



---

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK OLAHAN PERIKANAN PADA UMKN DESA KAKI AIR BERBASIS PROSEDUR TERSTANDAR****Oleh****Firman G. Djunaidi<sup>1</sup>, Taufik<sup>2</sup>, A. Yusdianti T.<sup>3\*</sup>, Saidna Zulfiqar Bin Tahir<sup>4</sup>, Feni Ayu Lestari<sup>5</sup>****<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Iqra Buru****E-mail: <sup>1</sup>[djunaidiuniqbu@gmail.com](mailto:djunaidiuniqbu@gmail.com), <sup>2</sup>[taufiksalamun@gmail.com](mailto:taufiksalamun@gmail.com),****<sup>3\*</sup>[tenriawali@gmail.com](mailto:tenriawali@gmail.com), <sup>4</sup>[saidnazulfiqar@gmail.com](mailto:saidnazulfiqar@gmail.com), <sup>5</sup>[feniyulestari253@gmail.com](mailto:feniyulestari253@gmail.com)**

---

**Article History:***Received: 21-08-2023**Revised: 18-09-2023**Accepted: 23-09-2023***Keywords:***Produk Olahan perikanan,  
Home Industry, Abon Ikan*

**Abstract:** *Pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada kegiatan pelatihan peningkatan keterampilan pembuatan produk abon ikan skala tradisional berdasarkan prosedur terstandar, serta pendampingan pelaksanaan produksi bagi kelompok nelayan Poklamsar, Desa Kaki Air, Kabupaten Buru. Proses pendampingan dan pelatihan peningkatan keterampilan akan dikhususkan pada 2 aspek yang menjadi solusi permasalahan yang dihadapi mitra yaitu Aspek Manajerial yang meliputi akses dan informasi peningkatan ketrampilan pelaksanaan produksi; dan Aspek Peningkatan Kapasitas Teknologi (Proses Produksi) yang meliputi peningkatan pemahaman produk olahan yang bermutu dengan mematuhi serangkaian peraturan dan prosedur yang tercantum dalam Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP); serta peningkatan aspek efisiensi usaha menggunakan peralatan yang memadai. Target yang ingin dicapai melalui kegiatan ini yaitu penerapan teknologi produk olahan yang terstandar sesuai dengan GMP dan SSOP berbasis demonstrasi partisipatif mitra, serta pelatihan proses produksi dan penggunaan alat produksi.*

---

**PENDAHULUAN**

Pandemi covid-19 adalah ujian ketahanan suatu bangsa. Krisis yang ditimbulkan dari pandemi covid-19 ini berdampak pada segala bidang. Di bidang ekonomi, krisis yang ditimbulkan oleh pandemi Covid-19 telah berkembang sedemikian rupa dan menyebabkan kontraksi perekonomian global. Berbagai badan keuangan dunia memperkirakan pandemi Covid-19 akan menyebabkan kontraksi perekonomian dunia sebesar -2,0% sampai 2,8% pada 2020, dari sebelumnya tumbuh sebesar rata-rata 2,9% pada 2019. Pada saat yang sama, pandemi Covid-19 diperkirakan juga akan mengurangi arus perdagangan dan investasi global hingga 30%, serta menambah volatilitas pasar keuangan dunia hingga 215%. Berkurang drastisnya berbagai aktivitas perekonomian global pada gilirannya diperkirakan akan mengakibatkan tidak kurang 195 juta orang akan mengalami kehilangan pekerjaan dan



antara 420 sampai 580 juta orang jatuh pada jurang kemiskinan<sup>1</sup>. Dampak pandemi covid-19 ini juga berimbas pada UKM di Kabupaten Buru, khususnya Kelompok nelayan Poklashar Chiko-chiko di Desa Kaki Air. Selama masa pandemi, omset penjualan penjualan ikan kelompok nelayan Poklashar Chiko-chiko Desa Kaki Air menurun. Permintaan pasar terhadap produk yang dihasilkan UKM juga menurun. Hal tersebut mengakibatkan penghasilan masyarakat yang tergabung dalam kelompok UKM juga menurun.

Desa kaki air merupakan desa yang memiliki potensi perikanan yang memadai. Para masyarakat di desa kaki air, kabupaten Buru kebanyakan berprofesi sebagai nelayan. Para nelayan di desa kaki air umumnya berkelompok berdasarkan sistem kekerabatan sehingga hasil laut yang didapatkan selama proses melaut pun dibagi rata di antara anggota kelompok. Namun berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti, terlihat para nelayan yang tergabung dalam kelompok-kelompok nelayan masih minim melakukan inovasi dalam pengembangan produknya. Misalnya pada kelompok nelayan Poklashar Chiko-chiko yang hasil tangkapan lautnya yang berupa ikan hanya dijual begitu saja tanpa ada inovasi produk yang dilakukan. Kelompok Poklashar Chiko-chiko pernah melakukan inovasi hasil laut ikan dengan pembuatan produk abon ikan. Akan tetapi, produksi abon ikan yang dilakukan oleh kelompok Poklashar Chiko-chiko mengalami beberapa kendala, di antaranya produk abon tersebut kurang laku, serta masa simpan produk yang relatif kurang bertahan lama menjadi permasalahan utama yang dialami.

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak<sup>2</sup>. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan memiliki daya awet. Namun demikian akan lebih baik bila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri<sup>3</sup>. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangaian<sup>4</sup>. Sistem pembuatan abon ikan yang pernah dilakukan oleh kelompok Poklashar Chiko-chiko desa Kaki Air masih menggunakan sistem tradisional dengan sistem pengemasan produk yang sederhana sehingga aspek keamanan olahan hasil ikan masih belum menjadi perhatian utama.

<sup>1</sup> Lalu Hendra Maniza, Sudarta Sudarta, and Nur' Aini, "Pembuatan Abon Ikan Guna Membantu Ekonomi Keluarga Di Masa Covid Di Desa Jatisela Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lobar," *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4, no. 2 (2021): 492.

<sup>2</sup> Sofyan Musyabiq Wijaya, Syahrul Hamidi Nasution, and Ade Yonata, "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Abon Ikan Pada Keluarga Nelayan Di Pulau Rimau Desa Sumur Lampung Selatan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat* (2021): 94–98.

<sup>3</sup> Restu Restu, "Pengolahan Abon Ikan Karandang Dengan Penambahan Kelapa Parut," *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 5, no. 1 (2016): 22–26.

<sup>4</sup> Rita Khairina, Ellyn Normelani, and Nasrudin Nasrudin, "Pendampingan Dan Pelatihan Pengolahan Abon Dan Kerupuk Ikan Bagi UMKM Di Desa Pinang Habang Kabupaten Hulu Sungai Utara," *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)* 3, no. 1 (2019): 80.



**Gambar 1. Kondisi awal proses pengolahan abon ikan yang masih tradisional**

Keamanan makanan olahan hasil perikanan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan mengingat Desa Kaki Air memiliki potensi bahan baku ikan untuk dijadikan produk khas olahan berbasis ikan walaupun jumlah pengolahnya hanya sedikit. Hal ini menyebabkan kebutuhan akan produk pangan tinggi sementara penguasaan teknologi, pengetahuan dalam memproduksi produk makanan yang bermutu dan aman tidak mengalami perkembangan yang signifikan. Ketidaktahuan dalam cara penanganan, pengolahan dan penyediaan makanan yang sesuai menurut standar akan dapat menyebabkan bertambah besarnya resiko keamanan pangan yang dapat menjadi penyebab keracunan makanan<sup>5</sup>.

Kesadaran dan pengetahuan konsumen yang semakin meningkat dalam masalah keamanan makanan yang mereka konsumsi juga dianggap sebagai salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan makanan yang dihasilkan. Selain itu, dampak yang paling dirasakan oleh pelaku UKM Abon Ikan di Desa Kaki Air saat pandemi Covid-19 ini adalah menurunnya omset penjualan abon ikan. Menurunnya daya beli masyarakat ini disebabkan oleh para pembeli abon ikan yang diproduksi oleh kelompok nelayan Poklashar Chiko-chiko Desa Kaki Air masih di dominasi oleh pembeli lokal atau masyarakat di Kabupaten Buru. Kecilnya ruang lingkup jangkauan pasar abon ikan yang diproduksi oleh UKM Desa Kaki Air menjadi salah satu masalah yang berdampak pada pendapatan omset masyarakat pengolah abon ikan.

Oleh karena itu, berdasarkan identifikasi awal masalah yang telah dilakukan peneliti dari tim pengabdian masyarakat Uniqbu terhadap permasalahan mitra di Desa Kaki Air, khususnya Kelompok Poklashar Chiko-chiko yaitu, masih terbatasnya cakupan penjualan produk abon ikan yang dihasilkan kelompok Poklashar Chiko-chiko. Selain itu, masalah manajemen keuangan yang belum teratur, serta standar kualitas produk yang masih tergolong industri rumahan, mengakibatkan produk abon ikan yang dihasilkan oleh kelompok UMKM masih belum layak dan sulit untuk dipasarkan secara luas. Sehingga tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan ini adalah untuk menyelesaikan permasalahan mitra yang meliputi 2 permasalahan yaitu permasalahan aspek manajemen, dan permasalahan aspek produksi.

Kegiatan pengabdian ini menganut prinsip keswadayaan, yang diturunkan langsung dari prinsip ekologi berkelanjutan, yang berarti pemberdayaan yang dikembangkan adalah

<sup>5</sup> H Kusumayanti, W Astuti, and W Broto, "Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan," *Gema Teknologi* 16, no. 3 (2011): 119–121.



pemberdayaan yang mampu dipelihara dalam jangka panjang, dengan tersedianya sumber daya lokal yang berasal dari internal masyarakat itu sendiri, ketimbang bergantung dari sumberdaya yang berasal dari eksternal <sup>6</sup>. Selain menghargai sumberdaya lokal, berbagai pihak yang terjun ke dalam program pemberdayaan juga perlu menghargai keterampilan lokal, sehingga masyarakat yang bersemangat dan mau belajar.

## METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan demonstratif partisipatif dengan mengandalkan kemampuan kolaborasi mitra di lapangan berdasarkan potensi produk perikanan yang terdapat di Desa Kaki Air <sup>7</sup>. Kegiatan yang dilakukan dengan melibatkan secara aktif stakeholder desa dengan program Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur terstandar di Desa Kaki Air, Kecamatan Kaiely Kabupaten Buru.

Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan yang direncanakan oleh peneliti diantara adalah: 1) Masyarakat yang termasuk dalam Kelompok poklhasr chiko-chiko di Desa Kaki Air Kecamatan Kaiely. Kelompok poklhasr chiko-chiko merupakan kelompok masyarakat produktif di desa Kaki Air yang terdiri atas 10 orang anggota dengan mata pencaharian utama sebagai nelayan.; 2) Tenaga ahli penyuluh pengolahan perikanan dari Dinas Perikanan; 3) Tenaga Dosen dari Universitas Iqra Buru, khususnya dosen pda prodi perikanan dan kelautan; dan 4) Pemerintah desa tempat kegiatan program dilaksanakan.

Kegiatan ini dan analisisnya dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif dengan maksud untuk membangun informasi yang valid dan benar dengan keluaran-keluaran tentang kelayakan (ukuran dan kriteria) kondisi dan aspirasi masyarakat dalam menjalankan usaha produk olahan perikanan skala tradisional yang terstandar sesuai prosedur, serta keberlanjutan pada aspek pemasaran untuk mencapai target keberhasilan suatu produk hasil olahan perikanan yang memiliki nilai ekonomis dan berdaya saing <sup>8</sup>.

Langkah-langkah pelaksanaan program pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahapan yakni:

1. Sosialisasikan tentang program pengabdian masyarakat dalam hal pengembangan produk olahan perikanan skala tradisional berdasarkan prosedur terstandar kepada masyarakat mitra yakni pelaku pengolah perikanan dan dilanjutkan dengan partisipasi aktif mitra dalam praktek pengolahan dengan target 15 orang pengolah yang tergabung dalam kelompok poklhasr chiko-chiko.
2. Pelatihan manajerial keuangan bagi para anggota kelompok poklhasr chiko-chiko.
3. Pelatihan proses produksi produk olahan perikana skala tradisional berdasarkan prosedur terstandar.
4. Melakukan pendampingan pasca pelatihan proses produksi.

Untuk proses pelatihan produksi produk, karena keterbatasan waktu dan pembiayaan, maka pelatihan proses produksi selain difokuskan pada pelatihan peningkatan pengetahuan mitra tentang *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard*

<sup>6</sup> S. Sugito et al., "Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng Oleh UKM Primadona Dalam Program Pengabdian IBPE 2016-2018," *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10, no. 1 (2019): 100–104.

<sup>7</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis* (Bandung: Alfabeta, 2009).

<sup>8</sup> Rieny Sulistijowati, Muh. Amir Arham, and Lukman Mile, *Laporan Kemajuan Penelitian Prioritas Nasional Percepatan Dan Perluasan Pembangunan Indonesia (2011-2025)* (Gorontalo, 2017).



*Operating Procedure* (SSOP) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan dan Badan Pengawas Obat dan Makanan, juga akan dilakukan pelatihan penggunaan peralatan produksi yang memadai<sup>9</sup>. Dalam hal ini, peralatan produksi yang dimaksud adalah alat masak abon ikan, alat pentiris minyak (spinner) yang sesuai standar GMP dan SSOP, dan alat *sealer* untuk kemasan produk<sup>10</sup>.

Adapun Partisipasi Mitra yaitu menyediakan tempat dan sumber daya manusia yang siap dilatih dan bersedia monitoring dan evaluasi, pendampingan dan penilaian atas capaian program yang akan dilaksanakan antara tim pengusul dengan mitra. Selanjutnya Tim pengusul memfasilitasi dan mendampingi serta membina mitra dari awal hingga akhir program.

Setelah target program telah dicapai maka tim pengusul selalu mendampingi masyarakat pelaku produksi dalam mengolah akun sosial media yang sudah di buat serta akan membandingkan hasil yang di dapatkan oleh pelaku produksi sebelum dan sesudah penerapan penjualan melalui digital marketing secara berkala guna mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi dan memberikan solusi serta pengembangan yang paling terkini bagi masyarakat.

## HASIL

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan di ruang pertemuan desa dengan khalayak sasaran yaitu kelompok mitra dan dihadiri 15 orang peserta. Adapun Materi penyuluhan yang diberikan adalah :

- a. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, dimana dijelaskan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan yang sudah berkembang seperti pengasapan ikan, pembuatan abon, pengembangan produk-produk berbasis ikan.
- b. Mutu dan keamanan produk Perikanan, dalam materi ini dijelaskan pentingnya mutu dan keamanan pangan dalam proses pengolahan, dimana mutu menjamin produk akhir dan proses pengolahan yang menerapkan sistim sanitasi dan higienis yang juga menjamin produk akhir aman untuk di konsumsi
- c. Teknologi Pengemasan, pada materi ini memberikan pengetahuan tentang nilai tambah dari suatu produk yang dikemas yang akan memberikan jaminan keamanan dalam penyimpanan produk kering dan pemberian lebel yang menjadi pemberian informasi bagi produsen dan konsumen apabila ditingkatkan menjadi sumber usaha rumah tangga.

Dalam acara diskusi, banyak hal yang ditanyakan peserta kepada narasumber yaitu pembuatan abon ikan yang biasanya digunakan dalam pengasapan ikan serta pengemasan bagi prodak hasil perikanan yang akan memiliki nilai tambah. Selain itu dalam memberikan materi juga dijelaskan tentang pemilihan bahan baku prosedur penanganan yang baik dan benar yang sesuai dengan jaminan mutu dan keamanan pangan. Seluruh pertanyaan tersebut dijawab dengan jelas oleh narasumber guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan peserta.

<sup>9</sup> Maniza, Sudarta, and Aini, "Pembuatan Abon Ikan Guna Membantu Ekonomi Keluarga Di Masa Covid Di Desa Jatisele Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lobar."

<sup>10</sup> Cindy Regina Magdalena Loppies et al., "PENINGKATAN KETRAMPILAN PEMBUATAN ABON IKAN LAYANG ( Decapterus Sp ) UNTUK PEREMPUAN SEKTOR II," *BALOB* 2, no. 1 (2023): 17–22.



**Gambar 2. Kegiatan FGD dan Sosialisasi Program Kepada Masyarakat**

Setelah melakukan penyuluhan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan Abon ikan, dengan menggunakan ikan momar. Sepuluh langkah pembuatan abon ikan tuna yang tahan lama adalah sebagai berikut :

1. Ikan momar dibersihkan dahulu isi perutnya dari kotoran dikulitnya dengan air bersih yang mengalir, kemudian dikukus hingga matang dan diambil dagingnya yang putih, serta didiamkan atau dianginkan hingga dingin,
2. Kemudian daging ikan yang sudah dingin di suwiri hingga berbentuk suwiran kecil-kecil,
3. Bumbu-bumbu yang telah siap, di bersih seperti tumbar, bawang putih, bawang merah, cabe kriting, cabe merah, gula merah, gula putih, daun sereh, daun salam, daun jeruk, kunyit dihaluskan hingga halus dengan menggunakan blender,
4. Kemudian bumbu yang sudah dihaluskan tersebut, di campurkan dengan ikan yang sudah di suwir-suwir tadi,
5. Panaskan minyak goreng di dalam wajan
6. Kemudian masukkan daging ikan suwir-suwir yang telah di campur dengan bumbu halus tersebut ke dalam minyak goreng yang sudah panas,
7. Aduk rata sampai ke kuning-kuningan , kemudian di tiriskan,
8. Masukkan olahan daging ikan suwir yang telah digoreng, kedalam spinner (alat pengering) agar olahan daging ikan, benar-benar kering dan tidak ada kandungan minyak gorengnya,
9. Sesudah dispin atau dikeringkan kemudian olahan daging disangrai sampai kering agar benar-benar mendapatkan tekstur yang kering karena semakin kering abon yang didapat, maka tingkat ketahanannya pun juga semakin bagus (akan tahan lama dibandingkan dengan yang kurang kering).
10. Pembuatan abon ikan ini membutuhkan waktu kurang lebih 3 jam. Jika sudah dingin, baru dilakukan pengemasan abon ikan pada tempat yang telah di siapkan atau kemasan siap untuk dipasarkan <sup>11</sup>.

Dokumentasi pelaksanaan demo pelatihan pembuatan abon ikan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

<sup>11</sup> Wiwiek Andajani, Djoko Rahardjo, and Yasinta Rizki Amelia, "Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tangkapan Laut Pada Masa Pandemi, Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek," *JATIMAS : Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2021): 28.



**Gambar 3. Proses Pembuatan Abon Ikan Menggunakan Alat Terstandarisasi**



**Gambar 4. Produk Abon Ikan**

Pembuatan Abon ikan dari ikan momar sangat mudah karena dari tahap persiapan bahan baku dan prosesnya semuanya dapat dilakukan ditingkat rumah tangga. Ikan momar yang merupakan ikan ekonomis penting di Wilayah Maluku, sangat mudah diperoleh, dan tidak mengenal musim dengan harga yang terjangkau.

## DISKUSI

Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan. Badan Standarisasi Nasional (BSN) Indonesia mendefinisikan HACCP sebagai suatu sistem untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya yang nyata bagi keamanan pangan<sup>12</sup>. Untuk membuat program HACCP perlu ditunjang oleh GMP dan SSOP.

*Good manufacturing practices* (GMP) adalah cara berproduksi yang baik dan benar

<sup>12</sup> Intan Rusky Pratama, Iis Rostini, and Nia Kurniawati, "Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur Terstandar," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 12 (2018): 524–529, <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/19822>.



terdiri dari berbagai macam persyaratan yang secara umum meliputi : persyaratan mutu dan keamanan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk <sup>13</sup>. Persyaratan-persyaratan tersebut dapat dijabarkan lebih spesifik lagi sesuai dengan jenis produk yang diolah.

Untuk menunjang proses produksi abon yang terstandar GMP dan SSOP maka kegiatan pengabdian ini memberikan alat-alat memasak abon, mesin peniris minyak (*spinner*), dan alat segel kemasan (*sealer*), sehingga mitra dapat dengan mudah memasak ikan untuk bahan baku abon ikan, dapat meniris minyak agar abon dapat kering dengan cepat, dan dapat mengemas produk abon dengan baik.



**Gambar 5. Pemberian Alat Teknologi Produksi Kepada Mitra**

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kualitas produksi abon ikan yang menggunakan bahan lokal di sekitar lingkungan pada kelompok masyarakat mitra sasaran.

## KESIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kaki Air, Kecamatan Kaiely, Kabupaten Buru ini memfokuskan dibidang pengoptimalan sumber daya hewani, yaitu ikan momar melalui proses, sosialisasi/penyuluhan, dan pelatihan pembuatan abon ikan. Hasil yang diperoleh cukup memuaskan. Hal ini terlihat dari mitra mampu membuat abon ikan momar, serta mitra mampu memahami peneraan pembuatan abon ikan momar yang terstandarsasi GMP dan SSOP. Peran serta pemerintah setempat sangat diharapkan untuk membantu dalam proses pendampingan secara kontinu sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha kecil dan menengah khususnya di Desa Kaki Air. Sehingga nantinya program kemitraan masyarakat (PKM) ini menjadi salah satu program pembangunan masyarakat (*community development*) yang dimulai dengan pemberdayaan komunitas (*community empowerment*).

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada KEMENDIKBUDRISTEK yang telah memberikan pendanaan sehingga kegiatan PKM ini dapat terlaksana. Terima kasih pula penulis haturkan kepada LPPM Universitas Iqra Buru, Dinas Perikanan Kab. Buru, serta kelompok masyarakat Mitra.

<sup>13</sup> Mahrus Mahrus et al., "Pembuatan Abon Dari Ikan Tuna Sebagai Salah Satu Alternatif Wirausaha Baru Di Desa Batu Nampar Selatan," *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 4, no. 2 (2021): 2–5.

**DAFTAR REFERENSI**

- [1] Andajani, Wiwiek, Djoko Rahardjo, and Yasinta Rizki Amelia. "Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tangkapan Laut Pada Masa Pandemi, Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek." *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2021): 28.
- [2] Khairina, Rita, Ellyn Normelani, and Nasrudin Nasrudin. "Pendampingan Dan Pelatihan Pengolahan Abon Dan Kerupuk Ikan Bagi UMKM Di Desa Pinang Habang Kabupaten Hulu Sungai Utara." *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)* 3, no. 1 (2019): 80.
- [3] Kusumayanti, H, W Astuti, and W Broto. "Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan." *Gema Teknologi* 16, no. 3 (2011): 119–121.
- [4] Loppies, Cindy Regina Magdalena, Beni Setha, Dwigh Soukotta, Desire M Nendissa, and Edir Lokollo. "PENINGKATAN KETRAMPILAN PEMBUATAN ABON IKAN LAYANG ( Decapterus Sp ) UNTUK PEREMPUAN SEKTOR II." *BALOBÉ* 2, no. 1 (2023): 17–22.
- [5] Mahrus, Mahrus, Abdurrazif Abdurrazif, Dedi Zulkarnaen, Wiwik Febrianti, Ahmad Nur Alfin Rizki, and Andrey Darusman. "Pembuatan Abon Dari Ikan Tuna Sebagai Salah Satu Alternatif Wirausaha Baru Di Desa Batu Nampar Selatan." *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 4, no. 2 (2021): 2–5.
- [6] Maniza, Lalu Hendra, Sudarta Sudarta, and Nur' Aini. "Pembuatan Abon Ikan Guna Membantu Ekonomi Keluarga Di Masa Covid Di Desa Jatisela Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lobar." *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4, no. 2 (2021): 492.
- [7] Pratama, Intan Rusky, Iis Rostini, and Nia Kurniawati. "Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur Terstandar." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 12 (2018): 524–529. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/19822>.
- [8] Restu, Restu. "Pengolahan Abon Ikan Karandang Dengan Penambahan Kelapa Parut." *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 5, no. 1 (2016): 22–26.
- [9] Sugito, S., A. Prahutama, T. Tarno, and A. Hoyyi. "Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng Oleh UKM Primadona Dalam Program Pengabdian IBPE 2016-2018." *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10, no. 1 (2019): 100–104.
- [10] Sugiyono. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta, 2009.
- [11] Sulistijowati, Rieny, Muh. Amir Arham, and Lukman Mile. *Laporan Kemajuan Penelitian Prioritas Nasional Percepatan Dan Perluasan Pembangunan Indonesia (2011-2025)*. Gorontalo, 2017.
- [12] Wijaya, Sofyan Musyabiq, Syahrul Hamidi Nasution, and Ade Yonata. "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Abon Ikan Pada Keluarga Nelayan Di Pulau Rimau Desa Sumur Lampung Selatan." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* (2021): 94–98.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN