

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR MELALUI INOVASI PENGOLAHAN IKAN MENJADI NUGGET DAN SOSIS DI KELURAHAN BUNGKUTOKO

Sitti Wirdhana Ahmad^{1*}, Ardiansyah², Amirullah³, Sri Ambardini⁴, Muzuni⁵, Andi Tenri Ampa⁶

Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia^{1,2,3}

Program Studi Bioteknologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia^{3,5}

Program Studi D3 Statistika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia⁶

*e-mail: sitti.wirdhana@uho.ac.id

ABSTRACT

The demonstration activity on locally sourced processed food products was conducted at the Bungkutoko Village Hall, Nambo District, Kendari City, with the aim of empowering the coastal community's economy. During the implementation, students, under the guidance of Field Supervising Lecturers (DPL), introduced two types of processed fish products, namely fish sausages and fish nuggets. The methods employed in this activity were lectures and direct demonstrations of fish product processing. The activity was attended by 37 participants, consisting of MSME members, women's community group (PKK) members, and local community leaders. Throughout the training, participants demonstrated high enthusiasm and active participation in every stage of the activity. Through this program, the community gained practical knowledge and skills in processing fishery products into value-added goods that have the potential to become an additional source of income. The tangible impact of this activity was reflected in the increased motivation of participants, particularly housewives, 90% of whom expressed readiness to independently produce fish-based products from home, thereby supporting efforts to strengthen family economies and promote sustainable empowerment of coastal communities.

Keywords: community empowerment, local resources, processed products, Nugget, Sosis.

ABSTRAK

Kegiatan demonstrasi produk olahan makanan berbasis sumber daya lokal dilaksanakan di Balai Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Nambo, Kota Kendari, dengan tujuan untuk memberdayakan ekonomi masyarakat pesisir. Dalam pelaksanaannya, mahasiswa yang didampingi oleh tim Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) memperkenalkan dua jenis produk olahan ikan, yaitu sosis ikan dan nugget ikan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah dan demonstrasi langsung pembuatan produk olahan ikan. Kegiatan diikuti oleh 37 peserta yang terdiri atas anggota UMKM, ibu-ibu PKK, dan tokoh masyarakat setempat. Selama pelatihan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi menjadi sumber penghasilan tambahan. Dampak nyata dari kegiatan ini terlihat pada meningkatnya motivasi peserta, khususnya ibu rumah tangga sebanyak 90% menyatakan kesiapan untuk memproduksi olahan ikan secara mandiri dari rumah, sehingga mendukung upaya penguatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat; sumber daya lokal; produk olahan; nugget, sosis.

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Bungkutoko secara geografis terletak di bagian selatan garis khatulistiwa. Wilayah Bungkutoko sebagian besar berada di wilayah pesisir pantai dan berhadapan langsung dengan Teluk Kendari. Berdasarkan kondisi tersebut, mayoritas penduduknya menggantungkan hidup atau mencari nafkah melalui usaha nelayan. Namun kondisi tersebut belum pada kondisi optimal dalam memanfaatkan perekonomian pesisir yang mencakup seluruh aktivitas ekonomi di wilayah pesisir.

Kelurahan Bungkutoko memiliki potensi sumber daya alam yang besar dan dapat dijadikan sebagai modal pembangunan ke depan. Pengelolaan wilayah pesisir memiliki nilai strategis dalam pembangunan wilayah nasional karena memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan masyarakat (Eaton et al., 2021). Olehnya itu pemberdayaan masyarakat pesisir diperlukan sebagai proses atau cara untuk memperkuat perekonomian mereka, sehingga dapat mencapai kesejahteraan dan memperbaiki kondisi masyarakat pesisir di masa depan menjadi lebih baik (Irawan et al., 2025).

Masyarakat pesisir memiliki potensi ekonomi yang besar melalui pemanfaatan sumber daya perikanan yang melimpah (Taluke et al., 2019). Berdasarkan data Angka Konsumsi Ikan (AKI) Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan tren peningkatan yang konsisten selama lima tahun terakhir. Tingkat konsumsi ikan per kapita meningkat dari 68,51 kg pada tahun 2020 menjadi 77,68 kg pada tahun 2024. Peningkatan ini mencerminkan tumbuhnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi seimbang dan sumber protein hewani yang berkualitas, salah satunya berasal dari ikan. Kondisi ini sekaligus membuka peluang besar bagi pengembangan sektor perikanan, khususnya dalam bidang pengolahan hasil perikanan (Azizah et al., 2024). Namun, di banyak daerah pesisir, pemanfaatan hasil tangkapan ikan masih terbatas pada bentuk segar dan belum diolah menjadi produk bernilai tambah (Britton et al., 2024). Akibatnya, potensi ekonomi dari sektor perikanan belum sepenuhnya optimal, dan sering kali masyarakat mengalami kerugian saat harga ikan segar menurun atau hasil tangkapan melimpah (Kadang & Windarta, 2021).

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil tangkapan ikan sering kali menyebabkan nilai jual produk perikanan tetap rendah (Bhati & Hayes, 2025). Kondisi ini berdampak pada rendahnya pendapatan masyarakat pesisir, termasuk di Kelurahan Bungkutoko, Kota Kendari, yang sebagian besar penduduknya bergantung pada sektor perikanan. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti nugget dan sosis menjadi sangat penting sebagai upaya pemberdayaan masyarakat, peningkatan nilai ekonomi hasil perikanan, serta diversifikasi produk yang dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan nelayan maupun pelaku UMKM di sektor perikanan.

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomi, seperti nugget dan sosis ikan dilaksanakan sebagai bentuk dukungan terhadap pengembangan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis, memperoleh keterampilan baru, meningkatkan kreativitas dalam mengolah hasil laut tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis rumah tangga yang dapat mendukung peningkatan kesejahteraan keluarga dan perekonomian lokal.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pengembangan keterampilan masyarakat pesisir Kelurahan Bungkutoko dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah, seperti nugget dan sosis. Pertama, perlu dikaji bagaimana masyarakat dapat meningkatkan

keterampilan pengolahan ikan agar produk yang dihasilkan layak dikomersialkan. Kedua, penting untuk memahami kendala yang dihadapi masyarakat dalam proses pengolahan dan pengembangan produk olahan. Selanjutnya, kegiatan ini juga menyoroti bagaimana pelatihan pengolahan ikan dapat berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Terakhir, perlu ditentukan strategi yang dapat mendukung keberlanjutan usaha olahan ikan setelah pelatihan, sehingga memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat.

Tujuan Kegiatan

Tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah.
2. Mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui kegiatan produktif berbasis sumber daya lokal.
3. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat, khususnya bagi ibu rumah tangga, agar mampu memanfaatkan potensi lokal menjadi peluang usaha.
4. Memperkenalkan teknologi sederhana dalam proses pengolahan ikan yang dapat diterapkan di lingkungan rumah tangga atau usaha kecil.

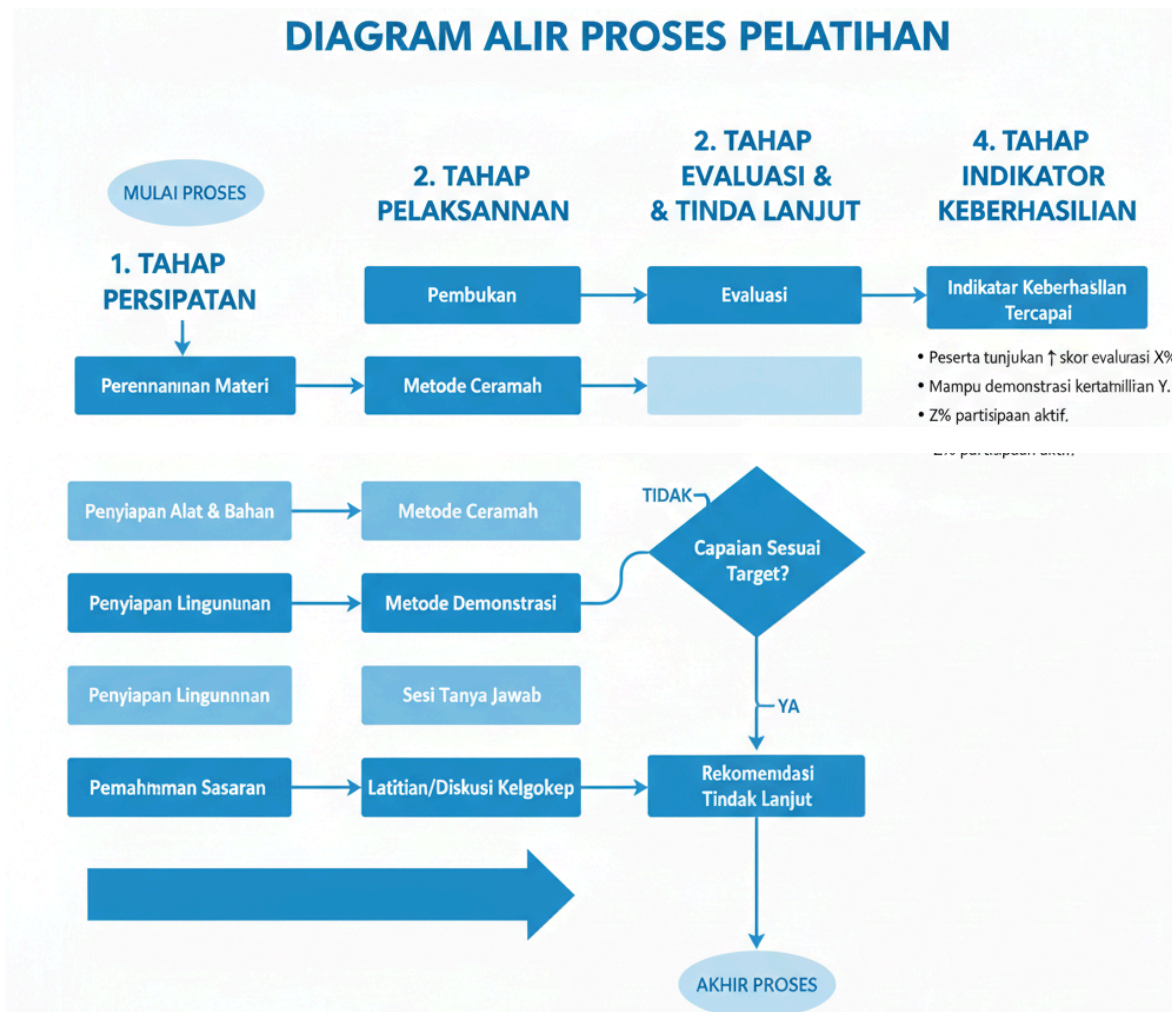
Manfaat Kegiatan

Manfaat yang diperoleh sebagai berikut:

1. Masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ikan menjadi produk olahan seperti nugget dan sosis.
2. Terbukanya peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.
3. Terciptanya kesadaran akan pentingnya inovasi dan diversifikasi produk dalam sektor perikanan.
4. Terwujudnya pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya pesisir secara optimal.

METODE

Kegiatan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir melalui Inovasi Pengolahan Ikan Menjadi Nugget dan Sosis di Kelurahan Bungkutoko dilaksanakan dengan metode partisipatif, di mana masyarakat secara aktif terlibat dalam setiap tahapan kegiatan mulai dari pelatihan, praktik pengolahan ikan, hingga pengembangan produk bernilai tambah. Adapun diagram alir kegiatan pelatihan ini dibuat sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir pelatihan Kegiatan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir melalui Inovasi Pengolahan Ikan Menjadi Nugget dan Sosis di Kelurahan Bungkutoko.

Deksripsi tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut berdasarkan digram alir di atas, adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan pihak Kelurahan Bungkutoko serta identifikasi kebutuhan masyarakat terkait pelatihan pengolahan hasil perikanan. Selain itu, dilakukan survei lapangan untuk menentukan lokasi kegiatan, menyiapkan bahan dan peralatan, serta menyusun modul pelatihan yang berisi materi pengolahan ikan menjadi nugget dan sosis serta video tutorial pengolahan ikan menjadi nugget dan sosis agar memudahkan peserta selama pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelatihan dilaksanakan di Balai Kelurahan Bungkutoko Kecamatan Nambo dan diikuti oleh 37 peserta yang terdiri atas anggota UMKM, ibu-ibu PKK, dan tokoh masyarakat setempat. Kegiatan ini menggunakan **dua metode utama**, yaitu:

- **Metode Ceramah**, untuk memberikan penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan, nilai gizi ikan, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan.

- **Metode Demonstrasi**, untuk memberikan pelatihan langsung mengenai proses pembuatan nugget dan sosis ikan, mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran adonan, pengemasan, hingga teknik penyimpanan produk. Mahasiswa berperan aktif dalam mendampingi peserta selama kegiatan berlangsung, sedangkan tim DPL bertindak sebagai narasumber dan fasilitator.

3. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut

Tahap Evaluasi dilakukan secara deskriptif dan kualitatif dengan berbagai metode. Observasi terhadap partisipasi aktif peserta selama sesi pelatihan menjadi salah satu instrumen utama. Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Penilaian dilakukan melalui observasi langsung terhadap hasil praktik peserta melalui sesi tanya jawab atau wawancara. Penilaian juga dilakukan melalui hasil praktik, seperti kualitas hasil produk olahan yang dihasilkan saat kegiatan pelatihan berlangsung. Untuk mengukur dampak lebih lanjut, disebarkan kuesioner akhir yang bertujuan melihat perubahan dalam pengetahuan, sikap, dan motivasi peserta.

4. Tahap Indikator Keberhasilan

Sebagai tindak lanjut keberlanjutan program, peserta yang berminat untuk mengembangkan usaha olahan ikan dibentuk kelompok untuk diberikan pendampingan lanjutan terkait manajemen usaha kecil dan strategi pemasaran produk. Materi pelatihan juga didigitalisasi dalam bentuk video tutorial agar dapat dimanfaatkan secara mandiri oleh masyarakat ke depannya. Di samping itu, kolaborasi antara kampus dan pemerintah kelurahan Bungkutoko dirancang untuk terus berlanjut melalui pelibatan mahasiswa sebagai mentor dan relawan dalam program serupa di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan demonstrasi pembuatan produk olahan makanan berbasis sumber daya lokal dilaksanakan pada hari Rabu 1 Oktober 2025 di Balai Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Nambo, Kota Kendari, dengan jumlah peserta sebanyak 37 orang yang terdiri atas UMKM, ibu PKK, tokoh masyarakat, dan perangkat kelurahan. Kegiatan diawali dengan pengenalan potensi bahan lokal yang mudah ditemukan di wilayah pesisir seperti ikan hasil tangkapan nelayan. Selanjutnya, mahasiswa KKN-T Jurusan Biologi FMIPA Universitas Halu Oleo memberikan penjelasan materi terkait kandungan gizi bahan utama, proses pengolahan higienis, serta teknik pengemasan sederhana yang dapat meningkatkan daya simpan dan nilai jual produk.

Setelah sesi pemberian materi, peserta diperlihatkan video tutorial pembuatan produk olahan ikan agar memudahkan transfer teknologi kepada peserta saat pelatihan. Kegiatan selanjutnya yaitu sesi demonstrasi pembuatan dua jenis produk olahan, yaitu sosis ikan dan nugget ikan. Selama sesi demonstrasi diberikan penjelasan terhadap setiap prosedur yang dilakukan. Peserta terlihat sangat antusias dan aktif bertanya, terutama terkait teknik pembuatan nugget ikan dan sosis dengan efisien tanpa bahan kimia tambahan.

Program pengabdian masyarakat yang diselenggarakan di kelurahan Bungkutoko berhasil memberikan nilai tambah nyata bagi masyarakat sasaran, khususnya masyarakat kelurahan Bungkutoko. Nilai tambah tersebut tercermin dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan praktis serta perubahan sikap dan motivasi peserta setelah mengikuti rangkaian pelatihan pengolahan ikan menjadi sosis dan nugget. Hal ini didukung oleh Gambar 1, yang menunjukkan dokumentasi foto bersama peserta dan tim pelaksana di akhir kegiatan. Momen tersebut merepresentasikan partisipasi aktif dan semangat kebersamaan yang terbangun selama program

berlangsung, sekaligus menjadi simbol keberhasilan program dalam menciptakan pelatihan sebagai pengalaman belajar yang berkesan dan berdampak positif bagi para peserta.



Gambar 2. Sesi Kegiatan, Foto Bersama Dosen Pembimbing Lapangan, Mahasiswa Dan Peserta Pelatihan

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis praktik langsung sangat efektif untuk meningkatkan keterampilan masyarakat. Tingginya antusiasme peserta dalam pelatihan ini sejalan dengan temuan Rahmi, dkk (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung pada masyarakat pesisir lebih mudah diterapkan dan memberikan dampak jangka panjang dibandingkan pendekatan teoritis semata (Rahmi et al., 2025). Selain keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan wawasan tentang peluang usaha kecil berbasis sumber daya lokal. Banyak peserta mengungkapkan minat untuk mencoba produksi dalam skala rumah tangga. Beberapa di antaranya bahkan mengusulkan untuk membentuk kelompok usaha bersama dengan dukungan dari pihak kelurahan. Hasil ini sejalan dengan pernyataan Anif dan Yusfi (2025) yang menyatakan bahwa pengembangan ekonomi lokal berbasis sumber daya alam setempat dapat meningkatkan kemandirian masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga (Anif & Yusfi, 2025).



Gambar 3. Pemberian materi dan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan (nugget dan sosis).

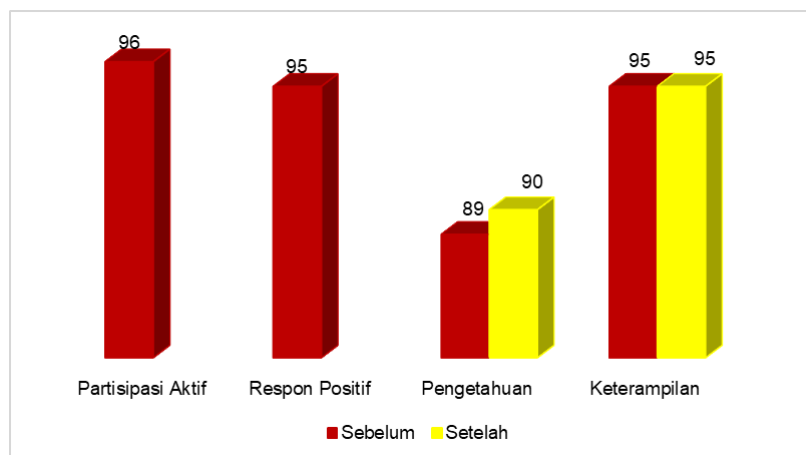
Setelah kegiatan dilaksanakan, sejumlah perubahan jangka pendek tampak signifikan pada diri peserta. Pertama, terdapat peningkatan pengetahuan tentang penerapan teknologi tepat guna dalam mengolah ikan menjadi produk sosis dan nugget. Kedua, terjadi peningkatan keterampilan yang dinilai dari keberhasilan peserta membuat produk olahan sosis dan nugget. Ketiga, terjadi peningkatan keterampilan peserta dalam mendesain kemasan produk olahan. Dalam jangka panjang,

kegiatan ini berpotensi menimbulkan dampak yang lebih luas dan berkelanjutan melalui program desa binaan. Pihak akademisi melakukan pembinaan kepada komunitas ibu-ibu di kelurahan Bungkutoko yang fokus pada produksi olahan pangan menggunakan sumber daya lokal yang ada di kelurahan Bungkutoko. Kegiatan ini kedepannya sangat berpeluang untuk dijadikan usaha skala rumah tangga bagi ibu-ibu di kelurahan Bungkutoko.

Secara sosial, kegiatan ini juga memperkuat hubungan kolaboratif antara perguruan tinggi, pemerintah, dan masyarakat. Kolaborasi semacam ini merupakan salah satu bentuk penerapan konsep “triple helix collaboration”, di mana sinergi antara akademisi, pemerintah, dan masyarakat menjadi kunci keberhasilan program pemberdayaan (Yuliartika Dewi & Mangku Suryana, 2024).

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung terhadap hasil praktik peserta serta sesi tanya jawab untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan setelah pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti setiap tahapan proses pembuatan nugget dan sosis ikan dengan baik. Peserta juga memahami prinsip dasar pengolahan ikan yang higienis, teknik pencampuran adonan yang tepat, serta cara pengemasan dan penyimpanan produk agar tahan lebih lama.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Peserta Pelatihan.

Hasil evaluasi program yang ditampilkan pada Gambar 4 berfungsi sebagai penguatan terhadap narasi evaluatif yang disusun berdasarkan pengalaman langsung serta tanggapan peserta pelatihan. Penilaian keberhasilan program dilakukan melalui empat indikator utama yang dianalisis secara deskriptif dan kualitatif, dengan mempertimbangkan hasil observasi fasilitator, praktik peserta, sesi tanya jawab, serta wawancara. Pertama, tingkat partisipasi peserta selama pelatihan tergolong sangat tinggi, dengan rata-rata keaktifan mencapai 96% dari total dua sesi pelatihan yang diikuti oleh 37 orang peserta. Kedua, dari sisi respons, sebanyak 35 peserta atau sekitar 95% menyatakan kepuasan terhadap materi dan pelaksanaan kegiatan, yang menunjukkan bahwa metode dan pendekatan yang digunakan telah sesuai dengan kebutuhan serta harapan peserta. Ketiga, pada aspek peningkatan pengetahuan mengenai penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan ikan menjadi nugget dan sosis, sebanyak 33 peserta (89%) menunjukkan peningkatan pemahaman berdasarkan hasil tanya jawab dan wawancara selama kegiatan berlangsung. Keempat, dalam hal keterampilan, sebanyak 95% peserta mampu memproduksi olahan sosis dan nugget dengan tekstur serta cita rasa yang menyerupai contoh, sekaligus memahami teknik pengemasan dan penyimpanan

yang benar. Peserta juga menunjukkan antusiasme tinggi dan menyatakan kesiapan untuk menerapkan keterampilan tersebut di rumah masing-masing.

Selain peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini juga menumbuhkan kesadaran peserta terhadap pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai tambah produk. Beberapa peserta bahkan menyatakan ketertarikannya untuk mencoba memproduksi dan memasarkan nugget serta sosis ikan secara mandiri. Hasil ini memperlihatkan bahwa kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan dampak edukatif, tetapi juga membuka peluang kemandirian ekonomi masyarakat pesisir. Program ini dapat dijadikan model replikasi di wilayah pesisir lainnya di Kota Kendari dengan adaptasi terhadap potensi bahan lokal setempat.

Kegiatan ini memiliki berbagai keunggulan yang berkontribusi terhadap efektivitas pelaksanaannya. Pertama, materi pelatihan disusun berdasarkan kebutuhan nyata peserta, sehingga isi kegiatan relevan dengan kondisi serta tantangan yang mereka hadapi sehari-hari. Kedua, metode pembelajaran difokuskan pada praktik langsung dengan memanfaatkan bahan baku dari sumber daya lokal yang melimpah di Kelurahan Bungkutoko. Ketiga, kegiatan ini turut mendorong lahirnya wirausaha baru, khususnya pada sektor pengolahan pangan berbasis ikan.

Selain itu, pelatihan ini berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui pengembangan usaha rumahan serta perluasan pasar produk lokal. Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi olahan ikan, sehingga konsumsi ikan dapat meningkat dalam bentuk produk yang lebih beragam. Terakhir, pelatihan bersifat aplikatif dan mudah dipahami karena dilengkapi dengan sesi praktik langsung dalam proses pembuatan nugget dan sosis ikan.

Meskipun demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa kelemahan terkait faktor hambatannya yang perlu diperhatikan. Keterbatasan peralatan dan fasilitas pendukung menjadi salah satu kendala, sehingga peserta belum dapat mengikuti sesi praktik secara optimal, terutama ketika jumlah peserta cukup besar. Selain itu, durasi pelatihan yang relatif singkat menyebabkan penyampaian materi belum sepenuhnya mendalam, khususnya pada bagian yang berkaitan dengan teknik pengemasan dan strategi pemasaran produk. Adapun faktor pendukung dari kegiatan ini adalah antusias yang sangat tinggi dari seluruh peserta untuk belajar dan mengetahui cara mengolah ikan menjadi produk yang bernilai ekonomis sehingga pelatihan kegiatan ini berjalan dengan semaksimal mungkin.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi sosis dan nugget pada masyarakat Kelurahan Bungkutoko berlangsung dengan baik dan mendapat sambutan positif dari para peserta. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam memanfaatkan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti sosis dan nugget ikan, yang memiliki potensi ekonomi tinggi. Pelatihan ini juga berperan penting dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi produk olahan ikan serta mendorong semangat berwirausaha di tingkat rumah tangga.

Meskipun demikian, kegiatan ini masih menghadapi beberapa kendala, antara lain keterbatasan peralatan yang tersedia, waktu pelaksanaan yang relatif singkat, serta belum adanya pendampingan lanjutan dan dukungan modal bagi peserta yang ingin mengembangkan usaha secara mandiri. Diharapkan pula dukungan dari berbagai akademisi dan stakeholder untuk bekerjasama seperti dukungan modal UMKM, Pembentukan kelompok usaha bagi ibu-ibu dharma wanita, dan dukungan pihak kelurahan. Namun demikian, secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas sumber daya manusia di Kelurahan Bungkutoko dan

diharapkan menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha kecil berbasis olahan ikan di wilayah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

- Tim Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo yang telah memberikan kesempatan dan pendanaan untuk melakukan pengabdian pada masyarakat terintegrasi-KKN Tematik tahun 2025.
- Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lurah Bungkutoko, Ketua TP PKK Kecamatan Nambo, masyarakat Kelurahan Bungkutoko, atas dukungan dan partisipasinya dalam kegiatan ini.

REFERENSI

- Anif, A., & Yusfi, R. H. (2025). Strategi Pengembangan Ekonomi Berbasis Potensi Lokal melalui Pemberdayaan Perempuan dan Pengembangan UMKM di Desa Geneng. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 6(9), 3175–3193. <https://doi.org/10.47467/elmal.v6i9.8603>
- Azizah, R. N., Zauhar, S., Setyowati, E., Wike, & Wahyudi, H. (2024). The relationship government, community, companions and economic empowerment of coastal women in Sampang Regency – Indonesia. *Edelweiss Applied Science and Technology*, 8(6), 2920–2930. <https://doi.org/10.55214/25768484.v8i6.2632>
- Bhati, D., & Hayes, M. (2025). From Ocean to Market: Technical Applications of Fish Protein Hydrolysates in Human Functional Food, Pet Wellness, Aquaculture and Agricultural Bio-Stimulant Product Sectors. *Applied Sciences (Switzerland)*, 15(10), 1–41. <https://doi.org/10.3390/app15105769>
- Britton, J. R., Andreou, D., Boardman, R., Garcia, F., Gimenez, M., Imbert, A., Parker, B., Warren, B., Yeldham, M., & Cucherousset, J. (2024). The angled-web: Recreational angling as an underappreciated disruptor to the interconnectedness of terrestrial and freshwater food webs. *Freshwater Biology*, 69(12), 1739–1747. <https://doi.org/10.1111/fwb.14342>
- Eaton, M. J., Johnson, F. A., Mikels-Carrasco, J., Case, D. J., Martin, J., Stith, B., Yurek, S., Udell, B., Villegas, L., Taylor, L., Haider, Z., Charkhgard, H., & Kwon, C. (2021). *Cape Romain Partnership for Coastal Protection*. <https://doi.org/10.3133/ofr20211021>
- Irawan, A., Syukron, N., Saragih, D. P., & Purnama, E. N. (2025). Model of community empowerment in coastal areas in the utilization of natural resources. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1471(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1471/1/012013>
- Kadang, J. M., & Windarta, J. (2021). Optimasi Sosial-Ekonomi pada Pemanfaatan PLTS PV untuk Energi Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Energi Baru Dan Terbarukan*, 2(2), 74–83. <https://doi.org/10.14710/jebt.2021.11113>
- Rahmi, E., Susanti, D., Rahmidani, R., Sofya, R., & Fitri, A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Padang melalui Inovasi Pengolahan Produk Olahan Ikan dalam Upaya Penguatan Ekonomi Masyarakat Ulak Karang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*, 5(4), 1038–1048.
- Taluke, D., Lakat, R. S. M., Sembel, A., Mangrove, E., & Bahwa, M. (2019). Analisis Preferensi Masyarakat Dalam Pengelolaan Ekosistem Mangrove Di Pesisir Pantai Kecamatan Loloda Kabupaten Halmahera Barat. *Spasial*, 6(2), 531–540.
- Yuliartika Dewi, I. G. A. A., & Mangku Suryana, I. N. (2024). KOLABORASI TRIPLE HELIX

DALAM PROGRAM INOVASI DESA (Studi Kasus : Desa Sanur Kaja, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar). *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 15(02), 253–262. <https://doi.org/10.23969/kebijakan.v15i02.13762>