



## JURNAL ABDI INSANI

Volume 13, Nomor 2, Februari 2026

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



### PELATIHAN PENGOLAHAN KERANG AIR TAWAR BERSAMA KELOMPOK PKK DESA TALAGA, KABUPATEN DONGGALA

*Freshwater Shellfish Processing Training with the PKK Group of Talaga Village, Donggala Regency*

**Madinawati<sup>1\*</sup>, Samliok Ndobe<sup>1</sup>, Andi Pertiwi Damayanti<sup>2</sup>, Sri Herlina<sup>1</sup>, Rahmat Alapi<sup>1</sup>, Moh. Tegar<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Akuakultur Universitas Tadulako, <sup>2</sup>Program Studi Peternakan Universitas Tadulako

*Jl. Soekarno Hatta km 9 Tondo, Mantikulore, Palu 94119*

\*Alamat korespondensi: [madinawati92@gmail.com](mailto:madinawati92@gmail.com)

*(Tanggal Submission: 30 November 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)*



#### **Kata Kunci :**

*Kerang Air Tawar, Kerang Presto, Kerang Asap, Potensi Local, Danau Dampelas*

#### **Abstrak :**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bertujuan untuk memanfaatkan potensi kerang air tawar dari Perairan Danau Dampelas. Permasalahan utama yang dihadapi mitra saat ini rendahnya pengetahuan masyarakat sekitar terkait teknologi pengolahan kerang air tawar menjadi produk olahan siap konsumsi maupun menjadi produk yang bisa disimpan dalam jangka panjang. Tidak adanya nilai ekonomis dan keterampilan dalam pengolahan, sehingga menyebabkan masyarakat sekitar membiarkan kerang tersebut begitu saja di pinggir danau hingga mati. Tujuan pelaksanaan PKM membantu masyarakat dalam hal manajemen produksi kerang air tawar sehingga produk yang dihasilkan dapat dimanfaatkan masyarakat dan Menghasilkan calon-calon wirausaha (sebagai embrio dimulai dari kelompok ibu-ibu PKK Desa Talaga). Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat sebagai mitra. Kegiatan berupa sosialisasi, ceramah dan demonstrasi pembuatan produk. Hasil PKM telah memberikan wawasan dan pengetahuan kepada kelompok mitra tentang manajemen usaha, pengetahuan tentang nilai gizi dan manfaat kerang air tawar bagi kesehatan. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini dapat menjadi acuan dalam memberikan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam menghasilkan makanan berasal dari potensi lokal bernilai gizi tinggi untuk meningkatkan kesehatan ketahanan pangan keluarga. Kemampuan kelompok mitra akan diaplikasikan pada masyarakat Desa Talaga secara umum



bahkan kedepannya berpeluang untuk dijadikan sebagai usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

**Key word :**

*Freshwater  
Mussels,  
Pressure-  
Cooked  
Mussels,  
Smoked  
Mussels, Local  
Potential, Lake  
Dampelas*

**Abstract :**

The potential of shellfish in Lake Dampelas has not been fully utilized. This Community Service (PKM) activity utilizes the potential of freshwater shellfish from Lake Dampelas. The main problem currently faced by partners is the low knowledge of the local community regarding the technology of processing freshwater shellfish into ready-to-eat processed products or into products that can be stored for the long term. The lack of economic value and skills in processing, causing the local community to simply leave the shellfish on the edge of the lake until they die. The purpose of implementing PKM is to assist the community in managing freshwater shellfish production so that the resulting product can be utilized by the community and produce prospective entrepreneurs (as an embryo starting from the PPK mothers group of Talaga Village). The method used in this service activity is a participatory approach by involving the community as partners. Activities included outreach, lectures, and product-making demonstrations. The results of the Community Service Program (PKM) provided insight and knowledge to the partner group regarding business management, nutritional value, and the health benefits of freshwater mussels. Therefore, this community service can serve as a reference in providing outreach and training to improve the knowledge and skills of the partner group in producing food from local sources with high nutritional value to improve family food security. The partner group's skills will be applied to the Talaga Village community in general and, in the future, have the potential to be used as a business to improve family incomes.

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

Madinawati, Ndohe, S., Damayanti, A. P., Herlina, S., Alapi, R., & Tegar, M. (2026). Pelatihan Pengolahan Kerang Air Tawar Bersama Kelompok PKK Desa Talaga, Kabupaten Donggala. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 1392-1401. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3631>

## PENDAHULUAN

Luas wilayah Desa Talaga mencakup 52,84 km<sup>2</sup> yang dikelilingi oleh lahan datar (0,41%), bukit 93,07% dan gunung (86,52%) dengan ketinggian 27 meter di atas permukaan laut sebagaimana yang di sajikan pada Gambar 1. Pada tahun 2023 wakil presiden K.H. Ma'ruf Amin telah resmi menetapkan Desa Talaga sebagai Kawasan Pangan Nasional. Hal ini menjadi tantangan sekaligus kesempatan bagi komunitas masyarakat untuk meningkatkan hasil produksi di bidang pertanian, peternakan dan perikanan. Sektor perikanan di Desa Talaga selama ini masih bergantung pada sumber daya laut dan sebagian kecil dari perikanan air tawar di Danau Dampelas. Di samping potensi wisata di pantai Labulemo dan Danau Dampelas. Sumber daya perikanan di daerah ini juga sangat menjanjikan, karena terdapat beragam jenis ikan dan organisme air lainnya yang bernilai ekonomi, seperti ikan mas, nila, nilem, mujair, gabus dan terdapat jenis kerang air tawar (*Bivalvia*). Potensi kerang di Danau Dampelas belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal. Menurut hasil penelitian Serdiati *et al.*, (2024) yang didanai oleh Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) pada tahun 2023 menunjukkan adanya dua jenis kerang atau *Bivalvia* (*Pilsbryconcha exilis* dan *Sinanodonta woodiana*) yang memiliki nilai ekonomis penting dan dapat digunakan sebagai bahan makanan serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Dalam kegiatan Pengabdian kepada



Masyarakat (PKM), kedua jenis Bivalvia yang melimpah ini akan dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk produk kerang presto dan kerang asap.



Gambar 1. Lokasi Danau Dampelas, Desa Talaga

Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra saat ini di Desa Talaga kurangnya pengetahuan masyarakat setempat mengenai cara pengolahan kerang air tawar, menjadi produk siap saji atau produk yang bisa disimpan untuk waktu yang lama. Hal ini mengakibatkan masyarakat tidak memanfaatkan kerang air tawar tersebut, sehingga kerang tersebut hanya terbuang dan tidak memiliki nilai ekonomi. Tanpa adanya nilai jual dan keterampilan dalam pengolahan, masyarakat membiarkan kerang tersebut tergeletak di pinggir danau hingga mati. Potensi kerang air tawar di desa Talaga di sajikan pada Gambar 2. Situasi ini muncul karena kurangnya pemahaman serta teknologi di kalangan masyarakat terkait nutrisi dan cara mengolah kerang air tawar, banyak produk konsumsi yang bisa dihasilkan dari kerang tersebut yang berpotensi menambah pendapatan dan memperbaiki kesejahteraan masyarakat di sekitar Danau Dampelas.



Gambar 2. Potensi Kerang Air Tawar Danau Dampelas

Adapun yang menjadi fokus utama kolaborasi antara dosen Universitas Tadulako dan masyarakat, pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah memberikan penyuluhan, pembinaan dan pelatihan kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) dan warga sekitar untuk menambah pengetahuan, meningkatkan kapasitas kelompok masyarakat dan menumbuhkan calon-calon wirausahawan yang dapat mengembangkan berbagai olahan berbahan dasar kerang air tawar di Danau Dampelas. Pelatihan dengan metode demo langsung pembuatan produk kerang asap dan kerang presto, menciptakan diversifikasi produk olahan. Tidak hanya sebatas produk mentah saja tetapi produk jadi yang bermanfaat dalam meningkatkan perekonomian

masyarakat dan bermanfaat bagi lingkungan sekitar. Kegiatan ini diharapkan dapat mempercepat kemajuan serta pengembangan komunitas.

Dalam suatu kerangka mengembangkan konsep Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), diperlukan beberapa teori yang relevan dalam mendukung dan menguatkan model pengabdian yang akan dilaksanakan nantinya. Sehingga teori yang relevan tersebut dapat menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan, dan dalam pengambilan keputusan yang cepat dan tepat menyesuaikan dengan kondisi lapangan dan budaya yang ada. Menurut Nurdin (2016) Inovasi adalah sesuatu yang baru, yang dikenalkan dan dilakukan praktik atau proses baru (baik barang ataupun layanan) atau bisa juga sesuatu yang baru namun hasil adopsi dari organisasi lain. Menurut Sa'ud (2014) inovasi adalah pilihan kreatif, pengaturan, serta seperangkat manusia dengan sumber-sumber material baru, dan juga menggunakan cara- cara yang unik guna menghasilkan peningkatan atas pencapaian yang telah menjadi tujuan sebelumnya.

Kerang merupakan jenis invertebrate moluska, yaitu hewan bertubuh lunak yang dagingnya tersembunyi di balik sepasang cangkangnya yang keras. Bentuk tubuh kerang terdiri dari kulit luar yang keras, disebut cangkang (Nurfitrhani, 2019). Diversifikasi produk merupakan upaya meningkatkan penjualan yang dilakukan dengan menciptakan berbagai jenis produk untuk dikembangkan menjadi pasar baru (Adhitya *et al.*, 2022). Tujuan utama dari diversifikasi produk adalah untuk mengembangkan usaha dalam mendapatkan profit yang besar. Diversifikasi produk dinilai efektif dalam mengurangi risiko bisnis dengan memperluas pasar melalui penyediaan produk yang bervariasi. Dalam hal ini kerang akan dibuat menjadi produk yang siap untuk dijual dan dimanfaatkan sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dan menjadi bahan ekonomis penting.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilaksanakan pada tanggal 22 sampai 25 Agustus 2025 bertempat di Balai Pertemuan Desa Talaga, Kecamatan Dampelas, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah. Objek yang digunakan dalam Sosialisasi dan Pelatihan adalah 2 jenis kerang air tawar (*Pilsbryconcha exilis* dan *Sinanodonta woodiana*) yang merupakan salah satu komoditas perikanan yang banyak di temukan di Danau Dampelas tetapi belum dimanfaatkan dengan optimal. Kegiatan pelatihan ini melibatkan 2 dosen dan 2 mahasiswa Program Studi Akuakultur serta 1 orang dosen Program studi Peternakan Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako dalam melaksanakan Pengabdian masyarakat. Kegiatan pelatihan pembuatan kerang presto dan kerang asap dilaksanakan dengan melibatkan mitra dari kalangan ibu-ibu PKK dengan jumlah peserta pelatihan yang mengiuti pengolahan kerang air tawar sebanyak 28 orang yang merupakan Ketua dan anggota Ibu-ibu PKK Desa Talaga. Pelaksanaan kegiatan disusun berdasarkan jadwal yang disesuaikan dengan kesiapan mitra dan narasumber.

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Universitas Tadulako adalah dengan menggunakan metode penyuluhan, demonstrasi dan praktek langsung kepada peserta dalam melakukan pengolahan kerang air tawar. Metode ini dipilih untuk memastikan bahwa mitra tidak hanya menerima pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam proses pengolahan kerang presto dan kerang asap. Metode pendampingan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan.

1. Tahap Pertama Analisis Situasi dan Observasi Lapangan  
Metode yang digunakan adalah survei lokasi/lapangan dan wawancara langsung dengan masyarakat sekitar serta mitra terkait dengan perspektif masyarakat lokal terhadap keberadaan kerang air tawar di Danau Dampelas.
2. Tahap Kedua Sosialisasi Potensi dan Pengolahan Kerang  
Metode yang digunakan yaitu ceramah. Fasilitator pada tahap penyampaian materi sosialisasi terkait potensi dan pemanfaatan kerang air tawar di sampaikan oleh tim PKM Madinawati, S.Pi., M.Si, Dr.Ir. Samliok Ndobe, M.Si, Dr. Andi Pertiwi Damayanti, M.Pt dan Rahmat Alapi yang

merupakan dosen dan mahasiswa Program Studi Akuakultur. Sebelum kegiatan dimulai, peserta terlebih dahulu diberikan pre test awal untuk mengetahui pengetahuan dasar mereka mengenai kerang air tawar, kandungan gizi, jenis olahan yang diketahui dan cara mengolahnya.

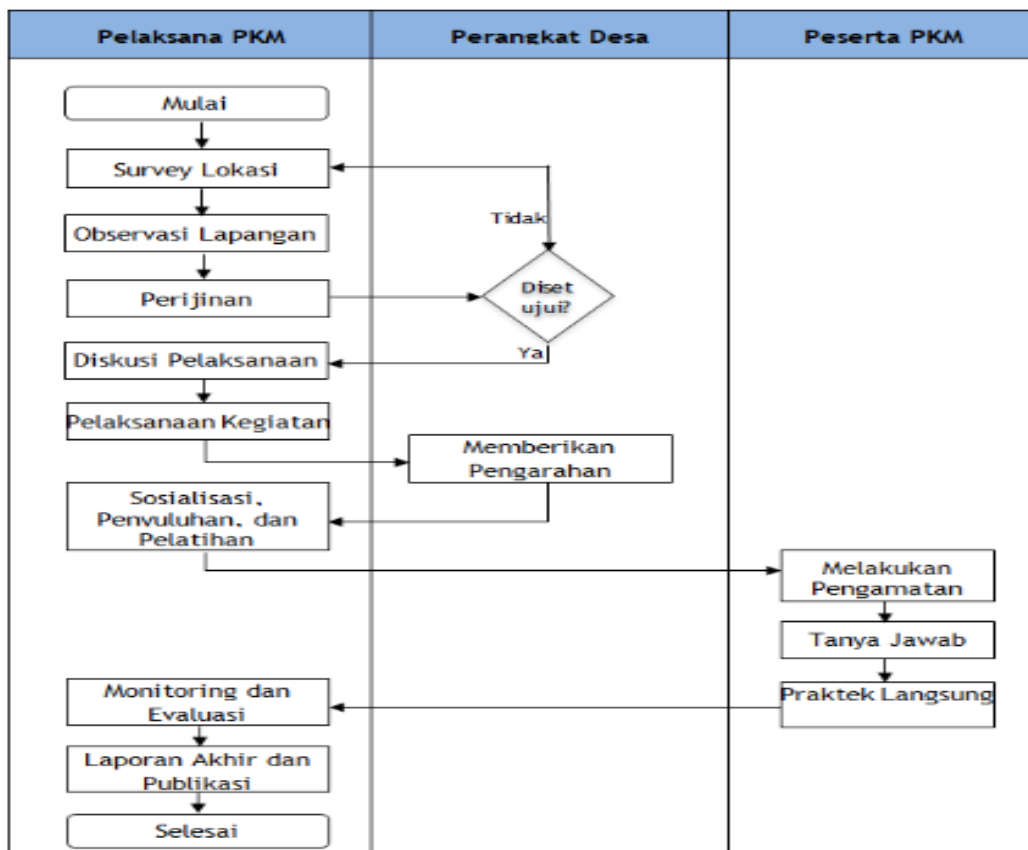
3. Tahap Ketiga Demostrasi dan Pelatihan Pengolahan Kerang Air Tawar

Pengolahan bivalvia jenis (*Pilsbryconcha exilis* dan *Sinanodonta woodiana*) menjadi kerang asap dan kerang presto menggunakan metode praktek langsung. Fasilitator pada tahap pelatihan adalah seluruh tim PKM yang merupakan dosen dan mahasiswa. Pada tahap ini peserta pelatihan melakukan persiapan alat dan bahan untuk mengolah kerang air tawar. Proses diawali dengan merendam kerang selama 24 jam untuk menghilangkan kotoran dan pasir, setelah itu kerang di rendam kembali dengan air panas agar cangkang kerang terbuka untuk memudahkan pengambilan dagingnya. Langkah selanjutnya persiapan bumbu untuk menumis kerang dan di masukan ke dalam panci presto. Pengolahan kerang asap dengan memasukan kerang yang sudah terbuka cangkangnya kedalam mesin asap selama 30 menit setelah itu kerang dapat dikonsumsi.

4. Tahap Keempat Monitoring dan Evaluasi

Tujuan tahap ini yaitu mengetahui pemahaman dan manfaat yang diperoleh dari adanya kegiatan pelatihan pengolahan kerang air tawar menjadi kerang asap dan kerang presto. Setelah kegiatan selesai, dilakukan pengisian post test dan diskusi interaktif guna mengevaluasi pemahaman peserta dan kesempatan untuk sesi tanya jawab.

Melalui keempat tahapan Pengabdian ini tidak hanya bersifat informatif tetapi juga aplikatif. Dengan harapan setelah pendampingan, mitra mampu mengembangkan pengetahuan dan keterampilan secara mandiri dan berkelanjutan melalui produk olahan kerang air tawar yang lebih variative dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Adapun gambaran umum terkait proses kegiatan PKM disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Flowchart Proses Pelaksanaan PKM

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh TiM dosen dan mahasiswa PS. Akuakultur dan PS. Peternakan diklasifikasikan dalam 4 tahapan sebagai berikut:

### 1. Analisis Situasi dan Observasi Lapangan

Berdasarkan analisis situasi mengenai pemanfaatan dan potensi kerang air tawar di Danau Dampelas dilakukan melalui serangkaian observasi lapangan serta wawancara langsung dengan masyarakat setempat. Kegiatan observasi difokuskan pada pengamatan kondisi habitat kerang dan pemanfaatan sumber daya yang dilakukan oleh masyarakat. Melalui pengamatan visual kerang air tawar ditemukan hidup pada zona litoral dengan substrat campuran pasir dan lumpur. Kondisi perairan yang relative tenang dan vegetasi turut mendukung keberlanjutan populasi kerang di wilayah ini.

Selain observasi, wawancara mendalam dilakukan dengan masyarakat lokal serta aparat desa untu mengetahui pemahaman dan persepsi mereka terhadap keberadaan kerang di Danau Dampelas. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui manfaat dan cara mengolah kerang air tawar yang ada di Danau Dampelas. Mayoritas masyarakat masih mengandalkan ikan air tawar yang terdapat di danau sebagai sumber pangan sehingga pemanfaatan kerang sebagai sumber pangan masih bersifat subsisten. Potensi ini dapat dikembangkan melalui pendampingan teknis. Dari hasil observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa kerang air tawar di Danau Dampelas memiliki potensi ekologis, sosial dan ekonomi yang signifikan. Pendekatan kolaboratif antara akademisi, pemerintah daerah dan masyarakat menjadi kunci untuk mengembangkan sumber daya perairan menjadi sumber pangan yang bernilai ekonomis penting di daerah ini. Survey awal dan wawancara dengan masyarakat lokal terlihat pada Gambar 2 dan 4.



Gambar 4. Survey Lapangan dan Wawancara dengan Masyarakat Lokal

### 2. Sosialisasi Potensi dan Pengolahan Kerang Air Tawar

Danau Dampelas yang terletak di Desa Talaga, Kecamatan Dampelas, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah memiliki potensi sumber daya perairan berupa kerang air tawar yang cukup melimpah. Namun, pemanfaatan kerang ini selama bertahun-tahun sangat terbatas karena minimnya informasi terkait keamanan konsumsi, nilai gizi serta cara pengolahannya. Berdasarkan informasi yang berkembang di masyarakat, kerang air tawar dianggap tidak layak konsumsi karena diyakini memakan kotoran di dasar danau. Persepsi ini menyebabkan masyarakat enggan mengkonsumsi atau memanfaatkan kerang sebagai sumber pangan maupun sebagai peluang usaha.

Untuk menjawab persoalan tersebut, tim dosen Universitas Tadulako yang di ketuai Madinawati S.Pi., M.Si melalui hibah pendanaan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi tahun 2025 memperkenalkan potensi keamanan konsumsi, serta peluang pengolahan kerang air tawar. Dalam kegiatan ini masyarakat mendapat penjelasan ilmiah terkait ekologi kerang. Tim PKM yang terdiri dari Dr. Ir. Samliok Ndohe dan Dr. Andi Pertiwi Damayanti, M.Pt menjelaskan bahwa kerang air tawar merupakan *filter feeder* yaitu, organisme yang memakan partikel plankton dan bahan organi terlarut. Pemahaman ini menjadi kunci untuk mengubah persepsi masyarakat tentang keamanan konsumsi kerang. Di balik potensi ekonomi disampaikan juga terkait dengan nilai gizi yang cukup tinggi dari kerang air tawar. Penelitian pada spesies kerang sejenis menunjukkan kandungan protein, lemak sehat dan mineral seperti kalsium dalam jumlah yang signifikan. Menjadikan sumber pangan yang bernilai bagi keluarga dengan akses terbatas pada sumber protein hewani lainnya. Potensi ini semakin memperkuat manfaat ekologis dan ekonomi dari keberadaan kerang di danau tersebut.

Kegiatan sosialisasi ini membuktikan bahwa edukasi berbasis ilmu pengetahuan dapat mengubah cara pandang masyarakat terhadap sumber daya alam yang selama ini diabaikan. Dengan pemahaman dan keterampilan baru, warga desa Talaga kini mulai melihat kerang sebagai peluang, bukan sekedar organisme yang tak bernilai. Kegiatan sosialisasi potensi dan pengolahan kerang terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Sosialisasi Potensi dan Pengolahan Kerang

### 3. Demonstrasi dan Praktek Pengolahan Kerang

Setelah mitra memperoleh penjelasan melalui presentasi dari pemateri, tahap selanjutnya dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan kerang presto dan kerang asap. Pembuatan dipraktekan langsung oleh ibu-ibu PKK Desa Talaga selaku mitra sasaran dengan pendampingan dari tim PKM mahasiswa serta dosen Program Studi Akuakultur dan Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako.

Kegiatan meliputi persiapan alat dan bahan untuk proses pengolahan kerang. Alat yang dibutuhkan berupa baskom, pisau, talenan, panci presto, alat pengasapan, wajan dan blender. Proses pembuatan kerang presto dimulai dengan mengambil kerang dari danau dan didiamkan selama 24 jam untuk mengeluarkan pasir dan lumpur. Setelah itu, kerang rendam kembali dengan air panas sampai cangkang kerang terbuka, untuk memudahkan pengambilan daging kerang. Daging kerang yang sudah dibersihkan kemudian di tumis bersama dengan bumbu dapur yang telah disiapkan sebelumnya setelah proses penumisan selesai langkah selanjutnya memasukan daging kerang kedalam panci presto selama 10 menit. Dengan tujuan untuk memberikan tekstur lembut pada daging kerang.

Pembuatan kerang asap dilakukan dengan cara kerang yang telah disiram dengan air panas sampai cangkangnya terbuka, dimasukan kedalam alat pengasap selama 20 menit untuk memberikan aroma khas kerang asap. Setelah itu kerang dapat langsung dikonsumsi atau diolah kembali dengan bumbu penyedap. Tekstur dari kerang asap dan kerang presto mudah untuk di konsumsi, serta tidak memiliki aroma dan rasa yang amis. Sebelum kegiatan ditutup, pemateri memberikan review terkait materi dan makan bersama olahan kerang bersama peserta pelatihan. Kegiatan ini kemudian diakhiri dengan sesi foto bersama peserta yang disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Demostrasi dan Pelatihan Pengolahan Kerang Presto – Kerang Asap.

#### 4. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra setelah adanya kegiatan pelatihan pengolahan kerang air tawar. Monitoring dilakukan untuk memastikan kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan tujuan mulai pelaksanaan kegiatan, keaktifan peserta selama kegiatan, sesi diskusi, pemahaman peserta, keterampilan praktik, dan kepuasan peserta. Pelatihan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan dan berjalan lancar tanpa hambatan yang berarti. Materi disampaikan oleh narasumber secara runtut dan jelas. Sebelum kegiatan dimulai, peserta terlebih dahulu diberikan tes awal untuk mengetahui pengetahuan dasar mereka mengenai pengolahan hasil perikanan. Setelah kegiatan selesai, dilakukan pengisian tes akhir dan diskusi interaktif guna mengevaluasi pemahaman peserta serta memberikan kesempatan bagi mereka untuk bertanya secara langsung Gambar 7.



Gambar 7. Pengisian Post-Test Pelatihan Pengolahan Kerang Air Tawar

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di Desa Talaga, Kecamatan Dampelas, Kabupaten Donggala telah berjalan dengan baik melalui lima tahapan kegiatan yang terstruktur. Beberapa poin penting yang dapat disimpulkan antara lain:

1. Permasalahan utama masyarakat berupa kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan kerang air tawar dapat diatasi melalui strategi penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan intensif.
2. Produk olahan utama, yaitu kerang presto dan kerang asap, berhasil dibuat sebagai hasil nyata dari pelatihan dan demonstrasi. Produk ini menjadi langkah awal diversifikasi potensi kerang air tawar yang sebelumnya belum bernilai ekonomis.
3. Monitoring dan evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan, pengetahuan, serta konsistensi produksi masyarakat >80% dibandingkan sebelum kegiatan.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia No. Kontrak: 110/C3/DT.05.00/PM/2025. Ibu-ibu PKK Desa Talaga yang telah bersedia menjadi mitra dan melaksanakan seluruh kegiatan dengan semangat dan antusias. Aparat Desa Talaga, Kecamatan Dampelas beserta jajarannya yang membantu pelaksanaan kegiatan dan memberikan fasilitas, sehingga kegiatan dapat dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ferijal, T., & Mahdi, S. (2023). Potensi Pengolahan Kerang Lokan Menjadi Kerupuk di Leupung Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan (JP3L)*, 1(1), 47-53.
- Herlina, S. (2020). Desa Talaga Kecamatan Dampelas Kabupaten Donggala. In Laporan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Tadulako (pp. 1–16)
- Isamu, K. T., Mustafa, A., & Siang, R. D. (2018). Penerapan Teknologi Rumah Pengasapan bagi Kelompok Pengolah Kerang Pokea dan Ikan Gabus Asap di Kabupaten Konawe Utara, Sulawesi Tenggara. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 61-67.
- Kecamatan Dampelas Kabupaten Donggala. *Geography Science Education Journal (GEOSEE)*, 1(2), 51-58. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/geosee>.
- Kominfo. (2023). *Tingkatkan Ekonomi Masyarakat dan Kelestarian Ekologi Lewat KPN*. <https://twitter.com/intent/tweet?url=http://content/detail/52013/tingkatkan-ekonomi->
- Mahendra, Y., Asfar, A. H., Ainulhaq, N., Pratiwi, I., Quraysin, I., Riyanto, A., & Rohmah, S. (2023). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Sebagai Alternatif Pembuatan Kerajinan Cenderamata Wisata Pantai Gope Karangantu Banten. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(4), 744-758.

- Munawaroh, I. (2022). Pencucian Dan Pengolahan Kerang Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) Terhadap Kadar Logam Berat Timbal (Pb) Dari Perairan DAM Raman Kota Metro Lampung. *Al-Ikmal: Jurnal Pendidikan*, 1(1), 37-47.
- Musapana, S., & Amalia, I. R. (2020). Kerajinan Limbah Cangkang Kerang Sebagai Alternatif Pembuatan Bros Ramah Lingkungan Tambakrejo Semarang. *ABDI: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 58-66.
- Nurmianto, E., & Anzip, A. (2021). PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bina Darma*, 1(2), 173-179.
- Paryanto, A., Lubihana, E., Ariqah, N., & Candra. (2023). Kecamatan Dampelas Dalam Angka 2023. Badan Pusat Statistik Kabupaten Donggala.
- Putra, A. P., Hendarto, T., Wijayanti, R. F., Hayati, N., Agustini, M., Muhajir, M., & Sulistiawati, A. (2024). Pelatihan Manajemen Produksi Ikan Asap pada Kelompok Usaha Kecil Ikan Asap di Kejawen Lor Kelurahan Kenjeran Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 4874-4880.
- Putri, M. E., Syahrul, S., & Loekman, S. (2015). *Effect of the Use of Liquid Smoke Concentration of Different Quality of Kepah's (Meterix Meterix) Liquid Smoke During Storage at Room Temperature* [Doctoral dissertation]. Riau (ID) : Riau University.
- Serdiati, N., Ndobe, S., Rosyida, E., Gani, A., Hermawan, R., Nurdin, M. S., Sari, D. E., Herlina, S., Pawaro, M. F. D. & Danty, A. R. (2024). Length-weight Relationship, Condition Factor and DNA Barcoding of Bonylip Barb, *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842) in Dampelas Lake, Central Sulawesi, Indonesia. *Omni-Akuatika*, 20(1), pp.23-37.
- Sulestiani, A., Sare, M. D., & Wulandari, I. S. (2023). Usaha Pengasapan Ikan di Desa Semare Kecamatan Kraton Kabupaten Pasuruan. In *Seminar Nasional dan Call for Paper 2023 dengan tema "Penguatan Kapasitas Sumber Daya Manusia Menuju Indonesia Emas 2045" PSGESI LPPM UWP* 10(1), 195-209.
- Suryono, H. (2020). Kesesuaian Lahan Objek Wisata Pantai Labuan Lemo di Desa Talaga Kecamatan Dampelas Kabupaten Donggala. *Geography Science Education Journal (GEOSEE)*, 1(2), 51-58