



**PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN KERUPUK IKAN GUNA MENINGKATKAN EKONOMI
KELUARGA DI KELURAHAN PASAR BARU KOTA TANJUNG BALAI
SUMATERA UTARA**

Sani Susanti¹, Wirda Tulzannah Ritonga², Vidya Dwi Amalia Zati³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Masyarakat, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Medan,
Indonesia

email: susanti.sani@gmail.com^{1,2}, vidyazati@unimed.ac.id³

Abstract: Pasar Baru District is one of the fish-producing areas because the average head of the household works as a fisherman. The fish processing in this village is still not optimal because if the fish are not sold out, the fish will rot and be thrown away. Many housewives in the Pasar Baru District do not have side jobs and do not have skills. The purpose of this community service activity is to provide knowledge and skills for the housewives about how to process fish into fish crackers to increase their income of housewives. The target of this community service activity is housewives, totaling 15 people. This activity is carried out in three stages: counseling, training in making fish crackers, and mentoring. This activity results in housewives understanding the benefits of fish for their health, knowing how to process fish into fish crackers, making fish crackers independently, and marketing the processed fish crackers.

Keywords: Empowerment, Training, Fish Crackers, Family Economy

Abstrak: Kelurahan Pasar Baru merupakan salah satu daerah penghasil ikan, karena rata-rata pekerjaan kepala rumah tangga di kelurahan ini adalah sebagai nelayan, sementara para ibu rumah tangga hanya tinggal di rumah sambil menunggu suami mereka pulang dari melaut. Pengolahan ikan di kelurahan Pasar Baru ini masih kurang maksimal, karena ikan hasil tangkapan para nelayan ini tidak habis terjual, maka ikan-ikan akan membusuk dan dibuang. Ibu-ibu rumah tangga yang ada di kelurahan Pasar Baru banyak yang tidak memiliki pekerjaan sampingan dan tidak memiliki keterampilan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu rumah tangga tentang pengolahan ikan menjadi kerupuk ikan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga. Adapun yang menjadi sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 15 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: memberikan penyuluhan bagi ibu-ibu rumah tangga terkait dengan pentingnya pengolahan ikan, melakukan pelatihan pengolahan kerupuk dari ikan, dan pendampingan pengemasan terhadap hasil pengolahan ikan menjadi kerupuk. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga memiliki pemahaman mengenai manfaat ikan bagi kesehatan tubuh, memahami cara mengolah ikan menjadi kerupuk ikan, dan mampu membuat kerupuk ikan secara mandiri, serta mampu memasarkan hasil olahan kerupuk ikan.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Pelatihan, Kerupuk Ikan, Ekonomi Keluarga

Pendahuluan

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat, selain itu juga sering dijadikan sebagai komoditi ekspor (Kusumayanti dkk, 2011). Ikan merupakan bahan makanan yang memiliki protein tinggi karena tersusun dari asam amino yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu ikan juga memiliki kandungan Omega-3, serat vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Kota Tanjung Balai merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Sumatera Utara. Luas wilayahnya 60,52 Km² dan penduduk berjumlah 175.233 Jiwa pada tahun 2019. Kota ini berada di tepi sungai Asahan, sungai terpanjang di Sumatera Utara. Kota

Tanjung Balai terdiri dari 6 kecamatan dan 31 kelurahan. Salah satu kelurahan tersebut adalah kelurahan Pasar Baru. Berdasarkan letak geografisnya kelurahan Pasar Baru ini berada di kecamatan Sei Tualang Raso kota Tanjung Balai. Kelurahan Pasar Baru memiliki luas 130 ha yang terdiri dari 5 lingkungan. Pada umumnya masyarakat kelurahan Pasar Baru bekerja sebagai nelayan dan berwirausaha atau pedagang. Pekerjaan menangkap ikan hanya dilakukan oleh kaum laki-laki. Sementara itu Ibu-ibu biasanya hanya menunggu suaminya dirumah sambil mengurus keluarga.

Berdasarkan hasil pengamatan awal dan wawancara singkat yang telah dilakukan dengan beberapa nelayan di kelurahan Pasar Baru diperoleh informasi jika ikan-ikan hasil tangkapan para nelayan hanya dijual ke pelelangan ikan, sebagian hanya untuk dikonsumsi sendiri dan jika hasil tangkapan berlebih dan tidak habis terjual maka ikan itu akan membusuk dan terkadang dibuang begitu saja.

Karena permasalahan yang dirasakan oleh para nelayan maka perlu dilakukan optimalisasi terhadap pengolahan ikan hasil tangkapan nelayan. Optimalisasi ini merupakan salah satu cara untuk melakukan pengembangan inovasi terhadap-ikan-ikan tangkapan para nelayan tersebut, karena ikan merupakan salah satu makanan yang banyak mengandung zat-zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Ikan-ikan ini dapat diolah menjadi aneka makanan, salah satunya adalah kerupuk ikan. Namun, terkadang muncul permasalahan yang lain yaitu jika tangkapan ikan hanya sedikit, maka ibu-ibu akan mengeluh, hal ini disebabkan karena hasil tangkapan ikan tidak mampu memenuhi kebutuhan rumah tangga mereka jika ikan-ikan tersebut hanya dijual secara langsung ke pelelangan ikan, sementara kebutuhan rumah tangga semakin meningkat. Kebutuhan rumah tangga ini meningkat karena mereka juga harus memenuhi kebutuhan pendidikan anak-anak mereka yang masih berusia sekolah seperti membeli perlengkapan sekolah untuk pembelajaran dan pembayaran uang sekolah. Hal ini selalu menjadi keluhan bagi kaum ibu rumah tangga. Sehingga mereka berharap ada kegiatan yang bermanfaat bagi mereka untuk mengisi waktu luang. Dari dasar pemikiran inilah sehingga kami melakukan kegiatan pemberdayaan bagi ibu-ibu agar mereka dapat memanfaatkan waktu luang mereka dengan kegiatan yang bermanfaat dan kegiatan bermanfaat tersebut mampu membantu ekonomi keluarga mereka.

Menurut Mardikanto & Soebiato (2013:16) pemberdayaan merupakan serangkaian kegiatan untuk memperkuat dan atau mengoptimalkan keberdayaan (dalam arti kemampuan dan atau keunggulan bersaing) kelompok lemah dalam masyarakat, termasuk individu yang mengalami kemiskinan. Dari konsep ini dapat di pahami bahwa pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan sumber daya manusia atau masyarakat itu sendiri dalam bentuk penggalan kemampuan pribadi, kreativitas, kompetensi, daya pikir serta tindakan yang lebih baik dari waktu sebelumnya. Ibu-ibu rumah tangga adalah kelompok yang memungkinkan untuk diberdayakan dalam kegiatan usaha, karena ada banyak ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja di kelurahan Pasar Baru yang mana rata-rata pekerjaan suami mereka adalah sebagai nelayan. Jika ibu-ibu ini diberdayakan, bukan tidak mungkin akan mampu meningkatkan ekonomi keluarganya. Keberadaan ibu-ibu ini merupakan salah satu potensi untuk bisa

mengembangkan usaha di kelurahan Pasar Baru. Keberadaan usaha perlu terus dikembangkan oleh masyarakat kelurahan Pasar Baru itu sendiri, yang berarti bahwa mereka membutuhkan pengetahuan berwirausaha dan pengolahannya sehingga mampu mengembangkan usaha dengan memanfaatkan ikan hasil tangkapan suami mereka yang tidak habis terjual menjadi kerupuk yang bernilai ekonomi. Ibu-ibu di kelurahan Pasar Baru dapat memanfaatkan waktu luangnya dengan kegiatan berwirausaha. Dengan adanya kegiatan pemberdayaan ini diharapkan mampu membantu ibu-ibu rumah tangga untuk memiliki suatu keterampilan dalam mengolah ikan menjadi kerupuk, sehingga hasil kegiatan pemberdayaan ini dapat dimanfaatkan dalam kegiatan berwirausaha. Dengan harapan, kegiatan berwirausaha ini mampu membantu ibu-ibu dalam meningkatkan pendapatan keluarganya.

Potensi ibu rumah tangga dapat dimanfaatkan untuk mendukung ekonomi keluarga (Rudiati dan Heni, 2016). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan potensi ibu rumah tangga dengan memproduksi olahan ikan menjadi kerupuk dan membuka kelompok usaha melalui kegiatan pelatihan. Pelatihan merupakan kegiatan yang dirancang untuk mengembangkan sumber daya manusia melalui berbagai rancangan kegiatan.

Solusi yang ditawarkan pada kegiatan pengabdian ini difokuskan pada (a) pemanfaatan waktu luang ibu-ibu disamping tugasnya sebagai pengurus rumah tangga, (b) pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui ketiatan pelatihan keterampilan pengolahan ikan menjadi kerupuk, (c) menjadikan ibu-ibu rumah tangga mandiri dalam mengolah ikan menjadi kerupuk dan membuka usaha. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: (a) memanfaatkan potensi sumber daya yang ada di kelurahan Pasar Baru, (b) memanfaatkan potensi ibu-ibu rumah tangga untuk memperoleh penghasilan guna membantu memenuhi kebutuhan rumah tangga dengan mengisi waktu luang, dan (c) membentuk kelompok usaha ibu-ibu rumah tangga.

Metode

Kegiatan ini mulai dilaksanakan dari bulan Januari hingga bulan Maret 2020 dengan sosialisasi program di kelurahan Pasar Baru. Adapun kegiatan yang dilaksanakan antara lain:

a. Analisis lapangan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah meninjau lokasi tempat pengabdian yang akan dilakukan. Kemudian diskusi dengan mitra yang akan membantu pelaksanaan pengabdian.

b. Sosialisasi program

Sosialisasi dilaksanakan di kelurahan Pasar Baru. Kegiatan sosialisasi ini di hadiri oleh perangkat desa dan ibu-ibu rumah tangga kelurahan Pasar Baru.

c. Koordinasi team

Kegiatan koordinasi team dilakukan untuk menyamakan persepsi antara dosen dengan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, serta penyusunan rangkaian kegiatan.

d. Pembentukan kelompok

Pembentukan kelompok dilakukan di kelurahan Pasar baru. Peserta dalam pembentukan kelompok antara lain adalah perangkat desa, dosen, mahasiswa dan ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

e. Pelaksanaan kegiatan

Melakukan pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan. Pada tahap ini kami dari tim pengabdian kepada masyarakat secara langsung melatih ibu-ibu rumah tangga yang menjadi sasaran program mengolah ikan menjadi kerupuk. Selama proses pengolahan kerupuk ikan dilakukan pengawasan terkait prosedur kesehatan dan keselamatan kerja pada setiap pelaksanaan kegiatan. Pengolahan ikan yang dilakukan adalah berbasis bahan baku lokal mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan hingga pengemasan. Adapun langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan yang dilakukan adalah dimulai dari pemilihan ikan, kemudian ikan dicuci dan dihaluskan, setelah ikan dihaluskan maka kita harus mencampurkan daging ikan yang telah dihaluskan dengan bumbu dan tepung tapioka. Setelah mencampurkan semua bahan dengan tepung maka kita membentuknya menjadi adonan. Adonan yang telah dibentuk kemudian dikukus hingga matang, setelah matang adonan tersebut didinginkan di kulkas selama 12 jam. Setelah adonan didinginkan selama 12 jam maka kita keluarkan dari kulkas dan mengiris adonan tipis-tipis, kemudian dijemur dibawah sinar matahari, setelah kering adonan siap untuk di kemas.

f. Pendampingan

Kegiatan ini dilakukan agar ibu-ibu yang sudah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan secara mandiri dapat membuat kerupuk dari olahan ikan dengan menggunakan alat dan teknologi yang sudah ada. Selain itu kami juga memberikan motivasi kepada ibu-ibu peserta pelatihan agar mereka membentuk suatu kelompok usaha kecil rumah tangga sehingga dapat meningkatkan keinginan ibu-ibu rumah tangga yang menjadi peserta pelatihan untuk berusaha dalam meningkatkan penghasilan keluarganya. Disamping itu kami juga melakukan kegiatan pelatihan manajemen baik manajemen keuangan, manajemen pemasaran dan strategi promosi. Hal ini dilakukan agar ibu-ibu rumah tangga mampu memproduksi dan memasarkan hasil produksi mereka secara mandiri. Tahap pertama yang dilakukan untuk pemasaran produk ialah dengan menjajakan produk dari rumah ke rumah penduduk sebagai upaya untuk pengenalan produk kepada masyarakat, langkah selanjutnya akan dilakukan kerjasama dengan kepala desa setempat agar menghubungkan kelompok ibu-ibu dengan dinas perkoperasian yang ada di daerah tersebut. Harapannya kepala desa dapat memajukan kelompok usaha para ibu rumah tangga yang sudah mengikuti kegiatan pelatihan sebagai salah satu tindak lanjut dari kegiatan pengabdian yang telah diberikan kepada para ibu rumah tangga tersebut.

Hasil dan Pembahasan

1. Pelaksanaan Kegiatan

Program kegiatan pengabdian yang dilakukan pada ibu-ibu rumah tangga di kelurahan Pasar Baru melibatkan 15 ibu rumah tangga. Ibu-ibu rumah tangga ini adalah istri dari para nelayan dan tidak mempunyai pekerjaan sampingan, mereka hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga. Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan, ketua pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan mahasiswa yang merupakan anggota dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan kebetulan berdomisili di kelurahan Pasar Baru menyampaikan rencana program dan waktu pelaksanaan dengan tahapan kegiatan:

a. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan di kelurahan Pasar Baru. Penyampaian materi dilakukan untuk memberi pengetahuan awal kepada para ibu-ibu terkait dengan produk yang akan dihasilkan dalam kegiatan ini adalah olahan makanan dari ikan menjadi kerupuk yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ibu-ibu rumah tangga dapat menyediakan makanan yang bervariasi. Ibu-ibu rumah tangga juga memiliki pengetahuan tentang kandungan gizi yang terdapat pada ikan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Ibu-ibu rumah tangga kelurahan Pasar Baru sangat antusias dalam mengikuti kegiatan, hal ini disebabkan karena informasi yang disampaikan sangat terkait dengan permasalahan yang mereka hadapi, dimana selama ini ibu-ibu rumah tangga kurang memahami tentang manfaat mengkonsumsi ikan bagi kesehatan. Sebelumnya mereka mengatakan bahwa mereka merasa bosan untuk mengkonsumsi ikan. Sehingga terkadang mereka lebih memilih makanan lain untuk dihidangkan. Karena itulah, perlu diberikan informasi baru untuk meningkatkan pemahaman atau pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga mengenai keseimbangan gizi untuk menjaga kesehatan dengan mengkonsumsi ikan. Disamping itu, ada solusi yang dapat dilakukan jika ikan hasil tangkapan mereka tidak habis terjual, mereka dapat mengolahnya menjadi bahan makanan salah satunya seperti kerupuk dari ikan. Karena makanan berupa kerupuk ini sangat disukai oleh semua kalangan usia di masyarakat. Itu sebabnya akan diadakan pelatihan pembuatan kerupuk dari bahan dasar ikan bagi para ibu rumah tangga yang suami mereka adalah bekerja sebagai nelayan, agar mereka dapat mengolah ikan menjadi bahan yang memiliki nilai jual yang lebih. Selain itu, mereka juga dapat menggunakan keterampilan baru yang telah mereka miliki nantinya untuk membuka usaha bersama sehingga harapannya dapat membantu meningkatkan penghasilan keluarga mereka.

b. Pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan

Di awal kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan, kami terlebih dahulu memberikan pemahaman kepada ibu-ibu rumah tangga mengenai perlunya menjaga kebersihan diri, kebersihan alat dan kebersihan bahan yang digunakan selama proses pembuatan kerupuk dari ikan karena hal itu berkaitan dengan kesehatan. Kemudian kami juga memberikan pemahaman dan pengenalan alat dan

bahan, bagaimana teknik pelaksanaan pembuatan kerupuk dari ikan, setelah itu kami memberikan pelatihan kepada ibu-ibu terkait dengan pengolahan ikan menjadi kerupuk. Pada tahap ini kami memberikan penjelasan tentang tata cara membuat kerupuk ikan yang sehat, pembuatan kerupuk dari ikan ini kami upayakan dengan menggunakan alat-alat yang sederhana dan mudah dijangkau, bahan-bahan yang digunakan adalah daging ikan yang masih segar, tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, garam, minyak goreng, ketumbar dan air secukupnya. Sedangkan alat yang digunakan adalah loyang, baskom, penggorengan, kompor gas, blender, pisau, wajan, dan daun pisang. Proses pembuatan kerupuk dari ikan ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: a) membersihkan ikan terlebih dahulu kemudian mencucinya hingga bersih, b) kemudian memisahkan ikan dengan tulangnya, c) memblender daging ikan, d) memasukkan daging ikan yang sudah diblender ke dalam baskom, e) mencampurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan daging ikan yang sudah diblender serta menambahkan garam secukupnya sambal di aduk bersama dengan tepung terigu dan tepung tapioka, f) membentuk adonan menjadi beberapa bagian kemudian dibentuk menjadi bulat, g) mengukus adonan yang sudah di bentuk menjadi bulat, h) setelah matang maka adonan tersebut di masukkan ke dalam kulkas selamat kurang lebih 24 jam, i) setelah adonan mengeras lalu diiris tipis-tipis, j) kemudian irisan adonan tadi di jemur hingga kering, k) setelah itu siap untuk di kemas. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan, kami juga memberi pelatihan bagi ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan tentang teknik pengemasan kerupuk dari ikan. Setelah selesai maka kegiatan selanjutnya adalah memasarkan kerupuk dari olahan ikan.

c. Pendampingan pemasaran

Setelah kegiatan pembuatan kerupuk dari ikan selesai, maka kami melakukan kegiatan lanjutan yaitu membantu ibu-ibu peserta pelatihan untuk memasarkan produk hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah selesai dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan untuk pengenalan dan pengaplikasian produk yang telah diajarkan saat pelatihan serta diharapkan ibu-ibu rumah tangga sebagai mitra dapat memproduksi kerupuk ikan secara mandiri sehingga nanti produksi olahan ikan menjadi kerupuk ikan yang dapat terus berlanjut. Kegiatan pendampingan pemasaran ini, awalnya kami lakukan dengan memasarkannya secara langsung dari rumah ke rumah masyarakat yang ada di sekitar tempat tinggal ibu-ibu peserta pelatihan, selain itu kami juga meminta kepada kepala desa setempat untuk membantu menjembatani para ibu-ibu peserta pelatihan dengan pihak koperasi usaha yang ada di daerah tersebut agar bisa menyalurkan hasil produksi usaha dari ibu-ibu rumah tangga untuk kedepannya.

2. Hasil Kegiatan

Setelah kegiatan pemberdayaan kepada para ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan diperoleh hasil bahwa 85% terjadi perubahan pada ibu-ibu rumah tangga, dimana yang pertama, terjadi peningkatan sebesar 85% terhadap pengetahuan ibu-ibu

rumah tangga tentang pemanfaatan potensi sumberdaya yang tersedia di daerah mereka yaitu ikan. Disamping itu mereka juga semakin memahami manfaat mengkonsumsi ikan bagi kesehatan tubuh mereka. Karena mereka sudah memahami manfaat dari ikan. Yang kedua, ibu-ibu rumah tangga mampu mengembangkan potensi yang ada didalam diri mereka melalui kegiatan pelatihan yang telah dilakukan. Ibu-ibu rumah tangga memiliki keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk yang bernilai jual. Disamping itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga mampu meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah ikan menjadi kerupuk ikan. Hal ini terlihat dari kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam memproduksi kerupuk ikan secara mandiri. Yang ketiga, ibu-ibu rumah tangga mempunyai pekerjaan sampingan yang dapat menambah penghasilan keluarga, dan yang ke empat, ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah, mengemas produk dengan baik sesuai dengan standar pengolahan makanan. Dalam pelatihan ibu-ibu diajarkan mengenai bagaimana menjaga kebersihan selama pengolahan produk olahan ikan menjadi kerupuk ikan. Dan ibu-ibu secara mandiri mampu membuat kerupuk ikan. Yang ke lima, ibu-ibu mampu memasarkan produk yang dihasilkan sehingga mereka terus bisa memproduksi kerupuk dari ikan untuk dipasarkan.

Tindak lanjut dari kegiatan pengabdian kepada ibu-ibu rumah tangga yaitu perlu dilakukan dilakukan pelatihan terkait pengemasan produk, pemasaran secara online dan variasi olahan ikan menjadi aneka makanan lainnya.

Simpulan

Berdasarkan penjelasan di atas dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: (a) kegiatan penyuluhan tentang manfaat ikan bagi kesehatan tubuh dapat menambah pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu rumah tangga sehingga mereka menjadi lebih rutin mengkonsumsi ikan, (b) kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi kerupuk ikan bagi ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan keterampilan para ibu rumah tangga yang menjadi peserta pelatihan dalam mengolah ikan menjadi kerupuk ikan secara mandiri, (c) ibu-ibu rumah tangga memiliki pekerjaan sampingan dan memperoleh penghasilan tambahan.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan adalah (a) untuk keberlanjutan usaha kerupuk dari ikan yang dihasilkan oleh ibu-ibu rumah tangga dibutuhkan peran dari pemerintah setempat khususnya perangkat desa dan dinas koperasi, usaha kecil dan menengah Tanjung Balai untuk dapat melakukan pembinaan lebih lanjut, (b) ibu-ibu harus mampu memanfaatkan waktu luang dan secara mandiri menghasilkan inovasi dalam mengolah ikan menjadi aneka makanan.

Ucapan Terima Kasih

Ungkapan terima kasih yang tulus dikirimkan kepada segenap unsur dan pihak yang terlibat dalam acara pengabdian masyarakat ini. Kepada pengelola JPMA yang telah

menyebarkan laporan kegiatan ini kami sampaikan apresiasi yang dalam.

Daftar Pustaka

- Engelen, A., Angelia, I.O., (2017). Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculental L. Schoott*). *Jtech*, 5(2), 34-43.
<https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.114>
- Gailea, R. A. (n.d.). Alternatif Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Pengolahan Ikan Mujair Pada Kelompok Levonu dan Mujei di Desa Tomado, Kecamatan Lindu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kreatif*, 1(1), 1-13.
- Kusumaningrum, I., Asikin, A.N., (2016). Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida. *JPHPI*, 19(3), 233-239.
<http://repository.unmul.ac.id/handle/123456789/3428>
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119-121.
<https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>
- Laiya, N. R. M, Harmain dan Yusuf, N. (2014). Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 81-87.
<https://doi.org/10.37905/.v2i2.1258>
- Mardikanto, Totok dan Soebiato, Poerwoko. (2013). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Presektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Mardikanto, Totok dan Soebiato, Poerwoko. (2015). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Perspektif Kebijakan Publik. Rev.ed*. Bandung: Alfabeta.
- Standar Nasional Indonesia. (1999). *Kerupuk Ikan*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Wahyuni, M. (n.d.). www.gizi.net. Retrieved Agustus 2018, from www.gizi.net.
- Zulfahmi, A. N., Swastawati, F., & Romadhon, -. (2014). Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.
Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7790>