

Building Entrepreneurial Capacity among Fisherwomen through Fish Meatball Production Training in Coastal Communities

Membangun Kapasitas Kewirausahaan di Kalangan Nelayan Perempuan melalui Pelatihan Produksi Bakso Ikan di Masyarakat Pesisir

^{1*}Sumiati Tahir, ²Valentino Aris, ³Rezky Nurfadillah, ⁴Asmayanti, ⁵Anggi Kemalasar.

^{1,2,3,4,5}Jurusan Bisnis dan Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

ARTICLE INFO

Article History

Received: May 04, 2025

Accepted: June 05, 2025

Published: June 09, 2025

Corresponding author:

Email: sumiati.tahir@unm.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.61220/sipakatau>

Copyright © 2024 The Authors



This is an open access article under the CC BY-SA license

ABSTRACT

Mattiro Uleng Village, a coastal fishing community in Pangkajene and Kepulauan Regency, holds abundant marine resources, yet its utilization remains limited to selling raw fish without further processing. This dependence on unprocessed fish sales has led to fluctuating family incomes, particularly for fishermen's wives, who rely on their husbands' catch. This community service program was designed to empower fishermen's wives in Mattiro Uleng by enhancing their skills in producing value-added fish-based products, specifically fish meatballs, as a means of economic diversification and fostering independent entrepreneurship. The program implementation involved a combination of theoretical knowledge sessions, practical workshops on fish meatball processing, and training in both online and offline marketing strategies. A participatory approach was adopted to actively engage participants throughout the process. Evaluation results showed a significant improvement in participants' skills, with fish meatball-making competency increasing from 30% to 90%, and marketing knowledge rising from 10% to 75%. This program successfully equipped the participants with practical knowledge, boosted their confidence, and sparked motivation for initiating fish-based culinary enterprises.

Keywords: empowerment, fishermen, fishballs, diversification, self-employment

ABSTRAK

Desa Mattiro Uleng, sebagai salah satu komunitas nelayan di wilayah pesisir Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan ikan segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Hal ini menyebabkan pendapatan keluarga nelayan, khususnya ibu-ibu nelayan, menjadi sangat bergantung pada hasil tangkapan suami dan rentan terhadap fluktuasi harga ikan di pasar. Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu nelayan dalam mengolah ikan menjadi bakso sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan bernilai tambah tinggi, sekaligus membuka peluang usaha mandiri di bidang kuliner berbasis hasil laut. Metode pelaksanaan program meliputi penyuluhan teori pembuatan bakso ikan, praktik langsung, serta pelatihan strategi pemasaran online dan offline. Pendekatan partisipatif diterapkan dengan melibatkan peserta secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan keterampilan peserta, dengan tingkat keterampilan pembuatan bakso meningkat dari 30% menjadi 90%, serta pemahaman pemasaran dari 10% menjadi 75%. Program ini berhasil memberikan pengetahuan praktis dan motivasi kepada ibu-ibu nelayan untuk memulai usaha pengolahan ikan secara mandiri, sekaligus meningkatkan kepercayaan diri dan semangat kewirausahaan.

Kata kunci: pemberdayaan, nelayan, bakso ikan, diversifikasi, wirausaha mandiri.

1. PENDAHULUAN

Kemandirian ekonomi masyarakat pesisir, khususnya bagi perempuan di komunitas nelayan, merupakan isu krusial yang memerlukan perhatian serius dalam konteks pembangunan berkelanjutan di Indonesia. Wilayah pesisir seringkali dihadapkan pada tantangan kompleks seperti keterbatasan akses terhadap sumber daya, rendahnya tingkat pendidikan, dan minimnya peluang diversifikasi mata pencarian. Meskipun memiliki potensi sumber daya kelautan yang melimpah, seringkali nilai tambah dari hasil tangkapan ikan belum sepenuhnya teroptimalkan, terutama oleh para ibu nelayan yang perannya dalam rumah tangga sangat sentral namun kerap terpinggirkan dari sektor produktif. Fenomena ini diperparah dengan fluktuasi harga ikan dan kondisi cuaca yang tidak menentu, menjadikan pendapatan keluarga nelayan sangat rentan terhadap guncangan ekonomi (Nurhayati & Saidiman, 2025).

Program pengabdian kepada masyarakat hadir sebagai instrumen vital dalam menjembatani kesenjangan ini, menawarkan solusi konkret yang berbasis pada pemberdayaan dan peningkatan kapasitas. Berbagai inisiatif telah menunjukkan bahwa intervensi yang tepat dapat mentransformasi kelompok rentan menjadi agen perubahan ekonomi mandiri. Fokusnya bukan hanya pada transfer pengetahuan, tetapi juga pada pembentukan pola pikir wirausaha dan kemandirian finansial. Oleh karena itu, perlu adanya identifikasi terhadap apa yang menjadi potensi komoditas pada Desa Mattiro Ulang untuk pengembangan produk turunan menjadi sebuah langkah strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir khususnya perempuan secara berkelanjutan (Jinan & Naufal, 2024).

Dalam beberapa tahun terakhir, tren pengabdian masyarakat semakin bergeser ke arah program yang berfokus pada **pengembangan potensi lokal dan diversifikasi produk olahan perikanan** sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat pesisir. Misalnya, studi oleh Adriani et al. (2025) menyoroti pentingnya pelatihan pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk perikanan. Program serupa yang dilakukan oleh Suteja et al. (2025) menunjukkan bahwa pendampingan dalam pemasaran produk olahan ikan dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan omzet pelaku usaha skala mikro di wilayah pesisir. Hal ini mengindikasikan bahwa pemberdayaan di sektor perikanan bukan hanya tentang penangkapan, melainkan juga pengolahan dan pemasaran.

Pemberdayaan perempuan, khususnya ibu-ibu di komunitas nelayan, juga menjadi fokus utama dalam banyak program pengabdian, mengingat peran ganda mereka dalam rumah tangga dan potensi ekonomi yang belum teroptimalkan. Penelitian oleh Rachmawati et al. (2024) menegaskan bahwa peningkatan keterampilan ibu-ibu dalam pengolahan hasil perikanan secara signifikan berkorelasi dengan peningkatan pendapatan keluarga dan ketahanan pangan rumah tangga. Selain itu, Ramdani et al. (2024) menunjukkan bahwa adanya pelatihan manajerial dan kewirausahaan bagi perempuan pesisir mampu menumbuhkan semangat berwirausaha dan mengurangi ketergantungan pada pendapatan suami yang fluktuatif, sehingga menciptakan stabilitas ekonomi keluarga.

Desa Mattiro Ulang, sebagai salah satu komunitas nelayan di wilayah pesisir, menghadapi tantangan serupa dengan desa nelayan lainnya di Indonesia. Meskipun memiliki sumber daya ikan yang melimpah ruah, ibu-ibu nelayan di desa ini masih sangat tergantung pada hasil tangkapan suami mereka yang dijual mentah, tanpa proses pengolahan yang berarti untuk meningkatkan nilai jual. Keterbatasan modal, minimnya keterampilan pengolahan, dan kurangnya akses terhadap pasar yang lebih luas menjadi kendala utama bagi mereka untuk mengembangkan potensi diri menjadi wirausaha yang mandiri.



Gambar 1. Wilayah MAPS Desa Mattiro Ulang

Salah satu potensi yang belum tergarap secara optimal di Desa Mattiro Ulang adalah pengolahan ikan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, seperti bakso ikan. Bakso ikan merupakan produk pangan yang digemari masyarakat luas dan memiliki pasar yang stabil, baik di tingkat lokal maupun regional. Dengan inovasi dan pengolahan yang tepat, bakso ikan dapat menjadi produk unggulan yang memberikan nilai tambah signifikan dari hasil tangkapan nelayan, sekaligus membuka peluang usaha baru bagi ibu-ibu. Namun, untuk merealisasikan potensi ini, dibutuhkan intervensi berupa pelatihan dan pendampingan yang komprehensif.

Melihat urgensi tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini diinisiasi dengan tujuan untuk **memberdayakan ibu-ibu nelayan Desa Mattiro Ulang melalui pelatihan pembuatan bakso ikan dan pendampingan menuju wirausaha mandiri**. Program ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pembuatan bakso ikan yang berkualitas, tetapi juga mencakup aspek manajemen usaha, pengemasan produk yang menarik, strategi branding, dan teknik pemasaran yang efektif. Harapannya, melalui pendekatan holistik ini, ibu-ibu nelayan tidak hanya memiliki keterampilan baru, tetapi juga kepercayaan diri dan jejaring yang memadai untuk mengembangkan usaha mereka secara berkelanjutan.



Gambar 2. Warga Desa Mattiro Ulang

Program ini mengadopsi pendekatan partisipatif, di mana ibu-ibu nelayan dilibatkan aktif dalam setiap tahapan program, mulai dari identifikasi kebutuhan, perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Kolaborasi yang erat dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat setempat juga akan menjadi kunci keberhasilan program ini, memastikan program relevan dengan kondisi lokal dan mendapatkan dukungan penuh. Dengan demikian, keberlanjutan program pasca-pendampingan diharapkan dapat terjamin, dan model pemberdayaan ini dapat direplikasi di komunitas nelayan lainnya yang menghadapi tantangan serupa (Zunaidi, 2024).

Oleh karena itu, melalui jurnal pengabdian ini, kami akan memaparkan secara lebih rinci tahapan pelaksanaan, metode yang digunakan, hasil yang dicapai, serta implikasi dari program "Pemberdayaan Ibu-

Ibu Nelayan Desa Mattiro Ulang dalam Pembuatan Bakso Ikan menjadi Wirausaha Mandiri". Diharapkan, publikasi ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik pengabdian kepada masyarakat, khususnya dalam upaya peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat peisir di Indonesia.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan mengolah bakso ikan ini dilaksanakan di Desa Mattiro Ulang Kecamatan Liukang Tupabbiring Utara Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Pemilihan tempat ini dilakukan dengan sengaja karena di Desa Mattiro Ulang merupakan salah satu Desa yang mempunyai potensi cukup tinggi di bidang perikanan. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, narasumber merupakan dosen Program Studi Kewirausahaan dari Universitas Negeri Makassar dan sasaran dari program pengabdian ini adalah ibu – ibu nelayan dari Desa Mattiro Ulang.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan menciptakan program pelatihan teori dan praktek di lapangan agar bisa mencapai tujuan tercapainya tingkat pemahaman warga sebagai peserta pelatihan (Hasni et al., 2022). Ada 3 metode yang masuk di dalam kategori tersebut, diantaranya:

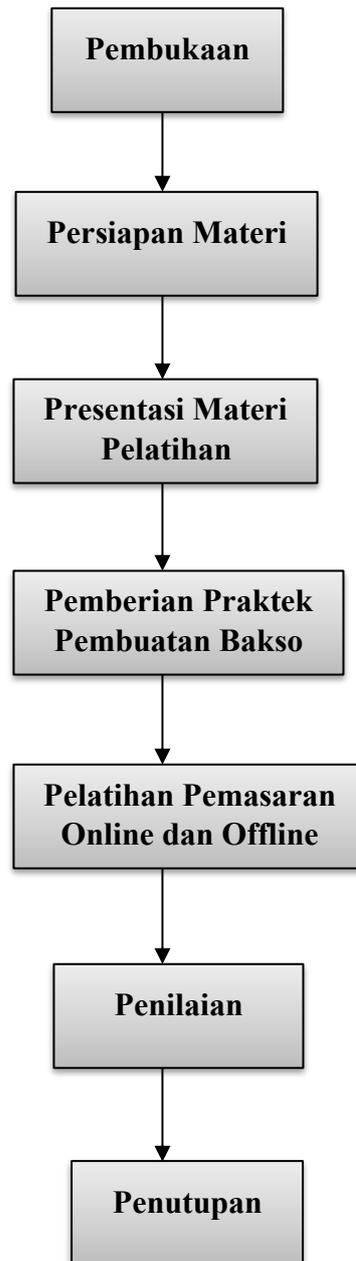
- Lecturing* merupakan metode yang dimana akan melakukan pemberian ilmu pengetahuan tentang bagaimana cara membuat ikan menjadi bakso dan bagaimana mengemas kemudian memasarkannya. Interaksi langsung dapat berupa pemberian pemahaman atau melalui tanya jawab. Tim pengabdian akan memberikan pengetahuan kepada khalayak sasaran.
- Mentoring*. Dalam hal ini tim pengabdian memberi contoh proses mengolah ikan menjadi bakso kemudian bagaimana mengemasnya dan memasarkan secara online maupun offline.
- Praktek. Sasaran dapat mempraktekkan cara mengolah ikan tersebut menjadi bakso ikan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari observasi awal terkait apa kebutuhan warga dalam mencari peluang bisnis usaha makanan olahan ikan bagi warga, kemudian dipilih tema “Pelatihan pemanfaatan ikan dalam menciptakan produk makanan berupa bakso untuk warga Desa Mattiro Ulang” yang sudah sesuai berdasarkan kebutuhan warga tersebut.

Tabel 1. Rundown Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Waktu	Kegiatan
10.00 – 10.05	Pembukaan MC
10.05 – 10.30	Sambutan: <ol style="list-style-type: none"> Ketua Pengabdian Masyarakat Prodi Kewirausahaan Universitas Negeri Makassar Kepala Desa Mattiro Ulang
10.30 – 10.35	Pembukaan Kegiatan Pelatihan
10.35 – 12.05	Pemaparan Materi/ Presentasi dari narasumber
12.05 – 12.35	Diskusi dan tanya jawab
12.35 – 13.00	Istirahat (Sholat dan Makan)
13.00 – 15.00	Praktek pelatihan pembuatan bakso
15.00 – 16.00	Penutupan/Dokumentasi/Penyerahan Cenderamata

Cara pengukuran keberhasilan yaitu dengan metode penilaian. Penilaian dilakukan pada saat praktek peserta pelatihan dan pemahaman peserta dalam mengimplementasikan materi ke dalam praktek. Bahan yang digunakan adalah ikan segar, telur, tepung, bawang, bumbu, air dan es batu. Alat yang digunakan adalah Chopper penggiling daging, panci, kompor, baskom, sendok takar dan mangkok. Tingkat ketercapaian keberhasilan dapat diukur dari jumlah peserta yang melakukan praktek di rumah masing – masing setelah pelatihan selesai. Tahapan pelaksanaan dari kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada diagram alur berikut:



Gambar 3. Alur Diagram Tahapan Pelaksanaan

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan bakso sebagai wujud kemandirian ekonomi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Alat yang digunakan untuk membuat bakso ikan

No	Nama Alat	Gambar
1	Kompor	
2	Chopper Penggiling Daging	
3	Panci	
4	Baskom	

5	Sendok Takar	
6	Mangkok	

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan bakso ikan sebagai solusi mewujudkan wirausaha mandiri adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Bahan yang digunakan untuk membuat bakso ikan

No	Nama Bahan	Gambar
1	Daging Ikan	
2	Telur	

3	Tepung Tapioka	
4	Bawang Putih dan Merah Goreng	
5	Bumbu Pelengkap (penyedap, lada, garam)	
6	Es batu	

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Diskusi

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari serangkaian kegiatan yang diawali dengan pembukaan kemudian sambutan yang akhirnya dilanjutkan dengan penjelasan materi terkait bagaimana cara mengolah ikan menjadi bakso dan strategi pemasarannya untuk warga Desa Mattiro Ulung, dan terakhir dilakukan penutupan dengan pemberian cenderamata. Sebelum menyampaikan materi, para peserta pelatihan akan diinformasikan terkait kegiatan dan jam pelaksanaan, agar para peserta mengetahui alur dari kegiatan tersebut. Penyampaian materi dilakukan oleh Narasumber yaitu Dosen Kewirausahaan Universitas Negeri Makassar, dengan memberikan beberapa hal yang mencakup materi perencanaan dan langkah awal terkait mengelola daging ikan menjadi bakso, tips cara membuat produk makanan dengan meninjolkan pembeda, dan memberikan percontohan cara membuat bakso. Pada Gambar 4 dapat dilihat peserta sedang memperhatikan



tayangan slide yang akan dijelaskan oleh narasumber.

Gambar 4. Peserta pelatihan menyimak materi presentasi

Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Olahan Ikan

Setelah penyampaian materi dan diskusi/tanya jawab, kegiatan selanjutnya adalah melakukan praktek dengan memperlihatkan cara membuat bakso. Penganekaragaman berbagai bentuk olahan dapat dilakukan dengan diversifikasi. Pendapat (Riyadi, 2003) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Lidyana et al., 2021). Diversifikasi olahan pangan berbahan dasar ikan pada proses kegiatan ini peserta diberikan pelatihan membuat bakso. Ikan diolah menjadi makanan bernilai ekonomis dan mudah untuk dikuasai, karena produk yang dipilih merupakan makanan sehari-hari yang sudah sering dinikmati masyarakat. Awalnya peserta hanya memasak ikan dengan cara di goreng atau di buat sayur saja sebagai menu utama, karena para peserta tidak memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang dapat bernilai tinggi. Pada kegiatan pelatihan pengolahan diversifikasi ikan dilaksanakan dengan praktik langsung dengan dibantu oleh mentor yang profesional. Disini narasumber bermitra dengan para ibu – ibu nelayan di Desa Mattiro Ulung yang telah memiliki kelompok nelayan.

Proses Pemberian Praktek

Masuk ke dalam proses pemberian praktek yang dimana akan melibatkan peserta dalam tahapan pembuatan bakso. Tahapan pembuatan bakso, pertama menggiling daging ikan hingga halus. Kemudian masukkan telur beserta semua bumbu. Kemudian tuang tepung tapioka sedikit demi sedikit secara perlahan sambil mengaduk adonan. Setelah itu, masak air hingga mendidih. Lalu, bulatkan adonan seukuran sendok makan. Setelah itu, bulatan adonan dimasukkan ke dalam air yang sudah mendidih. Tunggu sampai bakso bulat mengapung. Lalu angkat dan tiriskan. Bakso siap dihidangkan. Pada Gambar 5 dapat dilihat peserta yang melakukan praktek pengolahan daging ikan menjadi bakso.

Gambar 5. Peserta melakukan praktek lapangan di lokasi

Pelatihan Pemasaran Online dan Offline

Strategi pemasaran offline adalah cara memasarkan produk secara langsung kepada konsumen



tanpa menggunakan teknologi internet. Ada beberapa tips dan penyampaian yang telah disampaikan oleh narasumber. Peserta dapat memasarkan produk secara langsung kepada tetangga, teman, dan keluarga di lingkungan sekitar. Sistem "getok tular" atau promosi dari mulut ke mulut juga sangat efektif dalam menjangkau calon pembeli baru. Peserta dapat menawarkan produk olahan ikan ini ke warung-warung makan, toko kelontong, rumah makan, atau katering lokal. Hal ini membantu memperluas jangkauan pasar secara langsung. Peserta dapat menggandeng komunitas lokal, seperti kelompok ibu-ibu PKK, karang taruna, atau komunitas pecinta kuliner untuk mengenalkan dan mempromosikan produk olahan ikan.

Sedangkan strategi pemasaran online dapat dilakukan dengan cara menggunakan berbagai media sosial, yakni market online. Market online ini menggunakan teknologi internet yang memiliki jangkauan luas. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan (1) memulai dengan akun sosmed pribadi, misal whatsapp, facebook atau media sosial lainnya. (2) mempromosikan melalui Blog pribadi atau website sendiri (3) membuat online shop di marketplace. Langkah awal yang dapat dilakukan oleh peserta dalam pelatihan ini, dalam memasarkan produk olahan menggunakan media sosial. Karena ini lebih mudah dilakukan. Untuk program selanjutnya, dapat dilakukan pengabdian yang fokus dalam pemilihan pembuatan akun dalam online (Hidayati & Lidyana, 2022).

Evaluasi dan Penilaian terhadap Pelaksanaan Program

Pelaksanaan pelatihan juga dilanjutkan dengan diskusi sehingga peserta dapat memberikan umpan balik dari materi teori dan praktek yang sudah diberikan. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Mattiro Ulang ini, terakhir disampaikan contoh keberhasilan bisnis bakso ikan. Keaktifan peserta bertanya dalam diskusi menunjukkan antusiasnya dalam mengikuti kegiatan dalam memahami materi yang disampaikan. Hal ini dapat diketahui dari hasil evaluasi dan penilaian terhadap pelaksanaan program kegiatan. Berikut data peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan ini :

Tabel 4. Evaluasi dan Penilaian Pelatihan dengan Wawancara Langsung

Uraian Kegiatan	Sebelum Pelatihan			Sesudah Pelatihan			Peningkatan Keterampilan
	Jumlah Peserta	Peserta yang Terampil	Presentase Keterampilan	Jumlah Peserta	Peserta yang Terampil	Presentase Keterampilan	
Pembuatan Bakso	100	30	30%	100	90	90%	60%
Pengenalan Pemasaran Online dan Offline	100	10	10%	100	75	75%	65%

Dari tabel di atas, dapat diperoleh informasi bahwa keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Hal ini berarti pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 50% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula persentase keterampilan peserta pelatihan. Kegiatan ini berjalan tertib dan lancar, Mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, Hal ini karena sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang dapat menambah keterampilan dan pengetahuan. Pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan tersebut yang berbentuk keterampilan cara membuat bakso ikan kepada peserta pelatihan. Kegiatan ini memberikan nilai tambah bagi masyarakat dalam kegiatan ekonomi. Peserta jadi memahami ilmu membuat produk makanan dan memahami cara berdagang. Kegiatan pengabdian telah mampu memberikan perubahan bagi peserta jangka pendek dan jangka panjang. Dalam jangka pendek, peserta jadi bisa membuat bakso sehingga terpenuhi kebutuhan gizinya. Dalam jangka panjang, peserta bisa membuka usaha mandiri agar bisa membuka lapangan kerja.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mattiro Uleng berhasil memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi ibu-ibu nelayan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, khususnya bakso ikan. Melalui pelatihan yang mencakup teori, praktik pembuatan, hingga strategi pemasaran online dan offline, peserta pelatihan mampu memahami pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai solusi peningkatan ekonomi keluarga nelayan.

Evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan peserta hingga lebih dari 50%, dengan tingkat keterampilan pembuatan bakso meningkat dari 30% menjadi 90%, serta pemahaman pemasaran dari 10% menjadi 75%. Kegiatan ini tidak hanya menumbuhkan keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri dan semangat berwirausaha peserta, sehingga diharapkan mampu mendorong terbentuknya usaha mandiri di bidang pengolahan ikan di Desa Mattiro Uleng.

Keberhasilan program ini juga tidak lepas dari peran aktif peserta, dukungan pemerintah desa, dan pendekatan partisipatif yang diterapkan, sehingga seluruh tahapan program berjalan dengan baik. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan yang komprehensif dan berbasis kebutuhan lokal merupakan salah satu strategi efektif dalam mendukung kemandirian ekonomi masyarakat pesisir.

Saran

Setelah pelatihan, perlu dilakukan pendampingan lanjutan secara berkala agar ibu-ibu nelayan tetap semangat, memiliki tempat konsultasi, dan mendapat bimbingan dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan, terutama dalam hal pengemasan produk, perizinan, dan akses pasar. Disarankan untuk membentuk kelompok usaha bersama (KUB) atau koperasi kecil yang fokus pada produksi dan pemasaran olahan ikan, agar pemasaran produk lebih terorganisir dan mendapatkan dukungan legalitas usaha. Selain pemasaran lokal, upaya perlu dilakukan untuk memperluas jangkauan pasar, baik secara offline ke toko, warung, dan pasar lokal, maupun online melalui platform e-commerce, media sosial, atau kolaborasi dengan komunitas kuliner. Disarankan juga untuk mengadakan pelatihan tambahan terkait manajemen usaha kecil, pengemasan produk yang menarik, teknik fotografi produk untuk pemasaran online, dan strategi branding untuk meningkatkan daya tarik produk. Perlu menjalin kerja sama dengan pihak lain seperti pemerintah daerah, dinas perikanan, dinas koperasi dan UMKM, maupun perguruan tinggi lain agar program pemberdayaan dapat berkesinambungan dan menjangkau lebih banyak penerima manfaat.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung lancar karena adanya dukungan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih kepada Tim pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu Dosen Kewirausahaan Universitas Negeri Makassar, Kepala Desa Mattiro Uleng beserta jajarannya dan Ibu-Ibu komunitas nelayan Desa Mattiro Uleng yang sudah ikut serta pada kegiatan ini.

REFERENSI

- Adriani, D., Mulyana, A., Wildayana, E., Yazid, M., & Antoni, M. (2025). Increasing the Added Value of Processed Nile Tilapia Products (Nile Tilapia with Yellow Spices and Komering Special Sambal) in Pulau Gemantung Village Tanjung Lubuk District Ogan Komering Ilir Regency Peningkatan Nilai Tambah

- Produk Olahan Ikan Nila (I. *Jurnal Wiyata Madani*, 2(1), 20–30.
- Hasni, H., Agustyawati, D., Pardana, D., & Daholu, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Ikan Menjadi Bakso Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Journal of Community Empowerment*, 1(2), 56. <https://doi.org/10.31764/joce.v1i2.12115>
- Hidayati, N. I., & Lidyana, N. (2022). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Olahan Ikan Laut di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 3(2), 61–67. <https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v3i2.1043>
- Jinan, A., & Naufal, R. R. (2024). Peningkatan Kesadaran Studi Lanjut Masyarakat Perantau melalui Seminar Pendidikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 95–122. <https://doi.org/10.35878/kifah>.
- Lidyana, N., Perwitasari, D. A., & Supraptiningsih, L. K. (2021). Peningkatan Jiwa Entrepreneur Karang Taruna Melalui Penyuluhan Diversifikasi Olahan Jamur Tiram. *Bantenese : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 77–88. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v3i2.4012>
- Nurhayati, A., & Saidiman, M. (2025). Pelatihan Pembuatan Bakso Sapi untuk Pemberdayaan Warga Kelurahan Cincin Kecamatan Soreang Jawa Barat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 5(1), 173–182.
- Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan Bakso dan Nugget dari Ikan Nila. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 4(3), 567–572.
- Ramdani, Rahmawato, & Juniarsih. (2024). Pengelolaan Remitansi Keluarga PMI dalam Peningkatan Ekonomi berbasis Komunitas di Wilayah Pesisir KEK Mandalika. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 13(3), 504–515.
- Suteja, I. W., A, D. S., & Linda, H. K. (2025). Penguatan Strategi Pemasaran Produk Hasil Olahan Ikan Laut Bagi Pelaku UMKM Di Desa Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(2), 322–330.
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat (Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas)* (Umi Safangati Hidayatun (ed.); Cetakan Pe). Yayasan Putra Adi Dharma.