



## **Peningkatan Nilai Ekonomis Ikan Bolu Melalui Proses Pengolahan Produk Ikan Bolu Kambu di Desa Pasare Apua**

**Aldiansyah Anwar<sup>1</sup>, Muh. Aghil<sup>2</sup>, Kurnia Awaliyah<sup>3</sup>, Tri Wijayanti<sup>4</sup>,  
Elissa Andhini<sup>5</sup>, Siti Munajatun<sup>6</sup>, Masdin<sup>7</sup>**

<sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</sup> Institut Agama Islam Negeri Kendari

Corresponding Author: [aldihong@gmail.com](mailto:aldihong@gmail.com)

### **Abstract**

Pasare Apua is a village located in Lantari Jaya District, Bomabana Regency, Southeast Sulawesi Province. Pasare Apua village has various potentials, one of the most prominent potentials that can be exploited easily in Pasare Apua village is the cultivation of freshwater fish such as sponge fish, tilapia fish and shrimp. In order to increase the economic value of a product, sponge fish can be made into a processed product so that it has a higher selling price compared to raw fish. Bolu Kambu fish is one of the foods that lasts a long time and has high protein. The aim of making Kambu Bolu Fish is to develop the existing potential of Pasare Apua village, produce protein-nutrient dense food products, and open new business areas in order to improve the economy of the Pasare Apua village community.

**Keywords:** *sponge fish, kambu fish, ABCD community services*

### **Abstrak**

Pasare Apua adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lantari Jaya, Kabupaten Bomabana, Provinsi Sulawesi Tenggara. Desa Pasare Apua memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang paling menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di desa Pasare Apua yaitu budidaya ikan air tawar seperti Ikan Bolu, ikan mujair, dan udang. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, Ikan Bolu tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Ikan Bolu Kambu termasuk salah satu makanan yang tahan lama dan memiliki protein tinggi. Tujuan dari pembuatan Ikan Bolu Kambu yaitu untuk mengembangkan potensi desa Pasare Apua yang sudah ada, menghasilkan produk pangan padat gizi protein, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat desa Pasare Apua.

**Kata Kunci:** Ikan Bolu, ikan kambu, pengabdian ABCD

### **Pendahuluan**

Pasare Apua adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lantari Jaya, Kabupaten Bomabana, Provinsi Sulawesi Tenggara yang memiliki berbagai potensi yang belum dimaksimalkan oleh warga, salah satunya adalah budidaya ikan air tawar seperti Ikan Bolu, ikan mujair, dan udang. Salah satu ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan bahkan adalah Ikan Bolu. Ikan Bolu dapat dengan mudah dibudidayakan pada lahan dan sumber air yang terbatas. Selain itu, teknologi dalam pembudidayaannya dan pangsa pasarnya pun relatif mudah. Budidaya Ikan Bolu yang mudah dan jumlah konsumen yang banyak mengakibatkan pembudidayaan Ikan Bolu juga meningkat. Selama ini, kebanyakan orang hanya mengonsumsi Ikan



Bolu terbatas pada pengolahan seperti di goreng, dibakar, atau dimasak kuah kuning. Padahal, masih banyak lagi olahan produk yang bisa dihasilkan dari Ikan Bolu, salah satunya Ikan Bolu Kambu. Produksi Ikan Bolu Kambu menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah Ikan Bolu dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika terjadi over produksi.

Ikan Bolu atau biasa juga disebut ikan bandeng memiliki nama latin *Chanos Chanos*, merupakan ikan campuran antara air asin dan air tawar. Ikan Bolu merupakan ikan pangan populer di Asia Tenggara dan juga merupakan satu – satunya spesies ikan yang ada dalam suku *Chanidae*<sup>1</sup>. Ikan Bolu disukai sebagai makanan karena rasanya yang gurih, rasa daging netral (tidak asin seperti ikan laut) dan tidak mudah hancur jika dimasak. Dari sisi harga, Ikan Bolu termasuk ikan kelas menengah ke atas. Ikan Bolu memiliki kandungan gizi yang sangat banyak dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Ikan Bolu mengandung energi sebesar 129 kilokalori, 20 gram protein, 4,8 gram lemak, 20 miligram kalsium, 150 miligram fosfor, dan 2 miligram zat besi. Tidak hanya itu, Ikan Bolu juga mengandung vitamin A sebanyak 150 IU, vitamin B1 0,05 miligram.<sup>2</sup>

Komoditas Ikan Bolu di Desa Pasare Apua merupakan produk unggulan yang cukup dikenal dan diminati oleh masyarakat baik konsumen lokal maupun dari berbagai daerah. Ikan Bolu di desa ini sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Kelemahan utama dari Ikan Bolu adalah durinya yang sangat banyak dan duri-duri kecil yang terdapat diseluruh tubuh Ikan Bolu cukup merepotkan apalagi pada Ikan Bolu yang kecil. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada Ikan Bolu dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran Ikan Bolu dan menimbulkan kerugian besar. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk mengatasi kelemahan utama dari Ikan Bolu yaitu salah satunya dengan mengolah Ikan Bolu menjadi Ikan Bolu kambu atau Ikan Bolu isi. Produksi Ikan Bolu kambu ini menghasilkan Ikan Bolu siap saji tanpa duri-durinya yang mengganggu. Ikan Bolu kambu merupakan suatu produk yang terbuat dari potongan daging Ikan Bolu atau daging Ikan Bolu giling, kemudian diisi ke dalam Ikan Bolu. Ikan Bolu kambu termasuk salah satu makanan yang tahan lama apabila disimpan di dalam kulkas.

Pemasaran Ikan Bolu di Desa Pasare Apua hanya dalam bentuk ikan mentah saja. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, produksi Ikan Bolu Kambu di desa ini hanya pada saat acara-acara tertentu saja seperti acara ulang tahun kabupaten atau acara pernikahan. Sehingga untuk mengonsumsi Ikan Bolu Kambu biasanya masyarakat membuat sendiri. Dalam memasarkan Ikan Bolu Kambu diperlukan kemasan yang menarik untuk menarik konsumen. Dalam proses pemasaran Ikan Bolu

---

<sup>1</sup> Indriastuti, Dewi Suprobowati, and Dwi Hardaningtyas, "Pengembangan Dan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya" 03, no. 01 (2018): 37–42.

<sup>2</sup> Andi Abriana et al., "Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng Dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros," *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6, no. 2 (2021): 273–83.



Kambu bisa dalam bentuk promosi di media sosial, bazar, ataupun bazar. Saat ini penjualan Ikan Bolu Kambu di Desa Pasare Apua hanya saat ada pemesanan saja.

Dari penjelasan di atas, mahasiswa IAIN Kendari berinisiatif untuk membantu warga Desa Pasare Apua untuk meningkatkan nilai jual Ikan Bolu melalui proses pengolahan Ikan Bolu Kambu. Tujuan dari mengolah Ikan Bolu menjadi Ikan Bolu Kambu merupakan salah satu strategi untuk menambah nilai jual Ikan Bolu, untuk mengembangkan potensi desa Pasare Apua yang sudah ada, menghasilkan produk olahan ikan yang bergizi tinggi, serta membuka lahan usaha baru bagi masyarakat desa Pasare Apua. Peluang bisnis Ikan Bolu Kambu sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha, baik itu usaha sampingan maupun usaha rumahan. Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana menjadikan usaha Ikan Bolu Kambu tidak membutuhkan biaya yang besar.

### **Deskripsi Umum Lokus Pengabdian**

Desa Pasare Apua atau dikenal juga dengan Desa Suakarsa adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lantari Jaya, Kabupaten Bombana, Provinsi Sulawesi Tenggara. Terletak sekitar 3 kilometer dari ibu kota Kecamatan Lantari Jaya dengan luas wilayah 480 hektar. Sebelah utara desa Pasare Apua berbatasan dengan desa Rarongkeu, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Anugerah, sebelah timur berbatasan dengan Selat Tiworo, dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Lantari. Koordinat geografisnya berkisar antara 4°37'13.5"S dan 122°02'24.5"E. Letaknya lumayan jauh dari ibu kota Provinsi Sulawesi Tenggara, yaitu kota Kendari. Untuk sampai ke desa Pasare Apua bisa memakan waktu 3 sampai 4 jam perjalanan. Letak Desa Pasare Apua tidak langsung berada di area pinggir jalan provinsi. Untuk sampai ke desa ini perlu melewati dua desa, yaitu desa Lantari dan Anugerah. Desa Pasare Apua memiliki 4 dusun.

Desa Pasare Apua terdiri dari 70% perairan dan 30% daratan. Perairan yang dimaksud adalah empang tempat budidaya ikan dan udang. Ikan yang dibudidayakan adalah Ikan Bolu. Budidaya ikan dan udang di empang menjadi salah satu mata pencaharian yang paling banyak dilakukan oleh Masyarakat desa Pasare Apua. Selain bekerja di empang, sebagian masyarakat juga ada yang bekerja di sawah, kebun, berdagang, dan ada yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil (PNS). Ada juga warga yang bertani sekaligus memiliki empang. Tidak hanya budidaya ikan di empang, ada juga Masyarakat yang beternak burung wallet. Untuk lembaga pendidikan, di Desa Pasare Apua telah tersedia sekolah untuk anak usia dini atau taman kanak-kanak (TK) dan sekolah dasar (SD). Sedangkan untuk sekolah menengah pertama (SMP) dan sekolah menengah atas (SMA) aksesnya cukup jauh dari desa Pasare Apua, untuk sampai ke sekolah biasanya siswa mengendarai sepeda motor. Sekolah yang terdapat di dalam Desa Pasare Apua adalah Taman Kanak – Kanak (TK) Tunas Pertiwi dan Sekolah Dasar Negeri (SDN) 107 Pasare Apua. Jika dilihat secara keseluruhan, kebanyakan masyarakatnya putus sekolah dan memutuskan untuk menikah muda, hanya ada sekitar 40% yang sarjana. Desa Pasare Apua merupakan desa dengan semua penduduknya bersuku bugis makassar dan beragama islam. Dalam hal kebudayaan, masyarakat desa Pasare Apua sangat ramah,



mudah senyum, dan suka berbagi. *Mapacci* dan *barasanji* merupakan budaya yang masih dijalankan hingga saat ini di desa Pasare Apua.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, ditemukan beberapa potensi – potensi aset yang dimiliki oleh masyarakat Desa Pasare Apua, diantaranya aset fisik, manusia, finansial, dan aset alam. Aset fisik berupa bangunan/fasilitas yang dapat dimanfaatkan dalam pelaksanaan kegiatan, yaitu rumah sekretaris desa yang dapat dijadikan sebagai tempat pelaksanaan pengolahan Ikan Bolu kambu. Aset berikutnya adalah aset manusia, yakni kepala desa dan sekretaris desa yang sangat mendukung kegiatan ini. Diharapkan dengan adanya dukungan tersebut dapat menggerakkan masyarakat untuk ikut berpartisipasi dalam proses pengolahan Ikan Bolu menjadi Ikan Bolu kambu. Aset lainnya berupa finansial, yaitu masyarakat yang bersedia membantu menyediakan logistik saat pelaksanaan kegiatan.<sup>3</sup>

### Desain dan Metode Pengabdian

Metode yang digunakan dalam riset pengabdian ini adalah pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD). ABCD merupakan Teknik penelitian yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang dimiliki Masyarakat. Pendekatan ini memiliki cara pandang bahwa Masyarakat pasti mempunyai sesuatu yang dapat diberdayakan. Bahkan Masyarakat dengan latar belakang Pendidikan yang tidak terlalu tinggi juga bisa mengolah potensi yang dimiliki. Hanya saja kesadaran akan potensi tersebut sering kali tertutup oleh tekanan yang ada dan kengganannya untuk bangkit dari titik nyaman yang selama ini menjadi kebiasaan yang masyarakat lakukan. Oleh sebab itu optimalisasi aset menjadi sangat penting. Karena aset dan potensi yang telah dimiliki akan sangat berguna jika disadari dan dimanfaatkan dengan baik<sup>4</sup>.

Metode ini sudah cukup banyak dipakai dalam sejumlah riset berbasis pengabdian kepada masyarakat. Di antaranya riset Mallapiang<sup>5</sup> di wilayah pesisir Bulukumba Sulawesi Selatan, yang mengolah sampah organik dan anorganik yang ada dengan memberdayakan aset yang dimiliki oleh masyarakat. Lalu riset Selasi<sup>6</sup>, yang telah berhasil membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui pelatihan pembuatan telur asin. Riset Ramadhani dan Saputra<sup>7</sup>, yang berhasil membantu meningkatkan minat baca pada anak – anak di desa Kederasan Panjang dengan

---

<sup>3</sup>Muhammad Dkk Ridwan, “Usaha Penangkapan Ikan Dengan Teknologi Bagan Apung,” *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian* 3, no. 6 (2018): 163–67.

<sup>4</sup> Zulfarida Anggraheni and Iza Hanifuddin, “Pemenuhan Kebutuhan Sayur Melalui Pendayagunaan Lahan Pekarangan Bersama Masyarakat Dusun Tegalrejo Lor,” *Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (2021): 53–64.

<sup>5</sup> Fatmawaty Mallapiang et al., “Pengelolaan Sampah Dengan Pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) Di Wilayah Pesisir Bulukumba Sulawesi Selatan,” *Riau Journal of Empowerment* 3, no. 2 (2020): 79–86, <https://doi.org/10.31258/raje.3.2.79-86>.

<sup>6</sup> Dini Selasi et al., “Pendekatan ABCD (Asset Based Community Development): Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Marikangen Kecamatan Plumbon Kabupat,” *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 176–88.

<sup>7</sup> Yerix Ramadhani and Afrit Saputra, “Pemberdayaan Komunitas Rumah Baca Cendekia Dengan Pendekatan Asset Based Community Development,” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1 (2022): 1–10.



membentuk komunitas rumah baca cendekia. Ada juga riset yang dilakukan oleh Fithriyana<sup>8</sup> di Desa Cagaan Kecamatan Kanor Kabupaten Bojonegoro, yang berhasil membantu meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengolahan produk berbahan papaya dengan mengutamakan pemanfaatan asset dan potensi yang ada. Riset Masrifah et. al<sup>9</sup> di kampung durian Ngrogung Ponorogo, yang berhasil membantu pengelolaan limbah durian menjadi pupuk kompos berbasis asset fisik, manusia, social, finansial, dan alam di lokasi. Terakhir ada riset yang dilakukan oleh Anggraheni<sup>10</sup> di Dusun Tegalrejo Lor Desa Gupolo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo, yang membantu mendayagunakan lahan pekarangan untuk memenuhi kebutuhan pangan dengan sistem vertikultur berbasis asset sumber daya alam, asset sumber daya manusia, sumber modal.

Masih banyak riset dengan pendekatan ABCD. Riset pengabdian ini menggunakan pendekatan tersebut. Dengan demikian, keberdayaan masyarakat dapat diwujudkan melalui partisipasi aktif masyarakat yang difasilitasi dengan adanya pelaku pemberdayaan. Tujuan akhir dari proses pemberdayaan masyarakat adalah untuk memandirikan warga masyarakat agar dapat meningkatkan taraf hidup keluarga dan mengoptimalkan sumberdaya yang dimilikinya.

Pelaksanaan riset pengabdian menggunakan metode ABCD ini melalui beberapa tahapan yang harus dilalui, antara lain:

1. *Inkulturas*, merupakan proses pengenalan terhadap lokasi atau daerah berpotensi. Pada tahap ini, dilakukan pendekatan kepada Masyarakat sehingga timbul rasa percaya dan terbuka. Sehingga kedepannya bisa lebih mudah untuk melangkah ke tahap selanjutnya.
2. *Discovery*, adalah tahap pengungkapan informasi sebagai data yang digunakan dalam penyusunan program kerja. Pada tahap ini disusun juga perencanaan kegiatan.
3. *Design* merupakan kerjasama untuk melaksanakan rencana kerja yang telah disusun.
4. *Reflectoin* merupakan kegiatan evaluasi dari pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan.

## Hasil

Program kerja pengolahan Ikan Bolu menjadi Ikan Bolu kambu dalam rangka meningkatkan nilai tambah Ikan Bolu ini dilaksanakan pada tanggal 17 Agustus 2023. Program ini dimulai dengan mengumpulkan bahan dasar yaitu Ikan Bolu dalam proses pengumpulan bahan ini dilakukan dengan mengunjungi empang Ikan Bolu

---

<sup>8</sup> Eshthih Fithriyana, "Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan," *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 2 (2020): 1-9, <https://doi.org/10.36840/alumron.v1i2.301>.

<sup>9</sup> Atika Masrifah et al., "Perancangan Sistem Pengelolaan Limbah Durian Layak Kompos Di Agrowisata Kampung Durian Ponorogo," *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 1 (2021): 268-82, <https://doi.org/10.29062/engagement.v5i1.285>.

<sup>10</sup> Anggraheni and Hanifuddin, "Pemenuhan Kebutuhan Sayur Melalui Pendayagunaan Lahan Pekarangan Bersama Masyarakat Dusun Tegalrejo Lor."

salah satu warga dan memanen Ikan Bolu. Selanjutnya proses pembersihan sisik dan isi perut Ikan Bolu, kemudian Ikan Bolu dibagi menjadi beberapa bagian dan memisahkan daging Ikan Bolu dari kulitnya. Proses selanjutnya adalah proses pengolahan Ikan Bolu dengan menggunakan bahan-bahan tambahan berupa kelapa parut yang telah di sangrai dan dihaluskan, bawang merah, bawang putih, lengkuas, sereh, merica, pala, ketumbar, cengkeh, dan kayu manis yang dimana bahan-bahan ini telah digoreng dan dihaluskan, gula merah, dan telur ayam. Untuk bahan kulit terdiri dari kulit Ikan Bolu yang telah dipisahkan isinya, asam, cuka, garam, dan kunyit, serta minyak untuk menggoreng. Tahapan dalam pembuatan Ikan Bolu kambu adalah sebagai berikut.

1. Membersihkan sisik dan isi perut Ikan Bolu, kemudian di potong menjadi beberapa bagian dan dipisahkan daging dari kulitnya.
2. Daging ikan yang telah dipisahkan dari kulitnya kemudian direbus atau dikukus hingga masak, dan di hancurkan serta dihilangkan duri - durinya.
3. Siapkan bahan - bahan kambu campuran daging Ikan Bolu sebagai isian ikan seperti kelapa parut yang telah di sangrai dan dihaluskan, bawang merah, bawang putih, lengkuas, sereh, merica, pala, ketumbar, cengkeh, dan kayu manis yang dimana bahan-bahan ini telah digoreng dan dihaluskan, gula merah, penyedap rasa, dan telur ayam. Untuk Untuk bahan kulit terdiri dari kulit Ikan Bolu yang telah dipisahkan isinya, asam, cuka, garam, dan kunyit, serta minyak untuk menggoreng.
4. Rendam kulit Ikan Bolu yang telah dipisahkan dari dagingnya dengan rendaman air asam, garam, dan cuka.
5. Campur daging Ikan Bolu yang telah dihaluskan dengan semua bahan hingga tercampur merata. Setelah tercampur merata, haluskan lagi menggunakan ulekan hingga memperoleh tekstur yang diinginkan.
6. Setelah bahan isian siap, campuran Ikan Bolu dan bahan - bahan tadi dimasukkan kembali ke kulit yang telah direndam dengan campuran asam, cuka, dan garam.
7. Setelah semua kulit ikan terisi, kemudian satu - persatu ikan di celupkan ke dalam telur ayam yang telah dikocok, kemudian digoreng hingga ikan berwarna kecoklatan.

**Gambar 1.** Bahan dan Proses Pengolahan Ikan Bolu Kambu  
(Sumber: dokumentasi pribadi)





**Tabel.** Keadaan Awal dan Keadaan Akhir Yang Diharapkan Dari Masyarakat

No.	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1.	Masyarakat hanya menjual Ikan Bolu mentah tanpa diolah terlebih dahulu	Pembuatan olahan makanan berbahan dasar Ikan Bolu yaitu Ikan Bolu kambu	Masyarakat diharapkan dapat meneruskan produksi Ikan Bolu kambu agar dapat meningkatkan nilai jual beli Ikan Bolu.
2.	Olahan - olahan Ikan Bolu hanya diproduksi untuk konsumsi pribadi, masih sangat sedikit yang menjual olahan Ikan Bolu	Mengenalkan aneka olahan makanan berbahan dasar Ikan Bolu dan cara memasarkannya	Masyarakat mampu memanfaatkan dan membuka bisnis terkait dengan olahan makanan berbahan dasar Ikan Bolu.

Berdasarkan tabel yang sudah dijelaskan di atas dapat terlihat keadaan awal masyarakat yang kurang baik, diharapkan melalui program ini dapat membantu keadaan masyarakat setempat menjadi lebih baik

### Pembahasan

Program kerja pembuatan olahan makanan berbahan dasar Ikan Bolu ini bertujuan untuk menambah nilai jual Ikan Bolu, untuk mengembangkan potensi desa Pasare Apua yang sudah ada, menghasilkan produk olahan ikan yang bergizi tinggi, serta membuka lahan usaha baru bagi masyarakat desa Pasare Apua. Program ini ditunjukkan kepada masyarakat setempat agar bisa memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Dengan adanya program ini diharapkan dapat menumbuhkan minat masyarakat untuk berwirausaha dalam hal ini khususnya adalah olahan Ikan Bolu kambu, dengan begitu tingkat perekonomian masyarakat pun ikut meningkat. Dengan tumbuhnya minat masyarakat dalam berwirausaha Ikan Bolu. Tidak hanya mengolah Ikan Bolu menjadi Ikan Bolu kambu melainkan mengolahnya menjadi



produk - produk olahan Ikan Bolu lain yang dapat menambah nilai jual Ikan Bolu. Sumber daya alam yang berlimpah, pengolahan yang mudah, pembudidayaan yang ramah lingkungan, rasa yang enak, memiliki nilai gizi yang tinggi, dan praktis tentunya menjadi kelebihan dari Ikan Bolu kambu itu sendiri.

Peran masyarakat dalam tingkat keberhasilan program merupakan hal yang sangat penting. Dengan peran yang aktif dan konsisten oleh masyarakat dalam program ini secara berkelanjutan dapat membuat tujuan yang sudah direncanakan sebelumnya tercapai dengan baik. Berdasarkan hasil evaluasi akhir dari program ini dapat terlihat bahwa masyarakat bukannya tidak memiliki kemauan dalam membuat olahan makanan berbahan dasar Ikan Bolu tetapi masyarakat membutuhkan adanya suatu pendorong atau penggerak untuk memulai.

Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

a) Faktor Pendukung

Adapun faktor-faktor yang mendukung pada program pembuatan olahan Ikan Bolu Kambu ini, antara lain:

- 1) Adanya kerja sama yang baik antar sesama mahasiswa posko 29 Desa Pasare Apua dan masyarakat Desa Pasare Apua.
- 2) Komunikasi yang baik antara mahasiswa dan para pembudidaya Ikan Bolu.
- 3) Masyarakat sekitar sangat terbuka dan mendukung dengan adanya program ini.
- 4) Sumber daya alam yang melimpah membantu dalam proses pembuatan olahan Ikan Bolu kambu ini sendiri.

b) Faktor Penghambat

Selain faktor pendukung, juga terdapat faktor-faktor penghambat dalam pelaksanaan program ini, antara lain:

Kurangnya pengalaman mahasiswa 29 Desa Pasare Apua dalam pengolahan Ikan Bolu kambu.

## Simpulan

Program kerja pembuatan produk Ikan Bolu kambu ini mendapat respon yang sangat baik oleh masyarakat Desa Pasare Apua. Pemanfaatan Ikan Bolu yang ada di Desa Pasare Apua menjadi olahan makanan berpotensi dapat meningkatkan nilai jual dari Ikan Bolu itu sendiri. Dengan begitu tingkat ekonomi masyarakat pun ikut meningkat. Usaha produksi Ikan Bolu kambu merupakan salah satu usaha yang menjanjikan karena Ikan Bolu kambu memiliki banyak peminat. Selain itu, apabila usaha produksi Ikan Bolu kambu dilanjutkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dan Ikan Bolu kambu bisa menjadi oleh - oleh khas Desa Pasare Apua. Dengan demikian, potensi sumber daya alam yang ada di Desa Pasare Apua dapat dimanfaatkan dengan maksimal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, Andi, Emi Indrawati, Rahmawati Rahman, and Haris Mahmud. "Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng Dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros." *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6, no. 2 (2021): 273-83.
- Anggraheni, Zulfarida, and Iza Hanifuddin. "Pemenuhan Kebutuhan Sayur Melalui



- Pendayagunaan Lahan Pekarangan Bersama Masyarakat Dusun Tegalrejo Lor." *Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (2021): 53-64.
- Fithriyana, Eshthih. "Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan." *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 2 (2020): 1-9. <https://doi.org/10.36840/alumron.v1i2.301>.
- Indriastuti, Dewi Suprobowati, and Dwi Hardaningtyas. "Pengembangan Dan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya" 03, no. 01 (2018): 37-42.
- Mallapiang, Fatmawaty, Yessy Kurniati, Sukfitrianty Syahrir, Abd. Majid HR Lagu, and Rimawati Aulia Insani Sadarang. "Pengelolaan Sampah Dengan Pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) Di Wilayah Pesisir Bulukumba Sulawesi Selatan." *Riau Journal of Empowerment* 3, no. 2 (2020): 79-86. <https://doi.org/10.31258/raje.3.2.79-86>.
- Masrifah, Atika, Haris Setyaningrum, Adib Susilo, and Imam Haryadi. "Perancangan Sistem Pengelolaan Limbah Durian Layak Kompos Di Agrowisata Kampung Durian Ponorogo." *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 1 (2021): 268-82. <https://doi.org/10.29062/engagement.v5i1.285>.
- Ramadhani, Yerix, and Afit Saputra. "Pemberdayaan Komunitas Rumah Baca Cendekia Dengan Pendekatan Asset Based Community Development." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1 (2022): 1-10.
- Ridwan, Muhammad Dkk. "Usaha Penangkapan Ikan Dengan Teknologi Bagan Apung." *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian* 3, no. 6 (2018): 163-67.
- Selasi, Dini, Khoerul Umam, Diah Rahmah Putriani Alfiyanti, Siti Romdiyah, Lia Nurkhasana, Reza Andriani, Siti Julpatul M, et al. "Pendekatan ABCD (Asset Based Community Development): Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Marikangen Kecamatan Plumbon Kabupat." *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 176-88.