



## Dari Sisa Jadi Rasa : Mie Ikan Dari *Bycatch*, Solusi Cerdas dan Bergizi Untuk Nelayan Sejahtera dan Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir di Desa Kampung Laut

Riris Roiska<sup>1</sup>, Putinur<sup>2\*</sup>, Rahma Dini Arbajayanti<sup>3</sup>, Hasanah<sup>4</sup>, M Hariski<sup>5</sup>, Wulandari<sup>6</sup>, Nelwida<sup>7</sup>, Filawati<sup>8</sup>

<sup>1,2,5</sup> Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Indonesia; [ririsroiska@unja.ac.id](mailto:ririsroiska@unja.ac.id), [putinur@unja.ac.id](mailto:putinur@unja.ac.id), [muhammadhariski@unja.ac.id](mailto:muhammadhariski@unja.ac.id)

<sup>3,4,6</sup> Departemen Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Indonesia; [rahmadini@unja.ac.id](mailto:rahmadini@unja.ac.id), [alhur88@gmail.com](mailto:alhur88@gmail.com), [wulandari@unja.ac.id](mailto:wulandari@unja.ac.id)

<sup>7,8</sup> Departemen Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Indonesia; [nelwida\\_efdin@unja.ac.id](mailto:nelwida_efdin@unja.ac.id), [filawati@unja.ac.id](mailto:filawati@unja.ac.id)

### ABSTRACT

*Fishermen in Kampung Laut Village, Tanjung Jabung Timur Regency, Jambi Province, face unstable incomes due to an abundance of low-value bycatch. This community service activity aims to increase the economic value of bycatch, provide processing skills to coastal communities, and strengthen local food security through product innovation. The method used is the Community Partnership Program (PKM) targeting fishermen's wives. The implementation of the activity included socialization about the potential of bycatch, training, and a live demonstration of fish noodle making. The program's effectiveness was measured using a pre-test and post-test to assess the increase in participant knowledge. The results of the activity showed very high enthusiasm, with a 100% participant attendance rate (23 people). There was a significant increase in understanding, marked by an increase in the average score from 5.0 in the pre-test to 8.0 in the post-test. Participants successfully produced fish noodles of good quality in terms of texture, color, and taste. 100% of participants stated that the program provided direct benefits, and 60% expressed interest in developing fish noodle production as a side business to supplement their family income. This program successfully proved that training in processing bycatch into fish noodles is an effective and applicable solution to increase the added value of previously neglected fishery resources, empowering women, improving the welfare of fishers, and supporting food self-sufficiency in coastal areas.*

**Keywords :** *Bycatch; Product Diversification; Food Security; Fish Noodles*

### ABSTRAK

Nelayan di Desa Kampung Laut, Kabupaten Tanjung Jabung Timur, Provinsi Jambi menghadapi masalah pendapatan yang tidak stabil akibat melimpahnya hasil tangkapan sampingan (*bycatch*) yang bernilai jual rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi *bycatch*, memberikan keterampilan pengolahan kepada masyarakat pesisir, dan memperkuat ketahanan pangan lokal melalui inovasi produk. Metode yang digunakan adalah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan sasaran kelompok istri nelayan. Pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi mengenai potensi *bycatch*, pelatihan, dan demonstrasi langsung pembuatan mie ikan. Efektivitas program diukur menggunakan *pre-test* dan *post-test* untuk menilai peningkatan pengetahuan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme yang sangat tinggi, dengan tingkat kehadiran peserta 100% (23 orang). Terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan, ditandai dengan naiknya nilai rata-rata dari 5.0 pada *pre-test* menjadi 8.0 pada *post-test*. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil membuktikan bahwa pelatihan pengolahan *bycatch* menjadi mie ikan merupakan solusi yang efektif dan aplikatif untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya perikanan yang sebelumnya terabaikan, memberdayakan perempuan, meningkatkan kesejahteraan nelayan, dan mendukung kemandirian pangan di wilayah pesisir.

**Kata Kunci :** *Bycatch; Diversifikasi Produk; Ketahanan Pangan; Mie Ikan*

Correspondence : Putinur

Email : [putinur@unja.ac.id](mailto:putinur@unja.ac.id) , 082310762474

• Received 13 November 2025 • Accepted 22 Februari 2026 • Published 26 Februari 2026  
• e - ISSN : 2961-7200 • DOI: <https://doi.org/10.56742/jpm.v5i2.226>

## PENDAHULUAN

Desa Kampung Laut di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Provinsi Jambi merupakan wilayah pesisir dengan luas perairan laut mencapai 77.752 hektar. Desa kampung laut menjadi salah satu penghasil utama sektor perikanan di kabupaten Tanjung Jabung Timur. Pada tahun 2022, produksi perikanan tangkap di Kabupaten Tanjung Jabung Timur mencapai 24.211 ton, dengan nilai produksi sebesar Rp.639.582.396 [1]. Kecamatan Kuala Jambi, tempat Desa Kampung Laut berada, memiliki jumlah Rumah Tangga Nelayan (RTN) terbanyak di kabupaten ini, yaitu sebanyak 1.040 RTN dari total RTN di Kabupaten Tanjung Jabung Timur sebanyak 3.810. Sektor perikanan mempunyai peran yang sangat penting dalam ekonomi dan mata pencaharian penduduk di Kecamatan Kuala Jambi.

Mayoritas hasil tangkapan nelayan di Kampung Laut berupa ikan laut konsumsi seperti kakap, kerapu, tongkol, dan bawal. Namun, dalam setiap proses penangkapan, nelayan juga mendapatkan hasil tangkapan sampingan (*bycatch*) seperti ikan rucah, pari kecil, dan berbagai jenis ikan demersal lainnya. Tangkapan sampingan adalah bagian dari hasil tangkapan nelayan yang tidak diinginkan atau bukan target utama, yang biasanya dibuang ke laut atau dimanfaatkan untuk konsumsi manusia maupun hewan. Kondisi ini dapat mengancam keberagaman spesies dan keseimbangan ekosistem akibat penangkapan yang tidak terkendali [2]. Tangkapan sampingan di Gujarat digunakan terutama untuk produksi tepung ikan, ikan kering, dan pupuk kandang. Ini termasuk ikan bernilai rendah dan udang kecil, yang dapat diolah menjadi berbagai produk, meningkatkan pendapatan bagi nelayan dan berkontribusi pada ketersediaan protein di wilayah tersebut [3].

Kondisi masyarakat Desa Kampung Laut masih sangat bergantung terhadap hasil tangkapan utama menyebabkan pendapatan mereka menjadi tidak stabil. Minimnya diversifikasi usaha perikanan dan rendahnya keterampilan dalam pengolahan hasil laut menjadi kendala utama dalam meningkatkan kesejahteraan nelayan di wilayah tersebut. Padahal, dengan pengolahan

yang tepat potensi *bycatch* dapat menjadi bahan baku produk bernilai tinggi, seperti mie ikan, yang berpotensi meningkatkan pendapatan nelayan dan mengurangi pemborosan sumber daya laut. Inovasi produk berbasis hasil tangkapan sampingan ini dapat menjadi solusi bagi beberapa permasalahan yang dihadapi masyarakat pesisir, termasuk ketahanan pangan, kesejahteraan nelayan, serta pengurangan limbah perikanan.

Mie merupakan produk pangan yang banyak dikonsumsi dan disukai oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia, karena mie memiliki berbagai keunggulan, diantaranya dalam hal rasa, tekstur dan bentuk yang khas, harga yang cukup terjangkau dan kemudahan dalam pengolahan [4]. Mie ikan kaya protein dan rendah kolesterol, menjadikannya alternatif yang sehat untuk mie gandum tradisional [5]. Mie ikan dibuat dengan menggunakan tepung ikan. Tepung ikan adalah produk padat kering yang dihasilkan dari daging ikan dengan mengeluarkan cairan dan lemak [6].

Masyarakat Kampung Laut merupakan mitra sasaran dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini yang mengarah pada bidang ekonomi produktif. Mitra sasaran diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pangan fungsional dari hasil tangkapan sampingan (*bycatch*) serta mampu mewujudkan kemandirian dalam bidang pangan dengan sumber daya ikan yang ada di desa Kampung Laut tersebut.

Desa Kampung Laut berpotensi untuk dilakukan pengembangan produktivitas usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) terutama di bidang pengolahan hasil perikanan seperti pemanfaatan hasil tangkapan sampingan yang belum dimanfaatkan secara optimal. Di Desa Kampung Laut sudah terdapat kelompok pengolahan dan pemasaran (Pokhlasar) yaitu Kelompok Usaha Bersama. Kelompok Usaha Bersama dapat berkembang dengan mendorong UMKM tersebut untuk menciptakan inovasi produk berbahan dasar ikan hasil tangkapan sampingan yang akan diolah menjadi produk bernilai ekonomis tinggi. Kegiatan Pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi UMKM Kelompok Usaha Bersama dalam

meningkatkan nilai tambah sumber daya perikanan yang sebelumnya terabaikan menjadi produk yang bernilai tambah sehingga dapat mendukung kemandirian pangan di wilayah pesisir.

## METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat mengenai Pelatihan pembuatan mie ikan dirancang untuk mengatasi permasalahan spesifik yang dihadapi oleh Kelompok Usaha Bersama Desa Kampung Laut, sebuah kelompok produktif secara ekonomi. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas anggota dalam bidang perikanan, ketahanan pangan, dan pemberdayaan komunitas.

### 1. Tahap survei lokasi

Dilakukan oleh tim pengusul dan mahasiswa ke lokasi mitra. Pada tahap ini dilakukan wawancara dengan ketua kelompok mitra terkait permasalahan yang dihadapi oleh mitra serta penawaran solusi dari tim pengusul sehingga terjadi kesepakatan antara kedua belah pihak dalam mengatasi permasalahan tersebut. Selain itu juga dilakukan koordinasi terkait teknis pelaksanaan kegiatan pengabdian, fasilitas yang perlu disiapkan oleh mitra dan tim pengusul.

### 2. Tahap persiapan

Dilakukan dengan menyiapkan segala sesuatu yang diperlukan. Dalam hal ini mitra menyiapkan fasilitas seperti aula, *sound system*, proyektor, dan mengumpulkan anggota kelompok sebagai peserta kegiatan serta sedangkan tim pengusul menyiapkan bahan *bycatch*, bahan pembuatan mie ikan, dan lain-lain.

### 3. Tahap penyuluhan dan pendampingan pelatihan

Dilakukan di lokasi mitra yaitu di Desa Kampung Laut. Kegiatan ini dimulai dengan penyampaian materi dengan metode ceramah sebagai transfer ilmu dan teknologi meliputi materi tentang pengenalan potensi *bycatch*. Pada tahap ini dilakukan penyebaran kuisioner di awal dan di akhir kegiatan dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana

pengetahuan mitra terhadap materi dan pelatihan yang diberikan. Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan mie ikan dari *bycatch* dilakukan dengan demonstrasi langsung dihadapan peserta dengan alat dan bahan yang sudah disiapkan.

### 4. Tahap monitoring

Kegiatan monitoring dan evaluasi akan dilakukan oleh tim pengabdian yang dilakukan meliputi kesesuaian pelaksanaan program dengan rencana yang ditetapkan, capaian program yang telah tercapai, serta mengenai dampak kegiatan PKM terhadap peningkatan pemberdayaan kelompok mitra.

### 5. Tahap Evaluasi

Evaluasi perlu dilakukan pada setiap tahapan pelaksanaan kegiatan PKM guna pengendalian dan pengarahan agar pencapaian tujuan tidak menyimpang dari rencana yang telah ditetapkan.

Mie ikan yang akan dibuat merupakan salah satu bentuk produk olahan dari *bycatch*. Pembuatan mie ikan dikarenakan mie merupakan salah satu makanan favorit di masyarakat yang memiliki keunggulan yaitu kadar protein tinggi. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat mie meliputi tepung terigu, tepung ikan, telur, garam, dan air matang. Adapun peralatan yang dipakai mencakup baskom, gelas ukur, alat pengaduk, serta mesin penggiling mie [7].

Prosedur pembuatan mie ikan dari *bycatch* secara rinci meliputi :

- a. Ikan *bycatch* disiangi lalu dicuci bersih dengan air mengalir.
- b. Ikan di rebus selama  $\pm 15$  menit
- c. Ikan yang telah di rebus selanjutnya di suwir-suwir / dipotong menjadi potongan kecil
- d. Potongan ikan di susun diatas pan oven lalu dipanaskan. Ikan harus di bolak-balik supaya kering merata hingga berwarna kuning keemasan
- e. Haluskan ikan yang sudah kering tersebut menggunakan blender /grinder hingga halus

- f. Ayak ikan yang telah di blender tersebut dengan menggunakan ayakan saringan kecil agar diperoleh tepung ikan yang halus
- g. Timbang tepung terigu dan tepung ikan lalu campurkan kedalam wadah
- h. Kocok telur hingga muncul buih berwarna putih
- i. Takar air secukupnya dan larutkan garam. Aduk hingga larut.
- j. Campurkan semua dan aduk hingga merata
- k. Adonan diulen hingga kalis, setelah itu dicetak dengan menggunakan *noodle maker*
- l. Mie ikan yang sudah dicetak di rebus selama  $\pm 3$  menit, angkat dan tiriskan
- m. Mie ikan siap di konsumsi

## HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertajuk "Dari Sisa Jadi Rasa: Mie Ikan dari *Bycatch*, Solusi Cerdas dan Bergizi untuk Nelayan Sejahtera dan Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir di Desa Kampung Laut" telah berhasil dilaksanakan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan hasil tangkapan sampingan (*bycatch*), memberikan keterampilan baru kepada masyarakat, serta mendukung diversifikasi pangan guna memperkuat ketahanan pangan lokal. Kegiatan ini melibatkan partisipasi aktif dari kelompok istri nelayan di Desa Kampung Laut.

Pelaksanaan program pengabdian ini memberikan beberapa hasil konkret yang dapat diukur, baik dari aspek teknis, partisipasi, maupun respons masyarakat.

### 1. Keterampilan Produksi Mie Ikan *Bycatch*

Kegiatan utama adalah pelatihan pembuatan mie ikan dari *bycatch* yang sebelumnya ikan tersebut tidak memiliki nilai jual atau dijual dengan harga sangat rendah. Para peserta, yang mayoritas adalah ibu rumah tangga dari keluarga nelayan, menunjukkan antusiasme tinggi selama sesi pelatihan. Hasilnya adalah sebagai berikut:

### a. Produk Mie Ikan

Peserta berhasil memproduksi mie basah dari ikan *bycatch*. Produk mie memiliki tekstur yang kenyal, warna yang menarik, dan rasa ikan yang gurih tanpa aroma amis yang berlebihan.



Gambar 1. Mie ikan yang dihasilkan

### b. Tingkat Pemahaman

Evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan ikan, pemilihan bahan, proses produksi, dan lain sebagainya. Nilai rata-rata *pre-test* sebesar 5.0 meningkat menjadi 8.0 pada *post-test* setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan.

### 2. Partisipasi dan Respons Masyarakat

Partisipasi masyarakat menjadi tolok ukur penting dalam keberhasilan program pengabdian. Di Desa Kampung Laut, keterlibatan masyarakat sangat positif:

#### a. Kehadiran Peserta

Tingkat kehadiran peserta dalam setiap sesi pelatihan (penyuluhan, demonstrasi, dan praktik) 100% dari total 23 peserta.



Gambar 1. Sosialisasi materi



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Mie Ikan

b. Umpan Balik Positif

Wawancara dan kuesioner pasca-kegiatan menunjukkan bahwa 100% peserta merasa program ini memberikan manfaat langsung. Mereka menyatakan bahwa pelatihan ini membuka wawasan baru untuk memanfaatkan hasil laut yang sebelumnya terbuang.

c. Minat Kewirausahaan

Sekitar 60% peserta menyatakan minatnya untuk melanjutkan produksi mie ikan sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga



Gambar 4. Foto bersama tim pengabdian dengan kelompok mitra

## PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian Fakultas Peternakan Universitas Jambi menunjukkan bahwa kegiatan yang dilakukan berhasil menambah wawasan dan pemahaman peserta terkait pembuatan mie ikan. Peserta juga menunjukkan

antusiasme tinggi dan peningkatan pemahaman yang lebih baik dibandingkan sebelum kegiatan. Kondisi ini menjadi modal awal yang penting untuk mendorong penerapan pembuatan mie ikan ini secara mandiri di rumah pada tahap berikutnya. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Dengan adanya tindak lanjut berupa pendampingan atau pelatihan praktis, program ini berpotensi berkembang menjadi kegiatan berkesinambungan yang dapat memperkuat ketahanan pangan keluarga serta memberdayakan perempuan dalam komunitas.

Hasil yang dicapai dalam program pengabdian ini juga sejalan dengan tujuan untuk memberikan solusi cerdas dan bergizi bagi masyarakat pesisir. *Bycatch* atau hasil tangkapan sampingan merupakan salah satu dilema dalam dunia perikanan global [8]. Seringkali, ikan-ikan ini tidak memiliki nilai ekonomis yang signifikan dan akhirnya dibuang kembali ke laut atau dijual dengan harga sangat rendah, yang merupakan pemborosan sumber daya protein hewani [9]. Program ini menunjukkan bahwa dengan sentuhan inovasi dan teknologi pengolahan pangan tepat guna, *bycatch* dapat diubah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi [10]. Pendekatan ini sejalan dengan konsep *blue economy* yang mendorong pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan dan tanpa limbah (*zero waste*).

Pengolahan *bycatch* menjadi mie merupakan solusi cerdas karena beberapa alasan:

1. Mengurangi Limbah Perikanan

Pemanfaatan *bycatch* secara maksimal adalah langkah strategis untuk mengurangi limbah pasca-panen di sektor perikanan. Studi menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan dari ikan non-komersial dapat meningkatkan efisiensi rantai pasok perikanan secara keseluruhan.

2. Menciptakan Produk Baru Bernilai Tambah

Transformasi dari bahan mentah bernilai rendah menjadi produk olahan seperti mie ikan secara signifikan meningkatkan nilai tambahnya [11]. Mie ikan adalah salah satu produk yang dibuat dengan bahan dasar

tepung ikan. Tepung ikan adalah produk olahan ikan yang berpotensi meningkatkan gizi pangan. Metode terbaik pembuatannya adalah pengukusan dan ekstraksi lemak, menghasilkan tepung yang lebih cerah dan bersih, serta meningkatkan kandungan gizi produk pangan seperti protein, kalsium, dan fosfor. Tepung ikan adalah produk yang dihasilkan dari pengolahan limbah ikan, seperti bagian tubuh dan kepala ikan lemuru. Nutrisi tepung ikan meliputi kadar protein 63.07%, lemak 9.13%, dan karbohidrat 2.99%, serta memiliki potensi sebagai bahan baku pakan [12]. Tepung ikan diproduksi dengan mengolah hasil tangkapan sampingan, ikan bernilai rendah, menjadi tepung ikan. Dibutuhkan 3.5 kg tangkapan sampingan untuk menghasilkan 1 kg tepung ikan, meningkatkan nilainya sebesar Rp 1.285 per kg untuk pemanfaatan berkelanjutan dalam perikanan [13].

Jika satu kilogram *bycatch* sebelumnya hanya dihargai sangat murah, setelah diolah menjadi produk kering, nilai jualnya dapat meningkat berkali-kali lipat [14]. Ini adalah langkah konkret dalam pemberdayaan ekonomi dan peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan.

### 3. Pemberdayaan Perempuan

Program ini secara spesifik menyoal kelompok istri nelayan, yang secara historis memiliki peran krusial namun seringkali tidak diakui dalam ekonomi perikanan [21, 22]. Memberikan keterampilan pengolahan hasil laut kepada perempuan terbukti efektif dalam meningkatkan peran produktif mereka dalam rantai nilai perikanan. Keterampilan baru ini tidak hanya membuka peluang pendapatan tambahan tetapi juga meningkatkan kapasitas dan posisi tawar perempuan dalam struktur sosial dan ekonomi masyarakat pesisir [15].

Selain nilai ekonomi, mie ikan *bycatch* menawarkan solusi bergizi untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat, yang didefinisikan sebagai akses bagi semua orang terhadap pangan yang cukup, aman, dan

bergizi [5]. Ikan *bycatch*, meskipun berukuran kecil, memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein, kalsium, dan asam lemak omega-3, yang esensial untuk fungsi kognitif dan pertumbuhan anak [2,7].

Mie ikan menjadi alternatif sumber karbohidrat sekaligus protein hewani. Inovasi produk pangan berbasis sumber daya lokal seperti ini sangat penting untuk diversifikasi konsumsi pangan di tingkat rumah tangga, mengurangi ketergantungan pada beberapa jenis komoditas pokok saja [8]. Dengan mengolah ikan menjadi produk yang menarik dan mudah diterima seperti mie, program ini secara tidak langsung mendorong peningkatan konsumsi ikan di masyarakat [2]. Upaya ini sangat relevan untuk mendukung program pemerintah dalam mengatasi masalah malnutrisi, khususnya stunting, yang masih menjadi isu kesehatan masyarakat yang serius di banyak wilayah pesisir Indonesia [3].

Kemampuan masyarakat untuk mengolah sumber daya laut lokal menjadi produk pangan siap konsumsi adalah fondasi dari kemandirian pangan. Dengan demikian, komunitas pesisir tidak lagi hanya berperan sebagai pemasok bahan mentah, tetapi juga menjadi produsen produk olahan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi dan pangan wilayahnya sendiri secara berkelanjutan.

Kendala yang dihadapi saat pelaksanaan pengabdian adalah kurangnya waktu pelaksanaan dikarenakan banyaknya peserta pengabdian yang masih belum mengetahui sama sekali terkait cara pembuatan mie ikan sehingga perlu dilakukan beberapa kali demonstrasi agar seluruh peserta dapat memahami dan mengimplementasikan secara baik dan benar. Dari permasalahan tersebut dilakukanlah monitoring dan evaluasi kegiatan untuk membantu serta mengurangi kendala yang dihadapi oleh peserta saat pengaplikasian pembuatan mie ikan.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil membuktikan bahwa pelatihan pengolahan *bycatch* menjadi mie ikan merupakan solusi yang efektif dan aplikatif untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya perikanan yang sebelumnya terabaikan. Secara teoritis, keberhasilan program ini merefleksikan implementasi nyata dari konsep ekonomi biru (*blue economy*) yang menekankan pada pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan dan tanpa limbah (*zero waste*), sekaligus menjadi model pemberdayaan perempuan yang terbukti mampu mendorong kemandirian ekonomi dan memperkuat ketahanan pangan di tingkat rumah tangga pesisir. Inisiatif ini tidak hanya mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di dalam komunitas. Berdasarkan refleksi tersebut, direkomendasikan adanya program pendampingan lanjutan yang berfokus pada hilirisasi produk, meliputi manajemen usaha skala kecil, standarisasi produk, desain kemasan yang menarik, serta strategi pemasaran digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, diperlukan dukungan dari pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk memfasilitasi akses permodalan dan membentuk koperasi, guna memastikan usaha rintisan ini dapat berkembang secara mandiri dan berkelanjutan sehingga dapat direplikasi di wilayah pesisir lainnya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Masyarakat mengucapkan terimakasih kepada : 1) Rektor Universitas Jambi; 2) LPPM Universitas Jambi; 3) Dekan Fakultas Peternakan beserta jajaran, serta 5) semua pihak yang berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. Statistik Provinsi Jambi 2024. Jambi: Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi; 2024. [[View at Publisher](#)]
2. Mendo, Jaime, et al. Bycatch and discards in the artisanal shrimp trawl fishery in Northern Peru. *PLoS One*, 2022, 17.6: e0268128. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Dineshababu, A. P., et al. Bycatch in Indian trawl fisheries and some suggestions for trawl bycatch mitigation. *Current Science*, 2022, 123.11: 1372-1380. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
4. Ntau LA, Labatjo R, Arbie FY. Uji sifat kimia pada mie basah yang telah disubstitusi dengan tepung ikan kembung (*Rastrelliger sp.*). 2022;4(1): 397-405. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
5. Mathew, Jisto, et al. Nutritional and quality properties of pasta and noodles incorporated with fish/and fishery-derived ingredients using extrusion technology-A review. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2022, 31.9: 1002-1023. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
6. Setyawati, Evi, et al. Studi Analisis zat gizi biskuit fungsional substitusi tepung kelor dan tepung ikan gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 2021, 10.1: 94-104. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
7. Rahayu DM, Lisna, Wulandari, Arfiana BM, Wibowo SE, Hasanah. Pelatihan pembuatan mie tepung patin (*Pangasianodon hypotalamus*) di Kelompok PKK Simpang IV Sipin. *JPATI: Jurnal Pengabdian Aplikasi Teknologi dan Ilmu*. 2024 Mei;1(1):38-43. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
8. TULP, Ingrid, et al. Dose-response relationship between shrimp trawl fishery and the macrobenthic fauna community in the coastal zone and Wadden Sea. *Journal of Sea Research*, 2020, 156: 101829. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
9. Fatema, Umme Kaniz, et al. Vulnerability assessment of target shrimps and bycatch species from industrial shrimp trawl fishery in the bay of Bengal, Bangladesh. *Sustainability*, 2022, 14.3: 1691. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
10. Sutanti, Sutanti, et al. Pembuatan mie instan aroma wortel (arancia noodle). *Inisiasi*, 2022,

- 165-172. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
11. Islam, Hayat A.S. Impact of integrated aquaculture-agriculture value chain participation on welfare of marginalized indigenous households in Bangladesh: A panel data analysis. *Aquaculture Economics & Management*, 2024, 28.4: 598-627. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
  12. Syauqibik A, & Junianto J. Artikel review, pemanfaatan tepung ikan untuk peningkatan gizi pangan. *Jurnal Perikanan*. 2024;14(4), 1847–1854. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
  13. Farida I, Samanta PN, & Maulana H. Evaluasi Mutu Nutrisi dan Organoleptik Tepung Ikan yang Berasal dari Bagian Tubuh dan Kepala Ikan Lemuru. *Jurnal Peternakan (Fakultas Peternakan Universitas Islam Negeri Sulthan Syarif Qasim)*. 2024. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
  14. Susanto A, Suherna S, Syabana MA, Aditia RP, & Nurdin HS. Pemanfaatan Ikan Ekonomis Rendah Menjadi Tepung Ikan di Pesisir Teluk Banten. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*. 2023: 7(1), 155. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
  15. Adegoke, Samuel Chetachukwu; Tahergorabi, Reza. Utilization of seafood-processing by-products for the development of value-added food products. In: *Valorization of agri-food wastes and by-products*. Academic Press, 2021. p. 537-559. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]