

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Mujair Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan di Desa Gempolpendowo

Aisyah Julia Andayani¹, Rita Nataliawati², Ema Hidayati³, Akrom Fahmi Mamduc⁴, Sutiani⁵, Natasya Eka Putri Sholehah⁶, Cindy Octaviani⁷, Moh. Nauval Bayhaqi⁸

Program Studi Manajemen, Institut Teknologi & Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan
e-mail: Warkoabc@gmail.com, rita12natalia@gmail.com,
emahidayati@ahmaddahlan.ac.id, akromfahmi668@gmail.com, sutiani@gmail.com,
natasyaekaputri828@gmail.com, cindyoctaviani445@gmail.com,
bayhaqinauval25@gmail.com

Abstrak

Desa Gempolpendowo di Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan memiliki produksi ikan mujair yang melimpah namun sering menghadapi penurunan harga saat panen raya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi olahan ikan melalui pelatihan pembuatan abon mujair, pengemasan serta strategi pemasaran. Metode pelaksanaan mencakup persiapan, sosialisasi, pelatihan dengan praktik langsung, diskusi pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ikan nilai jual yang meningkat signifikan dari Rp15.000/kg menjadi Rp40.000–Rp50.000 per 250 gram abon serta tumbuhnya semangat kewirausahaan khususnya di kalangan ibu rumah tangga. Produk abon memiliki daya simpan lebih lama serta potensi pengembangan variasi rasa sesuai kebutuhan pasar. Kegiatan ini penting karena selain meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperkuat ekonomi desa juga mendukung ketahanan pangan. Sehingga pendampingan lanjutan pada aspek pemasaran digital, branding dan perizinan produk masih diperlukan untuk keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Abon ikan mujair, Nilai tambah perikanan.*

Abstract

Gempolpendowo Village in Glagah District, Lamongan Regency, boasts abundant tilapia fish production but often faces price declines during peak harvests. This community service activity aims to improve the community's skills in fish processing diversification through training in tilapia floss production, packaging, and marketing strategies. The implementation method included preparation, outreach, hands-on training, mentoring discussions, and evaluation. The activity results demonstrated improved community skills in fish processing, a significant increase in the selling price from IDR 15,000/kg to IDR 40,000–50,000 per 250 grams of floss, and a growing entrepreneurial spirit, especially among housewives. The floss product has a longer shelf life and the potential for developing flavor variations to meet market needs. This activity is important because it not only increases community income and strengthens the village economy but also supports food security. Therefore, further assistance in digital

marketing, branding, and product licensing is still needed for business sustainability.

Keywords: *Community Empowerment, Tilapia Floss, Fisheries Value-Added.*

PENDAHULUAN

Desa Gempolpendowo merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur. Secara administrasi desa Gempolpendowo terdiri dari 6 dusun yaitu Dusun Gendol, Dusun Baut, Dusun Megareng, Dusun Grobogan, Dusun Pompongan dan Dusun Dukuh. Jumlah penduduk Desa Gempolpendowo adalah 1.209 Jiwa yang terdiri dari jumlah penduduk Laki - Laki 605 Jiwa dan untuk penduduk Perempuan 604 Jiwa. Batas Wilayah Desa Gempolpendowo Sebelah Utara Desa Pasi, sebelah Timur Desa Rayunggumuk, sebelah Selatan Desa Weduni dan sebelah Barat Desa Soko. Mata Pencarian utama penduduk Desa Gempolpendowo adalah sebagai Petani.

Desa Gempolpendowo memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Salah satu komoditas unggulan adalah ikan mujair yang mampu menghasilkan panen hingga 589 ton per tahun sehingga menjadi salah satu komoditas penting perikanan di Kabupaten Lamongan menurut (Bilgies et al., 2023). Keunikan pengelolaan lahan juga terlihat dari pola pemanfaatannya yakni pada musim kemarau lahan digunakan untuk menanam padi sementara pada musim hujan dialihfungsikan menjadi tambak ikan seperti mujair, tombro dan bandeng. Adapun masyarakat Desa Gempolpendowo menghadapi kendala serius dalam pemasaran hasil panen ikan mujair. Pada saat panen raya, tingginya jumlah produksi menyebabkan harga jual ikan mujair turun secara signifikan (Gede et al., 2022). Kebanyakan masyarakat hanya mengonsumsi ikan sebagai lauk sehari-hari atau menjualnya dalam bentuk segar yang masa simpannya relatif singkat. Akibatnya, nilai ekonomi yang diperoleh masih rendah dan belum mampu memberikan keuntungan yang maksimal bagi masyarakat. Padahal, pengolahan hasil pertanian dan perikanan merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah dan memperluas peluang pasar (Riyo et al., 2023). Masa panen ikan mujair di Desa Gempolpendowo berkisar antara empat hingga lima bulan. Siklus produksi yang relatif singkat ini sebenarnya membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan secara berkelanjutan sehingga tidak hanya bergantung pada penjualan ikan segar saat panen raya.

Berdasarkan hasil observasi di Desa Gempolpendowo, cukup banyak penduduk yang memiliki tambak ikan mujair. Namun, saat panen tiba ikan tersebut hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan serta lebih sering dikonsumsi sebagai lauk harian. Kondisi ini membuat ikan mujair memiliki nilai ekonomis rendah dan keuntungan yang diperoleh pun minim. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengolahan pascapanen agar ikan mujair lebih tahan lama dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai cara mengolah ikan mujair. Ikan ini bisa dijadikan beragam produk

makanan siap saji misalnya abon ikan. Abon sendiri merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat, diolah dengan bumbu kemudian dimasak melalui perebusan dan penggorengan menurut (Wahida et al., 2020). Pengolahan ini dapat menjadi alternatif agar ikan mujair lebih awet. Selain itu, bahan baku yang mudah diperoleh serta peralatan yang sederhana membuat usaha abon ikan tidak memerlukan modal besar. Produksi abon ikan mujair dapat meningkatkan nilai jual ikan terlebih jika didukung dengan pelatihan strategi pengemasan yang menarik untuk menunjang pemasaran.

Hasil penelitian dan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi pengolahan ikan dapat menjadi solusi yang efektif. Misalnya pengolahan ikan mujair menjadi kerupuk ikan, ikan asin dan ikan asap telah terbukti meningkatkan daya saing produk (Putra & Karimah, 2017) dan (Zulawati et al., 2024). Namun, potensi pengolahan ikan mujair menjadi produk makanan cepat saji seperti abon ikan masih belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, produk abon memiliki daya simpan lebih lama, cita rasa yang disukai masyarakat luas serta nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Selain aspek ekonomi, pengolahan ikan juga berkaitan dengan ketahanan pangan. Produk olahan dengan daya simpan yang panjang dapat membantu mengurangi kerugian akibat pembusukan sekaligus menghadirkan alternatif makanan bergizi. Di sisi lain, keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai aspek keamanan pangan dan standar kebersihan dalam proses produksi masih menjadi hambatan yang mengurangi daya saing produk olahan ikan di pasar (Ayuni et al., 2024). Oleh karena itu, penting adanya pelatihan yang tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis tetapi juga memberikan pemahaman mengenai higienitas, pengemasan dan strategi pemasaran.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan keterampilan kepada masyarakat Desa Gempolpendowo dalam pembuatan abon ikan mujair, membekali masyarakat dengan pengetahuan pengemasan dan pemasaran serta menciptakan peluang usaha kecil menengah yang dapat memperkuat ekonomi desa. Manfaat ekonomi juga mulai terlihat dari perhitungan sederhana yang dilakukan bersama peserta. Jika biasanya ikan mujair dijual dengan harga Rp15.000 per kilogram dalam bentuk segar maka setelah diolah menjadi abon, nilai jualnya bisa meningkat hingga dua sampai tiga kali lipat tergantung kualitas dan pengemasannya. Hal ini memberikan gambaran nyata kepada masyarakat bahwa inovasi pengolahan hasil perikanan mampu membuka peluang usaha baru dengan menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada Kamis, 14 Agustus 2025 ini dirancang secara sistematis melalui beberapa tahapan agar permasalahan keterbatasan keterampilan dan rendahnya diversifikasi olahan ikan di Desa Gempolpendowo dapat teratasi. Pendekatan yang digunakan tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan tetapi juga pada

pemberdayaan dan pendampingan masyarakat secara langsung. Adapun tahapan metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

a. Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian masyarakat, perangkat desa dan kelompok masyarakat setempat untuk menentukan jadwal kegiatan, lokasi pelaksanaan serta jumlah peserta yang terlibat. Selain itu, tim melakukan survei awal melalui wawancara singkat dan observasi lapangan guna mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat mengenai diversifikasi produk olahan ikan, keterampilan yang telah dimiliki serta kendala utama dalam pemasaran. Berdasarkan hasil survei, tim kemudian menyusun materi pelatihan berupa panduan tertulis, poster visual serta contoh produk abon ikan yang dapat dijadikan referensi bagi peserta.

b. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan pendekatan partisipatif melalui penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan ikan. Peserta diberikan wawasan mengenai peluang pasar produk abon ikan, keunggulan abon dibandingkan dengan penjualan ikan segar serta potensi keuntungan ekonomi yang dapat diraih. Untuk menumbuhkan minat dan motivasi, peserta ditunjukkan contoh produk abon ikan yang telah dikemas dengan baik sehingga mereka memperoleh gambaran nyata mengenai hasil yang akan dicapai.

c. Pelatihan dan Demonstrasi

Tahapan inti berupa pelatihan dan demonstrasi dilakukan dengan metode *learning by doing*. Dalam kegiatan ini, peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan tetapi juga secara langsung mempraktikkan proses pembuatan abon ikan mujair mulai dari tahap pemilihan ikan yang berkualitas, proses perebusan, pencabikan daging, penumisan bumbu, pencampuran, penggorengan hingga menghasilkan tekstur abon yang kering serta tahap akhir berupa pendinginan dan pengemasan. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan keterampilan peserta meningkat dan mereka mampu memproduksi abon secara mandiri.

d. Diskusi dan Pendampingan

Setelah pelatihan praktik selesai, diadakan diskusi kelompok untuk menggali pengalaman dan kendala yang dialami peserta selama proses pembuatan. Tim pendamping memberikan solusi teknis, tips praktis untuk efisiensi produksi serta pengetahuan tambahan terkait standar kebersihan dan kualitas produk. Selain itu, peserta juga diajak menyusun strategi pemasaran baik melalui penjualan langsung di pasar lokal maupun pemanfaatan media sosial dan platform digital agar jangkauan pemasaran produk lebih luas.

e. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan sebagai bentuk monitoring untuk mengukur keberhasilan program. Evaluasi meliputi perbandingan keterampilan peserta

sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan dengan menggunakan metode wawancara, observasi praktik serta kuesioner sederhana. Aspek yang dinilai mencakup pemahaman terhadap materi, keterampilan teknis dalam pembuatan abon serta minat peserta untuk melanjutkan usaha secara mandiri. Hasil evaluasi ini menjadi dasar bagi tim pengabdian dalam merancang tindak lanjut seperti pendampingan lanjutan atau pelatihan tambahan sesuai kebutuhan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan mujair di Desa Gempolpendowo, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan, dilaksanakan melalui beberapa tahapan yaitu: (1) sosialisasi mengenai pentingnya pengolahan ikan mujair sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil perikanan (2) demonstrasi langsung proses pembuatan abon ikan mujair yang melibatkan seluruh peserta secara aktif dan (3) pendampingan dalam hal teknik pengemasan produk agar lebih higienis dan menarik secara visual. Peserta kegiatan terdiri dari masyarakat desa dengan latar belakang beragam antara lain petani, petambak serta ibu rumah tangga yang memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha berbasis olahan ikan.

Secara kuantitatif, kegiatan ini memberikan dampak yang cukup signifikan. Pertama, terjadi peningkatan nilai jual produk. Jika sebelumnya ikan mujair segar hanya dihargai sekitar Rp15.000 per kilogram dengan daya simpan relatif singkat (1-2 hari) maka setelah diolah menjadi abon, nilai jual meningkat menjadi Rp40.000-Rp50.000 per 250 gram yang berarti harga jual naik 2-3 kali lipat. Kedua, produk abon yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, ditandai dengan warna coklat keemasan, tekstur kering, rasa gurih serta aroma khas ikan mujair yang tetap terjaga. Beberapa peserta juga mulai mengembangkan variasi rasa, terutama rasa pedas untuk menarik minat konsumen. Ketiga, keterampilan masyarakat mengalami peningkatan terbukti dari kemampuan peserta dalam memahami dan mempraktikkan seluruh tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, perebusan, pencabikan daging, penumisan bumbu, penggorengan, pengeringan hingga penyimpanan dan pengemasan produk akhir.

Dari sisi kualitatif, kegiatan ini menunjukkan adanya perubahan sikap dan pola pikir masyarakat. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam sesi diskusi, keberanian untuk mencoba praktik secara langsung serta banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait teknik pengolahan dan peluang pemasaran. Bagi ibu rumah tangga, kegiatan ini meningkatkan rasa percaya diri untuk mengelola usaha rumahan yang bernilai ekonomi. Selain itu, muncul pula inisiatif dari sebagian peserta untuk melakukan inovasi produk, baik dalam variasi rasa maupun kemasan yang lebih menarik sehingga memiliki daya saing lebih tinggi di pasar. Dampak sosial-ekonomi juga mulai dirasakan seperti terbukanya peluang usaha baru, meningkatnya interaksi sosial dalam kelompok

Masyarakat serta munculnya semangat kebersamaan dalam mengembangkan produk lokal sebagai sumber penghasilan tambahan.

Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan maupun keberlanjutan program. Kendala tersebut antara lain keterbatasan alat produksi yang dimiliki masyarakat, minimnya modal usaha untuk meningkatkan kapasitas produksi serta keterampilan pemasaran digital yang masih rendah sehingga distribusi produk belum dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, perlu adanya tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan, bantuan peralatan sederhana serta pelatihan pemasaran berbasis teknologi digital agar usaha abon ikan mujair di Desa Gempolpendowo dapat berkembang secara berkelanjutan.

Hasil pengabdian ini sejalan dengan penelitian dan program sejenis yang menunjukkan bahwa inovasi pengolahan hasil perikanan mampu meningkatkan nilai tambah produk serta pendapatan masyarakat. Nilai tambah produk perikanan pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan seperti abon, nugget atau kerupuk terbukti meningkatkan harga jual hingga dua hingga tiga kali lipat dibandingkan produk segar (Wardana et al., 2025). Hal ini sejalan dengan temuan di Desa Gempolpendowo di mana abon mujair memiliki nilai jual lebih tinggi dan daya simpan lebih lama. Selain itu, peningkatan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan sejalan dengan temuan (M. Yusuf et al., 2022). Pelatihan olahan ikan dapat meningkatkan partisipasi perempuan dalam wirausaha lokal serta mendukung ekonomi keluarga sejalan dengan temuan (Arifin & Wibowo, 2021). Adanya upaya diversifikasi produk dengan menciptakan varian rasa pedas menunjukkan potensi inovasi sesuai tren pasar makanan siap saji sebagaimana dikemukakan oleh (Arifin & Wibowo, 2021). Tantangan masih ditemui pada keterbatasan alat, modal dan keterampilan pemasaran digital yang juga diungkapkan oleh (Retno et al., 2025) dalam penelitiannya bahwa pendampingan lanjutan diperlukan terutama pada aspek branding, pemasaran online dan perizinan produk (halal, PIRT, BPOM) untuk mendukung keberlanjutan usaha.

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan mujair digunakan berbagai bahan dan alat yang mendukung kelancaran proses produksi. Bahan utama yang digunakan adalah ikan mujair sebanyak 1 kg, kemudian ditambah dengan berbagai bumbu seperti bawang merah 10–15 siung, bawang putih 8–10 siung, santan 1 bungkus, minyak goreng 3 sendok makan, gula 1 sendok makan, garam 2 sendok makan, penyedap rasa 1 sendok makan serta rempah-rempah berupa serai 2–3 tangkai, cabai rawit secukupnya, cabai merah 8–10 buah, kunyit 3 ruas, ketumbar 1 sendok teh, lengkuas 1 ruas, daun salam 2–3 lembar, daun jeruk 3–5 lembar dan jahe 1 ruas. Sementara itu, alat yang digunakan dalam proses pembuatan abon meliputi pengukus, wajan, kompor, pisau, talenan, spatula, baskom, garpu atau sendok serta toples penyimpanan. Seluruh rangkaian kegiatan pelatihan ini didokumentasikan dengan baik, memperlihatkan antusiasme peserta ketika mengikuti setiap tahapan pembuatan

abon ikan mujair secara langsung mulai dari persiapan bahan hingga proses pengolahan akhir. Setelah seluruh bahan dan alat tersedia, proses pembuatan abon ikan mujair diawali dengan membersihkan ikan hingga benar-benar bersih, kemudian dikukus sampai matang. Ikan yang telah matang disuwir halus menggunakan garpu atau tangan hingga terpisah dari tulangnya. Selanjutnya, bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, serai, ketumbar, daun salam dan daun jeruk dihaluskan lalu ditumis hingga harum. Setelah itu, ikan yang sudah disuwir dimasukkan ke dalam wajan bersama tumisan bumbu, ditambahkan santan, gula, garam, serta penyedap rasa lalu dimasak sambil terus diaduk hingga teksturnya kering, kecokelatan dan berbentuk serat halus khas abon. Abon yang sudah matang kemudian didinginkan dan disimpan dalam toples kedap udara agar tetap awet dan siap dikonsumsi maupun dipasarkan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Abon dari Ikan Mujair



Gambar 2. Pembuatan Abon dari Ikan Mujair



Gambar 3. Pengemasan Produk Abon Ikan Mujair

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gempolpendowo menunjukkan bahwa potensi perikanan khususnya ikan mujair sangat besar namun selama ini terhambat oleh harga jual rendah saat panen raya dan keterbatasan daya simpan ikan segar. Melalui pelatihan pembuatan abon ikan mujair, masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan, pengemasan dan strategi pemasaran sehingga mampu meningkatkan nilai jual

ikan hingga dua sampai tiga kali lipat dibandingkan penjualan dalam bentuk segar. Kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan ekonomi desa tetapi juga memunculkan semangat kewirausahaan terutama bagi ibu rumah tangga, memperkuat interaksi sosial serta mendukung ketahanan pangan dengan menghadirkan produk bergizi yang tahan lama. Meskipun demikian, tantangan berupa keterbatasan alat, modal dan keterampilan pemasaran digital masih perlu diatasi. Sehingga pendampingan lanjutan dalam aspek branding, pemasaran online dan perizinan produk sangat penting untuk menjamin keberlanjutan usaha. Inovasi pengolahan ikan mujair menjadi abon terbukti efektif sebagai solusi atas permasalahan ekonomi desa sekaligus strategi pemberdayaan masyarakat menuju kemandirian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z., & Wibowo, H. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk berbasis pertanian. *Jurnal Pengabdian Pertanian Dan Pembangunan*, 12(4), 210-220.
- Ayuni, A., Maswadi, M., Suharyani, A., Aritonang, M., & Fitrianti, W. (2024). Strategi Peningkatan Mutu Produk Olahan Ikan Tangkap di Kecamatan Sungai Kakap. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(4), 305-316. <https://doi.org/10.37149/jia.v9i4.1291>
- Bilgies, F., Sundari, A., Muhajir, A., Fauziyah, N., Islam, U., & Ulum, D. (2023). *Pelatihan Pengolahan Nugget Ikan Mujair Di Desa Badurame Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan*. 3(1), 7-12.
- Gede, I., Surya, Pratama, Anggiriawan, Budi, P., Yudiastari, & Made, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pada Budidaya Ikan Mujair Di Desa Sading Kabupaten Badung. *Jurnal Abdi Dharma Masyarakat (JADMA)*, 2(2), 103-109. <https://doi.org/10.36733/jadma.v2i2.2994>
- M. Yusuf, Halimatus Sa'diyah, Syarif Husni, Muhammad Nursan, Aeko Fria Utama, & Ni Made Nike Zeamita Widiyanti. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melaui Peningkatan Keterampilan Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Labuan Lombok, Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 251-256. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i1.1435>
- Putra, R. S., & Karimah, Y. I. (2017). Bandeng di Desa Jenggolo Sidoarjo Prodi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. *Unusa*, 1(1), 12-15.
- Retno, Cahyaningati, Hudi, M., & Setyobakti. (2025). *Penguatan Legalitas Umkm Di Desa Yosowilangun Kidul* : 4(1), 244-254.
- Riyo, M., F, D. A., Keswara, S., Kuswandari, E., Revaldo, A. R., Deru, M., S, D. R., & Wahyono, T. (2023). *Pelatihan Produk Pengolahan Ikan Mujair Guna Meningkatkan Ekonomi Desa*. 419-423.

- Wahida, W., Sunarni, S., & Widiastuti, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1), 21–26. <https://doi.org/10.35308/jmk.v4i1.2453>
- Wardana, R. S., Erlisya, V., Simbolon, L. O. B., Simanjuntak, G. Y., & Firman, F. (2025). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir di Provinsi Kepulauan Riau Melalui Inovasi Pengolahan Hasil Tangkap Nelayan dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Perikanan. *Edu Sociata (Jurnal Pendidikan Sosiologi)*, 8(1), 14–21. <https://doi.org/10.33627/es.v8i1.3306>
- Zulawati, E., Purnamasari, P., Nugroho, D., & Nawangsih, I. (2024). 500-Article Text-1570-1-10-20241129. 2(6), 314–322.