



OPTIMALISASI POTENSI LOKAL: PELATIHAN PEMBUATAN BASRENG IKAN SELENGEK BAGI IBU-IBU DESA PANCA MUKTI

**¹⁾Alfin Julianto, ²⁾Sofino, ³⁾Citra Dwi Palenti, ⁴⁾Ijayani*, ⁵⁾Nelda Sari Siregar,
⁶⁾Zelma Damai Yanti, ⁷⁾Anggiska Albania**

^{1,2,3,4,6,7}Pendidikan Nonformal, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

⁵Tadris Bahasa Indonesia, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Email: alfinjulianto@unib.ac.id¹, sofino@unib.ac.id², citradwipalenti@unib.ac.id³,
ijayani@unib.ac.id⁴, neldasari.siregar@mail.uinfabengkulu⁵

*Corresponding author: ijayani@unib.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesiapan usaha masyarakat melalui pelatihan pembuatan basreng berbahan ikan selengek sebagai produk olahan bernilai tambah. Sasaran kegiatan adalah masyarakat pesisir khususnya ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 20 orang. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu perencanaan (identifikasi permasalahan dan pemetaan kebutuhan), implementasi (sosialisasi, pemberian materi, demonstrasi, dan pendampingan praktik), serta evaluasi melalui observasi dan analisis hasil pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pada aspek pengetahuan, keterampilan pengolahan, kualitas produk, dan kesiapan usaha peserta setelah mengikuti pelatihan. Secara singkat, pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan lokal dan berpotensi mendorong peningkatan pendapatan serta kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Potensi lokal; pelatihan; Basreng; Ikan Selengek

ABSTRACT

This community service activity aims to improve the knowledge, skills, and business readiness of the community through training in making basreng (shrimp cake) from selengek fish, a processed, value-added product. The target group is 20 coastal communities, particularly housewives. The activity was implemented through three stages: planning (problem identification and needs mapping), implementation (socialization, material provision, demonstrations, and practical assistance), and evaluation through observation and analysis of pre- and post-test results. The results showed improvements in participants' knowledge, processing skills, product quality, and business readiness after the training. In short, the training on making basreng from selengek fish has proven effective in increasing community capacity in processing local fishery products and has the potential to boost income and economic well-being sustainably.

Keywords: Local potential; training; Basreng; Selengek Fish

PENDAHULUAN

Provinsi Bengkulu merupakan salah satu daerah di pesisir barat Pulau

Sumatra yang dikenal memiliki kekayaan alam yang sangat beragam. Wilayah ini dianugerahi bentang alam yang lengkap

berupa garis pantai sepanjang lebih dari 500 km, perairan laut produktif yang menghadap langsung ke Samudra Hindia, kawasan hutan tropis, sungai-sungai besar, serta keanekaragaman hayati laut dan darat yang tinggi. Potensi sektor perikanan menjadi salah satu kekuatan utama Bengkulu karena perairannya merupakan habitat bagi berbagai jenis. Kondisi oseanografi Samudra Hindia yang kaya nutrisi juga menjadikan wilayah tangkap di Bengkulu termasuk produktif, sehingga sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan konvensional yang memiliki pendapatan terbatas.

Berdasarkan *Statistik Perikanan Tangkap Provinsi Bengkulu* (BPS, 2023), produksi perikanan laut Bengkulu mencapai 73.000 ton, menandakan tingginya produktivitas dengan kontribusi signifikan dari ikan-ikan kecil pelagis, termasuk ikan selengek. Namun, hasil tangkapan ikan-ikan ini memiliki nilai ekonomi yang rendah karena umumnya dijual dalam kondisi segar tanpa pengolahan. Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya pendapatan masyarakat di wilayah pesisir, khususnya nelayan, yaitu minimnya pengetahuan tentang pengolahan hasil tangkapan serta sebagian dari mereka masih berharap program bantuan yang diberikan

pemerintah, (Afriani et al., 2024; Andrie et al., 2017). Padahal potensi perikanan merupakan faktor penting untuk menetapkan arah dan kebijakan dalam membangun dan mengembangkan wilayah pesisir, (Mulya et al., 2025).

Salah satu jenis ikan lokal yang banyak diperoleh masyarakat nelayan di Provinsi Bengkulu adalah ikan selengek, yaitu ikan pelagis kecil yang menjadi hasil tangkapan khas pesisir Bengkulu. Ikan selengek melimpah di berbagai pasar tradisional, termasuk di Kabupaten Bengkulu Tengah, sehingga menjadi komoditas yang mudah diakses oleh masyarakat. Berdasarkan hasil analisis proksimat, ikan selengek memiliki kandungan gizi yang tinggi, yaitu rendemen 19,6%, kalsium 22,86 mg/g, protein 58,97%, lemak 14,38%, kadar air 5,67%, abu 15,87%, dan karbohidrat 5,12%, (Karnila & Astawan, 2011; Nurjanah et al., 2013). Tingginya kandungan protein menjadikan ikan ini berpotensi besar sebagai pangan lokal bergizi, terutama untuk mendukung kebutuhan nutrisi masyarakat pesisir.

Meskipun demikian, pemanfaatan ikan selengek masih jauh dari optimal. Di Desa Panca Mukti, Bengkulu Tengah, ikan ini umumnya hanya dijual sebagai ikan segar dengan harga rendah, yaitu sekitar Rp5.000 per kilogram. Rendahnya nilai jual tersebut salah satunya disebabkan oleh minimnya

diversifikasi produk serta rendahnya keterampilan masyarakat—khususnya ibu-ibu rumah tangga—dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Sebagian besar masyarakat hanya menjual ikan dalam bentuk mentah karena kurang memahami teknik pengolahan modern, teknik penyimpanan, maupun inovasi produk olahan yang dapat meningkatkan daya saing produk.

Kondisi ini sejalan dengan hasil penelitian (Henggu et al., 2025) yang menyatakan bahwa rendahnya pengetahuan perempuan pesisir dalam pengolahan hasil perikanan menjadi penghambat utama berkembangnya usaha pengolahan ikan skala rumah tangga. Masyarakat pesisir Indonesia pada umumnya belum menguasai keterampilan diversifikasi produk berbahan ikan, sehingga komoditas yang sebenarnya kaya gizi menjadi kurang bernilai secara ekonomi, (Antriyandarti et al., 2023; Sudaryanti et al., 2023). Kekurangan pengetahuan ini turut berdampak pada rendahnya minat masyarakat untuk berwirausaha berbasis hasil laut.

Pelatihan pengolahan ikan kecil menjadi berbagai produk inovatif seperti abon, kerupuk ikan, dan bakso ikan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, (Agusven et al., 2023). Temuan tersebut diperkuat

oleh (Firmansyah et al., 2023) menyebutkan bahwa pengolahan ikan skala rumah tangga dapat meningkatkan nilai jual komoditas perikanan hingga tiga kali lipat, terutama ketika masyarakat mampu menghasilkan produk yang memiliki stabilitas pasar. Selain itu, (Purboyo et al., 2023) menegaskan bahwa pengolahan ikan pelagis kecil merupakan strategi efektif untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat pesisir di negara berkembang.

Melihat kondisi tersebut, diperlukan upaya pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan ikan slengek menjadi produk bernilai tambah, salah satunya adalah *basreng* (baso goreng) ikan slengek. Produk ini memiliki peluang pasar yang besar karena digemari berbagai kalangan dan dapat diproduksi sebagai usaha rumahan. Pelatihan ini bukan hanya untuk meningkatkan keterampilan teknis ibu-ibu rumah tangga, tetapi juga bertujuan meningkatkan kreativitas, nilai jual produk, serta mendorong kemandirian ekonomi keluarga berbasis potensi lokal. Dengan demikian, masyarakat Desa Panca Mukti dapat memanfaatkan ikan slengek secara optimal dan memperoleh manfaat ekonomi yang lebih besar dari sumber daya alam yang tersedia. Penulisan tabel diberikan pada contoh berikut:

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR). Metode ini dipilih karena menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam seluruh rangkaian kegiatan, yang meliputi tiga tahapan utama, yaitu: perencanaan, pelaksanaan, serta refleksi dan evaluasi, (Terttiaavini et al., 2019). Pada **tahap perencanaan atau perancangan**, kegiatan diawali dengan identifikasi permasalahan, pemetaan kebutuhan masyarakat, serta peninjauan sarana dan prasarana yang tersedia. Tahap ini juga mencakup penyusunan rancangan program dan penentuan strategi pelaksanaan yang sesuai dengan kondisi masyarakat sasaran. Selanjutnya, pada **tahap implementasi**, tim pengabdi melaksanakan sosialisasi program, pemberian materi, demonstrasi teknik pengolahan ikan slengek menjadi basreng, serta pendampingan praktik secara langsung. Tahap terakhir adalah **evaluasi**, yaitu proses penilaian terhadap efektivitas kegiatan melalui observasi, umpan balik peserta, dan analisis capaian program. Sasaran dari kegiatan pengabdian ini yaitu ibu-ibu yang berjumlah 20 Orang. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Panca Mukti Kabupaten Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu.

Alur kegiatan pengabdian dapat digambarkan sebagai berikut:



HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pengabdi melakukan identifikasi mengenai potensi lokal yang dimiliki oleh desa, kemudian menyusun program yang sesuai dengan potensi desa, (Susanti et al., 2022). Kegiatan identifikasi ini dilakukan oleh tim pengabdi melalui analisis SWOT, yang tujuannya untuk mengetahui kondisi awal terkait kemampuan masyarakat dalam pengolahan ikan. Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa:

Tabel 1. Hasil analisis SWOT

Aspek	Uraian
Strengths (Kekuatan)	1. Ketersediaan ikan slengek melimpah sepanjang 2. Masyarakat, memiliki pengalaman dasar dalam mengolah bahan pangan. 3. Kandungan gizi ikan slengek tinggi sehingga potensial dijadikan produk unggulan. 4. Dukungan pemerintah desa terhadap program pemberdayaan ekonomi rumah tangga.
Weaknesses (Kelemahan)	1. Kurangnya keterampilan masyarakat pengolahan ikan. 2. Belum adanya peralatan produksi yang memadai. 3. Minimnya pengetahuan masyarakat. 4. Produk olahan ikan lokal belum memiliki standar kualitas atau izin edar

Opportunities (Peluang)	1. Permintaan pasar terhadap camilan berbahan ikan semakin meningkat. 2. Dukungan pemerintah terhadap program ekonomi kreatif dan UMKM. 3. Akses pemasaran digital (media sosial, marketplace) semakin terbuka.
Threats (Ancaman)	1. Persaingan dengan produk olahan ikan 2. Fluktuasi hasil tangkapan nelayan pada musim tertentu. 3. Kenaikan biaya bahan 4. Kurangnya keberlanjutan program jika tidak ada pendampingan

Berdasarkan tabel analisis SWOT diketahui mengenai kendala yang dihadapi oleh masyarakat tentang pengolahan ikan hasil tangkapan masyarakat. Selanjutnya, merumuskan program yang sesuai untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ikan. Kemudian menentukan strategi, metode pelaksanaan, sasaran kegiatan, waktu dan tempat kegiatan, serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan.

Selanjutnya, setelah menyusun rencana program tahap berikutnya yaitu melakukan pertemuan dengan kepala desa untuk mendapatkan izin pelaksanaan kegiatan, dan menyampaikan tujuan serta manfaat yang akan didapatkan oleh

masyarakat atau desa setelah mengikuti kegiatan pelatihan ini. Kegiatan ini melibatkan Dosen dan mahasiswa Pendidikan Nonformal FKIP Universitas Bengkulu.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Aula Kantor desa Panca Mukti, pada Kamis, 13 November 2025 mulai dari pukul 09:00 – 14:00 WIB. Kegiatan pengabdian ini dihadiri oleh Sekretaris desa Panca Mukti, ketua PKK, dan peserta pelatihan. Selanjutnya, kegiatan dibuka langsung oleh Sekretaris Desa dan ketua pengabdi yaitu Bapak Alfin Julianto, M.Pd.



Gambar 1 Pembukaan oleh ketua tim pengabdi



Gambar 2 Pembukaan oleh Perangkat Desa

Kegiatan dilaksanakan menggunakan metode demonstrasi (praktik langsung), pemateri memperagakan seluruh rangkaian proses pembuatan basreng ikan selengek mulai dari persiapan bahan, pengolahan ikan, pembumbuan, penggorengan, hingga pengemasan, kemudian peserta diberi kesempatan melakukan secara langsung di bawah bimbingan instruktur. Pembukaan kegiatan dan penyampaian materi yang dilakukan oleh pemateri dan didampingi oleh perangkat desa ditunjukkan pada gambar 3.



Gambar 3. Penyampaian Materi oleh Narasumber



Gambar 4 Kegiatan Pelatihan Pembuatan Basreng Bersama Ibu-Ibu Desa Panca Mukti

Selanjutnya dilakukan proses pembuatan Basreng dari ikan

selengek. Langkah-langkah dalam proses pengolahan ikan Selengek menjadi Basreng yaitu:



Gambar 5. Proses Pembuatan Basreng dari Ikan Selengek

Setelah selesai mengikuti proses pelatihan, dilanjutkan prosesi foto bersama antara tim pengabdian dan peserta pelatihan.



Gambar 6. Foto Bersama kegiatan pelatihan

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test yang diberikan kepada

peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Pre-test digunakan untuk mengukur kemampuan awal peserta terkait pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan kesiapan usaha dalam pengolahan ikan selengek menjadi basreng. Hasil pre-test dan post-test dapat disajikan pada diagram batang berikut:

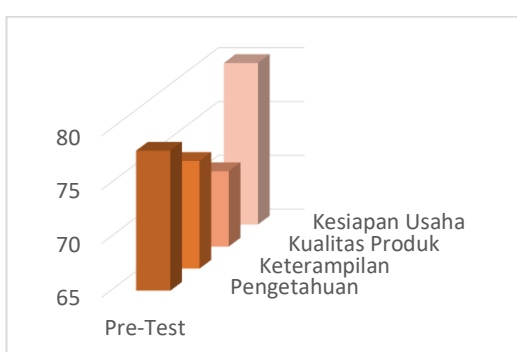


Diagram 1. Hasil Pre-Test

Hasil pre-test pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek menunjukkan bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dasar dan kesiapan usaha yang cukup baik sebelum pelatihan dilaksanakan. Aspek pengetahuan berada pada kategori cukup tinggi, sedangkan keterampilan dan kualitas produk masih relatif lebih rendah, yang menandakan perlunya penguatan pada kemampuan praktik dan konsistensi hasil produk. Sementara itu, kesiapan usaha memperoleh nilai tertinggi, menunjukkan adanya

motivasi dan minat peserta untuk mengembangkan usaha basreng. Secara keseluruhan, hasil pre-test ini mengindikasikan bahwa peserta memiliki potensi yang baik, namun masih membutuhkan peningkatan keterampilan teknis dan kualitas produk melalui pelatihan yang terarah.

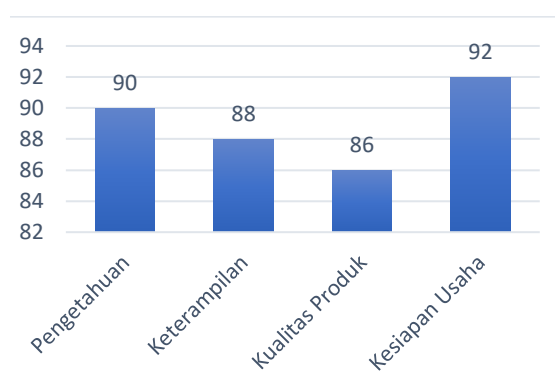


Diagram 2 Hasil Post-Test

Hasil post-test pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek menunjukkan peningkatan yang signifikan pada seluruh aspek yang diukur. Aspek pengetahuan mencapai nilai tinggi, menandakan peserta telah memahami secara lebih baik proses dan teknik pengolahan basreng. Keterampilan peserta juga mengalami peningkatan, yang menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam memperkuat kemampuan praktik. Pada aspek kualitas produk, terjadi perbaikan yang terlihat dari meningkatnya konsistensi rasa,

tekstur, dan tampilan basreng yang dihasilkan. Sementara itu, kesiapan usaha memperoleh nilai tertinggi, mengindikasikan bahwa peserta semakin siap dan percaya diri untuk mengembangkan usaha basreng berbahan ikan selengek setelah mengikuti pelatihan.

Berdasarkan hasil pre-test dan post-test pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek menunjukkan peningkatan pada seluruh aspek penilaian, yaitu pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan kesiapan usaha. Temuan ini sejalan dengan Pendekatan pembelajaran berbasis partisipatif dalam pelatihan komunitas dapat meningkatkan pemahaman peserta terhadap proses teknis produksi pangan lokal, (Carolina et al., 2023). Peningkatan keterampilan dan kualitas produk juga konsisten dengan penelitian Mardikanto dan Soebiato (2013) yang menegaskan bahwa pelatihan dalam program pemberdayaan masyarakat berkontribusi langsung terhadap peningkatan kualitas hasil produksi dan kemampuan teknis peserta. Selain itu, meningkatnya kesiapan usaha setelah pelatihan mendukung

temuan (Emawati et al., 2012) yang menyatakan bahwa efektivitas pelatihan tidak hanya tercermin pada aspek kognitif dan psikomotorik, tetapi juga pada perubahan sikap, kepercayaan diri, dan kesiapan peserta untuk mengimplementasikan hasil pelatihan dalam kegiatan ekonomi produktif. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat bukti empiris bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal efektif dalam meningkatkan kompetensi dan kesiapan usaha peserta.

Pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek merupakan bentuk intervensi pemberdayaan masyarakat yang strategis untuk meningkatkan keterampilan pengolahan hasil tangkapan ikan yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal. Banyak daerah pesisir di Indonesia memiliki potensi hasil perikanan lokal yang belum diolah menjadi produk bernilai tambah karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Dengan adanya pelatihan, masyarakat memperoleh pengetahuan teknis mengenai tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik

penghalusan, pencampuran adonan, hingga penggorengan dan pengemasan yang higienis dan efisien. Temuan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti basreng dapat meningkatkan keterampilan peserta secara signifikan dan membuka peluang usaha baru dalam pengolahan makanan berbasis ikan, (Ferdina et al., 2024; Suparmi et al., 2023).

Keberhasilan pelatihan pengolahan ikan tercermin dari berbagai penelitian sejenis yang menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga memperkuat kepercayaan diri mereka dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, (Ferdina et al., 2024). Melalui proses pembelajaran yang bersifat praktik dan aplikatif, peserta pelatihan menjadi lebih mampu mengidentifikasi potensi bahan baku lokal, menerapkan teknik pengolahan yang tepat, serta menghasilkan produk yang layak dipasarkan, (Haki et al., 2025). Peningkatan kapasitas

ini mendorong masyarakat untuk lebih mandiri secara ekonomi dan berani mengembangkan usaha berbasis olahan ikan, sehingga pelatihan berperan penting sebagai sarana pemberdayaan yang berdampak langsung pada peningkatan nilai jual produk dan kesejahteraan masyarakat.

Dengan demikian, pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek tidak hanya relevan dalam konteks peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pelatihan semacam ini membantu masyarakat memanfaatkan sumber daya lokal yang sebelumnya kurang diminati secara efektif, mengubah hasil tangkapan yang sering dianggap kurang bernilai menjadi produk olahan dengan nilai jual tinggi, serta membuka peluang usaha yang berkelanjutan dalam meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan basreng dari ikan selengek terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan

kesiapan usaha masyarakat dalam mengolah hasil tangkapan ikan yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Peningkatan hasil pre-test dan post-test menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu memperkuat kompetensi teknis peserta sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Selain itu, produk basreng berbahan ikan selengek memiliki nilai tambah ekonomi dan peluang pasar yang baik, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat. Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal dapat menjadi strategi pemberdayaan masyarakat yang efektif dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Afriani, S., Dewi, C. D., Ismarica, Akbar, S. A., Nazlia, S., Maulida, S., A, M. Z., Abbas, M. A., Putra, D. F., Perdana, A. W., Arisa, I. I., Damora, A., Nurfadillah, Mellisa, S., Melanie, K., Rusydi, I., Nuzlia, C., Gunawan, Zafrina, ... Muntazir. (2024). Transfer Teknologi Pengolahan Sosis Ikan Thok Bagi Kelompok Masyarakat Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. *AJAD: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 429–

437.

<https://doi.org/10.59431/ajad.v4i2.357>

Agusven, T., Risnawati, R., Fauzar, S., Nuriana, R., & Satriadi, S. (2023). Membangun Perekonomian di Desa Penaga Melalui Pengolahan Ikan Menjadi Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(2), 150–155. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v5i2.310>

Andrie, M., A2021151067, S. H. N., & Untan, J. M. s2 H. (2017). Pelaksanaan Program USAha Mina Perdesaan Nelayan Tangkap oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Mempawah dalam Kaitannya dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor: 22/permen-kp/2015 Tentang Pedoman Umum Pelaksanaan Bantuan Langsung Masyarakat di Bidang Kalautan dan Perikanan. *Jurnal Nestor Magister Hukum*, 4(4), 209871.

Antriyandarti, E., Barokah, U., Anandito, R. B. K., Rahayu, W., Ramadani, A. R., & Madina, A. P. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui Pengolahan Ikan Tuna. *Warta LPM*, 75–84. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i1.1198>

Carolina, T., Sundari, S., Agustini, & Suharyono, H. (2023). Pelatihan Urban Farming Untuk Meningkatkan Pemahaman Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Masyarakat Di Bandar Lampung. *Pucuk Rebung:*

- Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 62–72.
<https://doi.org/10.33578/pure.v3i1.p62-72>
- Emawati, S., Irianto, H., & Rahayu, E. T. (2012). Efektivitas Model Pelatihan Keterampilan berbasis Usaha Pertanian-Peternakan Terpadu Pasca Bencana Erupsi Gunung Merapi di Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali. *Sains Peternakan*, 10(2).
- Ferdina, C. S., Raharja, K. T., Putri, N. P. V., Fauziah, N., & Pujiyanti, H. (2024). Inovasi Pengolahan dan Pengemasan Ikan Bulu Ayam Berbasis Nilai Gizi untuk Penguatan Industri Rumah Tangga. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 587–597.
<https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i2.3389>
- Firmansyah, F., Aini, R., Yunia, I., Chatami, L. R. I., Fitriani, B. A., Nisa, H., Supasta, I. G., Hartati, J., & Babgi, F. K. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN DARI HASIL NELAYAN SEBAGAI INOVATIF GUNA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SELENGEN KECAMATAN KAYANGAN. *Jurnal Wicara Desa*, 1(2), 251–260.
<https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2414>
- Haki, U., Djumhana, D., & Prahastiwi, E. D. (2025). Inovasi Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Keripik Umbi *Eleocharis Dulcis* untuk Kemandirian Ekonomi di Desa Domas. *Al-Dyas*, 4(2), 930–940.
<https://doi.org/10.58578/alldyas.v4i2.5271>
- Henggu, K., Nggaba, M. E., Ara, U. H., & Saputra, K. H. (2025). PENINGKATAN KEBERDAYAAN DAN EKONOMI LOKAL MASYARAKAT PESISIR MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN PRODUK RUMPUT LAUT DI DESA LAMBAKARA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 9(1), 107–117.
- Karnila, R., & Astawan, M. (2011). *ANALISIS KANDUNGAN NUTRISI DAGING DAN TEPUNG TERIPANG PASIR (Holothuria scabra J.) SEGAR*. 39.
- Mulya, J., Naiborhu, N., Rini, N., & Vico, N. (2025). Blue Carbon Policy Direction in Optimizing the Potential of Coastal Areas. *Jurnal IUS Kajian Hukum Dan Keadilan*, 13(1), 242–258.
<https://doi.org/10.29303/ius.v13i1.1585>
- Nurjanah, N., Jacob, A. M., & Fetrisia, R. G. (2013). KOMPOSISI KIMIA KERANG PISAU (*Solen spp.*) DARI PANTAI KEJAWANAN, CIREBON, JAWA BARAT. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1), 32.
- Purboyo, P., Yulianti, F., Alfisah, E., Zulfikar, R., Lamsah, L., Mardah, S., & Wicaksono, T. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN ABON BERBAHAN DASAR IKAN NILA GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN

- MASYARAKAT DESA ARANIO. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1087–1094. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i2.3073>
- Sudaryanti, D. S., Munawar, A. H., Subrata, A., Farhat, I., & Albawi, M. A. (2023). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ikan di Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran di Masa Pandemic Covid-19. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 775–785. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i2.7411>
- Suparmi, S., Sumarto, S., Dewita, D., Ekwarso, H., Sidahuruk, S. W., Siregar, R. F., Syafrani, S., & Paramita, R. (2023). Pelatihan Teknologi Pengolahan Abon dan Serondeng Ikan Patin Pada Kelompok Kewirausahaan Mahasiswa FPC Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru. *CANANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 49–53. <https://doi.org/10.52364/canang.v3i2.40>
- Susanti, R., Alfiah, F., Mutia Dwi Lestari, Annisa Rahmaini, & Rivan Tauhid. (2022). Community Empowerment Through One Village One Product Based on Local Potential of Bukit Payung Village. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 348–354. <https://doi.org/10.35877/454ri.mattawang1198>
- Terttiaavini, T., Marnisah, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2019). PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN “KEMPLANG TUNU” SEBAGAI PRODUK CEMILAN KHAS KOTA PALEMBANG. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1). <https://doi.org/10.36982/jam.v3i1.780>