



Pemanfaatan Hasil Laut dalam Pembuatan Abon Ikan sebagai Makanan Khas Dusun Gerupuk, Desa Sengkol Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah

Shinta Wahyu Ningsih^{1*}, M. Zohri², Rizki Hendriawan³, Deby Putri Christianingsih⁴, Slamet Suprayogi³, Febriana Irfani⁵, Agung Suryanto¹, Suhd⁶, Tannia Rosali Oktaviani², Nasril Hanan², Muhammad Junaidi⁷

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²(Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³(Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴(Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial Politik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁵(Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁶(Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁷(Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

Article history:

Received: 18 Oktober 2024

Revised: 22 November 2024

Accepted: 4 Desember 2024

**Corresponding Author:*

Shinta Wahyu Ningsih,
Program Studi Agribisnis, Fakultas
Pertanian Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;
Email: m.junaidi@unram.ac.id

Abstract: Gerupuk Hamlet is a hamlet located on the west side of Gerupuk Bay. The majority of residents in Gerupuk Hamlet work as fishermen, both capture and aquaculture fishermen. Fishermen's fish catch is generally distributed to small traders. However, the storage time for fish is very short so there must be innovation that can extend the storage time for fish. One of them is by creating an innovative processed product in the form of Fish Floss. Due to the lack of knowledge of the Gerupuk community regarding processing fresh fish into shredded fish, a training on making fish floss was held in Gerupuk Hamlet. The aim of this activity was to increase the motivation of the community, especially women, in processing fish and to extend the storage time and increase the economic value of the fish. The method used is FGD (Focus Group Discussion). Preparation for production trials, training activities, as well as mentoring and evaluation. The result of this training activity was a product in the form of fish floss and the formation of a business group of 4 people. It is hoped that after this activity the fish floss business will continue and the fish floss product can become a product made by Khas Gerupuk Hamlet.

Keywords: fish; fish_floss; gerupuk_hamlet; training

Abstrak: Dusun Gerupuk merupakan dusun yang terletak pada sisi barat Teluk Gerupuk. Mayoritas penduduk di Dusun Gerupuk bekerja sebagai nelayan, baik nelayan tangkap maupun nelayan budidaya. Hasil tangkap ikan nelayan umumnya didistribusikan ke pedagang kecil. Namun, waktu simpan ikan sangat pendek sehingga harus ada inovasi yang dapat memperpanjang waktu simpan ikan tersebut. salah satunya yaitu dengan membuat inovasi produk olahan berupa Abon Ikan. Karena minimnya pengetahuan masyarakat Gerupuk mengenai pengolahan ikan segar menjadi abon, sehingga diadakan pelatihan pembuatan abon ikan di Dusun Gerupuk tujuan dilakukannya kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan motivasi masyarakat terutama ibu-ibu dalam mengolah ikan serta dapat memperpanjang waktu simpan dan meningkatkan nilai ekonomi dari ikan. Metode yang digunakan yaitu FGD (Focus Group Discussion). Persiapan uji coba produksi, kegiatan pelatihan, serta monitoring dan evaluasi. Hasil dari kegiatan pelatihan ini yaitu sebuah produk berupa abon ikan serta terbentuknya kelompok usaha yang berjumlah 4 orang. Diharapkan setelah kegiatan ini usaha abon ikan akan terus berjalan dan produk abon ikan bisa menjadi produk oleh oleh Khas Dusun Gerupuk.

Kata kunci: ikan; abon_ikan; dusun_gerupuk; pelatihan

PENDAHULUAN

Dusun Gerupuk merupakan dusun yang terletak pada sisi barat Teluk Gerupuk, Kabupaten Lombok Tengah. Mayoritas penduduk di Dusun Gerupuk bekerja sebagai nelayan, baik nelayan tangkap maupun nelayan budidaya. Nelayan di Dusun Gerupuk banyak membudidayakan berbagai jenis ikan dan juga termasuk tumbuhan yang hidup di laut yaitu rumput laut. Dusun Gerupuk juga memiliki berbagai tempat wisata yang indah yaitu Pantai Gerupuk, Batu Tebing, Tanjung Aan, Bukit Merese, serta Batu Kotak. Potensi laut di Dusun Gerupuk cukup mendukung kegiatan budidaya ikan dan biota laut lainnya. Budidaya ikan di laut Gerupuk dilakukan dengan pembuatan keramba jaring apung untuk membudidayakan ikan. Laut Gerupuk menyimpan banyak manfaat bagi Masyarakat sekitar karena dapat meningkatkan taraf hidup Masyarakat (Putra *et al.* 2019). Namun, pengolahan hasil laut yang dihasilkan dari Laut Gerupuk kurang diinovasikan. Hasil tangkap ikan nelayan umumnya didistribusikan ke pedagang kecil. Manakala hasil tangkap tersebut tidak terjual hasil oleh pedagang, ikan tersebut akan mengalami pembusukan. Menurut Tavares *et al.* (2021), ikan segar merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek. Sehingga, ikan segar harus disimpan didalam lemari pendingin yaitu dalam kondisi beku. Bahkan dalam kondisi beku, umur simpannya masih terbilang pendek. Terutama dalam lemari pendingin umur simpannya sekitar 5-7 hari. Hal ini dapat menurunkan nilai ekonomi dari ikan tersebut.

Oleh karena itu, perlu adanya inovasi teknik penyimpanan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomis. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah ikan tersebut menjadi produk olahan. Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan ikan yang dapat memperpanjang umur simpan ikan dan akan meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tersebut. Abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon ikan diolah dengan cara perebusan, penggorengan, serta pemisahan minyak. Produk abon ikan yang dihasilkan akan memiliki bentuk lembut, rasa yang enak, dan memiliki waktu penyimpanan yang relatif lama. Dengan adanya pengolahan ikan segar menjadi abon ikan akan memperpanjang waktu penyimpanan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tersebut. Pemanfaatan ikan sebagai produk olahan abon ikan ini, selain akan memperpanjang umur simpan serta meningkatkan nilai ekonomis ikan tersebut juga dapat melatih kreativitas masyarakat terutama ibu-ibu dalam mengolah ikan. Abon ikan memiliki daya simpan yang cukup lama, karena tekstur dari abon ikan yang cenderung kering. Teknik pengemasan abon ikan juga menjadi salah satu faktor untuk menjaga kualitas dan daya simpan dari produk abon ikan. Sehingga dalam melakukan pengemasan perlu diperhatikan bahan pengemasan yang digunakan. Dalam hal ini Abon Ikan Khas Gerupuk menggunakan dua kemasan yaitu kemasan kertas dan kemasan alumunium.

Produk abon ikan ini dapat dipasarkan di restoran, café, maupun hotel yang ada di sekitar Dusun Gerupuk. Melihat dusun gerupuk merupakan salah satu destinasi wisata terutama wisatawan mancanegara, sehingga perlu adanya produk khas Gerupuk yang bisa meningkatkan pendapatan Masyarakat gerupuk. Salah satunya dengan membuat produk Abon ikan yang bisa dijadikan sebagai produk makanan khas Gerupuk. Namun, pengetahuan masyarakat terutama ibu-ibu di dusun gerupuk mengenai pengolahan ikan segar menjadi abon ikan sangat minim. Setelah dilakukan wawancara dengan beberapa ibu-ibu di Dusun Gerupuk, banyak dari mereka yang kurang tahu mengenai cara pengolahan ikan menjadi abon ikan. Sehingga perlu diadakan pelatihan mengenai pembuatan abon ikan. Tujuan dari kegiatan Pelatihan pembuatan abon ikan di Dusun Gerupuk yaitu untuk meningkatkan motivasi ibu-ibu Dusun Gerupuk dalam mengolah hasil laut terutama ikan serta membuat produk olahan ikan yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas dusun gerupuk berupa abon ikan untuk memperpanjang waktu simpan dan meningkatkan nilai ekonomi dari ikan. Pembuatan abon ikan dilakukan melalui kegiatan pelatihan kepada masyarakat gerupuk terutama ibu-ibu. Kemudian membentuk kelompok usaha yang dapat melanjutkan produk abon ikan tersebut.

Masyarakat Dusun Gerupuk terutama ibu-ibu lebih banyak berperan sebagai ibu rumah tangga dan membantu suami mempersiapkan hal yang dibutuhkan untuk membudidayakan hasil laut. Dengan pembentukan kelompok usaha yang berisikan ibu-ibu ini akan membantu perekonomian ibu-ibu di Dusun Gerupuk. Masyarakat Dusun Gerupuk juga akan semakin kreatif dan inovatif dalam mengolah hasil tangkapan sehingga hasil tangkapan

tidak dijual dalam bentuk segar saja melainkan ada pengolahan yang bisa memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tersebut.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2024 yang berlokasi di Dusun Gerupuk, Desa Sengkol, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah. Sasaran kegiatan ini adalah 20 orang peserta ibu-ibu nelayan Dusun Gerupuk.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan antara *focus group discussion* (FGD), koordinasi dan sosialisasi, persiapan bahan dan alat dan pelatihan pembuatan abon. FGD dilaksanakan dengan survei dan wawancara dengan berbagai pihak masyarakat yang meliputi nelayan, dengan tujuan untuk mengetahui jenis ikan yang paling banyak ditangkap serta jenis ikan yang paling bagus di produksi dalam pengolahan pembuatan abon ikan. Selanjutnya melakukan wawancara dengan pedagang khususnya yang sudah memproduksi abon ikan untuk mendapatkan gambaran tentang tantangan, peluang dan proses produksi abon ikan. Selanjutnya berdasarkan data dan informasi akan dilakukan uji coba produksi abon ikan. Langkah-langkah yang dilakukan meliputi pemilihan jenis ikan yang akan digunakan sebagai abon ikan, pemilihan alat dan bahan yang akan digunakan meliputi resep, alat-alat yang akan digunakan, Evaluasi terhadap kualitas dan rasa abon ikan yang dihasilkan serta melakukan penyesuaian terhadap resep dan proses produksi berdasarkan hasil evaluasi yang di dapatkan. Pelatihan dan penyuluhan terkait proses pembuatan abon ikan yang meliputi proses pembuatan abon ikan yang higienis dan berkualitas, manajemen usaha kecil dan teknik pemasaran, cara pengemasan yang baik serta pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan efisiensi produksi. menjalin Kerjasama dengan Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lombok Tengah untuk membantu kami dalam mensupport pemateri, dana ataupun perlengkapan yang akan kami gunakan

Monitoring dan evaluasi

Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk menilai keberhasilan program meliputi pemantauan kualitas produk yang dihasilkan, evaluasi terhadap penerimaan pasar dan feedback konsumen. Dengan menerapkan metode ini diharapkan pemanfaatan hasil laut dalam pembuatan abon ikan dapat berjalan secara optimal dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan secara berkelanjutan bagi masyarakat dusun Gerupuk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Focus Group Discussion

Setelah melakukan FGD dengan berbagai pihak didapatkan beberapa informasi bahwa dalam pembuatan abon ikan, Jenis ikan yang baik untuk dijadikan abon adalah jenis ikan yang memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri. Dalam pembuatan abon ikan ini, jenis ikan yang digunakan adalah ikan jenis tongkol Ikan tongkol sangat banyak ditemukan di perairan Dusun Gerupuk saat musimnya tiba. Ikan tongkol dipilih juga sebagai bahan pembuatan abon ikan dikarenakan memiliki tekstur yang padat dan rasa yang kuat, sehingga sangat cocok dijadikan abon. Hal didukung dengan pernyataan Huthaimah *et al.* (2017) bahwa beberapa jenis ikan yang sering dijadikan abon yaitu ikan tongkol, ikan cakalang, serta ikan cucut Selain itu, ikan tongkol juga memiliki kandungan protein yang tinggi, sehingga abon ikan tidak hanya enak tapi juga memiliki kandungan gizi dan manfaat Kesehatan. Di antaranya ikan tongkol kaya akan protein, omega-3, vitamin A, vitamin B, vitamin D, kalsium, antioksidan, dan zat besi. Selain enak dan bergizi, ikan tongkol memiliki khasiat yaitu dapat merangsang pertumbuhan sel darah merah dan dapat menghambat proses penuaan. Kandungan gizi yang paling tinggi pada ikan tongkol yaitu protein dengan kandungan sebesar 48,38% (Hastuti & Ruhibnur 2016). Sehingga ikan tongkol ini sangat cocok untuk dikonsumsi dan dijadikan abon.

Koordinasi dan Sosialisasi

Sebelum memulai program pelatihan pembuatan abon ikan koordinasi dilakukan bersama dengan *stakeholder* Desa Sengkol dan juga bersama dengan tokoh masyarakat dan ibu-ibu kelompok usaha yang ada di dusun gerupuk. Koordinasi dilakukan untuk mengetahui apakah sebelumnya pernah dilakukan pembuatan abon ikan sehingga sebelum program pelatihan dimulai kekurangan serta kendala dari abon ikan sudah diketahui dan

dapat diantisipasi. Koordinasi dengan dinas terkait antara lain dengan Dinas Perikanan dan Kelautan Lombok Tengah (Gambar 1a), diperoleh bahwa instansi ini bersedia memberi materi pelatihan pembuatan abon, packaging, dan perlengkapan berupa pengering (spinner) dibantu untuk disiapkan.

Persiapan Bahan dan Alat

Persiapan bahan dan peralatan pelatihan dilakukan sebelum pelaksanaan pelatihan, selain itu juga dilakukan uji coba pembuatan abon ikan yang dihadiri peserta KKN Dusun Gerupuk.. Adapun alat yang diperlukan yaitu dandang, penggorengan, spatula/sutil, baskom, serta kompor. Adapun bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon ikan yaitu ikan, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, kemiri, lada, kaldu bubuk, santan, gula putih/merah, minyak goreng, Jeruk nipis, cabe besar, cabe kecil, serta Sere. Proses pembuatan abon ikan dimulai dari menyiapkan bahan-bahan sesuai resep yang telah ditentukan, merebus ikan dengan menambahkan garam dan jeruk nipis secukupnya. Setelah ikan matang, suwir atau blender ikan hingga dirasa cukup. Kemudian memblender semua bumbu (bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, kemiri, lada, cabe besar, cabe kecil). Setelah halus, tumis bumbu sampai harum, tambah daun salam ke dalam tumisan bumbu serta batang sereh yg sudah di geprek. Setelah bumbu harum, masukan ikan yg telah disuwir atau blender, aduk jadi satu bumbu dan ikan. Aduk sampai abon ikan berwarna kecoklatan dan matang. Setelah matang diamkan beberapa saat kemudian siap untuk dikemas (Gambar 1b).



Gambar 1. (a) Koordinasi dengan dinas terkait; (b) Produk abon hasil uji coba sebelum pelatihan

Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan pembuatan abon ikan dilakukan di Aula Balai Perikanan Budidaya Laut (BPBL) Lombok di Dusun Gerupuk pada hari Senin tanggal 22 Juli 2024, dengan jumlah peserta 20 orang (Gambar 2 dan Gambar 3). Selain peserta turut juga hadir pemateri dari Dinas Perikanan dan Kelautan Lombok Tengah beserta staf, kepala Dusun Gerupuk, serta perwakilan KKN Kuta. Acara pelatihan abon ikan dilaksanakan pada pagi hari dimulai dari registrasi peserta, kemudian pembukaan oleh MC, dilanjutkan dengan laporan ketua KKN Desa Sengkol, selanjutnya sambutan dari Kepala Dinas Perikanan dan Kelautan Lombok Tengah. Setelah beberapa sambutan, selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan dengan pemateri ibu-ibu PKK dari Dinas Perikanan dan Kelautan Lombok Tengah. Acara pelatihan pembuatan abon ikan berjalan dengan lancar dan mendapat antusias yang sangat baik dari peserta pelatihan. Peserta pelatihan pembuatan abon ikan, dapat memahami dengan baik materi yang disampaikan oleh pemateri, serta langsung melakukan praktek pembuatan abon sehingga ketika diberi beberapa pertanyaan peserta pelatihan mampu untuk menjawabnya. Dengan demikian, metode partisipatif aktif yaitu dengan melakukan praktek sesuai materi yang disampaikan pada proses pelatihan. Metode ini berguna sebagai sarana belajar masyarakat yang merupakan penggerak mitra di lingkungan masyarakat. Menurut Effendi et al. (2022) kegiatan pengabdian dengan penggunaan metode partisipatif aktif berguna untuk meningkatkan kemandirian serta pengelolaan kelompok yang terstruktur dan terarah.



Gambar 2. (a) Sambutan dan ceramah dari dinas terkait; (b) Praktik pembuatan abon ikan tongkol; (c) Foto bersama peserta pelatihan; (d) Foto bersama panitia dan narasumber.

Monitoring dan Evaluasi

Dari segi kualitas abon ikan tongkol sudah memenuhi standar usaha, karena abon ikan tongkol dibuat dengan memenuhi standar kebersihan dengan memerhatikan sterilisasi dalam tahap produksi. Abon ikan tongkol ini juga dapat bertahan cukup lama dan tanpa menggunakan bahan pengawet karena dalam tahap produksi abon ikan sudah dikeringkan menggunakan mesin pengering (spinner) sehingga abon ikan dapat bertahan tanpa adanya pengawet. Dari segi tekstur abon ikan sudah seperti abon ikan pada umumnya Dimana bertekstur kering dan memiliki rasa yang nikmat sehingga cocok dinikmati menggunakan nasi putih hangat. Abon ikan bisa tahan selama satu minggu. Jika disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama lagi. Jika dimasukkan dalam kemasan yang tertutup rapat, abon ikan bisa disimpan di dalam freezer untuk waktu yang lama sampai berbulan-bulan (Rusnaini et al.,2020). Abon ikan tongkol memiliki dua rasa yaitu ; original dan pedas manis (Gambar 4) dikarenakan masih dalam tahap awal produksi sehingga produsen baru bisa memproduksi dua jenis rasa saja tapi tidak menutup kemungkinan untuk varian rasa abon ikan tongkol ini dapat bertambah.



Gambar 3. (a) Abon ikan tongkol rasa original; (b) Abon ikan tongkol rasa pedas manis

Analisis Kelayakan Usaha

Dalam 1 kali produksi abon ikan dibutuhkan biaya produksi sebesar Rp 580.000 dengan menghasilkan 33 bungkus (pcs) abon ikan khas gerupuk dengan isian 100 gr per pcs. Biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan 1 (pcs) abon ikan yaitu sebesar Rp 17.576, sehingga harga jual per pcs sebesar Rp 20.000. Dengan memasarkan abon ikan dengan harga Rp20.000 didapatkan laba sebesar Rp2.424 per pc. Jika satu kali produksi menghasilkan 33 pieces maka laba satu kali produksi sebesar Rp79.992. Berdasarkan hasil perhitungan *break even point* (BEP) harga bahwa usaha abon ikan mencapai titik impas ketika jumlah penerimaan sebesar Rp 434.850 per produksi atau BEP unit 21,5 artinya produk abon ikan akan mencapai titik impas ketika berhasil menjual 21,5 atau 22 pcs per produksi. Dengan demikian, nilai BEP harga abon ikan per pcs sebesar Rp 17.576, dengan harga jual yang ditetapkan Rp 20.000 per pcs, sehingga nilai BEP harga lebih rendah dari nilai harga yang ditetapkan, sehingga jika dilihat dari analisis BEP, maka usaha pembuatan abon ikan tongkol skala rumah tangga sangat layak. Menurut Dethan & Geno (2018), BEP harus lebih rendah daripada harga yang berlaku saat ini. Kemudian nilai BEP harga abon ikan untuk seluruh kelompok saat ini adalah sebanyak Rp. 1.318.287 dengan nilai rata-rata per kelompok Rp. 37.665. Harga jual rata-rata yang ditetapkan saat ini adalah sebesar Rp. 25.143/bungkus, sehingga dari nilai BEP harga lebih tinggi dari nilai harga yang ditetapkan. Oleh karena itu jika dilihat dari BEP harga maka usaha dinyatakan kurang layak

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan bahwa usaha pembuatan abon ikan ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Produk abon ikan khas Gerupuk ini sangat cocok untuk dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Gerupuk. Pemasaran dari abon ikan dapat dilakukan dengan membangun kerjasama dengan beberapa pemilik café, restoran maupun hotel di sekitar Dusun Gerupuk. Melihat bahwa Dusun Gerupuk merupakan salah satu daerah wisata yang memiliki banyak wisatawan baik dalam negeri maupun luar negeri. Sehingga perlu adanya oleh-oleh yang menjadi khas dari Dusun Gerupuk ini. Salah satunya yaitu abon ikan khas gerupuk, yang memiliki rasa yang gurih, enak dan praktis karena kemasan yang digunakan sangat aman. Harga yang ditawarkan juga cukup terjangkau sesuai dengan kualitas yang diberikan.

Hasil dari kegiatan pelatihan yang dilakukan terbentuk kelompok usaha yang terdiri dari 5 orang ibu-ibu di Dusun Gerupuk yang akan melanjutkan usaha pembuatan abon ikan, dengan terbentuknya kelompok usaha ini, akan membantu perekonomian ibu-ibu Dusun Gerupuk, serta dapat melatih kreativitas dalam menginovasikan hasil laut yang ada di Dusun Gerupuk sehingga nilai jualnya akan semakin tinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pemanfaatan hasil laut dalam proses pembuatan abon ikan di Dusun Gerupuk mampu memberikan nilai tambah pada produk perikanan lokal dan dapat menjadi makanan khas menarik. Selain itu pembuatan abon ikan ini juga dapat membantu perekonomian masyarakat Dusun Gerupuk. Untuk meningkatkan kualitas dan nilai dari produk abon ikan sebagai cenderamata khas maka disarankan supaya masyarakat terus berinovasi dalam mengembangkan resep dan teknik produksi, selain itu penting untuk mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif untuk memperkenalkan produk abon ikan secara lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram atas penyelenggaraan KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Sengkol tahun 2024 serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik. Terima Kasih kepada Dinas perindustrian dan perdagangan dan Dinas Kelautan dan Perikanan yang telah membantu mensupport dalam kegiatan KKN. Serta ucapan terimakasih kepada pemerintah Kabupaten Lombok Tengah, Khususnya kecamatan Pujut, Desa Sengkol, Dusun Gerupuk atas dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktif dalam kegiatan KKN ini.

Daftar Pustaka

- Afriani, E., Azizah, I., & Rahayu, N. J. 2021. Menghitung implementasi biaya variabel dengan metode scattergraph. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 298-305. <https://doi.org/10.37385/raj.v1i2.244>
- Dethan, F. Y. E., & Geno, Z. A. P. 2018. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Abon Ikan Skala Rumah Tangga Di Kota Kupang. *Jurnal Agromina ISSN*, 1(1), 8–15.
- Effendi, I., Nurmayasari, I., Tantriadisti, S., & Yanfika, H. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Pengolah Ikan dalam Memproduksi Produk Perikanan Bernilai Ekonomis di Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Open Community Service Journal*, 1(2), 49–56. <https://doi.org/10.33292/ocsj.v1i2.8>
- Harapan, A. 2017. Penataan Dusun Gerupuk Sebagai Kawasan Wisata Kuliner Dan Bahari Berbasis Kearifan Lokal Dengan Pendekatan Community Engagement Strategy. *Jurnal Arsitektur ARCADE*, 1(2), 69-76. <https://doi.org/10.31848/arcade.v1i2.14>
- Hastuti, D. N., & Ruhibnur, R. 2016. Nugget dan kerupuk ikan tongkol sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Agromix*, 7(1).
- Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. 2017. Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244-256. DOI: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i3.4024>
- Putra, Y. A., Nuriyanti, K., Ridwan, M., & Basuki, P. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengembangan Objek Wisata Berbasis Ekowisata Di Dusun Gerupuk, Desa Sengkol, Kecamatan Pujut, Lombok Tengah. *Jurnal Ilmiah Kuliah Kerja Nyata Tematik Wisata Universitas Mataram*.
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. 2020. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. 2018. Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95-110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Tavares, J., Martins, A., Fidalgo, L. G., Lima, V., Amaral, R. A., Pinto, C. A., ... & Saraiva, J. A. 2021. Fresh fish degradation and advances in preservation using physical emerging technologies. *Foods*, 10(4), 780. Doi: 10.3390/foods10040780
- Yuni, S., Sartika, D., & Fionasari, D. 2021. Analisis Perilaku Biaya terhadap biaya tetap. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 247-253. <https://doi.org/10.37385/raj.v1i2.234>