

Pemberdayaan Masyarakat Pantai Puger-Jember dengan Pemberian Ketrampilan Pembuatan Kerupuk Ikan Laut

Suci Wulandari, Alditya Putri Yulinarsari, Dadik Pantaya, Adib Norma Respati, Nova Hidayati Diyah Larasati*

Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

suci@polije.ac.id , alditya@polije.ac.id , dadik_pantaya@polije.ac.id , adib@polije.ac.id , nova_hidayati_dl@polije.ac.id


Abstrak

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang aplikasi teknologi pengolahan hasil ikan laut menjadi produk 'Kerupuk Ikan Laut' dan memberikan pembekalan metode pengemasannya. Harapannya produk kerupuk ikan laut ini dapat meningkatkan nilai tambah dagangan ikan yang dijual ataupun memanfaatkan ikan yang tidak laku dijual segar, sehingga keluarga nelayan pantai Puger dapat mandiri secara ekonomi. Metode yang dilakukan adalah: 1)Persiapan; 2)Penyuluhan dan pelatihan; 3)Bantuan peralatan pendukung berupa satu paket peralatan produksi kerupuk aneka ikan laut yang masing-masing terdiri dari pisau, telenan, baskom, alat blender daging, dan gelas ukur plastic; dan 5)evaluasi. Kegiatan ini diikuti oleh UD Dua Berlian selaku mitra beserta ibu-ibu nelayan masyarakat sekitar yang berjumlah 20 orang. Penyuluhan dan pelatihan diawali dengan pengisian kuesioner oleh peserta (pre test) dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan kerupuk ikan dan diakhiri dengan post test serta diskusi. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan baik, dimana solusi yang ditawarkan dinilai mampu menyelesaikan permasalahan mitra jika dilihat dari sudut pandang mitra yang sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Peserta juga langsung melakukan produksi kerupuk ikan laut secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Kegiatan pendampingan akan tetap terus dilakukan selama mitra masih membutuhkan, walaupun kegiatan telah berakhir

Kata Kunci: Kerupuk Ikan Laut, Pantai Puger, Pemberdayaan Masyarakat

DOI:
<https://doi.org/10.47134/comdev.v6i2.1716>
*Correspondensi: Nova Hidayati Diyah Larasati
Email: nova_hidayati_dl@polije.ac.id

Received: 14-10-2025
Accepted: 21-11-2025
Published: 10-12-2025



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract

The purpose of this community service activity was to provide counselling and training on the application of marine fish processing technology into 'Sea Fish Crackers' products, and to provide training on packaging methods. It was hoped that this sea fish cracker product could increase the added value of fish sold or utilise fish that were not sold fresh, so that the fishermen's families on the coast of Puger could be economically independent. The methods used are: 1) Preparation; 2) Counselling and training; 3) Supporting equipment assistance in the form of a package of various sea fish cracker production equipment, each consisting of a knife, telenan, basin, meat blender, and plastic measuring cup; and 5) evaluation. This activity concludes that the community service activity has been carried out well, where the solutions offered were considered capable of solving partner problems when viewed from the perspective of partners who were very active and enthusiastic in participating in this activity. Participants also immediately started producing sea fish crackers independently after the community service activity was completed. Mentoring activities will continue as long as partners still need them, even though the activity has ended.

Keywords : *Sea Fish Crackers, Puger Beach, Community Empowerment*

I. PENDAHULUAN

Pantai selatan Kecamatan Puger Kabupaten Jember memiliki luas perairan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) sebesar ± 200 mil laut. Mayoritas mata pencaharian dari penduduk di kawasan pesisir Kecamatan Puger adalah seorang nelayan (Widityo et al., 2022). Pendapatan masyarakat Puger sangat tergantung terhadap sektor perikanan yang sangat tergantung musim, dimana musim ikan umumnya pada saat bulan juli sampai desember. Untuk mendapatkan penghasilan lain mereka ada yang membuka toko kelontong, membuat kapal, menambang kapur, dan menjadi buruh pabrik. Penjualan ikan yang baru ditangkap tanpa melalui tahap pengolahan yang bisa meningkatkan nilai jual produk perikanan tersebut. Situasi ini membuat pendapatan warga di daerah pantai masih belum optimal dan mudah terpengaruh oleh perubahan harga ikan segar di pasar. Diversifikasi produk olahan ikan perlu diterapkan sebagai upaya peningkatan pendapatan nelayan dan masyarakat pesisir.

Pengolahan kerupuk ikan Madani sebagai ekonomi kreatif yang dilakukan masyarakat nelayan Sidomulyo Barat Pekanbaru telah berperan dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga sebesar 20-30% (Rizal, 2023). Hafifa et al. (2025) melaporkan bahwa setelah satu tahun produksi kerupuk atom ikan di Kabupaten Kepulauan Anambas terbukti memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga sebesar 20-35%. Adapun jenis diversifikasi lain dialporkan oleh Santoso et al. (2024) yaitu pelatihan boga membuat roti Pizza Mini Dariyaki sebagai produk olahan ikan. Hartati et el. (2024) melaporkan bahwa pengolahan ikan laut menjadi abon oleh kelompok masyarakat Desa Adat Pesinggahan berdampak pada menguatnya ciri khas Desa Adat Pesinggahan.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah: memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang aplikasi teknologi pengolahan hasil ikan laut menjadi produk 'Kerupuk Ikan Laut' dan memberikan pembekalan metode pengemasannya. Harapannya produk kerupuk ikan laut ini dapat meningkatkan nilai tambah dagangan ikan yang dijual ataupun memanfaatkan ikan yang tidak laku dijual segar, sehingga keluarga nelayan pantai Puger dapat mandiri secara ekonomi dan sosial tanpa menggantungkan hasil panen ikan yang musiman (Diversifikasi usaha). Diversifikasi mengurangi risiko dari kegagalan penghidupan dengan bertumpu pada lebih dari satu sumber pendapatan (Allison and Ellis, 2001).

Mitra dari kegiatan ini adalah UD Dua Berlian merupakan usaha keluarga yang bergerak dalam bidang penjualan ikan laut. Permasalahan yang dihadapi mitra tersebut adalah produksi ikan di pantai puger tergantung dari musim, yaitu banyak ikan terjadi pada bulan juli sampai desember. UD Dua Berlian juga membeli udang yang dibudidaya oleh TeFa SMK Puger. Permasalahan lain adalah adalah jika ikan tidak segera laku (sudah tidak segar lagi) harganya akan turun, sehingga pendapatannya menjadi berkurang. Untuk mendapatkan solusi dari masalah tersebut maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat (PPM). Khalayak sasaran program PPM adalah masyarakat yang belum produktif secara ekonomis, tetapi berhasrat kuat menjadi wirausahawan.

II. METODE

Lokasi dan Peserta

Lokasi mitra, UD Dua Berlian, berada di Pesisir Pantai Puger, Kabupaten Jember. Dalam pelaksanaan pengabdian ini pihak mitra turut mengajak ibu-ibu nelayan masyarakat sekitar sejumlah 20 orang.

Tahapan Kegiatan

Tahap kegiatan pada pengabdian ini meliputi (1) survei kondisi lapang. Tujuan survei ini adalah untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra dan masyarakat sekitar. Proses ini dilakukan dengan cara menilai kesulitan yang dirasakan mitra dalam hal pengolahan ikan. Survei ini dilakukan melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha. Identifikasi masalah dan kebutuhan UMKM adalah langkah awal yang sangat penting sebelum melakukan intervensi (Ardhiarisca et al. 2025). (2) Tahap berikutnya adalah persiapan. Sebelum melakukan kegiatan, pihak tim pengabdian Polije dengan pihak mitra melakukan persamaan persepsi tentang rencana kegiatan, bahan-bahan yang akan digunakan, dan tempat kegiatan akan berlangsung, agar program pengabdian ini nantinya dapat berjalan lancar dan bermanfaat bagi mitra. (3) Tahap terakhir adalah pelatihan pembuatan kerupuk ikan.

Materi Penyuluhan

Atas keinginan pihak mitra dalam meningkatkan pendapatan keluarga, supaya tidak tergantung dari satu macam usaha saja sebagai penjual ikan segar, maka Tim Pengabdian Polije terpanggil untuk memberikan solusi dengan menerapkan aplikasi teknologi pengolahan hasil laut melalui Program pengabdian pada masyarakat ini pada skema Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat (PPM), sumber dana PNBPN Politeknik Negeri Jember (Polije) Tahun 2025. Adapun materi penyuluhan dan pelatihan meliputi:

- Aneka olahan produk Ikan laut
- Pengemasan Produk dalam Mendukung Kualitas Produk dan Daya Tarik Konsumen
- Pemasaran dan Analisa Usaha

Pelatihan Produksi Kerupuk

Kegiatan pelatihan adalah praktik pembuatan kerupuk dari macam-macam ikan, serta praktik desain pengemasannya agar kelihatan menarik dan menunjukkan ciri khas Puger. Diakhir kegiatan peserta dan tim pengabdian bersama-sama menghitung biaya produksi dan BEP-nya (Break even point), agar peserta dapat mengetahui harga jual produk yang dihasilkannya. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini juga dilanjutkan pada saat pelatihan. Menurut Wulandari (Wulandari et al., 2021) bahwa modifikasi penyuluhan dan pelatihan lebih mudah diterima masyarakat awam, dikarenakan peserta diberi pembekalan tentang materi langsung diikuti praktik, sehingga materi yang disampaikan dapat lebih mudah diterima oleh peserta.

Gambaran secara umum pembuatan kerupuk ikan laut adalah sebagai berikut:

- Menyiapkan air 250 – 400 ml air
- Daging ikan (350-400 g) + bawang putih 5 siung + sedikit air di blender sampai halus
- Bumbu lain (garam 1 sdt, ketumbar 1 sdt, penyedap rasa ayam 1 bungkus, soda kue 1 sdt) dicampurkan sampai homogen (diuleni)
- Tambahkan air sedikit demi sedikit dan tepung tapioka 800 g (secara bertahap, 4x), sambil diuleni sampai kalis
- Setelah kalis dibagi menjadi 4 bagian
- Masing-masing bagian diuleni lagi dan dibentuk bulat lonjong (seperti lontong)
- Dilakukan pengukusan sampai dalamnya matang (2-3 jam)

- (Sewaktu mau mengukus, alas kukusan diolesi minyak atau diberi daun pisang agar tidak lengket)
- Setelah masak, diangkat, diangin-anginkan, kemudian dimasukkan kulkas semalam
- Dilakukan pengirisan dengan pisau perajang kerupuk
- Dijemur sampai kering, kemudian dikemas, atau
- Digoreng pada minyak yang mendidih, kemudian dikemas

Bantuan peralatan pendukung

Pemberian alat pendukung berupa satu paket peralatan produksi kerupuk aneka ikan laut yang masing-masing terdiri dari pisau, teleman, baskom, alat blender daging, dan gelas ukur plastik. Bantuan akan diberikan secara simbolis oleh P3M yang akan diwakilkan oleh Tim Pengabdian Polije.

Metode Evaluasi dan Indikator Keberhasilan

Evaluasi dilakukan sebelum kegiatan dengan pretest dan diakhir kegiatan dengan cara post test untuk mengetahui apakah materi yang diberikan sudah diterima lebih dari 80%. Evaluasi tingkat pemahaman dan peningkatan keterampilan peserta terhadap materi dan kegiatan praktek yang diberikan diukur melalui metode pre-test dan post-test (Aneta & Sahami, 2021; Febriana et al., 2022). Pemberian pertanyaan dilakukan secara interaktif dan menarik agar suasananya tetap rileks dan peserta tidak takut dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan dari Tim Pengabdian Polije. Hasil evaluasi akan digunakan sebagai rekomendasi kegiatan pengabdian selanjutnya..

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini Awal kegiatan pengabdian dilakukan penyuluhan kepada mitra dan masyarakat sasaran terkait dengan beberapa materi yaitu:

- (1) Aneka produk olahan Ikan laut;
- (2) Pengemasan dalam mempertahankan kualitas produk dan daya tarik konsumen; dan
- (3) Pemasaran digital dan pengelolaan keuangan sederhana suatu usaha Setelah penyampaian materi oleh tim pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan yaitu praktik pembuatan kerupuk ikan laut serta praktik desain pengemasannya yang menarik dan menunjukkan ciri khas wilayah Puger.

Kegiatan pelatihan pembuatan produk kerupuk ikan dilaksanakan dua kali. Kegiatan pertama yang diikuti oleh perwakilan mitra UD Dua Berlian dan tim pengabdian, termasuk mahasiswa dilaksanakan di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Polije. Kegiatan pertama dimaksudkan untuk membuat produk tahapan dari produksi kerupuk aneka ikan laut guna dibawa saat penyuluhan dan pelatihan agar peserta saat kegiatan penyuluhan dan pengabdian dapat mengetahui seluruh rangkaian proses dari awal sampai akhir sampai menjadi kerupuk yang dikemas dan siap dikonsumsi (Gambar 5.1). Kegiatan ini penting karena berkaitan dengan produk yang dihasilkan. Produk krupuk ikan yang diperdagangkan harus memiliki tampilan yang menarik. Beberapa tampilan yang menjadi perhatian antara lain ialah warna, bentuk kerupuk yang dipasarkan serta kemasan. Untuk mendapatkan warna kerupuk ikan yang menarik, harus memperhatikan lama dan suhu saat menggoreng (Tumbel & Manurung, 2017).



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian di Laboratorium Produksi Ternak, Polije

Peserta pada kegiatan pelatihan kedua yaitu mitra UD Dua Berlian dan keluarga nelayan yang diwakili oleh istri-istri di wilayah pantai Puger, dan tim pengabdian termasuk mahasiswa. Kegiatan kedua ini diharapkan anggota mitra sudah dapat ikut membantu tim pengabdian dalam sosialisasi alih teknologi pengolahan hasil laut menjadi produk Kerupuk Ikan Laut dan Pemasarannya, agar dampak positif dari kegiatan ini dapat dirasakan ke masyarakat sekitar wilayah pantai Puger yang lebih luas (Gambar 5.2). Pengolahan ikan menjadi krupuk ikan merupakan diversifikasi produk.

Diversifikasi merupakan suatu kegiatan mengolah suatu bahan menjadi lebih beragam. Tujuan diversifikasi diantaranya untuk mengatasi rasa jemu atau bosan terhadap suatu produk, meningkatkan nilai gizi suatu produk serta dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk (Kusumaningrum dan Oktawati, 2023). Selain itu, diversifikasi produk olahan ikan dapat peningkatan konsumsi ikan, yang dapat mendukung penurunan stunting, mempromosikan produk perikanan sebagai makanan kaya gizi dan protein, serta menyalurkan pada masyarakat untuk menjamin pemenuhan gizi dan kesehatan (Rahmiati et al., 2023). Diversifikasi olahan ikan merupakan motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, dibakar atau dimasak dalam keadaan utuh dapat dibuat makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi yang dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut (Juanedi *et al.* 2024).

Selain itu juga dilakukan pelatihan pembuatan desain kemasan agar menarik disamping memperlama daya simpan kerupuk ikan yang dihasilkan. Kemasan menjadi salah satu masalah yang saat ini sedang dihadapi oleh pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Pelaku usaha UMKM terjebak dengan pemikiran bahwa produk UMKM tidak harus memiliki kemasan bagus sedangkan kemasan bagus hanya menjadi milik industri besar (Dewanti et al., 2021). Dinyatakan oleh Setiawandari, Febryanto dan Wardhani, (2022) bahwa kemasan produk yang menarik akan mendorong konsumen untuk membeli produk tersebut. Hal tersebut menunjukkan bahwa desain produk memiliki dampak yang besar terhadap minat konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Salah satu cara agar produk UMKM dapat dibeli oleh konsumen yang telah loyal dengan produk perusahaan adalah memasarkan produk dengan nama usaha, logo, serta kemasan

yang menarik. Hal ini sesuai dengan pendapat Kusnandar et al. (2021) yang menyatakan bahwa konsumen akan melakukan konsep lima detik pandangan pertama. Konsep ini adalah konsep dimana konsumen akan melihat 5 hal awal sebelum menentukan apakah produk tersebut menarik perhatiannya (Madyoratri et al., 2024).

Ikan yang menjadi bahan dasar pembuatan kerupuk didapatkan langsung dari mitra, yaitu ikan tengiri dan ikan Bara Kuda, sehingga kualitasnya segar dan sesuai dengan keinginan mitra. Ikan yang digunakan yaitu ikan tengiri dan ikan bara kuda. Selain itu kerupuk yang dihasilkan berupa kerupuk yang siap dikonsumsi dan belum digoreng dengan tujuan mitra dapat mengetahui perbedaan terhadap kerupuk yang dihasilkan dari masing-masing jenis ikan. Desain kemasan diperlukan agar produk yang dihasilkan mempunyai kemasan yang menarik dan tahan lama untuk penyimpanannya.



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian di Lokasi Mitra, Puger-Jember, Jawa Timur

Pembekalan tentang pemasaran digital dan pengelolaan keuangan dilakukan di lokasi mitra dilanjutkan dengan pembuatan akun secara online untuk penjualan ikan dan produk olahannya. Harapannya setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat selesai, mitra dapat mengembangkan usaha penjualan ikan dan kerupuk ikan yang dihasilkan secara luas. Trend penjualan online dapat meningkatkan penjualan produk suatu usaha dengan jangkauan pemasaran yang lebih luas (Etikasari *et al.*, 2025). Ditengah kesulitan dalam mempertahankan UMKM agar tetap beroperasi, salah satu sektor yang diuntungkan adalah sektor yang menggunakan pelayanan digital/secara online (Ashokkumar, 2021). Peran digitalisasi sangat penting bagi pemilik UKM dalam menentukan strategi pemasaran untuk meningkatkan volume penjualan yang menentukan daya saing UKM. Salah satu indikator yang menentukan daya saing perusahaan adalah peningkatan volume penjualan.(Novia et al., 2022).

Pemberdayaan masyarakat adalah suatu proses yang melibatkan masyarakat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup mereka. Teori ini relevan dengan pendekatan pengabdian yang melibatkan masyarakat dalam setiap tahap kegiatan, sehingga mereka merasa memiliki dan bertanggung jawab terhadap hasil yang dicapai (Rumbewas *et al.*, 2024). Berdasarkan hasil evaluasi dari kegiatan ini bahwa seluruh peserta sangat antusias terhadap kegiatan ini ditunjukkan dengan kehadiran peserta dari awal sampai akhir kegiatan, dan setelah berakhirnya kegiatan ini, para peserta langsung mempraktekkan pembuatan kerupuk ikan laut secara mandiri. Hal ini dikarenakan

para peserta merasa memerlukan materi pengabdian kepada masyarakat ini guna meningkatkan pendapatannya. Tanya jawab berlangsung dari kedua belah pihak baik dari mitra maupun dari Tim Pengabdian Polije. Materi yang diberikan dapat diterima peserta kegiatan, hal ini ditunjukkan dengan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan Tim Pengabdian dapat dijawab dengan benar. Kegiatan pendampingan akan tetap terus dilakukan oleh Tim Pengabdian Polije selama mitra masih membutuhkan sampai mitra sudah mampu memproduksi secara mandiri, walaupun kegiatan telah berakhir.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan baik, dimana solusi yang ditawarkan dinilai mampu menyelesaikan permasalahan mitra jika dilihat dari sudut pandang mitra yang sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Peserta juga langsung melakukan produksi kerupuk ikan laut secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Kegiatan pendampingan akan tetap terus dilakukan selama mitra masih membutuhkan, walaupun kegiatan telah berakhir. Setelah pihak mitra dapat memproduksi krupuk sebagai diversifikasi pengolahan ikan maka kedepannya diperlukan pendampingan untuk memsarkan hasil produk secara digital.

UCAPAN TERIMA KASIH [12pt, Bold]

. Ucapan terima kasih kami tujukan kepada pihak Politeknik Negeri Jember sebagai penyandang dana PNBP Tahun 2025 sehingga acara pengabdian kepada masyarakat ini dapat berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Allison, E.H. and Ellis, F. (2001) 'The livelihoods approach and management of small-scale fisheries', *Marine Policy*, 25(5), pp. 377–388. Available at: [https://doi.org/10.1016/S0308-597X\(01\)00023-9](https://doi.org/10.1016/S0308-597X(01)00023-9).
- Aneta, A., Sahami, F. M. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan Malalugis kepada Ibu-ibu PKK Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(3), 466–474.
- Ardhiarisca, O., Wijayanti, R. R., Fitri, Z. E., Harkat, A., Kholiq, M. A. D. A. N., Hanip, M., & Ubaidillah, Y. A. R. (2025). Pelatihan keuangan dan pemasaran untuk meningkatkan kapabilitas UMKM Ilham Meubel. *Journal of Community Development*, 5(3), 580–687. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1435>
- Ashokkumar, J. (2021). Predicting Intention To Choose E-Shopping Using Theory of Reasoned Action Subjective To Covid 19 Pandemic. *Academy of Marketing Studies Journal*, 25(4), 1–16.
- Djoko Santoso¹, Indarto², WyatiSaddewisasi³, Aprih Santoso. 2019. Pemberdayaan Usaha Mikro Hasil Olahan Laut. *JMM-Jurnal Masyarakat Merdeka*. 2 (2) : 25-29.
- Etikasari, B. *et al.* (2025) 'Optimalisasi branding dan pemasaran Biskuit Tanin melalui e-commerce', 10(1), pp. 111–116. Available at: <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v10i1.5677>.
- Febriana, R., Yulianti, Y., & Hanafi, I. H. (2022). Peningkatan Keterampilan dalam Pengolahan Variasi

Olahan Ikan dengan Teknik Pengeringan di Desa Pantai Mekar Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. *Sarwahita*, 19(03), 387–405. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.193.3>

Hafifa, Nur., Putri Nabilah Umaira, Dewi Yanti, Sonia Trifosa Siahaan, Firman. 2025. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Produksi Kerupuk Atom Ikan: Studi Kasus Di Kabupaten Kepulauan Anambas. *Edusociata Jurnal Pendidikan Sosiologi*. 8 (1): 309-314.

Hartati, Putu Sri., Ni Putu Wanggy Ariastini, Desak Made Rika Antari, I Pande Wayan Arta Nuada, Ni Made Parsini, I Wayan Aris Swardinatha. 2024. Pengembangan Produk Olahan Ikan Laut Melalui Penguatan Kelompok Masyarakat Pada Desa Adat Pesinggahan, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Jurnal Sewaka Bhakti*. 10 (2) : 206-211

Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyantri, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 7(3)

Kusnandar, H., & Adi, R. K., Qonita, Rr., Aulia, K., Riptanti, E. W., & Setyowati, N. (2021). Perbaikan Kemasan Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk Ukm Murni Snack. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (2). 320-327.

Kusumaningrum, I., Nurul Ovia Oktawati. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan) Empowering Society Through Training On Diversification Product Of Catfish (*Clarias Graiepinus*) Based (Fish Stick And Fishbone Stick). *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 7 (1) : 72-78

Madyoratri, Maria Helena Putri., Indah Respati Kusuma Sari. 2024. Menuju Kemasan Produk UMKM yang Menarik dan Informatif: Pelatihan Desain Kemasan di Desa Galengdowo. *Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat*. 2 (3) : 30-35.

Novia, C., Hasanah, L. U., & Amalia, M. R. (2022). Dampak Digitalisasi Marketing Terhadap Daya Saing UKM Tahu. *10(2)*, 115–122.

Rahmiati, R., Djauhari, A. B., Hartati, F. K., Andika, A., Suchayo, B. S., Wirawan, I., Sri, S., & Hatini. (2023). Penyuluhan Tentang Olahan Pangan Kekinian bagi Anak-Anak pada Anggota Posyandu. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 323–337.

Rizki Puspita Dewanti, Hardian Ningsih, Edi Paryanto, Sigied H Yudhanto. 2021. Desain Kemasan Produk UMKM Makanan Ringan sebagai Peningkatan Daya Beli Konsumen Keripik Singkong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Untuk Negeri*. 1 (2) : 50-56

Rumbewas, F.F. *et al.* (2024) 'Pengembangan inovasi kampung berbasis pendidikan, ekonomi dan maritim di kampung Bindusi Distrik Biak Timur Kabupaten Biak Numfor', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), pp. 28–33. Available at: <https://jurnal.iyb.ac.id/index.php/JPM/article/view/447/358>.

Setiawandari, N.E.P., Febryanto, Y.A. and Wardhani, S. (2022) 'Pengembangan desain kemasan produk

untuk memperluas pasar pada UMKM matering makanan tradisional', *Community Development Journal* : *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), pp. 1123–1128. Available at: <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i2.5440>.

Syamsul Rizal. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Usaha Kerupuk Ikan Madani. *Dakwatul Islam*, 8(1), 75–90. <https://doi.org/10.46781/dakwatulislam.v8i1.859>

Tumbel, N., & Manurung, S. (2017). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 9–22. <https://doi.org/10.33749/jpti.v9i1.3204>

Widityo, P.G. *et al.* (2022) 'Sosialisasi dan pelatihan penggunaan mesin stater rotary pada kapal ikan 3 Gt sebagai upaya peningkatan efektivitas produksi kelompok nelayan Selor', *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), p. 1951. Available at: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11860>.

Wulandari, S. *et al.* (2021) 'Pengolahan Daging Ayam Menjadi Produk (Sehat, Aman, Dan Halal)', *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-7 ISAS Publishing Series: Community Service*, 7(3), pp. 534–