



Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Berbasis Urban Farming

Fungki Sri Rejeki^{1*}, Diana Puspitasari^{2,3}, Shofia Shidada³,
Endang Retno Wedowati⁴, Adi Candra⁵

^{1*,2,4}Program Studi Teknologi Industri Pertanian, ³Program Studi Informatika,
Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Indonesia.

⁵Kampung Oase Surabaya Group, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: fungki_tip@uwks.ac.id

Abstract: This community service program aims to enhance community economic empowerment and strengthen household food security through the diversification of processed fish products based on urban farming. The program was implemented using a participatory approach through five stages: socialization, practice-based training (learning by doing), application of appropriate technology, mentoring and evaluation, and sustainability planning. The partners involved in this activity consisted of 20 members of the Kampoeng Pintar Oase Ondomohen Farmer Group in Surabaya. Evaluation instruments included participant response questionnaires, observations, and activity documentation, which were analyzed using descriptive quantitative and qualitative methods. The results of the program showed an improvement in partners' capacity to process fish into value-added products. Product variants increased from two types to six processed products, namely nuggets, sempol, fish katsu, fish sticks, shredded fish, and fish sumpia. In addition, the application of packaging technology and digital marketing training improved product quality, shelf life, and market reach, thereby creating the potential to increase community income.

Abstrak: Tujuan program pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keberdayaan ekonomi masyarakat serta memperkuat ketahanan pangan keluarga melalui diversifikasi produk olahan ikan berbasis urban farming. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui lima tahapan kegiatan, yaitu sosialisasi, pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*), penerapan teknologi tepat guna, pendampingan dan evaluasi, serta perencanaan keberlanjutan program. Jumlah mitra yang terlibat dalam kegiatan ini adalah 20 anggota Kelompok Tani Kampoeng Pintar Oase Ondomohen Surabaya. Instrumen evaluasi menggunakan kuesioner respon peserta, observasi, dan dokumentasi kegiatan yang dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan kapasitas mitra dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Varian produk meningkat dari dua jenis produk menjadi enam jenis olahan, yaitu nugget, sempol, ikan katsu, stik ikan, abon ikan, dan sumpia ikan. Selain itu, penerapan teknologi pengemasan serta pelatihan pemasaran digital mampu meningkatkan kualitas produk, daya simpan, dan jangkauan pemasaran sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat.

Article History:

Received: 26-01-2026
Reviewed: 08-03-2026
Accepted: 16-04-2026
Published: 20-05-2026

Key Words:

Community
Empowerment; Digital
Marketing; Freshwater
Fish; Product
Diversification; Urban
Farming.

Sejarah Artikel:

Diterima: 26-01-2026
Direview: 08-03-2026
Disetujui: 16-04-2026
Diterbitkan: 20-05-2026

Kata Kunci:

Pemberdayaan Masyarakat;
Pemasaran Digital; Ikan Air
Tawar; Diversifikasi
Produk, *Urban Farming*.

How to Cite: Sri Rejeki, F., Puspitasari, D., Syidada, S., Wedowati, E. R., & Chandra, A. (2026). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Berbasis Urban Farming. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(2), 596-607. <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.19461>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.19461>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).





Pendahuluan

Mitra Kampoeng Oase Odomohen merupakan salah satu kawasan padat penduduk di pusat Kota Surabaya dengan kondisi lahan yang terbatas. Situasi tersebut menuntut masyarakat untuk berpikir kreatif dan inovatif agar tetap dapat memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga yang mandiri sekaligus menciptakan peluang ekonomi baru. Sejak tahun 2004, masyarakat di wilayah RT 8, RW 7 Kelurahan Ketabang telah mulai menerapkan konsep *urban farming* melalui kegiatan bercocok tanam di lahan sempit menggunakan sistem *Tabulampot* dan *Tasapot*. Keberhasilan kegiatan ini mendorong partisipasi masyarakat dalam berbagai lomba bertema lingkungan, hingga pada tahun 2020 secara resmi ditetapkan sebagai Kampoeng Wisata Oase Odomohen melalui kegiatan *soft launching* pada 9 November 2020.

Berbagai prestasi telah diraih oleh Kampung Oase Odomohen, antara lain juara lomba kebersihan antar kampung se-Surabaya tahun 2016, penghargaan sebagai kampung penghijauan terbaik, serta predikat sebagai kampung dengan pengelolaan instalasi pengolahan air limbah (IPAL) terbaik pada tahun 2017 dan 2018. Selain itu, kawasan ini juga mendapat apresiasi dalam program Surabaya Smart City tahun 2019 karena inovasinya dalam memanfaatkan energi alternatif. Deretan prestasi tersebut menunjukkan komitmen masyarakat untuk terus mengembangkan potensi lingkungan menjadi kekuatan ekonomi yang berkelanjutan.

Urban farming atau pertanian perkotaan merupakan kegiatan bercocok tanam, beternak, dan budidaya perairan yang dilakukan di area perkotaan dengan memanfaatkan lahan terbatas. Menurut Jansma et al., (2024), *Urban farming* merupakan teknik budidaya pertanian modern yang beradaptasi pada kondisi lingkungan di daerah urban maupun peri-urban yang makin terbatas. *Urban farming* merupakan bentuk kegiatan budidaya pertanian dalam pengertian yang luas yang memadukan pertanian, perikanan dan atau peternakan (*integrated farming*) atau kegiatan pertanian dalam arti sempit (*agriculture farming*). Kegiatan ini dapat menjadi salah satu solusi dalam memenuhi kebutuhan pangan (Septya et al., 2022). Tujuan utama dari sistem ini adalah memproduksi bahan pangan secara lokal dan berkelanjutan (Bailkey & Nasr, 2000). Menurut definisi *Food and Agricultural Organization (FAO)*, pertanian perkotaan mencakup proses produksi, pengolahan, dan pemasaran produk pangan serta bahan bakar hayati yang dilakukan secara intensif, menggunakan serta mendaur ulang sumber daya dan limbah kota untuk menghasilkan beragam produk tanaman dan ternak (Smit, Ratta & Nasr, 1996).

Pertanian urban dan non-urban mempunyai perbedaan yang cukup besar, dan kekuatan pada pertanian urban berupa tantangan dalam pelaksanaannya. Keunikan masing-masing kota terbentuk karena perbedaan jenis tanaman dan hewan yang dibudidayakan (Thornton, 2011; Thornton, 2008). Dengan demikian, konsep ini bukan sekadar aktivitas bercocok tanam, melainkan juga bagian dari strategi pengelolaan sumber daya kota yang ramah lingkungan dan produktif, sehingga dapat meningkatkan gizi keluarga, meningkatkan pendapatan dan sebagai sarana untuk rekreasi (Fraser & Evan, 2002)

Kegiatan *urban farming* di Surabaya kemudian diadopsi oleh Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) melalui pembentukan Kelompok Tani Kampoeng Oase Odomohen Surabaya. Program ini memperluas fokus kegiatan dari sekadar bercocok tanam menjadi juga membudidayakan ikan air tawar seperti lele, nila, patin, mujair, dan gurami. Ikan air tawar, khususnya ikan lele yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Kampoeng Oase Odomohen, merupakan sumber protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi dan berpotensi mendukung pemenuhan kebutuhan gizi keluarga. Kandungan gizi ikan lele



meliputi protein sebesar 18,79%, air 75,10%, lemak 4,03%, dan mineral 2,08% yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat (Utami et al., 2022). Ketersediaan sumber protein hewani yang mudah diakses menjadi faktor penting dalam mendukung ketahanan pangan keluarga, terutama di wilayah perkotaan yang memiliki keterbatasan lahan produksi pangan. Konsep urban farming memungkinkan masyarakat memanfaatkan ruang terbatas untuk menghasilkan bahan pangan secara mandiri melalui kegiatan budidaya tanaman maupun perikanan skala rumah tangga (Septya et al., 2022). Sebagian hasil budidaya telah diolah menjadi produk seperti nugget dan sempol lele, yang memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan produk segar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah produk abon sebesar Rp 46.822,40/kg dengan rasio nilai tambah 31,21%, sedangkan nilai tambah produk nugget sebesar Rp 158.814/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 52,94% (Pratama et al., 2024).

Namun demikian, produk ikan segar memiliki kelemahan berupa daya simpan yang relatif singkat sehingga berpotensi mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera diolah. Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan ikan seperti nugget, sempol, abon, stik ikan, dan sumpia ikan menjadi strategi penting untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga di kawasan perkotaan. Pengolahan ikan tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai ekonomi produk, tetapi juga berfungsi memperpanjang masa simpan bahan pangan serta menjaga ketersediaan sumber protein hewani yang lebih praktis dan tahan lama bagi masyarakat. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO), pengolahan dan diversifikasi produk pangan merupakan salah satu strategi penting dalam sistem pangan berkelanjutan karena mampu meningkatkan nilai tambah sekaligus memperkuat stabilitas ketersediaan pangan rumah tangga (Smit et al., 1996). Dengan demikian, pengembangan diversifikasi produk ikan berbasis urban farming tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga menjadi upaya strategis dalam mendukung ketahanan pangan keluarga di lingkungan perkotaan yang memiliki keterbatasan ruang produksi pangan.

Berbeda dengan beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya yang umumnya berfokus pada pelatihan pengolahan ikan secara sederhana atau peningkatan keterampilan produksi saja, kegiatan pengabdian ini menawarkan pendekatan yang lebih komprehensif melalui integrasi antara diversifikasi produk olahan ikan, penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan pangan, serta penguatan strategi pemasaran digital berbasis media sosial. Inovasi yang dikembangkan tidak hanya terletak pada penambahan variasi produk olahan ikan seperti ikan katsu, stik ikan, abon ikan, dan sumpia ikan, tetapi juga pada penerapan teknologi tepat guna berupa penggunaan peralatan pengolahan modern serta sistem pengemasan vakum yang mampu meningkatkan higienitas dan memperpanjang masa simpan produk. Selain itu, kegiatan ini juga menekankan pada penguatan kapasitas mitra dalam memanfaatkan platform digital sebagai sarana promosi dan pemasaran produk. Pendekatan integratif ini diharapkan mampu menciptakan model pemberdayaan masyarakat berbasis *urban farming* yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk perikanan, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan keluarga serta keberlanjutan usaha mikro masyarakat di lingkungan perkotaan.

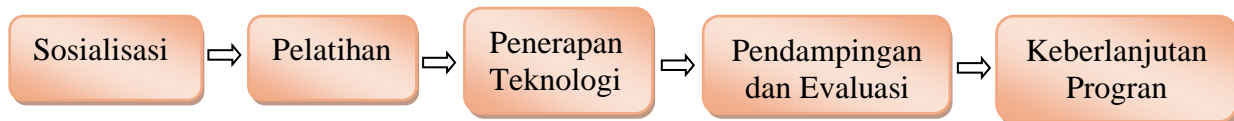
Meskipun demikian, variasi produk olahan yang dihasilkan masih terbatas dan belum memiliki keunikan yang mencerminkan identitas lokal. Proses produksi belum dilakukan secara rutin, kontrol kualitas masih rendah, serta pemasaran produk belum berjalan optimal. Kondisi ini menyebabkan sebagian hasil ikan belum termanfaatkan secara maksimal dan menghambat peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, pengetahuan anggota



kelompok tani dalam hal pengolahan ikan, pengemasan, serta strategi pemasaran juga masih terbatas. Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pembinaan dan pendampingan yang berkelanjutan. Tujuannya adalah agar Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen dapat mengembangkan produk olahan ikan yang berdaya saing tinggi, memiliki nilai tambah, serta menjadi sumber pendapatan keluarga yang stabil. Melalui kegiatan diversifikasi produk berbahan dasar ikan air tawar, diharapkan masyarakat mampu menciptakan olahan khas yang berpotensi menjadi produk unggulan daerah sekaligus memperkuat posisi Kampung Oase Ondomohen sebagai model keberhasilan *urban farming* di Kota Surabaya.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan, yaitu: sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta perencanaan keberlanjutan program (Gambar 1)



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

Sosialisasi

Tahapan awal kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada mitra guna menyampaikan tujuan, ruang lingkup, serta manfaat dari program yang akan dilaksanakan. Pada tahap ini juga dijelaskan mengenai jadwal kegiatan, mekanisme monitoring dan evaluasi, serta target yang ingin dicapai oleh kedua belah pihak. Melalui kegiatan ini diharapkan tercipta pemahaman bersama dan komitmen antara tim pelaksana dengan Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen.

Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk kegiatan utama, yaitu pelatihan teknologi pengolahan ikan dan kemasan pangan serta pelatihan pemasaran digital. Pelatihan teknologi pengolahan ikan difokuskan pada pembuatan berbagai jenis produk olahan baru, seperti stik ikan, ikan katsu, abon ikan, dan sumpia ikan. Pendekatan yang digunakan yaitu peserta langsung mempraktikkan proses pembuatan produk dengan bimbingan instruktur. Pada pelatihan ini juga diberikan pengetahuan tentang pengemasan pangan serta redesain kemasan sehingga dapat menarik konsumen. Sementara itu, pelatihan pemasaran digital bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mitra dalam mengelola media sosial sebagai sarana promosi, serta memperluas jangkauan pasar melalui pemanfaatan teknologi informasi. Di Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen belum ada pembagian peran antara bagian produksi, bagian pemasaran dan bagian keuangan, tetapi pada saat pelatihan dibagi menjadi 2 kelompok yaitu bagian teknologi pengolahan ikan dan pengemasan serta bagian pemasaran digital. Pelatihan teknologi pengolahan ikan dan kemasan pangan berjumlah 14 orang, sedangkan pelatihan pemasaran digital sebanyak 6 orang dengan usia berkisar 20-25 tahun. Pemilihan peserta pelatihan pemasaran digital ini dilakukan agar peserta lebih cepat memahami materi karena sudah memahami tentang Teknologi Informasi.

Penerapan Teknologi

Pada tahap ini dilakukan implementasi teknologi hasil pelatihan ke dalam kegiatan produksi mitra. Teknologi yang diterapkan meliputi proses pengolahan ikan yaitu ikan katsu,



stik ikan, abon ikan dan sumpia ikan. Untuk penerapan teknologi ini dihibahkan peralatan pengolahan pangan seperti *freezer*, *display cooler*, *spinner*, mesin penggiling ikan, *deep fryer*, serta alat pengemas manual dan *vacuum sealer*. Selain dukungan peralatan, tim juga membantu mendesain ulang kemasan dan label produk agar sesuai dengan standar pangan olahan serta menarik secara visual. Selain itu, aspek digitalisasi juga menjadi bagian penting pada tahap ini, di mana kelompok tani dibimbing untuk mengoptimalkan strategi promosi melalui media sosial dan platform digital lainnya.

Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara intensif di setiap tahap pelaksanaan untuk memastikan ketercapaian tujuan kegiatan. Tim pelaksana melakukan kunjungan lapangan, memberikan konsultasi teknis, dan melakukan evaluasi rutin terhadap kemajuan mitra. Evaluasi internal dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Wijaya Kusuma Surabaya guna memastikan kesesuaian kegiatan dengan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan.

Instrumen evaluasi kegiatan menggunakan kuesioner yang digunakan untuk mengukur keberhasilan dan kebermanfaatan kegiatan pengabdian yang dilakukan. Kuesioner menggunakan skala Likert 5 level, yaitu SS (Sangat Setuju), S (Setuju), TS (Tidak Setuju), STS (Sangat Tidak Setuju) terhadap pernyataan-pernyataan yang tertuang dalam kuesioner. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif, yaitu uji frekuensi.

Keberlanjutan Program

Tahapan akhir diarahkan pada perencanaan keberlanjutan agar kegiatan tidak berhenti setelah program selesai. Fokus keberlanjutan mencakup dua aspek utama, yaitu kontinuitas produksi dan pengelolaan pemasaran digital. Kelompok tani didorong untuk mempertahankan kualitas produk serta konsistensi produksi dengan standar yang telah diajarkan. Di sisi lain, mitra dilatih untuk mengelola konten promosi secara mandiri dan berkelanjutan melalui kampanye digital (*digital campaign*) menggunakan platform seperti Instagram Ads. Strategi ini diharapkan dapat memperluas pangsa pasar dan memperkuat citra produk olahan ikan sebagai oleh-oleh khas Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Sebelum dilaksanakannya program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM), Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen hanya mampu memproduksi dua jenis olahan ikan, yaitu *nugget* dan *sempol lele*. Kedua produk tersebut memang sudah cukup dikenal di kalangan masyarakat, namun belum memberikan nilai tambah yang signifikan terhadap hasil budidaya ikan maupun pendapatan kelompok. Melalui kegiatan PKM, kelompok tani memperoleh pendampingan menyeluruh yang meliputi pengenalan teknologi pengolahan, inovasi produk, desain kemasan, serta strategi pemasaran. Dampaknya, jumlah varian produk meningkat menjadi empat jenis olahan baru, yakni ikan katsu (Ma'arif et al., 2023), stik ikan (Absah & Hasanah, U., 2022), abon ikan (Nugraha et al., 2024), dan sumpia ikan (Amiruddin, et al., 2024). Produk hasil pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Ikan Katsu



Stik Ikan



Abon Ikan



Sumpia Ikan

Gambar 2. Produk Hasil Pelatihan

Diversifikasi produk ini tidak hanya memperluas pilihan bagi konsumen, tetapi juga membantu memperpanjang masa simpan bahan baku ikan air tawar yang sebelumnya mudah rusak. Penerapan teknologi pengolahan sederhana seperti penggorengan suhu terkontrol, pengeringan, dan pengemasan vakum memungkinkan mitra menghasilkan produk yang lebih higienis dan memiliki umur simpan lebih panjang. Selain itu, bentuk olahan yang lebih bervariasi menjadikan produk lebih menarik, terutama bagi segmen anak-anak yang sering kali kurang menyukai ikan dalam bentuk utuh.

Konsep pelatihan yang diterapkan menggunakan pendekatan *learning by doing*, yaitu peserta tidak hanya menerima penjelasan teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pengolahan produk. Pendekatan ini terbukti efektif karena peserta menjadi lebih mudah memahami tahapan proses produksi dan lebih percaya diri untuk mempraktikkan kembali di luar kegiatan pelatihan. Dari hasil observasi, kemampuan peserta meningkat secara nyata, baik dalam hal teknik pengolahan maupun penentuan proporsi bahan yang tepat untuk menjaga cita rasa produk. Beberapa dokumentasi kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Untuk mendorong supaya transfer teknologi yang sudah dilakukan tidak berhenti dan juga mendorong peningkatan ekonomi melalui kegiatan wirausaha, maka pada kegiatan ini dihibahkan alat-alat untuk menunjang proses produksi. Peralatan yang dihibahkan adalah *freezer* untuk penyimpanan bahan baku dan produk, *display cooler* untuk display produk, *spinner* untuk meniriskan minyak hasil penggorengan, mesin penggiling ikan, *deep fryer* untuk menggoreng stik ikan dan sumpia ikan, serta alat pengemas manual dan *vacuum sealer* untuk mengemas produk.



Gambar 4. Peralatan yang dihibahkan ke Mitra

Selain inovasi pada aspek produksi, kegiatan ini juga menekankan pentingnya desain kemasan yang menarik dan informatif. Kemasan produk olahan sebelumnya cenderung sederhana dan belum memenuhi ketentuan informasi pangan, seperti komposisi bahan, tanggal kedaluwarsa, serta identitas produsen. Melalui pelatihan desain kemasan, peserta dilatih membuat label dengan tampilan profesional menggunakan warna, logo, dan tipografi yang sesuai karakter produk. Peningkatan kualitas kemasan ini mampu memberikan citra positif dan menambah daya tarik produk di pasar. Desain logo yang tepat mempunyai peran dalam membentuk identitas yang bersifat visual yang mudah diingat konsumen. Penggabungan strategi digital marketing dan desain logo yang efektif, dapat memperkuat citra merek, menarik lebih banyak pelanggan, serta meningkatkan kesadaran dan loyalitas konsumen terhadap produk atau jasa yang ditawarkan (Ulum, B. & Syafii, M. 2025). Produk dengan tampilan yang menarik lebih mudah dikenali dan dipercaya oleh konsumen, terutama untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Kampong Oase Ondomohen Surabaya. Komparasi kualitas produk olahan ikan sebelum dan sesudah pelaksanaan program dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komparasi Kualitas Produk Olahan Ikan Sebelum dan Sesudah Program

Aspek Penilaian	Kondisi Sebelum Program	Kondisi Sesudah Program
Variasi produk	Terbatas pada 2 jenis produk (nugget dan sempol lele)	Bertambah menjadi 6 jenis produk (nugget, sempol, ikan katsu, stik ikan, abon ikan, sumpia ikan)
Proses produksi	Menggunakan peralatan sederhana dan belum terstandar	Menggunakan peralatan pengolahan pangan seperti <i>grinder</i> , <i>deep fryer</i> , <i>spinner</i>
Higienitas produk	Proses produksi manual dengan kontrol higienitas terbatas	Proses produksi lebih higienis dengan standar pengolahan pangan dan penggunaan <i>vacuum sealer</i>
Masa simpan produk	Relatif pendek karena pengemasan sederhana	Lebih lama karena penggunaan teknik pengemasan vakum
Desain kemasan	Kemasan sederhana tanpa label lengkap	Kemasan dengan desain label, komposisi, dan identitas produk
Strategi pemasaran	Penjualan langsung di lingkungan sekitar	Pemasaran melalui media sosial dan <i>digital campaign</i>

Hasil *redesign* kemasan dapat dilihat pada Gambar 5 berikut ini.



Gambar 5. Desain Kemasan Ikan Katsu, Stik Ikan, Abon Ikan dan Sumpia Ikan

Aspek pemasaran menjadi bagian yang sangat penting dalam keberhasilan program. Sebelumnya, kelompok mitra hanya memasarkan produk melalui penjualan langsung di lingkungan sekitar. Setelah mendapatkan pelatihan digital marketing, mereka mulai menggunakan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp Business untuk mempromosikan produk secara lebih luas. Kegiatan promosi juga diperkuat dengan strategi *digital campaign* melalui fitur *Instagram Ads*, yang membantu meningkatkan jangkauan pemasaran dan menarik konsumen dari luar wilayah Surabaya. Pembuatan konten promosi dilakukan secara terencana, dengan memperhatikan estetika visual, pesan promosi, dan konsistensi unggahan.

Evaluasi hasil kegiatan menunjukkan bahwa partisipasi dan antusiasme masyarakat sangat tinggi. Berdasarkan hasil kuesioner, seluruh peserta menyatakan puas terhadap pelaksanaan kegiatan, baik dari segi materi, metode, maupun pelayanan tim pelaksana. Sebagian besar peserta menilai kegiatan ini sesuai dengan kebutuhan mereka dan memberikan manfaat langsung dalam peningkatan keterampilan serta pendapatan keluarga. Hasil survei menunjukkan bahwa 100% peserta merasa puas, 75% menyatakan kegiatan sangat sesuai dengan kebutuhan, dan lebih dari separuh menyatakan siap berpartisipasi kembali jika kegiatan serupa dilaksanakan di masa depan. Hasil selengkapnya dari respon 20 peserta pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada Gambar 6 berikut ini.



Gambar 6. Hasil Respon Peserta Program PKM

Peningkatan kemampuan mitra dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai jual menunjukkan keberhasilan pendekatan yang digunakan dalam program ini. Dampak nyata yang dirasakan masyarakat tidak hanya berupa peningkatan pendapatan, tetapi juga tumbuhnya kesadaran akan pentingnya inovasi dan keberlanjutan usaha. Produk-produk olahan ikan hasil kegiatan ini telah mulai dipasarkan sebagai cendera mata khas Kampong Oase Ondomohen, sekaligus menjadi simbol keberhasilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal melalui konsep urban farming.

Berdasarkan hasil evaluasi dari segi aspek keterampilan teknis, 100% peserta menyatakan bahwa pengetahuan maupun keterampilannya meningkat terkait jenis olahan dan proses pengolahan ikan, khususnya jenis sumpia dan katsu. Namun, dari aspek motivasi berwirausaha, hanya 56% peserta yang menyatakan berminat untuk berwirausaha pada bidang olahan ikan.

Teknologi Pengolahan ikan yang dialih teknologikan kepada mitra yaitu katsu ikan dan sumpia ikan merupakan pengetahuan dan ketrampilan yang baru. Katsu dan sumpia merupakan produk olahan ikan yang digemari oleh kalangan muda (Ma'arif et al., 2023, Amiruddin, et al., 2024). Desain produk yang dihasilkan mitra dapat menunjang minat wirausaha mitra. Pada awalnya, produk olahan ikan dari Kampong Oase Ondomohen Surabaya hanya dikemas menggunakan material plastik tipis dengan permeabilitas yang tinggi sehingga uap air, oksigen dan mikrobia dapat masuk ke kemasan sehingga daya simpannya rendah. Selain itu belum ada labelnya, sehingga belum ada informasi tentang produk, komposisi, kode produksi, dan legalitas lainnya dan memberikan kesan kurang menarik. Dengan adanya labeling pada kemasan dapat menjadi faktor pendukung dalam melaksanakan strategi pemasaran. Labeling kemasan yang memuat informasi mengenai produk, dapat meningkatkan jumlah penjualan produk (Khoirianingrum et al., 2018). Penggunaan teknologi kemasan vakum mengurangi jumlah udara, meminimalkan risiko pertumbuhan bakteri, dan memperpanjang umur produk. Penurunan kadar oksigen dalam kemasan vakum meminimalkan reaksi oksidatif dan mengurangi pertumbuhan mikroba aerobik (Yanti, A., 2022). Hasil penelitian Maryati et al. (2025) menyimpulkan bahwa pengemasan vakum lebih efektif dalam memperpanjang umur simpan sekaligus menjaga mutu ikan tongkol komo asap dibandingkan kemasan non-vakum pada penyimpanan suhu dingin.



Secara keseluruhan, program ini menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan berbasis pelatihan dan pendampingan berkelanjutan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro berbasis sumber daya lokal. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan masyarakat terbukti menjadi strategi efektif dalam menciptakan kemandirian ekonomi sekaligus mendukung pengembangan sektor pangan berkelanjutan di wilayah perkotaan.

Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan di Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kapasitas dan kemandirian kelompok tani dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Melalui proses pelatihan, pendampingan, dan penerapan teknologi sederhana, masyarakat berhasil meningkatkan kemampuan teknis mereka dalam mengolah ikan air tawar menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah seperti ikan katsu, stik ikan, abon ikan, dan sumpia ikan. Hal ini menunjukkan telah terjadi peningkatan terkait varian produk ikan sebesar 300% (dari 2 varian menjadi 6 varian). Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 100% terkait olahan sumpia dan katsu.

Diversifikasi produk tersebut tidak hanya memperluas peluang ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan ketahanan pangan lokal karena menghasilkan produk yang lebih tahan lama, bergizi, dan mudah diterima oleh berbagai kalangan, termasuk anak-anak. Inovasi pada aspek desain kemasan dan label turut memberikan nilai estetika serta meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan kemasan yang informatif dan menarik, produk olahan ikan dari Kampoeng Oase Ondomohen memiliki potensi kuat untuk dijadikan oleh-oleh khas yang mewakili identitas kawasan tersebut.

Selain itu, penerapan strategi pemasaran digital melalui media sosial memberikan peluang baru bagi mitra untuk menjangkau pasar yang lebih luas tanpa bergantung pada metode penjualan konvensional. Kemampuan kelompok tani dalam mengelola konten promosi secara mandiri menjadi indikator keberhasilan program dalam membangun kemandirian usaha berbasis teknologi informasi. Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi peningkatan motivasi berwirausaha di bidang pengolahan ikan sebesar 56%.

Secara keseluruhan, program ini membuktikan bahwa pendekatan pemberdayaan berbasis pelatihan partisipatif, pendampingan intensif, dan penerapan teknologi tepat guna mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Melalui kegiatan ini, Kampoeng Oase Ondomohen tidak hanya berhasil memperkuat sektor ekonomi lokal, tetapi juga menjadi contoh nyata keberhasilan implementasi konsep *urban farming* yang produktif, inovatif, dan berkelanjutan di lingkungan perkotaan.

Saran

Bagi pemerintah daerah diharapkan dapat memberikan dukungan lanjutan dalam bentuk fasilitasi legalitas usaha mikro, seperti sertifikasi PIRT, halal, serta pendampingan perizinan usaha, akses permodalan, serta integrasi kegiatan pengolahan hasil perikanan dengan program pengembangan ekonomi kreatif dan wisata berbasis kampung tematik. Dukungan tersebut dapat memperkuat ekosistem usaha mikro masyarakat sekaligus memperluas akses pasar bagi produk olahan ikan yang dihasilkan.

Bagi pengabdian atau peneliti selanjutnya, kegiatan serupa dapat dikembangkan dengan memperluas inovasi produk berbasis sumber daya lokal lainnya serta penerapan teknologi



pengolahan dan pengemasan pangan yang lebih maju, sehingga dapat memperkaya model pemberdayaan masyarakat berbasis urban farming yang adaptif, berkelanjutan, dan dapat direplikasi pada wilayah perkotaan lainnya

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia, yang telah memberikan pembiayaan dalam kegiatan ini melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat, dengan Surat Kontrak Nomor 124/C3/DT.05.00/PM/2025; 008/LL7/DT.05.00/PM/2025; dan 205/PM/LPPM/UWKS/V/2025.

Daftar Pustaka

- Absah, A., & Hasanah, U. (2022). Pembuatan Stick Dari Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. *Marine Kreatif* 6(1).
- Amiruddin, A., Wahyudi, Zulfiani, & Sumariyanto, I. (2024). Diversifikasi Produk Perikanan Lokal Berkelanjutan Melalui Inovasi Teknologi Berbasis Energi Terbarukan di Kelurahan Sibatua. *Jurnal Tekiba* 4(2), 159-166
- Bailkey, M., & Nasr. J., (2000). From Brownfields to Greenfields: Producing Food in North American Cities. *Community Food Security News*. Fall 1999/Winter 2000.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosobinangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15-22
- Fraser, Evan D.G. 2002. Urban Ecology in Bangkok Thailand: Community Participation, Urban Agriculture and Forestry, *Environments* 30 (1).
- Jansma, J.E., Veen, E.J., & Muller, D. (2024). Beyond urban farm and community garden, a new typology of urban and peri-urban agriculture in Europe. *Urban Agriculture & Regional Food System*, 9(1)
- Khoirianingrum, I. et al. (2018). Workshop Labeling dan Packaging untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Lokal Keripik Ketela Di Desa Semenpinggir Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Loyalitas* 1(2), 114-125
- Ma'arif, A.S., Wati, R.E., Dressanala, K., Septyarini, M.C., Rahman. P.A., & Radianto, D.O. (2023). Pengolahan Inovasi Bandeng Modern Kaya Protein dengan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Jawa Timur dan Pemberdayaan Masyarakat. *Sci-Tech Journal* 2(2), 259-264.
- Maryati, M., Rumatoras, FK., dan Sriwijaya, RR. (2025). Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum yang Dikombinasikan dengan Penyimpanan Dingin terhadap Umur Simpan Ikan Tongkol Komo Asap (*Euthynnus affinis*), *Nekton: Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan* Vol 5 No 2 November 2025: 142- 155.
- Nugraha, R.E., Arifin, A.Z., Wicaksono, A.P., Nirmala, C.T.H., Wardhani, D.S.R., Afandi, F.A., Salshabila, K.A., Najmi, N.F., Fadhilah, R.I., Reswara, R.P., & Zhafarina, S.C. (2024). Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Jurnal Madani* 02(02), 80-85



- Pratama, W.A., Fatmawati, E.W., & Maharani, N. (2024). Perbandingan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Studi Kasus Pada Abon Lele Dan Nugget Lele Di Griya Ulam-Q Kabupaten Kediri. *J. Agribisnis. Komun. Pertan.* 7(1), 42-52.
- Septya, F., Rosnita, R., Yulida, R., & Andriani, Y. (2022). *Urban Farming* Sebagai Upaya Ketahanan Pangan Keluarga Di Kelurahan Labuh Baru Timur Kota Pekanbaru. *Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 105-114
- Smit, J., Ratta, A., & Nasr. J., (1996). *Urban Agriculture: Food, Jobs, and Sustainable Cities.* United Nations Development Programme (UNDP), New York, NY.
- Thornton, A. (2011). Food for thought? The potential of urban agriculture in local food production for food security in the South Pacific. In Campbell, H. Rosin, C. and Stock, P. (eds) *Dimensions of the Global Food Crisis.* London: Earthscan.
- Thornton, A. (2008). Beyond the metropolis: Small town case studies of urban and periurban agriculture in South Africa, *Urban Forum* 19 (3).
- Ulum, B., & Syafii, M. 2025. Peran Branding Logo dalam Meningkatkan Digitalisasi Usaha Mikro Kecil Menengah. *Jurnal Abdiraja* 8(2), 10-14
- Utami, MP. (2020). Penggunaan Material pada Kemasan Olahan Makanan Produk UMKM di Semarang. *Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Media Baru*, 3(1), pp. 22-27.
- Utami, T.A., Munandar, A., & Surilayani, D. 2022. Analisis Mutu Fillet Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Digoreng. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10 (1), 43-48.
- Yanti, A., Asmawati, & Erika, C. (2022). Kajian Penggunaan Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Frozen Food. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian*, Vol.2, 2022. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala - Banda Aceh, 15 September 2022, 48-52