



## PROGRAM EDUKASI MANAJEMEN PENGOLAHAN IKAN BEREKULASI HALAL

**Maria Qori'ah<sup>1</sup>, Nurul Fatimah<sup>2</sup>, Dicky Andriyanto<sup>3\*</sup>, Dwi Retna Kumalaningrum<sup>4</sup>, Danil Hamdani Subhan<sup>5</sup>**

<sup>1,2,5</sup> Universitas Islam Ibrahimy, Banyuwangi

<sup>3</sup> Politeknik Negeri Jember, Jember

<sup>4</sup> Universitas Airlangga, Banyuwangi

Email: dicky\_andriyanto@polije.ac.id

### **Abstract**

*Fish products are a nutritious food alternative for families and have high market value. The nutrients in fish are important for the body, especially for children. However, these beneficial nutrients are inseparable from quality assessment and fish processing management. This community service activity aims to educate the public and MSME actors in recognising and processing fish properly. The material presented not only focused on fish processing, but also on increasing the selling value, which was the focus of the community service activity. The selling value of fish products increases when they receive a certificate as a product label reinforcement. Therefore, material on the halal product certification process is important to complement the fish processing management material so that consumers are confident that the product quality is guaranteed. The enthusiastic participants consisted of PKK cadres and SMEs under the guidance of the village government. The results of the activity showed an increase in participants' understanding, as measured by discussions and hands-on practice accompanied by resource persons. The findings of this program are that fish nuggets are a superior product that is healthy and nutritious and has halal regulations with a mixture of bread as a substitute for flour.*

**Keywords:** fish processing management, halal certification, nutritious food

### **Abstrak**

Produk berbahan dasar ikan merupakan salah satu alternatif sumber makanan bergizi bagi keluarga dan memiliki nilai jual yang tinggi. Kandungan ikan yang bermanfaat bagi tubuh menjadi penting untuk dikonsumsi terutama bagi usia anak. Namun, kandungan gizi yang bermanfaat tersebut tidak lepas dari cara penilaian kualitas dan manajemen pengolahan ikan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat dan pelaku UMKM dalam mengenali dan mengolah ikan secara tepat. Penyampaian materi tidak hanya berfokus pada pengolahan ikan, namun meningkatkan nilai jual masuk kedalam fokus kegiatan pengabdian. Nilai jual produk ikan menjadi lebih meningkat apabila mendapat sertifikat sebagai penguat label produk. Oleh karena itu, materi mengenai proses pengajuan sertifikasi produk halal menjadi penting untuk melengkapi materi manajemen pengolahan ikan supaya konsumen meyakini bahwa produk telah terjamin kualitasnya. Peserta yang mengikuti secara antusias terdiri dari kelompok kader PKK dan UMKM binaan pemerintah desa. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta yang diukur dari kegiatan diskusi dan praktik secara langsung dengan didampingi oleh narasumber. Temuan pada program ini bahwa nugget ikan menjadi produk unggulan yang sehat dan bergizi dan beregulasi halal dengan campuran roti sebagai pengganti tepung.

**Kata Kunci:** manajemen pengolahan ikan, sertifikasi halal, makanan bergizi

## **1. PENDAHULUAN**

Mengonsumsi makanan bergizi merupakan bentuk investasi yang baik bagi kesehatan apabila dilakukan secara berkesinambungan oleh seluruh individu diberbagai level usia. Bagi usia anak, makanan bergizi mendukung pertumbuhan dan perkembangan fisik karena memiliki kandungan yang baik bagi anak (Andriyanto et al., 2022). Pada usia dewasa, makanan bergizi bermanfaat untuk meningkatkan aktivitas dan produktivitas serta imunitas tubuh, sehingga fisik tetap terjaga selama melakukan kegiatan sehari – hari. Salah satu bahan makanan bergizi yang mudah diperoleh adalah ikan laut yang umumnya banyak dikonsumsi oleh masyarakat pesisir karena lokasi yang berdekatan

dengan tempat pelelangan ikan (Habibi et al., 2025). Demikian pula yang terjadi di Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi terdapat banyak tempat pelelangan ikan yang menyediakan sumber makanan bergizi untuk dikonsumsi sehari – hari.

Daging ikan memiliki banyak kandungan yang baik diantaranya kalsium, fosfor, zat besi, dan protein yang mudah diserap oleh tubuh, sehingga ikan dikatakan sebagai sumber protein kelas dua setelah daging, susu, dan telur (Inara, 2020; A. Sari & Irianto, 2023). Namun, ikan juga memiliki kekurangan berupa senyawa yang memudahkan pembusukan pada daging ikan. Kelemahan tersebut pada faktanya tidak diketahui secara jelas oleh masyarakat karena minimnya literasi dalam menilai tingkat kelayakan ikan. Situasi yang cenderung berlangsung dalam menilai kelayakan ikan untuk dikonsumsi adalah sekedar melihat penampilannya yang tampak segar. Apabila hal tersebut dipraktikkan dalam kurun waktu lama menimbulkan dampak negatif yang bisa mempengaruhi kesehatan yang tidak dirasakan secara langsung, namun berdampak besar bagi tubuh (Widyastuti et al., 2023). Bahaya tidak hanya mengancam pada masyarakat sendiri, akan tetapi mengancam pula pada kesehatan orang lain karena sebagian hasil tangkapan yang diperoleh nelayan diolah menjadi makanan bernilai ekonomis seperti kerupuk atau sosis (Arianto & Jikhan, 2025; Putri et al., 2023). Pemahaman masyarakat yang hanya menilai kelayakan ikan untuk dikonsumsi hanya dalam satu perspektif membutuhkan edukasi tambahan yang membantu mengenali kondisi ikan berkualitas dan aman digunakan konsumsi harian maupun diperjualbelikan dalam bentuk makanan olahan (Kiki et al., 2023; Mustika & Febrianty, 2022).

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan di wilayah Desa Kedungrejo antara lain, pertama, memberikan pengetahuan tambahan dalam bentuk penyuluhan kepada masyarakat mengenai pengenalan kondisi ikan yang aman dikonsumsi bagi keluarga. Disamping itu, potensi ikan yang dapat diolah menjadi makanan sehat bernilai ekonomis sangat besar di wilayah Desa Kedungrejo, maka kegiatan pengabdian dikembangkan dengan praktik secara langsung membuat produk nugget ikan dengan teknik memasak yang tepat supaya kandungan gizi ikan tidak rusak. Kedua, proses pemasaran produk yang saat ini membutuhkan lisensi halal turut penting untuk diketahui dan dipahami oleh pelaku UMKM setempat. Oleh karena itu, penyuluhan mengenai persiapan sertifikasi halal produk diselenggarakan pula pada rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kedungrejo. Beberapa langkah penting yang diimplementasikan meliputi observasi permasalahan pada masyarakat dan UMKM lokal, melakukan diskusi bersama perwakilan masyarakat, UMKM, dan perangkat desa untuk mendalami akar permasalahan, melakukan diskusi antar anggota KKN dengan perangkat desa untuk menemukan solusi, dan menetapkan alternatif solusi melalui kegiatan penyuluhan dengan pakar yang berkompeten dibidang pengolahan ikan dan penyelia halal.

Luaran yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian diantaranya produk olahan ikan yang dipraktikkan secara langsung selama kegiatan dilaksanakan dan metode baru dalam menilai kualitas dan metode pengolahan ikan yang tepat. Olahan produk yang dihasilkan meliputi nugget, sosis, dan kornet ikan menjadi sangat bermanfaat khususnya bagi kader PKK untuk selanjutnya disosialisasikan kepada masyarakat lainnya dalam rangka mendukung kualitas gizi makanan keluarga. Luaran dalam bentuk metode pengolahan ikan membantu masyarakat untuk mampu menilai kualitas ikan dan terampil mengolah produk ikan yang tepat supaya makanan yang disajikan kepada keluarga benar – benar aman dan sehat. Demikian pula bagi UMKM lokal yang mengikuti kegiatan pengabdian menjadi referensi untuk menentukan kelayakan ikan sebelum diolah menjadi produk siap jual. Pemahaman mereka tentang metode pemilihan ikan menjadi bertambah ketika mengikuti penyuluhan karena kualitas bahan baku yang dipergunakan akan mempengaruhi hasil akhir produk.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian tentang edukasi pengolahan ikan dan sertifikasi halal produk dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2025 di Bala Desa Kedungrejo. Peserta kegiatan berjumlah 30 orang dengan komposisi 10 orang pelaku UMKM olahan hasil laut binaan BUMDes dan 20 orang adalah kader PKK Desa. Metode yang digunakan dalam bentuk seminar dan praktik pengolahan makanan berbahan dasar ikan. Peserta yang hadir sejumlah 30 orang terdiri dari 10 kader PKK dan 20 pemilik UMKM lokal desa. Metode yang digunakan pada kegiatan ini yaitu ceramah, diskusi partisipatif, dan praktik. Pelaksanaan materi pertama adalah penyampaian langkah – langkah sertifikasi halal produk oleh narasumber yang memiliki sertifikasi penyelia halal. Penyampaian materi kedua adalah penilaian kualitas ikan serta praktik manajemen pengolahan ikan yang tepat dan sehat.

Tabel 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

| Metode                                           | Topik Materi                                                          | Narasumber                    | Indikator Keberhasilan                                                                                     | Target Kegiatan                                                      |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Sosialisasi                                      | Pentingnya sertifikasi produk halal bagi UMKM dan proses pengajuannya | Penyelia Produk Halal         | Pengetahuan kader PKK dan UMKM meningkatkan mengenai proses sertifikasi produk halal                       | Seluruh peserta memahami prosedur pengajuan sertifikasi produk halal |
| Sosialisasi beserta pendampingan secara langsung | Pengenalan ikan berkualitas dan manajemen pengolahan ikan yang tepat  | Praktisi di bidang Akuakultur | Peserta mengetahui indikator ikan berkualitas dan mampu mempraktikkan manajemen pengolahan ikan yang tepat | Seluruh peserta memiliki ketrampilan dalam mengolah ikan yang tepat  |

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan melibatkan peserta terdiri 10 orang kader PKK dan 20 pemilik UMKM lokal desa. Pelaksanaan kegiatan didukung pula oleh publik figur/*influencer* desa yang membagikan kegiatan melalui media sosial untuk berbagi ilmu yang penting mengenai proses sertifikasi halal produk dan pengolahan ikan menjadi bahan pangan yang bergizi. Pertama, dilakukan serangkaian observasi oleh tim KKN Universitas Islam Ibrahimy Banyuwangi di Desa Kedungrejo yang memiliki mayoritas masyarakat bekerja sebagai nelayan. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat dan pelaku UMKM di Desa Kedungrejo, Banyuwangi yang dikenal sebagai sentra penghasil ikan dalam manajemen pengolahan ikan dan proses sertifikasi produk halal untuk memberikan nilai tambah produk. Problematika pengolahan ikan yang tepat serta ketidaktahuan proses pengajuan sertifikasi halal produk mempengaruhi kualitas produk untuk diminati oleh konsumen di pasar. Kegiatan pengabdian meliputi aspek persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

#### Tahap Persiapan

Persiapan kegiatan diawali terlebih dahulu dengan melakukan observasi bersama Kepala Desa Kedungrejo terhadap beberapa responden dari UMKM serta kader PKK terkait pemahaman mereka mengenai pola konsumsi ikan untuk kebutuhan keluarga dan komersil. Permasalahan yang ditemukan meliputi yaitu ketidakpahaman dalam menilai dan mengolah ikan tanpa mengurangi kualitas secara signifikan dan pelaku UMKM membutuhkan literasi tambahan terkait proses sertifikasi produk halal untuk meningkatkan nilai jual produk. Isu yang diangkat adalah pengenalan ikan berkualitas dan manajemen pengolahan yang tepat sebagai wujud pemenuhan gizi bagi keluarga. Selama melaksanakan kegiatan KKN, perhatian tim tertuju oleh cara penilaian mayoritas masyarakat terhadap ikan berkualitas dan cara pengolahannya belum tepat. Disamping itu, cara mengolah produk yang tepat supaya kandungan gizinya tetap terjaga belum sepenuhnya dipraktikkan oleh masyarakat. Isu selanjutnya adalah mengenai proses penerbitan sertifikasi halal produk belum diketahui seutuhnya oleh UMKM setempat, karena sosialisasi sertifikat halal belum menyentuh mereka.

#### Tahap Pelaksanaan

Pemberian materi mengenai proses sertifikasi produk halal disampaikan oleh Maria Qori'ah, S.Pd., M.Pd selaku penyelia halal mengenai pentingnya penyajian produk halal untuk menjamin keamanan produk ketika dikonsumsi dari segi medis maupun dari sisi syariat agama. Penjelasan yang diberikan lebih menekankan pada aspek penjelasan produk halal dan langkah-langkah pengajuan sertifikasi produk halal. Hal ini sangat penting disebabkan Indonesia memiliki potensi besar untuk dilaksanakannya wisata halal dunia yang memiliki salah satu syarat wajib berupa terjaminnya suatu produk mulai dari komposisi, pengolahan, sampai dengan keamanan produk memenuhi aspek halal (Kette et al., 2024; Susanti et al., 2022). Materi akan kehalalan suatu produk sesuai dengan persyaratan dari UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, PP No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan Peraturan BPJPH dan fatwa MUI terkait kehalalan produk. Sesuai undang-undang tersebut bahwa jenis-jenis produk halal seperti makanan dan minuman, obat-obatan, kosmetik, barang dan jasa, serta rumah penyembelih hewan harus memenuhi syariat islam yakni halal dan thayyib. Arti dari halal dan thayyib adalah produk yang halal juga harus

memenuhi syarat thayyib yakni sehat. Halal belum tentu thayyib dan sebaliknya thayyib belum tentu halal, sehingga masyarakat perlu memahami konsep dasar ini ketika ingin mengonsumsi suatu produk.

Pemilihan bahan untuk suatu produk menjadi utama guna persyaratan produk halal. Bahan-bahan pengolahan seperti bahan hewani, bahan nabati dan bahan tambahan harus diperjelas asal usulnya. Penjelasan bahan hewani apakah produk olahan daging sesuai dengan syariat islam yakni cara pemotongan, penyimpanan karkas hingga pengolahan harus diperhatikan oleh pelaku usaha (Mirawati et al., 2024). Di sisi lain materi tentang bahan nabati juga diperhatikan akan penambahannya yakni bahan murni atau tambahan menjadi bahan yang melewati proses makanan. Penambahan produk tambahan berupa olahan menjadi materi selanjutnya yang juga riskan dilakukan oleh pelaku usaha tanpa memperhatikan kehalalannya. Selanjutnya mengenai tahapan sertifikasi produk halal yang telah sesuai dengan syariat islam dapat diajukan dengan pembuatan NIB oleh pelaku usaha dahulu (Gigentika et al., 2025). Pengajuan melalui (1) Pendaftaran melalui SIHALAL (sihalal.go.id), (2) Pemeriksaan dokumen dan audit oleh LPH, (3) Penetapan kehalalan produk oleh MUI (melalui sidang fatwa) (4) Penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH.



Gambar 1. Penyampaian Materi Sertifikasi Halal

Pemaparan materi kedua mengenai pengenalan ikan berkualitas oleh Dwi Retna Kumalaningrum, S.Pi., M.P, dosen akuakultur Universitas Airlangga. Pada materi ini terbagi kedalam dua sesi yaitu pemaparan materi ikan berkualitas dan pengolahan ikan yang sehat. Penyampaian materi mengenai ikan berkualitas menekankan kepada pengenalan jenis ikan yang memiliki kandungan gizi penting bagi kesehatan dan kiat-kiat mengetahui ikan dalam kondisi segar serta aman dikonsumsi. Secara umum, ikan yang memiliki kandungan gizi baik dan mudah ditemui di pasar diantaranya ikan lele, ikan teri, ikan sulir, ikan kembung, dan ikan bandeng karena memiliki beberapa unsur tinggi dibanding ikan lain diantaranya protein, omega 3, dan fosfor untuk memperbaiki jaringan tubuh, mengatasi anemia, dan menjaga kesehatan tulang beserta gigi (Fitriyana Fitriyana et al., 2025; C. P. M. Sari et al., 2022). Penyampaian materi yang tidak kalah penting adalah bagaimana menilai kualitas ikan yang akan dibeli oleh konsumen. Ciri ikan yang dijual di pasar dengan kualitas yang masih bagus bisa melihat dari mata ikan yang terlihat cerah dan tidak lembek ketika ditekan. Selain itu, ketika badan ikan dipegang terasa kencang, menandakan serat daging ikan belum mengalami kerusakan yang tinggi. Maka ciri ikan tersebut dapat dikategorikan layak untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pengenalan Ciri Ikan Berkualitas

Pemaparan materi selanjutnya dilakukan melalui praktik tentang pengolahan ikan menjadi produk bernilai gizi dan ekonomis tinggi dengan roti tawar sebagai pengganti tepung. Proses ini melibatkan secara langsung seluruh peserta untuk mengolah ikan menjadi produk nugget sebagai makanan bergizi dan disukai oleh anak-anak. Pemateri menyampaikan manajemen pengolahan dengan menekankan kebersihan alat dan bahan sebagai unsur utama

menghasilkan produk berkualitas. Selanjutnya, memotong secara hati-hati bagian ikan dimulai dari kepala, bagian atas badan ikan, dan perlahan mengarah ke ekor. Pemateri menghimbau kepada para peserta untuk tidak membiasakan mengiris pada bagian bawah/perut ikan karena lokasi tersebut sebagai tempat organ dalam ikan seperti usus, hati, dan empedu. Dikhawatirkan apabila mengiris dibagian perut ikan terlebih dahulu, maka kecenderungan pisau ikut mengiris bagian empedu akan berdampak kepada pecahnya empedu dan membuat daging terasa kurang sedap ketika dimasak. Hal tersebut berdampak kepada hilangnya nafsu makan karena rasa masakan yang kurang sedap akibat daging ikan terlumuri oleh empedu (Shaadikin et al., 2022).



Gambar 3. Praktik Pengolahan Ikan Secara Tepat

Pemateri dari penyelia halal turut mengedukasi bagaimana memilih bahan dan peralatan yang telah berlisensi halal sebagai bagian dari prosedur pengajuan produk halal. Halalnya suatu produk dipengaruhi pula bagaimana asal bahan dan alat yang digunakan karena menjadi penilaian penting untuk memastikan produk UMKM binaan desa layak diberikan sertifikasi produk halal (Syafutri et al., 2024). Selain itu, cara penanganan ikan juga sangat diperhatikan dan tidak sembarang memotong turut diperhatikan sekaligus menjadi masukan bagi peserta kegiatan karena termasuk kedalam penilaian sertifikasi produk halal.



Gambar 4. Hasil Produk Akhir Nugget Ikan

### Tahap Evaluasi

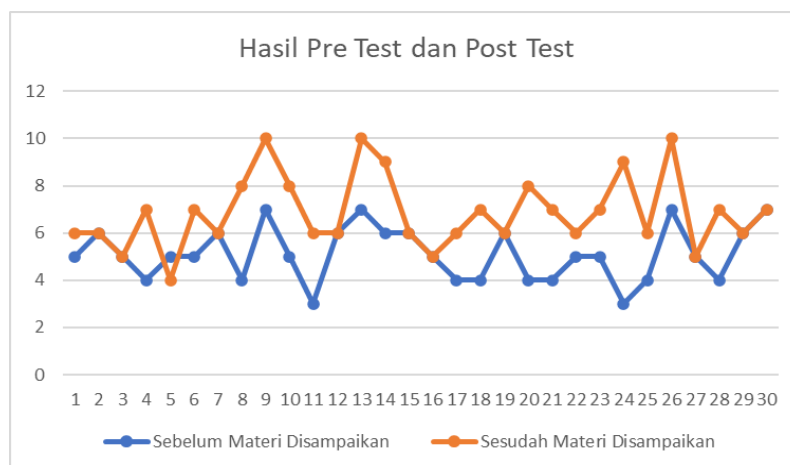
Pada akhir kegiatan, tim panitia kegiatan dari Universitas Islam Ibrahimy Banyuwangi mengadakan sesi diskusi dan mengamati secara langsung respon/jawaban yang diberikan oleh seluruh peserta terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Secara keseluruhan, peserta mampu menjawab dan antusias mengikuti kegiatan penyuluhan yang membuktikan bahwa seluruh materi dapat diterima oleh peserta. Dari segi praktik, seluruh peserta memahami dengan baik dibuktikan ketrampilan peserta untuk mengolah dan menjalankan instruksi pemateri secara maksimal. Pemberian materi selama 120 menit mampu memberikan literasi yang sebelumnya tidak diterima oleh peserta, terutama pengolahan produk ikan yang tepat dan proses pengajuan sertifikasi produk halal yang membutuhkan langkah-langkah tertentu, tidak semua peserta mengetahui dengan baik. Peserta sangat memperhatikan serta

berdiskusi secara aktif dengan pemateri selama penyampaian berlangsung. Kegiatan evaluasi diselenggarakan oleh seluruh pihak penyelenggara bersama perangkat desa berfokus pada kegiatan teknis dan non teknis seperti ketercapaian target kehadiran peserta dan ketepatan waktu penyelenggaraan acara. Program yang diselenggarakan atas inisiatif kelompok KKN Universitas Islam Ibrahimy Banyuwangi bekerja sama dengan Pemerintah Desa Kedungrejo tidak berhenti ketika kegiatan penyuluhan selesai, namun secara bertahap dilakukan secara berkesinambungan. Mahasiswa akan mendampingi kader PKK dan UMKM binaan desa dalam mengolah produk ikan yang sehat, higienis, dan variatif. Selain itu, pendampingan secara berkelanjutan tersebut dilaksanakan sebagai bagian dari persiapan proses pengajuan sertifikasi halal produk UMKM.

Tabel 2. Evaluasi Kegiatan dan Indikator Keberhasilan

| Indikator Keberhasilan                                                                                     | Metode Pelaksanaan                               | Target Kegiatan                                                      | Hasil Akhir                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pengetahuan kader PKK dan UMKM meningkatkan mengenai proses sertifikasi produk halal                       | Sosialisasi                                      | Seluruh peserta memahami prosedur pengajuan sertifikasi produk halal | Selama kegiatan berlangsung, peserta aktif dalam diskusi dan memberikan respon positif. Pada akhir sesi materi, peserta |
| Peserta mengetahui indikator ikan berkualitas dan mampu mempraktikkan manajemen pengolahan ikan yang tepat | Sosialisasi beserta pendampingan secara langsung | Seluruh peserta memiliki ketrampilan dalam mengolah ikan yang tepat  | Peserta mengetahui indikator ikan berkualitas dan mampu mempraktikkan manajemen pengolahan ikan yang tepat              |

Indikator yang telah disampaikan pada tabel 2 didukung dengan hasil tes yang dikerjakan oleh peserta sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan kemampuan peserta selama mengikuti kegiatan. Berdasarkan gambar 1 dapat diketahui bahwa seluruh peserta memahami materi yang telah disampaikan karena terdapat perbedaan nilai antara sebelum dan sesudah menerima penyampaian materi.



Gambar 5. Grafik Nilai Hasil Pre Test dan Post Test

Nilai sebelum materi disampaikan berada di rentang 3 – 7 menandakan bila peserta memang belum mengetahui beberapa pertanyaan tentang topik yang akan disampaikan. Namun, sesudah kegiatan berakhir rentang nilai peserta berada di 4 – 10 menandakan bila peserta memahami materi dan terampil selama kegiatan praktik berlangsung. Dengan demikian, dapat diketahui bahwa pengetahuan seluruh peserta meningkat dan memahami substansi materi yang telah disampaikan oleh narasumber. Selain itu, ketrampilan peserta meningkat dalam manajemen pengolahan ikan sebagaimana menjadi luaran dari kegiatan pengabdian ini.

#### 4. SIMPULAN

##### Simpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian yang berfokus pada pengolahan produk ikan yang tepat dan sertifikasi produk halal dengan sasaran UMKM dan kader PKK bermanfaat untuk menambah informasi serta literasi menarik untuk diaplikasikan pada kebutuhan pangan sehari-hari dan dimanfaatkan untuk komersil. Program ini menjadi temuan baru bahwa nugget ikan dengan campuran roti sebagai pengganti tepung menjadi produk unggulan yang sehat dan bergizi. Program selanjutnya yang perlu dilaksanakan adalah pelatihan kiat-kiat pemasaran produk berbasis digital yang saat ini sangat menopang perekonomian UMKM.

##### Saran

Kegiatan pengabdian memperoleh beberapa rekomendasi diantaranya, (1) tim pengabdian perlu menyediakan panduan tertulis yang dapat digunakan sebagai catatan oleh peserta dan (2) tetap membuka komunikasi untuk mendampingi peserta apabila mendapat rekomendasi dari Kepala Desa kembali membantu masyarakat mengolah ikan yang tepat.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanto, D., Utama, A. A. G. S., & Solikhah, T. I. (2022). Edukasi Strategi Bisnis BUMDes Berbasis Revitalisasi-Optimalisasi dan Canvas Business Model. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(2 SE-Artikel), 322–331. <https://doi.org/10.29407/ja.v6i2.16525>
- Arianto, B., & Jikhan, F. C. (2025). Pendampingan UMKM Perikanan dalam Pengolahan Ikan Nila menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Kadubeureum. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 83–90. <https://doi.org/10.30762/welfare.v3i1.2092>
- Fitriyana Fitriyana, Irman Irawan, Septiana Sulistiyawati, Irma Yuliana, Sri Winaryanti, Mahesa Islamy Eka Juniar, & Rinda Permai Sari. (2025). Pelatihan Pembuatan Olahan Ikan (Fish Cake) Kepada Masyarakat Kelompok Pembudidaya di Desa Pela. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(1), 45–55. <https://doi.org/10.55606/kreatif.v5i1.5716>
- Gigentika, S., Hilyana, S., Wasposito, S., Amir, S., Paryono, P., Rahman, I., Larasati, C. E., Sakina, S. L., Nuryadin, R., Kholilah, N., Ashari, R., Murdin, L. F. A., & Martanina, M. (2025). Pendampingan Pemenuhan Persyaratan Pengajuan Sertifikat Halal Untuk Produk Olahan Ikan Yang Dihasilkan Oleh Poklahsar Putri Bahari Di Kawasan Konservasi Gili Matra. *Jurnal Abdi Insani*, 12(5), 1903–1916. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i5.2471>
- Habibi, N. A., Yuniritha, E., Zulkifli, Z., Darwel, D., & Utami, C. T. (2025). Pengembangan Usaha Tepung Ikan Bilih Sebagai Fortifikan Zat Gizi Sumber Besi Dan Zinc untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 7(2), 159. <https://doi.org/10.36722/jpm.v7i2.4178>
- Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Kalwedo Sains (KASA)*, 1(2), 92–95. <https://doi.org/10.30598/kasav1i2p92-95>
- 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/jpm.v2i8.1498>
- Kiki, A. R. A., Priyadi, H. G., & Mulyandari, N. (2023). Pengabdian Pengolahan Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir Desa Nyamplungsari, Kecamatan Petarukan, Kabupaten Pemalang. *Community Service Journal (CSJ)*, 6(1), 16–21. <https://doi.org/10.22225/cs.j.6.1.2023.16-21>
- Mirawati, B., Kurnia, N., Muhali, M., Samsuri, T., & Aminullah, A. (2024). Sosialisasi Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 6(2), 366–377. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i2.1966>
- Mustika, R., & Febrianty, I. (2022). Pembinaan Manajemen Usaha Pembudidaya Ikan Papuyu (Anabas Testudineus) pada Pokdakan Waringin Baru. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 4(2), 45. <https://doi.org/10.36722/jpm.v4i2.684>
- Putri, V. P., Satiti, N. R., & Anggriani, R. (2023). Pendampingan Pengolahan Ikan Mujair Karang Taruna Desa Dadapan Kecamatan Wajak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 22–37. <https://doi.org/10.32815/jpm.v4i1.920>
- Sari, A., & Irianto, T. U. (2023). PKM Pengolahan Ikan Kembung Menjadi Makanan Yang Menarik Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(1), 80–88. <https://doi.org/10.33096/jamka.v2i1.363>
- Sari, C. P. M., Khairisma, K., Puspitaningrum, R., & Nailufar, F. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Di Desa Hagu Selatan Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*, 1(1), 6–10. <https://doi.org/10.29103/jpes.v1i1.8181>

- 
- Shaadikin, R., Mastu, L. O. K., Zunardin, Z., Wista, W., & Padu, L. (2022). PELATIHAN PENGELOLAAN IKAN TERI UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL DIPASARAN PADA DESA LAMANGGAU KEC. TOMIA TIMUR, KAB. WAKATOBİ. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(02), 36–41. <https://doi.org/10.62668/sabangka.v1i02.65>
- Susanti, S., Ritonga, W. T., & Zati, V. D. A. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Guna Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Kelurahan Pasar Baru Kota Tanjung Balai Sumatera Utara. *JPMA - Jurnal Pengabdian Masyarakat As-Salam*, 2(1), 24–31. <https://doi.org/10.37249/jpma.v2i1.399>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiarsi, E., Widowati, T. W., Sugito, S., Pratama, F., Parwiyanti, P., & Yanuriati, A. (2024). Diseminasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(6), 1104–1111. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i6.6695>
- Widyastuti, A., Rumkorem, O. L. Y., & Pattipeilohy, A. (2023). Pengabdian Kepada Masyarakat Inovasi Pengembangan Produk Hasil Olahan Ikan Cakalang Kepada Masyarakat Kampung Sorido. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 1(2), 188–195. <https://doi.org/10.33096/jamka.v1i2.195>