



JURNAL ABDI INSANI

Volume 10, Nomor 1, Maret 2023

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



HILIRISASI TEKNOLOGI PENGASAPAN PERIKANAN PADA KELOMPOK PENGOLAH PEMASAR (POKLAHSAR) IKAN SALAI BAROKAH, KARYA JAYA KERTAPATI, PALEMBANG

Hilirization Of Fishery Fumigation Technology In The Salai Barokah Fish Processing Group, Karya Jaya Kertapati, Palembang

Selly Ratna Sari^{1*}, Dendi², Guttifera¹, Maya Resta Kanya¹, Reza Mahendra²

¹Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Sumatera Selatan, ²Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Sumatera Selatan

Jalan Letnan Murod Nomor 55, Talang Ratu Palembang

*Alamat Korespondensi : sellyratnasari@uss.ac.id

(Tanggal Submission: 13 Desember 2023, Tanggal Accepted : 25 Maret 2023)



Kata Kunci :

*Sosialisasi,
Pengasapan,
Inovasi,
Gambir,
Pemasaran*

Abstrak :

Kelompok Pengolah Pemasar (POKLAHSAR) Ikan Salai Barokah memiliki 11 jumlah anggota. Kelompok pengolah pemasar dibentuk pada tahun 2014. Saat ini Poklahsar (Kelompok pengolah) diketuai oleh ibu Sri Indrawati yang beralamat di Jalan Mayjen Yusup Singadekane RT 22 RW 05 Kelurahan Keramasan Kecamatan Kertapati Palembang. Poklahsar ikan salai barokah berada di area yang saat ini sedang dilakukan pelebaran jalan. Permasalahan prioritas yang akan ditangani dalam program PKM adalah Manajemen produksi dan pemasaran. Tujuan Pengabdian kepada masyarakat terhadap poklahsar ikan salai barokah adalah melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat sesuai standar Nasional Pendidikan tinggi yaitu dosen dan mahasiswa dapat melaksanakan program PKM, mengembangkan model pemberdayaan masyarakat yang sesuai dengan kondisi setempat, artinya permasalahan dikarenakan ada perbaikan jalan dapat membuat alternatif alat pengasapan yang portable dan standar, meningkatkan kapasitas pengabdian dosen kepada masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi Sosialisasi Pengenalan tentang Produk Olahan perikanan asap secara umum yang berstandar dan menjelaskan manfaat introduksi gambir, Pemberian alat invetasi untuk pengasapan dan pembinaan mengenai manajemen usaha dan manajemen pemasaran melalui digital marketing (media sosial).

Key word :

*Socialization,
smoke,*

Abstract :

Poklahsar Ikan Salai Barokah have 11 members. The group of processors of marketers was start in 2014. Currently, Poklahsar (Group of negotiators) is



*Innovation,
Gambir,
Marketing*

chaired by Mrs. Sri Indrawati who is located at Jalan Mayjen Yusup Singadekane RT 22 RW 05 Keramasan Village, Kertapati District, Palembang. Poklahsar ikan salai barokah in an area that is currently being widened. Priority issues that will be addressed in the com. service program are production management and marketing. The purposed is community service to the Ikan Salai barokah is to carried out community service programs according to national higher education standards, namely lecturers and students can carry out the PKM program, develop a community empowerment model that is in accordance with local conditions, meaning that problems due to road repairs can make alternative smoking tools that are portable and standard, increase the capacity of lecturers' service to the community, Activities carried out include Socialization introduction to smoke fishery processed products in general that are standardized and explain the benefits of gambir introduction, give of investment tools for smoking and coaching regarding business management and marketing management through digital marketing (social media).

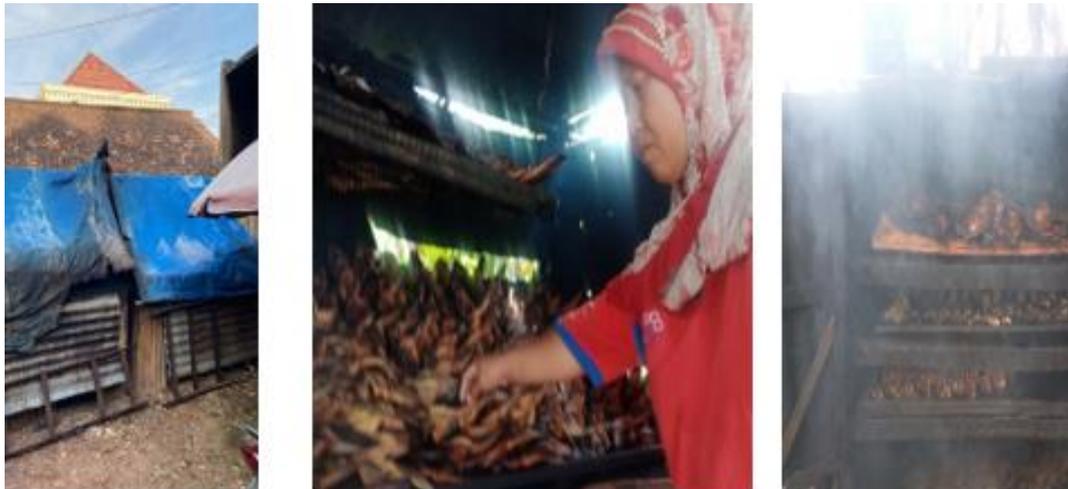
Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sari, S. R., Dendi, Guttifera, Kanya, M. R., & Mahendra, R. (2023). PKM Kelompok Pengolah Pemasar (Poklahsar) Ikan Salai Barokah Dalam Teknologi Hilirisasi Pengasapan Perikanan Di Karya Jaya Kertapati, Palembang. *Jurnal Abdi Insani*, 10 (1), 352-260. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.879>

PENDAHULUAN

Kelompok pengolahan dan pemasaran (Poklahsar) ikan salai barokah adalah kumpulan pengolah dan pemasar hasil perikanan, berdiri semenjak tahun 2014 dan memiliki 11 anggota. Kelompok pengolah pemasar (POKLAHSAR) Poklahsar diketuai oleh ibu Sri Indrawati yang beralamat di Jalan Mayjen Yusup Singadekane RT 22 RW 05 Kelurahan Keramasan Kecamatan Kertapati Palembang. Anggota Poklahsar terdiri dari Sri wati, Holilah, Asma, Nurmi, Muliana, Yuliana, Lasmiana, Hidayat, Rusmin dan Elka. Kelompok ikan salai barokah berada di area yang saat ini sedang dilakukan pelebaran jalan.

Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan saat ini melakukan perbaikan jembatan keramasan demi keamanan dan kenyamanan warga yang melintasi tempat tersebut. Keadaan perbaikan dan pelebaran jalan ini menjadikan sentral ikan asap di keramasan menjadi sulit untuk melakukan penjualan. Produksi ikan asap di kelompok ikan salai barokah sejak dahulu selalu mengalami peningkatan produksi dikarenakan tempat yang cukup strategis yaitu jalan perlintasan menuju ke pusat Kota Palembang. Wisatawan yang berkunjung juga tertarik dengan melihat semua produk yang dijualkan, namun saat ini perlu dilakukan beberapa perbaikan kembali atau peningkatan dalam pembuatan ikan lele asap. Oleh karena itu tempat penjualan ikan asap perlu adanya perbaikan dan pemindahan. Ikan asap yang dijualkan biasanya dijual dengan tempat terbuka, ikan yang dicuci bersih dan ditiriskan langsung dimasukan ke lemari pengasapan, setelah ikan asap jadi ikan diletakan di rak meja yang terbuka. Ikan asap juga dibuat secara konvensional/sederhana menggunakan lemari pengasapan sederhana menggunakan kayu. Hal tersebut selain membuat ikan asap kurang higienis juga dapat mengurangi nilai jual karena sudah terpapar dengan berbagai macam polusi di lingkungan sehingga semua peralatan yang kontak harus selalu bersih [1]. Terlebih lagi ikan salai menjadi primadona oleh-oleh para wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Selatan. Kemasan yang sederhana serta informasi yang tidak terlalu jelas menyebabkan target pasar semakin lama semakin menurun.



Gambar 1. Proses Pengasapan

Ketua kelompok telah mencoba menjual produk melalui media online pribadi dikarenakan pelebaran jalan tersebut, beberapa kali juga mengikuti pameran dan stand kuliner Palembang. Penjualan ikan asap saat ini dijual di beberapa tempat seperti pameran, stand, pasar tani yang secara rutin dilakukan pada hari Rabu dan Jumat serta setiap hari di pasar km 4,5 Palembang bahkan di rumah ketua kelompok. Namun dikarenakan ikan asap yang dijual tidak memiliki keunggulan dan informasi yang belum banyak menyebabkan penjualan hanya sedikit. Kelompok ikan salai barokah memproduksi beberapa macam ikan seperti ikan lele, ikan baung sungai, ikan patin, ikan nila, ikan lais dan beberapa ikan budidaya atau ikan tangkapan. Harga ikan yang dijual juga bervariasi tergantung jenis ikan. Ikan lele dan ikan patin dijual seharga Rp. 90.000, ikan gabus seharga Rp. 180.000, baung laut dan sungai Rp. 150.000 sampai 280.000 dan ikan lais seharga Rp. 300.000.



Gambar 2. Kondisi Proses Penjualan Ikan Asap/Ikan Salai

Ketua pengusul telah melakukan penelitian tentang pembuatan ikan asap dengan introduksi gambir. Pengusul telah melakukan beberapa analisis ikan asap yang diintroduksi gambir menghasilkan jumlah mikroba yang paling sedikit, meningkatkan kandungan protein, dan tekstur lebih baik [2]. Selain itu dikarenakan dibutuhkan alat pengasapan yang *portable* serta memiliki kemampuan menghasilkan ikan asap yang lebih baik. Hasil penelitian ini juga telah diterapkan ke kelompok ikan salai dan memperoleh juara inovatif tingkat Provinsi. Hasil penelitian akan menjadi bagian IPTEK yang akan diterapkan kepada kelompok ikan salai barokah untuk menjadi solusi atas permasalahan mitra. Pengusul ingin memberikan pelatihan pembuatan ikan asap dengan introduksi gambir, pelatihan strategi pemasaran menggunakan *digital marketing* dan pembuatan media sosial serta penjualan online khusus ikan asap. Kelompok pengolahan dan pemasaran (Poklahsar) ikan salai barokah menjual produk melalui *digital marketing* dan media sosial untuk pengembangan pemasaran dan media promosi.

Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi saat ini sangat pesat dan mempengaruhi kegiatan dan perilaku manusia. Hadirnya teknologi menjadi hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, salah satunya dengan hadirnya internet. Awalnya ketersediaan internet sangat terbatas dan hanya diakses oleh beberapa kelompok masyarakat saja dan dengan biaya yang cukup mahal. Akan tetapi, saat ini teknologi makin berkembang sehingga masyarakat lebih mudah dalam mengakses internet. Manfaat internet untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan mulai dari kota hingga ke daerah yang terpencil. Proses jual beli online saat ini menjadi pemasaran dikalangan masyarakat, mulai menggunakan media *digital online* di internet, *e-commerce* maupun di media sosial sebagai sarana promosi barang atau jasa yang mereka hasilkan yang biasa disebut dengan *digital marketing*. *Digital Marketing* merupakan proses dalam melakukan pemasaran suatu produk dan jasa melalui media internet. Permasalahan sistem pemasaran secara langsung dapat diatasi dengan *digital marketing*. Pemasaran digital marketing bukan hanya dalam meningkatkan penjualan tetapi juga untuk mempromosikan produk dan jasa baru, *branding* dan membina hubungan baik dengan para pelanggan [3]. Penggunaan digital marketing, produsen dapat menyebarkan berbagai informasi mengenai produk secara masif kepada konsumen melalui internet tanpa terkendala ruang dan waktu.



Gambar 3. Produk Ikan Asap setelah dilakukan beberapa pelatihan

Jenis permasalahan prioritas yang akan ditangani dalam program PKM adalah memperbaiki kualitas ikan asap dengan introduksi gambir dan pemberian alat pengasapan sehingga produksi ikan asap dan strategi pemasaran ikan salai/ikan asap mengalami peningkatan melalui digital marketing dan media sosial sehingga dapat dikatakan permasalahan tersebut dapat diselesaikan dengan perbaikan produk dan perbaikan sistem pemasaran. Tujuan Pengabdian kepada masyarakat terhadap kelompok ikan salai barokah adalah melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat sesuai standar Nasional Pendidikan tinggi yaitu dosen dan mahasiswa dapat melaksanakan program PM, mengembangkan model pemberdayaan masyarakat yang sesuai dengan kondisi setempat, artinya permasalahan dikarenakan ada perbaikan jalan dapat membuat alternatif alat pengasapan yang *portable* dan standar, meningkatkan kapasitas pengabdian dosen kepada masyarakat, kelompok ikan salai barokah telah melakukan perjanjian Kerjasama dengan Universitas Sumatera Selatan sehingga dosen memiliki kewajiban untuk secara berkelanjutan membina kelompok, memberikan solusi penyelesaian masalah produksi dan sistem pemasaran.



Gambar 4. Kelompok Ikan Salai Barokah

Program pembinaan dapat memberdayakan masyarakat baik secara ekonomi yaitu peningkatan produksi dan sistem pemasaran yang jelas. Secara Politik berdasarkan undang-undang tahun 2008 tentang pemberdayaan UMKM juga merupakan bagian perimbangan kesatuan ekonomi nasional yaitu membuat penjualan ikan asap menjadi salah satu perbaikan ekonomi, politik dan budaya. Kelompok masyarakat dapat ikut berperan dalam mengembangkan usaha. Tujuan terakhir adalah memberikan ilmu pengetahuan dan teknologi terutama dalam perbaikan kualitas ikan dan sistem pemasaran sehingga produksi ikan salai dapat terus berkembang.



Gambar 5. Sistem Pemasaran Poklhasar Ikan Salai Barokah saat ini

Kegiatan Program Pengabdian kepada masyarakat ini mengajak masyarakat dan mahasiswa sehingga mahasiswa memperoleh ilmu untuk berwirausaha atau mendapatkan pekerjaan yang layak, mahasiswa yang mengikuti program mendapatkan pengalaman di luar kampus karena materi yang diberikan dosen dapat diterapkan. PKM ini diikuti oleh 3 Dosen dan 2 mahasiswa dari bidang kompetensi yang berbeda (multidisiplin) yaitu Prodi Ilmu Perikanan dan Ilmu Komunikasi. Dosen juga memiliki mitra sehingga dapat melakukan Tridarma diluar kampus. Universitas Sumatera Selatan memiliki konsep entrepreneur university sehingga praktisi yang telah berpengalaman dapat ikut mengajar di kampus. Fokus pengabdian adalah kelompok ikan salai barokah dan masyarakat disekitar atau anggota kelompok. Pengabdian ini menyelesaikan 2 masalah yaitu manajemen produksi dan pemasaran. PKM melalui penerapan introduksi gambir dan pembuatan alat pengasap yang portable selanjutnya fokus pengabdian terhadap penjualan tidak hanya secara offline tetapi bisa melalui secara online melalui digital marketing dan media sosial sehingga dapat menjangkau seluruh Indonesia.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan menggunakan metode presentasi atau pemberian materi secara langsung dan pelatihan praktek pembuatan ikan asap secara langsung. Pemberian materi meliputi teknik pengasapan dan Introduksi gambir, teknologi pengasapan, macam-macam pengasapan, faktor yang mempengaruhi ikan asap, pengasapan inovasi introduksi gambir, kenapa harus pakai gambir, proses pembuatan ikan asap introduksi gambir dan solusi dalam Pengasapan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan teknologi hilirisasi pengasapan perikanan di Karya jaya Kertapati Palembang. Permasalahan yang saat ini dialami poklhasar adalah produksi dan pemasaran. Poklhasar saat ini masih melakukan proses pembuatan ikan asap masih sangat sederhana mengandalkan lemari pengasapan yang dibuat sendiri. Pembuatan ikan asap masih tergolong belum memiliki standar kebersihan. Kemudian ikan asap dijual seperti biasa dan dibiarkan terbuka dengan menunggu pembeli yang datang ke lapak. Selain itu ketua kelompok dan anggota kelompok juga melakukan proses produksi ikan asap hanya sekedar mengeringkan ikan asap dengan api tanpa ada penambahan atau inovasi lain. Penjualan

ikan asap juga masih disekitar provinsi Sumatera Selatan. Saat dilakukan sosialisasi inovasi ikan asap menggunakan perendaman gambir juga belum diketahui. Sebagian anggota mengetahui penggunaan gambir hanya sekedar untuk menguatkan gigi dengan cara sederhana. Setelah dilakukan sosialisasi tentang cara melakukan pengasapan dan inovasi penambahan gambir menjadi produk yang fungsional, Poklhasar mendapatkan beberapa pengetahuan. Inovasi gambir dapat memperbaiki tekstur ikan [4] Poklhasar Ikan salai barokah setelah program menjadi mengetahui teknik pengasapan, mengetahui penggunaan gambir dalam pengawetan alami, cara menggunakan kemasan pada ikan asap.



Gambar 6. Sosialisasi Pengenalan Teknik Pengasapan dan manfaat introduksi gambir

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan informasi dasar dalam teknik pengasapan dan inovasi produksi. Berawal dari perbaikan jalan membuat masyarakat terutama kelompok pengolah dan pemasar (poklhasar) ikan salai barokah menjadi kesulitan dalam membuat produk dan memasarkannya. Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang masih sangat digemari oleh masyarakat baik di Sumatera Selatan maupun wisatawan di luar Sumatera Selatan. Sosialisasi teknik pengasapan dan pengenalan inovasi menjadi salah satu hal yang menarik terlihat dari banyaknya para peserta yang bertanya. Oleh karena itu setelah masyarakat tahu tentang manfaat yang didapat dengan teknik pengasapan yang baik dan benar.

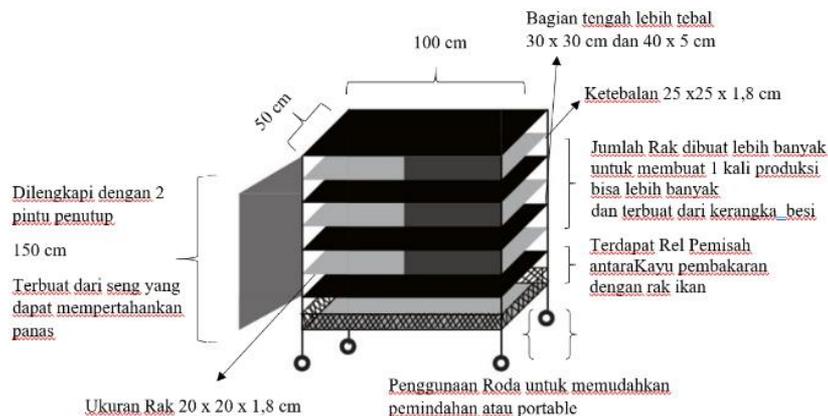
Manfaat inovasi ikan asap dengan introduksi gambir selain membuat produk dapat lebih baik kualitas secara fisik yaitu tekstur dan aroma. Penggunaan introduksi gambir juga dapat meningkatkan produk menjadi lebih fungsional. Ikan asap yang dihasilkan juga dapat dikonsumsi menjadi lebih sehat karena memiliki kandungan protein lebih tinggi [2], gambir memiliki sifat dapat memperkuat gigi dan menghambat bakteri penyebab karies gigi *S.mutants* serta pengawet alami yang aman digunakan pada ikan asap atau ikan salai. Pemanfaatan pengawet alami berpotensi untuk menghambat bakteri [5], pengawet alami dapat membetuk aktivitas antibakteri [6].

Kegiatan selanjutnya dilakukan setelah itu adalah pemberian alat atau investasi untuk pengasapan sehingga dapat meningkatkan jumlah produk ikan asap. Meskipun semua anggota telah memiliki pengetahuan dalam inovasi ikan asap seperti teknik pengasapan dan introduksi gambir. Akan tetapi ketua kelompok masih belum paham cara menggunakannya sehingga program kemitraan ini juga memberikan pelatihan praktek teknik pengasapan dan introduksi gambir. Kegiatan ini dapat membuat poklhasar lebih memahami cara dan teknik pengasapan secara nyata karena melihat praktek secara langsung.



Gambar 7. Pelatihan dan Praktek Teknik Pengasapan dan Introduksi Gambir

Penerapan program kemitraan ini merupakan salah satu pengabdian kepada masyarakat dimana bertujuan meningkatkan kemampuan dari kelompok terutama untuk menyelesaikan permasalahan. Pemberian alat yang dapat mendukung pembuatan ikan asap introduksi gambir selalu dilakukan monitoring dan evaluasi. Kegiatan pemberian alatpun diberikan setelah mitra atau kelompok telah mengetahui potensi dan manfaat teknologi hilirisasi pengasapan. Hilirisasi ini menitik beratkan pada inovasi yang diberikan dan cara meningkatkan produksi penjualan serta pemasaran. Beberapa alat yang diberikan yaitu memberikan alat asap yang *portable* atau mudah dipindahkan sehingga permasalahan saat ini dapat diatasi. Pemberian lemari etalase juga dapat menampilkan produk setiap kelompok yang dapat dilihat para konsumen yang berkunjung ke tempat penjualan ikan asap. Selai itu pemberian alat pendukung lain seperti *vacuum sealer* dan timbangan juga dapat membantu penjualan menjadi lebih baik terutama dalam kemasan untu ikan asap.



Gambar 3. Pemberian alat secara simbolis kepada Poklachsar ikan salai barokah dan *design* alat

Kegiatan selanjutnya adalah memberikan materi umum tentang pemasaran digital marketing dan media sosial. Sebelum dilakukan pelatihan pemasaran, POKLAHSAR juga harus memperhatikan bahan baku, karena bahan baku salah satu hal yang membuat kualitas produk [7]. Kegiatan ini juga memiliki luar bahwa ikan salai atau ikan asap dapat dijual secara online dengan deskripsi menarik disetiap tampilan produk. Kegiatan meliputi pengenalan pemasaran digital secara umum. Pengenalan dasar yang menjelaskan tentang jenis pemasaran digital, manfaat pemasaran digital dan social media untuk bisnis. Kegiatan yang dilakukan ini merupakan salah satu yang dapat membantu menyelesaikan masalah dalam pemasaran mitra. Kegiatan ini juga harus dilakukan secara intens sehingga dapat secara optimal dilakukan oleh poklachsar. Saat ini beberapa anggota memahami cara penjualan dalam sistem online namun masih perlu dilakukan praktek secara langsung,



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan manajemen pemasaran dengan *digital marketing*

Kegiatan pelatihan ini juga diikuti oleh mahasiswa dari 2 prodi yaitu Program studi Ilmu perikanan dan Program Studi Ilmu komunikasi. Mahasiswa belajar dalam kewirausahaan produk perikanan dan manajemen media online. Penelitian [8] dengan adanya strategi pemasaran dapat memaksimalkan promosi dan meningkatkan usaha [9] serta pengembangan pemasaran [10]. Mahasiswa dapat mengembangkan kemampuan *soft skill* dan *hard skill*. Pelatihan yang dilakukan sampai saat ini pengetahuan dasar yang harus dimiliki oleh poklhasr ikan salai barokah. Kegiatan selanjutnya juga diharapkan dapat dilakukan melihat antusias yang sangat luar biasa dari semua anggota. Kedepan dengan dilakukan program kemitraan ini secara berkelanjutan dapat memperbaiki produksi, pemasaran jangkauan pasar atau penjualan, manajemen, begitu juga dengan pendapatan dan keuntungan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari pengabdian kepada masyarakat adalah Poklhasr Ikan salai barokah setelah program menjadi mengetahui teknik pengasapan, mengetahui penggunaan gambir dalam pengawetan alami, cara menggunakan kemasan pada ikan asap. Kemudian pemberian alat dan alat asap portable atau investasi untuk pengasapan sehingga dapat meningkatkan jumlah produk ikan asap. Selain Poklhasr, mahasiswa belajar dalam kewirausahaan produk perikanan dan manajemen media online bahkan memiliki kemampuan dalam pemasaran digital. Kegiatan Pengasapan menjadi lebih baik apabila POKLAHSAR ikan Salai Barokah dapat terus meningkatkan kemampuan baik dalam pembuatan atau produksi dan Pemasaran, Kedepan diperlukan kegiatan yang berkelanjutan sehingga POKLAHSAR dapat mandiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih kepada semua pihak yang membantu dalam pengabdian ini. Kemdikbudristek yang telah memberikan dana dalam program Pengabdian Kepada Masyarakat dalam Skema Program Kemitraan. Ketua Yayasan dan Semua Jajaran di Universitas Sumatera Selatan serta Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Salai Barokah.

DAFTAR PUSTAKA

- Food and Drug Administration. (2021). Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, Florida Sea Grant U.S: Florida Sea Grant IFAS Extension Bookstore.
- Sari, S, R., Agustini, S., Wijaya, A., & Pambayun, R. 2017. Profil Mutu Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang diberi perlakuan gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(2), 101-111. <http://dx.doi.org/10.36275/stsp.v22i1.448>.

- Sumarni., Jamiat, N., & Teti. (2019). Pemanfaatan digital marketing pada Pengrajin tahu bongkrek kabupaten Sumedang. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 5(2), 67-88. <https://doi.org/10.38204/atrabis.v5i2.251>.
- Sari, S. R., Pambayun, S., Wijaya, A., Prariska, D., & Puteri, R. (2020). Perbaikan Tekstur Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap dengan gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai Potensi Usaha di Desa Sungai Dua. *Clarias. Jurnal Perikanan air tawar*, 1(1), 8-12. <https://doi.org/10.56869/clarias.v1i1.53>.
- Sari, S. R., Baehaki, A., & Lestari, S. D. (2019). Pemanfaatan Kitosan dengan Variasi Gula sebagai Potensi Pengawet Alami Makanan (Pengujian Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Bacillus subtilis*). Prosiding seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri. Palembang, Agustus 26.
- Sari, S. R., Baehaki, A., Lestari, S. D., & Arafah, E. (2020). Aktivitas Antibakteri Kitosan Monosakarida Kompleks sebagai Penghambat Bakteri Patogen pada Olahan Produk Perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23 (3): 542-547. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.32717>.
- Cahaya, G., Sari, S., & Wildayana, E. (2020). Analisis Karakteristik Toko Pempek berdasarkan Bahan Baku di Kota Palembang. *Clarias : Jurnal Perikanan Air Tawar*. 1 (1) :19-22. <https://doi.org/10.56869/clarias.v1i1.55>.
- Maulida, K., & Pribadi, J. (2016). Pembuatan Katalog dengan aplikasi coreldraw sebagai media promosi untuk meningkatkan kunjungan di wisata Blayu Lesti Lestari Wajak. *Jurnal Aplikasi Blisnis*, 2(1), 5-8. <http://jab.polinema.ac.id/index.php/jab/article/view/15>.
- Mansir, F., & Purnomo, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui digital Marketing dan media sosial sebagai media promosi Era Pandemi Covid-19 di UMKM Panggunharjo Sewon Bantul. *Jurnal Abdimas Singkerru*, 1(1), 39-50. <https://jurnal.atidewantara.ac.id/index.php/singkerru/article/view/33>.
- Bukit, F. R. A., Gea, G. A. S., Irvan, Fahmi. (2019). Pembuatan Website Katalog Produk UMKM Untuk Pengembangan Pemasaran dan Promosi Produk Kuliner. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2) : 229-236. <http://dx.doi.org/10.30595/jppm.v3i2.4317>.