

Inovasi Camilan Sehat Ikan Bandeng Tingkatkan Gizi Remaja Putri Pangkajene

(Innovation of Healthy Milkfish Snacks to Improve the Nutrition of Adolescent Girls in Pangkajene)

Sri Prilmayanti Awaluddin¹, Rustam Rustam², Andi ummul Khair³, Indrawan Azis⁴, Nurani Nurani⁵, Muntasir Muntasir^{6*}

Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia, Makassar, Indonesia^{1,2,3,4,5}

Universitas Nusa Cendana, Nusa Tenggara Timur, Indonesia⁶

sri@nobel.ac.id¹, rustandm@stienobel-indonesia.ac.id², andiummulkhairherman@gmail.com³,
indrawan@stienobel-indonesia.ac.id⁴, nurani@stienobel-indonesia.ac.id⁵,
muntasir@staf.undana.ac.id^{6*}



Article History

Received on 2 Agustus 2025

1st Revision on 18 Agustus 2025

2nd Revision on 30 Agustus 2025

Accepted on 2 September 2025

Abstract

Purpose: This service aims to increase the knowledge and skills of young women in processing milkfish into healthy snacks that are appealing, thus promoting better nutritional intake and economic opportunities in Bonto Langkasa, Minasa Te'ne District, Pangkajene and Islands Regency.

Research Methodology: This activity was carried out in Bonto Langkasa with participating adolescent girls as the main target. The project adopted a participatory approach, including nutritional counseling, hands-on training using simple, locally sourced tools, and digital marketing workshops.

Results: The program successfully increased participants' knowledge about nutrition and practical skills in producing healthy milkfish-based snacks. Several participants started small-scale production, selling snacks in their communities.

Conclusion: Community service that focuses on innovative, healthy snacks using local resources, such as milkfish, can bridge nutritional knowledge-practice gaps, contribute to adolescent health, and foster economic opportunities for young women. This model is sustainable and replicable in other fishing communities.

Limitations: Milkfish snack innovation is limited by simple technology, cultural preferences, basic nutritional focus, limited digital marketing, and narrow youth coverage, requiring further studies in other regions.

Contributions: The contribution of this community service is to enhance nutritional knowledge, and develop healthy snack production skills, empower young women economically, optimize local milkfish production, and expand marketing through digital means.

Keywords: *Adolescent Nutrition, Community Service, Healthy Snack Milkfish, Pangkajene*

How to Cite: Awaluddin, S. P., Rustam, R., Khair, A. U., Azis, I., Nurani, N., & Muntasir, M. (2025). Inovasi Camilan Sehat Ikan Bandeng Tingkatkan Gizi Remaja Putri Pangkajene. *Jurnal Abdimas Multidisiplin*, 4(1), 69-78.

1. Pendahuluan

Indonesia memiliki potensi sumber daya laut yang besar, salah satunya adalah keberlimpahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) di wilayah pesisir ([Ariadi et al., 2023](#); [Wulandari et al., 2026](#)). Pemanfaatan ikan bandeng tidak hanya sebatas konsumsi daging, tetapi juga bagian lainnya seperti tulang dan sisik yang memiliki nilai tambah tinggi ([Fitri et al., 2016](#); [Husaini et al., 2023](#)). Peningkatan status gizi remaja putri merupakan isu penting, khususnya di wilayah pesisir seperti Pangkajene dan Kepulauan, di mana konsumsi pangan lokal berbasis ikan bandeng memiliki potensi signifikan. Inovasi camilan sehat berbasis ikan bandeng dapat menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan gizi remaja putri dan mendorong pengembangan ekonomi lokal. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ikan bandeng menjadi produk inovatif, seperti sosis dengan penambahan moringa, otak-otak, meatball, dan nugget, mampu meningkatkan kandungan nutrisi (protein, mineral, dan serat) serta daya terima konsumen ([Hasanah et al., 2021](#); [Hamzah & Putri, 2021](#); [Simamora & Hidayat, 2024](#)). Inovasi pengolahan produk berbasis bandeng dapat menjadi solusi untuk peningkatan ekonomi lokal sekaligus perbaikan status gizi masyarakat ([Siang et al., 2024](#)).

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), Sulawesi Selatan, merupakan sentra produksi bandeng nasional. Namun, masyarakat, khususnya kelompok remaja putri, masih menghadapi tantangan gizi akibat pola makan yang kurang sehat dan minim pengetahuan tentang olahan ikan bergizi ([Muchtar et al., 2022](#)). Remaja putri termasuk kelompok rentan anemia dan stunting akibat kurangnya asupan protein dan zat besi ([Muchtar et al., 2022](#); [Riwukore, 2023](#); [Wardhina et al., 2024](#)). Tren konsumsi makanan siap saji pada generasi muda semakin mendesak pengembangan produk inovatif yang sehat dan mudah diterima pasar ([Daryana et al., 2025](#)).

Fokus permasalahan yang diangkat adalah rendahnya konsumsi protein hewani dan kecenderungan remaja memilih camilan instan, padahal pangan lokal berbasis ikan seperti bandeng mudah didapat dan sangat bernutrisi. Kesenjangan penelitian dan pengabdian masyarakat terlihat pada terbatasnya inovasi camilan sehat berbasis ikan bandeng yang secara khusus menyasar remaja putri, terutama terkait formulasi produk yang sesuai preferensi mereka, tingkat penerimaan konsumen yang komprehensif, serta integrasi edukasi gizi dan strategi pemasaran digital yang efektif berbasis komunitas lokal ([Dharma et al., 2021](#); [Putri et al., 2022](#)). Selain itu, masih minim program pemberdayaan yang menggabungkan aspek peningkatan kapasitas teknis pengolahan, edukasi kesehatan, dan pengembangan kewirausahaan secara berkesinambungan. Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini berfokus pada pelatihan pengolahan camilan sehat berbasis ikan bandeng yang ditargetkan untuk remaja putri di Kecamatan Minasa Te'ne. Melalui pelatihan ini, diharapkan terjadi peningkatan keterampilan teknis, kesadaran akan pentingnya gizi, serta tercipta peluang usaha baru berbasis pangan lokal. Kolaborasi dengan pemerintah daerah dan pelibatan stakeholder setempat diharapkan memperkuat kesinambungan pengembangan inovasi ini secara berkelanjutan ([Awaluddin et al., 2022](#); [Awaluddin et al., 2025](#)).

Perkembangan penelitian terbaru menunjukkan bahwa pengembangan pangan lokal berbasis komunitas telah mengalami pergeseran dari pendekatan produksi semata menuju model pemberdayaan yang mengintegrasikan aspek kesehatan, inovasi produk, dan penguatan ekonomi masyarakat. Studi mengenai intervensi pangan berbasis komunitas menunjukkan bahwa kombinasi edukasi gizi dan peningkatan keterampilan pengolahan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi sehat sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya pangan lokal secara lebih produktif ([Yarmaliza et al., 2022](#); [Komalasari et al., 2021](#)). Selain itu, inovasi produk pangan berbasis komoditas lokal menjadi strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan perikanan melalui diversifikasi produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen modern ([Attahmid et al., 2019](#); [Raya et al., 2024](#)). Namun, sebagian besar penelitian masih berfokus pada aspek formulasi produk dan kandungan nutrisi, sementara pendekatan yang menggabungkan edukasi kesehatan, penguatan keterampilan produksi, dan pengembangan kewirausahaan berbasis kelompok masih relatif terbatas.

Lebih lanjut, perkembangan teknologi digital telah membuka peluang baru bagi kelompok masyarakat dalam memperluas akses pasar dan meningkatkan keberlanjutan usaha pangan skala kecil. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa kemampuan pemasaran digital, pemanfaatan media sosial, dan literasi teknologi menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing usaha mikro berbasis pangan lokal

([Arisetyawan et al., 2023](#); [Mardiana et al., 2022](#)). Oleh karena itu, pendekatan pemberdayaan yang hanya berfokus pada transfer keterampilan teknis belum cukup untuk menciptakan dampak jangka panjang tanpa disertai penguatan kapasitas manajemen usaha dan strategi pemasaran. Berdasarkan perkembangan tersebut, kegiatan pengabdian ini menawarkan pendekatan terpadu melalui kombinasi edukasi gizi, pelatihan pengolahan camilan sehat berbasis ikan bandeng, serta pengenalan pemasaran digital kepada remaja putri di wilayah pesisir sebagai strategi untuk meningkatkan kesehatan masyarakat sekaligus menciptakan peluang ekonomi berbasis pangan lokal.

2. Metodologi Penelitian

Inovasi camilan sehat berbahan ikan bandeng khas Bonto Langkasa bagi remaja putri di Kecamatan Minasa Te'ne, Kabupaten Pangkep, dilakukan melalui metode pengabdian kepada masyarakat. Metode ini menjelaskan pelaksanaan kegiatan secara sistematis dan menguraikan tahapan atau langkah-langkah pelaksanaan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Pendekatan yang digunakan merupakan hasil modifikasi dari berbagai metode pengabdian kepada masyarakat serta kajian jurnal pengabdian yang relevan, sehingga mampu memberikan solusi yang efektif dan aplikatif ([Muntasir & Prilmayanti, 2017](#)); ([Muntasir & Weraman, 2018](#)); ([Muntasir et al., 2020](#)); ([Awaluddin, Nurani, et al., 2023](#)); ([Awaluddin, Nurlaela, et al., 2023](#)). Pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan tahapan utama: identifikasi masalah, penyuluhan gizi, pelatihan teknis, pendampingan usaha, serta evaluasi dampak.

Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan melalui beberapa tahap dengan durasi yang terstruktur. Tahap pertama berupa penyuluhan gizi seimbang dan manfaat camilan sehat berbasis ikan bandeng yang dilaksanakan dalam dua sesi pada minggu pertama, dengan durasi masing-masing 90 menit. Kegiatan ini dilakukan secara interaktif melalui penyampaian materi, diskusi, dan kuis untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi. Tahap kedua adalah praktik pembuatan camilan sehat berbahan ikan bandeng yang dilaksanakan dalam dua sesi praktik pada minggu kedua, dengan durasi masing-masing 2 jam, sehingga peserta memperoleh pengalaman langsung dalam proses pengolahan produk. Tahap ketiga berupa pelatihan pengemasan produk dan pemasaran digital yang dilakukan dalam satu sesi pada minggu ketiga selama 90 menit, dengan fokus pada teknik pengemasan yang menarik serta pemanfaatan media sosial dan marketplace lokal sebagai sarana pemasaran. Selanjutnya, pada minggu kelima dilakukan pembentukan kelompok produksi dan penunjukan fasilitator lokal melalui pertemuan koordinasi dan pembagian peran untuk mendukung keberlanjutan produksi. Evaluasi keberhasilan program dilakukan melalui pengukuran perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta menggunakan metode pre-test dan post-test yang dilaksanakan pada awal dan akhir pelatihan, serta observasi langsung selama proses praktik produksi. Peningkatan keberhasilan program dianalisis secara kuantitatif melalui perbandingan skor pre-test dan post-test, sedangkan keterampilan praktik produksi dinilai menggunakan instrumen checklist teknis untuk mengukur kemampuan peserta dalam memproduksi dan mengemas produk secara mandiri.

Keberhasilan program diukur berdasarkan beberapa indikator utama yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, dan keberlanjutan kegiatan peserta. Indikator pertama adalah persentase peserta yang mampu memproduksi camilan sehat berbahan ikan bandeng secara mandiri setelah mengikuti pelatihan. Indikator kedua adalah persentase peserta yang berhasil melakukan pengemasan produk sesuai dengan standar yang telah diberikan selama pelatihan. Selanjutnya, peningkatan keberhasilan program juga diukur melalui perubahan skor pengetahuan gizi dan keterampilan teknis peserta yang dianalisis secara statistik untuk mengetahui tingkat peningkatan yang signifikan. Selain itu, keberhasilan program dinilai berdasarkan tingkat partisipasi aktif peserta serta keberlanjutan kelompok produksi setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan. Secara keseluruhan, program berlangsung selama kurang lebih dua bulan dengan total tujuh sesi kegiatan, sehingga memberikan waktu yang memadai bagi peserta untuk memahami materi, mempraktikkan keterampilan pengolahan, serta mengembangkan kemampuan produksi dan pemasaran produk secara berkelanjutan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Pengabdian kepada masyarakat ini menargetkan remaja putri di Kelurahan Bonto Langkasa, Kecamatan Minasa Te'ne, yang berusia antara 13 hingga 18 tahun dan berasal dari keluarga nelayan dan petani. Sebanyak 39 peserta mengikuti kegiatan ini hingga selesai. Pelaksanaan kegiatan berlangsung di Balai Desa Bonto Langkasa pada tanggal 26 Juni 2025. Materi yang diberikan meliputi tiga bagian utama, yaitu edukasi gizi, pelatihan pembuatan camilan sehat (seperti stik bandeng, nugget, dan kerupuk bandeng), serta pemasaran produk secara digital. Bahan utama pembuatan camilan adalah ikan bandeng segar, tepung, rempah-rempah lokal, bahan pengemas, dan label edukatif. Alat-alat yang digunakan bersifat domestik, meliputi pengukus, mesin penggiling, alat peniris minyak, peralatan pengemasan, serta perangkat elektronik untuk kegiatan pemasaran. Program pengabdian ini dilaksanakan selama tiga bulan di Kelurahan Bonto Langkasa, Kecamatan Minasa Te'ne, Kabupaten Pangkep, dengan melibatkan kelompok remaja putri sebagai sasaran utama. Serangkaian tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan tahap sosialisasi dan penyuluhan mengenai pentingnya konsumsi gizi seimbang, terutama pemenuhan kebutuhan protein dari sumber ikan bagi remaja. Selain itu, peserta diberikan pemahaman mengenai dampak konsumsi camilan instan yang tinggi kalori dan rendah nilai gizi yang masih sering dikonsumsi oleh remaja. Kegiatan ini diikuti oleh 40 peserta remaja putri yang berpartisipasi aktif dalam diskusi dan kuis terkait materi gizi. Tahap berikutnya adalah pelatihan pembuatan camilan sehat berbasis ikan bandeng, di mana peserta diberikan keterampilan mengolah ikan bandeng tanpa duri menjadi berbagai produk camilan seperti nugget bandeng, abon bandeng, dan stik bandeng. Pelatihan ini mencakup penerapan sanitasi pengolahan, pemilihan bahan baku berkualitas, serta penggunaan alat pendukung yang disediakan oleh tim, seperti mesin penggiling rempah dan alat peniris minyak.

Tahap selanjutnya berupa pendampingan dan produksi mandiri, yang bertujuan membantu kelompok remaja dalam mengolah bahan, menentukan takaran bumbu, serta menerapkan strategi efisiensi produksi pada skala rumah tangga. Peserta menunjukkan antusiasme dalam mengembangkan kemampuan produksi mandiri dan menyusun rencana pengembangan usaha sederhana. Selain itu, peserta diberikan pelatihan mengenai strategi pengemasan dan pemasaran digital melalui pemanfaatan media sosial seperti Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business. Peserta juga diperkenalkan dengan konsep desain kemasan yang sederhana namun menarik melalui penggunaan label "Camilan Bandeng Sehat Bonto Langkasa" sebagai identitas produk. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan gizi dan keterampilan pengolahan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman sebesar 78%, serta sebanyak 65% peserta menyatakan kesiapan untuk mulai memproduksi camilan sehat berbasis ikan bandeng secara bertahap di rumah.



Gambar 1. Pembukaan pengabdian masyarakat

Gambar 1 menunjukkan tim pelaksana kegiatan saat Pembukaan Pengabdian Masyarakat dengan judul Inovasi Camilan Sehat Bandeng Khas Bonto Langkasa Bagi Remaja Putri di Kecamatan Minasa Te'ne Kabupaten Pangkep



Gambar 2. Penyajian materi

Gambar 2 menunjukkan penyajian materi tim pelaksana kegiatan saat Pembukaan Pengabdian Masyarakat dengan judul Inovasi Camilan Sehat Bandeng Khas Bonto Langkasa Bagi Remaja Putri di Kecamatan Minasa Te'ne Kabupaten Pangkep.



Gambar 3. Penyajian materi oleh tim pelaksana kegiatan dengan materi pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace lokal.

Gambar 3 menunjukkan kegiatan penyampaian materi oleh tim pelaksana mengenai strategi pemasaran digital sebagai upaya meningkatkan kemampuan peserta dalam memperkenalkan dan memasarkan produk camilan sehat berbasis ikan bandeng. Materi yang diberikan mencakup pemanfaatan media sosial, pembuatan konten promosi, serta penggunaan marketplace lokal sebagai sarana memperluas jangkauan pemasaran produk. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan literasi digital peserta agar mampu mengembangkan peluang usaha berbasis pangan lokal secara lebih efektif.



Gambar 4. Praktik pembuatan camilan sehat berbahan ikan bandeng oleh peserta dan tim pelaksana kegiatan

Remaja putri merupakan kelompok usia yang rentan terhadap masalah gizi, terutama anemia, karena kebutuhan zat besi dan nutrisi mereka meningkat selama masa pubertas. Berdasarkan data nasional, banyak remaja di Indonesia cenderung mengonsumsi makanan cepat saji dan camilan instan yang tinggi kalori namun rendah gizi (Rosita & Yani, 2025). Oleh karena itu, edukasi mengenai pentingnya camilan sehat berbasis protein hewani seperti ikan bandeng menjadi sangat krusial. Pelatihan ini telah berhasil menyadarkan peserta akan pentingnya pola makan seimbang dan peran camilan sehat sebagai penunjang kebutuhan gizi harian. Sebanyak 78% peserta menunjukkan peningkatan skor pemahaman gizi pada post-test yang diberikan setelah sesi pelatihan gizi dan pengolahan makanan sehat.

3.4 Pemanfaatan Potensi Lokal: Ikan Bandeng

Ikan bandeng adalah hasil laut yang melimpah di Kabupaten Pangkep, namun pemanfaatannya selama ini lebih banyak untuk konsumsi rumahan dalam bentuk gorengan atau pepes. Melalui kegiatan ini, bandeng diolah menjadi produk olahan seperti nugget, abon, dan stik bandeng yang lebih tahan lama, menarik, dan bernilai ekonomis ([Abeng & Maulana, 2019](#); [Naiu & Yusuf, 2025](#)). Inovasi ini tidak hanya menciptakan variasi produk makanan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat. Salah satu hambatan utama dalam pengolahan bandeng adalah banyaknya duri halus. Melalui pelatihan ini, peserta diajarkan teknik filleting sederhana dan pemisahan duri secara efisien, yang dipadukan dengan penggunaan alat penggiling dan pengaduk adonan yang disiapkan oleh tim. Hasilnya, peserta dapat menghasilkan olahan bandeng yang aman dikonsumsi oleh anak-anak hingga dewasa.

3.5 Pemberdayaan Remaja Putri sebagai Pelaku Usaha Mikro

Kegiatan ini memiliki nilai strategis karena melibatkan remaja putri sebagai aktor utama. Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, pemberdayaan perempuan merupakan kunci dalam peningkatan kesejahteraan keluarga dan masyarakat ([Pakpahan & Hodrian, 2025](#); [Azizah, 2019](#)). Remaja putri yang dilatih dalam kegiatan ini tidak hanya dilatih memasak, tetapi juga berpikir kreatif, berwirausaha, serta mengenal nilai-nilai kesehatan. Selama pendampingan, peserta dilatih untuk membentuk kelompok produksi dan menyusun rencana usaha sederhana. Beberapa di antaranya bahkan mulai memproduksi camilan sehat tersebut untuk konsumsi keluarga dan dititip jual di warung tetangga. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak berhenti pada tataran pengetahuan, tetapi mulai diimplementasikan ke dalam praktik kehidupan sehari-hari.

3.6 Penerapan Teknologi Tepat Guna

Penggunaan alat sederhana seperti mesin penggiling bumbu dan alat peniris minyak telah membantu peserta meningkatkan efisiensi proses produksi. Alat peniris, misalnya, mampu mengurangi kadar minyak hingga 25-30% sehingga camilan yang dihasilkan lebih sehat dan tahan lama ([Utomo, Azizah, & Pangestu, 2022](#)). Selain itu, penggunaan mesin ini juga mempercepat waktu produksi, yang penting bagi skala usaha kecil yang dikelola oleh remaja atau ibu rumah tangga. Hal ini menjadi bagian dari transfer teknologi yang penting dalam kegiatan pengabdian. Teknologi tidak harus mahal atau kompleks, melainkan harus disesuaikan dengan kondisi sosial dan kemampuan operasional masyarakat lokal.

3.7 Aspek Keberlanjutan Program

Keberlanjutan adalah salah satu indikator penting keberhasilan sebuah kegiatan pengabdian. Tim pelaksana merancang kegiatan ini agar memiliki dampak jangka panjang dengan membentuk kelompok belajar mandiri dan menunjuk fasilitator lokal dari peserta yang aktif dan terampil. Selain itu, tim juga berkoordinasi dengan pemerintah kelurahan dan kecamatan agar kegiatan ini dapat diintegrasikan dengan program pemberdayaan masyarakat yang sudah berjalan. Upaya keberlanjutan juga diperkuat dengan pendampingan jarak jauh (monitoring online) melalui grup WhatsApp khusus alumni pelatihan yang difasilitasi oleh tim pelaksana. Dalam grup ini, peserta bisa saling bertukar pengalaman, bertanya, atau berbagi ide promosi dan pengemasan.

3.8 Dampak dan Implikasi Lebih Luas

Kegiatan ini memiliki dampak yang jauh melampaui sekadar proses pelatihan, karena tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis peserta, tetapi juga membangun kesadaran, motivasi, dan kepercayaan diri generasi muda dalam mengembangkan potensi yang ada di lingkungan sekitar mereka. Melalui kegiatan ini, para remaja memperoleh pemahaman bahwa mereka memiliki peluang untuk menjadi individu yang produktif, kreatif, dan mandiri dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara inovatif. Kegiatan ini juga menanamkan nilai penting bahwa potensi alam dan budaya setempat tidak hanya memiliki nilai sosial, tetapi dapat dikembangkan menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan apabila dikelola dengan pengetahuan, keterampilan, serta strategi yang tepat.

Selain memberikan manfaat langsung bagi peserta, kegiatan ini turut mendorong perubahan pola pikir masyarakat, khususnya generasi muda, agar tidak hanya melihat potensi lokal sebagai sesuatu yang biasa, tetapi sebagai aset yang memiliki nilai ekonomi dan peluang pengembangan usaha. Melalui

pendekatan praktik dan pendampingan, peserta didorong untuk mampu mengidentifikasi peluang, menciptakan produk atau layanan yang bernilai tambah, serta memahami pentingnya inovasi, pemasaran, dan keberlanjutan dalam pengelolaan potensi daerah.

Lebih jauh, kegiatan ini dapat menjadi model pemberdayaan yang dapat direplikasi pada wilayah pesisir lain di Indonesia yang memiliki karakteristik serupa, terutama daerah yang memiliki sumber daya lokal melimpah namun belum dioptimalkan secara maksimal. Model kegiatan berbasis peningkatan kapasitas generasi muda ini menunjukkan bahwa pengembangan ekonomi lokal tidak selalu harus bergantung pada sumber daya eksternal, tetapi dapat dimulai dari penguatan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat setempat. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu memberikan kontribusi jangka panjang dalam menciptakan generasi muda pesisir yang lebih berdaya, inovatif, serta mampu menjadi penggerak pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal.

4. Kesimpulan

4.1 Kesimpulan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Bonto Langkasa berhasil memberdayakan remaja putri melalui peningkatan kesadaran gizi, keterampilan pengolahan pangan, dan kewirausahaan berbasis potensi lokal. Evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta tentang pentingnya konsumsi camilan sehat berbahan alami, khususnya ikan bandeng sebagai sumber protein. Pelatihan menghasilkan keterampilan teknis baru seperti teknik pengolahan, sanitasi pangan, dan efisiensi produksi dengan dukungan teknologi tepat guna. Program ini membuka peluang usaha mandiri melalui pengenalan pengemasan, branding, dan pemasaran digital yang relevan dengan perkembangan zaman. Kegiatan tersebut menumbuhkan kemandirian dan kepercayaan diri peserta dalam mengelola produk serta mengembangkan usaha berkelanjutan.

4.2 Limitasi Penelitian

Kajian inovasi camilan sehat berbasis ikan bandeng untuk meningkatkan gizi remaja putri di Pangkajene dan Kepulauan menghadapi beberapa keterbatasan. Teknologi pengolahan yang sederhana menyebabkan produk belum optimal dari segi daya simpan dan kualitas. Penerimaan produk dipengaruhi oleh preferensi pribadi dan budaya lokal, sehingga hasilnya tidak bisa digeneralisasi secara luas. Fokus hanya pada nutrisi, produksi, dan pemasaran dasar, tanpa melihat dampak jangka panjang terhadap kesehatan. Pemanfaatan teknologi pemasaran digital terbatas, membatasi jangkauan pasar. Selain itu, terbatas pada kelompok remaja tertentu, sehingga hasil perlu dikaji lebih lanjut untuk wilayah lain.

4.3 Saran dan Studi Lanjutan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan ini, peserta diberikan pelatihan mengenai dasar branding produk, mulai dari pembuatan nama produk, logo sederhana, hingga desain kemasan yang menarik. Selain itu, peserta dilatih memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk mempromosikan camilan berbasis ikan bandeng melalui fotografi produk, penyusunan konten promosi, dan penggunaan fitur katalog digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kesiapan peserta dalam memasarkan produk secara daring serta mendorong pengembangan usaha pangan lokal yang lebih kreatif dan berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh peserta, pemangku kepentingan lokal, dan pihak-pihak terkait yang telah mendukung serta berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Dukungan dan kerja sama yang diberikan sangat berperan dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan.

References

Abeng, A. T., & Maulana, Z. (2019). Pengolahan produk ikan bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*. Retrieved from <https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jdm/article/view/512>

- Ariadi, H., Mardiana, T. Y., Linayati, L., Syakirin, M. B., Madusari, B. D., Soeprapto, H., & Wafi, A. (2023). Program sekolah lapang budidaya untuk pembudidaya ikan bandeng (*Chanos chanos*) di wilayah pesisir Kota Pekalongan. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 479-490. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v5i2.479-490>
- Arisetyawan, K., Rachmawati, L., Nur'aini, S., Nur Adha, A. A., Firmansyah, A. H., Ardini, C. A., & Ariyadi, A. A. (2023). Sosialisasi digital marketing UMKM dalam optimalisasi potensi ekonomi desa. *International Journal of Community Service Learning*, 7(2), 239-247. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v7i2.56878>
- Attahmid, N. F. U., Saleh, R., & Yusuf, M. (2019). Penerapan teknologi tepat guna dan diversifikasi pangan pada UKM olahan ikan bandeng di Desa Bulu Cindea Kecamatan Bungoro, Pangkep. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(4), 517-528. <https://doi.org/10.30653/002.201944.237>
- Awaluddin, S. P., Nurani, N., Awaluddin, A., & Muntasir, M. (2022). Pelatihan, produksi, pemasaran dodol jagung khas Paitana bagi remaja dan ibu rumah tangga di Jeneponto. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(2), 221-232.
- Awaluddin, S. P., Nurlaela, Muntasir, M., & Weraman, P. (2023). Pelatihan pengelolaan SDM di era digital pada UMKM binaan Dinas Koperasi dan Usaha Kecil. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1-6. <https://doi.org/10.59561/sabajaya.v1i2.168>
- Awaluddin, S. P., Rasdi, R., Mubarak, F., Haijal, A., & Putri, H. N. (2025). Peningkatan mutu abon ikan dan jabu-jabu khas Desa Madello dengan mesin modern. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 5(3), 539-550.
- Azizah, N. (2019). Pelatihan pemberdayaan istri nelayan melalui pelatihan digital marketing strategy (DMS) darah biru. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 131-141. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i1.2675>
- Daryana, P. A., Saragih, V. G., Akita, A., & Girsang, D. R. (2025). Tren healthy fast food: Analisis model bisnis dan potensi pertumbuhan di era gaya hidup sehat di Kota Medan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 25(1), 94-104.
- Dharma, F., Agustina, Y., & Windah, A. (2021). Penerapan manajemen keuangan dan digital marketing pada pelaku usaha rengginang di Desa Kunjir. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 1(1). <https://doi.org/10.35912/jnm.v1i1.620>
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2016). Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 65-77.
- Hamzah, D. F., & Putri, E. (2021). Milkfish nugget formulation with carrot and sweet corn modification towards nutritional status enhancement for underweight. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 58. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.428>
- Hasanah, S. K. N., Purwidiani, N., Romadhoni, I. F., Kristiastuti, D., Puspitasari, I. H., & Sutiadiningsih, A. (2021). Innovation of milk fish sausage with the addition of Moringa leaf puree as a healthy food. *Proceedings of the International Joint Conference on Science and Engineering*. Retrieved from <https://www.atlantispress.com/article/125966513.pdf>
- Husaini, A. V., Pamungkas, B. F., Irawan, I., Mismawati, A., & Diachanty, S. (2023). Pemanfaatan kepala dan tulang terhadap penerimaan konsumen dan karakteristik kimia pempek ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(2), 89-103. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i2.18791>
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan pengurusan P-IRT UMKM pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3(1), 9-15. <https://doi.org/10.36722/jpm.v3i1.476>
- Mardiana, N., Azwar, A. G., Nurhayati, L., Nurwathi, N., Wijaya, W., Munandar, A., Nasrudin, I., Kusumastuti, D., & Nurbani, S. N. (2022). Digitalisasi pemasaran hasil produksi UMKM desa. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 3(1), 1-8. <https://doi.org/10.32897/abdimasusb.v3i1.1150>
- Muchtar, F., Sabrin, S., Effendy, D. S., Lestari, H., & Bahar, H. (2022). Pengukuran status gizi remaja putri sebagai upaya pencegahan masalah gizi di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Abdi Masyarakat*, 4(1), 43-48. <https://doi.org/10.58258/abdi.v4i1.3782>

- Muntasir, M., & Prilmayanti, S. (2017). Aplikasi teknologi tepat guna pada pembuatan kue donat, kue roti dan roti goreng pada mitra usaha Roti Sari dan Dian Jaya Kota Kupang. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 1(2), 89. <https://doi.org/10.36339/je.v1i2.58>
- Muntasir, M., & Weraman, P. (2018). Pengurangan kadar minyak pada abon ikan produksi Savitri dan Tiaras dengan penerapan alat peniris serbaguna di Kota Kupang. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 2(2), 20. <https://doi.org/10.36339/je.v2i2.147>
- Muntasir, M., Weraman, P., Sahdan, M., Awaluddin, S. P., & Iryani, N. A. (2020). Pemenuhan nutrisi dan alternatif penghasilan melalui produk olahan ikan bagi masyarakat penangkap ikan Kelurahan Oesapa Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 4(2), 91. <https://doi.org/10.36339/je.v4i2.316>
- Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2025). Diversifikasi produk perikanan untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14-21.
- Pakpahan, R. E. D., & Hodrian. (2025). Integrasi pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 11(1), 127-136.
- Putri, L. A., Wulan, M. N., Fihartini, Y., Ambarwati, D. A. S., & Pandjaitan, D. R. (2022). Pendampingan pengembangan pemasaran digital pada BUMDes Artha Jaya, Desa Yogyakarta Selatan. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(1). <https://doi.org/10.35912/jnm.v2i1.1442>
- Raya, I., Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan diversifikasi produk perikanan: Bakso dan nugget dari ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 567-572.
- Riwukore, J. R. (2023). Evaluasi kompetensi terhadap peningkatan komitmen dan kinerja ASN. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 67-78. <https://doi.org/10.35912/jnm.v2i2.1478>
- Rosita, S., & Yani, E. D. (2025). Pendidikan gizi untuk remaja putri: Perubahan pola makan. Retrieved from <https://repository.nuansafajarcemerlang.com/media/publications/593240-pendidikan-gizi-untuk-remaja-putri-perub-2d49f108.pdf>
- Siang, R. D., Patadjai, A. B., & Nur, A. I. (2024). Sumberdaya perikanan di Kabupaten Bulukumba, Indonesia. *Jurnal Perikanan*, 3(2), 49-64.
- Simamora, G. R. R., & Hidayat, J. P. (2024). Pemanfaatan hasil samping tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) menjadi produk added value berupa cookies. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(2), 109-118. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i2.23837>
- Utomo, K. B., Azizah, A., & Pangestu, M. A. (2022). Peran computer assisted test dalam implementasi penilaian di SD Negeri 005 Palaran. *Jurnal Ilmu Sosial, Teknologi, dan Edukasi*, 1(1). <https://doi.org/10.35912/jisted.v1i1.1529>
- Wardhina, F., Suryani, N., & Poernareksa, D. (2024). Pemberdayaan masyarakat dalam mengatasi stunting melalui pelatihan pengolahan menu MP-ASI berbahan pangan lokal. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 6(2), 389-396. <https://doi.org/10.37287/jpm.v6i2.2704>
- Wulandari, A., Erlyani, N., Zwagery, R. V., Rahman, F., Laily, N., Anggraini, L., Putri, A. S. Y., Arifin, M., Wibowo, Y. P., Navijay, A., & Billa, L. S. (2026). Pemberdayaan masyarakat melalui edukasi gizi, PHBS, dan pemanfaatan rempah lokal di Desa Rantau Bujur. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 5(1), 9-17. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.1028>
- Yarmaliza, Y., Farisni, T. N., Fitriani, F., Zakiyuddin, Z., Reynaldi, F., & Syahputri, V. N. (2022). Edukasi ekonomi kreatif masyarakat pesisir menuju ketahanan pangan keluarga di masa pandemi Covid 19. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 27-31. <https://doi.org/10.25077/logista.6.1.27-31.2022>