

Optimalisasi Potensi Ikan Nila Lokal Melalui Inovasi Bakso Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Perikanan Di Kelurahan Pulau Pedalaman

Laeli Putri Wulandari Septiani¹, Adelia Fitriani², Muharani,³
Suci Wulandari⁴, Ririn Aryanti⁵

Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Tanjungpura

Email: ¹laeliputriwulandari@gmail.com ²wenny.pebrianti@gmail.com,

³adeliafitriani.ptk88@gmail.com, ⁴mhrnii73@gmail.com,

⁵suciwulandari7175@gmail.com, ⁶rinaryanti2719@gmail.com

ABSTRACT: *The training program on processing tilapia into fish meatballs and its variation (pentol mercon) in Pulau Pedalaman Village, Mempawah Regency, was a collaboration between the KKM-PKM team of the Faculty of Economics and Business, Universitas Tanjungpura, and the official village program entitled Youth Empowerment in Developing Fisheries Innovation. This program aimed to enhance technical skills, creativity, and entrepreneurial motivation among local housewives, young women, and youth by utilizing local fishery potential. The implementation method used a Community Development (CD) approach with stages including preparation, field observation, demonstration-based training, and evaluation. The core participants consisted of 10 people who actively participated in the full practice session, supported by the involvement of youth and village officials. The results showed that all participants were able to apply the fish meatball making techniques, and new product ideas and simple marketing plans emerged. This activity contributed to improving community skills and utilizing tilapia as a home-based business opportunity.*

Keywords: *KKM-PKM, tilapia, fish meatballs, community empowerment, fisheries innovation*

Pendahuluan

Kelurahan Pulau Pedalaman, yang terletak di Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat, memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup besar. Salah satu komoditas unggulannya adalah ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dibudidayakan melalui sistem keramba jaring apung (KJA). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat (2023), harga rata-rata ikan nila di Kabupaten Mempawah mencapai Rp37.770/kg dengan volume produksi sebesar

1.516 ton per tahun. Tingginya produksi ini menjadi peluang strategis untuk

dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi, terutama di tengah tren peningkatan konsumsi produk berbasis protein hewani.¹

Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar masyarakat masih menjual ikan nila dalam bentuk segar kepada tengkulak atau pasar lokal, sehingga margin keuntungan yang diperoleh relatif kecil. Kondisi ini diperburuk oleh fluktuasi harga pasar dan keterbatasan akses pemasaran. Ketergantungan pada penjualan ikan segar tanpa inovasi produk menyebabkan nilai tambah rendah dan daya saing lemah di pasar yang lebih luas.²

Pengolahan ikan nila menjadi produk siap konsumsi seperti bakso, nugget, dan fillet telah terbukti meningkatkan nilai ekonomi, memperluas pangsa pasar, serta mendukung ketahanan pangan lokal.³ Selain itu, diversifikasi produk olahan pangan berbasis ikan tidak hanya meningkatkan konsumsi ikan, tetapi juga dapat menciptakan peluang usaha dan lapangan kerja baru, termasuk bagi kelompok masyarakat dengan akses terbatas pada pekerjaan formal.⁴

Kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa – Pengabdian Kepada Masyarakat (KKM- PKM) ini dilaksanakan dalam kolaborasi dengan program Kelurahan Pulau Pedalaman, yaitu "Peningkatan Kapasitas Pemuda Melalui Inovasi Pangan Lokal". Sinergi ini bertujuan untuk menggabungkan dua sasaran utama, yakni meningkatkan keterampilan pengolahan hasil perikanan di kalangan ibu rumah tangga dan pemuda, sekaligus mendorong peran aktif pemuda dalam inovasi produk perikanan.

Tinjauan pustaka terkait pengolahan produk perikanan menunjukkan bahwa

¹ Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat. (2023). *Statistik harga produsen dan volume produksi ikan nila Kabupaten Mempawah*. <https://kalbar.bps.go.id/>

² Arianto, B., Jikhan, C., Tinggi, S., & Dwimulya, I. E. (2025). Bambang Arianto & Fat'Chatus Chanifa Jikhan| Pendampingan UMKM Perikanan ... Pendampingan UMKM Perikanan dalam Pengolahan Ikan Nila menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Kadubeureum. In *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat* (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>

³ Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan: Bakso dan Nugget dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(3), 567–572. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1129>

⁴ Rahmiati, R., Sigit Sucahyo, B., Wirawan, I., Sri Hartini, S., Ramadhani, M., Kusyairi, A., Oetami Madyowati, S., Ayu Sayyidah Alafiyah, A., Tarisya Alzura Pendampingan Program, B. P., Kewirausahaan Di Sma Al-Islam Krian, T., Produk Olahan, D., Karya Abdi, J., Wirawan, I., Kusyairi, A., & Tarisya Alzura, B. (2023). *Pendampingan Program P5 Tema Kewirausahaan Di Sma Al- Islam Krian: Diversifikasi Produk Olahan Pangan Berbasis Ikan*. 4(2).

keberhasilan program serupa dipengaruhi oleh tiga faktor utama:

1. Ketersediaan bahan baku ikan yang melimpah dan mudah diakses menjadi salah satu faktor penting dalam keberhasilan program pengolahan hasil perikanan".⁵
2. Pelatihan yang mengutamakan praktik langsung terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dibandingkan metode ceramah semata.⁶
3. Pendampingan pemasaran baik secara offline maupun online untuk memperluas jangkauan penjualan.⁷

Dengan adanya kolaborasi KKM-PKM dan program kelurahan ini, diharapkan keterampilan, motivasi, dan peluang usaha masyarakat dapat meningkat, sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan ekonomi lokal berbasis perikanan.

Metode

Kegiatan ini menggunakan pendekatan Community Development (CD), yaitu metode pemberdayaan masyarakat melalui transfer keterampilan, pendampingan, dan pemanfaatan potensi lokal. Pelatihan teknis berbasis praktik langsung memudahkan peserta untuk mempraktikkan kembali keterampilan yang diperoleh.⁸

Kegiatan ini merupakan bagian dari kolaborasi antara tim KKM-PKM FEB Universitas Tanjungpura dan program Kelurahan Pulau Pedalaman bertema "Peningkatan Kapasitas Pemuda Melalui Inovasi Pangan Lokal". Melalui kolaborasi ini, sasaran program diperluas untuk mencakup pemberdayaan ibu rumah tangga,

⁵ Samudra, S. R., Sanjayasari, D., & Meinita, M. D. N. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Kader Pkk Desa Kotaliman, Banyumas Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 95–105. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1281>

⁶ Hasni, H., Nurul, N., & Rahmawati, R. (2023). Pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk ikan menjadi bakso ikan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Community Empowerment*, 8(2), 145–152. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce/article/view/12115>

⁷ Arianto, B., Jikhan, C., Tinggi, S., & Dwimulya, I. E. (2025). Bambang Arianto & Fat'chatus Chanifa Jikhan| Pendampingan UMKM Perikanan ... Pendampingan UMKM Perikanan dalam Pengolahan Ikan Nila menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Kadubeureum. In *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat* (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>

⁸ Hasni, H., Nurul, N., & Rahmawati, R. (2023). Pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk ikan menjadi bakso ikan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Community Empowerment*, 8(2), 145–152. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce/article/view/12115>

pemudi, dan pemuda setempat dalam mengembangkan keterampilan mengolah ikan nila menjadi produk olahan bernilai tambah.

Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Pulau Pedalaman, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat, selama bulan Juli 2025. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi besar budidaya ikan nila di keramba jaring apung serta dukungan penuh dari pemerintah kelurahan melalui agenda pemberdayaan pemuda.

Peserta

Peserta inti yang mengikuti praktik penuh berjumlah 10 orang, terdiri dari ibu rumah tangga (70%) dan pemudi (30%) yang tinggal di sekitar lokasi keramba ikan nila. Selain peserta inti, kegiatan ini juga dihadiri oleh pemuda kelurahan yang menjadi bagian dari program pemberdayaan, serta beberapa warga yang datang untuk mengamati jalannya pelatihan. Kehadiran mereka memperkaya interaksi dan memperluas dampak kegiatan meski tidak semua terlibat langsung dalam praktik.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelatihan meliputi:

- a) Panci perebus
- b) Wadah pencampur adonan
- c) Sendok pengaduk
- d) Blender/food processor
- e) Timbangan bahan
- f) Kompor gas

Bahan utama yang digunakan:

- a) Ikan nila segar 2 kg (daging fillet tanpa tulang)
- b) Tepung tapioka 300 gram
- c) Putih telur 2 butir
- d) Bawang putih 5 siung (haluskan)
- e) Garam 2 sendok makan
- f) Merica bubuk 1 sendok teh

- g) Es batu secukupnya
- h) Cabai rawit cincang (khusus pentol mercon)

Tahapan Pelaksanaan



Gambar 1. Tahapan Penelitian (Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2025)

Kegiatan dilaksanakan dalam tiga tahap utama:

1. Tahap Persiapan:

Pada tahap awal, dilakukan latihan uji coba oleh tim mahasiswa KKM-PKM untuk mengolah ikan nila menjadi bakso. Tujuannya adalah memastikan resep, takaran, dan proses produksi dapat dilakukan secara praktis dan efisien sebelum implementasi kepada masyarakat. Latihan ini dilaksanakan tanggal 16 Juli 2025.

2. Tahap Observasi dan Pendekatan Mitra:

Pada tanggal 21 Juli 2025, tim KKM-PKM melakukan kunjungan langsung ke lokasi keramba ikan nila milik warga. Kegiatan ini dilakukan untuk memahami alur produksi ikan dan menjalin komunikasi awal dengan mitra. Kunjungan ini juga digunakan untuk menyesuaikan bahan baku dan membangun kedekatan sosial dengan warga.

3. Tahap Implementasi dan Evaluasi:

Pelatihan pembuatan bakso ikan nila dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2025 diikuti oleh sekitar 10 orang ibu rumah tangga dan pemuda. Dalam pelatihan ini peserta tidak hanya belajar membuat bakso ikan nila, tetapi juga diajarkan untuk mengolahnya menjadi produk inovatif seperti pentol mercon. Kegiatan ini dilakukan secara langsung dengan metode demonstrasi dan praktik bersama. Selain itu, dilakukan diskusi untuk mendapatkan masukan dari peserta, serta pemetaan potensi pengembangan usaha lanjutan.

Hasil dan Diskusi

Pelatihan pembuatan bakso ikan nila dan variasinya (pentol mercon) dilaksanakan dengan dukungan dari program "Peningkatan Kapasitas Pemuda Melalui Inovasi Pangan Lokal" milik Kelurahan Pulau Pedalaman. Kegiatan ini berhasil memadukan dua sasaran utama: peningkatan keterampilan pengolahan ikan pada ibu rumah tangga dan pemuda, serta keterlibatan pemuda kelurahan dalam inovasi perikanan. Jumlah peserta inti yang mengikuti praktik penuh adalah 10 orang, terdiri dari ibu rumah tangga dan pemuda. Selain itu, beberapa pemuda kelurahan juga terlibat sebagai peserta tambahan yang berperan membantu dalam persiapan bahan, dokumentasi kegiatan, dan diskusi inovasi produk. Walaupun jumlah peserta inti terbatas, kolaborasi lintas kelompok ini menciptakan suasana pelatihan yang interaktif dan kolaboratif.

Peserta mempelajari seluruh tahapan produksi, mulai dari penggilingan daging, pencampuran adonan, pembentukan bakso, perebusan, hingga variasi pentol mercon. Pada sesi praktik, peserta memanfaatkan ikan nila segar sebagai bahan utama. Berdasarkan hasil pengolahan, penggunaan 3 kg ikan nila utuh mampu menghasilkan sekitar 240 butir pentol berukuran sedang. Informasi ini menjadi acuan awal bagi peserta dalam menghitung kebutuhan bahan baku dan potensi jumlah produksi apabila kegiatan ini dikembangkan menjadi usaha rumahan. Setelah pelatihan, 80% peserta mampu membuat bakso ikan secara mandiri dengan kualitas rasa dan tekstur sesuai resep. ±70% peserta menyatakan tertarik mencoba usaha skala kecil di rumah. Beberapa pemuda peserta mengusulkan ide variasi resep selain pentol mercon dan penjualan melalui media sosial untuk memperluas pasar. Meski begitu beberapa peserta (20%) masih mengalami kesulitan pada tahap pencetakan, sehingga butuh pendampingan lanjutan.



**Gambar 2. Proses Penggilingan Daging Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Berdasarkan Gambar 2. Proses penggilingan daging ikan nila diawali dengan dicuci menggunakan air bersih yang mengalir untuk menghilangkan lendir dan kotoran sebelum dilakukan penyiangan dengan membuang isi perut serta membersihkan bagian dalamnya. Setelah itu, ikan difilet untuk memisahkan daging dari kepala, kulit, dan tulang, kemudian daging dicuci ulang dan ditiriskan agar bebas dari sisa darah dan bau amis. Daging yang telah bersih dipotong kecil-kecil dan dimasukkan ke mesin penggiling (meat grinder) untuk digiling hingga mencapai tingkat kehalusan yang diinginkan, biasanya dilakukan satu hingga dua kali penggilingan



**Gambar 3. Proses Pencampuran Adonan Bakso Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Berdasarkan Gambar 3. Daging giling kemudian dimasukkan ke dalam wadah pencampur atau mixer, lalu ditambahkan bahan-bahan pendukung seperti es batu atau air es untuk menjaga suhu adonan tetap rendah sehingga tekstur bakso tetap kenyal. Setelah itu, dimasukkan bumbu seperti garam, bawang putih, merica, serta bahan pengikat seperti tepung tapioka sesuai formulasi. Mesin mixer dijalankan hingga seluruh bahan tercampur homogen dan adonan berubah menjadi lebih lembut, lengket, dan berwarna cerah. Proses pencampuran harus dijaga agar suhu adonan tidak melebihi 12°C guna mencegah protein rusak. Setelah mencapai konsistensi yang diinginkan, adonan siap dibentuk menjadi bulatan bakso sebelum masuk ke tahap perebusan. Seluruh peralatan kemudian dibersihkan dan disanitasi untuk memastikan keamanan dan higienitas produk.



**Gambar 4. Proses pembentukan Bakso Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Berdasarkan Gambar 4. Adonan yang telah siap kemudian diambil menggunakan tangan atau sendok, lalu dibentuk menjadi bulatan-bulatan dengan cara meremas adonan di telapak tangan sehingga keluar dalam bentuk bola yang rapi. Bulatan bakso langsung dicelupkan ke dalam air hangat bersuhu sekitar 60–70°C agar bentuknya mengeras dan tidak berubah ketika dimasak.



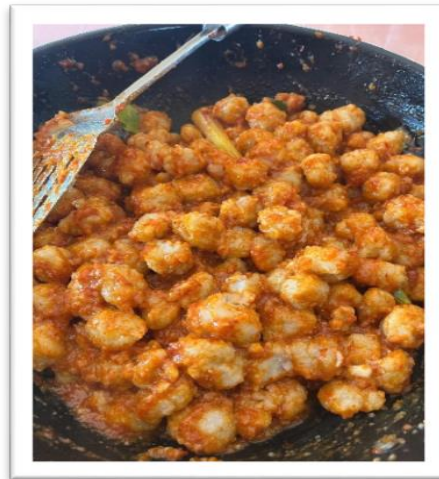
**Gambar 5. Proses Perebusan Bakso Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Berdasarkan Gambar 5. Setelah semua adonan dibentuk, bakso direbus dalam air panas hingga mengapung sebagai tanda bahwa bakso telah matang. Selanjutnya, bakso diangkat, ditiriskan, dan dapat didinginkan atau langsung dipindahkan ke wadah penyimpanan sebelum digunakan atau dikemas. Peralatan yang digunakan harus tetap dijaga kebersihannya untuk memastikan bakso tetap higienis dan aman dikonsumsi.



**Gambar 6. Proses Memasak Inovasi Pentol Mercon Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Bakso ikan nila kemudian dimasukkan ke dalam wajan berisi saus pedas tersebut dan diaduk perlahan hingga seluruh permukaan bakso terlapisi dengan rata. Proses pemasakan dilanjutkan sampai bumbu meresap dan kuah menyusut sehingga menghasilkan pentol dengan rasa pedas kuat khas “mercon”. Setelah matang, pentol mercon siap disajikan atau dikemas. Seluruh tahapan dilakukan menggunakan peralatan bersih dan higienis untuk menjaga mutu dan keamanan produk.



**Gambar 7. Hasil Olahan Inovasi Pentol Mercon Ikan Nila
(Sumber: Dokumentasi Lapangan, 2025)**

Kegiatan ini juga menarik perhatian warga sekitar, meskipun tidak semua ikut praktik. Sebagian warga dan perangkat kelurahan hadir untuk menyaksikan, memberikan masukan, serta mencoba hasil olahan. Kehadiran pihak kelurahan dalam kegiatan ini memperkuat legitimasi program dan memberikan sinyal positif bahwa pemerintah setempat mendukung upaya pemberdayaan ekonomi berbasis perikanan.

Kolaborasi antara KKM-PKM dan program kelurahan terbukti meningkatkan efektivitas pelaksanaan. Keterlibatan pemuda memberi nilai tambah, terutama dalam memunculkan ide-ide baru seperti pengemasan kreatif, mencoba resep lain dan pemasaran digital, yang sejalan dengan tren kewirausahaan masa kini. Hasil ini selaras dengan temuan yang menunjukkan bahwa keberhasilan pelatihan diversifikasi produk perikanan sangat dipengaruhi oleh sinergi antar pihak, termasuk pemerintah

setempat. Dukungan kelembagaan seperti yang diberikan kelurahan dapat memperkuat keberlanjutan program karena membuka akses ke jaringan dan sumber daya yang lebih luas.⁹

Selain itu, metode pelatihan berbasis demonstrasi dan praktik langsung yang digunakan dalam kegiatan ini mendukung temuan yang menyatakan bahwa metode tersebut efektif meningkatkan keterampilan peserta karena memungkinkan mereka melihat dan mempraktikkan langsung proses produksi.¹⁰ Faktor pendukung keberhasilan lainnya meliputi:

1. Bahan baku ikan nila yang melimpah dan segar dari keramba setempat.
2. Peran aktif pemuda kelurahan dalam mendukung logistik, dokumentasi, dan inovasi produk.
3. Dukungan perangkat kelurahan yang memberikan legitimasi dan memotivasi peserta.

Tantangan yang dihadapi antara lain keterbatasan peralatan produksi, serta belum adanya strategi pemasaran yang terstruktur. Namun, dengan adanya dukungan dari kelurahan dan potensi jejaring pemuda, tantangan tersebut dapat diatasi melalui pendampingan lanjutan dan pelatihan tambahan di masa depan.

Simpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan nila menjadi bakso ikan dan variasinya (pentol mercon) di Kelurahan Pulau Pedalaman telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Dari sepuluh peserta inti yang mengikuti praktik penuh, seluruhnya mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan bakso ikan sesuai dengan resep yang telah diajarkan. Perubahan positif ini terlihat dari meningkatnya keterampilan memasak, kreativitas dalam mengembangkan variasi produk, serta munculnya motivasi

⁹ Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan: Bakso dan Nugget dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(3), 567–572. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1129>.

¹⁰ Hasni, H., Nurul, N., & Rahmawati, R. (2023). Pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk ikan menjadi bakso ikan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Community Empowerment*, 8(2), 145–152. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce/article/view/12115>

untuk mencoba memproduksi dalam skala kecil di rumah.

Selain dampak pada keterampilan teknis, kegiatan ini juga berperan dalam menumbuhkan kesadaran akan potensi ekonomi lokal, khususnya pemanfaatan ikan nila sebagai bahan baku bernilai jual tinggi. Respon positif dari warga sekitar yang hadir meski tidak ikut praktik menunjukkan bahwa pelatihan semacam ini dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan ide usaha berbasis potensi daerah. Hasil kegiatan ini mendukung temuan penelitian sebelumnya bahwa pelatihan berbasis praktik langsung, jika didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal dan lingkungan yang mendukung, dapat memicu pertumbuhan usaha mikro dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat.

Untuk itu, disarankan agar dilakukan pendampingan lanjutan oleh instansi atau lembaga terkait guna mendukung keberlanjutan kegiatan. Dukungan peralatan produksi skala rumah tangga seperti *food processor*, *sealer*, dan freezer diperlukan untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi. Sasaran pelatihan sebaiknya diperluas ke kelompok nelayan, kader PKK, dan komunitas lain yang memiliki potensi perikanan. Program ini juga dapat diintegrasikan dalam agenda pembangunan kelurahan sehingga memperoleh dukungan pendanaan dan kelembagaan yang lebih kuat. Selain itu, kapasitas pemuda yang telah terlibat dapat ditingkatkan untuk mengelola penjualan online dan promosi produk melalui media digital.

Referensi

- Arianto, B., Jikhan, C., Tinggi, S., & Dwimulya, I. E. (2025). Bambang Arianto & Fat'chatus Chanifa Jikhan| Pendampingan UMKM Perikanan ... Pendampingan UMKM Perikanan dalam Pengolahan Ikan Nila menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Kadubeureum. In *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat* (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat. (2023). *Statistik harga produsen dan volume produksi ikan nila Kabupaten Mempawah*. <https://kalbar.bps.go.id/>
- Damongilala, L. J., & Harikedua, S. D. (2021). Diversifikasi Produk Perikanan: Fish Burger. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 121-129. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/tsj/article/view/34126>

- Hasni, H., Nurul, N., & Rahmawati, R. (2023). Pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi produk ikan menjadi bakso ikan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Community Empowerment*, 8(2), 145-152. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce/article/view/12115>
- Mulyani, S., & Hidayat, T. (2021). Model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 45-55. <https://doi.org/10.1234/jpkm.2021.07105>
- Rachmawati, S. H., Sari, D. I., Supriyadi, A., & Ridhowati, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan: Bakso dan Nugget dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(3), 567-572. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1129>
- Rahmiati, R., Sigit Sucahyo, B., Wirawan, I., Sri Hartini, S., Ramadhani, M., Kusyairi, A., Oetami Madyowati, S., Ayu Sayyidah Alafiyah, A., Tarisya Alzura Pendampingan Program, B. P., Kewirausahaan Di Sma Al-Islam Krian, T., Produk Olahan, D., Karya Abdi, J., Wirawan, I., Kusyairi, A., & Tarisya Alzura, B. (2023). *Pendampingan Program P5 Tema Kewirausahaan Di Sma Al-Islam Krian: Diversifikasi Produk Olahan Pangan Berbasis Ikan*. 4(2).
- Samudra, S. R., Sanjayasari, D., & Meinita, M. D. N. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Kader Pkk Desa Kutaliman, Banyumas Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 95-105. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1281>
- Suhartini, T., & Nurhidayah, R. (2023). Inovasi pengolahan ikan air tawar untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Gizi dan Pangan Lokal*, 4(1), 56-65. <https://doi.org/10.1234/jgpl.2023.04106>
- Yuliani, R., & Hartati, D. (2021). Strategi pemasaran produk olahan perikanan skala rumah tangga. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 13(2), 87-95. <https://doi.org/10.1234/jmk.2021.13205>