



Pemanfaatan Potensi Lokal Perikanan Menjadi Produk Maning Crispy Untuk Peningkatan Minat Ber-UMKM

Utilizing Local Fisheries Potential to Become Crispy Maning Products to Increase Interest in MSMEs

Cut Vilda Mutia¹, Darnisah², Debisal Amin³, Puja Amelia⁴, Jumirta⁵, Linawati⁶, M. Firdaus Ali⁷, Zuriat^{8*}

¹ Program Studi Akuntansi Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

² Program Studi Ilmu Administrasi Negara Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

³ Program Studi Perikanan Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

⁴ Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

⁵ Program Studi Ilmu Hukum Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

⁶ Program Studi Agroteknologi Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

⁷ Program Studi Teknik Industri Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

⁸ Program Studi Perikanan Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

* Korespondensi penulis: zuriat@utu.ac.id

INFO ARTIKEL

Diajukan: 20 November 2024

Revisi: 6 Maret 2025

Diterima: 14 April 2025

Diterbitkan: 30 April 2025

Kata Kunci:

UMKM, Maning Crispy, Pemberdayaan Masyarakat.

Keywords:

MSMEs, Maning Crispy, Community Empowerment.

ABSTRAK

Kampung Kuala Baru Sungai, sebuah desa pesisir di Kabupaten Aceh Singkil, memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan maning menjadi produk "Maning Crispy." Program ini bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) serta memperkuat perekonomian lokal. Metode pengabdian dilakukan dengan survey, dan pelatihan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama di kalangan ibu rumah tangga. Selain itu, program ini juga berhasil mengubah pandangan masyarakat tentang potensi UMKM sebagai sumber pendapatan yang stabil. Dengan adanya pelatihan pemasaran digital dan e-commerce, diharapkan produk "Maning Crispy" dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Keberhasilan program ini menjadi inspirasi bagi desa-desa lain di sekitar Kampung Kuala Baru Sungai untuk mengembangkan produk lokal mereka sendiri. Dukungan berkelanjutan dari berbagai pihak sangat diperlukan untuk menjaga momentum ini dan memastikan keberlanjutan program dalam jangka panjang.

ABSTRACT

Kuala Baru Sungai, a coastal village in Aceh Singkil Regency, possesses significant potential in the fisheries sector, yet it remains underutilized in enhancing community welfare. The Community Service Program (KKN) of Teuku Umar University focused on empowering the community through training in processing maning fish into "Maning Crispy" products. This program aimed to increase community interest in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) and strengthen the local economy. The service method is carried out by surveys and training. Training results showed a significant improvement in the knowledge and skills of the community, particularly among housewives. Moreover, the program successfully changed the community's perspective on the potential of MSMEs as a stable source of income. With the inclusion of digital marketing and e-commerce training, "Maning Crispy" products are expected to reach a broader market. The success of this program serves as an inspiration for other villages around Kuala Baru Sungai to develop their local products. Continued support from various stakeholders is essential to maintain this momentum and ensure the program's sustainability in the long term.

PENDAHULUAN

Kampung Kuala Baru Sungai, sebuah desa pesisir di Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil, dikenal dengan kekayaan alam yang melimpah, terutama di sektor perikanan (Wikipedia, 2023). Mayoritas penduduk desa ini menggantungkan hidup dari hasil laut, menjadikan sektor perikanan sebagai tulang punggung ekonomi lokal (Siregar et al., 2021). Namun, potensi besar yang dimiliki desa ini belum mampu memberikan dampak yang signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat. Salah satu masalah utama yang dihadapi adalah harga jual ikan yang fluktuatif dan cenderung rendah, yang sering kali tidak sebanding dengan usaha dan risiko yang dihadapi para nelayan. Keadaan ini diperparah dengan minimnya pengolahan dan diversifikasi produk perikanan, yang menyebabkan nilai tambah produk perikanan tetap rendah. Sebagian besar hasil tangkapan ikan dijual dalam bentuk segar atau hanya diolah menjadi produk sederhana seperti ikan kering dan ikan asin, yang memiliki nilai jual terbatas. Hal ini menyebabkan pendapatan masyarakat, terutama nelayan, tetap rendah dan tidak stabil.

Masalah-masalah yang dihadapi oleh Kampung Kuala Baru Sungai ini sejalan dengan fenomena yang lebih luas di berbagai komunitas pesisir di Indonesia. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Abidin et al. (2017), banyak nelayan di Indonesia yang terperangkap dalam lingkaran kemiskinan akibat rendahnya harga jual ikan dan ketergantungan pada tengkulak (Pangemanan, 2023; Arifin et al., 2020). Situasi ini diperburuk oleh kurangnya akses terhadap teknologi pengolahan dan pemasaran yang memadai, yang menghambat upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan (Hakim, 2024). Seperti yang diungkapkan oleh Talib (2018), tantangan dalam mengembangkan industri pengolahan hasil perikanan masih menjadi kendala besar di banyak wilayah pesisir Indonesia, termasuk di Kampung Kuala Baru Sungai. Minimnya infrastruktur, teknologi, dan pengetahuan tentang teknik pengolahan yang modern menjadi penghalang utama bagi nelayan dalam memaksimalkan potensi ekonomi dari hasil tangkapan mereka (Subagiyo et al., 2017). Hal ini menunjukkan bahwa permasalahan di sektor perikanan bukan hanya masalah lokal, tetapi juga masalah yang membutuhkan perhatian serius dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga terkait.

Selain tantangan di sektor perikanan, Kampung Kuala Baru Sungai juga menghadapi permasalahan rendahnya minat masyarakat terhadap Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Padahal, UMKM memiliki peran penting dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mengurangi kemiskinan (Vinatra, 2023). Penelitian Rambe et al. (2024) menunjukkan bahwa UMKM berperan signifikan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan mengurangi kesenjangan ekonomi antara daerah perkotaan dan pedesaan. Namun, di Kampung Kuala Baru Sungai, minat masyarakat untuk berwirausaha melalui UMKM masih sangat rendah. Faktor-faktor seperti kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam berwirausaha, keterbatasan akses terhadap modal dan pasar, serta kurangnya dukungan dari pemerintah dan lembaga terkait menjadi hambatan utama yang menghalangi perkembangan UMKM di desa ini (Arianto & Masnawati, 2024; Budiarto et al., 2015).

Keadaan ini tidak hanya menghambat potensi pertumbuhan ekonomi lokal tetapi juga memperlambat upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Ompusunggu & Elisa (2023) menekankan bahwa pengembangan UMKM di daerah pedesaan seperti Kampung Kuala Baru Sungai memerlukan dukungan yang berkelanjutan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga keuangan, dan organisasi non-pemerintah. Dukungan ini penting untuk mengatasi hambatan-hambatan yang ada, serta untuk memberikan pelatihan dan sumber daya yang diperlukan bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mereka secara berkelanjutan.

Dalam upaya mengatasi permasalahan tersebut, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat menjadi fokus utama program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler XXII Universitas Teuku Umar. Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan maning menjadi produk "Maning Crispy" dan peningkatan minat terhadap UMKM. Hubungan antara peningkatan pengetahuan dan keterampilan dengan minat UMKM menjadi aspek penting dalam program ini, di mana masyarakat diajarkan tidak hanya teknik pengolahan yang tepat tetapi juga

manajemen usaha, pemasaran, dan pengemasan. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan dan keterampilan secara langsung berkorelasi dengan meningkatnya minat masyarakat untuk terlibat dalam UMKM. Grafik yang menunjukkan hubungan ini akan dihadirkan dalam jurnal ini untuk memperlihatkan dampak positif dari program yang telah dijalankan.

Kehadiran tim KKN Universitas Teuku Umar tidak hanya diharapkan mampu memecahkan masalah yang ada, tetapi juga menjadi pemicu semangat bagi masyarakat untuk terus mengembangkan potensi lokal dan membangun desa mereka menjadi lebih baik. Keberhasilan program ini akan menjadi contoh inspiratif bagi desa-desa lain di sekitar Kampung Kuala Baru Sungai, yang dapat meniru model pemberdayaan masyarakat yang dilakukan untuk mencapai kesejahteraan yang lebih merata dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

KKN Reguler XXII Universitas Teuku Umar dilaksanakan di Kampung Kuala Baru Sungai, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil. Kegiatan ini berlangsung selama 30 hari, terhitung sejak tanggal 15 Juli hingga 15 Agustus 2024. Khalayak sasaran dalam KKN ini meliputi seluruh lapisan masyarakat Kampung Kuala Baru Sungai, dengan fokus utama pada:

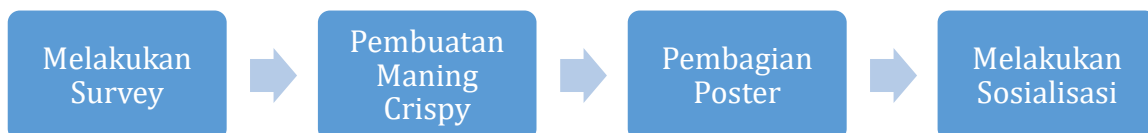
- Ibu Rumah Tangga
Sebagai agen perubahan dalam keluarga yang memiliki peran penting dalam pengelolaan ekonomi rumah tangga dan pengembangan UMKM, khususnya melalui pengolahan ikan maning menjadi produk "Maning Crispy."
- Nelayan
Sebagai pelaku utama dalam sektor perikanan yang menjadi tumpuan ekonomi desa, serta sumber utama bahan baku ikan maning untuk produksi "Maning Crispy."

Konsep pengabdian ini mengacu pada penelitian yang dilakukan oleh Wulandari et al. (2023). Dengan memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi suatu produk baru, program kerja utama bidang pengabdian masyarakat ini adalah edukasi dan sosialisasi tentang manfaat dari pengolahan ikan menjadi "Maning Crispy," sehingga menambah minat masyarakat sekitar untuk ber-UMKM. Berikut adalah beberapa tahapan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan oleh Tim KKN:

1. Tahap Persiapan

Koordinasi intensif dilakukan dengan kepala desa dan nelayan di Kampung Kuala Baru Sungai. Program KKN Universitas Teuku Umar berfokus pada pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan maning dan pembentukan UMKM. Dukungan penuh dari kepala desa, termasuk arahan terkait lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan, memastikan kelancaran implementasi program KKN.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 1. Bagan Alir Kegiatan

3. Metode Pelaksanaan Kegiatan

a. Pre-test

Mengadakan pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu-ibu tentang manfaat ikan maning dan pengolahan produk sebelum pelaksanaan program.

b. Sosialisasi dan pelatihan

- Menyampaikan materi tentang manfaat ikan maning dan pentingnya pengolahan produk

- lokal.
 - Memberikan pelatihan tentang cara mengolah ikan maning menjadi produk "Maning Crispy" yang lezat dan bernilai jual tinggi.
 - Melakukan monitoring, review, dan memberikan umpan balik kepada peserta.
- c. Post-test
- Mengadakan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan ibu-ibu setelah mengikuti program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kampung Kuala Baru Sungai dengan fokus utama pada pemanfaatan ikan maning menjadi produk olahan "Maning Crispy" telah memberikan dampak yang signifikan terhadap masyarakat setempat, khususnya dalam hal peningkatan keterampilan dan minat dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Pemanfaatan Sumber Daya Lokal dan Pertumbuhan Ekonomi Berkelanjutan

Program "Maning Crispy" merupakan contoh pemanfaatan sumber daya lokal yang efektif. Ikan maning, yang merupakan komoditas melimpah di Kampung Kuala Baru Sungai, namun sebelumnya tidak dimanfaatkan secara optimal, kini telah diolah menjadi produk bernilai tinggi. Pemanfaatan sumber daya lokal ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada produk impor tetapi juga meningkatkan nilai tambah produk lokal. Dengan demikian, program ini berkontribusi dalam menciptakan ekonomi lokal yang lebih berkelanjutan.

Pertumbuhan ekonomi yang didorong oleh UMKM ini juga berpotensi menciptakan efek domino yang positif bagi sektor-sektor lain di kampung tersebut. Dengan meningkatnya pendapatan dan daya beli masyarakat, permintaan terhadap produk dan jasa lain juga meningkat, yang pada gilirannya mendorong pertumbuhan usaha kecil lainnya. Misalnya, dengan meningkatnya pendapatan dari penjualan "Maning Crispy", masyarakat mungkin lebih mampu membeli barang-barang kebutuhan lain, seperti pakaian, peralatan rumah tangga, atau bahan makanan tambahan, yang pada gilirannya akan mendorong pertumbuhan usaha kecil lainnya di kampung tersebut.

Survey Kepada Masyarakat

Wawancara dengan warga dilakukan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang persepsi masyarakat terhadap program "Maning Crispy" dan UMKM secara umum. Melalui wawancara ini, terungkap bahwa banyak warga yang awalnya ragu untuk terlibat dalam UMKM, kini mulai melihat potensi besar yang ditawarkan oleh program ini. Wawancara ini juga menjadi alat evaluasi bagi tim KKN untuk menilai efektivitas program dan melakukan perbaikan jika diperlukan.



Gambar 2. Wawancara dengan Warga

Proses Pembuatan “Maning Crispy”



Gambar 3. Pembuatan Maning Crispy

"Maning Crispy" merupakan produk olahan ikan maning yang diolah dengan teknik khusus untuk menghasilkan produk yang renyah, gurih, dan beraroma khas. Proses pembuatan "Maning Crispy" melibatkan beberapa tahapan penting yang dilakukan dengan teliti dan higienis untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi.

Bahan-bahan:

- Ikan maning segar
- Bumbu halus
Terdiri dari bawang putih, bawang merah, serai, kemiri, ketumbar, kunyit, penyedap rasa dan garam yang digunakan untuk menambah cita rasa ikan maning.
- Adonan tepung
Terdiri dari tepung terigu, tepung tapioka, tepung serba guna, tepung beras, ketumbar, daun jeruk, garam, dan penyedap rasa yang digunakan untuk membuat adonan tepung basah dan kering.
- Minyak goreng
Digunakan untuk menggoreng produk hingga kering dan renyah.

Alat-alat:

- Pisau dan talenan
Untuk membersihkan dan mengiris ikan maning.
- Baskom dan wadah
Untuk mendinginkan ikan dalam bumbu dan wadah mencampur dengan adonan tepung.
- Wajan dan penggorengan
Untuk menggoreng maning.
- Saringan minyak
Untuk meniriskan maning setelah digoreng.
- Kemasan plastik kedap udara: Untuk mengemas maning agar tetap renyah dan tahan lama.

Proses Pembuatan:

1. Pembersihan Ikan

Ikan maning segar dibersihkan dengan teliti, dimulai dari menghilangkan sisik, insang, hingga isi perutnya. Kemudian, ikan dibelah menjadi dua bagian, lalu dipisahkan dari kepala, dan tulangnya hingga hanya tersisa daging ikan yang bersih. Daging ikan tersebut kemudian diiris tipis-tipis

dengan ketebalan sekitar 3-5 mm agar mudah matang dan renyah saat digoreng.

2. Perendaman Bumbu

Irisan daging ikan direndam dalam larutan bumbu halus selama kurang lebih 30 menit. Bumbu halus yang digunakan terbuat dari bawang putih, bawang merah, serai, kemiri, ketumbar, kunyit, penyedap rasa dan garam yang telah dihaluskan. Perendaman ini bertujuan agar bumbu meresap sempurna ke dalam daging ikan, memberikan cita rasa gurih dan sedap yang khas pada maning.

3. Penepungan

Adonan tepung yang telah disiapkan dibagi kedalam 2 wadah, untuk dijadikan adonan tepung basah dan tepung kering. Kemudian irisan ikan yang sudah diungkep dimasukkan ke dalam adonan tepung basah kemudian lanjut dimasukan ke dalam adonan tepung kering. Pastikan irisan ikan terbalut rata dengan tepung kering. Penepungan ini berfungsi untuk memberikan lapisan pelindung pada ikan saat digoreng, sehingga menghasilkan produk yang renyah.

4. Penggorengan

Minyak goreng dituangkan ke dalam wajan dan dipanaskan dengan api sedang hingga mencapai suhu yang ideal untuk menggoreng. Irisan ikan yang sudah ditepungi kemudian dimasukkan ke dalam minyak panas dan digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan renyah. Selama proses penggorengan, irisan ikan dibolak-balik agar matang secara merata.

5. Penirisan

Maning yang sudah matang dan berwarna kuning keemasan diangkat dari wajan menggunakan saringan. Maning kemudian diletakkan di atas kertas minyak atau tisu dapur untuk menyerap kelebihan minyak. Proses penirisan ini penting agar maning tidak terlalu berminyak dan tetap renyah saat dikemas.

6. Pengemasan

Setelah dingin, produk "Maning Crispy" siap dikemas. Produk dimasukkan ke dalam kemasan plastik kedap udara untuk menjaga kerenyahan dan kualitas produk agar tetap terjaga selama penyimpanan dan pengiriman. Kemasan yang digunakan juga didesain semenarik mungkin untuk meningkatkan daya tarik produk.



Gambar 4. Maning Crispy yang Sudah Jadi

"Maning Crispy" yang dihasilkan memiliki cita rasa yang gurih, renyah, dan beraroma khas ikan maning. Produk ini tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik karena terbuat dari ikan maning segar yang kaya akan protein dan omega-3 (Sani et al., 2018). Dengan pengemasan yang baik, "Maning Crispy" memiliki daya tahan yang cukup lama sehingga dapat dijadikan oleh-oleh atau camilan sehat untuk keluarga.

Sosialisasi "Maning Crispy" dan Peningkatan Minat UMKM

Sosialisasi merupakan suatu proses yang panjang, baik secara sengaja atau tidak, seseorang atau kelompok dalam kehidupannya mengadakan suatu proses internalisasi (Solihat, 2008). Sosialisasi berperan sebagai elemen kunci dalam meningkatkan minat masyarakat terhadap Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama melalui pengolahan ikan maning menjadi produk "Maning Crispy." Program sosialisasi ini dirancang dengan tujuan untuk memberikan pemahaman mendalam kepada masyarakat mengenai potensi besar yang dimiliki oleh produk olahan ikan maning. Dalam pelaksanaannya, sosialisasi dilakukan melalui berbagai pendekatan yang melibatkan ceramah, demonstrasi langsung, serta diskusi kelompok yang mencakup berbagai lapisan masyarakat (Ningsih et al., 2024).



Gambar 5. Poster Sosialisasi Maning Crispy

Poster "Maning Crispy" digunakan sebagai media informasi utama dalam sosialisasi ini. Poster tersebut menjelaskan proses pengolahan ikan maning menjadi produk yang bernilai tinggi, serta manfaat ekonomi yang bisa diperoleh masyarakat. Selain sebagai alat edukasi, poster ini juga berfungsi untuk menarik minat masyarakat, dengan menampilkan visual yang menarik dan informasi yang mudah dipahami (Winingsih et al., 2020).



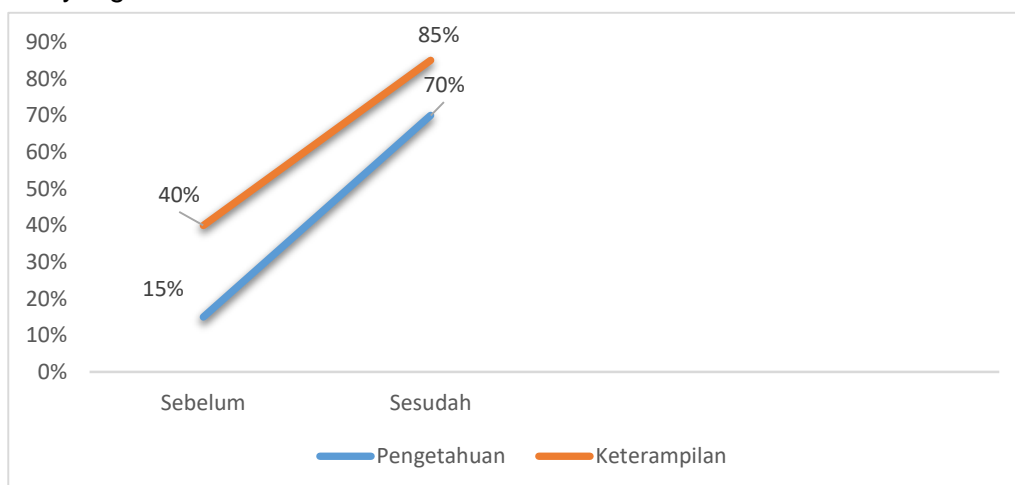
Gambar 6. Pembagian Produk Maning Crispy

Pembagian "Maning Crispy" kepada masyarakat menjadi salah satu cara untuk memberikan pengalaman langsung tentang produk yang dihasilkan dari ikan maning. Melalui pembagian ini, masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoritis, tetapi juga merasakan langsung kualitas produk yang dihasilkan. Ini diharapkan dapat mendorong minat mereka untuk terlibat lebih aktif dalam kegiatan UMKM, khususnya dalam bidang pengolahan hasil perikanan.

Sebelum pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN), ibu rumah tangga di Kampung Kuala Baru Sungai mayoritas bergantung pada sektor perikanan dengan pendapatan yang relatif rendah dan tidak stabil. Pendapatan rata-rata mereka hanya berkisar Rp 500.000 per bulan, yang hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan dasar keluarga. Namun, dengan diperkenalkannya produk "Maning Crispy," terjadi transformasi yang signifikan dalam dinamika ekonomi rumah tangga di kampung tersebut. Ikan maning, yang sebelumnya dianggap kurang bernilai ekonomis, diolah menjadi produk makanan ringan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki permintaan pasar yang tinggi. Produk ini menjadi sumber pendapatan tambahan bagi para ibu rumah tangga, mendorong mereka untuk lebih berperan aktif dalam kegiatan ekonomi yang sebelumnya tidak mereka geluti. Dengan adanya produk seperti "Maning Crispy," diharapkan para ibu rumah tangga dapat mengembangkan keterampilan baru, yang tidak hanya terbatas pada pengolahan ikan, tetapi juga mencakup manajemen usaha, pemasaran, dan penjualan. Hal ini memberikan mereka kesempatan untuk meningkatkan kualitas hidup serta memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap perekonomian keluarga.

Dalam proses sosialisasi, tim KKN menjelaskan manfaat ekonomi dari produk "Maning Crispy," yang tidak hanya sebagai produk olahan makanan, tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat dikelola oleh keluarga. Masyarakat didorong untuk melihat "Maning Crispy" sebagai contoh sukses dari pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah namun belum dimaksimalkan. Melalui sosialisasi ini, terjadi peningkatan yang signifikan dalam minat masyarakat untuk terlibat dalam UMKM, khususnya dalam bidang pengolahan hasil perikanan.

Peningkatan minat tersebut ditandai dengan meningkatnya jumlah partisipan yang mengikuti pelatihan dan menunjukkan keinginan kuat untuk memulai usaha di bidang ini. Sebelum program KKN, minat masyarakat terhadap pengembangan UMKM sangat rendah, dengan hanya beberapa unit usaha yang beroperasi di desa. Namun, setelah program sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan, minat untuk memulai dan mengembangkan UMKM meningkat secara signifikan. Hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang mulai berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengolahan "Maning Crispy," yang menunjukkan bahwa program sosialisasi ini berhasil mengubah pandangan mereka terhadap peluang usaha yang tersedia.



Gambar 7. Grafik Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Gambar 7 menunjukkan grafik peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh para ibu rumah tangga melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan selama program KKN. Sebelum pelatihan, tingkat pengetahuan berada pada angka 15% dan keterampilan pada angka 40%. Setelah

dilakukan penyuluhan, terjadi peningkatan yang signifikan, dengan pengetahuan mencapai 70% dan keterampilan mencapai 85%. Pemahaman ini sangat penting karena mampu menambah minat warga untuk mendirikan UMKM, sehingga dapat meningkatkan pendapatan harian mereka. Saat ini, hanya terdapat 5 unit UMKM di kampung ini, namun diharapkan akan lebih banyak UMKM yang berdiri karena masyarakat sudah mengetahui potensi produk seperti "Maning Crispy". Hal ini menggambarkan betapa besar pengaruh program ini terhadap semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat setempat. Masyarakat yang sebelumnya tidak tertarik atau bahkan takut untuk memulai usaha, kini melihat potensi besar dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Hal ini didukung oleh penelitian Sugito et al. (2018) yang menunjukkan bahwa program pengembangan UMKM melalui pelatihan dan peningkatan kualitas produk di Kabupaten Pati juga berhasil meningkatkan kuantitas dan kualitas produk UMKM lokal. Melalui pendekatan yang serupa, yaitu memberikan pelatihan teknis dan pemasaran, UMKM yang terlibat dalam program tersebut berhasil mencapai standar kualitas yang lebih tinggi, termasuk mendapatkan sertifikasi PIRT dan Halal, serta mengembangkan jaringan pemasaran yang lebih luas. Ini menunjukkan bahwa pelatihan yang komprehensif dapat menjadi kunci dalam meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas.

Lebih lanjut, Wulandari et al. (2023) juga menemukan bahwa melalui sosialisasi dan pelatihan manajemen serta strategi pemasaran berbasis IT, terdapat peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM perikanan di Desa Muarabaru, Karawang. Penelitian ini menunjukkan peningkatan pengetahuan sebesar 24% setelah pelaksanaan kegiatan, dengan diversifikasi produk mencatat peningkatan tertinggi sebesar 30% dan produktivitas sebesar 7%. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian di Kampung Kuala Baru Sungai, di mana pengetahuan dan keterampilan yang meningkat secara langsung berkontribusi pada keberhasilan UMKM dalam menghasilkan produk yang bernilai tinggi seperti "Maning Crispy".

Pengembangan UMKM melalui program "Maning Crispy" diharapkan mampu menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat, terutama bagi kaum ibu rumah tangga yang sebelumnya tidak memiliki kegiatan ekonomi yang signifikan. Dengan adanya lapangan kerja baru, angka pengangguran di kampung ini diharapkan berkurang secara signifikan, dan masyarakat menjadi lebih produktif. Para ibu rumah tangga kini tidak hanya berperan sebagai pengelola rumah tangga, tetapi juga sebagai pelaku ekonomi yang aktif, yang berkontribusi terhadap pendapatan keluarga dan perekonomian desa secara keseluruhan. Keberhasilan program ini menjadi contoh inspiratif bagi desa-desa lain di sekitar Kampung Kuala Baru Sungai, yang mulai tertarik untuk mengembangkan produk lokal mereka sendiri.

Peningkatan minat terhadap UMKM melalui sosialisasi ini berhubungan langsung dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Sebelum pelaksanaan program, banyak di antara masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan nelayan, yang tidak memiliki keterampilan dalam mengolah produk perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Melalui pelatihan dan sosialisasi, mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan.

Peningkatan pengetahuan ini mencakup berbagai aspek, seperti teknik pengolahan yang efektif, pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi, serta bagaimana melakukan pengemasan yang menarik dan aman. Keterampilan ini memberikan dasar yang kuat bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mereka sendiri. Selain itu, mereka juga dibekali dengan kemampuan untuk menganalisis pasar dan memahami preferensi konsumen, yang sangat penting untuk keberhasilan dalam mengelola UMKM.

Salah satu dampak paling menonjol dari program ini adalah pemberdayaan perempuan, khususnya ibu rumah tangga, yang sebelumnya memiliki peran terbatas dalam kegiatan ekonomi. Dengan diperkenalkannya pelatihan pembuatan "Maning Crispy," para ibu rumah tangga kini memiliki keterampilan baru yang dapat mereka gunakan untuk memulai dan mengembangkan usaha sendiri.

Program ini memberikan mereka kesempatan untuk berperan lebih aktif dalam perekonomian keluarga, yang pada akhirnya meningkatkan kemandirian dan kepercayaan diri mereka.

Selain itu, program ini juga berhasil memperkuat ikatan sosial di antara ibu rumah tangga. Dalam proses pelatihan dan produksi "Maning Crispy," mereka bekerja secara berkelompok, saling berbagi pengalaman, dan membantu satu sama lain. Kolaborasi ini tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga mempererat solidaritas dan rasa kebersamaan di antara mereka. Dengan adanya dukungan dan kerjasama yang kuat, mereka mampu menghadapi berbagai tantangan yang muncul dalam proses produksi dan pemasaran produk.

Dari grafik peningkatan keterampilan hasil pelatihan di atas, dapat kita lihat bahwa sebelum pelatihan, tingkat pengetahuan berada pada angka 15% dan keterampilan pada angka 40%. Setelah melakukan penyuluhan, terjadi peningkatan signifikan dengan pengetahuan mencapai 70% dan keterampilan mencapai 85%.



Gambar 8. Melaksanakan Sosialisasi Bersama Masyarakat

Proses sosialisasi yang dilakukan bersama masyarakat mencerminkan pendekatan partisipatif yang diambil oleh tim KKN. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga terlibat secara aktif dalam diskusi dan pelatihan. Hal ini memastikan bahwa sosialisasi tidak hanya bersifat top-down, tetapi juga mendorong inisiatif dari masyarakat sendiri untuk mengembangkan UMKM.

Wawancara dengan warga di Dusun Cempaka, Dusun Seberang, dan Dusun Angrek memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai potensi dan tantangan dalam pengembangan UMKM di Kampung Kuala Baru Sungai.

Dusun Cempaka:

- Mayoritas responden memiliki minat untuk mengembangkan usaha, terutama dalam bidang kuliner dan penjualan sembako.
- Hambatan utama yang dihadapi adalah keterbatasan modal dan pengetahuan tentang pemasaran.
- Responden menunjukkan minat untuk mengikuti pelatihan dan sosialisasi terkait pengembangan UMKM.

Dusun Seberang:

- Sebagian besar responden sudah memiliki usaha dagang, namun masih dalam skala kecil.
- Responden memiliki keinginan untuk mengembangkan usaha mereka, namun terkendala oleh keterbatasan modal dan akses pasar.
- Responden menunjukkan minat untuk mengikuti pelatihan dan sosialisasi terkait pengembangan UMKM.

Dusun Angrek:

- Responden menunjukkan minat yang tinggi terhadap pengembangan UMKM, terutama di kalangan generasi muda.

- Hambatan utama yang dihadapi adalah kurangnya pengalaman dan pengetahuan tentang manajemen usaha.
- Responden membutuhkan dukungan dan pendampingan dalam mengembangkan usaha mereka.

Hasil wawancara menunjukkan adanya potensi yang besar untuk pengembangan UMKM di Kampung Kuala Baru Sungai. Masyarakat memiliki minat dan semangat untuk berusaha, namun membutuhkan dukungan dalam hal modal, pelatihan, dan akses pasar. Program KKN yang telah dilaksanakan, seperti pelatihan pengolahan ikan maning dan sosialisasi pengembangan UMKM, telah memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat.

Keberlanjutan Program dan Tantangan yang Dihadapi

Salah satu tantangan yang paling signifikan adalah bagaimana mempertahankan minat dan semangat masyarakat dalam mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) setelah program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berakhir. Minat dan keterampilan yang telah terbentuk selama pelatihan perlu terus diasah dan dikembangkan agar tidak memudar seiring waktu. Selain itu, tanpa adanya dukungan berkelanjutan, dikhawatirkan masyarakat akan kembali ke pola lama yang kurang produktif, sehingga dampak positif dari program ini hanya akan bersifat sementara.

Untuk mengatasi hal ini, diperlukan upaya kolaboratif antara berbagai pihak, termasuk pemerintah desa, lembaga pendidikan, dan komunitas lokal. Pemerintah desa dapat berperan aktif dalam memberikan dukungan berupa kebijakan dan fasilitas yang memudahkan masyarakat untuk mengembangkan UMKM. Misalnya, dengan menyediakan ruang usaha, memberikan akses permodalan, atau mengadakan kegiatan pelatihan yang berkala. Sementara itu, lembaga pendidikan, seperti universitas, dapat terus terlibat dengan mengiriskan mahasiswa untuk melakukan pengabdian masyarakat yang serupa atau mengadakan penelitian lanjutan yang fokus pada pengembangan UMKM di desa ini. Selain itu, komunitas lokal juga dapat memainkan peran penting dengan menciptakan lingkungan yang mendukung perkembangan UMKM, misalnya melalui pembentukan kelompok-kelompok usaha yang saling mendukung dan berbagi pengetahuan.

Program "Maning Crispy" tidak hanya fokus pada pelatihan teknis pengolahan ikan maning menjadi produk bernilai jual tinggi, tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk menjajaki pasar yang lebih luas. Tantangan utama yang dihadapi oleh pelaku UMKM, terutama mereka yang baru memulai usaha, adalah akses pasar yang terbatas (Sri & Ahmad, 2017). Produk yang dihasilkan mungkin memiliki kualitas yang baik, tetapi tanpa akses pasar yang memadai, penjualan dan perkembangan usaha akan terhambat. Oleh karena itu, akses pasar menjadi salah satu fokus utama yang perlu ditangani dengan serius.

Untuk menjawab tantangan ini, pelatihan yang diberikan dalam program "Maning Crispy" mencakup aspek pemasaran digital dan e-commerce. Dengan perkembangan teknologi yang pesat, pemasaran digital menjadi alat yang sangat efektif dalam memperluas jangkauan pasar. Pelaku UMKM diajarkan bagaimana memanfaatkan platform media sosial, marketplace online, dan teknik pemasaran digital lainnya untuk mempromosikan produk mereka. Selain itu, pelatihan e-commerce memberikan pemahaman kepada pelaku UMKM tentang cara menjual produk mereka melalui toko online, yang memungkinkan mereka untuk menjangkau konsumen di luar wilayah lokal, bahkan hingga ke tingkat nasional.

Diharapkan, dengan adanya pelatihan ini, para pelaku UMKM di Kampung Kuala Baru Sungai tidak hanya mampu mengakses pasar yang lebih luas, tetapi juga dapat bersaing dengan produk-produk lain yang ada di pasaran. Keberhasilan dalam memasarkan produk secara digital tidak hanya akan meningkatkan pendapatan, tetapi juga memberikan kepercayaan diri kepada pelaku UMKM untuk terus mengembangkan usaha mereka. Dengan demikian, program ini dapat memberikan dampak jangka panjang yang berkelanjutan, memajukan perekonomian desa, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

KESIMPULAN

Sungai berhasil memberikan dampak positif dalam peningkatan keterampilan dan minat masyarakat terhadap pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Pemanfaatan potensi lokal berupa ikan maning menjadi produk "Maning Crispy" tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk lokal tetapi juga berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi berkelanjutan di desa tersebut. Program ini juga berhasil memberdayakan ibu rumah tangga sebagai pelaku utama dalam pengembangan UMKM, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam pengolahan hasil perikanan, serta memperkuat solidaritas sosial di kalangan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami kepada Bapak Rektor Universitas Teuku Umar (Dr. Ishak Hasan, M.Si), Bapak Ketua Panitia KKN Reguler Angkatan XXII TA Ganjil 2024/2025 (Muhajirin, S.T), Bapak Dosen Pembimbing Lapangan (Ir. Zuriat, M.Si), Bapak Camat Kuala Baru (Mansurdin, SE), Bapak Kepala Kampung Kuala Baru Sungai (Ishak), Aparatur Desa Kuala Baru Sungai, dan Masyarakat Desa Kuala Baru Sungai yang telah membantu dari pelaksanaan kegiatan hingga tersusunnya artikel ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Abidin, Z., Harahap, N., & Asmarawati, L. (2017). *Pemasaran Hasil Perikanan*. UB Press.
- Arianto, A., & Masnawati, E. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Rendahnya Minat Masyarakat Dalam Berwirausaha Di Indonesia. *Prospeks: Prosiding Pengabdian Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 2(2), 458–468. <https://doi.org/10.32806/5A4CBK17>
- Arifin, A., Basir, M., Munsir, H., & Arsat, M. (2020). Mekanisme Adaptasi Ekonomi Berbasis Gender Pada Masyarakat Pesisir Kelurahan Pabiringan, Kecamatan Binamu Kabupaten Jeneponto Provinsi Sulawesi Selatan. *Riset Sains Dan Teknologi Kelautan*, 3(1), 98–103. <https://doi.org/10.62012/SENSISTEK.V3I1.13249>
- Budiarto, R., Putero, S. H., Suyatna, H., & Astuti, P. (2015). *Pengembangan UMKM Antara Konseptual dan Pengalaman Praktis*. Gadjah Mada University Press.
- Hakim, K. (2024). *Yang Terhempas yang Terdampar (Proses Pemiskinan Masyarakat Melayu: Perspektif Antropologi Sosial)*. CV. Adanu Abimata.
- Ningsih, B. N. S., Sudirman, S., Dharmayani, N. K. T., Yuanita, E., & Ulfa, M. (2024). Sosialisasi Pengemasan Produk SMART (Sehat, Menarik, Aman, Ramah Lingkungan, dan Tepat Sasaran) Bagi Masyarakat Desa Sembalun Bumbung Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Produk Lokal Di NTB. *Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia*, 3(1), 23–29. <https://doi.org/10.29303/JPIMI.V3I1.3346>
- Ompusunnggu, D. P., & Elisa, M. (2023). Pendampingan Peningkatan Kemampuan Manajemen Keuangan Di Toko Plastik Silvanoor. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, 2(2), 55–65. <https://doi.org/10.58192/EBISMEN.V2I2.786>
- Pangemanan, F. N. (2023). Kajian Sosial Kemiskinan Masyarakat Pesisir di Kecamatan Belang. *JURNAL EKSEKUTIF*, 3(2), 1–9. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jurnaleksektif/article/view/48359>
- Rambe, R., Ramadhani, G., & Akmala, T. F. (2024). Peran UMKM Dalam Meningkatkan Perekonomian Dan Kesejahteraan Masyarakat. *Musyari: Neraca Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 3(3), 81–90. <https://doi.org/10.8734/MUSYTARI.V3I3.1690>
- Sani, Hapsari, N., Rosida, D. F., & Sri, S. D. (2018). Pengembangan Olahan Kerupuk Ikan Maning Pada Warga Gang Dolly Surabaya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 81–84. <https://doi.org/10.33005/JTP.V11I2.900>

- Siregar, W. M., Putri, R., & Mursyidin, M. (2021). Perubahan Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Pasca Transmigrasi Daerah di Kampung Teluk Ambun Kabupaten Aceh Singkil. *Community: Pengawas Dinamika Sosial*, 7(1), 65–73. <https://doi.org/10.35308/JCPDS.V7I1.3817>
- Solihat, M. (2008). Komunikasi Massa dan Sosialisasi. *Mediator: Jurnal Komunikasi*, 9(1), 105–112. <https://doi.org/10.29313/MEDIATOR.V9I1.1143>
- Sri, M., & Ahmad, Y. (2017). Peluang dan Tantangan Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dari Berbagai Aspek Ekonomi. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 181–197. <https://journal.undiknas.ac.id/index.php/manajemen/article/view/155>
- Subagiyo, A., Wijayanti, W. P., & Zakiyah, D. M. (2017). *Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*. UB Press.
- Sugito, Prahutama, A., & Tarno. (2018). Pengabdian Masyarakat Pengembangan Produk UMKM Olahan Ikan Bandeng. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1(0), 738–742. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/202>
- Talib, A. (2018). Peluang dan Tantangan Industri Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan dalam Mendukung Terwujudnya Lumbung Ikan Nasional (LIN) di Maluku Utara. *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(1), 19–27. <https://doi.org/10.52046/AGRIKAN.V11I1.1273>
- Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 01–08. <https://doi.org/10.59581/JAP-WIDYAKARYA.V1I3.832>
- Wikipedia. (2023). *Kuala Baru Sungai, Kuala Baru, Aceh Singkil*. Wikipedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Kuala_Baru_Sungai,_Kuala_Baru,_Aceh_Singkil
- Winingsih, P. A., Sulandjari, S., Indrawati, V., & Soeyono, R. (2020). Efektivitas Poster sebagai Media Sosialisasi Program Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi) Tentang Beragam, Bergizi, Seimbang, Aman (B2SA) Di TK Kartika Bojonegoro | Jurnal Tata Boga. *JTB: Jurnal Tata Boga*, 9(2), 887–894. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/37150>
- Wulandari, Y. S., Abadi, S., Az Zahra, F., & Syahputra, A. F. (2023). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM perikanan melalui sosialisasi manajemen dan pemasaran. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 257–268. <https://doi.org/10.33474/JIPEMAS.V6I2.19385>