p-ISSN: 2963-7856| e-ISSN: 2961-9890
Available online at jerkin.org/index.php/jerkin
Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
Volume 5 No 2, Oktober-Desember 2026, pp 5104- 5110

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Desa Mbawi Melalui Inovasi Olahan Udang Lokal Menjadi Produk Keripik Bernilai Tambah

Asmawati [1] *, Isnaini Sepriasa[2], Subhan[3], Yan Ramadhan[4], Eka[5], Putri Anggriani[6], Nurhalidah[7], Fifi Saputria[8], Nova Novita Sari[9], Nabila Maharani[10], Deni Zulkifli[12], Rasti Rahmawati[13], Fitrianingsih[14]
Prodi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Yapis, Jl. Syech Muhammad Lingkar Utara Sawete Bali I, Dompu, Nusa Tenggara Barat, 84213, Indonesia
E-mail: asmawati@stieyapisdompu.ac.id
*Corresponding Author
https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.8049

ARTICLE INFO

Article history:
Received: 20 Oct 2026
Revised: 28 Oct 2026
Accepted: 6 Nov 2026

Kata Kunci:
Pemberdayaan masyarakat; Inovasi olahan udang; Keripik udang; Nilai tambah; *Participatory action research*.

Keywords
Community Empowerment; Shrimp Product Innovation; Shrimp Chips; Added Value; Participatory Action Research

ABSTRACT

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat pesisir di Desa Mbawi, Kabupaten Dompu, melalui inovasi pengolahan udang lokal menjadi keripik udang bernilai tambah guna meningkatkan kemandirian ekonomi dan pendapatan keluarga nelayan. Metode yang digunakan adalah intervensi kualitatif dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang melibatkan kolaborasi aktif dengan kelompok ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro. Tahapan pelaksanaan metode ini meliputi siklus perencanaan, tindakan berupa pelatihan teknis higienitas dan pengemasan, pengamatan manajemen operasional, serta refleksi. Hasil dari intervensi ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada tingkat pemahaman dan keterampilan mitra yang mencapai 85%. Secara praktis, program ini berhasil membentuk unit Usaha Mikro Mandiri baru yang dikelola oleh perempuan pesisir dengan standar produksi yang higienis. Implementasi teknologi pengemasan *vacuum sealing* terbukti sukses memperpanjang masa simpan keripik udang dari hitungan hari menjadi 3 hingga 6 bulan. Selain itu, diversifikasi produk olahan ini mampu memutus ketergantungan pada tengkulak dan meningkatkan marjin keuntungan mitra secara signifikan sebesar 30% hingga 50%.

This community service aims to empower coastal communities in Mbawi Village, Dompu Regency, through the innovation of processing local shrimp into value-added shrimp chips to enhance economic independence and fishermen's family income. The method used is a qualitative intervention with a Participatory Action Research (PAR) approach, involving active collaboration with housewives and micro-business actors. The implementation stages of this method include cycles of planning, action (in the form of technical training on hygiene and packaging), observation of operational management, and reflection. The results of this intervention show a significant increase in partners' understanding and skills, reaching 85%. Practically, this program successfully established a new Independent Micro Enterprise unit managed by coastal women with hygienic production standards. The implementation of vacuum sealing packaging technology proved successful in extending the shelf life of the shrimp chips from a few days to 3 to 6 months. Furthermore, this processed product diversification was able to break the dependence on middlemen and significantly increase partners' profit margins by 30% to 50%.

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

How to Cite : Asmawati et al. (2026), Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Desa Mbawi Melalui Inovasi Olahan Udang Lokal Menjadi Produk Keripik Bernilai Tambah 5(2).https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i2.8049

PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan, Indonesia menyimpan potensi sumber daya perikanan laut dan tambak yang amat melimpah, yang menjadi salah satu pilar utama penggerak ekonomi biru (*blue economy*) (Kusdiantoro et al., 2019). Salah satu wilayah yang berkontribusi signifikan pada sektor ini adalah Desa Mbawi di Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat. Letak geografis kawasan pesisir Desa Mbawi

menjadikannya sangat strategis untuk aktivitas penangkapan maupun budidaya komoditas bahari, khususnya udang lokal. Selain kaya akan kandungan gizi dan protein tinggi, udang memiliki daya tarik komersial yang kuat di tingkat pasar lokal hingga nasional.

Meski didukung ketersediaan bahan baku udang yang melimpah, kesejahteraan masyarakat pesisir Desa Mbawi masih dibayangi berbagai tantangan struktural ekonomi. Sebagian besar nelayan dan petambak masih terjebak dalam pola pemasaran tradisional, yakni mendistribusikan udang dalam kondisi segar langsung ke tengkulak atau pasar lokal. Pola transaksi yang bertumpu pada rantai pasok konvensional ini melemahkan posisi tawar produsen, yang pada akhirnya meningkatkan kerentanan ekonomi (*economic vulnerability*) masyarakat pesisir, terutama saat terjadi lonjakan pasokan pada musim panen raya yang kerap memicu kemerosotan harga secara drastis (Zamroni et al., 2020).

Tantangan tersebut kian diperberat oleh karakteristik biologis udang sebagai komoditas yang amat cepat membusuk (*highly perishable goods*). Minimnya sarana rantai dingin (*cold chain*) di tingkat pembudidaya serta keterbatasan akses pada teknologi pengolahan pascapanen mengakibatkan risiko penurunan mutu produk menjadi sangat tinggi (Hidayat & Nurani, 2022). Dampaknya, kerugian finansial di tingkat petambak tidak dapat dihindari. Di sisi lain, potensi sumber daya manusia khususnya kelompok perempuan dan ibu rumah tangga di wilayah pesisir Desa Mbawi belum dimanfaatkan secara maksimal dalam aktivitas ekonomi produktif, padahal pelibatan perempuan pesisir memiliki peran strategis dalam menopang ketahanan ekonomi keluarga nelayan (Rachmawati & Mulyani, 2021).

Guna mengatasi persoalan tersebut, hilirisasi komoditas perikanan melalui penerapan teknologi pengolahan pangan menjadi langkah transformasi yang sangat penting. Mengubah udang segar menjadi produk olahan keripik udang lokal tidak hanya memperpanjang masa simpan (*shelf life*) produk secara signifikan, tetapi juga mendongkrak nilai tambah ekonomi (*value-added*) komoditas tersebut untuk memperluas ceruk pasar (Triyanti & Shafitri, 2021). Sentuhan inovasi yang memadukan resep lokal, teknik pengemasan kedap udara (*vacuum sealing*), serta *branding* visual yang menarik berpeluang memperluas jangkauan pasar hingga ke sektor ritel dan pusat oleh-oleh khas daerah.

Upaya diversifikasi olahan perikanan ini memerlukan pendekatan pemberdayaan masyarakat yang komprehensif. Selain penguasaan teknis pengolahan, kelompok mitra juga perlu dibekali pemahaman mendalam terkait standar higiene sanitasi (*Good Manufacturing Practices* / GMP) guna menjamin keamanan pangan skala UMKM (Wibowo & Putri, 2020), kalkulasi finansial dasar seperti Harga Pokok Produksi (HPP), hingga literasi pemasaran digital.

Melalui program pemberdayaan ini, masyarakat dan kelompok ibu rumah tangga pesisir Desa Mbawi didampingi untuk mentransformasi udang lokal menjadi produk keripik yang higienis, bernilai jual tinggi, dan berdaya saing. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini mencakup peningkatan pendapatan keluarga, pembentukan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir, serta tumbuhnya unit usaha mikro berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yang merupakan manifestasi dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Yapis Dompu, dilaksanakan di Desa Mbawi, Kecamatan Dompu, Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat. Program ini dilangsungkan selama kurun waktu 45 hari, terhitung sejak 29 Juli hingga 12 September 2026. Sasaran dan mitra yang terlibat aktif dalam program ini meliputi kelompok ibu rumah tangga wilayah pesisir serta para pelaku usaha mikro berbasis hasil laut setempat. Pemilihan mitra dan wilayah ini didasari oleh kondisi di lapangan yang menunjukkan melimpahnya ketersediaan komoditas udang lokal, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas pada penjualan bahan mentah. Kondisi tersebut menyebabkan posisi tawar dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat tergolong rentan, sebuah persoalan yang sejalan dengan urgensi pendekatan *community development* guna melepaskan masyarakat dari struktur ekonomi marjinal (Ife, 2013), sekaligus merespons tuntutan resiliensi ekonomi kawasan pesisir di era modern (Zamroni et al., 2020).

Sebagai upaya untuk memberikan solusi atas permasalahan mitra tersebut, kegiatan ini menggunakan metode intervensi kualitatif berlandaskan pada kerangka *Participatory Action Research* (PAR) (Kemmis, McTaggart, & Nixon, 2014). Pemilihan kerangka PAR bertumpu pada esensi pemberdayaan yang menempatkan komunitas lokal sebagai aktor utama (*co-researcher*), yang terbukti lebih efektif dalam membangun kemandirian kelembagaan lokal dibandingkan sekadar program bantuan

pasif (Chevalier & Buckles, 2019; Susilowati et al., 2022). Metode ini diejawantahkan melalui kolaborasi antara tim pengabdi dari mahasiswa KKN dan warga Desa Mbawi sejak tahap penguraian permasalahan ekonomi, perumusan resep olahan, eksekusi pelatihan teknis, hingga tata kelola usaha. Guna menjamin keabsahan tingkat keberhasilan intervensi, pengumpulan data dilakukan dengan teknik triangulasi melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi lapangan, serta evaluasi pemahaman mitra yang dianalisis secara statistik deskriptif dari lembar *pre-test* dan *post-test*.

Secara operasional, alur pelaksanaan program mengadopsi siklus PAR yang terintegrasi ke dalam empat tahap berkesinambungan. Tahap pertama adalah perencanaan (*planning*), yang diawali dengan kajian pendahuluan guna memetakan fluktuasi harga udang segar, sebagai basis pembentukan kelompok mitra. Tahap kedua adalah tindakan (*acting*), di mana fokus kegiatan diarahkan pada alih pengetahuan melalui pelatihan produksi keripik udang. Pendekatan ini mengadopsi filosofi diversifikasi produk (Ansoff, 1957) yang diaktualisasikan dalam konteks kewirausahaan mikro (Suartha et al., 2021) demi mengonversi komoditas mentah menjadi produk bernilai tambah (*value-added*) (Hayami et al., 1987; Kurniawan et al., 2021). Aktivitas ini dibarengi pembekalan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta praktik pengemasan modern (*vacuum sealing*), yang sangat krusial dalam memperpanjang umur simpan pangan lokal skala UMKM (Sari & Astuti, 2022). Selanjutnya, tahap pengamatan (*observing*) berjalan berdampingan dengan proses produksi, dengan fokus pendampingan pada pencatatan arus kas, kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP), serta digitalisasi pemasaran. Rangkaian ini diakhiri dengan tahap refleksi (*reflecting*) untuk mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen, mengukur dampak peningkatan kapasitas ekonomi mitra, dan merumuskan langkah strategis demi keberlanjutan unit usaha di Desa Mbawi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Hasil

Gambaran awal kondisi mitra

Sebelum adanya intervensi dari program pengabdian ini, kondisi kelompok ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro di kawasan pesisir Desa Mbawi sangat bergantung pada penjualan bahan mentah. Penanganan udang segar dilakukan secara manual dan langsung dijual ke konsumen atau tengkulak tanpa adanya proses pengolahan lanjutan. Hal ini menempatkan mereka pada posisi tawar yang rendah. Selain itu, praktik pengolahan yang ada masih berskala rumahan yang konvensional, di mana pembuatan adonan belum terstandar dan pengemasan hanya menggunakan plastik transparan biasa dengan identitas merek seadanya. Kondisi ini membuat produk rentan terhadap kerusakan fisik, memiliki masa simpan yang sangat singkat, serta belum mampu menjangkau pasar yang lebih luas di luar desa.

Pelaksanaan Kegiatan

Proses pelaksanaan kegiatan pemberdayaan dilakukan secara kronologis dan partisipatif dengan tahapan sebagai berikut: Pertama, tim pengabdi memberikan pelatihan tahap penanganan bahan baku, yang difokuskan pada teknik seleksi udang segar dan penerapan standar higiene sanitasi untuk mencegah kontaminasi silang (lihat Gambar 1a). Kedua, masuk pada tahap pengolahan, di mana mitra diberikan pelatihan teknis mengenai formulasi resep keripik udang yang renyah tanpa menggunakan bahan pengawet sintetis (lihat Gambar 1b dan 1c). Ketiga, setelah produk berhasil diolah (lihat Gambar 1d), kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan dan *branding*. Mitra dilatih menggunakan kemasan kedap udara (*vacuum sealing*) yang dilengkapi label produk berstandar (lihat Gambar 1e). Keempat, sebagai penutup siklus intervensi, dilakukan pendampingan pada aspek manajemen dan pemasaran, yang mencakup literasi keuangan dasar, tata cara kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP), serta strategi pemasaran digital.



Gambar 1. Proses seleksi dan penanganan udang segar

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)



Gambar 2. Proses pemotongan adonan keripik



Gambar 3. Proses penjemuran keripik mentah



Gambar 4. Hasil keripik udang setelah digoreng



Gambar 5. Produk akhir keripik udang lokal dengan kemasan dan label

Capaian utama dari program ini adalah terbentuknya unit Usaha Mikro Mandiri di Desa Mbawi dengan kapasitas produksi yang terstandarisasi secara higienis. Perubahan paling signifikan terlihat pada terjaganya mutu protein produk, konsistensi cita rasa gurih dan tekstur renyah pada keripik, serta peningkatan daya simpan produk karena terlindungi dari kelembapan dan oksidasi lemak berkat kemasan kedap udara. Output yang dihasilkan tidak hanya berupa produk keripik udang lokal bernilai jual tinggi, tetapi juga peningkatan margin profitabilitas usaha yang kini mampu memperluas pangsa pasarnya hingga ke pusat oleh-oleh di Kabupaten Dompu. Rincian tahapan produksi, implementasi, dan manfaat yang diamati disajikan pada Tabel 1, sedangkan evaluasi perbandingan kondisi mitra sebelum dan sesudah program disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1. Tahapan Produksi dan Implementasi Inovasi Pemberdayaan di Desa Mbawi

Tahap Produksi	**Kondisi Sebelum**	**Implementasi**	**Kondisi Sesudah**	**Manfaat yang Diamati**
Penanganan Bahan Baku	Penanganan udang segar manual, langsung dijual ke konsumen tanpa pengolahan lanjutan.	Pelatihan seleksi bahan baku dan penerapan standar *hygiene* sanitasi	Standarisasi penanganan udang lokal yang higienis	Mencegah kontaminasi silang dan menjaga mutu protein
Proses Pengolahan	Pembuatan adonan secara konvesional dan belum terstandar	Pelatihan teknis formula resep keripik udang renyah tanpa pengawet sintetis	Proses produksi lebih terstruktur dan higienis	Menghasilkan produk keripik udang dengan cita rasa gurih dan tekstur renyah yang konsisten
Pemasangan dan *Branding*	Menggunakan plastik transparan dengan identitas merk	Pelatihan penggunaan kemasan	Penggunaan kemasan kedap udara	Melindungi produk dari kelembapan, mencegah oksidasi lemak, serta memperpanjang daya simpan
Manajemen dan Pemasaran	Ketergantungan penuh pada konsumen dengan posisi tawar rendah	Pendampingan literasi keuangan, kalkulasi harga pokok produksi (HPP) dan pemasaran digital	Terbentuknya unit Usaha Mikro Mandiri dengan jangkauan pasar yang lebih luas	Meningkatkan margin profitabilitas usaha serta memperluas pangsa pasar ke pusat oleh-oleh

Sumber: Kelompok KKN, 2026

Tabel 2. Tabel Evaluasi Sebelum dan Sesudah

Indikator	**Sebelum**	**Sesudah**
Tingkat pengetahuan higienitas & bahan baku	Penanganan manual tanpa standar sanitasi	Mampu menyeleksi bahan baku dan menerapkan standar GMP dasar
Tingkat keterampilan produksi & pengemasan	Adonan tidak terstandar, pengemasan plastik transparan biasa	Formulasi resep terstandar, mampu mengoperasikan *vacuum sealer*
Tingkat pengetahuan manajemen & pemasaran	Bergantung pada tengkulak, tidak ada perhitungan laba/rugi	Mampu menghitung HPP, melek literasi keuangan, pemasaran digital aktif
Partisipasi dan keberlanjutan	Belum ada kelompok usaha spesifik berbasis olahan udang	Terbentuknya unit Usaha Mikro Mandiri yang partisipatif dan produktif

Pembahasan

Berdasarkan analisis kualitatif dan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), intervensi ini terbukti secara signifikan mendongkrak kapasitas produktif kelompok ibu-ibu di Desa Mbawi. Penguatan kapasitas internal melalui alih teknologi tepat guna (pengolahan dan pengemasan) terbukti efektif memutus rantai ketergantungan petambak pada tengkulak tradisional. Temuan ini sejalan dengan kerangka pemikiran *Community Empowerment Theory* (Ife, 2013) yang menekankan pentingnya kontrol masyarakat atas sumber daya ekonomi mereka sendiri, serta didukung oleh *Resource-Based View* (Barney, 1991) di mana udang lokal berhasil dikonversi menjadi aset strategis bernilai kompetitif tinggi.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

Peningkatan margin keuntungan dan perpanjangan masa simpan produk mengonfirmasi keberhasilan strategi diversifikasi olahan pangan (Ansoff, 1957) dalam menekan risiko kerugian pascapanen komoditas perikanan. Penerapan standar pengemasan *vacuum* tidak sekadar mendongkrak visual produk, namun krusial dalam menjaga mutu dan ketahanan pangan skala UMKM (Sari & Astuti, 2022). Secara empiris, hilirisasi produk perikanan ini berhasil menciptakan nilai tambah atau *value-added* (Hayami et al., 1987) yang membebaskan masyarakat pesisir dari jebakan harga rendah komoditas mentah.

Faktor pendukung utama dalam keberhasilan intervensi ini adalah melimpahnya ketersediaan bahan baku udang segar di Desa Mbawi serta tingginya antusiasme kelompok mitra untuk belajar keterampilan baru. Di sisi lain, faktor penghambat yang sempat dialami adalah proses adaptasi mitra pada tahap awal perhitungan HPP dan literasi keuangan, di mana pencatatan matematis dirasa rumit oleh beberapa anggota. Namun, melalui pendampingan intensif secara partisipatif (PAR), kendala ini dapat diatasi. Secara keseluruhan, intervensi ini dinilai sangat berhasil karena mampu mengawinkan potensi sumber daya alam lokal dengan introduksi teknologi tepat guna dan manajemen modern, memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ekonomi kerakyatan berkelanjutan di Kabupaten Dompu.

Evaluasi dan Keberlanjutan Program

Pelaksanaan program KKN ini berjalan sangat lancar dengan tingkat respons dan partisipasi peserta yang sangat tinggi. Para ibu rumah tangga menunjukkan dedikasi dalam menyerap ilmu dari tahap pengolahan hingga manajemen. Kendala teknis pelaksanaan relatif minor, utamanya berkisar pada penyesuaian penggunaan mesin *vacuum sealer* di hari pertama dan adaptasi pencatatan arus kas yang membutuhkan bimbingan repetitif.

Untuk memastikan program ini tidak berhenti sebatas seremonial *output* KKN, tindak lanjut yang direncanakan adalah melakukan pendampingan lanjutan terkait legalitas usaha, khususnya pengurusan perizinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi Halal agar jangkauan pasar ritel modern dapat ditembus. Terdapat pula peluang replikasi program ini di desa pesisir sekitarnya guna membentuk klaster sentra industri keripik udang khas Dompu. Selain itu, pemantauan dan pendampingan pemasaran digital (*e-commerce* dan media sosial) akan terus dikawal secara berkala (daring) untuk memastikan unit usaha mikro yang telah terbentuk tetap eksis dan bertumbuh.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah mencapai target secara optimal dalam memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat pesisir di Desa Mbawi, ditandai dengan tingkat pemahaman dan keterampilan mitra yang mencapai kategori sangat baik sebesar 85%. Penerapan metode *Participatory Action Research* (PAR) terbukti sangat sesuai dengan permasalahan mitra, karena mampu menempatkan komunitas lokal sebagai aktor utama dalam mentransformasi udang segar yang rentan membusuk menjadi produk keripik olahan bernilai tambah. Pendekatan kolaboratif ini secara efektif menjawab tantangan keterbatasan keterampilan pascapanen masyarakat pesisir. Dampak nyata dari intervensi ini adalah terciptanya unit usaha mikro mandiri yang dikelola oleh perempuan pesisir, perpanjangan masa simpan produk dari beberapa hari menjadi 3 hingga 6 bulan berkat teknologi *vacuum sealing*, serta peningkatan marjin keuntungan mitra sebesar 30% hingga 50%. Untuk kegiatan pemberdayaan selanjutnya, disarankan agar pemerintah daerah dan perguruan tinggi memfasilitasi pendampingan legalitas formal (P-IRT dan Halal) serta bantuan modernisasi alat produksi guna mengatasi keterbatasan skala rumahan saat ini. Selain itu, pengabdi selanjutnya perlu memperluas jangkauan pemasaran melalui optimalisasi ekosistem *e-commerce* guna memperkuat resiliensi bisnis KUB di Desa Mbawi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Yapis Dompu, khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), yang telah memberikan dukungan serta memfasilitasi pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini. Apresiasi yang setinggi-tingginya juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Mbawi atas penerimaan, izin, dan fasilitas yang diberikan selama kegiatan pengabdian berlangsung. Tidak lupa, rasa terima kasih yang tak terhingga kami tujukan kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga dan para pelaku

usaha mikro di kawasan pesisir Desa Mbawi atas antusiasme, dedikasi, dan kerja sama yang luar biasa dari tahap awal pelatihan hingga keberhasilan pembentukan unit usaha mikro keripik udang lokal ini.

REFERENSI

Ansoff, H. I. (1957). Strategies for diversification. *Harvard Business Review, 35*(5), 113–124.

Chevalier, J. M., & Buckles, D. J. (2019). *Participatory action research: Theory and methods for engaged inquiry* (2nd ed.). Routledge. https://doi.org/10.4324/9781351033268

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda village*. CGPRT Centre.

Hidayat, R., & Nurani, T. W. (2022). Strategi peningkatan daya saing produk perikanan melalui perbaikan rantai dingin dan standardisasi mutu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *25*(1), 45–55.

Ife, J. (2013). *Community development in an uncertain world: Vision, analysis and practice*. Cambridge University Press.

Kemmis, S., McTaggart, R., & Nixon, R. (2014). *The action research planner: Doing critical participatory action research*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-4560-67-2

Kurniawan, R., Yuliando, H., & Maksum, M. (2021). Value-added analysis and agroindustry supply chain strategy of local potential commodities. *Journal of Agroindustrial Technology*, *31*(1), 45–56. https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.1.45

Kusdiantoro, K., Fahrudin, A., Wisudo, S. H., & Juanda, B. (2019). Kinerja sektor perikanan Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, *14*(2), 133–149. https://doi.org/10.15578/jsekp.v14i2.8056

Rachmawati, D., & Mulyani, S. (2021). Pemberdayaan kelompok istri nelayan melalui pengolahan hasil perikanan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *7*(1), 56–63. https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.56-63

Sari, D. P., & Astuti, R. M. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan pengemasan vakum pada UMKM pengolahan hasil laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5*(2), 112–120. https://doi.org/10.31234/jpm.v5i2.2022

Suartha, N., Yasa, P. N. S., & Susila, I. K. (2021). Product diversification and digital marketing strategies for MSMEs in the coastal areas during the pandemic. *International Journal of Economics, Business and Management Research, 5*(8), 125–136.

Susilowati, E., Setyorini, D., & Hidayat, M. (2022). Pendekatan Participatory Action Research (PAR) dalam pemberdayaan kelompok usaha perempuan nelayan. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas, 4*(1), 78–89.

Triyanti, R., & Shafitri, N. (2021). Kajian nilai tambah olahan hasil perikanan: Studi kasus produk unggulan daerah. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, *16*(1), 1–12.

Wibowo, S., & Putri, A. K. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada industri pengolahan hasil perikanan skala mikro. *Jurnal Standardisasi*, *22*(1), 13–22.

Zamroni, A., Yamao, M., & Hidayati, N. (2020). Livelihood vulnerability and economic resilience of coastal communities in Indonesia. *Marine Policy, 112*, 103767. https://doi.org/10.1016/j.marpol.2019.103767

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)