

## Dosen Fakultas Ekonomi Latih Inovasi Produk Olahan Hasil Laut



Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Malikussaleh memberikan pelatihan mengolah hasil laut kepada kaum emak di Desa Pusong Lama, Banda Sakti, Lhokseumawe. Foto: Ist.

**UNIMALNEWS | Lhokseumawe** – Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Malikussaleh melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat memperkenalkan inovasi produk olahan hasil laut kepada ibu-ibu Gampong Pusong Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. Inovasi produk olahan hasil laut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang keberagaman olahan hasil laut yang ada di sekitar lingkungan masyarakat Pusong Lama.

Ketua Tim Pengabdian kepada Masyarakat, Likdanawati, M.Si mengatakan selama ini ikan barakuda atau ikan alu-alu hanya dibuat masyarakat sebagai lauk pauk atau dijadikan ikan asin. Padahal ikan barakuda banyak sekali didapatkan para nelayan di daerah Pusong.

Kondisi ini membuat beberapa dosen di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Malikussaleh untuk melatih warga tentang inovasi produk olahan hasil laut, di antaranya membuat empek-empek dan kemplang/kerupuk dengan harga ikan tersebut masih sangat murah dan mudah diperoleh.

Pelatihan pengolahan hasil laut yang dilaksanakan, Senin (22/11/2021), diikuti 35 orang peserta yang semuanya terdiri dari para ibu di Balai Kegiatan Warga Pusong Lama. Para ibu rumah tangga ini diberikan materi bagaimana membuat olahan hasil laut yang menggunakan ikan barakuda atau alu-alu dengan bahan lainnya seperti tepung tapioka, telur, bawang putih, garam, dan gula.

“Proses pembuatannya sangat mudah, dengan cara mengaduk bahan-bahan secara perlahan sehingga ketika dibentuk hasilnya rapi dan lembut,” ungkap Likdanawati yang didampingi dua anggota tim pengabdian, Cut Melita Putri, M.Si dan Hamdiah, M.Si.

Tanggapan bernada positif disampaikan Kasmani yang mewakili ibu-ibu keuchik. Menurutnya, kegiatan ini sangat baik dan cocok bagi ibu-ibu di pesisir Gampong Pusong sehingga dapat meningkatkan keterampilan di dalam mengolah hasil laut. Likdanawati mengharapkan ibu-ibu yang sudah mengikuti pelatihan dapat membuat produk olahan ikan dengan baik dan mempunyai nilai jual sehingga dapat membantu perekonomian keluarga.[ayi]

**Tanggal:** 25 November 2021

**Post by:** [ayi](#)

**Kategori:** [News](#),

**Tags:** [Unimal](#), [Ekonomi Unimal](#), [Unimal Hebat](#), [Pengabdian Masyarakat](#), [Entrepreneur](#),