

Pemberdayaan Ibu PKK Gampong Neuheun melalui Diversifikasi Olahan Perikanan Produk *Frozen Food*

Sari Afriani¹, Cut Nuzlia², Said Ali Akbar^{2*}, Hengki Pradana²

¹Program Studi Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, 23111, Indonesia

²Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, 23111, Indonesia

*e-mail: sariafriani.86@usk.ac.id¹, cutnuzlia@usk.ac.id², saidaliakbar@usk.ac.id², hengkipradana@usk.ac.id²

Received:
09.10.2025

Revised:
21.10.2025

Accepted:
04.11.2025

Available online:
18.11.2025

Abstract: *This community service activity aimed to enhance the skills and entrepreneurial spirit of PKK women in Gampong Neuheun through training on fish-based frozen food diversification, focusing on fish dim sum and fish nuggets. The training method included demonstrations, hands-on practice, and pretest–posttest evaluations to assess knowledge and skill improvement. Results indicated significant progress in hygiene awareness, freezing techniques, and packaging ability, with participants' average scores increasing from 65% to 89%. The final products received positive sensory evaluations from local panelists. This activity contributes to household economic empowerment and supports the Sustainable Development Goal (SDG) 8: Decent Work and Economic Growth.*

Keywords: *community empowerment; fish product; skill training; frozen food; PKK*

Abstrak: Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan semangat wirausaha ibu-ibu PKK Gampong Neuheun melalui pelatihan diversifikasi olahan perikanan berbasis produk *frozen food*, yaitu dimsum ikan dan nugget ikan. Metode pelatihan mencakup demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi pretest-posttest untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman higienitas, teknik pembekuan, dan kemampuan pengemasan, dengan skor rata-rata peserta meningkat dari 65% menjadi 89%. Produk hasil pelatihan dinilai baik berdasarkan uji sensoris panelis lokal. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas ekonomi rumah tangga dan mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) ke-8: Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat; produk perikanan; pelatihan keterampilan; *frozen food*; PKK

1. PENDAHULUAN

Gampong Neuheun terletak di Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar, dengan luas wilayah sekitar 6,09 km² dan jumlah penduduk mencapai 11.433 jiwa pada tahun 2018. Angka ini menunjukkan tingkat kepadatan penduduk 1.841 jiwa/km², menjadikan Neuheun sebagai salah satu gampong terpadat di kecamatan tersebut (Lubis *et al.*, 2021). Secara geografis, wilayah ini berbatasan dengan Gampong Alue Bugak dan Durung di sebelah utara, Alue Gapang dan Krue Angan di selatan, Beuthon Dua di timur, serta Krueng Saneu dan Selat Malaka di bagian barat. Sebagai daerah pesisir, Neuheun memiliki potensi perikanan yang melimpah, yang menjadikannya salah satu basis produksi perikanan penting di Kabupaten Aceh Besar (Lubis *et al.*, 2022). Sebagian besar masyarakat bekerja sebagai nelayan, petani, atau mengelola perkebunan kelapa yang turut menopang perekonomian lokal. Namun, sektor perikanan yang potensial tersebut belum sepenuhnya diolah secara optimal untuk meningkatkan nilai tambah produk (Meilina *et al.*, 2022). Peran ibu-ibu PKK di gampong ini sangat strategis dalam mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga sekaligus memperkuat program pemerintah desa. Sayangnya, keterbatasan akses terhadap modal, teknologi, serta pelatihan keterampilan membuat kelompok perempuan di Neuheun masih menghadapi tantangan dalam mengembangkan usaha olahan hasil perikanan, termasuk *frozen food* yang memiliki prospek tinggi di pasar lokal maupun regional.

Mitra dalam program ini adalah kelompok ibu-ibu PKK Gampong Neuheun yang beranggotakan sekitar 20 orang. Mereka memiliki akses terhadap hasil perikanan lokal seperti ikan kembung, tongkol, udang, dan tiram, yang bahkan dibudidayakan secara sederhana menggunakan media ban bekas. Panen tiram di gampong ini dapat mencapai 5–7 kg per minggu, namun sebagian besar hasil tangkapan dan budidaya masih dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini menyebabkan nilai jual produk relatif rendah dan tidak mampu memberikan

keuntungan ekonomi yang signifikan. Minimnya diversifikasi produk olahan, terutama dalam bentuk *frozen food*, menjadi salah satu kendala utama. Selain itu, keterbatasan dalam teknik pengemasan dan strategi pemasaran, baik secara offline maupun digital, semakin memperlemah daya saing produk perikanan lokal. Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra, diketahui bahwa meskipun ibu-ibu PKK memiliki semangat untuk mengembangkan usaha, keterbatasan kapasitas teknis dan manajerial menghambat realisasi ide-ide tersebut. Hal ini menunjukkan perlunya intervensi dalam bentuk transfer pengetahuan dan teknologi agar potensi perikanan yang ada dapat dikembangkan menjadi produk *frozen food* dengan standar mutu yang baik, daya simpan panjang, serta memiliki daya tarik kemasan yang sesuai dengan selera pasar modern (Dewi *et al.*, 2024; Prasetya *et al.*, 2024; Slamet *et al.*, 2025).

Berbagai kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan di Aceh umumnya masih terbatas pada peningkatan keterampilan dasar tanpa menyentuh aspek keberlanjutan usaha seperti pengemasan modern, sertifikasi mutu, dan pemasaran digital. Di Gampong Neuheun, belum ada program yang secara terpadu menghubungkan pelatihan teknis dengan pengembangan identitas produk dan strategi pemasaran yang berorientasi pasar. Akibatnya, usaha olahan ikan rumah tangga sulit berkembang karena kurang diferensiasi dan daya saing. Selain itu, belum tersedia dokumentasi komprehensif mengenai proses peningkatan kapasitas ibu PKK dari aspek sosial, ekonomi, dan teknologi dalam pengembangan *frozen food* berbasis potensi lokal. Program ini dirancang untuk menutup kesenjangan tersebut melalui pendekatan inovatif yang menggabungkan pelatihan teknis, desain kemasan, serta promosi digital, guna menciptakan produk olahan perikanan bernilai jual tinggi sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi perempuan pesisir secara berkelanjutan di Gampong Neuheun.

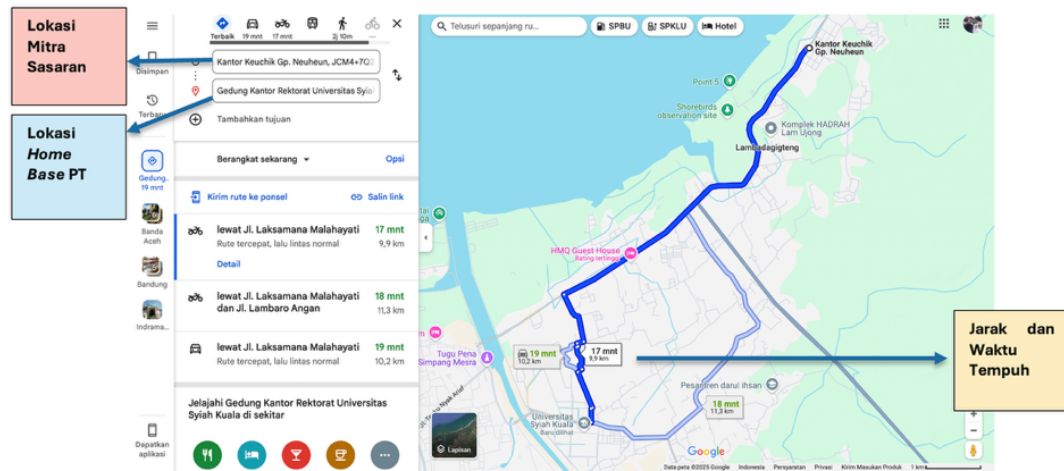
Sebagai bentuk kontribusi akademik, Program Studi Budidaya Perairan Universitas Syiah Kuala sebelumnya telah melaksanakan kegiatan transfer teknologi sederhana berupa pelatihan pengolahan sosis ikan thok pada Juni 2024 (Afriani *et al.*, 2024). Kegiatan tersebut menjadi langkah awal dalam upaya pemberdayaan masyarakat di Gampong Neuheun, khususnya ibu-ibu PKK. Namun, program yang telah berjalan masih terbatas pada aspek pengolahan produk dan belum menyentuh aspek penting lainnya seperti pengemasan modern, strategi pemasaran, serta pengembangan identitas usaha. Produk hasil perikanan yang dihasilkan pun masih belum memiliki merek, kemasan menarik, maupun saluran distribusi yang jelas, sehingga daya saingnya rendah di pasar. Oleh karena itu, program pengabdian ini dirancang untuk melanjutkan dan memperluas kegiatan sebelumnya dengan pendekatan yang lebih komprehensif. Fokus utama diarahkan pada diversifikasi produk perikanan berbasis *frozen food*, pelatihan teknik pengemasan yang sesuai dengan standar keamanan pangan, serta strategi pemasaran digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan demikian, program ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas ibu PKK dalam mengembangkan produk olahan perikanan bernilai jual tinggi, sekaligus memperkuat kolaborasi jangka panjang antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat lokal dalam mewujudkan kemandirian ekonomi berbasis potensi sumber daya pesisir.

2. METODE

1. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Gampong Neuheun, Kecamatan Masjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. Sasaran utama kegiatan adalah dua kelompok Ibu PKK, masing-masing beranggotakan sepuluh orang, sehingga total peserta berjumlah dua puluh orang. Peserta memiliki latar belakang sebagai ibu rumah tangga yang sebagian besar sudah terbiasa mengolah hasil perikanan secara sederhana namun belum mengenal teknik pengolahan modern dan pengemasan beku. Lokasi dipilih karena memiliki potensi perikanan yang melimpah, terutama ikan hasil tangkapan nelayan setempat yang belum diolah secara optimal (Afriani *et al.*, 2024). Dua kelompok mitra dipilih berdasarkan kriteria keterlibatan aktif dalam kegiatan PKK, ketersediaan waktu untuk mengikuti pelatihan penuh, dan kedekatan lokasi dengan sentra hasil perikanan lokal. Selain itu, kelompok ini telah menunjukkan minat dan kesiapan tinggi untuk mengembangkan usaha bersama berbasis

produk *frozen food*, sehingga dianggap paling representatif untuk dijadikan mitra dalam kegiatan pemberdayaan ini.



Gambar 1. Lokasi kegiatan pengabdian

2. Tahapan Pelaksanaan

Metode penerapan dilaksanakan melalui dua tahap utama, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

- Tahap persiapan dilakukan selama tiga minggu melalui koordinasi dengan perangkat gampong dan pengurus PKK, identifikasi kebutuhan pelatihan, serta penyusunan jadwal dan materi. Kegiatan ini melibatkan tim pelaksana sebanyak empat orang dosen dan dua mahasiswa pendamping. Pada tahap ini juga dilakukan penyiapan bahan baku ikan leubim serta peralatan pengolahan *frozen food* sederhana.
- Tahap pelaksanaan dilaksanakan selama satu hari penuh (8 jam) dengan melibatkan 20 peserta dari dua kelompok Ibu PKK. Sesi pertama (2 jam) difokuskan pada peningkatan pengetahuan keamanan pangan, sanitasi, dan teknik pengolahan higienis, sedangkan sesi kedua (6 jam) berupa praktik langsung pembuatan produk olahan beku seperti nugget dan dimsum ikan. Setiap kelompok mempraktikkan resep yang sama untuk mendorong kreativitas dan inovasi rasa.
- Tahap evaluasi dilaksanakan selama dua hari setelah pelatihan melalui kuesioner pra dan pascapelatihan, wawancara terbuka, serta observasi langsung terhadap hasil produk peserta. Evaluasi ini bertujuan untuk menilai peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, serta motivasi kewirausahaan peserta sebagai indikator keberhasilan kegiatan.

3. Metode Pengukuran Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif dan kualitatif dengan membandingkan kondisi peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner pra dan pascapelatihan, wawancara terbuka, serta observasi langsung terhadap kemampuan teknis peserta. Indikator keberhasilan meliputi peningkatan keterampilan mengolah hasil perikanan, pengetahuan tentang keamanan pangan, serta perubahan perilaku menuju kewirausahaan mandiri.

4. Indikator dan Alat Ukur

Alat ukur yang digunakan berupa lembar penilaian praktik produksi, skala penilaian berbasis Likert untuk menilai perubahan sikap dan motivasi, serta dokumentasi foto kegiatan sebagai bukti peningkatan kemampuan teknis. Aspek sosial dan ekonomi diukur melalui munculnya inisiatif produksi kelompok dan pembagian tugas kerja yang lebih terstruktur.

5. Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan menghitung persentase peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari hasil kuesioner. Observasi lapangan digunakan untuk memperkuat hasil analisis dengan melihat konsistensi peserta dalam menerapkan

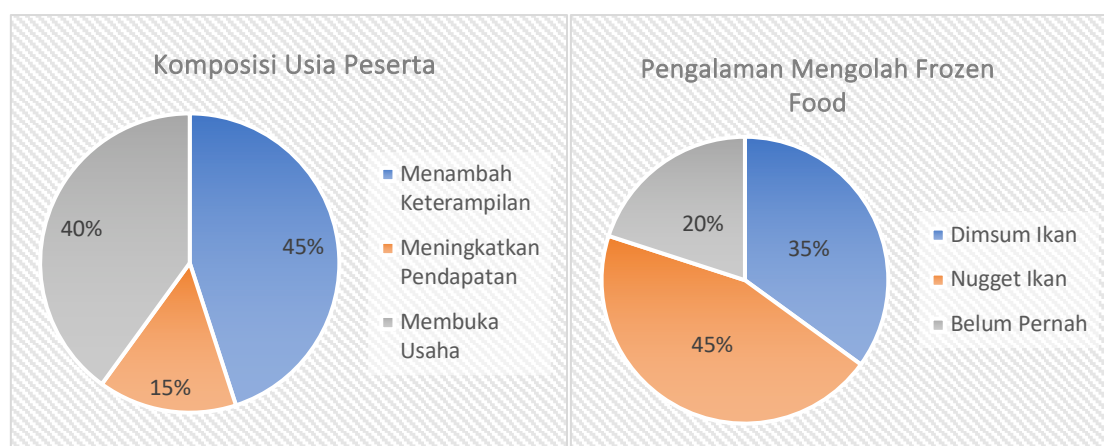
keterampilan yang diperoleh. Hasil analisis digunakan untuk menilai efektivitas program pemberdayaan dan merancang kegiatan lanjutan seperti pelatihan manajemen usaha, perizinan PIRT, serta desain kemasan dan label produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan pemberdayaan terdiri atas dua kelompok Ibu PKK Gampong Neuheun dengan total dua puluh orang. Berdasarkan hasil survei awal (Gambar 1), sebagian besar peserta telah memiliki pengalaman dalam mengolah produk perikanan beku, terutama dimsum ikan (35%) dan nugget ikan (45%), sedangkan sekitar 20% peserta belum pernah melakukan pengolahan produk *frozen food* sebelumnya. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah mengenal dasar-dasar pengolahan ikan, namun masih memerlukan peningkatan keterampilan dalam teknik pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan yang sesuai standar higienitas rumah tangga (Lasmini *et al.*, 2023).

Motivasi utama peserta mengikuti kegiatan ini didominasi oleh keinginan untuk menambah keterampilan (45%), diikuti oleh keinginan membuka usaha mandiri (40%), serta sebagian kecil untuk meningkatkan pendapatan keluarga (15%). Hasil ini memperlihatkan bahwa pelatihan diversifikasi olahan ikan berbasis *frozen food* menjadi sarana efektif untuk mendorong semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK (Novita, 2022). Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mulai memiliki pandangan bahwa produk perikanan dapat dikembangkan menjadi peluang usaha rumahan yang bernilai ekonomi dan berkelanjutan (Sumadewi *et al.*, 2024; Syakhuro *et al.*, 2025).



Gambar 1. Pengalaman Mengolah Produk Dimsum dan Nugget Ikan, serta Motivasi Peserta Kegiatan Pemberdayaan Ibu PKK Gampong Neuheun

2. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan nyata pada pemahaman dasar peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan produk *frozen food* berbasis ikan (Tabel 1). Sebelum pelatihan, tingkat pemahaman peserta tergolong sedang dengan nilai rata-rata 69,1 persen untuk kelompok 1 dan 63,0 persen untuk kelompok 2. Setelah pelatihan, terjadi peningkatan yang signifikan hingga mencapai 89,3 persen pada kelompok 1 dan 86,7 persen pada kelompok 2. Peningkatan terbesar tampak pada indikator kebersihan dan sanitasi, seperti penggunaan sarung tangan dan alas bersih saat mengolah bahan, yang sebelumnya masih rendah (sekitar 55–60 persen) namun naik menjadi di atas 80 persen. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan melalui demonstrasi langsung dan praktik berulang mampu menumbuhkan kesadaran pentingnya higienitas dalam proses pengolahan pangan rumah tangga (Afriza *et al.*, 2022; Emilia *et al.*, 2024).

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peningkatan Kemampuan Dasar Peserta Pelatihan Pengolahan Dimsum dan Nugget Ikan

No	Pertanyaan	Kelompok 1		Kelompok 2	
		Sebelum (%)	Sesudah (%)	Sebelum (%)	Sesudah (%)
1	Apakah Anda memahami cara memilih ikan segar yang baik untuk dibuat dimsum dan nugget?	85	95	80	93
2	Apakah Anda mengetahui pentingnya mencuci ikan dengan air bersih sebelum diolah?	80	92	75	90
3	Apakah Anda memahami pentingnya menggunakan alas atau meja yang bersih saat menyiapkan bahan?	78	90	70	88
4	Apakah Anda mengetahui manfaat memakai sarung tangan atau celemek saat mengolah ikan?	60	85	50	82
5	Apakah Anda memahami cara mengaduk adonan agar tercampur rata sebelum dicetak?	55	82	45	80
6	Apakah Anda mengetahui cara menyimpan dimsum dan nugget di freezer agar tahan lama?	70	88	65	85
7	Apakah Anda memahami pentingnya menutup kemasan dengan rapat sebelum dimasukkan ke kulkas?	65	90	60	87
8	Apakah Anda mengetahui suhu yang tepat untuk menyimpan makanan beku?	58	87	55	83
9	Apakah Anda memahami langkah yang harus dilakukan jika listrik padam dan freezer tidak dingin?	72	93	68	90
10	Apakah Anda mengetahui cara membuat tampilan produk agar lebih menarik untuk dijual?	68	91	62	89

Selain peningkatan aspek pengetahuan, kemampuan teknis peserta dalam memproduksi dimsum dan nugget ikan juga mengalami kemajuan berarti. Sebagian besar peserta pada awal kegiatan masih mengalami kesulitan dalam pengadukan adonan, pengemasan, serta pengaturan suhu freezer. Setelah pendampingan, keterampilan tersebut meningkat hingga mendekati 90 persen. Kedua kelompok menunjukkan pola peningkatan serupa, dengan kelompok 2 sedikit lebih lambat karena sebagian besar anggotanya belum pernah berpengalaman membuat produk beku sebelumnya. Namun demikian, hasil pascapelatihan memperlihatkan bahwa seluruh peserta sudah memahami langkah pengolahan yang benar, mampu menjaga mutu produk selama penyimpanan, dan mulai percaya diri untuk memproduksi secara mandiri (Ruslan et al., 2024; Widiastuti et al., 2024). Secara keseluruhan, kegiatan ini terbukti efektif meningkatkan keterampilan dasar dan kesiapan peserta untuk berwirausaha di bidang olahan perikanan rumah tangga (Afiat et al., 2025).

3. Hasil Produk dan Kreativitas Kelompok

Kegiatan pelatihan menghasilkan dua jenis produk olahan unggulan, yaitu dimsum ikan dan nugget ikan, yang diproduksi secara berkelompok oleh peserta Ibu PKK Gampong Neuheun (Gambar 2). Proses pelatihan dilakukan melalui tahapan demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi kelompok untuk memastikan seluruh peserta memahami teknik dasar pengolahan yang higienis dan ekonomis. Setiap kelompok diberi kebebasan berinovasi dalam memilih bahan tambahan, bumbu pelengkap, dan cara penyajian agar produk memiliki karakter unik masing-masing. Dalam praktiknya, peserta mengombinasikan ikan segar lokal dengan bahan sederhana seperti tepung tapioka, telur, dan sayuran, sehingga menghasilkan produk dengan cita rasa khas dan tekstur lembut. Pelatihan ini juga mengajarkan peserta teknik penyimpanan beku dan pengemasan sederhana menggunakan plastik vakum agar produk lebih tahan lama dan tetap aman dikonsumsi.



Gambar 2. Resep pembuatan nugget dan dimsum ikan

Berdasarkan hasil uji sensoris sederhana oleh panelis lokal yang terdiri dari 10 orang warga dan tim pelaksana, diperoleh penilaian rata-rata tinggi pada seluruh aspek yang dinilai, meliputi rasa, aroma, tekstur, penampilan, warna, dan kekenyalan (Gambar 3). Pada produk dimsum, kelompok 1 memperoleh nilai rasa tertinggi (90) dengan penampilan yang sangat menarik (92), sementara kelompok 2 unggul pada aspek warna (92) dan aroma (90). Secara umum, kedua kelompok mencatat skor di atas 85 untuk seluruh parameter, menandakan produk telah memenuhi kriteria organoleptik yang disukai masyarakat. Kelebihan kelompok 1 terletak pada keseimbangan rasa dan visual produk, sedangkan kelompok 2 menonjol dalam stabilitas warna dan aroma yang menggugah selera. Hasil ini menunjukkan kemampuan peserta untuk menerapkan ilmu pelatihan menjadi produk olahan bernilai ekonomi yang potensial dikembangkan di tingkat rumah tangga (Aisyah *et al.*, 2024; Azhahra *et al.*, 2024; Rifai *et al.*, 2025).



Gambar 3. Penilaian Sensoris Produk Dimsum dan Nugget Ikan

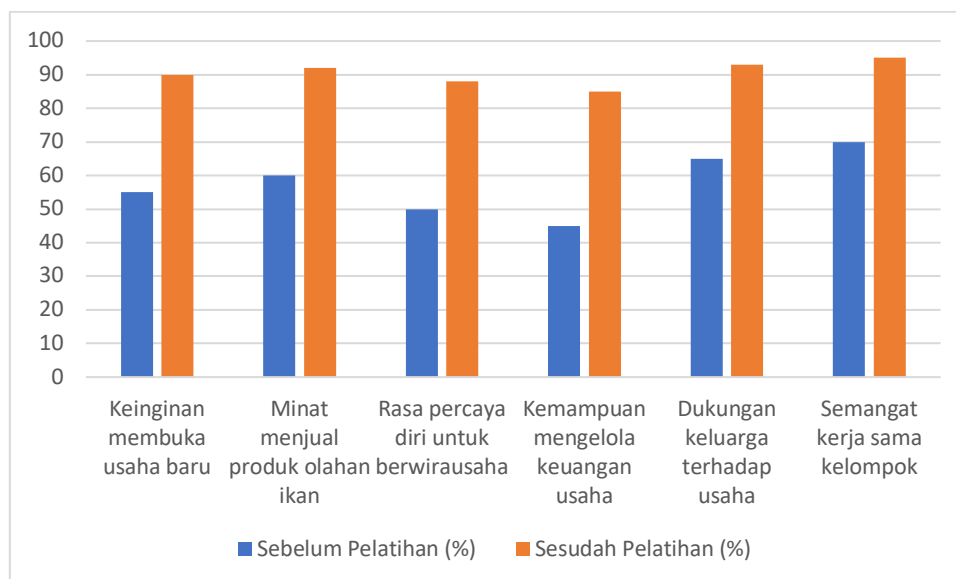


Gambar 4. Dokumentasi kegiatan pelaksanaan pengabdian

Produk nugget ikan juga menunjukkan hasil yang tidak kalah baik. Penilaian panelis menunjukkan bahwa kelompok 1 unggul dalam aspek aroma (90) dan warna (93), sedangkan kelompok 2 menonjol pada tekstur (92) dan kekenyalan (90). Hasil ini menunjukkan kemampuan peserta untuk menerapkan teknik pengolahan yang dipelajari selama pelatihan, terutama dalam hal pencampuran adonan dan pengendalian suhu selama penggorengan. Perbedaan nilai antar kelompok lebih dipengaruhi oleh variasi bahan tambahan dan cara pengolahan yang dipilih, bukan oleh kualitas dasar bahan baku. Secara umum, produk dari kedua kelompok dinilai memiliki cita rasa khas, tekstur lembut, dan penampilan menarik, sehingga layak dijadikan contoh produk unggulan berbasis hasil perikanan di tingkat rumah tangga. Selain itu, beberapa peserta juga telah mencoba menjual produknya secara kecil-kecilan di lingkungan sekitar, menandakan bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga mulai mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan dalam komunitas ibu-ibu PKK (Gambar 4).

4. Dampak Sosial dan Ekonomi

Meskipun pengamatan lapangan terhadap dampak sosial belum dilakukan secara langsung, beberapa indikator awal menunjukkan potensi perubahan positif di tingkat kelompok Ibu PKK Gampong Neuheun. Berdasarkan hasil diskusi dan refleksi pascapelatihan, peserta menunjukkan peningkatan semangat kebersamaan dan kesadaran akan pentingnya kerja tim. Selama kegiatan berlangsung, mereka aktif berbagi tugas dalam proses pengolahan, pengemasan, hingga penyajian produk, yang memperlihatkan terbentuknya pola kolaborasi baru (Hadinata *et al.*, 2023; Kette *et al.*, 2024). Kegiatan ini juga mendorong munculnya rasa percaya diri bagi peserta yang sebelumnya pasif, karena mereka merasa mampu menghasilkan produk yang layak jual. Ke depan, perubahan sosial ini akan diamati melalui wawancara lanjutan dan observasi kelompok produksi, terutama terkait konsistensi kegiatan bersama dan komunikasi antaranggota setelah program berakhir. Dengan terbangunnya kebersamaan dan rasa memiliki terhadap produk, diharapkan kelompok PKK dapat berkembang menjadi komunitas ekonomi produktif yang berkelanjutan (Muchtar & Bahar, 2022; Mulyani *et al.*, 2022).



Gambar 5. Perbandingan Motivasi Wirausaha Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan Pengolahan Dimsum dan Nugget Ikan di Gampong Neuheun

Secara ekonomi, meskipun peningkatan pendapatan belum dapat diukur secara kuantitatif, kegiatan ini berpotensi besar memberikan manfaat finansial bagi peserta. Pelatihan telah meningkatkan motivasi wirausaha dari sisi niat membuka usaha, kemampuan mengelola modal kecil, serta strategi sederhana untuk memasarkan produk di lingkungan sekitar. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa lebih dari 80 persen peserta berencana memproduksi kembali dimsum dan nugget ikan di rumah masing-masing, sementara sebagian lainnya tertarik membentuk kelompok usaha bersama (Gambar 5). Dalam tahap pemantauan berikutnya, indikator ekonomi yang akan dievaluasi meliputi peningkatan jumlah produksi, rata-rata pendapatan mingguan, serta tingkat permintaan konsumen lokal. Dengan pendekatan berkelanjutan, diharapkan kegiatan ini tidak hanya berdampak pada keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memperkuat ekonomi komunitas melalui usaha berbasis olahan perikanan lokal.

5. Evaluasi Kegiatan dan Rencana Tindak Lanjut

Evaluasi pelaksanaan kegiatan pemberdayaan Ibu PKK Gampong Neuheun menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung dan pendampingan partisipatif dinilai sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri peserta. Berdasarkan hasil kuesioner evaluasi, tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan secara keseluruhan berada pada kategori tinggi dengan nilai rata-rata di atas 90 persen. Aspek materi pelatihan memperoleh penilaian tertinggi (94%) karena dianggap relevan dengan kebutuhan rumah tangga, diikuti oleh kinerja fasilitator (92%) yang dinilai komunikatif dan mudah dipahami, serta sarana dan prasarana pelatihan (89%) yang cukup memadai untuk kegiatan kelompok. Aspek waktu pelaksanaan mendapatkan skor terendah (85%) karena sebagian peserta merasa durasi kegiatan relatif singkat untuk pendalaman materi. Hambatan utama yang dihadapi selama kegiatan meliputi keterbatasan peralatan pendingin dan alat pengemas yang masih sederhana, serta belum meratanya kemampuan peserta dalam mengakses media digital untuk promosi produk. Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, disusun beberapa rencana tindak lanjut untuk memperkuat keberlanjutan program, antara lain pelatihan lanjutan tentang desain kemasan, pengelolaan keuangan usaha kecil, serta strategi pemasaran digital berbasis media sosial. Selain itu, akan dilakukan pendampingan administrasi untuk membantu kelompok memperoleh izin PIRT dan sertifikasi halal agar produk lebih layak jual di pasar lokal maupun daring. Ringkasan hasil evaluasi dan rencana keberlanjutan kegiatan disajikan pada Tabel 2.

Selain itu, tim pelaksana juga merencanakan kegiatan lanjutan berupa penyusunan panduan modul pelatihan pengolahan *frozen food* yang dapat digunakan sebagai bahan ajar dan referensi bagi

kelompok masyarakat lain di wilayah pesisir. Modul ini akan memuat tahapan teknis, standar higienitas, dan strategi pemasaran sederhana berbasis digital. Program ini juga direncanakan untuk direplikasi ke gampong lain dan sekolah kejuruan perikanan di Kabupaten Aceh Besar, guna memperluas dampak sosial dan mendorong regenerasi wirausaha muda pesisir. Diseminasi hasil kegiatan akan dilakukan melalui seminar lokal dan publikasi ilmiah pengabdian agar praktik baik dari kegiatan ini dapat diterapkan secara lebih luas dan berkelanjutan.

Tabel 2. Ringkasan Evaluasi dan Rencana Keberlanjutan Kegiatan

No	Aspek yang Dievaluasi	Hasil Evaluasi	Hambatan yang Ditemui	Rencana Tindak Lanjut	Penanggung Jawab	Waktu Pelaksanaan
1	Materi pelatihan	Sangat relevan dan mudah diterapkan (94%)	Durasi pembahasan terbatas	Pelatihan lanjutan dengan studi kasus usaha	Tim pelaksana & fasilitator	3 bulan ke depan
2	Kinerja fasilitator	Komunikatif dan jelas (92%)	Waktu praktik kurang panjang	Sesi praktik tambahan untuk tiap kelompok	Fasilitator utama	2 bulan ke depan
3	Sarana dan prasarana	Memadai untuk kelompok kecil (89%)	Alat pendingin dan pengemas terbatas	Pengadaan alat tambahan dan box freezer	Pemerintah Gampong & sponsor lokal	4 bulan ke depan
4	Waktu pelaksanaan	Terlalu singkat (85%)	Padatnya jadwal kegiatan ibu rumah tangga	Penjadwalan ulang pelatihan fleksibel	Tim pelaksana	1 bulan ke depan
5	Antusiasme peserta	Sangat tinggi (95%)	Tidak semua hadir setiap sesi	Koordinasi lebih intensif dengan PKK Gampong	Ketua PKK & panitia	Berkelanjutan
6	Potensi wirausaha	Meningkat pesat (92%)	Keterbatasan promosi dan perizinan	Pendampingan izin PIRT dan promosi digital	Tim pengabdian & Dinas Perindustrian	6 bulan ke depan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan Ibu PKK Gampong Neuheun melalui pelatihan diversifikasi olahan perikanan berbasis *frozen food* berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi wirausaha peserta. Peserta mampu menghasilkan dua produk unggulan, yaitu dimsum ikan dan nugget ikan, dengan kualitas sensoris yang disukai masyarakat. Keunggulan kegiatan ini terletak pada penerapan metode partisipatif berbasis praktik langsung yang mendorong kolaborasi dan kreativitas kelompok. Selain itu, kegiatan ini berhasil membangun kepercayaan diri dan kesadaran pentingnya higienitas dalam pengolahan produk rumah tangga. Namun demikian, keterbatasan alat pengemas dan fasilitas penyimpanan beku masih menjadi tantangan yang perlu diperbaiki untuk keberlanjutan produksi. Pengembangan ke depan diarahkan pada pelatihan lanjutan mengenai desain kemasan, promosi digital, serta pendampingan perizinan usaha (PIRT dan halal). Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) ke-8: Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi, melalui penguatan kapasitas wirausaha perempuan di tingkat gampong.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Syiah Kuala dan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah memberikan dukungan finansial terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Kegiatan ini dibiayai melalui program Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk Teknologi Tepat Guna Tahun Anggaran 2025, sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Nomor 713/UN11.L1/PG.01.03/8851-PTNBH/2025 tanggal 15 Juli 2025. Dukungan ini menjadi fondasi penting dalam terlaksananya kegiatan pemberdayaan masyarakat Gampong Neuheun melalui diversifikasi olahan perikanan produk *frozen food*.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiat, M. N., Asizah, N., Gamsir, G., Nusantara, A. W., Lapipi, L., Dewangga, P., Nur, S., & Saenong, Z. (2025). Pengolahan *Frozen* Ikan Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Nilai Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 4(05), 615–631. <https://doi.org/10.62668/sabangka.v4i05.1708>
- Afriani, S., Dewi, C. D., Ismarica, Akbar, S. A., Nazlia, S., Maulida, S., Z A, M., Abbas, M. A., Putra, D. F., Perdana, A. W., Arisa, I. I., Damora, A., Nurfadillah, Mellisa, S., Melanie, K., Rusydi, I., Nuzlia, C., Gunawan, Zafrina, ... Muntazir. (2024). Transfer Teknologi Pengolahan Sosis Ikan Thok Bagi Kelompok Masyarakat Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. *AJAD: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 429–437. <https://doi.org/10.59431/ajad.v4i2.357>
- Afriza, E. F., Nurdianti, Rd. R. S., Sartika, S. H., & Betanika Nila Nirbita. (2022). Peningkatan Keterampilan Pengolahan *Frozen Food* Dalam Rangka Menumbuhkan Perekonomian dan Mewujudkan Ketahanan Pangan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 159–164. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.835>
- Aisyah, I. S., Hidayanti, L., & Ghaffar, M. (2024). Pelatihan Pengolahan Nugget Ikan Lele untuk Mencegah Stunting pada Balita. *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 5(1), 115–124. <https://doi.org/10.36590/jagri.v5i1.905>
- Azhahra, R. D., Saputri, F. A., Wahyudi, K., Hafirah, D. P., Sugra, A., Zulfa, R., Herbiyanti, F., Andewy, A., Rahman, H., Ramadhan, M. W., & Zuhdi, M. (2024). Implementasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat: Sosialisasi Stunting dan Pembuatan Nugget Ikan pada Masyarakat Desa Menceh Kecamatan Sakra Timur Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(1), 209–212. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i1.7434>
- Dewi, Z., Sajiman, Syainah, E., Mas'udah, S., Magdalena, Andres, M. D., Yanti, R., Rahmani, Hariati, N. W., Emelia, H. R., Fathurrahman, & Nisa, N. (2024). Nugget Ikan Dan Dimsum Ikan Sayur Mengatasi Stunting Dan Wasting. *Jurnal Rakat Sehat: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 33–39. <https://doi.org/10.31964/jrs.v3i1.60>
- Emilia, E., Hanifa, Z. N., & Hanu, L. (2024). Peningkatan Keterampilan Ibu-Ibu Balita dalam Olahan Ikan Campur Menjadi *Frozen Food* di Desa Pantai Cermin Kanan. *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 5(2), 262–270. <https://doi.org/10.36590/jagri.v5i2.1289>
- Hadinata, F. W., Riswanto, B., Triani, K. Y., Saputri, G. M., Fadillah, F., & Komsiaty, K. (2023). Diversifikasi Pangan Masyarakat Pesisir: Patty Dan Nugget Ikan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4518–4521.
- 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/jpmmba.v2i8.1498>
- Lasmini, N. N., Ayuni, N. W. D., Suwintana, I. K., & Parthama, K. A. (2023). Pengabdian Kepada Masyarakat Pengembangan Usaha *Frozen Food* di Denpasar Barat. *Madaniya*, 4(3), 1103–1108. <https://doi.org/10.53696/27214834.529>
- Lubis, M. R., Fathanah, U., Rosnelly, C. M., & Aflah, N. (2021). Degradasi Sampah Biomassa dengan Bioaktivator EM4 sebagai Bentuk Pengendalian Limbah di Desa Neuheun. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(2), 231–242. <https://doi.org/10.29407/ja.v5i2.15549>
- Lubis, M. R., Rinaldi, W., Mukramah, Umar, M., & Nurmaulidar. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Sabut Kelapa sebagai Wadah Tanaman Hias (Cocodama) Bernilai Ekonomi Tinggi di Gampong Neuheun, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Aceh*, 2(1), 64–71. <https://doi.org/10.63168/jpa.v2i1.103>
- Meilina, H., Rosnelly, C. M., Aprilia, S., Chairunnisak, A., & Caisarina, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Kotoran Ternak dan Sekam Padi sebagai Bahan Baku Pupuk Organik Bokashi di Desa Neuheun, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Aceh*, 2(1), 56–63. <https://doi.org/10.63168/jpa.v2i1.102>
- Muchtar, F., & Bahar, H. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Perikanan di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *ABDIKAN: Jurnal*

- Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(4), 526–533. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i4.1118>
- Mulyani, I., yolandika, clara, Metalisa, R., Darfia, N. E., Lesmana, I., & Heltonika, B. (2022). Penyuluhan Pembuatan Nugget Ikan Lele Sebagai Solusi Camilan Sehat Untuk Anak Di Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(1), 61–69.
- Novita, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk *Frozen Food* Pada Kelompok Usaha Bersama. *JPK: Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9–17. <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetif.v1i1.947>
- Prasetya, A., Nurmalia, A., Yumiati, Y., Afriani, R., & Purnamasari, R. (2024). Pengabdian Diversifikasi Olahan Ikan Slengek. *Jurnal Dehasen Mengabdi*, 3(1). <https://doi.org/10.37676/jdm.v3i1.4374>
- Rifai, D. F., Tafsir, M., & Puspitasari, A. (2025). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Potensi Usaha Dalam Meningkatkan Perekonomian Menuju Indonesia Sehat dan Sejahtera. *Idea Pengabdian Masyarakat*, 5(03), 448–453. <https://doi.org/10.53690/ipm.v5i03.463>
- Ruslan, R., Sanstya Fatma Melati, Melani, Deo Irwan Saputra, D., Annisa Rizka Pratiwi, Widya Yuningsih, Ayu Nurul Desafitri, Fadila Ashari, Agun Suherly, & Kamaruzaman. (2024). Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Kampung Mentigi. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 4(2), 17–24.
- Slamet, A. H. H., Wulandari, S. A., Mutmainah, D. N., Brillyantina, S., & Dhandy, R. (2025). Pelatihan Pembuatan Dimsum Dari Ikan Bandeng Dan Limbah Kepala Udang Sebagai Upaya Mendukung Rintisan Tefa Agribisnis. *Community Impact and Society Empowerment Journal*, 1(1), 1–6.
- Sumadewi, N. L. U., Puspaningrum, D. H. D., P, I. Gst. A. I. M., Suryantari, E. P., & Putra, I. M. W. A. (2024). Pelatihan Pembuatan *Frozen Food* Berbahan Dasar Ikan Sebagai Bentuk Inovasi Produk Pada Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(2), 453–459. <https://doi.org/10.53769/jai.v4i2.735>
- Syakhuro, Moh. H., Helmi, M. F. A., Wijaya, D. P., Dermawan, Moh. P., Ramadhan, D., Saputri, T. D., Ismiati, I., Prastiwi, Y. I., Fitriyani, A. N. E., Shakra, R., & Wahyuningsih, S. H. (2025). Pelatihan Kewirausahaan Melalui Pengolahan Ikan Tuna Menjadi *Frozen Food*. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 8(1). <https://doi.org/10.18196/ppm.81.1384>
- Widiastuti, I. M., Rukka, A. H., Ndobe, S., Rizal, A., & Hermawan, R. (2024). Dimsum Ikan Sebagai Alternatif Peluang Usaha Peningkatan Gizi Keluarga. *Jurnal Cendekia Mengabdi Berinovasi Dan Berkarya*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.56630/jenaka.v3i1.740>