JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

Diversifikasi Produk Ikan Tongkol menjadi Siomay sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Pemberdayaan Masyarakat Gampong Lamdingin, Banda Aceh

Khairi[1)] | Andriani Lubis[2)] | Mustaqimah[3)] | Aris Munandar[4)]
[1)] Departemen Kimia Fakultas MIPA Universitas Syiah Kuala, Darusalam, Banda Aceh
[2,3]Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darusalam, Banda Aceh
[3,4]Pusat Riset Mekanisasi dan Perbengkelan Pertanian (PUSMEPTAN), Universitas Syiah Kuala, Darusalam, Banda Aceh
[1]khairi@usk.ac.id | [2]andriani_loebis@usk.ac.id | [3]mustaqimah@usk.ac.id | [4]arismunandarmtk@gmail.com

Abstrak: Ikan tongkol merupakan salah satu bahan baku perikanan yang potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Namun, pemanfaatannya oleh masyarakat masih relatif terbatas sehingga diperlukan diversifikasi produk yang mudah diterapkan dan memiliki peluang ekonomi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Pembangunan Berkelanjutan (PKMBPB) ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Gano, Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk siomay melalui penerapan teknologi penggilingan ikan. Metode kegiatan meliputi persiapan bahan baku, demonstrasi dan praktik penggilingan ikan, formulasi adonan, pembentukan dan pengukusan siomay, serta evaluasi hasil penerapan teknologi. Bahan utama yang digunakan adalah ikan tongkol giling dengan bahan pendukung berupa bumbu halus yang terdiri atas bawang merah dan bawang putih, tepung tapioka, tepung terigu, saus tiram, dan lada. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan teknologi penggilingan menghasilkan daging ikan dengan ukuran adonan yang lebih seragam, merata, halus, serta memiliki kapasitas pengolahan yang lebih tinggi dibandingkan pengolahan secara manual. Peserta juga mampu mengikuti tahapan pengolahan hingga menghasilkan produk siomay ikan tongkol yang siap dikonsumsi. Kegiatan ini menunjukkan bahwa kombinasi diversifikasi produk dan penerapan teknologi sederhana dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka peluang pengembangan produk pangan berbasis sumber daya ikan lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Ikan tongkol, siomay, penggilingan ikan, diversifikasi produk

Pendahuluan

Ikan merupakan salah satu sumber pangan yang penting bagi masyarakat pesisir dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Salah satu jenis ikan yang banyak dimanfaatkan masyarakat adalah ikan tongkol. Selain memiliki kandungan protein yang baik, ikan tongkol dapat diolah menjadi berbagai produk pangan, termasuk produk berbasis daging ikan giling.

Dari sisi gizi, ikan merupakan sumber protein hewani yang penting karena menyediakan asam amino yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan. Ikan juga dapat menyumbang berbagai zat gizi lain, seperti mineral dan asam lemak tertentu, dengan komposisi yang bervariasi menurut spesies dan kondisi pengolahannya. Berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

Segar Indonesia yang dipublikasikan oleh Badan Pangan Nasional, ikan tongkol memiliki kadar protein sekitar 23,91%, kadar air 70,88%, dan kadar lemak 0,42% pada data komposisi yang dicantumkan. Kandungan tersebut menunjukkan bahwa ikan tongkol berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan sumber protein. Namun, nilai gizi produk akhir tetap dipengaruhi oleh formulasi bahan, metode pengolahan, dan kondisi penyimpanan (Badan Pangan Nasional, 2026).

Pemanfaatan ikan tongkol dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk berbasis daging ikan giling, seperti bakso ikan, siomay, nugget, sosis, dan berbagai makanan olahan lainnya. Penggilingan daging ikan membantu menghasilkan bahan yang lebih halus sehingga memudahkan pencampuran dengan bumbu dan bahan tambahan serta pembentukan adonan yang lebih homogen. (Lobo et al., 2019).

Pengembangan produk olahan ikan tongkol juga memiliki arti strategis bagi masyarakat pesisir karena dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan membuka peluang usaha skala rumah tangga maupun kelompok masyarakat. FAO (2022) menjelaskan bahwa diversifikasi pengolahan hasil perikanan dapat memperluas pilihan produk pangan, meningkatkan nilai ekonomi bahan baku, serta membantu mengurangi kehilangan dan pemborosan hasil perikanan. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pemanfaatan teknologi penggilingan ikan dapat menjadi langkah awal untuk meningkatkan kapasitas produksi, keseragaman produk, dan efisiensi proses pengolahan. Oleh karena itu, pengembangan produk berbasis daging ikan giling, seperti siomay ikan tongkol, perlu disertai peningkatan keterampilan pengolahan, penerapan higiene dan sanitasi, pengemasan yang sesuai, serta strategi pemasaran agar mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 2022).

Dusun Gano, Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, memiliki potensi untuk mengembangkan kegiatan pengolahan pangan berbasis bahan baku lokal. Daerah ini memiliki potensi sangat besar dalam hal pengolahan ikan. Potensi ini sangat berpeluang untuk dikembangkannya usaha ekonomi di bidang produksi hasil ikan oleh masyarakat disekitarnya. Jumlah pendaratan ikan di TPI ini, sekitar 20 ton/hari (I. Serambi, 2021; N. Serambi, 2023). Akan tetapi, pemanfaatan ikan sebagai bahan baku produk diversifikasi masih memerlukan penguatan dari aspek keterampilan pengolahan, teknologi, dan pengembangan produk.

Salah satu produk yang potensial dikembangkan adalah siomay ikan tongkol. Produk ini memiliki bentuk dan karakteristik yang berbeda dibandingkan konsumsi ikan secara langsung sehingga dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan nilai tambah bahan baku (Mufarokhah, 2020). Siomay ikan memiliki mengandung gizi yang tinggi (Indraswari et al., 2022; Patty et al., 2023).

Permasalahan yang dihadapi dalam proses pengolahan adalah tahapan penggilingan daging ikan. Penggilingan secara manual membutuhkan waktu dan tenaga serta berpotensi menghasilkan ukuran partikel yang tidak seragam. Ketidakseragaman daging giling dapat memengaruhi homogenitas adonan dan karakteristik produk akhir (Pangestu et al., 2024). Penerapan teknologi penggilingan ikan menjadi salah satu solusi yang dapat diterapkan untuk memperbaiki proses tersebut. Teknologi ini diharapkan mampu menghasilkan daging ikan yang lebih halus, seragam, merata, dan dalam kapasitas yang lebih tinggi sehingga mendukung efisiensi pengolahan (Khairi et al., 2026; Mustaqimah et al., 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan PKMBPB dilaksanakan melalui pelatihan dan praktik pengolahan ikan tongkol menjadi siomay dengan memanfaatkan teknologi penggilingan ikan. Kegiatan diarahkan tidak hanya untuk menghasilkan produk, tetapi juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis bahan baku lokal.

Realisasi Kegiatan

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

Kegiatan dilaksanakan di Dusun Gano, Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Dusun Gano yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbasis ikan. Pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan praktik langsung yang melibatkan masyarakat dalam setiap tahapan diversifikasi ikan tongkol menjadi siomay. Proses dimulai dari persiapan bahan baku dan peralatan, pembersihan serta pemasakan ikan, pemisahan daging dari tulang, hingga penggilingan menggunakan teknologi penggiling ikan. Daging yang telah digiling selanjutnya dicampurkan dengan bumbu dan bahan tambahan berupa bawang merah, bawang putih, tepung tapioka, tepung terigu, saus tiram, dan lada hingga terbentuk adonan homogen. Adonan kemudian dibentuk menjadi siomay, dikukus hingga matang, dan disajikan sebagai produk olahan ikan. Evaluasi dilakukan untuk mengamati kualitas hasil penggilingan, keseragaman tekstur, kemudahan pencampuran adonan, kapasitas pengolahan, serta keterampilan peserta. Pendekatan ini diharapkan mendukung peningkatan keterampilan masyarakat dan pengembangan produk olahan ikan tongkol yang memiliki nilai tambah.

Hasil

Persiapan dan Pengolahan Bahan Baku

Tahap awal kegiatan dilakukan dengan menyiapkan ikan tongkol sebagai bahan baku utama. Ikan dibersihkan dari tulangnya. Daging yang telah dipisahkan selanjutnya dipersiapkan untuk proses penggilingan. Tahapan pemisahan daging dan tulang menjadi penting karena produk siomay membutuhkan bahan baku berupa daging ikan yang relatif bersih dan memiliki tekstur sesuai untuk pembentukan adonan. Persiapan bumbu halus dilakukan dengan mengupas dan membersihkan bawang putih, bawang merah, serta menyiapkan garam, merica, dan bumbu penyedap secukupnya. Seluruh bahan bumbu kemudian dimasukkan ke dalam mesin penggiling bersama daging ikan tongkol agar tercampur merata dan menghasilkan adonan yang halus serta homogen sebagai bahan dasar pembuatan bakso siomay ikan (Gambar 1).



Gambar 1. Proses persiapan Bahan baku ikan tongkol dan bumbu

Penerapan Teknologi Penggilingan Ikan

Salah satu fokus kegiatan adalah penerapan teknologi pada tahap penggilingan daging ikan. Setelah daging ikan dipisahkan dari tulang, bahan dimasukkan ke dalam mesin penggiling untuk menghasilkan daging ikan dengan ukuran partikel yang lebih kecil. Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan, penggunaan teknologi penggilingan memberikan hasil yang lebih baik dibandingkan pengolahan manual. Daging ikan hasil penggilingan memiliki karakteristik lebih seragam, merata, dan halus. Selain menghasilkan tekstur yang lebih seragam, teknologi penggilingan juga memiliki kapasitas pengolahan yang lebih tinggi sehingga dapat mengurangi waktu dan tenaga yang dibutuhkan dalam persiapan bahan (Khairi et al., 2026).

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

Tabel 1. Hasil penerapan teknologi penggilingan ikan

No.	Parameter	Hasil penerapan teknologi
1	Ukuran hasil gilingan	Lebih seragam
2	Distribusi partikel	Lebih merata
3	Kehalusan	Lebih halus
4	Kapasitas pengolahan	Lebih tinggi
5	Efisiensi proses	Proses pengolahan lebih cepat dan praktis

Penerapan teknologi mesin pencacah daging ikan memberikan peningkatan kinerja proses pengolahan, yang ditunjukkan oleh ukuran hasil gilingan yang lebih seragam, distribusi partikel yang lebih merata, serta tekstur daging ikan yang lebih halus (table 1). Teknologi ini juga meningkatkan kapasitas pengolahan sehingga jumlah bahan baku yang dapat diproses menjadi lebih banyak dalam waktu yang relatif singkat. Selain itu, proses pengolahan menjadi lebih cepat dan praktis dibandingkan dengan metode manual, sehingga dapat meningkatkan efisiensi kerja dan mendukung produktivitas kelompok mitra dalam menghasilkan produk olahan ikan yang lebih berkualitas.

Pembuatan Siomay

Daging ikan digiling dengan bumbu halus yang terdiri atas bawang merah dan bawang putih kemudian dicampurkan bahan tambahan berupa tepung tapioka, tepung terigu, saus tiram, dan lada (Ramadona et al., 2025). Pencampuran dilakukan hingga seluruh bahan terdistribusi secara merata dan menghasilkan adonan yang homogen. Daging ikan yang telah digiling dengan ukuran partikel lebih seragam memudahkan proses pencampuran sehingga adonan dapat terbentuk dengan lebih merata.



Gambar 2. Proses penggilingan siomay dengan *beater portable mixer*

Tahap ini merupakan salah satu keunggulan penerapan teknologi penggilingan karena kualitas bahan hasil gilingan berpengaruh terhadap proses pembentukan dan homogenitas adonan. Adonan yang telah homogen kemudian dibentuk menjadi siomay. Pembentukan dilakukan dengan ukuran yang relatif seragam agar produk memiliki tampilan yang lebih konsisten. Selanjutnya, siomay dikukus hingga matang. Proses pengukusan menghasilkan produk dengan tekstur yang sesuai untuk dikonsumsi. Kegiatan praktik memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan sendiri proses pembentukan dan pengukusan sehingga keterampilan yang diperoleh tidak hanya berupa pengetahuan teoritis.

Peningkatan Keterampilan Masyarakat dalam Menghasilkan Produk Siomay Ikan Tongkol

Kegiatan PKMBPB memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk diversifikasi. Peserta terlibat mulai dari penyiapan bahan baku,

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

penggilingan, pencampuran bahan, pembentukan hingga pengukusan. Pendekatan praktik langsung memungkinkan masyarakat memahami hubungan antara setiap tahapan proses. Secara khusus, peserta dapat melihat secara langsung perbedaan karakteristik daging ikan sebelum dan setelah menggunakan teknologi penggilingan. Hal ini menjadi bagian penting dari transfer teknologi karena masyarakat tidak hanya menerima alat atau informasi, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam mengoperasikan dan memanfaatkan teknologi tersebut untuk menghasilkan produk pangan. Hasil kegiatan berupa produk siomay ikan tongkol yang dikemas sebagai produk pangan siap konsumsi.



Gambar 3. Produk siomay ikan tongkol hasil kegiatan PKMBPB.

Kehadiran produk akhir berupa siomay ikan tongkol menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya berfokus pada pelatihan dan pengenalan teknologi pengolahan, tetapi juga berhasil mendorong mitra untuk menghasilkan produk pangan yang nyata dan berpotensi dikembangkan secara komersial. Melalui pemanfaatan teknologi penggilingan, daging ikan tongkol dapat diolah menjadi produk dengan tekstur lebih halus, adonan lebih homogen, serta bentuk yang lebih seragam.

Produk yang dihasilkan menjadi bukti penerapan keterampilan dan teknologi yang telah diberikan sekaligus membuka peluang diversifikasi hasil perikanan, peningkatan nilai tambah bahan baku, dan pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Dengan dukungan standardisasi formulasi, peningkatan higiene dan sanitasi, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang tepat, produk siomay ikan tongkol diharapkan dapat dikembangkan secara berkelanjutan, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan peluang pendapatan masyarakat mitra.

Perubahan yang Dihasilkan

Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi kegiatan, terdapat beberapa perubahan setelah penerapan teknologi penggilingan dan pelatihan pengolahan siomay. Tabel 2 menunjukkan perubahan hasil kegiatan sebelum dan setelah kegiatan dilaksanakan.

Tabel 2. Perubahan hasil kegiatan PKMBPB

Aspek	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan
Pemanfaatan ikan tongkol	Lebih banyak untuk konsumsi langsung	Dikembangkan menjadi produk siomay
Penggilingan ikan	Terbatas/manual	Menggunakan teknologi penggilingan
Keseragaman hasil	Kurang seragam	Lebih seragam
Kehalusan daging	Kurang optimal	Lebih halus
Distribusi hasil gilingan	Kurang merata	Lebih merata
Kapasitas pengolahan	Terbatas	Lebih tinggi
Keterampilan	Terbatas	Meningkat melalui praktik langsung

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

masyarakat		
Diversifikasi produk	Terbatas	Menghasilkan siomay ikan tongkol

Berdasarkan tabel 2, kegiatan penerapan teknologi pengolahan ikan tongkol memberikan perubahan positif terhadap proses produksi dan keterampilan masyarakat. Sebelum kegiatan, pemanfaatan ikan tongkol lebih banyak untuk konsumsi langsung, sedangkan proses penggilingan masih dilakukan secara manual dengan hasil yang kurang seragam dan kurang halus. Setelah penerapan teknologi penggilingan, daging ikan menjadi lebih halus, seragam, dan merata, sehingga kapasitas serta efisiensi pengolahan meningkat (Khairi et al., 2026). Selain itu, praktik langsung yang diberikan turut meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk siomay. Kegiatan ini juga mendorong diversifikasi produk olahan perikanan, sehingga ikan tongkol memiliki nilai tambah dan peluang pengembangan usaha yang lebih luas bagi masyarakat.

Potensi Keberlanjutan

Pengembangan siomay ikan tongkol memiliki peluang untuk dilanjutkan sebagai kegiatan produktif masyarakat. Keberadaan bahan baku ikan dan keterampilan pengolahan yang telah diperoleh menjadi modal awal untuk pengembangan produk. Tahap selanjutnya diarahkan pada standardisasi produk, yang meliputi penetapan formulasi bahan dan bumbu serta standardisasi ukuran produk agar diperoleh hasil yang seragam dari segi rasa, tekstur, bentuk, dan kualitas. Standardisasi ini penting untuk menjaga konsistensi mutu produk pada setiap proses produksi sehingga produk yang dihasilkan lebih mudah diterima oleh konsumen. Selain itu, perlu dilakukan peningkatan higiene dan sanitasi selama proses produksi untuk menjamin kebersihan bahan baku, peralatan, lingkungan kerja, dan produk akhir. Pengembangan kemasan yang sesuai, disertai pembuatan label dan merek yang menarik, juga diperlukan untuk meningkatkan daya tarik produk, memberikan informasi kepada konsumen, serta memperkuat identitas produk sebagai hasil olahan berbasis ikan yang memiliki nilai tambah.

Tahap berikutnya mencakup penguatan aspek ekonomi dan pemasaran, melalui perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual yang kompetitif. Pengujian mutu produk juga perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Selanjutnya, pemasaran dikembangkan melalui penjualan secara langsung maupun pemanfaatan platform digital dan media sosial agar jangkauan pasar semakin luas, daya saing produk meningkat, serta peluang peningkatan pendapatan kelompok usaha semakin terbuka. Dengan demikian, kegiatan PKMBPB dapat berkembang dari kegiatan pelatihan menjadi model pemberdayaan masyarakat yang mengintegrasikan bahan baku lokal–teknologi pengolahan–diversifikasi produk–keterampilan–dan peluang usaha.

Kesimpulan

Kegiatan PKMBPB di Dusun Gano, Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Banda Aceh, berhasil menerapkan diversifikasi ikan tongkol menjadi produk siomay melalui pelatihan dan praktik pengolahan berbasis teknologi penggilingan ikan. Penerapan teknologi penggilingan menghasilkan daging ikan yang lebih seragam, merata, halus, dan memiliki kapasitas pengolahan lebih tinggi. Kondisi tersebut mendukung proses pencampuran bahan dan pembentukan adonan siomay. Kegiatan juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk pangan bernilai tambah. Produk siomay yang dihasilkan menunjukkan adanya peluang pengembangan usaha berbasis bahan baku lokal. Keberlanjutan program dapat diarahkan pada standardisasi formulasi dan mutu produk, pengemasan, branding, legalitas usaha, serta pemasaran sehingga produk siomay ikan tongkol dapat dikembangkan sebagai salah satu produk ekonomi masyarakat Dusun Gano.

.

Ucapan Terimakasih

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

JP3L
JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN
email: jp3l@lkppl.org
Vol: 4, No: 1, September 2026
Submitted : 19-10-2026
Accepted : 31-10-2026
Published : 16-11-2026
E-ISSN
3026-4588

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, khususnya LPPM Universitas Syiah Kuala, melalui skema PKMBPB tahun 2026. Juga kelompok mitra masyarakat Dusun Tgk Digano, di Gampong Lamdingin, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam penerapan teknologi pengolahan ikan tongkol menjadi produk siomay. Apresiasi juga disampaikan kepada tim pelaksana, mahasiswa KKN Universitas Syiah Kuala dan semua pihak yang telah berkontribusi sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi peningkatan keterampilan masyarakat serta pengembangan produk olahan perikanan.

Daftar Pustaka

Badan Pangan Nasional. (2026). *Tabel Komposisi Pangan Segar Indonesia, Ikna Tongkol*.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO. (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022: Towards Blue Transformation*. https://doi.org/10.4060/cc0461en

Indraswari, S., Kurniasari, R., & Fikri, A. M. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, *6*(1), 94–104. https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.504

Khairi, Andriani, L., & Mustaqimah. (2026). Implementasi Beater Portable Mixer untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi dan Kualitas Bakso Ikan pada Kelompok Ganomay menuju Usaha Berkelanjutan. *DCS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, *3*(1), 1–12.

Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii (Eucheuma cottonii) Flour Bahan dan Alat. *JPHPI*, *22*(2), 273–286. https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i7.52128

Mufarokhah, N. (2020). Usaha Kreatif Siomay Ikan di Desa Randuagung Kabupaten Gresik. *ABM-Mengabdi*, *7*(1), 37–44.

Mustaqimah, Suhud, K., & Ferijal, T. (2024). Implementasi Alat Pencacah Daging Ikan Pada Kelompok Usaha Putroe Pantai Di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan (JP3L)*, *2*(1), 39–43. https://jurnal.lkppl.org/index.php/jp3l/article/view/52%0Ahttps://jurnal.lkppl.org/index.php/jp3l/article/download/52/65

Pangestu, D. A., Istiasih, H., & Santoso, R. (2024). *Perancangan Mesin Penggiling Daging Berkapasitas 3kg / Jam Sebagai Bahan Utama Bakso Untuk Pelaku*. *8*, 1211–1217.

Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (Thunnus Sp) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (Marsilea Crenata). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, *1*(4), 320–346. https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2279

Ramadona, S. T., Sipahutar, Y. H., & Sayuti, M. (2025). Analisis Proses Pengolahan dan Efisiensi Produksi Siomay Ikan Surimi Kurisi (Nemipterus nematophorus) di CV BJA , Bogor – Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-26*, *November*.

Serambi, I. (2021). *Pelabuhan Lampulo ' Banjir ' Ikan*. 10–13.

Serambi, N. (2023). *Sektor Perikanan Aceh Menanti Investasi*. 1–17.

Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0).