

PELATIHAN PEMBUATAN DENDENG IKAN SEBAGAI DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LAUT DI DESA BESUKI KABUPATEN TULUNGAGUNG

Dwi Wahyuni^{1*}, Mecca Puspitaningsari²

¹Pendidikan Ekonomi, Universitas PGRI Jombang, Jombang

²Pendidikan Jasmani, Universitas PGRI Jombang, Jombang

[1*dwiwahyuni.stkipjb@gmail.com](mailto:dwiwahyuni.stkipjb@gmail.com), [2mecca27.stkipjb@gmail.com](mailto:mecca27.stkipjb@gmail.com)

Abstrak

Desa Besuki memiliki potensi hasil ikan laut yang melimpah karena mayoritas masyarakatnya bermatapencaharian sebagai nelayan dan pedagang ikan. Hasil ikan yang melimpah tersebut jika dijual harganya relatif murah, terkadang jika hasil tangkapan nelayan mendapatkan banyak dan tidak dapat terolah dengan baik akan menjadi bangkai yang mencemari lingkungan dan menumbuhkan bakteri *bacillus*, *micrococcus*, *coryneform*, *pathogen* yang menimbulkan penyakit. Melihat hal tersebut tim PKM menawarkan solusi ke masyarakat setempat melalui kegiatan pemberdayaan berupa pelatihan pengolahan ikan laut menjadi dendeng ikan sebagai diversifikasi olahan ikan laut. Adapun tujuan dari kegiatan PKM ini yaitu (1) untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan hasil ikan, (2) sebagai diversifikasi produk olahan ikan laut, (3) meningkatkan nilai tambah produk hasil ikan laut, (4) memperpanjang masa simpan produk ikan laut. Kegiatan PKM ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatori yang melibatkan langsung mitra yaitu ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan. Ada beberapa tahapan yang dilakukan dalam kegiatan PKM ini yaitu observasi, persiapan, sosialisasi, praktek, dan evaluasi. Hasil PKM menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan dendeng ikan di Desa Besuki berhasil 90%, hal ini dibuktikan dari angket kepuasan yang disebarakan ke peserta pelatihan ibu-ibu PKK. Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu (1) meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK; (2) adanya penambahan nilai ekonomi dari diversifikasi olahan hasil ikan laut yang semula hanya dijual mentah sekarang bisa dijadikan dendeng ikan yang dapat disimpan dan tahan lama; (3) menciptakan kemandirian ekonomi keluarga serta membuka peluang usaha baru yang semula ikan dijual mentah dengan harga murah setelah diolah menjadi dendeng ikan nilai jual ikan menjadi naik.

Kata kunci: pengolahan, dendeng ikan, diversifikasi

Abstract

Besuki Village has abundant potential for marine fish because the majority of its residents work as fishermen and fish traders. The abundant fish catch is sold at a relatively low price, even if the fishermen catch a lot, it cannot be processed properly and becomes carcasses that pollute the environment with their smell and grow bacillus, micrococcus, coryneform bacteria, pathogens that cause disease. Seeing this, the PKM team offered a solution to the local community through empowerment activities in the form of training in processing sea fish into fish jerky as a diversification of fish processing. The aims of this PKM activity include: (1) to increase knowledge and skills in processing fish products, (2) as a diversification of processed marine fish products, (3) to increase the added value of marine fish products, (4) to extend the shelf life of marine fish products. This PKM activity was carried out using a participatory approach by directly involving partners, namely PKK mothers, as training participants. There are several stages carried out in this PKM activity, namely the observation, preparation, socialization, practice, and evaluation. The results of the PKM showed that the fish jerky processing training in Besuki Village was 90% successful, this was proven by the satisfaction questionnaire distributed to the PKK mothers' training participants. The benefits obtained

from this research are (1) increasing the knowledge and skills of PKK mothers; (2) there is an increase in economic value from the diversification of marine fish products which were previously only sold raw, now they can be made into fish jerky which can be stored and lasts a long time; (3) creating family economic independence and opening up new business opportunities, where fish were originally sold raw at a low price, after being processed into fish jerky, the selling value of the fish increases.

Keyword: processing, fish jerky, diversification

PENDAHULUAN

Di Indonesia, kawasan pesisir merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah terutama dalam sektor perikanan dan hasil laut [3]. Sektor perikanan merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian masyarakat di Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten TulungAgung. Hasil observasi yang dilakukan oleh tim PKM di Desa Besuki, diketahui jika ikan sebagai hasil tangkapan utama sering kali hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang tidak stabil dan cenderung murah. Nilai jual ikan seringkali mengalami perubahan harga yang tidak pasti, oleh karena itu diperlukan sebuah inovasi baru untuk mengolah hasil tangkapan ikan tersebut supaya mempunyai nilai jual tetap yang dapat dipasarkan.

Ikan merupakan sumber protein yang bernilai gizi tinggi dan memiliki kualitas protein yang mudah untuk dicerna dan dapat diolah dengan berbagai macam olahan. Banyaknya manfaat konsumsi ikan bagi kesehatan belum menunjukkan tingginya tingkat konsumsi ikan di Indonesia [7]. Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, yang memiliki dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir terutama bagi ketahanan gizi [1].

Pelatihan ini dilakukan sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten TulungAgung melalui peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat dendeng ikan laut yang nantinya dapat membuka peluang usaha baru dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Adapun yang menjadi alasan tim PKM membuat ikan laut menjadi dendeng, karena dendeng memiliki kemampuan tahan lama untuk disimpan jika tidak langsung dikonsumsi.

Seperti diketahui bahwa faktor yang menjadi problem masalah di Desa Besuki yaitu hasil tangkapan ikan nelayan yang sudah ditangkap harus segera terjual, karena ikan sifatnya mudah membusuk jika tidak cepat diolah maka ikan akan cepat berubah

warna, tekstur, baunya, dan yang paling terpenting dapat menyebabkan kuman penyakit karena lingkungan yang sudah tercemar oleh bangkai ikan. Pengolahan hasil tangkapan ikan dari nelayan yang didapat ketika melimpah biasanya hanya diolah menjadi ikan asap dan ikan yang didinginkan saja. Ini yang menjadi problem potensi yang melimpah namun tidak bisa bertahan lama karena kondisi ikan yang cepat busuk. Menelaah dari hal tersebut, maka tim PKM menawarkan sebuah solusi kepada masyarakat di Desa Besuki terutama kepada ibu-ibu PKK yang tidak memiliki banyak kegiatan untuk diberikan pelatihan pembuatan dendeng ikan sebagai diversifikasi olahan ikan laut yang nantinya berdampak positif dalam meningkatkan perekonomian keluarga.

Dendeng ikan merupakan produk olahan tradisional yang mempunyai prospek baik karena disukai oleh banyak konsumen dari segala lapisan dan harganya dapat dijangkau oleh masyarakat menengah ke bawah. Dendeng ikan termasuk olahan tradisional yang menggunakan rempah-rempah dalam proses produksinya dan produknya cukup populer dikalangan masyarakat. Produk ini merupakan usaha diversifikasi pemanfaatan hasil perikanan yang mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan [5].

Adapun tujuan dari kegiatan PKM ini antara lain: (1) untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan hasil ikan, (2) sebagai diversifikasi produk olahan ikan laut, (3) meningkatkan nilai tambah produk hasil ikan laut, (4) memperpanjang masa simpan produk ikan laut.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Balai Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten TulungAgung pada tanggal 4 dan 11 Mei 2025 dengan peserta pelatihan yang melibatkan ibu-ibu PKK Desa Besuki. Metode pelatihan ini dengan menggunakan pendekatan partisipatori, yaitu melibatkan secara langsung mitra ibu-ibu PKK sepenuhnya dalam kegiatan PKM untuk diberikan pelatihan pembuatan pengolahan dendeng ikan sebagai diversifikasi olahan ikan laut. Pelaksanaan kegiatan dimulai dari tahap persiapan, sosialisasi, praktek dan evaluasi. Pelatihan pengolahan dendeng ikan dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan PKM di Desa Besuki

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan PKM yang dilaksanakan pada tanggal 4 dan 11 Mei 2025 di Desa Besuki Kecamatan Besuki TulungAgung, diketahui bahwa kegiatan dilaksanakan dengan lancar dengan melalui beberapa rangkaian proses kegiatan yaitu persiapan, sosialisasi, praktek, monitoring dan evaluasi. Pelatihan ini membekali peserta, yang sebagian besar adalah nelayan dan ibu rumah tangga, dengan kemampuan baru dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Berikut ini dampak dari kegiatan PKM pelatihan pengolahan dendeng ikan sebagai diversifikasi hasil olahan ikan laut yang dilakukan oleh tim PKM di Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten TulungAgung.

1. Peningkatan Ketrampilan dan Pengetahuan

Secara signifikan ada perubahan pengetahuan yang dialami oleh ibu-ibu PKK tentang pengolahan hasil ikan laut. Dari yang awalnya hanya mengolah ikan dengan digoreng saja, sekarang mereka mengetahui bahwa ikan dapat diolah menjadi dendeng untuk mengantisipasi pembusukan dan lebih tahan lama untuk disimpan.

2. Peningkatan Kemandirian Ekonomi

Pelatihan ini juga berfungsi sebagai sarana pemberdayaan perempuan, dimana ibu rumah tangga dilibatkan langsung dan berperan aktif dalam proses produksi pengolahan hasil ikan laut. Dengan ketrampilan pengolahan makanan yang mereka peroleh selama kegiatan pelatihan, diharapkan dapat berkontribusi lebih besar dalam perekonomian keluarga.

Tahap Observasi

Observasi dilakukan untuk mengetahui potensi hasil laut terutama ikan yang bisa dikembangkan dan diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu observasi dilakukan untuk mengetahui karakteristik penduduk setempat, kegiatan pengabdian apa yang selama ini sudah dilakukan oleh ibu-ibu PKK, seberapa besar pengetahuan yang dimiliki ibu-ibu PKK untuk mengolah hasil laut terutama ikan menjadi dendeng.

Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim PKM melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi masyarakat setempat terkait program pemberdayaan pengolahan ikan laut yang pernah diselenggarakan sebelumnya. Selain itu tim PKM juga melakukan wawancara dan diskusi kelompok untuk memahami permasalahan yang dihadapi, potensi yang ada, dan

kebutuhan dalam kegiatan pelatihan. Tim PKM juga menemui pengurus PKK di Desa Besuki untuk mengkoordinasikan terkait program kegiatan PKM, jadwal kegiatan pelatihan dan menyiapkan undangan pelatihan yang disebarakan ke peserta pelatihan.

Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini, tim PKM memberikan pemahaman tentang pentingnya diversifikasi produk olahan ikan seperti dendeng ikan kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu PKK Desa Besuki. Materi disampaikan secara langsung melalui presentasi interaktif yang melibatkan diskusi antara peserta dan tim pelatih. Tujuan dari sosialisasi adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai apa saja olahan ikan dan bagaimana cara membuat olahan ikan tersebut.

Tahap Praktek

Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan dendeng ikan laut mulai dari pemilihan ikan segar, pengolahan bahan baku, hingga proses pengemasan. Setiap tahap dilakukan melalui bimbingan dan pengawasan dari tim ahli yang berpengalaman dibidang pengolahan pangan. Sebelum kegiatan praktek dilakukan, tim PKM meyiapkan bahan dan peralatan yang digunakan selama kegiatan pelatihan sesuai dengan kapasitas peserta. Berikut ini bahan yang disiapkan untuk digunakan dalam pelatihan pengolahan ikan laut sebagai dendeng: ikan tuna atau ikan tongkol, garam, gula pasir, gula merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, asam jawa, dan ketumbar.

Ada beberapa langkah yang digunakan dalam proses pembuatan dendeng ikan laut, sebagai berikut:

1. Penyortiran Ikan

Ikan dimasukkan kedalam tempat atau baskom yang telah diberi es, kemudian ikan disortir dipisahkan menurut ukuran dan tingkat kesegarannya ikan. Ikan yang telah rusak lebih dari 60 % atau tidak segar harus dipisahkan karena hal ini dapat mempengaruhi hasil dari produk akhir, mutu dan kualitas produk sangat ditentukan oleh tingkat kesegaran dari bahan mentah itu sendiri, oleh karena itu bahan mentah harus disortir terlebih dahulu sebelum diproses menjadi dendeng.

2. Penimbangan Ikan

Setelah ikan disortir, kemudian ikan ditimbang yang bertujuan untuk menghitung jumlah rendaman ikan yang akan diolah sehingga diketahui berapa berat bahan mentah yang utuh dengan berat hasil akhir produk yang setelah diolah beratnya berkurang. Penimbangan dilakukan dengan menggunakan alat timbang neraca.

3. Pembersihan

Pembersihan dilakukan dengan membuang sisik, dan bagian lain seperti kepala, sirip, ekor, insang dan isi perutnya juga dibuang, kemudian dicuci bersih sampai tidak ada yang menempel karena pencucian yang tidak bersih dapat mengandung lalat.

4. Pembelahan

Setelah dilakukan pembersihan pada sisik, sirip dan kepala, kemudian dilanjutkan dengan membelah bagian dari punggung hingga pangkal ekor ikan sampai membentuk kupu-kupu (*butterfly*), atau dengan membuang duri punggung sampai mendekati ekor (*fillet*), kemudian ikan yang telah dibentuk *butterfly*.

5. Perendaman Larutan Garam

Larutan garam dibuat 20% atau sesuai dengan banyaknya ikan yang diolah, perendaman dilakukan didalam baskom kemudian ikan yang telah dibentuk atau disayat tersebut kemudian dimasukkan kedalam larutan garam (20%) dan direndam selama 15-30 menit. Penggaraman akan mempengaruhi terhadap tingkat keasinan produk serta membantu menghilangkan sisa-sisa darah ataupun kotoran yang masih melekat pada ikan, kemudian hasil penggaraman ditiriskan beberapa menit dan ikan siap untuk dibacem.

6. Pembaceman

Ikan yang telah difilet atau dibentuk dan telah direndam larutan garam segera ditaburi bumbu yang telah disiapkan. Ikan hasil penggaraman yang sudah ditiriskan sisa-sisa airnya ditata dalam bak plastik sampai merata menutupi alas bak dengan bagian yang tidak berkulit menghadap ke atas, kemudian ditaburi bumbu dan gula.

7. Pengeringan

Ikan hasil pembaceman ditata diatas penjemuran dengan bagian yang tidak berkulit menghadap ke atas. Setelah dendeng ikan kering kemudian diangkat dan goreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi untuk lauk.

Tahap Evaluasi

Evaluasi merupakan tahapan penting untuk mengukur tingkat keberhasilan dan keberlanjutan dari program PKM ini. Tahapan evaluasi dilakukan secara berkelanjutan untuk mengukur efektivitas pelatihan. Setelah kegiatan pelatihan selesai, tahap terakhir yaitu dilakukan evaluasi terhadap hasil pengolahan dendeng ikan yang telah dibuat oleh peserta. Dalam hasil kegiatan PKM, maka tim PKM menyebarkan angket kepuasan terkait kegiatan pengolahan ikan laut sebagai dendeng kepada peserta pelatihan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari program kegiatan PKM yang

diselenggarakan di Desa Besuki. Adapun angket yang dibuat menggunakan skala *likert* dengan pilihan jawaban 1- 4 (1= sangat tidak puas; 2= tidak puas; 3= puas; 4= sangat puas). Angket ini disebarakan kepada 35 orang peserta kegiatan. Berikut hasil angket yang disebarakan kepada peserta pelatihan sebagai berikut:

Tabel 1. Tingkat Kepuasan Peserta Pelatihan Pengolahan Dendeng Ikan Laut

No	Uraian Pernyataan	Jumlah	Keterangan
1.	Materi pelatihan pengolahan dendeng ikan sesuai dengan program PKM yang disampaikan, mudah dipelajari dan diterapkan	20	Sangat Puas
2.	Pelaksanaan pelatihan pengolahan dendeng ikan dapat meningkatkan pengetahuan, kreativitas serta ketrampilan peserta	20	Sangat Puas
3.	Tim yang terlibat dalam kegiatan pelatihan dapat memberikan informasi dan pelayanan sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan	18	Puas
4.	Pelaksanaan pelatihan pengolahan dendeng ikan dapat memberikan peluang usaha dimasa yang akan datang	17	Puas
5.	Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan akan ada keberlanjutan untuk memasarkan produk dendeng ikan ke masyarakat	15	Puas
Jumlah Rata-rata		90	

Sumber: data angket diolah tim PKM, 2025

Hambatan Dalam Kegiatan PKM di Desa Besuki

Hambatan merupakan kendala dalam setiap program yang dilakukan dan menjadi tolok-ukur suatu program untuk mengevaluasi program yang sudah berjalan agar diperbaiki dan dikembangkan ke arah yang lebih baik. Dalam kegiatan PKM ini hambatan yang didapat selama melakukan kegiatan yaitu sulitnya peserta pelatihan datang tepat waktu dikarenakan rumah yang jaraknya yang tidak dekat dengan Balai Desa, selain itu dalam menyampaikan materi pelatihan harus dijelaskan secara terperinci karena tingkat pendidikan yang diperoleh peserta pelatihan hanya sampai jenjang SMP serta kurangnya pengalaman dalam mengikuti kegiatan pemberdayaan masyarakat. Hambatan lainnya yaitu pelaksanaan pelatihan dilaksanakan pada siang hari sehingga kegiatan PKM tidak bisa terselesaikan dalam waktu sehari tapi dibutuhkan waktu dua hari.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan dendeng ikan ini memperkuat potensi masyarakat untuk mengembangkan peluang usaha baru berbasis hasil perikanan, meningkatkan kesejahteraan, dan kemandirian ekonomi. Berdasarkan hasil yang telah diperoleh selama kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan dendeng ikan di Desa Besuki berhasil 90%, hal ini dibuktikan dari angket kepuasan yang disebarkan ke peserta pelatihan ibu-ibu PKK. Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu (1) meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK di Desa Besuki; (2) adanya penambahan nilai ekonomi dari diversifikasi hasil ikan laut yang semula ikan tidak bisa disimpan lama sekarang bisa dijadikan dendeng ikan yang dapat disimpan dan tahan lama; (3) menciptakan kemandirian ekonomi keluarga serta membuka peluang usaha baru yang semula ikan dijual mentah dengan harga murah setelah diolah menjadi dendeng ikan nilai jual ikan menjadi naik.

SARAN

Adapun saran yang dapat tim PKM sampaikan ke masyarakat Desa Besuki yaitu (1) bagi pengurus PKK agar lebih aktif untuk mengadakan kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan hasil laut misalnya bahan dasar dari ikan, rumput laut, *crab, crustacea*; (2) bagi pihak pamong desa perlu ada upaya untuk membuka akses pasar bagi produk olahan ikan yang dihasilkan oleh peserta pelatihan melalui kolaborasi dengan berbagai pihak seperti pemerintah daerah dan pelaku usaha yang nantinya dapat membantu menciptakan jaringan distribusi yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ahmad Fahmi Zakariya. 2020. Pemberdayaan Nelayan Dalam Membangun Kekuatan Ekonomi Melalui Pengolahan Ikan di Desa Karangagung. *IMEJ: Islamic Management and Empowerment Journal*, Vol. 2 No. 2. <https://e-journal.iainsalatiga.ac.id/index.php/imej>
- [2] Andi Eka. Y., Isue Siti. A., Neni, Dian Siti. F., Aviatty Dwina. A., Diya Salsabila, Sari Khairinisa, Siti Ratna. N., Vira Paujiah. N & Zahra. T. H. 2023. Edukasi Gizi dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein dan Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol. 7 No. 1. [JMM \(Jurnal Masyarakat Mandiri\)](#)
- [3] Bantal Amin, Dewita, Syahrul, Irvina Nurrachmi & Nursyirwani. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Alih Teknologi Pembuatan Makanan Berbasis Ikan di Desa Bokor Kepulauan Meranti. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, Vol. 1 No. 1.

- <https://media.neliti.com/media/publications/325836-pemberdayaan-masyarakat-melalui-alih-teknologi-91c9117d.pdf>
- [4] Ernoiz Antriandarti, Umi Barokah, R. Baskara Katri Anandito, Wiwit Rahayu, Adisti Regita. R & Alifa Putri Madina. 2023. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul Melalui Pengolahan Ikan Tuna. Jurnal Warta LPM, Vol. 26 No. 1. <https://journals2.ums.ac.id/index.php/warta/article/view/1198/469>
- [5] Fitrotin Nazizah, Yanti Nurmalasari, Yenni Arista. C. E. 2024. Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Pendapatan Masyarakat. SENIAS: Prosiding Seminar Nasional Hasil pengabdian Masyarakat, Vol. 8 No. 1. <https://prosiding.uim.ac.id/index.php/senias/article/view/504>
- [6] Hasriyanti, Muhammad Yusuf & Dinil Qaiyimah. 2022. PKM Pelatihan Produksi Olahan Ikan Pada Ibu Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian, Edisi. 3. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/39762>
- [7] Lioni. A., Yoseph Felix. R., Niki Mektika D.M., Yokhebed. R., Endah Setya. O & Hanny Oktaria. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Inkubator Bisnis Dalam Mengolah Hasil Laut. Abdimas-Polibatam, Vol. 2 No. 1. https://core.ac.uk/outputs/327332114/?utm_source=pdf&utm_medium=banner&utm_campaign=pdf-decoration-v1
- [8] Muhammad Labib Zaenal. A., Etika Kartikadarma, Nandhita Najma. F., Alvin Jaya. H & Muhammad Argya. S. F. 2024. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Nelayan Desa Sendang Sikucing. Journal of Human And Education, Vol. 4 No. 4. [Journal Of Human And Education \(JAHE\)](https://doi.org/10.24054/jahe.v4i4.12345)
- [9] Niken Septantiningtyas. 2024. Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut Bagi Ibu-Ibu Pesisir dan Guru Sekolah Dasar: Strategi Pemberdayaan Ekonomi Keluarga. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, Vol. 2 No. 4. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index>
- [10] Soleman Kette, Norci Beeh, Arlindo U. S. Kette & Naniana N. Benu. 2024. Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, Vol. 2 No. 8. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index>
- [11] Suhud Wahyudi, Muslichah Erma. W., R. Dimas Adityo, Sentot Didik, Surjanto & Lukman Hanafi. Dendeng Olahan Ikan Laut dan Tawar Bernilai Ekonomis dan Bergizi Tinggi Potensi Daerah kapas Krampung Surabaya. SEWAGATI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 8 No. 1. <http://eprints.ubhara.ac.id/2152/>
- [12] Tuti Wantu, Nurul Maulida Alwi & Permata Sari. 2023. Pelatihan Pengolahan Hasil laut Untuk Meningkatkan Kemandirian *Entrepreneurship* Bagi Ibu-Ibu PKK. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, Vol. 7 No. 3. <https://www.researchgate.net>