



**INOVASI PRODUK OLAHAN: PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN KERUPUK NASI IKAN TONGKOL DI DESA MAITARA**

*Processed Product Innovation: Community Empowerment Through Tuna Rice Cracker Training In Maitara Village*

**Darmawaty, Mutmainnah\*, Darmiyati Muksin, Tri Laela, Faizal Rumagia, Irwan Abdul Kadir**

Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Khairun Ternate

Jl. Jusuf Abdulrahman, Kampus Gambesi KotakPos 53 Ternate,97719

\*Alamat Korespondensi : [inna.ridwan12@gmail.com](mailto:inna.ridwan12@gmail.com)

(Tanggal Submission: 27 Mei 2025, Tanggal Accepted : 20 September 2025)



**Kata Kunci :**

*Kerupuk nasi, Ikan tongkol, Inovasi olahan, Pemberdayaan masyarakat*

**Abstrak :**

Desa Maitara merupakan wilayah pesisir dengan potensi perikanan yang melimpah, terutama ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Namun, pemanfaatannya belum optimal karena masih terbatas pada konsumsi segar dan pengolahan tradisional, sehingga nilai ekonominya rendah. Di sisi lain, limbah rumah tangga seperti nasi sisa juga masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini menjadi peluang dalam pengembangan produk pangan inovatif berbasis potensi lokal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan kerupuk nasi ikan tongkol sebagai alternatif diversifikasi olahan perikanan. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi langsung, dan praktik pembuatan produk oleh peserta, yang sebagian besar terdiri dari ibu rumah tangga, yang dilakukandi Pulau Maitara, Desa Maitara Kecamatan Tidore Utara Kota Tidore Kepulauan pada bulan Juli 2025. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk bernilai jual. Kegiatan ini juga mendorong perubahan pola pikir masyarakat tentang pentingnya inovasi, pengelolaan limbah rumah tangga, dan pemberdayaan ekonomi keluarga. Kesimpulannya, pelatihan ini berhasil memberikan solusi aplikatif dan berkelanjutan dalam mengembangkan potensi lokal sekaligus mengurangi limbah, serta membuka peluang wirausaha baru bagi masyarakat Desa Maitara.

**Key word :**

*Rice crackers, Skipjack tuna, Product innovation,*

**Abstract :**

Maitara Village is a coastal area with abundant fisheries potential, especially tuna (*Euthynnus affinis*). However, its utilization is not optimal because it is still limited to fresh consumption and traditional processing, resulting in low economic value. On the other hand, household waste such as leftover rice is



### Community empowerment

also still not optimally utilized. This is an opportunity in developing innovative food products based on local potential. This service activity aims to improve skills and community empowerment through training in making tuna rice crackers as an alternative to diversifying processed fisheries. The methods used include counseling, hands-on demonstration, and practice of product making by participants, who mostly consist of housewives, which was carried out on Maitara Island, Maitara Village, North Tidore Subdistrict, Tidore Islands City in July 2025. The results showed a significant increase in participants' knowledge and skills in processing local raw materials into valuable products. This activity also encourages changes in the mindset of the community about the importance of innovation, household waste management, and family economic empowerment. In conclusion, this training successfully provided an applicable and sustainable solution in developing local potential while reducing waste, as well as opening new entrepreneurial opportunities for the people of Maitara Village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Darmawaty., Mutmainnah., Muksin, D., Laela, T., Rumagia, F., & Kadir, I. A. (2025). Inovasi Produk Olahan: Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kerupuk Nasi Ikan Tongkol di Desa Maitara *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4417-4425 . <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2927>

## PENDAHULUAN

Desa Maitara memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, terutama ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi yaitu namun belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagai wilayah pesisir, masyarakat Desa Maitara sangat bergantung pada hasil tangkapan laut, khususnya ikan tongkol. Namun, keterbatasan teknologi dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan menyebabkan pemanfaatan ikan tongkol masih bersifat tradisional. Produk yang dihasilkan belum memiliki nilai tambah yang signifikan, sehingga berdampak pada pendapatan masyarakat yang relatif rendah. Hal ini menjadi tantangan bagi masyarakat Desa Maitara untuk dapat meningkatkan keterampilan dan teknologi dalam pengolahan hasil perikanan, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka. Diharapkan kelimpahan stok ikan tongkol ini dapat signifikan dengan meningkatnya pendapatan masyarakat khususnya di Desa Maitara sehingga kesejahteraan mereka juga dapat terangkat.

Permasalahan lain nasi yang menjadi makanan pokok Masyarakat Indonesia pada umumnya dan Desa Maitara pada khususnya, seringkali menjadi limbah rumah tangga yang terbuang sia-sia setiap hari. Limbah nasi tersebut sebenarnya berpotensi untuk diolah menjadi produk baru jika dikombinasikan dengan bahan pangan lokal. Masalah ini berkaitan erat dengan isu pengelolaan limbah rumah tangga, ketahanan pangan, serta rendahnya inovasi pangan berbasis potensi lokal. Penelitian Mutmainnah (2023), Inisiatif pengolahan limbah menjadi produk bernilai ekonomis masih minim dilakukan oleh Masyarakat khususnya di wilayah pulau-pulau kecil. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran akan potensi limbah khususnya limbah nasi rumah tangga dan kurangnya pengetahuan tentang cara mengolahnya menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, kurangnya dukungan dari pemerintah dan lembaga terkait juga menjadi hambatan dalam mengembangkan inisiatif pengelolaan limbah rumah tangga ini. Diperlukan upaya yang lebih besar untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan limbah dan memberikan edukasi tentang cara mengolah limbah nasi menjadi produk bernilai ekonomis. Masyarakat perlu didorong untuk memahami bahwa limbah nasi rumah tangga dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomis seperti pupuk organik atau bahan baku industri lainnya. Pemerintah dan lembaga terkait juga perlu memberikan dukungan berupa regulasi dan insentif kepada masyarakat yang aktif dalam pengelolaan limbah rumah tangga. Dengan demikian, diharapkan kesadaran dan partisipasi



masyarakat dalam mengelola limbah rumah tangga akan meningkat, sehingga dapat mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Diperlukan dukungan dari pemerintah dan pihak terkait untuk memberikan pelatihan dan bantuan teknologi agar potensi perikanan di Desa Maitara dapat dimanfaatkan secara optimal. Dukungan ini juga dapat membantu masyarakat Desa Maitara untuk menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat. Selain itu, dengan peningkatan keterampilan dan teknologi dalam pengolahan hasil perikanan, produk-produk dari Desa Maitara diharapkan dapat memiliki daya saing yang lebih baik di pasaran. Melalui upaya bersama antara masyarakat, pemerintah, dan pihak terkait, diharapkan Desa Maitara dapat menjadi contoh desa yang berhasil mengoptimalkan potensi perikananannya dan meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya.

Beberapa kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya telah dilakukan dengan pendekatan pengolahan hasil perikanan, namun belum banyak yang menggabungkan unsur pemberdayaan, diversifikasi pangan, dan pengurangan limbah. Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya dengan pendekatan pengolahan hasil perikanan memang memberikan dampak positif, namun masih terdapat ruang untuk menggabungkan unsur pemberdayaan, diversifikasi pangan, dan pengurangan limbah. Dengan adanya pengembangan kolaborasi yang lebih kuat dan terintegrasi antara berbagai pihak, diharapkan dapat menciptakan solusi yang lebih holistik dan berkelanjutan dalam mengelola limbah dan menghasilkan produk pangan yang lebih bermanfaat. Hal ini diharapkan dapat membuka peluang terciptanya lapangan kerja baru dan peningkatan pendapatan masyarakat, serta menciptakan lingkungan yang lebih bersih, sehat, dan sejahtera bagi seluruh masyarakat di wilayah tersebut. Penelitian dan program serupa seperti pelatihan pengolahan rendang ikan (Darmawaty *et al.*, 2022), mpek-mpek ikan (Mutmainnah *et al.*, 2023) atau stik ikan (Djamhur *et al.*, 2023) telah terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat. Namun, pengembangan produk yang lebih sederhana, seperti kerupuk nasi berbahan dasar ikan tongkol, masih jarang dilakukan, padahal potensi bahan bakunya tersedia melimpah dan proses produksinya relatif mudah dipelajari.

Kegiatan pengabdian pada Masyarakat ini adalah pelatihan pembuatan kerupuk nasi ikan tongkol sebagai bentuk inovasi produk olahan. Melalui pendekatan pelatihan partisipatif, masyarakat diberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara mengolah limbah nasi dan ikan tongkol menjadi kerupuk yang bernilai ekonomis. Pelatihan ini juga dibuat untuk membuka peluang usaha rumah tangga berbasis pangan lokal dan mendorong pola pikir inovatif terhadap pengelolaan hasil perikanan dan limbah. Dengan demikian, diharapkan pelatihan ini dapat memberikan manfaat ganda, yaitu mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan oleh masyarakat sekaligus meningkatkan potensi ekonomi melalui produk kerupuk yang dihasilkan. Dengan proses produksi yang relatif mudah dipelajari, diharapkan masyarakat dapat dengan cepat mengimplementasikan pelatihan ini dan mulai memproduksi kerupuk nasi ikan tongkol secara mandiri. Dengan adanya pola pikir inovatif dalam pengelolaan hasil perikanan dan limbah, diharapkan masyarakat dapat terus mengembangkan produk olahan lain yang bernilai ekonomis dari bahan baku lokal yang tersedia.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Desa Maitara dalam mengembangkan produk olahan berbasis ikan tongkol dan nasi sisa sebagai upaya meningkatkan keterampilan, pendapatan, serta mengurangi limbah rumah tangga. Manfaat dari kegiatan ini diharapkan dapat dirasakan secara langsung oleh peserta melalui peningkatan kapasitas produksi dan pemahaman akan pentingnya inovasi pangan. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Maitara dapat memanfaatkan potensi lokal yang ada untuk menciptakan produk olahan yang bernilai ekonomis. Selain itu, diharapkan pula melalui peningkatan keterampilan dan pemahaman akan inovasi pangan, masyarakat dapat peduli dengan lingkungan sekitar dan meminimalisir limbah yang dihasilkan serta dapat membangun perekonomian lokal secara berkelanjutan.

## METODE KEGIATAN

### Metode Kegiatan

#### Waktu dan Tempat kegiatan:

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2025 bertempat di Desa Maitara, Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara. Sasaran kegiatan



ini adalah masyarakat Desa Maitara, dengan fokus pada ibu-ibu rumah tangga dan kelompok nelayan yang memiliki akses terhadap sumber daya ikan tongkol dan sisa nasi. Profil singkat masyarakat Desa Maitara menunjukkan bahwa mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan atau pekerja sektor kelautan, dengan tingkat pendidikan yang beragam dan sebagian besar masih mengandalkan penjualan ikan segar. Kegiatan ini melibatkan sekitar 15 ibu rumah tangga yang yang berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan pendampingan.

Metode pelaksanaan kegiatan ini mengadopsi pendekatan partisipatif (Ilyas, A.M., *et al.*, 2024); (Mutmainnah *et al.*, 2023) dengan tahapan sebagai berikut:

1. Analisis permasalahan dan kebutuhan (*need assessment*); pada tahap awal melibatkan survei langsung dan diskusi dengan masyarakat Desa Maitara untuk mengidentifikasi permasalahan utama terkait pemanfaatan ikan tongkol dan limbah nasi, serta menggali potensi dan minat masyarakat terhadap inovasi produk olahan. Analisis ini menjadi dasar perancangan materi pelatihan yang relevan.
2. Desain kurikulum dan materi pelatihan, yang didasarkan pada hasil analisis kebutuhan, kemudian dibuat kurikulum pelatihan yang mencakup teori dan praktik pembuatan kerupuk nasi ikan tongkol. Materi disusun secara sederhana, mudah dipahami, dan aplikatif, termasuk aspek sanitasi dan keamanan pangan.
3. Sosialisasi : Dilakukan sosialisasi program kepada seluruh masyarakat khususnya kepada para ibu rumah tangga nelayan. Dari jumlah peserta yang terlibat, dibentuk 3 kelompok kecil untuk mempermudah proses pendampingan dan praktik langsung.
4. Implementasi Pelatihan (Demonstrasi dan Praktik Langsung), yang dilaksanakan dalam beberapa sesi, meliputi: a) pemahaman teori, yaitu penjelasan mengenai potensi ikan tongkol, masalah limbah nasi, manfaat pengolahan, serta dasar-dasar sanitasi dan higienitas dalam produksi pangan. B) Demonstrasi, yang dilakukan secara langsung dan terstruktur mulai dari persiapan bahan baku utama (ikan tongkol dan nasi), pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, hingga pengeringan. Tahapan penggorengan, tidak dapat kami lakukan karena terkendala dengan cuaca (mendung) sehingga waktu pengeringan membutuhkan waktu yang lama .  
Sesi Praktik Langsung: Peserta secara aktif mempraktikkan setiap tahapan produksi di bawah bimbingan langsung tim pengabdian. Hal ini bertujuan untuk memastikan pemahaman dan penguasaan teknik secara optimal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Tongkol sebagai ikan pelagis kecil memiliki komponen gizi yang cukup kompleks. Penelitian (Setyastuti *et al.*, 2022); (Diniarti *et al.*, 2020) (Nalawati *et al.*, 2024)(Aryatika *et al.*, 2024);(Mutmainnah *et al.*, 2025),(Raskun *et al.*, 2023) Ikan tongkol merupakan sumber gizi yang padat, dengan setiap 100 gramnya mengandung 25% protein berkualitas tinggi yang kaya asam amino esensial, serta 1,50% lemak dan 2,25% mineral penting seperti magnesium, kalsium, dan zat besi. Kandungan nutrisi tersebut didukung oleh omega-3 dan omega-6 yang bermanfaat ganda. Kedua asam lemak ini efektif untuk menjaga kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, dan mencegah pembekuan darah. Dengan demikian, mengonsumsi ikan tongkol sangat baik untuk mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan. Namun pemanfaatan ikan tongkol di wilayah Pulau Maitara khususnya Maluku Utara masih terbatas pada olahan sederhana seperti dipindang, goreng ataupun dibakar. Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, masyarakat pulau kecil khususnya di Pulau Maitara diberikan inovasi pengolahan ikan tongkol menjadi olahan pangan yang berbeda yaitu pembuatan kerupuk dengan memanfaatkan nasi sebagai bahan pengikat pada olahan kerupuk yang diharapkan dapat bernilai ekonomis. Penelitian (Feby, L.P., *et al.*, 2025; M.Aqil Maulana N.R. *et al.*, 2024; Nia Wati 2023) mendasari kegiatan ini dilakukan.

Seluruh kegiatan berlangsung di Balai Desa Maitara, Kecamatan Pulau Ternate, Kota Ternate. Lokasi ini dipilih karena aksesibilitasnya dan fungsinya sebagai pusat kegiatan masyarakat. Potensi pengembangan lanjutan dari kegiatan ini sangat besar. Produk kerupuk nasi ikan tongkol ini dapat dikembangkan di wilayah pesisir lain yang memiliki karakteristik serupa, yaitu melimpahnya sumber

daya ikan dan masalah limbah nasi. Desa Maitara sendiri dapat menjadi pusat percontohan bagi desa-desa tetangga. Pengembangan dapat dilakukan pada aspek diversifikasi rasa (misalnya penambahan bumbu rempah lokal), inovasi kemasan yang lebih menarik dan ramah lingkungan, serta perluasan jangkauan pemasaran ke pasar yang lebih luas, termasuk daring. Lokasi produksi di Desa Maitara dapat dioptimalkan menjadi sentra produksi kerupuk olahan dengan standar kebersihan dan kualitas yang lebih tinggi.



Gambar 1. Pemberian Materi tentang Nilai Gizi Ikan Tongkol



Gambar 2. Pemberian Edukasi Pemanfaatan dan Prosedur Kerja

Kegiatan dimulai dari sesi edukasi mengenai nilai gizi ikan tongkol dan risiko pemborosan pangan. Kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi langsung teknik pembuatan kerupuk nasi, mulai dari pencampuran bahan, penggilingan, pengeringan, hingga pengemasan. Peserta diajak praktik langsung agar keterampilan benar-benar terinternalisasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 85% peserta memahami alur pembuatan produk dan menunjukkan antusiasme tinggi untuk mereplikasi di rumah. Beberapa peserta juga menyampaikan rencana untuk menjadikan produk ini sebagai usaha kecil.



Gambar 3. Keikutsertaan Masyarakat Nelayan dalam Kegiatan Pengolahan Kerupuk Nasi



Gambar 4. Produk Kerupuk Nasi yang dibuat Oleh Masyarakat Nelayan

Dari perspektif teoritis, kegiatan ini mendukung konsep *community-based innovation* ((Mutmainnah *et al.*, 2025), di mana masyarakat lokal menjadi pelaku utama inovasi berbasis sumber daya yang mereka miliki. Kegiatan ini juga merefleksikan prinsip-prinsip sustainable livelihood (Mutmainnah *et al.*, *et al.*, 2019; Levine 2014) melalui penguatan aset manusia (pengetahuan dan keterampilan) serta aset fisik (alat produksi sederhana). Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga strategis dalam mendorong transformasi sosial dan ekonomi masyarakat pesisir.

Kegiatan ini bukan hanya memproduksi makanan olahan, tetapi juga mentransfer teknologi sederhana dan menanamkan kesadaran inovatif kepada masyarakat. Tahapan dalam produksi kerupuk, mulai dari penanganan higienis bahan baku, proses penghancuran dan pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, pengeringan (secara alami maupun menggunakan alat bantu sederhana), hingga teknik penggorengan yang menghasilkan tekstur renyah. Selain itu, pemahaman tentang konsep diversifikasi produk dan nilai tambah ekonomi dari limbah juga ditanamkan kepada Masyarakat.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Pelatihan

Secara spesifik, produk yang dihasilkan adalah kerupuk nasi ikan tongkol dengan formulasi yang telah diujicobakan selama pelatihan, menghasilkan kerupuk dengan cita rasa gurih khas ikan tongkol dan tekstur renyah dari campuran nasi. Inovasi ini selaras dengan prinsip ekonomi sirkular, di mana limbah pangan (nasi sisa) diubah menjadi produk bernilai tinggi, mengurangi pemborosan sumber daya dan potensi pencemaran lingkungan.

Peningkatan pemahaman teoritis terjadi sejak sesi awal, diikuti dengan kemampuan praktis yang teruji saat peserta secara mandiri mampu membuat adonan, mencetak, dan menggoreng kerupuk. Dampak nyata pada tingkat kemandirian produksi dan minat berwirausaha terlihat jelas pada akhir periode pendampingan. Evaluasi awal pasca-pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sudah mampu memproduksi kerupuk secara mandiri dalam skala rumah tangga.

Hasil kegiatan ini sangat penting karena berhasil mengatasi permasalahan multidimensional yang dihadapi masyarakat pesisir khususnya Masyarakat Pulau Maitara yang memiliki keterbatasan inovasi produk perikanan dan pembuangan limbah nasi. Secara ilmiah, kegiatan ini mengaplikasikan prinsip-prinsip teknologi pangan sederhana namun efektif. Pemanfaatan ikan tongkol sebagai bahan baku utama kerupuk tidak hanya memanfaatkan protein hewani yang tinggi, tetapi juga memperpanjang masa simpan produk perikanan yang bersifat *perishable*. Penambahan nasi sebagai filler sekaligus agen pengembang dalam kerupuk merupakan aplikasi prinsip formulasi produk pangan yang cerdas, memanfaatkan pati dari nasi untuk membentuk struktur renyah setelah proses pengeringan dan penggorengan.

Kegiatan ini juga relevan dengan teori pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*), di mana transfer pengetahuan dan keterampilan secara langsung memfasilitasi peningkatan kapasitas individu dan kolektif. Konsep edukasi non-formal yang diterapkan melalui demonstrasi dan praktik langsung terbukti efektif dalam memfasilitasi akuisisi keterampilan motorik dan kognitif. Dampak sosial dan ekonomi yang muncul adalah bentuk konkret dari pembangunan berkelanjutan di tingkat komunitas, sejalan dengan tujuan Sustainable Development Goals (SDGs) terkait konsumsi dan produksi bertanggung jawab serta pengentasan kemiskinan.

Keberlanjutan kegiatan ini diwujudkan melalui beberapa mekanisme. Pertama, pembentukan kelompok usaha mandiri di antara peserta pelatihan. Kelompok ini berfungsi sebagai wadah untuk saling berbagi pengalaman, memecahkan masalah produksi, dan merencanakan pemasaran bersama. Kedua, pendampingan pasca-pelatihan secara berkala oleh tim pengabdian untuk memastikan praktik produksi yang konsisten dan membantu mengatasi kendala teknis maupun manajerial. Ketiga, fasilitasi akses terhadap informasi terkait perizinan usaha (PIRT), standar kualitas produk, dan strategi pemasaran digital. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berhenti pada pelatihan, tetapi berupaya menciptakan ekosistem wirausaha yang mandiri dan berkelanjutan bagi masyarakat Desa Maitara.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat "Inovasi Produk Olahan: Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kerupuk Nasi Ikan Tongkol di Desa Maitara" telah berhasil memberdayakan masyarakat Desa Maitara. Tujuan utama kegiatan ini, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan perikanan dan membuka peluang ekonomi baru, telah tercapai secara signifikan. Hal ini ditunjukkan oleh:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan: Peserta pelatihan menunjukkan pemahaman dan kemampuan praktis yang tinggi dalam mengolah ikan tongkol dan limbah nasi menjadi produk kerupuk bernilai ekonomi. Mereka kini menguasai seluruh tahapan produksi, dari persiapan bahan baku hingga pengemasan.
2. Diversifikasi Produk Olahan Lokal: Masyarakat kini memiliki alternatif produk olahan berbahan dasar ikan tongkol dan nasi yang sebelumnya kurang termanfaatkan, sehingga mampu menciptakan nilai tambah dari sumber daya lokal dan mengurangi limbah.
3. Potensi Peningkatan Pendapatan: Terdapat indikasi kuat terbentuknya kelompok usaha mandiri yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga melalui penjualan kerupuk nasi ikan tongkol.

Berdasarkan hasil dan pengalaman pelaksanaan kegiatan ini, beberapa saran dapat disampaikan untuk kegiatan pengabdian berikutnya agar lebih optimal:

1. Pendampingan Pemasaran dan Perizinan: Kegiatan selanjutnya perlu lebih intensif dalam memberikan pendampingan terkait strategi pemasaran produk (termasuk pemasaran digital), branding, serta proses pengurusan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan sertifikasi halal untuk meningkatkan daya saing dan jangkauan pasar produk.
2. Inovasi Produk Lanjutan: Mendorong inovasi lebih lanjut pada produk, misalnya pengembangan varian rasa baru, bentuk, atau penggunaan bahan baku lokal lainnya, serta eksplorasi teknologi pengeringan yang lebih efisien dan higienis untuk skala produksi yang lebih besar.
3. Pengembangan Jejaring dan Kolaborasi: Membangun jejaring dan kolaborasi dengan pihak swasta, pemerintah daerah, atau lembaga keuangan untuk memfasilitasi akses modal dan pengembangan usaha yang lebih besar bagi kelompok masyarakat.
4. Monitoring dan Evaluasi Jangka Panjang: Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala dalam jangka waktu yang lebih panjang (misalnya 6 bulan atau 1 tahun setelah pelatihan) untuk mengukur dampak ekonomi riil dan keberlanjutan usaha yang telah dirintis oleh masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Khairun karena kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didukung penuh oleh Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan pada program Kegiatan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi Tingkat Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unkhair dengan perjanjian kontrak Nomor 661/PENG-PMD/AM/2025.



## DAFTAR PUSTAKA

- Andi, M. I., Yuliana, & Mutmainnah. (2024). *Metodologi penelitian: Panduan praktis untuk peneliti dan mahasiswa*.
- Aryatika, K., Ningtyias, F. W., & Pratiwi, Y. S. (2024). Kadar protein, kalsium, kekenyalan serta daya terima bakso tongkol dengan penambahan tepung teri dan pengenyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*, 15(1), 18–27. <https://doi.org/10.51888/phj.v15i1.252>
- Darmawaty, Djamhur, M., Achmad, D., & Muksin, D. (2022). Pengolahan rendang ikan tuna (*Thunnus sp*) di Kota Ternate. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 538–542.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi nilai gizi ikan melalui pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan baku ikan tongkol. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Djamhur, M., Mutmainnah, M., Yuliana, Y., & Sero, R. (2023). Pemberdayaan masyarakat kelompok usaha melalui diversifikasi ikan teri (*Stolephorus sp.*) sebagai stik. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 294–301. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.873>
- Mutmainnah. (2019). *Proseeding Simposium Nasional Pengelolaan Perikanan Tuna Berkelanjutan. Proseeding WWF*, 1.
- Putri, F. L., Nakrib, M., Sofa, Z., Afriliani, V., Ayuni, P., Fithria, D., Febian, A., & Nazaruddin. (2025). Inovasi agro industri berbasis pengolahan kerupuk berbahan nasi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Agro dan Marine Industry*, 5(1), 66–72.
- Levine, S. (2014). *How to study livelihoods: Bringing a sustainable livelihoods framework to life. Overseas Development Institute Report*, 1–23.
- Maulana, M. A. N. R., Andini, P., Riani, N., Bahrum, S., Salmiati, S., Sapar, S., & Abbas, E. I. (2024). Inovasi nasi menjadi kerupuk yang disukai konsumen. *Jurnal Pijar Studi Manajemen dan Bisnis*, 2(4), 422–431.
- Mutmainnah, Yuliana, Putri, S., Mukminati, & Paembona, R. E. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk olahan: Pembuatan tekwan berbahan dasar ikan tongkol komo. *Jurnal Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Undana*, 19(1), 66–75.
- Mutmainnah. (2023). Peningkatan produktifitas generasi milenial wilayah pulau kecil melalui pemanfaatan limbah ikan tuna. *Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(2), 26–34.
- Mutmainnah, M., Yuliana, Y., Djamhur, M., Ahmad, K., & Surahman, S. (2023). Pemberdayaan wanita nelayan melalui diversifikasi produk perikanan di Kota Ternate. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 258–267. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.856>
- Wati, N., & Lubis, H. (2023). Proses produksi kerupuk nasi sebagai salah satu inovasi camilan sehat dan bernutrisi di Desa Korajim. *J-Abdi*, 2(8), 5835–5842.
- Nalawati, N., Wardhana, D. I., Rita, A. I., & Triyudhani, I. L. (2024). Karakterisasi sifat kimia crackers ikan tongkol dengan variasi penambahan tepung ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 52–58.
- Raskun, A., Fahmi, A., Putri, N. M., Rahdyan, J. A., Arifah, A. N., Purandari, D. K. W., Umrana, Rahmadhani, D. S., Sanjaya, A., & Wardana, S. A. (2023). Sosialisasi kegiatan pengolahan ikan menjadi makanan sehat nugget ikan di Desa Dane Rase, Lombok Timur. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1(1), 23–24.
- Ridwan, R., Mutmainnah, Y., Recar, Y., & Djamhur, M. (2024). Pelatihan peningkatan penanganan pascapanen ikan tongkol di Kota Ternate. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Undana*, 18(1), 1–6. <https://doi.org/10.35508/jpkmlppm.v0i0.16444>
- Setyastuti, A. I., Prasetyo, D. Y. B., Kresnasari, D., Ayu, N., & Andhikawati, A. (2022). Karakteristik kualitas ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap dengan asap cair bonggol jagung selama penyimpanan beku. *Akuatika Indonesia*, 6(2), 62–70. <https://doi.org/10.24198/jaki.v6i2.35703>

