



Pemberdayaan Masyarakat Oleh Mahasiswa melalui Pemanfaatan Potensi Lokal Desa Mayayap Kecamatan Bualemo Kabupaten Banggai

Fitriani¹, Yanti Mutalib^{2*}, Moh Muchlis Djibran³

¹Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

²Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

³Agribisnis, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer, Universitas Muhammadiyah, Gorontalo, Indonesia

Email: ¹nengfitry6@gmail.com, ^{2*}mutalib.y@yahoo.com, ³mmjibran17@umgo.ac.id

Abstract

The Community Service Program (KKN PMM) conducted by students in Mayayap Village, Bualemo District, Banggai Regency, aimed to increase the added value of local agricultural and fishery products. Partners faced several obstacles, including limited skills in processing available local resources, such as coconuts, bananas, fish, shrimp, and crab; limited business capital; poor packaging techniques; and weak marketing management. Activities included outreach, production training, improved packaging techniques, marketing strategies, business management, and the provision of production equipment. The program resulted in the development of five superior village products: fish floss, shrimp nuggets, crab crackers, Virgin Coconut Oil (VCO), and banana chips. Furthermore, partners experienced improved skills in production, business management, and marketing. This program supports the achievement of the Sustainable Development Goals (SDGs), specifically poverty alleviation, women's empowerment, and food and economic security. Outputs included the publication of scientific articles, online media coverage, posters, and video documentation. Collaboration between universities and the community has been proven to strengthen the village economy sustainably.

Keywords: Community Empowerment, Local Potential, Agricultural Product Processing, Fishery Product Processing, Village Entrepreneurship.

Abstrak

Program Pengabdian Masyarakat (KKN PMM) oleh Mahasiswa di Desa Mayayap, Kecamatan Bualemo, Kabupaten Banggai bertujuan meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan perikanan lokal. Mitra menghadapi beberapa kendala, antara lain keterbatasan keterampilan mengolah potensi lokal yang tersedia yaitu kelapa, pisang, ikan, udang, dan kepiting; minimnya modal usaha; teknik pengemasan yang kurang baik; serta manajemen pemasaran yang lemah. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi penyuluhan, pelatihan produksi, peningkatan teknik pengemasan, strategi pemasaran, manajemen usaha, serta penyediaan peralatan produksi. Hasil program ini adalah lahirnya lima produk unggulan desa, yaitu abon ikan, *nugget* udang, kerupuk kepiting, *Virgin Coconut Oil (VCO)*, dan keripik pisang. Selain itu, mitra mengalami peningkatan keterampilan dalam produksi, pengelolaan usaha, dan pemasaran. Program ini mendukung pencapaian *Sustainable Development Goals (SDGs)*, khususnya pengentasan kemiskinan, pemberdayaan perempuan, serta ketahanan pangan dan ekonomi. Luaran meliputi publikasi artikel ilmiah, liputan media online, poster, dan video dokumentasi. Kolaborasi perguruan tinggi dan masyarakat terbukti memperkuat ekonomi desa secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Potensi Lokal, Pengolahan Hasil Pertanian, Pengolahan Hasil Perikanan, Kewirausahaan Desa.

A. PENDAHULUAN

Desa Mayayap merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Bualemo Kabupaten Banggai Provinsi Sulawesi Tengah dengan luas wilayah 59 km² dan luas wilayah kecamatan Bualemo adalah 862 km² (Banggai, 2022a). Desa Mayayap

merupakan desa dengan potensi besar, terutama di sektor pertanian dan perikanan. Secara demografis, Desa Mayayap memiliki jumlah penduduk yang cukup besar yaitu 1,067 jiwa, mayoritas penduduknya berusia produktif, dengan sebagian besar mata pencaharian masyarakat berfokus pada sektor pertanian, perikanan dan beberapa sektor

informal. Potensi sumber daya alam yang melimpah memberikan peluang besar bagi pengembangan ekonomi lokal di desa Mayayap (Banggai, 2022b).



Gambar 1. Anggota Tim Pengusul (Yanti Mutalib) mengadakan wawancara bersama Kepala Desa Mayayap terkait Program PMM.



Gambar 2. Potensi Hasil Perikanan di Desa Mayayap Kec. Bualemo yang siap Dijual Mentah.



Gambar 3. Potensi Hasil Pertanian di Desa Mayayap Kec. Bualemo yang siap dijual Mentah.

Pada sektor pertanian Desa Mayayap dikenal dengan tanahnya yang subur dan cocok untuk berbagai jenis komoditas pertanian. Komoditas utama yang banyak dibudidayakan di desa ini adalah kelapa, pisang dan jagung jenis varietas bisi, sayuran dan beberapa tanaman hortikultura lainnya. Pertanian merupakan sektor yang sangat penting bagi perekonomian masyarakat Desa Mayayap, karena sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Selain itu, tanaman seperti nilam juga banyak dijumpai di desa ini. Kelapa dan pisang keduanya kaya nutrisi yang mendukung kesehatan jantung, pencernaan, dan hidrasi tubuh. Kelapa mengandung lemak sehat, serat, kalium, dan air kelapa (Novariant, H & Meity, 2017);(Barlina, 2020);(Pramitha et al., 2022);(Rochma et al., 2022), sementara pisang memberikan energi alami dengan kalium, vitamin B6, dan serat. Kedua buah ini sangat bermanfaat, terutama bagi gaya hidup aktif (Sutrani Syarif, 2023);(Wulandari et al., 2018).

Sayangnya kekayaan hasil perikanan dan kelautan, pertanian seperti ikan, udang, kelapa, dan pisang selama ini hanya sebatas memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, belum ada upaya diversifikasi produk olahan ikan, udang, kelapa dan pisang yang bernilai ekonomis, karena keterbatasan modal, ilmu

pengetahuan dan teknologi untuk pengolahan hasil dan keterbatasan alat yang dimiliki dan masalah pemasaran hasil produksi serta manajemen usaha.

Berdasarkan analisis situasi, hasil wawancara dan fakta/kondisi riil di lapangan, maka terdapat masing-masing 2 (dua) fokus permasalahan prioritas mitra sasaran 1 (Bahari Jaya) dan mitra sasaran 2 (Tani Makmur) yaitu pada aspek produksi dan manajemen.

Permasalahan terkait aspek produksi meliputi:

- 1) Mitra 1 (Bahari Jaya) belum terampil membuat produk olahan yang berbahan baku ikan, udang dan kepiting sehingga hasil tangkapan nelayan hanya dijual mentah dengan harga yang relatif murah.
- 2) Mitra 2 (Tani Makmur) belum terampil membuat produk olahan yang berbahan baku kelapa dan pisang sehingga hasil tani hanya dijual mentah dengan harga yang relatif murah. Permasalahan ini mendapat prioritas untuk memberikan bekal kemampuan, keterampilan dan keyakinan kepada mitra bahwa mereka mampu menghasilkan produk olahan yang berkualitas dari bahan jagung, kelapa dan pisang
- 3). Kedua mitra tidak memiliki peralatan yang memadai untuk menunjang proses produksi yang efektif dan efisien akibat minimnya modal yang dimiliki.
- 4). Kedua mitra belum mampu mengemas hasil produksi secara menarik. Pihak mitra belum mengetahui teknik pengemasan produk yang menarik yang mampu memberikan ciri khas yang dapat meyakinkan calon pembeli.

Permasalahan mitra I dan mitra 2 terkait aspek manajemen yang akan dicarikan solusi pemecahannya meliputi:

- 1) Kedua mitra belum paham dan terampil dalam mengelola suatu usaha yang akan digeluti. Mitra masih sangat awam dengan manajemen suatu usaha yang efektif dan efisien.
- 2) Kedua mitra belum paham dan terampil dalam mengelola teknik promosi dan pemasaran produk yang akan dihasilkan. Mitra masih belum mengetahui bagaimana mempromosikan dan memasarkan produk secara baik.

Solusi aspek produksi yang ditawarkan adalah

1. Memberikan pelatihan mengenai teknik pembuatan produk yang berkualitas
2. Memberikan bantuan peralatan produksi
3. Memberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan produk yang menarik dan memiliki ciri khas. Sedangkan solusi aspek manajemen yang ditawarkan adalah:
 - a. Memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengelolaan usaha yang baik

- b. Memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai bagaimana teknik pemasaran produk yang baik.

Untuk jenis luaran aspek produksi yang dihasilkan adalah:

1. Memiliki produk olahan berbahan baku ikan, kepiting dan udang menjadi: abon ikan, *nugget* udang dan keripik kepiting. yang siap dipasarkan
2. Memiliki produk olahan berbahan baku kelapa dan pisang menjadi: *Virgin Coconut Oil / VCO*, serta keripik pisang.

Sedangkan jenis luaran aspek manajemen yang dihasilkan adalah:

1. Mengetahui cara pengelolaan usaha
2. Mengetahui teknik pemasaran produk

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat oleh Mahasiswa ini dilakukan di Balai Desa Mayayap Kec. Bualemo Kab. Banggai. Kegiatan ini melibatkan mitra kelompok nelayan Bahari Jaya, beranggota 10 orang, pengurusnya terdiri ketua, sekretaris, bendahara, dan anggota serta kelompok Tani Makmur sebagai peserta utama, beranggota 10 orang, pengurusnya terdiri ketua, sekretaris, bendahara, dan anggota serta tim dosen dan para mahasiswa. Metode pengabdian ini menggunakan metode Penyuluhan/Sosialisasi dan pelatihan Teknik produksi dan pengemasan produk serta pelatihan Teknik promosi dan pemasaran produk yang bertujuan untuk lebih meyakinkan dan memantapkan pengetahuan, wawasan serta semangat kedua mitra untuk memulai usaha baru dan mengimplementasi Teknik produksi dan pengemasan produk serta pelatihan Teknik promosi dan pemasaran produk. Pengabdian ini melibatkan kolaborasi antara peserta, tim dosen dan mahasiswa.

Populasi dalam pengabdian ini adalah Kecamatan Bualemo, sedangkan sampelnya adalah mitra kelompok nelayan Bahari Jaya dan kelompok Tani Makmur yang berada di desa Mayayap.

Kedua mitra ini dipilih berdasarkan rekomendasi kepala desa dan masih aktif kegiatannya, lengkap anggotanya serta bersedia bekerjasama. Pemilihan ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta memiliki komitmen dan motivasi yang tinggi dalam berwirausaha dan mengikuti sosialisasi/penyuluhan dan pelatihan ini.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner. Observasi dilakukan selama pelatihan untuk melihat langsung proses pembelajaran dan interaksi antara peserta.

Wawancara dilakukan setelah pelatihan untuk mendapatkan umpan balik mengenai pengalaman peserta. Selain itu, kuesioner dibagikan sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta. Pengukuran keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat dengan menggunakan kuesioner (Wilda Albeta et al., 2025).

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan Teknik produksi dan pengemasan produk adalah:

- 1) Bahan baku yang tersedia dilingkungan sekitar, seperti ikan, kepiting, udang, jagung, kelapa dan pisang.
- 2) Alat/Mesin yang tersedia: mesin spinner, wajan, timbangan, alat kemasan, alat saringan, mesin pencukur kelapa, *Mixer*, *Alat Vacuum Sealer* dan penggilingan (*Blender*), mesin pengiris keripik pisang, serta kompor *hock*

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini mencakup tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Adapun uraian pelaksanaan mahasiswa dalam pemenuhan 140 Jam Kerja Efektif Mahasiswa (JKEM sebagai berikut:

a. Persiapan Kegiatan (40 jam)

1) Survey awal:

- a) Melakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan dalam pelatihan.

2) Pemilihan peserta:

- a) Memilih peserta dari mitra kelompok nelayan Bahari Jaya dan kelompok Tani Makmur.
- b) Rekomendasi kepala desa Mayayap untuk membantu dalam proses pemilihan peserta.

3) Penentuan jadwal pelatihan:

- a) Menentukan jadwal pelatihan yang sesuai dengan ketersediaan peserta dan kebutuhan kelompok kedua mitra tersebut.

4) Pembuatan Materi Pelatihan (20 jam):

- a) Menyusun materi pelatihan yang mudah dipahami oleh peserta.
- b) Menyusun materi dengan cara yang sederhana agar pelatihan dapat berjalan lancar dan efektif.

5) Persiapan Bahan dan Alat:

- a) Mahasiswa KKN PMM mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan selama pelatihan.
- b) Memastikan semua perlengkapan tersedia dan siap digunakan untuk mendukung kelancaran pelatihan.

b. Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan

1) Sosialisasi dan analisis kebutuhan Masyarakat (10 jam).

Mahasiswa melakukan kunjungan lapangan dan wawancara dengan Masyarakat untuk memahasi kebutuhan dan potensi yang ada di Desa Mayayap.

1) Penyusunan materi pelatihan (20 jam).

- a) Mahasiswa menyiapkan materi pelatihan yang akan diberikan kepada Masyarakat dan mitradan mitra, termasuk Teknik pengolahan hasil pertanian dan perikanan serta pemasaran digital produk lokal

2) Pelaksanaan Program (50 jam)

- a) Pelatihan Teknologi dan Pengolahan Produk Lokal (30 Jam)

Mahasiswa memberikan pelatihan langsung kepada masyarakat mengenai pengolahan produk abon ikan *nugget* udang dan keripik kepiting serta keripik pisang dan *VCO*. Pelatihan ini dilakukan dalam beberapa sesi dengan rincian waktu yang terjadwal, sehingga masyarakat dapat mengikuti dengan baik.

b) Pendampingan dan Monitoring (20 Jam)

Mahasiswa melakukan pemantauan berkala untuk memastikan bahwa produk olahan yang dihasilkan sesuai dengan standar. Mahasiswa juga memberikan bimbingan dalam hal pemasaran produk menggunakan media sosial dan *platform e-commerce*.

3) Evaluasi dan Pelaporan (24 jam)

a) Evaluasi kegiatan (12 jam)

Setelah pelaksanaan program, mahasiswa melakukan evaluasi untuk menilai sejauh mana program pemberdayaan yang dilakukan berhasil. Mahasiswa melakukan questioner kepada peserta untuk mendapatkan umpan balik dan mengetahui dampak langsung dari penerapan teknologi yang diperkenalkan.

b) Penyusunan laporan kegiatan (12 jam)

Mahasiswa menyusun laporan hasil kegiatan yang mencakup analisis, pelaksanaan, hasil yang dicapai, serta rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Program KKN PMM di Balai Desa Mayayap dan Analisis Kebutuhan Masyarakat.

Sosialisasi Program KKN-PMM dan analisis kebutuhan dilaksanakan tanggal 5 Juli 2025 di Balai Desa Mayayap merupakan kegiatan awal yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-PMM Universitas Muhammadiyah Luwuk yang didampingi oleh DPL sebagai bentuk perkenalan sekaligus penyampaian rencana program kerja kepada masyarakat dan aparat desa. Kegiatan ini dihadiri oleh kepala desa, perangkat desa, anggota kelompok bahari jaya tani makmur.



Gambar 4. Ketua dan anggota pengurus (DPL) menjelaskan program KKN PMM dan analisis kebutuhan masyarakat.

Dalam sosialisasi ini, dosen maupun mahasiswa memperkenalkan diri secara resmi, menjelaskan tujuan pelaksanaan KKN-PMM, serta memaparkan sejumlah program yang telah dirancang berdasarkan hasil observasi awal hasil diskusi bersama kepala desa dan ketua kelompok Bahari jaya dan tani makmur. Tujuannya adalah agar masyarakat memahami peran mahasiswa selama berada di desa dan dapat turut berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan yang dilaksanakan.

Pelatihan Produksi Abon Ikan.

Pelatihan Produksi Abon Ikan (Mertha et al., 2025)

dilaksanakan tanggal 11-12 Juli 2025 di Balai Desa Mayayap.

Proses pelatihan pembuatan abon ikan dari mahasiswa KKN-PMM kepada Kelompok Nelayan Bahari Jaya dilaksanakan secara partisipatif dengan pendekatan praktik langsung, dimulai dari tahap pemilihan bahan baku ikan segar, pembersihan, perebusan, penghalusan, hingga proses penumisan dengan bumbu khas yang telah disesuaikan dengan cita rasa lokal. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya diberikan pengetahuan teknis mengenai teknik pengolahan dan higienitas produk, tetapi juga dilibatkan dalam diskusi mengenai strategi pengemasan dan pemasaran produk agar abon ikan dapat memiliki nilai jual tinggi serta berpotensi menjadi oleh-oleh khas Desa Mayayap.



Gambar 5. Proses Penyiapan Bahan dan Rempah-rempah



Gambar 6. Proses Pencampuran Rempah bersama Daging Ikan.



Gambar 7. Proses Pengeringan Abon Ikan menggunakan Spiner sekaligus Pelatihan Pengemasan Produk.



Gambar 8. Produk Abon Ikan Siap Dipasarkan

Pelatihan Produksi Nugget Udang

Pelatihan Produksi *Nugget Udang* (Nuryani, 2024)

dilaksanakan tanggal 18-19 Juli 2025 di Balai Desa Mayayap.

Proses pelatihan produksi nugget udang yang diberikan oleh mahasiswa KKN PMM kepada kelompok nelayan Bahari Jaya dilakukan secara langsung melalui metode demonstrasi dan praktik bersama. Pelatihan diawali dengan pemberian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan hasil laut serta potensi ekonomi dari nugget udang. Selanjutnya, peserta diajak mengikuti setiap tahapan pembuatan nugget mulai dari pemilihan dan pembersihan udang, penggilingan, pencampuran adonan dengan bumbu dan tepung, pembentukan adonan, proses pengukusan, pelapisan dengan tepung roti, hingga teknik pengemasan yang higienis. Selama pelatihan, mahasiswa juga menekankan pentingnya menjaga kebersihan alat dan bahan agar produk yang dihasilkan layak konsumsi dan tahan lama. Peserta

aktif dalam praktik langsung, sehingga tidak hanya memahami teori tetapi juga memperoleh keterampilan nyata dalam produksi *nugget udang*.



Gambar 9. Proses Pembersihan Udang dan Penghalusan Udang menggunakan Blender



Gambar 10. Proses Pencampuran Bahan *Nugget Udang*



Gambar 11. Proses Pengukusan dan Pencetakan *Nugget Udang*



Gambar 12. Proses Pengemasan *Nugget Udang*



Gambar 13. Produk *Nugget Udang* Siap Dipasarkan

Pelatihan Produksi Kerupuk Kepiting

Pelatihan Produksi Kerupuk Kepiting (Luthfiyana et al., 2021) dilaksanakan tanggal 25-26 Juli 2025 di Balai Desa Mayayap.

Pelatihan pembuatan kerupuk kepiting yang diselenggarakan oleh mahasiswa KKN-PMM kepada kelompok nelayan Bahari Jaya menjadi momen yang sangat menarik dan inspiratif karena mengubah daging kepiting yang selama ini hanya dimakan dalam bentuk hasil masakan kini bisa

dimanfaatkan menjadi produk camilan bernilai jual tinggi. Dalam suasana penuh antusias, para kelompok nelayan bahari jaya diajarkan cara mengolah kepiting mulai dari proses pemilihan bahan, pencampuran adonan dengan bumbu khas, pencetakan, hingga proses pengeringan dan pengemasan yang higienis.



Gambar 14. Proses Perebusan Kepiting Bakau



Gambar 15. Proses Penghalusan Kepiting Bakau dan Pencampuran Bahan-bahan Kerupuk Kepiting



Gambar 16. Proses Pengadukan dan Penuangan Adonan ke dalam Cetakan



Gambar 17. Proses Pengukusan Adonan Kerupuk Kepiting



Gambar 18. Proses Penjemuran Kerupuk Kepiting



Gambar 19. Pelatihan Pengemasan Produk Kerupuk Kepiting



Gambar 20. Kerupuk Kepiting Siap Dipasarkan

Pelatihan Produksi VCO (*Virgin Coconut Oil*).

Pelatihan Produksi VCO (Endiyani et al., 2024)

dilaksanakan tanggal 1-2 Agustus 2025 di Balai Desa Mayayap.

Mahasiswa KKN-PMM Universitas Muhammadiyah Luwuk melaksanakan kegiatan produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) bersama Kelompok Tani Makmur di Desa Mayayap sebagai bagian dari program pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Dalam kegiatan ini, mahasiswa memberikan pelatihan teknis mulai dari pemilihan kelapa berkualitas, proses pembuatan VCO secara higienis dan alami, hingga tahap pengemasan produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan kelompok tani dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai jual tinggi, sekaligus mendorong pengembangan usaha mikro di desa. Melalui produksi VCO, masyarakat diharapkan mampu menciptakan sumber penghasilan tambahan yang berkelanjutan dan mandiri.



Gambar 21. Proses Pembersihan Kulit Kelapa



Gambar 22. Proses Pamarutan Kelapa



Gambar 23. Proses Penyaringan Santan Kelapa



Gambar 24. Proses Fermentasi dan Penyaringan VCO



Gambar 28. Proses Penggorengan Keripik Pisang



Gambar 25. Proses Pengemasan Produk VCO



Gambar 29. Keripik Pisang Rasa Original, Balado dan Coklat siap Dipasarkan

Pelatihan Produksi Keripik Pisang

Pelatihan Produksi Keripik Pisang (Lestari & Rahayuningsih, 2019) dilaksanakan tanggal 8-9 Agustus 2025 di Balai Desa Mayayap

Mahasiswa KKN PMM memberikan pelatihan kepada Kelompok Tani Makmur mengenai proses pembuatan keripik pisang dengan menggunakan pisang tanduk sebagai bahan baku utama karena teksturnya yang padat dan rasanya yang cocok untuk olahan keripik. Proses dimulai dengan mengupas pisang tanduk yang masih setengah matang, lalu merendamnya dalam air garam selama 15 menit untuk mengurangi getah dan menjaga warna. Setelah itu, pisang diiris tipis menggunakan mengiris keripik dan langsung digoreng dalam minyak panas bersuhu sedang hingga berwarna kuning keemasan dan renyah. Keripik yang telah matang didinginkan, lalu diberi tiga varian rasa, yaitu original (asin ringan tanpa tambahan bumbu), coklat (dilapisi atau ditaburi bubuk coklat manis), dan balado (diberi bumbu pedas manis khas balado). Setelah dibumbui, keripik dikemas dalam plastik kedap udara agar tetap renyah dan tahan lama, sekaligus siap dipasarkan sebagai produk olahan lokal unggulan.



Gambar 26. Proses Pengupasan Kulit Pisang



Gambar 27. Proses Pengirisan Pisang

Pelatihan Manajemen Usaha, Pemasaran dan Promosi serta Pembukuan Keuangan Kelompok

Pelatihan ini dilaksanakan tanggal 22-23 Agustus 2025 di Balai Desa Mayayap.

Mahasiswa KKN PMM melaksanakan kegiatan pelatihan Manajemen Usaha (Dewi et al., 2023), Pemasaran/Promosi, dan Pembukuan Keuangan kepada Kelompok Bahari dan Tani Makmur sebagai upaya meningkatkan kapasitas kelembagaan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa. Dalam pelatihan manajemen usaha, mahasiswa memberikan pemahaman tentang perencanaan, pengelolaan, dan pengembangan usaha secara berkelanjutan.



Gambar 30. Pelatihan Manajemen Usaha, Pemasaran/Promosi dan Pembukuan Keuangan Kelompok.

Pada sesi pemasaran dan promosi (Ratnasari et al., 2022), kelompok diajarkan strategi pemasaran yang efektif, baik secara konvensional maupun digital, termasuk pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar. Sementara itu, pelatihan pembukuan keuangan difokuskan pada pencatatan transaksi secara sederhana namun sistematis, agar kelompok dapat memantau arus kas, keuntungan, dan pengeluaran usaha secara akurat. Kegiatan ini bertujuan agar kedua kelompok mampu menjalankan usaha secara profesional, meningkatkan nilai tambah produk, serta menciptakan usaha yang berkelanjutan dan berbasis potensi local.

Monitoring dan Evaluasi KKN-PMM

Monev ini dilaksanakan tanggal 1-4 September 2025 di Balai Desa Mayayap.

Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Muhammadiyah Luwuk terhadap program Pengabdian Masyarakat oleh Mahasiswa (PMM) yang sedang berjalan di Desa Mayayap, Kecamatan Bualemo, Kabupaten Banggai, Sulawesi Tengah dilakukan sebagai upaya memastikan pelaksanaan program berjalan sesuai dengan rencana, tujuan, dan standar yang telah ditetapkan. Kegiatan ini mencakup pemantauan langsung terhadap aktivitas mahasiswa di lapangan, penilaian terhadap keterlibatan kelompok sasaran, pencapaian target program PMM, serta efektivitas kegiatan dalam memberikan dampak nyata bagi warga desa Mayayap.



Gambar 31. Monev dilakukan oleh LP3M UML



Gambar 32. LP3M UML melakukan Monev terhadap Mahasiswa KKN-PMM, DPL, dan Ketua Kelompok Bahari Jaya dan Tani Makmur.

Semua tahapan kegiatan di atas dilaksanakan oleh pihak akademisi yaitu Tim Pengusul 3 orang dosen yang menjadi pelaksana dan pendamping pada semua tahapan kegiatan PMM dan dibantu oleh 22 orang mahasiswa dari 5 prodi yakni prodi budidaya perairan sebanyak 8 orang, prodi agribisnis sebanyak 5 orang, prodi akuntansi sebanyak 3 orang, prodi manajemen sebanyak 4 orang dan prodi bisnis digital sebanyak 2 orang. Semua mahasiswa tersebut berasal dari 2 fakultas, yakni Fakultas Pertanian dan Perikanan dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Luwuk serta mitra kelompok Bahari Jaya dan Tani Makmur di wilayah tersebut. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini diukur berdasarkan beberapa indikator, antara lain antusiasme peserta selama kegiatan, pemahaman mereka tentang Teknik produksi, serta kemampuan mereka dalam menerapkan teknik tersebut dalam praktik (Wilda Albeta et al., 2025).

Tabel 1. Pengetahuan Awal Kelompok Mitra Bahari Jaya Hal Produksi Abon Ikan, Nugget Udang, dan Keripik Kepiting.

Kelompok Mitra Bahari			
Indikator	Awal	Akhir	
Pelatihan Produksi Abon Ikan, Nugget Udang, dan Keripik Kepiting			
Indikator adalah:			
a. Belum tahu	45 %	90 %	
b. Sudah tahu tetapi tidak mengetahui tahu cara membuatnya	50 %	90 %	
c. Sudah mengetahui cara pembuatannya	50 %	95 %	

Tabel 1 di atas, memberikan informasi bahwa kelompok mitra Bahari Jaya memiliki pengetahuan awal sebelum dilaksanakan hal pelatihan proses produksi abon ikan, nugget udang, keripik kepiting, vco, dan keripik pisang, bahwa belum tahu 45 % sudah tahu tetapi tidak mengetahui cara membuatnya 50 % dan sudah tahu cara membuatnya 50 % dan setelah dilakukan pelatihan produksi mengalami peningkatan pengetahuan hal proses produksi masing-masing 90 %, 90 % dan 95 %. Ini berarti pelatihan produksi memberikan manfaat dan berhasil dilakukan untuk kelompok mitra Bahari Jaya, dan juga berdasarkan observasi langsung selama melakukan pelatihan produksi Abon ikan, Nugget Udang, dan Keripik Kepiting, kelompok ini dapat melakukan produksi tersebut di atas dengan baik.

Tabel 2. Pengetahuan Awal Kelompok Mitra Tani Makmur Hal Produksi VCO, dan Keripik Pisang

Kelompok Tani Makmur			
Indikator	Awal	Akhir	
Pelatihan Produksi VCO, dan Keripik Pisang.			
Indikator adalah:			
a. Belum tahu		85 %	
b. Sudah tahu tetapi tidak mengetahui tahu cara membuatnya	30 %	90 %	
c. Sudah mengetahui cara pembuatannya	45 %	95 %	

Tabel 2 di atas, memberikan informasi bahwa kelompok mitra Tani Makmur memiliki pengetahuan awal sebelum dilaksanakan hal pelatihan proses produksi vco, dan keripik pisang, bahwa belum tahu 30 % sudah tahu tetapi tidak mengetahui cara membuatnya 45 % dan sudah tahu cara membuatnya 50 % dan setelah dilakukan pelatihan produksi mengalami peningkatan pengetahuan hal proses produksi masing-masing 85 %, 90 % dan 95 %. Ini berarti pelatihan produksi memberikan manfaat dan berhasil dilakukan untuk kelompok mitra Tani Makmur, juga berdasarkan observasi langsung selama melakukan pelatihan produksi VCO, dan Keripik Pisang, kelompok ini dapat melakukan produksi tersebut di atas dengan baik.

D. PENUTUP

Pelaksanaan kegiatan pengabdian KKN PMM oleh Mahasiswa ini disimpulkan sebagai berikut: Kelompok mitra Bahari Jaya dan Tani Makmur telah mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan dan abon ikan, nugget udang dan kerupuk kepiting serta VCO dan keripik pisang berjalan dengan baik dan mampu membuat produk olahan abon ikan dan

abon ikan, nugget udang dan kerupuk keping serta VCO dan keripik pisang yang bernilai ekonomis untuk meningkatkan pendapatan kedua kelompok tersebut.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan/pelatihan tentang teknik pengemasan produk, pemasaran produk dan pelatihan manajemen usaha serta pembukuan keuangan kelompok telah berjalan sesuai dengan rencana.

Saran yang diberikan sebagai berikut: kelompok Bahari Jaya dan Tani Makmur bahwa kegiatan produksi abon ikan, nugget udang, kerupuk keping serta VCO dan keripik pisang harus terus berjalan dan dilakukan secara terencana dan kersinambungan agar kelompok ini dapat berkembang dan maju sehingga bisa meningkatkan pendapatan bagi kelompok nelayan dan kelompok tani khususnya kelompok Bahari Jaya dan Tani Makmur.

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia- Nya yang telah memungkinkan kami untuk menyelesaikan kegiatan ini dengan sukses. Kami juga ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan berupa pikiran, waktu, tenaga, serta sumber daya lainnya. Khususnya, kami mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kementerian Pendidikan Tinggi Sain dan Teknologi (Kemendikisaintek) melalui Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) yang telah mendanai kegiatan pengabdian KKN PMM ini tahun 2025, Camat Bualemo, Kepala Desa Mayayap beserta seluruh warganya termasuk kelompok mitra Bahari Jaya dan Tani Makmur, LP3M UM Luwuk, Mahasiswa peserta KKN PMM atas dukungan dan partisipasi aktif mereka selama proses kegiatan berlangsung. Tanpa bantuan dan kerjasama mereka, keberhasilan kegiatan ini tidak akan mungkin terwujud. Semoga kerjasama dan dukungan ini dapat terus berlanjut dan membawa manfaat yang berkelanjutan bagi kita.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Banggai, B. P. S. K. (2022a). *Luas Wilayah Desa / Kelurahan di Kecamatan Bualemo Kabupaten Banggai*.
- Banggai, B. P. S. K. (2022b). *Luas Wilayah Per Kecamatan di Kabupaten Banggai. Luwuk*.
- Barlina, R. (2020). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3, 46–60.
- Dewi, N. A. N., Setyarini, P., Jimbara, I. W. R., Adnyana, I. K. W., Wiguna, I. P. K. G. P., & Savita, N. P. V. (2023). Penerapan IPTEK

Untuk Peningkatan Produksi dan Pengelolaan Manajemen Keuangan Pada Petani Jambu Biji. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 368–376.

<https://doi.org/10.36312/linov.v8i2.1289>

- Endiyani, Darma, S., Agustina, S., Maghfirah, Aprita, I. R., Irhami, Anwar, C., Zulvia, & Maika Letis2, M. Iiyanda. (2024). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Metode Pengasaman Di Gampong Lambro Deyah Kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh Besar Training on Making Virgin Coconut Oil (Vco) By Acidification Method in Gampong Lambro Deyah ., *Jurnal PKM*, 1(2), 124–130

- Lestari, R., & Rahayuningsih, T. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Mengandung Antioksidan Di Kecamatan Bukit Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 2(2), 69–75. <https://doi.org/10.36341/jpm.v2i2.684>

- Luthfiyana, N., Bija, S., Irawati, H., Ramadani, A., & Rozi, A. (2021). Pelatihan Diversifikasi Produk Kepiting Keraca Berbasis Zero Waste Di Ukm Desakitara. *Marine Kreatif*, 5(2), 49–57. <https://doi.org/10.35308/jmk.v5i2.4477>

- Mertha, I. W., Yazid, M., Ilmi, M., Khuluq, S., & Sura, H. (2025). Pengabdian Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Dan Pengemasan Garam Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam Di Desa Persiapan Empol. *Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(1), 1–5.

- Novariantio, H & Meity, T. (2017). Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain Penelitian dilaksanakan di Kebun Percobaan. *J Littri* 2017;13:28–33. *Littri*, 13, 28–33.

- Nuryani, S. (2024). *Pelatihan Pemanfaatan Bahan Udang Menjadi Olahan Nugget di Desa Bandar Agung*. Universitas Lampung Be Strong! <https://www.unila.ac.id/pelatihan-pemanfaatan-bahan-udang-menjadi-olahan-nugget-di-desa-bandar-agung/>

- Pramitha, D. A. I., Suantari, P. A., Gmelina, P. D., Suradnyana, I. G. M., & Yuda, P. E. S. K. (2022). Kualitas Minyak Oles Yang Diproduksi Dari Virgin Coconut Oil (VCO) Dan Bunga Cengkeh Dengan Variasi Suhu Pemanasan. *Jurnal Kimia*, 149. <https://doi.org/10.24843/JCHEM.2022.v16.i02.p04>

- Ratnasari, I., Arnu, A. P., & Hannie, H. (2022). Pelatihan Desain Kemasan Dan Pemasaran Pada Produk-Produk Umkm Di Kabupaten Karawang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 6(1), 38–45. <https://doi.org/10.36982/jam.v6i1.2078>
- Rochma, N., Salsabina, Z., & Siwi Pawestri, G. N. (2022). Menilik Manfaat Minyak VCO (Virgin Coconut Oil) Dalam Dunia Kesehatan Dan Kecantikan. *Kaisa: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 2(2), 68–73. <https://doi.org/10.56633/kaisa.v2i2.499>
- Sutrani Syarif. (2023). Pemanfaatan Pisang Kepok Pada Ibu Hamil Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Hipertensi. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 3(1), 76–82. <https://doi.org/10.55606/jpikes.v3i1.1394>
- Wilda Albeta, S., Haryati, S., Adita Wulandari, P., Cristi Br Pasaribu, N., & Kimia, P. (2025). Pelatihan Kerajinan Ecoprint untuk Pengembangan Kreativitas Ibu dan Anak di Kelurahan Tanjung Gading. *PaKMas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v5i1.3104>
- Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiania, M. (2018). Perbedaan Pemberian Pisang Raja Dan Pisang Ambon Terhadap VO₂max Pada Remaja Di Sekolah Sepak Bola. *Journal of Nutrition College*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.14710/jnc.v7i1.20773>