

Pemberdayaan Kelompok Industri Rumah Tangga dan Kader Posyandu melalui Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan di Gampong Neuheun, Aceh Besar

Cut Dara Dewi ¹, Masyudi ^{2,3}, Said Ali Akbar ^{4*}, Ismarica ⁵, Hengki Pradana ⁶, Sari Afriani ⁷,
Muhammad Syukran ⁸, Cut Aqilla Putri ⁹, Afifah Nabilah ¹⁰, Sofyan ¹¹

^{1,4*,5,6,8,9,10} Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, Indonesia.

² Departemen Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan, Universitas Serambi Mekkah, Universitas Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, Indonesia.

³ Departemen Kesehatan Masyarakat, Universitas Serambi Mekkah, Universitas Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, Indonesia.

⁷ Program Studi Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Universitas Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, Indonesia.

¹¹ Keuchik Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh, Indonesia.

Corresponding Email: saidaliakbar@usk.ac.id ^{4*}

Histori Artikel:

Dikirim 4 Agustus 2026; *Diterima dalam bentuk revisi* 25 Agustus 2026; *Diterima* 20 September 2026; *Diterbitkan* 30 September 2026. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat melalui penerapan teknologi pengolahan hasil perikanan di Gampong Neuheun, Kabupaten Aceh Besar. Kegiatan melibatkan 20 peserta yang terdiri atas anggota kelompok industri rumah tangga dan kader Posyandu. Pelaksanaan kegiatan meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan pempek dan dimsum ikan, praktik mandiri, serta evaluasi menggunakan pretest dan posttest. Evaluasi dilakukan terhadap aspek pengetahuan bahan baku, teknik pengolahan, sanitasi dan penyimpanan, keterampilan produksi, kepercayaan diri, serta potensi pengembangan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pada seluruh aspek yang dievaluasi. Pengetahuan bahan baku meningkat dari 70% menjadi 95%, teknik pengolahan dari 61% menjadi 93%, sanitasi dan penyimpanan dari 69% menjadi 96%, serta keterampilan produksi dari 49% menjadi 90%. Kepercayaan diri peserta juga meningkat dari 56% menjadi 91%, sedangkan potensi usaha dan berbagi pengetahuan meningkat dari 68% menjadi 94%. Selain itu, partisipasi peserta mencapai 97%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan kapasitas peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Pendampingan lanjutan dalam produksi, pengemasan, branding, dan pemasaran diperlukan untuk mendukung keberlanjutan usaha rumah tangga berbasis hasil perikanan.

Kata Kunci: Kelompok Industri Rumah Tangga; Kader Posyandu; Pemberdayaan Masyarakat; Pengolahan Hasil Perikanan; Teknologi Pengolahan.

Abstract

This community service program aimed to improve community knowledge, skills, and economic self-reliance through fish processing technology training in Neuheun Village, Aceh Besar Regency. The program involved 20 participants from household industry groups and Posyandu cadres. The implementation included lectures, demonstrations of fish-based pempek and dimsum production, hands-on practice, and evaluation using pretest and posttest assessments. The results demonstrated improvements in participants' competencies, with achievement scores of 95% for raw material knowledge, 93% for processing techniques, 96% for sanitation and storage, and 90% for production skills. Participant engagement reached 97%, while the score for business

development potential reached 94%. The program is expected to encourage the establishment of household-based fish processing enterprises and strengthen community economic independence.

Keyword: Household Industry Groups; Posyandu Cadres; Community Empowerment; Fish Processing; Processing Technology.

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, didukung oleh wilayah perairan yang mencapai sekitar 6,4 juta km² dan garis pantai sepanjang ±108.000 km. Kondisi tersebut menjadikan Indonesia salah satu negara dengan kekayaan sumber daya hayati laut terbesar di dunia (Mangindaan, 2021; Nasution, 2022). Sektor perikanan berperan penting dalam penyediaan pangan, penciptaan lapangan kerja, serta peningkatan perekonomian masyarakat pesisir (Arrazy & Primadini, 2021; Pratama *et al.*, 2022).

Di Provinsi Aceh, potensi perikanan juga sangat melimpah, dengan aktivitas perikanan tangkap yang tersebar di sepanjang wilayah pesisir. Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu sentra perikanan tangkap di Provinsi Aceh, dengan volume produksi mencapai sekitar 15,8 ribu ton pada tahun 2024. Hal ini menunjukkan bahwa sektor perikanan masih menjadi salah satu penopang utama perekonomian masyarakat pesisir. Potensi tersebut memberikan peluang bagi pengembangan diversifikasi produk olahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lokal (Nurlina, 2018). Namun, sebagian besar hasil tangkapan masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga memiliki nilai tambah yang relatif rendah, umur simpan terbatas, dan rentan mengalami penurunan mutu selama distribusi. Oleh karena itu, diversifikasi produk melalui penerapan teknologi pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang daya simpan, serta meningkatkan daya saing produk perikanan di masyarakat.

Gampong Neuheun merupakan salah satu gampong di Kecamatan Masjid Raya, Kabupaten Aceh Besar, dengan jumlah penduduk sekitar 9.091 jiwa pada tahun 2023. Jumlah tersebut menjadikan Neuheun sebagai gampong dengan jumlah penduduk terbesar di kecamatan tersebut (Maulana *et al.*, 2025). Masyarakat Gampong Neuheun yang berada di kawasan pesisir Aceh Besar memiliki akses yang baik terhadap sumber daya perikanan, tetapi pemanfaatannya masih didominasi oleh penjualan ikan dalam bentuk segar (Afriani *et al.*, 2024; Andre *et al.*, 2021). Hasil identifikasi awal terhadap kelompok sasaran, khususnya kelompok industri rumah tangga dan kader Posyandu, menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk olahan bernilai tambah masih terbatas. Permasalahan yang dihadapi meliputi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi produk, penerapan sanitasi dan keamanan pangan, teknik pengemasan, serta pengembangan *branding* dan pemasaran produk. Kondisi tersebut menyebabkan variasi produk olahan yang dihasilkan masih terbatas dan peluang pengembangan usaha berbasis hasil perikanan belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan yang aplikatif dan berbasis praktik untuk meningkatkan kemampuan kelompok sasaran dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih beragam, bernilai tambah, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.

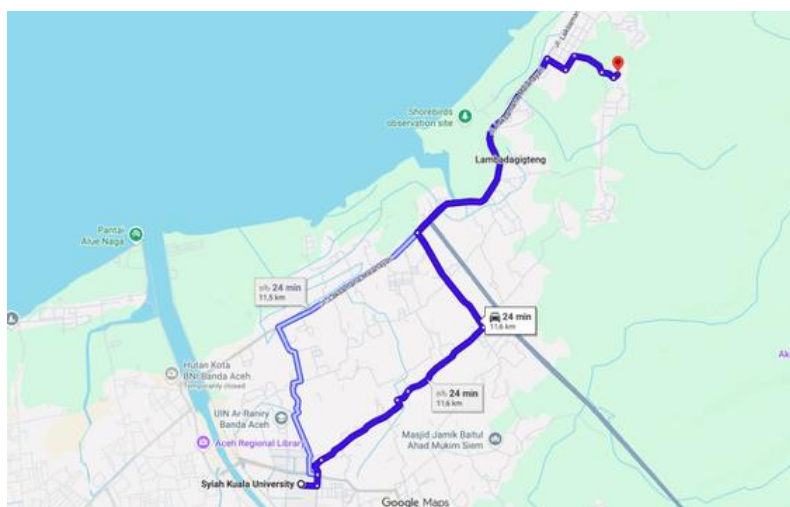
Sebagai upaya mengatasi permasalahan tersebut, tim pengabdian melaksanakan pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan yang mengombinasikan penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan kepada peserta (Efendi *et al.*, 2023; Setyaningrum & Hartanto, 2020; Sukmawati *et al.*, 2025). Produk yang dipilih dalam pelatihan adalah pempek ikan dan dimsum ikan karena mudah diproduksi, menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh, memiliki nilai tambah yang tinggi, serta berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Selain meningkatkan keterampilan teknis, pelatihan juga memberikan pemahaman mengenai sanitasi pangan, teknik pengemasan, dan peluang pengembangan usaha sehingga peserta memperoleh kompetensi yang lebih komprehensif (Kette *et al.*, 2024; Lutfiyah *et al.*, 2026). Pendekatan

partisipatif yang diterapkan diharapkan mampu mendorong peserta untuk menerapkan keterampilan yang diperoleh secara mandiri serta mengembangkan usaha berbasis produk olahan hasil perikanan (Abdullah *et al.*, 2022). Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat melalui pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan di Gampong Neuheun, Aceh Besar.

2. Metode

2.1 Lokasi, Waktu, dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 29–30 Juni 2026 di Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar (Gambar 1). Lokasi dipilih karena memiliki potensi pengembangan produk olahan hasil perikanan yang masih perlu ditingkatkan melalui penerapan teknologi pengolahan yang sederhana dan aplikatif. Kegiatan diikuti oleh 20 peserta yang terdiri atas anggota kelompok industri rumah tangga dan kader Posyandu. Pemilihan peserta dilakukan melalui koordinasi dengan aparat Gampong Neuheun dan kelompok mitra dengan mempertimbangkan keterlibatan peserta dalam kegiatan kelompok, ketertarikan terhadap pengolahan hasil perikanan, serta kesediaan mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Peserta dipilih dari kedua kelompok sasaran agar kegiatan dapat menjangkau pelaku usaha rumah tangga sekaligus kader masyarakat yang berpotensi menerapkan dan menyebarluaskan pengetahuan yang diperoleh. Untuk meningkatkan efektivitas pelatihan dan pendampingan, peserta dibagi menjadi dua kelompok yang masing-masing beranggotakan 10 orang sehingga proses penyampaian materi, praktik, dan diskusi dapat berlangsung lebih terarah.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan (5°37'44.0"N 95°24'56.1"E).

2.2 Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Kegiatan diawali dengan survei awal dan identifikasi kebutuhan masyarakat untuk mengetahui potensi serta permasalahan dalam pengolahan hasil perikanan. Koordinasi dengan aparat Gampong Neuheun dan mitra kegiatan dilakukan terkait jadwal, lokasi, serta teknis pelaksanaan. Tim kemudian menyusun modul pelatihan dan menyiapkan resep standar pempek serta dimsum ikan sebagai materi praktik. Selain itu, seluruh alat dan bahan pelatihan dipersiapkan, disertai penyusunan instrumen *pretest* dan *posttest* untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta.

2.3 Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tahap pelaksanaan merupakan inti kegiatan pengabdian yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi pembuatan produk, dan praktik mandiri peserta. Materi disampaikan melalui presentasi dan diskusi yang mencakup potensi hasil perikanan lokal, nilai tambah produk olahan, peluang usaha rumah tangga, serta pentingnya keamanan pangan dan sanitasi dalam proses pengolahan. Tim pelaksana mendemonstrasikan pembuatan pempek ikan dan dimsum ikan, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, dan pembentukan produk hingga perebusan pempek dan pengukusan dimsum sesuai prosedur yang benar. Peserta kemudian mempraktikkan pembuatan kedua produk dalam dua kelompok yang masing-masing terdiri atas 10 orang. Selama praktik, tim pelaksana memberikan pendampingan, memfasilitasi diskusi, dan menjawab pertanyaan peserta untuk memastikan setiap tahapan dapat dipahami dengan baik. Dokumentasi penyampaian materi dan praktik pembuatan produk ditampilkan pada Gambar 2.

2.4 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur efektivitas pelatihan dalam meningkatkan kompetensi peserta. Metode evaluasi meliputi *pretest* dan *posttest* untuk mengetahui perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan, observasi selama praktik untuk menilai keterampilan peserta, kuesioner kepuasan untuk mengetahui respons terhadap pelaksanaan kegiatan, serta diskusi untuk memperoleh masukan dan umpan balik (Akbar *et al.*, 2025). Instrumen *pretest* dan *posttest* terdiri atas 10 butir pertanyaan yang mencakup pemahaman mengenai nilai tambah pengolahan hasil perikanan, pemilihan dan fungsi bahan baku, tahapan pembuatan pempek dan dimsum ikan, teknik pengolahan, sanitasi dan keamanan pangan, pengemasan, peluang usaha, serta kemampuan peserta dalam menghasilkan produk secara mandiri. Indikator yang dievaluasi mencakup peningkatan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan hasil perikanan, keterampilan dalam membuat pempek dan dimsum ikan, kepercayaan diri untuk menerapkan keterampilan yang diperoleh, serta minat peserta dalam mengembangkan usaha berbasis produk olahan hasil perikanan. Penilaian keterampilan produksi dilakukan melalui observasi langsung selama praktik mandiri dengan memperhatikan kemampuan peserta mengikuti tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, dan pembentukan produk hingga perebusan pempek dan pengukusan dimsum. Observasi juga diarahkan pada kemampuan peserta menjaga kebersihan selama proses pengolahan dan menyelesaikan pembuatan produk secara mandiri dengan pendampingan minimal dari tim pelaksana.

2.5 Analisis Data

Data hasil kegiatan dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Data kuantitatif diperoleh dari hasil *pretest* dan *posttest* yang diberikan kepada peserta sebelum dan setelah pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan. Penilaian dilakukan menggunakan skala Likert 1–5, dengan kategori 1 = sangat tidak paham, 2 = tidak paham, 3 = cukup paham, 4 = paham, dan 5 = sangat paham. Skor yang diperoleh kemudian dikonversi menjadi persentase untuk menggambarkan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan menggunakan Persamaan (1) (Sugiyono, 2019).

$$\text{Persentase(\%)} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\% \quad (1)$$

Dengan keterangan, $\sum$ skor yang diperoleh = total skor seluruh jawaban peserta pada setiap indikator; skor maksimum = jumlah peserta $\times$ jumlah indikator $\times$ skor tertinggi (5). Data hasil observasi, diskusi, dan dokumentasi dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan partisipasi peserta, keterlaksanaan kegiatan, serta respons masyarakat terhadap pelatihan. Hasil

analisis digunakan sebagai dasar untuk mengevaluasi efektivitas kegiatan dan menyusun rekomendasi tindak lanjut program.

2.6 Tindak Lanjut

Tindak lanjut dilakukan untuk mendukung keberlanjutan program setelah pelatihan selesai. Kegiatan meliputi pendampingan kelompok dalam proses produksi, pemantauan penerapan teknologi pengolahan hasil perikanan, konsultasi terkait kendala yang dihadapi peserta, serta evaluasi secara berkala. Selain itu, peserta diberikan pendampingan dalam pengembangan pemasaran, perbaikan pengemasan, dan penyusunan *branding* produk agar produk olahan yang dihasilkan memiliki daya saing dan nilai ekonomi yang lebih tinggi.



Gambar 2. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat: (a) sosialisasi dan penyampaian materi kepada peserta; (b) pelatihan dan praktik pembuatan pempek ikan dan dimsum ikan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

3.1.1 Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan pembukaan yang dihadiri oleh aparaturnya Gampong Neuheun, tim pengabdian, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN), serta seluruh peserta pelatihan. Pada kegiatan ini disampaikan tujuan, manfaat, dan rangkaian pelaksanaan pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk bernilai tambah. Tim pengabdian bersama mahasiswa KKN turut mendampingi seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyampaian materi hingga praktik pembuatan produk olahan hasil perikanan. Dokumentasi pembukaan, foto bersama peserta, serta praktik awal pelatihan ditampilkan pada Gambar 2.

3.1.2 Evaluasi Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan disajikan pada Tabel 1. Evaluasi dilakukan melalui *pretest* dan *posttest* menggunakan 10 butir pertanyaan yang mencakup pengetahuan mengenai pengolahan hasil perikanan, pemilihan bahan baku, tahapan pembuatan produk, teknik pengolahan, peluang usaha, serta keterampilan peserta dalam memproduksi pempek dan dimsum ikan secara mandiri.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta dalam Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan

No.	Pertanyaan	Sebelum (%)	Sesudah (%)
1	Apakah Anda memahami pentingnya pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai tambah produk?	78	98
2	Apakah Anda mengetahui jenis ikan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pempek dan dimsum?	72	95

3	Apakah Anda memahami fungsi setiap bahan utama dalam pembuatan pempek dan dimsum ikan?	65	94
4	Apakah Anda mengetahui tahapan pembuatan pempek ikan yang benar?	60	93
5	Apakah Anda mengetahui tahapan pembuatan dimsum ikan yang benar?	58	92
6	Apakah Anda memahami teknik pengolahan yang menghasilkan tekstur dan cita rasa produk yang baik?	55	91
7	Apakah Anda mengetahui cara menjaga kebersihan dan keamanan pangan selama proses pengolahan?	70	97
8	Apakah Anda memahami teknik pengemasan produk olahan perikanan agar memiliki daya simpan lebih baik?	62	94
9	Apakah Anda mengetahui peluang usaha dari produk olahan hasil perikanan sebagai sumber pendapatan keluarga?	74	98
10	Apakah Anda memiliki keterampilan untuk membuat produk olahan hasil perikanan (pempek dan dimsum ikan) secara mandiri?	48	91

3.1.3 Media Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan

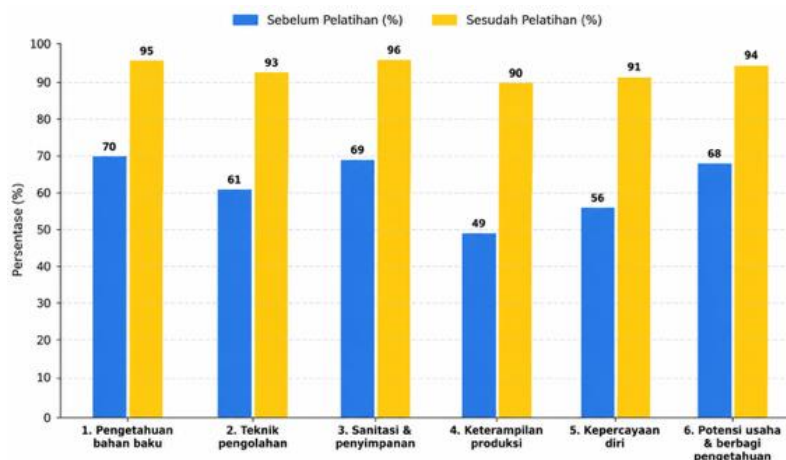
Media pelatihan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian berupa modul visual pembuatan pempek ikan dan dimsum ikan sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 3. Modul tersebut memuat informasi mengenai bahan baku, komposisi, peralatan, tahapan pembuatan, serta tips pengolahan untuk menghasilkan produk dengan mutu yang baik. Selama kegiatan berlangsung, modul visual digunakan sebagai media pendukung penyampaian materi sekaligus panduan bagi peserta saat mengikuti demonstrasi dan praktik mandiri. Penggunaan media ini membantu peserta mengikuti setiap tahapan pengolahan secara sistematis sehingga proses pelatihan dapat berlangsung lebih terarah, mudah dipahami, dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh tim pengabdian.



Gambar 3. Modul visual pembuatan pempek, dimsum, dan nugget ikan sebagai media pendukung penyampaian materi pelatihan.

3.1.4 Hasil Evaluasi *Pretest* dan *Posttest* Peserta

Hasil evaluasi *pretest* dan *posttest* peserta pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan disajikan pada Gambar 4. Setelah pelatihan, terjadi peningkatan pada seluruh aspek yang dievaluasi, yaitu pengetahuan bahan baku dari 70% menjadi 95%, teknik pengolahan dari 61% menjadi 93%, sanitasi dan penyimpanan dari 69% menjadi 96%, keterampilan produksi dari 49% menjadi 90%, kepercayaan diri dari 56% menjadi 91%, serta potensi usaha dan berbagi pengetahuan dari 68% menjadi 94%.



Gambar 4. Hasil Evaluasi *Pretest* dan *Posttest* Peserta Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.

3.1.5 Evaluasi dan Keberlanjutan Kegiatan

Ringkasan hasil evaluasi kegiatan disajikan pada Tabel 2. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa materi pelatihan memperoleh penilaian sebesar 95%, kinerja narasumber dan fasilitator 96%, sarana dan prasarana 91%, waktu pelaksanaan 89%, partisipasi peserta 97%, penerapan keterampilan pengolahan 92%, serta potensi pengembangan usaha 94%. Tabel 2 juga memuat dampak kegiatan, hambatan yang ditemui, serta rencana tindak lanjut untuk mendukung keberlanjutan program pengabdian.

Tabel 2. Ringkasan Evaluasi, Dampak, dan Rencana Keberlanjutan Kegiatan

N o.	Aspek yang dievaluasi	Hasil evaluasi	Dampak terhadap masyarakat	Hambatan yang ditemui	Rencana tindak lanjut	Penanggung jawab	Waktu pelaksanaan
1	Materi pelatihan	Sangat relevan dan mudah dipahami (95%)	Peserta memahami teknik pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah	Waktu praktik masih terbatas	Pelatihan lanjutan dengan porsi praktik lebih banyak	Tim pelaksana	3 bulan ke depan
2	Kinerja narasumber dan fasilitator	Komunikatif dan interaktif (96%)	Meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengolah produk perikanan	Peserta masih memerlukan pendampingan pada tahap awal produksi	Pendampingan teknis secara berkala	Tim pelaksana	2 bulan ke depan
3	Sarana dan prasarana pelatihan	Memadai (91%)	Peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan pempek dan dimsum	Keterbatasan peralatan produksi di tingkat rumah tangga	Pengadaan peralatan sederhana melalui kelompok atau mitra	Pemerintah desa dan tim	4 bulan ke depan

			secara langsung				
4	Waktu pelaksanaan	Cukup efektif (89%)	Seluruh tahapan pelatihan dapat diikuti dengan baik oleh peserta	Durasi praktik belum optimal	Penambahan waktu praktik pada pelatihan berikutnya	Tim pelaksana	1 bulan ke depan
5	Partisipasi dan antusiasme peserta	Sangat tinggi (97%)	Terbangunnya kerja sama dan semangat belajar dalam kelompok	Kehadiran peserta belum sepenuhnya merata	Peningkatan koordinasi dengan kelompok sasaran	Ketua kelompok dan tim	Berkelanjutan
6	Penerapan keterampilan pengolahan	Mulai diterapkan (92%)	Sebagian peserta telah mampu memproduksi pempek dan dimsum secara mandiri	Produksi belum dilakukan secara rutin	Pendampingan produksi dan pengendalian mutu	Tim pengabdian	3–6 bulan ke depan
7	Potensi pengembangan usaha	Sangat baik (94%)	Meningkatnya peluang usaha rumah tangga melalui diversifikasi produk olahan perikanan	Keterbatasan pemasaran dan pengemasan produk	Pelatihan pemasaran digital, <i>branding</i> , dan pengemasan produk	Tim pengabdian dan mitra	6 bulan ke depan

3.2 Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan berbasis praktik langsung dapat mendukung peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Kombinasi penyampaian materi, penggunaan modul visual, demonstrasi, dan praktik mandiri memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami setiap tahapan pengolahan secara sistematis. Modul visual yang berisi resep, komposisi bahan, serta prosedur pembuatan pempek dan dimsum ikan berfungsi sebagai media pembelajaran yang memudahkan peserta mengikuti proses pelatihan (Novar Kurnia Wardana *et al.*, 2024; Qowim RM *et al.*, 2025). Pendekatan ini sejalan dengan konsep pembelajaran orang dewasa (*andragogi*), yang menekankan pentingnya pengalaman langsung dan keterlibatan aktif peserta dalam proses belajar (Arnawa *et al.*, 2025). Proses transfer teknologi tidak hanya berlangsung melalui penyampaian teori, tetapi juga melalui pengalaman praktik yang memungkinkan peserta menguasai keterampilan secara bertahap. Keterlibatan aktif peserta selama pelatihan juga menunjukkan bahwa metode partisipatif dapat menciptakan suasana belajar yang lebih interaktif dan mendukung penyampaian materi (Andre *et al.*, 2021; Nurlina, 2018).

Hasil evaluasi *pretest* dan *posttest* menunjukkan peningkatan pada seluruh aspek yang diukur, meliputi pengetahuan mengenai bahan baku, teknik pengolahan, sanitasi dan penyimpanan,

keterampilan produksi, kepercayaan diri, serta pemahaman terhadap peluang usaha. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta dan mendukung peningkatan kompetensi mereka dalam pengolahan hasil perikanan (Mangindaan, 2021; Setyaningrum & Hartanto, 2020). Aspek keterampilan produksi meningkat dari 49% menjadi 90%, yang mengindikasikan adanya perkembangan kemampuan peserta dalam memproduksi pempek dan dimsum ikan secara mandiri setelah mengikuti pelatihan. Peningkatan tersebut juga didukung oleh hasil observasi selama praktik, ketika peserta mampu mengikuti tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, dan pembentukan produk hingga perebusan pempek dan pengukusan dimsum. Produk pempek dan dimsum yang berhasil diselesaikan oleh peserta menunjukkan bahwa pengetahuan yang diberikan selama pelatihan dapat diterapkan dalam kegiatan produksi.

Namun, mutu produk, seperti tekstur dan penerimaan rasa, belum dievaluasi menggunakan uji sensori terstruktur sehingga aspek tersebut belum dapat dinyatakan secara kuantitatif. Jumlah unit produk yang dihasilkan juga belum digunakan sebagai indikator evaluasi karena kegiatan lebih difokuskan pada peningkatan kemampuan peserta dalam mengikuti dan menerapkan tahapan pengolahan. Selain itu, meningkatnya kepercayaan diri peserta mengindikasikan bahwa pelatihan tidak hanya menambah pengetahuan teknis, tetapi juga mendukung keyakinan untuk menerapkan keterampilan tersebut setelah kegiatan berakhir (Nasution, 2022; Nuzlia *et al.*, 2026). Hasil ini mendukung pentingnya integrasi antara teori dan praktik dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis teknologi tepat guna.

Selain peningkatan kompetensi peserta, kegiatan pengabdian juga menunjukkan potensi untuk mendukung pengembangan usaha rumah tangga berbasis hasil perikanan. Tingginya penilaian terhadap materi pelatihan, kinerja narasumber, serta partisipasi peserta menunjukkan bahwa kegiatan diterima dengan baik oleh masyarakat sasaran (Maulana *et al.*, 2025; Andre *et al.*, 2021). Oleh karena itu, program tindak lanjut berupa pendampingan produksi, penguatan pengemasan, pengembangan *branding*, serta pelatihan pemasaran menjadi langkah penting untuk mendukung daya saing produk olahan hasil perikanan. Upaya tersebut diharapkan tidak hanya menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik, tetapi juga memperluas peluang usaha dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat di Gampong Neuheun, Aceh Besar.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan di Gampong Neuheun, Aceh Besar, menunjukkan peningkatan kapasitas peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Hasil evaluasi menunjukkan capaian yang tinggi pada beberapa aspek utama, yaitu partisipasi peserta sebesar 97%, kinerja narasumber 96%, pemahaman mengenai sanitasi dan penyimpanan produk 96%, serta pengetahuan bahan baku 95%. Hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan peningkatan kompetensi peserta serta mendukung kesiapan mereka untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan hasil perikanan.

Keberlanjutan program perlu didukung melalui pendampingan teknis, penguatan pengemasan, *branding*, dan pemasaran produk agar dapat memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan. Sebagai tindak lanjut operasional, pendampingan produksi dan penerapan keterampilan pengolahan ditargetkan berlangsung dalam tiga bulan setelah kegiatan, sedangkan penguatan pemasaran, *branding*, dan pengemasan produk ditargetkan dilaksanakan dalam enam bulan untuk mendukung pengembangan usaha rumah tangga secara berkelanjutan. Kegiatan ini berpotensi mendukung pencapaian SDGs 1, SDGs 8, SDGs 12, dan SDGs 14 melalui pemberdayaan masyarakat, peningkatan keterampilan, serta pemanfaatan sumber daya perikanan secara berkelanjutan.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia, serta Universitas Syiah Kuala atas dukungan pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Masyarakat oleh Mahasiswa (PMM) Tahun Anggaran 2026, berdasarkan Surat Perjanjian Penugasan Nomor 195/C3/DT.05.00/PM/2026 tanggal 13 April 2026. Dukungan tersebut menjadi faktor penting dalam terlaksananya kegiatan pemberdayaan kelompok industri rumah tangga dan kader Posyandu melalui pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan di Gampong Neuheun, Kabupaten Aceh Besar. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Pemerintah Gampong Neuheun, seluruh peserta, serta mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang telah berpartisipasi aktif dalam menyukseskan kegiatan pengabdian ini.

6. Daftar Pustaka

- Abdullah, A., Rusdi, A. R. W., Ratna, R., Budi, B. H., & Sulkifli, S. (2022). Pengembangan produk olahan hasil tangkap perikanan di Pulau Barrang Lompo. *Hippocampus*, 1(2). <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.412>
- Afriani, S., Dewi, C. D., Ismarica, I., Akbar, S. A., Nazlia, S., Maulida, S., Z A, M., Abbas, M. A., Putra, D. F., Perdana, A. W., Arisa, I. I., Damora, A., Nurfadillah, N., Mellisa, S., Melanie, K., Rusydi, I., Nuzlia, C., Gunawan, G., Zafrina, Z., ... Muntazir, M. (2024). Transfer teknologi pengolahan sosis ikan thok bagi kelompok masyarakat Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. *AJAD: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 429–437. <https://doi.org/10.59431/ajad.v4i2.357>
- Akbar, S. A., Afriani, S., Nuzlia, C., & Pradana, H. (2025). Pemberdayaan ibu PKK Gampong Neuheun melalui diversifikasi olahan perikanan produk frozen food. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(6), 1564–1574. <https://doi.org/10.59395/altifani.v5i6.958>
- Andre, S., Fatimah, E., & Syamsidik, S. (2021). Analisis perubahan garis pantai akibat pengaruh pemasangan gropozag (studi kasus Pantai Neuhen, Aceh Besar). *Teras Jurnal: Jurnal Teknik Sipil*, 11(2), 249–258. <https://doi.org/10.29103/tj.v11i2.458>
- Arnawa, I. K., Budiasa, I. M., Martiningsih, N. G. A. G. E., Ola, F. P., Pandang, E., & Ginting, J. (2025). Pelatihan pengolahan hasil pertanian dan perikanan untuk pemberdayaan masyarakat di Desa Bunutin, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. *Jurnal Abdi Insani*, 12(12), 7038–7046. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i12.2972>
- Arrazy, M., & Primadini, R. (2021). Potensi subsektor perikanan pada provinsi-provinsi di Indonesia. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 14(1), 1–13. <https://doi.org/10.46306/jbbe.v14i1.24>
- Efendi, R., Eliza, E., Tri Yuniko, F., & Agustin Wulandari, R. (2023). Pendampingan inovasi pengolahan dan pemasaran hasil budi daya ikan lele sebagai usaha peningkatan nilai ekonomi hasil perikanan Pokdakan Rangkang Farm. *Journal of Human and Education (JAEH)*, 3(2), 463–469. <https://doi.org/10.31004/jh.v3i2.257>

- Kette, S., Beeh, N., Kette, A. U. S., & Benu, N. N. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643–3651. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v2i8.1498>
- Lutfiyah, L., Nirmala, D., Avianto, T. P., Barokah, F. M., & Nugroho, S. (2026). Peningkatan nilai ekonomi melalui teknik pengolahan perikanan di Kelompok Pengolahan Pemasaran Perikanan Batam Center. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 832–837. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3216>
- Mangindaan, D. (2021). Pemetaan dan analisis bibliometrik dalam pengembangan potensi perikanan, pesisir, dan pariwisata di Indonesia. *LOGISTA—Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 8–20. <https://doi.org/10.25077/logista.5.2.8-20.2021>
- Maulana, A., Syahputra, F., & Muhazzir, S. (2025). Efektivitas metode rak dengan desain tata letak berbeda pada pembesaran budidaya tiram (*Crassostrea* sp.) di Desa Neuheun Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. *MAHSEER: Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan*, 7(1), 31–37. <https://doi.org/10.55542/mahseer.v7i1.1074>
- Nasution, M. (2022). The potential and challenges of the blue economy in supporting economic growth in Indonesia: Literature review. *Jurnal Budget: Isu dan Masalah Keuangan Negara*, 7(2). <https://doi.org/10.22212/jbudget.v7i2.136>
- Novar Kurnia Wardana, Nasrudin, A. R., Isdianto, A., & Adiprayoga, S. N. (2024). Strategi pengembangan nilai tambah produk perikanan sebagai pendukung ketahanan pangan di Kabupaten Belu. *Mantis Journal of Fisheries*, 1(2), 69–78. <https://doi.org/10.22437/mjf.v1i02.38628>
- Nurlina, N. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 2(1), 20–29. <https://doi.org/10.1234/jse.v2i1.774>
- Nuzlia, C., Dewi, C. D., Pradana, H., Razi, N. M., Akbar, S. A., Putra, D. F., Ismarica, I., Maulida, S., Melanie, K., Larasati, E., Alfionita, W., Mellisa, S., Husna, A., Afriani, S., Gunawan, G., Perdana, A. W., Riandi, M., Arisa, I. I., Ichsan, I., ... Safina, N. (2026). Peningkatan kapasitas pembudidaya ikan melalui pelatihan produksi pakan mandiri berbasis bahan lokal di Desa Aneuk Laot, Kota Sabang. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(3), 1490–1498. <https://doi.org/10.59395/altifani.v6i3.1181>
- Pratama, A. P., Dewi, B. A. H., Ruwi, M. A. A. P., & Kusumawati, A. (2022). Meningkatkan potensi perikanan maritim Indonesia dengan aplikasi Fishery. *Lomba Karya Tulis Ilmiah*, 3(1), 103–114.
- Qowim RM, A. S. F., Kusuma, B., Setijawati, D., Waluyo, E., Perdana, A. W., Marifat, T. N., Yufidasari, H. S., Astuti, R. T., Nurdiani, R., Yahya, & Sukoso. (2025). Peningkatan kapasitas pesantren melalui pelatihan inovasi produk perikanan di PPTQ Abu Hanifah: Empowerment of Islamic boarding school through fish-based product innovation training at PPTQ Abu Hanifah. *Jurnal Pengabdian Perikanan dan Kelautan: Piskarias Ministerium*, 3(1), 33–39. <https://doi.org/10.21776/ub.piskarias.2025.003.01.5>
- Setyaningrum, A., & Hartanto, B. W. (2020). Peningkatan kapasitas istri nelayan dalam pengolahan hasil perikanan di Dusun Kuwaru Desa Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. *Panrita Abdi—Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(2), 184–194. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7740>

Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sukmawati, S., Rosalina, F., Ponisri, P., Sulfiana, S., Murtiningrum, M., Mangallo, B., Leba, H. W. W., Darma, D., Awariti, M. H., Latief, N. A. M., & Rumkawas, S. (2025). Diversifikasi produk bakso ikan tuna: Inovasi pengolahan hasil perikanan untuk pemberdayaan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1202–1211. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.619>.