



Pemberdayaan Wanita Nelayan Melalui Inovasi Produk Olahn Ikan Sebagai Oleh-oleh Khas Boneoge di Kelurahan Boneoge

*Empowering Fisherwomen Through Processed Fish Product Innovation as Signature Souvenirs
of Boneoge in Boneoge Village*

Wendi Muhammad Fadhli^{1*}, Rahmat January², Nuristha Febrianti³, Nurfianti⁴, Faradillah⁵,
Hijrah Milhusnah⁵

¹ Kebidanan, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

² Bisnis digital, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

³ Administrasi kesehatan, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

⁴ Gizi, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

⁵ Ilmu keperawatan, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

*Email Korespondensi: wendi@uwn.ac.id

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok wanita nelayan Nasinggeni di Kelurahan Boneoge, Kabupaten Donggala, dalam diversifikasi produk olahan ikan bernilai tambah. Kelurahan Boneoge memiliki potensi perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna dan marlin, namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Metode yang digunakan adalah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang mencakup tiga tahapan: persiapan, pelaksanaan melalui pelatihan praktik langsung, serta monitoring dan evaluasi. Kegiatan fokus pada pembuatan abon ikan marlin dan sambal ikan tuna, inovasi pengemasan, strategi pemasaran media sosial, serta manajemen usaha sederhana. Hasil program menunjukkan bahwa 10 peserta berhasil menguasai teknik produksi, memahami aspek pemasaran, dan termotivasi untuk mengembangkan usaha skala rumah tangga sebagai oleh-oleh khas Boneoge. Program ini memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan ekonomi keluarga nelayan dan menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir.

Kata kunci: pelatihan, pendampingan, pengolahan ikan, pemberdayaan masyarakat, Boneoge,

Abstract

This community service program aims to enhance the skills of the Nasinggeni fisherwomen group in Boneoge Village, Donggala Regency, in diversifying value-added processed fish products. Boneoge Village possesses abundant fishery potential, particularly tuna and marlin, which has not been optimally utilized by the local community to increase family income. The method employed is the Community Partnership Program (PKM), which includes three stages: preparation, implementation through hands-on practical training, and monitoring and evaluation. The activities focused on the production of marlin fish floss and tuna chili sauce, packaging innovation, social media marketing strategies, and basic business management. The results indicate that 10 participants successfully mastered production techniques, understood marketing aspects, and were motivated to develop household-scale businesses as signature souvenirs of Boneoge. This program has significantly contributed to the economic empowerment of fishing families and created new sustainable business opportunities for the coastal community.

Keywords: training, mentoring, fish processing, community empowerment, Boneoge

Pesan Utama:

- Kegiatan pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis dan motivasi kelompok wanita nelayan di Kelurahan Boneoge dalam mengolah potensi ikan marlin dan tuna menjadi produk bernilai jual.
- Hasil pengabdian ini menjadi landasan awal bagi mitra untuk merintis usaha mikro olahan ikan secara mandiri sebagai potensi oleh-oleh khas daerah.



Copyright (c) 2026 Authors.

Received: 06 October 2025
Accepted: 13 November 2025

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.923>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

GRAPHICAL ABSTRACT



PENDAHULUAN

Kelurahan Boneoge merupakan salah satu kelurahan yang berada di kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala yang terletak di kawasan pesisir pantai, memiliki potensi untuk perikanan adalah Kelurahan Boneoge. Kelurahan Boneoge memiliki luas daerah 7,36 km², dengan jumlah penduduk sebanyak 3.727 jiwa, terdiri dari 1.944 orang laki-laki dan 1.783 orang perempuan Jarak dari ibu Kota Provinsi Sulawesi Tengah, yaitu ± 42,4 km, sedangkan dari Ibu Kota Donggala dengan Kelurahan Boneoge ±8,8 km. Kelurahan Boneoge ini letaknya tidak berada di jalan raya, tetapi masuk ke dalam kurang lebih 6,5 km dengan kondisi jalan beraspal. Secara administratif, Boneoge terdiri atas 3 RW dan 11 RT dengan jumlah penduduk sekitar 3.834 penduduk dan 1050 kartu keluarga dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan, dengan ratusan perahu yang beroperasi di sepanjang pesisir (Rusli 2021).

Potensi utama Boneoge berasal dari kekayaan lautnya, terutama hasil tangkapan ikan, bahkan Boneoge dikenal sebagai "Kampung Tuna" karena hasil tangkapan ikan tuna yang melimpah dan menjadi komoditas unggulan. Tingginya hasil ikan yang diperoleh setiap harinya menjadi salah satu inovasi yang dapat dikembangkan untuk masyarakat agar ikan dapat diolah sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dan dapat dikonsumsi sewaktu-waktu diinginkan tanpa perlu diolah dengan memakan waktu yang cukup lama (Ayu, 2018 : Christofer Ondang, 2019 : Vidya Purnamasari, 2023). Dengan pengolahan yang baik, ikan dapat

disimpan lebih lama dan dikonsumsi dengan praktis tanpa membutuhkan waktu pengolahan yang panjang (Fadhli *et al.*, 2021). Ikan juga menjadi sumber protein hewani penting dengan harga yang terjangkau, sehingga bisa dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat (Natsir, 2018 : Suprayitno, 2020).

Meskipun memiliki potensi hasil laut yang melimpah, khususnya tuna dan marlin, kelompok wanita nelayan di Boneoge belum secara optimal memanfaatkan sumber daya tersebut untuk peningkatan pendapatan keluarga. Keterbatasan pengetahuan dalam teknologi pascapanen, pengolahan produk bernilai tambah, dan akses pemasaran menjadi kendala utama. Maka dari itu diversifikasi produk melalui pengolahan ikan menjadi alternatif strategis untuk meningkatkan nilai jual dan memperpanjang masa simpan produk. Studi sebelumnya oleh (Arrazaq *et al.*, 2020) menunjukkan bahwa produk seperti abon memiliki permintaan pasar yang stabil. Demikian pula, olahan sambal berbasis ikan merupakan inovasi yang dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas (Radix Astadi Pranoto Jati *et al.*, 2022).

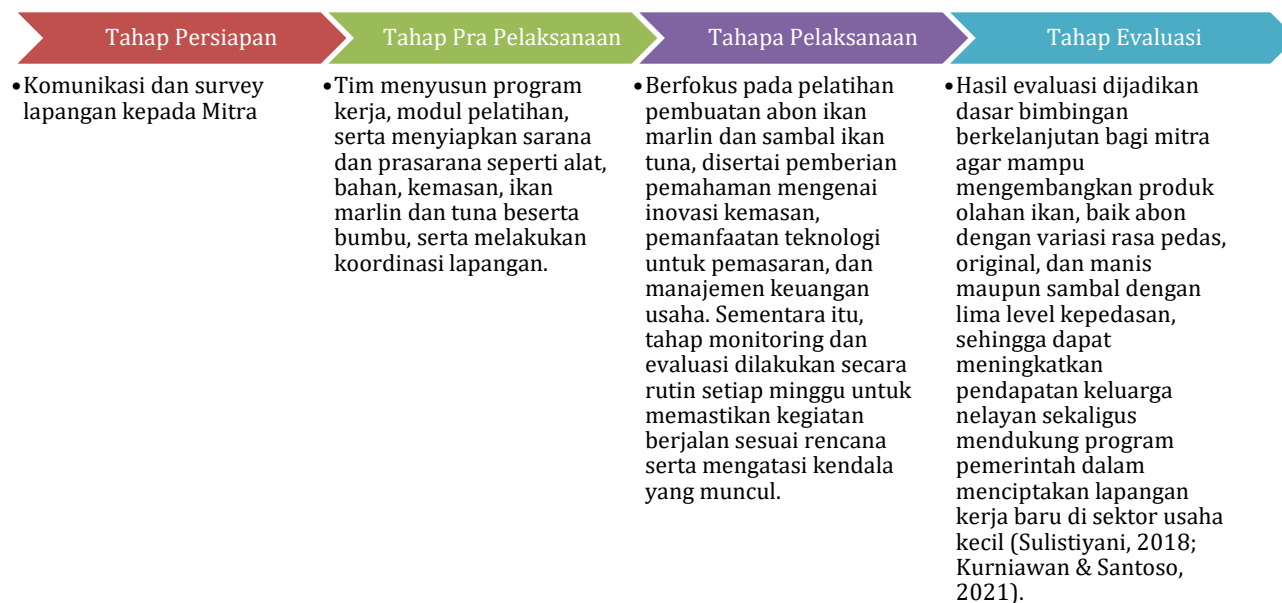
Meskipun berbagai program pemberdayaan telah dilakukan, pendampingan yang fokus pada pengembangan produk spesifik dari potensi lokal Boneoge (ikan marlin dan tuna) menjadi produk oleh-oleh yang terintegrasi dengan pelatihan pemasaran masih terbatas. Oleh karena itu, program ini menawarkan solusi komprehensif mulai dari produksi hingga strategi pemasaran dasar.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melatih dan mendampingi kelompok wanita nelayan Nasinggeni dalam memproduksi abon ikan marlin dan sambal ikan tuna sebagai rintisan produk oleh-oleh khas Boneoge.

METODE

Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) yang melibatkan dosen dan mahasiswa dilaksanakan sejak bulan Juli hingga Desember di Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala. Peserta kegiatan terdiri dari ibu rumah tangga yang berprofesi sebagai nelayan, dengan jumlah 10 orang anggota kelompok wanita nelayan Nasinggeni.

Untuk mengatasi permasalahan mitra yang telah diuraikan, program Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa menawarkan beberapa metode pendekatan, yaitu melalui pelatihan/penyuluhan dan pendampingan pembuatan abon ikan marlin serta sambal ikan tuna. Selain itu, dilakukan pula monitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan, termasuk pemahaman peserta mengenai aspek pengemasan, pemasaran, dan manajemen keuangan. Indikator keberhasilan kegiatan ini ditentukan dari kemampuan mitra dalam menghasilkan kedua produk tersebut serta hasil wawancara langsung dengan peserta, dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, serta monitoring dan evaluasi.



Gambar 1 Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Menurut Maulana et al., (2024) proses pembuatan abon ikan:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat yang diperlukan adalah wajan, sendok, kompor gas, bundling, dll. Dan bahan yang diperlukan adalah ikan mujair, jahe, kunir, daun salam, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, ketumbar, santan, garam, dan penyedap makanan.
2. Membersihkan ikan yang akan dijadikan abon .
3. Mengukus ikan yang telah dibersihkan selama 10-15 menit.
4. Penyortiran ikan dengan tujuan memisahkan daging ikan dengan tulang ikan, kepala ikan dan kulit ikan.
5. Suwir-suwir daging ikan yang telah dipisahkan dengan tulang, kepala dan kulit ikan.
6. Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan.
7. Tumis bumbu sekitar 5-10 menit. Dalam menumis bumbu ini menggunakan santan yang telah disediakan
8. Masukkan suwiran ikan tongkol ke dalam bumbu yang ditumis, aduk rata dengan bumbu yang telah ditumis
9. Tunggu hingga 20-50 menit dan aduk rata.
10. Apabila abon sudah matang Siap dipres

Menurut Bakari et al, (2023), Prosedur Kerja Pembuatan Prosedur pembuatan sambal ikan tuna adalah sebagai berikut:

1. Menggoreng tuna yang sudah dibersihkan (tanpa kulit).
2. Menghaluskan cabai rawit, cabai kriting, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
3. Tiriskan ikan tuna kemudian suwir dengan ukuran kecil atau sesuai selera.
4. Menggoreng semua bumbu halus yang sudah disiapkan, tambahkan penyedap rasa, garam, gula, dan piksin. Campur merata dan aduk hingga matang.
5. Setelah matang, masukkan suwiran tuna, campur hingga merata.
6. Angkat dan sajikan.

Untuk pembuatan produk, sambal tuna bisa dimasukkan kedalam standing pouch atau kemasan lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelaksanaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa yang berfokus pada pembuatan abon ikan marlin dan sambal ikan tuna ditujukan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di

Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, dan kegiatan ini berhasil dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditetapkan. Berdasarkan pelaksanaan program, diperoleh beberapa capaian, yaitu: (1) jumlah peserta yang mengikuti kegiatan sebanyak 10 orang ibu rumah tangga dari kelompok wanita nelayan Nasinggeni, dan (2) keterampilan yang berhasil diberikan kepada mitra meliputi pelatihan pengolahan abon ikan marlin, pembuatan sambal ikan tuna, inovasi kemasan, serta strategi pemasaran melalui media sosial.

Peserta pelatihan berasal dari kalangan ibu rumah tangga wanita nelayan. Kelompok wanita nelayan Nasinggeni terdorong untuk membentuk unit usaha yang mengolah ikan marlin menjadi abon dengan berbagai varian rasa serta memproduksi sambal ikan tuna dengan lima level kepedasan. Selain itu, mereka juga termotivasi untuk memasarkan produk tersebut sekaligus mempelajari manajemen usaha, mengingat Kelurahan Boneoge memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dan dapat diolah guna mendukung peningkatan perekonomian masyarakat setempat.

Melalui diskusi yang dilaksanakan setelah pelatihan, para wanita nelayan Nasinggeni memperoleh pemahaman mengenai aspek-aspek penting yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan produk, baik abon ikan marlin maupun sambal ikan tuna, termasuk pengelolaan pemasaran serta manajemen usaha. Hal ini berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam produksi. Selain itu, tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa juga telah melakukan penyebaran informasi dan undangan terkait kegiatan pelatihan serta pendampingan kepada ibu rumah tangga nelayan Nasinggeni dan melibatkan tokoh masyarakat setempat untuk mendukung keberhasilan program.



Gambar 1. Pelatihan Pendampingan kelompok wanita nelayan Nasinggeni

Pada kegiatan ini, tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa memberikan pelatihan kepada kelompok wanita nelayan Nasinggeni yang berjumlah 10 orang. Pelatihan pendampingan tersebut dilaksanakan pada 6 Agustus 2025 bertempat di rumah ketua kelompok wanita nelayan Nasinggeni, Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala. Pemilihan lokasi tersebut dimaksudkan untuk memudahkan peserta dalam menghadiri kegiatan, dan secara keseluruhan seluruh peserta dapat mengikuti pelatihan dengan baik.

Dalam kegiatan ini, para ibu peserta diwajibkan untuk mempraktikkan kembali proses pembuatan abon ikan marlin dengan tujuan agar mereka benar-benar memahami dan menguasai setiap tahapan pengolahan dari kedua produk yang dilatihkan. Tujuan dari praktik ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta dalam teknik pengolahan, pengemasan, pemasaran, hingga manajemen usaha, sehingga setelah kegiatan selesai mereka tetap mampu mengaplikasikan keterampilan tersebut secara mandiri, memproduksi, serta menjual produk guna memperoleh keuntungan tambahan. Berdasarkan hasil wawancara, para ibu menyatakan bahwa mereka telah memahami proses pembuatan dan pengolahan abon ikan serta sambal ikan tuna berbahan dasar ikan marlin dan tuna yang diharapkan dapat menjadi produk oleh-oleh khas Boneoge serta meningkatkan

perekonomian keluarga nelayan.

Secara konseptual, kegiatan ini menggambarkan penerapan model pemberdayaan masyarakat berbasis partisipatif, di mana masyarakat menjadi subjek utama dalam setiap tahap kegiatan. Menurut Sulistiyani (2018), pemberdayaan masyarakat merupakan proses yang bertujuan meningkatkan kemampuan individu dan kelompok agar mampu mengelola potensi secara mandiri. Hal ini tercermin dari keterlibatan aktif kelompok wanita nelayan dalam proses pelatihan, produksi, hingga rencana pemasaran produk. Hasil tersebut juga sejalan dengan temuan Sri Wahyuningsih (2024) bahwa pelatihan berkelanjutan di wilayah pesisir dapat memperkuat kapasitas ekonomi rumah tangga melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan kewirausahaan.

Selain itu, pendekatan pelatihan dengan metode praktik langsung yang digunakan tim pelaksana efektif dalam mentransfer keterampilan teknis kepada masyarakat. Hal ini sejalan dengan Ikhsani Wardhana (2025) yang menegaskan bahwa pelatihan dan pendampingan UMKM berbasis praktik dapat meningkatkan kompetensi peserta secara signifikan. Penguatan keterampilan produksi dan manajemen usaha pada kelompok wanita nelayan Nasinggeni juga relevan dengan konsep kelompok usaha bersama (KUB) sebagai model pemberdayaan ekonomi masyarakat (Lisda Dzulhijjah, 2020), karena melalui kerja kolektif, para ibu mampu membangun usaha kecil yang produktif dan berkelanjutan.

Dari sisi sosial, kegiatan ini memperkuat solidaritas antaranggota kelompok dan menumbuhkan rasa memiliki terhadap hasil produksi bersama. Hal ini memperlihatkan terciptanya empowerment outcomes berupa peningkatan kapasitas, kepercayaan diri, dan kemandirian ekonomi, yang menjadi indikator keberhasilan program pemberdayaan masyarakat pesisir. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberikan dampak sosial-ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Boneoge, sejalan dengan tujuan pengabdian untuk menciptakan masyarakat yang mandiri dan berdaya saing lokal. Setelah Rangkaian Pelatihan Dan Pendampingan Selesai Dilaksanakan, Tim Melakukan Monitoring Dan Evaluasi Terhadap Mitra Untuk Menilai Hasil Yang Telah Dicapai. Berdasarkan Temuan Di Lapangan, Mitra Telah Mulai Mempraktikkan Pembuatan Abon Dengan Bahan Dasar Ikan Marlin, Yang Menjadi Salah Satu Indikator Keberhasilan Program Pengabdian Masyarakat. Keberhasilan Ini Didukung Oleh Antusiasme Kelompok Wanita Nelayan Yang Memiliki Motivasi Tinggi Untuk Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Dan Taraf Hidup Keluarga Mereka, Serta Didukung Pula Oleh Ketersediaan Sumber Daya Ikan Laut Yang Melimpah Sebagai Bahan Baku Utama Dalam Pembuatan Abon.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan dua produk olahan ikan, yakni abon ikan marlin dan sambal ikan tuna, di Kelurahan Boneoge telah terlaksana dengan baik dan memperoleh respon positif dari masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga nelayan. Program ini berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam aspek pengolahan, pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha. Tidak hanya mampu mempraktikkan proses produksi dengan benar, para ibu juga termotivasi untuk mengembangkan usaha olahan ikan sebagai produk khas Boneoge. Hal ini menunjukkan bahwa pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa memberikan kontribusi nyata dalam memberdayakan ekonomi masyarakat pesisir serta menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Untuk menjaga keberlanjutan hasil program dan memperluas dampak pemberdayaan, disarankan adanya program lanjutan yang berfokus pada: (1) Standardisasi produk dan pengurusan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) agar produk dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan memiliki legalitas usaha yang jelas. (2) Pendampingan manajemen keuangan yang lebih mendalam guna meningkatkan kemampuan kelompok dalam mengelola modal, laba, dan pembukuan usaha secara profesional. (3). Pembentukan koperasi atau badan usaha formal yang berfungsi sebagai wadah organisasi ekonomi bersama untuk memperkuat posisi tawar kelompok

wanita nelayan Nasinggeni dan menjamin keberlanjutan usaha olahan ikan khas Boneoge.

PENDANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini tidak menerima pendanaan eksternal dan seluruh biaya kegiatan ditanggung secara pribadi oleh tim pelaksana.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Universitas Widya Nusantara atas dukungan dan kepercayaannya melalui program pelaksanaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Dosen dan Mahasiswa. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kelurahan Boneoge, khususnya Lurah dan Ketua PKK, serta seluruh ibu rumah tangga wanita nelayan yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Dukungan, kerja sama, dan antusiasme semua pihak telah menjadi faktor penting dalam keberhasilan pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan ini.

KONFLIK KEPENTINGAN

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan dalam pelaksanaan maupun penulisan artikel pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arrazaq, M.L. *et al.* (2020). Potensi Pengembangan Produk Abon Ikan pada Industri Citra Permata Kendari di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari Kota Kendari Potential Development of Shredded Fish Products in The Kendari Permata Image Industry in Purirano Village Kendari District Kendari City', *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 1, pp. 60–70.
- Bakari, Y., Nento, W. R., Wibowo, L. S., & Samatowa, L. (2023). Pengolahan sambal ikan tuna sebagai implementasi Kuliah Kerja Nyata dalam pemberdayaan masyarakat Desa Pinomontiga. *Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2).
- Christofer Ondang, Frans Singkoh, Neni Kumayas. (2019). Peranan Pemerintah Daerah Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Di Kabupaten Minahasa (Suatu Studi Di Dinas Koperasi Dan UKM). *Jurnal Jurusan Ilmu Pemerintahan*. Volume 3, No. 3.
- Fadhli, W.M. *et al.* (2021). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Abon Prodak Ikan Marlin Khas Boneoge diKelurahan Boneoge', *Abdimas Indonesia*, 1(2), pp. 26–32. Available at: <https://dmi-journals.org/jai/article/view/226>.
- Ikhsani Wardhana, A., Silaningsih, E., & Kartini, T. (2025). Peningkatan Kompetensi Pelaku UMKM melalui Program Pelatihan dan Pendampingan di Desa Margaluyu, Tanjungsari Sumedang. *MOTIVASI*, 10(1), 44–54. <https://doi.org/10.32502/motivasi.v10i1.631>
- Lisda Dzulhijjah, Deden Sumpena, Ali Azis. (2020). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Kelompok Usaha Bersama (KUBE)*. Tamkin: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam. Volume 5, Nomor 1, 2020, 1-20.
- Maulana, I., Lubis, I. D., & Syahfitri, D. (2024). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang, Jurnal Peduli Riset Dan Pengabdian Masyarakat. 2(2), 115–123
- Natsir, N. A. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1). <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Radix Astadi Pranoto Jati, I. *et al.* (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Sambal Kemasan Siap Wirausaha bagi Tenaga Kerja Cleaning Service, *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), pp. 172–180. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v2i2.374>.

- Rusli. (2021). Upaya Peningkatan Hunian Kampung Nelayan Di Kota Donggala Studi Kasus Kelurahan Labuan Bajo dan Kelurahan Boneoge. Ruang: Jurnal Arsitektur, 3, 39–44.
- Sari, D. A. M., & Nuraini, Y. (2020). Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Pindang Di Poklahsar Pindang Panjul Segara Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan, 14(3). <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i3.213>
- Sri Wahyuningsih., Haviana, E. ., Pratiwi, I. W. ., Utomo, B. ., & Ramdhani, R. . (2024). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Kegiatan Kesadaran Melek Berwirausaha. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 4579–4586. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i3.28940>.
- Sulistiyani, A. T. (2018). *Kemitraan dan Model-Model Pemberdayaan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>