Contents lists available at openscie.com
E-ISSN: 2828-1195
Open Community Service Journal
DOI: 10.33292/ocsj.v5i1.177
Journal homepage: https://opencomserv.com

Pengembangan Wawasan Perempuan Anggota Aisyiyah Pulau Tidung terhadap Pengolahan Hasil Laut di Wilayah Kepulauan Seribu

Roslaini Roslaini[1]*, Siswana Siswana[1]

[1] Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA, Jakarta, Indonesia

*Correspondence E-mail: roslaini@uhamka.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Riwayat Artikel:
Disubmit 30 Desember 2025
Diperbaiki 25 Februari 2026
Diterima 27 Februari 2026
Diterbitkan 6 Maret 2026

Kata Kunci:
Hasil Laut,
Olahan Ikan,
Pengabidan masyarakat,
Pulau Tidung.

ABSTRAK

Latar Belakang: Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan melalui kemitraan dengan Pimpinan Cabang 'Aisyiyah (PCA) Pulau Tidung, Kepulauan Seribu, Jakarta. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan perempuan Pulau Tidung, khususnya anggota 'Aisyiyah, dalam pengolahan hasil laut yang higienis dan bernilai tambah. Kondisi ini menyebabkan potensi sumber daya laut yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi.
Tujuan: Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas perempuan dalam pengelolaan dan pengolahan hasil laut yang higienis serta mengembangkan keterampilan pembuatan produk olahan ikan yang berpotensi dipasarkan.
Metode: Pelaksanaan PkM dilakukan secara luring dengan pendekatan edukatif dan praktik langsung. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengevaluasi capaian kegiatan. Materi yang diberikan meliputi wawasan tentang pengolahan hasil laut yang higienis serta praktik pembuatan produk olahan ikan, seperti pempek, sebagai alternatif produk bernilai tambah.
Hasil: Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil laut. Temuan ini diperoleh berdasarkan hasil observasi dan wawancara selama kegiatan berlangsung. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta, terutama pada sesi praktik, mengindikasikan tingginya minat serta potensi keberlanjutan program dalam mendukung pemberdayaan dan kemandirian ekonomi perempuan Pulau Tidung.

Untuk mengutip artikel ini: Roslaini, R., & Siswana, S. (2026). Pengembangan Wawasan Perempuan Aisyiyah Pulau Tidung terhadap Pengolahan Hasil Laut di Wilayah Kepulauan Seribu. *Open Community Service Journal*, 5(1), 48–55.

Artikel ini berada di bawah lisensi: A Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International (**CC BY-SA 4.0**) License. Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License Copyright ©2026 by author/s

1. Pendahuluan

Pengabdian kepada masyarakat daerah pesisir merupakan salah satu pilar utama dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi di Indonesia, yang menekankan pentingnya kontribusi nyata perguruan tinggi terhadap peningkatan kualitas hidup masyarakat pesisir. Melalui kegiatan pengabdian, perguruan tinggi dapat memberikan dampak positif dalam bentuk transfer ilmu pengetahuan, keterampilan, dan teknologi kepada masyarakat, sehingga mereka mampu mengelola potensi yang ada di sekitarnya secara optimal seperti budidaya udang bagi masyarakat pesisir yang dilakukan oleh Dinarwati di Desa Langen **(Dinarwati *et al.,* 2025)**. Selain itu, transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan teknis dalam pengolahan hasil laut bagi masyarakat di wilayah pesisir Paciran dilakukan oleh tim pengabdian **(Babussalam *et al.,* 2025)** dimana masyarakat nelayan mendapat pengetahuan pemasaran dan akses teknologi termasuk pemahaman digital marketing **(Izzalqurny *et al.,* 2023)** sehingga mampu mengolah dan mengemas hasil laut untuk dipasarkan agar memiliki nilai tambah **(Amien *et al.,* 2025, Dewi *et al.,* 2025, Effendi *et al.,* 2022, Syukri *et al.,* 2025)**.

Pengembangan wawasan dan keterampilan pengolahan hasil laut bukan hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga memiliki dimensi sosial dan lingkungan **(Darmawan, 2001)**. Dengan keterampilan pengolahan yang baik, perempuan dapat mengurangi limbah hasil laut, meningkatkan daya simpan produk, serta menciptakan produk yang lebih higienis dan aman dikonsumsi. Melalui pemberdayaan ini, perempuan pulau Tidung dapat menjadi agen perubahan dalam menciptakan usaha rumah tangga berbasis hasil laut, yang pada akhirnya mendukung ketahanan ekonomi keluarga dan mendorong pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat yang mengusung tema *"Pengembangan Wawasan terhadap Hasil Laut bagi Perempuan Pulau Tidung di Wilayah Kepulauan Seribu"* memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan dalam mengolah hasil laut, memperkenalkan teknik inovatif dalam pengemasan, serta memberikan pemahaman tentang strategi pemasaran, termasuk melalui platform digital karena hal ini sangat penting dalam pemasaran **(Pratama *et al.,* 2025)**. Kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang bagi perempuan Pulau Tidung untuk mengembangkan usaha kecil berbasis hasil laut yang bernilai ekonomis, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dan mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat pesisir **(Rahmawati & Rohma, 2024)**.

Secara geografis, Pulau Tidung, yang terletak di kawasan Kepulauan Seribu, Jakarta, merupakan salah satu wilayah pesisir dengan potensi hasil laut yang sangat besar. Komunitas masyarakat di Pulau Tidung menggantungkan kehidupannya pada aktivitas perikanan, baik melalui penangkapan ikan, budidaya, maupun pengolahan hasil laut seperti ikan asin, abon, dan produk berbasis rumput laut. Namun, meskipun potensi laut yang dimiliki sangat melimpah, kenyataannya sebagian besar masyarakat pulau Tidung, terutama perempuan yang kadang membantu suami mencari nafkah tambahan, belum mampu mengoptimalkan potensi tersebut untuk meningkatkan taraf hidup mereka. Perempuan di Pulau Tidung umumnya hanya berperan dalam pekerjaan domestik dan sebagian membantu untuk pendukung suami dalam kegiatan pengelolaan hasil laut, namun belum sebagai pelaku utama dalam pengolaan dan pengembangan produk. Kondisi ini menunjukkan adanya ketimpangan peran yang perlu diatasi agar perempuan dapat memiliki kontribusi lebih besar dan mandiri secara ekonomi.

Berdasarkan survei langsung dan informasi dari berbagai media masa, diketahui juga bahwa masyarakat pulau Tidung memang belum banyak melakukan inovasi dalam pengolahan hasil laut terutama ikan-ikanan dan masih diolah secara tradisional, seperti menjemur ikan dengan memanfaatkan panas matahari. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat pulau Pulau Tidung adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil laut secara efektif, efisien, dan ekonomis. Sebagian besar produk hasil laut terutama ikan dijual dalam bentuk mentah dengan harga cukup murah, ada juga dengan pendinginan es, sehingga nilai tambah yang dihasilkan kurang. Selain itu, minimnya inovasi dalam pengolahan dan pengemasan produk juga menjadi hambatan sehingga kurang efektif untuk dipasarkan kepada konsumen di luar pulau Tidung,

termasuk juga wisatawan (untuk oleh-oleh) yang berkunjung ke pulau Tidung maupun pasar lokal dan online. Oleh karena itu, sangat diperlukan pemahaman mengenai pengolahan dan strategi pemasaran, terutama melalui media digital, membuat produk olahan hasil laut yang dapat bersaing dengan produk sejenis dari daerah lain.

Pulau Tidung cukup baik dan memiliki akses pada berbagai jenis ikan, cumi, dan rumput laut, namun sebagian besar hasil tangkapan oleh masyarakat lokal masih dijual mentah atau diolah secara tradisional tanpa standar mutu. Selain itu, tidak konsisten dalam pemilihan bahan baku segar, ketiadaan standar penanganan pascapanen (sorting, pencucian, penggaraman higienis), serta keterbatasan peralatan sederhana (rak pengering higienis, alat pres, freezer). Akibatnya produk cepat rusak, rasa tidak seragam, dan sulit memenuhi pesanan dalam jumlah lebih besar saat musim wisata. Rendahnya literasi keamanan pangan (kontaminasi, kadar garam, kelembaban penyimpanan) juga menurunkan daya saing produk olahan lokal. Kelompok perempuan sebagian besar beroperasi informal—belum memiliki pencatatan biaya produksi; keuangan rumah tangga bercampur dengan keuangan usaha **(Hidayah *et al.*, 2021; Nurjannah & Andini, 2016)**. Tidak ada pembagian peran produksi, logistik, dan penjualan dalam kelompok, sehingga keberlanjutan tergantung individu tertentu. Ketiadaan badan usaha sederhana (kelompok usaha bersama, koperasi mikro, atau brand kolektif) bisa menjadi kendala akses bantuan pemerintah, permodalan. Produk yang ada belum dikemas menarik; label minim informasi (komposisi, tanggal produksi, kontak). Saluran penjualan terbatas pada titip jual lokal; pemanfaatan media digital (WhatsApp Business, Instagram, marketplace lokal Jakarta) masih rendah karena keterbatasan foto produk, narasi brand, dan kemampuan menghitung ongkos kirim. Belum ada diferensiasi "produk khas Tidung", proses rumahan higienis, atau pemberdayaan perempuan. Sesungguhnya pasar wisata pulau Tidung di Kepulauan Seribu dan konsumen urban Jakarta bisa membuka peluang untuk membeli oleh-oleh hasil laut yang bernilai tambah.

Berdasarkan survei melalui diskusi dengan pihak PCA Pulau Tidung dan juga masyarakat disana terkait dengan permasalahan mitra, kami tim PkM UHAMKA yang diketuai oleh Dr. Roslaini, M.Hum bersama Mitra PCA Pulau Tidung yang diketuai oleh ibu Mulyanah mengangkat permasalahan para perempuan yang membutuhkan solusi terkait rendahnya pemanfaatan sumber daya alam yakni pemanfaatan berbagai hasil laut yang bisa dikelola dan diolah secara lebih efektif dan inovatif. Berdasarkan informasi yang diperoleh bahwa masyarakat pulau Tidung belum memanfaatkan secara maksimal pengelolaan dan pengolahan berbagai hasil laut di Pulau Tidung. Dengan kata lain, masyarakat khususnya para perempuan belum memiliki wawasan dalam pengelolaan dan pengolahan berbagai hasil laut dan belum memiliki keterampilan mengolah hasil laut, misalnya ikan-ikanan seperti ikan tenggiri bisa dijadikan makanan misalnya "Pempek" yang sangat disukai oleh selera nusantara.

Mengingat pentingnya pemberdayaan perempuan dalam sektor ekonomi khususnya perempuan pulau Tidung dalam pengelolaan dan pengolahan hasil laut, kegiatan ini menjadi sangat krusial agar semangat berusaha dan berinovasi bagi para perempuan dan anggota Aisyiyah Cabang Pulau Tidung tetap bergelora dalam memajukan ekenomi keluarga dan masyarakat. Kami Tim PkM UHAMKA ingin membantu para perempuan dan anggota PCA Pulau Tidung dalam meningkatkan ekonomi keluarga khususnya dalam pengelolaan dan pengolahan hasil laut.

2. Metode Pelaksanaan

Sehubungan dengan permasalahan mitra, maka tujuan pelaksanaan PkM kali ini adalah untuk memberikan pencerahan dan wawasan pengetahuan serta keterampilan dalam pengelolaan dan pengolahan sumber daya hasil laut bagi para perempuan dan anggota Aisyiyah PCA Pulau Tidung Kep. Seribu. Kegiatan ini diwadahi oleh Lembaga Pemberdayaan Masyarakat UHAMKA dalam rangka memenuhi Catur Darma Perguruan Tinggi. Mitra PkM adalah Pimpinan Cabang Aisyiyah pulau Tidung yang berlokasi di Jl. Musholla Nurul Hikmah RT 008/RW 03 Pulau Tidung Kep. Seribu.



Gambar 1. Peserta Pelatihan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah pendekatan partisipatif dengan evaluasi kualitatif deskriptif. Adapun langkah-langkah kegiatan antara lain: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap praktek, dan tahap evaluasi secara kualitatif.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan Tim PkM berkoordinasi dengan mitra Ibu Mulyanah ketua PCA Pulau Tidung terkait identifikasi kebutuhan mitra. Bertanya tentang permasalahan terkait pengolahan hasil laut. Selanjutnya, Tim PkM menyusun materi pelatihan dan praktik; dan terakhir koordinasi teknis pelaksanaan kegiatan.



Gambar 2. Pengarahan dan Persiapan Kegiatan.

2.2 Tahap Pelaksanaan

Kegiatan diawali dengan penyuluhan/edukasi tentang pengolahan hasil laut yang higienis serta demonstrasi pembuatan produk olahan ikan. Lalu dilanjutkan dengan demo (pembuatan pempek) langsung oleh Tim sambil diskusi dan tanya jawab.



Gambar 3. Penyuluhan dan Demonstrasi.

2.3 Praktek Membuat Pempek

Pada kegiatan ini para peserta diberi praktek mengolah hasil laut yaitu membuat "Pempek" dari ikan tenggiri. Para peserta diperkenalkan pada teknik dasar pengolahan ikan segar menjadi olahan bernilai tambah serta strategi pengemasan sederhana agar produk dapat dipasarkan secara lebih luas. Praktek membuat pempek dimulai dengan penjelasan mengenai pemilihan ikan yang berkualitas, teknik fillet, serta cara mengolah daging ikan menjadi adonan pempek yang kenyal dan tidak amis. Selanjutnya, demonstrasi langkah-langkah pembuatan berbagai jenis pempek, mulai dari pempek lenjer, kapal selam, hingga pempek kecil untuk gorengan. Selain fokus pada cita rasa dan tekstur, kegiatan ini juga menekankan aspek higienitas dan keamanan pangan selama proses produksi, mulai dari tahap pencampuran bahan hingga perebusan. Para peserta tidak hanya diajarkan cara membuat pempek yang siap santap, tetapi juga teknik pengemasan vakum untuk memperpanjang masa simpan produk tanpa bahan pengawet, sehingga pempek siap didistribusikan ke wilayah yang lebih luas, seperti Jakarta atau sekitarnya.

Setelah sesi demonstrasi, para peserta secara berkelompok melakukan praktik langsung dengan menggunakan bahan- bahan yang telah disediakan. Kegiatan berlangsung interaktif; peserta saling berdiskusi, mencoba variasi bentuk, dan memperbaiki teknik berdasarkan arahan.



Gambar 4. Praktek Membuat Pempek

2.4 Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi Tim PkM melakukan observasi dan wawancara singkat dengan beberapa peserta serta dokumentasi aktivitas dan hasil praktik sambil analisis perubahan pengetahuan dan keterampilan. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan seputar cara membuat pangan lain dan strategi memulai usaha dari rumah, yang menandakan tingginya minat untuk mengembangkan hobi memasak menjadi peluang pendapatan keluarga.



Gambar 5. Observasi dan Wawancara

3. Hasil Kegiatan dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada dua hal, yakni pengembangan wawasan terhadap pengelolaan dan pengolahan hasil laut yaitu ikan dengan salah satunya membuat pempek bagi perempuan Pulau Tidung yang berlangsung dengan sangat baik; serta memberikan hasil yang signifikan bagi para peserta. Selama proses kegiatan dan pelatihan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai teknik dasar pengolahan ikan, mulai dari pemilihan ikan segar, teknik pengolahan, pencampuran adonan, hingga pembentukan berbagai jenis pempek. Hasil praktik menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan pempek dengan tekstur kenyal dan rasa yang konsisten selaras dengan temuan tentang pentingnya pelatihan praktis untuk meningkatkan keterampilan produksi makanan olahan hasil laut. Kegiatan pengabdian serupa tentang olahan ikan menjadi produk juga berhasil dilakukan oleh **(Putri et al., 2026)**.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara sistematis dengan menitikberatkan pada dua aspek utama, yaitu penguatan wawasan mengenai pengelolaan hasil laut serta peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah, khususnya pempek, bagi perempuan di Pulau Tidung, Kabupaten Kepulauan Seribu. Program ini dilaksanakan secara partisipatif dan berbasis praktik (*experiential learning*), sehingga menciptakan proses pembelajaran yang aplikatif dan kontekstual. Implementasi kegiatan menunjukkan capaian yang positif dan signifikan terhadap peningkatan kapasitas peserta. Selama proses pelatihan, peserta memperlihatkan peningkatan pemahaman yang komprehensif mengenai teknik dasar pengolahan ikan, mulai dari pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas, teknik pengolahan dan pencampuran adonan, hingga pembentukan produk yang sesuai standar mutu. Hasil praktik menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan pempek dengan tekstur kenyal dan cita rasa yang konsisten. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik secara langsung (*hands-on training*) efektif dalam meningkatkan kompetensi teknis serta kualitas produk olahan hasil perikanan **(Hastriana *et al.*, 2024)**.

Selain keterampilan teknis, peserta juga memahami aspek penting lain seperti kebersihan proses pembuatan, perhitungan bahan baku, serta teknik penyimpanan untuk menjaga kualitas produk. Kegiatan ini menjadi kesempatan bagi perempuan setempat untuk mendapatkan pengetahuan baru yang sebelumnya belum belum tersedia secara luas, terutama terkait pengembangan produk hasil laut yang memiliki potensi ekonomi yang sejalan dengan prinsip pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas dengan strategi pemasaran produk yang inovatif **(Kusuma *et al.*, 2025)**.

Untuk menggali dampak lebih dalam, dilakukan wawancara singkat dengan beberapa peserta. Berikut ringkasan temuan lapangan: Ibu Halimah, seorang ibu rumah tangga, menyampaikan bahwa pelatihan ini membuka pandangannya tentang peluang usaha rumahan. Ia mengatakan, *"Selama ini kami hanya menjual ikan segar atau dijemur saja, kalau ada panas. Kami tidak tahu banyak cara pengolahan ikan, paling hanya di masak/digoreng untuk dijual.* Pernyataan serupa disampaikan oleh ibu Wulan Suji yang

menyatakan ketidaktahuannya sebelumnya tentang cara mengolah ikan menjadi makanan bernilai tambah. Sementara itu, Ibu Siti Riskiyah yang sebelumnya sudah pernah mencoba membuat pempek secara otodidak, mengungkapkan bahwa pelatihan ini membuatnya memahami takaran dan teknik yang tepat. Ia menyampaikan, *"Saya pernah bikin pempek tapi beda dengan yang ini biasanya pempek saya agak keras. Saya baru tahu cara mengolah adonan supaya lebih lembut dan kenyal."* Ibu Asmunati, anggota kelompok perempuan setempat, menyebutkan sisi manfaat sosial dari kegiatan tersebut. *"Kami jadi bisa belajar bersama dan saling membantu. Setelah ini kami mau coba ah buat dan menjual pempek untuk lingkungan kami dulu."* Temuan wawancara ini menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya menambah keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan motivasi dan rasa percaya diri peserta dalam memulai usaha kecil berbasis hasil laut lokal yang sejalan dengan literatur terkait pemberdayaan perempuan pesisir melalui pelatihan produksi olahan hasil laut **(Hasanah *et al.,* 2025)**.

Dengan selesainya kegiatan ini, diharapkan kemampuan yang telah diberikan dapat terus diterapkan dan dikembangkan secara mandiri oleh para peserta untuk hasil laut lainnya. Tim pengabdian akan tetap membuka ruang komunikasi untuk pendampingan lanjutan apabila diperlukan. Semoga kegiatan ini menjadi langkah awal bagi penguatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan perempuan di Pulau Tidung melalui pemanfaatan sumber daya laut yang berkelanjutan.

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Pulau Tidung memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan perempuan, khususnya anggota 'Aisyiyah, dalam pengelolaan dan pengolahan hasil laut secara higienis dan bernilai tambah. Peserta menunjukkan kemampuan yang baik dalam menguasai teknik dasar pengolahan ikan serta pembuatan produk olahan, seperti pempek, dengan hasil yang layak konsumsi dan berpotensi untuk dipasarkan. Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan pemahaman awal mengenai aspek sederhana kewirausahaan, seperti perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual, yang dapat menjadi dasar dalam merintis usaha mandiri maupun kelompok. Interaksi dan partisipasi aktif selama pelatihan turut memperkuat kerja sama antar peserta serta membangun lingkungan belajar yang kolaboratif. Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi langkah awal yang strategis dalam mendukung pemberdayaan perempuan dan penguatan ekonomi keluarga di Pulau Tidung. Untuk mengoptimalkan dampak ekonomi dan sosial yang berkelanjutan, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan dan pengembangan diversifikasi produk olahan hasil laut sesuai dengan potensi sumber daya lokal.

5. Ucapan Terimakasih dan Informasi Pendanaan

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UHAMKA dan Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris yang telah memfasilitasi kegiatan pelatihan ini baik secara administrasi maupun finansial sehingga kegiatan PkM ini dapat terlaksana dengan baik.

6. Pernyataan Kontribusi Penulis

Seluruh penulis berkontribusi secara setara dalam pelaksanaan penelitian, analisis data, serta penulisan dan penyusunan artikel ilmiah ini.

7. Pernyataan Konflik Kepentingan

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan mengenai publikasi artikel ini. Penulis mengkonfirmasi bahwa makalah tersebut bebas dari plagiarisme.

8. Daftar Pustaka

Amien, E. R., Suharyatun, S., Novita, D. D., Rahmawati, W., & Sugiyanti, C. (2025). Aplikasi Pengering Portable pada Produksi Terasi di Poklahsar Hasil Laut, Pekon Suka Banjar, Tanggamus. *Open Community Service Journal*, 4(1), 94–101. https://doi.org/10.33292/ocsj.v4i1.124

Babussalam, A. B., Achmad, H., & Holy, I. W. (2025). Penguatan Peran Perempuan Dalam Keluarga Nelayan melalui Diversivikasi Produk Olahan Hasil Laut. *Journal of Community Empowerment,* 4(2), 415- 427.

Darmawan. (2001). Pelatihan Pengelolaan Wilayah Pesisir Terpadu. In D. Dietriech G. Bengen (Ed.), PROSIDING. https://www.crc.uri.edu/download/Proceeding_ToT_ICM.pdf#page=17

Dewi, I. N., Romli, O., & Khaerudin, D. (2025). Invetarisasi Tantangan Pada Usaha Industri Rumahan (Home Industry) Kerupuk Ikan Laut Binaan BUMDes di Desa Tanara, Kabupaten Serang. *Open Community Service Journal*, 4(2), 155–161. https://doi.org/10.33292/ocsj.v4i2.152

Dinarwati, S., Natika, L., & Rofi, A. (2025). Penguatan Kapasitas Masyarakat Pesisir melalui Budidaya Udang Vaname Berbasis Kelompok di Desa Langen Sari Kabupaten Subang. *Jurnal Kolaborasi Pengabdian Masyarakat Fakultas Ilmu Administrasi*, 3(1), 27-30.

Effendi, I., Nurmayasari, I., Tantriadisti, S., & Yanfika, H. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pengolah Ikan dalam Memproduksi Produk Perikanan Bernilai Ekonomis di Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Open Community Service Journal*, 1(2), 49–56. https://doi.org/10.33292/ocsj.v1i2.8

Hasanah, U., Ferdian Ramadhani, A., Ahsani, A. H., Pramesti, P., Mukti, S., & Nisa, H. (2025). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Melalui Pelatihan Pengolahan Hasil Laut Guna Meningkatkan Jiwa Wirausaha Desa Banyusangka, Bangkalan. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 86–93. https://doi.org/10.47776/p24mxn46

Hastriana, A. Z., Ismiyatul Jamilah, & Yanti. (2024). Penguatan UMKM Melalui Pengambangan Pengolahan Hasil Laut di Desa Kaduara Barat Kecanmatan Larangan Kabupaten Pamekasan. *DHARMAKARYA: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 13(2), 224-231.

Hidayah, N. Y., Kirana, R. R., & Renny Reswati. (2021). Pemberdayaan Perempuan dan Keluarga Melalui Diversifikasi Produk Rumput Laut di Kepulauan Seribu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 4(1), 55–62. https://doi.org/10.24853/jpmt.4.1.55-62

Izzalqurny, T. R., Handayati, P., & Ferdiansyah, F. A. (2023). Pelatihan Pemahaman Digital Marketing dan Peningkatan Kualitas Desain dalam Meningkatkan Nilai Jual pada UMKM Desa Tambakasri. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4, 3544–3553. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4

Kusuma, S. R., Shofia, N. A., Hendri, W., & Aniya, W. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Produk Kerupuk Ikan Tenggiri (Studi Kasus: UD. Jeha di Kabupaten Jepara), 9(1), 261-269. https://proceeding.uns.ac.id/semnasfp/article/view/979

Nurjannah, & Andini, D. J. (2016). Pemberdayaan Perempuan Untuk Ketahanan Keluarga Di Pulau Tidung Kepulauan Seribu. *Sarwahita*, 13(1), 15–23. https://doi.org/10.21009/sarwahita.131.03

Pratama, R., Dania, I. A., Azzahra, A., Yusolina, R., Arafah, M., Wandira, S. A., Alfarizki, A., Wahyu, A., Arifudin, R., Mukti, A. T., Thoriq, H., Muthmainnah, Y., & Musharianto, A. (2025). Pelatihan Digitalisasi Marketing dan Teknologi Informasi untuk Santri Muhammadiyah Ki Bagus Hadikusumo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 2025–2148. https://doi.org/10.30651/aks.v8i2.25317

Putri, M. F., Kuswardinah, A., Triatma, B., Rachmadi, M. F., Haque, A., Muttaqin, M., Thamrin, T., Nabilah, Z., & Hakim, S. A. El. (2026). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Sebagai Upaya Penguatan Unit Usaha Produksi di Program Studi PKK Unnes. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 34–41. https://doi.org/10.46368/dpkm.v6i1.4896

Rahmawati, S. N., & Rohma, F. F. (2024). Pengaruh Kepemilikan Keluarga dan Tata Kelola Perusahaan Terhadap Kinerja Berkelanjutan. *Nominal: Barometer Riset Akuntansi Dan Manajemen*, 13(2), 159–169. https://doi.org/10.21831/nominal.v13i2.65278

Syukri, D., Lindawati, Koja, R., Rizkyanto, R., & Rahmayani. (2025). Pengembangan Produk Pangan Lokal Berbasis Ikan Teri dan Penyuluhan Izin Edar serta Kemasan Pangan di Nagari Mandeh, Provinsi Sumatera Barat. *Open Community Service Journal*, 4(1), 1–9. https://doi.org/10.33292/ocsj.v4i1.108