JOURNAL OF HUMAN AND EDUCATION
E-ISSN: 2776-5857 | P-ISSN: 2776-7876
Website: https://jahe.or.id/index.php/jahe
Vol. 6, No. 4 (2026)

Implementasi Penyuluhan dan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan untuk Meningkatkan Pengetahuan, Keterampilan, dan Nilai Tambah Ekonomi Masyarakat

Anugriati[1], Andi Ivo Asphama[2], Khaerani[3], Ifra Nur khumaeerah[4], AlHukaimatul Amaliyah[5], Aidhilah Ma'rufi[6]
Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Nusantara Makassar
**Email: nugrialmadinah@gmail.com*

ABSTRAK
Produk hasil perikanan memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun bersifat mudah mengalami penurunan mutu sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat. Rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai identifikasi ikan segar serta terbatasnya keterampilan dalam diversifikasi produk olahan perikanan menjadi salah satu kendala dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi hasil perikanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman masyarakat mengenai pemilihan ikan segar serta diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang bernilai ekonomis. Kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor Desa Mandalle, Kecamatan Bajeng Barat, Kabupaten Gowa, dengan sasaran masyarakat umum, pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta ibu rumah tangga. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, ceramah interaktif, demonstrasi produk, diskusi, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Materi yang diberikan mencakup identifikasi karakteristik ikan segar berdasarkan penilaian organoleptik, penerapan prinsip higiene dan sanitasi pangan selama proses penanganan dan pengolahan, serta teknik pembuatan produk olahan berbahan baku ikan, seperti sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pemilihan bahan baku yang bermutu, penerapan praktik pengolahan pangan yang aman, serta kemampuan mengembangkan produk olahan bernilai tambah. Program ini diharapkan mampu mendorong tumbuhnya peluang usaha berbasis sumber daya perikanan lokal, meningkatkan pendapatan keluarga, mendukung ketahanan pangan, serta memperkuat pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis hasil perikanan.
Kata Kunci: diversifikasi produk, hasil perikanan, pemberdayaan masyarakat, penyuluhan, nilai tambah ekonomi.

ABSTRACT
Fishery products are highly nutritious but highly perishable, requiring proper handling and processing to maintain their quality and safety. Limited public knowledge regarding the identification of fresh fish and inadequate skills in developing diversified fish-based products remain significant challenges in increasing the economic value of fisheries resources. This community service program aimed to enhance participants' knowledge, skills, and understanding of selecting fresh fish and producing value-added fishery products. The activity was conducted at the Mandalle Village Office Hall, Bajeng Barat District, Gowa Regency, targeting community members, micro, small, and medium enterprise (MSME) actors, and housewives. The program employed lectures, interactive discussions, product demonstrations, hands-on practice, and evaluation through pre-test and post-test assessments. The training materials covered the identification of fresh fish based on organoleptic characteristics, the application of food hygiene and sanitation principles during handling and processing, and techniques for producing fish-based products such as shredded skipjack chili paste (*sambal suwir ikan cakalang*) and fish spring rolls. The results indicated an improvement in participants' knowledge and practical skills in selecting high-quality raw materials, applying safe food processing practices, and developing value-added fishery products. Furthermore, the program is expected to encourage entrepreneurship based on local fishery resources, improve household income, strengthen food security, and promote community empowerment through the development of a creative economy based on fishery products.
Keywords: *community empowerment, fishery products, product diversification, extension, economic value added.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki sumber daya perikanan melimpah dan berperan strategis dalam mendukung ketahanan pangan, penyediaan protein hewani berkualitas, penciptaan lapangan kerja, serta pembangunan ekonomi nasional. Sektor perikanan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap mata pencaharian masyarakat pesisir dan menjadi salah satu penggerak utama ekonomi biru melalui peningkatan nilai tambah serta pemanfaatan sumber daya perairan secara berkelanjutan. Namun demikian, ikan dan hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami kerusakan (highly perishable) sehingga memerlukan penanganan pascapanen yang tepat. Penanganan yang kurang baik sering menyebabkan penurunan mutu, kerugian ekonomi, serta meningkatnya kehilangan hasil (food loss), sehingga menurunkan daya saing produk perikanan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai penanganan dan pengolahan ikan yang benar sangat penting untuk mengurangi kehilangan hasil pascapanen dan meningkatkan nilai tambah produk perikanan (FAO, 2022; Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2023; Putra et al., 2022; Hidayat et al., 2021; Rahman et al., 2024).

Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi yang paling efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Pengolahan ikan segar menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan, lumpia ikan, dan sambal suwir ikan, tidak hanya mampu memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar, menambah pendapatan rumah tangga, serta membuka peluang usaha baru bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Namun, keberhasilan diversifikasi produk sangat bergantung pada kualitas bahan baku yang digunakan. Pemilihan ikan segar berdasarkan karakteristik organoleptik, meliputi kondisi mata, warna insang, tekstur daging, aroma, dan kondisi lendir, merupakan persyaratan dasar dalam menghasilkan produk

olahan yang aman dan bermutu tinggi. Sayangnya, masih banyak masyarakat, khususnya pengolah skala rumah tangga dan pelaku UMKM, yang memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam membedakan ikan segar dengan ikan yang telah mengalami penurunan mutu serta dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi selama proses pengolahan. Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya mutu produk, keamanan pangan, dan daya saing produk di pasar (Sari et al., 2022; Wibowo et al., 2023; Nugroho et al., 2021; Yusuf et al., 2024; FAO, 2022).

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan kepada masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam penerapan teknologi pengolahan hasil perikanan. Hidayat et al. (2021) melaporkan bahwa metode penyuluhan berbasis demonstrasi efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai identifikasi mutu ikan segar. Putra et al. (2022) juga menemukan bahwa pelatihan diversifikasi produk perikanan berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Rahman et al. (2023) mengungkapkan bahwa usaha pengolahan hasil perikanan memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga masyarakat pesisir. Sementara itu, Wibowo et al. (2023) menekankan pentingnya inovasi kemasan dan pemasaran digital dalam meningkatkan daya saing UMKM berbasis hasil perikanan. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa metode penyuluhan partisipatif yang mengombinasikan demonstrasi dan praktik langsung lebih efektif dibandingkan metode ceramah konvensional dalam mendorong perubahan perilaku serta adopsi teknologi oleh masyarakat. Namun demikian, sebagian besar kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebelumnya masih berfokus secara terpisah pada pelatihan pengolahan produk atau pengembangan kewirausahaan, tanpa mengintegrasikan identifikasi ikan segar, diversifikasi produk, edukasi keamanan pangan, teknologi pengemasan, serta pengembangan kewirausahaan dalam satu model pemberdayaan yang komprehensif.

Berdasarkan kajian literatur tersebut, masih terdapat kesenjangan dalam penerapan model pemberdayaan masyarakat yang mengintegrasikan identifikasi mutu ikan segar secara organoleptik dengan pelatihan praktis diversifikasi produk hasil perikanan guna meningkatkan kapasitas teknis sekaligus nilai tambah ekonomi. Sebagian besar program pengabdian sebelumnya lebih menitikberatkan pada teknik pengolahan produk, sementara aspek kualitas bahan baku sebagai fondasi utama dalam menghasilkan produk perikanan yang aman, bermutu tinggi, dan berdaya saing masih belum mendapat perhatian yang memadai.

Kebaruan (novelty) program pengabdian kepada masyarakat ini terletak pada penerapan model penyuluhan terpadu yang menggabungkan identifikasi mutu ikan segar, demonstrasi praktis diversifikasi produk hasil perikanan, edukasi keamanan pangan, teknologi pengemasan produk, serta pengembangan kewirausahaan dalam kerangka pembelajaran partisipatif. Pendekatan terpadu ini diharapkan mampu menghasilkan peningkatan yang berkelanjutan terhadap pengetahuan, keterampilan teknis, dan kapasitas kewirausahaan peserta.

Kontribusi program pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengembangan model penyuluhan partisipatif yang mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai identifikasi ikan segar, memperkuat keterampilan teknis dalam diversifikasi produk hasil perikanan, serta meningkatkan pemahaman mengenai pengembangan usaha perikanan yang bernilai tambah. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi acuan praktis bagi perguruan tinggi, pemerintah daerah, penyuluh perikanan, dan pelaku UMKM dalam merancang program pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan guna

mendukung ketahanan pangan, mengurangi kehilangan hasil pascapanen, meningkatkan daya saing produk perikanan lokal, serta memperkuat pengembangan ekonomi masyarakat berbasis sumber daya perikanan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Mandalle, Kecamatan Bajeng Barat, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan, pada tanggal 30 Juni 2026. Sasaran kegiatan meliputi masyarakat umum, pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta ibu rumah tangga yang memiliki minat terhadap pengolahan hasil perikanan dan pengembangan usaha berbasis produk perikanan. Program ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai identifikasi ikan segar berdasarkan karakteristik organoleptik serta meningkatkan keterampilan praktis dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) sebagai pendekatan utama karena menempatkan masyarakat sebagai subjek yang terlibat secara aktif dalam seluruh proses pembelajaran. Pendekatan ini dipadukan dengan kegiatan penyuluhan, demonstrasi praktik, dan diskusi interaktif untuk mendorong partisipasi aktif, berbagi pengalaman, serta alih pengetahuan dan teknologi. Kombinasi metode tersebut dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman secara teoritis, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga maupun usaha kecil.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui empat tahapan utama sebagaimana disajikan pada Gambar 1. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi koordinasi dengan pemerintah desa, penyusunan materi penyuluhan, pembuatan media presentasi, penyusunan instrumen pre-test dan post-test, serta penyediaan bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam demonstrasi pengolahan hasil perikanan.

Tahap kedua merupakan kegiatan penyuluhan, di mana peserta memperoleh materi mengenai identifikasi ikan segar berdasarkan parameter organoleptik, meliputi kondisi mata, warna insang, tekstur daging, aroma, dan kondisi lendir permukaan. Selain itu, peserta juga mendapatkan materi mengenai prinsip higiene dan sanitasi pangan, diversifikasi produk hasil perikanan, teknik pengolahan yang memberikan nilai tambah, serta peluang pengembangan usaha mikro berbasis hasil perikanan.

Tahap ketiga berupa demonstrasi dan praktik langsung. Pada tahap ini peserta diperkenalkan dengan teknik pengolahan produk sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan. Demonstrasi meliputi pemilihan bahan baku, formulasi bahan, tahapan proses pengolahan, penerapan higiene dan sanitasi selama proses produksi, teknik pengemasan sederhana, serta penyajian produk sesuai dengan prinsip dasar keamanan pangan. Seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan setiap tahapan pengolahan dengan pendampingan dari tim pelaksana.

Tahap terakhir adalah evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui pemberian pre-test sebelum kegiatan penyuluhan dimulai dan post-test setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, tingkat partisipasi peserta selama diskusi dan praktik diamati menggunakan lembar observasi, sedangkan tanggapan, masukan, dan kepuasan peserta dikumpulkan melalui sesi diskusi dan tanya jawab. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test serta mendeskripsikan perubahan pengetahuan, keterampilan praktis, dan tingkat partisipasi peserta selama pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat.

Gambar 1 menyajikan alur pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terdiri atas empat tahapan utama, yaitu: (1) persiapan, (2) penyuluhan dan edukasi, (3) demonstrasi dan praktik, serta (4) evaluasi melalui pre-test, post-test, observasi, dan umpan balik peserta.

Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Peserta

Sebanyak 80 peserta mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mandalle, Kecamatan Bajeng Barat, Kabupaten Gowa. Peserta terdiri atas masyarakat umum, ibu rumah tangga, petani, serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang memiliki minat terhadap pengolahan hasil perikanan dan pengembangan usaha berbasis perikanan. Tingginya tingkat partisipasi masyarakat menunjukkan bahwa program edukasi mengenai pemanfaatan hasil perikanan

masih sangat relevan dalam meningkatkan kapasitas masyarakat serta mendorong pengembangan ekonomi lokal.

Karakteristik peserta disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Kegiatan

Karakteristik Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-laki	16	20
Perempuan	64	80
Pekerjaan		
Petani	Mayoritas	-
Ibu rumah tangga	Sebagian	-
UMKM/Lainnya	Sebagian kecil	-

Mayoritas peserta merupakan perempuan, yang menunjukkan pentingnya peran ibu rumah tangga dalam kegiatan pengolahan pangan rumah tangga dan pengembangan usaha skala kecil. Keberagaman latar belakang pendidikan dan pekerjaan peserta juga menciptakan suasana pembelajaran yang kondusif, sehingga memungkinkan terjadinya pertukaran pengalaman dan pengetahuan selama kegiatan penyuluhan berlangsung.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan acara pembukaan yang dilanjutkan dengan pemberian pre-test untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai identifikasi ikan segar, higiene dan sanitasi pangan, serta diversifikasi produk hasil perikanan.

Sesi penyuluhan difokuskan pada materi mengenai identifikasi ikan segar berdasarkan karakteristik organoleptik, meliputi kondisi mata, warna insang, tekstur daging, aroma, dan kondisi lendir permukaan. Selain itu, peserta juga memperoleh materi mengenai penerapan higiene dan sanitasi pangan serta pentingnya peningkatan nilai tambah melalui pengolahan hasil perikanan.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik pembuatan sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan. Peserta mengamati secara langsung setiap tahapan proses pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, formulasi bumbu, proses pengemasan, hingga penyajian produk. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat disajikan pada Gambar 1.

Gambar 2. Pelaksana Pengabdian

3.3 Peningkatan Pengetahuan Peserta

Efektivitas kegiatan penyuluhan dievaluasi melalui pemberian pre-test dan post-test. Hasil evaluasi yang disajikan pada Tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan dan demonstrasi.

Tabel 2. Perbandingan Tingkat Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Program

Indikator Pengetahuan	Pre-test (%)	Post-test (%)	Peningkatan
Identifikasi ikan segar	60	85	+25
Higiene dan sanitasi pangan	60	85	+25
Diversifikasi produk hasil perikanan	60	85	+25

Rata-rata tingkat pengetahuan peserta meningkat dari 60% sebelum kegiatan menjadi 85% setelah kegiatan, atau mengalami peningkatan sebesar 25 poin persentase. Sebelum mengikuti penyuluhan, sebagian besar peserta hanya mengenali kesegaran ikan berdasarkan warna kulit atau ukuran tubuh ikan. Setelah kegiatan berlangsung, peserta mampu mengidentifikasi kesegaran ikan secara lebih tepat berdasarkan indikator organoleptik, seperti kejernihan mata, warna insang, elastisitas daging, aroma khas ikan segar, dan kondisi lendir permukaan.

Perbandingan dengan Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Hidayat et al. (2021) yang menyatakan bahwa metode penyuluhan berbasis demonstrasi mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai penilaian mutu ikan segar. Demikian pula, Putra et al. (2022) melaporkan bahwa pelatihan diversifikasi produk perikanan secara efektif meningkatkan kompetensi teknis masyarakat dalam menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Selain itu, Rahman et al. (2023) menjelaskan bahwa pendekatan penyuluhan partisipatif memberikan hasil belajar yang lebih baik dibandingkan metode ceramah konvensional karena peserta terlibat langsung dalam praktik teknologi yang diperkenalkan.

Implikasi Temuan

Peningkatan pengetahuan peserta menunjukkan bahwa kombinasi metode ceramah, media visual, diskusi interaktif, dan demonstrasi praktik merupakan strategi edukasi yang efektif dalam mentransfer teknologi pascapanen perikanan. Pemahaman yang lebih baik mengenai identifikasi ikan segar juga berkontribusi terhadap peningkatan keamanan pangan serta mendukung produksi produk olahan ikan yang lebih bermutu.

3.4 Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan

Peserta berpartisipasi secara aktif dalam sesi praktik pembuatan sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan. Selama kegiatan berlangsung, peserta mempelajari teknik pemilihan bahan baku, formulasi bahan, proses pengolahan yang higienis, teknik pengemasan sederhana, hingga penyajian produk.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengulangi setiap tahapan proses pengolahan secara mandiri. Antusiasme peserta terlihat dari tingginya partisipasi dalam diskusi, banyaknya pertanyaan yang diajukan, serta kesediaan peserta untuk mempraktikkan seluruh tahapan pengolahan secara langsung.

Perbandingan dengan Penelitian Terdahulu

Temuan ini mendukung hasil penelitian Sari et al. (2022) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan secara signifikan. Sejalan dengan itu, Wibowo et al. (2023) menyimpulkan bahwa metode demonstrasi lebih efektif dibandingkan pembelajaran teoritis semata dalam meningkatkan adopsi teknologi pada pelaku UMKM berbasis hasil perikanan.

Implikasi Temuan

Peningkatan keterampilan pengolahan produk diharapkan mampu mendorong peserta untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga sehingga dapat meningkatkan diversifikasi produk, mengurangi kehilangan hasil pascapanen, dan menambah pendapatan keluarga.

3.5 Nilai Tambah Ekonomi dan Pemberdayaan Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat juga berhasil meningkatkan kesadaran peserta mengenai potensi ekonomi hasil perikanan. Sebelum mengikuti kegiatan, sebagian besar ikan hanya dijual atau dikonsumsi dalam bentuk segar. Setelah mengikuti penyuluhan dan demonstrasi, peserta memahami bahwa produk olahan hasil perikanan memiliki nilai jual yang lebih tinggi, umur simpan yang lebih panjang, serta peluang pemasaran yang lebih luas.

Produk olahan yang diperkenalkan, khususnya sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan, dinilai memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, teknik pengolahan yang relatif sederhana, serta kebutuhan modal yang tidak terlalu besar.

Gambar 3. Produk Diversifikasi

Perbandingan dengan Penelitian Terdahulu

Hasil ini sejalan dengan penelitian Rahman et al. (2023) dan laporan FAO (2022) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk hasil perikanan memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga, ketahanan pangan, serta pembangunan ekonomi pedesaan yang berkelanjutan.

Implikasi dan Kontribusi Program

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penyuluhan terpadu yang menggabungkan identifikasi ikan segar, edukasi keamanan pangan, praktik pengolahan, serta pelatihan kewirausahaan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan teknis, dan kesadaran ekonomi masyarakat secara efektif. Kontribusi utama program pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengembangan model penyuluhan partisipatif terpadu yang secara simultan memperkuat kesadaran terhadap keamanan pangan, meningkatkan keterampilan pengolahan hasil perikanan, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat berbasis sumber daya perikanan lokal. Model ini dapat diadopsi oleh pemerintah daerah, perguruan tinggi, maupun penyuluh perikanan sebagai strategi pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dalam mendukung pengembangan produk perikanan bernilai tambah.

SIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat melalui implementasi penyuluhan perikanan dan diversifikasi produk hasil perikanan telah terlaksana dengan baik dan memperoleh respons yang positif dari masyarakat Desa Mandalle, Kecamatan Bajeng Barat, Kabupaten Gowa. Partisipasi sebanyak 80 peserta yang berasal dari berbagai latar belakang pendidikan dan pekerjaan menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan hasil perikanan.

Kegiatan yang meliputi penyuluhan mengenai identifikasi ikan segar, demonstrasi pembuatan sambal suwir ikan cakalang dan lumpia ikan, serta praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan, dengan rata-rata nilai peserta meningkat dari 60% pada pre-test menjadi 85% pada post-test. Peningkatan tersebut mencakup tiga aspek utama, yaitu kemampuan mengidentifikasi ikan segar berdasarkan karakteristik organoleptik, penerapan prinsip higiene dan sanitasi pangan, serta pemahaman mengenai diversifikasi produk hasil perikanan.

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga memberikan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Diversifikasi produk diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomi sumber daya perikanan, memperluas peluang usaha lokal, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung ketahanan pangan melalui pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara berkelanjutan.

Untuk menjamin keberlanjutan program, diperlukan kegiatan pendampingan secara berkelanjutan, khususnya dalam aspek pengemasan produk, perizinan usaha, sertifikasi keamanan pangan, dan pemasaran digital. Pendampingan tersebut diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk olahan hasil perikanan berbasis masyarakat, memperluas akses pasar, serta memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pemerintah Desa Mandalle, Kecamatan Bajeng Barat, Kabupaten Gowa, atas dukungan, kerja sama, serta fasilitasi yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Bantuan dan dukungan tersebut sangat berkontribusi terhadap kelancaran dan keberhasilan seluruh rangkaian kegiatan.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh masyarakat Desa Mandalle, khususnya para peserta kegiatan, atas partisipasi aktif, antusiasme, dan kerja sama yang sangat baik selama mengikuti seluruh rangkaian program, mulai dari kegiatan penyuluhan, demonstrasi pengolahan produk hasil perikanan, hingga praktik langsung. Keterlibatan aktif peserta menjadi faktor penting dalam tercapainya tujuan program pengabdian kepada masyarakat ini.

Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Nusantara Makassar, atas dukungan akademik, penyediaan fasilitas, serta bantuan kelembagaan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Besar harapan penulis agar program ini menjadi langkah awal dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan yang bernilai tambah, serta memperkuat pemberdayaan

ekonomi masyarakat secara berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, R., Yusuf, M., & Sari, P. (2023). Increasing value-added fishery products through community empowerment in Indonesia. Aquaculture and Fisheries, 8(4), 415–424.

Food and Agriculture Organization. (2020). The State of World Fisheries and Aquaculture 2020: Sustainability in Action. Rome: FAO.

Food and Agriculture Organization. (2021). Code of Conduct for Responsible Fisheries. Rome: FAO.

Food and Agriculture Organization. (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022: Towards Blue Transformation. Rome: FAO.

Food and Agriculture Organization. (2023). Blue Transformation Roadmap 2022–2030. Rome: FAO.

FAO & WorldFish. (2023). Small-Scale Fisheries and Sustainable Livelihoods. Rome: FAO.

Hidayat, R., Suryani, D., & Prasetyo, A. (2021). Demonstration-based fisheries extension to improve community knowledge of fresh fish quality assessment. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 860, 012040.

Ismail, N., Hasan, A., & Yusran, M. (2022). Food safety education and community awareness in fish processing industries. Food Research, 6(5), 112–120.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2022). Laporan Tahunan Kementerian Kelautan dan Perikanan 2022. Jakarta: KKP RI.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2023). Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2023. Jakarta: KKP RI.

Nugroho, S., Wahyuni, D., & Lestari, E. (2021). Organoleptic assessment of fresh fish quality for small-scale fisheries. Biodiversitas, 22(11), 4890–4898.

OECD. (2022). The Blue Economy in Indonesia. Paris: OECD Publishing.

Prasetyo, H., Widodo, S., & Kurniawan, D. (2021). Community participation in fisheries extension activities to improve post-harvest handling practices. Journal of Coastal Development, 24(3), 155–164.

Putra, A., Rahman, M., & Yusuf, H. (2022). Community empowerment through fish product diversification to improve household income. AACL Bioflux, 15(5), 2540–2551.

Rahman, A., Hasanuddin, M., & Syahrul, A. (2023). Value-added fisheries products as an alternative strategy for improving coastal household income. AACL Bioflux, 16(3), 1524–1535.

Sari, N., Arifin, Z., & Saputra, M. (2022). Fish processing diversification as a strategy for improving the competitiveness of local fisheries products. Aquaculture Studies, 22(4), 201–211.

United Nations. (2023). The Sustainable Development Goals Report 2023. New York: United Nations.

Wibowo, T., Pramono, H., & Setiawan, B. (2023). Packaging innovation and digital marketing strategies for fisheries micro and small enterprises. Journal of Fisheries Extension and Community Development, 7(2), 89–101.

World Bank. (2021). Hidden Harvest: The Global Contribution of Capture Fisheries. Washington, DC: World Bank.

WorldFish. (2021). Fish for Food Security and Sustainable Livelihoods. Penang, Malaysia: WorldFish.

Yusuf, M., Haris, A., & Abdullah, R. (2024). Participatory fisheries extension for strengthening community capacity in post-harvest fisheries management. Aquaculture Reports, 34, 101845.