

PELATIHAN INOVASI PRODUK *FROZEN FOOD* BERBAHAN IKAN LOKAL SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI USAHA UMKM PESISIR DI DESA KURANJI DALANG

Saptono Waspodo^{1*}, Rizky Dion Putra Amnifu², Berta Kilungga³, Ruziani⁴, Delvia Handayani⁵, Nyayu Adzra Noviafitri², Abdullah Sarkani⁴, Khairul Amar³, Niken Nirwesti Nugrahini⁶, Ranova Safatul Qomariyah⁴, Nida Destia Hana Isdin Pribadi⁷, Chita Aura Kapatih², Muhammad Afif Wirayusman³

¹ Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

² Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia

³ Fakultas Hukum Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mataram, Indonesia

⁴ Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia

⁵ Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Indonesia

⁶ Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

⁷ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Indonesia

*Co-Author : saptonowaspodo@unram.ac.id

ABSTRAK. Desa Kuranji Dalang, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat merupakan wilayah pesisir dengan potensi sumber daya ikan lokal yang melimpah, namun pemanfaatannya masih didominasi oleh penjualan ikan segar sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh pelaku UMKM relatif rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendukung diversifikasi usaha serta meningkatkan kapasitas pelaku UMKM pesisir melalui pelatihan inovasi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal. Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan 15 peserta pelaku UMKM pesisir serta Kepala Bidang dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat. Metode kegiatan meliputi sosialisasi diversifikasi usaha berbasis olahan hasil perikanan dan pelatihan teknis pembuatan bakso ikan sebagai produk *frozen food*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa dari 5 kg daging ikan yang digunakan dalam sesi demonstrasi, peserta berhasil menghasilkan 30 kemasan produk bakso ikan beku, sedangkan sebagian produk lainnya dimanfaatkan untuk kegiatan uji cita rasa bersama. Kegiatan ini juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap peluang diversifikasi usaha berbasis produk olahan ikan, meskipun pendampingan pemasaran digital masih terbatas pada pemberian ide dan konsep pengembangan usaha. Secara keseluruhan, pelatihan inovasi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal mendukung upaya diversifikasi usaha UMKM pesisir serta memperkuat keterampilan dasar peserta dalam pengolahan produk berbasis ikan lokal di Desa Kuranji Dalang.

Kata Kunci: UMKM pesisir, ikan lokal, *frozen food*.

ABSTRACT. *Kuranji Dalang Village, Labuapi District, West Lombok Regency is a coastal area with abundant local fish resources; however, their utilization is still dominated by the sale of fresh fish, resulting in relatively low added economic value for coastal MSMEs. This community service activity aimed to support business diversification and to strengthen the capacity of coastal MSME actors through training on local fish-based frozen food product innovation. The activity involved 15 coastal MSME participants and a Head of Division from the West Lombok Marine and Fisheries Office. The implementation methods included socialization on business diversification based on processed fishery products and technical training on fish ball production as a frozen food product. The results showed that using 5 kg of fish meat during the demonstration session, participants successfully produced 30 packages of frozen fish ball products, while the remaining products were used for a joint*

tasting activity. The activity also indicated an improvement in participants' understanding of business diversification opportunities based on processed fish products; however, digital marketing assistance was still limited to the introduction of ideas and business development concepts. Overall, the training on local fish-based frozen food product innovation supports the diversification of coastal MSME businesses and strengthens participants' basic skills in processing local fish-based products in Kuranji Dalang Village.

Keywords: coastal MSMEs, local fish, frozen food

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk implementasi tridarma perguruan tinggi yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Desa Kuranji Dalang, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat merupakan wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya ikan lokal yang melimpah dan menjadi penopang utama aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya pelaku UMKM pesisir (Hafiludin et al., 2025). Berdasarkan informasi dari pemerintah desa dan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat, terdapat lebih dari 30 UMKM aktif di Desa Kuranji Dalang yang tersebar di setiap dusun. Namun, dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, jumlah peserta difokuskan pada 15 orang pelaku UMKM sesuai dengan rekomendasi dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat.

Pemanfaatan ikan lokal di wilayah ini masih didominasi dalam bentuk penjualan ikan segar sehingga nilai tambah produk perikanan relatif rendah. Kondisi tersebut menyebabkan pendapatan pelaku UMKM pesisir tidak menentu, yaitu cenderung meningkat pada saat permintaan tinggi dan kondisi cuaca mendukung, namun menurun ketika terjadi cuaca buruk dan gelombang laut besar yang berdampak pada ketersediaan bahan baku dan aktivitas penangkapan. Situasi ini menunjukkan bahwa pendapatan pelaku UMKM pesisir sangat dipengaruhi oleh fluktuasi produksi dan kondisi lingkungan, sejalan dengan temuan Ernarningsih et al. (2023). Permasalahan ini menjadi penting untuk ditangani karena hingga saat ini belum terdapat UMKM di Desa Kuranji Dalang yang secara khusus mengembangkan produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal, meskipun desa ini berada di wilayah pesisir dengan potensi perikanan yang melimpah. Pengembangan produk olahan berbasis ikan lokal memiliki peluang besar dalam meningkatkan nilai tambah, daya saing, dan kemandirian ekonomi UMKM pesisir, sebagaimana ditunjukkan dalam berbagai kegiatan penguatan ekonomi masyarakat pesisir (Zahrah et al., 2025).

Permasalahan utama yang dihadapi pelaku UMKM pesisir di Desa Kuranji Dalang adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan lokal menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, khususnya produk *frozen food* (Rohmaniyah et al., 2025). Selain itu, pemahaman mengenai teknik pengemasan dan penyimpanan produk pangan beku masih rendah sehingga pelaku usaha belum mampu mengembangkan produk secara berkelanjutan (Wulandari et al., 2023; Hasan et al., 2022). Urgensi kegiatan ini terletak pada kebutuhan nyata masyarakat terhadap peningkatan kapasitas pengolahan hasil perikanan yang praktis, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kondisi usaha skala rumah tangga (Hafiludin et al., 2025; Lajaria et al., 2024). Inovasi produk *frozen food* berbasis ikan lokal, khususnya bakso ikan, dipilih sebagai fokus kegiatan

karena memiliki karakteristik yang sesuai dengan kebutuhan UMKM pesisir, yaitu bahan baku mudah diperoleh, teknologi pengolahan sederhana, serta memiliki peluang pasar yang relatif luas. Produk *frozen food* juga dipandang relevan sebagai solusi untuk mengurangi ketergantungan pelaku usaha terhadap penjualan ikan segar dan fluktuasi hasil tangkapan akibat kondisi cuaca.

Kebaruan kegiatan pengabdian ini terletak pada penerapan pelatihan inovasi produk *frozen food* yang terintegrasi dengan pendampingan dasar pengolahan dan pengemasan produk beku secara langsung kepada pelaku UMKM pesisir di Desa Kuranji Dalang. Kegiatan ini berbeda dengan kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan di wilayah lain yang umumnya hanya menekankan pada pembuatan produk olahan, tanpa mengaitkannya secara langsung dengan konteks kerentanan pendapatan akibat kondisi cuaca dan belum berkembangnya produk *frozen food* di wilayah mitra. Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendukung diversifikasi usaha sekaligus meningkatkan kapasitas pelaku UMKM pesisir melalui pelatihan inovasi produk *frozen food* berbasis ikan lokal di Desa Kuranji Dalang, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat.

ANALISIS PERMASALAHAN

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Kuranji Dalang, yang meliputi Dusun Kuranji Dalang, Kuranji Bangsal, Mapak Barat, Mapak Reong, dan Mapak Dasan, adalah belum optimalnya pemanfaatan potensi sumber daya perikanan yang tersedia. Sebagai kawasan pesisir, sebagian besar masyarakat menggantungkan mata pencaharian pada sektor perikanan. Namun, hasil tangkapan masih didominasi oleh penjualan ikan dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Berdasarkan hasil wawancara awal yang dilakukan kepada 15 pelaku UMKM pesisir sebagai calon peserta kegiatan, seluruh responden menyatakan bahwa belum pernah terdapat usaha pengolahan produk perikanan berbentuk *frozen food* di Desa Kuranji Dalang. Salah satu pelaku usaha menyampaikan bahwa selama ini hanya memasarkan ikan segar dan produk olahan sederhana, serta menyatakan ketertarikan untuk mencoba pengolahan produk beku setelah memperoleh informasi dalam kegiatan ini.

Temuan lapangan juga diperkuat oleh pernyataan Kepala Bidang Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat yang menyampaikan bahwa pengembangan produk *frozen food* dinilai relevan sebagai strategi diversifikasi usaha, khususnya untuk mengantisipasi kondisi cuaca yang sering berubah-ubah dan berdampak langsung pada aktivitas penangkapan ikan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kebutuhan terhadap diversifikasi usaha berbasis olahan perikanan merupakan kebutuhan nyata mitra. Ketergantungan pada penjualan ikan segar berdampak pada rendahnya nilai tambah ekonomi yang diterima pelaku UMKM pesisir. Berdasarkan hasil wawancara, seluruh dari 15 pelaku UMKM menyatakan bahwa harga ikan yang mereka jual sering mengalami fluktuasi dan sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca serta ketersediaan hasil tangkapan. Pada saat cuaca buruk dan gelombang laut tinggi, jumlah tangkapan menurun sehingga pendapatan pelaku usaha juga ikut menurun. Kondisi ini menunjukkan adanya kerentanan ekonomi akibat ketergantungan pada penjualan ikan segar.

Selain permasalahan inovasi produk, aspek pemasaran juga masih menjadi kendala. Berdasarkan hasil identifikasi lapangan, hanya 1-2 pelaku UMKM yang telah mencoba

memanfaatkan media sosial untuk promosi produk, sedangkan sebagian besar pelaku usaha belum menggunakan media sosial maupun marketplace sebagai sarana pemasaran. Rendahnya pemanfaatan teknologi digital menyebabkan jangkauan pemasaran produk perikanan masih terbatas pada lingkungan sekitar desa dan belum mampu menjangkau pasar yang lebih luas. Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan melalui wawancara dengan pelaku UMKM pesisir dan masukan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat, maka permasalahan mitra dapat dipetakan ke dalam beberapa prioritas, yaitu:

- (1) belum adanya pengembangan produk perikanan berbasis *frozen food* di Desa Kuranji Dalang,
- (2) tingginya ketergantungan pelaku UMKM pada penjualan ikan segar yang menyebabkan pendapatan rentan terhadap fluktuasi harga dan kondisi cuaca, serta
- (3) masih rendahnya pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran produk.

SOLUSI YANG DITAWARKAN

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian ini disusun untuk menjawab permasalahan utama mitra, yaitu belum adanya pengembangan produk perikanan berbasis *frozen food*, tingginya ketergantungan pada penjualan ikan segar, serta terbatasnya pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran di Desa Kuranji Dalang. Sebelum pelaksanaan kegiatan, kondisi awal (*baseline*) mitra menunjukkan bahwa seluruh peserta belum pernah memproduksi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal dan sebagian besar pelaku UMKM belum memanfaatkan media digital dalam kegiatan pemasaran. Pendekatan solusi dilakukan melalui tiga tahap utama sebagai berikut.

Tahap 1. Sosialisasi Diversifikasi Usaha Berbasis Olahan Perikanan

Tahap ini bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi usaha melalui pengolahan hasil perikanan sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan segar. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk penyampaian materi dan diskusi interaktif.

Indikator keberhasilan tahap 1 adalah peserta mampu menjelaskan kembali konsep dasar diversifikasi usaha berbasis produk olahan ikan serta potensi pengembangan produk *frozen food*.

Metode evaluasi dilakukan melalui tanya jawab dan diskusi reflektif pada akhir sesi sosialisasi.

Output tahap 1 berupa meningkatnya pemahaman peserta mengenai peluang usaha produk olahan perikanan dan *frozen food*.

Tahap 2. Pelatihan Teknis Pembuatan Produk *Frozen Food* (Bakso Ikan)

Tahap ini difokuskan pada peningkatan keterampilan peserta dalam memproduksi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal melalui praktik langsung pembuatan bakso ikan. Kegiatan meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pembentukan produk, perebusan, serta pengemasan sederhana.

Indikator keberhasilan tahap 2 adalah peserta mampu mengikuti seluruh tahapan produksi dan menghasilkan produk bakso ikan yang layak dikemas.

Metode evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap keterlibatan peserta dan hasil praktik produksi.

Output tahap 2 berupa dihasilkannya produk bakso ikan beku sebanyak 30 kemasan dari 5 kg bahan baku ikan.

Tahap 3. Pengenalan Konsep Pemasaran dan Ide Digitalisasi Usaha

Tahap ini bertujuan memberikan pemahaman awal mengenai strategi pemasaran produk olahan perikanan, khususnya melalui media digital, sebagai bekal pengembangan usaha ke depan. Kegiatan dilakukan dalam bentuk penyampaian materi mengenai contoh pemanfaatan media sosial, kemasan produk, dan ide promosi sederhana.

Indikator keberhasilan tahap 3 adalah peserta memahami konsep dasar pemasaran digital dan mampu mengidentifikasi media promosi yang berpotensi digunakan.

Metode evaluasi dilakukan melalui diskusi dan umpan balik peserta terhadap materi yang disampaikan.

Output tahap 3 berupa tersusunnya ide awal strategi pemasaran produk olahan perikanan berbasis digital.

Melalui tahapan solusi tersebut, kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk membangun kapasitas awal pelaku UMKM pesisir dalam diversifikasi usaha melalui pengembangan produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal serta memperkuat pemahaman dasar pemasaran sebagai pondasi pengembangan usaha berkelanjutan di Desa Kuranji Dalang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan inovasi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal di Desa Kuranji Dalang diikuti oleh 15 orang pelaku UMKM pesisir yang berasal dari beberapa dusun, yaitu Dusun Kuranji Dalang, Kuranji Bangsal, Mapak Barat, Mapak Reong, dan Mapak Dasan. Selain pelaku UMKM, kegiatan ini juga dihadiri oleh Kepala Bidang dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat sebagai bentuk dukungan terhadap pengembangan diversifikasi usaha berbasis hasil perikanan.

Pelaksanaan Sosialisasi dan Peningkatan Pemahaman Peserta

Pada tahap awal, kegiatan difokuskan pada sosialisasi mengenai pentingnya diversifikasi usaha melalui pengolahan hasil perikanan. Sebelum kegiatan berlangsung, seluruh peserta menyampaikan bahwa mereka belum pernah memproduksi produk perikanan dalam bentuk *frozen food* dan masih bergantung pada penjualan ikan segar maupun produk olahan sederhana. Setelah sesi sosialisasi dan diskusi, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai peluang pengembangan produk olahan ikan sebagai alternatif usaha, khususnya untuk mengurangi ketergantungan terhadap kondisi cuaca dan fluktuasi hasil tangkapan. Meskipun tidak dilakukan pengukuran secara kuantitatif menggunakan instrumen pre-test dan post-test, perubahan pemahaman peserta terlihat dari kemampuan peserta dalam menyampaikan kembali ide diversifikasi usaha yang relevan dengan kondisi usaha masing-masing. Temuan ini menunjukkan bahwa pendekatan sosialisasi berbasis diskusi mampu menjadi langkah awal dalam membangun kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya inovasi produk perikanan, sebagaimana juga dilaporkan pada kegiatan pemberdayaan UMKM perikanan di wilayah lain (Hikmah & Safari, 2025).



Gambar 1. Kegiatan Pemberian Materi oleh Mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram di Desa Kuranji Dalang

Pelaksanaan Pelatihan Teknis Pembuatan Bakso Ikan

Tahap berikutnya adalah pelatihan teknis pembuatan bakso ikan sebagai produk *frozen food*. Kegiatan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung yang meliputi pemilihan bahan baku, proses penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan adonan, perebusan, serta pengemasan sederhana. Pada kegiatan praktik, digunakan sebanyak 5 kg daging ikan sebagai bahan baku. Dari jumlah tersebut, peserta berhasil menghasilkan sebanyak 30 kemasan produk bakso ikan beku, sedangkan sebagian produk lainnya digunakan untuk kegiatan uji cita rasa bersama. Selama kegiatan berlangsung, seluruh peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan produksi. Peserta mampu mengikuti prosedur dasar pengolahan produk, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Hasil ini menunjukkan bahwa teknologi pengolahan bakso ikan relatif mudah diterapkan oleh pelaku UMKM skala rumah tangga dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha mandiri. Secara kualitatif, produk bakso ikan yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, cita rasa yang dapat diterima oleh peserta, serta telah memenuhi kriteria dasar produk layak konsumsi. Temuan ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian lain yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan teknis pelaku UMKM perikanan (Amri et al., 2025; Islamiah et al. 2023).



Gambar 2. Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Bakso Ikan

Pengenalan Pemasaran dan Ide Digitalisasi Usaha

Tahap pengenalan pemasaran difokuskan pada penyampaian konsep dasar pemasaran produk olahan perikanan dan pengenalan ide pemanfaatan media digital. Pada tahap ini belum dilakukan pembuatan akun media sosial maupun marketplace, mengingat keterbatasan waktu pelaksanaan dan kesiapan peserta. Meskipun demikian, peserta memperoleh pemahaman awal mengenai pentingnya identitas produk, kemasan, serta potensi penggunaan media sosial sebagai sarana promosi. Peserta juga mampu mengidentifikasi peluang pemasaran yang dapat dikembangkan secara bertahap setelah kegiatan berakhir. Hasil ini menunjukkan bahwa penguatan aspek pemasaran masih memerlukan pendampingan lanjutan agar dapat diimplementasikan secara optimal dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Kendala Pelaksanaan Kegiatan

Beberapa kendala teknis yang ditemui selama kegiatan antara lain keterbatasan peralatan pengolahan, belum tersedianya fasilitas penyimpanan dingin (*freezer* atau *cold storage*), serta keterbatasan waktu pelaksanaan yang menyebabkan materi pemasaran digital belum dapat dipraktikkan secara langsung. Selain itu, selama pelaksanaan kegiatan kondisi cuaca tidak mendukung, ditandai dengan hujan disertai badai dan gelombang laut yang cukup besar, sehingga berpotensi menghambat mobilitas peserta. Meskipun demikian, kegiatan tetap dapat dilaksanakan dengan baik karena tersedia fasilitas ruangan pelatihan yang memadai dan berstandar UPI (Unit Pengolahan Ikan), sehingga proses pelatihan teknis pengolahan bakso ikan tetap berjalan secara aman dan sesuai dengan prinsip kebersihan serta keamanan pangan.

Refleksi Keberlanjutan Program

Keberlanjutan pengembangan usaha *frozen food* berbasis ikan lokal di Desa Kuranji Dalang berpotensi menghadapi beberapa tantangan, antara lain keterbatasan modal awal untuk pengadaan peralatan produksi dan penyimpanan beku, ketersediaan bahan baku ikan yang sangat dipengaruhi kondisi cuaca, serta keterbatasan akses pasar di luar wilayah desa. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan, khususnya pada aspek manajemen usaha, penguatan kemasan produk, serta fasilitasi pemasaran agar produk *frozen food* yang telah diperkenalkan melalui kegiatan ini dapat berkembang menjadi usaha berkelanjutan bagi pelaku UMKM pesisir.



Gambar 3. Contoh Kemasan Hasil Produk Bakso Ikan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan inovasi produk *frozen food* berbahan baku ikan lokal di Desa Kuranji Dalang diikuti oleh 15 pelaku UMKM pesisir dengan dukungan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini memberikan dampak nyata pada peningkatan kapasitas peserta dalam aspek pengolahan produk perikanan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi produk *frozen food* berupa bakso ikan dengan memanfaatkan 5 kg daging ikan dan menghasilkan 30 kemasan produk bakso ikan beku yang layak dikemas. Selain peningkatan keterampilan teknis produksi, kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi usaha sebagai strategi untuk mengurangi ketergantungan terhadap penjualan ikan segar yang rentan terhadap fluktuasi harga dan kondisi cuaca. Meskipun pendampingan pemasaran digital masih terbatas pada pengenalan konsep dan ide pengembangan usaha, kegiatan ini telah menjadi langkah awal dalam membangun kesiapan pelaku UMKM pesisir untuk mengembangkan produk olahan berbasis ikan lokal sebagai alternatif sumber pendapatan. Secara keseluruhan, pelatihan inovasi produk *frozen food* berbasis ikan lokal terbukti relevan sebagai solusi diversifikasi usaha di wilayah pesisir dan berpotensi mendukung penguatan kapasitas serta kemandirian ekonomi pelaku UMKM pesisir di Desa Kuranji Dalang, khususnya apabila dilanjutkan dengan pendampingan pada aspek peralatan, penyimpanan beku, dan pemasaran produk.

REFERENSI

- Alpiani, A, Amri, A, Tahang, H, Fakhriyyah, S, Wahid, A. 2025. Meningkatkan daya saing UMKM perikanan melalui e-commerce. *Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 69-80. <https://doi.org/10.51622/pengabdian.v6i1.2610>
- Ernaningsih, E, Ihsan, I, Tajuddin, M. 2023. Teknologi pemanfaatan hasil perikanan untuk peningkatan pendapatan masyarakat di Desa Tamangapa Kec. Ma'rang Kab. Pangkep. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(1), 47-55. <https://doi.org/10.33096/jamka.v2i1.336>
- Hafiludin, H, Chandra, A. B, Alfisuma, M. Z, Pratiwi, W. S. W. 2025. Peningkatan nilai tambah produk perikanan pesisir dengan perbaikan kemasan dan pemasaran. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 695-711. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23747>
- Hasan, H. A, Masnawaty, S., Reni, A, Haerani, H. 2025. Peningkatan Nilai Tambah Ikan Kembung melalui Produksi Fillet Beku Siap Saji bagi Nelayan dan UMKM Pesisir. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 137-143. <https://doi.org/10.35580/jhp2m.v4i02.8365>
- Hikmah, N, M.Safari. 2025. Pemberdayaan UMKM Perikanan Melalui Pelatihan Manajemen Rantai Pasok dan Digital Marketing di Desa Sekotong, Lombok Barat. *TERAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial Budaya*. 2(1), 9-15. <https://doi.org/10.71094/teras.v2i1.210>
- Indartuti, E, Rahmiyati, N, Wulandari, J. M, Ahmad, S. 2025. Pemberdayaan UMKM Otak-Otak Bandeng Berbasis Blue Economy melalui Teknologi Tepat Guna dan Digitalisasi di Kabupaten Lamongan: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 3(4), 4828-4835. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1351>
- Islamia, R, Nisa, A, Ningsih, M. A, Khoirunnisa, A, Putri, R. R, Ridwan, M. 2023. Pemberdayaan Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir Menggunakan Digital Marketing

- Dalam Meningkatkan Penjualan Produk UMKM. *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(02), 32-41. <https://doi.org/10.47453/etos.v5i02.1737>
- Lajaria, R. T, Suprianto, G, Junaidin, A, Raditya, I. P, Unggil, M. A. 2025. Eco-Innovation In Coastal Seafood Msmes: Sustainable Processing Strategies And Information Technology Integration To Promote The Circular Economy. *Prosiding dan Call Paper Widya Wiwaha*, 4(1), 208-218. <https://doi.org/10.32477/semnas.v4i1.1302>
- Rohmaniyah, R, Alfian, N, Syaiful, S. 2025. Peningkatan Ekonomi Desa Melalui Pemanfaatan Hasil Laut di Desa Pagagan. *SEJAHTERA: Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri: Universitas Maritim AMNI Semarang*, 4(1), 38-43.
- Wulandari, Y. S, Abadi, S, Zahra, F. A, Syahputra, A. F. 2023. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM perikanan melalui sosialisasi manajemen dan pemasaran. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 257-268. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19385>
- Zahrah, A, Amelia, A, Saputri, D, Simamora, D. P. N, Ananda, F. S, Saputra, H, Firnanda, H, Susanto, M. E, Salsadila, N, Nengsi, S, Intansir, M. P. 2025. Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Laut Melalui Inovasi Bakso Ikan Tamban Di Tanjung Siambang. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(10), 3625-3631. <https://doi.org/10.31604/jpm.v8i10.3625-3631>