



## Pemberdayaan Kelompok Perempuan Pesisir Melalui *Integrated Shrimp Paste Training*

<sup>1</sup>Satsya Yoga Baswara , <sup>2</sup>Eko Nurcahya Dewi, <sup>1</sup>Ahmad Nurkhin, <sup>1</sup>Sufa'ah Hurumun Niam, <sup>1</sup>Dea Sandra Isabella, <sup>1</sup>Faisal Ardyansyah, <sup>1</sup>Noor Faqih Udin Ali, <sup>1</sup>Caisar Maldini Anwar, <sup>1</sup>Samuel Fredelino Situmorang

<sup>1</sup>Universitas Negeri Semarang

Jl. Raya Banaran, Sekaran, Kec. Gn. Pati, Kota Semarang, Jawa Tengah 50229, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Diponegoro

Kampus Tembalang, Jl. Prof. H. Soedarto, SH, Tembalang, Semarang, Jawa Tengah 50275, Indonesia

[satsya.yoga.b@mail.unnes.ac.id](mailto:satsya.yoga.b@mail.unnes.ac.id)  | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v10i1.6822> |

### Abstrak

Kelompok perempuan pesisir desa Pidodo Kulon memiliki peran strategis dalam pengolahan terasi udang rebon sebagai produk unggulan lokal, namun masih menghadapi keterbatasan pada aspek teknologi produksi, sanitasi, kelembagaan, pengemasan, dan pengelolaan keuangan. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan memberdayakan kelompok perempuan pesisir melalui pendekatan *Integrated Shrimp Paste Training* guna meningkatkan kualitas produk, daya saing usaha, dan kemandirian ekonomi. Metode pelaksanaan dilakukan secara bertahap melalui observasi awal, analisis permasalahan dan kebutuhan, perumusan solusi, sosialisasi, pelatihan dan praktik, serta monitoring dan evaluasi. Kegiatan pelatihan mencakup sanitasi dan higienitas pengolahan terasi terpadu, pemanfaatan teknologi produksi sederhana, penguatan legalitas kelembagaan, inovasi pengemasan produk, serta pencatatan keuangan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam menjaga mutu produk terasi, memperbaiki tampilan dan daya simpan kemasan, serta mengelola usaha secara lebih terstruktur. Legalitas kelompok dan penerapan manajemen usaha yang lebih baik turut membuka peluang perluasan pemasaran hingga luar daerah serta kerja sama dengan mitra industri. Program ini memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi perempuan pesisir, pengembangan potensi lokal, dan penguatan jejaring usaha, serta berpotensi dikembangkan secara berkelanjutan dengan dukungan pemangku kepentingan terkait.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan perempuan, Terasi udang, Udang rebon, *Integrated shrimp*



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](#)

## 1. Pendahuluan

Desa Pidodo Kulon, kecamatan Petebon, kabupaten Kendal, Jawa Tengah memiliki luas 532,20 Ha. Masyarakat desa Pidodo Kulon bermata pencaharian sebagai petani kebun, nelayan dan tambak dengan jumlah penduduk sekitar 3.064 jiwa ([Disdukcapil, 2023](#)). Desa Pidodo Kulon mayoritas bekerja sebagai nelayan dan salah satu hasil laut yang melimpah adalah udang rebon. Udang Rebon atau *acetes* adalah jenis udang yang berukuran kecil dan banyak ditemukan di perairan dangkal, rebon memiliki kaya nutrisi dan dapat diolah menjadi bahan baku masakan salah satunya adalah terasi ([Rafika et al, 2023](#)). Udang rebon hasil tangkapan nelayan dijual dengan rentan harga Rp 30.000/kg. Desa Pidodo Kulon memiliki kelompok industri rumah tangga (IRT) yang dikenal dengan nama Kelompok Perempuan Pesisir sebagai pengolah terasi udang rebon.

Produk terasi pidodo kulon memiliki ciri khas tersendiri karena berasal dari jenis rebon murni sehingga memiliki rasa dan aroma yang berbeda dibandingkan produk lain. Perempuan pesisir pengolah terasi udang rebon tersebut memiliki keterbatasan teknologi produksi, seperti mengolah udang rebon terasi dengan cara sederhana, yaitu menggiling atau menumbuk secara manual rebon hingga kering dan halus, kemudian rebon diberi tepung dan digarang dengan campuran air (Boa Morte *et al.* 2024). Proses produksi terasi dilakukan ketika nelayan mendapatkan hasil udang rebon dengan jumlah banyak, kemudian diproduksi ulang menjadi terasi agar nilai jual produk bertambah dan menghindari rebon yang mudah busuk (Nurliza *et al.*, 2018). Terasi udang rebon dicetak berbentuk persegi dibungkus menggunakan kemasan daun atau plastik dijual dengan harga Rp. 50.000,- sd Rp. 60.000,-/kg perbedaan harga tersebut ditentukan dari jenis udang rebon yang digunakan (Nurcahya & Ibrahim, 2008). Gambaran produk rebon dan terasi dapat ditunjukkan pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Rebon (*Acetes*) dan Kemasan Terasi

Pemberdayaan masyarakat terhadap perempuan pesisir mengatasi permasalahan tersebut melalui *integrated shrimp paste training* dengan mengadakan pelatihan sanitasi dan hygenitas pengolahan produk terasi hingga pengemasan produk untuk mempertahankan kualitas ciri khas rasa produk dan meningkatkan penjualan hingga mancanegara dalam satu program terpadu (Li *et al.*, 2023). Program pemberdayaan ini berbeda dengan (Putra, 2024) menunjukkan bahwa terdapat dua pola saluran pemasaran kerang tiram di desa Kuala, kecamatan Langsa Barat, kota Langsa, yaitu saluran pemasaran melalui agen desa dan pedagang pengecer, serta saluran pemasaran langsung dari nelayan ke pedagang pengecer. Saluran pemasaran I memiliki biaya dan margin pemasaran yang lebih tinggi dibandingkan saluran pemasaran II, namun keduanya tergolong efisien dengan nilai efisiensi pemasaran masing-masing sebesar 15% dan 10%. Hasil analisis regresi linier sederhana menunjukkan bahwa nilai margin pemasaran berpengaruh signifikan terhadap pendapatan nelayan kerang tiram, dengan nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05 dan koefisien determinasi ( $R^2$ ) sebesar 0,328. Hal ini menunjukkan bahwa 32,8% variasi pendapatan nelayan dipengaruhi oleh nilai margin pemasaran, sedangkan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain di luar model penelitian. Dengan demikian, pengelolaan saluran dan margin pemasaran yang lebih efisien berperan penting dalam meningkatkan pendapatan nelayan kerang tiram di wilayah penelitian.

Kelompok IRT terasi rebon perempuan pesisir menghasilkan 2–3 kg pasta terasi yang berasal dari 50 kg udang rebon hasil nelayan. memiliki tingkat kepentingan yang tinggi sebagai upaya mempertahankan ciri khas rasa produk terasi dengan melalui sanitasi dan

hygenitas pengolahan produk, manajemen usaha kelembagaan, manajemen usaha pemasaran dan manajemen usaha keuangan (Romadhon *et al*, 2018). Program pemberdayaan masyarakat telah disepakati bersama dan disesuaikan dengan kebutuhan kelompok pesisir. Program pengabdian masyarakat memiliki target luaran dan kontribusi nyata terhadap peningkatan keterampilan pengolahan produk terpadu hingga manajemen usaha (kelembagaan, keuangan dan pemasaran) program tersebut disusun dalam upaya meningkatkan manajemen kelompok perempuan pesisir desa Pidodo Kulon (Baswara & Widhiastuti, 2023).

## 2. Metode

---

Dalam melaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini menggunakan 5 metode tahapan dalam menyelesaikan permasalahan dengan solusi yang diberikan kelompok perempuan pesisir desa Pidodo Kulon. Tim pengabdian telah melakukan observasi awal sebagai tahap perencanaan terhadap sasaran yang akan ditetapkan sebagai mitra sasaran. Hasil observasi awal adalah kesepakatan bersama dengan pemerintah desa dan mitra P3MP menyatakan bahwa desa Pidodo Kulon, komunitas POKMASWAS yang menaungi, masyarakat IRT terasi udang rebon perempuan pesisir pengrajin terasi ditetapkan sebagai mitra sasaran pengabdian. Tahap pelaksanaan pelatihan keterampilan melakukan produksi terasi terpadu, pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan lembaga (Organisasi & Keuangan). Tahap evaluasi dilakukan terhadap evaluasi produk terasi, evaluasi kegiatan pelatihan kelembagaan (Organisasi & Keuangan) serta evaluasi program higienis sanitasi produk terasi desa Pidodo Kulon. Tahapan kegiatan dapat disajikan pada Tabel 1.

Analisis permasalahan menghasilkan solusi permasalahan yang telah disepakati bersama kelompok perempuan pesisir desa Pidodo Kulon sebagai mitra sasaran pengabdian masyarakat. Tahap pelaksanaan diawali dengan pelaksanaan pemberdayaan kelompok perempuan pesisir melalui pelatihan sanitasi & hygenitas pengolahan produk terasi, pelatihan manajemen usaha kelembagaan, pemasaran dan keuangan. Pelatihan pengolahan produk terasi terpadu menggunakan alat penumbuk udang dan penepung untuk meningkatkan jumlah produksi terasi (Sajriawati, 2022). Proses pengemasan produk terasi telah menggunakan kemasan *ziplock* dengan desain yang menarik perhatian masyarakat. Pelatihan manajemen keuangan dilaksanakan agar kelompok perempuan pesisir mampu mencatat bahan baku produksi olahan rebon terasi serta menentukan harga produk dalam upaya meminimalisir kerugian.

Tahap evaluasi yang dilakukan pada bulan pertama adalah hasil produksi terasi, keterampilan kelompok perempuan pesisir dalam membagi tugas pekerjaan sesuai struktur lembaga dan keterampilan mencatat transaksi keuangan (Sholeh, 2023). Keberlanjutan program dapat dikembangkan melalui buku panduan/petunjuk berbasis *integrated shrimp paste training* sebagai upaya meningkatkan penjualan dengan mempertahankan kualitas produk terasi kelompok perempuan pesisir desa Pidodo Kulon (Muwatir *et al*, 2019). Program yang disusun perlu adanya dukungan melalui kerjasama dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat sekitar untuk meningkatkan mitra kerjasama industry produk terasi.

**Tabel 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

| Tahapan                | Program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Observasi awal         | Analisis permasalahan dan potensi mitra sasaran                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Penetapan program DPPM | Program yang telah disesuaikan kebutuhan mitra maka disepakati bersama mitra sasaran<br><b>Aspek Produksi (alat produksi dan sanitasi dapur produksi)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sosialisasi pelatihan pengolahan produksi terasi terpadu</li> <li>Sosialisasi alat produksi secara efisien guna meningkatkan jumlah produk terasi</li> <li>Evaluasi terhadap dapur produksi (sarpras)</li> </ul> |
| Tahapan Pelaksanaan    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian produksi terasi (alat dan dapur)</li> <li>Identifikasi kelayakan ekonomi dari hasil usaha produksi terasi</li> </ul> <b>Aspek Manajemen (Lembaga, keuangan, pengemasan)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pelatihan keuangan sederhana</li> <li>Penguatan legalitas pengrajin terasi</li> <li>Pelatihan desain kemasan produk <i>ziplock</i></li> </ul> |
| Pendampingan program   | Monitoring pelaksanaan program agar sesuai dengan target luaran <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Post-test dan Pre-test</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Evaluasi program       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian efektif dan efisien program</li> <li>Evaluasi sebagai perbaikan program di masa mendatang</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Keberlanjutan          | Pengolahan produk terasi Berbasis <i>Integrated Shrimp Paste Training</i> guna meningkatkan kualitas dan penjualan produk yang pada akhirnya bisa lebih memberdayakan secara ekonomi kelompok IRT terasi udang rebon perempuan pesisir.                                                                                                                                                                           |

Solusi yang telah disepakati bersama dengan pemerintah desa, kelompok perempuan pesisir Desa Pidodo Kulon dan mitra P3MP kabupaten Kendal dapat diuraikan melalui intervensi program berupa pemberdayaan, pengelolaan dan penguatan dengan rangkaian program, seperti sosialisasi pelatihan sanitasi & hygenitas pengolahan produk terasi terpadu, penguatan lembaga kelompok pesisir yang disahkan oleh pemerintah desa, pelatihan pengemasan produk tahan lama sebagai upaya meningkatkan pemasaran produk di luar desa, pelatihan keuangan untuk meminimalisir kerugian produk (Qotimah *et al.*, 2020). Program pemberdayaan kelompok pesisir tidak hanya berfokus pada penyelesaian masalah melainkan untuk meningkatkan nilai tambah produk. Dukungan yang diberikan oleh pemerintah adalah pemasaran terasi kepada pihak diluar tengkulak dan peningkatan metode penjualan, tidak hanya secara *worth of mouth*. Dukungan dari tenaga ahli dalam bidang perikanan, kelautan dan pengolahan pangan untuk memastikan bahwa pengolahan terasi telah melalui proses yang baik dan benar (Eka faksi *et al.*, 2018).

**Tabel 2.** Permasalahan, Potensi, dan Solusi Kelompok IRT Terasi Udang Rebon Perempuan Pesisir

| Bidang   | Permasalahan                               | Potensi                                                     | Solusi yang Ditawarkan                                               | Kondisi Saat Ini                                                             | Target Setelah Pengabdian                                                              |
|----------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Produksi | Alat produksi terasi seadanya dan terbatas | Antusiasme dari IRT perempuan pesisir dalam produksi terasi | Sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan peralatan produksi oleh tim | Produksi masih menggunakan alat rumah tangga sederhana, siklus produksi lama | Memiliki mekanisasi sederhana untuk meningkatkan efisiensi produksi terasi udang rebon |



|           |                                                                             |                                                                     |                                                                                                        |                                                         |                                                                                                               |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Pengelolaan dapur belum sesuai standar sanitasi dan higiensitas             | Bersedia belajar pengelolaan dapur yang baik                        | Sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan oleh tim ahli dapur dan pengolahan sumber daya perikanan      | Dapur masih seadanya dan belum memenuhi standar         | Dapur sesuai standar untuk pengolahan terasi udang rebon                                                      |
| Manajemen | Belum ada pembukuan keuangan, bahkan yang sederhana                         | Sudah mulai belajar pencatatan manual                               | Sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembukuan manual oleh tim akuntan berpengalaman               | Pencatatan keuangan masih manual dan belum tertata      | Memiliki buku kas keluar-masuk untuk pembukuan sederhana dan efektif                                          |
|           | Penataan kelembagaan belum baik, masih di bawah Pokmaswas Desa Pidodo Kulon | Sudah ada struktur kelompok 15 orang (ketua, sekretaris, bendahara) | Pendampingan pengajuan SK resmi ke desa, kabupaten, dan bila memungkinkan ke Kementerian Hukum dan HAM | SK sementara, kelompok masih di bawah naungan Pokmaswas | Berdiri sebagai IRT resmi dengan SK minimal tingkat desa, dan bila memungkinkan hingga kabupaten/kement erian |

### 3. Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian kepada kelompok perempuan pesisir di Desa Pidodo Kulon dengan pengolahan produksi pangan terpadu yang melibatkan beberapa aspek nilai guna produk, seperti pelatihan sanitasi & hygenitas pengolahan produksi terpadu, pengemasan produk hingga pelatihan laporan keuangan (Ratna Ibrahim *et al*, 2012). Pelatihan sanitasi dan hygenitas dilaksanakan oleh tenaga ahli dalam bidang teknologi pengolahan hasil perikanan seperti Gambar 2.

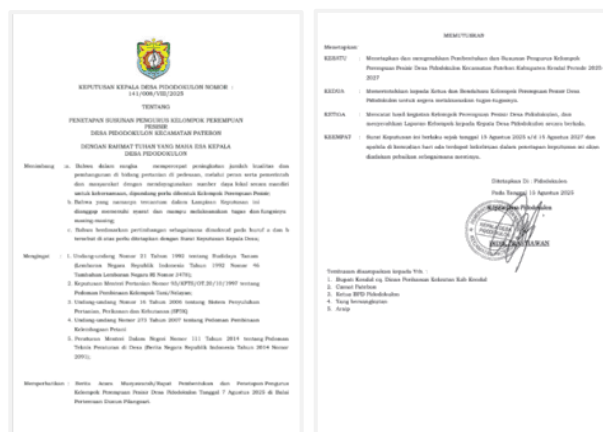


**Gambar 2.** Pelatihan Sanitasi dan Hygenitas Pengolahan Produk Terpadu

Pelatihan sanitasi dan hygenitas pengolahan produksi terasi terpadu yang diberikan kepada kelompok perempuan pesisir melibatkan beberapa aspek mulai dari penggilingan udang rebon hingga pengemasan produk terasi (Syafriil & Fidhiani, 2020). Peran tenaga ahli teknologi pengolahan hasil perikanan penting dalam meningkatkan produk terasi dengan kualitas unggul.

Pelatihan tersebut memberikan kemudahan bagi para kelompok pesisir untuk melakukan produksi menggunakan perlengkapan sederhana, seperti sarung tangan, oven gas dan perabotan rumah tangga dengan bantuan mesin penggiling dan penumbuk mampu meningkatkan jumlah dan kualitas produksi terasi (Ratna Ibrahim *et al.*, 2012).

Pelatihan teknologi olahan udang diperkuat dengan pemberdayaan (Faddilah *et al.*, 2019) menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi *hidrokoloid karagenan* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein dan lemak, namun mampu mempertahankan nilai gizi produk sekaligus meningkatkan karakteristik fisik yang disukai konsumen. Konsentrasi karagenan terbaik diperoleh pada perlakuan 8%, yang menghasilkan nilai kekuatan gel tertinggi sebesar 802,55 gf.cm serta tingkat kekenyalan yang optimal. Kelompok perempuan pesisir yang sudah disahkan oleh pemerintah desa dalam bentuk struktur organisasi mampu melaksanakan kerjasama mitra industri secara luas. Kerjasama tersebut akan meningkatkan jumlah penjualan dengan ciri khas rasa produk terasi desa Pidodo Kulon (Nurliza *et al.*, 2018).



Gambar 3. SK Kelompok Perempuan Pesisir

Surat Keputusan (SK) bagi kelompok perempuan pesisir memiliki peran strategis karena menjadi dasar legalitas yang memudahkan mereka menjalin kerja sama dengan mitra industri (Nurkhin *et al.*, 2021). Dengan adanya SK, kelompok ini diakui secara resmi sehingga lebih mudah memperoleh dukungan, akses pendanaan, maupun peluang kolaborasi. Setelah memperoleh SK, kelompok perempuan pesisir tidak hanya mendapatkan legitimasi kelembagaan, tetapi juga lebih siap mengikuti berbagai pelatihan, termasuk pengemasan produk menggunakan *ziplock* dengan desain menarik. Penggunaan kemasan *ziplock* terbukti mampu meningkatkan daya tahan produk, sehingga lebih aman untuk dipasarkan jarak jauh sekaligus memberikan nilai tambah melalui tampilan kemasan yang menarik (Syafri & Fidhiani, 2020). Dengan demikian, SK menjadi fondasi penting yang memperkuat posisi kelompok dalam rantai produksi dan pemasaran, serta membuka jalan bagi keberlanjutan usaha. Adapun gambaran kemasan produk trasi dapat ditunjukkan pada gambar 4.

Program pengabdian masyarakat kepada kelompok pesisir memberikan pelatihan keuangan sederhana sebagai upaya meningkatkan keterampilan laporan keuangan sederhana, seperti pencatatan transaksi penjualan produk terasi, pembelian bahan baku produksi dan menentukan harga jual produksi untuk meminimalisir kerugian dengan memperoleh keuntungan maksimal (Khasanah, 2019).



**Gambar 4.** Pengemasan Produk Terasi Dengan Ziplock

Keterampilan keuangan diperlukan dalam membuat perencanaan keuangan dalam membeli bahan baku, seperti membandingkan harga bahan baku udang rebon (Nurkhin *et al.*, 2024). Keterampilan keuangan sangat diperlukan dalam membuat perencanaan keuangan, khususnya ketika kelompok usaha harus membeli bahan baku utama seperti udang rebon untuk diolah menjadi terasi. Dengan keterampilan ini, pelaku usaha dapat melakukan perbandingan harga dari berbagai pemasok, mempertimbangkan kualitas bahan, serta menghitung biaya tambahan seperti transportasi dan penyimpanan. Kemampuan mengelola keuangan juga membantu dalam menentukan jumlah pembelian yang sesuai dengan kapasitas produksi, sehingga tidak terjadi pemborosan atau kekurangan bahan. Selain itu, pencatatan keuangan yang baik memungkinkan kelompok untuk memantau arus kas, menilai efisiensi penggunaan modal, dan merencanakan investasi jangka panjang. Dengan demikian, keterampilan keuangan bukan hanya sekadar mencatat pengeluaran, tetapi juga menjadi dasar pengambilan keputusan yang rasional dan strategis dalam menjaga keberlanjutan usaha terasi udang rebon. Pelaksanaan kegiatan dapat ditunjukkan pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Keuangan

Program pemberdayaan kelompok perempuan pesisir sejalan dengan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) melalui pelatihan diversifikasi produk olahan jamur tiram mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menerapkan Teknologi Tepat Guna berhasil meningkatkan kapasitas produksi serta kualitas produk olahan sesuai dengan kebutuhan pasar. Program PKMS mampu menguatkan manajemen usaha mitra, meliputi perencanaan usaha, struktur kelompok, pembukuan keuangan sederhana dan perluasan pemasaran offline maupun online (Wahyudi *et al.*, 2021). Pemberdayaan masyarakat diperkuat oleh (Panda *et al.*, 2021) menunjukkan bahwa kelompok tani ibu - ibu mampu membuat inovasi olahan jamur tiram menjadi makanan rumahan, seperti jamur crispy, sate jamur, risoles dan abon jamur melalui pelatihan pengolahan jamur tiram dan pelatihan pemasaran memberikan pengetahuan kelompok tani untuk menjual produknya di berbagai platform *online*.

## 4. Kesimpulan

---

Pemberdayaan masyarakat di desa Pidodo Kulon telah menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra sasaran kelompok perempuan pesisir dengan inovasi program baru berupa *Integrated Shrimp Paste Training*. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan produksi pangan dengan diadakan pelatihan sanitasi dan hygenitas produksi untuk memastikan dan mempertahankan kualitas produk unggul. Pelatihan manajemen usaha dengan penguatan legalitas kelompok pesisir yang disahkan oleh pemerintah desa untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan peluang kerjasama mitra industri. Kelompok perempuan pesisir diberikan program pelatihan pengemasan produk inovatif dan tahan lama sebagai upaya meningkatkan penjualan hingga luar daerah. Hasil pembuatan dan penjualan produk dicatat dalam laporan keuangan agar tidak terjadi kerugian. Program pengabdian masyarakat memberikan motivasi dan dampak positif kelompok perempuan pesisir, seperti pemberdayaan ekonomi, kualitas hidup, pengembangan potensi lokal dan pengembangan jaringan kerjasama mitra industri. Pengabdian masyarakat tentunya memiliki evaluasi, seperti dukungan berkelanjutan dari pemerintah desa, tokoh masyarakat, dan lembaga koperasi untuk memberikan jaringan kerjasama dengan mitra industry dan memperluas akses pasar. Kelompok perempuan pesisir dapat dikembangkan dengan variasi olahan produk rebon lainnya dan dijual hingga mancanegara secara efektif melalui platform *e-commerce*. Program pengabdian masyarakat memiliki keterbatasan waktu untuk melihat dampak jangka panjang terhadap perubahan peningkatan ekonomi. Skala produksi kelompok perempuan pesisir masih bersifat rumah tangga untuk memenuhi permintaan pasar lebih besar di masa depan. Bahan baku terasi sangat ketergantungan dengan hasil tangkapan nelayan yang bersifat fluktuasi, sehingga perlu strategi mencari sumber bahan baku dari tempat lain.

## Acknowledgement

---

Terima kasih kepada tim pengabdian masyarakat Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Negeri Semarang atas dedikasi dan kerja kerasnya dalam melaksanakan program DPPM Kemendiktisaintek Berdampak tahun 2025. Kami mengucapkan terimakasih kepada kelompok perempuan pesisir, masyarakat desa Pidodo Kulon dan pemerintah desa atas dukungan dan kerjasamanya untuk berkontribusi terhadap kelancaran dan keberhasilan program.

## Daftar Pustaka

---

- Baswara, S. Y., & Widhiastuti, R. (2023). Peningkatan skill pengelolaan coffeshop sederhana bagi santri Pondok Pesantren Al Asror Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 4(3), 681–687. <https://doi.org/10.35870/jpni.v4i3.461>
- Boa Morte, E. S. da, Neves, B. M., Tavares, P. P. L. G., Pena, L. C. C., & Cardoso, R. de C. V. (2024). Dried shrimp in Bahian food culture: An ancestral ingredient and a culinary identity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101064. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101064>
- Disdukcapil. (2023). *Data agregat kependudukan Kecamatan Patebon*.



- Faksi, E., Nurdian, Yusuf, S., & Rosmawati. (2018). Analisis kelayakan usaha terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 3(2), 105–114.
- Khasanah, U. (2019). *Manajemen keuangan*. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Li, X., Wang, Y., Sun, Y., Ji, L., Liu, T., Li, H., & Jiang, X. (2023). Nutritional evaluation, flavor characteristics and microbial community of shrimp paste made from different materials and variance analysis. *Food Chemistry Advances*, 2, 100268. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100268>
- Muwatir, N. I. S., Yusuf, S., & Mansyur, A. (2019). Strategi pengembangan produk terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 4(3), 231–245.
- Nurcahya, E., & Ibrahim, R. (2008). Mutu dan daya simpan fillet dendeng vacuum sealer skala rumah tangga. *Jurnal Saintek Perikanan*, 4(1), 7–15.
- Nurkhin, A., Baswara, S. Y., Dewi, E. N., Hurumun, S., Faqih, N., Ali, U., & Alsyahdat, F. (2024). Pemberdayaan masyarakat petani kopi muda milenial Desa Wirogomo dengan berbasis integrated training. *Jurnal Implementasi*, 4(2), 177–178.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon. (2019). Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (Anadara granosa). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6745>
- Nurliza, N., Dolorosa, E., & Hartanti, L. (2018). Kelompok nelayan dan wanita nelayan di Selakau dan Pemangkat dalam pengolahan udang rebon menjadi bubuk terasi kering. *Jurnal Pengabdian*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v1i1.25468> (doi.org in Bing)
- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan pengolahan jamur tiram untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan petani jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 7–21. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.7-12>
- Putra, A. (2024). Pengaruh nilai margin pemasaran terhadap pendapatan nelayan kerang tiram di Desa Kuala Kecamatan Langsa Barat, Kota Langsa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian (JIMTANI)*, 4(1), 1–12.
- Qotimah, K., Dewi, E. N., & Purnamayati, L. (2020). Karakteristik mutu edible film karagenan dengan penambahan minyak atsiri bawang putih (*Allium sativum*) pada produk pasta ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30542>
- Rafika, N., Putri, M. A., Wulandari, P. A., Aulia, N., & Fadlillah, M. (2023). Pengolahan udang rebon bagi masyarakat Desa Pernajuh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 35–46. <https://doi.org/10.61692/solutif.v1i1.67>
- Ibrahim, R., Dewi, E. N., Sumardianto, S., Anggo, A. D., & Amalia, U. (2012). *Buku ajar sanitasi dan higiene*. UPT UNDIP Press.
- Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2018). Aktivitas antibakteri dari beberapa tingkatan mutu terasi udang rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21263>
- Sajriawati. (2022). Proses pengolahan terasi udang rebon skala rumah tangga di pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 2(1), 35–42.
- Sholeh, M. I. (2023). Transparansi dan akuntabilitas dalam membangun citra positif melalui manajemen pendidikan yang berkualitas. *Tadbiruna*, 3(1), 43–55. <https://doi.org/10.51192/tadbiruna.v3i1.622>

- Syafril, M., & Fidhiani, D. D. (2020). Kelayakan finansial usaha pengolahan terasi udang rebon di Kelurahan Bontang Kuala Kota Bontang Provinsi Kalimantan Timur. *Agromix*, 11(1), 33–48. <https://doi.org/10.35891/agx.v11i1.1897>
- Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi produk olahan jamur tiram untuk menunjang perekonomian masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 13–21. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.13-21>

| Article History |            |            | Contribution to SDGs                                                                |                                                                                     |
|-----------------|------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Submitted       | Revised    | Accepted   | 4 QUALITY EDUCATION                                                                 | 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH                                                   |
| 31/08/2025      | 19/12/2025 | 18/01/2026 |  |  |