



**PERAN WANITA NELAYAN DALAM PENGEMBANGAN INDUSTRI KRUPUK IKAN:
PEMBERDAYAAN UNTUK PENINGKATAN PRODUKSI DI KELURAHAN SERANGAN**

The Role of Fisherwoman in The Development of The Fish Cracker Industry: Empowerment to Increase Production in Serangan Village

Mutria Farhaeni^{1*}, Luh Kadek Budi Martini¹, Putu Astri Lestari²

¹Program Studi Manajemen Perhotelan dan Pariwisata Sekolah Tinggi Bisnis Runata,

²Program Studi Bisnis Digital Institut Desain dan Bisnis Bali

Jalan Tukad Badung VII No. 9, Renon, Denpasar Selatan, 80226

*Alamat korespondensi: riafarhaeni@gmail.com

(Tanggal Submission: 29 Agustus 2024, Tanggal Accepted : 1 September 2024)



Kata Kunci :

Wanita nelayan, kerupuk ikan, peningkatan produksi

Abstrak :

UMKM usaha kerupuk ikan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keluarga nelayan, memiliki peranan yang penting terhadap ekonomi keluarga. Peningkatan peran wanita melalui pengembangan usaha ekonomi produktif merupakan salah satu upaya pemberdayaan wanita dalam memanfaatkan sumberdaya perikanan, yang berimplikasi terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan. Dengan keterlibatan wanita dalam menopang perekonomian keluarga maka kesulitan dalam memenuhi kebutuhan hidup akan dapat dikurangi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan produk kerupuk ikan. Kegiatan pengabdian dilakukan di Kelurahan Serangan, Kecamatan Denpasar Selatan. Total peserta yang hadir pada kegiatan ini berjumlah 7 (tujuh) orang. Metode yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yaitu melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kerupuk ikan serta pengemasan, pelabelan produk dan pembuatan konten. Hasil yang dicapai ialah terjadinya peningkatan pengetahuan, pemahaman serta ketrampilan peserta dalam bidang proses produksi kerupuk kulit ikan dan pengemasan, pelabelan yang menarik serta pembuatan konten di media social instagram. Mitra menyatakan bahwa aktivitas ini sudah sesuai dengan kebutuhan mitra yaitu mampu memberdayakan masyarakat khususnya pemilik usaha kerupuk kulit ikan di Kelurahan Serangan.

Key word :

Fisherwomen, fish crackers, increased production

Abstract :

Fish cracker UMKM is an inseparable part of the fishermen's family, has an important role in the family economy. Increasing the role of women through the development of productive economic businesses is one of the efforts to empower women in utilizing fishery resources, which has implications for



increasing the income of fishermen's households. With the involvement of women in supporting the family economy, difficulties in meeting the needs of life can be reduced. This community service activity aims to improve knowledge and skills in processing fish cracker products. Community service activities were carried out in Serangan Village, South Denpasar District. The total number of participants who attended this activity was 7 (seven) people. The method used to solve the problem was to conduct socialization activities, training and mentoring of fish crackers as well as packaging, product labeling and content creation. The results achieved were an increase in knowledge, understanding and skills of participants in the field of fish skin cracker production process and packaging, attractive labeling and content creation on Instagram social media. Partners stated that this activity was in accordance with the needs of partners, namely being able to empower the community, especially fish skin cracker business owners in Serangan Village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Farhaeni, M., Martini, L. K.B., & Lestari, P. A. (2024). Peran Wanita Nelayan Dalam Pengembangan Industri Krupuk Ikan: Pemberdayaan Untuk Peningkatan Produksi di Kelurahan Serangan. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 858-867. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1851>

PENDAHULUAN

Kawasan Serangan termasuk wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kotamadya Denpasar, Bali. Luas Pulau Serangan asli yaitu 521,19 ha. Desa Serangan terdiri dari enam banjar dan satu kampung. Jumlah jiwa di Pulau Serangan mencapai 1.557 orang dimana 30% penduduk bekerja sebagai nelayan. Sejak tahun 70-an industri pariwisata ada di Pulau Serangan, dengan turis yang datang untuk melihat penyu. Wilayah pantai serangan juga banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Berikut pada Tabel 1 merupakan struktur mata pencaharian penduduk di berbagai sektor (Yuriantono, 2021).

Tabel 1. Struktur Mata Pencaharian Menurut Sektor

No.	Mata Pencaharian	Orang
1	Sektor Peternakan	10
2	Sektor Perikanan	470
3	Sektor Industri Kecil & Kerajinan Rumah Tangga	13
4	Sektor Industri Menengah & Besar	935
5	Sektor Jasa	129
Jumlah		1.557

Sumber: Profil Kelurahan Serangan, 2021

Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa sektor perikanan merupakan sektor kedua terbanyak di Kelurahan Serangan yaitu 470 orang (30%) dari seluruh penduduk yang ada. Hal ini disebabkan oleh kondisi fisik wilayah Kelurahan Serangan yang cocok digunakan untuk perikanan, yaitu merupakan sebuah Kelurahan dan tidak terdapat sawah karena dekat dengan laut. Berikutnya yang paling banyak di sektor industri menengah dan besar 935 orang sebagian besar penduduk Kelurahan Serangan bermata pencaharian sebagai nelayan seperti kakap, tenggiri, pari, cumi, gurita, kembung, bandeng, nener, lele dan rumput laut dari keseluruhan wilayah di Kelurahan Serangan. Secara umum Kelurahan Serangan memiliki sektor perikanan yang cukup luas dan sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai pengembangan usaha, sektor perikanan maupun hasil tangkapan ikannya. Salah satu hasil perikanan yang terdapat di Kelurahan Serangan adalah krupuk ikan. Kerupuk adalah salah satu makanan atau camilan yang banyak diburu oleh masyarakat, bahkan ada sebagian orang yang sebagai pelengkap lauk, dan tidak enak jika makan tidak dibarengi dengan kerupuk. Salah satu jenis kerupuk yang menjadi salah

satu kerupuk yang paling banyak digemari adalah kerupuk ikan. Kerupuk ikan memiliki tekstur yang renyah dan garing. Kerupuk ikan memang memiliki rasa yang enak, apalagi rasa gurih yang di dapatkan dari daging ikan menambah selera orang yang memakannya. Selain karena rasanya yang enak dan gurih, kerupuk ikan juga memiliki kandungan yang tidak jauh berbeda dari ikan segar, sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh.

Banyak sekali manfaat dari daging ikan yang bisa anda temukan di kerupuk ikan ini, apalagi dengan kemasan yang lebih enak di makan membuat para penggemar kerupuk lebih menyukai kerupuk ikan. Berikut ini 5 manfaat kerupuk ikan bagi kesehatan tubuh antara lain : menambah energi, sebagai pelindung tubuh, menambah cairan, pertumbuhan tulang dan tinggi kandungan protein (Berjaya, 2024).

Melihat peran wanita nelayan dalam kontribusi terhadap kondisi perekonomian rumah tangga nelayan ini, maka diperlukan strategi untuk lebih mengoptimalkan potensi dan peran mereka. Di antaranya melalui Program pelatihan pengelolaan hasil tangkapan nelayan yang bertujuan untuk memberikan keterampilan tambahan dan nilai tambahan (*added value*) dari produk yang sudah mereka hasilkan selama ini.

UMKM usaha kerupuk ikan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keluarga nelayan, memiliki peranan yang penting terhadap ekonomi keluarga. Peningkatan peran wanita melalui pengembangan usaha ekonomi produktif merupakan salah satu upaya pemberdayaan wanita dalam memanfaatkan sumberdaya perikanan, yang berimplikasi terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan. Dengan keterlibatan wanita dalam menopang perekonomian keluarga maka kesulitan dalam memenuhi kebutuhan hidup akan dapat dikurangi. Pada Gambar 1 di bawah merupakan kerupuk ikan yang mentah dan yang sudah matang.



Gambar 1. Krupuk Ikan Yang Mentah Dan Yang Matang

Dari observasi UMKM usaha krupuk ikan yang menggoreng krupuk menggunakan wajan kecil yang memproduksi krupuk ikan 2 kg sehari dengan lama menggoreng 1 jam sedangkan untuk pesanan rata-rata 5 kg namun tidak bisa terpenuhi sehingga dibutuhkan alat wajan yang lebih besar, seperti yang terlihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Penggunaan Wajan Kecil Untuk Menggoreng

Setelah krupuk digoreng, krupuk akan ditiriskan namun UMKM tidak memiliki mesin peniris minyak sehingga krupuk banyak mengandung minyak sehingga cepat melempem disini diperlukan mesin peniris. Berikut pada Gambar 3 merupakan peniris tradisional.



Gambar 2. Peniris Tradisional

Kemasan belum menggunakan pengepresan sehingga krupuk cepat melempem dan tampilannya tidak menarik. Sehingga diperlukan pengemasan yang menarik untuk kerupuk ikan. Berikut pada Gambar 3 merupakan pengemasan kerupuk ikan.



Gambar 3. Pengemasan Menggunakan Plastik Kiloan

Program pemberdayaan wanita nelayan ini menjadi sangat penting dalam menjawab berbagai tantangan sekaligus memanfaatkan peluang dimasa yang akan datang. Keberadaan mereka merupakan suatu potensi besar bila dapat ditingkatkan. Karenanya, dibutuhkan kerja sama dan peran dari seluruh pihak yang terlibat agar hasilnya menjadi lebih optimal. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi dalam produksi krupuk ikan yaitu (1) terbatasnya teknologi yang digunakan sehingga menghambat untuk meningkatkan produksi krupuk kerang laut; (2) pengemasan produk krupuk kerang laut sehingga menarik konsumen untuk membeli.

Hasil pengabdian Farhaeni, Mutria, Pemberdayaan Masyarakat: Diversifikasi Buah Bligo Pada Masyarakat di Desa Kutuh, Kecamatan Kuta Selatan, Badung, hasil pengabdian bahwa ibu-ibu PKK Desa Kutuh mampu mendiversifikasi olahan buah bligo menjadi aneka produk diantaranya keripik bligo, pie bligo, dan manisan bligo (Buah *et al.*, 2023). Hasil penelitian Farhaeni, Mutria, Pemberdayaan Masyarakat Dalam Menghadapi Pembangunan Pariwisata di Desa Kutuh, menemukan hasil penelitian Badan Usaha Milik Adat (BUMDA) dengan membentuk 12 unit usaha yaitu Lembaga Perkreditan Desa (LPD), Obyek wisata Pantai Pandawa, Gunung Payung Cultural Park, Penyediaan sarana dan prasarana Pitra Yadnya, warung di sekitar Pantai Pandawa, obyek wisata paragliding, atraksi seni budaya, transportasi, pelayanan konstruksi, batu taman cinta, pasar seni pantai Pandawa dan lapangan sepak bola (Farhaeni & Prami, 2020). Hasil pengabdian Maulidi & Adijaya, Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan Dalam Pengembangan Pengolahan Ikan Di Desa Terusan Kabupaten Mempawah, hasil penelitian menemukan bahwa aplikasi aneka produk olahan ikan terdapat 10% dari peserta akan aktif

melanjutkan kegiatan baik untuk konsumsi keluarga, dijual dan masuk dalam daftar menu ketika ada acara walaupun sebagian besar peserta kegiatan menyatakan untuk konsumsi keluarga (75%) (Maulidi, 2019).

Selanjutnya penelitian Purwanto, Ach. Resa Fachrizi, Isnain Bustaram, Pemberdayaan Kelompok Nelayan Wanita Melalui Kegiatan Home Industry Kerupuk Ikan Di Desa Branta Tinggi menemukan hasil program ini dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan, pelatihan meliputi pelatihan pembuatan produk dan pelatihan budidaya manajemen pemasaran produk sementara pendampingan dilakukan pelatihan-pelatihan, pemasarannya. Dalam tahap pendampingan juga akan dilakukan monitoring dan evaluasi untuk menjamin keberlanjutan program. Luaran dari program ini adalah meningkatnya produksi produk hasil perikanan kelompok wanita nelayan Desa Branta Tinggi (Pamekasan, 2021).

Berdasarkan hasil observasi tim Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) STB Runata pada wanita nelayan bahwa masalah pertama adalah di bidang produksi dimana menggunakan wajan yang kecil sehingga kerupuk ikan tidak banyak bisa di goreng dan tidak bisa mekar dengan baik. Masalah kedua adalah masih menggunakan peniris tradisional sehingga kadar minyak di dalam kerupuk ikan masih banyak. Masalah ketiga adalah pengemasan produk kerupuk ikan masih menggunakan steples sehingga kerupuk ikan cepat melempem. Masalah keempat pemasaran produk melalui media social, karena keterbatasan pengetahuan dalam membuat konten pemasaran, media social tidak tertata dengan baik, kurang informatif dan kurang menarik sehingga viewers sangat minim. Berdasarkan observasi yang dilakukan olahan krupuk ikan ada 2 permasalahan mitra yaitu :

1. Aspek Produksi antara lain :
 - a. **Mesin spinner** atau alat peniris minyak adalah perangkat yang digunakan untuk mengurangi kadar minyak pada makanan terutama gorengan hingga kering Mesin peniris minyak sehingga kualitas krupuk ikan terjamin.
 - b. Wajan besar merupakan penggorengan tepat untuk kerupuk ikan agar banyak dapat menggoreng kerupuk ikan dan bisa mekar dengan baik.
2. Aspek Pemasaran antara lain :
 - a. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pengemasan produk

METODE KEGIATAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data. Metode yang digunakan untuk peningkatan produksi kerupuk ikan di Kelurahan Serangan, adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, secara rinci adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi
Tim PMP Sekolah Tinggi Bisnis Runata ke Mitra terkait permasalahan yang ada selama ini dan solusi yang diberikan untuk mengatasi masalah yang selama ini dihadapi Mitra.
2. Pelatihan dan pendampingan
Pemilihan krupuk ikan yang berkualitas seperti kerupuk ikan yang berwarna kuning dan berbau gurih sedangkan kerupuk ikan yang tidak bagus yaitu berwarna hitam dan berbau amis serta dilanjutkan dengan cara menggoreng kerupuk ikan.
3. Penerapan teknologi
Penggunaan mesin peniris minyak
Mesin spinner atau alat peniris minyak adalah perangkat yang digunakan untuk mengurangi kadar minyak pada makanan terutama gorengan hingga kering. Potensi usaha kerupuk ikan saat ini semakin menanjak. Diperlukan teknologi penunjang dalam kaitannya dengan proses produksi. Salah satu alat yang sangat penting diperlukan dalam proses produksi produk kerupuk ikan adalah mesin peniris minyak atau biasa juga disebut sebagai mesin spinner.
Penggunaan mesin *sealer*.
Mesin *sealer* atau mesin segel adalah mesin yang dapat menyegel atau merekatkan kemasan plastik untuk menjaga kualitas produk kerupuk ikan yang ada di dalam kemasan. Mesin Sealer

merupakan pengembangan dari penyegelan kemasan tradisional yang menggunakan lilin/steples.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi

Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi (Gambar 4) yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada wanita nelayan tentang manfaat kerupuk ikan, sehingga masyarakat lebih termotivasi untuk memproduksi kerupuk ikan yang memiliki nilai jual tinggi. Metode yang digunakan dalam interaksi sosial adalah ceramah, yang dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab dengan mitra untuk mengetahui apa saja yang menjadi permasalahan dalam memproduksi kerupuk ikan. Berikut Gambar 4. sosialisasi ke rumah produksi kerupuk ikan. Pendekatan untuk perbaikan meliputi pemetaan material melalui sosialisasi untuk merumuskan strategi yang dapat diterapkan industri guna mengurangi fluktuasi pasar secara lebih efektif (Zulkarnain, 2023).



Gambar 4. Sosialisasi e Rumah Produksi Kerupuk Ikan

2. Pelatihan dan Pendampingan

Dalam pelatihan dan pendampingan ini ada 2 (dua) kegiatan yang dilaksanakan yaitu pemilahan kerupuk ikan salmon dan cara menggoreng kerupuk ikan salmon yang bagus. Diharapkan dengan adanya pelatihan dan pendampingan berbentuk tutorial dalam pembuatan akun media sosial digital ini dapat memahami secara mendalam tentang jangkauan pemasaran UMKM.

1. Pemilahan Kerupuk Ikan Salmon

Adapun cara memilih kerupuk yang berkualitas dari bahan krupuk aluman antara lain: tekstur tebal, berwarna kuning, berbau gurih, jangan biarkan krupuk menempel atau menggumpal agar dalam proses penggorengan dapat mengembang maksimal. Sedangkan ciri-ciri krupuk salmon yang berkualitas kurang baik antara lain: berwarna hitam, berbau amis, pada saat digoreng mengembang seperti kapas. Berikut pada Gambar 5 merupakan kegiatan pemilihan kerupuk ikan salmon.



Gambar 5. Pemilhan Kerupuk Ikan Salmon

2. Menggoreng Kerupuk Ikan Salmon

Untuk menghasilkan kerupuk ikan yang mekar sempurna. Proses dimulai dari sebelum menggoreng, seperti berikut ini : panaskan minyak \pm 5 menit, ciri-ciri krupuk sudah matang yaitu sudah mengembang, 1 kg minyak dapat menggoreng 1 kg krupuk salmon, sebelum menggunakan teknologi terbaru, dalam proses penggorengan 1 kg krupuk salmon memerlukan waktu 30 menit, setelah menggunakan teknologi terbaru, proses penggorengan 1 kg krupuk salmon memerlukan waktu 15 menit, dalam waktu 10 hari mampu menghasilkan 20 kg krupuk salmon, dalam 1 bungkus besar krupuk salmon berisi 12 pcs krupuk salmon yang dikemas dalam ukuran mini dengan harga Rp 20.000 per 1 bungkus besar. Dalam mengiris bahan, mengaduk, menggoreng (Nurdiyani *et al.*, 2023). Berikut pada Gambar 6 merupakan proses menggoreng kerupuk ikan.



Gambar 6. Proses menggoreng kerupuk ikan

3. Penerapan Teknologi dan Pembuatan Konten

1. Penerapan teknologi mesin peniris minyak

Mesin peniris minyak (*spinner*) adalah perangkat yang digunakan untuk mengurangi kadar minyak pada makanan terutama gorengan hingga kering. Potensi usaha kerupuk ikan saat ini semakin menantang. Diperlukan teknologi penunjang dalam kaitannya dengan proses produksi. Salah satu alat yang sangat penting diperlukan dalam proses produksi produk kerupuk ikan adalah mesin peniris minyak atau biasa juga disebut sebagai mesin *spinner*. Berikut pada Gambar 7 merupakan alat peniris atau *spinner spinner* yang digunakan.



Gambar 7. Penggunaan Teknologi Menggunakan Mesin *Spinner*

Dalam penggunaan mesin *spinner* ini hanya memerlukan waktu 2 (dua) menit untuk meniriskan minyak pada kerupuk ikan. Berikut Gambar 7 penggunaan teknologi menggunakan mesin *spinner*. Penirisan minyak dapat dilakukan dengan menggunakan alat spiner selama 1–2 menit (Hartoyo *et al.*, 2019).

2. Penerapan teknologi mesin sealer

Mesin Sealer atau mesin segel adalah mesin yang dapat menyegel atau merekatkan kemasan plastik untuk menjaga kualitas produk kerupuk ikan yang ada di dalam kemasan. Mesin Sealer merupakan

pengembangan dari penyegelan kemasan tradisional yang menggunakan lilin/steples. Berikut pada Gambar 8 merupakan proses pengemasan kerupuk ikan menggunakan *sealer*.



Gambar 8. Pengemasan Kerupuk Ikan Menggunakan *Sealer*

Untuk menciptakan lini produk susu hewani yang tahan lama (bakso, sosis, dan dendeng ayam), ajari siswa cara menggunakan peralatan lini produksi seperti mesin penggiling daging, mesin *spinner*, dan mesin *vacum sealer* (Hermawati & Mallawangeng, 2019).

3. Pengemasan, Pelabelan dan Pembuatan Konten Akun Sosial Media Instagram

Tim PMP STB Runata menyampaikan materi singkat tentang kemasan yang dapat digunakan dalam mengemas produk kerupuk kulit ikan serta pelatihan pengemasan produk. Pengemasan adalah salah satu cara paling efektif untuk melindungi atau meningkatkan produk pangan. Kemasan adalah ungkapan yang digunakan untuk menggambarkan wadah atau area yang digunakan untuk mengemas produk yang diberi label atau tanda lain. Ada beberapa manfaat yang terkait dengan proses ini. Pengemasan berpotensi berfungsi dan berperan penting dalam penyesuaian distribusi produk primer yang mudah rentan terhadap kerusakan (Buah *et al.*, 2023). Berikut pada Gambar 9 merupakan proses pengemasan dan pelabelan produk kerupuk ikan.



Gambar 9. Pengemasan Dan Pelabelan Produk Kerupuk Ikan

Pengemasan produk yang masih manual dengan tangan dan menggunakan lilin untuk merekatkan plastik pembungkus (Atmika *et al.*, 2019). Pengemasan masih manual lalu produksi masih dibawah standar, alat yang digunakan masih konvensional tidak bisa tahan lama (Rahman *et al.*, 2021).

Instagram marketing adalah strategi pemasaran digital yang menggunakan platform Instagram untuk mempromosikan produk atau jasa suatu bisnis dan menjangkau khalayak yang lebih luas. Sebelumnya pemasaran kerupuk ikan salmon hanya di kelurahan Serangan dengan adanya pemasaran melalui social media Instagram diharapkan konsumen tidak hanya dari kelurahan serangan namun juga jangkauan konsumennya lebih luas. Berikut pada Gambar 10 merupakan pembuatan konten akun social media Instagram. Sebelumnya, pemilik usaha hanya mengiklankan produk kepada pelanggan yang berbelanja di pasar tradisional. Pemilik usaha sama sekali tidak memiliki akses ke media sosial. Berkat perkembangan media sosial, penjualan kini datang dari luar daerah (Sosialita, 2022).



Gambar 9. Pembuatan Konten Akun Social Media Instagram

Instagram digunakan sebagai media promosi yang aktif karena menurut konsumen, ia memiliki pendekatan praktis dan menawarkan manfaat untuk penjualan produk dengan memungkinkan pengguna mengunggah foto atau video produk ke akun Instagram mereka, yang kemudian dilihat oleh pelanggan yang tertarik untuk melakukan pembelian (Puspitarini & Nuraeni, 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kelurahan Serangan adalah salah satu desa di Kecamatan Denpasar Selatan memiliki potensi perikanan yang mampu dimanfaatkan sebagai bentuk produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi, antara lain: ikan dan rumput laut, kerupuk kulit ikan. Manfaat kerupuk ikan bagi kesehatan tubuh antara lain : menambah energi, sebagai pelindung tubuh, menambah cairan, pertumbuhan tulang dan tinggi kandungan protein. Hasil yang dicapai ialah terjadinya peningkatan pengetahuan, pemahaman serta ketrampilan peserta dalam bidang proses produksi kerupuk kulit ikan dan pengemasan, pelabelan yang menarik serta pembuatan konten di media social instagram. Mitra menyatakan bahwa aktivitas ini sudah sesuai dengan kebutuhan mitra yaitu mampu memberdayakan masyarakat khususnya pemilik usaha kerupuk kulit ikan di Kelurahan Serangan. Aktivitas pengabdian ini perlu dilanjutkan untuk pembentukan/pendirian beberapa grup usaha disertai menggunakan TIM PMP STB Runata dalam pengurusan ijin usaha dan produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmika, I. K. A., Suriadi, I. G. A. K., Budiana, I. M. D., & Karohika, I. M. G. (2019). Peningkatan Produksi Dan Diversifikasi Produk Dengan Mesin Teknologi Tepat Guna. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(2), 96–100. <https://doi.org/10.24843/bum.2019.v18.i02.p16>
- Berjaya, T. (2024). *5 Manfaat Kerupuk Ikan Yang Baik Untuk Kesehatan Tubuh*. <https://3berjaya.wordpress.com/blog/5-manfaat-kerupuk-ikan-yang-baik-untuk-kesehatan-tubuh/>
- Buah, D., Benincasa, B., Pada, H., Di, M., Selatan, K. K., District, S. K., Studi, P., Perhotelan, M., Tinggi, S., & Runata, B. (2023). *JURNAL ABDI INSANI Progam Studi Bisnis Digital Institut Desain dan Bisnis Bali*. 10(9), 1628–1638.
- Farhaeni, M., & Prami, A. (2020). The Community Empowerment for Facing First Development of Tourism in Kutuh Village. *Ijrar.Com*, 7(2), 311–321. http://ijrar.com/upload_issue/ijrar_issue_20544291.pdf
- Hartoyo, Koswara, S., & Rizky Megawati, L. (2019). The Added Value Improvement of Banana Chips Business in Tenajar Village, Indramayu District, West Java. *Agrokreatif*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Hermawati, H., & Mallawangeng, T. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mengolah Produk Makanan Berbahan Dasar Lokal di Kabupaten Sidrap. *Dedikasi*, 21(2), 173–178. <https://doi.org/10.26858/dedikasi.v21i2.11500>
- Maulidi, M. A. (2019). Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan Dalam Pengembangan Pengolahan Ikan di Desa Terusan Kabupaten Mempawah. *Jurnal Abdimas*, 5(3).

- Nurdiyani, N., Nuryanto, L. E., Triyani, E., & Nursaputra, S. T. (2023). Pemberdayaan Perempuan Berbasis Ekonomi Kreatif untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi di Rumah Produksi. *Indra Jaya*, 03(6), 233–238.
- Pamekasan, K. (2021). *Melalui Kegiatan Home Industry Kerupuk*. 1(3), 500–506.
- Puspitarini, D. S., & Nuraeni, R. (2019). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi. *Jurnal Common*, 3(1), 71–80. <https://doi.org/10.34010/common.v3i1.1950>
- Rahman, A. Y., Setiawan, F. W., Hananto, A. L., & Nurdiansyah, F. (2021). Aplikasi Mesin Pengemas Untuk UKM Produk Herbal Angkung dan Cacing. *Jurnal Panrita Abdi (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(4), 553–560.
- Sosialita, T. D. (2022). Jurnal abdi insani. *Jurnal Abdi Insani*, 9(1), 247–255.
- Yuriantono, S. S. K. (2021). *Profil Potensi Kelurahan Serangan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar*.
- Zulkarnain, R. (2023). Pentingnya Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM. *Jurnal Manajemen Dan Retail*, 3(01), 78–85. <https://doi.org/10.47080/jumerita.v3i01.2530>