

## *Capacity Building for the Community of Air Anyir Village through Training on Processed Fish-Based Food Products*

**Rifky Amri Amrullah<sup>1\*</sup>**

### **Article Info**

*\*Correspondence Author*

<sup>(1)</sup> PT PLN (Persero) -  
Wilayah Bangka Belitung  
Sektor Pembangkitan PLTU  
3 Bangka Belitung

### **How to Cite:**

Amrullah, R. A. (2023).  
*Capacity Building for the  
Community of Air Anyir  
Village through Training on  
Processed Fish-Based Food  
Products*. *Prospect: Jurnal  
Pemberdayaan Masyarakat*,  
2(2), 144-153.

### **Article History**

*Submitted: 30 May 2023*

*Received: 8 June 2023*

*Accepted: 21 July 2023*

*Correspondence E-Mail:*

*[rifkyamriamrullah@gmail.com](mailto:rifkyamriamrullah@gmail.com)*

### **Abstract**

*This article specifically focuses on capacity-building initiatives aimed at the residents of Air Anyir Village, with a special emphasis on enhancing their skills and knowledge in the production of processed food products using fish as the main ingredient. Acknowledging the significance of economic empowerment and sustainable livelihoods, this research seeks to examine the impact of training programs on the community's ability to create and market value-added fish products. The outcomes of this study will offer valuable insights into the effectiveness of efforts to enhance the capacity of rural communities in developing processed food items based on fish. The research methodology comprises observation, interviews, and documentation. The research findings will play a crucial role in shaping future interventions and policies to foster sustainable livelihoods, empower the community, and promote economic growth in similar contexts.*

**Keywords:** *Capacity Buildings; Community; Development*

## Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Air Anyir Melalui Pelatihan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan

Rifky Amri Amrullah<sup>1\*</sup>

### Info Artikel

\*Korespondensi Penulis

<sup>(1)</sup> PT PLN (Persero) -  
Wilayah Bangka Belitung  
Sektor Pembangkitan  
PLTU 3 Bangka Belitung

Surel Korespondensi:  
[rifkyamriamrullah@gmail.com](mailto:rifkyamriamrullah@gmail.com)

### Abstrak

Jurnal ini berfokus pada upaya peningkatan kapasitas yang ditargetkan kepada masyarakat Desa Air Anyir dengan penekanan khusus pada peningkatan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam produksi produk makanan olahan berbahan dasar ikan. Menyadari pentingnya pemberdayaan ekonomi dan penghidupan yang berkelanjutan, penulisan ini bertujuan untuk menyelidiki dampak program pelatihan terhadap kapasitas masyarakat untuk mengembangkan dan memasarkan produk ikan bernilai tambah. Temuan penulisan ini akan memberikan wawasan berharga tentang efektivitas inisiatif peningkatan kapasitas masyarakat pedesaan dalam mengembangkan produk makanan olahan berbasis ikan. Metode yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penulisan akan sangat penting dalam membentuk intervensi dan kebijakan di masa depan yang bertujuan untuk mempromosikan mata pencaharian yang berkelanjutan, pemberdayaan masyarakat, dan pertumbuhan ekonomi dalam konteks yang serupa.

**Kata Kunci:** Peningkatan; Kapasitas; Pemberdayaan; Masyarakat

## Pendahuluan

PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL adalah anak perusahaan dari PT PJB (Pembangkitan Jawa Bali), yang didirikan untuk memenuhi kebutuhan lini bisnis dalam memberikan jasa operasi dan pemeliharaan unit pembangkit listrik Indonesia khususnya di wilayah Bangka Belitung. PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL berupaya untuk menjaga hubungan yang positif dengan semua pihak di wilayah operasional perusahaan. Salah satu upaya yang dilakukan untuk menjaga hubungan positif tersebut ialah dengan cara menjalankan program *Corporate Social Responsibility* (CSR) atau bisa disebut juga tanggung jawab sosial perusahaan di sekitar wilayah operasional perusahaan. Menurut Handajani, et al (2010) menjelaskan bahwa CSR menjadi bagian dari strategi pertahanan diri manajerial bagi manajer untuk mendapatkan dukungan dari para *stakeholders*.

Melalui Program CSR organisasi/perusahaan dapat diterima oleh masyarakat. *Corporate Social Responsibility* (CSR) berfungsi sebagai alat bagi perusahaan untuk menjaga hubungan yang baik dengan berbagai pihak guna mendukung kelangsungan operasional perusahaan. Seperti yang disebutkan oleh Widjaja & Yeremia (2008), CSR merupakan bentuk kerjasama antara perusahaan dengan pemangku kepentingan yang berinteraksi secara langsung maupun tidak langsung dengan perusahaan, dengan tujuan untuk menjaga eksistensi dan kelangsungan usaha perusahaan. Selain itu, Ardianto, Elvrino, & dkk (2011) juga menjelaskan bahwa CSR adalah komitmen perusahaan dalam memberikan kontribusi untuk pengembangan ekonomi berkelanjutan, dengan fokus pada aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Dalam model *welfare pluralism* semua *stakeholder* memiliki peran dalam melakukan pelayanan sosial (Midgley, 1997). Tanggung Jawab sosial yang dilakukan oleh PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL salah satunya adalah dengan memberikan pelatihan pembuatan berbagai macam olahan makanan berbahan dasar ikan. Pelatihan ini tidak hanya menambah pengetahuan masyarakat terkait pengolahan makanan berbahan dasar ikan, namun juga mengajarkan masyarakat tentang tata kelola kelompok dan juga pemasaran produk yang mereka miliki.

Pelatihan Program yang bertajuk Pelatihan UMKM Perikanan Olahan Hasil Laut Masyarakat Pesisir Bangka Belitung ini digelar dalam rangka pembinaan lingkungan masyarakat pesisir di Kabupaten Bangka. Pelatihan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan warga terkait pengolahan hasil laut, pemasaran produk hingga strategi pengelolaan kelompok. Pelatihan dimulai pada tahun 2022. Penerima manfaat dari Program ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok UMKM Aira.

Masyarakat desa Air Anyir merupakan salah satu komunitas yang bergantung pada sektor perikanan sebagai sumber penghidupan utama. Di desa ini, ikan menjadi salah satu komoditas unggulan yang melimpah dan menjadi andalan dalam memenuhi kebutuhan pangan lokal. Namun, meskipun memiliki potensi yang besar, masyarakat desa Air Anyir memiliki kendala dalam mengoptimalkan pengolahan dan pemasaran produk olahan makanan berbahan dasar ikan.

Pengolahan makanan olahan berbahan dasar ikan memiliki peran yang penting dalam meningkatkan inovasi dalam berbagai jenis makanan olahan yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya. Hal ini dikarenakan sebelum adanya pelatihan, hasil tangkapan laut hanya diolah seadanya saja. Namun setelah diadakannya pelatihan pelatihan UMKM Perikanan Olahan Hasil Laut Masyarakat Pesisir Bangka Belitung, hasil tangkapan laut dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan. meningkatkan kualitas pangan, dan memperluas pasar potensial. Namun, untuk mencapai hal tersebut, diperlukan kreativitas masyarakat

dalam pengolahan produk olahan ikan yang berkualitas dan memenuhi standar keamanan pangan.

Penulisan ini bertujuan untuk menganalisis dan menggambarkan upaya peningkatan kapasitas masyarakat desa Air Anyir melalui pelatihan produk olahan makanan berbahan dasar ikan. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat desa Air Anyir dalam pengolahan ikan menjadi produk olahan makanan yang beragam, seperti ikan asap, ikan abon, ikan dendeng, dan lain sebagainya.

Pelatihan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan konsep keamanan pangan, penggunaan bahan baku yang berkualitas, serta penerapan teknik pengolahan yang tepat guna. Dengan meningkatkan kapasitas masyarakat dalam hal ini, diharapkan masyarakat desa Air Anyir dapat menghasilkan produk olahan makanan berbahan dasar ikan yang berkualitas tinggi, memenuhi standar keamanan pangan, dan memiliki daya saing yang tinggi di pasaran.

Melalui pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat, penulisan ini akan melibatkan masyarakat desa Air Anyir secara aktif dalam seluruh tahapan pelatihan. Diharapkan bahwa hasil dari penulisan ini akan memberikan manfaat yang signifikan dalam pengembangan ekonomi lokal, peningkatan pendapatan masyarakat, serta peningkatan kualitas hidup masyarakat desa Air Anyir.

Dalam jurnal ini, kami akan menguraikan metodologi yang digunakan, hasil pelaksanaan pemberdayaan yang dilakukan, serta diskusi dan rekomendasi yang relevan. Harapannya, jurnal ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang upaya peningkatan kapasitas masyarakat desa Air Anyir melalui pelatihan produk olahan makanan berbahan dasar ikan, serta memberikan masukan bagi pengembangan kebijakan dan program serupa di daerah lain.

## **Metode**

Metode yang digunakan adalah penulisan tindakan partisipatif, yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat dalam proses pelatihan. Pendekatan ini memungkinkan penulis untuk bekerja sama dengan masyarakat dalam merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi pelatihan produk olahan makanan berbahan dasar ikan. Sasaran utama sebagai penerima manfaat dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK desa Air Anyir Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka Kepulauan Bangka Belitung yang tergabung dalam kelompok UMKM Aira. Kelompok UMKM Aira telah lama berdiri sejak tahun 2014. Namun kegiatan dari kelompok ini masih bersifat pasif dan lebih banyak dikelola secara individu. Oleh karena itu, melalui pelatihan ini diharapkan dapat menghidupkan kembali kegiatan kelompok UMKM menjadi lebih aktif dan diisi dengan berbagai macam kegiatan yang dikelola secara bersama.

Pelatihan ini terbagi ke menjadi tiga tahap. Tahap pertama adalah penyampaian dan pengenalan olahan makanan. Tahap kedua adalah praktik pembuatan olahan makanan berupa stik ikan, keripik telur cumi (kericu), ampiang hingga abon ikan. Untuk tahap ketiga adalah evaluasi pembuatan olahan makanan. Tahap pertama berlangsung hingga 2 jam di mana pemateri memaparkan berbagai macam makanan olahan berbahan dasar ikan. Tahap kedua berlangsung hingga tiga jam di mana ibu-ibu secara bergantian belajar dan praktik secara langsung proses pembuatan kericu, abon ikan, ampiang, dan stik ikan. Sementara tahap ketiga berlangsung selama satu setengah jam, pada tahap ini ibu-ibu bersama-sama mencicipi dan memastikan rasa dari produk olahan makanan yang mereka produksi.

## Pembahasan

Kegiatan Pelatihan Pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan merupakan kegiatan yang diinisiasi oleh PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL yang bekerja sama dengan Komunitas Bangka Environment Creative Activist of Kawa (Becak). Menurut Suhardjo (2003), penyuluhan adalah suatu upaya perubahan perilaku manusia yang dilakukan melalui pendekatan edukatif, yaitu rangkaian kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana, dan terarah dengan peran serta aktif individu maupun kelompok atau masyarakat, untuk memecahkan masalah masyarakat dengan memperhitungkan faktor sosial, ekonomi, dan budaya setempat.

Pelatihan ini diberikan untuk mitra binaan PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL yang terletak di Desa Air Anyir Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka Kepulauan Bangka Belitung. Pelatihan ini diberikan untuk UMKM Aira dengan tujuan agar kelompok UMKM Aira dapat memahami dan mengerti sistem pengelolaan kelompok yang baik, inovasi makanan olahan dan cara memasarkan produk dengan baik. Kegiatan pelatihan ini melibatkan komunitas Becak dan Konsultan SDM PLUT KUMKM Provinsi Babel. Pelatihan Pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan memberikan dampak positif, perubahan sosial akibat pelatihan merupakan salah satu contohnya. Adapun perubahan sosial yang terjadi meliputi:

1. Pengetahuan dan keterampilan yang ditingkatkan: Pelatihan peningkatan kapasitas pengelolaan makanan hasil laut dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada individu atau kelompok. Ini dapat meningkatkan kesadaran mereka tentang pentingnya pengelolaan yang berkelanjutan dan mengurangi dampak negatif terhadap sumber daya laut. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik, mereka dapat memanfaatkan sumber daya laut secara lebih efisien dan bertanggung jawab.
2. Peningkatan pendapatan dan penghidupan: Dengan pelatihan yang memadai, individu atau kelompok dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil tangkapan mereka. Hal ini dapat membawa peningkatan pendapatan melalui penjualan hasil laut yang lebih baik dan harga yang lebih tinggi. Dalam jangka panjang, ini dapat membantu mengurangi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi komunitas yang bergantung pada sumber daya laut.
3. Kesadaran ekologis dan konservasi: Pelatihan peningkatan kapasitas pengelolaan makanan hasil laut juga dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya keberlanjutan dan konservasi sumber daya laut. Peserta pelatihan mungkin belajar tentang praktik pengelolaan yang ramah lingkungan, termasuk pemeliharaan habitat laut yang penting, perlindungan spesies terancam, dan pengurangan limbah dan polusi. Hal ini dapat mendorong perubahan perilaku dan menghasilkan perubahan positif dalam menjaga kelestarian ekosistem laut.
4. Peningkatan partisipasi dan pemberdayaan masyarakat: Pelatihan peningkatan kapasitas dapat memberikan kesempatan bagi individu dan kelompok untuk berpartisipasi dalam pengambilan keputusan terkait pengelolaan makanan hasil laut. Dengan pengetahuan dan pemahaman yang lebih baik tentang isu-isu terkait, mereka dapat berperan aktif dalam proses pengambilan keputusan dan advokasi untuk kepentingan mereka. Ini dapat memperkuat pemberdayaan masyarakat dan meningkatkan inklusi sosial dalam pengelolaan sumber daya laut.

Adapun komposisi dan langkah langkah pembuatan olahan makanan antara lain:

a. Bahan Baku dan Proses Pembuatan Stik Ikan

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam proses pembuatan stik ikan antara lain: 100gram ikan tenggiri giling, 1 butir telur, 160gram sagu tani, 2 sdm santan kental, 1 sdm gula pasir, 1/2 sendok teh garam, 1/4 sendok teh kaldu jamur, 1/2 sendok teh *baking soda*.

Cara Membuat: Pertama, campur semua bahan kecuali sagu tani. Kemudian aduk rata sambil ditekan lembut supaya daging ikan benar benar tercampur sempurna. Masukkan sagu tani lalu uleni hingga kalis. (Jika adonan masih agak lengket tambahkan sagu hingga bisa di bentuk) Kemudian siapkan wajan yang sudah diberi minyak banyak. Ambil secubit adonan lalu pulung dan masukkan ke minyak. Goreng dengan api kecil. Jangan diaduk sampai adonan mengeras dan mengembang. Setelah mengembang, aduk adonan dan goreng hingga garing. Terakhir, tiriskan minyak pada stick ikan yang sudah mengeras, lalu stick ikan siap dihidangkan.

b. Bahan Baku dan Proses Pembuatan Keripik Telur Cumi (Kericu)

Bahan-bahan yang perlu disiapkan dalam proses pembuatan Kericu diantaranya: Telur cumi 100 gram, tepung sagu tani 200 gram, bawang putih halus 4 siung, telur ayam 3 butir, minyak goreng 750 ml, kaldu ayam asli, Merica (Lada) Bubuk secukupnya.

Cara membuat: Ambil telur cumi, bersihkan dari kotoran cumi dan tinta cumi, cuci dan sisihkan. Kemudian siapkan bumbu halus (bawang putih dan merica/lada) Campurkan bumbu halus (bawang dan merica) + kaldu ayam dengan telur cumi + telur ayam 2 butir, haluskan dengan blender (dengan telurnya juga agar tercampur rata) Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit. Pastikan adonan dapat dibentuk dan tidak lengket di tangan. Tuangkan minyak goreng ke mangkok 250 ml. Bentuk adonan kericu dengan di pelintir-pelintir dengan tangan dan dimasukkan ke dalam minyak yang ada di mangkok, sampai adonan habis. Panaskan wajan dengan minyak 500 ml (intinya saat maenggoreng semua kricu terendam minyak), goreng kricu dengan api kecil sampai kuning kecoklatan, angkat dan sajikan.

c. Bahan Baku dan Proses Pembuatan Empiang

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam proses pembuatan empiang: satu kilogram daging ikan (Bisa menggunakan ikan tenggiri/Dencis). setengah kilogram sagu, 7 siung bawang putih, 1/2 bungkus ladaku, 3 sendok teh garam, 3 sendok teh micin, air (secukupnya).

Cara membuat: Pertama haluskan dan pisahkan daging ikan dari duri. Masukkan ikan yg sudah di haluskan ke dalam wadah. Masukkan bawang putih yg sudah dihaluskan, garam, micin. aduk2 hingga rata. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil di uleni. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil di uleni. Bentuk adonan menjadi bulat lalu goreng diminyak panas dengan api sedang, agar empiang lebih garing. Tiriskan lalu siap dihidangkan.

d. Bahan Baku dan Proses Pembuatan Abon Ikan

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam Proses Pembuatan Abon Ikan: 1 Kilogram Daging Ikan, 1 Lembar Daun Jeruk, 1 Lembar Daun Salam, 1 Batang Serai, 20 Buah Cabe Merah, 8 Siung Bawang Merah, 4 Siung Bawang Putih, 3 Butir Kemiri,

3 Ruas Jari Lengkuas, 3 Ruas Jari Kunyit, 3 Ruas Jari Jahe, 1 Sendok Teh Ketumbar, 1 Sendok Teh Merica, 1/2 Sendok Teh Kaldu Bubuk, 1/2 Sendok Teh Garam, 750 ml Santan Kelapa.

Cara membuat: Siapkan alat kukus, lalu masak “Daging Ikan” selama 10 ~ 15 menit hingga matang. Angkat tiriskan, lalu disuwir-suwir tipis hingga dagingnya halus. Siapkan blender atau ulekan, lalu masukan “Semua Bahan-Bahan”, Lanjut haluskan hingga merata. Siapkan wajan, lalu dididihkan minyak secukupnya. Lanjut tumis sebentar “Bumbu Halus”, “Daun Jeruk”, “Daun Salam” dan “Serai” hingga harum. Tambahkan “Ikan Suwir” dan “Santan”, aduk sebentar lalu masak sampai kering. Saat mau kering, aduk terus menerus agar tidak gosong. Selesai.

- e. Pelatihan Pemasaran dan *Branding* Produk UMKM Aira Akbar Riandi selaku konsultan SDM PLUT KUMKM Provinsi Babel memaparkan beberapa strategi branding agar Produk lebih cepat dikenal dipasaran. Adapun strategi yang diberikan diantaranya:
- Menggunakan logo yang sesuai
  - Memiliki pesan brand
  - Mengintegrasikan brand
  - Menciptakan pesan yang sesuai dengan brand
- f. Dampak dan Manfaat Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan
- Kegiatan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan tentunya memberikan dampak dan manfaat bagi masyarakat Desa Air Anyir khususnya bagi masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan. Pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan memberikan sejumlah manfaat, antara lain:
1. Meningkatkan keterampilan: Pelatihan tersebut memberikan kesempatan bagi peserta untuk belajar dan mengembangkan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar ikan. Mereka dapat mempelajari teknik-teknik pengolahan, kombinasi rasa, serta presentasi yang menarik untuk menciptakan produk olahan ikan yang berkualitas.
  2. Diversifikasi produk: Dengan memiliki keterampilan dalam pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan, peserta pelatihan dapat mengembangkan berbagai macam produk baru yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya. Hal ini memungkinkan untuk menciptakan variasi makanan olahan yang menarik dan menggugah selera, sehingga meningkatkan pilihan konsumen.
  3. Peningkatan nilai tambah: Dengan mengolah ikan menjadi produk olahan makanan, nilai tambah dari ikan tersebut dapat meningkat. Produk olahan makanan berbahan dasar ikan sering kali memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar biasa, sehingga dapat memberikan peluang untuk meningkatkan pendapatan bagi pelaku usaha atau peserta pelatihan.
  4. Pengurangan limbah: Melalui pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan, peserta dapat belajar tentang pemanfaatan potensial dari berbagai bagian ikan yang sering kali diabaikan, seperti kulit, tulang, dan kepala ikan. Dengan memanfaatkan seluruh bagian ikan, pelatihan ini dapat membantu mengurangi limbah makanan dan menciptakan produk yang lebih berkelanjutan.
  5. Peningkatan kemandirian ekonomi: Pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan dapat memberikan peserta dengan keterampilan yang dapat digunakan untuk memulai usaha sendiri atau meningkatkan usaha yang sudah ada. Dengan

demikian, pelatihan ini dapat memberikan dorongan bagi peserta untuk menjadi mandiri secara ekonomi dan meningkatkan keberlanjutan usaha mereka.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan memiliki manfaat yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan, diversifikasi produk, peningkatan nilai tambah, pengurangan limbah, dan pemberdayaan ekonomi peserta. Perubahan sosial juga terjadi di desa Air Anyir sebagai dampak dari pembuatan olahan makanan berbahan dasar ikan. Perubahan sosial terjadi ketika masyarakat mulai menerapkan keterampilan baru yang mereka pelajari dari pelatihan. Mereka menjadi aktif dalam menciptakan berbagai macam produk olahan yang menggunakan ikan sebagai bahan utama. Inovasi produk yang dilakukan oleh masyarakat mencerminkan semangat kreativitas mereka, seperti menciptakan hidangan unik, camilan ikan yang menarik, atau mungkin bahkan memasukkan unsur lokal yang khas.

Tidak hanya itu, perubahan sosial juga terlihat dalam peningkatan kolaborasi dan interaksi antar-warga. Dalam proses pelatihan, masyarakat saling berbagi pengetahuan, pengalaman, dan ide-ide untuk menciptakan olahan makanan yang lebih baik. Mereka dapat membentuk komunitas yang berfokus pada pengembangan dan pemasaran produk olahan ikan, saling memberikan dukungan dan inspirasi satu sama lain.

Akibat pelatihan, masyarakat tidak hanya menjadi lebih aktif dalam mengembangkan keterampilan dan menghasilkan produk olahan yang berkualitas, tetapi juga mampu meningkatkan kemandirian ekonomi mereka. Dengan peningkatan keterampilan dalam pembuatan olahan makanan, mereka memiliki peluang untuk memulai usaha sendiri atau meningkatkan usaha yang sudah ada. Hal ini berdampak positif pada pemberdayaan ekonomi masyarakat dan memberikan mereka kesempatan untuk mencapai kehidupan yang lebih baik.

## **Kesimpulan**

PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 BABEL selalu berupaya untuk terlibat dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan melaksanakan tanggung jawab sosial atau dikenal dengan *Corporate Social Responsibility*. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan salah satu program CSR PT PLN (Persero) - Wilayah Bangka Belitung Sektor Pembangkitan PLTU 3 yang berfokus pada aspek peningkatan kapasitas masyarakat. Pelatihan tersebut dilaksanakan di wilayah ring satu perusahaan yaitu Desa Air Anyir, Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Kelompok UMKM Aira mendapat perhatian karena kegiatan di kelompok bersifat tentatif dan dikelola secara individu. Selain itu, anggota kelompok UMKM Aira juga belum mengetahui kemana produk yang mereka miliki harus dipasarkan. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan dilaksanakan berdasarkan *social mapping*. Melalui *social mapping*, maka diketahui potensi dan juga permasalahan mana yang harus diselesaikan.

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan membantu menyelesaikan permasalahan terkait tata kelola kelompok dan pemasaran produk. Hal ini dikarenakan anggota kelompok UMKM Aira kurang aktif dan kurang pemahaman terkait pemasaran produk. Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan, diharapkan ke depannya kelompok UMKM Aira dapat menjalankan aktivitas produksi mereka dengan mandiri dan kegiatan kelompok menjadi lebih aktif lagi. Kelompok UMKM Aira dapat menjadi potensi peningkatan ekonomi di desa Air Anyir. Hal ini dikarenakan dengan berkembangnya proses produksi olahan makanan, maka akan semakin besar daya



serapan kerja yang dibutuhkan. Selain itu UMKM Aira juga bisa memberikan Inovasi terkait pengolahan makanan berbahan dasar ikan dan melestarikan makanan khas daerah Bangka Belitung.

Sebagai penutup, jurnal dengan judul “Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Air Anyir melalui Pelatihan Produk Pangan Olahan Ikan” menyoroti pentingnya inisiatif peningkatan kapasitas masyarakat desa, khususnya yang berfokus pada Desa Air Anyir dan potensinya untuk mengembangkan olahan produk makanan berbahan dasar ikan. Temuan yang disajikan dalam jurnal ini menggarisbawahi pentingnya pemberdayaan masyarakat lokal dengan membekali mereka dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk meningkatkan mata pencaharian mereka dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi.

Program pelatihan yang dibahas dalam jurnal tersebut telah menunjukkan efektivitas pemberdayaan masyarakat Desa Air Anyir. Melalui sesi pelatihan yang komprehensif, para peserta memperoleh wawasan berharga tentang produksi, pengolahan, dan pemasaran produk makanan berbahan dasar ikan. Pengetahuan ini tidak hanya memungkinkan masyarakat untuk mendiversifikasi sumber pendapatan mereka tetapi juga mendorong kewirausahaan dan kemandirian.

Jurnal ini menyoroti dampak positif dari inisiatif peningkatan kapasitas di beberapa bidang. Pertama, menekankan manfaat ekonomi yang diperoleh dari produksi dan penjualan produk makanan olahan berbahan dasar ikan. Dengan memanfaatkan sumber daya ikan lokal, anggota masyarakat telah menciptakan jalan baru untuk menghasilkan pendapatan, mengurangi ketergantungan pada mata pencaharian tradisional. Pemberdayaan ekonomi ini telah menghasilkan peningkatan taraf hidup, peningkatan ketahanan ekonomi, dan penurunan tingkat kemiskinan di masyarakat.

Kedua, melalui tulisan ini dapat diketahui implikasi sosial dan budaya dari peningkatan kapasitas. Program pelatihan tersebut telah menanamkan rasa bangga dan memiliki di antara para peserta, karena mereka telah menjadi duta warisan pangan lokal mereka. Dengan melestarikan dan mempromosikan resep tradisional berbahan dasar ikan, anggota masyarakat tidak hanya mempertahankan identitas budaya mereka tetapi juga menarik wisatawan dan pengunjung, berkontribusi pada pembangunan desa secara keseluruhan.

Singkatnya, melalui tulisan ini, penulis menggaris bawahi kekuatan transformatif inisiatif peningkatan kapasitas di masyarakat pedesaan. Program pelatihan yang berfokus pada produk pangan berbahan dasar ikan telah memberdayakan masyarakat Desa Air Anyir secara ekonomi, sosial, dan lingkungan. Dengan membekali anggota masyarakat dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan, program ini telah membuka jalan bagi pembangunan berkelanjutan, peningkatan mata pencaharian, dan pelestarian warisan budaya. Temuan jurnal ini menjadi bukti efektivitas pembangunan kapasitas dalam memberdayakan masyarakat dan mendorong pertumbuhan inklusif.

Saran yang penulis dapat berikan untuk penulisan kedepannya adalah fokus terhadap kajian ekonomi: Selain aspek teknis, perhitungkan pula aspek ekonomi dari pengolahan makanan ikan. Analisis biaya-*benefit* akan membantu Anda menilai keberlanjutan dan daya saing dari metode yang diusulkan. Adapun saran yang dapat penulis berikan untuk kegiatan UMKM Aira ke depannya adalah diadakannya pelatihan terkait pemasaran produk dan strategi branding. Hal ini dikarenakan manfaat yang dapat diberikan melalui strategi branding dan pemasaran produk sangat beragam, diantaranya adalah:

1. Peningkatan daya saing di pasar.
2. Meningkatkan kesadaran merek dan mengenali produk.

3. Menarik dan mempengaruhi konsumen potensial.
4. Meningkatkan penjualan dan pangsa pasar.
5. Membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan.
6. Diferensiasi produk dari pesaing.
7. Meningkatkan citra merek dan persepsi produk.
8. Mengikuti tren pasar dan adaptasi yang cepat.
9. Mempercepat inovasi produk.

### **Daftar Pustaka**

- Ardianto., Elvrino. (2011). Efek Kedermawanan Pebisnis dan CSR Berlipat-lipat. Jakarta: Elex Media Computindo.
- Handajani., Lilik. (2010). The Effect of Earning Management and Corporate Governance Mechanism to Corporate Social Responsibility Disclosure: Study at Public Companies at Indonesia Stock Exchange. Purwokerto: Simposium Akuntansi Nasional XII.
- Midgley, J. (1997). Social Welfare in Global Context. Thousand Oaks: Sage Publication.
- Sahardjo. (2023). Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Widjaja, G., Yeremia, A (2008). Risiko Hukum dan Bisnis Perusahaan Tanpa CSR. Jakarta: Forum Sahabat.