

Aneka Kripik (Rasa Ikan) Inovasi Camilan Sehat Dan Bergizi Tinggi Sebagai Strategi Ketahanan Gizi Dan Peningkatan Ekonomi Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Pasar Baru Kecamatan Kota Manna Kabupaten Bengkulu Selatan

Ahmad Yusran Hanafi ¹⁾; Asih Apriyani ²⁾; Dewi Harmili ³⁾; Dewi Syartika Putri ⁴⁾; Fenasri Utami ⁵⁾; Rita Amila ⁶⁾; Feri Surahman ⁷⁾

^{1,2,3,4,5,6,7)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ mannaahmad52@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [25 Juni 2026]

Revised [28 Juli 2026]

Accepted [31 Juli 2026]

KEYWORDS

Fish Chips, Healthy And Nutritious Product Innovation, Housewives, Food Security, Economic Growth.

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



ABSTRAK

Pengabdian Kepada Masyarakat bertujuan untuk mengembangkan Aneka Kripik Rasa Ikan: Inovasi Camilan Sehat dan Bergizi Tinggi sebagai Strategi Ketahanan Gizi dan Peningkatan Ekonomi Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Pasar Baru, Kecamatan Kota Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan. Pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat digunakan dengan melibatkan ibu rumah tangga dan UMKM arco azka sebagai mitra secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi kripik ikan terdiri dari sembilan tahapan: pemilihan dan pembersihan ikan, presto, penghalusan ikan, pencampuran adonan, pengulenan, penggilingan/pembentukan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan, dengan total waktu sekitar 3-4 jam. Inovasi utama yang dikembangkan adalah produk berbentuk stik yang memberikan kemudahan konsumsi, tampilan lebih menarik, dan potensi menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Analisis keuangan menunjukkan biaya produksi Rp 968.000 per produksi dengan menghasilkan 40-50 kg kripik serta keuntungan kotor rata-rata Rp 1.832.000 hingga 2.532.000 per produksi. Usaha ini juga berdampak sosial-ekonomi positif dengan menyerap 4-15 ibu rumah tangga sebagai tenaga kerja dan berkontribusi pada pemenuhan gizi masyarakat. Disarankan agar pemilik usaha melakukan standarisasi proses produksi, perbaikan kemasan, serta perluasan strategi pemasaran melalui platform digital.

ABSTRACT

Community Service aims to develop a variety of fish-flavored chips: an innovative, healthy, and highly nutritious snack as a strategy for nutritional security and economic empowerment of homemakers in Pasar Baru Village, Kota Manna Subdistrict, South Bengkulu Regency. A participatory and community-empowerment approach was employed by actively involving homemakers and the Arco Azka MSME as partners in all stages of the project. Research results show that the fish chip production process consists of nine stages: fish selection and cleaning, pressure cooking, fish grinding, dough mixing, kneading, rolling/shaping, frying, draining, and packaging, with a total time of approximately 3–4 hours. The main innovation developed is a stick-shaped product that offers ease of consumption, a more appealing appearance, and the potential to reach a broader market segment. Financial analysis shows a production cost of Rp 968,000 per batch, yielding 40–50 kg of chips, with an average gross profit of Rp 1,832,000 to 2,532,000 per batch. This business also has a positive socioeconomic impact by employing 4–15 homemakers and contributing to the community's nutritional needs. It is recommended that the business owner standardize production processes, improve packaging, and expand marketing strategies through digital platforms.

PENDAHULUAN

Kabupaten Bengkulu Selatan merupakan wilayah yang berbatasan langsung dengan Samudra Hindia, memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Hasil tangkapan ikan seperti beledang dan tenggiri menjadi komoditas unggulan yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Kelurahan Pasar Baru, Kecamatan Kota Manna, dengan jumlah penduduk sekitar 4.283 jiwa, menjadi sentra aktivitas ekonomi dan perdagangan di wilayah tersebut (BPS Kabupaten Bengkulu Selatan, 2020). Pemberdayaan sumber daya manusia, khususnya ibu rumah tangga, masih menjadi tantangan dalam meningkatkan taraf hidup dan perekonomian keluarga.

Salah satu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat adalah melalui pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang pengolahan pangan. Produk olahan berbasis ikan menjadi pilihan tepat mengingat ketersediaan bahan baku yang melimpah dan nilai gizinya yang tinggi.

Usaha “Arco Azko” yang memproduksi aneka kripik rasa ikan telah berdiri sejak tahun 2016 di Kelurahan Pasar Baru. Usaha yang dipimpin oleh Ibu Dahlena ini telah memiliki izin BPOM (HK.03.1.23.04.12.2205) dan izin P-IRT (2.02.1701.23.0003.25), menunjukkan komitmen terhadap keamanan pangan.

Produk kripik ikan memiliki keunggulan sebagai camilan sehat dengan kandungan protein dan asam lemak omega-3 yang tinggi (Triyono & Astuti, 2024). Pengolahan ikan menjadi produk kripik meningkatkan nilai tambah dan daya simpan, sehingga dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih luas. Pemerintah Kabupaten Bengkulu Selatan juga menunjukkan komitmen dalam mendukung program ketahanan pangan dan pengembangan UMKM, sejalan dengan program Makan Bergizi Gratis yang dicanangkan pemerintah pusat untuk meningkatkan gizi masyarakat sekaligus memberdayakan UMKM lokal. Program ini terbukti menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan permintaan terhadap produk pangan lokal (Prabowo Subianto, 2026).

Penelitian tentang pengembangan produk olahan ikan telah banyak dilakukan. Ramdhani (2021) menganalisis usaha pengolahan keripik ikan Bawis di Kota Bontang dan menunjukkan kelayakan usaha dengan nilai RCR 3,55. Abdurrahman et al. (2022) mengembangkan inovasi keripik bakso ikan di Desa Teluk Papal, Bengkulu. Sementara itu, Fujiono et al. (2023) menekankan pentingnya penguatan ekonomi rakyat berbasis kearifan lokal melalui pengolahan dan pemasaran kripik ikan. Namun, penelitian yang secara khusus membahas inovasi bentuk produk stik pada kripik ikan di wilayah Bengkulu Selatan masih terbatas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk:

- (1) menganalisis proses pembuatan kripik rasa ikan secara menyeluruh;
- (2) mengembangkan inovasi produk berbentuk stik sebagai diversifikasi produk;
- (3) menganalisis kelayakan ekonomi usaha; dan
- (4) mengidentifikasi dampak sosial-ekonomi bagi ibu rumah tangga di Kelurahan Pasar Baru.

METODE

Kegiatan ini menggunakan Pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat digunakan dengan melibatkan ibu rumah tangga dan UMKM arco azka yang berlokasi di Jl. Letnan Tukiran RT. 12, Kelurahan Pasar Baru, Kecamatan Kota Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap seluruh proses produksi, wawancara mendalam dengan pemilik usaha (Ibu Dahlena) dan tenaga kerja (ibu rumah tangga), serta analisis dokumen perizinan dan catatan produksi. Observasi dilakukan pada saat proses produksi berlangsung untuk mendapatkan gambaran akurat tentang alur produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan. Wawancara mendalam menggali informasi tentang sejarah usaha, strategi pengembangan, kendala produksi, serta dampak sosial-ekonomi usaha. Analisis dokumen dilakukan terhadap izin BPOM, izin P-IRT, dan data produksi untuk memahami skala usaha dan kinerja bisnis.

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan pendekatan analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal usaha. Analisis keuangan dilakukan dengan menghitung biaya produksi dan keuntungan berdasarkan data harga bahan baku di wilayah Bengkulu. Studi pustaka dilakukan untuk mendukung analisis teori dan praktik terbaik dalam produksi kripik ikan serta strategi pengembangan UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Profil Usaha Arco Azko

Usaha “Arco Azko” merupakan UMKM di bidang pengolahan pangan yang berlokasi di Kelurahan Pasar Baru, Kecamatan Kota Manna. Usaha ini didirikan pada tahun 2016 oleh Ibu Dahlena, seorang pengusaha perempuan berusia 40 tahun. Legalitas usaha telah lengkap dengan izin BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 dan izin P-IRT 2.02.1701.23.0003.25. Wilayah pemasaran produk mencakup Bengkulu, Bintuhan, Curup, Muko-Muko, Padang, dan Palembang dengan harga jual Rp 70.000/kg.

Pada hari biasa, usaha ini mempekerjakan 4-5 ibu rumah tangga dengan frekuensi produksi 2 kali seminggu. Pada hari besar, jumlah tenaga kerja meningkat menjadi 12-15 orang dengan produksi setiap hari. Hal ini menunjukkan bahwa usaha “Arco Azko” tidak hanya menyediakan produk pangan bergizi, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi ibu rumah tangga di Kelurahan Pasar Baru. Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui UMKM pangan merupakan strategi efektif untuk meningkatkan ekonomi keluarga dan ketahanan pangan (Cahyana et al., 2025; USM & Dinas Ketahanan Pangan, 2025).

Proses Produksi Kripik Ikan

Proses produksi kripik ikan di usaha "Arco Azko" terdiri dari sembilan tahapan utama:

Tabel 1. Rincian Proses Produksi Kripik Ikan Arco Azko

No.	Tahapan	Alat	Waktu	Tenaga Kerja	Hasil
1	Pemilihan & pembersihan ikan	Pisau, baskom, air	30 menit	2 orang	Ikan bersih siap presto
2	Presto ikan	Panci presto, kompor	30-45 menit	1 orang	Ikan lunak, duri hancur
3	Penghalusan ikan	Blender	15-20 menit	1 orang	Pasta ikan halus
4	Pencampuran adonan	Wajan besar, alat pengaduk	15 menit	2-3 orang	Adonan kental rata
5	Pengulenan	Wadah, tangan	10 menit	2 orang	Adonan kalis
6	Penggilingan/pembentukan	Mesin penggiling/cetakan stik	20-30 menit	2 orang	Lembaran/stik
7	Penggorengan	Wajan, kompor, minyak	15-20 menit	2 orang	Kripik matang, renyah
8	Penirisan	Tampah/rak peniris	5-10 menit	1 orang	Kripik siap kemas
9	Pengemasan	Kemasan plastik, label	10-15 menit	2-3 orang	Produk siap jual
Total			±3-4 jam	4-5 orang	40-50 kg

Sumber: Data Primer (diolah), 2026

Komposisi bahan baku untuk satu kali produksi adalah ikan segar 10 kg, tapioka 7 kg, terigu 1,5 kg, dan simas 0,5 kg. Proses presto menjadi tahapan krusial karena bertujuan melunakkan duri ikan sehingga dapat dihaluskan bersama dagingnya, memastikan tidak ada bagian ikan yang terbuang dan nilai gizi tetap terjaga. Teknik ini sejalan dengan inovasi pengolahan ikan yang memanfaatkan seluruh bagian ikan untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi limbah.

Inovasi Produk Bentuk Stik

Inovasi utama yang dikembangkan adalah produk kripik rasa ikan dalam bentuk stik. Perbedaan utama dengan produk lembaran terletak pada proses pembentukan adonan sebelum penggorengan. Produk stik dibentuk dengan menggiling adonan menggunakan mesin penggiling stik khusus atau dibentuk manual memanjang dengan ukuran tertentu, kemudian langsung digoreng.

Keunggulan produk stik dibandingkan produk lembaran meliputi:

- (1) kemudahan konsumsi karena lebih praktis dimakan langsung;
- (2) tampilan lebih modern dan menarik;
- (3) kemasan lebih rapi dan praktis; serta
- (4) kemampuan menjangkau segmen pasar anak-anak dan remaja.

Inovasi ini sejalan dengan pengembangan produk fish stick yang dilakukan mahasiswa Universitas Brawijaya di Desa Gondosuli, Tulungagung, yang mengolah ikan lele menjadi fish stick sebagai diversifikasi produk bernilai tambah (FTP UB, 2024). Demikian pula inovasi stik ikan bandeng di Desa Rangan, Paser, yang memanfaatkan potensi ikan bandeng menjadi camilan kekinian bergizi tinggi (Indometro Media, 2026).

Penyelesaian Masalah Analisis Keuangan Usaha

Analisis keuangan berdasarkan harga bahan baku di wilayah Bengkulu pada periode 2026 menunjukkan biaya produksi sebagai berikut:

Tabel 2. Analisis Biaya Produksi per Hari Produksi

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga Satuan	Total Biaya
1	Ikan segar	10 kg	Rp 10.000/kg	Rp 100.000
2	Tapioka	7 kg	Rp 11.000/kg	Rp 77.000
3	Tepung Terigu	1,5 kg	Rp 16.000/kg	Rp 24.000
4	Simas	1,5 kg	Rp 15.000/kg	Rp 22.000
5	Bawang Putih	1 kg	Rp 45.000/kg	Rp 45.000
6	Minyak Goreng	5 kg	Rp 23.000/kg	Rp 115.000
7	Kemasan	1 pack	Rp 60.000/pack	Rp 60.000
8	Gas/LPG	-	Rp 25.000	Rp 25.000
9	Tenaga Kerja (5 orang)	5 orang	Rp 100.000/orang	Rp 500.000
Total Biaya Produksi				Rp 968.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2026

Tabel 3. Analisis Omset dan Keuntungan per Hari Produksi

No.	Komponen	Jumlah	Keterangan
1	Jumlah Produksi	40-50 kg	Produk jadi per produksi
2	Harga Jual	Rp 70.000/kg	Harga jual per kg
3	Omset	Rp 2.800.000-3.500.000	40-50 kg × Rp 70.000
4	Biaya Produksi	Rp 968.000	Berdasarkan Tabel 2
5	Keuntungan	Rp 1.832.000-2.532.000	Omset - Biaya Produksi

Sumber: Data Primer (diolah), 2026

Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha ini menghasilkan keuntungan antara Rp 1.832.000 hingga Rp 2.532.000 per produksi. Dengan frekuensi produksi 2 kali seminggu pada hari biasa, keuntungan saat hari besar mencapai sekitar Rp 8,4-10,5 juta.

Analisis SWOT dan Strategi Pengembangan

Analisis SWOT mengidentifikasi kekuatan utama usaha: bahan baku melimpah, kandungan gizi tinggi, legalitas lengkap, cita rasa khas, harga terjangkau, pemberdayaan ibu rumah tangga, dan jaringan pemasaran luas. Kelemahan meliputi alat produksi sederhana, belum adanya standarisasi proses, kemasan sederhana, manajemen produksi belum sistematis, kapasitas produksi terbatas, dan variasi produk terbatas.

Peluang yang dapat dimanfaatkan antara lain dukungan program pemerintah, potensi pasar luas, perkembangan teknologi digital, program Makan Bergizi Gratis, meningkatnya kesadaran gizi masyarakat, dan inovasi produk stik sebagai diversifikasi. Ancaman yang perlu diantisipasi adalah fluktuasi harga bahan baku, persaingan produk sejenis, perubahan selera konsumen, produk substitusi, kebijakan perizinan, dan kendala cuaca.

Berdasarkan analisis SWOT, strategi pengembangan yang direkomendasikan meliputi: (1) standarisasi proses produksi melalui pembuatan SOP tertulis untuk konsistensi kualitas; (2) pengembangan produk stik dengan kemasan lebih menarik; (3) peningkatan kapasitas alat produksi; (4) pelatihan tenaga kerja tentang cara produksi yang baik; (5) pemanfaatan digital marketing untuk memperluas pemasaran; dan (6) kolaborasi dengan program Makan Bergizi Gratis pemerintah.

Strategi ini sejalan dengan temuan Fujiono et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pelaku UMKM kripik ikan yang mampu memanfaatkan media sosial dan kemasan menarik mengalami peningkatan penjualan signifikan. Program pemerintah melalui MBG juga terbukti menghidupkan UMKM dan menciptakan lapangan kerja bagi ibu rumah tangga (Subianto, 2026).

Dampak Sosial-Ekonomi

Usaha "Arco Azko" memberikan dampak positif bagi ibu rumah tangga di Kelurahan Pasar Baru melalui penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan. Pada hari biasa, 4-5 ibu rumah tangga memperoleh penghasilan tambahan, sementara pada hari besar jumlahnya meningkat menjadi 12-15 orang. Pemberdayaan ini sejalan dengan program ketahanan pangan berbasis pemberdayaan perempuan yang menjadi strategi penguatan ekonomi keluarga dari lingkup terkecil (RRI, 2025).

Selain dampak ekonomi, usaha ini juga berkontribusi pada ketahanan gizi masyarakat dengan menyediakan camilan sehat berbasis ikan yang kaya protein dan omega-3. Hal ini mendukung program pemerintah dalam penanganan stunting dan peningkatan gizi masyarakat (Kemenkes RI, 2023). Produk kripik ikan yang dipasarkan dengan harga terjangkau (Rp 70.000/kg) juga meningkatkan akses masyarakat terhadap makanan bergizi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Proses produksi kripik ikan di usaha "Arco Azko" terdiri dari sembilan tahapan yang memakan waktu sekitar 3-4 jam dengan melibatkan 4-5 tenaga kerja pada hari biasa dan menghasilkan 40-50 kg produk per produksi. Inovasi produk berbentuk stik memberikan nilai tambah berupa kemudahan konsumsi, tampilan menarik, dan potensi menjangkau segmen pasar anak-anak dan remaja.

Analisis keuangan menunjukkan biaya produksi Rp 968.000 per produksi dengan keuntungan Rp 1.832.000- 2.532.000 per produksi, menandakan kelayakan usaha. Usaha ini juga berdampak sosial-ekonomi positif dengan menyerap 4-15 ibu rumah tangga sebagai tenaga kerja dan berkontribusi pada pemenuhan gizi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dahlena selaku pemilik usaha "Arco Azko" yang telah memberikan izin dan kerjasama selama pelaksanaan praktik lapangan, serta seluruh tenaga kerja yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan, Bapak Fery Surahman S, SKM, MKM, yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, R., Saputra, F., Mahendra, A., Alaminanda, F., Syarifah, K., Maulana, R. R., Utami, S. C. W., Masnun, S., Zaskia, S., & Atika, A. N. (2022). Pengembangan dan Inovasi Pemasaran Potensi Lokal dengan Mengelola Ikan Menjadi Keribo "Keripik Bakso" guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Teluk Papal Kabupaten Bengkulu. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(5), 1579–1584. <https://doi.org/10.54082/jamsi.469>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkulu Selatan. (2020). Kecamatan Kota Manna dalam Angka 2020. Bengkulu: BPS Kabupaten Bengkulu Selatan.
- Cahyana, C., Artanti, G. D., Kandriasari, A., & Yulianti, Y. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Mangga untuk Buah Tangan Khas Desa Bulak Indramayu. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), SNPPM2025EK-22 - SNPPM2025EK-37.
- Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. (2024). Mahasiswa FTP UB Gelar Pelatihan Inovatif: Memanfaatkan Ikan Lele menjadi Fish Stick yang Renyah dan Tinggi Nilai Jual di Desa Gondosuli. FTP UB Official Website.
- Fujiono, F., Rahmawati, R. R., & Zain, M. Y. (2023). Penguatan Ekonomi Rakyat Berbasis Kearifan Lokal Melalui Pengolahan dan Pemasaran Kripik Ikan. *J-ADIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(1). <https://doi.org/10.29100/j-adimas.v11i1.3936>
- Indometro Media. (2026). Wujudkan Kemandirian Ekonomi, Sulap Ikan Bandeng Jadi Camilan Kekinian. *Indometro.id*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). Panduan Program Makan Bergizi Gratis. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kompas.tv. (2025). Kreatif, Manfaatkan Tulang Ikan Jadi Bahan Baku Produk Makanan. Kompas.tv.
- Ramdhani, R. (2021). Analisis Ekonomi Usaha Pengolahan Keripik Ikan Bawis UMKM Saputra Snack Di Kota Bontang. *Jurnal Pembangunan Perikanan dan Agribisnis*, 8(1), 145-151.
- RRI. (2025). FKBN Dorong Ketahanan Pangan Nasional Lewat Pemberdayaan Perempuan. [RRI.co.id](https://rri.co.id).
- Subianto, Prabowo. (2026). Prabowo: MBG Hidupkan Petani, UMKM, hingga Ibu Rumah Tangga. prabowosubianto.com.

Triyono, S. & Astuti, M. (2024). Teknologi Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
USM & Dinas Ketahanan Pangan. (2025). USM dan Dinas Ketahanan Pangan Latih Ibu Rumah
Tangga

Kuasai Digital Marketing untuk UMKM. Tribunjateng.com.