



## **Pemberdayaan Berbasis Masyarakat melalui Produksi Makanan Berbahan Baku Ikan**

**Yanti Mutalib<sup>1</sup>, Siswadi Sululing<sup>2</sup>, Maulana Wahyu Ayatullah<sup>3</sup>, Arianti A. Ogotan<sup>4</sup>, Frederik Dony Sangkia<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia

Email: <sup>1</sup>mutalib.y@yahoo.com, <sup>2\*</sup>siswadi.sululing@gmail.com, <sup>3</sup>maulanawahyu21@gmail.com,

<sup>4</sup>ariantiogotan83@gmail.com, <sup>5</sup>fd.sangkia@gmail.com

### **Abstract**

*This community service activity (CSP) is entitled: Community-Based Empowerment Through Fish-Based Food Production. The target of this activity is the wives of fishermen from the Poklashar Kadampe group in Tinangkung Village, Tinangkung Selatan District, BangKep Regency. The problems faced by the partner group are (1) fish are only sold raw at very cheap prices so the profits are small, (2) lack of knowledge and skills in processing fish-based food, (3) lack of equipment due to limited business capital, (4) lack of insight and skills in making attractive product packaging, (5) knowledge about product marketing which is still minimal, (6) lack of understanding about business management. The purpose of this CSP is to empower fishermen's wives to become entrepreneurs of processed products, meatballs and fish floss. The implementation method is the Pelatihan and counseling method starting from: product production and packaging techniques, promotion techniques, marketing and business management as well as group financial bookkeeping. The outputs of CSP are fish meatball and fish floss products, activity videos [https://youtu.be/WtyWCBukn6c?si=1Dpr8\\_DJcK3FfrHG](https://youtu.be/WtyWCBukn6c?si=1Dpr8_DJcK3FfrHG) and publications in online mass media <https://www.sangalu.com/daerah/8313512169/didanai-hibah-drtpm-tahun-2024-tim-pkm-unismuh-uwuk-banggai-gelar-pelatihan-produksi-makanan-berbahan-baku-ikan-di-desa-tinangkung> and publication of articles in the PaKMas journal (Sinta 4) journal link <https://journal.y3a.org/index.php/pakmas/about> and community service posters.*

**Keywords:** Empowerment, Production, Meatballs, Abon, Fish.

### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian berbasis masyarakat (PBM) ini berjudul: Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Melalui Produksi Makanan Berbahan Baku Ikan. Sasaran kegiatan ini adalah istri-istri Nelayan kelompok Poklashar Kadampe di Desa Tinangkung Kec. Tinangkung Selatan Kab. BangKep. Masalah yang dihadapi kelompok mitra adalah (1) ikan hanya dijual mentah dengan harga sangat murah maka keuntungan yang didapat kecil, (2) kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan berbahan baku ikan, (3) kurangnya peralatan karena modal usaha yang terbatas, (4) Kurangnya wawasan dan keterampilan dalam membuat kemasan produk yang menarik, (5) Pengetahuan tentang pemasaran produk yang masih minim, (6) Kurangnya pemahaman tentang manajemen usaha. Tujuan Program PBM ini adalah memberdayakan istri-istri nelayan di Desa Tinangkung Kec. Tinangkung Selatan Kab. BangKep, dan melatih mitra menjadi pengusaha produk olahan, bakso dan abon ikan. Metode pelaksanaan adalah metode pelatihan dan penyuluhan/sosialisasi mulai dari teknik produksi dan pengemasan produk, teknik promosi dan pemasaran serta manajemen usaha dan pembukuan keuangan kelompok. Luaran Program ini adalah Produk bakso ikan dan abon ikan, video kegiatan [https://youtu.be/WtyWCBukn6c?si=1Dpr8\\_DJcK3FfrHG](https://youtu.be/WtyWCBukn6c?si=1Dpr8_DJcK3FfrHG) dan publikasi di media massa online <https://www.sangalu.com/daerah/8313512169/didanai-hibah-drtpm-tahun-2024-tim-pkm-unismuh-luwuk-banggai-gelar-pelatihan-produksi-makanan-berbahan-baku-ikan-di-desa-tinangkung> dan publikasi di jurnal pengabdian kepada masyarakat yaitu jurnal PaKMas (Sinta 4) link jurnal <https://journal.y3a.org/index.php/pakmas/about> serta Poster pengabdian.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan, Produksi, Bakso, Abon, Ikan.

## A. PENDAHULUAN

Desa Tinangkung adalah salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Tinangkung Selatan dan merupakan desa penghasil ikan di Kabupaten Banggai Kepulauan. Luas desa tinangkung adalah 35 km<sup>2</sup> dengan jarak 4 km dari ibukota kecamatan serta 22 km dari ibukota kabupaten, dan 800 km dari ibukota provinsi. Pada tahun 2017, jumlah penduduk desa ini mencapai 1.198 jiwa, terdiri dari 596 laki-laki dan 602 perempuan (Kepulauan, 2014). Jenis ikan hasil tangkapan nelayan di desa tinangkung ada beberapa jenis, diantaranya : teri, kembung, tengiri, cakalang, malalugis, kerapu, baronang, kakap, kuwe, layang, selar, tongkol, pari dan lain-lain. Kelompok mitra menghadapi beberapa masalah, yaitu: (1) ikan hanya dijual mentah dengan harga sangat rendah, sehingga belum memberikan keuntungan maksimal, (2) terbatasnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk makanan, (3) kekurangan peralatan akibat minimnya modal usaha, (4) Kurangnya wawasan dan keterampilan dalam membuat kemasan produk yang menarik, (5) pengetahuan yang terbatas tentang strategi pemasaran, dan (6) kurangnya pemahaman dalam manajemen usaha. Salah satu sumber daya hasil perikanan yang kaya akan kandungan zat gizi adalah ikan. Ikan termasuk sumber protein bermutu tinggi.

Protein pada ikan memiliki komposisi dan jumlah asam amino esensial yang lengkap. Hal ini dikarenakan daging ikan mempunyai serat protein lebih pendek daripada serat protein daging sapi atau daging ayam. Kebutuhan protein pada tubuh manusia berkisar antara 45-46 gram per hari. Kebutuhan asupan protein pada tubuh dapat dipenuhi dengan mengonsumsi ikan sebanyak 15% dari total kebutuhan protein orang dewasa, dan 70% dari total kebutuhan protein pada usia anak-anak (Andhikawati et al., 2021) Ikan juga mengandung asam lemak omega-3 yang memiliki keunggulan khusus dibanding pangan hewani lain, karena komposisi asam lemak esensialnya tidak jenuh ganda. Asam lemak esensial ini dibutuhkan untuk pertumbuhan dan fungsi normal semua jaringan, termasuk untuk perkembangan sel otak yang optimal (Fridayanti, D.V., & Prameswari, 2016). Ikan juga kaya akan kandungan vitamin dan mineral. Jika dalam menu sehari-hari kita menghadirkan ikan, maka kita memberikan sumbangan gizi yang tinggi pada jaringan tubuh kita (Fridayanti, D.V., & Prameswari, 2016).

Dari sisi pemasaran produk, usaha ini memiliki prospek yang menjanjikan. Dukungan pengembangan wilayah di berbagai kecamatan terutama Kecamatan Tinangkung Selatan, semakin memperkuat peluang ini. Dengan jarak yang dekat antara lokasi mitra dan ibukota kabupaten Banggai

Kepulauan, hanya membutuhkan waktu 45 menit menggunakan kendaraan roda dua, mitra memiliki peluang besar untuk mempromosikan dan memasarkan produk olahan ikan yang akan mereka hasilkan.

Berdasarkan survei yang dilakukan oleh pengabdian, toko dan warung di sekitar ibukota Salakan Kabupaten Banggai Kepulauan belum ada yang menawarkan produk olahan ikan khas yang bisa dijadikan oleh-oleh bagi pengunjung. Hal ini menjadi peluang bagi mitra untuk memasarkan dan mempromosikan produk mereka melalui toko-toko tersebut.

Selain itu, keyakinan pengabdian dan mitra terhadap prospek usaha ini juga didukung oleh ketersediaan bahan baku. Desa Tinangkung, yang merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di Kabupaten Banggai Kepulauan, memiliki potensi sebagai sentra produksi ikan di wilayah tersebut. Meskipun pada bulan-bulan tertentu hasil tangkapan ikan terdampak penurunan akibat cuaca buruk, namun jumlah dan kesinambungan tetap terjaga hasil tangkapan secara keseluruhan, kondisi masih sangat mendukung untuk menunjang usaha, selain juga berfungsi untuk ekspor ikan hidup. Jika diperhatikan dari hasil tangkapan ikan dari para suami pihak mitra, setiap kepala keluarga (KK) dari masing-masing anggota suami mitra ini rerata setiap hari bisa mendapatkan hasil tangkapan ikan sebesar 5 -10 kg / sekali tangkapan.

Tujuan umum Program Pengabdian Berbasis Masyarakat ini adalah memberdayakan kemampuan tim istri nelayan dari Desa Tinangkung Kecamatan Tinangkung Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Fokus utamanya adalah melatih mereka untuk menjadi pengusaha yang sukses dalam memproduksi makanan olahan makanan berbahan baku ikan seperti bakso dan abon ikan (Herawati et al., 2020).

Permasalahan Mitra berdasarkan hasil kesepakatan bersama pihak mitra, terdapat dua aspek utama yang menjadi fokus penyelesaian melalui program ini, yaitu aspek produksi dan manajemen. Permasalahan terkait aspek produksi meliputi:

- 1) Mitra belum terampil membuat produk olahan yang berbahan baku ikan sehingga ikan hasil tangkapan nelayan hanya dijual mentah dengan harga yang relatif murah. Permasalahan ini menjadi prioritas untuk membekali mitra dengan kemampuan, keterampilan dan keyakinan bahwa mereka dapat membikin produk olahan yang bermutu dari bahan baku ikan.
- 2) Mitra tidak memiliki peralatan yang memadai untuk menunjang proses produksi yang efektif

dan efisien akibat minimnya modal yang dimiliki. Permasalahan ini mendapatkan prioritas untuk memberikan kemudahan kepada mitra dalam melakukan proses produksi.

- 3) Mitra belum mampu mengemas produk secara menarik dan belum memahami teknik pengemasan yang dapat memberikan ciri khas tersendiri. Masalah ini penting karena kemasan yang menarik berperan besar dalam meyakinkan calon pembeli dan memengaruhi pencapaian penjualan produk.
- 4) Persoalan mitra dari sisi manajemen, solusi yang dilakukan, mencakup:
  - a. Mitra kurang memiliki pemahaman, ketrampilan hal pengelolaan usaha secara efektif dan efisien. Mitra masih kurang memahami manajemen usaha yang efektif dan efisien. Pengetahuan mereka tentang manajemen usaha masih terbatas, dan ini merupakan sasaran untuk memastikan keberlangsungan dan progres bisnis yang mereka geluti.
  - b. Mitra belum memahami teknik promosi & pemasaran produk secara optimal. Mereka perlu dibekali strategi yang baik dalam memasarkan produk, karena pemasaran merupakan kunci utama keberhasilan sebuah usaha.

## B. PELAKSAAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian berbasis masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tinangkung Selatan Kab. Banggai Kepulauan Sulawesi Tengah dari tanggal 29 Agustus sampai 1 September 2024 sebagai berikut: tanggal 29 September 2024 Tim Pengabdian menuju lokasi pengabdian dengan membawa mesin pencetak bakso, mesin spiner, mesin pengemas, freezer, dan spanduk pengabdian, tanggal 30 Agustus 2024 persiapan alat dan bahan baku ikan untuk pembuatan bakso ikan dan abon ikan, tanggal 31 Agustus 2024 pelaksanaan pembuatan bakso ikan dan abon ikan, pengemasan dan pelabelan produk bakso ikan dan abon ikan, dan tanggal 1 September 2024 dilakukan sosialisasi/manajemen usaha bakso ikan dan abon ikan termasuk pembukuan keuangan kelompok dan pemasaran produk.

Mitra sasaran kegiatan pengabdian berbasis masyarakat ini adalah kelompok istri nelayan kelompok poklashar kadampe di desa Tinangkung Kecamatan Tinangkung Kabupaten Banggai Kepulauan, yang berjumlah 7 orang.

Kegiatan pengabdian berbasis masyarakat ini dilaksanakan dengan memakai metode pelatihan, yaitu pelatihan teknis produksi Pengolahan bakso ikan dan abon ikan (Wally & Abdollah, 2022);

(Rozi, Fahrur., et al., 2023), pelatihan pengemasan produk, promosi dan pemasaran produk, serta penyuluhan manajemen usaha kelompok.

Untuk merealisasikan solusi pemecahan masalah yang ditawarkan, maka kegiatan program PBM ini akan dilakukan melalui lima tahapan kegiatan sebagai berikut (Sululing S., Mutalib, Y., & Lutfi, 2023):

1. Tahap I (Penyuluhan). Pada tahap awal, mitra akan diberikan wawasan tentang prospek usaha yang akan mereka kembangkan, mencakup teknik produksi, pemasaran dan manajemen usaha. Penyuluhan ini dilakukan melalui ceramah dan diskusi interaktif. Tujuannya adalah untuk memperkuat pengetahuan, wawasan dan motivasi merintis bisnis yang baru.
2. Tahap II (Pelatihan Teknik Produksi & Pengemasan Produk)  
Pada kegiatan ini, mitra diberi pelatihan buat mengolah ikan menjadi bakso ikan dan abon. Pelatihan dilengkapi dengan pendampingan dan konsultasi agar mitra benar-benar terampil menghasilkan produk berkualitas. Selain itu mereka akan diajarkan teknik pengemasan produk yang menarik dan unik, yang dapat meningkatkan daya tarik pasar. Sesuai dengan pengabdian masyarakat tentang bimbingan teknis pengolahan ikan menjadi bakso bagi masyarakat Jongkos Kapuas Hulu Kalimantan Barat (Vatria, 2021).
3. Tahap III (Pelatihan Teknik Promosi dan Pemasaran Produk)  
Pada tahap ini, mitra akan mendapatkan pelatihan intensif tentang strategi promosi dan pemasaran produk. Bimbingan yang berkelanjutan akan diberikan hingga mampu memasarkan produk secara efektif, sehingga usaha yang dijalankan dapat terus berkembang dan berkelanjutan (Akbar et al., 2024); pelatihan teknik pemasaran online produk kerajinan pada pusat dakwah komunitas muhammadiyah (Wida Purwidiyanti & Tri Septin Mujirahayu, 2020); pelatihan teknis pemasaran digital pada Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) (Desti Fitriati, 2021)
4. Tahap IV (Penyuluhan Mengelola Usaha)  
Kegiatan tahap IV ini, mitra diberikan ilmu hal strategi manajemen usaha yang baik. Penyuluhan dilakukan melalui ceramah dan diskusi, dengan tujuan agar mitra memahami secara mendalam berbagai konsep mengatur usaha yang tepat bagi memastikan kelangsungan & pertumbuhan bisnisnya. Pengabdian masyarakat sebelumnya tentang manajemen usaha dalam mendukung usaha





**Gambar 4.** Proses Pencetakan Bakso Ikan memakai alat pencetak bakso ikan



**Gambar 5.** Proses Pengemasan Produk dan pelabelan produk



**Gambar 6.** Produk Bakso Ikan siap dipasarkan

### **Pelatihan Teknik Produksi Pengolahan bahan baku ikan menjadi abon ikan**

Teknik produksi pengolahan bahan baku ikan menjadi abon ikan adalah sebagai berikut: ikan yang sudah dicuci bersih kemudian disiangi, dikukus dan dicabik-cabik, setelah itu ikan di masukan ke dalam wajan, diberi bumbu, santan, telur, lalu digoreng hingga kering, abon yang sudah jadi minyaknya dikeluarkan dengan menggunakan alat spiner, kemudian diangin-anginkan dan siap untuk dikemas.

Proses pengolahan bahan baku ikan menjadi abon ikan adalah sebagai berikut:



**Gambar 7.** Proses Pemisahan tulang ikan yang akan dijadikan abon ikan



**Gambar 8.** Proses Pembuatan abon ikan



**Gambar 9.** Proses Pengeringan minyak dengan memakai alat *Spiner*



**Gambar 10.** Abon Ikan yang telah dikeringkan memakai alat peniris minyak (*Spiner*)



**Gambar 11.** Proses pengemasan Abon Ikan



**Gambar 13.** Pemateri dan Kelompok Poklashar Kadompe



**Gambar 12.** Abon Ikan yang telah siap di Pasarkan

### Penyuluhan Manajemen Usaha Bakso Ikan dan Abon Ikan termasuk Pembukuan Keuangan Kelompok Serta Pemasaran Produk.

Penyuluhan manajemen usaha diberikan dengan materi yang terdiri dari konsep pemasaran dan promosi produk, kemasan produk, pengertian akuntansi/pembukuan, pencatatan transaksi, dan laporan keuangan. Sejalan dengan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya tentang pembukuan akuntansi sederhana untuk usaha kecil mikro dan menengah (Maharani, DA., Naisaroh, Siti., & Renovriska, 2014); Penyuluhan Pembukuan Sederhana Kepada Ibu Rumah Tangga yang Memiliki Usaha di Desa Cipasung, Kabupaten Kuningan-Jawa Barat (Gantina et al., 2020); Penyuluhan Pengelolaan Keuangan Keluarga Pada Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Sei Agul (Cardona et al., 2022).

Sedangkan pelatihan pemasaran produk yang telah dilakukan sebelumnya adalah Pelatihan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Berbasis Digital Di Kecamatan Citeureup (Wasan & Anita Sariningsih, 2021); Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media (Werdani et al., 2020); Pelatihan pemasaran produk UMKM Remojong Berbasis Internet Di Kabupaten Brebes (Yulianto, Andi., Setiad, Roby., & Premana, 2022) dan pelatihan desain logo dan kemasan produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang (Agustina et al., 2021).

Pada tahap akhir monitoring dan pendampingan, dilakukan evaluasi untuk mengetahui dampak dari penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan dan mengukur tingkat keberhasilan pelaksanaan pemberdayaan melalui pengisian kuesioner terkait kepuasan, dan tingkat pemahaman peserta dengan menggunakan skala likert 1-5. Adapun hasil evaluasi terlihat pada tabel berikut ini.

**Tabel 1.** Rata-Rata Jawaban 7 Responden

Kriteria Kepuasan	Jumlah	Jawaban
Tinggi	5	71%
Sedang	1	14%
Rendah	1	14%

Tabel 1 di atas, dilakukan pengelompokan berdasarkan 3 kelompok yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Berdasarkan tabel tersebut diketahui bahwa penilaian peserta terhadap pelaksanaan pemberdayaan berada pada kategori tinggi sebesar 71%. Hal ini menunjukkan bahwa para peserta merasa puas dan dapat memahami terkait kegiatan pemberdayaan yang telah dilakukan. Pada tahap ini juga dilaksanakan tanya jawab terhadap pelaksanaan pembuatan produk bakso ikan dan abon ikan, teknik kemasan dan pelabelan produk, teknik promosi dan pemasaran produk serta manajemen usaha termasuk pembukuan keuangan kelompok.

## D. PENUTUP

### Kesimpulan

Setelah pelaksanaan kegiatan, ada beberapa hasil yang diharapkan dapat dirasakan mitra. Pelatihan dan penyuluhan yang diberikan kepada mitra sasaran kelompok Poklashar Kadompe di desa Tinangkung Kecamatan Tinangkung Kabupaten Banggai Kepulauan, maka pengabdian memberikan simpulan sebagai berikut: Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan bakso ikan dan abon ikan telah berjalan dengan baik, dan Pelaksanaan kegiatan penyuluhan/pelatihan tentang teknik pengemasan produk, pemasaran produk dan pelatihan manajemen usaha serta pembukuan keuangan kelompok poklashar kadompe telah berjalan sesuai dengan rencana.

## Saran

Pengabdian memberikan saran adalah: kegiatan produksi bakso ikan dan abon ikan ini harus terus berjalan dan dilakukan secara terencana dan berkesinambungan agar kelompok ini dapat berkembang dan maju sehingga bisa meningkatkan pendapatan bagi kelompok istri nelayan khususnya kelompok poklaskar kadompe, kami sebagai pendamping bersedia mendampingi walaupun kegiatan pengabdian ini sudah selesai dilakukan.

Pemberdayaan ini dapat dijadikan model pemberdayaan pengolahan produksi makanan berbahan baku ikan menjadi bakso ikan dan abon ikan yang bernilai ekonomis, dan juga menjadi referensi bagi Pengabdian yang akan datang yang melakukan pemberdayaan dengan tema yang sama.

## Ucapan Terima Kasih

Terselenggaranya pengabdian ini sesuai rencana berkat kerja sama semua pihak. Tim Pengabdian tidak sempat menyebutkan satu per satu, namun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. DRTPM Kemdikbudristek yang telah mendanai kegiatan ini pada tahun anggaran 2024.
2. Kelompok Poklaskar Kadompe di desa Tinangkung Kecamatan Tinangkung Kabupaten Banggai Kepulauan, atas kesediaannya dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian ini.
3. Rektor Unismuh Luwuk yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini, dan
4. LP3M Unismuh Luwuk yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi kepada tim pengabdian untuk kegiatan pengabdian ini.

## E. DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo Dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 4(1), 69. <https://doi.org/10.31328/js.v4i1.1732>
- Akbar, J. S., Nababan, K., & Rumengan, S. M. (2024). Pelatihan "Pembuatan Bakso Ikan Tuna" untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha pada Mahasiswa. *PakMas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(1), 56–62. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i1.2624>
- Almaidah, S. (2021). Penyuluhan Manajemen Usaha Kecil Pada Kelompok Masyarakat Desa Mlopoharjo Kecamatan Wuryantoro Kabupaten Wonogiri. *Janaka: Jurnal*

*Pengabdian Masyarakat Kewirausahaan Indonesia*, 02(01), 1–9. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2334072&val=22450&title=PENYUL>

- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84. <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade/article/view/3871>. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Aryani, Lina., & D. (2021). Penyuluhan Manajemen Usaha Bagi Pengurus dan Anggota Koperasi Di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, Banten. *Nemui Nyimah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 22–30.
- Baskoro, H., Sukaris, S., & Ismanto, H. (2022). Penyuluhan Manajemen Usaha Dalam Mendukung Usaha Bumdes Desa Prupuh. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(2), 198. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i2.3993>
- Cardona, D., Handayani, S., & Swaludin, Ahmad, D. M., & Nasution, M. I. (2022). Penyuluhan Pengelolaan Keuangan Keluarga Pada Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Sei Agul Empowerment: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. *Pengabdian Masyarakat Empowerment: Jurnal*, 1(1), 8–13. <https://doi.org/https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i1.13>
- Desti Fitriati. (2021). Membangun Masyarakat Mandiri dimasa Pandemi COVID-19 Melalui Pelatihan Akutansi Biaya Produk dan Teknik Pemasaran Digital. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 911–920. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.5544>
- F.Rozi, S.Y. Lumbessy, A.R. Scabra, KN.Yasa, Aulia. Putri, Afina.Praba, Larasati, Alijah.Tulhosiyah, Melina. Jennie, Oktavia. Lenny, Alfatih, Muhammad, & S. S. (2023). Upaya Peningkatan Kapasitas Usaha Masyarakat Desa Embung Raja Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan. *Wicara*, 1(1), 78–87. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2393>
- Fridayanti, D.V., & Prameswari, G. (2016). Peran Uks (Usaha Kese Dalam Peran UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) Dalam Upaya Penanggulangan Obesitas Pada Anak Usia Sekolah. *JHE (Journal of Health Education)*, 1(2).

- <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jhealthedu/article/view/18787/8944>
- Gantina, D., Swantari, A., & Ratnaningtyas, H. (2020). Penyuluhan Pembukuan Sederhana Kepada Ibu Rumah Tangga yang Memiliki Usaha di Desa Cipasung, Kabupaten Kuningan Jawa Barat. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 2(2), 97–103. <https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JPP/article/view/1449/212>
- Hasni, H., Agustyawati, D., Pardana, D., & Daholu, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Ikan Menjadi Bakso Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Journal of Community Empowerment*, 1(2), 56. <https://doi.org/10.31764/joce.v1i2.12115>
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4), 216–221.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20–34. <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI/article/download/283/271>
- Kepulauan, B. P. S. K. B. (2014). *Badan Pusat Statistik Kabupaten Banggai kepulauan*. <https://bangkepkab.bps.go.id/statictable/2016/01/27/78/luas-wilayahkabupaten-banggai-kepulauan-menurut-kecamatan-2014.html>
- Lesmana, I. S., Dermawan, R. A., Rahayu, Y., Hidayat, R., Jaliyah, D., & Nurulaini, A. (2022). Pkm Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Ikan Payus (Bakso Ikan Payus) Di Desa Linduk Pontang Serang. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*, 2(3), 458–466. <https://doi.org/10.53363/bw.v2i3.122>
- Maharani, DA., Naisaroh, Siti., & Renovriska, M. (2014). Penyuluhan Pembukuan Akuntansi Sederhana untuk PKK. *Perwira Journal of Community Development*, 3(2), 1–5. <https://ejournal.unperba.ac.id/index.php/pjcd/article/view/140/95>
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 320–346. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolita.ma.v1i4.2279>
- Sululing S., Mutalib, Y., & Lutfi, M. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Produksi Makanan Berbasis Rumput Laut Di Desa Tinangkung Kabupaten Bangkep. *JIPMAS: Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 05(01), 66–80. <https://ejournal.uhn.ac.id/index.php/pengabdian/article/view/1648/896>
- Vatria, B. (2021). Bimbingan Teknis Pengolahan Bakso Ikan bagi Masyarakat Jongkong Kapuas Hulu Kalimantan Barat. *Kapuas*, 1(2), 93–97. <https://doi.org/10.31573/jk.v1i2.349>
- Wally, P., & Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *BAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75–84. <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>
- Wasan, G. H., & Anita Sariningsih. (2021). Pelatihan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Berbasis Digital Di Kecamatan Citeureup. *Jurnal Pengabdian Bina Mandiri*, 1(1), 31–36. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i1.7>
- Werdani, R. E., Kurniawati, N. I., Sukoco, J. B., Windriya, A., & Iskandar, D. (2020). Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(1), 1. <https://doi.org/10.30595/jppm.v4i1.4655>
- Wida Purwidianti, & Tri Septin Mujirahayu. (2020). Pelatihan Teknik Pemasaran Online Produk Kerajinan Pada Pusat Dakwah Komunitas Muhammadiyah. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 4(2), 257–261. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v4i2.2200>
- Yulianto, Andi., Setiad, Roby., & Premana, A. (2022). Pelatihan Pemasaran Produk UMKM “Remojong” berbasis Internet Di Kabupaten Brebes. 04(02), 2–5. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/6445/2586>