternatif pangan bergizi sekaligus peluang usaha baru bagi masyarakat. Pengembangan produk olahan ini tidak hanya mampu meningkatkan nilai jual ikan gabus, tetapi juga dapat membuka peluang usaha rumah tangga, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan mendorong tumbuhnya ekonomi lokal berbasis potensi daerah.

Selain itu, perkembangan kebutuhan pasar terhadap produk pangan olahan yang praktis dan bergizi memberikan peluang yang cukup besar bagi pengembangan produk Gastor. Namun, masyarakat Kampung Wasur masih memerlukan pendampingan dalam aspek pengolahan produk, pengemasan, manajemen usaha, hingga pemasaran agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas dan daya tarik yang baik. Oleh karena itu, diperlukan suatu program pemberdayaan masyarakat yang mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai tambah dan berkelanjutan.

Melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis pengembangan produk olahan ikan gabus (Gastor), diharapkan masyarakat Kampung Wasur dapat lebih mandiri secara ekonomi, mampu memanfaatkan potensi lokal secara optimal, serta menciptakan usaha produktif yang mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat Kampung Wasur melalui pengembangan produk olahan ikan gabus (Gastor) dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara langsung pada setiap tahapan kegiatan. Pelaksanaan program dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, pendampingan, dan evaluasi.

1. Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan aparat kampung dan masyarakat setempat untuk mengidentifikasi kebutuhan, potensi sumber daya, serta permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pemanfaatan ikan gabus. Selain itu, dilakukan penentuan peserta kegiatan, penyusunan jadwal pelaksanaan, serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pelatihan.
2. Tahap pelaksanaan dilakukan melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat. Sosialisasi bertujuan memberikan pemahaman mengenai pentingnya pengolahan ikan gabus sebagai produk bernilai tambah dan peluang usaha yang dapat dikembangkan. Selanjutnya, pelatihan dilakukan secara praktik langsung dengan memperkenalkan tahapan pengolahan ikan gabus menjadi produk Gastor, mulai dari proses pemilihan bahan baku, pembersihan ikan, pengolahan adonan, pencetakan produk, hingga proses pengemasan yang higienis dan menarik. Selain pelatihan produksi, masyarakat juga diberikan materi mengenai manajemen usaha dan pemasaran produk. Materi ini meliputi pengelolaan keuangan sederhana, penentuan harga jual, strategi pemasaran, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk. Metode yang digunakan berupa ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung agar peserta lebih mudah memahami materi yang diberikan.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

3. Tahap berikutnya adalah pendampingan usaha yang dilakukan secara berkala. Tim pelaksana mendampingi masyarakat dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk Gastor. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu masyarakat mengatasi kendala teknis maupun manajerial yang dihadapi selama pelaksanaan usaha.
4. Tahap akhir adalah evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti pelatihan, serta menilai keberhasilan program dalam meningkatkan kemampuan masyarakat mengembangkan produk olahan ikan gabus. Evaluasi dilakukan melalui observasi, wawancara, dan diskusi bersama peserta kegiatan. Hasil evaluasi kemudian dijadikan dasar untuk perbaikan dan pengembangan program selanjutnya agar kegiatan pemberdayaan dapat berjalan secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Wasur dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi sumber daya perikanan lokal, khususnya ikan gabus (gastor). Kegiatan ini berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah, serta memperkenalkan aspek pengemasan, pelabelan, dan pemasaran produk.

Pelaksanaan kegiatan diarahkan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa ikan gabus tidak hanya dapat dijual dalam bentuk segar atau mentah, tetapi juga berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.



Peningkatan Pengetahuan Masyarakat

Kegiatan pengabdian memberikan pemahaman mengenai pentingnya pemanfaatan ikan gabus sebagai bahan baku produk olahan. Masyarakat diperkenalkan pada peluang pengembangan usaha berbasis potensi perikanan lokal, termasuk manfaat pengolahan dalam meningkatkan nilai tambah produk dan membuka peluang pendapatan rumah tangga.

Selain itu, masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kebersihan bahan baku, peralatan, tempat pengolahan, dan tenaga pengolah untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Pengetahuan ini menjadi dasar bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan secara lebih baik.

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Gabus

Pelatihan pengolahan ikan gabus merupakan salah satu bagian utama kegiatan pengabdian. Melalui kegiatan praktik, masyarakat dapat mempelajari tahapan pengolahan ikan, mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan, persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penanganan produk akhir.

Kegiatan praktik ini diharapkan dapat membantu masyarakat menguasai teknik pengolahan yang sederhana dan sesuai dengan kondisi setempat. Penguasaan keterampilan tersebut menjadi modal awal bagi masyarakat untuk mengembangkan produk olahan secara mandiri maupun melalui kelompok usaha.



Pengemasan dan Pelabelan Produk

Kegiatan pengabdian juga menekankan pentingnya pengemasan dan pelabelan sebagai bagian dari pengembangan produk. Kemasan yang sesuai dapat membantu melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan, sedangkan label berfungsi memberikan informasi kepada konsumen.

Masyarakat diperkenalkan pada informasi yang perlu dicantumkan pada label sesuai ketentuan yang berlaku, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, identitas produsen, serta informasi tanggal produksi dan kedaluwarsa yang ditetapkan berdasarkan karakteristik dan keamanan produk.

Penerapan pengemasan dan pelabelan yang baik diharapkan dapat meningkatkan penampilan produk, membangun kepercayaan konsumen, serta mendukung kesiapan produk untuk dipasarkan.



Pengembangan Peluang Usaha dan Pemasaran

Pengembangan produk olahan ikan gabus berpotensi menjadi salah satu alternatif usaha produktif bagi masyarakat Kampung Wasur. Melalui kegiatan pengabdian, masyarakat diarahkan untuk memahami bahwa keberhasilan usaha tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga oleh kemampuan menghitung biaya produksi, menetapkan harga jual, menjaga kualitas, dan menjangkau konsumen.

Pemasaran dapat dikembangkan melalui penjualan langsung, kios atau toko lokal, kegiatan pameran, serta pemanfaatan media sosial. Strategi pemasaran tersebut perlu disesuaikan dengan kapasitas produksi, kebutuhan konsumen, dan kondisi pasar setempat.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

Pembahasan

Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal

Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan ikan gabus merupakan pendekatan yang menempatkan potensi sumber daya lokal sebagai dasar pengembangan ekonomi masyarakat. Pemanfaatan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar dapat membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan kegiatan produktif berdasarkan sumber daya dan keterampilan yang dimiliki.

Dalam konteks Kampung Wasur, pengembangan produk olahan gastor berpotensi mendorong peralihan dari penjualan bahan baku menuju kegiatan pengolahan yang menghasilkan nilai tambah. Namun, keberhasilan upaya tersebut bergantung pada ketersediaan bahan baku, kemampuan pengolahan, penerimaan konsumen, dan keberlanjutan pendampingan.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian tidak hanya berorientasi pada pelatihan teknis, tetapi juga pada penguatan kemampuan masyarakat untuk mengelola usaha secara mandiri.

Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan

Pengolahan ikan menjadi produk pangan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan. Ikan yang diolah menjadi produk siap konsumsi atau produk dengan bentuk dan karakteristik berbeda dapat memiliki peluang pemasaran yang lebih luas dibandingkan bahan baku yang dijual tanpa pengolahan.

Meskipun demikian, peningkatan nilai tambah tidak secara otomatis menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Perhitungan usaha perlu mempertimbangkan biaya bahan baku, bahan tambahan, tenaga kerja, energi, kemasan, transportasi, dan biaya pemasaran. Dengan perhitungan tersebut, masyarakat dapat mengetahui apakah produk yang dihasilkan memberikan keuntungan yang layak.

Dengan demikian, pengembangan produk olahan gastor perlu diintegrasikan dengan pelatihan pengelolaan usaha agar manfaat ekonomi yang diperoleh dapat berlangsung secara berkelanjutan.

Pentingnya Mutu, Keamanan Pangan, dan Kemasan

Mutu dan keamanan pangan merupakan faktor penting dalam keberhasilan pengembangan produk olahan ikan. Proses pengolahan yang tidak higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan kualitas produk. Oleh sebab itu, penerapan sanitasi, penggunaan bahan baku yang baik, serta pengendalian proses produksi perlu menjadi perhatian utama masyarakat.

Di samping itu, pemilihan kemasan perlu disesuaikan dengan karakteristik produk. Produk kering, misalnya, membutuhkan kemasan yang dapat membantu melindunginya dari kelembapan, sedangkan produk basah memerlukan penanganan dan kondisi penyimpanan yang sesuai agar tetap aman dikonsumsi.

Pelabelan yang informatif dan sesuai ketentuan juga berperan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Kombinasi mutu produk, keamanan pangan, dan kemasan yang baik menjadi dasar penting untuk meningkatkan daya saing produk olahan gastor dari Kampung Wasur.

Peluang Pengembangan Ekonomi Masyarakat

Pengembangan produk olahan gastor memiliki peluang untuk mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis perikanan lokal. Apabila keterampilan yang diperoleh melalui kegiatan pengabdian dapat diterapkan secara berkelanjutan, masyarakat berpotensi mengembangkan usaha rumah tangga, memperluas jaringan pemasaran, dan menciptakan sumber pendapatan tambahan.

Namun, pengembangan usaha membutuhkan dukungan berkelanjutan, termasuk pendampingan teknis, akses terhadap peralatan, ketersediaan bahan baku, permodalan, dan perluasan pasar. Kerja sama antara masyarakat, pemerintah kampung, perguruan tinggi, serta pemangku kepentingan terkait dapat membantu memperkuat keberlanjutan usaha tersebut.

Dengan demikian, kegiatan pemberdayaan masyarakat Kampung Wasur melalui pengembangan produk olahan gastor diharapkan tidak berhenti pada kegiatan pelatihan, tetapi berkembang menjadi usaha produktif yang mampu memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

Evaluasi Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan pengabdian dapat dievaluasi menggunakan beberapa indikator berikut.

No	Aspek yang dievaluasi	Indikator keberhasilan
1	Pengetahuan	Meningkatnya pemahaman masyarakat mengenai pengolahan ikan gabus
2	Keterampilan	Masyarakat mampu melakukan tahapan pengolahan secara benar
3	Mutu produk	Produk diolah secara higienis dan memenuhi persyaratan keamanan pangan
4	Pengemasan dan pelabelan	Produk memiliki kemasan yang sesuai dan label informatif
5	Pengelolaan usaha	Masyarakat memahami perhitungan biaya produksi dan harga jual pengolahan ikan gastor menjadi stik/kue bawang ikan gastor
6	Pemasaran	Tersusunnya strategi pemasaran yang sesuai dengan kondisi pasar lokal

SIMPULAN

Pelatihan dan pendampingan ini meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan ikan gabus menjadi produk olahan bernilai ekonomis, pendampingan dalam mengembangkan inovasi produk agar olahan ikan gabus memiliki variasi yang lebih menarik dan mampu bersaing di pasaran. Program ini tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga memberikan edukasi terkait teknik pengemasan produk yang baik dan menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual serta daya tahan produk Gastor.

Hasil kegiatan pengabdian yang dilaksanakan menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait dengan potensi lokal yang ada di Kampung Wasur terutama pengolahaan ikan gastor, meningkatkan nilai tambah dari hasil pengolahan, pentingnya menjaga mutu bahan baku pengolahan, keamanan pangan yang dikonsumsi dan kemasan yang menarik untuk minat konsumen membelinya..kegiatan ini juga menambah peluang pengembangan ekonomi bagi masyarakat di Kampung Wasur.

REFERENSI

Santoso E B and Widya R R 2014 Gerakan pertanian perkotaan dalam mendukung kemandirian masyarakat di kota Surabaya Seminar Nasional Cities vol 16 pp 1–11

Wahyudi K D 2018 Kebijakan strategis usaha pertanian dalam rangka peningkatan produksi dan pengentasan kemiskinan Maj. Ilm. Dian Ilmu 11

Turua U, Hadi S, Juanda B and Murniningtyas E 2014 Ekologi dan Budaya Petani Asli Papua Dalam Usahatani Di Kabupaten Keerom Sosiohumaniora 16 234–41

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)