Jurnal Wicara Desa, Volume 3 Nomor 3, Juni 2025
e-ISSN: 2986-9110. https://journal.unram.ac.id/index.php/wicara

OPTIMALISASI POTENSI PERIKANAN DESA BUNKATE MELALUI WORKSHOP PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL BUDIDAYA PERIKANAN AIR TAWAR

Optimization Of Bunkate Village's Fishery Potential Through A Workshop On Processing And Marketing Freshwater Fishery Cultivation Products

Miftahul Khair[1], Aulia Ramadhani[2], Hilalia Soleha[3], Rini Ramdani Siambaton[4], Farid Faqih[5], Moh. Kiamuddin[6*], Dewina Haryani[7], Intan Nurasmi[8], Hartiwi[9] Muhammad Redi[10]

[1]Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Mataram, [2]Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Mataram, [3]Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Mataram, [4]Agribisnis Universitas Mataram, [5]Agribisnis Universitas Mataram. [6]Teknik Mesin Universitas Mataram, [7]Pend. Matematika Universitas Mataram, [8]Ilmu Lingkungan Universitas Mataram, [9]Pend. Sosiologi Universitas Mataram, [10]Kimia Universitas Mataram.

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel		
Korespondensi*	:	qiamuh123@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	27 Juni 2025
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6758

ABSTRAK

Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, memiliki potensi perikanan air tawar yang melimpah, khususnya dalam budidaya perikanan air tawar. Namun potensi tersebut belum dikelola secara maksimal. Melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat, kegiatan workshop difokuskan pada peningkatan keterampilan masyarakat desa dalam pengolahan hasil budidaya perikanan, serta strategi pemasaran produk perikanan yang lebih efektif. Oleh karena itu, mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram menginisiasi program *Workshop* Pengolahan dan Pemasaran Hasil Budidaya Perikanan Air Tawar sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Kegiatan ini mencakup pelatihan pembuatan stik ikan sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk serta edukasi mengenai strategi pemasaran yang efektif. Metode pelaksanaan program melibatkan observasi, wawancara dengan petani ikan, formulasi resep, serta pelaksanaan workshop yang diikuti oleh masyarakat setempat, khususnya ibu-ibu PKK. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta antusias dalam mengikuti pelatihan dan memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ikan nila menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi serta pemasaran produk perikanan, yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Bunkate mampu mengembangkan usaha berbasis perikanan secara mandiri dan berkelanjutan, sehingga meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa.

Kata kunci: Perikanan, pengolahan, pemasaran

ABSTRACT
Bunkate Village, Jonggat District, Central Lombok Regency, has abundant freshwater fisheries potential, especially in freshwater fisheries cultivation. However, this potential has not been managed optimally. Through a community empowerment approach, workshop activities are focused on improving the skills of village communities in processing fisheries cultivation products, as well as more effective fisheries product marketing strategies. Therefore, KKN PMD students from Mataram University initiated the Freshwater Fisheries Cultivation Results Processing and Marketing Workshop program as a solution to increase the added value of fisheries products. This activity includes training in making fish sticks as a form of product diversification and education on effective marketing strategies. The program implementation method involves observation, interviews with fish farmers, recipe formulation, and implementation of workshops attended by the local community, especially PKK mothers. The results of the activity showed that participants were enthusiastic about participating in the training and gaining new skills in processing tilapia into products with higher selling value and marketing fisheries products, which are expected to increase the income and welfare of the village community. Through this activity, it is hoped that the Bunkate Village community will be able to develop fisheries-based businesses independently and sustainably, thereby increasing the economic welfare of the village.

Keywords: Fisheries, processing, marketing

PENDAHULUAN

Desa Bunkate merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah, NTB. Desa ini memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Berbagai jenis ikan yang dibudidayakan di desa ini salah satunya adalah ikan nila. Potensi ini dapat menjadi modal penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Namun, potensi tersebut masih belum dikelola dengan baik. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan ditemukan salah satu kendala utamanya adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil budidaya perikanannya. Kondisi tersebut yang mengakibatkan nilai jual ikan nila masih rendah dan belum memberikan keuntungan yang maksimal bagi masyarakat (Ningrum *et al.,* 2021).

Mayoritas petani ikan nila di desa ini langsung menjual hasil budidayanya secara langsung. Padahal, jika dilakukan pengolahan terlebih dahulu, dapat menjadi nilai tambah dan meningkatkan keuntungan bagi para petani ikan di desa setempat (Oktavianawati & Palupi, 2017). Kondisi tersebut mengindikasikan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya yang tersedia dengan kemampuan masyarakat dalam mengelolanya. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan menjadi kendala utama yang perlu diatasi.

Ikan nila merupakan salah satu ikan yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan alternatif (Yoswati *et al.,* 2022). Salah satu alternatif produk olahannya tersebut yakni stik ikan. Stik ikan merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak telur serta air, yang berbentuk pipih panjang serta dimasak dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Pratiwi & Fitriana, 2013).

Pengolahan ikan nila menjadi sebuah produk seperti stik ikan memiliki beberapa keuntungan. Pertama, meningkatkan nilai jual ikan nila (Putri *et al.,* 2018). Produk stik ikan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan nila segar yang dijual

langsung. Kedua, memperpanjang umur simpan ikan nila. Produk olahan seperti stik ikan memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan ikan segar, sehingga mengurangi risiko pembusukan dan kerugian (Muslimin, 2022). Ketiga, menciptakan diversifikasi produk. Adanya stik ikan, masyarakat memiliki lebih banyak pilihan produk olahan ikan nila, yang dapat menarik minat konsumen dengan berbagai preferensi (Pebian, 2019).

Selain pengolahan, pemasaran juga merupakan faktor penting dalam keberhasilan usaha perikanan. Masyarakat perlu memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang cara memasarkan produk mereka secara efektif. Hal ini meliputi pemilihan saluran pemasaran yang tepat, penentuan harga yang kompetitif, serta promosi produk yang menarik. Melalui pemasaran yang baik, produk olahan ikan nila dapat dikenal oleh masyarakat luas, sehingga meningkatkan permintaan dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan masyarakat. Masyarakat perlu diberikan edukasi mengenai hal tersebut.

Salah satu upaya yang dilakukan mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram untuk menjawab permasalahan tersebut, yakni dengan mengadakan Workshop Pengolahan dan Pemasaran Hasil Budidaya Perikanan Air Tawar. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Bunkate dalam pengolahan hasil budidaya perikanan, khususnya ikan nila, menjadi produk stik ikan dan memberikan pemahaman tentang pentingnya pemasaran yang efektif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong diversifikasi produk olahan ikan nila untuk menciptakan nilai tambah dan memperluas pangsa pasar. Melalui kegiatan tersebut diharapkan masyarakat Desa Bunkate dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam workshop untuk mengembangkan usaha pengolahan dan pemasaran produk stik ikan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Workshop Pengolahan Dan Pemasaran ini dimulai dari mempersiapkan program yang terdiri dari observasi, wawancara, formulasi dan pelatihan pembuatan stik ikan. Kegiatan tersebut, diawali dengan proses observasi mengenai potensi yang dimiliki oleh desa Bunkate. Berdasarkan hasil observasi tersebut, ditemukan bahwa sebagian besar masyarakat di desa tersebut, memiliki usaha budidaya ikan air tawar.

Setelah melalukan observasi, kami melakukan wawancara dengan beberapa petani ikan yang ada di desa tersebut, mengenai permasalahan dan kendala yang dihadapi selama usaha budidaya perikanan tersebut. Hasil wawancara tersebut, ditemukan bahwa permasalahan yang dialami oleh hampir semua petani ikan tersebut, yakni terkait harga jual yang murah, sedangkan biaya budidayanya yang mahal, yang mengakibatkan keuntungan yang didapatkan para petani ikan tidak maksimal. Oleh karena itu masyarakat perlu diberikan pelatihan mengenai pengolahan dan pemasaran produk untuk memberikan nilai tambah bagi usaha yang dimilikinya.

Setelah proses wawancara, kami melakukan tahap formulasi. Kegiatan formulasi ini bertujuan untuk menentukan formulasi atau resep yang paling tepat untuk produk stik ikan sebelum memberikan pelatihan kepada masyarakat. Kegiatan tersebut dilakukan bersama ibu-ibu PKK yang ada di desa Bunkate. Setelah mendapatkan formulasi yang tepat, barulah kami mengadakan pelatihan dalam bentuk kegiatan Workshop Pengolahan dan Pemasaran Hasil Budidaya Perikanan Air Tawar. Kegiatan tersebut menghadirkan pemateri yang ahli dalam bidangnya, yakni ahli pemasaran produk. Selain itu, dalam kegiatan tersebut masyarakat yang terlibat dalam usaha perikanan dan ibu PKK juga melakukan praktek langsung mengenai cara pembuatan

stik ikan tersebut.

Kegiatan workshop tersebut dilaksanakan di aula kantor Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah yang sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani ikan air tawar. Adapun sasaran kegiatan ini adalah masyarakat yanff terlibat dalam usaha bidang perikanan serta ibu- ibu PKK yang ada di desa Bunkate. Berikut disajikan tabel untuk lebih jelasnya:

Tabel 1. Metode Kegiatan

Waktu dan Tempat kegiatan	:	30 Januari, 2025, di Aula Kantor Desa Bunkate
Objek/sasaran/mitra	:	Masyarakat yang terlibatt dalam usaha bidang perikanan serta ibu-ibu PKK
Jumlah kk/anggota mitra terlibat	:	30 0rang
Metode pelaksanaan kegiatan	:	Observasi, wawancara, formulasi, praktek langsung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Workshop Pengolahan dan Pemasaran Hasil Budidaya Perikanan Air Tawar di Desa Bunkate telah dilaksanakan melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah observasi potensi desa, dimana ditemukan bahwa sebagian besar masyarakat Desa Bunkate memiliki usaha budidaya ikan air tawar. Potensi ini menjadi modal penting dalam pengembangan produk olahan ikan, khususnya stik ikan nila. Hal tersebut didasarkan pada ketersediaan bahan baku ikan nila yang melimpah di desa tersebut memudahkan proses produksi stik ikan nila tesebut. Masyarakat setempat juga telah memiliki pengalaman dalam budidaya ikan, sehingga diharapkan lebih mudah beradaptasi dengan proses pengolahan ikan menjadi sebuah produk yang bernilai tambah (Herawati *et al.,* 2020).

Tahap kedua setelah observasi, yakni wawancara dengan beberapa petani ikan di desa Bunkate untuk memahami lebih dalam tantangan yang mereka hadapi. Beberapa petani tersebut mengungkapkan kendala yang sama, terkait dengan harga jual ikan yang rendah dan biaya budidaya yang tinggi, yang berujung pada keuntungan yang tidak maksimal. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai jual ikan, salah satunya melalui pengolahan menjadi produk stik ikan. Pengolahan ikan menjadi sebuah produk seperti stik ikan tidak hanya meningkatkan nilai jualnya, tetapi juga memperpanjang umur simpan produk, sehingga meminimalisir kerugian akibat ikan yang tidak terjual (Animah *et al.,* 2022). Selain itu, menurut Fitriyanti *et al.,* (2024) stik ikan juga memiliki nilai gizi yang baik dan dapat menjadi pilihan camilan sehat bagi masyarakat.

Tahap ketiga, setelah menyimpulkan permasalahan yang dialami oleh para pelaku usaha perikanan, kami mencoba mencarikan solusi berdasarkan permasalahan tersebut, guna meningkatkan nilai jual ikan dari para petani ikan tersebut, dengan cara melakukan pengolahan ikan menjadi sebuah produk yakni stik ikan. Sebelum menjadi produk stik ikan yang berkualitas, kami melakukan tahapan formulasi produk yang merupakan proses menentukan komposisi bahan untuk menciptakan produk yang memenuhi standar kualitas yang diinginkan konsumen (Waluyo *et al.,* 2021). Rizky &

Mavianti (2021) berpendapat bahwa formulasi produk perlu dilakukan melalui uji coba agar mendapatkan formulasi yang tepat, serta komposisi bahan yang seimbang.

Tahapan formulasi tersebut terdiri dari pemilihan bahan baku yang dalam hal ini ikan nila segar, serta bahan-bahan lainnya seperti tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, telur, santan, margarin, dan bahan tambahan makanan lainnya, seperti garam, lada dan penyedap rasa juga dipilih dengan cermat untuk menghasilkan stik ikan yang lezat dan bergizi. Kemudian penentuan komposisi yang ditentukan berdasarkan hasil uji coba serta literatur yang relevan. Beberapa formulasi yang kami gunakan yakni 1) 40:40:20, 2) 50:30:20, 3) 60:20:20. Formulasi tersebut meliputi perbandingan antara daging ikan nila dan tepung terigu serta tepung tapioka. Setelah itu, dilakukan beberapa kali uji coba produksi dengan berbagai variasi komposisi bahan yang hasilnya akan evaluasi dari segi rasa, tekstur, aroma, serta daya simpan produk. Produk stik ikan yang dihasilkan tersebut dilakukan uji organoleptik yang metode pengujian kualitas makanan yang mengandalkan indera manusia, seperti rasa, penciuman, dan penglihatan, untuk menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk (Gusnadi *et al.,* 2021).

Pengujian organoleptik ini melibatkan 10 panelis yang bertindak sebagai evaluator sensoris guna memberikan penilaian subjektif terhadap berbagai formulasi yang diuji. Dari hasil evaluasi, ditemukan bahwa mayoritas panelis (8 dari 10) lebih menyukai formulasi 40-40-20. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi bahan dalam formulasi ini lebih sesuai dengan ekspektasi panelis dalam hal keseimbangan aroma, rasa, dan tekstur. Sementara itu, 2 dari 10 panelis lebih menyukai formulasi 50-30-20, yang kemungkinan besar disebabkan oleh preferensi pribadi terhadap komposisi bahan yang lebih dominan pada satu aspek tertentu. Berikut disajikan data untuk lebih jelasnya.

Tabel 2. Data hasil uji organoleptic

Formulasi (Perbandingan antara daging ikan nila dan tepung terigu serta tepung tapioka) (%).	Jumlah Panelis (dari 10)	Persentase(%)
40-40-20	8	80%
50-30-20	2	20%
60-20-20	0	0

Setelah mendapatkan formulasi yang tepat, selanjutkan dilakukan pelatihan pembuatan produk stik ikannya. Kegiatan tersebut dibuat dalam bentuk kegiatan workshop pengolahan dan pemasaran produk hasil budidaya perikanan air tawar. Kegiatan tersebut diawali dengan pemberian materi mengenai strategi pemasaran yang tepat dan efektif, khususnya untuk produk baru seperti stik ikan ini. Kemudian kegiatan tersebut dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk stik ikannya.

Kegiatan yang melibatkan para pelaku usaha budidaya ikan tawar dan ibu-ibu yang ada di desa Bunkate tersebut berhasil dilaksanakan dengan sukses, meskipun

terdapat kendala mengenai cuaca yang kurang bersahabat pada waktu itu, namun antusiasme dan semangat tinggi dari para pelaku usaha budidaya perikanan air tawar dan ibu-ibu PKK Desa Bunkate dalam mengikuti setiap rangkaian acara menjadi kunci keberhasilan kegiatan ini. Kepala desa Bunkate, Bapak Amber Jayadi juga sangat menyambut positif mengenai terselenggaranya kegiatan tersebut. Melalui sambutannya saat pembukaaan kegiatan tersebut, beliau sangat mengharapkan setelah kegiatan KKN, produk stik ikan ini, dapat terus dilanjutkan sampai pengurusan sertifikat halal dan perizinan usaha. Berikut dokumentasi kegiatan tersebut.

Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa melalui kegiatan workshop pengolahan dan pemasaran hasil budidaya perikanan air tawar tersebut, masyarakat Desa Bunkate, khususnya ibu-ibu PKK dan pelaku usaha perikanan, telah mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah ikan nila menjadi produk stik ikan yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Selain itu, mereka juga mendapatkan pemahaman mengenai strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan penjualan dan pendapatan. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal bagi pengembangan usaha pengolahan ikan di Desa Bunkate, sehingga potensi perikanan air tawar yang melimpah dapat dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Melalui adanya peningkatan nilai jual ikan nila dan diversifikasi produk olahan, diharapkan masyarakat Desa Bunkate dapat lebih berdaya saing dan sejahtera. Keberhasilan kegiatan ini juga menunjukkan pentingnya peran serta aktif dari masyarakat dalam setiap tahapan, mulai dari observasi, wawancara, formulasi, hingga pelaksanaan workshop. Antusiasme dan semangat tinggi dari peserta menjadi kunci keberhasilan kegiatan ini. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Bunkate dapat terus mengembangkan produk stik ikan dan memasarkannya secara luas. Dukungan dari berbagai pihak, seperti pemerintah daerah, dinas terkait, dan perguruan tinggi, juga sangat dibutuhkan untuk keberlanjutan usaha ini.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Bunkate dapat terus mengembangkan produk stik ikan dan memasarkannya secara luas. Dukungan dari berbagai pihak, seperti pemerintah daerah, dinas terkait, dan perguruan tinggi, juga sangat dibutuhkan untuk keberlanjutan usaha ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan KKN di Desa Bunkate. Terima kasih kepada Bapak Amber Jayadi, Kepala Desa Bunkate, beserta para staf kantor desa yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama kegiatan berlangsung. Terima kasih juga kepada Ibu-Ibu PKK Desa Bungkate yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan dan memberikan kontribusi yang sangat berharga. Terima kasih kepada Bapak Agusdin SE, MBA. DBA yang telah menjadi pemateri dalam kegiatan workshop pengolahan dan pemasaran hasil budidaya perikanan ini, Ilmu dan pengalaman yang Bapak bagikan sangat bermanfaat bagi kami. Terima kasih juga kepada remaja-remaja Desa Bunkate yang telah menjadi mitra kerja kami selama kegiatan. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi Desa Bunkate dan masyarakatnya. Terima kasih juga kepada para warga Desa Bunkate atas segala bantuan, dukungan, dan kerjasama yang telah diberikan. Kami berharap kegiatan KKN ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi Desa Bunkate dan masyarakatnya.

DAFTAR PUSTAKA

Animah, A., Akram, A., & Suryatara, S. A. B. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Ikan Menjadi Nugget Community Empowerment Through Processing Fish Into Nugget. Buletin SWIMP, 2(02), 113-121.

Fitriyanti, F., Rizaldi, G., Rahmadina, A., Pasaribu, C., Sauqi, M., Azzahra, T. N., & Khairunnisa, G. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Sungai Batang Kecamatan Martapura Barat melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Sepat Rawa. Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), 7(3), 1284-1297.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebegai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883-2888.

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).

Muslimin I. 2022. Karakteristik Konsentrat Protein Ikan Mujair (Oreochromis mossambicus) Dan Aplikasiannya Pada Kerupuk Opak Singkong. Thesis. Universitas Hasanuddin.

Ningrum, R. A., Kinasih, K. N., Asrin, D. I., Ayu, A. A., Sari, E. D. Y., Kusuma, N. M., ... & Yuliani, M. G. A. (2021). Implementasi program Sosialisasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Air Tawar dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat terhadap Perekonomian di Desa Tapen Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso. Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services), 5(1), 2021-158.

Oktavianawati, I., & Palupi, N. W. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso Dan Nugget Di Semboro-Jember. Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 40-44.

Pebian, A. (2019). Strategi pemasaran produk olahan ikan pada PT. Salimah Prima Cita Tangerang Selatan (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).

Pratiwi, Fitriana. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi: Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi , Fakultas Teknik, Universitas

Negeri Semarang.

Putri, D. A., Pratiwi, A., & Suwartiningsih, N. (2018). Pemberdayaan kelompok wanita tani dalam diversifikasi olahan ikan nila. Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 375-380.

Rizky, R. N., & Mavianti, M. (2019, October). Keripik Kelapa: Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. In Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan (Vol. 1, No. 1, pp. 311-318).

Waluyo, E., Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan. Universitas Brawijaya Press.

Yoswaty, D., Rifardi, R., Mubarak, M., & Elizal, E. (2022, December). Diversifikasi produk olahan ikan Nila Salin (Oreochromis niloticus) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai. In Unri Conference Series: Community Engagement (Vol. 4, pp. 27-35).