



PROGRAM PELATIHAN PRODUKSI ABON IKAN DAN VIRAL MARKETING DI DESA BUNKATE

Nining Suryani^{1*}, W.B. Prihandoyo², P.H. Rachman³, Raden Sudarwo⁴, Hulaifi⁵

¹Prodi Manajemen, Universitas Terbuka, Indonesia, niningsuryani@ecampus.ut.ac.id

²Prodi Komunikasi, Universitas Terbuka, Indonesia, windi@ecampus.ut.ac.id

³Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Indonesia, hustinapur@apps.ipb.ac.id

⁴Prodi PGSD, Universitas Terbuka, Indonesia, sudarwo@ecampus.ut.ac.id

⁵Prodi Agribisnis, Universitas Terbuka, Indonesia, hulaifi@ecampus.ut.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk transfer keterampilan memproduksi abon ikan dan viral marketing kepada masyarakat Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui intervensi dan pelatihan. Kelompok sasaran kegiatan adalah kelompok petani budidaya ikan air tawar Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Manfaat kegiatan ini adalah 1) memberikan keterampilan produk abon ikan, 2) memberikan keterampilan cara pengambilan foto produk, dan 3) meningkatkan pengetahuan viral marketing. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa: 1) peserta pelatihan telah mampu memproduksi bon ikan dengan tiga varian rasa yaitu abon ikan nila, abon ikan salem, dan abon ikan bandeng, 2) peserta pelatihan telah mampu mengambil foto produk dengan peralatan sederhana, 3) peserta pelatihan sudah dapat melakukan kegiatan viral marketing yaitu membuat akun dan konten menarik dalam salah satu *platform* penjualan online. Namun, untuk pembuatan abon dan viral marketing perlu diadakan pelatihan lebih lanjut untuk meningkatkan keterampilan memproduksi bon dengan pengemasan yang lebih berkualitas, pembuatan abon dengan masa kadaluarsa lebih lama, dan meningkatkan jangkauan pemasaran. Secara keseluruhan pengabdian masyarakat ini kegiatan berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari peserta dan pra petani budidaya ikan air tawar setempat.

Kata Kunci: Abon Ikan; Viral Marketing.

Abstract: *The purpose of this community service activity is to transfer skills to produce fish abon and viral marketing to the people of Bunkate Village, Jonggat Subdistrict, Central Lombok Regency. The method of carrying out activities is carried out through intervention and training. The target group of activities is the freshwater fish farming farmer group Bunkate Village, Jonggat Subdistrict, Central Lombok Regency. The benefits of this activity are 1) providing skills for shredded fish products, 2) providing skills on how to take product photos, and 3) increasing viral marketing knowledge. The results of the evaluation showed that: 1) the training participants were able to produce fish fillets with three flavors, namely shredded tilapia, salmon shredded, and shredded milkfish, 2) trainees were able to take product photos with simple equipment, 3) trainees had can carry out viral marketing activities, namely creating interesting accounts and content on one of the online sales platforms. However, for floss production and viral marketing, further training is needed to improve skills in producing vouchers with higher quality packaging, making floss with a longer expiration date, and increasing marketing reach. Overall, this community service activity went well and received a positive response from participants and pre-farmers of local freshwater fish cultivation.*

Keywords: *Bross, Viral Marketing.*



Article History:

Received : 25-09-2021
Revised : 01-10-2021
Accepted : 29-10-2021
Online : 29-20-2021



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Perikanan akuakultur atau yang sering disebut perikanan budidaya memiliki potensi yang cukup tinggi dalam peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan pertumbuhan ekonomi lebih dari 7% setiap tahun, membuka lapangan pekerjaan dan berkelanjutan (Dahuri, 2016).

Usaha budidaya ikan air tawar khusus jenis ikan nila di wilayah pulau Lombok NTB banyak dilakukan oleh masyarakat Desa Bunkate. Masyarakat Desa Bunkate banyak yang beralih dari petani sawah menjadi petani budidaya ikan nila, banyak pula lahan pertanian yang dialihfungsikan menjadi kolam budidaya ikan nila (Ratnasari, 2018). Hasil budidaya ikan nila tersebut cukup tinggi sehingga menjadikan Desa Bunkate sebagai produsen dan pemasok ikan nila di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Tidak hanya ikan nila, terdapat berbagai jenis ikan air tawar yang juga dihasilkan yaitu ikan gabus, lele, ikan mas, dan ikan karper (Zilan, 2018). Berdasarkan data diketahui bahwa potensi ikan nila hasil dari budidaya para petani di Desa Bunkate lebih khususnya Kelompok Petani Budidaya Ikan Air Tawar Desa Bunkate sangat berpotensi untuk dikembangkan agar menghasilkan produk bernilai tinggi.

Hasil potensi perikanan selama ini umumnya dipasarkan dalam bentuk ikan segar dan produk olahan ikan seperti ikan asap dan sate ikan. Sate ikan merupakan produk olahan ikan khas daerah Tanjung Kabupaten Lombok Utara (Putra et al., 2021) dan ikan asap adalah olahan ikan di wilayah pesisir Kota Mataram (Hidayat et al., 2018). Abon ikan menjadi pilihan produk olahan ikan yang tepat untuk diproduksi, sehingga potensi perikanan yang ada dapat lebih dimaksimalkan. Produk abon ikan sering dijumpai di pasar, supermarket dan di toko oleh-oleh. Umumnya abon ikan dikonsumsi oleh masyarakat sebagai lauk karena praktis dan rasa yang gurih. Selain itu, abon ikan juga sering dijadikan isian lempeng dan taburan roti. Abon ikan memiliki kadar air yang sangat rendah dibanding dengan produk olahan ikan lainnya seperti nugget ikan, ikan asap, maupun sate ikan. Kadar air ikan yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya sehingga menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan (Nurmaida et al., 2019). Dengan demikian, abon ikan dinilai sangat prospektif untuk dipasarkan (Rusnaini et al., 2020). Salah satu hasil perikanan yang bisa mendatangkan keuntungan besar adalah produk olahan dari ikan air tawar dan ikan air payau seperti abon ikan nila, abon ikan gabus, dan abon ikan bandeng (Evawati & Karyanto, 2020).

Berdasarkan analisis potensi yang ada, maka program pelatihan produksi abon ikan ini dilaksanakan di Desa Bunkate Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok tengah. Selain karena potensi ikan air tawar yang melimpah, hal ini juga dikarenakan oleh Lombok Tengah adalah salah satu

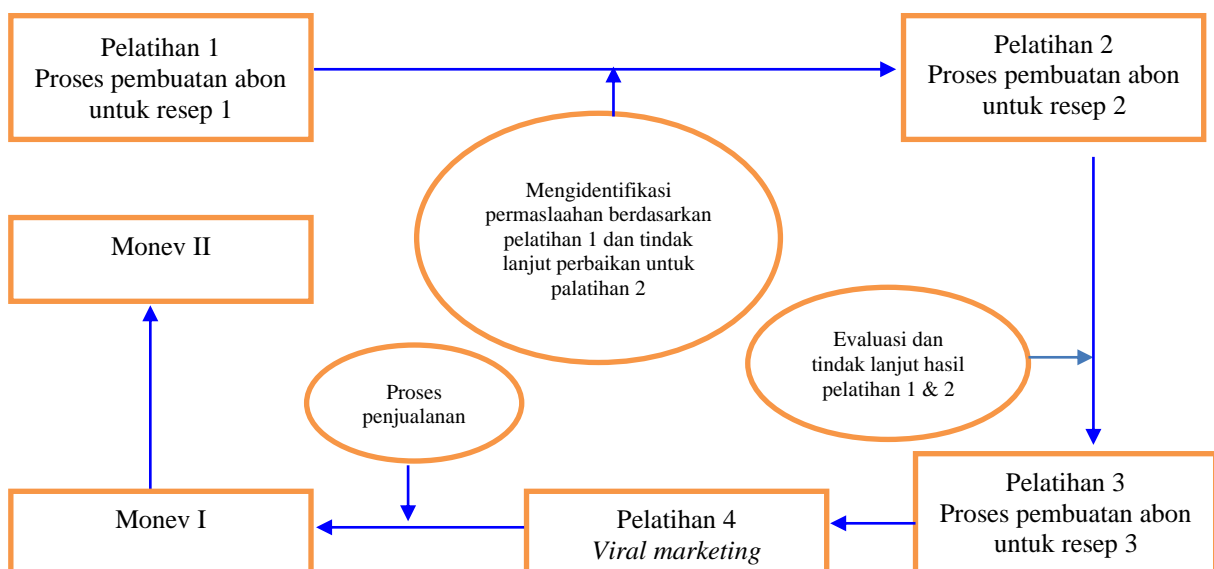
kabupaten dengan destinasi wisata yang beragam dan eksotis, terutama wisata alam seperti pantai dan air terjun. Kabupaten Lombok Tengah juga merupakan jalur perjalanan wisata di pulau Lombok. Oleh karena itu, dinilai strategis untuk mengembangkan produk olahan ikan seperti abon ikan yang berkualitas dan bermutu tinggi agar abon ikan bisa menjadi pilihan oleh-oleh untuk turis yang berkunjung maupun dipasarkan secara nasional dan internasional melalui viral marketing. Dengan tersedianya makanan olahan ikan seperti abon ikan yang bermutu, maka akan dapat mendukung sektor pariwisata dan perekonomian khususnya peningkatan pendapatan nelayan, pembudidaya, dan pelaku usaha (Zainuri et al., 2016).

B. METODE PELAKSANAAN

Program pelatihan ini menggandeng Kelompok Petani Budidaya Ikan Air Tawar “Bunras” Desa Bunkate sebagai mitra. Kelompok petani ini adalah salah satu kelompok petani budidaya ikan yang berada di Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Kelompok petani budidaya ikan air tawar “Bunras” beranggotakan 15 orang petani. Sehari-harinya mereka melakukan perawatan terhadap budidaya ikan nila yang menjadi mata pencahariannya.

Mitra dipilih dengan pertimbangan bahwa kelompok petani “Bunras” adalah kelompok yang memiliki lahan budidaya yang cukup luas dan hasil produksi ikan yang melimpah. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pemilik kolam sekaligus anggota kelompok petani ikan “Bunras” bahwa ikan nila hasil budidaya para petani tersebut mencapai 2,3 ton setiap kali panen, dimana waktu panen adalah ketika usia ikan sekitar 3-5 bulan. Hasil panen tersebut biasanya dijual ke pasar dan juga disalurkan ke rumah makan maupun restoran.

Adapun pelaksanaan dan pembimbingan mitra dilaksanakan dalam beberapa tahap sebagaimana digambarkan dalam bagan berikut.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Pelatihan dan Pembimbingan.

Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan kepada Kelompok Petani Budidaya Ikan Nila di Desa Bunkate ini dilaksanakan sesuai dengan rencana kegiatan dan jadwal yang telah di susun. Tim Pelaksana terlebih dahulu mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam proses pelatihan, seperti mempersiapkan alat, belanja kebutuhan habis pakai, melakukan survey lokasi, dan menghitung Angka Kecukupan Gizi (AKG). Anggota Tim Pelaksana dengan bidang keilmuan gizi dan dietetika menghitung nilai gizi abon ikan sesuai dengan komposisi abon ikan berdasarkan masing-masing resep abon ikan yang digunakan. Adapun informasi nilai gizi yang dihasilkan sebanyak tiga jenis, yaitu informasi nilai gizi abon ikan nila, informasi nilai gizi abon ikan salem, dan informasi nilai gizi abon ikan bandeng. Keterangan mengenai nilai AKG ini juga dilengkapi dengan takaran saji untuk konsumsi harian.

Pemerintah mulai menerapkan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) pada bulan Juli 2021 untuk Jawa, Bali dan NTB. Sehingga pemerintah menerapkan banyak aturan dalam berinteraksi di lingkungan sosial. Kondisi ini berlangsung beberapa bulan untuk mencegah penularan virus Corona. Kondisi ini juga mempengaruhi keberlangsungan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Kegiatan pelatihan ini melibatkan banyak orang, sehingga interaksi yang terjadi juga cukup tinggi antara pelatih dan peserta pelatihan. Oleh sebab itu, kegiatan ini dilaksanakan dengan mematuhi aturan protokol kesehatan. Para peserta yang hadir harus menggunakan masker, disiapkan masker oleh panitia yang sesuai dengan standar kesehatan, juga dilakukan pengecekan suhu tubuh untuk para peserta dan panitia pelaksana, selain itu para peserta disediakan hand sanitizer untuk membersihkan tangan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul Peningkatan Kapasitas Petani Budidaya Ikan Air Tawar dalam Pembuatan Abon Ikan dan Viral Marketing di Desa Bunkate dilaksanakan melalui metode pelatihan kepada 15 orang peserta dari ibu-ibu petani budidaya ikan Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, yang dilaksanakan pada bulan Agustus sampai dengan bulan September 2021 bertempat di rumah salah satu petani ikan Desa Bunkate.

1. Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan mulai dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2021. Kegiatan pelatihan ini dilakukan di lokasi mitra, yaitu di Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Pelatihan dilaksanakan dengan tahapan sebagai berikut.

- a. Pelatihan pertama tanggal 28 Agustus 2021
 - 1) Pembukaan dan pemberian arahan dari ketua PkM serta dilakukan pengenalan masing masing anggota dengan penjabaran masing-masing tugas dan tanggung jawabnya
 - 2) Penjelasan tentang resep dan cara membuat abon ikan. Pelatihan pertama adalah membuat abon ikan salem sesuai dengan resep yang digunakan.
 - 3) Proses pembuatan abon ikan, yaitu dimulai dari menyiapkan bumbu halus, mengukus ikan, menyuwir ikan agar lembut, kemudian memasak abon sampai matang.
 - 4) Setelah suhu abon ikan menjadi dingin selanjutnya abon ikan dikemas ke dalam wadah kedap udara untuk di kemas ke masing-masing jar pada pelatihan ke-4

Pada pelatihan pertama jumlah abon yang diolah dengan waktu pengolahan yang dibutuhkan tidak mencukupi sehingga sebagian abon disimpan dalam lemari pembeku untuk dimasak di kemudian harinya. Dari permasalahan tersebut maka solusi yang dapat dilakukan adalah dengan menambah jumlah peralatan memasak agar sebanding dengan waktu dan kuantitas abon ikan yang akan diolah (Jufri et al., 2021; Pribadi & CNAWP, 2018).
- b. Pelatihan kedua tanggal 29 Agustus 2021
 - 1) Kegiatan pelatihan dimulai dengan memasak pelatan masak tambahan dan menyiapkan seluruh bahan-bahan abon yang diperlukan. Pelatihan kedua ini adalah membuat abon ikan nila. Ikan nila yang digunakan adalah ikan dari kolam budidaya milik para petani peserta pelatihan ini.
 - 2) Setelah menyiapkan alat dan bahan, dilanjutkan dengan membuat bumbu halus, mengukus ikan dan menyiapkan bumbu-bumbu lainnya.
 - 3) Proses memasak abon sampai tanak yang dilakukan selama kurang lebih 3 jam.
 - 4) Setelah suhu abon ikan menjadi dingin selanjutnya abon ikan dikemas ke dalam wadah kedap udara untuk di kemas ke masing-masing jar pada pelatihan ke-4
- c. Pelatihan ketiga tanggal 12 September 2021
 - 1) Pelatihan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan. Para peserta pelatihan menyiapkan bumbu halus dan mengukus ikan. Ikan yang digunakan dalam pelatihan ketiga ini adalah ikan bandeng.
 - 2) Setelah ikan yang dikukus telah masak, selanjutnya peserta pelatihan menyuwir ikan sampai lembut.
 - 3) Proses berikutnya adalah memasak abon sampai matang.

- 4) Abon ikan yang telah dingin kemudian ditempatkan pada wadah kedap udara untuk di kemas ke masing-masing jar pada pelatihan ke-4.
- d. Pelatihan keempat tanggal 18 September 2021
- 1) Kegiatan pelatihan keempat adalah praktik pengemasan abon ikan ke dalam jar yang telah disediakan
 - 2) Kegiatan lainnya adalah pemasangan stiker dan pengambilan foto produk yang menarik untuk keperluan iklan dalam viral marketing
 - 3) Kegiatan ketiga adalah pemberian materi viral marketing dan pembuatan akun online shop

Pada saat proses pengemasan ditemukan adanya abon yang berjamur sebanyak 3 kilogram. Beberapa hal yang bisa menjadi penyebab adalah.

- 1) Tingkat kematangan abon yang kurang masak sehingga kadar air dalam abon masih tinggi
- 2) Wadah abon yang kurang steri
- 3) Abon pada pelatihan ke-1, ke-2, dan ke-3 disimpan terlebih dahulu dalam wadah plastik karena menunggu proses pengemasan pada pelatihan ke-4 sehingga hal ini menyebabkan abon telah terlebih dahulu terkontaminasi oleh wadah penyimpanan maupun udara.

Karena permasalahan tersebut maka produk yang dihasilkan dari pelatihan ini jika belum terjual semua dalam waktu dekat maka sebaiknya disimpan dalam lemari pendingin. Oleh karena itu, dalam proses pembuatan abon selanjutnya sebaiknya menghindari hal-hal yang dapat memicu terjadinya kerusakan pada produk abon ikan (Herawat, 2019; Salampessy et al., 2014; Susilaningtyas, 2007; Yuriani, 2014) sebagaimana yang telah dijelaskan di atas.

1. *Output* dan *Outcome*

Output yang didapat dari pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diantaranya adalah:

- a. Peserta diberikan pelatihan pembuatan abon, pelatihan pengemasan produk, pelatihan foto produk yang berkualitas, dan strategi pemasaran yang efektif serta efisien melalui *viral marketing*.
- b. Dari hasil pelatihan, peserta memahami bagaimana proses pembuatan abon ikan, pengemasan abon, foto produk, dan memahami cara pemasaran produk secara *online* melalui *viral marketing* yang disampaikan. Peserta mengajukan beberapa pertanyaan pada saat sesi tanya jawab diantaranya:
 - 1) Bagaimana jika membuat abon ikan dengan kualitas yang bagus dan mahal apakah akan laku terjual?

- 2) Bagaimana cara menjual produk abon ikan dengan modal minim namun dapat bersaing dengan produk yang sudah terlebih dahulu ada di pasaran?
 - 3) Bagaimana cara penanganan abon agar dapat bertahan lama mengingat pembeli tidak setiap hari dan abonnya tanpa bahan pengawet?
- c. Untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap materi strategi pemasaran yang efektif dan efisien, maka dilakukan praktek langsung dalam pembuatan akun pada aplikasi jual beli online.

Sedangkan *outcome* yang didapatkan diantaranya adalah:

- a. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan bagaimana membuat abon ikan, proses pengemasan, dan membuat foto iklan abon ikan.
- b. Hasil pelatihan *viral marketing*, peserta diharapkan dapat memahami strategi pemasaran secara online, sehingga dapat menjangkau *customer* dengan lebih luas dan tidak terbatas.
- c. Lebih jauh, diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan para petani yang tergabung dalam Kelompok Petani Budidaya Ikan Nila di Desa Bunkate, Jonggat, Lombok Tengah.

Universitas Terbuka, khususnya dosen UPBJJ-UT Mataram semakin dikenal sebagai institusi yang mempunyai kepedulian terhadap permasalahan masyarakat khususnya warga dengan ekonomi menengah ke bawah.

2. Keberlanjutan Program

Program ini akan dilanjutkan pada tahun ke-2 dan ke-3 dengan memperluas cakupan petani budidaya ikan air tawar dan penambahan jumlah petani budi daya ikan air tawar yang diberi pelatihan pembuatan abon ikan. Dengan demikian kebermanfaatannya dari program ini akan lebih meluas di beberapa wilayah Nusa Tenggara Barat.

3. Rekomendasi Rencana Tindak Lanjut

Berdasarkan evaluasi dan monitoring yang dilakukan maka rekomendasi yang kami ajukan untuk kegiatan ini adalah:

- a. Kegiatan serupa seharusnya dilaksanakan dengan cakupan yang lebih luas, tujuannya agar para petani budi daya ikan di wilayah lain Nusa Tenggara Barat juga mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan abon ikan dan teknik memasarkannya melalui *viral marketing*.
- b. Diadakan kerja sama dengan instansi yang terkait, seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang Program Pelatihan Pembuatan Abon Ikan dan *Viral Marketing* yang ditujukan kepada ibu-ibu petani ikan air tawar Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah terlaksana dengan baik dan mendapat respon yang antusias dari peserta. Adapun kesimpulan yang dapat di ambil dari pelaksanaan kegiatan antara lain: a) setelah pelaksanaan kegiatan para petani peserta pelatihan memahami cara mengolah ikan hasil budidayanya menjadi abon ikan; b) para petani peserta pelatihan memahami cara mengemas abon yang inovatif dan informatif karena dilengkapi dengan informasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang tertera pada kemasan; c) para petani peserta pelatihan memahami cara pemasaran abon ikan melalui viral marketing dengan memanfaatkan platform WhatsApp, Facebook, Instagram dan Shopee, sehingga penjualan produk abon ikan dapat menjangkau pasar dengan lebih luas.

Saran dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah: a) proses memasak abon hendaknya dilakukan sampai dengan tingkat kematangan maksimal atau tanak, agar abon dapat di simpan dalam waktu yang cukup lama; b) pengemasan abon hendaknya dilakukan dengan lebih higienis untuk meminimalisir pertumbuhan jamur yang merusak kualitas abon dan hendak langsung dikemas dalam wadah jar yang sudah steril ketika sudah dingin; c) pada kemasan setiap jenis abon sebaiknya diberi label yang berbeda dengan ciri khas masing-masing agar konsumen dapat membedakannya dengan mudah, dan disertai dengan tanggal kadaluarsa; dan d) pebaiknya juga tersedia abon ikan dalam kemasan ekonomis

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dan penghargaan diberikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Terbuka yang mendanai pelaksanaan kegiatan, Ketua RT/RW setempat dan ibu-ibu petani ikan air tawar Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah yang telah membantu banyak hal sehingga pelaksanaan PkM ini berjalan dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Dahuri, R. (2016). *Akuakultur: Raksasa ekonomi Indonesia yang tertidur*. <https://republika.co.id/berita/jurnalismewarga/wacana/16/08/01/ob7ksr336-akuakultu-r-raksasa-ekonomi-indonesia-yang-tertidur>
- Evawati, D., & Karyanto, Y. (2020). Pelatihan Pembuatan Aneka Kreasi Abon Berbahan Dasar Ikan Air Tawar Desa Bringkang Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 3(2), 23–34.
- Herawat, I. (2019). *Pengaruh Pengemasan Terhadap Umur Simpan Abon Ikan Lele Sangkuriang (Clarias gariepinus) Yang Disubstitusi Dengan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Universitas Pasundan.

- Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W., & Sulastri, Y. (2018). Analisa kelayakan finansial usaha agroindustri abon ikan di Tanjung Karang, Kota Mataram (Financial feasibility analysis of agroindustry fish abon in Tanjung Karang Mataram City). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 69–75.
- Jufri, A., Yasin, M., Sahri, S., & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila Di Desa Duman Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 1(2), 131–144.
- Nurmaida, E. A., Tuwo, M. A., & Surni, S. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Produk Abon Ikan (Suatu Kasus Pada UMKM Citra Permata Kendari). *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 4(2), 281409.
- Pribadi, G., & CNAWP, R. P. (2018). Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai dengan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Abon dan Bubuk Cabe di Desa Tanjung Rejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. *Prosiding*.
- Putra, I. N. N. A., Kartin, Y., Zulfahni, Y., Saadiyah, H., Raheni, R., Ihsan, H., Syahraini, N., Eriana, E., Milayati, M., & Yuma, Y. (2021). Wisata Kuliner Sate Ikan Tanjung. *Jurnal PEPADU*, 2(1), 107–110.
- Ratnasari, Y. (2018). *Analisis Pengambilan Keputusan Petani (Studi Kasus Peralihan Usahatani Padi Ke Usahatani Ikan Di Desa Bunkate Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah)*. Universitas Mataram.
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530.
- Salampessy, R. B. S., Rahayu, T. B. H., & Marlina, E. (2014). Pengaruh Berat Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Rendemen Abon Ikan Lele Dumbo Serta Pendugaan Masa Simpan dan Masa Kedaluwarsa Abon Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 104–118.
- Susilaningtyas, K. T. R. I. (2007). *Kepatuhan Label Produk Olahan Olahan Daging Yang Beredar Di Kota Semarang Ditinjau Dari Aspek Keamanan Pangan*. Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.
- Yuriani, Y. (2014). Inovasi Pengolahan Ikan Melalui Pelatihan Di Pondok Pesantren Sunan Kalijaga. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 9(1).
- Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman Pangan Lokal di Pulau Lombok Untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata. *Agritech*, 36(2), 206–218.
- Zilan, G. W. (2018). *Analisis Saluran Dan Efisiensi Pemasaran Ikan Nila Di Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah*. Universitas Mataram.