

PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MASYARAKAT

Fitrotin Nazizah¹, Yanti Nurmalasari², Yenni Arista Cipta Ekalaturrahmah³
¹²³Universitas Islam Madura
fitrotinnazizah@gmail.com

ABSTRAK

Poklhasr Sekar Taji sebagai kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan di Dusun Candi Selatan Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan yang lebih variatif. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi produk olahan bernilai tambah menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha tersebut. Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, yang memiliki dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir. Pelatihan diversifikasi pengolahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan bertujuan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan yang sederhana namun efektif kepada anggota Poklhasr Sekar Taji. Dengan keterampilan ini, diharapkan kelompok ini dapat memanfaatkan potensi ikan yang melimpah di wilayah mereka untuk menghasilkan produk olahan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomis tinggi. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Pengolah dan Pemasar Sekar Taji terkait diversifikasi olahan ikan menjadi nugget dan dimsum. Metode kegiatan pengabdian meliputi tahapan awal yaitu identifikasi kebutuhan mitra, tahapan pelaksanaan meliputi sosialisasi dan pelatihan, serta tahapan monitoring dan evaluasi kegiatan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam melakukan pengolahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan. Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum dan nugget ikan yang dilaksanakan telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Hal ini terlihat dari hasil post-test yang menunjukkan mayoritas peserta (84%) sangat setuju bahwa mereka telah mendapatkan pemahaman dan keterampilan yang memadai setelah mengikuti pelatihan.

Kata Kunci: Diversifikasi, Olahan Ikan, Peningkatan Ekonomi

1. PENDAHULUAN

(Triastuti *et al.*, 2024), Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, yang memiliki dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir. (Yuniarti *et al.*, 2020) Diversifikasi produk olahan ikan merupakan cara meningkatkan nilai tambah produk olahan ikan melalui pengembangan produk baru yang lebih diminati konsumen. Diversifikasi olahan ikan seperti bakso ikan, otak-otak ikan, kerupuk ikan, sambal ikan, dimsum ikan, dan nugget ikan (Aini *et al.*, 2023), (Pattiwi dan Taruh, 2023). Di Indonesia, khususnya di wilayah pesisir seperti Dusun Candi Selatan, Desa Polagan, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan, kegiatan perikanan merupakan sumber mata pencaharian utama bagi sebagian

besar masyarakat. Namun, tantangan yang dihadapi adalah masih rendahnya kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk yang lebih bernilai. Sebagian besar ikan hasil tangkapan dijual dalam kondisi segar tanpa adanya proses pengolahan lanjutan, sehingga nilai ekonominya relatif rendah.

(Mughtar dan Bahar, 2022), Pengolahan ikan merupakan cara untuk memanfaatkan hasil perikanan, terutama pada situasi di mana hasil tangkapan ikan melimpah, sehingga diversifikasi pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti nugget dan dimsum ikan menawarkan solusi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan. Proses pengolahan ini tidak hanya mempertahankan kualitas dan kandungan gizi ikan, tetapi juga menghasilkan produk yang

lebih bervariasi, tahan lama, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, diversifikasi produk juga dapat membuka akses pasar yang lebih luas, tidak hanya terbatas pada pasar lokal tetapi juga pasar regional, bahkan nasional.

Poklahsar Sekar Taji sebagai kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan di Dusun Candi Selatan, memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan yang lebih variatif. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi produk olahan bernilai tambah menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha tersebut (Wasiaturrahma et al., 2020), sehingga menurut (Herawati et al., 2020) variasi produksi yang dimiliki masih minim dan menyebabkan kekurangan kapasitas. Oleh karena itu, diperlukan adanya pelatihan dan pendampingan yang berfokus pada diversifikasi pengolahan ikan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk yang dihasilkan.

Pelatihan diversifikasi pengolahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan bertujuan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan yang sederhana namun efektif kepada anggota Poklahsar Sekar Taji. Dengan keterampilan ini, diharapkan kelompok ini dapat memanfaatkan potensi ikan yang melimpah di wilayah mereka untuk menghasilkan produk olahan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomis tinggi. Pada akhirnya, diharapkan kegiatan ini dapat berkontribusi secara langsung terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Dusun Candi Selatan. Sehingga tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Pengolah dan Pemasar Sekar Taji terkait diversifikasi olahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan.

2. METODE PENGABDIAN

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Candi Selatan Desa Polagan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan pada 25 Juni 2024 pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Sekar Taji.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

❖ Tahapan Awal

Tahap awal dalam kegiatan pengabdian ini dimulai dengan identifikasi kebutuhan mitra di Dusun Candi Selatan, khususnya anggota

Poklahsar Sekar Taji. Kegiatan ini mencakup survei lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok untuk memahami permasalahan yang dihadapi, potensi yang ada, dan kebutuhan dalam kegiatan pelatihan.

Setelah melakukan identifikasi kebutuhan mitra selanjutnya dilakukan perencanaan program yang mencakup penyusunan rencana dan jadwal pelatihan, penyediaan bahan dan alat yang dibutuhkan, serta penjadwalan kegiatan. Dalam tahap ini juga ditentukan target peserta, materi pelatihan, serta metode yang akan digunakan untuk kegiatan pelatihan

❖ Tahapan Pelaksanaan

Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan yaitu meliputi: (1) sosialisasi atau penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan ikan. Tujuan dari sosialisasi adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai apa saja olahan ikan dan bagaimana cara membuat olahan ikan tersebut; (2) pelatihan pengolahan nugget dan dimsum ikan dengan metode praktik secara langsung dan didampingi oleh tim pengabdian. Pelatihan ini meliputi demonstrasi cara mengolah ikan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencampuran bahan, pembentukan produk, hingga teknik pengemasan yang baik.

❖ Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi merupakan tahapan penting untuk mengukur tingkat keberhasilan dan keberlanjutan program pengabdian ini. Tahapan monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkelanjutan untuk mengukur efektivitas pelatihan. Efektivitas pelatihan dapat diukur dengan melakukan perbandingan hasil pre-test dan post-test yang digunakan untuk mengukur pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan ikan. Menurut (Triyastuti et al., 2023) pre test diberikan pada awal kegiatan atau sebelum kegiatan penyuluhan dan pelatihan dimulai dan tahap post test diberikan di akhir kegiatan pengabdian.

2.3. Pengambilan Sampel

Dalam kegiatan pengabdian ini, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling. Teknik ini dipilih karena sesuai dengan tujuan pengabdian yang spesifik, yaitu memberikan pelatihan dan pendampingan keterampilan pengolahan ikan kepada anggota

Poklhasr Sekar Taji di Dusun Candi Selatan, Desa Polagan, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan. Sampel yang dipilih adalah anggota Poklhasr Sekar Taji yang aktif terlibat dalam kegiatan pengolahan dan pemasaran hasil perikanan.

Diharapkan mampu memanfaatkan program pengabdian ini untuk meningkatkan keterampilan pengolahan ikan, yang pada nantinya dapat berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat Dusun Candi Selatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan untuk mencapai tujuan peningkatan keterampilan dan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi pengolahan ikan menjadi nugget dan dimsum. Berikut pembahasan mengenai tahapan-tahapan pada kegiatan pengabdian ini:

1. Tahapan awal

Tahapan awal dalam kegiatan ini melibatkan identifikasi kebutuhan dan perencanaan yang matang. Identifikasi kebutuhan dilakukan melalui survei dan wawancara dengan anggota Poklhasr Sekar Taji di Dusun Candi Selatan. Dari hasil identifikasi, ditemukan bahwa sebagian besar anggota memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan ikan, namun belum memiliki kemampuan untuk mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah seperti nugget dan dimsum. Mereka juga menunjukkan minat yang tinggi untuk mempelajari teknik baru yang dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Perencanaan pelatihan dilakukan dengan mempertimbangkan kebutuhan mitra tersebut. Tim pengabdian memberikan pelatihan yang berfokus pada permasalahan mitra mengenai meningkatkan keterampilan mitra yaitu melakukan pengolahan ikan menjadi dimsum dan nugget ikan.



Gambar 1. Survey dan Wawancara dengan Ketua Poklhasr Sekar Taji

2. Tahapan Pelaksanaan

Pada tahapan pelaksanaan yaitu dimulai dengan sosialisasi atau penyuluhan dengan penyampaian materi yang diberikan oleh tim pengabdian mengenai diversifikasi pengolahan ikan, yang meliputi pemahaman dasar tentang pentingnya pengolahan ikan, potensi ekonomi dari produk olahan, dan langkah-langkah teknis dalam proses pembuatan nugget dan dimsum ikan. Materi ini disampaikan dengan metode ceramah interaktif, di mana peserta didorong untuk bertanya dan berbagi pengalaman terkait pengolahan ikan yang telah mereka lakukan sebelumnya. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan flyer kepada peserta agar materi yang disampaikan dapat dipahami dengan jelas.

Setelah sesi materi selesai, dilanjutkan dengan sesi diskusi, dimana peserta diberikan kesempatan untuk bertanya kepada tim pengabdian mengenai materi yang telah disampaikan. Selama sesi diskusi, peserta begitu antusias untuk memberikan pertanyaan terkait jenis-jenis ikan yang bisa diolah menjadi nugget dan dimsum.

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan yaitu melaksanakan demonstrasi langsung dengan peserta, dalam hal ini membuat olahan ikan menjadi nugget dan dimsum. Adapun ikan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah ikan jenggelek yang mana jenis ikan ini merupakan salah satu ikan yang dihasilkan oleh nelayan di lokasi pengabdian. Jenis ikan ini merupakan ikan yang kurang diminati oleh masyarakat karena bentuknya yang kurang menarik, namun memiliki daging yang berwarna putih dan bau yang tidak amis, sehingga ikan ini perlu dilakukan pengolahan agar memiliki daya tarik bagi masyarakat dan dapat meningkatkan nilai tambah sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat.



Gambar 2. Ikan Jenggelek dan Daging Ikan Jenggelek yang Sudah Dibersihkan

Selanjutnya yaitu melakukan demonstrasi langsung pembuatan dimsum dan nugget ikan dalam hal ini dilakukan oleh tim pengabdian dan peserta pelatihan. Pada tahapan ini, peserta diberikan kesempatan untuk secara langsung mempelajari proses pengolahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan. Demonstrasi ini dilakukan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai teknik-teknik yang diperlukan dalam produksi produk olahan ikan berkualitas. Tahapan dalam demonstrasi yaitu dimulai dengan diajarkan mempersiapkan alat dan bahan, mengolah ikan menjadi nugget dan dimsum, serta teknik pengemasan. Selengkapnya dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Mempersiapkan alat dan bahan



Gambar 4. Menielaskan bahan-bahan yang digunakan



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan



Gambar 6. Pelatihan Pembuatan Dimsum ikan



Gambar 7. Nugget Ikan



Gambar 8. Dimsum Ikan

3. Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Pada tahapan ini, sebelum kegiatan pelatihan mitra diberikan pre test terlebih dahulu yang tujuannya untuk mengukur tingkat pengetahuan mitra mengenai pemahaman diversifikasi olahan ikan berupa nugget dan dimsum ikan. Pertanyaan yang diberikan terdapat 9 daftar yang berkaitan dengan berbagai materi yang diberikan mulai dari definisi diversifikasi olahan ikan, jenis-jenis olahan ikan, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan dimsum dan nugget ikan, cara atau teknis dalam pembuatan nugget dan dimsum ikan serta perhitungan harga jual produk olahan ikan. Pertanyaan ini disusun dalam sebuah kuisioner yang menggunakan skala likert, Sangat setuju (5), Setuju (4), Kurang Setuju (3), Tidak Setuju (2), Sangat Tidak Setuju (1) Selengkapnya untuk daftar pertanyaan Pre Test disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Pertanyaan Soal Pre Test dan Pos Test

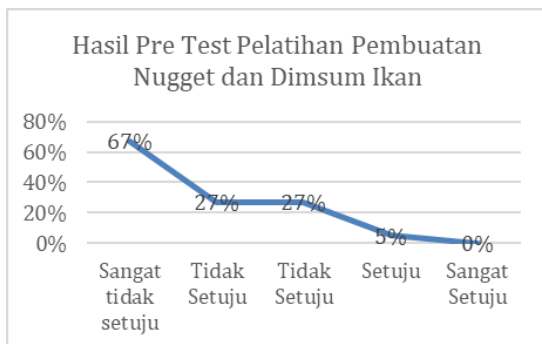
No	Daftar Pertanyaan	Jawaban				
		Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
1	Saya memiliki pengetahuan tentang diversifikasi produk ikan menjadi nugget dan dimsum.					
2	Saya mengetahui bahan dan peralatan yang diperlukan untuk membuat nugget dan dimsum ikan.					
3	Saya mengetahui teknik dasar dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai jual tinggi seperti nugget dan dimsum.					
4	Saya sudah pernah membuat produk olahan ikan seperti nugget dan dimsum.					
5	Saya mampu mengidentifikasi berbagai jenis ikan yang cocok untuk dijadikan produk olahan.					
6	Saya mengetahui teknik pengemasan yang tepat untuk produk olahan ikan agar lebih menarik bagi konsumen.					
7	Saya mengetahui bagaimana cara menghitung biaya produksi untuk menentukan harga jual produk olahan ikan.					
8	Saya telah menguasai keterampilan dalam membuat nugget dan dimsum ikan yang berkualitas.					
9	Saya merasa memiliki keterampilan yang cukup untuk memulai usaha pengolahan ikan.					

Pada Gambar berikut merupakan hasil pre test yang diperoleh dari rekapan 9 pertanyaan dari 15 peserta. Pre Test diberikan kepada mitra sebelum pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan dan hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai diversifikasi olahan dimsum dan nugget ikan. Dari gambar 3 diperoleh bahwa sebagian besar peserta, yaitu 67%, memilih kategori sangat tidak setuju, ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta pelatihan merasa tidak memiliki pengetahuan atau keterampilan yang diperlukan dalam pembuatan nugget dan dimsum ikan sebelum pelatihan ini dilakukan. Sebanyak 27% peserta memilih tidak setuju dan kurang setuju, hal ini

berarti bahwa bahwa ada peserta yang mungkin memiliki pengetahuan atau keterampilan dasar, namun belum merasa yakin akan kemampuannya dalam pembuatan produk ini.

Namun, hanya 5% peserta yang memilih setuju, ini berarti sangat sedikit peserta yang memiliki pemahaman atau keterampilan yang cukup untuk membuat nugget dan dimsum ikan dan tidak ada peserta yang memilih sangat setuju, ini menunjukkan bahwa tidak ada peserta yang merasa memiliki keyakinan penuh atau keterampilan yang sangat kuat dalam pembuatan nugget dan dimsum ikan sebelum pelatihan dimulai.

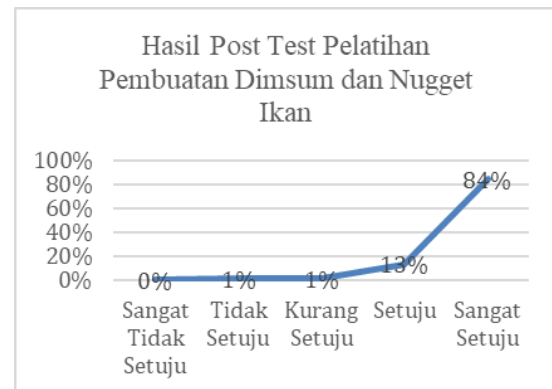
Secara keseluruhan, hasil pre-test ini menandakan bahwa mayoritas peserta pelatihan belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai terkait pembuatan nugget dan dimsum ikan. Ini memberikan dasar yang kuat untuk dilaksanakannya pelatihan, dengan harapan bahwa kegiatan tersebut dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra secara signifikan. Selanjutnya hasil pre test dapat dilihat pada Gambar. 9 di bawah ini.



Gambar 9. Hasil Pre Test Pelatihan Pembuatan Nugget dan Dimsum Ikan.

Gambar 10 berikut merupakan hasil post test setelah mitra diberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget dan dimsum ikan. Secara keseluruhan, hasil post-test ini menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman dan keterampilan mitra dibandingkan dengan hasil pre test. Sebanyak 84% mitra memilih sangat setuju yang berarti kegiatan pengabdian yang diberikan oleh tim pengabdian berhasil dilakukan karena mitra sangat yakin dan puas dengan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pelatihan. Mitra berhasil menerapkan apa yang telah dipelajari dalam praktik pembuatan dimsum dan nugget ikan. Hasil ini mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam

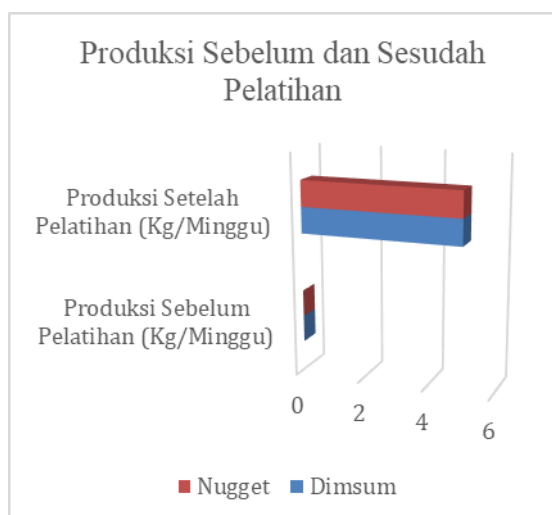
meningkatkan kemampuan mitra dalam pembuatan produk olahan ikan, yang diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi bagi mitra. Hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Triyastuti et al., 2023) juga terjadi peningkatan yang signifikan dengan presentase 95% peserta dapat mengetahui dan memahami pengolahan ikan jenis air tawar dan air laut.



Gambar 10. Hasil Post Test Pelatihan Pembuatan Nugget dan Dimsum Ikan.

Hasil pengabdian ini didukung oleh pengabdian yang dilakukan oleh (Herawati et al., 2020), (Rauf et al., 2024) bahwa pelatihan mengenai diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra. Dan (Islami et al., 2023) bahwa pelatihan yang diberikan kepada masyarakat dapat menambah kemampuan mitra dalam membuat nugget ikan secara mandiri.

Selanjutnya hasil pelaksanaan pengabdian juga dapat meningkatkan produksi olahan nugget dan dimsum. Karena sebelumnya mitra tidak memiliki produk berupa olahan ikan menjadi nugget dan dimsum ikan. Pada Gambar.11 merupakan produksi yang diperoleh mitra setelah pelatihan. Dari gambar tersebut dapat dijelaskan bahwa sebelum diberikan pelatihan mitra tidak melakukan produksi nugget dan dimsum ikan. Namun, setelah diberikan pelatihan mitra mendapatkan keterampilan mengolah nugget dan dimsum ikan sehingga dalam satu minggu mitra mampu memproduksi nugget dan dimsum sebanyak 5 kg. Saat ini, nugget dan dimsum dijual mitra ke sekolah-sekolah dan di rumah. Dalam satu minggu mitra memperoleh pendapatan Rp200.000 hingga Rp250.00. Sehingga, hal ini dapat meningkatkan pendapatan mitra.



Gambar 11. Produksi Nugget dan Dimsum Ikan

4. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum dan nugget ikan yang dilaksanakan telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Hal ini terlihat dari hasil post-test yang menunjukkan mayoritas peserta (84%) sangat setuju bahwa mereka telah mendapatkan pemahaman dan keterampilan yang memadai setelah mengikuti pelatihan. Sebelumnya, hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam bidang ini, dengan 67% peserta sangat tidak setuju bahwa mereka memiliki pemahaman yang cukup.

Untuk meningkatkan dampak ekonomi dari pelatihan ini, perlu ada upaya untuk membuka akses pasar bagi produk olahan ikan yang dihasilkan oleh peserta. Kolaborasi dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan pelaku usaha, dapat membantu menciptakan jaringan distribusi yang lebih luas.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) atas dukungan dan kepercayaannya dalam memberikan dana untuk kegiatan pengabdian ini. Bantuan yang diberikan sangat berperan penting dalam pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan ikan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kami juga

mengucapkan terima kasih kepada mitra Poklhasar Sekar Taji yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Tanpa kerja sama dan antusiasme dari mitra, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan lancar dan berhasil. Semoga hasil dari pelatihan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi seluruh pihak yang terlibat, serta menjadi langkah awal menuju peningkatan perekonomian masyarakat melalui inovasi produk olahan ikan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M., Pawana, Z. Z., & Miftahurizki. (2023). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Perempuan Pesisir di Kabupaten Lombok Timur. *Abdi Insani*, 10(3), 1224–1234.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4), 216–221.
- Islami, S., Damayanti, E., Wijaya, S. M., Marcellia, S., & Septiani, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nila Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Desa Tugu Mulya, Lampung Barat. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 30. <https://doi.org/10.31315/dlppm.v4i1.9452>
- Muchtar, F., & Bahar, H. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Perikanan di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(4), 526–533. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i4.1118>
- Pattiwi, U., & Taruh, V. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan dan Nugget Ikan dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 1, 36–51.
- Rauf, A., Halid, A., Imran, S., & Adam, E. (2024). Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo.

Agrinesia: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat, 01(01), 8–14.

Triastuti, W. E., Prajitno, D. H., Agustiani, E., Surono, A., Purwanto, D. B., & Wardani, P. K. (2024). Diversifikasi Ikan Lele menjadi Produk Olahan Nugget Karakter di Desa Pademawu Timur. *Sewagati*, 8(4), 1822–1828.

<https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i4.1021>

Triyastuti, M. S., Ndahawali, D. H., Ondang, H. M. P., & Wijaya, N. (2023). Diversifikasi Olahan Produk Perikanan “Dimsum Tuna” Bagi Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 4702.

<https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17138>

Wasiaturrahma, W., Heriyati, D., Sulistyowati, C., Ajija, S. R., & Sari, T. N. (2020). Peningkatan Pendapatan Nelayan Tradisional Melalui Pendampingan Manajemen Pengolahan Dan Pengawetan Ikan Pada Istri Nelayan Di Kelurahan Kedungcowek, Kecamatan Kenjeran, Surabaya. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 361.

<https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.361-368>

Yuniarti, T., Adinda Putri, J., Junita Puspa Dewi, I., & Leilani, A. (2020). Adopsi Inovasi Diversifikasi Olahan Perikanan pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) di Kecamatan Cigasong Kabupaten Majalengka. *Jurnal Penyuluhan*, 16(2), 289–302.

<https://doi.org/10.25015/16202030683>