

## PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK DAN KEMASAN AMPLANG BAGI TIM PENGGERAK PKK DESA KERSIK KALIMANTAN TIMUR

Arwin Sanjaya<sup>1\*</sup>, Finnah Fourqoniah<sup>2</sup>, Arif Maulana Ramdhani<sup>3</sup>, Fitri<sup>4</sup>, Juwita. Z<sup>5</sup>,  
Laura Viviana Ardiansyah<sup>6</sup>, Setya Maulana Pratama<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Administrasi Bisnis, Universitas Mulawarman, Indonesia

[arwinsky@fisip.unmul.ac.id](mailto:arwinsky@fisip.unmul.ac.id)<sup>1</sup>, [fourqoniah@fisip.unmul.ac.id](mailto:fourqoniah@fisip.unmul.ac.id)<sup>2</sup>, [arifmaulanar2211@gmail.com](mailto:arifmaulanar2211@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[fitriifiaa@gmail.com](mailto:fitriifiaa@gmail.com)<sup>4</sup>, [witaa201@gmail.com](mailto:witaa201@gmail.com)<sup>5</sup>, [lauraviviana100@gmail.com](mailto:lauraviviana100@gmail.com)<sup>6</sup>, [setyamaulana1@gmail.com](mailto:setyamaulana1@gmail.com)<sup>7</sup>

### ABSTRAK

**Abstrak:** Untuk menghasilkan produk yang bisa dijadikan sebagai buah tangan bagi para wisatawan maka diperlukan adanya pelatihan dalam membuat produk olahan. Pelatihan pembuatan produk dan kemasan amplang ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan tim penggerak PKK Desa Kersik agar dapat membuat produk olahan yang dapat dijadikan oleh-oleh khas Desa Kersik. Metode yang digunakan ialah metode workshop yang meliputi penyampaian materi dan sekaligus praktik pembuatan produk dan kemasan amplang yang dilaksanakan di Pantai Biru Kersik dengan diikuti oleh 40 peserta pelatihan. Pelatihan ini dilakukan oleh mahasiswa MBKM Bina Desa Kersik dan dosen Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawarman yang bekerja sama dengan salah satu pengusaha amplang. Berdasarkan hasil evaluasi yang didapatkan untuk tahap pemisahan daging ikan sebesar 25%, tahapan pembuatan adonan sebesar 67,5%, tahapan penggorengan amplang sebesar 30%, tahapan penimbangan produk dalam kemasan sebesar 95%, dan terakhir tahap penggunaan alat *hand sealer* sebesar 75%. Sehingga, tim penggerak PKK sudah dapat dikatakan mampu dalam memproduksi amplang untuk kedepannya. Setelah semua rangkaian kegiatan pelatihan ini, maka selanjutnya hasil yang di dapat bisa menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah desa dalam mempersiapkan tim penggerak PKK dalam menjalankan produksi amplangnya.

**Kata Kunci:** Amplang; Kemasan; Pelatihan; PKK.

**Abstract:** To produce products that can be used as souvenirs for tourists, training is needed in making processed products. This training on making corrugated products and packaging aims to improve the skills of the Kersik Village PKK team so they can make processed products that can be used as souvenirs typical of Kersik Village. The method used is the workshop method which includes the delivery of material and at the same time the practice of making products and packaging of amplang which is carried out at Pantai Biru Kersik, attended by 40 training participants. This training was conducted by MBKM Bina Desa Kersik students and lecturers of the Business Administration Study Program, Faculty of Social and Political Sciences, Mulawarman University in collaboration with one of the amplang entrepreneurs. Based on the evaluation results obtained for the fish meat separation stage was 25%, the dough-making stage was 67.5%, the amplang frying stage was 30%, the product weighing stage was 95%, and finally, the hand sealer tool usage stage was 75%. Thus, it can be said that the PKK driving team is capable of producing amplangs for the future. After all these series of training activities, then the results obtained can be used as material for consideration for the village government in preparing the PKK driving team to carry out their amplang production.

**Keywords:** Amplang; Packaging; Training; PKK.



#### Article History:

Received: 28-12-2022

Revised : 13-01-2023

Accepted: 17-01-2023

Online : 01-02-2023



This is an open access article under the  
CC-BY-SA license

## A. LATAR BELAKANG

Desa Kersik merupakan desa yang berada di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Letak desa yang berada di kawasan pesisir pantai membuat Desa Kersik memiliki potensi wisata dan kekayaan alam yang cukup besar. Potensi desa merupakan segala sumber daya alam maupun sumber daya manusia yang terdapat di desa. Pemerintah Desa Kersik bekeinginan agar para warganya dapat memanfaatkan potensi yang ada dengan sebaik mungkin. Karena jika masyarakat dapat memanfaatkan potensi tersebut diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian. Demi tercapainya masyarakat yang sejahtera perlu dicapai lewat berbagai macam cara dan mendorong peran aktif dari berbagai komponen masyarakat (Parmadi & Widodo, 2021). Namun besarnya potensi yang dimiliki Desa Kersik tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang optimal oleh masyarakatnya yang ditandai dengan terbatasnya keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengelola dan memanfaatkan kekayaan alam dalam mendukung potensi wisata desa. Contoh upaya untuk mengembangkan potensi wisata guna meningkatkan pendapatan masyarakat yaitu dengan menciptakan produk yang menonjolkan ciri khas (Azis et al., 2020).

Perkembangan pembangunan suatu wilayah harus memperhatikan potensi-potensi yang dimiliki oleh wilayah tersebut (Dwikoranto et al., 2022). Selain potensi wisata, kekayaan alam juga menjadi potensi yang dimiliki Desa Kersik, salah satunya yaitu berlimpahnya hasil tangkapan laut. Hal ini membuat banyak warga lokal memutuskan untuk bermata pencaharian sebagai nelayan. Namun disayangkan potensi hasil tangkapan laut belum dimanfaatkan secara maksimal. Hasil tangkapan laut yang ada hanya dijual secara langsung ataupun untuk konsumsi pribadi. Seharusnya jika bisa dimanfaatkan dengan pengolahan dan pengelolaan yang baik maka dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga (Sumiyati & Bahri, 2020). Oleh karena itu, upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan laut maka perlu dilakukan pengolahan (Kursia & Aziz, 2021). Ikan bandeng merupakan satu dari sekian banyak jenis ikan tangkapan para nelayan. Ikan bandeng merupakan bahan pangan yang mengandung gizi yang cukup dan bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi ikan bandeng yaitu kadar air 70,7%, kadar abu 1,4%, protein 24,1%, lemak 0,85%, karbohidrat 2,7% (Hafiludin, 2015). Ketika kita mengkonsumsi bandeng, kita akan mendapatkan banyak sekali manfaat diantaranya mendukung kesehatan dan fungsi otak, menjaga kesehatan jantung, menjaga kesehatan dan fungsi mata, memelihara kesehatan tulang dan gigi, mencegah anemia, memperkuat daya tahan tubuh, memenuhi kebutuhan nutrisi ibu hamil dan janin (Kusumayadi et al., 2021). Ikan bandeng dapat diolah menjadi bermacam-macam produk diantaranya abon, otak-otak, nugget, bandeng krispi, bakso, bandeng asap dan lainnya (Nusantari et al., 2016).

Ikan bandeng juga dapat diolah menjadi produk amplang. Amplang merupakan salah satu makanan jenis kerupuk yang sangat populer di kalangan masyarakat khususnya wilayah provinsi Kalimantan. Amplang adalah makanan tradisional khas Samarinda, Kalimantan Timur, dan kemudian terkenal di Kalimantan Utara dan Pesisir, hingga Malaysia Timur di Sabah yang terbuat dari ikan (Puspandari, 2022). Amplang terbuat dari daging ikan yang digiling halus dengan campuran tepung kanji dan bahan lainnya. Makanan ringan khas ini memiliki cita rasa gurih, tekstur yang renyah dengan aroma ikan khas dan sudah menjadi oleh-oleh wajib bagi wisatawan yang berkunjung ke Kalimantan Timur. Ikan yang biasa digunakan adalah ikan tenggiri, ikan bandeng, ikan belida/pipih, dll. Setiap jenis ikan tersebut memiliki kekhasan sendiri. Pengolahan ikan bandeng dapat meningkatkan daya simpan dan nilai tambahnya.

Pembuatan produk amplang berbahan dasar ikan bandeng merupakan salah satu ide peluang usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat Desa Kersik dan berpotensi menjadi salah satu sumber pemasukan bagi masyarakat serta mampu berdampak positif terhadap peningkatan taraf ekonomi desa. Selain itu, Desa Kersik pun akan memiliki produk khas. Namun untuk saat ini SDM yang ada di Desa Kersik belum memiliki kemampuan untuk menghasilkan produk amplang. Perlu dilakukan pemberdayaan berupa pelatihan agar para masyarakat dapat mengolah potensi tersebut. Hal ini sejalan dengan Noviyanti et al. (2022) secara umum tujuan dari adanya pengembangan potensi desa adalah untuk mendorong kemandirian masyarakat yang ada di desa tersebut melalui pemberdayaan masyarakat seperti halnya mengadakan pelatihan, inovasi alat baru, sosialisasi tentang cara pengolahan suatu produk, dan lain-lain. Jika masyarakat sudah bisa membuat produk olahan dan memasarkannya maka akan banyak sekali manfaat yang akan didapatkan.

Keterampilan para ibu rumah tangga dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan. Hal ini tentunya juga dapat menjadi upaya desa dalam memberdayakan para ibu rumah tangga. Salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan masyarakat yaitu keberdayaan perempuan di bidang ekonomi. Perempuan menjadi salah satu komponen penggerak perekonomian terpenting di masyarakat. Lebih dari itu, perempuan juga mempunyai andil besar dalam kegiatan penanggulangan kemiskinan melalui pemberdayaan masyarakat dan kelompok (Nurlaila et al., 2020). Tidak terkecuali yang menjadi ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga adalah masyarakat yang tergolong sebagai tenaga kerja yang masih produktif sehingga dapat dijadikan sebagai objek dari pemberdayaan kewirausahaan dengan cara memotivasi kewirausahaan untuk menumbuhkan jiwa berwirausaha dan juga dapat memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga sejahtera (Alhempri et al., 2020).

Keberadaan PKK menjadi bukti bahwa para perempuan telah banyak berperan dalam pembangunan, baik dibidang pendidikan, kesehatan, dan bidang ekonomi di daerahnya masing-masing. Keberadaan gerakan PKK baik ditingkat nasional maupun di daerah telah diakui sebagai mitra pemerintah dalam mendukung percepatan pelaksanaan pembangunan baik di kota maupun di Desa (Lanamana et al., 2021). TP PKK Kersik yang berada di Desa Kersik merupakan contoh PKK yang menjadi wadah dalam membantu pembangunan desa. Organisasi yang dimotori oleh kaum perempuan ini terbukti membantu secara nyata percepatan pembangunan melalui 10 program pokok PKK yaitu (1) Penghayatan dan pengamalan Pancasila; (2) Gotong royong; (3) Pangan; (4) Sandang; (5) Perumahan dan tata laksana rumah tangga; (6) Pendidikan dan keterampilan; (7) Kesehatan; (8) Pengembangan kehidupan berkoperasi; (9) Kelestarian lingkungan hidup; dan (10) Perencanaan sehat (Wanti & Tripustikasari, 2019). Pemberdayaan anggota PKK sebagai masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera (Susanti & Susilowati, 2016).

Berdasarkan latar belakang ini, tim pengabdian merasa perlu dilaksanakannya pelatihan guna meningkatkan keterampilan dalam membuat suatu produk olahan yang dapat di pasarkan. Dengan demikian maka kegiatan pelatihan ini diarahkan untuk meberikan pengetahuan dan pemahaman secara praktik cara membuat olahan makanan produk amplang dengan bahan baku utama yaitu ikan bandeng dan tentang cara mengemas produk yang benar menggunakan teknologi yang disediakan. Hal ini juga dalam rangka memberdayakan masyarakat khususnya keterampilan ibu rumah tangga yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan olahan produk. Sehingga, diharapkan Desa Kersik dapat memiliki suatu olahan produk makanan yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kersik.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan Pembuatan Produk dan Kemasan Amplang ini dilaksanakan pada Rabu, 22 Juni 2022 di Pantai Biru Kersik. Pelatihan ini diselenggarakan oleh Mahasiswa MBKM Bina Desa Kersik yang berlangsung selama kurang lebih 8 jam dengan jumla peserta 40 orang. Sasaran dari pelatihan ini adalah Tim Penggerak PKK Desa Kersik.

Metode pelaksanaan kegiatan berbentuk workshop yang meliputi penyampaian materi, pelatihan sekaligus praktik pembuatan produk dan kemasan amplang. Mitra pada kegiatan ini adalah Pemerintah Desa Kersik, pengusaha amplang, dan Dosen Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Mulawarman. Secara skematis berikut tahapan-tahapan kegiatan pelatihan tersebut.

## 1. Persiapan

Persiapan pada kegiatan pelatihan ini diawali dengan observasi serta wawancara bersama kepala desa, sekretaris desa, dan ketua tim penggerak PKK Desa Kersik. Kemudian diperoleh hasil perlu dilaksanakannya pelatihan pembuatan produk dan kemasan amplang bagi tim penggerak PKK Desa Kersik. Setelah itu, dilakukan sosialisasi pelatihan yang akan dilaksanakan kepada ibu-ibu PKK Desa Kersik. Persiapan selanjutnya adalah penyusunan rencana kegiatan, meliputi penentuan narasumber, penentuan lokasi, tanggal pelaksanaan, pembagian tugas, serta mempersiapkan alat dan bahan pelatihan.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk dan kemasan amplang, yaitu: (1) pisau parang dan pisau kecil; (2) talenan; (3) blender/cobek; (4) baskom sedang dan kecil; (5) sendok makan, spatula, dan centong nasi; (6) *mixer/whisk*; (7) timbangan; (8) ayakan tepung; (9) meja; (10) kertas nasi; (11) wajan, sutil, dan saringan minyak; (12) kompor; (13) keranjang; dan (14) plastik kemasan. Adapun bahan yang dibutuhkan, yaitu: (1) ikan bandeng laki; (2) telur; (3) gula pasir; (4) masako; (5) bawang putih halus; (6) micin; (7) tepung tapioka; dan (8) minyak goreng.

## 2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan dalam beberapa langkah meliputi registrasi peserta pelatihan dengan mengisi absensi. Kemudian penyampaian materi sekaligus praktik yang pertama terkait pembuatan produk amplang dari narasumber Bapak Abdul Jalil. Setelah itu, dilanjutkan dengan penyampaian materi sekaligus praktik kedua terkait cara pengemasan amplang untuk meningkatkan mutu, daya simpan, tampilan dan jangkauan pemasarannya oleh Bu Finnah Fourqoniah, Dosen Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Mulawarman.

## 3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan melihat persentase pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Untuk mengetahui persentase pengetahuan peserta dilihat dari survey penilaian pemahaman peserta. Kemudian, selanjutnya kegiatan lomba dilakukan sebagai bentuk pendampingan.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pelatihan sekaligus Praktik Pembuatan Produk dan Kemasan Amplang

Kegiatan ini diawali dengan registrasi peserta pelatihan dengan mengisi absensi kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi sekaligus praktik pembuatan produk amplang berbahan dasar ikan bandeng laki serta dilanjutkan dengan pengemasan produk yang telah disediakan. Materi yang disampaikan yaitu: (1) memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya mempunyai produk sendiri yang menjadi ciri khas Desa

Kersik sebagai desa wisata sehingga memiliki buah tangan bagi wisatawan; (2) memberikan pengetahuan tentang pengolahan produk amplang sekaligus teknik untuk meningkatkan kualitas produk; dan (3) memberikan pengetahuan terkait pengemasan produk amplang yang baik untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk. Pemaparan materi bersifat diskusi interaktif dimana peserta dapat langsung bertanya kepada narasumber dan langsung dijawab.

Peserta sangat antusias memperhatikan dan mengikuti seluruh tahapan proses pembuatan amplang hingga pengemasan, mulai dari memisahkan daging ikan yang kemudian siap untuk diolah menjadi produk amplang dan siap untuk dipasarkan. Proses pembuatan amplang ikan bandeng laki dilakukan oleh peserta yang juga sekaligus didampingi oleh narasumber, dan Dosen Administrasi Bisnis Universitas Mulawarman.

- a. Tahapan pertama yang dilakukan adalah pemisahan daging ikan dari tulang, dimana ikan terlebih dahulu dibersihkan dari kepala, ekor, hingga dibelah perutnya. Pisahkan dari tulang dan kulit kemudian, kerik daging menggunakan sendok. Peserta terlihat serius memperhatikan bagaimana memisahkan daging ikan dengan benar karena pemisahan daging ini akan berpengaruh terhadap tekstur amplang yang dihasilkan, seperti yang terlihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Pemisahan Daging Ikan dengan Tulangnya

- b. Tahapan kedua yaitu mencampurkan gula pasir, dan telur, kocok hingga kaku mengembang, masukkan masako, daging ikan dan bawang putih serta penyedap rasa hingga rata. Dalam kegiatan peserta disuruh untuk mencampurkan adonan amplang hingga tercampur rata dan menjadi adonan basah, seperti terlihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Mencampurkan Adonan Amplang

- c. Masukkan tepung yang sudah diayak sedikit demi sedikit aduk dan adon hingga kalis. Kemudian, setelah adonan menjadi kalis peserta mulai membentuk adonan gulung dan di potong serta cetak adonan sesuai selera, seperti terlihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Membentuk Adonan Amplang

- d. Adonan yang sudah dibentuk, dimasukkan ke dalam penggorengan dengan minyak setengah panas atau api sedang hingga mengembang dan membesar terbentuk. Kemudian, angkat dan tiriskan amplang apabila sudah mengeras dan matang. Dalam hal penggorengan, peserat disuruh untuk terus mengaduk adonan yang digoreng agar matang merata dan memperhatikan selalu tingkatan api kompor penggorengan, seperti terlihat pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Penggorengan Amplang

Kemudian, setelah menyelesaikan penggorengan produk amplang guna melinduni dan menjaga mutu produk amplang maka produk tersebut dikemas dalam kemasan. Untuk mendapatkan hasil penyegelan atau sealing yang bagus memerlukan sebuah alat *press* plastik yang digunakan untuk menyegel kemasan dengan baik. Dalam kegiatan pelatihan ini, kemasan yang digunakan untuk mengemas produk amplang adalah dengan kemasan plastik yang di *press* dengan alat *hand sealer*. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk tetap baik sampai ke tangan konsumen nantinya serta untuk meningkatkan mutu, daya simpan, dan sebagai daya tarik dalam menjangkau pasarannya.

Dalam pelatihan kemasan amplang, peserta diberikan pengetahuan terkait pengemasan mencakup nama produk, merk, bahan-bahan, berat bersih, cara penyimpanan, dan nama produsen. Peserta juga diberikan pelatihan langsung bagaimana menimbang berat bersih amplang sesuai dengan ukuran kemasan yang disediakan. Setelah ditimbang sesuai dengan berat setiap kemasan, peserta menyegel kemasan produk amplang menggunakan alat *hand sealer* seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Pengemasan Amplang

## 2. Monitoring dan Evaluasi

Setelah dilakukannya pelatihan ini mahasiswa MBKM Bina Desa Program Studi Administrasi Bisnis melakukan monitoring dan evaluasi dalam bentuk survey penilaian dan pendampingan. Survey penilaian dilakukan untuk melihat kemampuan peserta mengenai materi serta praktik yang telah diberikan saat pelatihan berlangsung. Berdasarkan hal tersebut, peserta mampu menghasilkan produk amplang yang baik. Akan tetapi, masih perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut untuk bisa memaksimalkan kualitas amplang yang dihasilkan. Sehingga, pendampingan dari kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan mengadakan lomba lanjutan, seperti pada Tabel 1.



**Tabel 1.** Persentase Peningkatan Skill Peserta

| No | Materi                                   | Jumlah | Persentase |
|----|--|--------|------------|
| 1  | Tahap Pemisahan Daging Ikan              | 10     | 25%        |
| 2  | Tahap Pembuatan Adonan                   | 27     | 67,5%      |
| 3  | Tahap Penggorengan Amplang               | 12     | 30%        |
| 4  | Tahap Penimbangan Produk Dalam Kemasan   | 38     | 95%        |
| 5  | Tahap Penggunaan Alat <i>Hand Sealer</i> | 30     | 75%        |

Hasil evaluasi Pelatihan Pembuatan Produk dan Kemasan Amplang pada tabel diatas menunjukkan bahwa 10 orang dengan persentase 25% dinyatakan tidak paham dalam memisahkan daging ikan. Dalam pembuatan adonan rata-rata peserta memahami cukup baik berjumlah 27 orang dengan persentase 67,5%. Kemudian, pada tahap penggorengan produk amplang masih banyak yang kurang paham atau belum memahami cara penggorengan amplang yang baik, hal tersebut karena hanya 12 orang yang memahaminya dengan tingkat persentase 30%. Pada tahap penimbangan produk dalam kemasan menunjukkan bahwa sebanyak 38 orang dengan tingkat persentase 95% telah memahami dengan baik. Sebanyak 30 orang dengan tingkat persentase 75% cukup memahami cara penggunaan alat *hand sealer* dalam pengemasan produk.

### 3. Kendala yang Dihadapi atau Masalah Lain yang Terekam

Kendala yang dihadapi dalam kegiatan pelatihan ini diantaranya, pertama yaitu mencocokkan jadwal antara narasumber 1 dengan narasumber 2, solusinya adalah mengubah waktu pelaksanaan yang sebelumnya sudah ditentukan oleh tim pelaksana. Kendala yang kedua adalah sulitnya mencari bahan baku utama untuk membuat amplang yaitu ikan bandeng laki, yang mana bahan baku tersebut tidak didapatkan di Desa Kersik, sehingga solusi yang dapat tim pelaksana berikan ialah dengan mencari *supplier* di tempat lain. Sedangkan, kendala yang ketiga yaitu terbatasnya alat-alat yang digunakan akibat dari perubahan teknis pelatihan yang menyebabkan peserta harus mengambil peralatan sendiri di rumah masing-masing saat kegiatan pelatihan berlangsung, solusi yang dapat diberikan yaitu tim pelaksana membantu menyediakan peralatan yang masih kurang. Kendala yang terakhir yaitu rentang waktu pendampingan peserta terlalu jauh dari waktu kegiatan pelatihan pembuatan produk dan kemasan amplang, sehingga saran yang diberikan adalah menentukan waktu pendampingan yang jelas diawal kegiatan agar rentang waktunya tidak terlalu jauh dari pelatihannya.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan produk dan kemasan amplang yang dilaksanakan di Pantai Biru, Desa Kersik mendapatkan antusiasme yang sangat tinggi serta kesan yang positif khususnya dari para peserta latihan. Peserta dapat memahami secara praktik terkait pembuatan produk dan kemasan amplang yang baik dan benar. Hal ini dibuktikan dengan berdasarkan hasil evaluasi yang didapatkan untuk tahap pemisahan daging ikan sebesar 25%, tahapan pembuatan adonan sebesar 67,5%, tahapan penggorengan amplang sebesar 30%, tahapan penimbangan produk dalam kemasan sebesar 95%, dan terakhir tahap penggunaan alat *hand sealer* sebesar 75%. Sehingga, para peserta yang sudah cukup mampu dalam memproduksi amplang dari saat pelatihan berlangsung hingga saat perlombaan peserta banyak mengalami peningkatan dalam mengolah produk amplang. Saran yang dapat diberikan yaitu sebaiknya peserta terus meningkatkan teknik-teknik dalam pembuatan produk amplang dan sebaiknya pelatihan-pelatihan terkait pemasaran produk amplang perlu diadakan secara berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang ada di Desa Kersik.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian yaitu mahasiswa MBKM Bina Desa Administrasi Bisnis Universitas Mulawarman mengucapkan banyak terima kasih khususnya kepada Pemerintah Desa Kersik, Kecamatan Marang Kayu yang telah memberikan segala fasilitas untuk kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik. Selain itu, kami juga berterima kasih kepada para narasumber yang bersedia menyempatkan waktunya untuk memberikan ilmu pembuatan produk dan kemasan amplang kepada para peserta. Terakhir, tak lupa kami sampaikan terima kasih kepada dosen pendamping yang tak henti-hentinya mendukung setiap kegiatan kami.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Alhempri, R. R., Anggraini, N., & Ulfah, M. (2020). Pengaruh Program Motivasi Kewirausahaan Dalam Membentuk Jiwa Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga the Impact of Entrepreneurial Motivation Program for Housewives Entrepreneurship. *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, 8(1), 135–141.
- Azis, E., Marwah, S. A., & Said, D. R. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Ekowisata Pasir Putih Kawasan Goa Janji Desa Mallari Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Celebes Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 58–66. <https://doi.org/10.37541/celebesabdimas.v2i2.433>
- Dwikoranto, D., Madlazim, M., Jatmiko, B., Munasir, M., & Deta, U. A. (2022). Pelatihan Produk Olahan Cabe Dimasa Pandemi Covid-19 Bagi Ibu PKK Cerme Gresik. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 41–50. <https://doi.org/10.53621/jippmas.v2i1.116>
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Kelautan*, 8(1), 37–43.

- Kursia, S., & Aziz, A. A. (2021). PKM bagi Pelaku UMKM di Desa Barat Lamongan Kabupaten Selayar Tentang Pemanfaatan Ikan Laut menjadi Pangan Kering dan Bahaya Penggunaan Pengawet dalam Produk Makanan. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(3), 42–46. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v3i3.37106>
- Kusumayadi, F., Badar, M., Yusuf, M., Zulfikar, M., & Iyelda, N. (2021). Dharma Jnana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 211–219.
- Lanamana, W., Dominicus, L., Djou, G., Fowo, K. Y., & Pande, Y. (2021). Peningkatan kemampuan wirausaha dan pelatihan pengolahan ubikayu nuabosi bagi anggota pkk. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 2996–3006.
- Noviyanti, U. D. E., Rahman, E., Sekarningrum, G. A., & Anggraeni, N. A. (2022). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Amplang Sebagai Upaya Pengembangan Potensi Alam Desa Pandu Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 111–119. <https://doi.org/10.55784/jompaabdi.v1i3.264>
- Nurlaila, Yetty, & Buamonabot, I. (2020). Pelatihan Kewirausahaan Di Kalangan Ibu-Ibu PKK Di Kelurahan Baistiong Karance, Kota Ternate Selatan. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 282–289.
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2016). Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 78. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.1.78-87>
- Parmadi, E. H., & Widodo, Y. H. (2021). Pemberdayaan Ibu PKK Desa Bleberan Melalui Pelatihan Kewirausahaan dalam Upaya Mendukung Desa Wisata Bleberan. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 114–118. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v5i2.2797>
- Puspandari, K. (2022). Peningkatan Keterampilan Kelompok Masyarakat Perempuan Desa Jembayan Dalam Melalui Pembuatan Amplang Ikan Gabus. *JPM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 23–30.
- Sumiyati, S., & Bahri, Z. (2020). Pemberdayaan dan Pendampingan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Online Produk Olahan Hasil Alam dan Budidaya Perikanan di Desa Tanjung Kabupaten Sekadau. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 17(2), 110–114. <https://doi.org/10.29406/br.v17i2.2393>
- Susanti, E., & Susilowati, E. (2016). Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pelatihan dan Pendampingan Produksi sabun dan Deterjen. *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat*, 4(2), 87–96.
- Wanti, L. P., & Tripustikasari, E. (2019). Pelatihan Komputer Dasar Bagi Kader PKK dan Posyandu Di Desa Patikraja. *Madani : Indonesian Journal of Civil Society*, 1(1), 17–23. <https://doi.org/10.35970/madani.v1i1.22>