Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA

Original Research Paper

Pemberdayaan Perempuan Pesisir Majelis Taklim Miftahul Hikmah melalui Hilirisasi Rumput Laut dan Diversifikasi Produk Pangan Sehat Bergizi di Desa Tapulaga

Suwarjoyowirayatno[1*], Kobajashi Togo Isamu[2], Muhammad Syukri Sadimantara[3], Sakir[4], Sri Rejeki[5], Haslianti[6], Indriyati[7], Miranti[8]

[1]*Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*
[2]*Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*
[3]*Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*
[4]*Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*
[5]*Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*
[6,7,8]*Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;*

DOI : https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i4.16478
Sitasi: Suwarjoyowirayatno., Isamu, K. T., Sadimantara, M. S., Sakir., Rejeki, S., Haslianti., Indriyati.., Miranti (2026). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Majelis Taklim Miftahul Hikmah melalui Hilirisasi Rumput Laut dan Diversifikasi Produk Pangan Sehat Bergizi di Desa Tapulaga. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(4)

Article history
Received: 20 Oktober 2026
Revised: 10 November 2026
Accepted: 21 November 2026

*Corresponding Author:
Suwarjoyowirayatno,
Universitas Halu Oleo,
Kendari, Indonesia;
Email: soerdjojos@uho.ac.id

Abstract: Kawasan pesisir Desa Tapulaga memiliki kendala berupa keterbatasan lahan produktif, ketergantungan pada musim tangkapan, serta belum optimalnya pengolahan komoditas lokal bernilai tambah, khususnya ikan dan rumput laut. Melalui Program Kemitraan Masyarakat Internal Universitas Halu Oleo (PKMI-UHO) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan Majelis Taklim Miftahul Hikmah dalam mengolah hasil perikanan dan rumput laut menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi, sehat, dan bergizi, sekaligus memperkenalkan teknologi pengemasan vakum. Kegiatan dilaksanakan pada bulan September 2026 di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe, dengan melibatkan mitra Majelis Taklim Miftahul Hikmah. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan berbasis praktik, mencakup penyampaian materi (kandungan gizi, penanganan mutu, kemasan, dan strategi pemasaran), praktik diversifikasi produk (bakso ikan rumput laut, nugget ikan, mie rumput laut, dan stik keju rumput laut), serta pelatihan pengemasan vakum. Evaluasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* serta observasi partisipatif, dan dianalisis secara deskriptif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan nilai rata-rata peserta dari 76,87 pada *pre-test* menjadi 98,12 pada *post-test*. Peserta didominasi ibu rumah tangga (93,75%) pada rentang usia produktif 31–40 tahun (31,25%), yang mencerminkan sasaran program yang tepat. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas teknis peserta, memperkenalkan hilirisasi rumput laut, serta memperkuat peran perempuan pesisir dalam pengelolaan pangan berbasis sumber daya lokal.

Keywords: Desa Tapulaga; diversifikasi pangan; Majelis Taklim; pengemasan vakum; rumput laut

© 2018 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 3.0 license.

Pendahuluan

Desa Tapulaga berada pada wilayah pesisir Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Desa ini merupakan daerah yang erat kaitannya dengan kegiatan nelayan serta rute pariwisata menuju Pulau Bokori. Kondisi geografis tersebut memberikan peluang ekonomi, namun juga menghadirkan tantangan khas wilayah pantai, seperti keterbatasan lahan produktif, pengaruh salinitas, serta ketergantungan pendapatan rumah tangga nelayan pada musim tangkapan. Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan vila, homestay, dan sarana singgah di sepanjang pantai turut menciptakan kebutuhan baru akan bahan pangan segar dan olahan, termasuk produk berbasis ikan dan rumput laut. Peluang tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan karena kapasitas pengolahan masyarakat masih terbatas.

Salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi besar namun belum dioptimalkan adalah rumput laut, yang dikenal sebagai bahan baku pangan fungsional karena kandungan serat, polisakarida, serta mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Hilirisasi rumput laut menjadi produk pangan olahan merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang umur simpan, sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir (Suwarjoyowirayatno *et al*., 2026; Yanfika *et al*., 2023). Di sisi lain, ikan yang melimpah di Desa Tapulaga juga belum sepenuhnya diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi karena sebagian besar hasil tangkapan dijual dalam bentuk segar atau diolah secara tradisional, sehingga nilai tambah yang diterima masyarakat relatif rendah.

Pengembangan produk diversifikasi berbasis ikan dan rumput laut menuntut pemahaman teknis yang memadai, mulai dari penanganan mutu, formulasi produk, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Pelatihan berbasis praktik langsung terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat (Nurmahmudah *et al*., 2024; Suwarjoyowirayatno *et al*., 2026), sementara teknologi pengemasan vakum merupakan metode sederhana yang mampu memperpanjang umur simpan dan menjaga mutu produk pangan (Maherawati *et al*., 2023; Ribeiro *et al*., 2021). Penerapan teknologi tepat guna semacam ini menjadi kunci keberhasilan program pemberdayaan masyarakat pesisir, terlebih karena peran perempuan dalam pemberdayaan ekonomi keluarga pesisir sangat strategis. Menurut Kassie *et al*. (2020), manfaat adopsi teknologi pertanian dan pengolahan pangan akan lebih signifikan ketika perempuan memperoleh ruang untuk mengambil keputusan dan mengelola sumber daya. Lebih lanjut Jemaneh dan Shibeshi (2023) menegaskan bahwa peningkatan pemberdayaan perempuan berhubungan positif dengan ketahanan pangan rumah tangga. Di Desa Tapulaga, Majelis Taklim Miftahul Hikmah menjadi simpul sosial yang potensial karena telah memiliki jadwal pertemuan rutin mingguan, hubungan sosial yang erat, serta kanal komunikasi yang teratur, sehingga menjadi mitra strategis untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis komoditas lokal.

Program Kemitraan Masyarakat Internal Universitas Halu Oleo (PKMI-UHO) membuka kesempatan untuk menyelaraskan kebutuhan masyarakat dengan sumber daya perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian yang melibatkan dosen lintas disiplin dan mahasiswa sebagai jembatan antara konsep teknis dan praktik di lapangan (Taufik, 2024; Firasanto *et al*., 2026). Kolaborasi antara Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, serta Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, diharapkan mampu memberikan solusi holistik terhadap permasalahan mitra. Berdasarkan kondisi dan peluang tersebut, kegiatan PKMI-UHO ini dilaksanakan dengan tujuan: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan pesisir, khususnya anggota Majelis Taklim Miftahul Hikmah, dalam mengolah hasil perikanan dan rumput laut menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi, sehat, dan bergizi; (2) memperkenalkan teknologi pengemasan vakum sebagai upaya memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya saing produk; serta (3) memperkuat peran perempuan pesisir dalam pengelolaan pangan berbasis sumber daya lokal. Program ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong hilirisasi rumput laut dan diversifikasi produk pangan di Desa Tapulaga, sekaligus mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi pesisir.

Metode

Program PKMI-UHO dilaksanakan pada bulan September 2026, bertempat di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Mitra utama kegiatan adalah Majelis Taklim Miftahul Hikmah Desa Tapulaga, dengan dukungan Pemerintah Desa Tapulaga. Tim pelaksana terdiri atas dosen dari Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, serta Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, yang dibantu oleh mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Perikanan FPIK UHO.

Sasaran kegiatan adalah anggota Majelis Taklim Miftahul Hikmah dan perempuan desa yang tertarik mengembangkan produk olahan berbasis ikan dan rumput laut. Pemilihan sasaran dilakukan bersama mitra agar peserta yang terlibat dapat mengikuti seluruh rangkaian kegiatan secara berkesinambungan. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan berbasis praktik, dengan tahapan sebagai berikut.

Tahap awal dimulai dengan koordinasi bersama pemerintah desa dan pengurus Majelis Taklim Miftahul Hikmah, serta identifikasi kebutuhan dan kendala yang dihadapi mitra. Informasi tersebut digunakan untuk menentukan materi yang perlu diprioritaskan, jenis produk diversifikasi yang diperkenalkan, serta bentuk pendampingan yang sesuai.

Tahap berikutnya adalah penyampaian materi oleh ketua dan seluruh tim dosen, mulai dari kandungan gizi dan karakteristik ikan dan rumput laut hingga proses pemasaran produknya. Setelah sesi penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pengolahan diversifikasi produk ikan dan rumput laut. Peserta diberikan pelatihan membuat berbagai produk inovatif, yaitu bakso ikan rumput laut, nugget ikan, mie rumput laut, dan stik keju rumput laut. Praktik dipandu oleh Ketua Tim PKMI-UHO bersama mahasiswa pendamping. Selain pelatihan pengolahan produk, peserta juga mendapatkan pelatihan penggunaan alat kemasan vakum untuk mendukung peningkatan kualitas dan daya simpan produk yang telah dibuat.

Evaluasi kegiatan menggunakan dua sumber data. Pertama, pre-test dan post-test untuk melihat perubahan pengetahuan peserta mengenai kandungan gizi, penanganan mutu, pengemasan, dan strategi pemasaran produk. Kedua, daftar hadir dan catatan observasi untuk menilai partisipasi peserta. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif melalui rerata, selisih skor, dan persentase capaian. Model evaluasi pre-test/post-test dan praktik langsung juga digunakan dalam pengabdian serupa oleh Nurmahmudah *et al.* (2024) dan Suwarjoyowirayatno *et al*. (2026).

Hasil dan Pembahasan

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta

Kegiatan PKMI-UHO resmi dibuka oleh Kepala Desa Tapulaga, Bapak Marhaban, yang menyampaikan apresiasi terhadap pelaksanaan program PKMI-UHO sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung pemberdayaan masyarakat desa pesisir (Gambar 1). Sambutan dilanjutkan oleh Ketua Tim PKMI-UHO yang memaparkan tujuan dan ruang lingkup kegiatan.

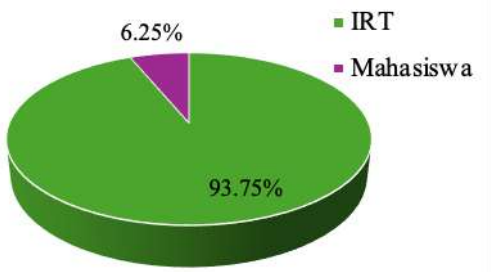
Kegiatan PKMI-UHO di Desa Tapulaga diikuti oleh peserta yang didominasi ibu rumah tangga (93,75%) dan sebagian kecil mahasiswa (6,25%) (Gambar 2). Berdasarkan data umur, peserta tersebar pada rentang 21–30 tahun (25%), 31–40 tahun (31,25%), 41–50 tahun (25%), 51–60 tahun (12,5%), dan ≥61 tahun (6,25%) (Gambar 3). Distribusi ini menunjukkan bahwa program telah menjangkau kelompok usia produktif, dengan dominasi pada usia 31–40 tahun yang berperan aktif dalam kegiatan ekonomi keluarga. Kondisi tersebut sejalan dengan temuan Djunaidah dan Nurmalia (2018) bahwa pemberdayaan kelompok usia produktif dalam masyarakat pesisir sangat menentukan keberhasilan program ekonomi lokal karena kelompok inilah yang paling siap secara fisik maupun mental untuk menerima perubahan.

Komposisi peserta yang didominasi ibu rumah tangga mencerminkan peran strategis perempuan dalam pengelolaan hasil tangkapan suami, baik untuk pengolahan maupun pemasaran. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan pengolahan pangan berbasis komoditas lokal tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat posisi mereka dalam pengambilan keputusan rumah tangga. Hal ini sejalan dengan laporan Koesrianti *et al*. (2024) bahwa program pengabdian masyarakat dapat menggalang peran aktif kelompok perempuan sebagai penguat modal sosial untuk mendorong perekonomian masyarakat nelayan secara berkelanjutan. Kassie *et al*. (2020) juga menegaskan bahwa manfaat adopsi teknologi

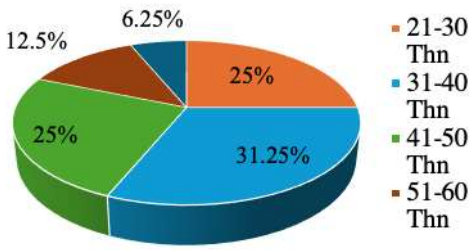
pangan menjadi lebih signifikan ketika perempuan memiliki ruang untuk mengambil keputusan dan mengelola sumber daya.



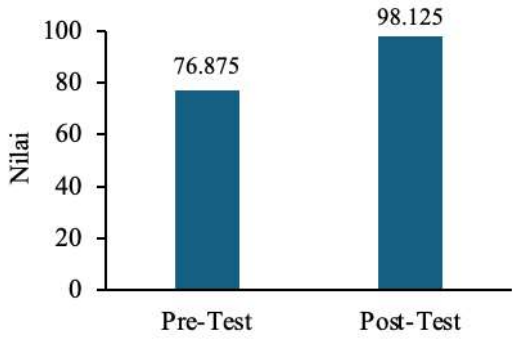
Gambar 1 Pembukaan kegiatan PKMI-UHO oleh Kepala Desa Tapulaga



Gambar 2 Profesi peserta PKMI-UHO



Gambar 3 Data umur peserta PKMI-UHO



Gambar 4 Perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test* peserta PKMI-UHO

Evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan nilai rata-rata peserta dari 76,87 pada pre-test menjadi 98,12 pada post-test (Gambar 4), atau mengalami peningkatan sebesar 21,25 poin. Peningkatan ini mencerminkan pemahaman peserta yang semakin baik terhadap materi yang disampaikan, mulai dari kandungan gizi ikan dan rumput laut, penanganan mutu, teknologi pengemasan, hingga strategi pemasaran. Pola tersebut sejalan dengan temuan Nurmahmudah *et al.* (2024) yang melaporkan peningkatan pemahaman peserta setelah edukasi dan praktik, serta Suwarjoyowirayatno *et al.* (2026) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis penjelasan teknis, diskusi interaktif, dan praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman sekaligus keterampilan peserta secara nyata.

Selanjutnya peserta yang merupakan kelompok Majelis Taklim Miftahul Hikmah menerima materi yang diberikan oleh seluruh tim dosen, diawali dengan pembukaan dan tujuan kegiatan PKMI oleh ketua tim, dilanjutkan dengan materi pertama disampaikan oleh ibu Sri Rejeki, S.Pi., M.Sc., mengenai kandungan gizi dan karakteristik ikan serta rumput laut, termasuk potensi pemanfaatannya sebagai bahan baku produk pangan sehat. Materi kedua disampaikan oleh bapak Kobajashi Togo Isamu, S.Pi., M.P., mengenai upaya menjaga mutu produk perikanan dan penanganan ikan yang baik agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas dan keamanan pangan yang lebih terjamin (Gambar 5). Materi ketiga disampaikan oleh bapak Dr. Sakir, S.T., M.Sc., mengenai kemasan produk perikanan, dengan menekankan pentingnya desain dan teknologi pengemasan dalam meningkatkan daya tarik serta memperpanjang umur simpan produk. Materi keempat disampaikan oleh bapak Dr. Muh. Syukri Sadimantara, S.T., M.P., mengenai strategi pemasaran produk perikanan, termasuk pengembangan peluang pasar dan pengelolaan produk agar mampu bersaing (Gambar 6).

Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam sesi tanya jawab pada saat penerimaan materi dan praktik pengolahan. Peserta tidak hanya menerima materi secara pasif, tetapi juga mendiskusikan detail teknis seperti komposisi bahan, proporsi rumput laut dalam formulasi produk, serta cara mempertahankan tekstur dan cita rasa produk olahan. Perubahan jenis pertanyaan yang diajukan peserta, dari yang bersifat umum

menjadi spesifik dan aplikatif, menjadi indikasi awal bahwa peserta mulai memandang teknologi pengolahan sebagai sesuatu yang dapat diterapkan secara mandiri di rumah. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis praktik efektif dalam membangun kepercayaan diri peserta.



Gambar 5 Penerimaan materi kandungan gizi, karakteristik dan mutu hasil perikanan



Gambar 6 Penerimaan materi pengemasan dan pemasaran produk hasil perikanan

Adopsi teknologi dan pengembangan produk diversifikasi

Praktik diversifikasi produk menjadi inti kegiatan PKMI-UHO. Praktik ini dipimpin langsung oleh ketua tim dosen PKMI-UHO, bapak Dr. Suwarjoyowirayatno, S.Pi., M.Si. Peserta dilatih membuat empat produk olahan inovatif berbasis ikan dan rumput laut, yaitu bakso ikan rumput laut, nugget ikan, mie rumput laut, dan stik keju rumput laut (Gambar 7). Keempat produk tersebut dipilih karena menggunakan bahan baku yang tersedia di desa, teknik pengolahan yang relatif sederhana, serta memiliki potensi pasar yang baik, terutama dengan berkembangnya sektor wisata di kawasan Tapulaga. Diversifikasi produk merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan dan memperluas segmen pasar (Nazizah *et al*., 2024).

Pelatihan pembuatan produk dilakukan secara langsung dengan pendampingan intensif dari tim dosen dan mahasiswa. Peserta dibagi dalam kelompok kecil sehingga kesalahan teknis dapat langsung dikoreksi. Pada praktik pembuatan bakso ikan rumput laut, misalnya, peserta diajarkan proporsi yang tepat antara daging ikan, rumput laut, dan bahan pengikat agar menghasilkan tekstur yang kenyal dan cita rasa yang disukai. Pada praktik pembuatan mie rumput laut, peserta mempelajari cara mencampur rumput laut ke dalam adonan sehingga menghasilkan produk yang bernilai gizi tinggi. Pendekatan praktik langsung semacam ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis peserta (Suwarjoyowirayatno *et al*., 2026; Salsavira *et al.*, 2025).

Selain pelatihan diversifikasi produk, peserta juga memperoleh pelatihan penggunaan alat kemasan vakum. Teknologi pengemasan vakum bekerja dengan mengeluarkan udara dari dalam kemasan sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen yang mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak dan memperpanjang umur simpan produk (Maherawati *et al*., 2023; Wahyuni *et al*., 2021). Ribeiro *et al*. (2021) juga melaporkan bahwa pengemasan vakum efektif dalam menghambat pertumbuhan jamur perusak pada produk pangan selama penyimpanan. Peserta mempraktikkan pengemasan vakum pada produk yang telah dibuat, sehingga produk yang dihasilkan lebih higienis, memiliki umur simpan lebih panjang, dan lebih menarik untuk dipasarkan (Gambar 8).

Adopsi teknologi pengemasan vakum pada produk diversifikasi memberikan nilai tambah yang signifikan. Produk yang dikemas vakum lebih mudah dipasarkan, baik di tingkat lokal maupun regional, serta lebih tahan terhadap kerusakan selama distribusi. Dengan kemasan yang menarik dan informasi produk yang jelas, produk olahan masyarakat Desa Tapulaga memiliki peluang lebih besar untuk menembus pasar wisata, seperti vila, homestay, warung makan, dan penginapan di kawasan Tapulaga. Hal ini sejalan dengan temuan Yuan *et al.* (2022) bahwa keberhasilan pertanian dan pengolahan pangan peri-urban sangat bergantung pada kapasitas teknis, biaya, pasar, dan dukungan institusi.



Gambar 7 Praktik diversifikasi produk olahan hasil perikanan



Gambar 8 Praktik pengemasan vakum produk yang telah dibuat



Gambar 9 Produk diversifikasi yang dibuat oleh peserta PKMI-UHO

Peran kolaborasi multidisiplin dan keberlanjutan program

Keberhasilan kegiatan PKMI-UHO tidak lepas dari kolaborasi lintas disiplin antara Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, serta Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kolaborasi ini memungkinkan peserta memperoleh pemahaman yang holistik, mulai dari aspek gizi dan mutu bahan baku, teknologi pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Sinergi keilmuan semacam ini memperkuat dampak program dan memperluas jangkauan manfaat bagi masyarakat mitra.

Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan turut memberikan kontribusi nyata, baik dalam mendukung kelancaran teknis maupun dalam transfer pengetahuan kepada masyarakat. Mahasiswa berperan sebagai fasilitator yang mendampingi peserta selama praktik, mencatat perkembangan, dan membantu peserta yang masih ragu menggunakan alat. Pola pendampingan semacam ini menciptakan interaksi yang lebih intensif dibandingkan model penyuluhan satu arah. Menurut Firasanto *et al*. (2026), program pengabdian berbasis kebutuhan desa menjadi efektif bila mahasiswa terlibat dalam identifikasi, perencanaan, pendampingan, dan evaluasi, bukan sekadar hadir pada hari pelaksanaan. Taufik (2024) juga menegaskan pentingnya pengalaman praktis semacam ini sebagai komponen krusial dalam kegiatan pengabdian terintegrasi.

Dukungan Pemerintah Desa Tapulaga, khususnya Kepala Desa dan Sekretaris Desa yang mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, menjadi indikator kuat bahwa program ini relevan dengan kebutuhan masyarakat. Dukungan penuh berbagai pihak tersebut memberikan peluang besar bagi keberlanjutan program. Selanjutnya, penguatan program dapat dilakukan melalui pendampingan pasca-kegiatan, pencatatan biaya dan produksi per siklus, pemilihan dua atau tiga komoditas yang paling sesuai dengan kondisi lokal, serta penjajakan kerja sama dengan pelaku wisata lokal untuk pemasaran produk.

Tantangan keberlanjutan terutama terletak pada konsistensi produksi, ketersediaan bahan baku rumput laut, biaya kemasan dan bahan tambahan, serta kepastian pasar ketika produksi meningkat. Oleh karena itu, penguatan kelembagaan kelompok, seperti pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) di bawah naungan Majelis Taklim Miftahul Hikmah, menjadi langkah strategis. Pembagian tugas dalam kelompok memungkinkan anggota dengan kemampuan berbeda tetap terlibat, mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Pengukuran dampak ekonomi sebaiknya dilakukan setelah beberapa siklus produksi agar peningkatan pendapatan dapat dihitung dari transaksi nyata dan dibandingkan dengan biaya produksi. Langkah ini akan membuat pengembangan usaha lebih rasional sekaligus memberi data yang lebih kuat untuk evaluasi program pengabdian berikutnya.



Gambar 10 Foto bersama Tim Dosen, Kepala Desa, Sekretaris Desa, mahasiswa dan peserta PKMI-UHO Majelis Taklim Miftahul Hikmah

Kesimpulan

Program PKMI-UHO di Desa Tapulaga menempatkan perempuan pesisir, khususnya anggota Majelis Taklim Miftahul Hikmah, sebagai titik masuk pemberdayaan ekonomi berbasis komoditas lokal. Melalui penyampaian materi, praktik diversifikasi produk, serta pelatihan pengemasan vakum, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan teknis yang dapat diterapkan secara mandiri. Peningkatan nilai rata-rata peserta sebanyak 21,25 poin dari *pre-test* ke *post-test* menunjukkan efektivitas program dalam mentransfer pengetahuan. Dominasi peserta ibu rumah tangga (93,75%) pada rentang usia produktif 31–40 tahun (31,25%) mencerminkan sasaran program yang tepat. Kekuatan program tidak hanya terletak pada transfer teknologi, tetapi juga pada pemanfaatan Majelis Taklim sebagai simpul sosial untuk belajar, berbagi tugas, dan merintis pengelolaan produk secara kolektif. Dalam jangka pendek, indikator yang paling relevan adalah perubahan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan kelembagaan; dampak pendapatan perlu diukur setelah beberapa siklus produksi.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan disarankan perlu adalah pendampingan pasca-kegiatan, pencatatan produksi dan biaya secara berkala, penguatan kelembagaan kelompok usaha bersama di bawah naungan Majelis Taklim Miftahul Hikmah, serta pengembangan hubungan pasar dengan rumah makan, vila, dan penginapan di kawasan wisata sekitar Tapulaga. Pengukuran dampak ekonomi sebaiknya dilakukan setelah beberapa siklus produksi agar diperoleh data yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar evaluasi program pengabdian berikutnya.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo (UHO) atas dukungan pendanaan pada Program Kemitraan Masyarakat Internal UHO tahun 2026.

Daftar Pustaka

Djunaidah, I. S., & Nurmalia, N. (2018). Peran Produktif Wanita Pesisir Dalam Menunjang Usaha Perikanan Di Kecamatan Tempuran, Kabupaten Karawang. Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, 13(2), 229-237.

Firasanto, G., Abdillah, J., Amalia, S., Risnawati, E., & Sunardi, A. (2026). Pelaksanaan KKNT PTMGRMD LLDIKTI IV untuk pengembangan Desa Cipicung Kecamatan Cikedal Kabupaten Pandeglang. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 7(1), 589-602.

Jemaneh, S. A., & Shibeshi, E. M. (2023). Women empowerment in agriculture and its effect on household food security: Evidence from Gamo Zone of Southern Ethiopia. Agriculture & Food Security, 12, 37. https://doi.org/10.1186/s40066-023-00437-1

Kassie, M., Fisher, M., Muricho, G., & Diiro, G. (2020). Women's empowerment boosts the gains in dietary diversity from agricultural technology adoption in rural Kenya. Food Policy, 95, 101957. https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101957

Koesrianti, K., Tjitrawati, A.T., & Arafah, A.R. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Secara Berkelanjutan Perempuan Nelayan dengan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan. *Aksiologiya: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 42–64. https://doi.org/10.30651/aks.v8i1.11291

Maherawati, Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2023). Aplikasi Teknik Pengemasan Vakum untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Hasil Perairan dan Peternakan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 7(3), 2089–2098.

Nazizah, F., Nurmalasari, Y., & Ekalaturrahmah, Y.A.C. (2024). Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Pendapatan Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SENIAS) 2024*, 42–48.

Nurmahmudah, E., Nuryuniarti, R., Herdiani, I., Apipudin, W., Gojali, R. F., & Suhartini. (2024). Community empowerment through hydroponic farming education to improve economy and public health. Community Empowerment, 9(11), 1591-1600. https://doi.org/10.31603/ce.11855

Ribeiro, S.R., Garcia, M.V., Copetti, M.V., Brackmann, A., Both, V., & Wagner, R. (2021). Effect of Controlled Atmosphere, Vacuum Packaging and Different Temperatures on the Growth of Spoilage Fungi in Shelled Pecan Nuts during Storage. *Food Control*, 128(4), 108173.

Salsavira, N., Rosyidah, L., Galuh A., P., Nuraini, R., Megasari, D., Atasa, D., & Abidin A., Z. (2025). Pemberdayaan masyarakat desa dalam pencegahan stunting melalui KKN kolaboratif: Pendekatan edukatif untuk meningkatkan kesadaran dan praktik gizi seimbang. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(1), 183-190.

Suwarjoyowirayatno, Asnani, Patadjai, A. B., Effendy, W. O. N. A., Syahrul, Renol, Ibrahim, M. N., & Haslianti. (2026). Pelatihan pengemasan vakum dan diversifikasi produk ikan kering hasil tangkapan nelayan di Desa Barasanga. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 7(2), 891-899.

Taufik, I. N. (2024). Implementasi program Kuliah Kerja Nyata Tematik Kebangsaan di Dusun Hanjuang Beureum. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 880-893.

Wahyuni, N.N., Rianingsih, L., & Romadhon. (2021). Pengaruh Pengemasan Vakum dan Non Vakum terhadap Kualitas Bekasam Instan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 26–33.

Yanfika, H., Soepratikno, S. S., & Widyastuti, R. D. (2023). Model pemberdayaan kelompok wanita tani melalui budidaya sayuran teknik hidroponik untuk mendukung ketahanan pangan. Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif, 2(3), 111-117. https://doi.org/10.70110/jppmi.v2i3.38

Yuan, G. N., Marquez, G. P. B., Deng, H., Iu, A., Fabella, M., Salonga, R. B., Ashardiono, F., & Cartagena, J. A. (2022). A review on urban agriculture: Technology, socio-economy, and policy. Heliyon, 8(11), e11583. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11583