

## Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor Pada Ibu-Ibu Rumah Tangga RT 03 Kampung Buton Kelurahan Yabansai Distrik Heram

Maklon Warpur<sup>1</sup>, Yunus Paulangan<sup>2</sup>, Vera Kostansie Mandey<sup>3\*</sup>, Popy Laila Ida Ayer<sup>4</sup>, Lolita Tuhumena<sup>5</sup>, Kristoporos Rumbiak<sup>6</sup>, Efray Wanambo<sup>7</sup>, Korinus Rejau<sup>8</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas Cenderawasih, Indonesia

e-mail: [mandey1973@gmail.com](mailto:mandey1973@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

### ABSTRAK

#### Article history:

Diterima: 2 Februari 2026

Direvisi: 27 Maret 2026

Disetujui: 27 Maret 2026

#### Available online

#### DOI:

10.31605/sipakaraya.v4i2.6217

#### How to cite (APA):

Warpur, M., Paulangan, Y. P., Mandey, V. K., Ayer, P. I. L., Tuhumena, L., Rumbiak, K., Wanambo, E., & Rejau, K. (2026). Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor Pada Ibu-Ibu Rumah Tangga RT 03 Kampung Buton Kelurahan Yabansai Distrik Heram. *Sipakaraya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 150 - 158.

ISSN 2963-3885



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

#### Abstrak

Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi penting untuk meningkatkan kualitas hidup, khususnya dalam memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Perempuan, terutama ibu rumah tangga, memiliki peran strategis dalam mengelola ekonomi keluarga dan pemenuhan kebutuhan gizi anak. Potensi ini dapat dimaksimalkan melalui pengembangan ide kreatif dan inovatif dalam pengolahan produk pangan berbasis sumber daya lokal. Kesadaran akan pentingnya gizi seimbang bagi anak-anak, terutama pada masa pertumbuhan, perlu ditingkatkan. Data Kementerian Kesehatan dan Poltekkes Jayapura (2024) menunjukkan bahwa kelompok balita usia 12–59 bulan merupakan salah satu yang paling rentan terhadap masalah gizi. Penelitian ini fokus pada pemanfaatan sumber daya lokal seperti daun kelor dan ikan tuna yang melimpah di wilayah ini namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan produk pangan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melatih ibu rumah tangga di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, untuk mengolah sumber daya tersebut menjadi produk pangan bergizi dan inovatif seperti kripik ikan tuna daun kelor, yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung ketahanan pangan serta gizi masyarakat.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Daun Kelor, Ikan Tuna, Sumber Daya Lokal, Produk Pangan Bergizi

#### Abstract

*Community empowerment is a crucial strategy to enhance quality of life, particularly in strengthening household economic resilience. Women, especially housewives, play a strategic role in managing family finances and fulfilling children's nutritional needs. This potential can be maximized through the development of creative and innovative ideas for processing food products based on local resources. Awareness of the importance of balanced nutrition for children, especially during growth, needs to be increased. This is evidenced by the data from the Ministry of Health and Poltekkes Jayapura (2024), indicating that toddlers aged 12–59 months are particularly vulnerable to nutrition issues. This study focuses on the potential of local resources such as moringa leaves and tuna fish, which are abundant in the region but have not been fully utilized for food products. The aim of this community service activity is to train housewives in RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, to process these resources into innovative and nutritious products such as moringa tuna chips, thereby improving family income and contributing to food security and nutrition.*

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kualitas hidup, terutama ketika diarahkan untuk memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga (Akbar et al., 2023; Harini et al., 2023; Mujahidin & Nugroho, 2024; Setiyaningsih, 2025). Perempuan, khususnya ibu rumah tangga, memiliki peran strategis dalam pengelolaan ekonomi keluarga sekaligus pemenuhan kebutuhan gizi anak. Potensi ini dapat dimaksimalkan melalui pengembangan ide kreatif dan inovatif dalam pengolahan produk pangan berbasis sumber daya lokal (Kaseng, 2025; Nurmalasari et al., 2025).

Kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi seimbang bagi anak-anak, terutama pada masa pertumbuhan, masih perlu ditingkatkan. Data Kementerian Kesehatan dan Poltekkes Jayapura (2024) menunjukkan bahwa kelompok balita usia 12–59 bulan merupakan salah satu yang paling rentan mengalami masalah gizi. Penelitian menunjukkan bahwa lebih dari separuh balita di Indonesia berada pada kategori gizi kurang (Afid et al., 2022; Subekti & Yulia, 2012). Padahal kecukupan gizi memiliki peran fundamental terhadap pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, serta daya tahan tubuh anak (Maku et al., 2026; Nasution et al., 2024; Rani et al., 2025).

Kondisi sosial ekonomi masyarakat di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, Distrik Heram, Kota Jayapura, masih tergolong rendah. Sebagian besar masyarakat bekerja di sektor informal seperti berkebun, beternak, dan berdagang kecil-kecilan. Keterbatasan pendapatan harian berdampak pada pemenuhan kebutuhan ekonomi dan gizi keluarga. Selain itu, faktor pendidikan turut memengaruhi tingkat kesejahteraan rumah tangga. Rendahnya tingkat pendidikan kepala keluarga berhubungan erat dengan meningkatnya risiko kemiskinan dan kerentanan ekonomi (Sabyan et al., 2026).

Potensi lokal di wilayah ini sebenarnya cukup besar. Pohon kelor tumbuh subur di sekitar pemukiman, namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai bahan sayur. Daun kelor memiliki kandungan gizi tinggi seperti protein, vitamin A dan C, serta mineral penting yang berperan dalam pencegahan stunting, peningkatan massa otot, dan perkembangan otak anak (M & Sari, 2023). Selain itu, Kota Jayapura juga memiliki sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna sebagai salah satu komoditas unggulan daerah pesisir. Data Dinas Perikanan Kota Jayapura, produksi ikan tuna mencapai sekitar 45 ton per tahun.

Ikan tuna memiliki kandungan gizi tinggi berupa protein hewani bermutu, asam lemak omega-3 (EPA dan DHA), vitamin D, serta mineral seperti zat besi dan selenium. Asam lemak omega-3 berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, serta mendukung perkembangan sistem saraf anak. Selain itu, protein ikan tuna mudah diserap tubuh dan berperan dalam pembentukan jaringan otot serta sistem kekebalan tubuh (Muchtari, 2025).

Sayangnya, potensi lokal berupa ikan tuna dan daun kelor ini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku produk bernilai ekonomi. Berdasarkan hasil observasi awal, masyarakat umumnya hanya memanfaatkan ikan tuna untuk konsumsi segar, sedangkan daun kelor belum diolah menjadi produk pangan inovatif. Padahal, kedua bahan ini memiliki nilai gizi dan potensi ekonomi yang tinggi jika diolah dengan cara yang tepat.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan pelatihan pengolahan kripik ikan tuna daun kelor sebagai inovasi produk pangan lokal bergizi tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini diharapkan dapat memberdayakan ibu rumah tangga agar lebih mandiri secara ekonomi sekaligus mendukung ketahanan pangan dan gizi masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, mengenai pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah, khususnya ikan tuna dan daun kelor, sebagai bahan pangan bergizi dan bernilai ekonomi.

Manfaat kegiatan ini mencakup berbagai aspek. Dari sisi pengetahuan, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga mengenai pentingnya pemanfaatan potensi lokal

serta penerapan pola gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari. Dari sisi keterampilan, kegiatan ini memberikan bekal teknis kepada peserta untuk mengolah ikan tuna dan daun kelor menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai jual. Secara ekonomi, kegiatan ini berpotensi membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ekonomi rumah tangga. Sedangkan dari aspek sosial, program ini diharapkan mampu mewujudkan pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan melalui keterlibatan aktif ibu rumah tangga dalam aktivitas ekonomi produktif berbasis potensi lokal.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, Distrik Heram, dengan sasaran utama ibu rumah tangga yang mayoritas berprofesi sebagai pengurus rumah tangga dan pekerja informal. Pemilihan kelompok sasaran didasarkan pada peran strategis perempuan dalam pengelolaan ekonomi keluarga sekaligus pemenuhan kebutuhan gizi rumah tangga.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif mulai dari tahap identifikasi masalah hingga pelaksanaan kegiatan. Tahapan pelaksanaan meliputi:

### 1. Observasi Awal

Tahap ini dilakukan untuk memetakan kondisi sosial ekonomi masyarakat, mengidentifikasi potensi lokal yang tersedia (daun kelor dan ikan tuna), serta menggali kebutuhan dan permasalahan gizi keluarga. Observasi dilakukan melalui wawancara singkat, diskusi dengan tokoh masyarakat, dan pengamatan langsung di lingkungan RT 03.

### 2. Sosialisasi

Tim pengabdian menyampaikan materi mengenai pentingnya gizi seimbang, manfaat daun kelor dan ikan tuna sebagai sumber pangan bergizi, serta peluang usaha berbasis produk pangan lokal. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk ceramah interaktif untuk mendorong partisipasi aktif dan diskusi dua arah dengan peserta.

### 3. Pelatihan Pengolahan Produk

Tahap inti kegiatan berupa pelatihan pembuatan kripik ikan tuna daun kelor. Peserta dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan adonan, teknik penggorengan, hingga proses pengemasan. Selain itu, peserta juga diberikan pengetahuan mengenai higienitas produksi, standar sederhana keamanan pangan, dan strategi pemasaran produk agar memiliki daya jual.

### 4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan:

- Pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang gizi, manfaat daun kelor, dan teknik pengolahan produk.
- Observasi keterampilan untuk menilai kemampuan peserta dalam mempraktikkan tahapan produksi secara mandiri.

Melalui rangkaian tahapan tersebut, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berfokus pada transfer pengetahuan, tetapi juga pemberdayaan keterampilan praktis dan pendampingan peserta agar mampu mengembangkan produk secara berkelanjutan.

Diagram alur metode pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1 berikut :



Gambar 1. Diagram Alur Metode Pelaksanaan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil

#### a. Gambaran Umum Kegiatan

Kegiatan “Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor” dilaksanakan di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, Distrik Heram, Kota Jayapura, dengan melibatkan masyarakat setempat sebagai peserta. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 15 orang, terdiri dari perempuan dan laki-laki dengan rentang usia 23–55 tahun.

Sasaran utama kegiatan adalah ibu rumah tangga, mengingat peran strategis mereka dalam pengelolaan ekonomi keluarga dan pemenuhan gizi rumah tangga. Namun demikian, keikutsertaan peserta laki-laki juga cukup tinggi, terutama dalam membantu aspek teknis dan mengikuti sesi praktik. Hal ini menunjukkan adanya dukungan sosial dan partisipasi masyarakat secara lebih luas, tidak hanya terbatas pada kelompok sasaran utama.

Peserta perempuan sebagian besar merupakan ibu rumah tangga tanpa pekerjaan tetap, sementara sebagian lainnya adalah penjual kue, pedagang, atau berkebun. Peserta laki-laki bekerja sebagai petani, wiraswasta, dan sebagian belum memiliki pekerjaan tetap. Keberagaman latar belakang ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memiliki dampak inklusif dan relevan bagi masyarakat setempat.

#### b. Tahapan Kegiatan Pelatihan

##### 1) Observasi Awal dan Sosialisasi

Tahap awal kegiatan diawali dengan observasi lapangan untuk mengetahui kondisi sosial ekonomi masyarakat dan potensi sumber daya lokal yang tersedia. Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa ikan tuna dan daun kelor merupakan bahan yang mudah didapat dan belum dimanfaatkan secara optimal. Selanjutnya, dilakukan sosialisasi kegiatan kepada masyarakat setempat mengenai tujuan, manfaat, dan rencana pelaksanaan pelatihan. Antusiasme masyarakat terlihat dari banyaknya peserta yang mengikuti dengan sukarela. Sosialisasi ini sekaligus menjadi ajang untuk membangun komunikasi dan kepercayaan antara tim pengabdian dan warga.

##### 2) Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara teori dan praktik langsung. Pada bagian teori, peserta diberikan materi singkat tentang:

- Kandungan gizi ikan tuna (tinggi protein, rendah lemak)
- Manfaat daun kelor (kaya vitamin, mineral, dan antioksidan)
- Nilai ekonomis produk olahan ikan sebagai peluang usaha rumah tangga

Selanjutnya, peserta mengikuti demonstrasi dan praktik pembuatan kripik ikan tuna daun kelor. Langkah-langkah pembuatan terdiri dari:

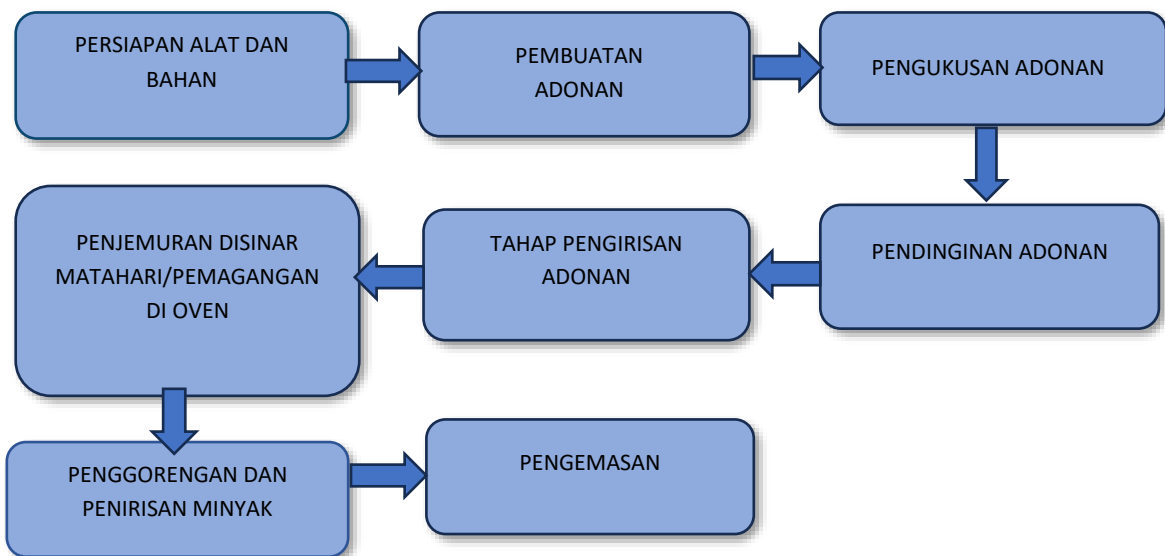
1. Membersihkan dan menghaluskan daging ikan tuna segar.
2. Menghaluskan daun kelor segar hingga berbentuk pasta.
3. Mencampur bahan utama (ikan tuna dan daun kelor) dengan telur, tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, bumbu dan air es secukupnya
4. Mengukus adonan selama  $\pm 25$  menit.
5. Mendinginkan, mengiris tipis, kemudian menjemur atau mengeringkan dengan oven.
6. Menggoreng dan mengemas hasil akhir produk.

Untuk bahan-bahan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor dapat dilihat dalam Tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Bahan-bahan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor

No	Bahan	Takaran/Keterangan
1	Daging ikan tuna segar	500 g (blender/haluskan)
2	Tepung beras	200 g
3	Tepung tapioka	70 g
4	Tepung terigu	50 g
5	Daun kelor segar	30–40 g (blender/haluskan)
6	Telur ayam	1 butir utuh
7	Bawang putih	4 siung (haluskan)
8	Garam	1 sdt
9	Gula pasir	1 sdt (opsional, biar gurih manis)
10	Kaldu bubuk	1 sdt (opsional)
11	Air es	Secukupnya
12	Minyak goreng	Secukupnya

Waktu total proses produksi berlangsung selama 1–2 hari, mencakup tahap pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan, hingga pengemasan. **Gambar 2** berikut memperlihatkan alur proses pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor.



**Gambar 2.** Alur Proses Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor

Hasil akhir menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan kripik dengan tekstur renyah, rasa gurih, dan aroma khas ikan dan daun kelor yang menjadi keunggulan produk.

Pada Gambar 3 di bawah ini menunjukkan Tim Pengabdian sedang memberikan materi pelatihan dan hasil kemasan produk Kripik Ikan Tuna Daun Kelor yang telah dikemas.



**Gambar 3.** Tim Pengabdian sedang memberikan materi pelatihan dan Produk Kipik Ikan Tuna Daun Kelor yang telah dikemas

### 3) Keterlibatan dan Antusiasme Peserta

Seluruh peserta menunjukkan antusiasme tinggi selama kegiatan berlangsung. Mereka aktif bertanya, berdiskusi, serta terlibat langsung dalam proses pembuatan produk. Dukungan dari bapak-bapak turut memperkuat semangat kebersamaan dan gotong royong.

Dari sisi pembelajaran, peserta mengalami peningkatan keterampilan dan pengetahuan yang signifikan, terutama dalam pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomis.

### 4) Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, wawancara singkat, dan penilaian produk akhir. Berdasarkan hasil evaluasi, diperoleh temuan sebagai berikut:

- 90% peserta mampu mengulang proses pembuatan dengan benar.
- Peserta memahami pentingnya kandungan gizi ikan dan daun kelor.
- Sebagian peserta menunjukkan minat untuk melanjutkan produksi secara mandiri sebagai usaha rumah tangga.

Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga berhasil menumbuhkan kesadaran ekonomi kreatif dan mendorong terbentuknya ide usaha kecil berbasis bahan lokal.

## c. Metode Pelaksanaan dan Hasil

Pelaksanaan kegiatan yang terdiri atas observasi awal, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi berjalan sesuai dengan rencana dan memberikan hasil yang sejalan dengan tujuan program. Rangkuman keterkaitan metode dan hasil disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Metode Pelaksanaan dan Hasil Capaian

Tahapan Metode Pelaksanaan	Uraian Kegiatan	Hasil dan Capaian
Observasi Awal dan Sosialisasi	Identifikasi potensi lokal dan sosialisasi kegiatan kepada masyarakat.	Peserta memahami tujuan kegiatan dan menunjukkan antusiasme tinggi untuk berpartisipasi.
Pelatihan dan Demonstrasi	Pelatihan teori dan praktik pembuatan kripik ikan tuna daun kelor.	Peserta menguasai teknik pengolahan dan menghasilkan produk berkualitas.
Partisipasi Peserta	Keterlibatan aktif ibu rumah tangga dan dukungan bapak-bapak.	Terjadi peningkatan kolaborasi sosial dan keterampilan kelompok.
Evaluasi Kegiatan	Penilaian hasil pelatihan dan umpan balik dari peserta.	Peserta memahami peluang usaha dan berkeinginan untuk mengembangkan produksi mandiri.

## 2. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan “Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor” di RT 03 Kampung Buton, Kelurahan Yabansai, Distrik Heram, Kota Jayapura, memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi.

Kegiatan ini dirancang untuk menjawab permasalahan umum masyarakat pesisir yang selama ini hanya menjual hasil tangkapan ikan dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Melalui kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan pada konsep diversifikasi produk perikanan, dengan memanfaatkan ikan tuna yang melimpah serta daun kelor yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal, sebagaimana disampaikan oleh Gayatri et al., (2022) bahwa pengembangan produk lokal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan pangan rumah tangga.

Dari hasil observasi dan sosialisasi, partisipasi masyarakat menunjukkan tingkat antusiasme yang tinggi. Hal ini menandakan bahwa kegiatan pengabdian berhasil menarik minat masyarakat untuk belajar dan berinovasi. Keterlibatan peserta laki-laki dalam kegiatan yang umumnya didominasi perempuan menunjukkan adanya dukungan sosial lintas gender, yang menjadi modal penting dalam membangun kolaborasi ekonomi rumah tangga.

Pada tahap pelatihan dan demonstrasi, peserta memperoleh pengetahuan mengenai kandungan gizi ikan tuna dan daun kelor, serta pentingnya pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai jual. Peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi mulai dari persiapan bahan, pengukusan, pengirisan, pengeringan, hingga pengemasan. Berdasarkan hasil evaluasi, sebanyak 90% peserta mampu mengulang proses pembuatan dengan benar. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung (*learning by doing*) efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta, sebagaimana diungkapkan oleh Mannahali et al., (2024) bahwa metode pelatihan partisipatif dapat mempercepat transfer keterampilan kepada masyarakat.

Produk Kripik Ikan Tuna Daun Kelor yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan aroma khas yang menjadi daya tarik tersendiri. Kombinasi bahan lokal yang bergizi menjadikan produk ini tidak hanya bernilai ekonomis tetapi juga mendukung peningkatan gizi keluarga. Daun kelor berperan sebagai sumber vitamin dan antioksidan alami, sementara ikan tuna memberikan asupan protein tinggi. Dengan demikian, produk ini dapat menjadi alternatif camilan sehat yang potensial dikembangkan sebagai usaha rumahan (*home industry*).

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran kewirausahaan dan ekonomi kreatif di kalangan peserta. Sebagian peserta menyatakan keinginan untuk melanjutkan produksi secara mandiri dan menjadikannya sumber pendapatan tambahan keluarga. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya berdampak pada peningkatan kemampuan teknis, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir menuju kemandirian ekonomi.

Secara keseluruhan, keterkaitan antara metode pelaksanaan dan hasil capaian menunjukkan bahwa kegiatan ini berjalan efektif dan tepat sasaran. Observasi awal membantu tim memahami potensi lokal, sosialisasi meningkatkan partisipasi masyarakat, pelatihan menghasilkan keterampilan baru, dan evaluasi memastikan keberlanjutan hasil kegiatan. Dampak sosial yang muncul berupa peningkatan kerja sama antarwarga dan terbentuknya semangat gotong royong dalam mengembangkan produk lokal.

Dengan hasil tersebut, kegiatan ini dapat dijadikan model bagi pelatihan sejenis di wilayah lain yang memiliki potensi sumber daya perikanan dan tanaman lokal melimpah. Keberlanjutan program diharapkan dapat diwujudkan melalui pendampingan lanjutan, pelatihan pengemasan dan pemasaran produk, serta dukungan dari pihak pemerintah maupun lembaga mitra untuk membantu proses sertifikasi dan pemasaran produk ke skala yang lebih luas.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian “Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Tuna Daun Kelor” berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk

bernilai ekonomi. Pelatihan ini efektif karena menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung, sehingga peserta mampu menghasilkan produk berkualitas serta memahami potensi usaha berbasis rumah tangga.

Selain memberikan dampak terhadap peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif dan semangat kemandirian masyarakat. Ke depan, kegiatan serupa perlu dilanjutkan melalui pendampingan usaha, pengembangan kemasan, serta pelatihan pemasaran agar produk dapat bersaing di pasar lokal dan regional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afid, Rabiah, Tahir, S., & Utami, L. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Gizi Kurang pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Baluase Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 05(September), 627–632.
- Akbar, R. A., Fauzan, M., Asy, A., Arsyad, J., & Barki, K. (2023). Implementasi pendekatan community empowerment untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat melalui pembangunan ekonomi berbasis potensi daerah. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(1), 65–76.
- Gayatri, A. M., Mulyani, D., Zainuddin, D., Widjajanto, T., & Alamsyah, M. (2022). STRATEGI PENGENTASAN KEMISKINAN DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT MELALUI POTENSI KETAHANAN PANGAN LOKAL PADA KAWASAN GEOPARK KARANGSAMBUNG-KARANGBOLONG KABUPATEN KEBUMEN. *Journal of Applied Business and Economic (JABE)*, 9(2), 234–246.
- Harini, N., Suhariyanto, D., Novaria, N., Santoso, A., & Yuniarti, E. (2023). Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa. *Indonesian Journal of Community Research and Engagement Pendampingan*, 4(2), 363–375. <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i2.2834>
- Kaseng, E. S. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal dalam Pengembangan UMKM. *Journal of Marginal Sosial Research*, 2(1), 1–8.
- M, G. N. P. P., & Sari, P. M. N. A. (2023). Potensi Nutraceutical Sebagai Solusi Pencegahan Stunting. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 604–619. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p48>
- Maku, K. R. M., Bedho, I. B., & Unde, M. (2026). PERAN GIZI SEIMBANG DAN KESEHATAN DALAM OPTIMALISASI TUMBUH KEMBANG ANAK USIA DINI. *JURNAL CITRA PENDIDIKAN ANAK (JCPA)*, 5(1), 86–96.
- Mannahali, M., Asri, W. K., Fatimah, S., Azizah, L., & Angreany, F. (2024). Pemberdayaan Ekonomi: Pelatihan Kewirausahaan dan Keterampilan untuk Masyarakat Pedesaan. *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 294–300. <https://doi.org/10.26858/ininnawa.v2i2.5381>
- Muchtar, F. (2025). Analisis Tingkat Penerimaan Nugget Ikan Tuna Sebagai Pangan Sumber Protein Hewani Di Desa Malalanda. *JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*, 4(2), 55–66. <https://doi.org/10.57218/juster.v4i2.1464>
- Mujahidin, G., & Nugroho, I. A. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Home Industry untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ibu Rumah Tangga di Desa Karangpatihan. *MUJAHADA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 02(2), 74–93.
- Nasution, A. P., Reswari, A., Sarah, Aspah, A., Anggraeni, Z., Simbolon, J. J., & Fatimah, P. S. (2024). Peran Gizi Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak. *Indonesian Journal of Islamic Early Childhood Education*, 9(2), 1–10.
- Nurmalasari, B. L., Insani, R., Istifa, L., Pandu, I. W., Chintami, D. F., Luh, N., Sudiawati, E., Mara, R., Triadi, M. Q., Wangi, P. A., & Juniardi, N. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan sumber daya alam dalam meningkatkan potensi perekonomian daerah pesisir di desa kertasari. *Jurnal Wicara Desa, Volume*, 3(5), 1–7.
- Rani, Idrus, K., Asriana, R., Sage, N. H., S, M., & Maswati. (2025). DAMPAK KESEHATAN DAN GIZI YANG BAIK PADA ANAK USIA DINI. *Indonesian Journal of Health and Psychology (IJOHAP)*, 1(1), 13–25.
- Sabyan, M., Herlin, F., & Wiarta, I. (2026). ANALISIS FAKTOR SOSIAL EKONOMI YANG MEMPENGARUHI KEMISKINAN DI KOTA JAMBI. *Jurnal Dinamika Manajemen*, 14(1), 8–13.

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>

- Setyaningsih, E. W. (2025). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Peningkatan Pelayanan Publik dan SDM untuk Ketahanan Pangan Rumah Tangga. *Jurnal Semarak Kebumian*, 3(2), 48–60.
- Subekti, S., & Yulia, C. (2012). PENGETAHUAN GIZI DAN POLA ASUH IBU ANAK BALITA GIZI KURANG DI KELURAHAN PASTEUR KECAMATAN SUKAJADI BANDUNG. *Invotec*, 8(1).