

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI ABON IKAN BERBASIS JANTUNG PISANG UNTUK DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN LOKAL DI ACEH TENGAH

Community empowerment through banana blossom based fish floss innovation for local fish product diversification in Central Aceh

Sastri¹, Alfridsyah², Ichsan³, Fajriansyah⁴

¹Dosen Prodi D-III Gizi Jurusan Gizi, Banda Aceh, Indonesia

^{2,3}Dosen Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi, Banda Aceh, Indonesia

⁴Dosen Prodi D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan, Banda Aceh, Indonesia

*Correspondence: sastri@poltekkesaceh.ac.id

Received: 03/08/2026

Accepted: 02/10/2026

Published online: 13/10/2026

ABSTRAK

Potensi perikanan Danau Laut Tawar dan ketersediaan bahan pangan lokal memberikan peluang diversifikasi produk bernilai tambah, tetapi produk olahan kelompok masyarakat di Desa Bewang masih terbatas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan sikap peserta mengenai pengolahan abon ikan berbasis jantung pisang, sekaligus mengenalkan peluang usaha dan legalitas pangan rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan pada 14 Juni 2026 di Desa Bewang, Kecamatan Bintang, Kabupaten Aceh Tengah, dengan 30 peserta yang terdiri atas anggota Poklamsar, perintis usaha, dan alumni Jurusan Gizi. Intervensi mencakup penyuluhan, demonstrasi, praktik pengolahan abon ikan nila dan lele dengan penambahan jantung pisang, edukasi higiene-sanitasi dan SPP-IRT, serta uji organoleptik. Evaluasi menggunakan desain satu kelompok pretest-posttest untuk pengetahuan dan sikap, sedangkan penerimaan produk dianalisis secara deskriptif menggunakan skala hedonik 1-5. Rerata pengetahuan meningkat dari $75,50 \pm 4,60$ menjadi $89,75 \pm 4,87$ dan sikap dari $68,53 \pm 4,89$ menjadi $87,85 \pm 6,80$; keduanya menunjukkan perbedaan bermakna ($p < 0,001$). Secara deskriptif, abon ikan lele memperoleh rerata kesukaan lebih tinggi pada warna, aroma, rasa, dan tekstur dibandingkan abon ikan nila, meskipun kedua produk berada pada kategori disukai. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan partisipatif dapat memperkuat kapasitas peserta dalam diversifikasi produk perikanan lokal; tindak lanjut diperlukan untuk menilai adopsi usaha, mutu produk, dan keberlanjutan pemasaran.

Kata kunci: Abon ikan, diversifikasi pangan, jantung pisang, pemberdayaan masyarakat, pengolahan hasil perikanan

ABSTRACT

The fishery resources of Laut Tawar Lake and locally available food ingredients provide opportunities for value-added product diversification, yet processed products developed by community groups in Bewang Village remain limited. This community service activity aimed to improve participants' knowledge and attitudes toward banana blossom-based fish floss processing while introducing business opportunities and home-industry food licensing. The activity was conducted on June 14, 2026, in Bewang Village, Bintang Subdistrict, Central Aceh Regency, involving 30 participants from a fish processing and marketing group, prospective entrepreneurs, and Nutrition Department alumni. The intervention included education, demonstrations, hands-on processing of tilapia and catfish floss with banana blossom, hygiene and sanitation education, SPP-IRT licensing information, and sensory evaluation. A one-group pretest-posttest design was used to assess knowledge and attitudes, while product acceptance was analyzed descriptively using a 1-5 hedonic scale. Mean knowledge scores increased from 75.50 ± 4.60 to 89.75 ± 4.87 , and attitude scores increased from 68.53 ± 4.89 to 87.85 ± 6.80 ; both differences were statistically significant ($p < 0.001$). Descriptively, catfish floss received higher mean liking scores for color, aroma, taste, and texture than tilapia floss, although both products were rated as liked. The activity indicates that participatory training can strengthen community capacity for local fish-product diversification; follow-up is needed to assess business adoption, product quality, and marketing sustainability.

Keywords: Banana blossom, community empowerment, fish floss, fish processing, food diversification



PENDAHULUAN

Danau Laut Tawar merupakan sumber penting ikan air tawar bagi masyarakat Aceh Tengah. Karakter ikan yang mudah mengalami kemunduran mutu menyebabkan hasil tangkapan perlu segera ditangani atau diolah agar nilai gunanya dapat dipertahankan. Diversifikasi menjadi produk kering seperti abon dapat memperpanjang pemanfaatan bahan baku, meningkatkan variasi produk, dan membuka peluang nilai tambah pada skala rumah tangga. Pengalaman pemberdayaan melalui produksi abon ikan juga menunjukkan bahwa pengolahan sederhana dapat menjadi pintu masuk untuk peningkatan keterampilan dan pengembangan usaha kelompok masyarakat.^{7,10,11,19}

Di Desa Bewang, Kecamatan Bintang, Kelompok Pengolah dan Pemasaran (Poklahsar) Mekat Gegarang Bewang sebelumnya telah mengolah produk perikanan, terutama ikan depik. Ketergantungan pada ikan depik yang bersifat musiman, kemasan yang masih sederhana, serta keterbatasan pemahaman mengenai legalitas pangan menjadi kendala untuk keberlanjutan dan perluasan usaha. Kondisi tersebut menunjukkan kebutuhan diversifikasi bahan baku dan produk agar aktivitas pengolahan tidak hanya bergantung pada satu komoditas serta dapat diarahkan pada produk yang lebih stabil untuk diproduksi dan dipasarkan.

Jantung pisang merupakan bahan nabati lokal yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada abon ikan. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa formulasi ikan dan jantung pisang dapat memengaruhi komposisi gizi, kadar serat, karakter tekstur, dan penerimaan organoleptik produk abon.¹⁻⁶ Penambahan bahan berserat juga dapat memperbaiki karakter abon ikan yang cenderung halus serta meningkatkan volume produk, tetapi proporsi bahan dan proses pengolahan perlu dikendalikan agar rasa, aroma, warna, dan tekstur tetap dapat diterima konsumen.²⁻⁶

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan umumnya lebih kuat apabila memadukan penyampaian pengetahuan, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan aspek kewirausahaan.

Berbagai kegiatan pengabdian pada kelompok perempuan dan komunitas pesisir melaporkan peningkatan pengetahuan atau keterampilan setelah pelatihan pengolahan produk perikanan dan pangan lokal.⁸⁻¹⁴ Bukti sistematis pada pendidikan keamanan pangan juga menunjukkan bahwa intervensi pelatihan konsisten meningkatkan pengetahuan, walaupun perubahan sikap dan praktik memerlukan pengukuran yang lebih spesifik dan tindak lanjut yang lebih panjang.¹⁵⁻¹⁸

Aspek keamanan dan legalitas pangan juga penting ketika produk diarahkan menjadi usaha rumah tangga. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 menekankan pemenuhan komitmen keamanan pangan, higiene sanitasi, dokumentasi, dan ketentuan label sebagai bagian dari penerbitan SPP-IRT.²⁰ Karena itu, kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan tidak hanya perlu memperkenalkan formulasi produk, tetapi juga prinsip higiene-sanitasi, pengemasan, informasi label, dan jalur legalitas usaha.

Berdasarkan kebutuhan mitra tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mengintegrasikan edukasi kewirausahaan, pengolahan abon ikan nila dan lele berbasis jantung pisang, praktik higiene-sanitasi, pengenalan SPP-IRT, serta evaluasi penerimaan produk. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan sikap masyarakat Desa Bewang mengenai diversifikasi produk perikanan berbasis jantung pisang, memperkenalkan proses pengolahan abon yang dapat diterapkan pada skala rumah tangga, dan menilai penerimaan peserta terhadap dua produk abon yang dihasilkan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Minggu, 14 Juni 2026 di Desa Bewang, Kecamatan Bintang, Kabupaten Aceh Tengah. Sebanyak 30 peserta dipilih secara purposif berdasarkan rekomendasi pemerintah desa dan kesesuaian dengan sasaran program. Peserta terdiri atas 15 anggota Poklahsar Mekat Gegarang Bewang, 10 perintis usaha yang direkomendasikan oleh kepala desa, dan 5 alumni Jurusan Gizi yang berasal dari

wilayah setempat. Kriteria partisipasi meliputi berdomisili atau memiliki keterkaitan dengan wilayah kegiatan, bersedia mengikuti seluruh rangkaian program, dan memiliki minat terhadap pengembangan usaha pangan.

Pendekatan kegiatan bersifat partisipatif dan memadukan pendidikan masyarakat, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, serta evaluasi. Rangkaian kegiatan meliputi pretest sekitar 15 menit, penyampaian materi sekitar 120 menit, praktik pengolahan abon sekitar 90 menit, uji organoleptik sekitar 30 menit, posttest dan wawancara sekitar 20 menit, serta diskusi dan umpan balik sekitar 20 menit. Materi mencakup diversifikasi produk perikanan lokal, peluang usaha abon ikan berbasis jantung pisang, higiene dan sanitasi pengolahan pangan, pengemasan dan pelabelan, serta pengenalan SPP-IRT sesuai ketentuan BPOM.²⁰

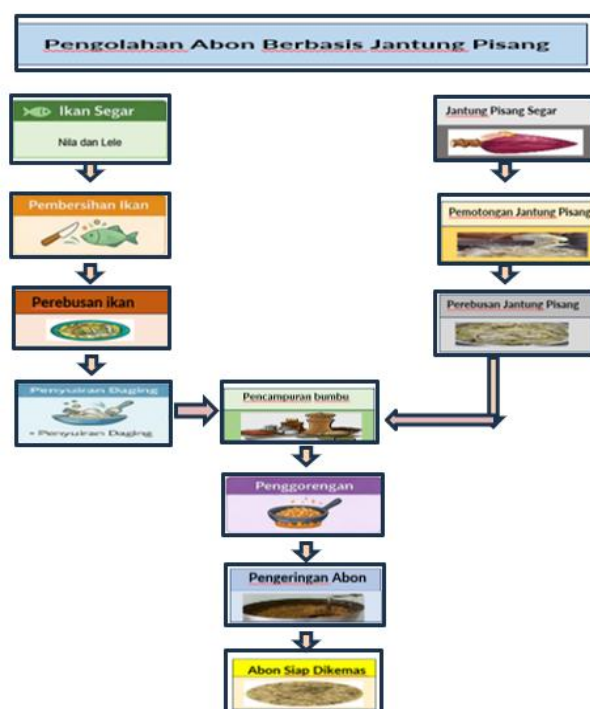
Produk yang dipraktikkan adalah abon ikan nila dan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang. Perbandingan bahan utama yang digunakan adalah 4:1, yaitu 1.000 g daging ikan dan 250 g jantung pisang. Bahan lain yang digunakan meliputi serai 10 g, jahe 10 g, santan kental 220 mL, minyak goreng 650 mL, bawang merah 50 g, bawang putih 50 g, kunyit 2 cm, ketumbar 10 g, daun jeruk 5 g, dan garam 35 g. Jantung pisang dibersihkan, diiris halus, direbus sekitar 15 menit, lalu ditiriskan. Ikan dikukus sekitar 15 menit, disuwir, dicampur dengan bumbu dan jantung pisang, kemudian dimasak dengan api kecil sambil diaduk sampai kering. Produk selanjutnya ditiriskan menggunakan spinner selama 15 menit dan didinginkan sebelum dikemas.

Selama praktik diterapkan higiene personal, pencucian dan sanitasi peralatan, pemisahan bahan mentah dan produk matang, serta pembersihan permukaan kerja untuk mengurangi risiko kontaminasi silang. Produk yang telah dingin dikemas dalam wadah pangan yang bersih, kering, dan tertutup. Peserta juga memperoleh penjelasan mengenai informasi dasar label, termasuk nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal atau kode produksi, serta informasi kedaluwarsa yang perlu disesuaikan dengan hasil penetapan masa simpan.

Evaluasi pengetahuan dan sikap menggunakan desain satu kelompok pretest-

posttest. Pengetahuan diukur dengan kuesioner pilihan ganda tentang manfaat ikan dan jantung pisang, inovasi pengolahan abon, serta aspek dasar diversifikasi produk. Sikap diukur dengan skala Likert 1-5 untuk menilai penerimaan peserta terhadap pengolahan hasil perikanan dan pengembangan produk. Data pretest dan posttest dianalisis menggunakan uji t berpasangan sebagaimana tercantum dalam data kegiatan, dengan batas kemaknaan $p < 0,05$. Kegiatan tidak menggunakan kelompok pembandingan, sehingga hasil diinterpretasikan sebagai perubahan yang terjadi setelah intervensi pada kelompok yang sama.

Penerimaan produk dinilai oleh seluruh 30 peserta sebagai panelis tidak terlatih menggunakan skala hedonik 1-5, yaitu 1 sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 netral atau agak suka, 4 suka, dan 5 sangat suka. Parameter penilaian meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Pengujian dilakukan secara individual pada kondisi ruang yang relatif sama dengan air putih sebagai penetral rasa antarproduk. Karena panelis telah melihat proses pembuatan dan identitas produk, pengujian tidak menggunakan kode buta; oleh sebab itu hasil organoleptik diperlakukan sebagai evaluasi penerimaan peserta pelatihan dan dianalisis secara deskriptif.



Gambar 1. Skema pengolahan abon ikan berbasis jantung pisang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diikuti oleh 30 peserta dengan latar belakang usia, pendidikan, dan pekerjaan yang beragam. Sebanyak 22 peserta (73,3%) merupakan ibu rumah tangga, sehingga kegiatan memiliki relevansi langsung dengan pengolahan pangan pada skala rumah tangga. Selain itu, keterlibatan anggota Poklaksar, perintis usaha, dan alumni gizi memungkinkan proses belajar berlangsung pada kelompok yang telah memiliki pengalaman pengolahan maupun kelompok yang baru mempertimbangkan peluang usaha.

Tabel 1. Karakteristik peserta kegiatan (n=30)

Karakteristik	Distribusi, n (%)
Usia	<20: 4 (13,3); 20-35: 8 (26,7); 36-45: 6 (20,0); 46-55: 8 (26,7); >56: 4 (13,3)
Pendidikan	SD: 4 (13,3); SMP: 8 (26,7); SMA: 12 (40,0); Diploma: 3 (10,0); S-1: 3 (10,0)
Pekerjaan	Ibu rumah tangga: 22 (73,3); petani: 1 (3,3); pedagang: 1 (3,3); lainnya: 6 (20,0)

Komposisi peserta tersebut mendukung pendekatan pemberdayaan berbasis praktik karena sebagian besar merupakan perempuan yang potensial menerapkan produksi pangan pada tingkat rumah tangga. Program pemberdayaan melalui pengolahan abon ikan lele dan pelatihan hasil perikanan pada kelompok perempuan juga menunjukkan bahwa keterampilan produksi, pengemasan, dan pengembangan usaha dapat menjadi modal awal bagi kemandirian kelompok.⁷⁻¹⁰ Namun, keberhasilan program tidak dapat diukur hanya dari karakteristik peserta; diperlukan evaluasi terhadap perubahan pengetahuan, sikap, penerapan keterampilan, dan keberlanjutan produksi setelah kegiatan.

Tabel 2. Perubahan skor pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah pelatihan

Variabel	Pretest, mean±SD	Posttest, mean±SD	p
Pengetahuan	75,50±4,60	89,75±4,87	<0,001
Sikap	68,53±4,89	87,85±6,80	<0,001

Rerata skor pengetahuan meningkat sebesar 14,25 poin dan skor sikap meningkat sebesar 19,32 poin. Uji t berpasangan menunjukkan perbedaan pretest dan posttest yang bermakna untuk kedua variabel ($p<0,001$). Perubahan ini menunjukkan bahwa setelah sesi penyuluhan, demonstrasi, dan praktik, peserta memiliki penguasaan informasi dan penerimaan yang lebih baik terhadap inovasi pengolahan abon ikan berbasis jantung pisang. Karena desain kegiatan tidak menggunakan kelompok pembandingan, hasil tersebut tidak digunakan untuk menyimpulkan hubungan kausal secara mutlak, tetapi untuk menggambarkan perubahan yang teramati pada peserta setelah intervensi.^{16,17}

Pola peningkatan pengetahuan sejalan dengan berbagai program pengabdian pengolahan pangan dan perikanan yang menggunakan demonstrasi serta praktik langsung.⁸⁻¹⁴ Bukti sistematis pada pelatihan keamanan pangan juga menunjukkan bahwa pendidikan dan pelatihan mempunyai efek paling konsisten pada peningkatan pengetahuan, sedangkan perubahan sikap dan praktik lebih bervariasi dan memerlukan penguatan serta evaluasi berulang.¹⁵⁻¹⁸ Temuan tersebut relevan dengan kegiatan ini karena materi tidak hanya disampaikan melalui ceramah, tetapi langsung dikaitkan dengan bahan lokal, proses pengolahan, higiene-sanitasi, pengemasan, dan peluang usaha.

Peningkatan sikap menunjukkan penerimaan peserta terhadap inovasi produk, tetapi tidak dapat disamakan dengan adopsi usaha yang berkelanjutan. Sikap positif perlu diikuti kemampuan memproduksi secara konsisten, memenuhi persyaratan keamanan pangan, menetapkan masa simpan, menyiapkan kemasan dan label yang sesuai, serta memperoleh legalitas yang diperlukan. Pendampingan pada kelompok pengolah dan pemasaran hasil perikanan di tempat lain menunjukkan bahwa aspek kelembagaan, izin usaha, pemasaran, dan fasilitas produksi menjadi bagian penting untuk mengubah hasil pelatihan menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.¹⁰⁻¹⁴

Tabel 3. Rerata skor hedonik produk abon ikan berbasis jantung pisang (n=30)

Atribut	Abon nila	Abon lele
Warna	4,10	4,47
Aroma	3,80	4,37
Rasa	4,33	4,70
Tekstur	4,03	4,20

Secara deskriptif, seluruh atribut kedua produk berada pada kisaran disukai, dengan skor abon ikan lele lebih tinggi daripada abon ikan nila pada warna, aroma, rasa, dan tekstur. Rerata keseluruhan empat atribut adalah sekitar 4,07 pada abon nila dan 4,44 pada abon lele. Perbedaan ini tidak diuji secara inferensial sehingga tidak dinyatakan sebagai perbedaan yang bermakna. Hasil tersebut hanya menunjukkan kecenderungan preferensi panelis selama kegiatan pelatihan.

Penerimaan yang baik terhadap kedua produk mendukung penggunaan jantung pisang sebagai bahan tambahan pada abon ikan. Penelitian formulasi abon ikan dengan jantung pisang menunjukkan bahwa proporsi bahan dapat memengaruhi nilai gizi, kadar serat, dan karakter sensoris, tetapi formulasi tertentu tetap dapat menghasilkan produk yang disukai panelis.¹⁻⁶ Penelitian pada abon ikan endemik Takengon juga menegaskan bahwa jenis ikan dan bahan berserat memengaruhi karakter organoleptik serta perlu dipertimbangkan ketika produk diarahkan untuk diversifikasi pangan lokal.¹⁹ Oleh karena itu, hasil sensori pada kegiatan ini sebaiknya dipandang sebagai tahap awal pemilihan produk yang dapat dikembangkan, bukan sebagai bukti mutu komersial atau preferensi konsumen yang lebih luas.

Praktik pengolahan juga memperkenalkan penggunaan spinner untuk membantu penirisan minyak, penerapan higiene personal, pencegahan kontaminasi silang, pendinginan sebelum pengemasan, dan informasi label. Komponen tersebut penting karena inovasi produk pangan tidak cukup berhenti pada rasa dan penampilan. Ketika produk akan diedarkan sebagai pangan olahan industri rumah tangga, pelaku usaha perlu memenuhi komitmen keamanan pangan, higiene-sanitasi, dokumentasi, dan label sesuai

ketentuan SPP-IRT.²⁰ Dengan demikian, edukasi legalitas dalam kegiatan ini berfungsi sebagai jembatan antara keterampilan teknis dan kesiapan usaha.

Dari sisi pengembangan produk, hasil uji hedonik dapat digunakan sebagai informasi awal untuk menentukan produk yang lebih layak diprioritaskan pada tahap uji coba berikutnya. Skor yang lebih tinggi pada abon lele menunjukkan kecenderungan preferensi peserta, tetapi keputusan pengembangan usaha tetap perlu mempertimbangkan ketersediaan bahan baku, harga ikan, konsistensi mutu, biaya bumbu dan minyak, rendemen produk, kapasitas alat, serta kemampuan kelompok mempertahankan proses produksi. Pengalaman program pengolahan hasil perikanan menunjukkan bahwa peningkatan nilai tambah akan lebih berkelanjutan apabila pelatihan teknis diikuti penguatan organisasi kelompok, perencanaan produksi, pengemasan, perizinan, dan akses pasar.⁹⁻¹⁴

Keberlanjutan program juga memerlukan pembagian peran yang jelas di dalam Poklaksar. Anggota yang memiliki pengalaman pengolahan dapat difokuskan pada standarisasi proses produksi, sedangkan anggota yang lebih terbiasa dengan komunikasi atau pemasaran dapat mendukung pelabelan, promosi, dan pencatatan penjualan. Pembentukan alur kerja sederhana penting agar pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan tidak berhenti pada individu peserta. Model pendampingan pada kelompok pengolah hasil perikanan di berbagai daerah menunjukkan bahwa dukungan teknis dan manajerial secara bersama-sama dapat memperkuat kapasitas kelompok dan mendorong keberlanjutan usaha rumah tangga.⁸⁻¹⁴

Pada tahap tindak lanjut, kelompok perlu melakukan produksi uji coba dengan pencatatan bahan, waktu proses, hasil akhir, dan umpan balik konsumen. Pencatatan tersebut dapat digunakan untuk menyusun prosedur kerja yang lebih konsisten sekaligus menjadi dasar evaluasi biaya dan mutu. Apabila produk akan diedarkan lebih luas, verifikasi masa simpan, keamanan mikrobiologis, kesesuaian label, dan pemenuhan komitmen SPP-IRT perlu dilakukan sebelum klaim

komersial dibuat.²⁰ Pendekatan bertahap ini penting agar inovasi berbasis bahan lokal berkembang dari kegiatan pelatihan menjadi produk yang aman, konsisten, dan realistis untuk dikelola oleh kelompok.

Kegiatan memiliki beberapa keterbatasan. Evaluasi pengetahuan dan sikap menggunakan desain satu kelompok pretest-posttest tanpa kelompok pembandingan dan dilakukan segera setelah kegiatan, sehingga retensi pengetahuan dan perubahan perilaku jangka panjang belum dapat dinilai. Uji organoleptik dilakukan oleh peserta yang mengetahui identitas produk, bukan panel konsumen yang dibutakan, sehingga hasilnya merefleksikan penerimaan peserta pelatihan. Kegiatan juga belum mengukur daya simpan, komposisi gizi, keamanan mikrobiologis, biaya produksi, volume penjualan, pendapatan, atau keberlanjutan usaha. Penilaian tindak lanjut perlu memasukkan indikator tersebut agar manfaat ekonomi dan kesiapan adopsi produk dapat dinilai secara lebih kuat.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan abon ikan berbasis jantung pisang di Desa Bewang meningkatkan skor pengetahuan dan sikap peserta setelah kegiatan secara signifikan. Kedua produk abon dapat diterima peserta, dan secara deskriptif abon ikan lele memperoleh skor hedonik lebih tinggi daripada abon ikan nila pada seluruh atribut yang dinilai. Kegiatan juga memperkenalkan praktik higiene-sanitasi, pengemasan, dan legalitas SPP-IRT sebagai bagian dari pengembangan produk. Hasil ini mendukung pemanfaatan bahan lokal untuk diversifikasi produk perikanan, tetapi keberlanjutan usaha, mutu produk, daya simpan, dan dampak ekonomi masih memerlukan evaluasi lanjutan.

REKOMENDASI

Pendampingan lanjutan perlu difokuskan pada standarisasi resep dan proses, verifikasi keamanan serta daya simpan produk, perbaikan kemasan dan label, pemenuhan persyaratan

SPP-IRT, perhitungan biaya produksi, serta strategi pemasaran. Poklahsar Mekat Gegarang Bewang dapat diarahkan melakukan produksi uji coba secara berkala dengan pencatatan mutu dan penjualan. Pemerintah desa, dinas terkait, puskesmas atau dinas kesehatan, serta perguruan tinggi dapat berkolaborasi dalam pendampingan legalitas, branding, pemasaran digital, dan evaluasi retensi pengetahuan maupun adopsi usaha setelah beberapa bulan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Bewang, Poklahsar Mekat Gegarang Bewang, seluruh peserta, tim Pengabdian kepada Masyarakat, serta Poltekkes Kemenkes Aceh yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan. Apresiasi juga disampaikan kepada dosen, mahasiswa, dan mitra yang berkontribusi dalam koordinasi, penyuluhan, praktik pengolahan, evaluasi, dan dokumentasi kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Jumiati, Fadzilla F. Pemanfaatan jantung pisang dan kluwih pada pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) ditinjau dari analisis proksimat dan uji asam tiobarbiturat (TBA). *J Teknol Pangan*. 2018;12(1):60-66. doi:10.33005/jtp.v12i1.1102
2. Aisah S, Saragih B, Yuliani. Pengaruh formula jantung pisang kepok (*Musa acuminata* x *balbisiana*) dan daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai gizi abon. *J Trop AgriFood*. 2020;2(2):72-78. doi:10.35941/jtaf.2.2.2020.4290.72-78
3. Yuliani, Septiansyah A, Emmawati A. Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *J Trop AgriFood*. 2021;3(1):23-30. doi:10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30
4. Sulistiyati TD, Tambunan JE, Hardoko, et al. Karakteristik organoleptik abon ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan jantung pisang. *J Fish Mar Res*.

- 2022;6(1):10-19.
doi:10.21776/ub.jfmr.2022.006.01.2
5. Sukandar TK, Sitinjak L, Ge'e IJ. Studi organoleptik pengolahan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) penambahan jantung pisang di Kota Sibolga. *Tapiannauli J Penelit Terap Perikan Kelaut*. 2024;6(1).
doi:10.300491/tapiannauli.v6i1.180
6. Putri ANF, Prayitno SA, Rahma A. Karakteristik kimia dan organoleptik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang. *Ghidza Media J*. 2025;6(2):40-54.
doi:10.30587/ghidzamediajurnal.v6i2.10514
7. Harianti R, Tanberika FS. Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM J Pendidik Pemberdayaan Masy*. 2018;5(2):167-180.
doi:10.21831/jppm.v5i2.21071
8. Fitriani L, Dermawan A, Dwiyantri S, Asri Y. Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan ikan asap dan ikan kering di Desa Korleko. *Indones J Fish Community Empower*. 2025;5(1):404-409.
doi:10.29303/jppi.v5i1.6646
9. Radjawane IM, Fajar E, Tambunan JE, Mubarrok S, Hardjani DK. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan nugget dan abon ikan di Bajawa, Kabupaten Ngada. *Indones J Fish Community Empower*. 2026;6(2):134-142.
doi:10.29303/jppi.v6i2.9972
10. Guspiandra N, Agustavira D, Nofirsa C, et al. Penguatan ekonomi lokal melalui produk inovatif perikanan: abon ikan dan nugget ikan. *J Pengabd Nas Indones*. 2025;6(1):103-113.
doi:10.35870/jpni.v6i1.1093
11. Kinding DPN, Permatasari NP, Solekan M. Penerapan teknologi pengolahan abon sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk Mina Raharja. *J Pengabd Kpd Masy Nusantara*. 2025;6(4):6301-6311.
doi:10.55338/jpkmn.v6i4.7333
12. Nurfaidah N, Usman S, Darmasetiadi D, Nurhasani H, Salsabila Z. Pengembangan penyedap rasa berbasis limbah udang lokal melalui intervensi pelatihan pengolahan pangan pada kelompok masyarakat pesisir. *J Pengabd Kpd Masy Nusantara*. 2025;6(4):6504-6513.
doi:10.55338/jpkmn.v6i4.7828
13. Jati IRAP, Yoshari RM, Utomo AR, Setijawaty E. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk pangan bagi mitra Orang Muda Katolik dan Organisasi Wanita Katolik. *Smart Dedication J Pengabd Masy*. 2025;2(2):193-202.
doi:10.70427/smartdedication.v2i2.195
14. Diniarti N, Lumbessy SY, Setyowati DN, Cokrowati N, Mukhlis A. Improving the skills of women and girls in processing fishery products for marine cultivation tourism in Ekas Buana Village. *Indones J Fish Community Empower*. 2023;3(2):259-264.
doi:10.29303/jppi.v3i2.2773
15. Rivarola AI, Tlapa D, Limon-Romero J, et al. A systematic review and meta-analysis of the effects of food safety and hygiene training on food handlers. *Foods*. 2020;9(9):1169.
doi:10.3390/foods9091169
16. Young I, Waddell LA, Wilhelm BJ, Greig J. A systematic review and meta-regression of single group, pre-post studies evaluating food safety education and training interventions for food handlers. *Food Res Int*. 2020;128:108711.
doi:10.1016/j.foodres.2019.108711
17. Young I, Greig J, Wilhelm BJ, Waddell LA. Effectiveness of food handler training and education interventions: a systematic review and meta-analysis. *J Food Prot*. 2019;82(10):1714-1728.
doi:10.4315/0362-028X.JFP-19-108
18. Elobeid T, Savvaidis I, Ganji V. Impact of food safety training on the knowledge, practice, and attitudes of food handlers working in fast-food restaurants. *Br Food J*. 2019;121(4):937-949. doi:10.1108/BFJ-01-2019-0066
19. Sastri, Andriani MS, Fajriansyah. Analisis kualitas mutu organoleptik terhadap penambahan rebung betung pada pembuatan abon ikan endemik di Kota

- Takengon. SAGO Gizi Kesehat. 2024;5(3B):1143-1155.
doi:10.30867/gikes.v5i3B.2202
20. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Ditetapkan 15 Februari 2024