



Diversifikasi Produk Ikan untuk Solusi Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir di Desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara

Arista Suci Andini^{1*}, Dhiafah Hera Darayani², Muhammad Ikhsan Kamil³, Hardoko⁴, Gatut Bintoro⁵, Rosalina Edy Swandayani⁶, Alvin Juniawan⁷

^{1,6,7*}Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, ²Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik,

³Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Islam Al-Azhar, Indonesia.

⁴Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, ⁵Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: arista.suci@unizar.ac.id

Abstract: This community service program aims to enhance the knowledge and skills of members of the Karang Taruna youth group and local fishing groups through the application of appropriate technology in fisheries product diversification in Sambik Elen Village, North Lombok Regency. The program was implemented using a participatory approach through training in the production of fish floss and fish nuggets, as well as the use of an oil-draining spinner and product packaging techniques. Evaluation was conducted at the beginning and end of the program using pre-test and post-test instruments. The results indicate a significant improvement in partners' knowledge and skills, reaching 92%, in processing fish catches into higher-value and longer-lasting products. The program emphasizes financial self-reliance and entrepreneurship by optimizing local potential to create sustainable flagship products, while simultaneously reducing dependence on raw fish sales and minimizing economic losses among fishermen.

Abstrak: Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok Karang Taruna dan kelompok nelayan melalui penerapan teknologi tepat guna dalam diversifikasi produk perikanan di desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui pelatihan pembuatan abon ikan dan nugget ikan, serta penggunaan alat peniris minyak (spinner) dan pengemasan produk. Evaluasi dilakukan pada awal dan akhir kegiatan melalui pengisian pre-test dan post test. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra mencapai 92% dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi dan tahan lama. Program ini menekankan kemandirian finansial dan kewirausahaan, mengoptimalkan potensi lokal untuk menciptakan produk unggulan yang berkelanjutan, sekaligus mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan mentah dan menekan angka kerugian nelayan.

Article History:

Received: 12-12-2025

Reviewed: 15-01-2026

Accepted: 28-01-2026

Published: 20-02-2026

Key Words:

Product

Diversification;

Fish; Creative

Economy.

Sejarah Artikel:

Diterima: 12-12-2025

Direview: 15-01-2026

Disetujui: 28-01-2026

Diterbitkan: 20-02-2026

Kata Kunci:

Diversifikasi Produk, Ikan, Ekonomi Kreatif.

How to Cite: Andini, A. S., Darayani, D. H., Kamil, M. I., Hardoko, H., Bintoro, G., Swandayani, R. E., & Juniawan, A. (2026). Diversifikasi Produk Ikan untuk Solusi Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir di Desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(1), 356-363. <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i1.18789>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v7i1.18789>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](#).



Pendahuluan

Desa Sambik Elen, yang terletak di Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara, NTB, dengan luas wilayah 4.105 Ha dan jumlah penduduk 3.985 jiwa, merupakan daerah dengan permasalahan kemiskinan ekstrem. Berdasarkan data dari Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K) tahun 2017, jumlah masyarakat miskin di desa ini



mencapai 2.733 jiwa. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024 menunjukkan bahwa sekitar 60% dari total penduduk Desa Sambik Elen hidup di bawah garis kemiskinan, yang berfokus pada ketergantungan terhadap sektor pertanian dan perikanan tradisional (BPS, 2024).

Lingkungan nelayan mempunyai karakteristik yang berbeda dengan petani. Sumberdaya perikanan mempunyai karakteristik dimana ia sulit diperkirakan dan dikontrol serta sasaran target penangkapannya yaitu ikan merupakan makhluk hidup dan bebas di lautan. Hal ini membuat usaha perikanan mempunyai resiko kerugian yang tinggi serta pola pendapatan yang fluktuatif. Kenyataan tersebut memberikan dampak bagi desa pesisir yaitu kemiskinan. Sedangkan sumber daya pesisir atau laut dengan produktifitas yang tinggi diharapkan berperan penting dalam mengatasi kemiskinan (Lohoo & Palenewen, 2021)

Berdasarkan observasi lapangan di Desa Sambik Elen, saat musim tangkap (*peak season*), jumlah tangkapan ikan tinggi namun karena dalam praktiknya, hasil tangkapan dijual dalam keadaan segar tanpa adanya fasilitas penyimpanan yang memadai menyebabkan Sebagian tangkapan yang tidak terjual di hari yang sama akan menurun kualitasnya. Hal ini yang menjadi masalah utama dalam pemasaran hasil tangkapan ikan bagi masyarakat di seluruh Indonesia, dimana saat tangkapan ikan cukup banyak namun harga jual ikan di pasaran turun, sehingga hal yang pasti terjadi, yaitu masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil tangkapan ikan oleh kelompok nelayan tidak mampu menutupi biaya dan waktu penangkapan (Patra & Asriany, 2019).

Mitra sasaran program ini adalah Kelompok Karang Taruna Desa Sambik Elen dan Kelompok Nelayan Laskar Sopoq Angen, di mana selama ini kegiatan karang taruna bersifat incidental dan tidak memiliki kegiatan tetap yang dapat meningkatkan perekonomian anggota. Sedangkan di sisi lain, Kelompok Nelayan di Desa Sambik Elen hanya menjual ikan segar hasil tangkapan untuk dikonsumsi langsung. Melalui program ini, diharapkan ada kolaborasi antara kelompok ini, di mana kelompok nelayan sebagai penyuplai bahan dasar ikan dan Karang Taruna mengolah, menghasilkan produk, dan melakukan penjualan.

Proses pengolahan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Jika proses pengolahan tidak berjalan baik, maka peningkatan produksi ikan yang telah dicapai akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengolahan ikan bertujuan mempertahankan mutu dan kesegaran ikan dalam waktu yang lebih lama dengan cara menghambat atau menghentikan sama sekali penyebab penurunan mutunya (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan (misalnya aktivitas enzim, mikroorganisme, atau oksidasi oksigen), agar ikan tetap baik sampai ke tangan konsumen. Tujuan utama proses pengolahan dan pengawetan ikan adalah : (Koniyo, 2020)

- 1) Mencegah proses pembusukan pada ikan, terutama pada saat produksi melimpah
- 2) Meningkatkan jangkauan pemasaran ikan
- 3) Melaksanakan diversifikasi pengolahan produk – produk perikanan
- 4) Meningkatkan pendapatan nelayan, sehingga memotivasi mereka untuk melipatgandakan produksi.

Produk hasil olahan ikan dan pengawetan umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus seperti sifat daging seperti bau (*odour*), rasa (*flavour*), bentuk (*appearance*) dan tekstur menjadi memiliki variasi yang lebih banyak dibandingkan dalam bentuk ikan segar. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok masyarakat pesisir adalah keterbatasan literasi dan penggunaan teknologi tepat guna. Pengolahan dan pengawetan ikan dari hasil produksi perikanan oleh kelompok nelayan



masih kurang maksimal dalam peranannya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat (Koniyo, 2020).

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah menumbuhkan kemandirian finansial dan semangat kewirausahaan dengan mengoptimalkan potensi lokal untuk menciptakan produk unggulan yang berkelanjutan yang diprakarsai oleh kelompok Karang Taruna. Kegiatan ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada penjualan ikan mentah serta menekan angka kerugian nelayan. Upaya pencapaian tujuan tersebut dilakukan melalui peningkatan pengetahuan dan pendampingan dalam penerapan teknologi tepat guna, khususnya dalam pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti abon ikan dan nugget ikan. Selain itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan kesadaran (*awareness*) masyarakat terhadap kondisi ekonomi lokal melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta memberikan pelatihan keilmuan praktis dan dukungan teknologi yang dibutuhkan. Lebih lanjut, kegiatan pengabdian ini juga bertujuan mengembangkan jiwa kewirausahaan, kreativitas, dan kemampuan masyarakat dalam memecahkan permasalahan sosial ekonomi, melalui penguatan pola kemandirian usaha perikanan berbasis penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi terhadap hasil tangkapan ikan.

Metode Pengabdian

Mitra sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kelompok Karang Taruna Tunas Harapan dan Kelompok Nelayan Laskar Sopoq Angen orang desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara sejumlah 38. Desa Sambik Elen secara geografis terletak di pesisir pantai dengan potensi perikanan tangkap yang potensial untuk dikembangkan. Kelompok Karang Taruna tidak memiliki kegiatan tetap yang terprogram sehingga melalui kegiatan ini diharapkan dapat menjadi wadah agar masyarakat memiliki sumber pendapatan baru yang dapat meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode partisipatif, dengan kegiatan pelatihan dan pendampingan yang melibatkan masyarakat dari kelompok Karang Taruna dan praktik langsung sebagai suatu metode pembelajaran pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini melibatkan narasumber, termasuk tokoh masyarakat sebagai penggerak mitra masyarakat di desa. Metode ini dapat memberikan nilai-nilai kemandirian dalam berpikir dan membangun kerja sama tim atau kelompok. Langkah-langkah yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah proses pendampingan persiapan bahan baku produk olahan, penyusunan formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan, teknologi pengolahan, serta diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Setelah selesai materi pelatihan, tahap selanjutnya adalah pelatihan pembuatan abon ikan dan nugget ikan. Kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah praktik penerapan iptek yang terdiri dari: a. Pengolahan/diversifikasi produk ikan menjadi abon ikan dan nugget, b. Penggunaan alat peniris minyak (*spinner*). c. Pengemasan abon ikan dalam kemasan.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur pemahaman dari peserta yang ditabulasi dalam tabel dan dipresentasikan dalam bentuk grafik. Di samping itu, uji *organoleptic* sederhana meliputi rasa dan aroma dilakukan pada produk yang dihasilkan.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan September 2025 dan diikuti oleh 38 orang yang terdiri dari kelompok Karang Taruna dan beberapa anggota nelayan. Masyarakat pesisir sebagai masyarakat yang memanfaatkan potensi laut dan pesisir



laut sebagai sumber pendapatan perekonomian tidak dapat disandingkan dengan masyarakat ekonomi di sektor lain, seperti sektor pertanian, sektor perindustrian dan sektor lainnya. Upaya pemberdayaan sangat diperlukan di dalam mendongkrak persoalan-persoalan yang ada di masyarakat pesisir (Nelayan) sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan kehidupan mereka. Melimpahnya sumber daya ikan seharusnya membuat pendapatan nelayan memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Namun, dalam realitas tidaklah demikian; kemiskinan masih banyak melanda kehidupan masyarakat pesisir. Jika dikaji dari sisi ekonomi, hasil tangkapan nelayan masih jauh dari memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal ini disebabkan karena minimnya modal yang dimiliki nelayan, tekanan dari pemilik modal, sistem bagi hasil yang tidak adil, perdagangan atau pelelangan ikan yang tidak transparan (dikuasai tengkulak) dan otoritas tidak punya wibawa untuk mengatur dan menegakkan aturan. Serta pola atau budaya kerja yang masih apa adanya tanpa memanfaatkan teknologi tepat guna (Zaenal Abidin, 2017).

Kemandirian finansial sangat penting untuk ditanamkan pada masyarakat desa dalam hal ini Desa Sambik Elen, khususnya masyarakat kurang mampu karena menjadi salah satu upaya untuk memberantas kemiskinan di pedesaan. Hal yang dapat dilakukan untuk salah satunya dengan memberdayakan masyarakat desa dengan keterampilan yang dapat diterapkan dengan mudah oleh masyarakat desa. Konsep program ini bertujuan untuk mengembangkan perekonomian masyarakat desa agar bisa lebih mandiri secara finansial, yaitu dengan memanfaatkan sektor potensial yang ada di Desa Sambik Elen, yaitu sektor perikanan, dan menjadikan hasil produk pemberdayaan sebagai produk unggulan yang bernilai dan dapat diproduksi secara berkelanjutan sehingga kebermanfaatannya dapat dirasakan secara berkelanjutan. (Koniyo, 2020). Desa Sambik Elen yang memiliki potensi ikan perikanan dan berada di daerah pesisir dapat dioptimalkan untuk mengembangkan perekonomian masyarakat dengan membuat sebuah produk olahan ikan yang bernilai dan potensial untuk dikembangkan.

Program pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan adalah memberikan pendampingan pemberdayaan dalam diversifikasi produk ikan. 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 (Junaidi et al., 2024). Proses filleting berjalan lancar karena ikan direbus terlebih dahulu sehingga memudahkan saat akan dipisahkan dari tulang. Para peserta sangat antusias dan aktif dalam kegiatan, salah satunya dalam menggunakan alat spinner. Penggunaan spinner dilakukan oleh beberapa orang untuk mengontrol pergerakan perputaran spinner yang cukup kencang sehingga harus dipegang oleh 3 orang peserta dan diberi alas kain di bagian bawahnya karena licin.

Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, yang memiliki dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir (Nazizah et al., 2024). Program dilaksanakan dengan partisipasi aktif dari kelompok masyarakat. Program ini sebagai bentuk transfer sekaligus penerapan ilmu dan teknologi tepat guna:

- 1) Pemilihan bahan baku produk olahan
 - 2) Formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan
 - 3) Teknologi pengolahan
 - 4) Diversifikasi produk olahan ikan berupa abon ikan dan nugget ikan
- Pengemasan



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Produk derivate Ikan

Pada sesi pelatihan (Kelompok Karang Taruna Sambik Elen), diajari cara mengolah ikan menjadi abon ikan dan nugget ikan. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak (Wijaya et al., 2021.). Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Pembuatan abon dan nugget merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi kelimpahan produksi ataupun untuk penganeekaragaman produk olahan ikan. Abon merupakan hasil pengolahan yang berupa pengeringan olahan ikan yang telah ditambahkan dengan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan. Proses produksi pengolahan abon menggunakan spinner bertujuan agar penirisan minyak dari abon dapat dilakukan dengan waktu yang lebih singkat, serta sebagai upaya menerapkan cara pengolahan abon ikan yang lebih bersih dan terjamin mutunya. Produk derivate yang telah berhasil dibuat kemudian dikemas dalam wadah plastik *zip lock* kemasan 100 gram.

Jenis ikan yang dibuat sebagai bahan baku jenis abon belum selektif, bahkan hampir semua. Jenis ikan dapat dijadikan abon. Namun demikian, akan lebih baik bila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri (Rosyid, 2011). Abon ikan, yang memiliki keunggulan berupa daya simpan lama, tekstur lembut, cita rasa yang disukai, serta mudah dikonsumsi oleh balita dan kelompok rentan lainnya. Abon ikan dapat dibuat dari jenis ikan pelagik seperti ikan tuna, cakalang, tongkol, kuniran dan tengiri (Setyaningsih & Ratnasari, 2024). Beberapa studi menunjukkan bahwa abon ikan dapat dibuat dari berbagai jenis ikan yang memiliki daging tebal dan sedikit duri seperti ikan tongkol (Dewi & Fadhillah, 2022).



Gambar 2. Pembuatan Produk Derivat Ikan (Abon dan Nugget Ikan)



Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program KOSABANGSA di Desa Sambik Elen Kabupaten Lombok Utara dilaksanakan sesuai rencana. Hasil evaluasi tingkat pemahaman, wawasan dan skill masyarakat tentang penguasaan materi diperoleh bahwa terjadi peningkatan pemahaman sebesar 90% setelah diberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk derivat ikan.



Gambar 3. Grafik Tingkat Pengetahuan Mitra Terhadap Pelatihan Pembuatan Produk Derivat Ikan

Kegiatan pelatihan ini menghasilkan 2 produk derivat ikan yaitu abon ikan dan nugget ikan. Produk yang telah diuat kemudian diuji rasa dan aromanya. Aziz dan Vui (2012) menyatakan bahwa aroma adalah salah satu komponen cita rasa yang sangat berpengaruh pada makanan. Aroma merupakan hasil dari respon indra penciuman akibat dari menguapnya senyawa tertentu yang sedikit larut lemak dan direspon dengan baik oleh indra penciuman dan dikenali oleh sistem tubuh sebagai aroma tertentu. Meskipun tekstur bahan pangan baik namun jika rasanya tidak enak maka konsumen akan menolak produk tersebut (Winarno, 2004). Berdasarkan uji rasa, masyarakat menyatakan bahawa rasa abon yang dibuat gurih sedangkan nugget ikan kurang kenyal sehingga perlu ditambahkan tepung agar tekstur menyerupai nugget komersil. Komposisi nugget yang dimana 95% menggunakan ikan dan hanya sedikit menambahkan tepung membuat rasa kenyal berkurang sehingga komposisi tepungnya perlu ditambah. Dalam produk nugget ikan, daging ikan yang digiling memiliki kemampuan rendah membentuk struktur sendiri, karena otot ikan memiliki lebih sedikit kolagen silang (*cross-linked collagen*) dibanding daging ayam/daging merah. Oleh karena itu, penambahan tepung (pati) berfungsi sebagai binder agar tekstur menjadi lebih padat dan kenyal (Dewi Surawan, 2007; Sahubawa & Budhiyanti, 2006). Secara teknologi pangan dan penelitian ilmiah, penambahan tepung pada nugget ikan penting karena:

- 1) Menjadi binder yang meningkatkan keterikatan protein ikan dalam adonan sehingga tekstur lebih kompak dan kuat (Ratnasari & Dewi R, 2021)
- 2) Meningkatkan kapasitas menahan air, sehingga nugget tidak mudah kering atau pecah saat diproses panas (Sahubawa & Budhiyanti, 2006)
- 3) Memperbaiki sifat sensorik seperti kekompakan dan kekenyalan yang disukai konsumen.
- 4) Menyediakan matriks pati-protein yang lebih stabil secara fisik dan kimia dibanding komponen protein ikan sendiri



Kesimpulan

Program pengabdian Masyarakat ini telah berhasil meningkatkan pemahaman mitra sebesar 90% berdasarkan hasil pre-test dan post-test, serta menghasilkan keterampilan teknis dalam memproduksi 2 produk derivat ikan berupa abon dan nugget ikan. Program ini menekankan kemandirian finansial dan kewirausahaan, mengoptimalkan potensi lokal untuk menciptakan produk unggulan yang berkelanjutan, sekaligus mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan mentah dan menekan angka kerugian nelayan.

Saran

Mitra disarankan membentuk unit usaha bersama (kelompok usaha atau koperasi kecil) yang mengelola produksi, pengemasan, dan pemasaran produk olahan ikan secara berkelanjutan. Selain itu, produk abon dan nugget ikan perlu dikembangkan dari sisi kemasan, label, dan merek lokal sebagai identitas produk Desa Sambik Elen.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Islam-Azhar, kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) atas dukungan dan kepercayaannya dalam memberikan dana untuk kegiatan pengabdian ini melalui program KOSABANGSA 2025. Bantuan yang diberikan sangat berperan penting dalam pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan ikan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Brawijaya yang berperan sebagai pendamping dalam kegiatan ini, mitra Kelompok Nelayan Laskar Sopoq Angen Desa Sambik Elen, Mitra Karang Taruna Desa Sambik Elen yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Abdul Aziz, Y. & Vui, C. N. (2012). The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim's purchasing intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (29 November 2024). *Data dan Informasi Kemiskinan Kabupaten/ Kota Tahun 2024*. Diakses pada 22 Juni 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/11/29/d2848c3990f081182125a416/data-dan-informasi-kemiskinan-kabupaten--kota-tahun-2024.html>
- Dewi Surawan, F. E. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78-84. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.2.2.78-84>
- Dewi, W., & Fadhilah, T. M. (2022). The addition of snakehead fish (*Channa Striata*) and bitter ginger (*Zingiber zerumbet* L) to fish floss. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 9(1), 27. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2021.9\(1\).27-39](https://doi.org/10.21927/ijnd.2021.9(1).27-39)
- 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*.



- Koniyo, Y. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN USAHA OLAHAN HASIL PERIKANAN. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 3(1), 14–18. <https://doi.org/10.30869/jag.v3i1.551>
- Lohoo, H. J., & Palenewen, J. C. V. (2021). Pemberdayaan Kelompok Nelayan Desa Arakan Kabupaten Minahasa Selatan Dalam Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *JURNAL PESISIR DAN LAUT TROPIS*, 9(2), 115. <https://doi.org/10.35800/jplt.9.2.2021.36925>
- Nazizah, F., Nurmalasari, Y., Ekalaturrahmah, Y. A. C., & Madura, U. I. (2024). *PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MASYARAKAT*.
- Patra, I. K., & Asriany, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 11–19. <https://doi.org/10.30605/atjpm.v1i1.92>
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Rosyid Meica Chandrianto. 2011. Pengendalian Mutu Proses Pembuatan Abon Lele di IRT Karmina. UNS-F. Pertanian Prog. Teknologi Hasil Pertanian. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/det ail/19842/Pengendalian-MutuProses-Pembuatan-Abon-Lele-diIRT-Karmina>.
- Sahubawa, L., & Budhiyanti, S. A. (2006). *PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG TAPIOKA DAN DAGING SERPIH MARLIN HITAM TERHADAP KARAKTERISTIK DAN TINGKAT KESUKAAN FISH NUGGET*.
- Setyaningsih, S., & Ratnasari, D. (2024). *Pembuatan Abon Ikan Kuniran (Upeneus Sulphureus) sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Berbasis Pangan Lokal*. 6(02).
- Wijaya, S. M., Nasution, S. H., & Yonata, A. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Abon Ikan pada Keluarga Nelayan di Pulau Rimau Desa Sumur Lampung Selatan*.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaenal Abidin, AS . 2017. Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Di Pesisir Pantai Blanakan Kabupaten Subang. <http://fisip.unjani.ac.id/wpcontent/uploads/2019/04/pemberdayaan-masyarakat-nelayan-di-pesisirpantai-blanakan-kabupatensubang.pdf>