

PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA PEREMPUAN PESISIR DALAM MEMANFAATKAN POTENSI WILAYAH PESISIR

Febriana Muchtar^{1*}, Lisnawaty², Suhadi³, Asnia Zainuddin⁴, Syefira Salsabila⁵

^{1,2,5}Program Studi Gizi, Universitas Halu Oleo, Indonesia

^{3,4}Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo, Indonesia

febrianamuchtar9@uho.ac.id¹, lisnawaty@uho.ac.id², suhaditsel77@uho.ac.id³,

asnia.zainuddin@uho.ac.id⁴, syefira.salsabila@uho.ac.id⁵

ABSTRAK

Abstrak: Ikan dan kelor merupakan pangan lokal yang memiliki potensi zat gizi dan mudah ditemukan di wilayah pesisir. Keterbatasan informasi dan pengetahuan tentang manfaat dan pengolahan ikan dan kelor menjadi penyebab pemanfaatan keduanya tidak optimal. Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk memberikan edukasi dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan perempuan pesisir dalam mengolah potensi pangan lokal. Kegiatan dilakukan di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe dan diikuti oleh 45 peserta. Metode yang digunakan dengan cara penyuluhan dan pelatihan pengolahan pemanfaatan potensi pangan di wilayah pesisir, melalui praktik pembuatan produk pangan yaitu nugget ikan cakalang dan stik kelor. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara penilaian menggunakan kuesioner. Hasil kegiatan menunjukkan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan mencapai 96,44%, hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan dapat dikategorikan sangat baik. Pengolahan ikan dan kelor sebagai pangan lokal wilayah pesisir menjadi nugget ikan dan stik kelor mendukung diversifikasi produk olahan pangan lokal dan menambah nilai ekonomis ikan dan kelor.

Kata Kunci: Nugget Ikan; Pangan Lokal; Perempuan Pesisir; Stik Kelor.

Abstract: Fish and moringa are local foods with nutritional potential which are available in coastal areas. Despite their availability, limited awareness about the benefits of those food and inadequate knowledge about the proper processing techniques prevented optimal utilization of those foods. This community service was administered to address this gap by educating and empowering women community living in coastal areas. This program was carried out in Leppe Village, Soropia District, Konawe Regency, involving 45 participants. Through counseling and hands-on training, participants learned to process fish and moringa into culinary delights, such as skipjack tuna nuggets and moringa sticks. The evaluation showed an impressive 96.44% comprehension rate, highlighting the program's excellence. Processing fish and moringa into processed local foods in coastal areas supports the food diversification program, while improving the diets and the livelihoods of local community in coastal areas.

Keywords: Fish Nuggets; Local Food; Women Living In Coastal Areas, Moringa Stick.



Article History:

Received: 11-10-2023

Revised : 15-11-2023

Accepted: 23-11-2023

Online : 01-02-2024



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

A. LATAR BELAKANG

Pesisir merupakan kawasan dimana terjadinya pertemuan daratan dan lautan serta adanya pengaruh dari proses yang terjadi baik pada area daratan maupun lautan (Lakshmi, 2021). Wilayah pesisir adalah suatu area peralihan antara daratan dan lautan yang mana wilayah laut dipengaruhi oleh kegiatan daratan, misalnya sedimentasi dan aliran air tawar demikian sebaliknya wilayah lautan dipengaruhi oleh berbagai aktivitas laut yaitu pasang surut, angin laut dan perembesan air asin (Fagliani, 2023). Potensi pangan lokal di wilayah pesisir merupakan sumber kehidupan bagi masyarakat pesisir. Lolowang *et al.* (2022) menyatakan bahwa masyarakat pesisir adalah kelompok masyarakat yang mendiami wilayah pesisir serta melakukan berbagai aktivitas dengan memanfaatkan sumber daya alam wilayah pesisir dan lautan, baik aktifitas sosial maupun ekonomi.

Wilayah pesisir menghasilkan berbagai sumberdaya alam yang berpotensi untuk dikembangkan. Perikanan merupakan salah satu potensi di wilayah pesisir (Reza, 2023). Perikanan merupakan sumber daya yang melimpah di wilayah pesisir dengan pekerjaan utama penduduknya adalah nelayan melalui kegiatan penangkapan ikan. Hasil-hasil perikanan yang melimpah memberikan peluang untuk dilakukan pengembangan hasil tangkapan dengan melakukan diversifikasi produk olahan hasil perikanan (Maspupah *et al.*, 2022).

Potensi perikanan wilayah pesisir adalah ikan laut yang merupakan sumber protein hewani dengan berbagai kandungan gizi. Ikan laut mengandung omega-3 yang termasuk dalam kelompok asam lemak rantai panjang dan omega-6 yang berfungsi untuk pertumbuhan dan kesehatan. Kandungan protein ikan adalah protein dengan nilai biologis tinggi sehingga tingkat penyerapannya juga tinggi. Karakteristik ikan adalah dagingnya terdiri dari serat yang lebih pendek dibandingkan serat daging sapi dan ayam. Daging Ikan mengandung beberapa jenis mineral, seperti kalsium, fosfor, magnesium, seng, zat besi dan iodium yang dibutuhkan untuk kesehatan tulang serta dapat mencegah anemia karena berperan dalam pembentukan hemoglobin darah (Usman *et al.*, 2023).

Selain potensi perikanan, tanaman yang mudah ditemukan di wilayah pesisir adalah kelor. Prasetyo *et al.* (2022) menyatakan bahwa kelor dengan nama ilmiah *Moringa oleifera* L. termasuk dalam kelompok tanaman tahunan yang mudah tumbuh baik di dataran rendah maupun tinggi serta mampu mentolerir keadaan lingkungan sehingga mampu tumbuh pada berbagai kondisi.

Kelor merupakan tanaman yang dapat tumbuh pada berbagai wilayah yang pemanfaatannya masih terbatas yaitu sebagai tanaman pagar dan dikonsumsi sebagai sayur sehingga dianggap tidak mempunyai nilai ekonomi. Dengan berbagai kandungan gizi dan zat bioaktif, potensi kelor dapat digunakan pada industri pangan dan non-pangan, misalnya kosmetik (Dewie

et al., 2022). Kelor mengandung mineral, vitamin dan asam amino esensial juga antioksidan dalam bentuk fitokimia misalnya pigmen berupa flavonoid serta beberapa jenis zat aktif lainnya yaitu ditandai dengan warna hijau, steroid, antarquinon, tanin, steroid dan triterpenoid, saponin, dan alkaloid (Mubarak *et al.*, 2017).

Ikan dan kelor yang mudah ditemukan di wilayah pesisir masih belum dimanfaatkan secara optimal, termasuk di wilayah pesisir di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Fristiohady *et al.* (2023) menyatakan bahwa Desa Leppe merupakan Desa yang berada di wilayah administratif Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe dengan topografi wilayah pesisir. Sebagai wilayah pesisir sebagian besar penduduknya adalah nelayan dengan potensi sumberdaya alam yang dapat diperbaharui yaitu perikanan laut.

Pemanfaatan sumberdaya alam di wilayah pesisir dapat dilakukan melalui pengolahan pangan sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat pesisir. Melalui pengolahan pangan wilayah pesisir dapat mengoptimalkan dan meningkatkan nilai ekonomi potensi pangan lokal wilayah pesisir (Muchtar & Bahar, 2022). Salah satu permasalahan di Desa Leppe yang ditemukan adalah ikan hasil tangkapan selain dijual sebagai ikan segar juga dikonsumsi sebagai lauk. Kelor juga umumnya hanya dikonsumsi sebagai sayur. Menurut Febriyanti *et al.* (2021) keterbatasan pemanfaatan pangan lokal disebabkan karena kurangnya informasi yang diperoleh, sehingga potensi sumber daya alam pesisir tidak dikembangkan.

Perempuan pesisir termasuk di Desa Leppe memegang peran utama dalam pengolahan pangan. Pemanfaatan potensi pangan lokal wilayah pesisir perlu dikembangkan melalui pengolahan pangan. Untuk itu perempuan pesisir membutuhkan bekal pengetahuan dalam mengolah sumber daya pesisir khususnya pangan lokal. Hal ini menjadi latar belakang kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan. Berdasarkan hal tersebut maka tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan pesisir dalam memanfaatkan potensi pangan lokal melalui pengolahan pangan sehat. Dengan demikian selain mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal yang ketersediaanya melimpah juga mendukung diversifikasi pangan lokal wilayah pesisir.

B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe dengan khalayak sasaran perempuan yang berdomisili di Desa Leppe yaitu ibu rumah tangga nelayan dan remaja putri. Pelatihan dilakukan di Balai Desa Leppe dengan jumlah peserta kegiatan sebanyak 45 peserta. Adapun tahap-tahap pelaksanaan kegiatan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahap Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk mempersiapkan kebutuhan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Tahap persiapan terdiri dari:

- a. Survei lokasi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diawali dengan survei lokasi mitra. Memilih wilayah pesisir berdasarkan Rencana Strategis Universitas Halu Oleo 2020-2024 yaitu pengelolaan dan pengembangan wilayah pesisir, kelautan dan perdesaan. Pada tahap ini sekaligus mengurus surat kesediaan dan permohonan izin kepada aparat pemerintah Desa Leppe untuk menjadi Mitra Kegiatan Pengabdian Masyarakat.
- b. Analisis situasi. Tahap ini bertujuan untuk mengumpulkan berbagai informasi terkait lokasi kegiatan agar program yang akan dilaksanakan sesuai dengan kondisi masyarakat dan lokasi kegiatan.
- c. Identifikasi Masalah. Identifikasi masalah dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan masyarakat pada lokasi pengabdian kepada masyarakat, untuk melihat dan mengetahui permasalahan yang terjadi sehingga tim pengabdian dapat menemukan dan menawarkan solusi yang sesuai atas masalah yang ditemukan.
- d. Perencanaan dan penyusunan program kegiatan Pengabdian kepada masyarakat. Tahap ini dilakukan diskusi dengan tim untuk merencanakan program yang tepat sesuai dengan masalah yang ditemukan pada lokasi mitra.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap ini merupakan tahap dimana program yang disusun dan direncanakan, dilakukan di lokasi mitra untuk menjawab permasalahan yang terjadi di lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

3. Tahap Evaluasi

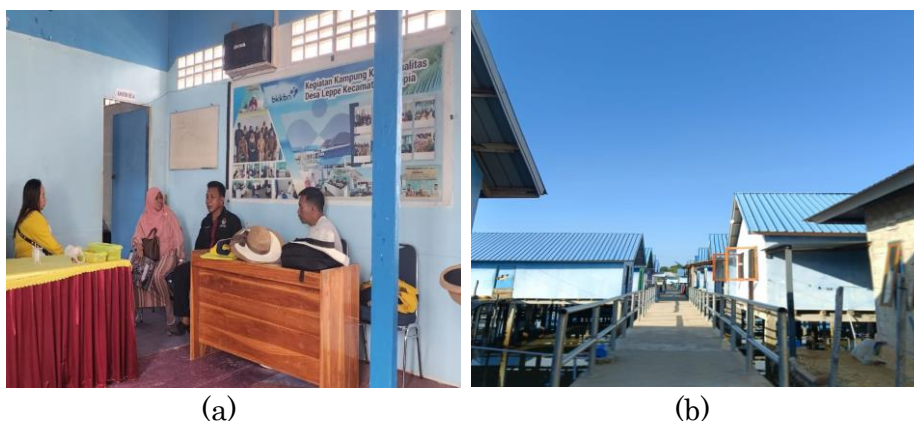
Tahap evaluasi dilakukan menggunakan instrumen berupa kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta dalam menerima materi yang telah dijelaskan. Kuesioner terdiri dari 10 soal yaitu 5 soal pertama untuk pengolahan ikan mejadi nugget dan 5 soal berikutnya untuk pengolahan kelor menjadi stik kelor. Indikator berdasarkan jumlah jawaban yang benar dari masing-masing pertanyaan yang dapat dijawab oleh 45 peserta yang mengikuti pelatihan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan di wilayah pesisir, tepatnya di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Waktu pelaksanaan pada bulan September 2023 di Balai Desa Leppe dengan khalayak sasaran perempuan pesisir yaitu ibu rumah tangga dan remaja putri Desa Leppe. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap Persiapan.

Desa Leppe merupakan salah satu Desa dalam wilayah administratif Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Desa Leppe terletak di pesisir dan berdampingan dengan beberapa desa lainnya yang berada di wilayah pesisir Kabupaten Konawe. Pada umumnya mata pencaharian Kepala Keluarga masyarakat desa Leppe adalah Nelayan sedangkan kaum perempuan sebagai ibu rumah tangga. Sudayasa & Lawenga (2016) menyatakan bahwa seluruh desa di Kecamatan Soropia kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara berada di wilayah pesisir dan sebagian masyarakatnya memiliki pekerjaan sebagai nelayan, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Tahap Persiapan (a) Observasi dan wawancara dengan aparat dan perwakilan perempuan pesisir
(b) Pemukiman masyarakat Desa Leppe

Masyarakat Desa Leppe sebagian besar adalah berasal dari suku Bajo yang bermukim di wilayah pesisir yang dekat dengan laut (Lio, 2021). Masyarakat pesisir Desa Leppe menggantungkan hidupnya sebagai nelayan dengan cara menyelam tradisional (Zoahira & Nawawi, 2021). Sebagai wilayah pesisir penduduk desa Leppe berasal dari suku Bajo yang bermukim dengan mendirikan rumah panggung di atas laut. Pada umumnya rumah penduduk desa Leppe adalah bangunan lama, baik dalam bentuk permanen maupun semi permanen. Sebagai nelayan yang menggantungkan hidupnya dari hasil penangkapan dan penjualan ikan, penghasilan mereka tidak tetap dan hasil tangkapan sangat dipengaruhi oleh musim (Gerung & Mauliyana, 2021).

Berdasarkan observasi dan wawancara, sebagai wilayah pesisir potensi pangan yang banyak ditemukan di Desa Leppe adalah hasil-hasil perikanan, khususnya ikan. Kelor merupakan salah satu jenis sayur yang mudah ditemukan di Desa Leppe. Permasalahan yang dikemukakan oleh mitra adalah keterbatasan pengetahuan tentang pengolahan potensi pangan yang terdapat di Desa Leppe. Pengetahuan pengolahan pangan lokal sangat penting dimiliki oleh perempuan pesisir untuk mendukung pendapatan keluarga sehingga dapat menopang kehidupan rumah tangga nelayan. Prihatini *et al.* (2022) menyatakan bahwa salah satu penyebab kurangnya pemberdayaan kawasan pesisir adalah rendahnya pengetahuan yang dimiliki oleh penduduk pesisir dalam mengolah sumberdaya yang dihasilkan.

Langkah yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah yang dihadapi mitra adalah melalui kegiatan pelatihan pengolahan pangan lokal wilayah pesisir Desa Leppe. Oleh sebab itu persiapan materi pelatihan perlu dilakukan dengan baik. Informasi tentang pengolahan pangan lokal perlu diberikan kepada perempuan pesisir sehingga dapat memberikan motivasi untuk pengembangan pengetahuan, wawasan dan ide dalam memanfaatkan potensi wilayah pesisir. Dengan demikian dapat memberikan peluang dan dorongan untuk melakukan wirausaha yang menghasilkan pendapatan lain untuk membantu perekonomian rumah tangga.

Potensi suatu wilayah tidak dapat dikembangkan dan dimanfaatkan jika tidak dilakukan upaya untuk mengolah potensi yang dimiliki (Putri *et al.*, 2023). Ikan dan kelor dapat dikembangkan pemanfaatannya melalui pengolahan pangan, sehingga tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segarnya (Soejono *et al.*, 2022). Sumberdaya alam pesisir merupakan sumber kehidupan masyarakat pesisir dan harus dapat dimanfaatkan melalui pemberdayaan masyarakat pesisir. Pemberdayaan dapat dilakukan dengan cara menggunakan potensi wilayah serta kemampuan masyarakat pesisir (Winata, 2023).

2. Tahap Pelaksanaan

Pelatihan merupakan salah satu bentuk edukasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan metode ceramah untuk menjelaskan bahan dan tahap pembuatan nugget ikan dan stik kelor. Materi yang disampaikan menggunakan bahasa yang mudah dipahami yang disertakan dengan resep cara pembuatan pangan lokal, yaitu nugget ikan cakalang dan stik kelor. Setelah penyampaian materi selanjutnya praktik secara langsung pembuatan nugget ikan cakalang dan stik kelor dengan melibatkan peserta pelatihan serta didampingi oleh pemateri. Metode ini diharapkan dapat memudahkan peserta dalam memahami materi pelatihan yang diberikan.

Dukungan kuat diberikan oleh pemerintah Desa Leppe ditunjukkan melalui perizinan pelaksanaan kegiatan, fasilitas tempat dan peralatan serta partisipasi masyarakat perempuan Desa Leppe. Hal lainnya adalah antusias yang tinggi dan partisipasi aktif peserta selama mengikuti kegiatan yang menunjukkan bahwa materi yang diberikan berhasil memotivasi minat peserta. Selain peningkatan pengetahuan dan menambah wawasan, kegiatan ini mendorong perempuan pesisir untuk dapat berinovasi dalam menciptakan produk pangan berbahan baku pangan lokal.

Pelaksanaan pelatihan menunjukkan peserta penuh semangat yang diperlihatkan melalui peran peserta yang secara bergantian terlibat dalam tahap-tahap proses pembuatan nugget ikan cakalang dan stik kelor. Selama proses praktik pengolahan pangan lokal juga dilakukan diskusi tentang bahan-bahan yang digunakan. Satu per satu peserta mengajukan pertanyaan sehingga mereka dapat memahami fungsi masing-masing bahan yang digunakan.

Antusias peserta pelatihan nampak pada gambar 3, yang menunjukkan keterlibatan peserta selama kegiatan pelatihan berlangsung. Pada proses pembuatan nugget ikan cakalang dan stik kelor, secara bergantian peserta melakukan praktik secara langsung untuk setiap tahap pembuatan produk pangan. Diawali dengan pencampuran bahan menjadi adonan hingga tahap penyelesaian yaitu tahap penggorengan dilakukan oleh peserta pelatihan. Adapun narasumber mengarahkan peserta untuk mengikuti setiap tahapan yang terdapat pada resep yang dibagikan, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Tahap Pelaksanaan Pelatihan Praktis Pengolahan Pangan Lokal di Desa Leppe

Ibu rumah tangga dan remaja putri Desa Leppe mengikuti pelatihan dengan tujuan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mengolah sumber pangan lokal yang mudah ditemukan di wilayah tempat tinggal mereka. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mengetahui bahwa ikan dan kelor tidak hanya dimanfaatkan untuk lauk, akan tetapi dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan seperti nugget dan kudapan dalam bentuk stik kelor. Selain melakukan praktik pembuatan nugget dan stik kelor, pada tahap akhir peserta turut mencicipi hasil olahan yang dibuat dan menyukai rasa kedua produk hasil pelatihan. Peserta pelatihan menyatakan bahwa cara pembuatan nugget ikan dan stik kelor sangat mudah dengan bahan-bahan yang terjangkau dan banyak tersedia di sekitar tempat tinggalnya serta menggunakan peralatan sederhana yang digunakan dalam proses memasak sehari-hari.

Bentuk edukasi melalui kegiatan pelatihan dapat memberikan dorongan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumberdaya lokal untuk mewujudkan ketahanan pangan keluarga (Yarmaliza *et al.*, 2022). Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan hidup nelayan adalah dengan cara memberdayakan masyarakat pesisir (Husain *et al.*, 2020). Program pemberdayaan masyarakat pesisir perlu dilakukan karena kondisi masyarakat pesisir yang belum memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk dapat memanfaatkan sumberdaya perikanan secara berkesinambungan (Kondoy *et al.*, 2022). Dalam meningkatkan kesejahteraan perempuan pesisir dibutuhkan bentuk kegiatan yang berdasarkan potensi lokal wilayah pesisir (Ainaya & Azirah, 2023). Pelatihan pengolahan pangan adalah bentuk upaya pemberdayaan yang ditempuh untuk memaksimalkan peran perempuan pesisir (Bhegawati *et al.*, 2020).

Hasil perikanan sebagai sumberdaya alam wilayah pesisir merupakan pangan lokal yang mudah diperoleh dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan. Muchtar (2022) menyatakan bahwa hasil-hasil laut, khususnya ikan sangat berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pengolahan pangan, salah satunya nugget. Menurut Baco *et al.* (2021) nugget sebagai salah satu produk olahan pangan berbasis perikanan sangat

digemari karena memiliki rasa khas yang enak disertai kandungan zat-zat gizi yang cukup tinggi. Pembuatan nugget ikan dapat menggunakan bahan baku dari berbagai jenis ikan.

Tanaman yang mudah didapatkan di wilayah pesisir adalah kelor. Sebagai pangan nabati kelor tergolong tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai sayuran. Selain itu, tanaman kelor sering difungsikan sebagai tanaman pagar yang tumbuh tanpa perlu perawatan khusus. Bagian yang paling banyak dimanfaatkan adalah daunnya. Berbagai literatur mengungkapkan bahwa kelor memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Kelor (*Moringa oleifera* L.) memiliki karakteristik tanaman yang kuat terhadap kekeringan sehingga kelor mudah dijumpai di berbagai wilayah (Evi & Harahap, 2022). Kelor mengandung berbagai zat gizi sehingga dapat digunakan dalam pengolahan pangan. Inovasi dalam pemanfaatan kelor perlu dikembangkan untuk mengoptimalkan sumberdaya alam (Mahripa & Dewi, 2023). Khasiat yang dimiliki tanaman kelor umumnya pada bagian daun dan biji dengan inovasi dapat diolah menjadi produk yang memiliki citarasa (Deliyarti *et al.*, 2023).

Penggunaan kelor tidak hanya sebagai sayuran tetapi dapat ditambahkan dalam pengolahan pangan misalnya mencampurkan pada jus atau makanan (Puspitasari *et al.*, 2023). Sebagai pangan lokal yang mudah tumbuh kelor dapat digunakan pada pembuatan produk olahan seperti bubur, sup, dan biskuit. Konsumsi kelor dapat dilakukan dalam beberapa bentuk misalnya kapsul kelor, teh kelor dan tepung kelor (Dewie *et al.*, 2022). Penambahan kelor pada pengolahan pangan menghasilkan rasa yang khas sehingga disukai oleh konsumen (Suhesti *et al.*, 2022).

Pemanfaatan kelor yang ditambahkan pada pembuatan stik merupakan salah satu inovasi pengembangan produk pangan. Dengan menambahkan kelor pada pembuatan stik dapat memberikan tambahan zat gizi, mengingat kandungan zat gizi kelor yang bermanfaat untuk tubuh. Indraswari & Kurniasari (2022) menyatakan bahwa penambahan kelor pada makanan bertujuan untuk menghasilkan produk yang memiliki tambahan kandungan protein, asam lemak serta zat gizi mikro berupa vitamin dan mineral, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Nugget Ikan Cakalang dan Stik Kelor sebagai Contoh Produk yang dipraktikkan dalam Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

3. Evaluasi

Evaluasi program pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan setelah penyampaian materi dan praktik pengolahan pangan. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta tentang materi yang diberikan melalui pengisian kuesioner. Hasil evaluasi memberikan gambaran pemahaman materi yang diberikan. Melalui pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan pesisir sehingga mampu mengolah pangan lokal yang merupakan sumberdaya alam wilayah pesisir. Persentase pemahaman peserta pada kegiatan Pengabdian di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe mencapai nilai 96,44%, seperti yang terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Pertanyaan Nomor	Jumlah Jawaban Benar	Persentase pemahaman peserta
1	45	100
2	43	95,56
3	43	95,56
4	42	93,33
5	42	93,33
6	45	100
7	42	93,33
8	45	100
9	44	97,78
10	43	95,56
Rata-rata tingkat pemahaman peserta		96,44

Sumber: Data hasil diolah, 2023

Melalui tahap evaluasi dapat dilakukan penilaian terhadap pengetahuan peserta. Novidiyanto & Sutyawan (2023) menyatakan bahwa melalui pelatihan terjadi transfer ilmu sehingga terjadi perubahan pengetahuan. Menurut Budaraga & Fitria (2023) pengolahan produk pertanian dapat meningkatkan nilai jual bahan makanan. Melalui kegiatan pelatihan pengolahan pangan dengan kombinasi kegiatan penyuluhan dan praktik dapat menambah pengetahuan peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di Desa Leppe Kecamatan Soropia berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan pangan lokal wilayah pesisir. Berdasarkan hasil kegiatan bahwa pelatihan yang dilakukan memberikan tambahan pengetahuan perempuan pesisir untuk mengolah ikan dan kelor menjadi nugget ikan dan stik kelor. Pemahaman peserta setelah mendapatkan materi dan praktik pengolahan pangan

mencapai 96,44%. Kegiatan pengabdian perlu dilakukan dengan topik yang berbeda namun berkesinambungan yaitu memberikan pengetahuan tentang cara memulai wirausaha rumah tangga serta teknik pemasaran sederhana hasil pengolahan pangan lokal pesisir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas sehingga kegiatan dapat dilaksanakan sesuai program yang direncanakan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Leppe atas kesediaannya menjadi mitra serta semua peserta yang berpartisipasi pada kegiatan Pengolahan pangan lokal pada Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Ainaya, F. R. N., & Azirah, N. (2023). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Dalam Mengembangkan Mata Pencaharian Alternatif Berbasis Potensi Lokal Di Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JurDikMas) Sosiosaintifik*, 5(1), 30–39.
- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., Ismail, I., Dahlan, M., Sella, A., Nasrah, N., & Aminah, I. (2021). Ragam Pembuatan Olahan Nugget Ikan (Fish Nugget) Untuk Produk Herbal Desa Pasang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 3(1), 72–77.
- Bhegawati, D. A. S., Suryandari, N. N. A., & Novarini, N. N. A. (2020). Peranan Ibu Rumah Tangga Nelayan di Desa Kusamba dalam Pengelolaan Keuangan dari Usaha Hasil Perikanan untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Dimasa Pandemi Covid-19. *Prosiding Webinar Nasional Universitas Mahasaraswati 2020*.
- Budaraga, I. K., & Fitria, E. A. (2023). -Maize Nugget Making in Nagari Ladang Panjang, Pasaman Regency, West Sumatra. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1184–1189.
- Deliyarti, I., Widyakusuma, A., Widyawati, R. A. L., Novitawaty, M., & Puspita, A. (2023). Technopark Kelor as a Non-productive Community Empowerment Facility in Jonggol, Bogor Regency. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 471–479.
- Dewie, A., Usman, H., & Silfia, N. N. (2022). Pemanfaatan Tanaman Lokal Kelor (Moringa Oleifera) Guna Peningkatan Daya Tahan Tubuh Di Era Pandemi COVID-19. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 4177-4185.
- Evi, N. & Harahap, J. (2022). The Effect Of Cutting Length On The Growth Of Moringa Oilseeds (Moringea Oliefera l.) In The Kuta Blang Village, Samadua Sub-District, South Aceh District. *Original Research Agrinula: Jurnal Agroteknologi Dan Perkebunan*, 5(1), 30–36. <https://doi.org/10.36490/agri.v5i1.225>
- Fagliani, F. (2023). Coastal Area Management Strategy Towards a Green Economy. *Patikala Journal of Sustainable Business & Entrepreneurship*, 1(01), 11-19.
- Febriyanti, Lamondo, D., & Uno, W. D. (2021). Kelompok Wanita Pesisir Dalam Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan. *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS)*, 1(1), 39–43.
- Fristiody, A., Yusuf, M. I., Pascayantri, A., Sahumena, M. H., Nadia, L. M. M., EYG, G. E., Norma, W. O., Yamin, Y., Baka, W. K., & Rianse, I. M. (2023). Sosialisasi Pemahaman Tentang Vco (Virgin Coconut Oil) Desa Leppe,

- Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe. *Mosiraha: Jurnal Pengabdian Farmasi*, 1(1), 42–47.
- Gerung, J., & Mauliyana, A. (2021). Pembuatan Septic Tank Komunal di Desa Leppe Kec. Soropia Kab. Konawe Sulawesi Tenggara: Construction of Communal Septic Tanks in Leppe Village, Soropia District, Konawe Regency, Southeast Sulawesi. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 15–24.
- Husain, A., Rustam, R., & Ernarningsih, E. (2020). Strategi Peningkatan Kesejahteraan Nelayan Kecil Di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. *Journal of Indonesian tropical fisheries (JOINT-FISH): Jurnal Akuakultur, Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap Dan Ilmu Kelautan*, 3(1), 67–78.
- Indraswari, S., & Kurniasari, R. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94–104.
- Kondoy, I., Rorong, A. J., & Kolondam, H. (2022). Pemberdayaan Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir Di Kelurahan Kasawari Kecamatan Aertembaga Kota Bitung. *Jurnal Administrasi Publik*, 8(120), 21-29
- Lakshmi, A. (2021). Coastal ecosystem services & human wellbeing. *The Indian Journal of Medical Research*, 153(3), 382-387.
- Lio, T. M. P. (2021). Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Bahan Pembuatan Keripik Di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Sains Dan Teknologi Mandala Waluya*, 1(2), 39–45.
- Lolowang, J., Pangemanan, L. R. J., & Memah, M. Y. (2022). Karakteristik Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara (Social Economic Characteristics Coastal Community in Kema District North Minahasa Regency). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Pedesaan)*, 3(4), 541–547.
- Mahripa, S., & Dewi, A. (2023). Inovasi Tanaman Kelor Menjadi Teh Celup Sebagai Optimalisasi Pemanfaatan Potensi Lokal Desa Sukaharja. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 26–33.
- Maspupah, M., Mas' ud, A., Azizah, A., Safira, A. D., Fitriah, P., Paujiah, E., & Zulfahmi, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Penyuluhan Diversifikasi Pangan Hasil Perikanan Muara Di Kecamatan Sindangbarang, Kabupaten Cianjur. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 19(1), 208–215.
- Mubarak, K., Natsir, H., Wahab, A. W., & Satrimafitrah, P. (2017). Analisis kadar α -tokoferol (vitamin E) dalam daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) dari daerah pesisir dan pegunungan serta potensinya sebagai antioksidan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 78–88.
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *KOLONI*, 1(1), 471–482.
- 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.
- Novidiyanto, N., & Sutyanawan, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Snack Sehat Berbahan Dasar Umbi Kemili Di Desa Simpang Yul Kabupaten Bangka Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1259–1267.
- Prasetyo, E. N., Putri, A. V., Afrilion, F. K., Rimansa, F. A. P., Islami, I., Maulidhaturrifida, N., Ekawati, I., Isdiantoni, I., & Koentjoro, M. P. (2022). Alih Pengetahuan Diversifikasi Daun Kelor Di Kawasan Pesisir Pulauan Poteran, Sumenep Madura. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 850–860.
- Prihatini, J., Elungan, P. C., & Rifai, M. (2022). Pemberdayaan Kelompok Nelayan Melalui Program Sentra Kelautan Dan Perikanan Terpadu Di Desa Dalam

- Kecamatan Salibabu Kabupaten Kepulauan Talaud. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 7(1), 20–44.
- Puspitasari, D., Jayadilaga, Y., Rhesa, M., & Saleh, A. R. (2023). Pengenalan Manfaat dan Pengolahan Moringa olifera pada Anak di BTN Kasumberang Kabupaten Gowa. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 72–77.
- Putri, A. P., Sulastris, S., & Apsari, N. C. (2023). Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *IJD: International Journal of Demos*, 5(1), 16–28.
- Reza, M. (2023). Strategi Pengelolaan Wilayah Pesisir di Teluk Kiluan Lampung. *Grouper: Jurnal Ilmiah Perikanan*, 14(1), 59–68.
- Soejono, D., Zahrosa, D. B., & Maharani, A. D. (2022). Optimalisasi Komoditas Marongghi dan Ikan Laut Menjadi Produk Olahan Berbasis Kelompok Tani. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 3(1), 37–40.
- Sudayasa, I. P., & Lawenga, R. H. (2016). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Pemanfaatan Sumberdaya Hayati Laut Untuk Kesehatan Masyarakat Pesisir Kecamatan Soropia. *Medula: Jurnal Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Halu Oleo*, 3(2), 273–281.
- Suhesti, E., Suwarno, E., Ikhsani, H., & Hadinoto, H. (2022). Manfaat, Kegunaan dan Pengolahan Daun Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* L). *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1–6.
- Usman, N. F., Pagalla, D. B., Jannah, M., & Nurhayati, N. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Ikan Laut sebagai Sumber Pangan Kaya Nutrisi di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango. *Damhil: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30–36.
- Winata, I. N. P. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pendekatan Pengembangan Usaha Perikanan. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(Edisi Khusus), 91–95.
- Yarmaliza, Y., Farisni, T. N., Fitriani, F., Zakiyuddin, Z., Reynaldi, F., Syahputri, V. N., & Rinaldy, R. (2022). Edukasi Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir Menuju Ketahanan Pangan Keluarga Di Masa Pandemi Covid 19. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 397–402.
- Zoahira, W. O. A., & Nawawi, N. (2021). Pemberian Edukasi Kesehatan pada Nelayan Penyelam tentang Penyakit Dekompresi (decompression sickness) Di Desa Leppe Kecamatan Soropia. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*, 1(2), 67–73.