



## **Pemberdayaan IRT Berbasis *Mompreneurs* Melalui Pembuatan Abon Ikan Bandeng Kemasan Siap Jual**

Andika Isma<sup>1\*</sup>, Fajriani Azis<sup>2</sup>, Andi Naila Quin Azisah Alisyahbana<sup>3</sup>, M. Miftach Fakhri<sup>4</sup>, Ilma Wulansari Hasdiansa<sup>5</sup>, Sitti Hasbiah<sup>6</sup>, Nurdin<sup>7</sup>

<sup>1,2,4,5,6</sup>Universitas Negeri Makassar, Indonesia, Universitas Terbuka<sup>7</sup>

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas Patempo, Indonesia

Email: [andika.isma@unm.ac.id](mailto:andika.isma@unm.ac.id)\*

### **INFO ARTIKEL**

Kata kunci:  
Abon Ikan Bandeng  
*Mompreneurs*  
Pemberdayaan IRT

### **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan penggunaan Ikan Bandeng yang dijadikan Abon siap jual sebagai peluang usaha alternatif bagi ibu rumah tangga. Sebanyak 20 peserta dari Ibu Rumah Tangga (IRT) Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa mengikuti pelatihan ini. Tujuan dari pengabdian ini adalah memperkenalkan penggunaan Ikan Bandeng yang diolah menjadi Abon siap jual, meningkatkan partisipasi masyarakat dalam mendukung program ketahanan keluarga, merangsang kreativitas masyarakat dalam menghasilkan produk yang berguna, serta memberikan alternatif peluang usaha bagi ibu rumah tangga. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, melalui demonstrasi praktis yang melibatkan ibu rumah tangga sebagai pihak yang terlibat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Metode *Training of Trainer* (TOT), di mana materi disampaikan melalui ceramah dan dilanjutkan dengan praktek langsung oleh peserta. Hasil dari kegiatan pengabdian ini berupa pelatihan bagi ibu rumah tangga Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, yang diikuti dengan antusiasme hingga akhir acara, serta memberikan motivasi kepada mereka untuk membuat dan memproduksi sendiri.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



## **1. PENDAHULUAN**

*Mompreneur* merujuk kepada perempuan yang sukses dalam mengembangkan usahanya sambil mengemban peran sebagai ibu dan istri dengan kesuksesan. *Mompreneur*, atau ibu bekerja yang juga seorang pengusaha, menghadapi tantangan yang unik dan memainkan banyak peran dalam kehidupan pribadi dan profesional mereka. Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa *mompreneur* sering mengalami peningkatan stres karena peran ganda sebagai seorang ibu dan menjalankan bisnis (Ifadah & Prasetio, 2023). Mereka mungkin berjuang dengan keseimbangan antara pekerjaan dan kehidupan pribadi, menghadapi stereotip, dan memiliki peluang jaringan yang terbatas (Malaquias & Fernandes, 2022).

\*Email penulis korespondensi: [andika.isma@unm.ac.id](mailto:andika.isma@unm.ac.id)

---

Selain itu, *momprenneur* juga menghadapi kesulitan dalam mengatur waktu, kurangnya pendanaan, dan mematahkan *stereotip* masyarakat (Dhaliwal, 2022). Terlepas dari tantangan-tantangan tersebut, *momprenneur* terus berkembang dan berkontribusi terhadap perekonomian. Mereka didorong oleh motivasi seperti kemandirian dan keinginan untuk terlibat secara finansial dalam keluarga mereka (Komalasari & Agustin, 2022). Secara keseluruhan, *momprenneur* menavigasi kompleksitas kewirausahaan sambil memenuhi peran mereka sebagai ibu, memberikan kontribusi yang signifikan terhadap dunia bisnis.

Istilah *Momprenneur* berasal dari kata "*mom*" yang artinya ibu, dan "*entrepreneur*" yang artinya pengusaha (Rachmadtullah & Rakhmawati, 2020). *Momprenneur* biasanya mengembangkan bisnis dari rumah atau sekitar lingkungan tempat tinggalnya dengan modal yang terbatas (Luthfiah, 2021). Mereka memanfaatkan kemampuan multitasking untuk mengurus keluarga dan bisnis sekaligus (Rizki & Hidayatullah, 2019). *Momprenneur* juga sering dianggap sebagai agen perubahan dalam masyarakat karena mampu memberikan pengaruh positif terhadap keluarga, lingkungan, serta perekonomian (Kristiana, 2020; Sari, 2019). Para *momprenneur* yang sukses dapat memberikan inspirasi bagi banyak orang, terutama perempuan yang ingin memulai usaha mandiri.

Ibu rumah tangga yang terhimpun dalam kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) di Indonesia merupakan salah satu contoh *momprenneur* yang sukses. PKK adalah sebuah gerakan sosial yang bertujuan untuk memberdayakan perempuan dan keluarga dalam memperbaiki kualitas hidupnya, terutama dalam hal kesehatan dan perekonomian. Salah satu program PKK yang sukses adalah pengembangan usaha ekonomi kreatif oleh ibu-ibu PKK di tingkat desa dan kelurahan (Rahayu, 2019). Melalui program ini, ibu-ibu PKK diberdayakan untuk mengembangkan keterampilan dan bisnis di bidang kuliner, kerajinan tangan, dan lain-lain. Salah satu contoh sukses dari program ini adalah inovasi olahan ikan bandeng menjadi abon siap jual. Para ibu PKK di berbagai daerah di Indonesia mengembangkan usaha ini dengan memanfaatkan ikan bandeng yang melimpah di daerahnya. Produk abon ikan bandeng ini memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dan lebih mudah dijual dan dikonsumsi.

Dalam menjalankan usaha ini, para ibu PKK memanfaatkan kemampuan *multitasking* untuk mengurus keluarga dan bisnis sekaligus. Mereka juga diberdayakan dengan pelatihan-pelatihan dan pendampingan oleh pemerintah setempat dan berbagai organisasi yang peduli pada pemberdayaan perempuan. Melalui inovasi ini, para ibu PKK telah berhasil meningkatkan perekonomian keluarga dan lingkungan sekitar, serta memberikan inspirasi bagi banyak perempuan lain untuk mengembangkan bisnisnya sendiri.

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan laut yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Ikan ini memiliki potensi yang besar dalam bidang ekonomi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ikan bandeng dikenal memiliki daging yang lezat dan gurih serta banyak mengandung protein, omega-3, vitamin, dan mineral yang baik untuk kesehatan. Di Indonesia, ikan bandeng menjadi salah satu komoditas perikanan yang strategis dan memiliki peran penting dalam perekonomian nasional (Rohmah & Pertiwi, 2021). Selain sebagai bahan pangan, ikan bandeng juga dimanfaatkan untuk pembuatan minyak ikan, tepung ikan, dan pupuk organik.

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha perikanan, termasuk dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah (Suryani & Suharjito, 2019). Salah satu contoh pengolahan ikan bandeng yang sukses adalah pembuatan abon ikan bandeng oleh para ibu PKK yang merupakan *momprenneur* sukses di Indonesia. Dalam menjalankan usaha ini, para ibu PKK memanfaatkan ikan bandeng yang melimpah di daerahnya,

sehingga tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga membantu mengurangi masalah *overfishing* dan mendukung keberlanjutan sektor perikanan di Indonesia.

Ikan bandeng memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki rasa yang lezat. Menurut Harjanto & Lestari (2019), kandungan protein pada ikan bandeng mencapai sekitar 17,76-20,80% dari berat kering ikan. Kandungan protein yang tinggi ini menjadikan ikan bandeng sebagai salah satu sumber protein hewani yang baik bagi tubuh manusia. Selain itu, ikan bandeng juga mengandung asam lemak omega-3, vitamin D, dan mineral seperti kalsium dan fosfor yang baik untuk kesehatan tubuh. Dalam hal rasa, ikan bandeng memiliki daging yang empuk dan lezat sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai produk olahan ikan seperti abon, bakso, nugget, dan lain-lain. Rasanya yang lezat membuat ikan bandeng menjadi salah satu ikan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dan menjadi bahan baku yang potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang bernilai tambah.

Meskipun ikan bandeng memiliki potensi besar sebagai produk bernilai tambah, namun pada kenyataannya masih banyak daerah di Indonesia yang belum memanfaatkan secara optimal potensi ikan bandeng tersebut. Banyak ikan bandeng yang dijual segar dengan harga relatif murah dan hanya diolah menjadi ikan asin atau ikan goreng. Padahal, ikan bandeng memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah seperti abon, kerupuk, nugget, dan sebagainya (Zainuddin & Firdaus, 2020). Kurang dimanfaatkannya potensi ikan bandeng sebagai produk bernilai tambah ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan bandeng, keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas, serta minimnya dukungan dari pemerintah dan masyarakat dalam mengembangkan industri olahan ikan bandeng.

Sebagai solusinya, diperlukan adanya upaya pemberdayaan dan pelatihan bagi masyarakat dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah yang lebih inovatif dan berkualitas. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang melimpah di Indonesia dan memiliki potensi sebagai bahan baku produk bernilai tambah. Namun, sebelumnya ikan bandeng lebih sering dijual sebagai ikan segar atau diasapkan. Oleh karena itu, melalui program pengembangan usaha ekonomi kreatif, para ibu PKK di Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa diberdayakan untuk mengembangkan inovasi dalam mengolah ikan bandeng. Salah satu hasil inovasi yang sukses adalah abon ikan bandeng siap jual. Ikan bandeng diasapkan terlebih dahulu dan kemudian diolah menjadi abon dengan rasa yang gurih dan lezat. Produk abon ikan bandeng ini memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan bandeng segar atau asap (Suhartono & Mahendra, 2020).

Inovasi para ibu PKK di Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa dalam mengolah ikan bandeng menjadi abon siap jual ini dilakukan dengan memanfaatkan bahan-bahan dan peralatan yang sederhana. Selain itu, mereka juga dilatih untuk memproduksi abon ikan bandeng dengan kualitas yang baik dan menjaga kebersihan produksi. Dengan begitu, produk abon ikan bandeng buatan para ibu PKK memiliki daya saing yang tinggi di pasar. Luaran dari kegiatan pengabdian ini, yakni peserta pelatihan mengetahui cara pemanfaatan Ikan Bandeng menjadi abon yang siap jual, meningkatkan keikutsertaan masyarakat dalam mendukung program ketahanan keluarga, merangsang kreativitas masyarakat untuk menghasilkan sesuatu yang bermanfaat, dan sebagai alternatif peluang usaha bagi ibu rumah tangga.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Program kemitraan masyarakat (PKM) ini dilaksanakan sejak bulan September 2022 sampai dengan Desember 2022, mulai dari tahap persiapan yaitu observasi dan menjalin kerjasama dengan mitra, penyusunan proposal, pelaksanaan pelatihan, *monitoring* dan evaluasi, dan

pelaporan. *Transfer* IPTEKS yang dilakukan tim pelaksana pada tiap tahapan dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh mitra sebaiknya melalui proses mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan.

Dengan demikian, diharapkan inovasi dapat diadopsi dengan baik secara berkesinambungan serta target sasaran memiliki motivasi mengembangkan usahanya, memiliki pengetahuan dan keterampilan serta memiliki produk yang berkualitas, higienis dan bernilai ekonomi. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penyampaian inovasi kepada mitra ditempuh melalui metode ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, praktik dan pendampingan (Ardi, et al., 2020; Rakib & Thaief, 2019).

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim pengabdian membagi Ibu PKK Desa Sokkolia untuk pembuatan Abon Ikan dari Ikan Bandeng. Dari 20 peserta pelatihan, setiap kelompok terdiri dari 5 orang. Pengelompokan bertujuan agar kinerja mereka lebih mudah jika dilakukan dengan anggota yang sudah dikenal dengan baik, selain itu diharapkan pula mereka dapat menumbuhkembangkan usaha ini di daerah mereka dan dapat bekerja sama mengelola usaha baru di sana dimulai dari Ibu PKK Desa Sokkolia. Instrumen pelaksanaan masing-masing kelompok tersebut diberikan sama proporsinya, sehingga memudahkan mereka untuk melakukan kegiatan. Setiap peserta pelatihan juga diharuskan untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan oleh tim pengabdian, jadi tidak ada peserta yang tidak ikut terlibat. Semua peserta ikut terlibat dan masing-masing kelompok melakukan pembagian kerja sendiri di dalam kelompoknya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Inisialisasi Awal Kegiatan

Pelaksanaan koordinasi melibatkan beberapa perangkat Desa Sokkolia yang terdiri dari kepala desa, sekretaris desa, dan anggota pengurus PKK Desa Sokkolia. Tahapan kegiatan diawali dengan paparan agenda pelaksanaan kegiatan dan *ekspos* target capaian yang akan dihasilkan dari hasil pelaksanaan kegiatan.

Dari tahapan kegiatan awal dihasilkan poin-poin yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan, antara lain:

- a. Agenda pelaksanaan kegiatan yang terdiri dari pendampingan pembuatan Abon ikan dan best practice pengelolaan bisnis/usaha serta penyuluhan esensi *entrepreneurship* dalam pengelolaan bisnis/usaha kuliner.
- b. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di salah satu rumah warga Desa Sokkolia.
- c. Segmentasi peserta kegiatan adalah Ibu Pengurus PKK Desa Sokkolia yang nantinya akan menjalankan membuat dan menjalankan usaha.

#### 3.2 Pengenalan Program Pengabdian

Pada tahap pengenalan program pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Makassar, dilakukan berbagai upaya untuk memperkenalkan secara menyeluruh tentang kegiatan tersebut. Tim pengabdian dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan pengabdian juga diperkenalkan kepada masyarakat, baik melalui pertemuan langsung maupun melalui penyampaian informasi tertulis.

Selain itu, dalam tahap ini juga dilakukan penjelasan mengenai tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tujuan utama adalah untuk memberikan manfaat dan kontribusi yang positif kepada masyarakat. Tujuan tersebut dapat mencakup aspek pendidikan, pengembangan ekonomi, pemberdayaan perempuan, kesehatan, lingkungan, atau bidang lain yang relevan dengan kebutuhan masyarakat.

Dengan melakukan proses pengenalan ini, diharapkan masyarakat dapat memahami secara jelas tujuan dan manfaat dari kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh Universitas Negeri Makassar. Hal ini juga membantu dalam menciptakan keterlibatan aktif dan partisipasi masyarakat dalam kegiatan pengabdian, sehingga hasil yang dicapai dapat lebih efektif dan berkelanjutan.

### **3.3 Peningkatan Pengetahuan Mitra tentang Manfaat Abon Ikan**

Pada tahapan ini dilaksanakan proses pelatihan yang diawali dengan memberikan penjelasan tentang manfaat mengkonsumsi Abon ikan bandeng yang diolah oleh para ibu PKK memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan tubuh, diantaranya:

Menurut Kurniawati et al. (2019), mengonsumsi abon ikan dapat menurunkan risiko penyakit jantung dan stroke. Abon ikan bandeng mengandung asam lemak omega-3 yang tinggi, yaitu sekitar 2,5 gram per 100 gram abon. Asam lemak omega-3 terbukti dapat menurunkan risiko penyakit jantung dan stroke dengan cara mengurangi peradangan dan meningkatkan fungsi pembuluh darah. Selain itu, asam lemak omega-3 juga dapat membantu menurunkan kadar *trigliserida* dalam darah. Menurut Komala & Prasetyawan (2019), ikan bandeng mengandung kalsium dan fosfor yang tinggi, yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk membantu pertumbuhan dan menjaga kekuatan tulang. Konsumsi abon ikan bandeng secara rutin dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi tersebut. Abon ikan bandeng menurut Suryanti & Supadmi (2019) juga kaya akan protein, yaitu sekitar 32 gram per 100 gram abon. Protein diperlukan oleh tubuh untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, serta membantu menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh. Konsumsi abon ikan bandeng secara teratur dapat membantu meningkatkan kadar protein dalam tubuh.

Menurut jurnal "*Effect of Fish Abon Addition on the Nutritional Composition and Acceptability of Gari*" oleh Asaolu et al. (2021), abon ikan memiliki kandungan protein yang tinggi dan merupakan sumber protein hewani yang lebih sehat dibandingkan dengan sumber protein nabati. Selain itu, abon ikan juga mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan otak. Selain itu, jurnal dengan judul "Ikan Bandeng Abon sebagai Pangan Fungsional" oleh Kurniawati et al. (2018) menyebutkan bahwa abon ikan bandeng juga mengandung asam lemak tak jenuh tunggal (MUFA) dan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung dan menurunkan risiko penyakit jantung koroner. Sedangkan dalam jurnal "Abon Ikan Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Produk Lokal" oleh Syahrial et al. (2018), dijelaskan bahwa abon ikan juga mengandung zat besi, kalsium, dan fosfor yang penting untuk menjaga kesehatan tulang dan mencegah anemia.

### **3.4 Persiapan Bahan Dan Alat Yang Dibutuhkan**

Pada bagian ini persiapan dilakukan dengan mengumpulkan alat yang akan digunakan diantaranya: kompor, tabung gas, panci, saringan, pisau, talenan, blender, wajan, cobek, gunting, piring, nampan, ember, garpu, sendok, mangkok, gelas, parutan, spatula, tempat sampah, dan plastik pembungkus. Sedangkan bahan yang digunakan, diantaranya: 500 gram ikan bandeng fillet, 2 sendok makan gula pasir, 1 sendok teh garam, 1 sendok makan kecap manis, 1 sendok makan bawang putih goreng, 50 ml air, dan Minyak goreng secukupnya.

### **3.5 Memperkenalkan Bahan dan Peralatan**

Tahap memperkenalkan bahan dan peralatan pada pelatihan ibu rumah tangga untuk membuat abon ikan bandeng siap jual merupakan langkah awal yang penting dalam mempersiapkan para peserta pelatihan. Pada tahap ini, fokus diberikan pada familiarisasi peserta

dengan bahan-bahan yang akan digunakan serta peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan abon ikan bandeng.

Proses memperkenalkan bahan dimulai dengan mengidentifikasi dan menjelaskan secara rinci bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan abon ikan bandeng, seperti ikan bandeng segar, bumbu-bumbu, bahan pengikat, dan bahan tambahan lainnya. Peserta akan diberikan pemahaman mengenai karakteristik masing-masing bahan, kegunaan, dan pentingnya memilih bahan berkualitas.

Selain itu, tahap ini juga mencakup memperkenalkan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan abon ikan bandeng, seperti pisau, penggiling daging, pengaduk, panci, kompor, dan alat pengemas. Peserta akan diajarkan cara menggunakan peralatan dengan benar dan aman serta diberikan pemahaman mengenai fungsi masing-masing peralatan dalam proses produksi abon ikan bandeng.

Tujuan dari tahap ini adalah agar peserta pelatihan memiliki pengetahuan yang cukup tentang bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan bandeng. Hal ini akan membantu peserta dalam mempersiapkan bahan dengan benar, mengatur alat yang diperlukan, dan memastikan kelancaran proses produksi abon ikan bandeng. Dengan pemahaman yang baik tentang bahan dan peralatan, peserta akan lebih siap dan percaya diri dalam melanjutkan tahapan berikutnya dalam pelatihan tersebut.

### **3.6 Pelaksanaan Pembuatan Produk**

Abon ikan bandeng merupakan salah satu inovasi olahan ikan yang telah dikembangkan oleh para ibu PKK di Indonesia. Produk abon ikan bandeng ini memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dan lebih mudah dijual dan dikonsumsi. Abon ikan bandeng ini juga memiliki kandungan protein yang tinggi serta rasanya yang lezat, sehingga cukup diminati oleh masyarakat. Untuk membuat abon ikan bandeng, berikut Langkah-langka pembuatan Abon Ikan Bandeng (Sari & Sinurat, 2019; Hasan & Septiani, 2019; Darmawan et al., 2016).

Langkah pertama dalam membuat abon ikan bandeng adalah membersihkan ikan bandeng dari bagian kepala, ekor, dan isi perutnya. Kemudian, ikan dibersihkan dengan air bersih dan diambil dagingnya dengan pisau. Daging ikan kemudian dihaluskan dengan blender atau dipotong kecil-kecil menggunakan pisau.

Selanjutnya, campurkan kecap manis, saus tiram, garam, merica bubuk, gula pasir, dan air jeruk nipis dalam wadah, aduk rata. Kemudian, Masukkan ikan bandeng ke dalam campuran bumbu, aduk rata, diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap. Panaskan wajan dengan minyak goreng secukupnya, lalu goreng ikan bandeng yang telah dibumbui hingga matang dan kecokelatan. Setelah digoreng, angkat ikan bandeng, tiriskan dari minyak, dan biarkan dingin. Setelah dingin, potong ikan bandeng tipis-tipis dan ratakan di atas loyang datar. Panaskan oven pada suhu 70-80 derajat *Celsius*. Panggang ikan bandeng yang telah dipotong tipis di dalam oven selama 4-5 jam hingga kering dan menjadi abon.



**Gambar 1.** Peserta Pelatihan Sedang Mendengarkan Arahan Tim Pengabdian

Terakhir, angkat abon ikan bandeng dari oven, biarkan dingin, dan simpan dalam wadah tertutup.



**Gambar 2.** Foto Bersama Setelah Pelaksanaan Kegiatan

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman Mitra mengenai pemanfaatan Ikan Bandeng menjadi Abon yang siap jual, (2) Meningkatkan keikutsertaan masyarakat dalam mendukung program ketahanan keluarga, (3) Merangsang kreativitas masyarakat untuk menghasilkan

sesuatu yang bermanfaat, (4) Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman Mitra mengenai sebagai peluang usaha bagi ibu rumah tangga, dan (5) Meningkatnya keterampilan Mitra dalam membuat/mendirikan usaha atau bisnis.

#### **4.2 Saran**

Adapun saran yang perlu dipertimbangkan dan sebagai upaya tindak lanjut adalah diperlukannya monitoring secara berkesinambungan yang melibatkan pihak pemerintah maupun dari berbagai *stakeholder*. Sehingga menghasilkan implementasi budaya dan karakter *entrepreneurship* yang *holistic* dan berkelanjutan untuk masyarakat. Selain itu, pemerintah hendaknya melaksanakan program pelatihan kewirausahaan secara rutin dan berkelanjutan Masyarakat harus diberikan pengalaman sebanyak-banyaknya dalam dunia kewirausahaan dan salah satunya adalah mengelola bisnis. Para peserta pelatihan hendaknya memanfaatkan keterampilan yang telah diperoleh untuk terus mengembangkan pengetahuan untuk dalam berwirausaha.

#### **5. UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan perguruan tinggi tim pengabdian atas arahan dan pembinaannya selama proses kegiatan pengabdian berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa yang telah memberi fasilitas dan mengarahkan peserta pelatihan sehingga program ini dapat berjalan sebagaimana mestinya.

#### **REFERENSI**

Ardi, M., Faizal, A., AR, B., Muhammad, R., & Alimuddin, S. (2020). Pengembangan Produk Unggulan Daerah Kerajinan Tenun Sutera Sengkang Berbasis Kearifan Lokal Suku Bugis. *PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 1 (2).

Asaolu, S. S., Ihekoronye, A. I., & Oladele, O. A. (2021). *Effect of Fish Abon Addition on the Nutritional Composition and Acceptability of Gari*. *Journal of Food Quality*, 2021, 1-9.

Darmawan, D., Nurhadi, E., & Apriyantono, A. (2016). Pengembangan Produk Abon Ikan Bandeng dengan Penambahan Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) sebagai Sumber Asam Lemak Omega-3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1), 8-18.

Dhaliwal, A. (2022). *The mompreneurship phenomenon: an examination of the antecedents and challenges of mothers in business*. *International Journal of Service Science, Management, Engineering, and Technology (IJSSMET)*, 13(1), 1-17.

Harjanto, A. M., & Lestari, Y. (2021). Potensi Ikan Bandeng Sebagai Bahan Baku Produk Olahan Berbasis Ikan di Indonesia. *Jurnal Kelautan Tropis*, 24(1), 125-136.

Hasan, M. R., & Septiani, E. (2019). Optimalisasi Produksi Abon Ikan Bandeng Sebagai Salah Satu Produk Olahan Ikan di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Akuatik Khatulistiwa*, 8(1), 7-13.

Ifadah, M., & Prasetyo, D. B. (2023). Observasi Kesehatan Mental pada Mompreneur di Taman Kanak-Kanak Kuncup Mekar Gogik. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 14-17.

Komala, R., & Prasetyawan, Y. (2019). *The Effect of Fish Meatballs with Different Levels of Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) on Calcium and Phosphor Intake in Rats*. *Journal of Nutrition & Food*, 14(2), 149-156.

Komalasari, N., & Agustin, M. (2022). *The Role of Women in the Family as Mompreneur According to Islamic View*. Yinyang: Jurnal Studi Islam Gender dan Anak, 89-106.

Kristiana, E. (2020). Mompreneur dan Kemandirian Ekonomi Keluarga. *Jurnal Wacana Kependidikan*, 4(1), 45-55.

Kurniawati, D., Kusumawati, Y., & Rachman, N. F. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 1-5.

Kurniawati, D., Lukman, D. W., & Maharani, P. (2018). Ikan Bandeng Abon sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 20-24.

Luthiyah, F. (2021). Mompreneur: Peran Perempuan dalam Pengembangan Usaha Mikro. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 10(1), 1-10.

Malaquias, F. F. D. O., & Fernandes, M. R. (2022). The Use of Digital Financial Services and Business Performance Satisfaction in the Context of Female Entrepreneurship. *Journal of technology management & innovation*, 17(3), 3-11.

Rachmadtullah, A., & Rakhmawati, E. (2020). Empowering Women through Mompreneurship: A Literature Review. *Journal of Entrepreneurship Education*, 23(5), 1-12.

Rahayu, D. (2019). Pengembangan Usaha Ekonomi Kreatif Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 2(2), 1-6.

Rakib, M., & Thaief, I. (2019). Pelatihan kewirausahaan: Pengolahan sampah plastik menjadi produk bernilai jual bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja. *Dedikasi*, 21(2).

Rizki, S., & Hidayatullah, F. (2019). Perempuan Pengusaha Mikro (Mompreneur) dan Kontribusinya terhadap Perekonomian Keluarga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 125-132.

Rohmah, F., & Pertiwi, N. (2021). Ekonomi Ikan Bandeng di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi dan Pembangunan*, 22(1), 39-52.

Sari, A. S., & Sinurat, A. P. (2019). Abon Ikan Bandeng Sebagai Produk Olahan untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat Kota Medan. *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & Call for Paper*, 6(1), 297-301.

Sari, D. P. (2019). Mompreneur: Perempuan Yang Mengubah Peran Tradisional menjadi Entrepreneurial Role. *Jurnal Dinamika Manajemen*, 10(1), 17-23.

Suhartono, M. T., & Mahendra, R. (2020). The Strategy to Increase the Added Value of Milkfish through the Processing of Fish Abon in Indonesia. *Aquaculture Asia Pacific Magazine*, 16(4), 15-17.

Suryani, I. A., & Suharjito, D. (2019). The development of bandeng fish (*Chanos chanos*) industry in Indonesia. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation - International Journal of the Bioflux Society*, 12(1), 183-192.

Suryanti, E., & Supadmi, W. (2019). Kajian Fisikokimia dan Sensori Abon Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Penambahan Tepung Singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 7(1), 47-55.

Syahrial, R., Natsir, A., & Nasution, Z. (2018). Abon Ikan Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Produk Lokal. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 11(1), 41-48.

Zainuddin, A., & Firdaus, M. (2020). Pengembangan Olahan Ikan Bandeng Sebagai Produk Bernilai Tambah di Kota Bengkulu. *Jurnal Sumber Daya Perikanan*, 5(1), 11-20.