

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Menjadi Abon bagi Koperasi Nelayan Tanggetada

Yuli Purbaningsih¹, Masitah², Campina Illa Prihantini³, Nursalam⁴

^{1,2,3}Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

³Universitas Brawijaya, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis : Masitah

E-mail : masitah.malla@gmail.com

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Menjadi Abon bagi Koperasi Nelayan Tanggetada" bertujuan untuk memberdayakan nelayan melalui pelatihan keterampilan pengolahan ikan menjadi abon. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh tantangan yang dihadapi nelayan dalam memanfaatkan hasil tangkapan yang sering kali tidak terserap pasar, serta peluang untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan melalui diversifikasi produk olahan. Pelatihan dilaksanakan selama tiga hari dan diikuti oleh 20 anggota Koperasi Nelayan Tanggetada. Metode pelatihan meliputi teori pengolahan, demonstrasi pembuatan abon ikan, praktek mandiri oleh peserta, serta pendampingan intensif selama satu bulan setelah pelatihan. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta. Sebelum pelatihan, 75% peserta tidak memahami proses pengolahan abon ikan, namun setelah pelatihan, 85% peserta mampu menguasai proses tersebut dengan baik. Produk abon ikan yang dihasilkan memiliki kualitas yang cukup baik dari segi tekstur, rasa, dan daya simpan. Dengan pendampingan dan dukungan berkelanjutan dari pihak koperasi serta pemangku kepentingan terkait, diharapkan usaha pengolahan abon ikan ini dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat nelayan di Tanggetada.

Kata kunci: pengolahan ikan, pemberdayaan nelayan, abon ikan

Abstract

The community service program titled "Enhancing Fish Processing Skills into Fish Floss for the Tanggetada Fishermen's Cooperative" aims to empower fishermen through training in fish processing skills to produce fish floss. This program was initiated to address the challenges faced by fishermen in utilizing their catch, which often goes unsold in the market, and to explore opportunities for increasing the value of fish products through product diversification. The training was conducted over three days and involved 20 members of the Tanggetada Fishermen's Cooperative. The training methods included theoretical sessions, demonstrations of fish floss production, hands-on practice by participants, and intensive mentoring for one month after the training. The results showed a significant improvement in participants' knowledge and skills. Before the training, 75% of participants had no understanding of the fish floss production process, but after the training, 85% of participants were able to master the process well. The fish floss products produced were of good quality in terms of texture, taste, and shelf life. With continuous mentoring and support from the cooperative and relevant stakeholders, it is hoped that the fish floss production business will develop sustainably and make a significant economic contribution to the fishermen community in Tanggetada.

Keywords: fish processing, fishermen empowerment, fish floss

PENDAHULUAN

Sektor perikanan di Indonesia, khususnya di wilayah pesisir, memiliki potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama bagi nelayan yang menggantungkan hidup dari hasil tangkapan laut. Salah satu tantangan yang sering dihadapi oleh koperasi nelayan, termasuk di Tanggetada, adalah kurangnya diversifikasi produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari hasil tangkapan. Ikan yang tidak terserap pasar sering kali menjadi beban karena cepat mengalami penurunan kualitas. Pengolahan ikan menjadi produk olahan yang bernilai lebih, seperti abon ikan, merupakan salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan ini.

Abon ikan merupakan produk olahan yang memiliki umur simpan lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi. Proses pengolahan ikan menjadi abon yang baik membutuhkan keterampilan dan pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang higienis dan sesuai standar mutu. Koperasi nelayan di Tanggetada, dengan sumber daya perikanan yang melimpah, dapat memanfaatkan peluang ini dengan memberikan pelatihan kepada anggotanya mengenai cara pengolahan ikan menjadi abon. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan nelayan dan memberdayakan mereka secara ekonomi.

Teori pemberdayaan masyarakat menjadi landasan utama dalam program pengabdian ini. Pemberdayaan masyarakat adalah proses di mana individu atau kelompok memperoleh keterampilan, pengetahuan, dan sumber daya untuk mengendalikan kehidupan mereka, berpartisipasi dalam pengambilan keputusan, dan meningkatkan kesejahteraan mereka secara keseluruhan. Dalam konteks koperasi nelayan, pemberdayaan dilakukan melalui pelatihan-pelatihan keterampilan yang berbasis pada potensi lokal, seperti pengolahan hasil perikanan.

Dari perspektif ekonomi kreatif, produk olahan hasil perikanan, seperti abon ikan, dapat menjadi inovasi yang mendorong keberlanjutan ekonomi lokal. Dengan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan makanan laut di pasar domestik dan internasional, pengembangan produk berbasis ikan merupakan langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan dan memberikan dampak yang signifikan terhadap pendapatan nelayan.

Penelitian mengenai diversifikasi produk perikanan dan pelatihan pengolahan hasil tangkapan laut menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan ikan dapat secara signifikan meningkatkan pendapatan nelayan. Pelatihan pembuatan abon ikan mas di Desa Ciasihan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan nilai jual produk ikan dengan pengolahan menjadi abon dan memberikan pelatihan desain label kemasan. Hasilnya, masyarakat mendapatkan keterampilan baru yang dapat meningkatkan pendapatan (Krishnasari & Yaddarabullah, 2020). Pelatihan pembuatan abon ikan gabus di Kampung Sarmayam Indah, Merauke. Program ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah ikan gabus, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis produk dan ketahanan pangan (Wahida et al., 2020). Pelatihan pembuatan abon ikan air tawar di Desa Sidoarum. Program ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam membuat abon ikan, yang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan ekonomi lokal (Rusnaini et al., 2020). Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tombro di Kampong Ikan, Banyuwangi. Pelatihan ini bertujuan memberdayakan masyarakat setempat untuk meningkatkan daya tarik wisata melalui produk oleh-oleh khas abon ikan tombro (Yustita et al., 2021). Pelatihan pembuatan abon ikan air tawar di sekitar Bendungan Batu Bulan, Sumbawa. Program ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan menjadi produk abon yang bernilai ekonomi (Wijaya et al., 2023). Pelatihan pembuatan abon ikan di Desa Songan, Kintamani. Program ini bertujuan meningkatkan nilai tambah produksi ikan mujair dengan mengolahnya menjadi abon, serta memberikan pelatihan strategi pengemasan yang menarik untuk meningkatkan penjualan (Novianti & Mahyuni, 2021).

Pelatihan pembuatan abon pepaya di Kelurahan Pulokerto, Talang Ubi. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kreativitas ibu rumah tangga dalam mengolah pepaya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang dapat menambah pendapatan keluarga (Rohima et al., 2022). Pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa Seraya Timur, Karangasem, untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan keterampilan baru kepada peserta dalam mengolah ikan menjadi produk yang bernilai jual (Negara et al., 2019). Pelatihan di SMP Negeri 26 Malang bertujuan meningkatkan kompetensi siswa dalam pembuatan abon ikan lele dan analisis usaha. Diharapkan melalui pelatihan ini, siswa dapat mengembangkan keterampilan bisnis dan memanfaatkan produk lokal (Arvianti et al., 2022).

Pelatihan pembuatan abon ikan di Desa Tasikmadu, Trenggalek, sebagai alternatif pengolahan hasil tangkapan laut saat pandemi. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat nelayan untuk mengolah ikan menjadi abon, sehingga dapat mendukung ketahanan pangan keluarga (Andajani et al., 2021). Pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Desa Galumpang bertujuan meningkatkan pendapatan ibu-ibu nelayan. Kegiatan ini mengajarkan keterampilan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk sehingga dapat menjadi usaha baru yang bernilai ekonomis (Ramlawati et al., 2023).

Pengalaman empiris dari berbagai penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan ikan menjadi abon memberikan manfaat yang besar, baik dari segi ekonomi maupun dalam pengelolaan hasil tangkapan yang lebih efisien.

Tujuan dari program pengabdian ini adalah:

1. Meningkatkan keterampilan pengolahan ikan menjadi abon bagi anggota Koperasi Nelayan Tanggetada.
2. Memberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai strategi untuk meningkatkan nilai tambah.
3. Mendorong kemandirian ekonomi nelayan melalui pengembangan produk olahan yang memiliki potensi pasar yang luas.
4. Meningkatkan pendapatan nelayan dengan memperkenalkan produk olahan yang dapat dipasarkan secara lebih luas baik di tingkat lokal maupun regional.

Dengan pelatihan ini, diharapkan nelayan di Tanggetada dapat memberdayakan diri, menghasilkan produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi, serta berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Menjadi Abon bagi Koperasi Nelayan Tanggetada" akan dilaksanakan melalui beberapa tahap yang sistematis untuk memastikan tercapainya tujuan pelatihan dan peningkatan keterampilan bagi para anggota koperasi nelayan. Metode yang digunakan dalam program ini meliputi pendekatan partisipatif, pelatihan langsung, pendampingan, serta evaluasi dan monitoring berkelanjutan. Berikut adalah langkah-langkah metode yang akan digunakan:

A. Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang penting dalam memastikan kelancaran pelaksanaan program. Beberapa kegiatan yang dilakukan dalam tahap ini antara lain:

1. **Survey Kebutuhan:** Sebelum pelaksanaan pelatihan, dilakukan survey kebutuhan di lapangan untuk mengidentifikasi jumlah peserta yang terlibat, kondisi sosial-ekonomi anggota koperasi, serta potensi dan kendala yang dihadapi dalam pengolahan ikan di Koperasi Nelayan Tanggetada.
2. **Koordinasi dengan Koperasi Nelayan Tanggetada:** Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pengurus koperasi dan pihak-pihak terkait untuk menentukan jadwal pelaksanaan, lokasi, dan peserta pelatihan. Selain itu, dilakukan pengumpulan bahan baku (ikan) serta peralatan yang diperlukan dalam proses pelatihan.
3. **Penyusunan Materi Pelatihan:** Tim pengabdian menyusun modul pelatihan yang mencakup teori dan praktek pengolahan ikan menjadi abon. Materi disusun secara sederhana dan aplikatif agar mudah dipahami oleh peserta pelatihan.

B. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dalam beberapa sesi yang meliputi materi teori dan praktek langsung. Kegiatan pelatihan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan peserta dalam setiap tahap. Adapun rincian pelatihan sebagai berikut:

1. Pengenalan Pengolahan Ikan Menjadi Abon

Pada sesi pertama, peserta akan diberikan penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil tangkapan dan potensi ekonomi dari abon ikan. Peserta juga diperkenalkan dengan manfaat dan peluang pemasaran abon ikan.

2. Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan

Pelatihan dilanjutkan dengan demonstrasi langkah-langkah pengolahan ikan menjadi abon. Proses ini mencakup pemilihan ikan yang berkualitas, pembersihan, pengolahan (pengukusan dan penggorengan), serta proses pengemasan yang higienis. Pada tahap ini, peserta diajak untuk secara aktif terlibat dalam proses pengolahan agar memperoleh pengalaman praktis langsung.

3. Praktek Mandiri oleh Peserta

Setelah demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk melakukan pengolahan ikan secara mandiri di bawah bimbingan tim pelatih. Setiap kelompok peserta akan bekerja dengan bahan baku yang telah disediakan untuk menghasilkan abon ikan siap jual.

4. Diskusi dan Tanya Jawab

Di akhir sesi, dilakukan diskusi dan tanya jawab mengenai tantangan yang mungkin dihadapi dalam proses pengolahan abon. Tim pengabdian juga memberikan solusi praktis terhadap permasalahan yang mungkin muncul selama proses produksi.

C. Pendampingan dan Monitoring

Setelah pelatihan selesai dilaksanakan, tim pengabdian akan melakukan pendampingan intensif selama satu bulan untuk memastikan peserta dapat secara mandiri mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh. Pendampingan ini mencakup kunjungan ke lokasi produksi untuk memberikan masukan terkait proses pengolahan, pengemasan, serta pemasaran produk abon ikan.

Monitoring dilakukan dengan cara mengevaluasi hasil produksi abon ikan dari masing-masing peserta atau kelompok. Tim pengabdian juga akan memonitor dampak ekonomi yang dihasilkan, seperti peningkatan pendapatan atau pemasaran produk abon ikan di pasar lokal.

D. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas program pelatihan serta dampak yang dirasakan oleh peserta. Evaluasi ini mencakup penilaian keterampilan peserta dilakukan melalui pengamatan langsung saat praktek pengolahan abon ikan. Selain itu, dilakukan kuisisioner yang menanyakan pemahaman dan penguasaan peserta terhadap proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan abon ikan yang dilaksanakan di Koperasi Nelayan Tanggetada diikuti oleh 20 anggota koperasi yang berasal dari berbagai latar belakang nelayan. Pelatihan berlangsung selama tiga hari, dengan agenda utama pengenalan teori pengolahan abon ikan, demonstrasi langsung, dan praktek mandiri oleh peserta. Secara umum, kegiatan ini berjalan dengan baik, dan seluruh peserta menunjukkan antusiasme serta partisipasi aktif dalam setiap sesi.

A. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Berdasarkan hasil kuisisioner yang diberikan sebelum dan setelah pelatihan, terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta terkait pengolahan ikan menjadi abon. Sebelum pelatihan, 75% peserta tidak memahami secara mendalam mengenai proses pembuatan abon ikan. Namun, setelah pelatihan, 85% peserta menunjukkan penguasaan yang baik terhadap tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan ikan yang tepat hingga proses penggorengan dan pengemasan abon yang higienis.

Selain itu, sebagian besar peserta yang awalnya hanya mengandalkan penjualan ikan mentah menyatakan minat mereka untuk mengembangkan usaha olahan abon sebagai sumber pendapatan

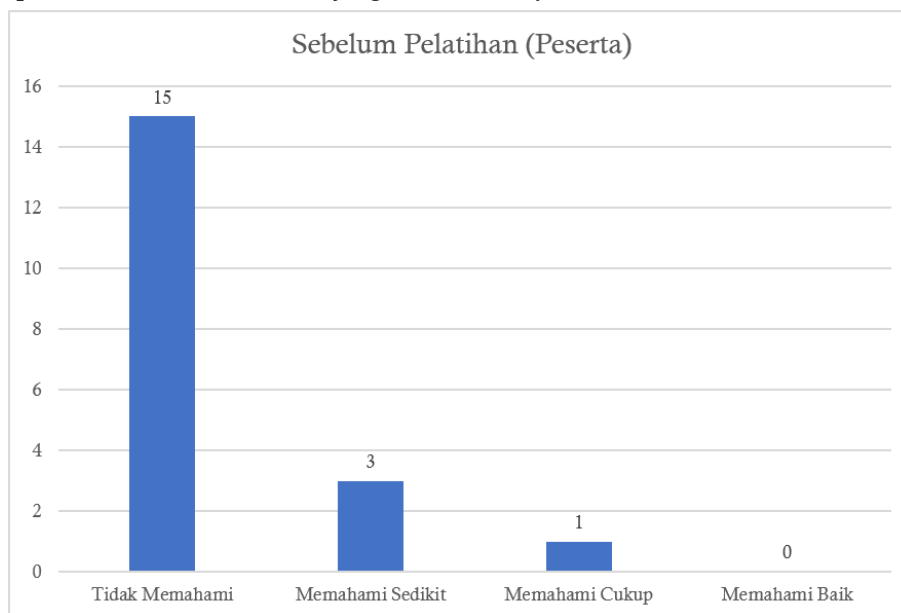
tambahan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan kesadaran peserta tentang potensi nilai tambah dari pengolahan ikan.

Selama praktek pengolahan, peserta menghasilkan produk abon ikan dengan kualitas yang cukup baik. Hasil evaluasi organoleptik yang dilakukan oleh tim ahli dari bidang teknologi pangan menunjukkan bahwa abon ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang halus, rasa gurih, serta aroma yang khas. Beberapa peserta mengalami kendala dalam menentukan tingkat kekeringan abon, yang mempengaruhi daya simpannya. Namun, setelah diberikan masukan, mereka berhasil memperbaiki kualitas produk pada proses produksi berikutnya.

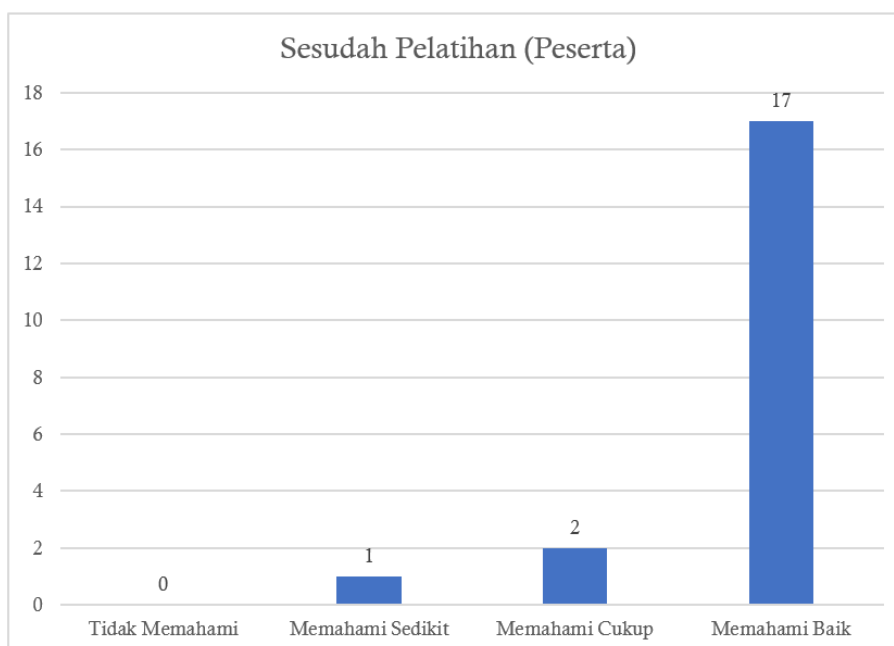


Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan

Selama periode pendampingan satu bulan setelah pelatihan, tim pengabdian melakukan kunjungan rutin ke beberapa kelompok peserta yang sudah mulai memproduksi abon ikan secara mandiri. Dari hasil kunjungan, ditemukan bahwa 60% peserta telah memulai produksi skala kecil untuk konsumsi lokal. Selain itu, peserta juga mulai mengembangkan sistem pemasaran sederhana, baik melalui warung-warung setempat maupun media sosial untuk menjangkau lebih banyak konsumen.



Gambar 2. Pemahaman Peserta Sebelum Pelatihan



Gambar 3. Pemahaman Peserta Setelah Pelatihan

B. Pembahasan

Pelatihan pengolahan ikan menjadi abon di Koperasi Nelayan Tanggetada telah memberikan dampak yang positif, baik dari segi peningkatan keterampilan peserta maupun peningkatan potensi ekonomi. Kegiatan ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya peningkatan kapasitas individu untuk mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai tambah. Dalam konteks ini, pengolahan ikan menjadi abon merupakan bentuk diversifikasi produk yang relevan dengan potensi lokal di wilayah pesisir.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa dengan pengetahuan dan keterampilan yang tepat, nelayan di Tanggetada mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki nilai jual yang tinggi. Diversifikasi produk melalui pengolahan ikan menjadi abon juga membuka peluang usaha baru bagi nelayan, yang selama ini hanya bergantung pada penjualan ikan mentah. Dengan adanya variasi produk ini, nelayan dapat meminimalisir kerugian akibat fluktuasi harga ikan di pasar.

Kendati hasilnya positif, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk mencapai keberlanjutan program ini. Pertama, masih diperlukan upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi peserta, khususnya melalui pengadaan peralatan yang lebih memadai. Kedua, strategi pemasaran yang lebih efektif juga perlu dirancang agar produk abon ikan dari Koperasi Nelayan Tanggetada dapat menjangkau pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional.

Selain itu, penting bagi koperasi nelayan untuk menjalin kerjasama dengan pihak-pihak terkait, seperti dinas perikanan dan lembaga pendanaan, untuk mendapatkan dukungan dalam hal permodalan dan pengembangan kapasitas usaha. Dengan dukungan tersebut, diharapkan usaha pengolahan abon ikan dapat berkembang menjadi industri rumah tangga yang memberikan kontribusi signifikan bagi peningkatan kesejahteraan nelayan Tanggetada.

Secara keseluruhan, program ini telah berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan keterampilan pengolahan ikan menjadi abon bagi nelayan Tanggetada. Namun, kesinambungan dan keberlanjutan usaha ini memerlukan dukungan jangka panjang dalam hal pengelolaan usaha, pemasaran, dan pengembangan kapasitas produksi.

KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Menjadi Abon bagi Koperasi Nelayan Tanggetada" berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota koperasi nelayan dalam mengolah ikan menjadi

abon. Pelatihan ini memberikan dampak positif yang signifikan, terbukti dari peningkatan keterampilan peserta, di mana mayoritas peserta yang sebelumnya tidak memahami proses pengolahan abon ikan, kini mampu menguasai teknik tersebut dengan baik. Selain itu, produk abon ikan yang dihasilkan memiliki kualitas yang cukup baik dan berpotensi dipasarkan, memberikan peluang ekonomi baru bagi para nelayan. Meski masih ada beberapa kendala, seperti keterbatasan alat produksi dan pengemasan, pelatihan ini telah memberdayakan nelayan untuk lebih mandiri dan inovatif dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan. Dengan pendampingan lanjutan dan dukungan dari pihak terkait, diharapkan usaha pengolahan abon ikan ini dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat pesisir di Tanggatala.

DAFTAR PUSTAKA

- Andajani, W., Rahardjo, D., & Amelia, Y. R. (2021). Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai alternatif pengolahan hasil tangkapan laut pada masa pandemi, di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 28. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v1i1.1687>
- Arvianti, E. Y., Anggrasari, H., & Hastutiningtas, W. R. (2022). Peningkatan Kompetensi Siswa Dengan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Dan Analisis Usaha Di SMP Negeri 26, Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(1), 49–54. <https://doi.org/10.33366/japi.v7i1.3160>
- Krishnasari, E., & Yaddarabullah. (2020). Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi. *Jurnal Komunitas*, 2(2), 105–110.
- Negara, I., Julyantoro, P., Suryaningtyas, E., Pebriani, D., Wijayanti, N., & Saraswati, S. (2019). PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR DI DESA SERAYA TIMUR KABUPATEN KARANGASEM. *BULETIN UDAYANA MENGABDI*, 18(2), 84–89.
- Novianti, N., & Mahyuni, L. (2021). Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan Di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 1055–1061. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.6222>
- Ramlawati, Hilmi, Yeni, P., & Sulastriana. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna Untuk Meningkatkan. *Jurnal Cendekia Mengabdikan Berinovasi Dan Berkarya*, 1(2), 70–74.
- Rohima, S., Mardalena, M., Liliana, L., & Bashir, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 3(1), 45–50. <https://doi.org/10.29259/jscs.v3i1.36>
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>
- Wahida, W., Sunarni, S., & Widijastuti, 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>
- Wijaya, E., Sofya, N. D., Suriyadin, A., & Hermanto, K. (2023). Pemanfaatan Hasil Tangkap Ikan Bendungan Batu Bulan untuk Pembuatan Abon Ikan Air Tawar. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 301–308. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v7i2.5699>
- Yustita, A. D., Ermawati, E. A., & Hardiyanti, S. A. (2021). Peningkatan Kemampuan Masyarakat Dalam Pembuatan Abon Ikan Tombro Sebagai Daya Tarik Wisata. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 3146. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/5454>