

## PENGENALAN TEKNOLOGI OLAHAN PERIKANAN KEPADA SISWA SD NEGERI 2 TABONGO

**Faiza A. Dali**

Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo

e-mail:[faizadali@ung.ac.id](mailto:faizadali@ung.ac.id)

### Abstract

This activity aims to introduce simple technologies in fish processing, including the production of smoked fish, canned fish, fish floss, and fish crackers, as well as to provide students with an understanding of the benefits of fish and its processing technologies as a form of education in the field of processed fishery resources. The methods used include interactive lectures, video screenings about the fish processing process, and tests given to students to assess their level of understanding. The results of this activity show a significant increase in student's knowledge, especially in recognizing the nutritional benefits of fish and its processing methods. Based on the pre-test and post-test, there was an increase in students' understanding of over 50% on fish processing technology. The edutainment approach successfully built students' enthusiasm and motivation to learn, as evidenced by their active participation during the activities. Awarding prizes to outstanding students also supports their interest in studying this topic. This activity is expected to be a first step in introducing students to a deep understanding of the beneficial and sustainable processing of local resources from an early age.

**Keywords:** *fish consumption, fishery products, SDN 2 Tabongo, student education*

### Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi sederhana dalam pengolahan ikan, di antaranya pembuatan ikan asap, ikan kaleng, abon ikan dan kerupuk ikan, serta memberikan pemahaman kepada siswa mengenai manfaat ikan dan teknologi pengolahannya sebagai bentuk edukasi di bidang sumber daya olahan perikanan. Metode yang digunakan meliputi ceramah interaktif, pemutaran video tentang proses pengolahan ikan, serta tes yang diberikan kepada siswa untuk menilai tingkat pemahaman mereka. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan siswa, terutama dalam mengenali manfaat nutrisi ikan serta proses pengolahannya. Berdasarkan tes awal dan tes akhir, terjadi peningkatan pemahaman siswa di atas 50% pada materi teknologi pengolahan ikan. Pendekatan edutainment yang diterapkan berhasil membangun antusiasme dan motivasi belajar siswa, yang terlihat dari keterlibatan aktif mereka selama kegiatan. Pemberian penghargaan bagi siswa berprestasi juga turut mendukung minat mereka dalam mempelajari topik ini. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal untuk memperkenalkan pemahaman mendalam tentang pengolahan sumber daya lokal yang bermanfaat dan berkelanjutan kepada siswa sejak dini.

**Kata Kunci:** *konsumsi ikan, produk perikanan, SDN 2 Tabongo, edukasi siswa*

### PENDAHULUAN

Sumber daya perikanan Indonesia melimpah dengan beragam jenis ikan konsumsi yang tersedia, baik dari hasil budi daya di perairan tawar maupun dari hasil penangkapan di laut. Hal ini terlihat dari produksi ikan konsumsi Indonesia yang

mencapai 6,43 juta ton pada tahun 2020, atau sekitar 7% dari total produksi ikan konsumsi dunia yang mencapai 78,8 juta ton pada tahun yang sama. Berdasarkan data tersebut, Indonesia menjadi produsen ikan konsumsi terbesar kedua di dunia, dengan kontribusi sebesar 11,27% setelah

Tiongkok (FAO, 2022).

Data ini perlu didukung oleh upaya peningkatan konsumsi ikan. Di Indonesia, konsumsi ikan per kapita per tahun meningkat dari 54,50 kg pada tahun 2019 menjadi 57,61 kg pada 2023 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2024). Provinsi Gorontalo, khususnya, menunjukkan konsistensi dalam tingkat konsumsi ikan dengan sedikit peningkatan positif dari tahun 2022 ke 2023. Tahun 2022, rata-rata konsumsi ikan per kapita mencapai 64,34 kg per tahun, dan meningkat menjadi 64,87 kg per kapita per tahun pada 2023 (DKP Gorontalo, 2023). Peningkatan ini mencerminkan kesadaran masyarakat akan manfaat kesehatan yang terkait dengan konsumsi ikan, yang didorong oleh berbagai faktor seperti kebijakan pangan, ketersediaan ikan di pasar, serta kampanye edukasi mengenai manfaat kesehatan dari asupan ikan. Dengan adanya peningkatan ini, diharapkan masyarakat dapat terus mengeksplorasi pilihan makanan sehat dan memperkaya pola makan mereka melalui konsumsi ikan secara berkelanjutan.

Sekolah Dasar Negeri (SDN) 2 Tabongo terletak di dekat kompleks Pasar Sore Mujair, Kecamatan Tabongo, Kabupaten Gorontalo, dan memiliki reputasi yang sangat baik. Sebagai lembaga pendidikan, sekolah ini berperan sebagai media untuk mengajar dan membimbing siswa. Sekolah Dasar Negeri 2 Tabongo merupakan instansi pendidikan yang terintegrasi, di mana setiap komponen saling mendukung. Fungsi utama sekolah adalah menyediakan tempat bagi siswa untuk mendapatkan pembelajaran untuk menghadapi kehidupan mendatang, dan mengembangkan potensi secara optimal.

Ikan dan produk olahannya memiliki nilai gizi tinggi yang sangat baik untuk pertumbuhan anak, terutama karena kandungan protein dan omega-3 (Dali & Harmain, 2016; Doe et al., 2020). Protein yang terdapat dalam ikan memiliki kandungan asam amino, sehingga mampu

mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh. Selain itu, kandungan asam lemak (omega-3) dalam ikan bermanfaat untuk meningkatkan kecerdasan, khususnya pada anak-anak. Namun, masih sedikit anak-anak yang memahami pentingnya mengonsumsi ikan dalam kehidupan sehari-hari dan proses pengolahannya.

Edukasi tentang teknologi hasil perikanan sejak dini diharapkan dapat memberikan pemahaman dasar kepada anak SD agar lebih menghargai produk ikan, memahami proses pengolahannya, serta terbiasa dengan pola makan sehat. Pengenalan teknologi hasil perikanan kepada siswa akan membuka peluang dukungan dari guru dan orang tua siswa, terutama dalam menghadapi perkembangan zaman yang seiring dengan kemajuan teknologi. Dukungan ini dapat membentuk generasi mendatang yang mampu bersaing. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan teknologi sederhana dalam pengolahan ikan, seperti pembuatan ikan asap, ikan kaleng, abon ikan, kerupuk ikan, dan memberikan pemahaman kepada anak SD tentang manfaat ikan dan produk olahannya.

#### **METODE**

Kegiatan dilaksanakan di SDN 2 Tabongo, Kabupaten Gorontalo. Lokasi kegiatan ditunjukkan pada Gambar 1. Peserta kegiatan adalah siswa SD kelas 6. Kelas ini dipilih karena siswa sudah mulai dapat memahami konsep teknologi sederhana dan pentingnya ikan untuk kesehatan.



Gambar 1. Lokasi SDN 2 Tabongo

Kegiatan ini menggunakan pendekatan *edutainment* (edukasi dan hiburan) agar anak-anak lebih antusias belajar. Metode *edutainment* secara efektif meningkatkan antusias anak-anak untuk belajar dengan mengintegrasikan konten pendidikan dengan kegiatan yang menarik. Metode ini dapat menarik perhatian siswa untuk menumbuhkan lingkungan belajar yang lebih interaktif dan menyenangkan. Bagian berikut menguraikan aspek-aspek kunci tentang bagaimana *edutainment* memengaruhi motivasi belajar (Pratama et al., 2024). Langkah-langkah pelaksanaan adalah sebagai berikut:

#### **Penyiapan**

Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pihak mitra, mempersiapkan materi dan video, serta perlengkapan bahan dan peralatan yang dipakai.

#### **Penerapan**

Penerapan kegiatan dimulai dengan pemberian tes awal untuk mengukur pemahaman awal siswa. Selanjutnya pengantar teori dengan mengenalkan teknologi sederhana dalam pengolahan ikan

(seperti ikan asap, abon ikan, kerupuk ikan, ikan kaleng), pengenalan manfaat ikan dan produk olahannya. Setelah teori dijelaskan, pengenalan dilanjutkan dengan pemutaran video pembuatan produk hasil perikanan.

#### **Penyelesaian**

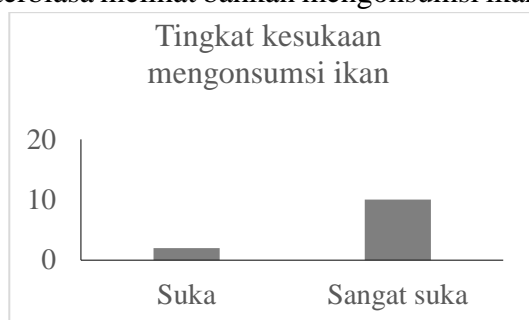
Penyelesaian kegiatan yaitu terdiri dari kuis, pemberian tes akhir untuk menilai peningkatan pengetahuan siswa, dan pembagian penghargaan berupa produk olahan ikan kepada siswa yang dapat menjawab kuis dengan benar. Selanjutnya ucapan terima kasih kepada mitra.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan diskusi bersama pihak sekolah mitra untuk memahami karakteristik siswa yang akan menerima materi pembelajaran. Berdasarkan hasil diskusi, diperoleh informasi bahwa siswa belum pernah menerima materi tentang teknologi hasil perikanan. Para siswa ini merupakan bagian dari sumber daya pendidikan. Pendidikan menjadi faktor kunci dalam pengembangan mereka, karena mayoritas bertambah maju melalui proses pendidikan (Pustika & Boeriswati, 2023).

Pengenalan teori dilakukan dalam kelas dengan memberikan materi tentang penerapan teknologi sederhana dalam pengolahan ikan. Sebelum materi dimulai, siswa diajak berdiskusi mengenai tingkat kesukaan mereka dalam mengonsumsi ikan. Hasil tanya jawab menunjukkan bahwa 10 siswa sangat menyukai makan ikan, sementara sisanya termasuk dalam kategori suka. Diagram yang menyatakan kesukaan mengonsumsi ikan dapat dilihat pada Gambar 2. Siswa berada di lingkungan sekolah yang dekat dengan Pasar Sore Mujair, yang dikenal sebagai pasar ikan air tawar, terutama jenis mujair, yang merupakan hasil budi daya setempat dan memiliki ciri yang mirip dengan ikan nila.

Hal ini menunjukkan bahwa siswa sudah terbiasa melihat bahkan mengonsumsi ikan.



Gambar 2. Diagram tingkat kesukaan siswa mengonsumsi ikan

Kegiatan selanjutnya, yaitu pemberian tes awal kepada siswa yang mencakup definisi ikan segar, cara memilih ikan segar, kandungan ikan, teknologi pengolahan ikan, produk olahan ikan dan manfaat ikan diasapi. Setelah tes awal, siswa diberikan materi melalui ceramah dibantu dengan *slide PowerPoint* sebagai media belajar. Sebelum materi diberikan, pengetahuan siswa terbatas pada ikan diolah menjadi ikan konsumsi dalam bentuk goreng atau berkuah, dan mereka belum menguasai dasar-dasar teknologi pengolahan ikan. Siswa diberikan materi yang disusun dengan baik agar mudah dipahami siswa, meliputi pengertian teknologi hasil perikanan beserta contoh hasil olahannya, kandungan gizi ikan dan manfaatnya sebagai nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh, persyaratan bahan baku ikan yang akan diolah, produk olahan yang siap dikemas dan distribusikan ke pasar untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Selanjutnya, pembelajaran diberikan kepada siswa melalui video yang menampilkan teknologi proses pengolahan ikan kaleng, ikan asap, abon, dan kerupuk ikan. Setiap tahapan proses pengolahan ini disimak dengan penuh antusias oleh para siswa. Secara umum, siswa tertarik mempelajari teknologi produk yang dihasilkan dari ikan, mulai dari proses pemilihan bahan baku ikan segar,

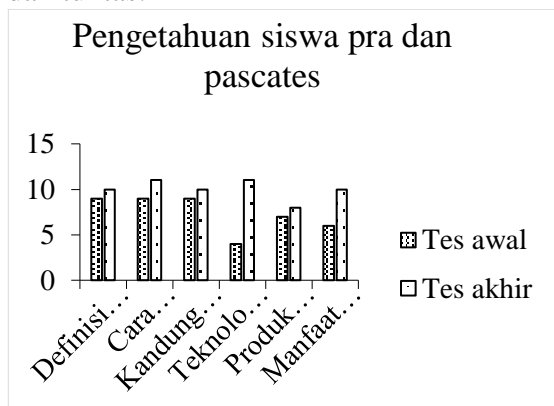
pengolahan, hingga distribusi produk ikan olahan ke pasar. Antusiasme siswa dalam kegiatan ini muncul karena pengetahuan yang diperoleh merupakan sesuatu yang baru dan bermanfaat. Dokumentasi kegiatan terlihat pada Gambar 3 pemberian materi kepada siswa.



Gambar 3. Pembelajaran dengan *Powerpoint* (a), pemutaran video pembuatan produk olahan berbahan dasar ikan (b)

Berdasarkan hasil tes yang dilakukan diawal dan diakhir, menegaskan bahwa ada kemajuan pengetahuan siswa tentang manfaat ikan dan proses pengolahannya. Gambar 4 berikut menampilkan hasil rata-rata nilai siswa, yang ditunjukkan melalui grafik perubahan pengetahuan. Hasil pada grafik tersebut, terlihat adanya perubahan pengetahuan yang cukup signifikan (lebih dari 50%) pada topik teknologi pengolahan ikan. Edukasi ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan minat siswa terhadap teknologi proses pengolahan hasil perikanan. Menurut Haryati (2022), tes dapat digunakan sebagai sarana untuk memotivasi belajar siswa, karena hasilnya dianggap sebagai ukuran prestasi belajar

mereka. Peningkatan motivasi belajar siswa dapat terlihat dari meningkatnya aktivitas mereka, sehingga setiap siswa berusaha menguasai materi pelajaran dengan baik dan tuntas.



Gambar 4. Diagram pengetahuan siswa diawal dan diakhir materi

Edukasi ini diharapkan dapat meningkatkan minat siswa terhadap potensi pengolahan ikan secara berkelanjutan. Melalui pendekatan *edutainment*, siswa lebih mudah memahami dan mengingat manfaat ikan serta teknologi pengolahannya. Mereka juga menjadi lebih antusias untuk mencoba produk olahan ikan di rumah bersama keluarga. Sebagai apresiasi di akhir kegiatan, siswa yang mampu menjawab kuis dengan cepat dan tepat diberikan *reward* berupa produk olahan ikan yang telah dikemas. Pertanyaan dalam kuis yang diberikan kepada siswa berhubungan dengan proses pengolahan ikan yang telah mereka saksikan dalam video. Pemberian *reward* ini bertujuan untuk memotivasi siswa agar terus semangat belajar. Kegiatan diakhiri dengan ucapan terima kasih kepada pihak mitra atas dukungannya, sehingga kegiatan dapat berjalan lancar dan sukses, sesuai rencana, dan dengan antusiasme tinggi dari para siswa. Gambar 5 menunjukkan dokumentasi pemberian tes dan penghargaan kepada siswa.



Gambar 5. Pemberian tes sebelum dan sesudah kegiatan (a), pemberian penghargaan (b)

## SIMPULAN

Kegiatan yang dilaksanakan di SDN 2 Tabongo berhasil meningkatkan pemahaman siswa mengenai manfaat ikan dan teknologi pengolahannya. Melalui proses *edutainment* dan penggunaan media visual seperti video serta ceramah interaktif, siswa menjadi lebih tertarik dan termotivasi untuk memahami potensi pengolahan ikan secara berkelanjutan. Pemberian penghargaan kepada siswa yang menunjukkan hasil terbaik dalam kuis juga berhasil menambah semangat belajar mereka. Hasil evaluasi dari ujian dan kuis menunjukkan peningkatan pemahaman siswa yang signifikan, terutama dalam aspek teknologi pengolahan ikan. Kegiatan ini dapat memberikan wawasan baru yang berguna bagi siswa, dan mendorong mereka untuk lebih menghargai sumber daya perikanan di lingkungan sekitar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dali, F. A., & Harmain, R. M. (2016). Characteristics of Nutrition Content of Nike Fish (*Awaous melanocephalus*) and Mangabai Fish (*Glossogobius giuris*) as Local Raw Material for Food Flavoring Product. *First International Conference on Biodiversity, Food Security and Health*, 85.

- DKP Gorontalo. (2023). *Jumlah Konsumsi Ikan Provinsi Gorontalo 2022-2023*. Gorontalo.
- Doe, K., Dali, F. A., & Harmain, R. M. (2020). Evaluating the Protein and Fat Content of Skipjack (Katsuwonus pelamis) in the Smoking Process of Arabushi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 404, 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/404/1/012052>
- FAO. (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture*. In *Nature and Resources*. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome.
- Haryati, T. (2022). Penerapan Tes Awal Sebelum Materi Berlangsung akan Meningkatkan Aktivitas dan Hasil Belajar Peserta Didik Kelas VIII 2 di MTsN 5 Padang. *Ekasakti Educational Journal*, 2(1), 21–33.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). *Data angka konsumsi ikan*. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209#panel-footer>.
- Pratama, O. W., Muntaqo, R., & Imron, A. (2024). Penerapan Metode Edutainment Dalam Meningkatkan Semangat Siswa Mata Pelajaran SKI di MTS An-Nuur Kalierang Wonosobo Odhian Wisnu Pratama. *Journal of Student Research*, 2(4), 90–102.
- Pustika, R., & Boeriswati, E. (2023). Sosialisasi Persiapan Milenial Menghadapi Era Revolusi Digital (Society 5.0 dan Revolusi Industri 4.0). *Jurnal Pengabdian Multidisiplin Indonesia (JUPEMI)*, 1(2), 48–51.