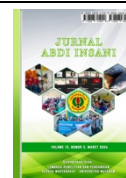




JURNAL ABDI INSANI

Volume 13, Nomor 3, Maret 2026

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENGEMBANGAN EKONOMI MARITIM DAN INOVASI OLAHAN PERIKANAN DI DESA JATIREJO KECAMATAN LEKOK KABUPATEN PASURUAN

Empowerment of Coastal Communities Through Maritime Economic Development and Fishery Processing Innovation in Jatirejo Village, Lekok District, Pasuruan Regency

Ernawati^{1*}, Romi Damar ZM², Yeni Lita Sari², Fayi Risma Mufidah³, Riristiari Azzahrah Putri⁴, Wahyu Intan Lestari⁴, Muhammad Farid Hamka², Fitriya Hari⁵, Sulistyawati⁶, Ferdiansyah Jodis Syaputra⁷

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, ²Program Studi Administrasi Bisnis, ³Program Studi Ilmu Alquran dan Tafsir, ⁴Program Studi Administrasi Publik, ⁵Program Studi Ilmu dan teknologi Pangan, ⁶Program Studi Psikolog, ⁷Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Yudharta Pasuruan

Jalan Yudharta No..7 Pesantren Ngalah Purwosari, Kab. Pasuruan

*Alamat korespondensi: ernawati_thpi@yudharta.ac.id

(Tanggal Submission: 26 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 20 Maret 2026)



Kata Kunci :

Ekonomi Maritim, Hasil Perikanan, Jatirejo, Pemberdayaan Masyarakat, Stunting

Abstrak :

Desa Jatirejo, Kecamatan Lekok, Kabupaten Pasuruan merupakan wilayah pesisir dengan potensi sumber daya kelautan yang melimpah, terutama sektor perikanan tangkap dan budidaya. Namun, pemanfaatan potensi tersebut belum optimal akibat keterbatasan pengetahuan, keterampilan pengolahan hasil laut, dan akses pasar. Selain itu, angka stunting di wilayah ini masih tinggi, yaitu 23,8% pada tahun 2024. Kegiatan ini bertujuan mengkaji strategi pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengembangan ekonomi maritim yang terintegrasi melalui sosialisasi dan penyuluhan posyandu stunting, pelatihan inovasi olahan hasil perikan, branding produk dan pemasaran digital. Metode yang digunakan meliputi observasi lapangan, wawancara mendalam, dan diskusi kelompok terarah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program pemberdayaan UMKM melalui pelatihan pengolahan hasil laut, pembuatan produk makanan sehat dimsum ikan bandeng, dan stik duri ikan, serta dukungan terhadap legalitas dan pemasaran digital, memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Jatirejo. meningkatkan keterampilan masyarakat, dan membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan. Adanya inisiatif untuk mendaftarkan UMKM ke platform e-commerce (Shopee), pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB), serta pengembangan identitas produk melalui



pembuatan logo dan kemasan, menjadi langkah strategis dalam memperluas jangkauan pasar. Pengelolaan UMKM oleh kader PKK dan promosi oleh pemuda Karang Taruna menunjukkan kolaborasi yang baik antar elemen masyarakat dalam menjalankan dan menjaga keberlanjutan program.

Key word :

*Community
Empowerment,
Fishery_Products,
Jatirejo,
Maritime
Economy,
Stunting*

Abstract :

Jatirejo Village, Lekok District, Pasuruan Regency, is a coastal area with abundant marine resource potential, particularly in the capture fisheries and aquaculture sectors. However, this potential has not been optimally utilized due to limited knowledge, skills in seafood processing, and market access. Furthermore, the stunting rate in this area remains high, reaching 23.8% in 2024. This activity aims to examine strategies for empowering coastal communities through integrated maritime economic development, including outreach and outreach at integrated health service posts (Posyandu) on stunting, training in fishery product processing innovations, product branding, and digital marketing. The methods used included field observations, in-depth interviews, and focus group discussions. The results indicate that the MSME empowerment program, through training in seafood processing, the production of healthy food products such as milkfish dim sum and fish bone sticks, as well as support for legality and digital marketing, has had a positive impact on the Jatirejo Village community, improving community skills, and opening up new, sustainable business opportunities. The initiative to register MSMEs on e-commerce platforms (Shopee), obtain Business Identification Numbers (NIB), and develop product identities through logos and packaging are strategic steps in expanding market reach. The management of MSMEs by PKK cadres and promotion by Karang Taruna youth demonstrates strong collaboration between community elements in implementing and maintaining the program's sustainability.

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

Ernawati, Damar, R. Z. M., Lita Sari, Y. L., Mufidah, F. R., Putri, R. A., Lestari, W. I., Hamka, M. F., Hari, F., Sulistyawati, & Syaputra, F. J. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengembangan Ekonomi Maritim dan Inovasi Olahan Perikanan di Desa Jatirejo Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Abdi Insani*, 13(3), 1972-1979. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i3.3444>

PENDAHULUAN

Wilayah pesisir memiliki peran strategis dalam menopang perekonomian nasional, khususnya di sektor kelautan dan perikanan. Desa Jatirejo yang terletak di Kecamatan Lekok, Kabupaten Pasuruan, merupakan desa pesisir dengan garis pantai yang cukup panjang dan akses langsung ke Laut Jawa. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2023) menyebutkan bahwa potensi perikanan tangkap meliputi ikan pelagis seperti tongkol, bandeng, kembung, dan lemuru, serta hasil laut lain seperti rajungan, cumi-cumi, dan rumput laut. Selain perikanan tangkap, sebagian masyarakat juga mengembangkan budidaya ikan bandeng, udang, dan rumput laut sebagai sumber pendapatan alternatif.

Meskipun memiliki kekayaan sumber daya laut yang melimpah, Desa Jatirejo masih menghadapi permasalahan gizi masyarakat, khususnya tingginya angka stunting pada balita. Stunting, yang ditandai dengan panjang atau tinggi badan yang tidak sesuai dengan usia, menjadi perhatian serius karena prevalensinya yang tinggi (Sunarti *et al.*, 2024). Berdasarkan data Dinas Kesehatan



Kabupaten Pasuruan tahun 2024, prevalensi stunting di Kecamatan Lekok tercatat sebesar 23,8%, yang termasuk kategori tinggi menurut standar WHO. Tingginya angka stunting menunjukkan adanya masalah asupan gizi, terutama protein hewani, yang seharusnya dapat dipenuhi dari potensi perikanan lokal.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, pemberdayaan masyarakat pesisir di Desa Jatirejo tidak hanya difokuskan pada peningkatan ekonomi, tetapi juga pada perbaikan status gizi balita melalui pendekatan gemar makan ikan. Program pemberdayaan ini dirancang secara terpadu meliputi: 1) Sosialisasi stunting dan pentingnya gizi balita. 2) Pelatihan pembuatan inovasi produk olahan perikanan. 3) Branding dan pengemasan produk. 4) Pemasaran berbasis digital. Melalui sinergi antara peningkatan keterampilan, kesadaran gizi, dan penguatan akses pasar, diharapkan program ini mampu menurunkan angka stunting sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi strategi efektif pemberdayaan masyarakat pesisir di Desa Jatirejo melalui pengembangan ekonomi maritim yang terintegrasi dengan program perbaikan gizi.

METODE KEGIATAN

Lokasi dan Waktu Kegiatan. Kegiatan dilakukan di Desa Jatirejo, Kecamatan Lekok, Kabupaten Pasuruan selama 1 bulan, yaitu mulai 9 Juli hingga 9 Agustus 2025. Metode yang digunakan adalah pengumpulan atau pendekatan yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan dan evaluasi, observasi lapangan, wawancara mendalam, pelatihan, dan diskusi kelompok terarah (FGD) (Sugiyono, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di lingkungan sekitar, terutama di wilayah pesisir yang memiliki potensi besar terhadap hasil laut, ditemukan bahwa pengolahan hasil laut, khususnya ikan, belum dimanfaatkan secara optimal. Banyak masyarakat yang hanya menjual ikan dalam bentuk mentah tanpa melakukan proses lanjutan yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Selain itu, dalam proses pengolahan ikan sering kali menghasilkan limbah organik yang belum tertangani dengan baik, seperti sisik, tulang, dan jeroan ikan. Limbah ini, apabila tidak dikelola dengan benar, dapat mencemari lingkungan dan menimbulkan bau tidak sedap (Hamka *et al.*, 2025).

Melalui diskusi kelompok yang dilakukan setelah observasi, dirasa perlu sebuah rencana program kerja yang tidak hanya berfokus pada pengolahan makanan dari hasil laut, tetapi juga mencakup aspek inovasi dan keberlanjutan. Oleh karena itu, kami menyusun rencana program kerja pengolahan makanan berbasis hasil laut dengan pendekatan yang kreatif dan ramah lingkungan. Program kerja ini meliputi beberapa kegiatan, yaitu: sosialisasi dan penyuluhan pentingnya gizi dari olahan ikan, pelatihan inovasi produk olahan hasil perikanan, keberlanjutan program melalui branding produk dan pemasaran digital melalui e-commerce

1. Sosialisasi dan Penyuluhan Posyandu Stunting

Program Penyuluhan Posyandu Stunting adalah inisiatif untuk meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan bagi balita, anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui terutama dalam hal pemantauan tumbuh kembang anak dan deteksi dini stunting agar tidak kekurangan gizi. Program ini bertujuan untuk mencegah dan mengurangi prelevansi stunting pada anak-anak dibawah lima tahun melalui intervensi gizi, kesehatan, dan lingkungan yang tepat. Selain itu juga untuk meningkatkan kemampuan keluarga dalam memberikan asupan gizi yang seimbang dan memadai bagi anak-anak agar memiliki kesempatan yang sama untuk tumbuh dan berkembang secara optimal (Kemenkes RI, 2023). Dalam program ini, kegiatan dilakukan bekerja sama dengan dokter ahli gizi dari Puskesmas Lekok untuk memberikan penyuluhan terkait pola makan sehat dan praktik pengasuhan gizi yang benar.



2. Pelatihan inovasi produk olahan hasil perikanan

Penganekaragaman berbagai bentuk olahan dapat dilakukan dengan diversifikasi. Menurut (Ernawati; Hidayati, 2025) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian dibidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Givan et al., 2020). Dalam kegiatan ini peserta diberikan pelatihan pengolahan beberapa diversifikasi olahan pangan berbahan dasar ikan dimsum ikan dan stik duri ikan sebagai bentuk inovasi dari bahan baku lokal hasil perikanan.

Pelatihan Pengolahan Dimsum Ikan

Ikan bandeng dipilih karena merupakan salah satu komoditas laut yang mudah ditemukan, memiliki kandungan gizi tinggi, dan harganya relatif terjangkau. Sayangnya, ikan bandeng sering kurang diminati karena banyak duri halus di dalamnya. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi agar ikan bandeng dapat lebih diterima oleh masyarakat, khususnya dalam bentuk olahan yang praktis dan menarik seperti dimsum (Slamet *et al.*, 2025). Materi pelatihan meliputi: Teknik membersihkan ikan bandeng dan memisahkan daging dari duri (filleting), cara membuat adonan dasar dimsum dari daging ikan bandeng yang dihaluskan, Proses pencampuran bahan tambahan seperti tepung, sayuran, dan bumbu agar cita rasa sesuai selera konsumen, Teknik membentuk dan mengukus dimsum agar teksturnya kenyal dan menarik, Cara pengemasan dan penyimpanan dimsum agar tahan lama dan higienis.

Hasil yang diharapkan dari pelatihan ini adalah: Masyarakat mampu memproduksi dimsum ikan bandeng secara mandiri, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk dijual, terciptanya peluang usaha baru berbasis olahan hasil laut, meningkatnya nilai tambah dari ikan bandeng yang sebelumnya kurang diminati karena banyak duri, Berkurangnya limbah ikan melalui pemanfaatan bagian ikan lainnya, seperti tulang untuk kaldu atau pupuk.



Gambar 1. Pelatihan pengolahan dimsum ikan bandeng

Pelatihan Pengolahan Duri Ikan Menjadi Stik

Sebagai bagian dari upaya mengurangi limbah hasil laut dan meningkatkan nilai tambah dari bagian-bagian ikan yang biasanya dibuang, kami menyusun program pelatihan pengolahan duri ikan menjadi stik yang gurih dan renyah. Pelatihan ini merupakan bentuk inovasi dalam pemanfaatan limbah ikan, khususnya duri ikan yang selama ini dianggap tidak berguna dan dibuang begitu saja untuk mendukung konsep zero waste processing (Lantu *et al.*, 2024). Duri ikan mengandung kalsium dan protein yang cukup tinggi. Dengan teknik pengolahan yang tepat, duri ikan dapat diubah menjadi

camilan sehat yang gurih dan renyah, sehingga dapat menjadi produk bernilai ekonomis serta diminati oleh berbagai kalangan. Materi yang diberikan dalam pelatihan ini meliputi: a) Proses pemilihan dan pembersihan duri ikan: Duri yang digunakan berasal dari jenis ikan yang durinya tidak terlalu keras dan masih dapat dikonsumsi setelah digoreng, seperti ikan bandeng atau ikan kecil lainnya. b) Proses perendaman dan perebusan: Duri direndam dengan bumbu atau air cuka dan direbus agar teksturnya lebih lunak dan tidak tajam saat dimakan. c) Proses Penghancuran duri ikan dengan di blender: Setelah duri ikan di rebus masukkan ke blender untuk proses penghancuran duri agar teksturnya halus, kemudian campurkan dengan adonan tepung dan diuleni sampai rata. d) Pengeringan dan penggorengan: Adonan duri ikan yang telah dibumbui kemudian dipotong panjang seperti stik dan digoreng hingga renyah. Proses ini juga bisa dilakukan menggunakan oven atau alat pengering minyak agar lebih sehat. e) Pengemasan dan pemasaran produk: Produk stik duri ikan dikemas secara menarik agar bisa dijual sebagai camilan sehat dan ramah lingkungan.

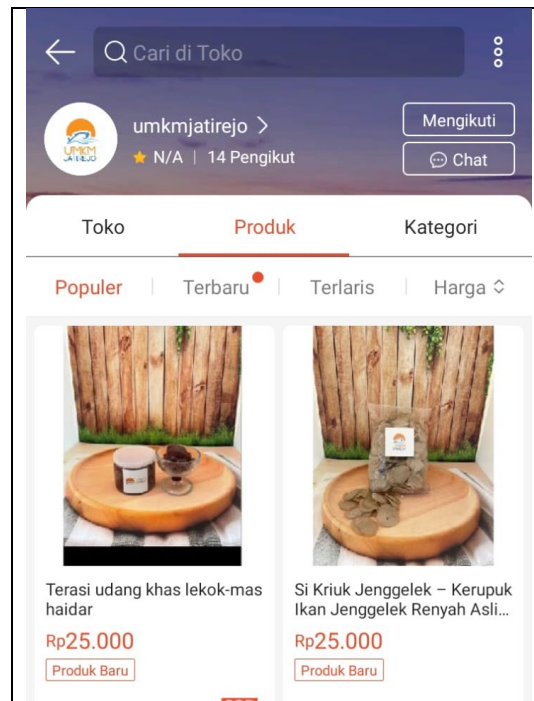
Manfaat dari pelatihan ini antara lain: Mengurangi limbah ikan yang biasanya dibuang saat pengolahan. Menciptakan produk inovatif yang memiliki nilai jual tinggi dan bisa menjadi oleh-oleh khas daerah pesisir. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal secara maksimal. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diharapkan tidak hanya mengolah bagian utama ikan (daging), tetapi juga mampu memanfaatkan seluruh bagian ikan secara menyeluruh. Program ini sejalan dengan prinsip pengolahan berbasis nol limbah (*zero waste*), serta dapat memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan dan ekonomi lokal (Lantu *et al.*, 2024).



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Duri Ikan Menjadi Stik ikan bandeng

3. Digitalisasi Pemasaran melalui E-Commerce (Shopee)

UMKM yang telah terbentuk hasil dari sosialisasi dan pelatihan, khususnya pengolahan hasil laut dan makanan sehat, akan didaftarkan ke platform e-commerce seperti Shopee. Hal ini bertujuan agar produk-produk UMKM lokal dapat menjangkau pasar yang lebih luas, tidak terbatas pada konsumen lokal saja. Digitalisasi pemasaran membantu pelaku UMKM meningkatkan penjualan, membangun branding, serta memperkenalkan produk lokal ke tingkat regional dan nasional (Sari, 2024). Dengan hadirnya toko online, pelaku UMKM memiliki peluang besar untuk meningkatkan penjualan, memperluas jaringan pelanggan, serta memperkenalkan produk unggulan Desa Jatirejo ke tingkat regional maupun nasional.



Gambar 3. Digitalisasi Pemasaran melalui E-Commerce (Shopee)

4. Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB)

Selain digitalisasi, UMKM juga diarahkan untuk memiliki legalitas usaha melalui pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha). Pendaftaran NIB menjadi langkah penting untuk legalitas usaha dan akses terhadap program pemerintah (Kementerian Investasi/BKPM, 2023). Legalitas ini juga menambah kepercayaan konsumen dan peluang kemitraan dengan lembaga keuangan (Fauzi et al., 2024). Legalitas digunakan sebagai syarat untuk mengakses berbagai program bantuan pemerintah, pelatihan lanjutan, dan kepercayaan dari konsumen. Dengan NIB, UMKM memiliki status yang sah secara hukum, sehingga membuka peluang lebih luas untuk berkembang.

5. Pelibatan Kader PKK sebagai Pengelola UMKM

Untuk memastikan program berjalan secara berkesinambungan, pengelolaan UMKM diserahkan kepada kader PKK desa. Keterlibatan PKK tidak hanya menjamin keberlangsungan produksi, tetapi juga menguatkan peran perempuan dalam pemberdayaan ekonomi desa (Yuliana et al., 2025). Kader PKK akan bertanggung jawab dalam proses produksi, pengemasan, hingga kontrol kualitas produk.



Gambar 4. Pelibatan Kader PKK sebagai Pengelola UMKM

6. Pemasaran oleh Pemuda Karang Taruna

Sebagai bentuk kolaborasi lintas generasi, pemasaran produk UMKM dipercayakan kepada pemuda Karang Taruna Desa Jatirejo. Pemuda berperan dalam promosi kreatif melalui media sosial dan e-commerce (Bastian, 2020). Melalui pemuda yang melek teknologi dan aktif di media sosial, produk-produk UMKM dapat dipromosikan secara kreatif dan dinamis. Karang Taruna juga dapat membantu membuat konten promosi digital, mengelola toko online, serta menjalin relasi dengan pembeli melalui media sosial dan platform digital lainnya.

7. Pembuatan Logo dan Kemasan Produk (*Packaging*)

Untuk memperkuat identitas merek dan meningkatkan daya tarik produk, kami juga membantu dalam pembuatan logo dan desain kemasan (*packaging*). Logo dan kemasan menjadi aspek penting dalam membangun identitas merek. Desain yang menarik meningkatkan nilai jual dan citra profesional produk UMKM ((Willy & Nurjanah, 2019). Hal ini juga menjadi nilai tambah dalam persaingan pasar, khususnya di e-commerce dan media sosial.



Gambar 6. Pembuatan Logo dan Kemasan Produk

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa program pemberdayaan UMKM melalui pelatihan pengolahan hasil laut, pembuatan produk makanan sehat dimsum ikan bandeng, dan stik duri ikan, serta dukungan terhadap legalitas dan pemasaran digital, memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Jatirejo. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Inisiatif untuk mendaftarkan UMKM ke platform *e-commerce* (Shopee), pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB), serta pengembangan identitas produk melalui pembuatan logo dan kemasan, menjadi langkah strategis dalam memperluas jangkauan pasar. Pengelolaan UMKM oleh kader PKK dan promosi oleh pemuda Karang Taruna menunjukkan kolaborasi yang baik antar elemen masyarakat dalam menjalankan dan menjaga keberlanjutan program ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Jatirejo, kelompok nelayan, pelaku UMKM, dan semua pihak yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada LPPM Universitas Yudharta Pasuruan yang telah memberikan dukungan moril maupun materil.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasuruan. (2024). Kabupaten Pasuruan dalam Angka 2024. BPS Kabupaten Pasuruan.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Pasuruan. (2024). Profil Kesehatan Kabupaten Pasuruan Tahun 2024.
- Bastian, A. P. A. F. (2020). Peran Karang Taruna dalam Pemberdayaan Pemuda Desa Pasirbungur. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 169–177.
- Ernawati; Hidayati, N. I. W. S. (2025). Diversifikasi Olahan Ikan Asap Guna Peningkatan Ekonomi Kelompok PKK di Paciran Lamongan. *Abdi Panca Marga*, 6(1), 59–69.
- Fauzi, F., Yosepin, M., Listyowati, E., & Lestari, A. (2024). Legalitas Perizinan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Pager Kecamatan Bungkal Kabupaten Ponorogo. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(6), 7571–7581.
- Givan, B., Indrawan, H. E., & Siagian, A. O. (2020). Pelatihan Membuat Business Plan Bagi Pemuda Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta. *Jurnal Karya Untuk Masyarakat (JKuM)*, 1(2), 172–181. <https://doi.org/10.36914/jkum.v1i2.396>
- Hamka, M. S., Nafsiyah, I., & Rahmadiyah, T. (2025). Pemberdayaan Pokdakan Sekar Wangi: Pengolahan Limbah Ikan Nila menjadi LaStik. *Jurnal Medika*, 4(4), 1421–1427.
- Kemendes RI. (2022). *Strategi nasional percepatan pencegahan stunting 2021–2024*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Investasi/BKPM. (2023). *Petunjuk teknis pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB)*. Jakarta: BKPM. <https://oss.go.id>
- Lantu, I. sulawati, Ahmad, I. G., Fachrussyah, Z., & Arman, V. (2024). Pemanfaatan Limbah Ikan Tuna Menjadi Produk Olahan Makanan Dengan Konsep Zero Waste Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kawasan Teluk Tomini. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 170–176. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1160>
- Sunarti, N. T. S., Setyorini, R. H., & Mediastuti, F. (2024). Edukasi Gizi Seimbang Untuk Mencegah Malnutrisi Pada Anak. *Jurnal Kemitraan Masyarakat*, 1(3), 38–47. <https://doi.org/10.62383/jkm.v1i3.422>
- Sari, Purnama, Birusman, M. N. (2024). Strategi Pemasaran UMKM di Platform E-Commerce: Studi Kasus di Kota Samarinda. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(4), 15278–15283.
- Slamet, A., Sekar, A. W., Dini, N. M., Septine, B., & Rahmat, D. (2025). Training on Dimsum Making from Milkfish and Shrimp Head Waste. *Community Impact and Society Empowerment Journal*, 1(1), 1–6.
- Willy, & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Kemasan Produk dan Rasa terhadap Minat Beli yang Berdampak pada Keputusan Pembelian Pelanggan Minuman Energi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(2), 65–74. <https://doi.org/10.32502/jimn>
- Yuliana, A. I., Nasirudin, M., & Qomariyah, S. N. (2025). Pengembangan Kemandirian Pangan Kader PKK Desa Mancilan Berbasis Olahan Pangan Lokal. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 53–58. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v6i1.5670>
- Rahmawati, D., & Setyawan, P. (2022). Inovasi Produk Olahan Perikanan untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 15(1), 45–54.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Jakarta: Alfabeta.