

Penutupan KKN Membangun Desa dan Makan Bersama Olahan Hasil Tangkap Nelayan Kelompok Fajar Laut Padangdangan, Sumenep

Redaksi 3 bulan ago 2 Min Read Save it



Penutupan KKN Membangun Desa dan Makan Bersama Olahan Hasil Tangkap Nelayan Kelompok Fajar Laut Padangdangan, Sumenep

SUMENEP, Suarakyat.id – Tim KKN Membangun Desa dari Universitas Trunojoyo Madura (UTM) secara resmi menutup kegiatan harian mereka di Desa Padangdangan, Kabupaten Sumenep. Kegiatan KKN yang ditutup pada hari Kamis, (5/12/2024) tercatat telah menjalankan program kegiatan kerja selama tiga bulan yang berkolaborasi dengan mitra kelompok Fajar Laut, PKK, masyarakat dan aparaturnya setempat.

Acara penutupan berlangsung di rumah Bapak Jauhari, mitra Kelompok Fajar Laut, dihadiri oleh tim dosen, mahasiswa, serta warga desa. Tim dosen terdiri dari para pakar seperti Meria Zakiyah Alifsuma, M.Pd., Mertiaraterry Terry Laksani, M.Sc., Ilham Cahya, S.T., M.T., dan Ach. Fachruddin Syah, S.Pi., M.Si., Ph.D., sementara tim mahasiswa terdiri dari Rizqi Ar Rahimah dan Amelia Soraya dari Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan dan Muhammad Joeang Tegar Al Khatami, Muhammad Al Arif Hujatullah, Indra Irwanto yang berasal dari Program Studi Ilmu Kelautan.

Kegiatan penutupan diawali dengan adanya sambutan dari pihak dosen, kemudian dilanjutkan oleh perwakilan koordinasi Desa, dan mitra Kelompok Fajar Laut. Dalam sambutannya, dosen mengucapkan rasa terimakasih kepada pihak desa dan masyarakat setempat atas partisipasi dan dukungan kepada Tim dalam pelaksanaan program kerja selama tiga bulan. Serta pihak desa dan mitra dalam sambutannya mengucapkan terimakasih kepada para mahasiswa dan dosen terkait program Abdimas yang dilakukan di Desa Padangdangan.

Acara dilanjutkan dengan penyerahan hibah bantuan berupa coolbox dan jaring payang pada mitra Kelompok Fajar Laut. Jaring payang merupakan suatu alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan pelagis atau yang bergerombol seperti teri. Coolbox merupakan wadah simpan hasil tangkap nelayan. Hasil tangkapan yang telah didapatkan nelayan dapat disimpan dalam wadah coolbox untuk menjaga mutu kualitas dan kesegaran ikan.



Rundown terakhir acara penutupan adalah ramah tamah dan makan bersama olahan hasil tangkap nelayan. Hidangan yang disajikan dalam makan bersama ini berasal dari hasil tangkapan nelayan di Desa Padangdangan, yaitu olahan ikan tongkol, ikan tenggiri, dan kerang simping. Kegiatan penutup berupa makan bersama ini ditujukan untuk menyambung silaturahmi dan mempererat hubungan antara mahasiswa, dosen dan masyarakat setempat. (red)

