

Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Ekonomi

Herinda Mardin¹, Magfirahtul Jannah^{2*}, Meilan Demulawa³

^{1,2,3}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo
e-mail: magfirahtuljannah@ung.ac.id

Abstract

Empowering women through diversification of processed products based on local wisdom in Toto Utara Village, Bone Bolango Regency, is a strategic effort aimed at improving food security while strengthening the economy of village communities, especially women. Through a participatory approach, women are provided with technical training in processing raw materials into various processed products such as pickled skipjack tuna, which are not only delicious and healthy but also meet market tastes. In addition to production skills training, the program also includes knowledge provision on micro-enterprise management, attractive and hygienic product packaging. This activity effectively combines technical assistance in product processing with a local wisdom-based approach, particularly for Pickled Skipjack tuna products, to create added economic value. Through training, the participants, the majority of whom are mothers in Toto Utara Village, not only master packaging and digital marketing techniques but are also empowered to become agents of change in their communities. Product diversification from skipjack tuna into Cakalang Pickles which are packaged in a modern way and marketed through a digital platform. The results of organoleptic tests of the skipjack tuna pickled product on 4 aspects are that the taste aspect has a percentage of 83.3%, the aroma aspect has a percentage of 88.9%, the color aspect has a percentage of 83.3% and the texture aspect has a percentage of 83.3%. This shows that the skipjack tuna pickled product is very much liked by respondents based on the aspects of taste, aroma, color and texture of the product. The success of this program shows that with strong collaboration between academics, communities, and local governments, women's empowerment can be a main pillar in building food security and sustainable village economic independence.

Keywords: *Diversification of Processed Products; Economic Improvement; Food Security; Local Wisdom; Mentoring; Women's Empowerment;*

Abstrak

Pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal di Desa Toto Utara, Kabupaten Bone Bolango, merupakan upaya strategis yang bertujuan untuk meningkatkan ketahanan pangan sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat desa, khususnya kaum perempuan. Melalui pendekatan partisipatif, para perempuan diberikan pelatihan teknis dalam mengolah bahan mentah menjadi berbagai produk olahan seperti acar ikan cakalang, yang tidak hanya lezat dan sehat tetapi juga sesuai dengan selera pasar. Selain pelatihan keterampilan produksi, program ini juga mencakup pembekalan pengetahuan tentang manajemen usaha mikro, pengemasan produk yang menarik dan higienis. Kegiatan ini secara efektif memadukan pendampingan teknis dalam pengolahan produk dengan pendekatan berbasis kearifan lokal, khususnya pada produk Acar Cakalang, untuk menciptakan nilai tambah ekonomi. Melalui pelatihan kepada para peserta, yang mayoritas adalah ibu-ibu di Desa Toto Utara, tidak hanya menguasai teknik pengemasan dan pemasaran digital, tetapi juga diberdayakan untuk menjadi agen perubahan di komunitas mereka. Diversifikasi produk dari ikan cakalang menjadi Acar Cakalang yang dikemas secara modern dan dipasarkan melalui platform digital. Hasil uji organoleptik dari produk acar cakalang pada 4 aspek bahwa aspek rasa memiliki persentase sebesar 83,3%, aspek aroma persentase sebesar 88,9%, aspek warna persentase sebesar 83,3% dan aspek tekstur persentase sebesar 83,3%. Hal ini menunjukkan bahwa produk acar cakalang tersebut amat sangat disukai oleh responden berdasarkan aspek rasa, aroma, warna dan tekstur produk. Kesuksesan program ini menunjukkan bahwa dengan kolaborasi yang kuat antara akademisi, masyarakat, dan pemerintah setempat, pemberdayaan perempuan dapat menjadi pilar utama dalam membangun ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi desa secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Diversifikasi Produk Olahan; Kearifan Lokal; Ketahanan Pangan; Mentoring; Pemberdayaan Perempuan; Peningkatan Ekonomi

How to Cite: Mardin, H., Jannah, M. & Demulawa, M. (2025). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Ekonomi. *Mopoonuwa: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MJPM)*, 2(2), 205-210.

PENDAHULUAN

Pembangunan desa yang berkelanjutan menuntut keterlibatan aktif seluruh elemen masyarakat, termasuk perempuan sebagai bagian penting dari struktur sosial dan ekonomi desa. Di Desa Toto Utara Kabupaten Bone Bolango, peran perempuan dalam menjaga keberlanjutan pangan dan mengelola hasil pertanian serta perikanan lokal menjadi fondasi penting untuk penguatan ketahanan pangan rumah tangga. Desa Toto Utara, yang terletak di Kabupaten Bone Bolango, memiliki potensi alam yang cukup melimpah, baik dari hasil pertanian, perkebunan, maupun perikanan darat. Potensi ini belum sepenuhnya dikelola secara optimal, terutama dalam hal pengolahan produk pascapanen menjadi komoditas bernilai tambah. Salah satu penyebab utama adalah kurangnya akses masyarakat, terutama perempuan, terhadap pelatihan keterampilan, teknologi pengolahan sederhana, dan informasi pasar. Kondisi ini menyebabkan hasil panen hanya dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi yang rendah, serta menjadikan masyarakat desa rentan terhadap fluktuasi harga dan ketidakstabilan ekonomi.

Diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal menjadi solusi yang relevan untuk menjawab tantangan tersebut. Melalui pendekatan ini, bahan pangan lokal seperti singkong, jagung, kelapa, pisang, dan rempah-rempah yang sebelumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk tradisional dapat diolah menjadi produk baru yang inovatif, higienis, dan memiliki daya jual tinggi. Kearifan lokal dalam bentuk resep turun-temurun, teknik pengolahan tradisional, dan rasa khas daerah menjadi modal budaya yang dapat dikembangkan menjadi keunggulan kompetitif. Dengan mengkombinasikan nilai tradisional dan pendekatan modern, produk olahan lokal berpotensi menembus pasar yang lebih luas, baik lokal maupun regional. Pemberdayaan perempuan melalui pengembangan produk olahan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan di tingkat lokal (Budaraga, et. al., 2021; Sukanteri, et. al., 2022; Juansa, et.al., 2025)

Perempuan sebagai pengelola utama dapur dan pangan keluarga memiliki peran sentral dalam mengatur pola konsumsi dan ketersediaan makanan sehari-hari. Ketika perempuan diberdayakan untuk mengolah dan memproduksi makanan dari bahan lokal, maka rantai pasok pangan menjadi lebih pendek, efisien, dan mandiri. Selain itu, upaya ini mampu meningkatkan kualitas gizi keluarga karena produk yang dihasilkan berasal dari bahan segar dan alami yang tersedia di sekitar lingkungan. Kegiatan pemberdayaan ini juga memiliki dimensi sosial yang sangat penting. Melalui pelatihan dan kegiatan bersama, perempuan desa dapat saling berbagi pengetahuan, membangun solidaritas, serta meningkatkan rasa percaya diri dan kemampuan kepemimpinan (Hanafie, et.al., 2016; Dewi, 2018; Arisandi, et.al., 2024)

Dalam jangka panjang, perempuan tidak hanya berperan sebagai pelaku produksi tetapi juga sebagai pemimpin usaha mikro yang mampu menciptakan

lapangan kerja baru di lingkungannya. Hal ini mendorong terbentuknya komunitas perempuan yang mandiri secara ekonomi dan berdaya secara sosial, serta memperkuat jaringan usaha lokal yang tangguh. Namun, pelaksanaan program pemberdayaan perempuan tidak luput dari tantangan. Masih ditemukan kendala seperti keterbatasan fasilitas produksi, rendahnya literasi kewirausahaan, kurangnya dukungan dari keluarga dan lingkungan, serta minimnya akses terhadap pasar dan modal. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan kolaboratif antara pemerintah desa, perguruan tinggi, lembaga swadaya masyarakat, dan pelaku usaha lokal untuk menciptakan ekosistem yang mendukung bagi tumbuhnya industri olahan pangan berbasis komunitas (Taan, et. al., 2023; Mardin, et.al., 2023; Ala, 2024; Mardin, et.al., 2024).

Kolaborasi ini penting agar pemberdayaan tidak berhenti pada pelatihan, tetapi berlanjut menjadi usaha produktif yang berkelanjutan. Melalui program pemberdayaan perempuan dengan fokus pada diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal, diharapkan mampu menjadi contoh model pengembangan ekonomi lokal yang inklusif dan berbasis potensi desa. Peningkatan peran perempuan dalam ekonomi desa bukan hanya mempercepat pertumbuhan ekonomi mikro, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya lokal dan pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya dalam aspek kesetaraan gender, ketahanan pangan, dan pengentasan kemiskinan. Dengan demikian, pemberdayaan ini tidak hanya bermanfaat bagi individu perempuan, tetapi juga bagi seluruh komunitas desa secara holistik (Mardin, et.al., 2024; Mardin, et.al., 2021).

METODE

Metode kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode partisipatif dan kolaboratif yang melibatkan langsung perempuan sebagai subjek utama sekaligus pelaku kegiatan. Setiap tahapan kegiatan dirancang berbasis kebutuhan lokal dan potensi yang ada di Desa Toto Utara, serta mengedepankan prinsip keberlanjutan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2025. Adapun tahapan kegiatan pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal untuk ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi ini adalah sebagai berikut.

1. Identifikasi dan Pemetaan Potensi serta Permasalahan

Tahap awal kegiatan dimulai dengan survei lapangan dan diskusi bersama kepala desa Toto Utara ibu Ramla Djafar (sejalan dengan program bumdes terkait ketahanan pangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya lokal, produk unggulan berbasis kearifan lokal, serta berbagai permasalahan yang dihadapi oleh perempuan dalam pengolahan pangan dan kegiatan ekonomi rumah tangga. Hasil pemetaan ini menjadi dasar dalam merancang kegiatan pelatihan dan pendampingan yang tepat sasaran.

2. Pelatihan Teknis dan Keterampilan Produksi

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan mengenai teknik diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan lokal, seperti pepaya, singkong, ubi, pisang, kelapa, rempah-rempah, dan hasil perikanan. Materi pelatihan meliputi teknik pengolahan higienis, inovasi resep, pengemasan produk, standar keamanan pangan, serta manajemen usaha kecil. Pelatihan disampaikan secara praktik langsung (hands-on training) agar peserta dapat memahami dan menguasai keterampilan dengan lebih baik.

3. Uji Organoleptik, Evaluasi dan Tindak Lanjut.

Selama pelaksanaan kegiatan, dilakukan monitoring untuk menilai keterlibatan peserta, kendala lapangan, serta efektivitas metode yang digunakan. Evaluasi dilakukan di akhir kegiatan untuk mengukur capaian kegiatan berdasarkan pertanyaan refleksi kepada peserta pelatihan. Selain itu dilakukan uji kualitas produk yang dihasilkan menggunakan uji organoleptik. Hasil evaluasi dan uji organoleptik digunakan sebagai dasar untuk merancang tindak lanjut.

Berikut ini gambaran mengenai tahapan kegiatan pengabdian disajikan pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal untuk ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi ini dimulai dengan kegiatan pembukaan yang dibuka oleh kepala desa Toto Utara Kecamatan Tilongkabila, ibu Ramla Djafar. Kegiatan pembukaan dihadiri oleh narasumber, peserta, seluruh aparat desa, *stakeholder* dan tamu undangan. Kegiatan ini berlangsung di aula kantor desa Toto Utara sejak pukul 08.00 hingga 17.00 WITA. Setelah kegiatan pembukaan dilanjutkan dengan sesi pemberian materi pelatihan yang terdiri dari dua sesi. Narasumber pada materi sesi pertama oleh Magfirahtul Jannah, S.Pd., M.Sc., dan Herinda Mardin, S.Si., M.Pd. dan materi sesi kedua diberikan oleh narasumber Meilan Demulawa, S.Pd., M.Pd. yang dipandu oleh moderator. Setelah sesi pemberian materi dilanjutkan dengan sesi tanya jawab oleh peserta kepada narasumber.

Sesi pertama, transformasi informasi dan pengetahuan kepada peserta mengenai pengemasan dan pemasaran produk secara digital. Berdasarkan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, transformasi informasi dan pengetahuan kepada peserta mengenai pengemasan dan pemasaran produk secara digital menunjukkan hasil yang signifikan. Para peserta, yang sebagian besar merupakan ibu-ibu dari Desa Toto Utara, menunjukkan antusiasme tinggi dalam menyerap materi. Mereka berhasil memahami konsep dasar pengemasan yang tidak hanya berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga sebagai alat promosi yang efektif, mencakup pemilihan bahan, desain label, hingga informasi produk yang wajib dicantumkan. Pelatihan ini juga menekankan pentingnya *brand story* dalam kemasan, di mana produk Acar Cakalang tidak hanya dijual sebagai makanan, melainkan sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal yang otentik. Pemahaman ini menjadi modal awal yang sangat berharga untuk

meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Selain itu, aspek pemasaran digital menjadi fokus utama yang diimplementasikan langsung oleh para peserta. Melalui sesi praktik, mereka dilatih untuk memanfaatkan media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok sebagai *platform* utama untuk promosi. Peserta belajar cara mengambil foto produk yang menarik, membuat *caption* yang persuasif, serta berinteraksi dengan calon konsumen secara daring.

Adapun gambaran mengenai pemberian materi pada sesi pertama disajikan pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Sesi Pertama Pemberian Materi Oleh Narasumber

Sesi tanya jawab dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini menjadi momen paling interaktif dan krusial, menunjukkan tingginya antusiasme peserta terhadap materi yang disampaikan, khususnya mengenai pembuatan acar cakalang, pengemasan, dan pemasaran digital. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peserta tidak hanya bersifat teoretis, tetapi juga sangat praktis dan relevan dengan tantangan yang mereka hadapi. Dalam sesi ini, peserta secara spesifik menanyakan cara memperpanjang masa simpan acar cakalang tanpa bahan pengawet dan kemungkinan menciptakan variasi rasa baru. Di bidang pengemasan, pertanyaan berfokus pada biaya dan ketersediaan bahan kemasan yang ekonomis, serta cara membuat desain label yang menarik dengan sumber daya terbatas. Sementara itu, untuk pemasaran digital, pertanyaan-pertanyaan krusial muncul seputar strategi mendapatkan *followers* dan mengelola konten agar produk mereka lebih dikenal, serta cara efektif menangani pesanan *online*. Setiap pertanyaan dijawab secara komprehensif,

memberikan solusi praktis dan langsung dapat diterapkan, yang pada akhirnya memupuk rasa percaya diri peserta untuk mengembangkan produk mereka secara profesional. Adapun gambaran mengenai sesi tanya jawab kegiatan ini disajikan pada gambar 2 berikut.



Gambar 2. Sesi Tanya Jawab Kegiatan

Sesi kedua adalah pelatihan membuat produk acar cakalang berbahan dasar ikan cakalang dan bahan tambahan pepaya muda sebagai pengganti kentang atau ubi. Gambaran mengenai pelatihan memasak acar cakalang disajikan pada gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Sesi Kedua Pelatihan Pembuatan Acar Cakalang

Akhir kegiatan pengabdian ini dengan sambutan dan ucapan terimakasih oleh pihak pemerintah desa, dalam hal ini kepala desa Toto Utara Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango dan ditutup dengan sesi foto bersama disajikan pada gambar 4 berikut.

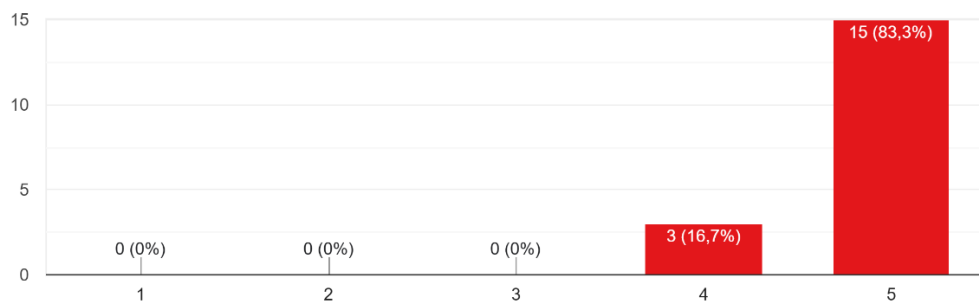


Gambar 4. Foto Bersama

Setelah kegiatan selesai, produk yang dihasilkan diberikan kepada semua peserta untuk dicoba dan dilakukan uji organoleptik. Hasil uji organoleptik produk acar cakalang berdasarkan uji 4 aspek yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur disajikan secara berturut-turut pada gambar 5, 6, 7 dan 8 berikut ini.

Rasa

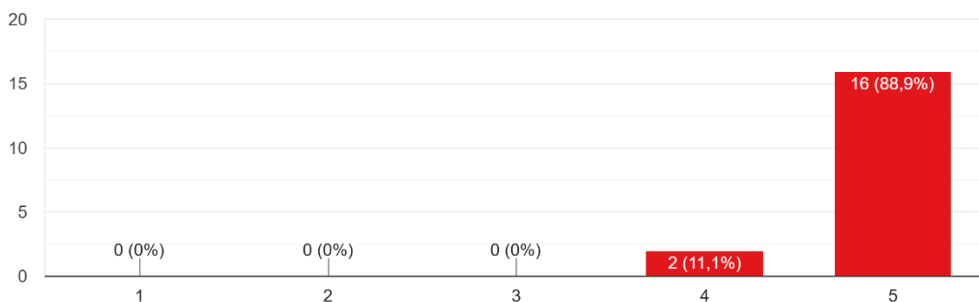
18 jawaban



Gambar 5. Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

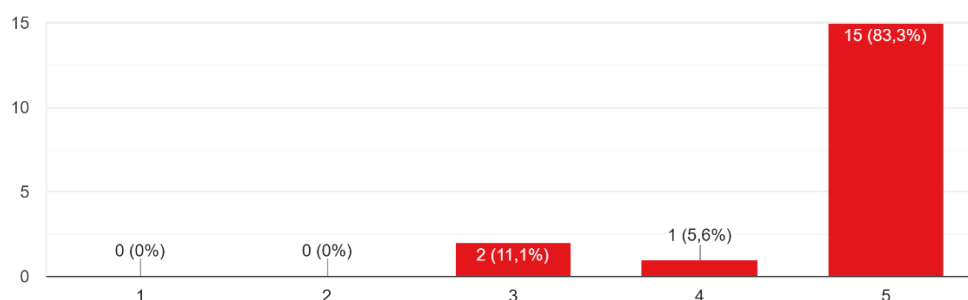
Aroma

18 jawaban



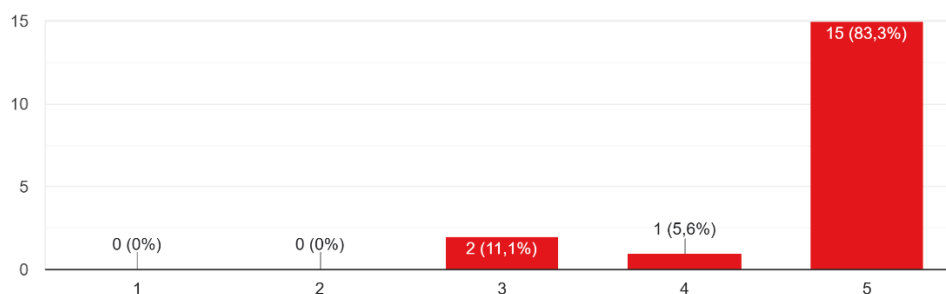
Gambar 6. Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Warna
18 jawaban



Gambar 7. Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Tekstur
18 jawaban



Gambar 8. Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Berdasarkan hasil yang ditunjukkan pada gambar 5, 6, 7 dan 8 terkait hasil uji organoleptik produk acar cakalang pada 4 aspek bahwa aspek rasa memiliki persentase sebesar 83,3%, aspek aroma persentase sebesar 88,9%, aspek warna persentase sebesar 83,3% dan aspek tekstur persentase sebesar 83,3%. Hal ini menunjukkan bahwa produk acar cakalang tersebut amat sangat disukai oleh responden berdasarkan aspek rasa, aroma, warna dan tekstur produk.

Evaluasi dilakukan setelah semua kegiatan selesai dengan melakukan refleksi kepada peserta terkait kegiatan. Proses evaluasi dan refleksi dari seluruh kegiatan menunjukkan bahwa program ini berhasil mencapai tujuannya dengan baik. Berdasarkan umpan balik langsung dari peserta dan observasi selama kegiatan, terlihat adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan mereka, terutama dalam hal pengemasan produk dan pembuatan acar cakalang. Refleksi menunjukkan bahwa pendekatan berbasis kearifan lokal dengan fokus pada Acar Cakalang menjadi kunci keberhasilan, karena produk tersebut sudah familiar bagi peserta sehingga memudahkan proses pembelajaran. Tantangan yang teridentifikasi adalah perlunya pendampingan jangka panjang untuk memastikan keberlanjutan usaha para peserta, serta kebutuhan akan akses yang lebih mudah ke bahan baku dan modal usaha.

Pembahasan

Desa Toto Utara di Provinsi Gorontalo, memiliki kekayaan kuliner yang luar biasa, salah satunya adalah Acar Cakalang. Produk ini merupakan wujud nyata dari kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Namun, untuk

menjangkau pasar yang lebih luas, diperlukan diversifikasi produk olahan yang tidak hanya mengandalkan cita rasa, tetapi juga kemasan yang menarik dan fungsional. Pengemasan yang tepat menjadi kunci utama untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing. Sebuah kemasan yang baik harus mampu melindungi produk, memperpanjang masa simpan, serta mencerminkan keunikan dan kualitas produk Acar Cakalang itu sendiri.

Setelah pengemasan yang inovatif berhasil diterapkan, langkah selanjutnya adalah pemasaran digital. Di era digital seperti sekarang, kehadiran produk di ranah *online* menjadi sebuah keharusan. Acar Cakalang dari Desa Toto Utara bisa memanfaatkan berbagai platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok untuk membangun kesadaran merek. Konten visual yang menarik, seperti foto produk berkualitas tinggi dan video proses pembuatan, akan sangat efektif dalam menarik perhatian calon konsumen (Rahayu, et. al., 2024). Selain itu, cerita di balik produk tentang bagaimana Acar Cakalang dibuat dengan resep tradisional dan bahan-bahan lokal dapat menjadi narasi yang kuat untuk membangun koneksi emosional dengan audiens.

Pemasaran digital tidak hanya tentang menjual produk, tetapi juga tentang membangun sebuah cerita atau *brand story*. Dengan menceritakan kisah Acar Cakalang, mulai dari nelayan yang menangkap ikan cakalang hingga proses pengolahannya oleh masyarakat Desa Toto Utara, akan menciptakan nilai tambah. Konten-konten ini bisa dikemas dalam bentuk *mini-series* atau *vlog* yang diunggah secara berkala (Utami, et. al., 2025). Ini akan membuat konsumen merasa lebih dekat dan menghargai setiap tetes keringat yang dituangkan dalam pembuatan Acar Cakalang. Menggunakan *brand story* yang kuat juga membantu membedakan Acar Cakalang dari produk serupa di pasaran.

Untuk memperluas jangkauan produk acar cakalang, dapat berkolaborasi dengan *influencer* lokal atau *food blogger* Gorontalo. Mengirimkan produk dan meminta mereka untuk memberikan ulasan jujur bisa menjadi strategi yang efektif dan hemat biaya. Ulasan dari pihak ketiga yang dipercaya memiliki dampak yang signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen. Selain itu, menjalin kerja sama dengan komunitas kuliner atau pariwisata lokal juga bisa membuka peluang promosi yang lebih luas, misalnya melalui bazar *online* atau *event* kuliner virtual yang sering diadakan di media sosial (Rahmatika, et. al., 2024).

Selain media sosial, penggunaan *e-commerce* dan *marketplace* seperti Shopee, Tokopedia, atau Bukalapak sangat krusial. Memiliki toko daring sendiri akan memudahkan konsumen dari luar daerah untuk membeli produk tanpa harus datang langsung ke Gorontalo. Penting untuk mengoptimalkan deskripsi produk, menggunakan foto yang jelas, dan memberikan informasi lengkap tentang cara pemesanan dan pengiriman. Serta, memberikan penawaran khusus atau diskon pada momen tertentu juga bisa menjadi pemicu penjualan yang efektif.

Pemasaran digital tidak berhenti pada penjualan. Setelah produk terjual, penting untuk membangun komunitas pelanggan. Grup WhatsApp atau Telegram bisa digunakan untuk berkomunikasi langsung dengan pelanggan, memberikan informasi produk terbaru, atau bahkan meminta umpan balik. Umpan balik dari pelanggan sangat berharga untuk perbaikan produk di masa depan. Menanggapi setiap masukan dengan cepat dan profesional akan membangun kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Pelanggan yang merasa didengar cenderung akan kembali membeli dan bahkan menjadi *brand ambassador* secara sukarela.

Pemasaran digital juga memiliki tantangannya sendiri, seperti persaingan yang ketat dan perubahan algoritma media sosial yang dinamis. Namun, dengan pendekatan yang konsisten dan adaptif, acar cakalang dari Desa Toto Utara dapat memanfaatkan teknologi untuk membawa kearifan lokal Gorontalo ke panggung global. Keberhasilan diversifikasi produk dan strategi pemasaran digital ini tidak hanya akan meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Toto Utara, tetapi juga mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner Indonesia secara keseluruhan.

Untuk sesi kedua materi pelatihan membuat acar cakalang menggunakan bahan asli daerah gorontalo. Acar Cakalang merupakan salah satu sajian khas Gorontalo yang kaya akan cita rasa dan rempah. Namun, inovasi dapat dilakukan untuk menciptakan variasi baru yang tak kalah lezat. Salah satu inovasi menarik adalah mengganti bahan tradisional seperti kentang dan ubi jalar dengan pepaya muda. Penggunaan pepaya muda tidak hanya memberikan tekstur yang berbeda, tetapi juga menambah sensasi segar pada hidangan, menjadikannya pilihan yang lebih ringan dan unik. Acar Cakalang dengan pepaya muda ini juga berpotensi untuk menjadi daya tarik kuliner baru yang ramah bagi mereka yang mencari alternatif bahan yang berbeda.

Langkah awal dalam membuat Acar Cakalang Pepaya Muda adalah menyiapkan semua bahan dan bumbu dengan teliti. Bahan utamanya adalah ikan cakalang fufu (asap) yang sudah disuwir-suwir dan digoreng, pepaya muda yang dipotong korek api, serta soun yang sudah digoreng dan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, jintan, merica, ketumbar bubuk, kemiri, cabai merah, cabai rawit dan kunyit. Jangan lupa bumbu pelengkap seperti serai, daun jeruk, lengkuas, dan penyedap. Pastikan semua bahan dalam keadaan segar untuk menjamin kualitas rasa yang optimal. Potongan pepaya muda harus dicuci bersih dan direndam sebentar dalam air garam untuk menghilangkan getahnya dan membuatnya lebih renyah. Setelah itu pepaya di goreng hingga renyah dan coklat keemasan.

Setelah bumbu siap, mulailah proses memasak. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu masukkan bumbu pelengkap seperti serai, daun jeruk, dan lengkuas. Aduk terus hingga bumbu matang sempurna dan tidak langu. Kemudian, masukkan soun goreng dan ikan cakalang yang sudah digoreng dan pepaya muda yang sudah digoreng renyah dan diaduk hingga tercampur rata. Setelah itu, tambahkan *seasoning*, gula, penyedap rasa dan garam. Aduk-aduk secara pelan dan merata untuk mempertahankan tekstur renyahnya. Setelah itu, jika sudah tercampur rata dengan bumbu, masak sebentar hingga bumbu meresap sempurna ke dalam ikan. Penting untuk tidak memasak terlalu lama setelah ikan masuk agar tekstur ikan cakalang tidak hancur. Cicipi dan koreksi rasa sesuai selera. Jika sudah pas, matikan api dan siap disajikan. Hidangan ini bisa dinikmati langsung atau disimpan dalam wadah kedap udara untuk dinikmati kemudian.

Acar Cakalang dengan tambahan pepaya muda memiliki beberapa keunggulan. Selain memberikan tekstur yang unik, rasa asam dari pepaya muda juga melengkapi rasa pedas dan gurih dari bumbu. Inovasi ini menciptakan hidangan yang lebih segar dan kaya nutrisi. Untuk penyajiannya, hidangan ini sangat cocok dinikmati bersama nasi hangat. Agar lebih sempurna, tambahkan taburan bawang goreng di atasnya. Kombinasi rasa dan tekstur yang harmonis ini akan memberikan pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

KESIMPULAN

Kegiatan program pengabdian pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal untuk ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi berhasil dengan sangat baik. Kegiatan ini secara efektif memadukan pendampingan teknis dalam pengolahan produk dengan pendekatan berbasis kearifan lokal, khususnya pada produk Acar Cakalang, untuk menciptakan nilai tambah ekonomi. Melalui pelatihan kepada para peserta, yang mayoritas adalah ibu-ibu di Desa Toto Utara, tidak hanya menguasai teknik pengemasan dan pemasaran digital, tetapi juga diberdayakan untuk menjadi agen perubahan di komunitas mereka. Diversifikasi produk dari ikan cakalang menjadi Acar Cakalang yang dikemas secara modern dan dipasarkan melalui platform digital. Hasil uji organoleptik dari produk acar cakalang pada 4 aspek bahwa aspek rasa memiliki persentase sebesar 83,3%, aspek aroma persentase sebesar 88,9%, aspek warna persentase sebesar 83,3% dan aspek tekstur persentase sebesar 83,3%. Hal ini menunjukkan bahwa produk acar cakalang tersebut amat sangat disukai oleh responden berdasarkan aspek rasa, aroma, warna dan tekstur produk. Kesuksesan program ini menunjukkan bahwa dengan kolaborasi yang kuat antara akademisi, masyarakat, dan pemerintah setempat, pemberdayaan perempuan dapat menjadi pilar utama dalam membangun ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi desa secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak pemerintah desa dan masyarakat desa Toto Utara Kecamatan Tilogkabila Kabupaten Bone Bolango atas bantuan, fasilitas dan dukungan demi terlaksananya kegiatan ini. Terimakasih pula kepada pihak LPPM Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan demi terlaksananya dan kelancaran kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ala, H. M. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga Kelurahan Liliba Dalam Pembuatan Keripik Tempe Tapioka. *Aktualisasi Support System*, 29.
- Arisandi, D., Muhammad Taufiq Abadi, A., & Farmawati, I. (2024). *Pemberdayaan Perempuan Desa Melalui Budidaya Tanaman Herbal: Studi Kasus Bunga Telang*.
<http://repository.uingusdur.ac.id/1048/1/ISBN%20Pemberdayaan%20Perempuan%20Desa%20melalui%20Budidaya%20Tanaman%20Herbal.pdf>
- Budaraga, I. K., & Sri Devi, W. (2021). *Pengabdian Kepada Masyarakat Peningkatan Kualitas Usaha Keripik Talas Asyifa Oleh-Oleh*.
<https://repo.unespadang.ac.id/id/eprint/39/3/Bukti%20Korespondensi%20Pengabdian%20kepada%20Masyarakat%20Peningkatan%20Kualitas%20Usaha%20Keripik%20Talas%20Asyifa%20Oleh-oleh.pdf>
- Dewi, C. A. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan di Labuapi Lombok Barat. *Strategi Penanggulangan Pangan, Gizi dan Stunting Dalam Mendukung Pencapaian SDGs*, 113.
- Hanafie, H., Rosyidah, I., Nugraha, A., & Huda, M. (2016). Pengembangan Skill Pengolahan Ikan bagi Perempuan Pesisir di Desa Muara Kecamatan Wanasalam Kabupaten Lebak Provinsi Banten.

<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/42003/1/ABDIMAS%202016%20Haniah%20Hanafie.pdf>

- Juansa, A., Maulana, A. W., Lubis, M. M., Wijaya, A. A., Minarsi, A., Sugama, D. & Murwanti, R. (2025). *Ketahanan Pangan: Swasembada Pangan dan Implikasinya terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia*. PT. Star Digital Publishing, Yogyakarta-Indonesia.
- Mardin, H., & Taan, H. (2024). Product Innovation Through Chip Making Training Bidara Leaves to Improve The Community's Economy Buhudaa Village, Gorontalo Province. *Panrannuangku Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 202-207.
- Mardin, H., Taan, H., & Mustaqimah, N. (2023). Empowerment of Housewives of Fisherman through Training on Processing Squid Production in Lamu Village Gorontalo Regency. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 114-120.
- Mardin, H., Taan, H., & Arafat, M. Y. (2024). Proses Fermentasi Nira Aren Menjadi Bioetanol: Pendampingan Kepada Masyarakat Desa Lonuo Kabupaten Bone Bolango. *MOPOONUWA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 141-146.
- Mardin, H., Hasanuddin, H., & Wolok, E. (2024). Pengelolaan Pengembangan Industri Usaha Bioetanol di Desa Lonuo Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 8(1), 58-63.
- Mardin, H., Taan, H., & Salimi, Y. K. (2023). Sociotechnopreneurship As An Alternative For Community Empowerment In Improving The Economy Of Sugar Palm Farmers In Lonuo Village Gorontalo Province. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 307-312.
- Mardin, H., & Lasalewo, T. (2021). Pelatihan Pembuatan Nata De Coco dari Limbah Air Kelapa di Desa Dunu Kecamatan Monano Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4(1), 24-28
- Rahayu, M., & Fitriyah, Z. (2024). Keterampilan Foto dan Video Sebagai Peningkatan Branding Produk Bagi UMKM Kelurahan Rungkut Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 152-158.
- Rahmatika, M., Agustin, V., Alvindro, M., & Malik, A. (2024). Analisis Strategi Komunikasi Pemasaran Dalam Meningkatkan Jumlah Pengunjung Pada Lampung Walk di Bandar Lampung. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 1(10), 7277-7284.
- Sukanteri, N. P., Yuniti, I., Suryana, I., & Verawati, Y. (2022). Buku Pengembangan Desa Berbasis Sumber Daya Alam Studi Kasus di Desa Megati, Kecamatan Selemadeg Kabupaten Tabanan. <https://eprints.unmas.ac.id/id/eprint/2946/1/5.%20Buku%20 PPPDM%20ISBN%202022.pdf>
- Taan, H., Mardin, H., & Mustaqimah, N. (2023). Implementation of Digital Marketing E-Commerce in Innovative Products of Processed Squid as a Business Opportunity in Lamu Village. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 7(1), 66-81.
- Utami, N. R., & Sumbar, D. U. (2025). Efektifitas Pembuatan Video Konten Digital di Media Sosial Untuk Promosi Peningkatan Branding Marketing Universitas Bina Darma. *Education, Language, and Arts: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 55-61.