



Pelatihan Usaha Abon Ikan Kakap Dalam mendorong Perekonomian masyarakat Lokal Di Kampung Onggari

**Hubertus Oja¹, Dapot Pardamean Saragih², Andri Irawan³, Wa Ode Sitti
Mardiana⁴, Fransin Kontu⁵, Erwin Nugraha Purnama⁶, Simon Bovi⁷, Herlin
Martha Yauply⁸**

¹⁻⁸ Program Studi Pembangunan Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas
Musamus Merauke

⁵ Program Studi Ilmu Politik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Musamus
Merauke

Email Korespondensi: oja@unmus.ac.id

Received: 08-11-2025

Accepted: 07-12-2025

Published: 11-12-2025

Abstract

Efforts to improve the economic welfare of community groups, particularly fishermen and housewives, are carried out through training and mentoring activities. This program focuses on enhancing skills in processing fish into shredded fish (abon) with high market value, including flavor innovations, proper production techniques, as well as business management, financial management, and effective marketing strategies. This community service activity involves students participating in the Community Service Program (KKN), with the target beneficiaries being indigenous Papuan women (mama-mama Papua) in Onggari Village. The methods used include training, production practice, and mentoring for the participants. The results of this activity show that the shredded red snapper business training has had a positive impact on improving the community's capacity to process fishery products into high-value commodities. This activity serves as an effective strategy to stimulate the local economy through skills development, entrepreneurship, and the utilization of local resources. For program sustainability, follow-up actions are needed, including ongoing mentoring, market access, and support from the government and partner institutions so that the shredded red snapper business can grow into a regional flagship product and contribute to long-term community welfare.

Keywords: *Business Training, Shredded Red Snapper, Economy, Local Community*

Abstrak

Upaya untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi kelompok masyarakat, terutama nelayan dan ibu rumah tangga, melalui pelatihan dan pendampingan. Program ini berfokus pada peningkatan keterampilan mengolah ikan menjadi abon yang bernilai jual tinggi, termasuk inovasi rasa dan teknik produksi yang benar, serta mengajarkan manajemen usaha, pengelolaan keuangan, dan strategi pemasaran yang efektif. Kegiatan pengabdian ini melibatkan mahasiswa peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan sasaran kegiatan mama-mama asli Papua di Kampung Onggari. Metode kegiatan berupa pelatihan, pembuatan dan pendampingan bagi mama-mama asli papau. Hasil dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa Pelatihan usaha abon ikan kakap memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai jual tinggi. Kegiatan ini menjadi salah satu strategi efektif dalam mendorong perekonomian lokal melalui pengembangan keterampilan, kewirausahaan, dan pemanfaatan sumber daya lokal. Untuk keberlanjutan program, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan, akses pemasaran, dan dukungan pemerintah maupun lembaga mitra agar usaha abon ikan kakap dapat berkembang menjadi produk unggulan daerah dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Keywords: Pelatihan Usaha , Abon Ikan Kakap, Perekonomian, Masyarakat lokal

A. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan dengan sumber daya perikanan yang sangat melimpah. Sebagai negara dengan panjang garis pantai mencapai lebih dari 108.000 km, potensi pengembangan sektor perikanan menjadi salah satu kekuatan ekonomi nasional. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), sektor perikanan memiliki kontribusi signifikan terhadap penyediaan bahan pangan bergizi serta peningkatan pendapatan masyarakat pesisir. Produk olahan ikan adalah hasil pengolahan bahan baku ikan melalui proses tertentu untuk meningkatkan daya simpan, cita rasa, dan nilai ekonomi. Produk olahan

ikan dapat berupa makanan kering, makanan basah, makanan siap saji, dan makanan awetan. Upaya pemanfaatan hasil laut berupa ikan bervariasi pengelolaannya dan pemanfaatannya yang salah satunya bisa dimanfaatkan menjadi abon ikan sebagai salah satu produk pangan berupa serat-serat daging ikan yang dimasak dengan bumbu, digoreng, dikeringkan, dan memiliki tekstur kering serta rasa gurih. Abon ikan banyak dikembangkan sebagai alternatif abon daging.

Salah satu jenis ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan banyak dikonsumsi adalah ikan kakap. Ikan kakap dikenal memiliki daging tebal, bertekstur padat, serta kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Menurut Widiastuti

& Putra (2019), “ikan kakap memiliki kandungan protein berkisar antara 18–22%, rendah lemak, serta mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk perkembangan otak dan kesehatan jantung.” Selain itu, ikan kakap juga mengandung mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Keunggulan nutrisi tersebut menjadikan ikan kakap sebagai bahan baku potensial untuk diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai tambah. Namun, pemanfaatan ikan kakap oleh masyarakat saat ini sebagian besar masih terbatas pada konsumsi dalam bentuk segar, goreng, bakar, atau sup. Pola pemanfaatan seperti ini membuat nilai ekonomi ikan kakap kurang maksimal dan sangat bergantung pada kondisi pasar harian. Ketika produksi melimpah, harga ikan segar cenderung menurun sehingga pendapatan nelayan maupun pedagang tidak stabil. Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan menjadi solusi yang penting untuk meningkatkan daya simpan, memperluas pasar, dan menambah nilai jual ikan kakap.

Salah satu bentuk diversifikasi produk yang potensial adalah abon ikan. Abon merupakan produk makanan berbentuk serat daging yang dikeringkan hingga memiliki kadar air sangat rendah. Menurut Huda et al. (2010), “abon adalah produk pangan berbasis daging yang dimasak dengan bumbu dan dikeringkan sehingga memiliki umur simpan panjang tanpa memerlukan bahan pengawet kimia.” Selain praktis, abon mudah dikonsumsi, tahan lama, dan memiliki cita rasa

gurih yang disukai berbagai kalangan masyarakat.

Pemilihan ikan kakap sebagai bahan baku abon memiliki beberapa keunggulan. Pertama, tekstur daging ikan kakap yang tebal dan padat memudahkan proses penyuwiran sehingga menghasilkan serat abon yang halus dan berkualitas. Kedua, cita rasa gurih alami ikan kakap memberikan karakteristik rasa yang kuat pada produk akhir. Ketiga, kandungan gizinya yang tinggi menjadikan abon ikan kakap sebagai produk pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat Suarni (2018) yang menyatakan bahwa “ikan laut, termasuk kakap, merupakan salah satu sumber protein hewani terbaik yang mudah dicerna dan kaya asam lemak esensial.”

Selain keunggulan teknis dan gizi, pengolahan ikan kakap menjadi abon memiliki peluang pasar yang sangat besar. Perubahan gaya hidup masyarakat modern yang cenderung mengutamakan makanan praktis dan tahan lama mendorong permintaan terhadap produk pangan siap saji. Suryani (2020) mencatat bahwa “produk makanan kering seperti abon mengalami peningkatan permintaan seiring berkembangnya pemasaran digital dan meningkatnya mobilitas masyarakat.” Abon ikan kakap tidak hanya dapat dipasarkan di lingkungan lokal, tetapi juga memiliki potensi menembus pasar nasional melalui platform marketplace, bahkan pasar internasional sebagai produk oleh-oleh khas daerah.

Kampung Onggari merupakan kampung lokal yang terletak di Distrik Malid Kabupaten Merauke yang sebagian besar masyarakat lokal yang

mendiami kampung tersebut. Kampung Onggari yang berbatasan dengan Laut Arafura, memiliki potensi sumber daya alam banyak yang dapat mendukung ekonomi masyarakat, meskipun masyarakat setempat juga sangat bergantung pada sumber daya hutan dan lahan untuk mata pencaharian., namun di Kampung Onggari sendiri kaya akan sumber potensi kelautan dan juga perikanan yang signifikan. Salah satu potensi perikanan di wilayah Kampung Onggari yakni kakap putih atau barramundi. Selain udang dan kepiting bakau,

Meskipun potensinya besar, pemanfaatan sumber daya kelautan di Kampung Onggari masih dapat dioptimalkan. Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) memiliki program seperti "Kampung Nelayan Merah Putih" untuk memodernisasi kampung nelayan tradisional dengan fasilitas seperti dermaga, gudang beku, dan tempat pelelangan ikan, yang dapat menjadi peluang bagi Onggari di masa depan. Pengembangan potensi kelautan diharapkan dapat meningkatkan ekonomi warga secara berkelanjutan tanpa mengabaikan aspek sosial dan lingkungan lokal. Salah satu pengembangan potensi laut berupa pemanfaatan ikan kakap dalam bentuk produk abon ikan kakap yang dapat dijadikan nilai jual.

Potensi sumber daya laut di wilayah pesisir Indonesia sangat besar dan dapat dikembangkan menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan bagi masyarakat lokal. Namun, pemanfaatan hasil tangkapan ikan seringkali belum optimal karena minimnya

keterampilan dalam pengolahan dan pemasaran produk turunan. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah pelatihan usaha pengolahan abon ikan kakap. Pelatihan ini memiliki tujuan utama untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat, khususnya kelompok nelayan dan pelaku UMKM, agar dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan.. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan masyarakat mampu menciptakan peluang usaha baru, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan perekonomian lokal. Sehingga menghasilkan nilai ekonomi masyarakat untuk lebih kreatif dalam pemanfaatan sumber daya lokal yang ada. Cara lain untuk mendorong pertumbuhan ekonomi desa adalah melalui keterlibatan sosial dan pemanfaatan industri kreatif (Devi et al., 2022).

Di sisi lain, usaha abon ikan kakap memiliki implikasi ekonomi dan sosial yang menguntungkan. Pada skala UMKM, pengolahan abon dapat menyerap tenaga kerja lokal, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta memberdayakan masyarakat pesisir sebagai pemasok bahan baku. Pengembangan industri abon juga mendukung prinsip pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal dan berkelanjutan, karena ikan kakap dengan berbagai ukuran dapat digunakan dalam produksi. Berdasarkan uraian di atas, pengelolaan ikan kakap untuk dijadikan abon merupakan langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, memperkuat daya saing UMKM, serta memperluas peluang usaha di sektor pangan. Usaha abon ikan kakap dapat dimulai dengan mengolah daging ikan kakap

menjadi produk abon yang gurih dan bernutrisi, dengan proses yang melibatkan perebusan/pengukusan, pencampuran dengan bumbu, dan proses pengeringan hingga mencapai tekstur yang kering dan ringan. Produk abon ini memiliki potensi pasar yang luas, baik dijual secara daring maupun di toko fisik, dengan keunggulan sebagai oleh-oleh atau camilan sehat yang kaya nutrisi. Oleh karena itu, kajian mengenai proses pengolahan, nilai ekonomi, serta potensi usaha abon ikan kakap penting untuk dilakukan guna mendorong inovasi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kampung Onggari Distrik Malind, Kabupaten Merauke. Kelompok sasaran dalam kegiatan ini yakni masyarakat lokal di Kampung yang salah satu mata pencariannya yakni menangkap ikan. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan berbagai tahapan penting antara lain pelatihan pembuatan pakan ternak bertujuan untuk memberikan nilai keterampilan bagi masyarakat dalam memanfaatkan sisa-sisa limbah tanaman yang ada di sekitaran perkebunan masyarakat. Adapun langkah-langkah kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Tahap Survey. Pada tahap ini untuk meninjau ketersediaan kecukupan batang pisang yang bisa dimanfaatkan untuk pembuatan pakan ternak.
2. Tahap penentuan kelompok sasaran. Pada tahap ini untuk

menentukan pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan ini lebih khususnya mereka sebagai sasaran dari kegiatan ini untuk mendapatkan bekal pengetahuan dan keterampilan sehingga mereka dapat melakukan sendiri setelah mengikuti kegiatan ini.

3. Tahap koordinasi. Tahap ini untuk memastikan semua rencana kegiatan bisa berjalan dengan baik sesuai dengan yang diharapkan baik dari segi waktu pelaksanaannya, tempat pelaksanaannya, serta koordinasi dengan aparat kampung.

Untuk menunjang kegiatan pelatihan ini bisa berjalan dengan baik maka perlu didukung dengan berbagai kebutuhan materi pelatihan, adapun material atau bahan yang diperlukan dalam kegiatan pelatihan ini sebagai berikut: Bawang merah, Bawang putih, Ketumbar, Kemiri (untuk rasa gurih dan tekstur yang lebih lembut), Jahe (untuk menghilangkan bau amis ikan), Kunyit (untuk warna alami dan aroma), Merica butiran, Garam, Gula merah atau gula pasir (untuk penyeimbang rasa), Cabai merah (opsional, jika ingin rasa pedas).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

- Hasil

Berdasarkan hasil survey lapangan di Kampung Onggari dengan kelompok sasaran mama-mama asli Papua ditemukan permasalahan yakni bahwa hasil tangkapan ikan kakap sering kali langsung dijual kepada para penadah

atau pembeli dengan harga yang bervariasi tergantung ukuran ikannya. Pada hal ikan kakap bisa dimanfaatkan untuk diolah menjadi abon ikan kakap dan bisa dijual dengan harga yang tinggi. Hal ini terjadi masyarakat kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengelolah sumber daya perikanan menjadi usaha yang lebih produktif. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan *pemamparan materi singkat* dan praktik langsung (*hands-on training*). Yang terdiri dari beberapa tahapan antara lain:

1. Tahapan Kegiatan
2. Perencanaan: Identifikasi peserta, penyusunan materi, dan penyediaan bahan baku.
3. Penyuluhan: Penyampaian materi mengenai kewirausahaan, keamanan pangan, dan strategi pemasaran.
4. Praktik Produksi: Peserta mempraktikkan cara pembersihan ikan, pengolahan, bumbu, memasak, mengeringkan, dan pengemasan abon.
5. Pendampingan: Evaluasi hasil pelatihan, diskusi kendala, dan pendampingan usaha Peserta terdiri dari kelompok masyarakat lokal, nelayan, ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM dengan jumlah 15 orang.

Proses pembersihan sisik ikan, hal ini agar mendapatkan daging ikan yang bersih yang layak untuk di olah



Gambar1. Tahap pembersihan sisik ikan kakap

Pemilihan bahan baku merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas akhir produk olahan, termasuk abon ikan. Ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) menjadi salah satu jenis ikan yang banyak digunakan dalam pembuatan abon karena memiliki beberapa keunggulan baik dari segi tekstur, cita rasa, maupun kandungan gizi. Ikan kakap putih memiliki daging yang tebal, berwarna putih cerah, dan memiliki serat yang cukup halus sehingga mudah dipisahkan dan diproses menjadi abon. Tekstur dagingnya yang tidak mudah hancur saat diolah membuatnya ideal untuk menghasilkan abon yang berserat

panjang dan kering. Selain itu, rasa daging ikan kakap putih dikenal gurih dan tidak berbau amis yang menyengat, sehingga dapat menghasilkan abon dengan cita rasa yang lebih disukai konsumen. Dari sisi gizi, ikan kakap putih kaya akan protein, omega-3, mineral, dan vitamin yang penting untuk tubuh. Kandungan gizinya memberikan nilai tambah pada produk abon yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi. Hal ini menjadikan abon ikan kakap putih sebagai produk pangan fungsional yang dapat dipromosikan sebagai makanan sehat.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Kakap

-Pembahasan

Pelatihan Usaha Abon Ikan Kakap dalam Mendorong Perekonomian Masyarakat Lokal dalam Pengembangan potensi sumber daya perikanan merupakan salah satu strategi penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir. Salah satu bentuk inovasi yang saat ini mulai dikembangkan adalah pelatihan usaha pengolahan abon ikan kakap. Program pelatihan ini tidak hanya bertujuan memberikan pengetahuan teknis dalam pengolahan hasil laut, tetapi juga mendorong masyarakat menjadi lebih mandiri secara ekonomi melalui peningkatan keterampilan kewirausahaan.

Usaha abon ikan kakap memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat lokal, terutama di wilayah pesisir yang memiliki ketersediaan ikan melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui pelatihan ini, masyarakat diajarkan bagaimana mengolah ikan kakap menjadi produk bernilai tambah tinggi, yang lebih tahan lama dibandingkan dengan ikan segar. Pengolahan dalam bentuk abon juga menjadikan produk lebih mudah dipasarkan dan dikemas sebagai produk UMKM yang memiliki daya saing di pasaran lokal maupun luar daerah.

Pemberdayaan bagi masyarakat lokal dalam pengelolaan hasil perikanan penting untuk dilakukan guna memberikan pemahaman bagi

masyarakat bahwa hasil ikan dapat olah dalam berbagai bentuk yang salah satunya bisa diolah menjadi abon ikan. Oleh karena itu pemberdayaan perlu bagi masyarakat untuk meningkatkan keterampilan masyarakat lokal. Menurut Sulistyani (2018), pemberdayaan merupakan proses yang memberikan kekuasaan, kesempatan, kemampuan, dan pelibatan masyarakat dalam pengambilan keputusan untuk meningkatkan kualitas hidup. Pelatihan usaha abon ikan kakap merupakan bentuk pemberdayaan ekonomi berbasis keterampilan.

Selain peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini juga mencakup edukasi pemasaran, manajemen usaha, dan standar keamanan pangan. Dengan pengetahuan ini, masyarakat tidak hanya mampu memproduksi abon ikan kakap secara mandiri, tetapi juga dapat mengembangkan jaringan pemasaran melalui media sosial, marketplace, hingga pemasaran berbasis komunitas. Upaya ini secara langsung mendorong terbentuknya unit usaha mikro baru yang mampu membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi ketergantungan masyarakat pada pekerjaan musiman sebagai nelayan. Lebih jauh, pelatihan usaha abon ikan kakap berpotensi meningkatkan daya tarik ekonomi lokal melalui lahirnya produk khas daerah. Produk yang memiliki identitas lokal dapat menjadi bagian dari industri olahan pangan daerah dan mendukung

pembangunan ekonomi kreatif. Hal ini sejalan dengan konsep pembangunan berbasis potensi lokal (local economic development), dimana masyarakat tidak hanya menjadi penjual bahan mentah, tetapi juga menjadi produsen produk bernilai tinggi.

Pemberdayaan masyarakat berbasis pada potensi lokal sebagai bentuk mengoptimalkan sumber daya lokal yang lebih berdaya saing dalam pembangunan ekonomi lokal yang lebih berdaya saing. Menurut Helmsing (2003), pengembangan ekonomi lokal dilakukan melalui pemanfaatan potensi sumber daya daerah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Potensi perikanan di Kampung Onggari akan bermanfaat jika masyarakat punya peran aktif dalam pemanfaatan potensi tersebut, Sehingga pemberdayaan masyarakat juga dapat meningkatkan peran masyarakat untuk ikut membantu mensukseskan program-program pemerintah daerah yang telah dicanangkan untuk dapat mengelola atau mengolah potensi daerah yang ada, untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Menurut Sudarmanto et. al. (2020), pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila ada peran aktif dari masyarakat itu sendiri.

Pengolahan ikan kakap menjadi abon adalah bentuk peningkatan nilai tambah atas sumber daya lokal. Dengan demikian, pelatihan usaha abon ikan kakap merupakan salah satu strategi pemberdayaan yang efektif dalam meningkatkan

keterampilan masyarakat, membuka peluang usaha baru, dan memperkuat ketahanan ekonomi lokal. Jika pelatihan ini dilaksanakan secara berkelanjutan dan didukung oleh pemerintah, lembaga pendamping, serta akses pasar yang memadai, maka usaha abon ikan kakap dapat berkembang menjadi sektor ekonomi unggulan berbasis kearifan lokal. Usaha abon ikan kakap merupakan usaha ekonomi kreatif bagi masyarakat lokal yang lebih produktif. Pemahaman akan produktifitas masyarakat lokal tidak sebatas pada upaya dalam pemanfaatan sumber daya lokal yang ada, akan tetapi kreatifitas masyarakat lokal dalam mengelolah sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Menurut UU No. 20 Tahun 2008, UMKM adalah usaha produktif yang dapat meningkatkan daya saing masyarakat lokal. Produk olahan ikan seperti abon termasuk dalam subsektor industri kuliner yang memiliki peluang pasar luas. pengolahan ikan menjadi abon ikan yang dapat meningkatkan nilai simpan ikan. Usaha ini dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengembangan industri rumah tangga berbahan baku murah.

D. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa Pelatihan usaha abon ikan kakap memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai jual tinggi. Kegiatan ini menjadi salah satu

strategi efektif dalam mendorong perekonomian lokal melalui pengembangan keterampilan, kewirausahaan, dan pemanfaatan sumber daya lokal. Untuk keberlanjutan program, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan, akses pemasaran, dan dukungan pemerintah maupun lembaga mitra agar usaha abon ikan kakap dapat berkembang menjadi produk unggulan daerah dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Devi, N. U. K., Kartika Dewi, J., Malik Al Gazali Sayyidi, A., & Anam, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Optimalisasi Ekonomi Kreatif Produk Abon Bawang Goreng Desa Randupitu, Kecamatan Gending, Kabupaten Probolinggo.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 2012; 16(3):119. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706> 7(3), 352–359. <https://journalcenter.litpam.com/index.php/linov>
- Huda, N., Shen, S. T., & Ismail, N. (2010). Chemical composition, color and linear expansion properties of fish floss. *Journal of Food Chemistry*, 123(2), 345–350.

- Helmsing, A.H.J. (2003). *Local Economic Development: Theory and Practice*.
- Suarni, N. (2018). Kandungan gizi dan manfaat konsumsi ikan laut. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1), 21–30.
- Suryani, T. (2020). *Perilaku Konsumen dan Perkembangan Pemasaran Digital*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyani, A. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Strategi*. Bandung: Alfabeta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang UMKM.
- Widiastuti, I., & Putra, A. (2019). Karakteristik nutrisi dan komposisi kimia ikan kakap. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 75–82.
- Sudarmanto, E., Revida, E., Zaman, N., Simarmata, M. M., Purba, S., Syafrizal, Bachtiar, E., Faried, A. I., Nasrullah, Marzuki, I., Hastuti, P., Jamaludin, Kurniawan, I., Mastutie, F., & Susilawaty, A. (2020). *Konsep Dasar Pengabdian Kepada Masyarakat: Pembangunan dan Pemberdayaan* (1st ed.).