
Pembardayaan Masyarakat Desa Labuhan Haji Melalui Pengembangan Produk Sambal Olahan Hasil Laut Untuk Mendukung UMKM

Patuhul Rahman¹, Nadera MayangSari², Rekha Juandika³, Baiq Minhatul Aulia⁴, Lale Azzahra Chendra Parastika Malik⁵, Marce Margareta Kocu⁶, Muhammad Rafi' Alwan⁷, Tiara Rahmawati⁸, Maelani⁹, Adiv Arya Atmaja¹⁰

¹Mahasiswa Program studi Teknik mesin, Universitas Mataram, Kota Mataram,

²Mahasiswa Program studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram, Kota Mataram

³Mahasiswa Program Studi Akutansi, Universitas Mataram, Kota Mataram

⁴Mahasiswa Program Studi Akutansi, Universitas Mataram, Kota Mataram

⁵Mahasiswa Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram, Kota Mataram

⁶Mahasiswa Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Mataram, Kota Mataram,

⁷Mahasiswa Program Studi Akutansi, Universitas Mataram, Kota Mataram

⁸Mahasiswa Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Mataram, Kota Mataram

⁹Mahasiswa Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Mataram, Kota Mataram

¹⁰Mahasiswa Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram, Kota Mataram.

✉ Email Korespodensi: Patuhul787898@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 15-08-2026

Disetujui 20-08-2026

Diterbitkan 22-08-2026

Katakunci:

UMKM kreatif, hasil laut, sambal olahan, Labuhan Haji, pemberdayaan masyarakat.

ABSTRAK

Desa Labuhan Haji, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Desa ini merupakan wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya laut cukup besar, khususnya hasil tangkapan ikan yang menjadi mata pencaharian utama masyarakat. Selain itu, Desa Labuhan Haji juga memiliki kelompok UMKM dan Poklhasar Dapur Pesisir yang bergerak dalam pengolahan hasil laut. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal karena masih rendahnya inovasi produk, keterbatasan pengemasan dan branding, serta belum maksimalnya pemasaran digital yang dilakukan masyarakat. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan judul “*Pendampingan Pengembangan Produk Sambal Olahan Hasil Laut sebagai Upaya Mendukung UMKM Kreatif di Desa Labuhan Haji*”, kegiatan ini difokuskan pada pengembangan produk sambal berbahan dasar hasil laut sebagai produk unggulan UMKM kreatif desa. Program dilaksanakan melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan pengolahan sambal hasil laut, pelatihan branding dan kemasan produk, pendampingan pemasaran digital, serta edukasi pengelolaan usaha sederhana bagi masyarakat dan pelaku UMKM. Proses produksi Produk Sambal Olahan Hasil Laut mencakup tahapan persiapan bahan baku hasil laut, mengsangrai, penghalusan,

menggoreng, dan mengukus. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat dan perangkat desa merespons positif program ini sebagai solusi tepat guna mendukung UMKM Melalui pelaksanaan program ini, diharapkan masyarakat Desa Labuhan Haji mampu mengembangkan potensi hasil laut menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi, meningkatkan kreativitas UMKM desa, serta memperluas pemasaran produk lokal secara berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini merupakan salah satu bentuk pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam bidang pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan KKN, mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki guna membantu menyelesaikan berbagai permasalahan yang dihadapi masyarakat. Selain itu, KKN menjadi sarana bagi mahasiswa untuk membangun kerja sama dengan pemerintah desa dan masyarakat dalam mendorong pembangunan desa yang berkelanjutan.

Desa Labuhan Haji merupakan salah satu desa yang memiliki potensi untuk berkembang melalui pengelolaan yang baik. Namun, berdasarkan hasil observasi dan identifikasi permasalahan selama persiapan KKN, pengolahan hasil laut di Desa Labuhan Haji masih belum berjalan secara optimal. Salah satu penyebabnya adalah karena keterbatasan inovasi produk, pengemasan, branding, dan pemasaran. Desa Labuhan Haji merupakan salah satu desa pesisir yang berada di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Desa ini memiliki luas wilayah sekitar 396,84 Ha dan terbagi menjadi 9 dusun, yaitu Dusun Esot, Dusun Gelumpang, Dusun Sisik, Dusun Paokpampang, Dusun Labuaji, Dusun Ambengan, Kampung Mandar, Dusun Montong Meong, dan Dusun Dasan Baru. Berdasarkan data kependudukan desa, jumlah penduduk Desa Labuhan Haji mencapai sekitar 10.385 jiwa dengan mayoritas masyarakat berasal dari Suku Sasak. Sebagai desa yang berada di kawasan pesisir, sebagian besar masyarakat Desa Labuhan Haji memiliki mata pencaharian di sektor perikanan dan kelautan.

Aktivitas melaut menjadi sumber penghasilan utama masyarakat dengan hasil tangkapan berupa ikan tuna, tongkol, cakalang, cumi-cumi, dan berbagai jenis ikan laut lainnya. Rata-rata hasil tangkapan nelayan berkisar $\pm 15\text{--}70$ kg per hari tergantung kondisi cuaca dan musim penangkapan ikan. Selain sektor perikanan, masyarakat juga bergerak di bidang perdagangan, pertanian, jasa, dan usaha mikro kecil menengah (UMKM). Kondisi tersebut menjadikan Desa Labuhan Haji memiliki peluang besar dalam pengembangan produk olahan hasil laut sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat.

Selama ini, sebagian besar hasil tangkapan laut masyarakat dijual langsung dalam bentuk mentah kepada pengepul, pasar tradisional, rumah makan, maupun masyarakat sekitar sehingga nilai ekonomi yang diperoleh masih relatif rendah. Sebagian hasil laut lainnya diolah secara sederhana menjadi ikan asin, sambal ikan, dan beberapa produk rumah tangga lainnya. Namun demikian, pengolahan hasil laut di Desa Labuhan Haji masih belum berkembang secara optimal karena keterbatasan inovasi produk, pengemasan, branding, dan pemasaran. Salah satu kelompok masyarakat yang aktif dalam pengolahan hasil laut di Desa Labuhan Haji adalah Poklhasar Dapur Pesisir. Kelompok ini telah memproduksi berbagai olahan hasil laut, salah satunya sambal ikan tuna. Keberadaan kelompok tersebut menunjukkan bahwa masyarakat telah memiliki kemampuan dasar dalam pengolahan hasil laut, namun pengembangan produk masih memerlukan pendampingan lebih lanjut agar mampu memiliki daya saing yang lebih baik.

Permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM dan masyarakat Desa Labuhan Haji antara lain masih terbatasnya inovasi produk olahan hasil laut, kemasan produk yang masih sederhana, kurangnya branding dan identitas produk, serta pemasaran yang masih terbatas di lingkungan sekitar desa. Selain itu, pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi dan pemasaran produk UMKM juga masih belum maksimal sehingga produk lokal desa belum memiliki jangkauan pasar yang lebih luas. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pemasaran digital dan pengelolaan usaha sederhana juga menjadi salah satu hambatan dalam pengembangan UMKM kreatif desa.

Di sisi lain, Desa Labuhan Haji memiliki potensi besar dalam pengembangan UMKM kreatif berbasis hasil laut karena didukung oleh ketersediaan bahan baku, pengalaman masyarakat dalam pengolahan hasil laut, serta keberadaan kelompok masyarakat yang aktif dalam kegiatan UMKM. Potensi tersebut dapat dikembangkan melalui inovasi produk sambal olahan hasil laut yang lebih menarik,

memiliki nilai jual lebih tinggi, dan mampu bersaing di pasaran. Oleh karena itu, mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram mengangkat program dengan judul “Pendampingan Pengembangan Produk Sambal Olahan Hasil Laut sebagai Upaya Mendukung UMKM Kreatif di Desa Labuhan Haji”. Program ini difokuskan pada kegiatan pendampingan pengembangan produk sambal hasil laut melalui pelatihan pengolahan produk, branding, pengemasan, dan pemasaran produk UMKM. Melalui program ini diharapkan masyarakat, khususnya Poklaksar Dapur Pesisir, mampu mengembangkan produk sambal hasil laut yang lebih inovatif, menarik, dan memiliki daya saing sehingga dapat mendukung perkembangan UMKM kreatif di Desa Labuhan Haji secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Untuk mencapai target pengembangan olahan hasil laut, menjadi Produk Sambal bernilai di Desa Labuhan Haji, kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan sosialisasi, pelatihan, pendampingan, evaluasi, partisipatif-edukatif, dan berkelanjutan. Metode ini dirancang untuk memastikan adanya pengetahuan teknis dan inovasi yang berkelanjutan kepada masyarakat lokal.

Waktu dan Tempat

Rangkaian kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) tematik ini dilaksanakan dalam rentang waktu 45 hari, terhitung sejak 1 juni 2026 hingga 14 agustus 2026. Fokus utama kegiatan pengabdian ini bertempat di Desa Labuhan Haji, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, sebuah wilayah yang memiliki potensi sumber daya laut cukup besar khususnya hasil tangkapan ikan, namun demikian pengolahan hasil laut di Desa Labuhan Haji masih belum berkembang secara optimal.

Persiapan

Proses dimulai dengan melakukan survei lapangan secara mendalam untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk sambal olahan hasil laut yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Program ini difokuskan pada pengembangan produk sambal berbahan dasar hasil laut sebagai inovasi produk UMKM kreatif yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan oleh masyarakat Desa Labuhan Haji. Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan Poklaksar Dapur Pesisir sebagai kelompok masyarakat yang telah mengembangkan produk olahan hasil laut di desa tersebut.

Alat dan Bahan

Peralatan dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan program pengolahan sambal

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan sambal

No.	Alat dan Bahan	Jumlah / Keterangan
1.	Blender	1 unit
2.	Wajan	1 unit
3.	Baskom	1 unit
4.	Timbangan	1 unit
5.	Kompore gas	1 unit
6.	Ikan tuna	3 ekor

7.	Cabe besar kering	311 gram
8.	Cabe rawit kering	122 gram
9.	Masako	1 bungkus
10.	Terasi bubuk	6 bungkus
11.	Bawang putih halus	135ram
12.	Gula putih halus	125gram

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan

Setelah melalui kesepakatan bersama, Sosialisasi terkait branding produk, pendampingan pemasaran digital, pengelolaan usaha sederhana bagi masyarakat dan pelaku UMKM serta pelatihan pembuatan sambal kering olahan hasil laut desa Labuhan Haji dilaksanakan oleh kelompok mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram pada tanggal 30 juli 2026 di Aula Kantor Desa Labuhan Haji dengan dihadiri oleh Kepala Desa, PKK, Kader-kader, Pelaku UMKM dan masyarakat setempat. Dalam acara sosialisasi tersebut, kelompok KKN PMD Universitas Mataram menghadirkan pihak UMKM dari PT.WISHFOOD sebagai pemateri untuk menyampaikan materi pada sosialisasi tersebut. Lalu di lanjutkan dengan pelatihan pembuatan sambal oleh mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram didampingi oleh Ibu Hartini selaku Ketua Kelompok Pengolah dan Pemasaran (POKLAHSAR) dapur pesisir.



Gambar 1. Sosialisasi Pendampingan Pengembangan Produk Sambal Olahan Hasil Laut sebagai Upaya Mendukung UMKM Kreatif di Desa Labuhan Haji

Objek dan Sasaran

Program Pengembangan Pembuatan Produk Sambal Olahan Hasil Laut di Desa Labuhan Haji

ini diharapkan mampu memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Labuhan Haji baik pada sektor ekonomi maupun sosial masyarakat. Pada sektor ekonomi, program pendampingan UMKM diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk sambal olahan hasil laut yang lebih inovatif, menarik, dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Masyarakat juga memperoleh pengetahuan mengenai branding, pengemasan produk, dan pemasaran digital sehingga mampu memperluas jangkauan pemasaran produk UMKM desa. Pada sektor sosial dan lingkungan, program tambahan seperti gotong royong, Jumat Bersih, posyandu, senam bersama, edukasi calistung, mengaji, dan pengolahan sampah menjadi pupuk diharapkan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kebersihan lingkungan, kesehatan, pendidikan, dan kepedulian sosial. Melalui seluruh rangkaian program tersebut, diharapkan tercipta masyarakat yang lebih aktif, kreatif, produktif, serta mampu mengembangkan potensi desa secara mandiri dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja pembuatan produk sambal olahan hasil laut dipusatkan di Desa Labuhan Haji, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Pelaksanaan kegiatan dibagi ke dalam beberapa tahapan sesuai metodologi yang telah dirancang, sehingga hasil yang diperoleh sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Tahapan pembuatan produk sambal olahan hasil laut secara ringkas disajikan pada Tabel 2, sedangkan uraian rinci setiap tahap dijelaskan pada bagian berikut.

Tabel 2, Tahapan pembuatan produk sambal olahan hasil laut

No	Tahapan	Keterangan Waktu/Kondisi
1.	Mebersihkan ikan	Ikan Tuna
2.	Mengukus	Agar matang dengan cara yang lebih sehat
3.	Menyuwir ikan	Pisahkan daging ikan dari tulang
4.	Mengsangrai ikan	Mengurangi kadar air
5.	Membersihkan cabai-cabai	Menjaga kebersihan dan keamanan bahan sebelum diolah
6.	Mengsangrai cabai	Suhu terkontrol hingga aroma khas terbentuk
7.	Menghaluskan bawang putih	Menggunakan blender
8.	Menghaluskan cabai-cabai menjadi bubuk	Menggunakan blender
9.	Mengsangrai (roasting)	Menghilangkan bau langu dari cabai mentah
10.	Pencampuran	Menggabungkan semua bahan
11.	Pengemasan	Mengemas produk

Tabel 3. Solusi dan pengabdian

Masalah	Solusi	Luaran
Masyarakat masih banyak yang belum memahami cara memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan pemasaran produk.	Membantu masyarakat memperluas jangkauan pemasaran, meningkatkan penjualan produk, serta menyesuaikan usaha masyarakat dengan perkembangan era digital.	Mempublikasi ke media sosial
Pelaku usaha mikro yang belum memahami dasar-dasar pengelolaan usaha sederhana, mulai dari pengemasan yang higienis hingga strategi pengembangan usaha yang dapat meningkatkan daya saing produk lokal	Memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pengolahan hasil laut yang lebih kreatif, higienis ,memiliki daya tarik jual, dan nilai jual yang tinggi.	Brosur Produk

Pembuatan

Pembuatan sambal olahan hasil laut di bagi menjadi 11 tahapan utama sebagai berikut :

1. Membersihkan ikan

Langkah pertama adalah membersihkan isi perut dan sisik agar ikan menjadi lebih bersih dan higienis sebelum dikukus. Isi perut ikan dapat menimbulkan bau amis, mengandung kotoran, serta mempercepat proses pembusukan. Sementara itu, sisik ikan perlu dibuang karena tidak dapat dimakan dan dapat mengganggu tekstur makanan. Dengan membersihkan isi perut dan sisik, bumbu juga lebih mudah meresap sehingga ikan menjadi lebih lezat dan aman untuk dikonsumsi



Gambar 2. Pembersihan

2. Mengukus

Mengukus ikan agar matang dengan cara yang lebih sehat tanpa menggunakan minyak. Proses pengukusan juga dapat mempertahankan rasa alamai, tekstur lembut, serta sebagian kandungan gizi ikan, seperti protein dan omega-3. Selain itu, ikan tidak mudah hancur dan bumbunya dapat meresap dengan baik.



Gambar 3. Mengukus

3. Menyuwir ikan

Pisahkan daging ikan dari tulang untuk memudahkan penyuwiran dan menghindari tulang tersisa. Setelah dipisah, suwir-suwir dagingnya agar mudah dicampur atau dibentuk dalam olahan.



Gambar 4. Menyuwir

4. Menyangrai ikan

Menyangrai ikan dilakukan untuk mengurangi kadar air sehingga ikan menjadi lebih kering dan tidak mudah cepat basi. Selain itu, proses menyangrai dapat membantu mengurangi bau amis serta menghasilkan aroma dan rasa yang lebih kuat. Ikan yang telah disangrai juga memiliki tekstur yang lebih kering sehingga lebih mudah diolah.



Gambar 5. Mengsangrai

5. Membersihkan cabai

Membersihkan cabai dilakukan untuk menghilangkan kotoran dan debu yang menempel pada permukaan cabai. Proses ini juga bertujuan untuk menjaga kebersihan dan keamanan bahan sebelum cabai diolah. Dengan cabai yang sudah bersih, kualitas dan cita rasa makanan yang dihasilkan dapat lebih terjaga



Gambar 6. Membersihkan cabai

6. Mengsangrai cabai

Mensangrai cabai dilakukan untuk mematangkan cabai tanpa menggunakan minyak, sehingga cabai menjadi lebih layu dan aromanya lebih harum. Proses ini juga bertujuan untuk menguatkan cita rasa cabai sebelum digunakan sebagai bahan bumbu. Dengan demikian, cabai yang disangrai dapat menghasilkan bumbu dengan aroma dan rasa yang lebih khas.



Gambar 7. Mengsangrai

7. Menghaluskan bawang putih

Menghaluskan bawang putih dilakukan untuk mempercepat proses pengolahan bumbu. Bawang putih yang sudah halus dapat langsung digunakan dan lebih mudah tercampur dengan bahan lain. Proses ini juga membantu menghasilkan bumbu dengan tekstur yang lebih lembut dan tidak terlalu terasa potongan bawangnya saat makanan disantap.



Gambar 8. Mengaluskan

8. Menghaluskan cabai (besar dan rawit)

Bertujuan untuk mengubah cabai menjadi bentuk yang lebih lembut sehingga lebih mudah diolah pada tahap berikutnya. Selain itu, proses ini dapat membantu menghasilkan warna bumbu yang lebih merata serta membuat cita rasa pedas lebih menyatu dengan bahan makanan.



Gambar 9. Menghaluskan

9. Mengsangrai kembali cabai yang telah di haluskan

Proses ini juga membantu menghilangkan bau langu dari cabai mentah dan membuat bumbu menjadi lebih kering. Dengan berkurangnya kadar air, bumbu dapat lebih tahan lama dan tidak mudah mengalami kerusakan. Selain itu, proses sangrai dapat membuat rasa bumbu menjadi lebih gurih dan nikmat.



Gambar 10. Mengsangrai

10. Pencampuran

Campuran cabai yang telah dihaluskan, bawang putih goreng yang dihaluskan, gula halus sebanyak 6 sendok, terasi bubuk sebanyak 6 bungkus, dan Masako sebanyak 1 bungkus dilakukan untuk menghasilkan bumbu yang memiliki rasa pedas, gurih, manis, dan harum yang seimbang. Cabai memberikan rasa pedas dan warna, bawang putih memberikan aroma khas, gula halus memberikan

rasa manis sekaligus menyeimbangkan rasa pedas, sedangkan terasi dan masako berfungsi sebagai penyedap yang memperkuat cita rasa gurih. Setelah semua bahan tercampur rata, bumbu akan memiliki rasa dan aroma yang lebih merata serta siap digunakan sebagai bumbu makanan. . Jika semua sudah tercampur rata, masukan ikan yang sudah di suwir-suwir lalu aduk hingga rata



Gambar 11. Pencampuran semua bahan dan ikan

11. Pengemasan

Pengemasan sambal ke dalam botol dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kualitas sambal, melindunginya dari debu, kotoran, dan kontaminasi dari luar. Botol juga membuat sambal lebih praktis untuk disimpan, dibawa, dan digunakan. Selain itu, pengemasan dalam botol dapat membuat produk terlihat lebih rapi dan menarik sehingga meningkatkan daya jual.



Gambar 12. Pengemasan produk

KESIMPULAN

Bagian akhir dapat ditambahkan saran kegiatan pengabdian selanjutnya. Berdasarkan rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa program pengolahan sambal hasil laut di Desa Labuhan Haji merupakan salah satu upaya inovatif dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat. Melalui pendekatan partisipatif dan edukatif,

masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai cara mengolah berbagai hasil laut menjadi produk sambal yang memiliki cita rasa khas, praktis, dan bernilai jual. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa hasil laut yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk pangan yang lebih menarik dan memiliki potensi daya simpan yang lebih lama. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan sambal hasil laut sebagai produk unggulan dan oleh-oleh khas Desa Labuhan Haji serta meningkatkan peluang perekonomian masyarakat setempat.

Demi keberlanjutan program pengolahan sambal hasil laut di masa mendatang, kami ingin memberikan beberapa saran yang dapat dipertimbangkan:

1. Diharapkan kelompok masyarakat lokal dapat melanjutkan pengolahan sambal hasil laut secara **mandiri** dengan memanfaatkan keterampilan dan pengetahuan yang telah diperkenalkan, sehingga hasil laut yang melimpah di Desa Labuhan Haji dapat dimanfaatkan secara optimal dan memiliki nilai tambah.
2. Perlu adanya upaya branding, pengemasan, dan pelabelan produk yang lebih menarik agar sambal hasil laut dapat dipasarkan secara luas, baik kepada masyarakat sekitar maupun wisatawan.
3. Disarankan agar Pemerintah Desa Labuhan Haji memberikan dukungan berupa pelatihan lanjutan, bantuan peralatan produksi, serta pendampingan dalam pemasaran dan pengembangan produk agar pengolahan sambal hasil laut dapat dilakukan secara berkelanjutan.
4. Masyarakat diharapkan dapat menjaga kebersihan, kualitas bahan baku, cita rasa, dan keamanan pangan dalam proses pengolahan sambal hasil laut sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, tahan simpan, dan memiliki daya saing sebagai produk olahan khas daerah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Prof. Ir. Heri Sulistiyonoo, M.Eng., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Lapangan atas bimbingan dan arahan selama pelaksanaan kegiatan, kepada Pemerintah Desa Labuhan Haji, kelompok pokhlahsar, pelaku UMKM, serta seluruh masyarakat Desa Labuhan Haji atas partisipasi aktif dan kerja sama yang baik selama program KKN-PMD berlangsung. Semogaprogram pembuatan pengolahan sambal hasil laut ini dapat terus dikembangkan dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Labuhan Haji.

DAFTAR PUSTAKA

- Pemerintah Desa Labuhan Haji. (2024). *Profil Desa Labuhan Haji: Perkembangan Tahun 2024*. Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa, Kabupaten Lombok Timur.
- Pemerintah Desa Labuhan Haji. (2024). *Profil Desa Labuhan Haji: Potensi Tahun 2024*. Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa, Kabupaten Lombok Timur