Didaktik : Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang,
ISSN Cetak : 2477-5673 ISSN Online : 2614-722X
Volume 12 Nomor 03, September 2026

Pengembangan Usaha Nugget Berbahan Dasar Ikan Louhan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Berbasis Potensi Lokal di Desa Silalahi ll, Kecamatan Silahisabungan, Kabupaten Dairi, Kuliah Praktik Pengabdian Kepada Masyarakat

Naik Mauli Harefa[1], Lastri SE.,M.Si[2] , Wilson Wahyudi Raja Sihombing[3]

[1]Mahasiswa Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas HKBP Nommensen Medan; [2]Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis; [3]Mahasiswa Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas HKBP Nommensen Medan, Universitas HKBP Nommensen Medan

Alamat e-mail:
([1] naik.harefa@student.uhn.ac.id),
Alamat e-mail: ([2] lastri.uhn@gmail.com)

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal melalui pemanfaatan ikan louhan sebagai bahan baku pembuatan nugget di Desa Silalahi II, Kecamatan Silahisabungan, Kabupaten Dairi. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh belum optimalnya pemanfaatan ikan louhan sebagai produk yang memiliki nilai tambah dan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Program dilaksanakan melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan kepada masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pemuda desa. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan louhan menjadi produk nugget yang bernilai tambah. Selain itu, kegiatan ini memberikan pemahaman mengenai peluang pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal serta pentingnya inovasi produk dalam meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan. Produk nugget ikan louhan yang dihasilkan dapat menjadi alternatif diversifikasi produk perikanan yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu mendorong pemberdayaan masyarakat, memperkuat pemanfaatan potensi lokal, serta mendukung peningkatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: pengabdian masyarakat, pengembangan usaha, nugget ikan louhan, potensi lokal, ekonomi masyarakat

Abstract

This community service activity aimed to develop a local resource-based business through the utilization of louhan fish as the main ingredient for nugget production in Silalahi II Village, Silahisabungan District, Dairi Regency. The activity was motivated by the underutilization of louhan fish as a product with added value and greater economic potential. The program was

implemented through socialization, training, hands-on practice, and mentoring activities involving community members, particularly housewives and village youth. A participatory approach was employed to encourage active community involvement throughout all stages of the program. The results of the activity indicated an improvement in participants' knowledge and skills in processing louhan fish into value-added nugget products. Furthermore, the program provided insights into local resource-based business opportunities and highlighted the importance of product innovation in enhancing the economic value of fishery products. The resulting louhan fish nuggets offer an alternative form of fishery product diversification with the potential to be developed as a household-scale business. Therefore, this community service activity is expected to promote community empowerment, strengthen the utilization of local resources, and support sustainable community economic development.

Keywords: community service, business development, louhan fish nuggets, local resources, community economy

PENDAHULUAN

Desa Silalahi II terletak di Kecamatan Silahisabungan, Kabupaten Dairi, Provinsi Sumatera Utara, dan berada di kawasan Danau Toba yang dikenal sebagai danau vulkanik terbesar di Asia Tenggara. Secara geografis, wilayah ini memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup besar karena didukung oleh kondisi perairan yang relatif stabil dan keanekaragaman hayati yang melimpah. Potensi tersebut menjadi salah satu sumber pendapatan masyarakat, terutama pada sektor perikanan dan usaha kecil berbasis rumah tangga. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2022), sektor perikanan air tawar memiliki kontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi masyarakat di wilayah perdesaan. Secara demografis, masyarakat Desa Silalahi II didominasi oleh kelompok usia produktif dengan mata pencaharian di bidang pertanian, perikanan, dan usaha kecil. Namun, pemanfaatan hasil perikanan masih cenderung dijual dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang relatif rendah. Dalam perspektif ekonomi pembangunan,kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ekonomi masyarakat masih berada pada sektor primer dengan tingkat nilai tambah yang rendah.Padahal, peningkatan nilai tambah melalui pengolahan merupakan salah satu kunci dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperkuat struktur ekonomi daerah. Diversifikasi produk perikanan menjadi produk olahan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah, memperluas peluang pasar, serta mendorong pengembangan usaha masyarakat berbasis sumber daya lokal (Sumunar et al., 2025). Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah ikan louhan. Selama ini, ikan louhan lebih dikenal sebagai ikan hias karena karakteristik fisik dan coraknya yang unik. Namun demikian, ikan juga merupakan sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial yang penting bagi tubuh (Hafiludin, 2019). Pengolahan ikan menjadi produk nugget merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang praktis. Produk nugget merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil perikanan yang praktis, memiliki nilai tambah, dan berpotensi

dikembangkan sebagai usaha rumah tangga yang bernilai ekonomi (Andini et al., 2026). Namun, kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat menyebabkan potensi tersebut belum dimanfaatka secara optimal.

Diversifikasi produk perikanan tidak hanya meningkatkan nilai tambah ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan literasi gizi masyarakat. Produk olahan berbahan dasar ikan memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat menjadi alternatif pangan yang bernilai bagi masyarakat apabila diolah secara tepat dan higienis (Hafiludin, 2015). Produk olahan berbasis ikan berpotensi menjadi alternatif pangan bergizi tinggi yang mudah diterima masyarakat jika dikemas secara menarik dan diproduksi secara higienis. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pengolahan ikan louhan menjadi nugget sebagai produk bernilai tambah. Mitra kegiatan adalah masyarakat Desa Silalahi II, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pemuda desa yang memiliki minat dalam pengembangan usaha kecil. Kegiatan ini dilaksanakan pada Februari 2026 sebagai bagian dari program Kuliah Praktik Pengabdian kepada Masyarakat (KPPM). Sumber pendanaan berasal dari tim pengabdi. Tim pelaksana terdiri dari mahasiswa dan dosen. Melalui pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan, memperkuat ekonomi rumah tangga, serta mendorong terbentuknya usaha skala kecil yang berkelanjutan serta berkontribusi terhadap peninggkatan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB).

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana kondisi pemanfaatan ikan louhan sebelum pengolahan?
2. Bagaimana proses pengembangan usaha nugget ikan louhan?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha (biaya, penerimaan,keuntungan)?
4. Bagaimana peningkatan pendapatan masyarakat?
5. Bagaimana kontribusi terhadap nilai tambah dan PDRB?

USAHA NUGGET BERBAHAN DASAR IKAN LOUHAN DI DESA SILAHI II, KECAMATAN SILAHISABUNGAN, KABUPATEN DAIRI

Pengembangan usaha bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi, kualitas produk, dan daya saing di pasar. Dalam konteks ekonomi pembangunan, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama di wilayah pedesaan, melalui penciptaan lapangan kerja dan pemerataan pendapatan (Tambunan, 2019). Pendekatan berbasis potensi lokal menjadi strategi yang efektif karena memanfaatkan sumber daya yang tersedia sehingga lebih berkelanjutan (Mubyarto, 2000). Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa pembangunan ekonomi tidak hanya dilihat dari pertumbuhan, tetapi juga peningkatan kesejahteraan masyarakat (Todaro & Smith, 2015).

Nilai tambah merupakan indikator penting dalam kegiatan ekonomi, yang dihitung dari selisih antara output dan input (Soekartawi, 2002). Produk yang telah diolah umumnya memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan produk mentah, sehingga pengolahan ikan menjadi nugget dapat meningkatkan nilai ekonomi secara signifikan. Selain itu, diversifikasi produk melalui pengolahan juga menjadi strategi untuk meningkatkan nilai suatu komoditas (Winarno, 2004). Kelayakan usaha

dapat dianalisis menggunakan R/C ratio, dimana usaha dinyatakan layak jika nilainya lebih dari 1 (Soekartawi, 2002).

Dalam skala yang lebih luas, aktivitas usaha juga berkontribusi terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB), yang mencerminkan total nilai tambah yang dihasilkan suatu daerah (BPS, 2023). Peningkatan aktivitas UMKM akan mendorong pertumbuhan ekonomi melalui peningkatan nilai tambah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Pengolahan ikan menjadi nugget terbukti dapat meningkatkan nilai jual secara signifikan (Sari et al., 2020; Rahmawati, 2021).

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode kualitatif yang didukung analisis kuantitatif sederhana untuk menggambarkan dampak pengolahan ikan louhan menjadi nugget terhadap peningkatan nilai tambah dan peluang usaha masyarakat. Kegiatan dilakukan melalui tiga tahap, yaitu pengamatan awal untuk memahami kondisi masyarakat, pelatihan pembuatan nugget ikan louhan, serta evaluasi hasil kegiatan. Data diperoleh langsung dari lapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informasi yang dikumpulkan meliputi pemanfaatan ikan sebelum diolah, proses produksi, biaya, hasil penjualan, serta tanggapan masyarakat terhadap pelatihan. Analisis dilakukan dengan menghitung biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan. Kelayakan usaha dinilai menggunakan R/C ratio, sedangkan nilai tambah dihitung dari selisih antara nilai produk sebelum dan sesudah diolah. Hasil analisis disajikan dalam bentuk uraian dan tabel agar mudah dipahami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Awal Pemanfaatan Ikan Louhan di Desa Silalahi II

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Silalahi II, diketahui bahwa pemanfaatan sumber daya perikanan, khususnya ikan louhan, masih belum optimal. Sebelum dilaksanakan kegiatan pelatihan, ikan louhan belum dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi. Masyarakat pada umumnya hanya menjual hasil perikanan dalam bentuk mentah atau bahkan tidak memanfaatkannya secara ekonomis. Kondisi ini menunjukkan bahwa aktivitas ekonomi masyarakat masih berada pada sektor primer, dimana nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah. Menurut Soekartawi (2002), penjualan produk dalam bentuk mentah cenderung menghasilkan keuntungan yang lebih kecil dibandingkan produk yang telah mengalami proses pengolahan. Hal ini disebabkan oleh belum adanya proses transformasi yang mampu meningkatkan nilai ekonomi dari produk tersebut. Jika dihitung secara sederhana, nilai ekonomi ikan sebelum pengolahan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- Produksi ikan: 2 kg
- Harga jual: Rp20.000/kg

Sehingga total pendapatan yang diperoleh masyarakat adalah 2 × 20.000 = Rp40.000. Nilai ini menunjukkan bahwa tanpa adanya inovasi dalam pengolahan, potensi ekonomi dari sumber daya yang tersedia belum dimanfaatkan secara maksimal.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan dan Pengolahan Nugget

Sebagai upaya meningkatkan nilai tambah, dilakukan pelatihan pembuatan nugget ikan louhan kepada masyarakat melalui metode demonstrasi dan praktik langsung. Kegiatan ini mencakup pengenalan bahan dan alat, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, hingga penggorengan. Pendekatan partisipatif yang digunakan memungkinkan masyarakat memperoleh keterampilan yang dapat langsung diterapkan dalam kegiatan usaha.

Gambar 1. Persiapan bahan dan hasil pembuatan nugget Ikan Louhan



Gambar 1 menunjukkan kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan louhan yang dilakukan secara langsung. Pada tahap awal, peserta diperkenalkan dengan bahan baku serta teknik dasar pengolahan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Proses dimulai dari pembuatan adonan dengan mencampurkan ikan, tepung, dan bumbu, yang merupakan tahap penting dalam menentukan kualitas produk. Selanjutnya, adonan dicetak dan dikukus untuk membentuk tekstur dan struktur sebelum memasuki tahap pengolahan akhir. Setelah itu, nugget dilapisi tepung dan digoreng hingga siap disajikan atau dipasarkan. Rangkaian proses ini memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam mengolah bahan baku menjadi produk siap jual. Hasil akhir dari pelatihan menunjukkan bahwa nugget ikan louhan memiliki tampilan yang menarik dan layak untuk dikonsumsi maupun dipasarkan. Keberhasilan ini menegaskan bahwa masyarakat mampu mengembangkan produk olahan berbasis bahan lokal menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Gambar 2. Penyampaian dan pengenalan singkat materi sosialisasi







Gambar 2 menunjukkan rangkaian kegiatan penyampaian materi sosialisasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ikan louhan sebagai bahan dasar pembuatan nugget. Pada kegiatan ini, tim pelaksana menjelaskan konsep pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah serta potensi ekonomi yang dapat dikembangkan. Penyampaian materi dilakukan secara langsung dan interaktif sehingga peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memperoleh gambaran praktis melalui contoh produk yang telah diolah. Peserta juga diperkenalkan pada tahapan pengolahan, manfaat produk, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan. Kegiatan berlangsung secara partisipatif melalui diskusi dan tanya jawab, sehingga meningkatkan pemahaman dan minat masyarakat terhadap usaha nugget ikan louhan. Selain itu, pengenalan dan pencicipan produk membantu membangun kepercayaan masyarakat bahwa ikan louhan dapat diolah menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi. Dalam perspektif ekonomi pembangunan, kegiatan ini merupakan upaya peningkatan kapasitas sumber daya manusia (human capital) yang berperan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi (Todaro & Smith, 2015). Antusiasme masyarakat selama kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Selain meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan louhan, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Produk nugget yang dihasilkan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan yang dijual dalam bentuk mentah, sehingga berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi rumah tangga. Melalui pemanfaatan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar, masyarakat dapat mengembangkan usaha skala kecil yang berkelanjutan dan mendukung peningkatan ekonomi lokal.

Analisis Biaya Produksi dan Penerimaan

Setelah dilakukan pengolahan, dilakukan analisis ekonomi untuk mengetahui kelayakan usaha nugget ikan louhan.

a. Biaya Produksi Pembuatan Nugget
Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan nugget, yang terdiri dari bahan baku dan bahan pendukung.

Komponen	Biaya(RP)
Ikan louhan (2 kg)	40.000
Tepung dan bumbu	50.000
Telur	30.000
Minyak goreng	20.000
Gas dan lain-lain	20.000
Total Biaya	160.000

Biaya produksi ini mencerminkan seluruh input yang digunakan dalam proses produksi, yang dimana dari total biaya Rp160.000 dapat diproduksi 40 pcs nugget.

b. Penjualan Nugget

Penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan nugget ikan louhan produksi sebanyak 40 pcs dengan harga jual: Rp7.000/pcs adalah 40 × 7.000 = Rp280.000

c. Keuntungan (Profit)

Keuntungan dihitung dari selisih antara penerimaan dan biaya produksi: 280.000 – 160.000 = Rp120.000. Keuntungan ini menunjukkan bahwa usaha nugget ikan louhan memberikan hasil yang positif dan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat.

Analisis Kelayakan Usaha (R/C Ratio)

Analisis kelayakan usaha digunakan untuk mengetahui apakah suatu usaha layak dijalankan secara ekonomis. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), yaitu perbandingan antara total penerimaan (Total Revenue) dan total biaya produksi (Total Cost). Menurut Soekartawi (2002), suatu usaha dinyatakan layak apabila nilai R/C Ratio lebih besar dari 1, sama dengan 1 menunjukkan kondisi impas, sedangkan kurang dari 1 menunjukkan usaha tidak layak untuk dikembangkan. Rumus yang digunakan adalah R/C Ratio = Total Penerimaan (TR) / Total Biaya (TC). Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh nilai R/C Ratio sebesar 1,75. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengeluaran biaya sebesar Rp1,00 mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,75. Dengan demikian, usaha nugget ikan louhan termasuk dalam kategori layak dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha berbasis potensi lokal masyarakat.

Perbandingan Pendapatan Sebelum dan Sesudah Pengolahan

Perbandingan pendapatan sebelum dan sesudah pengolahan menunjukkan adanya peningkatan yang cukup signifikan. Sebelum diolah, ikan louhan hanya memiliki nilai jual sebesar Rp40.000 dalam bentuk mentah. Namun setelah diolah menjadi nugget, nilai jual produk meningkat menjadi Rp280.000. Dengan demikian, terjadi peningkatan pendapatan sebesar Rp240.000 dari proses pengolahan tersebut. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pengolahan produk mampu memberikan dampak langsung terhadap peningkatan ekonomi masyarakat melalui penambahan nilai jual produk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan dapat meningkatkan nilai tambah produk serta menciptakan peluang usaha yang berpotensi

mendukung peningkatan ekonomi masyarakat (Saudi et al., 2025).

Analisis Nilai Tambah dan Kontribusi terhadap PDRB

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Dairi, nilai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Dairi terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Peningkatan tersebut dipengaruhi oleh kontribusi berbagai sektor ekonomi seperti pertanian, perdagangan, industri pengolahan, jasa pemerintahan, dan konstruksi.

Sektor Ekonomi	2021	2022	2023	2024
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	Rp 4,16 triliun	Rp 4,65 triliun	Rp 5,16 triliun	Rp 5,63 triliun
Perdagangan dan Reparasi	Rp1,70 triliun	Rp1,89 triliun	Rp2,06 triliun	Rp2,19 triliun
Konstruksi	Rp1,31 triliun	Rp1,42 triliun	Rp1,50 triliun	Rp1,58 triliun
Administrasi Pemerintahan	Rp972 miliar	Rp1,03 triliun	Rp1,04 triliun	Rp1,10 triliun
Industri Pengolahan	Rp39,24 miliar	Rp 41,99 miliar	Rp 44,55 miliar	Rp 47,16 miliar
Total PDRB	Rp9,71 triliun	Rp10,71 triliun	Rp11,65 triliun	Rp12,69 triliun

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Dairi

Berdasarkan tabel tersebut, sektor pertanian, kehutanan, dan perikanan menjadi penyumbang terbesar terhadap PDRB Kabupaten Dairi. Namun sektor perdagangan dan industri pengolahan juga terus mengalami peningkatan setiap tahun. Pada tahun 2024, sektor perdagangan memberikan kontribusi sebesar Rp2,19 triliun, sedangkan industri pengolahan mencapai Rp47,16 miliar. Pertumbuhan tertinggi tahun 2024 terjadi pada sektor perdagangan besar dan eceran sebesar 6,24 persen. Dalam kegiatan pengabdian ini, usaha nugget ikan louhan termasuk ke dalam sektor perdagangan dan industri pengolahan. Sebelum dilakukan pengolahan, ikan louhan hanya dijual dalam bentuk mentah dengan nilai Rp40.000. Setelah diolah menjadi nugget, nilainya meningkat menjadi Rp280.000 sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp240.000.

Peningkatan nilai tambah tersebut menunjukkan bahwa usaha nugget ikan louhan berpotensi mendukung aktivitas ekonomi masyarakat melalui peningkatan nilai tambah produk dan pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Jika usaha pengolahan berbasis potensi lokal terus dikembangkan, maka kontribusi UMKM terhadap pertumbuhan ekonomi daerah juga akan semakin meningkat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Silalahi

II,dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan ikan louhan sebagai bahan baku nugget mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperluas peluang usaha, serta mendukung peningkatan ekonomi masyarakat.Dari sisi ekonomi, usaha nugget ikan louhan terbukti memberikan keuntungan dan layak dikembangkan. Pengolahan produk mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta menghasilkan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan penjualan ikan mentah. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kapasitas sumber daya manusia melalui pengembangan keterampilan dan pemahaman tentang pentingnya inovasi dalam mengelola potensi lokal. Dalam skala yang lebih luas, usaha nugget ikan louhan berpotensi mendukung perekonomian daerah melalui peningkatan aktivitas UMKM dan nilai tambah ekonomi. Dengan demikian, pengolahan ikan louhan menjadi nugget dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, membuka peluang usaha, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Keberlanjutan usaha ini memerlukan konsistensi masyarakat serta dukungan berupa pelatihan, permodalan, dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Andini, A. S., Darayani, D. H., Kamil, M. I., Hardoko, H., Bintoro, G., Swandayani, R. E., & Juniawan, A. (2026). Diversifikasi produk ikan untuk solusi peningkatan ekonomi kreatif masyarakat pesisir di Desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara. Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 7(1), 356–363.

Arsya, A. S., Manurung, D. H., Sundari, F. A. T., Aryani, R., Agustin, S., Setiawan, A., Danurdara, Z., Ariyanto, A. N., & Agustiani, N. (2026). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan nugget ikan nila sebagai upaya diversifikasi produk perikanan Desa Karacak. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 8(1), 126–133.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Dairi. (2025). Produk Domestik Regional Bruto Kabupaten Dairi Menurut Lapangan Usaha 2020–2024. Sidikalang: BPS Kabupaten Dairi.

Hafiludin. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. Jurnal Kelautan, 8(1), 37–43.

Mubyarto. (2000). Ekonomi Rakyat dan Pembangunan. Yogyakarta: Aditya Media.

Ratnasari, I., Maryani, M., Al Hidayat, S. A., Handayani, T. W., & Nursiah, N. (2018). Pendampingan dan diversifikasi olahan ikan lokal menjadi produk kaki naga untuk pengembangan kelompok usaha masyarakat di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 3(2).

Saudi, N. D. S., Djam'an, F., & Thamrin, K. (2025). Optimalisasi target pasar dan diversifikasi produk untuk meningkatkan daya saing ikan bandeng di Kabupaten Barru. Jurnal Dinamika Pengabdian, 11(3).

Soekartawi. (2002). Analisis Usahatani. Jakarta: UI Press.

Sumunar, K. I., Rahmatika, A. H., & Adiyana, I. (2025). Pendampingan diversifikasi olahan ikan gurame untuk peningkatan nilai tambah hasil perikanan Desa Tumiyang Banyumas. Jurnal

Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 6(4).

Tambunan, T. (2019). UMKM di Indonesia: Perkembangan dan Peranannya. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Todaro, M. P., & Smith, S. C. (2015). Economic Development (12th ed.). Boston: Pearson Education.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama