

Training on Milkfish Processing for the Community Seumadu Island, Lhokseumawe

¹Anismar, ²Muhammad Ali and ³Subhani

¹²³Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Malikussaleh

Email: anismar@unimal.ac.id

Email: muhammadali@unimal.ac.id

Email: Subhani@unimal.ac.id

Submitted: 09-12-2021

Revised: 03-04-2022

Accepted: 30-06-2022

Abstract

Milkfish Processing Training for the Seumadu Island Community, Batuphat Barat Village, Muara Satu District, Lhokseumawe City is important to carry out, because nowadays Lhokseumawe - Aceh, is experiencing the Covid-19 pandemic which affects almost all sectors of the community's economy, including the tourism sector, so that it can boost the community's economy, especially the family economy, because milkfish has been a side sector for the people on Seumadu Island in addition to the tourism sector. There is also a method that is designed in this presto milkfish processing training to involve two groups of people who live in the tourism area of Seumadu Island, including: a group of housewives, and a youth group of Karang Taruna. Then these activities are also trained by experts in their fields who have experience in conducting fish processing training outside Aceh. Among the various types of fish, milkfish is one of the fish that is easy to find and has a lot of nutrition, because it contains many spines so that it is less attractive to the public. Then, milkfish also smells of earth, so many people do not like it. The smell of earth in fish can be caused by the presence of geosmin compounds produced by the fungus Actinomycetes and blue algae Oscillatoria tenuis. This often occurs in ponds that are shallow and located far from the sea (land ponds), with this training, it can make milkfish taste more delicious and odorless, so that it can be liked by the general public.

Keywords: Processing, Milkfish, Seumadu Island, Lhokseumawe

Abstrak

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng pada Masyarakat Pulau Seumadu Desa Batuphat Barat Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe penting dilaksanakan, karena saat ini di Lhokseumawe – Aceh, sedang mengalami pandemi Covid-19 yang berdampak hampir semua sektor perekonomian masyarakat, termasuk di dalamnya sektor kepariwisataan, sehingga dapat mendongkrak perekonomian masyarakat terutama perekonomian keluarga, karena ikan bandeng selama ini menjadi sektor sampingan masyarakat di Pulau Seumadu selain sektor pariwisata. Ada pun Metode yang dirancang dalam pelatihan pengolahan ikan bandeng presto ini adalah melibatkan dua kelompok masyarakat yang tinggal di kawasan objek wisata Pulau Seumadu, diantaranya : Kelompok ibu rumah tangga, dan kelompok pemuda Karang Taruna. Kemudian kegiatan tersebut juga dilatih oleh pakar bidangnya yang selama ini sudah berpengalaman melakukan pelatihan pengolahan ikan di luar Aceh. Dari berbagai jenis ikan, maka ikan bandeng termasuk ikan yang mudah dicari dan memiliki banyak gizi, karena banyak mengandung duri sehingga kurang diminati masyarakat. Kemudian, ikan bandeng juga berbau tanah, sehingga tidak disukai oleh banyak kalangan. Bau tanah pada ikan bisa disebabkan oleh adanya senyawa geosmin yang ditimbulkan oleh jamur Actinomycetes dan ganggang biru Oscillatoria tenuis. Hal ini sering terjadi pada tambak yang dangkal dan letaknya jauh dari laut (tambak darat), dengan pelatihan ini, maka dapat membuat rasa ikan bandeng menjadi lebih enak dan tidak berbau, sehingga dapat disukai oleh masyarakat umum.

Kata Kunci : Pengolahan, Ikan Bandeng, Pulau Seumadu, Lhokseumawe

1. PENDAHULUAN

Salah satu peluang usaha yang tidak pernah habisnya adalah peluang yang berkaitan dengan makanan. Peluang tersebut tersebar mulai dari penyediaan bahan baku hingga produk jadinya. Hanya satu kata, yakni makanan. Salah satu komunitas yang paling diminati oleh para wirausaha dari dulu hingga kini adalah bisnis olahan makanan salah satunya adalah bisnis pengolahan ikan bandeng. Kegiatan pelatihan ini dilakukan berdasarkan keadaan di kawasan objek wisata Pulau Seumadu ini banyak tambak ikan bandeng masyarakat yang belum tergarap secara modern dan profesional. sehingga memungkinkan pengolahan ikan bandeng ini berkembang di dalam kelompok usaha wisata di pulau Seumadu apabila dilakukan pelatihan. Kemudian, dengan berkembangnya bisnis masyarakat setelah pelatihan ini maka akan menambah pula tenaga kerja professional di bidang perikanan, hal ini perlu dilakukan karena mayoritas pekerja sektor non-pertanian banyak yang tidak terdidik yang menjadikan mereka rawan jatuh ke bawah garis kemiskinan saat terjadi gejolak dalam perekonomian (Habib, 2020; Yuniyanto, 2021).

Untuk majunya sebuah daerah termasuk juga Kota Lhokseumawe, harus dilakukan perencanaan yang matang dalam proses

pembangunan. Perencanaan menurut (Hadi, 2018; Murti, 2021), perencanaan wilayah haruslah mampu menggambarkan proyeksi dari berbagai kegiatan ekonomi dan penggunaan lahan di wilayah tersebut di masa yang akan datang.

Menurut (Anismar, 2020) masyarakat ini pula yang sangat berperan dalam pemeliharaan hasil pembangunan (*maintenance*). Sebab tanpa ada kesadaran untuk memelihara dan bahkan untuk meningkatkan pembangunan itu, maka pembangunan tidak ada artinya. Jadi pembangunan yang berhasil adalah apabila di dalamnya tersusun atas masyarakat yang memiliki budaya ilmiah, sebagai modal sosial pembangunan (Rahman, 2018; Surya Dailiati et al., 2020).

Melihat potensi yang ada, maka prospek bisnis ikan bandeng ini akan lebih cerah pada masa yang akan datang, apalagi diolah secara bagus dan enak seperti olahan ikan bandeng presto dan ikan bandeng tanpa berduri.

Dalam hal ini, analisis situasi sering dikaitkan dengan sebuah kegiatan awal dalam sebuah perencanaan dan pengembangan program dengan menggambarkan kondisi sosial, ekonomi dan budaya dalam masyarakat atau kelompok pada umumnya. Penggambaran-penggambaran yang juga mencerminkan potensi, masalah serta rancangan-rancangan

program dalam rangka memecahkan segala permasalahan, tantangan yang dihadapi pada saat ini. Menurut (Listina et al., 2021; Ningrum & Amelia, 2019) manajemen organisasi analisis situasi sering dimunculkan dengan aspek SWOT yang aplikasinya adalah bagaimana kekuatan (*strengths*) mampu mengambil keuntungan (*advantage*) dari peluang (*opportunities*) yang ada, bagaimana cara mengatasi kelemahan (*weaknesses*) yang mencegah keuntungan (*advantage*) dari peluang (*opportunities*) yang ada, selanjutnya bagaimana kekuatan (*strengths*) mampu menghadapi ancaman (*threats*) yang ada, dan terakhir adalah bagaimana cara mengatasi kelemahan (*weaknesses*) yang mampu membuat ancaman (*threats*) menjadi nyata atau menciptakan sebuah ancaman baru .

Dalam analisis situasi merupakan langkah awal dalam *Problem Solving Cycle* (siklus pemecahan masalah). Dalam proses pemecahan masalah selalu dimulai dari analisis situasi, analisis situasi merupakan proses mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya tentang kondisi tertentu di sebuah wilayah yang akan berguna untuk menetapkan permasalahan (identifikasi masalah). Analisis situasi juga dapat digunakan dalam rangka perencanaan program dan analisis hambatan. Dengan

dilakukan analisis situasi kita dapat memotret kondisi sosial masyarakat (Anismar, 2020).

Pulau Seumadu, masuk dalam salah satu desa di Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Profil wilayah ini tidak dapat diakses secara data sekunder karena terbatasnya data yang ada, karena dipengaruhi oleh baru berkembangnya daerah ini dari pecahan desa Batuphat Timur. Sehingga sangat terbatas data yang didapatkan.

Namun demikian, dari data pengamatan dan wawancara dengan Kepala Dusun (Zaiyadi) dapat diketahui, luas wilayah Pulau Seumadu Sekitar 90.000 ha, yang terdiri dari perkampungan pesisir (daerah objek wisata), daerah daratan (daerah masyarakat usaha tambak ikan bandeng) dan daerah nelayan. Jumlah penduduknya sekitar 600 Kepala Keluarga. Mata pencaharian masyarakat di Pulau ini kebanyakan dari sektor usaha pariwisata dan tambak ikan bandeng dan sebagian kecil dari unsur ASN, pertumbuhan penduduk diperkirakan sekitar 2.6 persen dalam setahun. Masyarakat yang tinggal di daerah ini multi etnis, baik dari etnis Aceh, Jawa, Batak dan dari berbagai etnis lainnya.

Daerah ini, semasa konflik Aceh sempat ditinggalkan penghuninya, karena situasi konflik

membuat suasana di tempat ini tidak nyaman, banyak usaha wisata ditutup karena tidak jalannya usaha. Namun, setelah konflik Aceh berakhir, membuat daerah ini bergeliat kembali karena potensi alamnya yang indah, sehingga membuat pengunjung selalu berdatangan dari berbagai daerah dengan berbagai motif, baik berkunjung dengan motif wisata, motif olah raga, motif keluarga atau pun motif ekonomi.

Masyarakat Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe adalah sebuah pulau yang menjadi objek wisata di Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Pulau Seumadu ini menjadi salah satu objek wisata yang banyak dikunjungi wisatawan selama ini terutama sebelum pandemi covid-19 terjadi. Dulunya tempat ini dinamakan Pantai Rancong, namun sekarang lebih dikenal dengan nama Pulau Seumadu. Asal usul nama Seumadu sendiri karena dulunya daerah ini sering digunakan untuk tempat tinggal istri kedua bersama suaminya.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng ini melibatkan dua kelompok masyarakat yang tinggal di Kawasan objek wisata Pulau Seumadu, diantaranya : Kelompok ibu rumah tangga, dan kelompok pemuda Karang Taruna. Kemudian

kegiatan tersebut juga dilatih oleh pakar bidangnya yang selama ini sudah berpengalaman melakukan pelatihan pengolahan ikan di luar Aceh. Untuk menarik perhatian pihak desa, maka acara tersebut juga melibatkan aparatur desa setempat dengan tujuan agar setelah pelatihan pengolahan ikan bandeng, maka pihak desa dapat membuat usaha desa untuk mendongkrak ekonomi masyarakat.

Menurut (Adawyah, 2007; Ir. Dasir, M.si dan Ir. Suryatno, 2019; Ma'roef et al., 2021) dalam pelatihan pengolahan ikan bandeng perlu memakai metode. Adapun metode dalam pelatihan pengolahan ikan bandeng tersebut dilakukan beberapa tahapan, diantaranya : identifikasi kebutuhan, dimana dalam kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng ini banyak keperluan alat yang dibutuhkan diantaranya: panci presto kapasitas 7-8 Kg, tiga paket bumbu bandeng presto siap pakai, alat cabut duri, modul bimbingan, modul resep dan materi, goody bag, sertifikat dan makan siang.

Kemudian perancangan kegiatan. Dalam perancangan kegiatan ini, sangat terkait dengan target dari pelatihan yaitu dapat membantu masyarakat untuk memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang dapat dikembangkan secara mandiri, kelompok sebagai sistem mata

pencaharian alternatif dan dapat membantu warga masyarakat untuk berani mengambil resiko dalam bidang inovasi ikan bandeng sebagai usaha produktif.

Setelah dilakukan pelatihan khusus dengan metode penyampaian teori, dan membagikan modul kepada anggota kelompok, kemudian dilakukan praktek langsung ke anggota kelompok tersebut melalui metode FGD dan tanya jawab, kemudian dilakukan pembuatan pengolahan terhadap produk yang diinginkan. Setelah itu, perlu dilakukan pendampingan ke anggota kelompok sampai anggota kelompok mandiri termasuk di dalamnya perlu dilakukan pendampingan cara membuat usulan proposal ke pihak terkait untuk mendapatkan modal usaha bagi anggota kelompok.

Metode terakhir yang dilakukan adalah pengenalan implementasi teknologi alat pengolah ikan bandeng kepada anggota kelompok, karena peralatan tersebut jarang dilihat secara langsung termasuk cara pemakaiannya, sehingga perlu bimbingan lebih lanjut kepada anggota kelompok, tujuannya agar terbiasa memakai alat tersebut.

Beberapa peran partisipasi mitra dalam membantu kelancaran pelaksanaan program pelatihan pengolahan ikan bandeng ini diantaranya:

1. Mitra mengikuti penjelasan dari proses membuat ikan bandeng alami menjadi ikan bandeng tanpa berduri dari tahapan awal sampai tahapan terakhir;
2. Mitra ikut aktif dalam pelatihan pengolahan ikan bandeng tanpa berduri dan penyuluhan pentingnya makan daging ikan terutama ikan bandeng di kalangan masyarakat pada umumnya;
3. Mitra ikut aktif dalam kampanye manfaat makan daging ikan yang lebih sehat untuk kebutuhan tubuh manusia;
4. Mitra ikut serta melakukan analisis ekonomi dari manfaat usaha pengolahan ikan bandeng;
5. Mitra ikut serta dalam memantau perkembangan pemeliharaan ikan bandeng di tambak masyarakat.

Menurut Ikrawan (2006), Kegiatan Pelatihan pengolahan ikan bandeng ini diprediksi menghasilkan usaha yang cerah ke depan, mengingat masyarakat Aceh pada umumnya dalam tradisi Maulid Nabi Muhammad SAW selalu melakukannya acara secara besar-besaran, sedangkan menu masakan yang disediakan kebanyakan olahan ikan bandeng, dari ikan bandeng panggang, ikan bandeng goreng, dan ikan bandeng gulai. Pada bulan Maulid Nabi Muhammad SAW, harga ikan bandeng selalu naik karena kebutuhan masyarakat waktu itu

meningkat. Program ini perlu dievaluasi setelah dilakukan pelatihan terutama dari segi pemasaran dan perkembangan ekonomi ditengah-tengah masyarakat, sehingga menjadi masukan bagi pihak terkait pada masa yang akan datang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengolahan ikan bandeng dilaksanakan pada hari Sabtu (13/11-2021) di Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe, diikuti oleh sekitar 60 orang peserta, terdiri dari unsur ibu rumah tangga dan dari

karang taruna, dimulai dari jam 08.30 sampai dengan jam 16.00 wib.

Pemateri/instruktur pada kegiatan pengolahan ikan bandeng presto adalah dosen Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Malikussaleh, yaitu Harinawati MA. Instruktur pengolahan ikan bandeng ini sudah sangat berpengalaman di bidang ini karena sudah sering menjadi pemateri/instruktur di seputaran Kota Lhokseumawe dan Kabupaten Aceh Utara. Berikut beberapa Gambar kegiatan pelatihan:



Gambar 1. Proses pembersihan ikan bandeng



Gambar 2. Pengantar materi pengabdian



Gambar 3: Praktek cara memasuki bumbu sebelum di presto

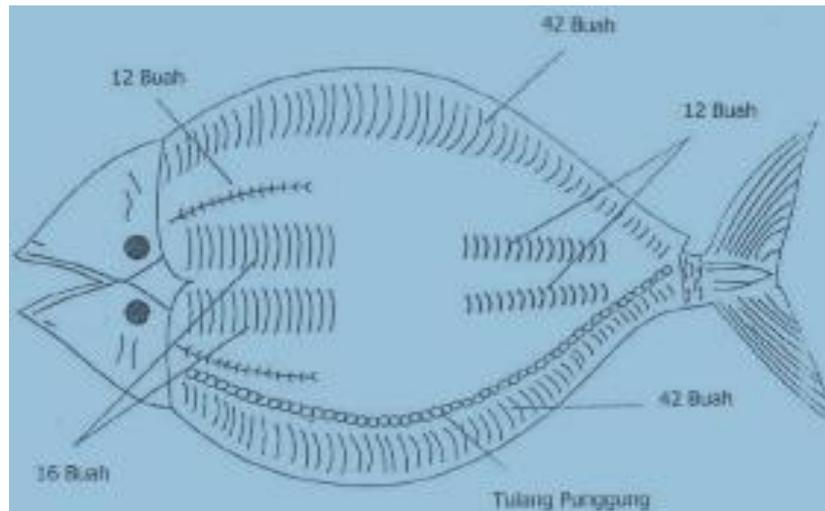
Menurut (Abriana et al., 2021), Pada dasarnya, Ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai ragam olahan dengan berbagai macam bumbu, baik berupa masakan daerah (nasional) maupun internasional yang diolah menggunakan teknologi seperti *breaded*, *nugget*, atau *crispy*. Pada pembahasan ini difokuskan pada cara pengolahan ikan bandeng presto saja. Melalui olahan dasar

yang diajarkan disesuaikan dengan masakan cita rasa lokal (masakan khas Aceh). Namun demikian, olahan ikan bandeng dapat diolah berbagai macam masakan, sesuai selera masing-masing.

Dibalik rasanya yang gurih, Ikan bandeng mempunyai kelemahan yaitu adanya tulang dan duri yang cukup banyak di dalam tubuh ikan Bandeng sehingga berisiko tinggi bila dikonsumsi oleh

manusia terutama anak-anak. Hal ini mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan Bandeng. Jumlah duri yang terdapat pada ikan Bandeng adalah sebagai berikut; pada bagian punggung ada 42 pasang duri bercabang yang menempel di

dalam daging dekat permukaan kulit luar, bagian tengah ada 12 pasang duri pendek, pada rongga perut ada 16 duri, bagian perut dekat ekor ada 12 pasang duri kecil, sebagaimana gambar ikan bandeng di bawah ini :



Gambar 4 : Struktur tulang dalam ikan bandeng
(www.duniaperikanan.com)

Ikan bandeng tanpa duri merupakan produk perikanan setengah jadi berupa bandeng mentah segar yang telah dibuang tulang dan durinya. Kelebihan dari bandeng tanpa duri yaitu tidak mengurangi atau menghilangkan kandungan gizi yang terdapat pada bandeng mentah dan rasanya tetap nikmat karena pengolahannya hanya menghilangkan duri yang ada pada ikan bandeng, daging ikan masih dalam kondisi segar.

Ikan bandeng tanpa duri selanjutnya dapat dimanfaatkan menjadi berbagai variasi makanan sesuai dengan selera. Beberapa

produk olahan dari ikan bandeng tanpa duri ini bisa diolah antara lain ikan bandeng pepes, ikan bandeng asap, ikan bandeng nugget, ikan bandeng crispy dan sebagainya. Hasil produksi ikan bandeng tanpa duri kemudian dijual kepada konsumen, dimana konsumen ini setengahnya adalah konsumen pengguna (*end user*) dan sisanya adalah pedagang yang menjual kembali produk ini dalam keadaan mentah (*fresh frozen*) atau menjualnya setelah diolah menjadi produk makanan olahan (Abriana et al., 2021; Khaniful Umam et al., 2021).

Ikan bandeng tanpa duri ini sebenarnya bukan tidak berduri sama sekali, melainkan ikan bandeng itu dari proses pengolahan, durinya menjadi rapuh dan dapat langsung dimakan. Ikan bandeng tanpa duri ini dimaksud dalam pelatihan ini adalah ikan bandeng presto yang memang lebih dulu telah dikenal oleh masyarakat.

Kegiatan yang dilaksanakan satu hari penuh ini diikuti oleh remaja Karang Taruna dan Kelompok masyarakat di seputaran Pantai Seumadu yang sehari-hari pekerjaannya tidak tetap, dengan kegiatan pelatihan ini dapat menambah pengetahuan peserta pelatihan dan juga perekonomian rumah tangga ke depan.

Sebagaimana diketahui, ikan bandeng adalah makanan khas Indonesia yang berasal dari berbagai daerah yang ada di Indonesia termasuk juga di Provinsi Aceh Khususnya di Kota Lhokseumawe dan Aceh Utara. Proses presto, dibuat dari ikan bandeng yang dibumbui dengan bawang putih, bawang merah, kunyit, dan garam. Ikan bandeng ini kemudian dimasak pada alas daun pisang.

Presto adalah cara memasak dengan uap air yang bertekanan tinggi. Makanan yang dimasak dengan cara ini diletakkan dalam panci yang dikunci dengan rapat, air yang berada didalam panci ini

kendian dipanaskan hingga mendidih. Uap air yang timbul akan memasak makanan yang berada didalam panci ini. Karena ikan bandeng terkenal memiliki banyak duri. Bandeng presto adalah makanan yang digemari karena dengan cara masak presto duri-duri menjadi sangat lunak. Pada awalnya bandeng dibuat dalam skala kecil untuk kalangan sempit saja, namun harapan, karena digemari banyak orang produksi bandeng presto semakin berkembang terutama di kawasan Kota Lhokseumawe.

Ikan bandeng merupakan salah satu ikan konsumsi terpopuler di Kawasan Kota Lhokseumawe dan Kabupaten Aceh Utara. Ikan ini banyak ditemukan di tambak-tambak peliaran masyarakat. Ikan bandeng disukai sebagai makanan karena cita rasa yang gurih, rasa daging kental (tidak asin seperti ikan laut) dan tidak mudah hancur jika dimasak. Kelemahan bandeng ada dua, yaitu: dagingnya berduri dan kadang-kadang berbau tanah atau lumpur. Duri bandeng sebenarnya adalah tulang dari bandeng. Duri ini mengganggu kenikmatan dalam memakan dagingnya. Gangguan ini dapat diatasi dengan penggunaan panci bertekanan tinggi (*presto atau autoclave*) dalam waktu tertentu, sehingga duri ini menjadi lunak dan dapat dihancurkan jika dikunyah. Sedangkan bau lumpur

dapat diatasi dengan cara. Cara pertama adalah memelihara ikan selama 1-14 hari dalam air mengalir bebas biasmin sebelum dijual. Cara kedua adalah dengan perlakuan pemberian asam tertentu. Umumnya bandeng yang berbau lumpur diambil dari tambak.

Memasak dengan cara dikukus (menggunakan uap panas) dapat mempersingkat waktu pemasakan jika dibandingkan dengan metode kering. Uap panas berfungsi sangat baik dalam memudahkan panas ke dalam bahan makanan selama berlangsungnya proses pemasakan. Berdasarkan keunggulan tersebut uap panas dapat digunakan untuk memasak berbagai jenis bahan makanan seperti sayur maupun daging baik dalam kondisi segar maupun beku. Alat untuk memasak dengan metode ini adalah presto. Peningkatan tekanan dalam alat presto akan memperlambat proses pendidihan air, sehingga air bisa mencapai suhu melebihi titik didih normal. Berdasarkan fakta tersebut, maka proses pemasakan makanan dengan presto menjadi lebih cepat. Cara kerja alat presto adalah dengan menghasilkan tekanan dari uap air didalam alat presto yang berlangsung pada saat proses pemasakan makanan pada suhu tinggi. Pemasakan pada presto dapat mempersingkat waktu hingga dua per tiga dan juga bisa

menjaga nutrisi dan menjaga kelembaban makanan.

4. KESIMPULAN

Dari berbagai jenis ikan, maka ikan bandeng termasuk ikan yang mudah dicari dan memiliki banyak gizi, karena banyak mengandung duri sehingga kurang diminati masyarakat. Selain itu ada juga ikan bandeng yang berbau tanah, akan mengurangi cita rasa ikan kendati telah dibuat dalam bentuk olahan. Ikan bandeng yang berbau tanah juga sangat tidak disukai oleh banyak kalangan sehingga penggunaannya sebaiknya dihindari. Bau tanah pada ikan bisa disebabkan oleh adanya senyawa geosmin yang ditimbulkan oleh jamur Actinomycetes dan ganggang biru *Oscillatoria tenuis*. Hal ini sering terjadi pada tambak yang dangkal dan letaknya jauh dari laut (tambak darat).

Dari Pelatihan Ikan Bandeng Presto yang telah dilakukan satu hari penuh, maka dapat diambil kesimpulan bahwa: Prinsip pengolahan ikan bandeng presto adalah dengan dilakukan pemrestoan pada suhu 121°C selama 60-90 menit dengan menggunakan uap panas bertekanan tinggi untuk proses pemasakannya.

5. DAFTAR PUSTAKA

Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021).

- Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2).
- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan pengawetan ikan. *Bumi Aksara. Jakarta*, 159.
- Anismar, A. (2020). MODEL PARIWISATA ISLAMI DI KABUPATEN ACEH SINGKIL. *Jurnal Jurnalisme*, 9(1).
<https://doi.org/10.29103/jj.v9i1.3100>
- Habib, M. (2020). Pengaruh Investasi terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *Fakultas Ekonomi Bisnis, Ekonomi Pembangunan*, 2004.
- Hadi, B. S. (2018). URGENSI STUDI PERSEPSI RESIKO LINGKUNGAN DALAM PERENCANAAN PEMBANGUNAN WILAYAH (Belajar dari Kasus di Kota Seoul). *Geomedia: Majalah Ilmiah Dan Informasi Kegeografian*, 7(2).
<https://doi.org/10.21831/gm.v7i2.19099>
- Ir. Dasir, M.si dan Ir. Suryatno, M. S. (2019). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Khaniful Umam, M., Qozaemah, S., Yusak, A., Rahim, A. R., Sukaris, S., & Fauziyah, N. (2021). UPAYA MENINGKATKAN PENGHASILAN RUMAH TANGGA DENGAN PELATIHAN BANDENG CABUT DURI DI DESA GOSARI KECAMATAN UJUNG PANGKAH KABUPATEN GRESIK. *DedikasiMU(Journal of Community Service)*, 3(1).
<https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v3i1.2349>
- Listina, J., Zunaidah, & Hudri, A. (2021). Pengaruh Manajemen Organisasi Dan Pembinaan Atlet Terhadap Prestasi Atlet Bulutangkis Sumatera Selatan. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 20(1).
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. (2021). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardenella Longiceps*) dengan Media Saos Tomat. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*.
- Murti, R. P. W. (2021). INVENTARISASI DATA PERTANAHAN SEBAGAI DASAR PERENCANAAN PEMBANGUNAN DI WILAYAH PESISIR MUNGGU. *Seminar Nasional Geomatika*.
<https://doi.org/10.24895/sng.2020.0-0.1153>
- Ningrum, T. A., & Amelia, W. (2019). Upgrading Manajemen Organisasi Kenagarian dan Literasi Masyarakat Melalui Rumah Baca. *Jurnal Halaqah*, 1(4).
- Rahman, M. T. (2018). Pembangunan Berbasis

- Masyarakat. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Surya Dailiati, Hernimawati, & Sudaryanto. (2020). Pembangunan Berbasis Masyarakat Di Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar. *Jurnal Niara*, 13(2). <https://doi.org/10.31849/niara.v13i2.4857>
- Yunianto, D. (2021). Analisis Pertumbuhan Penduduk terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *Forum Ekonomi*, 23(4).