



Journal of Human And Education
Volume 5, No. 2, Tahun 2025, pp 67-75
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pelatihan Pengolahan Dan Pemasaran Basreng Ikan Untuk Pemberdayaan Ekonomi Di Kelurahan Mbongawani Kabupaten Ende

Santy Permata Sari¹, Maria Endang Jamu², Lambertus Langga³, Annamaria Tania Oktavia⁴, Nunung Hariyanti⁴

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Flores
Email: santypermata66@gmail.com¹, endangjamu2@gmail.com², lambertuslangga@yahoo.com³

Abstrak

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan upaya penting untuk mengurangi kemiskinan sekaligus meningkatkan kesejahteraan, terutama di daerah pesisir seperti Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende, yang memiliki potensi besar di sektor perikanan. Namun, pemanfaatan hasil perikanan belum optimal karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan dan pemasaran produk berbasis ikan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi basreng, produk bernilai ekonomi tinggi, serta memberikan pelatihan pemasaran. Metode yang digunakan meliputi observasi, pemaparan materi, praktik, dan edukasi berbasis media. Pelatihan ini diikuti oleh 16 peserta ibu-ibu PKK dan dilaksanakan dengan dukungan pemerintah kelurahan. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan pada keterampilan peserta dalam memproduksi basreng, yang juga mendapat respons positif dari masyarakat setempat. Pelatihan ini telah membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat melalui optimalisasi sumber daya lokal. Kedepannya, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan varian produk serta memanfaatkan media online untuk memperluas pemasaran.

Kata Kunci: Pelatihan Pengolahan, Pemasaran, Basreng Ikan, Pemberdayaan Ekonomi, Kelurahan Mbongawani

Abstract

Community economic empowerment is an important effort to reduce poverty while simultaneously improving welfare, especially in coastal areas such as Mbongawani Village, Ende Regency, which has great potential in the fisheries sector. However, the utilization of fishery products is not yet optimal due to the community's limited knowledge about processing and marketing fish-based products. This program aims to enhance the community's skills in processing fish into basreng, a high-value economic product, as well as providing marketing training. The methods used include observation, material presentation, practice, and media-based education. This training was attended by 16 participants from the PKK mothers and was conducted with the support of the sub-district government. The results showed a significant improvement in the participants' skills in producing basreng, which also received a positive response from the local community. This training has opened up new business opportunities and increased community income through the optimization of local resources. In the future, it is hoped that the community will be able to develop product variations and utilize online media to expand marketing

Keywords: *Processing Training, Marketing, Fish Basreng, Economic Empowerment, Mbongawani Village*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat menjadi salah satu fokus utama dalam upaya pengentasan kemiskinan dan peningkatan kualitas hidup di berbagai daerah di Indonesia (Leuhery et al. 2023). Di tengah tantangan yang dihadapi, pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal dapat menjadi solusi yang efektif. Sektor perikanan, sebagai salah satu sumber daya alam yang melimpah, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan masyarakat. Di Indonesia, sektor perikanan tidak hanya berfungsi sebagai penyedia pangan, tetapi juga sebagai pendorong ekonomi lokal (Sari and Khoirudin 2023). Masyarakat yang terlibat dalam sektor ini dapat meningkatkan kesejahteraan mereka melalui pengolahan produk perikanan yang inovatif.

Kabupaten Ende merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Timur yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Sektor perikanan menjadi salah satu potensi unggulan di banyak wilayah Indonesia, terutama di daerah pesisir dan kepulauan. Salah satu kelurahan di Kabupaten Ende yang memiliki potensi perikanan adalah Kelurahan Mbongawani. Kelurahan Mbongawani merupakan pusat perdagangan terbesar dan terlengkap di Kabupaten Ende. Namun, pemanfaatan sumber daya perikanan seringkali belum optimal, terutama dalam hal pengolahan dan pemasaran produk. Sebagaimana dikemukakan oleh (Ayuningtyas, Parisudha, and Khairunnisa 2022), "Pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah masih terkendala oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk". Hal ini mengindikasikan perlunya upaya untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi.

Salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang memiliki potensi ekonomi tinggi adalah basreng ikan. Basreng, singkatan dari baso goreng, merupakan makanan ringan yang populer dan memiliki nilai jual yang baik di pasaran. Namun, pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran basreng ikan masih menghadapi beberapa kendala. Kerans dan Ngongo (2022) menyatakan bahwa "Kurangnya inovasi dalam pengolahan pangan lokal menjadi hambatan utama dalam pengembangan usaha berbasis hasil perikanan". Di Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende, potensi perikanan yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hal ini sejalan dengan temuan (Purwanti et al. 2022) yang menyebutkan bahwa "Pemanfaatan sumber daya lokal yang belum maksimal menjadi salah satu faktor penghambat pertumbuhan ekonomi di daerah pesisir". Pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah seperti basreng ikan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

Namun, seperti halnya di daerah lain, masyarakat di Kelurahan Mbongawani juga menghadapi kendala dalam hal pengetahuan dan keterampilan pengolahan serta pemasaran produk. Sebagaimana diungkapkan oleh (Asmi and Alamsah 2022), "Keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan dan informasi pasar menjadi hambatan bagi masyarakat pesisir dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan". Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, pelatihan pengolahan dan pemasaran basreng ikan menjadi sangat relevan dan penting untuk dilaksanakan di Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende. Hal ini didukung oleh pernyataan (Subroto, Marta, and Indiarso 2022) bahwa "Pelatihan pengolahan pangan lokal terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta mendorong tumbuhnya wirausaha baru di sektor pangan".

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Basreng Ikan Untuk Pemberdayaan Ekonomi Di Kelurahan Mbongawani Kabupaten Ende" adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk basreng yang bernilai tinggi.
- b. Memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pemasaran produk perikanan, khususnya basreng ikan, agar masyarakat dapat memasarkan produk mereka secara efektif.
- c. Mendorong masyarakat untuk menghasilkan produk perikanan yang memiliki nilai tambah, sehingga meningkatkan pendapatan mereka, memfasilitasi pemberdayaan ekonomi lokal di kelurahan mbongawani dengan memanfaatkan sumber daya perikanan

yang ada.

- d. Membangun kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengolahan dan pemasaran produk perikanan yang berkelanjutan.

METODE

Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan, tim pengabdian masyarakat terlebih dahulu menentukan langkah-langkah yang tepat terkait metode pelaksanaan pengabdian, adapun langkah-langkah pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Basreng Ikan Untuk Pemberdayaan Ekonomi Di Kelurahan Mbongawani Kabupaten Ende” adalah sebagai berikut:

Langkah pertama tim pengabdian melakukan observasi di lapangan dan melakukan wawancara terhadap masyarakat RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende khususnya Ibu-Ibu PKK untuk mengetahui keinginan dan kesediaan Ibu-Ibu PKK untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat tersebut. Setelah melakukan wawancara, dapat diketahui bahwa yang bersedia untuk mengikuti kegiatan pengabdian tersebut berjumlah 16 orang.

Langkah kedua yaitu menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian. Berdasarkan kesepakatan Bersama antara tim pengabdian dan peserta, maka pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan pada:

Tabel 1. Jadwal kegiatan Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Basreng Ikan Untuk Pemberdayaan Ekonomi di Kelurahan Mbongawani Kabupaten Ende

Hari/Tanggal	Jumat, 11 Oktober 2024
Waktu	Pukul 16.00 WITA-selesai
Lokasi	RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende.
Sasaran Kegiatan	Ibu-Ibu PKK RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende.

Langkah selanjutnya menentukan metode-metode pelaksanaan yang akan dilakukan pada saat kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa metode yaitu:

1. Metode Pemaparan Materi

Metode pemaparan materi adalah cara atau teknik yang digunakan untuk menyampaikan informasi, konsep, atau pengetahuan kepada masyarakat. Tujuan dari metode ini adalah agar masyarakat dapat memahami, mengingat, dan menerapkan materi yang disampaikan.

Pemaparan materi dilakukan oleh Ibu Santy Permata Sari, S.AB., MM. selaku dosen pendamping dalam hal ini menyampaikan beberapa hal diawal kegiatan terkait pelatihan pengolahan dan pemasaran tentang basreng ikan yang nantinya akan berdampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi di masyarakat Kelurahan Mbongawani khususnya ibu-ibu PKK di RT 003/RW 004 Mbongawawo.

2. Metode Praktik Langsung

Mengadakan sesi pelatihan di mana peserta secara langsung belajar mengolah ikan menjadi basreng. Ini mencakup langkah-langkah dari pemilihan bahan baku hingga proses akhir pembuatan basreng.

3. Metode Kolaborasi

Menggendeng pihak-pihak terkait seperti pemerintah lokal, penyuluh perikanan, dan lembaga swadaya masyarakat untuk memperkuat pelatihan dan akses pasar.

4. Metode Edukasi Berbasis Media

Menggunakan video tutorial dan materi presentasi untuk mendukung pembelajaran, sehingga peserta dapat memahami dengan lebih baik.

5. Metode Proses Pembuatan

- Bersihkan ikan dan pisahkan daging ikan dari kulit dan tulangnya.
- Haluskan daging ikan dan es batu secara bersamaan menggunakan mesin penghalus daging.
- Campurkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan bawang putih, merica, garam, gula, dan kaldu bubuk. Aduk hingga merata.
- Tambahkan telur ke dalam campuran tersebut, kemudian aduk hingga rata.
- Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga adonan kalis dan bisa dibentuk.

- Ambil sedikit adonan ikan, bentuk bulat-bulat seperti bakso dengan ukuran sesuai selera.
- Gunakan sarung tangan pada saat membuat bulatan adonan agar adonan tidak lengket saat dibentuk, sehingga memudahkan proses pembentukan.
- Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan bulatan adonan bakso ke dalam air mendidih.
- Rebus bakso hingga mengapung, itu tanda bakso sudah matang.
- Angkat dan tiriskan bakso yang sudah matang.
- Setelah bakso ikan dingin, iris tipis bakso tersebut sesuai selera.
- Panaskan minyak goreng dengan api sedang.
- Goreng irisan bakso hingga kering dan renyah. Aduk-aduk agar matangnya merata dan tidak gosong.
- Angkat dan tiriskan basreng.
- Basreng ikan siap disajikan dan siap dikonsumsi. Anda bisa menambahkan bumbu tabur seperti cabai bubuk, bumbu rasa balado, atau bumbu pedas lainnya sesuai selera.
- Tips:

Pastikan adonan daging ikan benar-benar halus agar tekstur basreng lembut di dalam. Jangan menggoreng basreng dengan minyak terlalu panas agar tidak cepat gosong.

6. Metode Pembungkusan

Sekarang saatnya memastikan semua langkah pembungkusan sudah siap agar basreng ikan tetap segar, renyah, dan menarik bagi konsumen. Pastikan kemasan ziplock terpasang dengan baik, lengkap dengan label dan deskripsi produk yang informatif.

Jangan lupa untuk memeriksa kualitas produk sebelum dikemas, seperti kerenyahan dan rasa yang konsisten, serta memperhatikan kebersihan saat proses pengemasan. Ini adalah kunci agar konsumen puas dan tertarik untuk membeli kembali.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende terlaksana dengan baik dan lancar. Pelatihan pengolahan dan pemasaran basreng ikan di Kelurahan Mbongawani berhasil dilaksanakan dengan partisipasi aktif dari semua peserta. (Oktaviani, Wedyawati, and Mandala 2024) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan tersebut terbukti dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta terkait dengan cara mengolah makanan yang baik.

Dengan melakukan kegiatan ini, kita akan memahami proses pembuatan produk basreng ikan. Proses pembuatan ini tidak hanya melibatkan teknik-teknik pengolahan, tetapi juga mencerminkan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Setiap tahapan dalam pembuatan basreng ikan dirancang untuk meningkatkan nilai tambah dari produk perikanan, sekaligus memberikan keterampilan praktis kepada peserta (Najdah et al. 2024).



Gambar 1. *Pembukaan Kegiatan Oleh Sekretaris Lurah dan Pemaparan Materi Oleh Dosen Pendamping*

Dari gambar 1 di atas, dapat dilihat bahwa kegiatan awal yang dilakukan adalah pembukaan acara kegiatan oleh Bapak Yos selaku sekretaris lurah. Beliau menyampaikan tujuan dari kegiatan yang akan dilakukan kepada warga setempat. Selanjutnya, pemaparan materi oleh Ibu Santy selaku dosen pendamping. Beliau juga memberikan pemahaman

kepada peserta secara garis besar mengenai hal-hal yang berkaitan dengan pengolahan dan pemasaran basreng ikan. Setelah itu, ibu menjelaskan langkah-langkah pengolahan basreng ikan secara mendetail kepada peserta kegiatan. Melalui penjelasan yang mendetail mengenai langkah-langkah pembuatan, diharapkan peserta dapat memahami dan menerapkan teknik yang telah diajarkan. Selain itu, pembahasan ini juga akan menyoroti tantangan yang dihadapi selama proses pembuatan dan bagaimana solusi yang diimplementasikan dapat membantu mengatasi kendala tersebut. Dengan demikian, pembahasan ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang proses produksi basreng ikan dan dampaknya terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat di Kelurahan Mbongawani.

Selanjutnya, proses pembuatan basreng ikan merupakan hal yang paling penting dalam kegiatan ini, yang mencakup beberapa tahapan penting



Gambar 2. *Peserta Saling Bekerjasama Membuat Adonan Basreng*

Tahap pertama dapat dilihat dari gambar 2 di atas, bahwa tidak hanya mahasiswa pengabdian yang melakukan pengolahan basreng, tetapi Ibu-Ibu PKK turut mengambil bagian dan saling bekerjasama dalam proses membuat adonan basreng. Proses persiapan bahan baku dimulai dengan membersihkan ikan dan memisahkan dagingnya dari kulit serta tulang, memastikan hanya bagian terbaik yang digunakan. Daging ikan kemudian dicampur dengan es batu dan dihaluskan menggunakan mesin penghalus untuk menjaga kesegarannya selama pengolahan. Setelah itu, daging yang sudah halus dicampur dengan bawang putih, merica, garam, kaldu jamur, dan telur hingga merata. Selanjutnya, tepung tapioca ditambahkan secara bertahap sambil terus diaduk hingga adonan menjadi kalis dan siap dibentuk





Gambar 3. *Peserta Saling Bekerjasama Dari Proses Pembuatan Bulatan Adonan Sampai Proses Perebusan Bakso*

Tahap kedua dapat dilihat pada gambar 3 diatas, bahwa masyarakat sangat berantusias dalam proses pengolahan basreng ikan. Proses selanjutnya, setelah adonan siap, ambil sedikit adonan ikan dan bentuk bulat-bulat menyerupai bakso dengan ukuran sesuai selera. Gunakan sarung tangan pada saat membuat bulatan adonan agar adonan tidak lengket saat dibentuk, sehingga memudahkan proses pembentukan. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan bulatan adonan bakso ke dalam air mendidih. Rebus hingga bakso mengapung, karena itulah tanda bahwa bakso sudah matang. Setelah matang, angkat dan tiriskan bakso tersebut sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya.



Gambar 4. *Peserta Bekerjasama Dari Proses Pengirisan Bakso Sampai Proses Penaburan Bumbu Tabur Pada Basreng*

Tahap berikutnya dapat dilihat pada gambar 4 diatas, bahwa dosen pendamping turut ambil bagian dalam proses pemotongan bakso. Proses yang dilakukan setelah bakso ikan dingin ialah, iris tipis bakso tersebut sesuai selera untuk mendapatkan potongan yang sesuai. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, lalu goreng irisan bakso hingga kering dan renyah, sambal terus diaduk agar matangnya merata dan tidak gosong, setelah matang, angkat dan tiriskan basreng. Basreng ikan pun siap disajikan dan siap dikonsumsi. Untuk menambah cita rasa, anda bias menambahkan bumbu tabur seperti bubuk cabai, bumbu balado, atau bumbu pedas lainnya sesuai selera.





Gambar 5. *Produk Basreng Ikan Yang Siap Dikonsumsi Dan Siap Dipasarkan*

Tahap terakhir dapat dilihat pada gambar 5 diatas, bahwa basreng tersebut sia dipasarkan dan basreng yang sudah jadi dibagikan kepada peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian agar peserta dapat merasakan hasil makanan olahan mereka sendiri. Proses paling akhir adalah proses pembungkusan. Proses ini merupakan langkah penting untuk memastikan basreng ikan tetap segar, renyah, dan menarik bagi konsumen. Pastikan kemasan ziplock terpasang dengan baik, dilengkapi label serta deskripsi produk yang informatif. Sebelum dikemas, periksa terlebih dahulu kualitas produk, termasuk kerenyahan dan rasa yang konsisten, sambal menjaga kebersihan selama proses pengemasan. Semua ini adalah kunci untuk memastikan kepuasan dan menarik minat mereka agar kembali membeli produk anda

Dari berbagai tahap yang dilakukan, dapat dilihat bahwa semua peserta kegiatan pengabdian turut mengambil bagian dan juga sangat berantusias dalam proses pengolahan basreng ikan. Hasil kegiatan ini menjadi penting menurut kami, karena yang biasanya ikan hanya diolah dalam bentuk goreng dan kukus, sekarang ikan sudah bisa dinikmati dalam bentuk jajanan sehat berupa basreng ikan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat memanfaatkan ikan untuk diola menjadi sumber penghasilan ekonomi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (Sudaryanti 2021).

Adapun hasil dari pelatihan yang dilakukan oleh Ibu-Ibu PKK di RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, Kabupaten Ende. Berikut adalah hasil yang diperoleh dari kegiatan tersebut:

1. Peningkatan Keterampilan:

Peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan mengolah ikan menjadi basreng. Mereka dapat mengikuti setiap langkah mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penggorengan.

2. Produksi Basreng:

Dari pelatihan, peserta berhasil memproduksi sejumlah basreng ikan yang memenuhi standar kualitas, baik dari segi rasa maupun tekstur. Hasil produksi ini kemudian diuji coba dan mendapatkan respon positif dari masyarakat setempat.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan dan pemasaran basreng ikan di Kelurahan Mbongawani khususnya Ibu-Ibu PKK di RT 003/RW 004 Mbongawawo, bahwa program ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dan untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tinggi berupa basreng ikan. Peserta pelatihan mampu mengikuti setiap langkah proses pembuatan basreng dengan baik, menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas, dan mendapatkan respon positif dari masyarakat setempat. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, kegiatan ini berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat dan menciptakan peluang pendapatan baru.

Tindak lanjut dari kegiatan ini bagi masyarakat adalah masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kembali pengalaman pelatihan pengolahan basreng ikan, masyarakat diharapkan dapat menciptakan varian baru dari basreng ikan agar lebih menarik untuk dikonsumsi oleh konsumen, dan masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan media social dan platform online untuk memperluas jangkauan pasar produk yang dihasilkan. Tindak lanjut dari kegiatan ini bagi aparat kelurahan adalah aparat kelurahan diharapkan dapat memberikan dukungan berkelanjutan dalam bentuk pelatihan lanjutan dan akses ke teknologi pengolahan yang lebih modern, aparat kelurahan diharapkan membantu masyarakat dalam menjalin kerjasama

dengan distributor lokal dan memperkenalkan mereka pada pasar yang lebih luas, dan Aparat kelurahan diharapkan mengadakan program edukasi bagi masyarakat tentang pentingnya pengolahan dan pemasaran produk perikanan untuk meningkatkan kesadaran dan keterampilan mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan perlindungan-Nya, sehingga kami dari Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Flores Ende, dapat menyelesaikan kegiatan pelatihan pengolahan dan pemasaran basreng ikan di Kelurahan Mbongawani dengan baik.

Kami juga menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada aparat Kelurahan Mbongawani, khususnya kepada Bapak Abdurahman Djamal, S.Sos selaku kepala lurah dan Bapak Yosep A. Wela selaku sekretaris lurah yang telah memberikan dukungan dan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih kami tujukan pula kepada seluruh masyarakat RT 003/RW 004 Mbongawawo, Kelurahan Mbongawani, yang telah menerima kami dengan hangat dan berpartisipasi aktif dalam pelatihan.

Selama kegiatan ini, kami merasa sangat senang dapat berinteraksi dan belajar dari masyarakat setempat, serta berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi melalui pengolahan produk perikanan. Kami mengapresiasi semua peserta pelatihan yang telah menunjukkan semangat dan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti setiap sesi.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Kami mohon maaf apabila ada kata atau tindakan yang kurang berkenan di hati. Semoga kerja sama ini dapat berlanjut dan memberikan manfaat bagi masyarakat Kelurahan Mbongawani ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmi, Nur Fauzia, and Deni Alamsah. 2022. "Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal Pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti: Education on Making PMT Menu Based on Local Food In Mekar Mukti Posyandu Cadres." *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3(4):816–24.
- Ayuningtyas, Cita Eri, Annisa Parisudha, and Ramadhani Khairunnisa. 2022. "Pelatihan Olahan Pangan Lokal Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Di Terong 1, Terong Dlingo." P. 2964 in *Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat; e-ISSN*. Vol. 2686.
- Kerans, Geterudis, and Khristoforus Palli Ngongo. 2022. "Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Untuk Menumbuhkan Dan Mengembangkan Jiwa Entrepreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA." *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(2):573–80.
- Leuhery, Ferdy, Fitriingsih Amalo, Pandu Adi Cakranegara, Raden Rara Ayu Widaningsih, and Klemens Mere. 2023. "Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Sebagai Upaya Pengentaskan Kemiskinan." *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(4):8273–77.
- Najdah, T., Rachmat Agung Puank Parukka, Syahrudin Husein Enala, and Umiyati Haris. 2024. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Keterampilan Kerajinan Tangan Berbasis Bahan Lokal Di Kota Merauke." *Papsel Jurnal Pengabdian Dan Inovasi* 1(01):19–26.
- Oktaviani, Katarina Jeanne, Nelly Wedyawati, and Fransiskus Tatik Naga Surya Mandala. 2024. "Pelatihan Pengolahan Makanan Hasil Kebun Gizi Atau Bahan Lokal Di Tanjung Hulu." *JPPM: Jurnal Pelayanan Dan Pemberdayaan Masyarakat* 3(1):1–10.
- Purwanti, Yunika, Muhammad Hasdar Hasdar, Wadli Wadli, and Elinda Umisara. 2022. "Pelatihan Pengolahan Aloe Vera Sebagai Pangan Sehat Berbasis Keluarga Di Desa Banjarharjo." *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS* 3(01):29–34.
- Sari, Catur Desta, and Rifki Khoirudin. 2023. "Pengaruh Sektor Perikanan Terhadap PDB Indonesia." *Perwira Journal of Economics & Business* 3(01):10–22.
- Subroto, Edy, Herlina Marta, and Rossi Indiarto. 2022. "Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Kelompok Ukm Olahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon, Jawa Barat." *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)* 3(1):20–28.
- Sudaryanti, Sudaryanti. 2021. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Kelompok Seni

Dan Usaha Kecil Menengah Kelurahan Mangkubumen (Mpok Sinah Klamben)(Studi Di Kelurahan Mangkubumen, Kecamatan Banjarsari, Kota Surakarta)." *Jurnal Administrasi Publik* 12(2).