



## PENDAMPINGAN OLAHAN IKAN BANDENG MENJADI ABON PADA MASYARAKAT KAMPUNG HOLTEKAMP KOTA JAYAPURA

Iga Bulan Yunita<sup>1\*</sup>, Nur Hikma<sup>2</sup>, Muhammad Anwar<sup>3</sup>, Ade Ayu Citra<sup>4</sup>, M. Syukri Nawir<sup>5</sup>, Ade Yamin<sup>6</sup>

IAIN Fattahul Muluk Papua, Indonesia

\*Corresponding Author: [igabulan18@gmail.com](mailto:igabulan18@gmail.com)

### Abstrak

Ikan bandeng adalah ikan yang hidup di air payau dan merupakan jenis ikan *famili Chanidae* yang mempunyai bentuk memanjang, padat, pipih dan oval. Ikan bandeng biasa diolah cukup sederhana seperti direbus dan digoreng. Banyak menu yang diolah menggunakan bandeng sebagai bahan utama pembuatannya. Oleh karena itu, tulisan ini fokus pada bagaimana ikan bandeng diolah menjadi abon. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah mendeskripsikan bagaimana masyarakat kampung Holtekamp mengolah ikan bandeng menjadi abon sehingga memiliki nilai jual tinggi yang dapat mendorong perekonomian. Metode yang digunakan yaitu Participatory Action Research dimana mahasiswa sebagai peneliti secara langsung berpartisipasi dalam pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Hasil dari pendampingan yang dilakukan adalah bagaimana pemasaran dilakukan tidak hanya melalui toko, mahasiswa mengenalkan fitur siaran langsung Instagram sebagai salah satu media yang dapat digunakan sebagai tempat mempromosikan abon ikan bandeng kampung Holtekamp. Namun, kurangnya tenaga untuk membuat olahan ikan bandeng berpengaruh pada kurangnya stok abon yang tersedia, sehingga ibu-ibu PKK hanya dapat membuat abon ikan bandeng sesuai dengan pesanan.

**Kata Kunci:** ikan bandeng, abon, media sosial, kampung Holtekamp

### Abstract

*Milkfish is a fish that lives in brackish water and is a type of fish from the Chanidae family which has an elongated, dense, flat and oval shape. Milkfish is usually prepared quite simply, such as boiling and frying. The purpose of writing this article is to describe how the people of Holtekamp village process milkfish into shredded fish so that it has a high selling value which can boost the economy. The method used is Participatory Action Research where students as researchers directly participate in processing milkfish into shredded meat. The result of the assistance provided was how marketing was carried out not only through shops, students introduced the Instagram live broadcast*

DOI:

10.53491/numbay.v1i1.756



*feature as a medium that could be used as a place to promote shredded milkfish from Holtekamp village. However, the lack of manpower to make processed milkfish results in a lack of available shredded stock, so PKK women can only make shredded milkfish according to orders.*

**Keywords:** *milkfish, shredded fish, social media, holtekamp Village*

## PENDAHULUAN

Kampung Holtekamp merupakan suatu wilayah yang memiliki keunikan dan kekhasan yang tidak dijumpai di kampung lain di Kota Jayapura. Keunikan tersebut terlihat pada adanya RT dengan penduduk yang keseluruhannya dihuni oleh etnis bugis makassar. Dimana sebutan kampung di Kota Jayapura diberikan hanya kepada wilayah yang mayoritas penduduknya adalah orang asli papua. Keunikan lain dari RT ini adalah setiap rumah yang berjarak cukup jauh di batasi oleh empang sehingga untuk dapat bersilahturahmi dari rumah ke rumah masyarakat harus berjalan memutar dan memakan waktu cukup lama. Walaupun empang membatasi rumah mereka, ternyata empang memiliki nilai ekonomis yang digunakan sebagai tempat untuk budidaya ikan bandeng yang kemudian dijual untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Ikan bandeng atau dikenal dengan *milkfish* (di luar negeri) merupakan jenis ikan *famili Chanidae* yang mempunyai bentuk memanjang, padat, pipih dan oval. Ikan bandeng terkenal dengan ikan yang memiliki banyak duri di dagingnya. Meskipun begitu, ikan ini sangat kaya akan gizi dan nutrisinya (Dadiono & Aminin, 2021). Selain itu, daging yang lembut dan pulen membuat masyarakat menyukai ikan bandeng sehingga ikan ini telah banyak mengisi dunia kuliner dengan berbagai varian diantaranya nugget, bandeng presto, pepes bandeng dan abon sebagai objek kajian utama dari artikel ini.

Banyak menu yang diolah menggunakan bandeng sebagai bahan utama pembuatannya. Namun demikian menu-menu yang diolah tidak bisa bertahan lama apabila tidak di dalam ruang pendingin atau *freezer* seperti nugget, bandeng presto dan pepes bandeng (Dalle et al., 2021). Oleh karena itu, tulisan ini akan fokus pada bagaimana ikan bandeng diolah menjadi abon. Abon sebenarnya sudah lama dikenal oleh masyarakat, dari data BPS menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor 4 terbanyak di produksi (Panjaitan et al., 2019). Abon adalah makanan yang terbuat dari daging hewan baik ayam maupun sapi yang di suwir-suwir dan ditambahkan berbagai macam bumbu-bumbu lalu digoreng hingga kecokelatan (Yuliani et al., 2021). Pada umumnya abon terbuat dari bahan dasar daging sapi atau ayam. Namun ikan juga dapat diolah menjadi abon yang memiliki cita rasa tak kalah dengan abon yang berbahan dasar daging sapi atau ayam. Abon merupakan makanan yang kering dan tidak memiliki kadar air, sehingga abon bisa bertahan kurang lebih 2 bulan asalkan disimpan di kemasan yang kedap udara (Alsuhendra & Ridawati, 2017). Selain itu, abon juga diminati oleh masyarakat karena dapat dijadikan sebagai lauk yang disantap menggunakan nasi putih dan menjadi bahan pembuatan kue.

Pengolahan ikan menjadi berbagai macam produk kuliner telah di tuliskan oleh beberapa peneliti dengan pendapat-pendapat yang berbeda. Diantaranya, (Abriana & Yohannes, 2017) menulis tentang *Pengolahan Bandeng Presto Dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros*, pada penelitian ini hasil yang diperoleh dari pengolahan bandeng presto dan abon ikan bandeng sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha pengolahan bandeng presto dan abon ikan bandeng. Selain itu, (Alsuhendra & Ridawati, 2017) menulis tentang pengolahan ikan menjadi sebuah olahan abon yang lebih bernilai sehingga meningkatkan pendapatan mereka dengan judul *Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW. 07 Desa Ciasihan*. Artikel ini akan melengkapi tulisan-tulisan pengabdian yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya kampung dalam hal ini adalah pengolahan ikan bandeng menjadi abon di Kampung Holtekamp sebagai salah satu hal yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tentang proses pengolahan bandeng yang dimiliki oleh warga salah satu RT di kampung Holtekamp yang tidak hanya dijadikan sebagai bahan pangan sederhana seperti direbus, digoreng tetapi bisa menjadi olahan yang tahan lama. Mahasiswa bersama ibu PKK membuat inovasi yang baru yaitu mengolah ikan bandeng menjadi abon. Pengolahan ikan bandeng menjadi abon dapat meningkatkan nilai jual sehingga dapat mendongkrak perekonomian masyarakat kampung Holtekamp. Abon sebagai hasil dari pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa KKN IAIN Fattahul Muluk Papua tahun 2023 di Kampung Holtekamp. Proses yang akan di deskripsikan adalah proses penyiapan alat dan bahan, pembuatan abon bandeng sampai ke tahap pengemasan dan pemasaran.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode PAR atau *Participatory Action Research* (Fiazah et al., 2023) dimana mahasiswa turut serta dalam pembuatan abon yang menjadi objek penelitian. Dalam mengumpulkan data, peneliti harus berkunjung ke kampung holtekamp dan mengamati cara pembuatan abon secara langsung serta peneliti melakukan wawancara mendalam dengan salah satu anggota ibu PKK kampung holtekamp. Didalam metode ini terdapat unsur partisipasi aktif di mana dalam mengumpulkan data peneliti harus terlibat dilapangan agar bisa mengetahui apa yang terjadi, lalu di dalam metode ini juga terdapat unsur kolaborasi dimana pihak peneliti dan pihak terlibat harus bekerja sama guna untuk kepentingan bersama dan pendekatan yang bertujuan untuk pemahaman yang lebih baik tentang masalah yang di hadapi oleh peneliti dan upaya untuk bisa mengatasinya. Pembuatan abon menjadi produk inovasi dari kampung holtekamp yang akan terus berlanjut apabila dilakukan dengan baik, sehingga dapat meningkatkan perekonomian di kampung Holtekamp. Penjualan abon ikan bandeng biasa dilakukan hanya di toko atau melalui pemesanan. Peneliti mengenalkan sosial media sebagai salah satu cara untuk mempromosikan produk abon ikan bandeng. Hal ini membuat masyarakat kampung Holtekamp aktif menggunakan sosial media sebagai sarana promosi produk. Praktek secara langsung dalam pengolahan abon membuat peneliti dan

yang terlibat mengetahui proses pembuatan abon dengan baik dan benar. Data yang dikumpulkan dari penelitian ini berasal dari hasil pengamatan pada saat membuat abon, dan pengelolaannya dilakukan dengan cara peneliti bersama warga membuat olahan bandeng yaitu abon. Proses yang dilakukan terdiri dari mempersiapkan alat, bahan, dan pengemasan abon bandeng.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah produksi kampung holtekamp yang dikelola oleh ibu PKK dan dibangun guna menunjang perekonomian masyarakat kampung Holtekamp itu sendiri. Pembuatan olahan ikan bandeng menjadi abon dilakukan oleh ibu PKK dan mahasiswa sebagai peneliti dengan mempraktekan secara langsung proses pengolahan abon ikan bandeng. Hal yang sama dilakukan oleh Ikan bandeng berasal dari hasil panen warga yang dibudidayakan di empang-empang warga. Pertumbuhan ikan bandeng relatif cepat yaitu 1,1 – 1,7% bobot badan per hari. Ikan dapat di panen kisaran 4 sampai 5 bulan dengan bobot 200 sampai 250gram perekor (Romadon & Subekti, 2011). Dalam proses pengolahan abon ikan bandeng ada beberapa tahapan yang harus dilakukan. Proses tersebut diantaranya adalah persiapan alat dan bahan, tahap pengolahan abon, pengemasan dan pemasaran.

### **Persiapan Alat dan Bahan**

Bahan utama yang digunakan adalah ikan bandeng yang berasal dari hasil budidaya masyarakat kampung Holtekamp. Ikan diambil sesuai dengan masa panennya agar dapat diolah dengan baik. Agar abon menjadi makanan yang lezat, nikmat dan gurih maka diperlukan bumbu-bumbu lain sebagai bahan penunjang. Bahan penunjang dari pembuatan abon adalah lengkuas, kunyit, sereh, jintan, merica, ketumbar, kemiri, garam, gula pasir, gula merah, royco, bawang merah dan bawang putih. Berbeda dengan resep pada penelitian yang dilakukan oleh (Fatria et.al, 2019), jahe kencur dan asam jawa digunakan sebagai bumbu penunjang sedangkan pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon di kampung Holekamp tidak menggunakan bahan-bahan tersebut. Semua bahan dikupas dan dibersihkan lalu di letakkan dalam sebuah wadah terpisah dengan tujuan mempermudah dalam memilih bahan yang akan digunakan dalam pembuatan olahan abon ikan bandeng. Adapun alat yang digunakan antara lain, kompor, wajan, alat penyaring abon atau spiner, baskom, panci pengukus, talenan, blender, pisau dan wadah untuk digunakan meletakkan abon yang sudah jadi.

### **Tahap Pengolahan**

Tahap-tahap pengolahan dan pembuatan abon ikan bandeng dilakukan oleh mahasiswa yang diarahkan oleh ibu PKK. Tahap pertama yang harus dilakukan yaitu sisik ikan bandeng dikerik dan bagian perutnya di belah lalu isinya di keluarkan agar ikan menjadi bersih. Ikan di belah menjadi dua dan dicuci hingga bersih menggunakan air mengalir. Air mengalir digunakan dalam pembersihan ikan bandeng karena dengan air

mengalir kotoran yang melekat pada permukaan kulit ikan akan jatuh bersama air, selain itu juga dapat mengurangi jumlah mikroorganisme pada ikan bandeng. Setelah dicuci, selanjutnya ikan bandeng di kukus kurang lebih 10 menit agar duri-duri ikan bandeng mudah untuk dipisahkan dari dagingnya. Setelah proses pengukusan selesai, ikan bandeng didiamkan hingga suhu menjadi normal atau tidak panas.

Selanjutnya duri, kulit, kepala, dan ekor ikan bandeng dipisahkan dari daging dengan tujuan saat konsumen mengonsumsi abon ikan bandeng tidak perlu khawatir tersangkut duri ikan bandeng (Oktoriza et al., 2021). Pada penelitian yang tulis oleh (Nusantari et al., 2017) alat yang digunakan untuk memisahkan duri adalah pinset. Sedangkan pada penelitian ini, duri dan daging dipisahkan langsung menggunakan tangan agar tidak ada duri yang terlewat untuk diambil karena dengan menggunakan tangan peneliti dapat langsung merasakan tekstur dari duri. Daging yang sudah dipisahkan, kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga daging ikan bandeng mempunyai tekstur seperti kelapa parut, lalu daging ikan di peras hingga kering untuk mengurangi kadar air di dalamnya. Lain dengan penelitian yang dilakukan oleh (Dadiono & Aminin, 2021) di Desa Rayunggumuk, Kabupaten Lamongan dalam pembuatan abon ikan nila. Proses penghalusan dilakukan dengan cara ditumbuk lalu dicampurkan dengan bumbu-bumbu lain.

Tahap selanjutnya ialah tahap pembuatan bumbu, lengkuas sebanyak 50 gram, kunyit 70 gram, sereh 5 batang, jintan bubuk 1 sdm, merica bubuk 1 sdm, ketumbar 2 sdm, kemiri 5 butir, garam 1 sdm, gula 5 sdm, gula merah 2 sdm, royko 2 sdm, bawang merah 15 butir, bawang putih 15 butir dijadikan satu kemudian dihaluskan. Bumbu yang sudah dihaluskan kemudian diperas untuk menghilangkan airnya. Dalam pembuatan abon minyak kelapa atau *coconut oil* (Situmorang et al., 2023) dibutuhkan sebagai bahan penunjang, cara pembuatan minyak kelapa yaitu diperlukan 3 buah kelapa parut dan diperas agar menjadi santan. Santan kelapa dimasak sampai mengeluarkan minyak. Minyak tersebut yang digunakan dalam pembuatan abon. Penggunaan minyak kelapa dari santan pada pembuatan abon akan menambah rasa gurih karena kandungan lemaknya yang tinggi (Untari & Fajariana, 2018), sehingga abon akan lebih gurih apabila menggunakan minyak kelapa dibanding yang tidak diolah menggunakan minyak kelapa.

Setelah ikan, bumbu dan minyak kelapa siap, proses dilanjutkan ke tahap pencampuran. Semua bahan seperti ikan dan bumbu yang sudah dihaluskan serta minyak kelapa dicampurkan menjadi satu secara merata lalu didiamkan terlebih dahulu selama 5 sampai 10 menit. Hal ini dilakukan agar bumbu-bumbu meresap dengan sempurna. Setelah didiamkan, semua bahan yang sudah dicampur tadi masuk ke tahap penggorengan. Pada tahap ini bahan yang sudah di campur dimasukkan ke dalam wajan berisi minyak yang sudah dipanaskan sebelumnya. Waktu yang digunakan untuk menggoreng disesuaikan dengan perapian. Jika abon sudah berwarna cokelat, maka tahap penggorengan selesai. Pada tahap ini jika salah dalam menggorengnya akan membuat kualitas abon menjadi kurang bagus. Apabila proses penggorengan dilakukan terlalu cepat, maka abon tidak akan bertahan lama karena kadar air pada bahan yang sudah dicampur tadi masih banyak, tetapi rasa yang dihasilkan sama seperti abon pada umumnya.

Sedangkan jika abon digoreng terlalu lama akan menghasilkan abon yang terlalu kering sehingga rasa yang dihasilkan dapat berkurang (Gaga et al., 2022).

Tahap selanjutnya adalah tahap penyaringan. Abon yang sudah selesai digoreng masih mengandung minyak yang banyak sehingga harus di saring menggunakan alat penyaringan. Abon dimasukkan ke dalam mesin spiner hingga kadar minyak pada abon hilang dan menjadi kering. Hal ini serupa juga pada penelitian yang di lakukan oleh (Saffruddin et al., 2022) di kecamatan Lingsar kabupaten Lombok pada pengolahan ikan nila menjadi abon. Setelah proses ini maka abon sudah siap untuk di santap. Ikan bandeng termasuk ikan yang amis jika tidak diolah dengan baik. Tetapi pada pengolahan ikan bandeng kali ini, aroma wangi bumbu-bumbu penunjang membuat aroma amis dari ikan bandeng menjadi hilang. Tekstur yang dihasilkan pun sama seperti abon-abon pada umumnya.



**Gambar 1. Pengolahan Abon Ikan Bandeng**

### **Pengemasan dan Pemasaran**

Ikan bandeng yang sudah diolah menjadi abon kemudian dimasukkan ke dalam kemasan. Kemasan adalah salah satu hal yang penting dalam pemasaran, desain kemasan yang bagus akan menarik perhatian dari konsumen itu sendiri (Sudaryanti et al., 2022). Kemasan atau *packaging* yang digunakan oleh ibu PKK sudah di desain dengan menarik sehingga dapat memikat perhatian masyarakat luar dengan produk abon ikan bandeng. tujuan dari pengemasan sendiri yaitu untuk menjaga produk dari kotoran dan sumber kontaminasi mikroorganisme, serta menjamin keamanan konsumen (Hanidah et al., 2018).



**Gambar 2. Proses Pengemasan Abon Ikan Bandeng**

Setiap abon yang diisi ditimbang dengan berat 120gr. Untuk harga abon per satu kemasan dengan berat 120gr dijual dengan harga Rp.50.000,00. Abon ikan bandeng awalnya dikenalkan atau dipromosikan kepada tim penggerak PKK Kota Jayapura. Setelah

dikenalkan ternyata beberapa masyarakat tertarik dengan olahan ikan bandeng menjadi abon, sehingga siapa pun yang ingin membeli abon ikan bandeng dibuatkan sesuai pesanan. Selain itu, kampung Holtekamp memiliki toko yang di kelola oleh Badan Usaha Milik Kampung (Bumkam), sehingga abon ikan bandeng dapat dijadikan salah satu produk yang dijual di toko tersebut.

Setelah melakukan pendampingan terhadap olahan ikan bandeng menjadi abon, mahasiswa melanjutkan pemasaran melalui media sosial dan toko *offline store* (Suleman et al., 2020). Media sosial yang digunakan yaitu Instagram dengan fitur *live* atau siaran langsung. Fitur *live* ini bermanfaat untuk mengenalkan produk abon ikan bandeng melalui video secara langsung sehingga konsumen dapat memesan langsung dengan berkomentar di dalam video tersebut. Penggunaan media sosial Instagram sebagai sarana promosi juga pernah dilakukan oleh (Untari & Fajariana, 2018) yang menuliskan tentang *Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram*.

**Tabel 1. Implikasi Pendampingan**

Sebelum Melakukan Pendampingan	Sesudah Melakukan Pendampingan
Ibu PKK mempromosikan produk hanya di toko	Masyarakat mengenal fitur <i>live</i> pada Instagram sebagai salah satu sosial media untuk mempromosikan produk
Produk hanya diketahui oleh masyarakat setempat	Produk lebih dikenal oleh masyarakat luas

Hasil yang di peroleh menggunakan sosial media Instagram mengalami peningkatan dari sebelum dan sesudah menggunakannya dengan cara atau tulisan unik yang menarik minat pembeli. Selain itu, mahasiswa juga mempromosikan abon ikan bandeng di pameran kampus sebagai bagian dari usaha nyata untuk memperkenalkan abon ikan bandeng. Kendala yang dihadapi justru stok dari abon ikan bandeng itu sendiri. Kurangnya tenaga dalam pengolahan abon ikan bandeng berpengaruh pada kurangnya stok abon ikan bandeng yang dihasilkan, sehingga ibu-ibu PKK hanya dapat mengolah abon ikan bandeng sesuai dengan pesanan yang ada. Kurangnya tenaga disebabkan karena kesibukan dari ibu-ibu PKK yang memiliki pekerjaan di rumah maupun di kantor.

## KESIMPULAN

Artikel ini telah mengantarkan kita pada satu bentuk pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melibatkan partisipasi masyarakat secara aktif terutama dikalangan perempuan. Pengabdian ini juga telah menunjukkan bahwa kolaborasi antara mahasiswa dan kaum perempuan di Kampung Holtekamp telah menghasilkan produk UMKM yang mampu bersaing di bidang industri makanan yaitu pengelolaan ikan bandeng menjadi abon. Selain itu usaha ini juga mampu untuk mendongkrak perekonomian masyarakat di kampung Holtekamp. Terdapat beberapa aktivitas yang menandakan model-model pengabdian yang memerlukan kerja sama antara peneliti bersama subjek yang menjadi tempat pengabdian. Pengabdian ini juga memberikan literasi kepada masyarakat

tentang pemanfaatan dunia digital untuk pemasaran UMKM melalui sosial media sehingga memudahkan masyarakat dalam mempromosikan produk. Mahasiswa mengenalkan media sosial berupa Instagram dengan fitur *live* sebagai salah satu cara untuk mempromosikan produk. Setelah melakukan pendampingan dengan pengenalan fitur *live* pada Instagram sebagai media promosi, produk abon ikan bandeng lebih dikenal oleh masyarakat luas tidak hanya di kampung tersebut. Kendala yang ditemui justru dari stok abon ikan bandeng, kurangnya tenaga untuk mengolah abon ikan bandeng membuat stok yang tersedia sedikit, sehingga pelaku usaha hanya membuat abon ikan bandeng sesuai pesanan. Dari hasil pendampingan yang dilakukan ada dua rekomendasi yang dapat dilakukan, yaitu, pertama, proses pemasaran sebaiknya dilakukan secara online melalui sosial media seperti, Instagram, facebook, tiktok, whatsapp, dan sebagainya. Kedua, selalu berupaya menyediakan stok abon ikan bandeng agar kebutuhan konsumen dapat terpenuhi.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang membantu dalam penulisan artikel ini. Ucapan terima kasih kepada tim LP2M (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) yang telah memberikan masukan, arahan dan bimbingan dalam penulisan artikel ini. Tak lupa ucapan terima kasih kepada ibu-ibu PKK yang telah bekerja sama dalam proses pembuatan produk sebagai hasil dari pengabdian peneliti.

### REFERENSI

- Abriana, A., & Yohannes, E. (2017). Pengolahan Bandeng Presto dan Abon Ikan Bandeng di Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 108-117.
- Alsuhendra, A., Ridawati, R. (2017). Pelatihan Pembuatan Kemasan dan Label Makanan bagi Pelaku Usaha Makanan di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. *Sarwahita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(02), 85-93.
- Dadiono, M. S., & Aminin, A. (2021). Peningkatan Keterampilan dan Inovasi Warga Desa Rayunggumuk Kabupaten Lamongan dalam Memanfaatkan Ikan Nila. *Jurnal Sitechmas: Hilirisasi Teknologi kepada Masyarakat*, 2(2), 75-83.
- Dalle, D., et.al. (2021). Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *IJCA: Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1), 1-10.
- Fatria, F., et.al. (2019). Pembuatan Abon Udang Dengan Metode Deep Frying dan Pan Frying di Dharma Wanita Kabupaten Banyuasin. *Snaptekmas*, 1(1), 77-83.
- Fiazah, S. N., et.al. (2023). Pemberdayaan Guru SD melalui Participatory Action Research dalam Mengoptimalkan Kompetensi Penelitian. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement Pemberdayaan*, 4(1), 135-146.
- Gaga, L., et.al. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Abon Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 45-63.



- Hanidah, I. I., et.al. (2018). Upaya Peningkatan Nilai Jual "Pindang Cue" Melalui Teknik Pengemasan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 7(1), 14–18.
- Nusantari, E., et.al. (2017). Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos Chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 78–87.
- Oktoriza, L. A., et.al. (2021). Pemanfaatan Teknologi Fish Machine Separator pada UKM Tahu Bakso Bandeng Desa Batusari. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 132–138.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(1), 28–33.
- Romadon, A., & Subekti, E. (2011). Teknik Budidaya Ikan Bandeng di Kabupaten Demak. *Mediagro : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(2), 19–24.
- Saffruddin, S., et.al. (2022). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Dan Kerupuk Tulang Ikan. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 103–110.
- Situmorang, I. M. B., et.al. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) di Desa Lenggah Sari. *JPMI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(2), 275–280.
- Sudaryanti, D., Bastomi, M., & Sholehuddin, S. (2022). Peningkatan Penjualan Produk Industri Kreatif Melalui Pelatihan Packaging dan Packing di RW 01 Kelurahan Kedungkandang Kota Malang. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 434–441.
- Suleman, D., et.al. (2020). Pembeda Konsumen dalam Memilih Tempat Belanja Offline Vs Online. *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis*, 4(2), 275–282.
- Untari, D., & Fajariana, D. E. (2018). Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (Studi Deskriptif Pada Akun @Subur\_Batik). *Widya Cipta: Jurnal Sekretari dan Manajemen*, 2(2), 271–278.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30.