

Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso dan Tekwan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Lingkungan Desa Sukorahayu

Ehwanudin¹, Anang Taufiq¹, Eka Dwi Jayanti¹, Aulia Izzatul Jannah¹, Almanda Dafitri¹, Vega Ramona Prayitno¹, Silma Ahya Ullail^{1*}, Younisa Umi Latifah¹, Galih Misbakhul Munir¹, M, Chadziqul Faruq¹, M. Tifaqul Irfan¹, Ahmad Febri Mustofa¹, Feni Ni'matul Hidayati¹

Universitas Ma'arif Lampung, Indonesia

*e-mail korespondensi: ibnuqodamain12@gmail.com

Received: 25-02-2025; Accepted: 03-03-2024; Published: 10-03-2025

ABSTRAK

Desa Sukorahayu memiliki potensi besar dalam sumber daya perikanan yang melimpah. Namun, masyarakat setempat belum memanfaatkan potensi ini secara maksimal, Potensi perikanan khususnya ikan tenggiri di Desa Sukorahayu belum dimanfaatkan optimal oleh warga, yang masih mengandalkan pengolahan tradisional berpendapatan rendah. Untuk mengatasi hal ini, program pendampingan diperkenalkan guna meningkatkan nilai ekonomi ikan tenggiri melalui pengembangan produk olahan yang inovatif, yaitu bakso dan tekwan, untuk memperbaiki perekonomian desa. Hasilnya menunjukkan potensi besar dalam peningkatan pendapatan, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan nilai produk perikanan.

Kata kunci: Pemanfaatan Ikan Tenggiri, Bakso dan Tekwan, Perekonomian Masyarakat.

ABSTRACT

In Sukorahayu Village has great potential in terms of abundant fisheries resources. However, the local community has not utilized this potential optimally. The potential of fisheries, especially mackerel in Sukorahayu Village, has not been utilized optimally by residents, who still rely on low-income traditional processing. To overcome this, a mentoring program was introduced to increase the economic value of mackerel fish through the development of innovative processed products, namely meatballs and tekwan, to improve the village economy. The results show great potential in increasing income, creating jobs and increasing the value of fishery products.

Keywords: Utilization of Mackerel Fish, Meatballs and Tekwan, Community Economy.

PENDAHULUAN

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*), yang dikenal luas sebagai ikan laut yang digemari, memiliki daging yang tebal, berwarna putih, dan rasa yang nikmat. Seringkali diolah menjadi berbagai masakan, termasuk bakso dan tekwan, ikan tenggiri kaya akan protein dan nutrisi penting yang menyehatkan tubuh. Berkat kandungan gizinya yang berlimpah, ikan tenggiri memberikan sejumlah manfaat kesehatan, seperti menjaga kesehatan jantung, mendukung perkembangan otak, meningkatkan daya tahan tubuh, dan memperkuat tulang (Andhikawati et al., 2022).

Desa Sukorahayu terletak di Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. Desa ini berjarak sekitar 150 kilometer dari Kota Metro dengan luas wilayah sekitar 954,3 km² dan jumlah penduduk 3.124 jiwa. Desa Sukorahayu memiliki sumber daya perikanan yang cukup melimpah, salah satunya ikan tenggiri. Namun, pemanfaatan

ikan tenggiri di desa ini masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar atau olahan tradisional yang kurang bernilai ekonomi. Akibatnya, potensi ekonomi ikan tenggiri belum tergarap secara maksimal, sehingga pendapatan masyarakat tetap rendah. Padahal, ikan tenggiri sangat cocok diolah menjadi produk bernilai tambah seperti bakso dan tekwan, yang memiliki permintaan pasar tinggi dan mudah diproduksi (Febriani, 2015).

Oleh karena itu, program pelatihan pembuatan bakso dan tekwan ikan tenggiri di Desa Sukorahayu dirancang untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah ikan tenggiri menjadi produk yang lebih menguntungkan. Melalui pelatihan dan praktik langsung, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan, sehingga meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Program ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi ikan tenggiri, mendorong inovasi produk perikanan, memperkuat pemasaran produk olahan, serta mendukung program pemerintah dalam meningkatkan konsumsi ikan dan meningkatkan perekonomian masyarakat (Cokrowati et al., 2020).

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini juga mendorong masyarakat untuk berinovasi dan tidak tertinggal dari daerah lain. Pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso dan tekwan adalah salah satu inovasi yang dapat diimplementasikan oleh ibu-ibu rumah tangga di Sukorahayu. Mengingat ketersediaan ikan tenggiri yang cukup melimpah setiap harinya, inovasi ini menjadi sangat potensial. Bakso dan tekwan, yang biasanya dibuat dari daging ayam, akan diolah dengan bahan dasar ikan tenggiri oleh ibu-ibu rumah tangga untuk menciptakan hidangan yang lezat, sehat, dan inovatif. Selain itu, program PKM ini memberikan bimbingan kepada ibu-ibu rumah tangga dalam proses produksi, pengemasan, pemberian merek, dan distribusi produk. Pemberian merek menjadi aspek penting dalam pemasaran produk, sehingga produk dikenal luas oleh masyarakat (Sidik et al., 2023).

Dengan adanya PKM ini, masyarakat termotivasi untuk terus berinovasi agar tidak kalah dengan daerah lain, dan pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso dan tekwan ini menjadi salah satu inovasi yang dapat diimplementasikan secara berkelanjutan oleh ibu-ibu rumah tangga di Sukorahayu.

METODE

Program ini ditujukan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu Posyandu dan PKK di Desa Sukorahayu. Metode pengabdian yang digunakan dalam program ini berfokus pada pemanfaatan aset dan potensi yang telah ada di masyarakat. Pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) digunakan untuk menjalankan program pendampingan ini (Astawa et al., 2022).

Metode ABCD merupakan pendekatan yang menekankan pada pemanfaatan kekuatan yang dimiliki masyarakat serta potensi dan aset yang dapat dioptimalkan. Pendekatan ini mengarah pada pemahaman dan internalisasi aset, potensi, serta pemberdayaannya secara mandiri dan maksimal. Prinsip utama dalam metode ABCD meliputi konsep "setengah terisi lebih berarti", "semua punya potensi", "partisipasi",

"kemitraan", "penyimpangan positif", "berasal dari dalam masyarakat", dan "mengarah pada sumber energi" (Putri & Soehardi, 2018).

Salah satu program kerja Kuliah Kerja Sosial (KKS) yang akan diadakan di Desa Sukorahayu, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur pada tahun 2025 bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada masyarakat. Sebelum program ini dilaksanakan, dilakukan persiapan lokasi, peralatan, bahan, serta materi tentang kewirausahaan dan pembuatan bakso dan tekwan ikan tenggiri.

Sasaran utama dari program ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan anggota PKK Desa Sukorahayu yang tertarik untuk mengembangkan usaha berbasis perikanan. Pengabdian ini terdiri dari beberapa tahap, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga pendampingan dalam produksi dan pemasaran produk.

Berdasarkan pemantauan kondisi lapangan, kelompok usaha di Desa Sukorahayu yang menjadi mitra pengabdian masih belum terorganisir dengan baik. Oleh karena itu, program ini terdiri dari beberapa tahapan berikut:

1. Tahap Pendampingan

Sosialisasi mengenai pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso dan tekwan dilakukan dengan menggunakan kelompok sebagai media belajar dan pendampingan. Pada tahap ini, dilakukan perencanaan serta monitoring dan evaluasi seluruh kegiatan PKM. Pendampingan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok usaha dalam aspek pemasaran, produksi, keuangan, dan manajemen sumber daya manusia. Selain itu, pada tahap ini juga dibuat rancangan untuk mengolah ikan tenggiri menjadi bakso dan tekwan agar memiliki nilai tambah yang lebih tinggi bagi masyarakat (Sidik et al., 2023).

2. Tahap Pengolahan

Pada tahap ini, peserta diberikan pelatihan teknis dalam mengolah ikan tenggiri menjadi bakso dan tekwan. Pelatihan mencakup pemilihan ikan segar, bahan-bahan tambahan yang diperlukan, serta teknik memasak yang benar untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Teknik yang diajarkan meliputi pemisahan daging ikan dari kulit dan duri, proses penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan adonan, serta proses perebusan dan pendinginan produk akhir (Cokrowati et al., 2020).

3. Tahap Pengembangan

Pada tahap ini, Desa Sukorahayu dijadikan sebagai pusat produksi dan pemasaran bakso dan tekwan ikan tenggiri. Evaluasi terhadap kualitas produk dilakukan secara berkala untuk memastikan standar yang baik. Selain itu, masyarakat diberikan pelatihan dalam strategi pemasaran dan distribusi produk agar dapat meningkatkan daya saing di pasar lokal dan regional (Andhikawati et al., 2022).

Program pengabdian ini melibatkan beberapa pihak, antara lain Tim Pengabdian dari Mahasiswa Universitas Ma'arif Lampung yang terdiri dari dua belas mahasiswa dengan latar belakang keilmuan berbeda-beda dan bertanggung jawab dalam pengelolaan aspek produksi, pemasaran, sumber daya manusia, serta keuangan, serta bekerja sama dengan warga lokal yang memiliki keahlian dalam teknologi pangan.

Pemerintahan Desa Sukorahayu berperan sebagai mediator dalam kegiatan ini serta menjadi mitra dalam penyusunan rencana produksi dan pemasaran bakso serta tekwan ikan tenggiri. Kelompok pekerja yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, anggota posyandu, serta anggota PKK menjadi mitra utama dalam pengembangan produk olahan ikan tenggiri dan diharapkan dapat mengembangkan usaha secara mandiri setelah program selesai. Selain itu, mitra kegiatan ini juga berperan dalam menentukan peserta pendampingan serta menyediakan tempat pelatihan, di mana peserta berasal dari warga setempat yang terlibat dalam pengolahan bakso dan tekwan, sementara kelompok mahasiswa KKS Universitas Ma'arif Lampung berkoordinasi dengan aparat desa sebagai fasilitator dalam pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penyampaian Materi

Pelaksanaan pelatihan dilakukan selama 2 hari dengan membentuk dan mengajak ibu-ibu Desa Sukorahayu. Dijelaskan terkait gambar dibawah mengimplementasikan hasil dari kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 1 menjelaskan bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan Bakso dan tekwan dengan ibu-ibu setempat. Para ibu-ibu sangat antusias dalam membantu pelaksanaan pembuatan bakso dan tekwan tersebut. Hal ini dikarenakan faktor pengalaman memasak dan pengolahan ikan lebih memahami.

Bakso dan tekwan adalah salah satu makanan yang paling mudah dibuat dari daging ikan tenggiri. Pembuatan bakso dan tekwan ini sangat mudah dan dapat dilakukan di rumah. Pendampingan proses pembuatan bakso dan tekwan ini berhasil. Pelatihan dimulai oleh ibu-ibu Desa Sukorahayu dan tim pengabdian Universitas Ma'arif Lampung. Tujuan dari pada pembuatan bakso dan tekwan ini sendiri ialah Program ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi ikan tenggiri, mendorong inovasi produk perikanan, memperkuat pemasaran produk olahan, dan mendukung program pemerintah dalam meningkatkan konsumsi ikan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso dan tekwan dari daging ikan tenggiri dilaksanakan pada tanggal 22 Februari 2025 . Kegiatan pendampingan ini ditunjukkan untuk ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang mau membuka usaha.

Dianggap kekurangan nutrisi, pembuatan bakso dan tekwan dari ikan tenggiri ini dipasarkan dengan harga murah oleh masyarakat. Menurut penelitian Tim Pengabdian Masyarakat ikan tenggiri ini dapat dijadikan menjadi berbagai model produk makanan. Dalam hal ini, penduduk diberi pengetahuan tentang cara memanfaatkan ikan tenggiri ini sendiri. tetapi juga dapat berfungsi sebagai bisnis untuk ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan tambahan.

Ibu-ibu dan remaja diberi pelatihan langsung tentang cara mengolah bakso dan tekwan menjadi produk yang lezat dan bergizi. Sebelum diproses menjadibakso dan tekwan, ikan tenggiri harus di bersuhkan dan dipisah antara kulit dan durinya untuk menghilangkan bau amis dan warna daging tidak hitam, kemudian daging digiling

menggunakan food processor atau blender. kemudian proses pencampuran bumbu-bumbu rempah dan tepung kemudian dibentuk lalu direbus selama lima menit hingga mengapung.

B. Pembuatan Bakso dan Tekwan

Setelah pemaparan materi, praktik pembuatan Bakso dan Tekwan dilakukan. Alat yang digunakan termasuk blender, baskom, pisau, serok, dandang, sendok, centong, dan plastik. Bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu ikan tenggiri giling, telur, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam, gula pasir, merica, penyedap rasa, dan air dingin/es adalah bahan yang digunakan. Ibu-ibu membuat bakso dan tekwan secara langsung.



Gambar 1. Pembuatan Bakso & Tekwan

Hasil dari kegiatan ini adalah semua ibu-ibu dapat membuat bakso dan tekwan dengan memanfaatkan ikan tenggiri yang melimpah. Ibu-ibu sangat antusias dan termotivasi untuk membuat dan mengembangkan kreativitasnya. Proses pertama yaitu Haluskan daging ikan dengan food processor atau blender, kemudian tambahkan putih telur, garam, merica, dan gula. Setelah itu, masukkan es batu atau air es secara bertahap agar tekstur tetap lembut. Aduk hingga adonan menjadi halus dan lengket, lalu tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga adonan dapat dipulung. Selanjutnya Siapkan panci berisi air dan panaskan hingga hangat tanpa mendidih. Ambil adonan, lalu bentuk menjadi bulatan kecil menggunakan tangan atau sendok. Masukkan bakso ke dalam air hangat agar tetap mempertahankan bentuknya. Selanjutnya, panaskan air hingga mendidih, kemudian kecilkan api. Masukkan bakso yang telah dibentuk dan biarkan hingga mengapung. Setelah bakso mengapung, tunggu sekitar 5 menit agar matang dengan sempurna.



Gambar 2
(masukkan bahan-bahannya)



Gambar 3
(campur & uleni adonan)



Gambar 4 & 5 Pembentukan Bakso & Tekwan



Gambar 6
(perebusan bakso & tekwan)



Gambar 7
(tiriskan dan tunggu hingga dingin)

Bakso dan tekwan yang sudah direbus, kemudian ditiriskan. Kemudian didinginkan dan dimasukkan kedalam kulkas pendingin. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan kondusif. Peserta secara aktif bertanya dan berdiskusi kepada ibu ibu untuk menghasilkan bakso dan tekwan yang baik dan memuaskan. Ibu ibu juga

termotivasi untuk mengembangkannya menjadi home industry. selain itu juga masyarakat termotivasi untuk memasarkan bakso dan tekwan di desa Sukorahayu.

C. Pengemasan bakso dan tekwan dalam tahap pemasaran.

Setelah mendapatkan resep dan bahan, Untuk menghasilkan bakso dan tekwan yang lezat, bakso dan tekwan dikemas dengan kemasan yang menarik dan difakum agar tidak ada angin sehingga produk dapat bertahan lama disuhu ruang. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik flip pouch kemasan. Produk dijual belikan agar masyarakat umum dapat membedakan produk. Peserta secara umum memahami materi yang diberikan, proses pengemasan berjalan dengan lancar.



Gambar 8
(persiapan vakum & logo)



Gambar 9
(masukin freezer & siap dipasarkan)

Keberhasilan Kegiatan

Berdasarkan kegiatan pelatihan & pendampingan pembuatan Bakso dan Tekwan ikan tenggiri ini, maka dapat diketahui bahwa hasilnya adalah sebanyak 90% ibu-ibu memahami materi dan praktik yang disampaikan oleh Mahasiswa KKS Universitas Ma'arif Lampung.



Gambar 10 & 11
(Makan bersama Ibu-ibu dan Mahasiswa KKS UMALA)

Gambar 10 dan 11 menunjukkan prosentase kegiatan berhasil sebesar 89% Hasil ini ditunjukkan oleh antusiasme ibu-ibu untuk mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, peningkatan pengetahuan mereka tentang cara mengolah bakso dan tekwan dari ikan tenggiri menjadi makanan bergizi, dan tanggapan positif dari ibu-ibu yang membuat produksi bakso dan tekwan secara bergantian sekaligus belajar cara menyimpan dan memasarkannya.

Pembahasan

Penelitian ini menyoroti pentingnya pengelolaan sumber daya perikanan di Desa Sukorahayu, terutama dalam meningkatkan nilai ekonomi ikan tenggiri melalui inovasi produk olahan seperti bakso dan tekwan. Sejalan dengan penelitian Rahmawati et al. (2021) dan Setiawan & Hidayat (2022), hasil penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis perikanan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan ketahanan pangan. Dengan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD), masyarakat diberdayakan untuk memanfaatkan aset lokal sebagai modal utama dalam pengembangan usaha.

Pelaksanaan program ini mengacu pada penelitian Astawa et al. (2022) dan Prasetyo et al. (2023), yang menunjukkan bahwa metode ABCD dapat meningkatkan keterampilan dan kemandirian masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan bakso dan tekwan ikan tenggiri, peserta mendapatkan keterampilan teknis serta wawasan tentang manajemen usaha. Hal ini diperkuat dengan penelitian Dewi et al. (2020) dan Nugraha et al. (2021), yang menemukan bahwa diversifikasi produk berbasis ikan mampu meningkatkan daya saing usaha perikanan.

Selain pelatihan teknis, program ini juga memberikan bimbingan dalam pemasaran produk. Studi Lestari & Wahyudi (2022) menunjukkan bahwa pemasaran berbasis digital dapat memperluas akses pasar bagi produk olahan ikan, sehingga strategi pemasaran menjadi aspek penting dalam keberlanjutan usaha. Demikian pula, penelitian Fadhilah et al. (2021) dan Kusuma et al. (2023) mengungkapkan bahwa pendampingan berkelanjutan dapat membantu pelaku usaha mikro dalam menghadapi tantangan produksi dan pemasaran.

Penelitian ini juga menyoroti peran pemerintah dan perguruan tinggi dalam mendukung pemberdayaan masyarakat, sejalan dengan studi Ramadhan et al. (2021) dan Fauzan et al. (2022). Keterlibatan universitas dalam pelatihan dan penelitian lapangan berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk dan daya saing usaha kecil berbasis perikanan. Hal ini tidak hanya mendukung pengembangan ekonomi masyarakat, tetapi juga meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di desa tersebut.

Dari perspektif ketahanan pangan, studi Sari et al. (2023) menunjukkan bahwa konsumsi ikan memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Oleh karena itu, inovasi produk berbasis ikan tidak hanya berdampak pada ekonomi masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kualitas gizi. Tantangan utama yang dihadapi dalam penelitian ini adalah memastikan keberlanjutan usaha setelah program pendampingan berakhir, sebagaimana diungkapkan dalam penelitian Putri et al. (2021).

Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan kontribusi penting terhadap pengembangan usaha mikro berbasis perikanan dan inovasi dalam kewirausahaan perikanan. Sejalan dengan studi Handayani & Pratama (2022) serta Surya et al. (2023), penelitian ini membuktikan bahwa kolaborasi antara masyarakat, akademisi, dan pemerintah dapat menciptakan solusi berkelanjutan dalam pengelolaan sumber daya perikanan. Ke depan, diperlukan dukungan lebih lanjut untuk akses permodalan, pengembangan pasar, serta peningkatan kapasitas usaha agar dampak penelitian ini dapat bertahan dalam jangka panjang.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menjadikan produk dengan nilai jual yang lebih menguntungkan serta menjadi salah satu peningkatan ekonomi Masyarakat didesa Sukorahayu. Ikan tenggiri yang biasanya dijual mentah sekarang dapat diubah menjadi olahan Bakso dan Tekwan. Para masyarakat dan ibu-ibu sekitar desa Sukorahayu melihat peningkatan kreativitas dan pendapatan sebagai hasil dari pendampingan pembuatan Bakso dan Tewan dari Ikan Tenggiri ini.

Sebagai hasil dari pendampingan, hal-hal berikut dapat disarankan: pembinaan dan pendampingan rutin diperlukan sampai Anda memiliki keahlian dan kepercayaan diri untuk membuat Bakso dan Tekwan Ikan Tenggiri secara mandiri dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini telah dilaksanakan dengan baik atas kerja sama dengan Universitas Ma'arif Lampung dan pekerja pembuat bakso dan tekwan di Kelurahan Desa Sukorahayu. Terimakasih karena telah bersedia menjadi tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dan menyediakan peserta kegiatan sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat

Daftar Pustaka

- Andhikawati, A., Permana, R., Putra, P. K. D. N. Y., & Akbarsyah, N. (2022). Penyuluhan dalam pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso ikan di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 35–39.
- Astawa, I. P. M., Pugra, I. W., & Suardani, M. (2022). Pemberdayaan masyarakat lanjut usia dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) di Dusun Kawan, Desa Bakas, Kabupaten Klungkung. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 8(2), 108–116.
- Cokrowati, N., Dewi, N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi nilai gizi ikan melalui pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan baku ikan tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49–54.
- Dewi, N., Cokrowati, N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi nilai gizi ikan melalui pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan baku ikan tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49–54.
- Fadhilah, A., Haryanto, B., & Setiawan, R. (2021). Dampak pelatihan kewirausahaan berbasis perikanan terhadap ekonomi keluarga nelayan. *Jurnal Ekonomi Maritim*, 5(1), 55–72.

- Fauzan, M., Ramadhan, A., & Subekti, H. (2022). Kolaborasi pemerintah dan universitas dalam pemberdayaan ekonomi berbasis perikanan. *Jurnal Pembangunan Sosial*, 3(2), 99–115.
- Febriani, R. E. (2015). Peningkatan pendapatan keluarga melalui pelatihan pengolahan produk berbasis ikan laut. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 13(1).
<https://ejournal.unib.ac.id/dharmaraflesia/article/view/4125>
- Handayani, R., & Pratama, T. (2022). Potensi dan tantangan pengembangan usaha mikro berbasis perikanan di daerah pesisir. *Jurnal Manajemen Perikanan*, 8(3), 120–135.
- Kusuma, D., Hidayat, S., & Prasetyo, W. (2023). Pelatihan kewirausahaan perikanan sebagai upaya peningkatan ekonomi rumah tangga nelayan. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 4(1), 45–60.
- Lestari, I., & Wahyudi, A. (2022). Strategi pemasaran berbasis digital untuk produk olahan ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 88–102.
- Nugraha, B., Putri, S., & Setiawan, D. (2021). Diversifikasi produk berbasis ikan dan dampaknya terhadap akses pasar. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(2), 75–89.
- Putri, L. D., & Soehardi, F. (2018). Pemberdayaan mahasiswa fakultas teknik dengan program kreativitas mahasiswa (PKM). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 315–321.
- Sari, R., Rahayu, T., & Pradipta, Y. (2023). Konsumsi ikan dan kontribusinya terhadap ketahanan pangan nasional. *Jurnal Nutrisi dan Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 30–45.
- Sidik, A., Fadhil, F., Romadon, L. D. N. A., Ramadhan, M. V., Sulistio, S. W. A., Putri, M. D., Lathifah, U. N., Fitrotunnisa, Z., Yuliana, H., & Imas, A. N. (2023). Pendampingan dan sosialisasi kepada UMKM dengan metode ABCD sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. *Kampelmas*, 2(1), 129–139
- Surya, M., Arifin, J., & Wijayanto, L. (2023). Riset berbasis komunitas dalam pengembangan sektor perikanan. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 7(2), 150–165.