

**Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Kalibaru,  
Cilincing Jakarta Utara Melalui Kegiatan Pengabdian Kepada  
Masyarakat UTA'45 Jakarta**

Khoirunnisa <sup>1</sup>, Koerniawan Hidajat <sup>2</sup>, Yanuar Ramadhan<sup>3</sup>, Firdiyatul Nabila <sup>4</sup>, Risnawaty  
Juniaty <sup>5</sup>, Nilam Sari <sup>6</sup>

Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Ilmu Sosial

<sup>1,3,4,5,6</sup> Hubungan Internasional

<sup>2</sup> Administrasi Bisnis

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta  
Sunter Permai Raya Sunter Agung Podomoro

<sup>1</sup> khoirunnisa@uta45jakarta.ac.id

<sup>2</sup> koerniawan.hidajat@uta45jakarta.ac.id

<sup>3</sup> yanuar.rahmadan@uta45jakarta.ac.id

<sup>4</sup> nabilafirdiyatul@gmail.com

<sup>5</sup> risnawatyjuniaty@gmail.com

<sup>6</sup> nilaimsaid04@gmail.com

**ABSTRACT**

*The processing of small fish into fish sauce is an innovative process in the sustainable utilization of fisheries resources. Groundfish, which is generally considered as waste fish -as it does not have high economic value, can be transformed into value-added products such as fish sauce. This study aims to explore and develop the production process of fish sauce from low-cost fish, as well as to analyse the economic potential of this low-cost fish. The research method involves the stages of selecting suitable low-cost fish, processing the fish into soy sauce raw materials, and making fish sauce through fermentation. The economic analysis involved estimating production costs, selling prices, and potential profits. The Kalibaru Subdistrict, Cilincing, North Jakarta has great potential in the development of the fisheries sector. To improve the sustainability of fisheries in this area, innovation is key. One of the potentials from the Kalibaru Subdistrict is groundfish. The processing of raw fish into fish sauce allows for a more efficient and sustainable utilization of fishery resources. The fermentation process not only increases the nutritional value of fish sauce but also provides economic sustainability for local communities. In addition, involving housewives provides a positive impact on local economic empowerment and increases awareness of the value-added potential of fishery products.*

**Keywords** economy, empowerment, fermentation, training

## ABSTRAK

Pengolahan ikan rucah menjadi kecap ikan merupakan suatu proses inovatif dalam pemanfaatan sumber daya perikanan yang berkelanjutan. Ikan rucah, yang umumnya dianggap sebagai ikan sisa atau tidak bernilai ekonomis tinggi, dapat diubah menjadi produk bernilai tambah seperti kecap ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mengembangkan proses produksi kecap ikan dari ikan rucah, serta menganalisis potensi ekonomi dari ikan rucah ini. Metode penelitian melibatkan tahap seleksi ikan rucah yang sesuai, pengolahan ikan menjadi bahan baku kecap, dan pembuatan kecap ikan melalui fermentasi. Analisis ekonomi melibatkan estimasi biaya produksi, harga jual, dan potensi keuntungan. Kelurahan Kalibaru, Cilincing, Jakarta Utara memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor perikanan. Dalam upaya meningkatkan keberlanjutan perikanan di daerah ini, inovasi menjadi kunci utama. Salah satu potensi yang menarik adalah ikan rucah. Pengolahan ikan rucah menjadi kecap ikan memungkinkan pemanfaatan sumber daya perikanan yang lebih efisien dan berkelanjutan. Proses fermentasi tidak hanya meningkatkan nilai gizi kecap ikan tetapi juga memberikan keberlanjutan ekonomi bagi masyarakat lokal. Selain itu, melibatkan Ibu rumah tangga memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi lokal dan meningkatkan kesadaran akan potensi nilai tambah dari produk perikanan.

*Kata Kunci* Ekonomi, fermentasi, pelatihan, pemberdayaan

## PENDAHULUAN

Kelurahan Kalibaru, Cilincing, Jakarta Utara memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor perikanan. Dalam upaya meningkatkan keberlanjutan perikanan di daerah ini, inovasi menjadi kunci utama. Salah satu potensi yang menarik adalah ikan rucah, dan melalui langkah kreatif, kami mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan berfokus pemberdayaan ibu rumah tangga di Kelurahan Kalibaru, Cilincing Jakarta Utara salah satunya dengan menginovasi ikan rucah menjadi produk bernilai tambah, yaitu kecap ikan. Jika dilihat dari lokasi yang strategis, maka Kelurahan Kalibaru sangat potensial untuk dapat dikembangkan, namun karena masih terbatasnya pengetahuan dari masyarakat untuk mengelola sumber daya yang melimpah di sekitar lingkungan mereka dan hanya terpaku pada pengolahan yang telah lama dilakukan seperti pembuatan ikan asin dan pengasapan ikan. Hal ini menjadikan keberhasilan usaha menjadi rendah dan masih banyaknya perekonomian yang berada di wilayah Kelurahan Kalibaru yang kurang stabil. Hal ini juga disampaikan oleh Lurah Kalibaru pada saat tim PKM melakukan kegiatan audiensi untuk mengadakan kegiatan di Kelurahan Kalibaru.

Ibu rumah tangga menjadi sasaran dalam kegiatan PKM ini di karenakan suami yang berada di wilayah Kelurahan Kalibaru mayoritas bekerja sebagai nelayan, sehingga salah satu tujuan dari tim PKM menasar ibu rumah tangga yakni untuk membangun *mindset* kepada para Ibu rumah tangga untuk dapat mengelola hasil yang diperoleh dari nelayan di Kelurahan Kalibaru ini. Kegiatan PKM yang dilakukan yakni berupa kegiatan sosialisasi dan kegiatan pelatihan yang diadakan sebagai bentuk dari pemberdayaan untuk menambah *insight* dari para ibu rumah tangga di Kelurahan Kalibaru dengan melakukan inovasi dengan memproses ikan rucah menjadi kecap ikan.

Kemampuan perempuan dalam hal ekonomi dapat menjadi promotor kesejahteraan dengan membuka peluang ekonomi, meningkatkan taraf hidup keluarga, serta memberikan kontribusi positif pada masyarakat. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi dapat menciptakan dampak jangka panjang dalam mengurangi ketidaksetaraan dan meningkatkan kesejahteraan komunitas secara keseluruhan. Menjadi ibu rumah tangga tidak selalu menjadi

halangan untuk meningkatkan perekonomian.

Banyak ibu rumah tangga yang kemudian telah berhasil berkontribusi pada perekonomian keluarga melalui berbagai cara, seperti menjalankan bisnis kecil dari rumah, bekerja paruh waktu, atau mengembangkan keterampilan yang dapat menghasilkan penghasilan tambahan. Penting untuk mengakui dan mendukung beragam peran perempuan dalam masyarakat, termasuk peran sebagai ibu rumah tangga yang aktif dalam mencari peluang ekonomi.

Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui kegiatan pengabdian masyarakat dapat memberikan wawasan tentang peningkatan keterampilan, kemandirian finansial, dan jaringan sosial. Ini juga memperkuat peran perempuan dalam komunitas serta mendukung pembangunan ekonomi lokal melalui kolaborasi aktif dalam proyek-proyek positif. Lebih lanjut, menurut Widjaja (2003), pemberdayaan masyarakat adalah upaya meningkatkan kemampuan dan potensi yang dimiliki masyarakat, sehingga masyarakat dapat mewujudkan jati diri, harkat dan martabatnya secara maksimal, untuk bertahan dan mengembangkan diri secara mandiri baik dibidang ekonomi, sosial, agama dan budaya. Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya mempersiapkan masyarakat, seiring dengan langkah upaya memperkuat kelembagaan masyarakat agar mereka mampu mewujudkan kemajuan, kemandirian dan kesejahteraan dalam suasana keadilan social yang berkelanjutan (Sumaryadi, 2005).

Ikan merupakan salah satu komoditi pangan yang mudah rusak dan menjadi busuk karena kadar airnya yang tinggi dan kandungan gizinya yang baik untuk pertumbuhan jasad renik pembusuk. Upaya untuk mengatasi sifat mudah busuk tersebut, antara lain dengan cara pengawetan. Selain melalui proses pengawetan, komoditi ikan hasil tangkapan berpotensi untuk ditingkatkan nilai tambahnya melalui proses pengolahan. Proses pengolahan juga dimaksudkan untuk memanfaatkan kelebihan pasokan (volume hasil tangkapan) yang tidak terserap oleh pasar baik untuk konsumsi ikan segar, industri pengolahan ikan, dan ekspor (Ma'ruf et al, 2015).

## **METODE PENGABDIAN**

Pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat khususnya kepada ibu rumah tangga mengenai cara pemrosesan ikan rucah menjadi produk bernilai tambah, yaitu kecap ikan. Sosialisasi yang dilakukan oleh Tim PKM UTA'45 Jakarta kepada ibu rumah tangga meliputi pengolahan ikan yang benar dan ragam manfaat ikan dapat dijadikan berbagai produk bernilai tambah dan berbagai manfaat ikan untuk kesehatan. Tidak hanya itu, Tim PKM UTA'45 Jakarta juga memaparkan bagaimana proses fermentasi ikan menjadi kecap ikan dari sudut pandang ilmu kesehatan serta cara pemilihan bahan yang digunakan untuk fermentasi dan metode yang digunakan dalam peraktiknya. Pelatihan yang diberikan kepada ibu rumah tangga berupa pengolahan fermentasi ikan sampai dengan menjadi kecap ikan. Serta dengan memberikan label pada kecap yang sudah dibuat sebelumnya oleh Tim PKM UTA'45 Jakarta.

## **PELAKSANAAN KEGIATAN**

1. Kegiatan Sosialisasi dilaksanakan pada hari Senin, 18 September 2023 pukul 09.00 – selesai, dilakukan secara tatap muka bertempat di Lantai 3 Kantor Kelurahan Kalibaru, Cilincing Jakarta Utara. Kegiatan sosialisasi yang dihadiri 25 orang ibu rumah tangga sebagai audiens. Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan materi terkait bagaimana memanfaatkan sumberdaya pesisir menjadi suatu produk yang bernilai ekonomi. Materi disampaikan oleh Ibu Nurmila, S.Pi., M.Si

selaku perwakilan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan UPT Loka Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut Serang. Selain itu, juga diberikan pemaparan materi terkait fermentasi pada pembuatan kecap ikan yang dijelaskan oleh Ibu Riong Seulina Panjaitan, M.Si selaku Dosen Fakultas Farmasi UTA'45 Jakarta.



**Gambar 1. Dokumentasi kegiatan Sosialisas**

2. Kegiatan Pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 25 September 2023 pukul 09.00 – selesai, dilakukan secara tatap muka di Pos RW 14 Kelurahan Kalibaru, Cilincing Jakarta Utara. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga dalam mengolah ikan rucah menjadi kecap ikan melalui proses fermentasi. Pada kegiatan ini, Tim PKM UTA'45 Jakarta memberi penjelasan bagaimana awal mula memproses ikan rucah menjadi kecap ikan, tidak hanya itu Tim PKM UTA'45 Jakarta juga membawa sampel untuk ditunjukkan kepada warga dari mulai pengolahan hingga ditahap sudah dapat dijual dan dikonsumsi. Tim PKM UTA'45 Jakarta juga memberikan opsi untuk *packaging* kepada warga supaya lebih menarik.



**Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan kecap ikan bersama IRT di RW 014 Kelurahan Kalibaru**

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Kelurahan Kalibaru, Cilincing Jakarta Utara dengan peserta khususnya ibu rumah tangga di RW 14. Kegiatan ini dilakukan oleh tim dosen dan dibantu oleh tim mahasiswa dalam pelaksanaannya. Kegiatan ini dilakukan dengan dua tahapan, dimana yang pertama yaitu sosialisasi dan yang kedua pelatihan pembuatan kecap ikan. Pada pelaksanaan sosialisasi, Tim PKM UTA'45 Jakarta menjelaskan

kepada ibu rumah tangga mengenai tahapan pengolahan kecap ikan yang benar dan beberapa manfaat yang dapat diperoleh dalam mengelola ikan. Dalam tahap pengolahan pembuatan kecap ini meliputi :

1. Fermentasi ikan rucah yang dilakukan selama kurun waktu sekitar 12 bulan
2. Saring sari ikan yang sudah difermentasi
3. Rebus sari ikan yang sudah disaring bersih dengan dicampurkan air bersih, jika 250ml sari ikan maka membutuhkan 1 liter air bersih, dan rempah-rempah (bawang merah, bawang putih, jahe, gula merah, serai, dll)
4. Campuran dari sari ikan dan rempah-rempah tersebut dimasak hingga mendidih dan tercium bau rempah-rempahnya.
5. Setelah itu didinginkan dan kemudian disaring kembali untuk dikemas kedalam botol.

Adapun manfaat dari pengolahan ikan yaitu dapat mempertahankan daya awet ikan karena bahan pangan hewani memiliki daya simpan lebih pendek dari pada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar kecuali telur. Daya simpan ini terkait dengan struktur hasil hewani, dimana hasil bahan pangan hewani tidak memiliki jaringan pelindung yang kuat dan kokoh sebagaimana pada hasil tanaman. Selain itu dengan membuat kecap ikan dari pengolahan ikan rucah menjadikan nilai dari ikan rucah semakin meningkat. Tentunya dengan pengolahan kecap ikan ini dapat membantu para ibu rumah tangga dalam meningkatkan perekonomian rumah tangganya.

Pemberdayaan tentunya merupakan suatu proses yang pada hakikatnya bertujuan untuk terwujudnya perubahan sosial. Perubahan sosial terlihat dari masyarakat yang menjadi lebih berdaya, yaitu memiliki kekuasaan atau mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat fisik, ekonomi maupun sosial seperti memiliki kepercayaan diri, mampu menyampaikan aspirasi, mempunyai mata pencaharian, berpartisipasi dalam kegiatan sosial, dan mandiri dalam melaksanakan tugas-tugas kehidupannya. Dengan adanya kegiatan PKM ini tentunya membantu para ibu rumah tangga di wilayah Kelurahan Kalibaru Cilincing dalam mengelola ikan rucah yang awalnya hanya di konsumsi sebagai ikan asin atau ikan besek dan ternyata dapat di jadikan kecap asin yang mempunyai nilai yang tinggi dibandingkan sebelum pengolahan tersebut.

Adapun setelah kegiatan pelatihan Pre-Test and Post-Test disebar mengenai beberapa pertanyaan berikut :

**Tabel 1. Hasil Pre-Test Peserta**

No.	Pertanyaan	Presentase (%)		
		Setuju	Ragu-ragu	Tidak Setuju
1.	Apakah Anda memiliki keterampilan atau pengalaman dalam pengolahan ikan atau produk-produk olahan ikan?	90	10	-
2.	Apakah Anda melihat potensi pasar yang baik untuk kecap ikan di Kalibaru?	100	-	-
3.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan/sosialisasi mengenai pemberdayaan ibu rumah tangga?	40	10	50

4.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan/sosialisasi pemanfaatan hasil perikanan?	50	20	30
----	---	----	----	----

Dari hasil pre-test yang dibagikan dapat disimpulkan bahwa masih banyak ibu rumah tangga yang perlu dilakukan pembinaan untuk meningkatkan pola pikir mereka bahwa walaupun mereka menjadi ibu rumah tangga, tapi mereka juga bisa ikut berpartisipasi dalam pengelolaan dari sumber daya pesisir yang nantiya bisa menjadi peluang mereka untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian keluarga. Mereka juga belum memiliki kesadaran terhadap pemanfaatan sumber daya pesisir khususnya ikan dapat diinovasikan menjadi berbagai olahan ikan yang tidak hanya dijadikan ikan asin, tapi dapat juga diolah menjadi kecap ikan dan lain sebagainya. Selain itu, masih minimnya juga pelaksanaan kegiatan seperti ini di wilayah Kelurahan Kalibaru membuat para ibu rumah tangga belum memiliki pengetahuan tersebut.

**Tabel 2. Hasil Post-Test Peserta**

No.	Pertanyaan	Presentase (%)		
		Setuju	Ragu-ragu	Tidak Setuju
1.	Apakah kegiatan ini memberikan dukungan dan pemahaman terhadap peran ibu rumah tangga dalam pemanfaatan hasil perikanan di wilayah Kalibaru?	95	5	-
2.	Apakah dengan adanya sosialisasi ini dapat merubah pola pikir dan sikap ibu rumah tangga setelah terlibat dalam kegiatan pemberdayaan?	85	15	-
3.	Apakah Kegiatan pemberdayaan ini perlu diadakan kembali?	90	5	5

Dari hasil Post-test yang dibagikan setelah kegiatan berlangsung dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat untuk para ibu rumah tangga karena mereka juga antusias selama mengikuti kegiatan sosialisasi maupun pelatihan. Dengan diadakannya kegiatan ini, juga dapat membuka wawasan mereka untuk terus berinovasi mengelola sumber daya pesisir dan menjadi salah satu peluang meningkatkan perekonomian di wilayah Kalibaru.

Pemberdayaan tidak hanya memberikan bantuan berupa modal, uang atau barang yang berharga, namun lebih dari itu pemberdayaan haruslah dapat menggali dan mengembangkan potensi diri agar dapat memperbaiki kehidupan. Salah satu caranya adalah dengan memberikan keterampilan atau mengembangkan keterampilan yang ada. Dari hasil pre-test dan post-test yang dibagikan dapat disimpulkan bahwa masih banyak ibu rumah tangga yang perlu dibina untuk meningkatkan pola pikir mereka bahwa walaupun mereka menjadi ibu rumah tangga, tapi mereka juga bisa ikut berpartisipasi dalam pengelolaan dari sumber daya pesisir yang nantiya bisa menjadi peluang mereka untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian keluarga. Mereka juga belum memiliki kesadaran terhadap pemanfaatan sumber daya pesisir

khususnya ikan dapat diinovasikan menjadi berbagai olahan ikan yang tidak hanya dijadikan ikan asin, tapi dapat diolah menjadi kecap ikan dan lain sebagainya. Selain itu, masih minimnya juga pelaksanaan kegiatan seperti ini di wilayah Kelurahan Kalibaru membuat para ibu rumah tangga belum memiliki pengetahuan yang cukup perihal pengolahan hasil pesisir pantai tersebut. Namun, dengan adanya kegiatan ini sangat bermanfaat untuk para ibu rumah tangga karena mereka juga antusias selama mengikuti kegiatan sosialisasi maupun pelatihan.

Dengan diadakannya kegiatan ini juga dapat membuka wawasan mereka untuk terus berinovasi mengelola sumber daya pesisir dan menjadi salah satu peluang meningkatkan perekonomian di wilayah Kalibaru. Hal ini dikarenakan ibu rumah tangga merupakan sebuah profesi yang seringkali diabaikan karena dianggap tidak memberikan kontribusi ekonomi di dalam sebuah keluarga. Padahal tantangan ekonomi terasa jelas bagi ibu rumah tangga karena merekalah yang mengatur segala kebutuhan rumah tangga. Dalam meningkatkan penghasilan keluarga, pengalaman berusaha juga mempengaruhi pendapatan. Semakin baiknya pengalaman berusaha seseorang maka semakin berpeluang dalam meningkatkan pendapatan. Hal ini dikarenakan seseorang atau kelompok memiliki kelebihan keterampilan dalam meningkatkan aktivitas sehingga pendapatan turut meningkat. Seperti halnya yang dikemukakan oleh Toweulu untuk memperbesar pendapatan, seseorang anggota keluarga dapat mencari pendapatan dari sumber lain atau membantu pekerjaan kepala keluarga sehingga pendapatan bertambah. (Wulandari, 2018)

## SIMPULAN

Adapun kegiatan abdimas ini berjalan dengan baik dan tentunya disambut dengan antusias oleh masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Kelurahan Kalibaru. Pelatihan mengenai pemanfaatan ikan rucah menjadi kecap ikan sangat membantu ibu rumah tangga untuk meningkatkan perekonomian rumah tangganya. Dalam berbagai peran, perempuan dapat menciptakan lingkungan keluarga yang sehat dan berkontribusi pada meningkatkan kesejahteraan keluarga secara keseluruhan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ma'ruf, W. F. et al. (2015). *Petunjuk Teknis Teknologi Sederhana Pengolahan Bagi Masyarakat Pesisir*. Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut.
- Sumaryadi, I N. (2005). *Perencanaan Pembangunan Daerah Otonom dan Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: CV. Citra Utama.
- Widjaja, HAW. 2003. *Otonomi Desa Merupakan Otonomi Asli Bulat dan Utuh*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Wulandari, S. (2018). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Komunitas Insan Berdaya Kampung Muara (Studi Kasus RW 03 Kelurahan Tanjung Barat Jakarta Selatan)*. Universitas Negeri Jakarta.



**UTA'45**  
— Jakarta —  
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945

# JURNAL PEMBERDAYAAN NUSANTARA

Volume X No. X Bulan XXX Tahun XXXX (X – X Hal)    ISSN: 2808-8956

---