



Penguatan Peran Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi Pengemasan Produk Ikan Pindang Di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara

M. Yusuf¹, Shelly Sylvia Agustina^{1*}, Eko Supriastuti¹, Ibrahim¹, Wuryantoro¹

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia).

Article history:

Received: 6 Oktober 2025

Revised: 31 Oktober 2025

Accepted: 17 November 2025

**Corresponding Author:*

Author A,
Program Studi Agribisnis,
Fakultas Pertanian Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia;

Email:

shellysylviaa@staff.unram.ac.id

Abstract: *The role of woman fisheries in coastal areas face limitations within the value chain of fishery product processing, particularly in the aspects of processing and marketing in Gondang Village, Gangga Subdistrict, North Lombok Regency. This situation results in suboptimal economic contributions from women in supporting household income. Capacity strengthening through innovative packaging of pindang fish products serves as an effort to promote economic empowerment. The method employed is a community development approach involving 20 members of the Poklaksar Anggun 1 group in Gondang Village, Gangga Subdistrict, North Lombok Regency. The implementation stages include preparation and socialization, counseling, practical training, and continuous evaluation. The results indicate a significant improvement in participants' understanding and skills, particularly in processing pindang fish, pressure-cooking, and fish floss, as well as the application of vacuum packaging technology that extends product shelf life and enhances market competitiveness. Furthermore, a collective awareness of the importance of solidarity and group cooperation in developing joint ventures was established. This activity not only impacts the capacity building of female fishers but also strengthens the partnership between Mataram University and the local community as a foundation for sustainable collaboration in the development of fishery agro-industry.*

Keyword : *empowerment; economy; female_fishers; packaging; processing*

Abstrak: Peran perempuan nelayan di kawasan pesisir dihadapkan dengan keterbatasan dalam rantai nilai pengolahan hasil perikanan khususnya pada aspek pengolahan dan pemasaran di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Hal tersebut menyebabkan kontribusi ekonomi perempuan dalam menopang pendapatan rumah tangga menjadi kurang optimal. Penguatan kapasitas melalui inovasi pengemasan produk ikan pindang menjadi upaya untuk mendorong pemberdayaan ekonomi. Metode yang digunakan adalah pendekatan community development dengan melibatkan 20 anggota kelompok Poklaksar Anggun 1 di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Tahapan pelaksanaan meliputi persiapan dan sosialisasi, penyuluhan, pelatihan praktik, serta evaluasi berkelanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman dan keterampilan peserta, khususnya dalam pengolahan ikan pindang, presto, dan abon ikan, serta penerapan teknologi kemasan vakum yang mampu memperpanjang umur simpan produk dan meningkatkan daya saing pasar. Selain itu, terbentuk kesadaran kolektif mengenai pentingnya solidaritas dan kerja sama kelompok dalam mengembangkan usaha bersama. Kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas perempuan nelayan, tetapi juga memperkuat kemitraan Universitas Mataram dengan komunitas lokal sebagai dasar kolaborasi berkelanjutan dalam pengembangan agroindustri perikanan.

Kata kunci: penguatan; ekonomi; perempuan_nelayan; pengemasan; pengolahan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki kekayaan sumber daya perikanan sangat besar dan beragam. Pada tahun 2022, nilai ekspor sektor perikanan tercatat sekitar USD 6,24 miliar, yang menunjukkan peran signifikan subsektor ini dalam mendukung perekonomian nasional (Gumilar *et al.*, 2023). Selanjutnya, hingga triwulan ketiga tahun 2023, produksi perikanan nasional mencapai 18,2 juta ton (Sulistijowati *et al.*, 2023). Meskipun demikian, besarnya potensi tersebut belum sepenuhnya memberikan manfaat optimal bagi kesejahteraan masyarakat pesisir. Salah satu kendala utama terletak pada keterbatasan keterampilan serta penguasaan teknologi pengolahan, sehingga kualitas, diversifikasi, dan nilai tambah produk perikanan masih tergolong rendah (Can *et al.*, 2023).

Dalam konteks tersebut, peran perempuan nelayan menjadi sangat penting sekaligus strategis. Mereka tidak hanya berkontribusi pada aspek domestik rumah tangga, tetapi juga aktif dalam aktivitas pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Namun, kontribusi mereka seringkali kurang terekspos akibat keterbatasan akses terhadap pelatihan, teknologi, maupun modal usaha. Padahal, penguatan kapasitas perempuan nelayan dalam bidang pengolahan serta inovasi produk perikanan berpotensi menjadi faktor kunci dalam meningkatkan ekonomi keluarga sekaligus mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir secara berkelanjutan (Hafiluddin *et al.*, 2022).

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), dengan jumlah penduduk sekitar 5,62 juta jiwa pada pertengahan 2023, merupakan wilayah kepulauan yang kaya akan sumber daya perikanan. Meski demikian, kontribusi sektor ini terhadap perekonomian daerah masih tergolong rendah (BPS NTB, 2024; Budiyanto *et al.*, 2023). Di Kabupaten Lombok Utara, khususnya Kecamatan Gangga, potensi perikanan laut sangat melimpah, namun pemanfaatannya belum optimal. Inovasi pengolahan, misalnya melalui pengembangan unit pengolahan ikan pindang higienis, terbukti dapat meningkatkan nilai tambah produk serta memperkuat pemberdayaan masyarakat (BPS, NTB, 2024b.; Ferdynanda *et al.*, 2023). Akan tetapi, penyebaran teknologi dan keterampilan pengolahan masih terbatas, terutama di kalangan perempuan nelayan (Sahusilawane *et al.*, 2024).

Salah satu wilayah yang mencerminkan kondisi tersebut adalah Desa Gondang, merupakan salah satu desa di Kecamatan Gangga, KLU yang memiliki potensi pertanian dan perikanan yang cukup besar. Tahun 2022, desa ini memiliki jumlah penduduk sekitar 11.507 jiwa, terdiri atas 5.814 laki-laki dan 5.693 perempuan, dengan jumlah rumah tangga nelayan sebanyak 85 KK (BPS NTB, 2023). Desa Gondang memiliki potensi hasil tangkapan yang cukup beragam, seperti tongkol, pari, cumi, dan gurita. Sebagian besar hasil tangkapan dijual dalam bentuk segar di pasar lokal maupun luar desa, sementara sebagian lainnya diolah menjadi produk turunan, seperti ikan pindang, ikan asap, kripik, dan abon ikan. Namun, proses pengolahan masih dilakukan secara tradisional, sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah (Teguh *et al.*, 2024). Kondisi ini membuka peluang besar bagi peningkatan peran perempuan nelayan dalam mengembangkan produk olahan yang lebih inovatif, higienis, dan berdaya saing. Sayangnya, kajian terkait peran perempuan, khususnya ibu rumah tangga di wilayah ini, masih sangat terbatas dan belum dilakukan secara komprehensif.

Permasalahan utama yang dihadapi perempuan nelayan di Desa Gondang dalam usaha pengolahan hasil perikanan antara lain: (1) rendahnya pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik pengolahan perikanan yang baik (2) penggunaan metode pengolahan dan kemasan yang masih sederhana, sehingga daya simpan produk rendah; (3) keterbatasan pemanfaatan teknologi modern yang masih didominasi cara tradisional; (4) tingginya volume hasil tangkapan dengan nilai jual relatif rendah; (5) adanya kendala sosial, ekonomi, dan budaya; serta (6) lemahnya manajemen usaha.

Untuk menjawab berbagai persoalan tersebut sekaligus meningkatkan kapasitas perempuan nelayan dalam bidang pengolahan dan inovasi produk perikanan, telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema: “Penguatan Peran Ekonomi Perempuan Nelayan Melalui Inovasi Pengemasan Ikan Pindang di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.”

Tujuan umum kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan mengenai teknik pengolahan hasil perikanan. Sementara itu, tujuan khusus yang ingin dicapai mencakup: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan dari aspek teknis, sosial, dan ekonomi dalam

usaha pengolahan perikanan; (2) memperkenalkan teknik pengolahan perikanan yang lebih baik, sehat, dan ramah lingkungan kepada masyarakat; serta (3) memperkuat hubungan antara perguruan tinggi, khususnya Universitas Mataram, dengan masyarakat dalam rangka pengembangan kapasitas lokal.

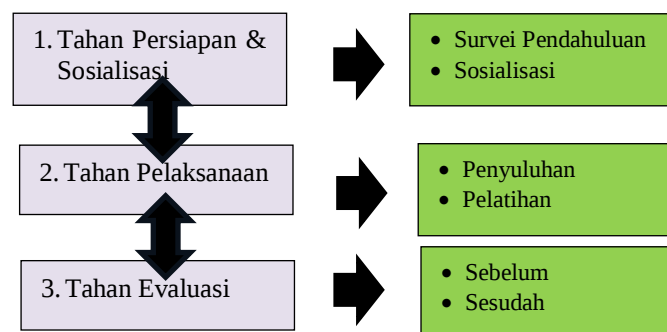
METODE

Waktu dan Tempat

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada periode Juli - Agustus 2025. Kegiatan implementasi dipusatkan di Dusun Lekok Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Sasaran utama dari program ini adalah Poklahsar (Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan) Anggun 1 yang berperan dalam kegiatan unit pengolahan perikanan.

Metode Pendekatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dengan menggunakan pendekatan *community development* yang berfokus pada prinsip-prinsip pembelajaran orang dewasa (Effendi & Tukiran, 2014). Dalam implementasinya, kegiatan melibatkan 20 anggota Poklahsar Anggun 1 sebagai kelompok sasaran utama serta didukung oleh 2 mahasiswa dari Program Studi Agribisnis. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan utama, yaitu tahap persiapan dan sosialisasi, tahap pelaksanaan program, serta tahap evaluasi sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

1. Persiapan dan Sosialisasi Program

Pada tahap awal, dilakukan penyiapan berbagai materi serta peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang kelancaran program pengabdian. Tim pelaksana kemudian melaksanakan survei lapangan dengan tujuan menjalin komunikasi langsung bersama ketua kelompok Poklahsar Anggun 1 dan seluruh anggota. Selanjutnya, kegiatan sosialisasi difokuskan pada penyampaian informasi secara komprehensif kepada kelompok mitra, sekaligus memfasilitasi proses diskusi terkait penjadwalan kegiatan dan penetapan lokasi pelaksanaannya.

2. Penyuluhan dan Pelatihan

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memadukan beberapa metode, yaitu ceramah interaktif, diskusi kelompok, serta pelatihan praktik langsung. Penerapan pendekatan multi-metode ini bertujuan untuk memastikan proses transfer pengetahuan berlangsung lebih efektif, khususnya terkait teknik pengolahan dan inovasi produk perikanan. Fokus utama dari tahapan ini adalah meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan perempuan nelayan dalam mengolah hasil perikanan, baik dari sisi teknis, sosial, maupun ekonomi.

3. Monitoring dan Evaluasi

Tahap akhir kegiatan difokuskan pada kegiatan evaluasi untuk menilai sejauh mana implementasi program dapat berkelanjutan di lapangan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan instrumen kuesioner yang diukur secara kuantitatif berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* yang diisi oleh 20 orang peserta sehingga mampu memberikan gambaran mengenai tingkat efektivitas pelaksanaan serta dampak nyata kegiatan terhadap kelompok sasaran. Untuk mengukur tingkat efektivitas kegiatan terhadap kelompok sasaran, diukur menggunakan skala likert. Skala Likert merupakan instrumen psikometrik yang sering digunakan dalam

kuesioner dan menjadi skala yang paling populer dalam survei. Skala likert yang dipakai merupakan pertanyaan positif yang berfungsi untuk mengukur kecenderungan positif yang diberikan skor berkisar antara 4, 3, 2, hingga 1. Pilihan jawaban dalam skala Likert meliputi kategori sangat tinggi, tinggi, rendah, dan sangat rendah. Peserta sebagai responden akan melengkapi kuisisioner yang diberikan untuk menunjukkan tingkat persetujuannya terhadap serangkaian pertanyaan yang terkait dengan evaluasi peningkatan keterampilan. (Simamora, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di ruang unit pengolahan ikan milik Poklhasar Anggun 1, yang berlokasi di Dusun Lekok Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan ini melibatkan perempuan nelayan setempat sebagai mitra utama, dengan dukungan partisipasi mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Rangkaian aktivitas dalam program meliputi beberapa tahapan, yaitu sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan, pendampingan, serta evaluasi. Kegiatan ini menekankan pentingnya keterlibatan perempuan dalam proses pemberdayaan ekonomi untuk memperkuat kapasitas komunitas. Di sisi lain, pemanfaatan teknologi kemasan vakum terbukti memberikan nilai tambah pada produk hasil laut, terutama dalam hal daya simpan dan daya jual. Produk yang dikemas secara vakum mampu bertahan hingga 5–7 hari lebih lama dibandingkan pengemasan tradisional, sehingga memperluas peluang pemasaran. Menurut Maherawati et al., (2023) teknologi pengemasan berperan penting dalam meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan. Kombinasi antara keterlibatan perempuan dan teknologi ini terbukti saling menguatkan dalam membentuk model pemberdayaan pesisir yang inklusif dan berkelanjutan. Adapun rincian pelaksanaan dari setiap tahapan kegiatan dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi perdana dilaksanakan pada 27 Januari 2025 pukul 09.00–10.00 WITA, bertempat di kediaman ketua kelompok unit pengolahan ikan Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Dalam pertemuan tersebut, para anggota kelompok perempuan nelayan hadir secara aktif dan menyepakati bahwa pertemuan lanjutan akan diselenggarakan pada Sabtu, 9 Agustus 2025 mulai pukul 10.00 WITA hingga selesai.

Tujuan utama kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman awal sekaligus memperluas wawasan para perempuan nelayan mengenai peluang pengolahan hasil tangkapan laut. Potensi sumber daya perikanan yang ada di Desa Gondang, seperti ikan layang, ikan tongkol, pari, cumi, gurita, dan berbagai jenis ikan lainnya, dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan bernilai tambah yang tidak hanya memiliki daya simpan lebih lama, tetapi juga bernilai ekonomis tinggi. Beberapa bentuk produk olahan yang diperkenalkan dalam sosialisasi ini antara lain ikan pindang, ikan presto dan abon ikan.

Selain sebagai forum penyampaian informasi, kegiatan sosialisasi juga menjadi wadah untuk membangun kesadaran kolektif di kalangan perempuan nelayan tentang pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil perikanan. Proses pengolahan tradisional yang selama ini dilakukan memang telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, namun masih terbatas pada aspek sederhana sehingga nilai jual produk relatif rendah. Oleh karena itu, melalui kegiatan ini, kelompok mitra didorong untuk berpikir lebih kreatif dalam mengembangkan diversifikasi produk yang berorientasi pada pasar.

Lebih lanjut, kegiatan sosialisasi juga menekankan pentingnya aspek kebersihan, higienitas, dan teknik pengemasan modern. Hal ini dimaksudkan agar produk olahan perikanan tidak hanya diterima di pasar lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar regional bahkan nasional. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi menjadi pintu masuk bagi perempuan nelayan Desa Gondang untuk meningkatkan kapasitas diri sekaligus memperluas peluang usaha keluarga berbasis sumber daya perikanan lokal.

Selain itu, kegiatan sosialisasi ini juga menumbuhkan kesadaran kolektif mengenai urgensi pengolahan hasil perikanan atau *agroindustri perikanan* dalam menunjang ketahanan ekonomi masyarakat pesisir. Proses pengemasan diyakini mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya saing produk, serta membuka akses ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, pendidikan, penyuluhan, dan pendampingan berperan strategis

dalam mendorong adopsi teknologi pengemasan sekaligus meminimalisasi potensi kerusakan produk perikanan yang bernilai ekonomis tinggi.

Lebih jauh, hasil penelitian Lestari *et al.* (2023) menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan penyuluhan pengolahan hasil perikanan berkontribusi nyata terhadap peningkatan keterampilan teknis, pengetahuan manajemen usaha, serta motivasi kewirausahaan masyarakat pesisir. Dengan adanya transfer ilmu pengetahuan dan teknologi, kelompok nelayan dapat bertransformasi dari sekadar penjual ikan segar menjadi pelaku usaha berbasis olahan yang lebih inovatif. Hal ini tidak hanya memperkuat posisi ekonomi keluarga nelayan, tetapi juga mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

2. Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Sabtu, 09 Agustus 2025, bertempat di ruang unit pengolahan ikan Poklahsar Aggun 1 yang berlokasi di Dusun Lekok Utara, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Acara berlangsung mulai pukul 10.00 WITA hingga 13.00 WITA, dengan melibatkan 20 orang anggota Poklahsar sebagai peserta utama. Kegiatan ini juga mendapat dukungan dari 2 mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram yang turut berperan dalam pendampingan teknis maupun fasilitasi.

Media yang digunakan selama kegiatan meliputi leaflet dan presentasi *powerpoint*, sehingga materi dapat disampaikan lebih terstruktur dan mudah dipahami. Topik penyuluhan terbagi ke dalam dua tema utama. Pertama, agroindustri produk perikanan yang mencakup teknik pengolahan dan pengemasan ikan pindang sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan penguatan ekonomi masyarakat, disampaikan oleh anggota tim pengabdian. Kedua, peran dan dinamika kelompok tani dalam mendukung keberlanjutan usaha bersama, dipaparkan oleh M. Yusuf selaku ketua tim pengabdian.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan kepada Masyarakat di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

3. Pelatihan pengemasan ikan pindang menggunakan teknologi vakum

Setelah sesi penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan praktik pengemasan ikan pindang. hasil perikanan. Peserta secara langsung mempraktikkan pengemasan ikan pindang menggunakan teknologi vakum dengan tujuan membekali mereka keterampilan teknis yang aplikatif dan efisien, Untuk memperkuat pemahaman dan memudahkan pengulangan praktik secara mandiri, peserta juga dibekali dengan pamflet panduan yang berisi ringkasan materi dan tahapan produksi.

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan pembinaan dan pendampingan penggunaan alat *food vacuum* sebagai teknologi pengemasan modern yang dapat meningkatkan umur simpan dan nilai jual pindang ikan layang. *Food vacuum* atau mesin vakum digunakan untuk mengemas produk pindang secara kedap udara. Proses ini bekerja dengan mengeluarkan udara dari dalam kemasan plastik, kemudian menyegelnya secara rapat (Nurdiani *et al.*, 2020). Dengan mengurangi paparan oksigen, pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dapat ditekan, sehingga memperpanjang umur simpan produk tanpa perlu bahan pengawet kimia. Pengenalan kemasan kedap udara ini dapat bermanfaat dalam meningkatkan umur simpan pindang menjadi 3-4 hari (Fitriani *et al.*, 2023). Produk ikan pindang dalam kemasan akan tampak lebih higienis sehingga menarik minat pembeli di pasar modern. Kemasan kedap udara membuat kemasan lebih kuat dan tahan bocor yang dapat memudahkan distribusi dan pengiriman bocor serta mengurangi resiko kontaminasi sekunder (Alviyandi & Rohana, 2024). Para peserta

Pokhlahsar Anggun I melakukan penimbangan ikan hasil pindang terlebih dahulu dimana berat ikan pindang setiap kemasannya sebesar 250 gram. Selanjutnya, peserta menyiapkan plastik khusus vakum *food grade* dan menempatkan ikan pindang dalam posisi yang optimal di dalam kemasan. Kemudian plastik diposisikan pada mesin vakum, mengatur durasi penyedotan udara dan pengelasan untuk menutup ujung plastik vakum (*sealing*).

Kegiatan praktik pengemasan vakum hasil perikanan berupa ikan pindang dilaksanakan di ruang unit pengolahan ikan milik Pokhlahsar Anggun 1 sebagai salah satu bentuk nyata dari program pengabdian kepada masyarakat. Pada kegiatan ini, peserta tidak hanya menerima penjelasan teoritis, tetapi juga terlibat secara langsung dalam seluruh proses pengolahan. Dengan demikian, kegiatan praktik ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan peserta sekaligus memperkuat pemahaman mengenai diversifikasi produk olahan ikan.

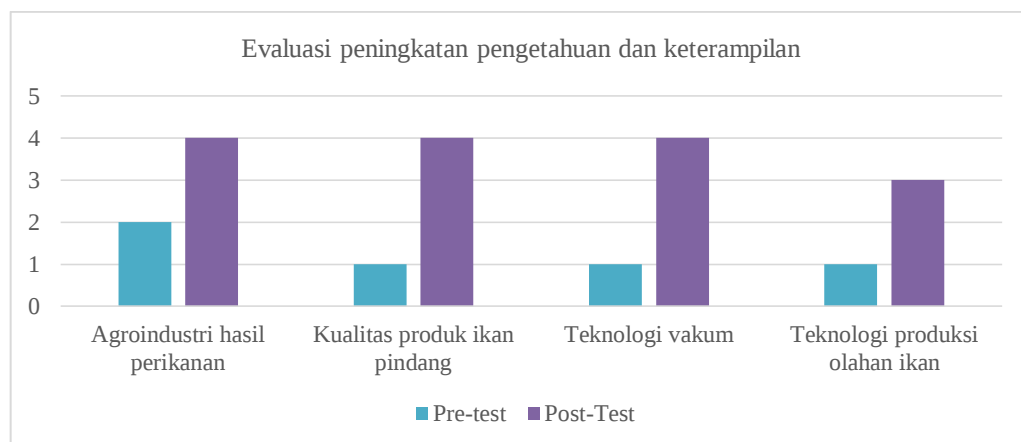


Gambar 3. (a) Ikan Layang yang sudah dipindang; (b) Uji coba alat vacuum; (c) Kemasan kedap udara (vakum) ikan pindang.

Untuk mendukung kelancaran praktik, seluruh bahan baku dan peralatan telah disiapkan sebelumnya sehingga pelaksanaan berjalan efektif dan efisien. Bahan utama yang digunakan adalah ikan layang segar, garam, serta bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan serai. Sementara itu, peralatan yang dipakai meliputi pisau, talenan, panci perebus, baskom, serta kompor. Ketersediaan bahan dan peralatan yang memadai menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas hasil olahan sekaligus memudahkan peserta dalam mempraktikkan setiap tahapan pengolahan.

4. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara menyeluruh menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* yang diisi oleh 20 orang peserta. Berikut merupakan hasil data *pre-test* dan *post-test* yang telah diolah dan disajikan dalam grafik sebagai berikut:



Gambar 4. Evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan.

Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap kegiatan pelatihan pemindangan ikan dilakukan menggunakan instrumen berbasis skala Likert (1–4), di mana skor 1 menunjukkan tingkat pengetahuan *sangat rendah*, sedangkan skor 4 menunjukkan tingkat pengetahuan *sangat tinggi*. Evaluasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* pada empat aspek utama yaitu *agroindustri hasil perikanan*, *kualitas produk ikan pindang*,

teknologi vakum, dan teknologi produksi olahan ikan. Berdasarkan hasil evaluasi yang tersaji pada Gambar 5, diketahui bahwa terjadi peningkatan signifikan pada seluruh aspek setelah pelatihan. Aspek kualitas produk ikan pindang dan teknologi vakum menunjukkan peningkatan paling tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa peserta telah memahami teknik pemindangan ikan yang baik, termasuk aspek kebersihan, pengendalian mutu, dan penerapan teknologi vakum dalam pengemasan produk. Aspek agroindustri hasil perikanan juga mengalami peningkatan yang signifikan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami konsep rantai nilai (*value chain*) dalam pengolahan hasil perikanan serta peluang pengembangan usaha kecil berbasis ikan pindang sebagai produk unggulan daerah. Meskipun aspek teknologi produksi olahan ikan mengalami kenaikan yang tergolong sedang, peserta memerlukan pendampingan lanjutan dalam penerapan teknologi diversifikasi olahan ikan secara praktis.

Pelaksanaan pelatihan menunjukkan efektivitas dalam meningkatkan kompetensi peserta, yang mencakup aspek pengetahuan teoritis maupun keterampilan praktis dalam bidang pemindangan ikan. Menurut Amelia et al., (2021), kegiatan pelatihan masyarakat dinyatakan berhasil apabila rata-rata skor evaluasi berada pada kategori *baik* dengan nilai $\geq 3,40$ pada skala Likert 1–5. Kegiatan pelatihan ini dapat dikatakan berhasil secara umum, namun masih diperlukan kegiatan lanjutan untuk memperkuat aspek teknologi pengolahan ikan. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Siang et al., (2023), pelatihan dan pendampingan berbasis teknologi dalam sektor pengolahan ikan berpengaruh positif terhadap peningkatan *human capital* dan keberlanjutan usaha mikro pengolahan hasil perikanan. Dengan meningkatnya pemahaman peserta terhadap mutu produk dan penerapan teknologi sederhana, diharapkan keterampilan mereka dalam memproduksi ikan pindang yang higienis, awet, dan bernilai ekonomi tinggi dapat terus berkembang. Secara keseluruhan, hasil evaluasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa penggunaan metode pelatihan partisipatif berbasis praktik langsung (*learning by doing*) efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kecil perikanan. Hal ini menunjukkan bahwa tujuan dari kegiatan ini telah terpenuhi yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan Poklhasar Anggun I dari aspek teknis, sosial, dan ekonomi dalam usaha pengolahan perikanan. Selain itu terdapat juga luaran pengabdian yang dapat dimanfaatkan Poklhasar Anggun I yaitu teknologi kemasan vakum sehingga dapat menerapkan teknik pengemasan hasil perikanan yang lebih baik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara terbukti mampu memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kapasitas perempuan nelayan. Program ini berjalan dengan baik ditandai oleh partisipasi aktif peserta serta penerimaan positif terhadap teknologi dan pengetahuan yang diperkenalkan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan perempuan nelayan dalam pengolahan hasil perikanan, khususnya pada produk ikan pindang, presto, dan abon ikan. Penerapan teknologi pengemasan vakum juga berhasil memperpanjang umur simpan produk, meningkatkan higienitas, serta memperluas daya saing di pasar. Selain aspek teknis, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran kolektif mengenai pentingnya solidaritas, kerja sama, dan manajemen kelompok dalam mengembangkan usaha bersama. Lebih jauh, pengabdian ini memperkuat hubungan kemitraan antara Universitas Mataram dengan masyarakat pesisir sebagai landasan penting bagi kolaborasi berkelanjutan dalam pengembangan agroindustri perikanan yang inovatif dan berdaya saing.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan khususnya kepada Fakultas Pertanian Universitas Mataram selaku pemberi dana dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram, Kelompok Poklhasar Anggun 1 dan Kepala Desa Gondang Kecamatan Gangga, KLU beserta jajarannya yang telah memberikan dukungan selama ini.

Daftar Pustaka

- Alviyandi, & RoAlviyandi, & Rohana, T. 2024. Inovasi Packaging Produk Ikan Pindang dalam Meningkatkan Daya Saing di Pasar Lokal. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 3(2), 7412–7418.
- Amelia, J. M., Paramita, M. V. A., Riawan, I. M. O. R., & Dwiawati, K. A. (2021). Edukasi Dan Pelatihan Menu Olahan Ikan Dalam Upaya Peningkatan Gizi Anak Untuk Pencegahan Stunting Pada Kelompok Pkk Desa Baktiseraga. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1, 1930–1934.

BPS NTB, 2023. Kecamatan Gangga Dalam Angka 2023. BPS Provinsi NTB. Mataram

BPS NTB, 2024a. Nusa Tenggara Barat Dalam Angka 2024. BPS NTB Mataram.

BPS NTB, 2024b. Lombok Utara Dalam Angka 2024. BPS NTB Mataram

Budiyanto, B., Riani, I., Larasati, R., Ariska, P., Siang, R., Ruslaini, R., & Piliana, W. (2023). Role of fisheries sector in forming the gross regional domestic product of southeast sulawesi province. *Buletin Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo*, 25(1), 26-35. <https://doi.org/10.37149/bpsosek.v25i1.406>

Can, M., Mazlum, Y., & Erkan, B. 2023. Is there a relationship between human development and dependence on fisheries?. *Oceanological and Hydrobiological Studies*, 52(2), 245-257. <https://doi.org/10.26881/oahs-2023.2.09>

Effendi, S. dan Tukiran. 2014. Metode Penelitian Survei. LP3S. Jakarta.

Ferdynanda, A., Juanda, J., & Asmawati, A. 2023. The development of the value chain equivalency model analysis of tuna fish sector in banda aceh. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1241(1), 012119. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1241/1/012119>

Fitriani, R., Zulfiani, & Suri Amilia. 2023. Produksi Pemindangan Ikan Tongkol Variasi Konsumsi Olahan untuk Meningkatkan pendapatan Masyarakat Gampong Aceh Kabupaten Aceh Timur. *Nawadeepa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3, 96–103. <https://doi.org/10.58835/nawadeepa.v2i3.215>

Gumilar, I., Idrus, W., Khan, A., & Maulina, I. 2023. Quantitative descriptive analysis of comparative advantages of fisheries commodities in baubau city, southeast sulawesi, indonesia. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, 20(3), 308-318. <https://doi.org/10.9734/sajsse/2023/v20i3733>

Hafiluddin, M., Pratama, A., & Setiawan, D. 2022. Value added processing of fishery products to support coastal community empowerment. *Journal of Fisheries and Marine Science*, 14(2), 45–56.

Lestari, N., Rahman, A., & Widodo, S. 2023. Training and extension of fish processing as a strategy to improve women fisher's skills and entrepreneurship capacity. *International Journal of Aquatic Resource Management*, 8(1), 77–89.

Maherawati, M., Rahayuni, T., & Hartanti, L. 2023. Aplikasi Teknik Pengemasan Vakum Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Hasil Perairan Dan Peternakan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2089. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14338>

Nurdiani, R., Jaziria, A. A., Jatmiko, Y. D., Muyasyaroh, H., Pratama, N. A., Kholil, M. I., & Maulidia, M. A. 2020. Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Pengenalan Kemasan Vakum Untuk Ikan Asap Khas Tuban. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Dan Kelautan VIII ISBN : 978-602-72784-3-1, June*, 170–174.

Sahusilawane, W., Hiariey, L., Nanlohy, H., & Ruban, A. 2024. Product differentiation and packaging of fish floss at the rianilis business group in tawiri district, ambon city. *Unram Journal of Community Service*, 5(4), 312-317. <https://doi.org/10.29303/ujcs.v5i4.717>

Siang, R. D., Primyastanto, M., & Purwanti, P. 2023. The Performance of Livelihood-Enterprise Sustainability of Fish Processing Micro-Small Scale in Kendari, Indonesia. *Egyptian Journal of Aquatic Biology and Fisheries*, 27(6), 1091–1107. <https://doi.org/10.21608/ejabf.2023.334377>

Simamora, B. 2022. Skala Likert, Bias Penggunaan dan Jalan Keluarnya. *Jurnal Manajemen*, 12(1), 84–93. <https://doi.org/10.46806/jman.v12i1.978>

Sulistijowati, R., Yuliati, L., & Komariyah, S. 2023. Analysis of investment and international trade on the gross domestic product of the fisheries sector in indonesia: evidence from the panel vector autoregressive (p-var) model. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1207(1), 012014. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012014>

Teguh, M., Marwa, T., Robiani, B., & Mukhlis, M. 2024. Prediction of indonesian palm cooking oil exports based on competitiveness. *International Journal of Religion*, 5(10), 4819-4828. <https://doi.org/10.61707/df547311>