



## Diversifikasi Olahan Ikan Haruan: Pelatihan Pembuatan Amplang Sebagai Produk Unggulan Desa Bukit Liti

Ali Sunarno <sup>a,1\*</sup>, Dotrimensi <sup>a,2</sup>, Sakman <sup>a,3</sup>, Reno Simaremare <sup>a,4</sup>,  
Ribka Febrina Br Sembeiring <sup>a,5</sup>

<sup>a</sup> Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>1</sup> alisunarno@fkip.upr.ac.id\*

\*korespondensi penulis

Informasi artikel :

*Received: 15 Agustus 2025;*  
*Revised: 28 Agustus 2025;*  
*Accepted: 5 September 2025.*

Kata kunci:

Ikan Haruan;  
Pemberdayaan Masyarakat;  
Diversifikasi Olahan Ikan;  
Identitas Kuliner Lokal;  
Pengembangan Ekonomi  
Desa.

Keywords:

*Channa striata;*  
*Community empowerment;*  
*Fish-based product*  
*diversification;*  
*Local culinary identity;*  
*Village economic*  
*development.*

ABSTRAK

Ikan haruan (*Channa striata*) memiliki nilai gizi dan potensi ekonomi yang tinggi, namun pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas pada konsumsi segar sehingga nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberdayakan kelompok wanita Desa Bukit Liti melalui pelatihan pembuatan amplang berbahan dasar ikan haruan sebagai produk unggulan lokal. Metode yang digunakan bersifat partisipatif dengan tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, evaluasi, dan tindak lanjut. Sebanyak 23 peserta dilibatkan secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis peserta, meliputi pemilihan bahan, formulasi adonan, teknik penggorengan, serta penerapan prinsip higienitas dan pengemasan. Selain itu, tumbuh kesadaran kolektif untuk mengembangkan usaha bersama berbasis komunitas dan muncul inisiatif pemasaran lokal. Pelatihan ini tidak hanya memperkuat kapasitas individu, tetapi juga berkontribusi pada pembentukan identitas kuliner khas desa yang memiliki nilai ekonomi strategis. Dengan dukungan pendampingan berkelanjutan, amplang ikan haruan berpotensi menjadi ikon produk unggulan yang memperkuat kemandirian ekonomi Desa Bukit Liti.

ABSTRACT

***Diversification of Striped Snakehead (*Channa striata*) Processing: Training on Amplang Production as a Flagship Product of Bukit Liti Village.*** *The striped snakehead (*Channa striata*) has high nutritional and economic value; however, its utilization in society remains limited to fresh consumption, resulting in relatively low added value. This community service program aimed to empower women's groups in Bukit Liti Village through training on the production of amplang, a traditional cracker made from striped snakehead, as a potential local flagship product. A participatory method was employed, consisting of socialization, demonstration, hands-on practice, evaluation, and follow-up activities. A total of 23 participants were actively involved throughout the program. The results indicated significant improvements in participants' technical skills, including raw material selection, dough formulation, frying techniques, as well as hygiene and packaging practices. In addition, collective awareness emerged to develop community-based enterprises alongside initiatives for local marketing. The training not only enhanced individual capacities but also contributed to the establishment of a distinctive culinary identity that holds strategic economic value. With continuous mentoring and support, striped snakehead amplang has the potential to become a flagship product that strengthens the economic resilience of Bukit Liti Village.*

Copyright © 2025 (Ali Sunarno, dkk). All Right Reserved

How to Cite : Sunarno, A., Dotrimensi, D., Sakman, S., Mare, R. S., & Sembiring, R. F. B. (2025). Diversifikasi Olahan Ikan Haruan: Pelatihan Pembuatan Amplang Sebagai Produk Unggulan Desa Bukit Liti. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 229–237. <https://doi.org/10.56393/jpkm.v5i2.3641>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Allows readers to read, download, copy, distribute, print, search, or link to the full texts of its articles and allow readers to use them for any other lawful purpose. The journal hold the copyright.

## Pendahuluan

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi sumber daya perikanan yang berlimpah, namun pemanfaatannya belum optimal (Pratama et al., 2022). Diversifikasi olahan hasil perikanan menjadi strategi penting untuk meningkatkan konsumsi produk perairan dan nilai ekonominya (Malagapi et al., 2020). Diversifikasi olahan hasil perikanan adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perairan dari bahan baku yang sudah atau belum dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor mutu dan gizi sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perairan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, serta peningkatan nilai jual (Cahyono et al., 2022; Kartina et al., 2021).

Ikan Haruan (*Channa Striata*) atau yang lebih dikenal dengan nama ikan gabus merupakan salah satu ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis dan kandungan gizi tinggi (Tarantang et al., 2023). Kelebihan ikan haruan terletak pada kandungan proteinnya yang tinggi terutama albumin yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (Jamal et al., 2022). Penelitian menunjukkan bahwa formula biskuit yang disubstitusi tepung ikan gabus memberikan dampak positif dalam jangka pendek yang nyata terhadap perbaikan status balita gizi kurang (Renol et al., 2023).

Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi, ikan haruan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat (Zain & Sofia, 2022). Pola konsumsi ikan haruan cenderung monoton dan kurang bervariasi sehingga berpotensi menimbulkan kebosanan. Hal ini menjadi tantangan sekaligus peluang untuk mengembangkan diversifikasi produk olahan ikan haruan yang lebih menarik dan bernilai ekonomi tinggi.

Amplang merupakan salah satu makanan ringan atau camilan khas dari Kalimantan Tengah yang berbahan dasar ikan (Utami Evi et al., 2016). Meskipun umumnya amplang dibuat menggunakan jenis ikan tertentu, namun sebenarnya ikan jenis lain seperti ikan haruan (ikan gabus) juga dapat digunakan sebagai bahan dasar amplang. Kerupuk amplang ikan dengan penggunaan jenis ikan air tawar seperti ikan haruan memiliki keunggulan tekstur yang renyah dan berongga sehingga lebih disukai oleh konsumen (Maisur, 2019).

Rasa gurih pada produk amplang disebabkan oleh senyawa yang terdapat pada ikan yaitu asam amino pembentuk cita rasa seperti glisin, alanin, lisin serta asam glutamat. Berdasarkan hasil penelitian, nilai tekstur kerupuk amplang ikan dengan penggunaan jenis ikan air tawar yang terbaik adalah dengan penggunaan jenis ikan gabus dengan nilai rata-rata tekstur tertinggi yaitu 8,16 (Maisur, 2019). Keunggulan ini menunjukkan bahwa amplang ikan haruan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan.

Desa Bukit Liti yang terletak di Daerah Aliran Sungai Kahayan, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup melimpah, termasuk ikan haruan. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya kelompok wanita di desa tersebut. Sebagian besar masyarakat masih mengandalkan penjualan ikan segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Pemberdayaan kelompok wanita melalui pelatihan pengolahan ikan haruan menjadi produk amplang dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah dari sumber daya perikanan yang ada (Puspendari, 2022). Pengalaman serupa telah berhasil dilakukan di daerah lain, seperti di Desa Sebangun, Kecamatan Sebawi, dimana kelompok ibu-ibu sangat antusias mengikuti pelatihan diversifikasi olahan ikan gabus (Puspendari, 2022).

Di era globalisasi, pengembangan produk khas daerah menjadi sangat penting untuk memperkuat identitas budaya dan meningkatkan perekonomian lokal. Amplang ikan haruan berpotensi menjadi produk unggulan Desa Bukit Liti yang dapat dipasarkan lebih luas, tidak hanya di dalam desa tetapi juga ke daerah sekitarnya bahkan hingga ke tingkat provinsi. Pengembangan amplang ikan haruan sebagai produk unggulan Desa Bukit Liti sejalan dengan konsep *zero waste* dalam pengolahan hasil

perikanan (Seminar & Unida, 2023). Dalam proses pembuatan amplang, hampir seluruh bagian ikan dapat dimanfaatkan sehingga meminimalkan limbah dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku.

Pemberdayaan kelompok wanita melalui pelatihan pembuatan amplang ikan haruan merupakan langkah strategis untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi perempuan di Desa Bukit Liti (Puspendari, 2022). Metode pelatihan yang akan diterapkan mencakup sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung yang melibatkan kelompok wanita secara aktif dalam semua tahapan proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk.

Kegiatan pelatihan ini tidak hanya fokus pada teknik pembuatan amplang, tetapi juga mencakup aspek kebersihan (sanitasi dan higienis), kualitas kesehatan produk, standardisasi mutu, dan teknik pengemasan yang menarik dan higienis. Pengemasan yang baik sangat penting untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk, sebagaimana telah terbukti dalam pelatihan serupa bahwa pengemasan produk berdampak positif bagi perekonomian masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menghasilkan beberapa manfaat penting, antara lain: (1) Meningkatkan keterampilan kelompok wanita Desa Bukit Liti dalam mengolah ikan haruan menjadi produk amplang yang berkualitas. (2) Menciptakan produk unggulan yang dapat menjadi identitas Desa Bukit Liti. (3) Meningkatkan nilai ekonomi ikan haruan melalui diversifikasi produk olahan. (4) Membentuk kelompok usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya kelompok wanita di Desa Bukit Liti. (4) Meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat dengan cara yang lebih bervariasi dan menarik. (5) Mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan.

Melalui diversifikasi olahan ikan haruan, khususnya dalam bentuk amplang, diharapkan dapat tercipta produk unggulan khas Desa Bukit Liti yang mampu bersaing di pasar lokal maupun regional. Keberhasilan program ini akan menjadi model pemberdayaan masyarakat yang dapat diterapkan di desa-desa lain dengan potensi serupa, sehingga semakin banyak masyarakat yang dapat merasakan manfaat dari pengolahan hasil perikanan secara mandiri dan berkelanjutan.

## Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di kompleks Taman Harti, Desa Bukit Liti, yang memiliki ruang terbuka dan bangunan memadai sebagai lokasi pelatihan. Desa ini dipilih karena strategis serta memiliki potensi sumber ikan haruan lokal yang melimpah. Pelatihan berlangsung pada Sabtu, 26 Juli 2025, selama 4 jam (08.00–12.00 WIB), sehingga peserta memperoleh materi teori dan praktik secara intensif. Sasaran kegiatan adalah kelompok wanita produktif, khususnya anggota PKK dan ibu rumah tangga yang berjumlah 23 orang, ditetapkan melalui koordinasi dengan Kepala Desa dan pengurus PKK berdasarkan kriteria ketersediaan waktu, motivasi berusaha, komitmen mengikuti seluruh rangkaian, dan akses terhadap bahan baku. Metode pelatihan bersifat partisipatif, dimulai dari persiapan dan koordinasi awal melalui identifikasi potensi desa, penentuan peserta, serta penyediaan bahan dan alat. Selanjutnya dilakukan sosialisasi program mengenai tujuan, manfaat, dan potensi ekonomi olahan ikan haruan. Pelatihan teknis mencakup pengenalan bahan, demonstrasi pembuatan amplang, praktik langsung dengan pendampingan, serta evaluasi hasil. Peserta juga mendapat pelatihan pengemasan yang menekankan aspek higienis, menarik, dan berlabel sederhana. Tahap akhir berupa monitoring dan evaluasi, meliputi penilaian keterampilan, umpan balik peserta, identifikasi potensi usaha mandiri, rencana tindak lanjut dalam bentuk pendampingan atau pembentukan UMKM, serta kunjungan lapangan berkala guna memastikan keberlanjutan produksi dan pemasaran amplang.

## Hasil dan pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan amplang berbahan dasar ikan haruan di Desa Bukit Liti dilaksanakan pada Sabtu, 26 Juli 2025, selama 4 jam (08.00–12.00 WIB)

---

dan melibatkan 23 peserta yang merupakan bagian dari kelompok wanita produktif desa. Pelaksanaan mengikuti pendekatan partisipatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta sejak tahap sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, hingga umpan balik dan rencana tindak lanjut. Dengan pendekatan ini, transfer pengetahuan tidak hanya berlangsung satu arah, melainkan berorientasi pada pembentukan kapasitas dan kemandirian, selaras dengan praktik pemberdayaan yang menekankan optimalisasi sumber daya lokal dan penguatan modal sosial (Cahyono et al., 2022).



Gambar 1. Kepala desa, Tim PKM, dan peserta pelatihan

Secara umum, dinamika pelatihan menunjukkan tiga temuan pokok. Pertama, pada tahap sosialisasi, peserta menegaskan kembali pemahaman mengenai potensi ikan haruan (*Channa Striata*) sebagai bahan baku bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Diskusi memperlihatkan bahwa konsumsi dan pemanfaatan ikan haruan sebelumnya cenderung terbatas pada penjualan ikan segar atau olahan sederhana untuk konsumsi rumah tangga. Informasi mengenai kandungan protein khususnya albumin serta peluang diversifikasi produk memunculkan kesadaran baru tentang nilai tambah (Jamal et al., 2022; Renol et al., 2023; Zain & Sofia, 2022). Kedua, tahap demonstrasi dan praktik langsung berhasil mengonversi pengetahuan menjadi keterampilan teknis, mulai dari pemilihan bahan baku, penanganan awal untuk menjaga mutu, formulasi adonan, pembentukan, teknik penggorengan, hingga pengeringan yang menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Penekanan terhadap kontrol kadar air, suhu penggorengan, dan ukuran potongan mendorong terbentuknya tekstur renyah dengan rongga yang merata, selaras dengan temuan sebelumnya bahwa ikan air tawar seperti gabus dapat menghasilkan tekstur amplang yang disukai konsumen (Maisur, 2019). Ketiga, pelatihan pengemasan menjadi gerbang penting menuju orientasi pasar. Peserta menyimpulkan bahwa visual kemasan, informasi label (komposisi, tanggal produksi-kedaluwarsa, berat bersih), dan kebersihan proses berkontribusi pada kepercayaan dan minat beli konsumen, sebagaimana ditekankan oleh riset pemasaran produk pangan lokal (Utami Evi et al., 2016).

Selama proses praktik, fasilitator menekankan prosedur higienitas dan sanitasi sederhana yang realistis untuk diterapkan pada skala rumah tangga. Peserta mempraktikkan cuci tangan yang benar, sanitasi peralatan, pemisahan bahan mentah dan matang, serta penggunaan minyak goreng yang baru, segar dan jernih. Di sisi formulasi, penyesuaian rasio daging ikan, pati, telur, dan bumbu dilakukan secara bertahap agar peserta memahami pengaruhnya terhadap karakteristik adonan (kekenyalan, elastisitas) dan produk akhir (kerenyahan, pengembangan). Diskusi teknis menyoroti bahwa pengaturan ukuran potongan dan konsistensi adonan mempengaruhi kecepatan pengeringan dan tingkat pengembangan saat digoreng, yang pada gilirannya menentukan kerenyahan dan kerapuhan saat digigit, dua atribut yang kritical bagi preferensi konsumen amplang.



Gambar 1. Proses pembentukan adonan amplang.



Gambar 2. Proses penggorengan amplang

Aspek pengemasan dibahas sebagai strategi diferensiasi dan jaminan mutu. Peserta diperkenalkan pada opsi kemasan ekonomis dengan plastik berkualitas, beserta pembuatan label sederhana yang memenuhi informasi minimal bagi konsumen. Pembahasan juga menyentuh praktik penyimpanan untuk memperpanjang umur simpan (menjaga kekeringan, menghindari paparan kelembaban dan sinar matahari langsung). Pendekatan ini relevan dengan kebutuhan pemasaran produk khas daerah yang menuntut konsistensi mutu, berkesinambungan pasokan, dan tampilan yang merepresentasikan identitas lokal Desa Bukit Liti.



Gambar 3. Kemasan amplang

Dari sisi sosial, pelatihan memicu perubahan perilaku yang mendukung pengembangan usaha. Pertama, terjadi pergeseran pola pikir dari orientasi penjualan ikan segar ke orientasi olahan bernilai

tambah. Kedua, muncul inisiatif untuk membangun jejaring pemasaran berbasis komunitas (misalnya menitipkan produk di warung sekitar, memanfaatkan kegiatan desa, atau promosi daring sederhana). Ketiga, beberapa peserta menunjukkan peran sebagai penggerak lokal (*local leader*) yang memediasi koordinasi antarpeserta, menjaga disiplin proses produksi, dan menginisiasi rencana kelompok usaha kecil. Transformasi ini selaras dengan literatur pemberdayaan yang menempatkan kapasitas kolektif sebagai prasyarat kemandirian ekonomi komunitas (Puspandari, 2022).

Sejalan dengan itu, pelatihan juga meneguhkan relevansi diversifikasi olahan perikanan sebagai strategi peningkatan nilai ekonomi dan konsumsi protein hewani di masyarakat (Malagapi et al., 2020; Cahyono et al., 2022; Kartina et al., 2021). Ikan haruan yang berlimpah di wilayah Daerah Aliran Sungai Kahayan merupakan peluang produksi bahan baku berbiaya relatif rendah, sekaligus mengurangi risiko pascapanen akibat fluktuasi harga ikan segar. Dengan mengolah menjadi amplang, masyarakat dapat ‘mengunci’ nilai pada bentuk produk dengan umur simpan lebih panjang, sehingga risiko kehilangan nilai karena keterbatasan penyimpanan berkurang. Perspektif *zero waste* dalam pengolahan perikanan turut diperkenalkan untuk menekan limbah produksi dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan (Seminar & Unida, 2023).

Ringkasan kegiatan dan capaian awal pelatihan disajikan pada Tabel 1. Tabel ini memotret keluaran langsung dari proses pendampingan, mulai dari aspek paling dasar (partisipasi, keterlibatan) hingga outcome antara (wacana pembentukan kelompok usaha, rencana pemasaran awal). Meskipun indikator capaian bersifat kualitatif pada tahap awal, informasi ini penting sebagai dasar monitoring lebih lanjut pascapelatihan.

Secara teoretik, hasil ini memperkuat bukti bahwa proses pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*) efektif mentransformasikan pengetahuan menjadi keterampilan yang aplikatif pada konteks ekonomi rumah tangga. Dalam perspektif pemberdayaan, pelatihan berperan sebagai ‘pemicu’ (*trigger*) yang mengaktivasi aset komunitas: ketersediaan bahan baku, tenaga kerja keluarga, dan jaringan sosial lokal. Ketika pelatihan dikombinasikan dengan pendampingan dan monitoring, proses organisasi sosial (pembagian peran, standarisasi sederhana, kontrol mutu, penjadwalan produksi) mulai terbentuk sebagai pranata baru yang menopang keberlanjutan usaha. Hal ini juga selaras dengan bukti empiris di wilayah lain bahwa antusiasme kelompok wanita terhadap diversifikasi olahan ikan dapat diarahkan menjadi usaha bersama jika disertai fasilitasi yang konsisten (Puspandari, 2022).

Dari sisi mutu produk, pembahasan menitikberatkan pada dua variabel kunci: tekstur dan cita rasa. Tekstur renyah, berongga, dan tidak keras merupakan karakter yang kerap menjadi faktor penentu preferensi konsumen terhadap amplang. Secara teknis, hal itu dipengaruhi oleh kualitas bahan baku ikan haruan (kesegaran, kadar air), proporsi pati dan bahan pengikat, serta parameter proses penggorengan (suhu, durasi, keseragaman ukuran). Literatur menyebutkan bahwa ikan gabus sebagai bahan utama menghasilkan nilai tekstur yang baik, sehingga pemilihannya memiliki dasar ilmiah (Maisur, 2019). Pada pelatihan ini, peserta didorong untuk mencatat variasi formula dan mengamati dampaknya sehingga tercipta pembelajaran berbasis pengalaman yang kumulatif. Cita rasa gurih, yang antara lain dipengaruhi kesegaran bahan baku dan bumbu yang digunakan. Praktik ini menegaskan keterkaitan antara sains pangan dan keterampilan kuliner lokal dalam menciptakan produk khas desa yang kompetitif.

Dari perspektif pemasaran, diskusi menekankan pentingnya konsistensi mutu, kemasan, dan narasi identitas. Identitas ‘Amplang Ikan Haruan Desa Bukit Liti’ diposisikan sebagai keunikan (*unique selling proposition*) yang dapat dikapitalisasi dalam materi promosi. Penguatan narasi asal-usul (*storytelling*), keberlanjutan bahan baku, dan peran perempuan dalam produksi berpotensi meningkatkan nilai persepsi produk di mata konsumen lokal maupun wisatawan. Dengan demikian, strategi distribusi awal dapat meliputi penjualan pada acara desa, kios wisata di Taman Harati, titip jual di warung lokal, serta uji coba penjualan daring melalui platform pesan singkat dan media sosial.

Kegiatan juga menghasilkan pembelajaran institusional bagi tim pengabdian. Pertama, modul pelatihan yang ringkas namun komprehensif membantu menjaga fokus dan alur praktik; materi dilengkapi lembar ringkas terkait bahan dasar, peralatan dan langkah kerja. Kedua, struktur sesi (sosialisasi, demo, praktik, umpan balik) efektif menjaga ritme kelas dan meminimalkan kejenuhan. Ketiga, sesi refleksi menumbuhkan tanggung jawab bersama terhadap kualitas produk dan agenda tindak lanjut. Ketiga aspek ini relevan untuk replikasi program pada desa lain dengan karakteristik serupa.

Walaupun capaian awal menjanjikan, terdapat beberapa tantangan yang perlu diantisipasi. Ketersediaan bahan baku yang fluktuatif secara musiman menuntut strategi pengadaan dan penyimpanan yang cermat. Selain itu, standardisasi formula dan parameter proses perlu diperkuat agar mutu tetap konsisten, terutama bila produksi meningkat. Tantangan lain berkaitan dengan perizinan pangan rumah tangga dan legalitas merek, yang membutuhkan pendampingan tambahan bekerja sama dengan pemerintah desa atau dinas terkait. Dari sisi pemasaran, pelaku usaha pemula memerlukan pertimbangan penentuan harga, dan jumlah produksi agar keduanya didasarkan pada pertimbangan biaya dan permintaan.

Diskusi tindak lanjut menekankan dua jalur intervensi. Jalur teknis mencakup pendampingan standardisasi resep, pelatihan kontrol mutu dasar (uap air, kerenyahan), dan praktik pengemasan yang lebih rapi. Jalur kelembagaan meliputi pembentukan kelompok usaha skala kecil, pembagian peran (produksi, pengemasan, pemasaran), dan fasilitasi akses perizinan. Sinergi antarjalur diharapkan memperkuat keberlanjutan dan daya saing produk amplang ikan haruan sebagai ikon kuliner Desa Bukit Liti.

Pada tataran yang lebih luas, hasil ini berkontribusi pada agenda peningkatan konsumsi ikan dan nilai tambah perikanan darat yang lebih merata di tingkat desa (Pratama et al., 2022; Malagapi et al., 2020). Ketika desain program pengabdian memperhitungkan modal sosial, budaya pangan, dan akses pasar setempat, transfer teknologi olahan sederhana seperti amplang dapat menjadi motor penggerak ekonomi keluarga dan memperkuat ketahanan pangan lokal. Dengan demikian, pelatihan di Desa Bukit Liti tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga memicu pembentukan ekosistem usaha yang inklusif dan adaptif. Berdasarkan penjelasan di atas hasil pelatihan ini dapat secara singkat diformulasikan dalam tabel berikut.

Tabel 1. Ringkasan kegiatan dan capaian pelatihan

<b>Komponen</b>	<b>Indikator</b>	<b>Capaian</b>
Partisipasi	Jumlah peserta dan keterlibatan	23 peserta mengikuti penuh; antusias pada sesi praktik dan diskusi.
Keterampilan teknis	Pemahaman bahan, formulasi, dan proses	Peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan dan menghasilkan produk amplang bertekstur renyah.
Higienitas & sanitasi	Penerapan praktik bersih dan pemisahan bahan	Penerapan cuci tangan, sanitasi peralatan, pemakaian celemek dan penutup kepala, serta pemisahan bahan mentah/matang saat praktik.
Pengemasan	Pemahaman fungsi kemasan dan label	Peserta memahami opsi kemasan ekonomis dan informasi label minimal.
Orientasi pasar	Inisiatif pemasaran lokal	Wacana titip jual di warung sekitar dan promosi saat kegiatan desa.
Kelembagaan	Peran penggerak lokal & rencana usaha	Muncul figur penggerak; wacana pembentukan kelompok usaha kecil.

## Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan amplang berbahan dasar ikan haruan di Desa Bukit Liti berhasil meningkatkan keterampilan dan kesadaran kelompok wanita produktif mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan. Melalui pendekatan partisipatif, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis tentang proses produksi, higienitas, dan pengemasan, tetapi juga terdorong untuk membangun orientasi usaha yang berkelanjutan. Pelatihan ini mampu

memicu perubahan pola pikir dari sekadar menjual ikan segar menjadi menghasilkan produk olahan bernilai tambah dengan potensi pasar yang lebih luas. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa amplang ikan haruan dapat menjadi produk unggulan desa sekaligus memperkuat identitas lokal, meningkatkan nilai ekonomi ikan, dan membuka peluang usaha berbasis komunitas. Dengan dukungan pendampingan lanjutan terkait standardisasi mutu, pengemasan, perizinan, serta akses pasar, program ini berpotensi berkontribusi pada kemandirian ekonomi masyarakat desa serta menjadi model pemberdayaan yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan potensi serupa.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Palangka Raya yang telah memberikan dukungan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi juga ditujukan kepada Pemerintah Desa Bukit Liti, Kecamatan Kahayan Tengah, Kabupaten Pulang Pisau, Kalimantan Tengah, atas fasilitasi dan kerja samanya dalam penyelenggaraan kegiatan. Penghargaan khusus diberikan kepada kelompok wanita Desa Bukit Liti yang berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian pelatihan, sehingga tujuan kegiatan dapat tercapai secara optimal. Tidak lupa, penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh tim pengabdian kepada masyarakat yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dalam setiap tahapan, mulai dari persiapan hingga evaluasi kegiatan.

### Referensi

- Cahyono, I., Rapi, N. L., Kantun, W., Harianti, H., Salim, S., Fatahuddin, F., & Saputra, A. (2022). Diversifikasi Olahan Produk Perikanan Sebagai Wujud Pemulihan Ekonomi Nasional Di Desa Sampulungan Kabupaten Takalar. *PENGABDI*, 3(2). <https://doi.org/10.26858/pengabdi.v3i2.40868>
- Jamal, B. F., Umar, N. A., & Budi, S. (2022). Analisis Kandungan Albumin Ikan Gabus *Channa striata* Pada Habitat Sungai Dan Rawa Di Kabupaten Marowali. *Journal of Aquaculture and Environment*, 5(1). <https://doi.org/10.35965/jae.v5i1.1951>
- Kartina, K., Nurhikma, N., Nugraeni, C. D., Alawiyah, T., Haryono, M. G., Lembang, M. S., Sumarlin, S., Gaffar, S., Dewi, D. P., & Rahayu, Y. (2021). Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan. *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 1(2). <https://doi.org/10.58466/literasi.v1i2.83>
- Maisur, W. A. (2019). Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 5(2). <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1801>
- Malagapi, S., Yuniarti, T., & Wiryati, G. (2020). Penyuluhan Metode Demonstrasi Cara Diversifikasi Olahan Ikan Tuna (*Thunnini*) Pada Pengolah Di Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(2). <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i2.217>
- Pratama, P. A., Dewi, B. A. helena, Ruwi, M. A. A. P., & Kusumawati, A. (2022). Meningkatkan potensi perikanan maritim Indonesia dengan aplikasi Fishery. *Lomba Karya Tulis Ilmiah*, 3(1).
- Puspandari, K. (2022). Peningkatan Keterampilan Kelompok Masyarakat Perempuan Desa Jembayan Dalam Melalui Pembuatan Amplang Ikan Gabus. *JPM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Renol, R., Akbar, M., Finarti, F., Mubin, M., Ula, R., Aristawati, A. T., & Syahril, M. (2023). Analisis Kadar Lemak, Kadar Albumin Dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Ikan Gabus (*Channa striata*). *JAGO TOLIS: Jurnal Agrokompleks Tolis*, 3(2). <https://doi.org/10.56630/jago.v3i2.301>
- Seminar, P., & Unida, N. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Ikan Gabus (*Channa striata*) Melalui Pengolahan Sistem Zero Waste Increasing The Added Value Of Cork Fish (*Channa striata*). *Semnas Unida Iii 2021*.
- Tarantang, J., Raysad, A., Mutakarima, A., Ulpah, A., Sapitri, B., Cahyadi E P, D., Abdurahim, M. I., Dahlia, M., Nurtawati, N., Putri, S. W., & Marlina, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Haruan (Gabus) Pada Masyarakat Desa Lembeng Barito Selatan. *Abdimas Galuh*, 5(1). <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.8880>

- Utami Evi, S., Sri Mahreda, E., & Dekayanti, T. (2016). Analisis Usaha Pengolahan Amplang Ikan Pipih (*Notopterus Chilata*) Skala Rumah Tangga Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Fish Scientiae*, 2(3). <https://doi.org/10.20527/fs.v2i3.1152>
- Zain, M. A., & Sofia, L. A. (2022). Pemanfaatan Bahan pakan Lokal untuk Efisiensi Biaya Produksi Usaha Budidaya Ikan Haruan (*Channa striata*). *Jurnal Pro Sejahtera*, 4(1).