



COMMUNITY ENGAGEMENT ARTICLE

Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pengolahan Ikan Nila menjadi Kerupuk Bernilai Jual Tinggi di Desa Mata Mamplam

Zahraini¹ | Nurhayati^{2*} | Surya Darni³ | Sutan Febriansyah⁴ | Rahimi⁵ | Nurul Fadhila⁶ | Rahmatul Ulya⁷ | Milu Muspika Andini⁸ | Fisma Wani⁹ | Hasnawati¹⁰ | Liza Fadhila¹¹

¹ Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.

^{2*} Program Studi Manajemen Ritel, Fakultas Ekonomi, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.

³ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bumi Persada, Kota Lhokseumawe, Provinsi Aceh, Indonesia.

^{4,5,6,7,8,9,10,11} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bumi Persada, Kota Lhokseumawe, Provinsi Aceh, Indonesia.

Correspondence

^{2*} Program Studi Manajemen Ritel, Fakultas Ekonomi, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia

Email: nurhayati277@umuslim.ac.id.

Funding information

Universitas Almuslim, Universitas Bumi Persada.

Abstract

This community service activity was motivated by the community's limited knowledge and skills in processing Nile tilapia into economically valuable products. The approach used was participatory counseling and training, including material delivery, practical demonstrations, discussions, and evaluation through pretest and posttest. The program involved 30 participants, consisting of housewives and local fishery entrepreneurs. The results showed an improvement in participants' understanding, with the average pretest score of 61.10 increasing to 82.23 in the posttest, along with the ability to comprehend all processing stages from raw material selection to packaging. This activity also encouraged the community's interest in developing fish-based businesses as an alternative means to increase household income and contributed to economic empowerment as well as strengthened participation in the development of local products.

Keywords

Community Empowerment; Nile Tilapia Processing; Fish Crackers; Product Innovation; Fishery Products.

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi oleh terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai ekonomis. Pendekatan yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan partisipatif, meliputi penyampaian materi, demonstrasi praktik, diskusi, serta evaluasi melalui pretest dan posttest. Program ini diikuti 30 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta, dengan rata-rata skor pretest sebesar 61,10 meningkat menjadi 82,23 pada posttest, disertai kemampuan memahami seluruh tahapan pengolahan dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Kegiatan ini juga mendorong minat masyarakat untuk mengembangkan usaha olahan ikan sebagai alternatif peningkatan pendapatan keluarga, sekaligus memberikan kontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi dan penguatan keterlibatan dalam pengembangan produk lokal.

Kata Kunci

Pemberdayaan Masyarakat; Pengolahan Ikan Nila; Kerupuk Ikan; Inovasi Produk; Hasil Perikanan.

1 | PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya strategis yang memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan. Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, termasuk ikan nila yang banyak dibudidayakan karena pertumbuhannya yang cepat, daya adaptasinya yang tinggi, serta nilai konsumsinya yang cukup besar di masyarakat. Pemanfaatan komoditas ikan nila di berbagai daerah masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk segar, sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat masih relatif rendah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengembangan inovasi pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi merupakan kebutuhan yang mendesak dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir dan pedesaan (Hanesty *et al.*, 2025). Sejalan dengan hal tersebut, pemberdayaan (*empowerment*) masyarakat menjadi pendekatan penting dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat desa, yakni suatu proses yang bertujuan memperkuat kemampuan masyarakat dengan mendorong, memotivasi, serta menumbuhkan kesadaran terhadap potensi yang dimiliki agar dapat dikembangkan secara produktif (Guspiandra *et al.*, 2025). Proses ini melibatkan partisipasi aktif masyarakat dalam mengidentifikasi permasalahan, memenuhi kebutuhan hidup, serta mengembangkan potensi ekonomi lokal yang tersedia, sekaligus menjadi langkah strategis untuk mengurangi ketergantungan ekonomi dan meningkatkan kemandirian masyarakat (Renaldi *et al.*, 2025). Salah satu strategi yang dapat meningkatkan nilai tambah produk adalah inovasi pengolahan hasil perikanan, seperti kerupuk ikan, yang tidak hanya memperpanjang daya simpan produk tetapi juga membuka peluang pasar dan usaha baru, serta berpotensi memperkuat ekonomi kreatif lokal sekaligus meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat (Lantu *et al.*, 2024).

Desa Mata Mamplam di Kabupaten Bireuen merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar, khususnya ikan nila, yang cukup melimpah. Ikan nila memiliki nilai gizi yang tinggi, kaya akan protein, asam lemak *omega-3*, serta vitamin dan mineral penting bagi kesehatan tubuh. Produk kerupuk ikan nila memiliki prospek yang cerah, terutama jika dikelola secara baik dan dipasarkan lebih luas (Y. Damayanti *et al.*, 2024). Berdasarkan hasil observasi awal, pemanfaatan ikan nila masih terbatas pada penjualan segar dengan harga yang relatif rendah, sehingga peluang peningkatan nilai tambah melalui pengolahan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi belum terwujud secara optimal. Kendala utama masyarakat juga masih berpusat pada pemulihan pascabencana. Meski begitu, partisipasi masyarakat dalam program hilirisasi tetap tinggi, yang mencerminkan komitmen mereka untuk mempelajari proses pembuatan kerupuk ikan nila. Pembuatan kerupuk ikan nila menjadi salah satu solusi konkret untuk meningkatkan nilai tambah ikan nila sekaligus memperkenalkannya sebagai produk pangan yang praktis, bernilai ekonomis, dan menarik bagi konsumen. Inovasi pengolahan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Melalui pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan kerupuk ikan nila — mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi pemasaran produk — program ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat, memperkuat pendapatan rumah tangga, serta mendorong pengembangan produk pangan lokal yang lebih beragam dan bernilai ekonomi tinggi (Syaifudin *et al.*, 2025).

Tujuan program ini adalah: (1) meningkatkan nilai tambah hasil perikanan melalui inovasi produk olahan ikan nila; (2) mengukur peningkatan pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk melalui evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan; serta (3) mengembangkan peluang usaha dan memperluas akses pasar bagi masyarakat melalui produk olahan ikan nila yang inovatif. Dengan tercapainya tujuan-tujuan tersebut, program ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pemanfaatan sumber daya lokal secara lebih baik.

2 | LANDASAN TEORI

Pemberdayaan masyarakat adalah proses yang bertujuan meningkatkan kapasitas individu dan kelompok untuk mengelola kehidupan, memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, serta mengambil keputusan yang memberi dampak positif bagi komunitas. Urgensi pemberdayaan semakin meningkat dalam era pembangunan berkelanjutan, karena keterlibatan aktif masyarakat menjadi kunci dalam mewujudkan kesejahteraan yang inklusif dan berkelanjutan (Setyawan *et al.*, 2025). Pemberdayaan masyarakat dapat menjadi strategi efektif untuk mempertemukan aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi dalam satu kerangka pembangunan yang saling menopang — tidak hanya memberikan manfaat bagi individu dan komunitas lokal, tetapi juga bagi pembangunan secara keseluruhan. Dalam jangka panjang, pemberdayaan akan menciptakan komunitas yang lebih mandiri, berdaya saing, dan tangguh menghadapi berbagai tantangan global, termasuk perubahan iklim, ketidaksetaraan, dan krisis ekonomi (Sujianto *et al.*, 2024).

Ekonomi kreatif adalah sektor ekonomi yang berlandaskan pada kreativitas individu dan kelompok serta pemanfaatan ide-ide baru untuk menciptakan produk dan layanan bernilai ekonomi. Inovasi menjadi elemen kunci dalam ekonomi kreatif, karena melalui pengembangan ide, desain, dan teknologi baru, produk yang dihasilkan tidak hanya

memiliki nilai tambah ekonomi tetapi juga mampu bersaing di pasar (Junaedi & Rojali, 2024). Farman *et al.* (2025) menunjukkan bahwa inovasi produk dalam industri rumah tangga terbukti mampu meningkatkan nilai jual hingga dua kali lipat dibandingkan produk yang dijual dalam bentuk bahan mentah. Temuan tersebut menegaskan bahwa inovasi pengolahan produk memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah pedesaan yang kaya potensi sumber daya alam. Sektor perikanan, khususnya, merupakan salah satu potensi ekonomi yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan. Produk perikanan memiliki keunggulan dibandingkan produk hewani lainnya karena kandungan proteinnya yang tinggi serta kaya akan asam lemak tak jenuh, sehingga memiliki nilai gizi yang baik dan prospek ekonomi yang menjanjikan (Pebrianti *et al.*, 2024). Ikan nila, salah satunya, dapat diolah menjadi kerupuk yang memiliki nilai jual tinggi dan mampu menarik minat konsumen dari luar daerah. Peningkatan nilai jual dapat dicapai melalui pengembangan variasi produk kerupuk ikan nila sesuai selera konsumen, dan karena kandungan gizinya yang tinggi, proses pengolahan ini tidak hanya menambah nilai ekonomi tetapi juga menghasilkan produk yang bernutrisi bagi masyarakat (Adriani *et al.*, 2025).

Diversifikasi produk merupakan strategi penting dalam pengembangan usaha makanan berbasis bahan baku lokal. Salah satu bentuk diversifikasi yang banyak dilakukan masyarakat adalah pengolahan ikan menjadi kerupuk — produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama, mudah diproduksi dalam skala rumah tangga, serta memiliki peluang pasar yang cukup luas (Riyoko *et al.*, 2025). Mujahidin & Nugroho (2024) mencatat bahwa meskipun industri rumahan memiliki potensi besar, keterbatasan keterampilan dan akses pasar masih menjadi kendala nyata dalam meningkatkan kesejahteraan. Pendampingan dan pelatihan yang intensif diperlukan agar pengembangan kerupuk ikan dapat meningkatkan nilai ekonomi, membuka peluang usaha baru, dan menjadi produk unggulan daerah melalui inovasi dan strategi pemasaran yang tepat sasaran. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini menerapkan pendekatan yang berfokus pada kebutuhan lokal, meliputi penguatan individu melalui pendidikan dan pelatihan serta penguatan kelembagaan lokal seperti kelompok tani, koperasi, dan kelompok wanita produktif, dengan menekankan pembelajaran bersama antara akademisi dan masyarakat untuk menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi secara langsung di lapangan (Hasanah *et al.*, 2025).

3 | METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif yang dipadukan dengan desain *One Group Pretest-Posttest*. Pendekatan ini bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam pemahaman masyarakat mengenai pengolahan ikan nila menjadi kerupuk bernilai jual tinggi, sekaligus mengukur perubahan keterampilan dan pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan. Subjek kegiatan adalah warga Desa Mata Mamplam, khususnya pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang tertarik mengembangkan produk olahan ikan nila. Kegiatan dilaksanakan di Meunasah Desa Mata Mamplam pada tanggal 02 Februari 2026, pukul 09.00–12.30 WIB, dengan durasi ±210 menit, yang terbagi dalam beberapa tahap: (1) *pretest* selama ±15–20 menit untuk mengukur tingkat pemahaman awal masyarakat mengenai pengolahan ikan nila, inovasi produk, dan peluang usaha; (2) paparan materi selama ±40 menit mengenai hilirisasi produk perikanan, nilai tambah hasil olahan, serta strategi pengembangan dan pemasaran kerupuk ikan nila; (3) demonstrasi dan praktik pembuatan kerupuk ikan nila selama ±60 menit, meliputi pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan; (4) diskusi peluang usaha dan pemasaran produk selama ±40 menit, di mana peserta dapat menyampaikan ide, hambatan, dan strategi pemasaran yang realistis; serta (5) *posttest* selama ±15–20 menit untuk mengukur peningkatan keterampilan dan pemahaman masyarakat setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.

Instrumen evaluasi yang digunakan berupa lembar *pretest* dan *posttest* yang terdiri dari 10 pertanyaan mengenai pengolahan ikan nila, nilai tambah produk, inovasi, dan strategi pemasaran kerupuk. Data kualitatif dikumpulkan melalui observasi langsung selama kegiatan berlangsung dan wawancara singkat terpandu dengan beberapa peserta untuk menggali perubahan pemahaman, sikap, dan motivasi dalam mengembangkan usaha olahan ikan nila. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata *pretest* dan *posttest*, sedangkan data kualitatif dianalisis secara deskriptif tematik untuk mengidentifikasi pola respons, pemahaman, dan motivasi peserta.

Tabel 1. Pertanyaan *Pretest* dan *Posttest*

No	Pertanyaan
1	Sebutkan salah satu keuntungan mengolah ikan nila menjadi kerupuk dibanding menjual ikan segar?
2	Apa yang dimaksud dengan nilai tambah produk perikanan?
3	Sebutkan tiga bahan baku utama pembuatan kerupuk ikan nila?
4	Mengapa pemilihan bahan baku berkualitas penting dalam pembuatan kerupuk ikan nila?
5	Sebutkan langkah dasar dalam proses pembuatan kerupuk ikan nila!
6	Sebutkan dua strategi pemasaran kerupuk ikan nila!

-
- 7 Bagaimana inovasi produk kerupuk ikan nila dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga?
 - 8 Sebutkan manfaat pelatihan pengolahan ikan nila bagi masyarakat!
 - 9 Apa tantangan yang biasanya dihadapi dalam mengembangkan usaha kerupuk ikan nila?
 - 10 Mengapa pengemasan dan penyimpanan kerupuk ikan nila perlu diperhatikan?
-

Kesepuluh pertanyaan tersebut dirancang untuk mencakup aspek pengetahuan teoritis sekaligus pemahaman praktis peserta, mulai dari konsep dasar nilai tambah produk perikanan hingga keterampilan teknis pengolahan dan strategi pemasaran. Dengan cakupan pertanyaan yang terstruktur, instrumen ini memungkinkan pengukuran perubahan pemahaman peserta secara lebih terukur dan dapat dipertanggungjawabkan secara akademis.

4 | HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Waktu dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 02 Februari 2026, bertempat di Desa Mata Mamplam, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Mata Mamplam, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada hasil observasi awal yang menunjukkan bahwa masyarakat masih memerlukan peningkatan keterampilan pengolahan produk perikanan serta pemahaman mengenai inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual dan kesejahteraan keluarga. Desa Mata Mamplam dipilih sebagai lokasi yang relevan untuk pelaksanaan kegiatan bertajuk "*Program Hilirisasi Produk Perikanan: Inovasi Ikan Nila sebagai Unggulan Desa Mata Mamplam*" sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan potensi lokal.

4.1.2 Alat dan Bahan

Program "*Hilirisasi Produk Perikanan: Inovasi Ikan Nila Sebagai Unggulan Desa Mata Mamplam*" dilaksanakan dengan pendekatan interaktif dan partisipatif, meliputi pemaparan materi hilirisasi produk perikanan, demonstrasi serta praktik langsung pembuatan kerupuk ikan nila, diskusi peluang usaha, dan dokumentasi kegiatan. Materi disusun secara terstruktur agar peserta, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan, dapat memahami proses pengolahan, teknik produksi yang higienis, serta strategi peningkatan nilai jual produk. Pada kegiatan pembuatan kerupuk ikan nila, berbagai alat dan bahan disiapkan agar proses produksi dapat berjalan secara efektif dan higienis. Alat yang digunakan meliputi kuali atau wajan penggorengan besar, kompor gas atau listrik, spatula atau sendok pengaduk kayu, mangkok besar untuk mencampur adonan, pisau dan talenan, timbangan digital, loyang atau nampan untuk menjemur, *blender* atau *food processor*, saringan untuk mengeringkan bahan, serta sendok takar. Bahan yang digunakan terdiri dari daging ikan nila segar, tepung tapioka atau sagu, garam, bawang putih atau bumbu sesuai selera, vanili, air es secukupnya, serta minyak goreng untuk menggoreng kerupuk. Pewarna alami dapat ditambahkan secara opsional untuk memberikan variasi tampilan. Kombinasi alat dan bahan tersebut memungkinkan peserta, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan, untuk mempelajari secara langsung teknik pengolahan kerupuk ikan nila yang higienis, efisien, dan bernilai jual tinggi.

4.1.3 Kegiatan Observasi

1) Kunjungan dan Interaksi Langsung

Pelaksanaan program dilakukan melalui kunjungan langsung mahasiswa ke Desa Mata Mamplam, dengan sasaran utama ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan. Kegiatan dimulai dengan pemaparan materi mengenai hilirisasi produk perikanan, yang menjelaskan pentingnya inovasi dalam meningkatkan nilai jual dan daya saing produk lokal. Mahasiswa kemudian melakukan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan kerupuk ikan nila, sehingga peserta dapat memahami teknik pengolahan, penggunaan bahan baku yang tepat, serta standar kebersihan dan higienitas. Kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi mengenai peluang usaha, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha rumahan, yang memberi kesempatan bagi peserta untuk aktif bertanya dan berbagi pengalaman. Seluruh proses kegiatan didokumentasikan untuk keperluan evaluasi, publikasi, dan pembelajaran bagi mahasiswa maupun masyarakat. Program ini juga berkolaborasi dengan Pemerintah Desa Mata Mamplam dan masyarakat setempat untuk memastikan koordinasi yang baik, ketersediaan fasilitas, serta partisipasi aktif seluruh pihak terkait.



Gambar 1. Kunjungan dan Interaksi Langsung

2) Sosialisasi tentang Konsep Pemberdayaan Masyarakat

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dilaksanakan di lapangan terbuka Desa Mata Mamplam, yang memberikan ruang yang luas dan nyaman bagi interaksi langsung antara mahasiswa dan peserta, khususnya ibu rumah tangga serta pelaku usaha perikanan. Di lokasi ini, mahasiswa menyampaikan pemaparan materi mengenai hilirisasi produk perikanan dan inovasi kerupuk ikan nila secara jelas dan komunikatif. Peserta dapat menyaksikan demonstrasi pembuatan kerupuk, mengikuti praktik langsung, serta berdiskusi tentang peluang usaha dan strategi pemasaran. Suasana lapangan terbuka memungkinkan interaksi tatap muka yang lebih leluasa, mendorong partisipasi aktif, berbagi pengalaman, dan pembelajaran yang aplikatif sesuai kebutuhan masyarakat setempat.



Gambar 2. Sosialisasi tentang Konsep Pemberdayaan Masyarakat

3) Sesi Tanya Jawab

Setelah demonstrasi dan praktik pembuatan kerupuk ikan nila, mahasiswa mengadakan sesi tanya jawab secara interaktif dengan peserta, terutama ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan. Dalam sesi ini, peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan seputar teknik pengolahan, pemilihan bahan baku, kebersihan dan higienitas produksi, hingga strategi pemasaran kerupuk ikan nila. Mahasiswa memberikan jawaban secara rinci dan praktis, disertai contoh pengalaman lapangan dan *tips* pengembangan produk. Peserta juga didorong untuk berbagi pengalaman, kendala yang dihadapi, serta ide inovasi untuk meningkatkan nilai jual produk. Sesi ini bertujuan memperkuat pemahaman peserta, mendorong keterlibatan aktif, dan menumbuhkan kreativitas dalam mengelola usaha berbasis sumber daya lokal secara mandiri dan berkelanjutan.

4) Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat

Setelah sesi tanya jawab, kegiatan pemberdayaan masyarakat dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan kerupuk ikan nila, di mana peserta — khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan — mempraktikkan teknik pengolahan, pencampuran bahan, pencetakan, hingga penggorengan produk. Mahasiswa membimbing peserta secara intensif, memberikan *tips* menjaga kebersihan, efisiensi produksi, dan kualitas produk. Diskusi kelompok mengenai peluang usaha, strategi pemasaran, dan pengembangan inovasi rasa atau kemasan juga dilakukan, sehingga peserta dapat merencanakan usaha mereka secara lebih matang.

4.2 Pembahasan

Hasil analisis statistik deskriptif yang dilakukan sebelum dan sesudah perlakuan menunjukkan perubahan nyata pada tingkat pemahaman masyarakat. Analisis ini mencakup pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk, mulai dari tahapan pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Hasilnya menggambarkan peningkatan kemampuan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan sebagaimana tercantum dalam tabel berikut:

Tabel 2. Perbandingan Skor Tes Antara Kelompok Eksperimental dan Kontrol

<i>Paired Samples Statistics</i>	<i>Mean</i>	<i>N</i>	<i>Std. Deviation</i>	<i>Std. Error Mean</i>
Sebelum diberikan perlakuan	61,10	30	6,155	1,123
Sesudah diberikan perlakuan	82,23	30	6,240	1,139

Sumber: Diolah Peneliti, 2026

Berdasarkan perbandingan skor tes antara kelompok eksperimental dan kontrol, terdapat perbedaan nilai rata-rata yang jelas antara hasil *pretest* (sebelum diberikan perlakuan) dan *posttest* (sesudah diberikan perlakuan) pada masyarakat Desa Mata Mamplam, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh. Sebelum kegiatan pemberdayaan dan pelatihan teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk dilaksanakan, nilai rata-rata pemahaman masyarakat berada pada angka 61,10 dengan jumlah responden sebanyak 30 orang. Nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat pemahaman masyarakat terkait teknik pengolahan ikan nila masih berada pada kategori sedang. Standar deviasi pada tahap *pretest* sebesar 6,155 dengan *standar error mean* 1,123, yang mengindikasikan bahwa variasi jawaban responden relatif moderat dan masih terdapat perbedaan tingkat pemahaman di antara peserta kegiatan. Setelah diberikan perlakuan berupa penyuluhan, pelatihan, serta praktik langsung mengenai teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk bernilai jual tinggi, terjadi peningkatan yang cukup signifikan pada tingkat pemahaman masyarakat. Hal ini terlihat dari nilai rata-rata *posttest* yang meningkat menjadi 82,23 dengan jumlah responden yang sama, yaitu 30 orang. Standar deviasi pada tahap *posttest* sebesar 6,240 dengan *standar error mean* 1,139, yang menunjukkan bahwa meskipun terdapat variasi pemahaman antarresponden, secara umum tingkat pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan yang lebih baik dibandingkan sebelum perlakuan diberikan. Perbandingan antara nilai rata-rata *pretest* dan *posttest* menunjukkan selisih peningkatan sebesar 21,13 poin — angka ini bukan sekadar statistik, melainkan cerminan nyata bahwa masyarakat yang sebelumnya hanya mengenal ikan nila sebagai komoditas segar kini mulai memahami potensinya sebagai bahan baku produk olahan bernilai ekonomi lebih tinggi. Peningkatan tersebut mengindikasikan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan inovasi pengolahan ikan nila menjadi kerupuk memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan di Desa Mata Mamplam. Program pelatihan yang dilaksanakan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil perikanan lokal menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman masyarakat di Desa Mata Mamplam, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh. Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, tingkat pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan ikan nila masih tergolong terbatas. Sebagian besar masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha perikanan, umumnya hanya memanfaatkan ikan nila untuk dikonsumsi secara langsung atau dijual dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, terjadi perubahan yang cukup signifikan dalam tingkat pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan ikan nila menjadi kerupuk. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat memperoleh pengetahuan baru terkait tahapan pengolahan, mulai dari proses pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, hingga proses pengeringan dan pengemasan produk. Penyampaian materi yang disertai dengan praktik langsung memungkinkan peserta memahami setiap tahapan secara lebih jelas dan aplikatif, sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak hanya bersifat teoritis tetapi juga dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan produksi. Peningkatan pemahaman masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang bersifat partisipatif memiliki peran penting dalam proses pemberdayaan masyarakat. Keterlibatan aktif peserta selama kegiatan pelatihan mendorong terjadinya proses pembelajaran yang lebih efektif, karena masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima informasi, tetapi juga sebagai pelaku dalam proses praktik pengolahan produk. Pendekatan ini memungkinkan terjadinya *transfer* pengetahuan dan keterampilan secara langsung, sehingga masyarakat dapat memahami secara mendalam proses pengolahan hasil perikanan yang inovatif.

5 | KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan inovasi pengolahan ikan nila menjadi kerupuk di Desa Mata Mamplam, Kabupaten Bireuen, memberikan peningkatan pemahaman yang signifikan bagi masyarakat. Sebelum pelatihan, nilai rata-rata pemahaman masyarakat sebesar 61,10, menunjukkan tingkat pengetahuan yang masih

sedang. Setelah pelatihan, angka tersebut meningkat menjadi 82,23, menandakan pemahaman yang lebih baik dan kemampuan untuk mengaplikasikan teknik pengolahan secara langsung. Secara praktis, kegiatan ini membuka peluang usaha berbasis inovasi pengolahan hasil perikanan bagi masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan pelaku usaha lokal.

Untuk pengembangan di masa depan, program dapat diperluas melalui pendampingan berkelanjutan, penguatan kapasitas kewirausahaan, serta penerapan strategi pemasaran agar produk olahan masyarakat dapat lebih dikenal dan bersaing di pasar yang lebih luas. Kegiatan lanjutan juga dapat diarahkan pada pengembangan keterampilan tambahan, diversifikasi produk, dan peningkatan keberlanjutan usaha masyarakat, sehingga dampak pemberdayaan dapat berlangsung lebih lama dan merata.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Apresiasi khusus diberikan kepada lembaga pendanaan yang telah menyediakan dukungan finansial, serta pihak-pihak yang memberikan bantuan teknis, logistik, dan fasilitas selama pelatihan. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada pemimpin lokal, anggota masyarakat, dan mitra komunitas di Desa Mata Mamplam, Kabupaten Bireuen, yang berpartisipasi aktif dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan, sehingga program dapat berjalan secara efektif. Dukungan administratif dari institusi terkait dan masukan konstruktif dari rekan-rekan yang meninjau dokumentasi turut meningkatkan kualitas pelaksanaan dan pelaporan kegiatan. Partisipasi, kerja sama, dan kontribusi semua pihak menjadi bagian penting dari keberhasilan program pemberdayaan masyarakat ini.

REFERENSI

- Adriani, D., Mulyana, A., Wildayana, E., Maryadi, Yazid, M., Antoni, M., Arbi, M., Sari, D. W., Huanza, M., Dmayanthi, D., Wahyuni, R., Sulastri, M. A., Zuliasyah, M. A., Swasdiningrum, T. W., Antonio, J., Lestari, E. F., Amalia, D., Yuliani, M. T., Silvian, T., & Yulia Sari. (2025). Peningkatan nilai tambah produk olahan ikan nila (ikan nila bumbu kuning dan sambal khas Komering) di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal Wiyata Madani*, 2(1), 20–30. <https://doi.org/10.33822/jwm.v2i1.10392>
- Damayanti, R., Rimawan, M., Alwi, A., Cahyati, I. P., & Sulistiyanti, I. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui potensi lokal untuk pengembangan ekonomi kreatif di Kelurahan Lelamase. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 120–125. <https://doi.org/10.62951/karyanyata.v1i4.848>
- Farman, F., Adinegara, A. A., Nusuki, I., Krisdina, T. F., & Nurachman, M. (2025). Pemberdayaan industri rumah tangga melalui peningkatan kualitas dan kemasan produk olahan lokal. *Journal of Social Community Services*, 4(2), 1–13. <https://doi.org/10.58468/socircle.v4i2.38>
- Guspiandra, N., Agustavira, D., Nofirsa, C., Tuswanto, A. R., Zabel, R., Prayitno, J., Sitepu, C. N. B., & Sidauruk, S. W. (2025). Penguatan ekonomi lokal melalui produk inovatif perikanan: Abon ikan dan nugget ikan. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN)*, 6(1), 103–113. <https://doi.org/10.35870/jpni.v6i1.1093>
- Hanesty, R., Putri, S. E., & Khoirunnisa, N. (2025). Analisis nilai tambah dan karakteristik pemasaran bakso goreng ikan pada Jurbas Kota Cimahi, Jawa Barat. *Jurnal Perikanan Pantura*, 8(2), 881–890. <https://doi.org/10.30587/jpp.v8i2>
- Hasanah, N., Ravico, Bustami, Rimin, Siregar, A. D., & Yati, R. M. (2025). Optimalisasi potensi lokal: Pemberdayaan berbasis ekonomi, sosial dan pendidikan di Kecamatan Air Pura, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat. *Rangguk: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 9–18. <https://doi.org/10.32939/rgk.v5i1.4856>
- Junaedi, S. R. P., & Rojali. (2024). Penguatan ekonomi kreatif lokal melalui pelatihan kewirausahaan digital di komunitas masyarakat. *Adi Pengabdian Kepada Masyarakat Jurnal (Adimas Jurnal)*, 5(1), 33–41. <https://doi.org/10.34306/adimas.v5i1.1132>
- Lantu, I. S., Ahmad, I. G., & Manteu, S. H. (2024). Peningkatan nilai tambah hasil samping ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai bahan baku kerupuk. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 3(1), 126–132. <https://doi.org/10.58300/planet.v3i1.786>

- Mujahidin, G., & Nugroho, I. A. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Home Industry untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ibu Rumah Tangga di Desa Karangpatihan. *MUJAHADA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 74-93. <https://doi.org/10.54396/mjd.v2i2.1689>
- Pebrianti, S. A., Fitria, A. D., Nuraini, C., Bahar, R. R., & Apriyani, D. (2024). Nilai tambah ikan nila dan pemanfaatan limbah bioflok sebagai sumber alternatif pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*, 3(3), 115-119. <https://doi.org/10.70110/jppmi.v3i3.40>
- Renaldi, R. C., Zairina, N. T., Raudhah, Amalia, N. S., Arivianti, N. A. N., Fajrian, Y. A., Jerniyana, Damianus, F., Aufa, M. F., Pangestu, D. B., & Leonel, A. (2025). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui inovasi pengolahan rajungan menjadi produk dimsum di Desa Sungai Dua Laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 2272-2279. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.795>
- Riyoko, S., Pratama, F. I., Kusumodestoni, H., & Laila, A. N. (2025). Diversifikasi dan branding produk olahan bahan ikan pada UMKM kerupuk tengiri di Pengkol Jepara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(4), 1014-1022. <https://doi.org/10.20956/pa.v9i4.40193>
- Setyawan, A. A., Desembrianita, E., Santoso, M. H., Syahril, & Kalalo, R. R. (2025). Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan kemandirian ekonomi lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(1), 1494-1503. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1769>
- Sujianto, Adianto, As'ari, H., Hb, G., Umami, I. M., Habibie, D. K., & Putri, R. A. (2024). Pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan potensi lokal di Desa Kesumbo Ampai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 6352-6359. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i4.4593>
- Syaifudin, A., Rahma, A. H., & Mayaufanni, F. F. (2025). Pengembangan produk olahan ikan patin sebagai inovasi ekonomi kreatif masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 6(10), 891-900. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23425>

How to cite this article: Zahraini, Z., Nurhayati, N., Darni, S., Febriansyah, S., Rahimi, R., Fadhila, N., Ulya, R., Andini, M. M., Wani, F., Hasnawati, H., & Fadhila, L. (2026). Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pengolahan Ikan Nila menjadi Kerupuk Bernilai Jual Tinggi di Desa Mata Mamplam. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 241-248. <https://doi.org/10.59431/ajad.v6i1.814>.