

PELATIHAN INOVASI DAN KEWIRAUSAHAAN PRODUK PANGAN BERBASIS GEL SURIMI HASIL PERIKANAN BAGI KOMUNITAS CEREBRAL PALSY LAMPUNG

Esa Ghanim Fadhallah^{*}, Ahmad Sapta Zuidar, Lathifa Indraningtyas, Silaturahmi Widaputri, Agum Fardhansyah, Silvy Amanda Suseno, Wulan Nur Aisyah

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung

Jl. Prof. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145

Penulis Korespondensi : esa.ghanim@fp.unila.ac.id

Abstrak

Komunitas Cerebral Palsy Lampung merupakan kelompok ibu rumah tangga yang memiliki anak dengan kebutuhan khusus di Provinsi Lampung. Kondisi mereka yang harus mendampingi anak dalam aktivitas terapi dan perawatan menyebabkan keterbatasan untuk bekerja secara formal. Oleh karena itu, diperlukan program pemberdayaan yang fleksibel, aplikatif, dan dapat dijalankan dari rumah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota komunitas dalam inovasi pengolahan produk hasil perikanan berbasis gel surimi serta membekali mereka dengan dasar kewirausahaan. Target khusus dari kegiatan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan berbasis gel surimi, terciptanya aktivitas ekonomi rumah tangga yang fleksibel, dan dihasilkannya produk pangan inovatif seperti bakso ikan, nugget, dan sosis ikan berbasis gel surimi. Metode yang digunakan mencakup sosialisasi, pelatihan praktik pembuatan produk, pelatihan praktik pengemasan dengan teknik vakum, serta pengenalan strategi pemasaran digital melalui marketplace. Sasaran kegiatan adalah 20 orang anggota Komunitas Cerebral Palsy Lampung. Hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan, dari tingkat pengetahuan awal 15–70% menjadi 100% pada seluruh parameter yang diuji, meliputi pengolahan surimi, kandungan gizi, kemasan vakum, hingga pemasaran digital. Peserta juga menyatakan ketertarikan penuh untuk mengembangkan usaha produk pangan olahan berbasis hasil perikanan. Kegiatan ini terbukti efektif dalam memberdayakan komunitas sekaligus memberikan peluang ekonomi baru bagi anggota Komunitas Cerebral Palsy Lampung.

Kata kunci: *cerebral palsy, gel surimi, inovasi, pempek ikan*

1. Pendahuluan

Komunitas Cerebral Palsy (CP) Lampung merupakan wadah sosial yang menghimpun para orang tua dengan anak berkebutuhan khusus, khususnya penyandang cerebral palsy. Secara resmi komunitas ini baru terbentuk pada Agustus 2022, namun sejak lama telah aktif menjadi sarana berbagi ilmu, pengalaman, serta dukungan emosional antarsesama anggota. Hingga kini jumlah anggota tercatat lebih dari 100 keluarga yang tersebar di berbagai wilayah Lampung (Mostaurida, 2024).

Kegiatan rutin komunitas ini meliputi diskusi antar anggota, seminar bersama para ahli seperti dokter, fisioterapis, dan okupasi terapis, serta partisipasi dalam aktivitas ekonomi misalnya berjualan bersama dalam event tertentu. Meskipun demikian, para anggota terutama ibu-ibu masih

menghadapi tantangan besar. Tingkat stres, emosi, serta keberterimaan terhadap kondisi anak sering kali tinggi (Gayatina & Sagala, 2023). Hal tersebut diperparah dengan keterbatasan ekonomi keluarga, akses layanan kesehatan, dan peluang untuk tetap produktif dari rumah. Sebagian besar anggota komunitas merupakan ibu rumah tangga yang memiliki tanggung jawab penuh dalam pengasuhan anak penyandang CP sehingga membutuhkan kegiatan ekonomi yang fleksibel dan dapat dilakukan dari rumah.

Di sisi lain, anak-anak dengan kondisi CP sering menghadapi kendala dalam pemenuhan gizi, khususnya protein hewani yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan otak (Kautsar, 2019). Ikan merupakan sumber protein hewani lokal yang murah dan bergizi tinggi, namun

pemanfaatannya dalam bentuk produk pangan fungsional yang sesuai untuk anak CP masih sangat terbatas. Hal ini terutama disebabkan kurangnya pengetahuan dan keterampilan teknis dalam mengolah ikan menjadi produk pangan yang sehat, mudah dikonsumsi, dan menarik bagi anak.

Kabupaten Lampung Selatan memiliki potensi perikanan yang cukup melimpah, baik dari hasil budidaya maupun tangkapan laut. Ikan lokal seperti patin, lele, dan nila tersedia dalam jumlah besar dengan harga yang terjangkau (Ermawati, 2020). Salah satu bentuk pemanfaatan potensial adalah melalui pengolahan berbasis gel surimi. Surimi merupakan pasta protein ikan hasil proses pencucian daging yang memiliki kemampuan membentuk gel elastis dengan tekstur lunak (Arsyad et al., 2019; Yaguchi et al., 2017). Produk berbasis surimi seperti nugget, bakso ikan, stik ikan, hingga pempek telah banyak dikembangkan karena kandungan proteinnya tinggi, daya simpannya panjang, dan cocok untuk kelompok konsumen tertentu, termasuk anak-anak dengan kebutuhan khusus. Karakteristik ini menjadikan surimi sebagai bahan dasar yang sesuai untuk menghasilkan produk inovatif bernilai gizi dan ekonomi bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil diskusi dengan Komunitas Cerebral Palsy Lampung, masalah utama yang dihadapi mitra adalah kebutuhan akan tambahan ekonomi. Tanggung jawab penuh dalam merawat anak penyandang CP membuat mereka terbatas dalam mengakses kegiatan ekonomi produktif. Kurangnya pengetahuan dan akses terhadap teknologi pengolahan pangan sederhana, bergizi, dan bernilai jual menjadi dasar bagi perguruan tinggi dalam menjembatani persoalan ini melalui program pengabdian kepada masyarakat.

Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan teknis pengolahan produk inovatif berbasis gel surimi seperti bakso, nugget, dan stik ikan, serta memberikan pengetahuan dasar mengenai gizi, keamanan pangan, dan peluang usaha rumahan yang sesuai dengan kebutuhan anak penyandang CP. Selain itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan kewirausahaan berbasis teknologi digital untuk mendukung pemasaran produk secara lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini bermanfaat dalam membuka peluang kewirausahaan rumah tangga, memperkuat kemandirian ekonomi keluarga yang memiliki anak dengan kebutuhan khusus, serta mendorong

pemanfaatan hasil perikanan lokal secara berkelanjutan.

2. Bahan dan Metode

Bahan yang digunakan pada kegiatan pelatihan produksi nugget ikan dan pempek ikan adalah daging ikan segar, telur ayam, bawang putih bubuk, tepung panir putih, tepung panir kuning, tepung tapioka, sagu tani, keju parut, garam, gula, lada, penyedap rasa, minyak goreng, dan air. Peralatan yang digunakan di antaranya blender, wajan, kukusan, panci, kompor, baskom, spatula, loyang, serta alat *vacuum sealer*.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode sosialisasi, pelatihan (demonstrasi langsung), diskusi, dan evaluasi. Mitra pengabdian adalah Komunitas Cerebral Palsy Lampung yang berjumlah sekitar 20 orang ibu-ibu anggota komunitas. Kegiatan dilaksanakan secara edukatif dan partisipatif dengan mengombinasikan penyampaian materi berbasis sains terapan dan praktik langsung (*learning by doing*), sehingga peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teori, tetapi juga keterampilan aplikatif.

Untuk mendukung keberhasilan pencapaian tujuan kegiatan, langkah pertama yang dilakukan adalah persiapan program pengabdian. Tim Pengabdian menyusun rencana kegiatan, membagi tugas, menyiapkan materi, serta melakukan konsolidasi melalui diskusi internal. Selanjutnya, tim melakukan koordinasi dengan mitra Komunitas Cerebral Palsy Lampung untuk menentukan jadwal dan tempat pelaksanaan pelatihan, serta mendiskusikan penyediaan bahan baku ikan dan partisipasi mitra sebagai peserta pelatihan.

Persiapan materi dan bahan pelatihan mencakup penyusunan materi melalui studi pustaka, diskusi, dan brainstorming dengan tim pelaksana. Tim juga menyiapkan alat dan bahan untuk produksi nugget ikan dan pempek ikan, serta membuat logo dan kemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi tentang ragam produk olahan berbasis gel surimi ikan, pentingnya pengolahan ikan sebagai sumber protein hewani, serta pengenalan aspek keamanan pangan dan higienitas produksi. Selanjutnya dilakukan pelatihan berupa demonstrasi langsung pembuatan nugget ikan dan pempek ikan, praktik pengemasan menggunakan peralatan sederhana, serta pelatihan pembuatan logo dan konten promosi produk.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta diskusi interaktif untuk memperoleh testimoni dan masukan. Tim Pengabdian juga melakukan pendampingan pasca-kegiatan untuk memastikan keberlanjutan usaha rumah tangga berbasis produk olahan ikan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan: Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 21 September 2024, yang dimulai dari persiapan, pemberian materi, diskusi, dan praktek. Kegiatan dimulai pada pukul 09.00 – 13.30 WIB yang dihadiri oleh peserta sebanyak 20 orang. Pelaksanaan kegiatan ini bertempat di rumah salah satu anggota komunitas CP yang bertempat di Desa Sabah Balu, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Kegiatan ini dibantu oleh 3 orang mahasiswa aktif dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, yang berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan sosialisasi, mendampingi pelatihan secara teknis, dan membantu dokumentasi kegiatan. Rangkaian acara kegiatan ini meliputi persiapan bahan dan alat, pembukaan dan sambutan, pengenalan tim pengabdian kepada masyarakat, evaluasi awal melalui pre-test, penyampaian materi, diskusi, praktek/demonstrasi pembuatan produk, evaluasi akhir melalui post-test dan penyampaian testimoni perwakilan peserta, dan diakhiri dengan foto bersama. Dokumentasi pelaksanaan dalam kegiatan ini disajikan pada Gambar 1.

Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan, yaitu penyiapan alat dan bahan yang akan digunakan baik dalam presentasi materi, administrasi (training kit, daftar absensi, *pre-test*, dan *post-test*), dan juga pelaksanaan praktek pembuatan produk olahan hasil perikanan. Kemudian peserta melakukan pengisian presensi pada peserta sekaligus mengisi soal *pre-test* dengan tujuan untuk mengetahui pengetahuan dan keterampilan awal yang dimiliki oleh peserta terkait materi yang akan disampaikan. Kegiatan ini dibuka dengan penyampaian sambutan oleh Ketua Komunitas Cerebral Palsy, yaitu Maya Anggraini, yang sekaligus secara formal membuka acara. Ketua Komunitas CP Lampung menyatakan dalam sambutannya bahwa kegiatan yang dilakukan sudah melalui koordinasi antara tim PkM Unila dan

anggota komunitas, sehingga antusiasme warga yang datang sangat tinggi karena diyakini dapat bermanfaat bagi peserta.



Gambar 1. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan: (a) pembukaan oleh tim PkM Unila, (b) penyampaian materi, (c) diskusi dan tanya jawab, (d) praktek dan pendampingan pembuatan produk.

Beranjak ke acara selanjutnya yaitu penyampaian materi mengenai “Inovasi & Kewirausahaan Produk Olahan Pangan Hasil Perikanan” oleh Ketua Tim Pengabdian. Sebelum beranjak ke materi, terlebih dahulu disampaikan perkenalan dari Tim Pengabdian, kemudian menyampaikan maksud dan tujuan, beserta hal-hal yang diharapkan selama dan setelah kegiatan dilakukan. Saat penyampaian materi sekaligus diskusi interaktif, Tim Pengabdian merasakan antusiasme yang sangat besar dari masyarakat dan adanya komunikasi dua arah yang berjalan dengan lancar. Terdapat 2 peserta yang memberikan pertanyaan pada sesi materi terkait pengaruh dari perendaman daging ikan pada air garam dalam proses pembuatan surimi dan pertanyaan tentang lama masa simpan dari produk olahan dengan pengemasan vakum. Pertanyaan tersebut dijawab oleh anggota tim PkM secara informatif dan interaktif dengan jawaban yang jelas dan mudah dipahami oleh peserta. Berdasarkan hasil diskusi bersama masyarakat, didapatkan informasi bahwa peserta sebelumnya belum pernah mengikuti sosialisasi maupun pendampingan mengenai inovasi dan kewirausahaan berbasis produk olahan hasil perikanan, dan kegiatan ini adalah kegiatan yang baru pertama kali diikuti oleh peserta Komunitas CP Lampung. Hal tersebutlah yang menjadikan peserta menjadi sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Kondisi tempat pelaksanaan yang sangat kondusif dengan fasilitas yang memadai, menjadikan peserta fokus dan nyaman mengikuti kegiatan ini.

Materi yang disampaikan meliputi pengetahuan mengenai pengenalan pengolahan produk berbasis hasil perikanan, pengenalan surimi, pengenalan pengemasan secara vakum, dan pemasaran digital. Pemilihan pembuatan produk olahan hasil perikanan dirasakan sangat tepat oleh peserta, karena peserta menilai bahwa produk tersebut memiliki nilai gizi yang tinggi serta mudah untuk dibuat hingga dipasarkan. Pengenalan surimi juga diberikan, seperti definisi produknya, bahan baku surimi, proses pembuatan surimi, serta keunggulan surimi. Adapun hal yang disampaikan didasari dari pengalaman penelitian oleh tim PkM dan dari *trial & error* yang telah dilakukan oleh Tim Pengabdian, sehingga memiliki dasar yang kuat untuk disampaikan secara sederhana kepada peserta. Kemudian dijelaskan juga mengenai cara pengemasan vakum dan pemasaran secara digital.

Hal ini diberikan agar nantinya masyarakat dapat secara mandiri juga menghasilkan produk hingga dipasarkan langsung secara online. Dalam hal monitoring pendampingan pengemasan vakum dan pemasaran digital, tim PkM mendemonstrasikan langkah-langkah penggunaan alat vakum untuk mengemas produk hingga pelabelan yang sudah. Selain itu dengan didampingi oleh mahasiswa, peserta didampingi untuk membuat akun Instagram, TikTok, dan Shopee hingga cara-cara untuk memasukkan produk yang akan dijual ke dalam akun yang sudah dibuat.

Setelah pemberian materi yang diselingi diskusi, tim PkM memberikan pendampingan peserta untuk praktek langsung dalam membuat produk olahan hasil perikanan yaitu pempek ikan dan nugget ikan, pengemasan vakum dan pemasaran digital. Pembuatan produk olahan hasil perikanan didasari dari pengalaman penelitian yang telah dilakukan oleh tim pengabdian (Amelia et al., 2024; Arni et al., 2024; Fadhallah et al., 2024; Fadhallah et al., 2021; Widaputri et al., 2023). Prosedur pembuatan pempek ikan dan nugget ikan yang didampingi oleh tim PkM pada sesi demonstrasi ini adalah sebagai berikut:

A. Pempek ikan

- Perebusan air dalam panci dilakukan dengan penambahan sedikit minyak agar adonan tidak lengket.
- Pencampuran daging ikan dengan air dilanjutkan dengan pengadukan hingga merata.
- Penambahan satu butir telur ayam ke dalam adonan diikuti dengan pengadukan hingga tercampur rata.
- Pemasukan garam, gula, dan micin kemudian diikuti pengadukan sampai adonan terasa agak berat.
- Penambahan sagu tani secara bertahap dilakukan sambil terus diaduk hingga tercampur sempurna.
- Pengulenan adonan secukupnya dilakukan tanpa membuatnya terlalu kalis.
- Pembentukan adonan sesuai selera dapat berupa bulat, lonjong, atau pipih.
- Perebusan adonan dalam air panas dilakukan setelah adonan dimasukkan ke dalam panci.
- Pengamatan pempek yang melayang di permukaan air menjadi tanda bahwa pempek sudah matang.
- Penirisan pempek setelah perebusan dilakukan sebelum akhirnya siap disajikan.

B. Nugget Ikan

- Pencampuran daging ikan dengan garam, gula, lada, dan bawang putih dilakukan, kemudian diaduk hingga merata.
- Pencampuran telur, tapioka, dan tepung panir dilakukan secara bersamaan, lalu diaduk hingga homogen.
- Persiapan loyang yang telah dilapisi minyak dilakukan agar adonan tidak lengket.
- Penuangan adonan ke dalam loyang dilakukan dan diratakan sesuai ketebalan yang diinginkan.
- Persiapan panci kukusan dilakukan hingga siap digunakan.
- Pemasukan loyang berisi adonan ke dalam panci kukusan diikuti proses pengukusan selama 25–30 menit.
- Pengecekan tingkat kematangan adonan dilakukan dengan menusukkan garpu atau lidi ke dalam adonan.
- Pendinginan adonan yang telah matang dilakukan sebelum masuk tahap selanjutnya.
- Pelapisan adonan dengan tepung panir dilakukan setelah adonan benar-benar dingin.

Produk Pempek Ikan dan Nugget Ikan: Produk yang berhasil dibuat oleh peserta adalah pempek ikan dan nugget ikan yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan diberi label stiker yang menampilkan merk, nama produk, dan informasi produsen. Produk diberi merk “Siger CP Food” untuk merepresentasikan khas daerah Lampung dengan kata “siger” dan “CP” singkatan dari “Cerebral Palsy” yang menandakan produk ini dibuat oleh Komunitas CP Lampung. Pada label juga menampilkan nama produk, yaitu “Pempek Ikan” dan “Nugget Ikan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan vakum transparan. Kemasan jenis ini digunakan untuk produk tersebut dinilai sangat tepat, mengingat kemasan vakum mampu mempertahankan mutu produk terlebih jika disimpan pada penyimpanan beku. Hasil penelitian Furqon *et al.* (2018) menunjukkan bahwa produk dengan pengemasan vakum yang disimpan pada suhu 10°C mampu mempertahankan rasa, aroma, tekstur, warna, dan protein nugget ikan selama 20 hari. Produk nugget ikan dan pempek ikan yang dibuat oleh Komunitas CP Lampung beserta desain labelnya disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. (a) Produk olahan hasil produksi Komunitas CP Lampung dan (b) label stiker.

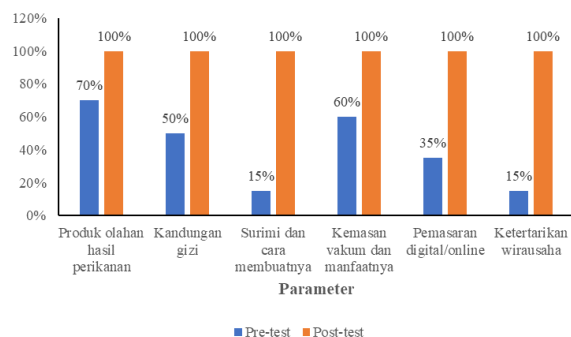
Evaluasi Kegiatan: Evaluasi kegiatan dilakukan melalui membandingkan hasil *pre-test* (sebelum diberikan sosialisasi dan pelatihan) dengan *post-test* (setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan) dan juga testimonial dari perwakilan peserta. Pertanyaan yang diajukan kepada peserta melalui *pre-test* dan *post-test* diantaranya pengetahuan awal mengenai cara pembuatan produk olahan hasil perikanan, pengetahuan kandungan gizi, pengetahuan mengenai surimi dan cara pembuatannya, pengetahuan mengenai pengemasan vakum dan manfaatnya, pengetahuan mengenai pemasaran digital dan cara penjualannya secara online, serta minat untuk melanjutkan dan menjalankan usaha produk olahan hasil perikanan. Hasil *pre-test* dan *post-test* kegiatan ini disajikan pada Tabel 1 dan secara infografis divisualisasikan pada Gambar 3.

Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang diisi oleh 20 orang anggota komunitas cerebral palsy (CP) Lampung Selatan sebagai peserta

kegiatan. Pre-test dilaksanakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta terkait produk olahan hasil perikanan, surimi, kemasan vakum, serta keterampilan pemasaran digital. Sementara itu, post-test dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta meningkat setelah mendapatkan pendampingan praktik pembuatan nugget ikan, pempek ikan, pengemasan vakum, serta pelatihan pemasaran secara digital melalui marketplace (Shopee).

Tabel 1. Evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*

Parameter	Pre-test	Post-test
Pengetahuan mengenai produk olahan berbasis surimi atau hasil perikanan	30% tidak tahu	100% tahu
Pengetahuan mengenai kandungan gizi produk olahan hasil perikanan	50% tidak tahu	100% tahu
Pengetahuan mengenai surimi dan cara pembuatannya	85% tidak tahu	100% tahu
Pengetahuan mengenai pengemasan vakum dan manfaatnya	40% tidak tahu	100% tahu
Keterampilan pemasaran produk secara digital/online?	65% tidak tahu	100% tahu
Ketertarikan menjalankan usaha produk frozen food hasil perikanan	85% tidak tertarik	100% tertarik



Gambar 3. Hasil evaluasi kegiatan

Hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki keterbatasan pengetahuan maupun pengalaman dalam aspek teknis pengolahan hasil perikanan. Misalnya, hanya 15% peserta yang mengetahui tentang surimi dan cara pembuatannya, sementara mayoritas (85%) belum memahami konsep tersebut. Pengetahuan mengenai pemasaran produk secara digital juga masih rendah, di mana hanya 35% peserta yang menyatakan mengetahui pemasaran online. Hal ini memperlihatkan bahwa sebelum kegiatan, mayoritas peserta masih asing dengan konsep inovasi olahan hasil perikanan modern maupun strategi pemasaran berbasis digital.

Setelah dilakukan serangkaian pendampingan dan praktik langsung, terjadi peningkatan signifikan pada seluruh parameter yang diukur. Post-test menunjukkan 100% peserta memahami aspek-aspek yang dilatihkan, baik terkait olahan surimi, kandungan gizi produk perikanan, teknik pengemasan vakum, maupun pemasaran digital. Bahkan, ketertarikan peserta untuk menjalankan usaha produk frozen food hasil perikanan juga meningkat tajam dari hanya 15% pada pre-test menjadi 100% pada post-test. Perubahan ini mencerminkan bahwa program pendampingan berhasil tidak hanya dalam mentransfer pengetahuan teknis, tetapi juga dalam menumbuhkan motivasi kewirausahaan pada komunitas sasaran.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta tidak terlepas dari metode pendampingan yang menggabungkan teori dengan praktik langsung. Peserta tidak hanya diberikan penjelasan mengenai konsep surimi, pengemasan vakum, dan pemasaran digital, tetapi juga dilibatkan dalam pembuatan produk (nugget ikan dan pempek ikan), simulasi pengemasan vakum, serta praktik memasarkan produk melalui platform digital. Dengan pendekatan partisipatif ini, peserta lebih mudah memahami dan menginternalisasi keterampilan yang dilatihkan.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi pre-test dan post-test membuktikan bahwa kegiatan pengabdian ini efektif dalam meningkatkan kapasitas anggota CP Lampung Selatan di bidang inovasi produk pangan berbasis gel surimi hasil perikanan serta kewirausahaan berbasis digital. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam aspek pengetahuan dan keterampilan teknis, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan sosial-

ekonomi komunitas melalui peningkatan minat dan motivasi berwirausaha produk olahan perikanan. Hal ini sejalan dengan tujuan kegiatan pengabdian, yaitu membekali komunitas sasaran dengan kemampuan inovatif dan mandiri dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Pada bagian akhir evaluasi, perwakilan peserta sebanyak tiga orang memberikan testimonial terkait kegiatan pelatihan yang telah diberikan. Peserta kegiatan pendampingan dari Komunitas Cerebral Palsy Lampung menyampaikan beragam kesan positif terhadap pelaksanaan program. Maya Anggraini, selaku Ketua Komunitas, mengungkapkan rasa syukur dan kegembiraannya karena pelatihan pengolahan produk pangan berbasis hasil perikanan telah memberikan pengetahuan baru yang sangat bermanfaat. Ia menilai kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan, kualitas, dan produktivitas usaha anggota komunitas, serta berharap agar pendampingan serupa dapat terus berlanjut sehingga memberi dampak nyata bagi kemandirian dan daya saing UMKM di lingkungan Cerebral Palsy Lampung.

Senada dengan hal tersebut, Windy dan Ida selaku anggota komunitas turut menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada Universitas Lampung, CP Lampung, serta semua pihak yang berkontribusi dalam kegiatan. Mereka menekankan bahwa ilmu yang diperoleh sangat berharga dan diyakini dapat membuka peluang baru dalam mengembangkan usaha ke depannya. Testimoni para peserta ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya memberikan manfaat pada aspek pengetahuan teknis, tetapi juga menumbuhkan motivasi, rasa percaya diri, serta optimisme untuk berwirausaha di bidang olahan hasil perikanan. Kegiatan ditutup dengan foto bersama seperti yang disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Dokumentasi foto bersama

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui penyampaian materi, pelatihan praktik langsung pembuatan produk pangan berbasis hasil perikanan (nugget ikan dan pempek ikan), teknik pengemasan vakum, serta pemasaran digital melalui marketplace. Pelatihan yang diberikan terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Komunitas Cerebral Palsy Lampung Selatan secara signifikan, sebagaimana terlihat dari hasil evaluasi pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan pemahaman dari rata-rata 15–70% menjadi 100% pada seluruh parameter. Peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis mengenai pengolahan surimi, kandungan gizi, dan manfaat kemasan vakum, tetapi juga keterampilan baru dalam pemasaran produk secara digital.

Selain peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kegiatan ini juga berdampak pada tumbuhnya minat dan motivasi kewirausahaan, di mana seluruh peserta menyatakan ketertarikan untuk mengembangkan usaha produk frozen food hasil perikanan. Produk yang dihasilkan, yaitu nugget ikan dan pempek ikan dengan kemasan vakum, telah menjadi luaran nyata dari kegiatan ini serta memberikan peluang bagi komunitas untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

Meskipun kegiatan ini telah berhasil mencapai tujuan utama, pendampingan lanjutan tetap sangat dibutuhkan, khususnya pada aspek pengembangan mutu produk, perluasan pasar, dan keberlanjutan usaha. Introduksi teknologi pengolahan dan strategi pemasaran yang lebih luas diharapkan dapat semakin meningkatkan daya saing produk olahan hasil perikanan yang dihasilkan oleh Komunitas Cerebral Palsy Lampung Selatan, sekaligus memperkuat kemandirian dan pemberdayaan ekonomi komunitas.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung yang telah mendanai kegiatan ini. Pendanaan tersebut berasal dari Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat skema Unggulan tahun 2025.

Daftar Pustaka

Amelia, L., Astuti, S., Fadhallah, E. G., & Koesoemawardani, D. (2024). The effect of tapioca flour and Bogor taro flour (*Colocasia*

- esculenta* L. Schott) formulations on the chemical, physical, and sensory characteristics of catfish sausage. *Biology, Medicine, & Natural Product Chemistry*, 13(2), 321-328.
- Arni, S. M., Koesoemawardani, D., Indraningtyas, L., & Zuidar, A. S. (2024). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori siomay ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 276-287.
- Arsyad, M. A., Rusli, A., & Ogawa, M. (2019). Sifat mekanik gel surimi yang ditambahkan olive leaf extract powder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 318-326.
- Ermawati. (2020). Analisis kesesuaian lahan budidaya ikan dalam mendukung pengembangan minapolitan kawasan pesisir Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 20(3), 915-918.
- Fadhallah, E. G., Navisa, P., Susilawati, Sugiharto, R. (2024). Sensory and physicochemical properties of threadfin bream (*Nemipterus nemurus*) meatballs from breadfruit and tapioca flour formulations. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(11), 990-1005.
- Fadhallah, E. G., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16-23.
- Fauziyah, L. N., Yulia, C., & Nikmawati, E. L. (2022). Daya terima bakso ikan nila dengan substitusi tepung talas. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(3), 210-215.
- Furqon, A., Maflahah, I., & Rahman, A. (2018). Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek*, 10(2), 70-75.
- Gayatina, A. K., & Sagala, A. C. (2023). Studi eksplorasi: Proses emosi ibu dalam merawat anak cerebral palsy. *Jurnal Kebidanan*, 12(2), 23-28.
- Kautsar, M. A. (2024). Cerebral palsy: Etiologi hingga tatalaksana. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 6(6), 2507-2514.
- Mostaurida, R. (2024). Komunitas Cerebral Palsy Lampung, ruang sosial orang tua berbagi ilmu. *IDN Times*. Retrieved April 19, 2025, from <https://lampung.idntimes.com/life/inspiration/roh-mah-mustaurida/komunitas-cerebral-palsy-lampung-ruang-sosial-orang-tua-berbagi-ilmu?page=all>
- Suryaningrum, T. D., Hastarini, E., Utomo, B. S. B., & Ayudiarti, D. L. (2014). *Teknologi pengolahan surimi dan produk olahannya*. ITB, Bandung.
- Widaputri, S., Herdiana, N., & Zuidar, A. S. (2023). Physical properties of long jawed mackerel fish (*Rastrelliger kanagurta* L.) balls with added concentration of canna starch (*Canna edulis* Kerr.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1182(1), 012054.
- Yaguchi, S., Shimoda, M., Fukushima, H., & Maeda, T. (2017). Comparison of gel strength of kamaboko containing powders from nine different vegetables and fruits. *Journal of National Fisheries University*, 65(1), 1-8.