



## Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Tepek Ikan untuk Ketahanan Pangan di Desa Jujun

Aldi Wijaya<sup>1\*</sup>, Febryanto Ferdinan<sup>2</sup>, Ahmad Hidayat<sup>3</sup>, Rahmawati<sup>4</sup>, Gita Bela Indriani<sup>5</sup>, Jesika Siringo-ringo<sup>6</sup>

<sup>1\*,2,3,4,5,6</sup>Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email\*: [alদিwiy99@gmail.com](mailto:alদিwiy99@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.22437/jppm.v4i2.40302>

Received : 25-12-2024

Revised : 15-04-2025

Accepted : 08-06-2025

### Kata Kunci:

ketahanan pangan, pangan lokal, pemberdayaan ekonomi masyarakat, tepek ikan, usaha mikro desa

### Keywords:

*community economic empowerment; food security; local food; tepek ikan; village micro-enterprise*

### Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat oleh Tim KKN Tematik MBKM Universitas Jambi di Desa Jujun, Kecamatan Keliling Danau, Kabupaten Kerinci, bertema "Peningkatan Pangan Lokal Tepek Ikan." Desa Jujun merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar di berbagai macam bidang, salah satunya adalah bidang pertanian. Dalam hal pertanian perikanan, desa ini memiliki potensi besar dalam bidang ekonomi maupun pangan yang dapat menunjang kesejahteraan Masyarakat. Latar belakang program ini adalah rendahnya pemanfaatan potensi ikan Danau Kerinci untuk meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pengolahan tepek ikan, pengemasan, sertifikasi, dan strategi pemasaran, serta memperkuat kesadaran akan pengelolaan sumber daya lokal yang berkelanjutan. Kegiatan ini meliputi pengumpulan data potensi ikan danau, diskusi bersama, percobaan pembuatan tepek ikan, hingga ke penyuluhan dan pelatihan kepada Masyarakat Desa Jujun. Tidak hanya untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga, program ini juga dapat menjadi salah satu peluang usaha baru bagi Masyarakat untuk meningkatkan ekonomi mereka, serta menjadi kesempatan yang besar bagi daerah Kecamatan Keliling Danau untuk mengembangkan potensi besar lain di Danau Kerinci.

### Abstract

*Community service activities carried out by the Thematic KKN MBKM Team of Jambi University in Jujun Village, Keliling Danau Subdistrict, Kerinci Regency, were themed "Enhancing Local Food Potential with Tepek Ikan." Jujun Village is one of the villages with significant potential in various sectors, especially in agriculture. In the field of fisheries-based agriculture, the village possesses considerable economic and food security potential that can support community welfare. The background of this program lies in the underutilization of the abundant fish resources in Danau Kerinci to improve food security and the local economy. This program aims to empower the community through training in the production of tepek ikan (a traditional fish-based food), packaging techniques, certification processes, and marketing strategies. Additionally, it seeks to raise awareness about sustainable local resource management. The activities include collecting data on fish resources from the lake, group discussions, experiments in producing tepek ikan, and conducting outreach and training sessions for the residents of Jujun Village. The program not only focuses on strengthening family food security but also opens up new business opportunities for the community to enhance their economy. Furthermore, it presents a significant opportunity for Keliling Danau*



*Subdistrict to explore and develop other substantial potentials associated with Danau Kerinci.*

Copyright (c) 2025 Aldi Wijaya, Febryanto Ferdinan, Ahmad Hidayat, Rahmawati, Gita Bela Indriani, Jesika Siringo-ringo

## **PENDAHULUAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini berfokus pada masalah pemanfaatan yang belum optimal terhadap potensi sumber daya alam di Desa Jujun, Kecamatan Keliling Danau, Kabupaten Kerinci, terutama terkait dengan pengolahan ikan yang melimpah dari Danau Kerinci. Desa ini memiliki potensi besar dalam bidang ekonomi maupun pangan yang dapat menunjang kesejahteraan Masyarakat. Latar belakang program ini adalah rendahnya pemanfaatan potensi ikan Danau Kerinci untuk meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Makanan khas merupakan salah satu karya budaya masyarakat turun-temurun pada suatu daerah (Putri & Martilova, 2024). Ikan yang diperoleh saat ini lebih sering dijual dalam kondisi segar tanpa melalui proses pengolahan yang dapat memberikan nilai tambah. Kusmiyati, Rasmi, Sedjani, & Sativa (2023) menekankan bahwa konsumsi ikan yang kaya akan protein sangat penting bagi kesehatan masyarakat, dan perlu ada upaya untuk meningkatkan kesadaran akan manfaat gizi dari ikan.

Keadaan ini berpotensi menghambat perkembangan ekonomi lokal yang bergantung pada sumber daya alam yang ada. Sari (2021) mengatakan dengan mengembangkan bisnis kuliner khas daerah ini juga sekaligus mengangkat kebudayaan dari keragaman Indonesia yang harus kita pelihara dan sebarkan secara positif demi kemajuan bangsa Indonesia yang memang sudah kaya akan budaya. Oleh karena itu, untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga, diperlukan langkah inovatif dalam mengolah hasil perikanan yang tidak hanya berguna untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga dapat memberikan dampak positif terhadap ekonomi masyarakat. Penelitian yang dilakukan oleh Suraya, Wulandari, & Putri (2022) menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui produk pangan lokal dapat memperkuat ketahanan pangan dan membuka peluang ekonomi baru, seperti pengolahan ikan menjadi produk bernilai jual tinggi.

Beberapa penelitian sebelumnya terkait pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan berbasis ikan juga menunjukkan hasil yang positif. Wulandari (2021) menyebutkan bahwa penyuluhan dan pelatihan pengolahan ikan lokal dapat meningkatkan keterampilan masyarakat, mengurangi pemborosan hasil perikanan, dan memperbaiki perekonomian keluarga. Pendekatan serupa diterapkan dalam program ini di Desa Jujun, dengan melibatkan masyarakat, terutama ibu-ibu PKK, untuk mengolah ikan menjadi produk pangan lokal seperti tepuk ikan. Menurut Anwar & Sari (2020) menyebutkan bahwa makanan khas daerah seperti 'Gulai Tapek Ikan' merupakan bagian dari warisan budaya yang juga berpotensi untuk

dikembangkan sebagai produk unggulan.

Tujuan utama dari program pengabdian ini adalah untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga di Desa Jujun dengan memanfaatkan potensi ikan dari Danau Kerinci untuk menghasilkan produk pangan lokal seperti yang dikatakan Jaelani dan Jaelani & Fidaris (2024) yaitu pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah strategi yang efektif untuk meningkatkan ekonomi lokal, serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai ekonomi. Pengelolaan sumber daya perikanan yang baik dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendukung ketahanan pangan lokal (Anugrah & Alfarizi, 2021) selain itu, program ini juga bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengemasan dan pemasaran produk yang dapat memperluas jangkauan pasar. Jambi sebagai kawasan wisata yang ingin mengembangkan pariwisata bisa terlaksana dengan baik, salah satunya wisata kuliner (Surya, 2021; Syah & Fitriani, 2022). Diharapkan, kegiatan ini dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan ekonomi masyarakat serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan.

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **a. Pengumpulan data**

Langkah pertama yang dilakukan adalah pengumpulan data untuk memahami kondisi dan kebutuhan masyarakat di Desa Jujun. Beberapa cara yang digunakan untuk mengumpulkan informasi meliputi:

- 1) Wawancara dengan Pihak Terkait: Wawancara dilakukan dengan Kepala Desa, BUMDes, Ketua PKK, serta masyarakat setempat untuk menggali informasi mengenai potensi ikan di Danau Kerinci dan tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan dan pemasaran produk. Tujuan wawancara ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang potensi lokal yang bisa dimanfaatkan serta masalah yang ada, agar kegiatan yang akan dilaksanakan bisa disesuaikan dengan kebutuhan mereka.
- 2) Diskusi Kelompok (FGD): FGD dilakukan bersama BUMDes dan PKK untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi dalam mengelola usaha dan produk lokal. Diskusi ini memberikan ruang bagi masyarakat dan mahasiswa untuk saling berbagi pendapat dan merancang solusi yang sesuai.
- 3) Survei ke Masyarakat: Survei dilakukan untuk mengetahui jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh warga serta metode pengolahan yang mereka gunakan. Ini bertujuan untuk memahami preferensi konsumen dan mendesain produk yang sesuai dengan selera lokal, serta menggali potensi pasar produk olahan ikan.

#### **b. Pembuatan produk olahan**

Setelah memahami potensi dan kebutuhan, langkah selanjutnya adalah pembuatan dan

pengujian produk olahan berbahan dasar ikan Danau Kerinci. Beberapa kegiatan yang dilakukan dalam tahap ini adalah:

- 1) Percobaan Pembuatan Produk Olahan: Produk yang diperkenalkan meliputi tepek ikan dan nugget ikan. Percobaan pembuatan dilakukan di rumah Kepala Desa dan dihadiri oleh Ketua PKK serta beberapa ibu-ibu masyarakat setempat. Tujuannya adalah untuk mengenalkan produk baru ini dan mendapatkan umpan balik mengenai rasa dan preferensi mereka.
- 2) Desain Kemasan: Setelah produk siap, tim merancang kemasan untuk produk tersebut. Kemasan ini dirancang tidak hanya untuk melindungi produk, tetapi juga untuk menarik perhatian konsumen dan memberikan informasi

### **c. Penyuluhan dan pelatihan**

Untuk memastikan bahwa masyarakat bisa mengolah produk dengan baik, tim KKN mengadakan penyuluhan dan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam pembuatan produk olahan ikan. Beberapa kegiatan utama dalam tahap ini adalah:

- 1) Penyuluhan tentang Pengolahan, Pengemasan, Sertifikasi, dan Pemasaran: Penyuluhan dilakukan untuk memberikan informasi mengenai cara mengolah ikan menjadi produk yang berkualitas, serta tentang pentingnya sertifikasi produk untuk memastikan produk memenuhi standar kualitas yang baik. Selain itu, masyarakat juga diberikan pengetahuan mengenai strategi pemasaran produk secara tradisional maupun melalui media sosial.
- 2) Pelatihan Praktis: Pelatihan langsung diberikan kepada ibu-ibu PKK mengenai cara pembuatan tepek ikan dan nugget ikan. Pelatihan ini meliputi semua tahap pembuatan produk, dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk yang siap dipasarkan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dari pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik yang dilaksanakan di Desa Jujun, Kecamatan Keliling Danau, Kabupaten Kerinci, dapat dikatakan sukses dan berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Tim KKN berhasil melaksanakan seluruh rangkaian kegiatan yang direncanakan, termasuk pengumpulan data mengenai potensi ikan di Danau Kerinci (Priatama, Hamidah, & Anggereini, 2021; Umar & Sulaiman, 2013), pengembangan produk olahan ikan seperti tepek ikan dan nugget ikan, serta desain kemasan produk yang sesuai untuk dipasarkan. Program ini juga mencakup penyuluhan yang melibatkan masyarakat setempat, terutama ibu-ibu PKK, untuk meningkatkan pengetahuan mereka tentang pengolahan ikan yang bernilai ekonomi dan dapat mendukung ketahanan pangan keluarga (Girsang, Elfira, & Sitohang, 2022; Salasa, 2021; Saputro & Fidayani, 2020; I. P. Sari & Zuber, 2020). Keberhasilan program ini terlihat jelas dari antusiasme masyarakat

yang berpartisipasi dalam berbagai kegiatan. Sinergi yang terjalin antara mahasiswa, masyarakat, dan perangkat desa berjalan dengan baik, yang memungkinkan setiap kegiatan terlaksana dengan lancar dan berdampak langsung pada kehidupan masyarakat. Selain itu, keberhasilan ini juga didorong oleh keterlibatan masyarakat dalam berbagai kegiatan di luar program utama, yang menunjukkan keterbukaan mereka terhadap perubahan dan kemajuan. Keterlibatan tersebut juga memungkinkan mahasiswa untuk memperluas pemahaman mereka tentang kondisi sosial dan ekonomi masyarakat, sekaligus melatih keterampilan mereka dalam merancang, mengimplementasikan, serta mengevaluasi program-program pemberdayaan masyarakat (Merang & Robert, 2019; Sagala, Badaruddin, & Purwoko, 2022; Ulumiyah, Gani, & Mindarti, 2019).

### a. Pengumpulan data potensi ikan danau kerinci

Salah satu kegiatan awal yang dilakukan oleh tim KKN adalah pengumpulan data mengenai potensi ikan yang ada di Danau Kerinci. Berdasarkan wawancara dengan Kepala Desa Jujun, Ketua BUMDes, serta Ketua PKK, ditemukan bahwa meskipun ikan di danau tersebut melimpah, masyarakat belum memanfaatkan potensi ikan tersebut secara optimal. Mayoritas ikan seperti ikan mujair, saluang, dan gabus hanya dijual dalam bentuk segar tanpa diproses lebih lanjut. Hal ini menjadi masalah, karena harga ikan segar cenderung tidak stabil dan dapat menurunkan pendapatan nelayan (Apituley, Soukotta, & Wattimury, 2023; Flukeria, 2022). Oleh karena itu, tim KKN memperkenalkan pengolahan ikan menjadi produk yang bernilai tambah, seperti tepek ikan dan nugget ikan, yang diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan dan memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat (Ahmad, Hariani, & Wiralis, 2022; Faisal, 2021; Fradinata, Kesuma, & Rahayu, 2022; Kaimudin, Sumarsana, Radiena, & Noto, 2021; Kusumawardani, Puspitasari, Harfana, & Supadmi, 2022; Malagapi, Yuniarti, & Wiryati, 2020; Nur azizah, Syamsul, Yusuf, Dian Nurcahyani, & Nur intang, 2023; Rais & Patang, 2019).



Gambar 1 *Focus Group Discussion* (FGD) Bersama Bumdes Untuk Mengumpulkan Data Potensi Ikan Danau

### b. Percobaan pembuatan produk tepek ikan dan nugget ikan

Tim KKN melaksanakan percobaan pembuatan produk olahan tepek ikan dan nugget ikan dengan tujuan untuk memperkenalkan produk- produk ini kepada masyarakat. Meskipun pada percobaan pertama rasa produk tersebut belum sesuai harapan, tim menerima umpan balik yang konstruktif dari masyarakat dan perangkat desa. Ketua PKK dan Kepala Desa memberikan apresiasi terhadap inisiatif ini, namun mereka menyarankan beberapa perbaikan pada rasa, terutama dengan menambahkan bahan- bahan seperti bawang putih dan penyedap rasa untuk memperbaiki cita rasa. Umpan balik ini sangat penting untuk perbaikan kualitas produk di masa depan

Selain itu, percobaan ini juga menjadi ajang bagi masyarakat untuk belajar tentang cara mengolah ikan dengan cara yang berbeda, yang sebelumnya tidak mereka ketahui. Meskipun ada kekurangan pada rasa di percobaan pertama, hasil akhir produk sudah memenuhi standar visual yang menarik dan layak dipasarkan.



Gambar 2 Percobaan Pembuatan Tepek Ikan Bersama Ketua PKK Dan Bapak Kades

### c. Desain kemasan produk

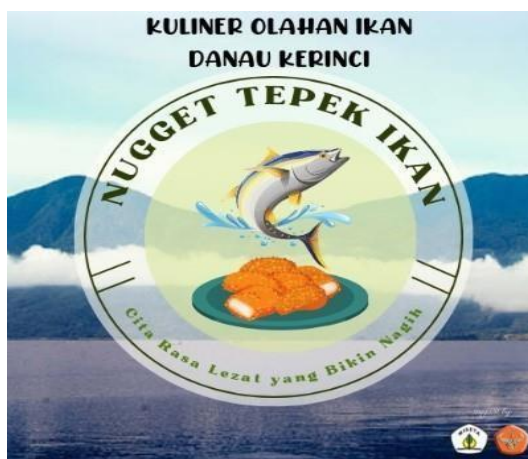
Desain kemasan menjadi salah satu fokus utama dalam pengembangan produk tepek ikan dan nugget ikan. Kemasan tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk selama distribusi, tetapi juga berperan sebagai alat pemasaran yang dapat menarik perhatian konsumen (Apriyanti, 2018; Dwi Lestari & Sukmawati, 2023; Widiati, 2020). Tim KKN merancang kemasan yang menarik dengan informasi yang jelas, termasuk komposisi, manfaat produk, serta cara pemesanan.

Desain kemasan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk kepada pasar yang lebih luas, serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan keberadaan produk lokal khas Desa Jujun.

Dengan desain yang menarik dan informatif, produk tepek ikan diharapkan dapat lebih mudah diterima oleh konsumen.



Gambar 3 Kemasan Tepek Ikan



Gambar 4 Kemasan Nugget Tepek Ikan

Desain kemasan ini dibuat dengan menampilkan gambar produk, gambar ikan yang menjelaskan bahwa produk ini berasal atau berbahan dasar ikan. Sesuai dengan aturan kemasan terdapat komposisi, diproduksi oleh, cara penggunaan, baik di konsumsi sebelum, dan informasi produsen.

#### d. Penyuluhan dan Demonstrasi

Salah satu kegiatan penting dalam program ini adalah penyuluhan yang dilaksanakan untuk masyarakat Desa Jujun. Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai cara pembuatan tepek ikan yang berkualitas. Dalam kegiatan ini, tim KKN memberikan pelatihan mengenai pemilihan bahan baku yang baik, teknik pengolahan ikan yang benar, serta cara pengemasan yang baik untuk menjaga kualitas produk. Selain itu, penyuluhan juga mencakup strategi pemasaran produk yang efektif, baik secara tradisional maupun digital. Hal ini penting untuk memastikan produk olahan ikan ini dapat dikenal luas dan dapat dijual dengan harga yang lebih baik.



Gambar 5 Penyuluhan Dan Demonstrasi

Demonstrasi pengolahan dan pengemasan produk dilakukan di hadapan ibu-ibu PKK dan beberapa perwakilan masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan pengetahuan, tetapi juga untuk memperkenalkan produk olahan ikan kepada masyarakat secara langsung. Selain itu, tim KKN juga memberikan pelatihan mengenai cara mendapatkan sertifikasi produk, yang merupakan langkah penting untuk membangun kredibilitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk.

## KESIMPULAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Jujun, Kecamatan Keliling Danau, Kabupaten Kerinci, berhasil memperkuat ketahanan pangan keluarga melalui pemberdayaan ekonomi berbasis pangan lokal. Dengan memanfaatkan ikan Danau Kerinci, tim KKN mengembangkan produk olahan seperti tepek ikan dan nugget ikan yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Kegiatan berupa pengumpulan data, percobaan produk, penyuluhan, dan pelatihan membekali warga, khususnya ibu-ibu PKK, dengan keterampilan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Partisipasi aktif masyarakat serta dukungan dari perangkat desa menjadi kunci keberhasilan program. Selain meningkatkan kesadaran akan potensi lokal, kegiatan ini juga membuka peluang usaha baru. Untuk menjaga keberlanjutan, diperlukan monitoring rutin dan kolaborasi lanjutan dalam pengembangan usaha pangan lokal di desa tersebut.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Bapak Prof. Dr. Helmi, S.H., M.H., selaku Rektor Universitas Jambi. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Jambi Bapak Prof. Amirul Mukminin, S.Pd., M.Sc.Ed., Ph.D., serta seluruh pegawai LPPM Universitas Jambi. Dosen Pembimbing Lapangan Bapak Ir. Agus Kurniawan M., S.P., M.Si., yang telah memberikan bimbingan dan masukan selama kegiatan maupun dalam penyusunan laporan. Tenaga pendidik Sekolah PAUD Mekar Sari Desa Jujun beserta

wali murid. Bapak Bodi Sapriadi S.H., selaku Kepala Desa Jujun dan Perangkat Desa Jujun yang telah banyak membantu tim pengabdian selama kegiatan kukerta berlangsung. Seluruh warga Desa Jujun yang telah menerima tim pengabdian dengan baik. Serta semua pihak yang telah membantu setiap kegiatan Kuketa dan penyusunan laporan akhir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Hariani, H., & Wiralis, W. (2022). Peningkatan Gizi Masyarakat melalui Pemberian Nugget Formula Ikan Layang dengan Penambahan Daun Kelor terhadap Kadar Seng Ibu Hamil Kurang Energi Kronik. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(1), 325–331. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i1.416>
- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature Review Potensi dan Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2), 31–36.
- Anwar, A., & Sari, P. (2020). Makanan Khas Daerah Kerinci “Gulai Tapek Ikan.” *Proceeding Seminar Nasional Riset Inovatif*, 9, 575–584.
- Apituley, Y. M. T. N., Soukotta, L. M., & Wattimury, M. (2023). Penetapan Harga Jual Ikan Segar di Kota Ambon. *BALOB: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 60–66. <https://doi.org/10.30598/balobe.2.2.60-66>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Dwi Lestari, N., & Sukmawati, A. (2023). Analisis Perubahan Fonem dalam Kemasan Produk Makanan dan Minuman: Kajian Fonologi. *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya*, 1(1), 12–23. <https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.892>
- Faisal, H. N. (2021). Analisis Peningkatan Nilai Ekonomi Ikan Laut Menjadi Olahan Nugget. *Jurnal AGRIBIS*, 7(2), 7–12. <https://doi.org/10.36563/agribis.v7i2.392>
- Flukeria, M. (2022). Perlukah Alternatif Penghitungan Nilai Tukar Petani? Simulasi Perbandingan Indeks Harga Laspeyres Index dan Rothwell Index pada Komoditas Ikan Segar di Indonesia. *Seminar Nasional Official Statistics*, 2022(1), 79–90. <https://doi.org/10.34123/semnasoffstat.v2022i1.1160>
- Fradinata, E., Kesuma, Z. M., & Rahayu, L. (2022). Pembuatan Nugget Dan Pentolan Bakso Sehat Berbahan Baku Ikan Tuna Di Lampulo Aceh. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(8), 1397–1404.
- Girsang, B. M., Elfira, E., & Sitohang, A. M. D. (2022). Perempuan Berdaya dalam Ketahanan Pangan Keluarga melalui Pengolahan Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 3(3), 240–246. <https://doi.org/10.37295/jpdw.v3i3.298>
- Jaelani, M. A., & Fidarisi, N. (2024). Evaluasi Peran Pemerintah Daerah dalam Meningkatkan Ekonomi Melalui Pemberdayaan UMKM Di Kota Mataram. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 14(2), 151–162.
- Kaimudin, M., Sumarsana, S., Radiana, M. S. Y., & Noto, S. H. (2021). Karakteristik Pangan Fungsional Nugget dan Stik dari Tepung Ikan Layang Ekor Merah (*Decapterus kuroides*) dan Ampas Tahu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 370–380. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.36967>
- Kusmiyati, Rasmi, D. A. C., Sedjani, P., & Sativa, D. Y. (2023). Ayo Penuhi Zat Gizi Protein Dengan Konsumsi Ikan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4), 1348–1352.
- Kusumawardani, H. D., Puspitasari, C., Harfana, C., & Supadmi, S. (2022). Kandungan Gizi

dan Tingkat Kesukaan Nugget Lele Dengan Substitusi Kacang Merah, Brokoli, dan Labu Kuning. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 14(1), 33–42. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v14i1.6120>

- Malagapi, S., Yuniarti, T., & Wiryati, G. (2020). Penyuluhan Metode Demonstrasi Cara Diversifikasi Olahan Ikan Tuna (Thunnini) pada Pengolah di Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(2), 159–174. <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i2.217>
- Merang, K. R. I., & Robert, R. (2019). Peran Pemuda Karang Taruna Bunga Bakung Dalam Pembangunan Di Desa Metun Sajau Kecamatan Tanjung Palas Timur Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara (JUAN)*, 7(1). <https://doi.org/10.31629/juan.v7i1.1138>
- Nur azizah, S. N. A. R. H., Syamsul, M., Yusuf, K., Dian Nurcahyani, I., & Nur intang, S. (2023). Analisis Daya Terima, Kadar Protein dan Vitamin C Nugget Ikan Bandeng dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Sebagai Camilan untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh. *GEMA KESEHATAN*, 15(1), 86–96. <https://doi.org/10.47539/gk.v15i1.415>
- Priatama, W., Hamidah, A., & Anggereini, E. (2021). Pengembangan Ensiklopedia Keanekaragaman Ikan di Danau Kerinci Berbasis Android Sebagai Sumber Belajar: (Development of an Android-Based Encyclopedia of Fish Diversity in Kerinci Lake as a Learning Source). *Biodik*, 7(2), 45–54.
- Putri, S., & Martilova, N. (2024). Analisis Strategi Bersaing Usaha Makanan Khas Daerah Pariaman Ditinjau dalam Perspektif Bisnis Syariah (Studi Kasus: Ulakan Tapakis). *Transformasi*, 3.
- Rais, M., & Patang, P. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 108. <https://doi.org/10.31100/matappa.v2i2.472>
- Sagala, J., Badaruddin, & Purwoko, A. (2022). Peran Pemuda dalam Perencanaan Pembangunan Wilayah Pedesaan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(7), 6993–7002.
- Salasa, A. R. (2021). Paradigma dan Dimensi Strategi Ketahanan Pangan Indonesia. *Jejaring Administrasi Publik*, 13(1), 35–48. <https://doi.org/10.20473/jap.v13i1.29357>
- Saputro, W. A., & Fidayani, Y. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Di Kabupaten Klaten. *JURNAL AGRICA*, 13(2). <https://doi.org/10.31289/agrica.v13i2.4078>
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, 3(2), 25. <https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Sari, N. (2021). Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis Kuliner Khas Daerah Sumatera Utara di Jakarta. *Journal of Business Administration Economic & Entrepreneurship*, 3(2), 80–88.
- Suraya, T., Wulandari, P., & Putri, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Pangan Lokal: Studi Kasus Pengolahan Ikan. *Jurnal Ketahanan Pangan Dan Energi*, 8(2), 45–55.
- Surya, H. (2021). Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset Budaya. *Ideas: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan*, 15(2), 104–114.
- Syah, R., & Fitriani, D. (2022). Eksplorasi Potensi Kuliner Jambi: Studi Kasus Gulai Tepek Ikan. *Jurnal Budaya Nusantara*, 10(3), 45–53.

- Ulumiyah, I., Gani, A. J. A., & Mindarti, L. I. (2019). Peran Pemerintah Desa Dalam Memberdayakan Masyarakat Desa (Studi Pada Desa Sumberpasir Kecamatan Pakis Kabupaten Malang). *Jurnal Administrasi Publik Mahasiswa Universitas Brawijaya*, 1(5), 890–899.
- Umar, C., & Sulaiman, P. S. (2013). Status Introduksi Ikan dan Strategi Pelaksanaan Secara Berkelanjutan di Perairan Umum Daratan di Indonesia. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 5(2), 113. <https://doi.org/10.15578/jkpi.5.2.2013.113-120>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2). <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Wulandari, S. (2021). Pengolahan Ikan Lokal Sebagai Upaya Pengurangan Pemborosan Hasil Perikanan. *Jurnal Ekonomi Desa*, 9(1).