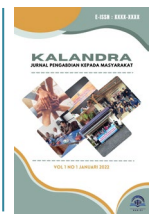




**KALANDRA**  
**JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**E-ISSN : 2828 – 500X**  
Tersedia Secara Online Pada Website : <https://jurnal.radisi.or.id/index.php/JurnalKALANDRA>



## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Fermentasi Samu Udang Di Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya

**NOOR HUJJATUSNAINI <sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup> Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, UIN Palangkaraya  
[noor.hujjatusnaini@uin-palangkaraya.ac.id](mailto:noor.hujjatusnaini@uin-palangkaraya.ac.id)

**MILA <sup>2</sup>**

<sup>2</sup> Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, UIN Palangkaraya  
[mila@uin-palangkaraya.ac.id](mailto:mila@uin-palangkaraya.ac.id)

**RAFIQ IBNU WIDYADANA <sup>3</sup>**

<sup>3</sup> Fakultas Syariah  
Universitas Darussalam Gontor  
[rafiqibnuwidyadana123@gmail.com](mailto:rafiqibnuwidyadana123@gmail.com)

Diterima : 21/04/2026

Revisi : -

Disetujui : 07/05/2026

### ABSTRAK

Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya memiliki potensi dalam pengembangan pangan lokal berbasis fermentasi yang belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu produk yang dapat dikembangkan adalah *samu*, makanan tradisional khas Kalimantan yang umumnya berbahan dasar ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah *samu udang* sebagai inovasi pangan lokal, serta menentukan waktu fermentasi optimal berdasarkan kualitas organoleptik. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi melalui pretest-posttest dan uji organoleptik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 61%, dengan peningkatan tertinggi pada aspek teknik pembuatan sebesar 80%. Uji organoleptik menunjukkan bahwa fermentasi selama 1×24 jam menghasilkan kualitas terbaik dengan nilai rata-rata 4,6 pada parameter tekstur, warna, aroma, dan rasa. Tingkat kepuasan peserta tergolong tinggi (70–85%), serta sebagian besar peserta (92%) menunjukkan minat untuk mengembangkan produk sebagai usaha. Kegiatan ini berimplikasi pada peningkatan kapasitas masyarakat serta membuka peluang pengembangan ekonomi berbasis pangan lokal.

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi  
CC BY-NC-SA 4.0



**Kata Kunci : Fermentasi, Samu Udang, pangan lokal, Jekan Raya**

### PENDAHULUAN

Kecamatan Jekan Raya merupakan salah satu wilayah strategis di Kota Palangka Raya yang memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Tetapi pemanfaatan sumber daya tersebut masih belum optimal, terutama dalam pengolahan produk tradisional yang memiliki nilai tambah ekonomi. Kondisi ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal secara inovatif dan bernilai jual (Farkan et al., 2023; Ramadhani, 2023a; Subyakto et al., 2009).

\* Penulis Korespondensi : [noor.hujjatusnaini@uin-palangkaraya.ac.id](mailto:noor.hujjatusnaini@uin-palangkaraya.ac.id) (Noor Hujjatusnaini)  
 <https://doi.org/10.55266/kalandra.v5i3.657>

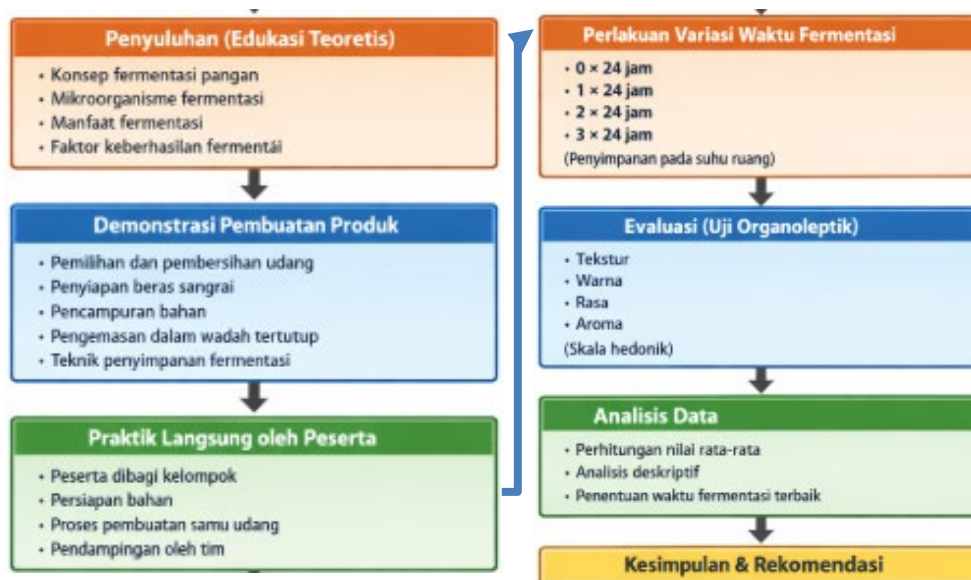
Salah satu produk khas Kalimantan yang berpotensi dikembangkan adalah *samu*, yaitu makanan fermentasi tradisional yang berasal dari Suku Dayak Bakumpai. *Samu* dibuat dari ikan air tawar yang difermentasi menggunakan beras sangrai sebagai sumber karbohidrat bagi mikroorganismenya. Proses fermentasi memiliki peran penting dalam pembentukan cita rasa, aroma, serta daya simpan produk melalui aktivitas mikroorganismenya yang menghasilkan senyawa metabolit tertentu (Gangakhedkar et al., 2025).

Masyarakat di wilayah perkotaan seperti Kecamatan Jekan Raya masih belum familiar dengan teknik fermentasi yang tepat, khususnya dalam menentukan lama waktu fermentasi yang optimal (Hujjatusnaini et al., 2024a). Lama fermentasi merupakan salah satu faktor kunci yang memengaruhi kualitas organoleptik produk, karena berkaitan dengan aktivitas enzimatik dan metabolisme mikroorganismenya selama proses fermentasi berlangsung. Fermentasi yang tidak optimal dapat menyebabkan penurunan kualitas produk, baik dari segi rasa, aroma, warna, maupun teksturnya (Maradona et al., 2024; Mulyani et al., 2023).

Dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan inovasi dengan mengganti bahan dasar ikan menjadi udang. Pemilihan udang didasarkan pada ketersediaannya di pasar lokal serta kandungan protein yang tinggi dan cita rasa gurih yang khas (Hujjatusnaini & Mila, 2024; Prasetyo & Hujjatusnaini, 2022). Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk serta memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan edukasi dan pendampingan dalam pembuatan *samu udang* dengan variasi waktu fermentasi, sehingga dapat mengetahui waktu fermentasi terbaik yang menghasilkan kualitas produk optimal. Kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal di Kecamatan Jekan Raya.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dirancang dalam bentuk edukasi partisipatif dan praktik langsung guna meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan fermentasi berbasis bahan lokal.



Gambar 1

### Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Februari 2026 di Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, dengan sasaran utama ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Metode pelaksanaan kegiatan pada Gambar 1 dengan tahapan sebagai berikut:

#### 1. Penyuluhan (Edukasi Teoretis)

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui penyuluhan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dasar kepada peserta mengenai konsep fermentasi pangan. Materi yang disampaikan meliputi pengertian fermentasi sebagai proses biokimia yang melibatkan aktivitas mikroorganisme, jenis-jenis mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi, serta manfaat fermentasi dalam meningkatkan daya simpan, cita rasa, dan nilai gizi pangan (Hujjatusnaini & Mila, 2024).

Peserta juga diberikan penjelasan mengenai faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi, seperti jenis bahan baku, kebersihan alat dan bahan, komposisi bahan tambahan (beras sangrai), serta lama waktu fermentasi. Penyuluhan disampaikan secara interaktif menggunakan media presentasi dan diskusi, sehingga peserta dapat memahami materi secara lebih mendalam serta mengaitkannya dengan pengalaman sehari-hari.

#### 2. Demonstrasi Pembuatan Produk

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan *samu udang* oleh tim pengabdian. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan gambaran nyata mengenai tahapan proses produksi yang benar dan higienis. Tahapan yang diperagakan meliputi:

- a. Pemilihan dan pembersihan udang segar
- b. Penyiapan beras sangrai sebagai sumber karbohidrat fermentasi
- c. Pencampuran bahan dengan perbandingan tertentu
- d. Proses pengemasan dalam wadah tertutup
- e. Teknik penyimpanan selama proses fermentasi

Peserta juga diberikan kesempatan untuk mengamati secara langsung perubahan awal yang terjadi pada bahan sebelum proses fermentasi berlangsung. Demonstrasi dilakukan secara sistematis agar mudah dipahami dan dapat ditiru oleh peserta.

#### 3. Praktik Langsung oleh Peserta

Tahap selanjutnya adalah praktik langsung yang dilakukan oleh peserta secara berkelompok. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk meningkatkan efektivitas pembelajaran dan interaksi. Setiap kelompok melakukan proses pembuatan *samu udang* mulai dari tahap persiapan bahan hingga pengemasan, dengan pendampingan dari tim pengabdian. Pada tahap ini, peserta dilatih untuk menggunakan alat dan bahan secara tepat, menjaga kebersihan dan sanitasi selama proses produksi, serta mengikuti prosedur pembuatan sesuai standar yang telah dijelaskan.

#### 4. Perlakuan Variasi Waktu Fermentasi

Produk yang telah dibuat oleh peserta kemudian difermentasi dengan variasi waktu yang berbeda untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kualitas produk. Perlakuan waktu fermentasi yang digunakan meliputi 0x24 jam (tanpa fermentasi), 1x24 jam, 2x24 jam, 3x24 jam. Selama proses fermentasi, produk disimpan dalam kondisi tertutup pada suhu ruang.

Variasi waktu ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengamati perubahan karakteristik produk seiring dengan berlangsungnya proses fermentasi.

#### 5. Evaluasi melalui Uji Organoleptik

Tahap evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik sederhana yang melibatkan seluruh peserta sebagai panelis. Setiap peserta diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk berdasarkan empat parameter utama, yaitu tekstur, warna, rasa, dan aroma. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik (tingkat kesukaan), sehingga dapat diketahui tingkat penerimaan peserta terhadap masing-masing perlakuan fermentasi. Sebelum penilaian, peserta diberikan penjelasan mengenai cara melakukan uji organoleptik agar hasil yang diperoleh lebih objektif (Hamidah, 2014; Maradona & Hujjatusnaini, 2022)

#### 6. Analisis Data

Data hasil uji organoleptik dikumpulkan dan dianalisis secara deskriptif dengan menghitung nilai rata-rata pada setiap parameter dan perlakuan fermentasi. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui kecenderungan kualitas produk serta menentukan waktu fermentasi yang menghasilkan mutu terbaik. Hasil analisis kemudian digunakan sebagai dasar dalam menarik kesimpulan serta memberikan rekomendasi kepada masyarakat terkait teknik fermentasi *samu udang* yang optimal dan layak dikembangkan sebagai produk usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 2.

**Koordinasi dan Persiapan dengan Pihak Kelurahan dan Masyarakat terkait**



Gambar 3

**Penyampaian Materi Penyuluhan**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya, pengumpulan data yang mencakup karakteristik peserta, peningkatan pengetahuan, kualitas produk hasil praktik, tingkat kepuasan, serta potensi keberlanjutan kegiatan. Data diperoleh melalui observasi, angket, serta uji organoleptik sederhana yang melibatkan seluruh peserta sebagai responden. Penyajian data ini bertujuan untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai dampak kegiatan terhadap peningkatan kapasitas masyarakat.

#### 1. Karakteristik Peserta

Karakteristik peserta merupakan aspek penting untuk mengetahui latar belakang sasaran kegiatan pengabdian. Data karakteristik peserta pada Tabel 1 memberikan gambaran mengenai profil peserta yang terlibat, sehingga dapat dianalisis keterkaitannya dengan tingkat pemahaman dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan.

**Tabel 1**  
**Karakteristik Peserta Pelatihan**

No	Karakteristik Peserta	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Ibu Rumah Tangga	8	67%
2	Pelaku UMKM	3	25%
3	Lainnya	1	8%
	<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan Tabel 1, mayoritas peserta kegiatan adalah ibu rumah tangga dengan persentase sebesar 67%, diikuti oleh pelaku usaha mikro sebesar 25%, dan kategori lainnya sebesar 8%. Dominasi ibu rumah tangga menunjukkan bahwa kegiatan ini tepat sasaran karena kelompok tersebut memiliki peran strategis dalam pengolahan pangan rumah tangga. Selain itu, keterlibatan pelaku usaha mikro menunjukkan adanya potensi pengembangan produk menjadi usaha ekonomi produktif.

## 2. Peningkatan Pengetahuan (Pre-Post Test)



**Gambar 4.**

**Pre-test dan Pengukuran Pengetahuan Awal**



**Gambar 5**

**Post-test dan Pengisian Kuisisioner**

Untuk mengukur efektivitas kegiatan penyuluhan, dilakukan evaluasi melalui pretest dan posttest terhadap pemahaman peserta terkait fermentasi dan pembuatan *samu udang*. Hasil pengukuran tersebut disajikan dalam bentuk rata-rata skor pada Tabel 2.

**Tabel 2**  
**Peningkatan Pengetahuan Peserta**

No	Aspek Pengetahuan	Pretest (Rata-rata)	Posttest (Rata-rata)	Peningkatan (%)
1	Konsep Fermentasi	55	85	54%
2	Manfaat Fermentasi	60	88	47%
3	Teknik Pembuatan Samu Udang	50	90	80%
4	Faktor Lama Fermentasi	52	87	67%
	Rata-rata	54.25	87.5	61%

Berdasarkan Tabel 2, terjadi peningkatan yang signifikan pada seluruh aspek pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan. Rata-rata nilai pretest sebesar 54,25 meningkat menjadi 87,5 pada posttest, dengan peningkatan sebesar 61%. Peningkatan tertinggi terlihat pada aspek

teknik pembuatan *samu udang* sebesar 80%, yang menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta.

3. Hasil Uji Organoleptik Samu Udang



Gambar 6.  
Demonstrasi Pembuatan *Samu Udang*



Gambar 7  
Post-test dan Pengisian Kuisisioner



Gambar 8.  
Produk Olahan *Samu Udang*



Gambar 9  
Uji Organoleptik *Samu Udang*

Evaluasi terhadap kualitas produk hasil praktik dilakukan melalui uji organoleptik. Penilaian dilakukan oleh peserta terhadap beberapa parameter mutu produk dengan menggunakan skala hedonik. Hasil penilaian rata-rata disajikan pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3  
Uji Organoleptik *Samu Udang*

Waktu Fermentasi	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Rata-rata
0x24 jam	4.5	4.6	4.2	4.7	4.5
1x24 jam	4.4	4.5	4.6	4.8	4.6
2x24 jam	3.8	3.7	3.9	3.6	3.75
3x24 jam	2.9	3.0	3.2	2.8	2.97

Berdasarkan Tabel 3, diketahui bahwa fermentasi selama 1x24 jam menghasilkan nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,6, yang menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi dari peserta. Parameter rasa dan aroma pada perlakuan ini memperoleh skor terbaik, menandakan bahwa fermentasi dalam durasi tersebut mampu menghasilkan cita rasa yang optimal. Sebaliknya, pada fermentasi 3x24 jam, terjadi penurunan kualitas yang ditunjukkan oleh nilai rata-rata terendah sebesar 2,97. Hal ini menunjukkan bahwa fermentasi yang terlalu lama dapat menurunkan kualitas organoleptik produk.

#### 4. Tingkat Kepuasan Peserta



**Gambar 10.**  
**Diskusi dan Tanya Jawab**



**Gambar 11**  
**Post-test dan Pengisian Kuisiонер**

Tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan untuk menilai keberhasilan program pengabdian. Penilaian dilakukan terhadap beberapa aspek pelaksanaan kegiatan, seperti materi, penyampaian, praktik, dan manfaat kegiatan (Tabel 4).

**Tabel 4**  
**Tingkat Kepuasan Peserta Pelatihan**

No	Indikator	Sangat Puas (%)	Puas (%)	Cukup (%)	Tidak Puas (%)
1	Materi Kegiatan	70%	30%	0%	0%
2	Penyampaian Narasumber	75%	25%	0%	0%
3	Praktik Langsung	80%	20%	0%	0%
4	Manfaat Kegiatan	85%	15%	0%	0%

Peserta menyatakan sangat puas terhadap seluruh aspek kegiatan. Tingkat kepuasan tertinggi terdapat pada indikator manfaat kegiatan sebesar 85%, diikuti oleh praktik langsung sebesar 80%. Data ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga memberikan manfaat nyata yang dirasakan oleh peserta. Tingginya tingkat kepuasan ini menjadi indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian

#### 5. Minat Peserta Mengembangkan Produk



**Gambar 12.**  
**Pembagian Kuisiонер dan Foto Bersama**



**Gambar 13**  
**Penyerahan Piagam dan Penutupan Kegiatan**

Untuk mengetahui keberlanjutan program, dilakukan pengukuran terhadap minat peserta dalam mengembangkan *samu udang* sebagai produk usaha. Dampak jangka Panjang diharapkan untuk melihat potensi dampak ekonomi dari kegiatan pengabdian, ditunjukkan pada pada Tabel 5.

**Tabel 5**  
**Minat Peserta Mengembangkan Produk**

Kategori	Jumlah	Persentase (%)	Kategori
Sangat Berminat	7	58%	Sangat Berminat
Berminat	4	34%	Berminat
Kurang Berminat	1	8%	Kurang Berminat
Tidak Berminat	0	0%	Tidak Berminat
Kategori	Jumlah	Persentase (%)	Kategori

Peserta menunjukkan minat yang tinggi dalam mengembangkan produk *samu udang* sebagai usaha, dengan persentase sebesar 58% sangat berminat dan 34% berminat. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian memiliki potensi keberlanjutan yang baik dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. Rendahnya persentase peserta yang kurang berminat menunjukkan bahwa produk yang diperkenalkan cukup diterima dan memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya menunjukkan hasil yang positif baik dari aspek peningkatan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, maupun potensi keberlanjutan program. Hasil ini tidak terlepas dari pendekatan metode yang digunakan, yaitu kombinasi antara penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, yang secara teoritis dikenal efektif dalam pembelajaran orang dewasa (*andragogy learning*) (Hujjatusnaini et al., 2024b; Hujjatusnaini, 2022).

Dominasi peserta dari kalangan ibu rumah tangga (67%) menunjukkan bahwa kegiatan ini telah menysasar kelompok yang tepat. Ibu rumah tangga memiliki peran strategis dalam pengolahan pangan keluarga sekaligus berpotensi menjadi pelaku usaha skala rumah tangga (Agriana & Hujjatusnaini, 2022; Najwa et al., 2024). Hal ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan bahwa pemberdayaan perempuan, khususnya ibu rumah tangga, merupakan salah satu kunci dalam pengembangan ekonomi keluarga berbasis pangan lokal. Keterlibatan pelaku UMKM (25%) juga menjadi indikator penting bahwa kegiatan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga memiliki orientasi ekonomi. Menurut berbagai studi pengabdian masyarakat berbasis pangan lokal, keterlibatan pelaku usaha sejak awal kegiatan akan meningkatkan peluang adopsi inovasi menjadi produk komersial (Annisa & Hujjatusnaini, 2022; Hamidah, 2014; Ramadhani, 2023b).

Hasil pretest dan posttest menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan sebesar 61%. Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek teknik pembuatan *samu udang* (80%), yang mengindikasikan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*) lebih efektif dibandingkan penyampaian teori semata. hal ini sejalan dengan konsep *experiential learning*

yang dikemukakan oleh Kolb, dimana pengalaman langsung menjadi faktor utama dalam meningkatkan pemahaman dan retensi pengetahuan. Metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti mampu meningkatkan keterampilan hingga dua kali lipat dibandingkan metode ceramah saja (Hujjatusnaini et al., 2025).

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa fermentasi selama 1×24 jam menghasilkan kualitas terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi (4,6). Temuan ini menunjukkan bahwa terdapat waktu fermentasi optimal yang mampu menghasilkan keseimbangan antara pembentukan cita rasa dan kestabilan struktur bahan. Proses fermentasi melibatkan aktivitas mikroorganisme seperti bakteri asam laktat yang menghasilkan senyawa metabolit berupa asam organik, alkohol, dan senyawa aromatik. Pada tahap awal fermentasi (0–1×24 jam), aktivitas mikroorganisme masih berada pada fase pertumbuhan logaritmik, sehingga menghasilkan senyawa yang memberikan rasa gurih dan aroma khas tanpa merusak struktur bahan. Pada fermentasi yang lebih lama (2–3×24 jam), terjadi peningkatan produksi asam dan degradasi protein yang berlebihan. Hal ini menyebabkan tekstur menjadi lembek, rasa menjadi terlalu asam atau pahit, serta aroma menjadi terlalu tajam. Fenomena ini sesuai dengan teori fermentasi pangan yang menyatakan bahwa fermentasi berlebih (*over-fermentation*) dapat menurunkan kualitas sensorik produk. Durasi fermentasi sangat menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk (Hujjatusnaini et al., 2022).

Tingkat kepuasan peserta yang sangat tinggi (70–85%) menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil memenuhi kebutuhan dan harapan peserta. Indikator manfaat kegiatan memperoleh nilai tertinggi (85%), yang menandakan bahwa peserta merasakan dampak langsung dari kegiatan yang dilakukan. Menurut teori evaluasi program pengabdian, tingkat kepuasan merupakan salah satu indikator utama keberhasilan kegiatan, karena berkaitan dengan relevansi materi, metode penyampaian, serta manfaat yang dirasakan. Tingginya kepuasan terhadap praktik langsung (80%) juga memperkuat bahwa metode partisipatif lebih efektif dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dibandingkan metode konvensional. Minat peserta yang tinggi dalam mengembangkan *samu udang* sebagai produk usaha (92% berminat dan sangat berminat) menunjukkan bahwa kegiatan ini memiliki potensi keberlanjutan yang baik. Hal ini menjadi indikator bahwa inovasi yang diperkenalkan tidak hanya diterima secara teoritis, tetapi juga memiliki nilai praktis dan ekonomis. Keberhasilan suatu program tidak hanya diukur dari peningkatan pengetahuan, tetapi juga dari kemampuan masyarakat untuk mengimplementasikan dan mengembangkan hasil kegiatan secara mandiri. Produk *samu udang* memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha mikro.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis edukasi dan praktik langsung mampu meningkatkan kapasitas masyarakat secara menyeluruh, baik dari aspek kognitif, psikomotorik, maupun afektif. Hal ini sesuai dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada peningkatan kemampuan individu untuk mandiri dan produktif. Kegiatan ini berkontribusi dalam pelestarian pangan tradisional melalui inovasi bahan baku, sehingga tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga menyesuaikannya dengan kebutuhan dan potensi lokal saat ini.

## KESIMPULAN

Kegiatan program pelatihan pembuatan *samu udang* berbasis fermentasi efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang ditunjukkan oleh peningkatan nilai pemahaman sebesar 61% serta tingginya tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan. Selain itu, variasi waktu fermentasi berpengaruh terhadap kualitas produk, dimana fermentasi selama 1×24 jam menghasilkan mutu terbaik berdasarkan uji organoleptik pada aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa. Kegiatan ini juga menunjukkan potensi keberlanjutan yang baik, terlihat dari tingginya minat peserta dalam mengembangkan produk sebagai usaha, sehingga dapat menjadi peluang dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan terkait aspek pengemasan, pemasaran, dan standarisasi produk agar inovasi *samu udang* dapat berkembang menjadi produk unggulan daerah yang berdaya saing.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada masyarakat Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya yang telah berpartisipasi aktif sebagai peserta kegiatan. Apresiasi juga diberikan kepada tim pelaksana yang telah bekerja sama dalam merancang dan melaksanakan kegiatan, serta kepada Universitas Islam Negeri Palangka Raya yang telah memberikan dukungan fasilitas dan kesempatan dalam pelaksanaan pengabdian ini. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agriana, B. M., & Hujjatusnaini, N. (2022). Pendampingan permainan playdough dari tepung untuk meningkatkan kreativitas anak sekolah dasar di Kelurahan Habaring Hurung. *ABDIMAS MANDIRI-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 60–66.
- Annisa, N., & Hujjatusnaini, N. (2022). Pendampingan Belajar Melalui Metode Permainan Edukatif untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi Sains Siwa Sekolah Dasar di Kelurahan Habaring Hurung. *Jumat Pendidikan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 156–165.
- Farkan, M., Rahardjo, S., Nurhudah, M., Nurraditya, L., Zulkifli, D., & Suharjo, S. (2023). Produktivitas dan Strategi Pengembangan Budidaya Udang di Kawasan Teluk Banten, Serang Banten. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 17(3), 217–231. <https://doi.org/10.33378/jppik.v17i3.434>
- Gangakhedkar, P. S., Deshpande, H. W., Törös, G., El-Ramady, H., Elsakhawy, T., Abdalla, N., Shaikh, A., Kovács, B., Mane, R., & Prokisch, J. (2025). Fermentation of Fruits and Vegetables: Bridging Traditional Wisdom and Modern Science for Food Preservation and Nutritional Value Improvements. *Foods*, 14(13), 2155. <https://doi.org/10.3390/foods14132155>
- Hamidah, E. (2014). Analisis Pendapatan Usahatani Tomat (*Lycopersicum esculentum* MILL.). (Di Dusun Brumbun Desa Lamongrejo Kecamatan Ngimbang Kabupaten Lamongan). *SAINTIS Jurnal Ilmu-Ilmu Eksakta*, 6(2), 131–146.
- Hujjatusnaini, N., Awaluddin, A. M., Sari, M., Gunawan, G., Ajiza, P. D., & Marshanda, U. T. (2024a). Pelatihan Pengelolaan Dan Budidaya Lele Untuk Meningkatkan Produktivitas Rumah Tangga Di Peternakan “Raja Lele Rawa Gambut”, Palangka Raya. *Kayuh Baimbai: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 28–33.

