

## Pelatihan Produksi Abon Ikan Tongkol Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Dringu Probolinggo

Farta Ade Saputra<sup>1\*</sup>, Wahyuni<sup>2</sup>, Taufikurrahman<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur  
Jl. Rungkut Madya No. 1 Kota Surabaya, Indonesia

email korespondensi: [farta.fisip@upnjatim.ac.id](mailto:farta.fisip@upnjatim.ac.id)

Submit: 21-07-2025 | Revisi: 15-09-2025 | Terima : 17-09-2025 | Terbit Online : 03-10-2025

### Abstrak

Desa Pabean, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo merupakan daerah pesisir dengan potensi perikanan yang tinggi, namun masyarakatnya, khususnya nelayan, masih menghadapi tantangan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi akibat fluktuasi hasil tangkapan dan harga ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada diversifikasi produk perikanan melalui pelatihan pengolahan abon ikan tongkol sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk olahan ikan secara mandiri. Pendekatan yang digunakan meliputi pelatihan langsung, pendampingan teknis, serta pengenalan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam proses produksi. Kegiatan dilaksanakan secara bertahap mulai dari penyampaian materi hingga praktik pembuatan dan pengemasan produk. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta, yang ditunjukkan melalui data survei sebelum dan sesudah pelatihan. Sebagian besar peserta yang sebelumnya belum pernah mengolah dan menjual abon ikan tongkol menyatakan mampu memahami dan mempraktikkan keterampilan tersebut. Selain itu, peserta juga menunjukkan persepsi positif terhadap penyampaian materi dan metode pelatihan. Kegiatan ini dinilai berhasil dalam membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat pesisir.

**Kata Kunci:** Abon ikan tongkol, Nelayan desa Pabean, Diversifikasi produk

### Abstract

*Pabean Village, located in Dringu Subdistrict, Probolinggo Regency, is a coastal area with high fisheries potential. However, its residents—particularly fishermen—continue to face challenges in improving their economic welfare due to fluctuating fish catches and market prices. This community service program focused on fishery product diversification through training in the production of shredded skipjack tuna (abon ikan tongkol) as a solution to increase the added value of marine products. The main objective was to enhance the community's skills in independently producing, packaging, and marketing processed fish products. The approach involved hands-on training, technical assistance, and the introduction of Standard Operating Procedures (SOP) for the production process. Activities were conducted in stages, from material delivery to practical sessions on production and packaging. The results indicated a significant improvement in participants' knowledge and skills, as shown by pre-training and post-training survey data. Most participants who had never processed or sold shredded skipjack tuna before the training stated that they were able to understand and apply the skills learned. Furthermore, participants expressed positive perceptions of the training content and delivery methods. This program has proven effective in creating new business opportunities based on local potential and in encouraging economic self-sufficiency among coastal communities.*

*Keywords:* Shredded skipjack tuna, Pabean village fishermen, Product diversification

### 1. Pendahuluan

Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu wilayah pesisir di Jawa Timur yang memiliki potensi besar di sektor perikanan. Salah satu kawasan pesisir yang menjadi pusat aktivitas nelayan terletak di Desa Pabean, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Sebagian besar penduduk di desa ini bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani bawang merah. Aksesibilitasnya yang mudah dijangkau membuatnya menjadi salah satu titik strategis bagi pengembangan ekonomi berbasis kelautan (Insyania dkk., 2022; Nugraha dkk., 2024). Namun, nelayan di Desa Pabean menghadapi berbagai tantangan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka, terutama dalam menghadapi dampak cuaca ekstrem terhadap kegiatan melaut. Kecepatan angin, curah hujan tinggi, gelombang tinggi dan perubahan cuaca ekstrem berdampak pada menurunnya hasil tangkapan laut serta



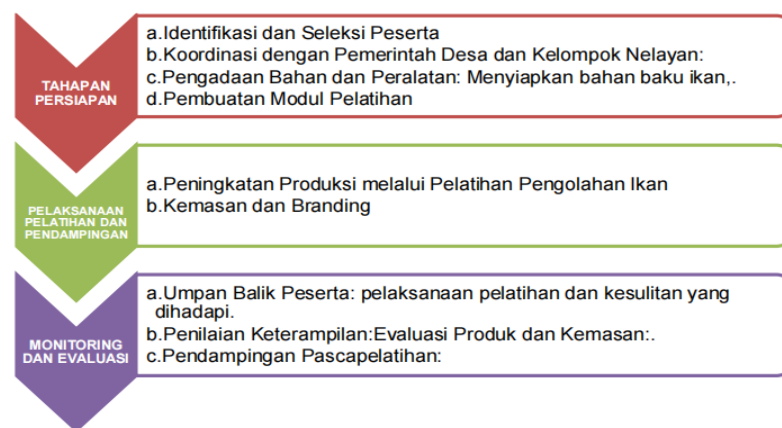
keselamatan nelayan. Perubahan cuaca berdampak pada penurunan pendapatan nelayan untuk pemenuhan kebutuhan hidup yang membuat nelayan berada pada ambang batas kemiskinan. Selain itu ketika musim panen, hasil tangkapan yang melimpah berdampak pada anjloknya harga jual ikan di pasaran (Suparyana dkk., 2021).

Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah diversifikasi produk perikanan melalui pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah, seperti abon ikan. Dalam upaya mendukung diversifikasi produk perikanan, perlu adanya pendampingan kepada masyarakat nelayan di Desa Pabean dalam hal produksi, pengemasan, dan pemasaran abon ikan. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam menghadapi tantangan teknis yang mungkin muncul selama proses produksi dan pemasaran (Sanjaya dkk., 2024). Pelatihan pengolahan abon ikan tongkol yang dikombinasikan dengan inovasi pengemasan terbukti dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk berkualitas tinggi, bercita rasa khas, serta memiliki ketahanan yang lebih lama (Ermawati, 2019; Bakar dkk., 2022; Ganing & Tyassena, 2023). Selain meningkatkan daya saing produk, kegiatan ini juga berkontribusi terhadap peningkatan Pendapatan Asli Desa (PAD) serta kesejahteraan masyarakat pesisir melalui pengembangan komoditas lokal unggulan (Cholifah dkk., 2023; Spanton dkk., 2025). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi teknis, tetapi juga menghadirkan inovasi sosial-ekonomi berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di kawasan pesisir lainnya.

**2. Metode**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan *learning by doing* (Bellanov dkk., 2024), yaitu suatu pendekatan pembelajaran di mana peserta belajar melalui pengalaman langsung dengan melakukan aktivitas yang relevan. Dalam konteks kegiatan pengabdian masyarakat ini, metode ini berarti bahwa para peserta tidak hanya menerima pengetahuan secara teoritis, tetapi juga secara aktif terlibat dalam setiap tahapan proses pembuatan abon ikan tongkol. Peserta diajak untuk langsung mempraktekkan mulai dari pemilihan bahan yang baik, penyiapan bumbu, pengolahan ikan hingga menjadi abon bahas, proses penapisan minyak, hingga teknik pengemasan yang benar.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencakup dua bidang utama, yaitu: (1) peningkatan produksi melalui pelatihan pengolahan ikan, dan (2) peningkatan nilai tambah melalui pelatihan kemasan dan branding produk. Kegiatan ini diikuti oleh 30 orang peserta dan dilaksanakan selama dua hari dengan durasi 7 jam per hari yang bertempat di Balai Desa Dringu. Untuk mengevaluasi dampak kegiatan, digunakan kuisisioner pra- dan pasca-pelatihan yang mengukur tingkat pengetahuan, keterampilan, dan persepsi peserta. Pendekatan ini memastikan peserta dapat memahami materi secara utuh dan mampu mengaplikasikan keterampilan yang diberikan dengan efektif.



Gambar 1. Metode pengabdian kepada masyarakat

**3. Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 30 Juni dan 1 Juli 2025 di Aula Desa Pabean, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Sebanyak 30 peserta mengikuti kegiatan ini, yang terdiri atas ibu-ibu PKK dan istri nelayan setempat. Kegiatan ini dirancang sebagai intervensi berbasis pelatihan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan abon ikan tongkol sebagai strategi diversifikasi produk perikanan. Upaya ini bertujuan meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan, memperluas peluang usaha, serta mendorong peningkatan pendapatan masyarakat pesisir. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh peningkatan signifikan dalam aspek pengetahuan, keterampilan, serta motivasi untuk memulai usaha pengolahan hasil laut secara mandiri. Hal ini sejalan dengan temuan Nurdyansyah dkk. (2021) yang menegaskan bahwa pelatihan pengolahan produk ikan dapat meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat.

**3.1. Pengolahan abon ikan tongkol**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode praktik langsung dan terstruktur. Langkah-langkah pembuatan abon ikan tongkol mulai dari persiapan hingga penyajian dijelaskan di awal disertai lampiran resep baku. Kegiatan praktik langsung terstruktur yakni peserta mengikuti setiap langkah pada proses pengolahan berdasarkan instruksi dari instruktur (gambar 2). Selama sesi praktik berlangsung, peserta diberi kesempatan untuk aktif bertanya dan menyampaikan pendapat. Kegiatan ini dilaksanakan dari pagi hingga sore hari. Meskipun berlangsung cukup lama, para peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan berkomitmen untuk secara mandiri memproduksi abon ikan tongkol serta memulai usaha pembuatan abon sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga.

Metode pelatihan yang digunakan adalah praktik langsung yang terstruktur dan berbasis Standar Operasional Prosedur (SOP). Seperti yang dapat dilihat pada gambar 3, peserta membaca SOP yang akan diimplementasikan. Setiap tahapan produksi mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan, dijalankan sesuai protokol yang telah disusun oleh tim pelaksana. Peserta tidak hanya mengikuti instruksi, tetapi juga aktif bertanya dan menunjukkan keterlibatan yang tinggi. Implementasi SOP menjadi fondasi penting untuk menjamin konsistensi mutu produk dan keamanan pangan. Seperti ditegaskan oleh Subagio dkk. (2022), SOP merupakan instrumen penting dalam produksi pangan skala UMKM karena berfungsi sebagai alat kontrol kualitas dan media edukasi bagi tenaga kerja, baik yang berpengalaman maupun pemula.

Salah satu aspek utama yang diajarkan adalah penerapan resep baku, yang menekankan penggunaan takaran standar dan alat ukur tepat untuk semua bahan. Praktik ini bertujuan menanamkan kedisiplinan, akurasi, dan efisiensi dalam proses produksi, serta memperkenalkan konsep pengendalian biaya. Peserta dilatih untuk memahami bahwa variasi kecil dalam takaran dapat memengaruhi mutu produk akhir, mulai dari rasa hingga daya simpan. Penerapan resep baku juga mencerminkan pendekatan profesional dalam produksi kuliner, sebagaimana dijelaskan oleh Rosdiana dkk. (2020) dan Permana dkk. (2023) bahwa efisiensi penggunaan bahan baku adalah faktor kunci dalam keberhasilan UMKM sektor pangan.



Gambar 2. Peserta melakukan penapisan minyak pada abon menggunakan alat spinner



Gambar 3. Peserta mempelajari SOP produksi

### 3.2. Pengemasan abon ikan tongkol

Setelah produksi, peserta melakukan pengemasan abon ikan tongkol dengan teknik sederhana namun memperhatikan prinsip keamanan pangan. Pada gambar 4, memperlihatkan peserta melakukan proses pengemasan abon ikan serta gambar 5 peserta menunjukkan hasil produk akhir abon ikan.



Gambar 4. Peserta pengabdian melakukan proses pengemasan abon ikan tongkol



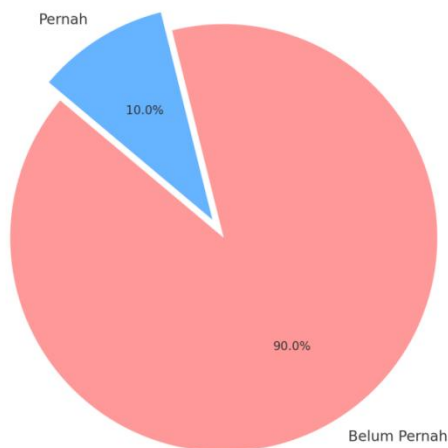
Gambar 5. Peserta pengabdian menunjukkan produk abon ikan tongkol Pabean

Proses pengemasan abon ikan tongkol dimulai dengan pendinginan produk untuk mencegah timbulnya uap yang dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme. Produk kemudian dikemas dalam *standing pouch*

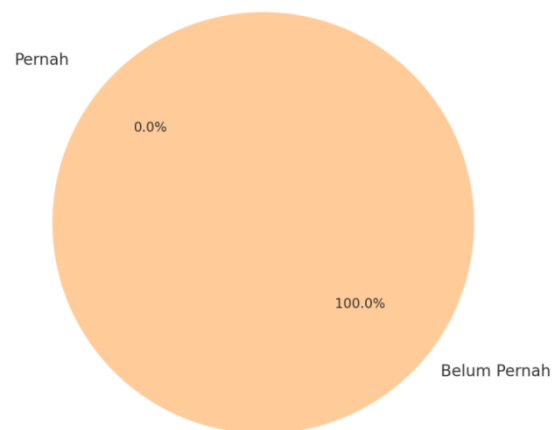
*aluminium foil* yang dapat memperpanjang masa simpan, sebagaimana disarankan oleh Sujuliyani dkk. (2021). Peserta juga dilatih menyusun label produk sesuai regulasi BPOM, mencakup nama produk, komposisi, tanggal produksi dan kedaluwarsa, serta identitas produsen. Aspek ini tidak hanya mendukung pemasaran, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen dan kepatuhan terhadap regulasi pangan.

3.3. Efektivitas dan evaluasi kegiatan

Untuk menilai efektivitas kegiatan, dilakukan survei terhadap peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Hasilnya menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki pengalaman dalam mengolah (90%) maupun menjual (100%) abon ikan tongkol (Gambar 6 dan Gambar 7). Data ini menegaskan bahwa kegiatan PKM berhasil menasar kelompok sasaran yang tepat dan relevan, ditandai dengan 90% peserta yang sebelumnya belum memiliki pengalaman mengolah abon ikan tongkol dan 100% peserta yang belum pernah menjual produk tersebut. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pelatihan telah membuka akses pengetahuan dan keterampilan baru bagi peserta yang memang membutuhkannya.

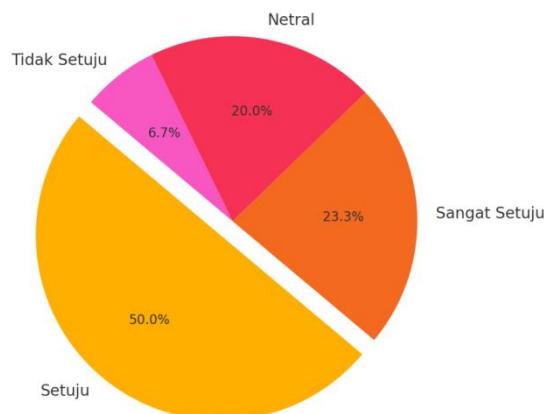


Gambar 6. Diagram tentang pengalaman membuat abon ikan tongkol oleh peserta



Gambar 7. Diagram tentang pengalaman menjual produk abon ikan oleh peserta

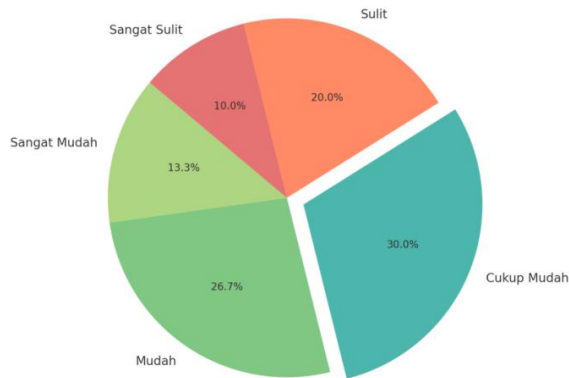
Selanjutnya, evaluasi terhadap kualitas pelatihan menunjukkan bahwa 50% peserta merasa penyampaian materi sudah baik (Gambar 8), dan proses pengolahan abon dinilai cukup mudah (Gambar 9). Meskipun ada sebagian peserta yang masih merasa kesulitan, namun hal ini dapat diartikan sebagai ruang perbaikan dalam teknik penyampaian atau durasi pelatihan ke depan. Evaluasi terhadap efektivitas waktu pelaksanaan juga menunjukkan bahwa sebagian peserta menilai waktu kegiatan cukup efisien, meskipun terdapat masukan terkait optimalisasi jadwal (Gambar 10 dan 11). Meskipun demikian, kegiatan PKM telah memberikan dampak positif. Hal ini terlihat dari peningkatan pemahaman peserta mengenai proses pengolahan dan pemasaran produk, serta persepsi mereka terhadap materi yang disampaikan. Sebagian besar peserta menyatakan materi disampaikan dengan baik, dan pengolahan abon ikan tongkol dinilai cukup mudah setelah pelatihan, menandakan adanya peningkatan keterampilan praktis.



Gambar 8. Diagram hasil survei penyampaian materi

Setengah dari peserta menyatakan setuju bahwa penyampaian materi oleh pemateri sudah baik. Selain itu, 7 orang menyatakan sangat setuju, 6 orang netral, dan hanya 2 orang tidak setuju. Ini menunjukkan bahwa secara

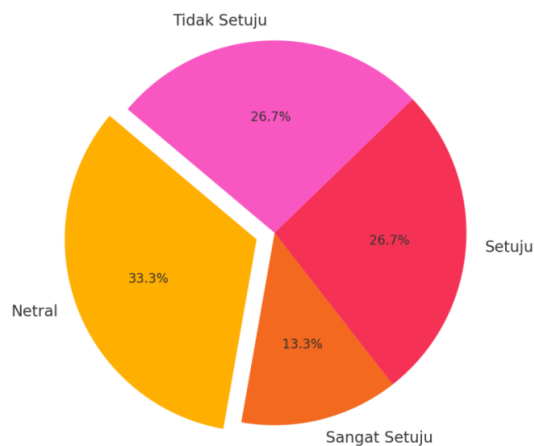
umum, peserta merasa materi disampaikan dengan jelas dan mudah dipahami, meskipun masih terdapat ruang untuk peningkatan dalam penyampaian.



Gambar 9. Diagram hasil survei tingkat kesulitan pengolahan abon ikan tongkol

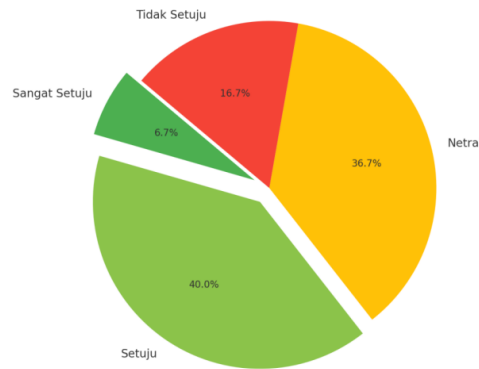
Proses pengolahan abon ikan tongkol pada gambar 9, menurut 9 orang peserta berada pada tingkat cukup mudah, disusul oleh 8 orang peserta yang menyatakan mudah dan 4 orang peserta menyatakan sangat mudah. Sementara itu, 6 orang merasa sulit dan 3 orang sangat sulit. Ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar peserta tidak memiliki pengalaman sebelumnya, setelah pelatihan mereka merasa mampu mengolah abon ikan tongkol dengan tingkat kesulitan yang dapat diatasi.

Terkait aspek pelaksanaan, sebagian peserta menilai waktu pelaksanaan kegiatan cukup tepat dan efisien, meskipun masih ada yang merasa netral atau kurang puas terhadap jadwal kegiatan. Hal ini dapat menjadi masukan untuk perbaikan penyelenggaraan di masa mendatang.



Gambar 10. Diagram hasil survei ketepatan waktu penyelenggaraan PKM

Pada gambar 10, dalam menilai ketepatan waktu pelaksanaan kegiatan, sebagian besar peserta menjawab netral (10 orang), diikuti oleh 8 orang yang setuju, 8 orang tidak setuju, dan 4 orang sangat setuju. Jawaban yang beragam ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian peserta menganggap waktu pelaksanaan cukup tepat, masih ada sejumlah peserta yang belum merasa kegiatan dijadwalkan dengan optimal.



Gambar 11. Diagram hasil survei efektifitas dan efisiensi waktu pelaksanaan kegiatan

Dari gambar 11, sebanyak 12 orang peserta menyatakan setuju, 2 orang sangat setuju, dan 11 orang netral terkait efektifitas dan efisiensi waktu pelaksanaan kegiatan. Sementara itu, 5 orang tidak setuju. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta menilai pelaksanaan kegiatan cukup efisien dan relevan, namun masih ada peserta yang merasa waktu kegiatan perlu dioptimalkan lagi.

Secara umum, pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Lebih dari itu, kegiatan ini membuka peluang wirausaha baru, memperkuat ekonomi rumah tangga nelayan, dan mendorong lahirnya unit usaha kecil. Dengan demikian, PKM ini memberikan keterampilan teknis serta nilai-nilai profesionalisme, efisiensi produksi, dan kesiapan pasar untuk mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

**4. Kesimpulan**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Pabean, Kabupaten Probolinggo, telah memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan keterampilan dan wawasan masyarakat, khususnya dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan hasil perikanan. Masyarakat nelayan di desa ini sebelumnya menghadapi tantangan ekonomi akibat cuaca ekstrem dan fluktuasi harga ikan, sehingga perlu adanya solusi alternatif berbasis pengolahan pasca-tangkap. Melalui pelatihan pengolahan abon ikan tongkol dan teknik pengemasan yang baik, peserta mampu memahami dan menerapkan SOP, penggunaan resep baku, serta prinsip efisiensi dan keamanan pangan dalam produksi. Penerapan pengemasan yang sesuai standar juga menumbuhkan kesadaran peserta akan pentingnya estetika, daya tahan produk, serta labelisasi sesuai ketentuan regulasi. Data hasil survei menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, mayoritas peserta belum memiliki pengalaman dalam memproduksi maupun menjual abon ikan tongkol. Namun, setelah pelatihan, mereka menunjukkan peningkatan pemahaman, keterampilan praktis, serta antusiasme dalam mengembangkan usaha berbasis produk olahan ikan. Persepsi peserta terhadap penyampaian materi dan efektifitas kegiatan juga cenderung positif, meskipun beberapa aspek teknis seperti ketepatan waktu pelaksanaan masih dapat ditingkatkan.

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini dinilai berhasil dalam mendorong diversifikasi produk perikanan, membuka peluang wirausaha baru, serta meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat pesisir secara berkelanjutan. Berdasarkan hasil kegiatan dan temuan lapangan, disarankan agar dilakukan pendampingan berkelanjutan untuk memastikan keterampilan yang telah diperoleh peserta dapat diterapkan secara konsisten, khususnya dalam aspek produksi, pengemasan, dan kewirausahaan. Pelatihan lanjutan mengenai strategi pemasaran digital dan branding produk juga perlu diberikan agar peserta mampu memasarkan produk secara lebih luas. Selain itu, pemerintah desa dan instansi terkait diharapkan memfasilitasi proses legalitas dan sertifikasi produk seperti PIRT agar produk lebih terpercaya di pasaran. Dukungan terhadap penyediaan sarana produksi seperti alat spinner, timbangan digital, dan kemasan food grade juga sangat diperlukan untuk menjaga mutu produk. Pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) dapat menjadi solusi untuk meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha secara kolektif. Terakhir, evaluasi terhadap waktu pelaksanaan kegiatan perlu dilakukan agar lebih sesuai dengan kebutuhan dan ketersediaan waktu peserta, guna meningkatkan efektifitas partisipasi dalam setiap kegiatan pelatihan.

**Penghargaan**

Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan hibah pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat skema program UPN Mengabdikan Tahun 2025 dengan nomor kontrak SPP/78/UN63.8/PM/V/2025, sehingga kegiatan pemberdayaan berjalan dengan lancar.

**Referensi**

Bakar, M. M., Setiawan, H., Afdal, B. M., Wahdania, W., & Usdin, U. (2023). Pelatihan pembuatan abon dan label kemasan produk olahan ikan tuna di Desa Mola Selatan Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten

- Wakatobi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkarya*, 1(4).  
<https://doi.org/10.62668/berkarya.v1i04.978>
- Bellanov, A., Irawati, D. Y., & Pamolango, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pengembangan Alat Parut Otomatis untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Virgin Coconut Oil di Lingkungan Pedesaan. *Abditeknika Jurnal Pengabdian Masyarakat*, \*4\*(2), 72–81.  
[<https://doi.org/10.31294/abditeknika.v4i2.3494>](<https://doi.org/10.31294/abditeknika.v4i2.3494>)
- Cholifah, T. N., Rustantono, H., Rasyid, H., Wibowo, A., Bukhori, A., Damayanti, V., Berliana, D., & Tholha, M. (2023). Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai sektor ketahanan pangan di Desa Sumberpetung Kabupaten Malang. *EDUABDIMAS: Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 123.  
<https://doi.org/10.36636/eduabdimas.v2i2.2354>
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15. <https://doi.org/10.30741/eps.v2i2.459>
- Ganing, M., & Tyassena, F. Y. P. (2023). IbM sosialisasi penggunaan teknologi pengemasan vakum dalam meminimalisir kontaminan pada Usaha Dagang Daging Citra di Sungguminasa Kabupaten Gowa. *IbMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 14.
- Insyania, N., Alimina, N., Abdullah, Tadjuddah, M., & Mustafa, A. (2022). Strategi adaptasi nelayan terhadap perubahan cuaca pada perikanan pancing tonda di Kelurahan Kolakaasi, Kabupaten Kolaka. *PekaBuana: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Perikanan Tangkap*, 1(3), 1–12. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/pekabuana>.
- Jannah, N. A. R., Prasetya, A. F., Febriyanti, O. S., Alvandio, C., Farianto, I. T., Sasabila, D. N., Tarigan, Y. C., Valentino, B. T., & Putri, Z. A. E. (2024). Penguatan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan abon gurami di Desa Tegalwangi, Kabupaten Jember. *JPNI (Jurnal Pengabdian Nasional Indonesia)*, 5(3), 880–886. <https://journal.stmiki.ac.id/index.php/jpni/article/view/1081>
- Nugraha, J. P., Suseno, D. A. N., Surahmat, D., Rahardjo, S., Prayoto, P., Wartini, S., Supriyadi, B., Waluyo, B. P., & Sasongko, D. B. (2024). Peningkatan daya jual produk kelautan dan perikanan unggulan melalui packaging, labelling, dan digital marketing di Desa Bulumeduro, Kecamatan Bancar, Kabupaten Tuban. *CDJ: Community Development Journal*, 5(4). <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4.31308>
- Nurdiansyah, F., Ginting, R. B., Hudah, M., & Drifanda, V. (2021). Pelatihan diversifikasi olahan bandeng bagi PKK Jungsemi sebagai produk unggulan daerah di masa pandemi Covid-19. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2). <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v6i2.2804>
- Permana, I. M. N. R. Y., Anggreni, N. P. Y., & Mekarini, N. W. (2023). Implementasi resep standar dalam menjaga konsistensi kualitas makanan (Studi di Restoran Seaduction FRii Hotel Bali Echo Beach Canggü Bali). *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 3(2). <https://jotis.triatmamulya.ac.id>
- Rosdiana, Y. M., Iriyadi, & Wahyuningsih, D. (2020). Pendampingan peningkatan efisiensi biaya produksi UMKM Heriyanto melalui analisis biaya kualitas. *JADKES: Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 1–10.
- Sanjaya, D. R., Santosa, M. Y., Andalusia, S. C., Takbirryansyah, A., Parahitha, C. D., Sanjaya, A. S., Jannah, N. A. R., Prasetya, A. F., Febriyanti, O. S., Alvandio, C., Farianto, I. T., Sasabila, D. N., Tarigan, Y. C., Valentino, B. T., & Putri, Z. A. E. (2024). Penguatan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan abon gurami di Desa Tegalwangi, Kabupaten Jember. *JPNI (Jurnal Pengabdian Nasional Indonesia)*, 5(3), 880–886. <https://journal.stmiki.ac.id/index.php/jpni/article/view/1081>
- Spanton, P. I., Suprapti, Y., Jumiati, J., Prayogo, L. M., & Purwanti, D. (2025). Pelatihan cipta produk unggulan desa melalui pembuatan abon ikan bandeng di Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. *ABDITEKNIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 7–12.  
<https://doi.org/10.31294/abditeknika.v5i1.7414>
- Subagio, N. A., Justin, W. J., & Yoewono, J. (2022). Edukasi standard operating procedure (SOP), kemasan, dan perizinan UMKM Keripik Asih Jawa Timur. *JURNAL ABDIMAS PeKA*, 5(2), 123.
- Sujuliyani, S., Dharmayanti, N., Rini, N. S., & Lathifa, A. S. (2021). Penentuan umur simpan abon ikan cakalang (Katsuwonus pelamis) di UMKM Maha Karya, Kabupaten Pangandaran. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(2), 71. <https://doi.org/10.15578/bjsj.v3i2.10724>
- Suparyana, P. K., Indrawan, I. P., & Syaputra, M. (2021). Peran modal sosial kelompok nelayan menghadapi cuaca buruk di pesisir pantai Desa Kuranji Dalang. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 10(1).  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.4734345>