

Pelatihan Pembuatan Sus Kering Udang Rebon Pada Masyarakat Muara Gembong Kabupaten Bekasi Jawa Barat

¹⁾Sachriani*, ²⁾Tari Indriani

^{1,2)}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur, Indonesia

Email Corresponding: tarindriani@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<p>Kata Kunci: Sus Kering Udang Rebon Muara Gembong Diversifikasi Pangan Video Pelatihan</p>	<p>Besarnya penggunaan lahan tambak di Kecamatan Muara Gembong serta hasil sumber daya alam perairan khususnya udang rebon melimpah, namun pengolahan udang rebon menjadi produk yang bernilai jual masih kurang. Oleh karena itu, tujuan program ini sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dalam mengoptimalkan hasil laut, pengolahan berbagai produk olahan makanan ringan dari bahan udang rebon yang variatif, berkualitas, bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberian materi melalui video pelatihan, praktik secara langsung, dan pendampingan. Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah (1) peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pembuatan sus kering udang rebon yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas. (2) produk olahan sus kering udang rebon dapat dijadikan peluang usaha yang lebih menarik konsumen dan menjadikan produk ekonomi kreatif sehingga menambah pendapatan masyarakat. (3) minat peserta pelatihan dalam membuat produk sus kering udang rebon setelah mengikuti pelatihan diperoleh 58% (18 orang) menyatakan sangat tertarik dalam membuat produk sus kering udang rebon setelah mengikuti pelatihan, 36% (11 orang) menyatakan tertarik, 3% (1 orang) menyatakan cukup tertarik, 3% (1 orang) tidak tertarik. Adapun outcome dari kegiatan ini yaitu produk sus kering udang rebon dan publikasi kegiatan pembuatan sus kering udang rebon di youtube.</p>
<p>Keywords: Dry Choux Rebon Shrimp Muara Gembong Food Diversification Tutorial Video</p>	<p>The large use of pond land in Muara Gembong District, it can be predicted that the results of aquatic natural resources, especially rebon shrimp, are abundant, but the processing of rebon shrimp into products with marketable value is still lacking. The aim of this program is an effort to empower the community in optimizing marine products, processing various processed snack products from rebon shrimp which are varied, high quality, nutritious and high selling value. The method used is providing material through training videos, direct practice, and mentoring. The results of implementing this community service are (1) participants know and able to practice making dried rebon shrimp choux which can be accepted by the whole community. (2) rebon shrimp dried choux processed products can be used as a business opportunity that is more attractive to consumers and made into a creative economic product to increasing people's income. (3) The interest of training participants in making rebon shrimp dry choux products after attending the training was obtained. 58% (18 people) stated very interested in making rebon shrimp dry choux products after attending the training, 36% (11 people) stated interested, 3% (1 people) stated quite interested, 3% (1 person) not interested. The outcomes of this activity are (1) rebon shrimp dry choux product (2) publication of the activity of making rebon shrimp dry choux on YouTube.</p>

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Muara Gembong adalah sebuah kecamatan di kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kecamatan ini merupakan kecamatan dengan wilayah paling ujung di Kabupaten Bekasi. berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Teluk Jakarta di timur, dan Kecamatan Babelan di selatan. Kecamatan Muara Gembong memiliki enam kelurahan atau desa, diantaranya Pantai Jayasakti, Pantai Harapanjaya, Pantai Sederhana, Pantai Bahagia, Pantai Bakti, Pantai Mekar. Kawasan pemukiman penduduk berada di pinggir laut dengan luas lahan keseluruhan 14.009 hektare (Ha) tersebut didominasi oleh lahan perairan. Muara Gembong memiliki tambak perikanan mencakup lahan seluas 10.125 Ha dan lahan pertanian seluas 512 Ha menjadi mata

5166

pencarian utama yaitu petani dan nelayan sebanyak 49,85% dari jumlah penduduk. Penduduk Muara Gembong bermata pencarian petani, nelayan, menangkap ikan, kepiting, dan udang untuk dijual ke jakarta khususnya ke daerah Cilincing, Ancol, dan Muara Angke (Asyiawati & Akliyah, 2014).

Melihat besarnya penggunaan lahan tambak di Kecamatan Muara Gembong, maka dapat diprediksi hasil sumber daya alam perairan khususnya udang rebon melimpah. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Oktaviani, dkk., (Oktaviani, Yonvitner, & Imran, 2019a) yaitu pada tahun 2003 luas lahan yang diidentifikasi sebagai tambak yaitu 9.079 ha, tahun 2010 lahan tambak mengalami pertambahan luas menjadi 9.384 ha. Lalu, pada tahun 2017 lahan tambak kembali bertambah luasnya menjadi 10.122 ha. Setelah dicocokan dengan hasil *ground truth*, kenyataannya luas tambak yang masih produktif hanya tersisa 7.344 ha. Sisanya seluas 2.723 ha yang berada di Desa Pantai Bahagia dan Pantai Bakti serta 55 ha di Pantai Sederhana adalah lahan yang masih berupa tambak namun sudah tidak dimanfaatkan sebagai tambak. Muara Gembong juga terkenal dengan olahan “Terasi Jembret” yaitu terasi yang diolah secara alami oleh beberapa masyarakat di Muara Gembong. Istri-istri nelayan mengolah hasil udang rebon yang diperoleh dari laut untuk dijadikan olahan terasi (Ernawati, 2016).

Udang rebon merupakan satu diantara jenis hasil laut yang berasal dari udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya (Syarif, Holinesti, Faridah, & Fridayati, 2017). Udang rebon jarang dikonsumsi masyarakat secara segar, tetapi lebih sering dikonsumsi melalui berbagai bentuk olahan seperti yang dimanfaatkan dalam bentuk pembuatan olahan yaitu udang rebon kering, kerupuk udang rebon, ebi, krese, dendeng udang, terasi, peyek, dan berbagai bentuk olahan kering lainnya. Produksi udang rebon terbagi menjadi beberapa cara, ada yang diolah langsung dalam keadaan segar, dan ada juga dalam bentuk udang rebon kering dengan proses pembuatannya menggunakan teknik pengeringan langsung panas matahari (Mardiyah & Ariana, 2020). Setiap 100 gr udang rebon kering mengandung 2306 mg kalsium dan 265 mg fosfor, serta kandungan zat besinya mencapai 21,4 mg (Antosias, Wadli, Yunika Purwanti, & Daryono, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya tentang kandungan zat besi dan kalsium untuk ibu hamil dengan penambahan tepung udang rebon pada *snack tortilla chips* sebagai upaya pencegahan *stunting I* menghasilkan bahwa peningkatan penambahan formulasi tepung udang rebon yang semakin tinggi berbanding lurus dengan kadar besi pada produk *snack tortilla chips* (Indriyani, Novika, Muliani, & Lupiana, 2022). Hasil penelitian oleh Romadhon, dkk., tahun 2018 menghasilkan bahwa daerah tambak banyak terdapat sisa-sisa makanan yang mengandung bakteri probiotik yang umumnya berasal dari bakteri asam laktat yang banyak terdapat pada usus udang rebon (Romadhon, Rianingsih, & Anggo, 2018). Penelitian berikutnya oleh Oktaviani, dkk., pada tahun 2019 menyatakan bahwa penggunaan lahan di Muara Gembong didominasi oleh penggunaan lahan tambak sebesar 7.344 ha (Oktaviani, Yonvitner, & Imran, 2019b).

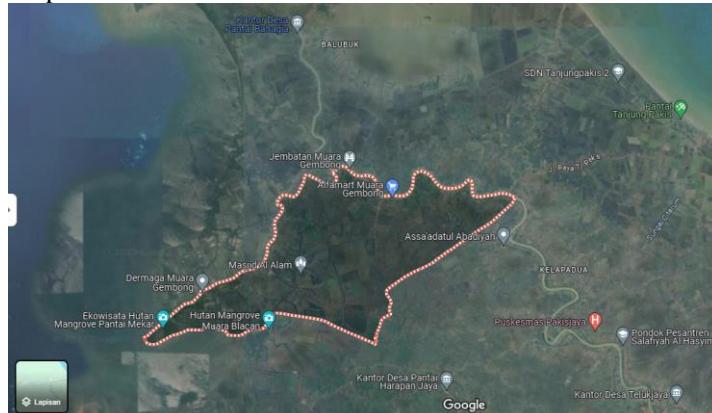
Untuk memaksimalkan penggunaan udang rebon dan hasil olahan produk maka ditentukan produk yang cocok untuk disubstitusikan. Salah satu kegemaran masyarakat Indonesia adalah mengkonsumsi camilan. Camilan yang banyak beredar dipasaran adalah camilan yang tidak sehat dan banyak mengandung *monosodium glutamat*, lemak tinggi, dan zat-zat lain yang berbahaya. Salah satu camilan yang disukai disemua kalangan adalah sus kering dan *cookies*. Selain itu, sus kering dan *cookies* juga mudah di buat dan memiliki daya simpan yang panjang. Sus kering merupakan salah satu jenis *choux pastry* yang memiliki karakteristik ringan, warna kecoklatan, berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga, dan memiliki rasa yang gurih (Hidayanti, Lucia, Pangesthi, & Pd, 2017). Kandungan air yang cukup banyak menghasilkan uap panas pada saat pemanggangan sehingga menggelembungkan adonan sehingga terbentuklah rongga.

Produk kue kering atau *cookies* pada sekarang ini beragam jenisnya. Inovasi produk olahan makanan dapat diartikan pembaruan dan perubahan untuk menciptakan atau memperbaiki produk yang memberikan nilai yang berarti. Inovasi dapat dikatakan juga suatu perubahan yang baru menuju kearah perbaikan, yang lain atau berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, yang dilakukan dengan sengaja dan berencana atau tidak secara kebetulan. Olahan pangan lokal menjadi salah satu usaha pengembangan usaha yang paling mudah untuk dilakukan. Keuntungannya adalah masyarakat tidak perlu mengambil bahan baku dari wilayah karena bahan baku telah tersedia diwilayahnya sendiri. Latar belakang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang akan dilakukan ini dimaksudkan untuk memanfaatkan pangan lokal yang banyak tersedia diwilayah tersebut, yaitu udang rebon.

Berdasarkan paparan diatas, maka tujuan dari kegiatan ini yaitu mengoptimalkan hasil laut, pengolahan berbagai produk olahan makanan ringan dari bahan udang yang variatif, berkualitas, bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi. Diharapkan, inovasi pengolahan udang rebon menjadi sus kering dapat membantu meningkatkan pendapatan dari sektor perairan, sehingga pelayan dan masyarakat sekitar dapat merasakan dampak dan manfaat dari pengembangan kegiatan yang akan dilakukan. Hal ini dapat dimanfaatkan masyarakat kawasan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat sebagai roda penggerak perekonomian dengan membuat usaha bersama.

II. MASALAH

Permasalahan yang dialami oleh sumber daya yang ada di Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi adalah salah satu hasil tambak yaitu udang rebon yang menjadi bahan sumber gizi dan banyak ditemui di desa setempat belum dioptimalkan secara baik dan belum terdapat produk kue kering dengan berbahan dasar udang rebon yang dapat menjadi produk awet usaha desa, serta masyarakat yang belum diberdayakan secara profesional menjadi pelaku usaha desa.



Gambar 1. Titik Lokasi Desa Pantai Mekar, Muara Gembong, Bekasi

III. METODE

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan kepada masyarakat sebanyak jumlah responden yaitu 31 orang dengan kriteria ekonomi menengah ke bawah dan ibu-ibu yang tidak bekerja di luar rumah. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu membantu memberdayakan ekonomi keluarga melalui peran para ibu rumah tangga di dusun tersebut dengan memanfaatkan bahan baku pangan lokal. Dalam jangka panjang usaha pemanfaatan bahan pangan lokal yang ada bisa memunculkan unit usaha di daerah tersebut yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga setempat.

Adapun tahapan proses pelaksanaan dan metode yang digunakan sebagai berikut:

- Tahap Persiapan. Tahapan proses kegiatan ini menggunakan metode ceramah untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang pangan lokal, yang meliputi jenis pangan lokal dan nilai gizi pangan.
- Tahap Pelaksanaan. Tahapan proses kegiatan ini menggunakan metode pemutaran video pengolahan produk olahan dari udang rebon dan metode demonstrasi untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
- Tahap Evaluasi. Tahap proses kegiatan ini menggunakan metode evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

Instrumen yang digunakan untuk menilai keberhasilan dan kemanfaatan kegiatan ini adalah:

- Daftar pertanyaan pre-test dan post test untuk mengukur perubahan pengetahuan masyarakat di wilayah sasaran.
- Angket untuk mengetahui respon atau masukan dan saran dari peserta pelatihan.

Tabel 1. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

No.	Indikator Kegiatan	Tolak Ukur
1.	Pelaksanaan pelatihan	Sesuai jadwal yang telah disepakati bersama
2.	Kehadiran peserta	Minimal peserta 70% hadir
3.	Keaktifan peserta (antusiasme peserta)	Peserta terlihat antusias mengikuti pelatihan
4.	Instruktur mempraktikkan cara membuat aneka produk kue sus kering berbahan dasar udang rebon	Peserta secara berkelompok mampu membuat aneka produk kue sus kering berbahan dasar udang rebon
5.	Instruktur mempraktikkan cara membuat aneka produk kue sus kue sus kering berbahan dasar udang rebon dan cara penyajiannya	Peserta secara berkelompok mampu membuat produk kue sus kue sus kering berbahan dasar udang rebon sesuai kriteria yang diharapkan

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pelatihan dalam pembuatan olahan sus kering udang rebon yang diikuti oleh 31 orang peserta yaitu ibu-ibu warga Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat bulan Juli 2023, maka dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan yang diberikan sangat menarik minat peserta sehingga membuat 31 peserta sangat antusias mengikuti kegiatan. Pelaksanaan P2M di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat dapat berjalan dengan baik karena adanya kerjasama dan bantuan dari Kelurahan Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, Ketua RT setempat, Ketua PKK dan ketua kader Posyandu setempat, serta minat dan antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini.

A. Tahap Persiapan



Gambar 2. Penyampaian Materi tentang Pangan Lokal Secara Umum

B. Tahap Pelaksanaan

Pada tahapan ini pemateri menampilkan video yang telah disiapkan oleh tim PKM tentang cara pembuatan sus kering udang rebon. Dimulai dari udang rebon yang dihaluskan hingga pengadunan kulit sus atau pastry hingga menjadi makanan diversifikasi yaitu sus kering udang rebon. Video penuh dapat diakses melalui link youtube berikut: https://www.youtube.com/watch?v=U4dz-Fk_H3g.

Selanjutnya adalah menjelaskan Teknik pengemasan makanan ringan agar lebih menarik dan kondisi makanan menjadi lebih awet.



Gambar 3. Hasil Teknik Pengemasan Makanan Ringan Bersama Masyarakat

C. Tahap Evaluasi

Pada tahapan ini tim PKM melakukan evaluasi untuk melihat keberhasilan penyelenggaraan kegiatan pelatihan bersama masyarakat. Evaluasi dilakukan dengan dua acara yaitu memberikan *pre-test* dan *post-test* kepada 31 masyarakat yang hadir. Berikut hasil *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan.

Tabel 2. Hasil *Pre-test* dan *Post-Test* Peserta Pelatihan

No.	Nama	Nilai	
		Pre-test	Post-test
1	Siti Khodijah	56	70
2	Hj. Suirah	42	56
3	Hasanah	84	84
4	Anis	56	70
5	Neneng	84	84
6	Jati A.	70	84
7	Ammy	70	84
8	Narsih	56	84
9	Purwati	70	84
10	Sarniti	84	100
11	Sarimah	70	84
12	Encih	56	70
13	Hasanah	56	84
14	Dewi Ningsih	70	84
15	Nengsih	70	84
16	Juminah	70	84
17	Maimanah	56	100
18	Masni	70	84
19	Uum	56	84
20	Yulianti	56	84
21	U. Senah	70	100
22	Dausri	70	84
23	Wati	84	100
24	Sanah	56	100
25	Ela Laela	70	84
26	Safitri	56	84
27	Lasti	70	70
28	Neneng	42	70
29	Purwaningsih	56	84
30	Jubaedah	70	84
31	Ela	84	100

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* pada Tabel 2., menunjukkan bahwa rata-rata *pre-test* yaitu 65,5 dan rata-rata *post-test* yaitu 83,9. Hal ini menunjukkan adanya kenaikan rata-rata pengetahuan peserta setelah mengikuti materi pelatihan yang diberikan. Sejalan dengan hasil kegiatan PKM oleh Nurliza (2023)

menunjukkan bahwa tingkat ketercapaian pengetahuan masyarakat berada pada kategori tinggi dan cukup, tetapi masih ada kesenjangan pada keterampilan terkait pengemasan produk (Nurliza, 2023).

Alat evaluasi selanjutnya menggunakan angket. Hasil angket sebagai berikut:

a. Kejelasan Materi menggunakan Video Pelatihan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang kejelasan isi materi yang disampaikan melalui video pelatihan, diperoleh bahwa 84% (26 orang) menyatakan bahwa isi materi sangat jelas dan 16% (5 orang) menyatakan bahwa isi materi jelas.

b. Kejelasan tentang Penjelasan Kelengkapan Alat, Bahan, dan Cara/Proses Pembuatan Produk

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang Penjelasan Kelengkapan Alat, Bahan, dan Cara/Proses Pembuatan Produk yang disampaikan melalui video pelatihan, diperoleh bahwa 55% (17 orang) menyatakan bahwa penjelasan yang disampaikan sangat jelas, 32% (10 orang) menyatakan jelas, dan 13% (4 orang) menyatakan cukup jelas.

c. Keefektifan Alokasi Waktu Pelatihan yang Diberikan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang keefektifan alokasi waktu pelatihan yang diberikan, diperoleh bahwa 55% (17 orang) menyatakan bahwa alokasi waktu yang diberikan saat pelatihan sangat sesuai, 35% (11 orang) menyatakan sesuai, dan 13% (3 orang) menyatakan cukup sesuai.

d. Pelatihan yang Diberikan sesuai dengan Kebutuhan Masyarakat Setempat

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang Keefektifan Pelatihan yang Diberikan apakah sesuai dengan Kebutuhan Masyarakat, maka diperoleh 55% (17 orang) menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan sangat sesuai dengan kebutuhan masyarakat, 35% (11 orang) menyatakan sesuai, dan 10% (3 orang) menyatakan cukup sesuai.

e. Minat Peserta Pelatihan dalam Membuat Produk Sus Kering Udang Rebon Setelah Mengikuti Pelatihan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang Minat Peserta Pelatihan dalam Membuat Produk Sus Kering Udang Rebon Setelah Mengikuti Pelatihan, maka diperoleh 58% (18 orang) menyatakan bahwa minat peserta pelatihan dalam membuat produk sus kering udang rebon setelah mengikuti pelatihan yaitu sangat tertarik, 36% (11 orang) menyatakan tertarik, dan 3% (1 orang) menyatakan cukup tertarik, 0% (0 orang), dan 3% (1 orang) tidak tertarik.

f. Minat Peserta Pelatihan dalam Membuat Produk Berbahan Dasar Hasil Perikanan Setelah Mengikuti Pelatihan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang Minat Peserta Pelatihan dalam Membuat Produk Berbahan Dasar Hasil Perikanan Setelah Mengikuti Pelatihan, maka diperoleh 61% (19 orang) menyatakan bahwa Peserta Pelatihan dalam Membuat Produk Berbahan Dasar Hasil Perikanan Setelah Mengikuti Pelatihan yaitu sangat tertarik, 26% (8 orang) menyatakan tertarik, dan 7% (2 orang) menyatakan cukup tertarik, 3% (1 orang) tidak tertarik, dan 3% (1 orang) sangat tidak tertarik. Hal ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Rusnaini, dkk., (2023) yang menyatakan bahwa faktor pendorong keberhasilan program pelatihan masyarakat adalah antusiasme kelompok yang memiliki kemauan untuk meningkatkan ketahanan ekonomi atau taraf hidup keluarganya, serta ketersediaan sumber daya alam sebagai bahan baku utama (Rusnaini, Rara Aulia Qonita, & Yuliandari, 2020).

g. Kepuasan Peserta Setelah Mengikuti Pelatihan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada 31 orang peserta pelatihan tentang Kepuasan Peserta Setelah Mengikuti Pelatihan, maka diperoleh 84% (26 orang) menyatakan bahwa Peserta Pelatihan merasa sangat puas dalam mengikuti pelatihan pembuatan sus kering udang rebon dan terdapat 16% (5 orang) menyatakan puas dalam mengikuti pelatihan pembuatan sus kering udang rebon.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang dicapai pada kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, disimpulkan bahwa: (1) Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pembuatan sus kering udang rebon yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas. (2) Produk olahan sus kering udang rebon dapat dijadikan peluang usaha yang lebih menarik konsumen dan menjadikan produk ekonomi kreatif sehingga menambah pendapatan masyarakat. (3) Minat peserta pelatihan dalam membuat produk sus kering udang rebon setelah mengikuti pelatihan diperoleh 58% (18 orang) menyatakan sangat tertarik dalam membuat produk sus kering udang rebon setelah mengikuti pelatihan, 36% (11 orang) menyatakan tertarik, 3% (1 orang) menyatakan cukup tertarik, 3% (1 orang) tidak tertarik.

Saran yang dapat diberikan adalah: (1) Perlu adanya pendampingan dari pihak terkait seperti kelurahan sehingga sosialisasinya semakin luas sehingga output dan outcomenya dapat tercapai. (2) Perlu pengembangan lebih lanjut agar diperoleh produk makanan yang tahan lama sehingga berpeluang untuk masuk ke industri rumahan dan memiliki nilai gizi yang baik. (3) Peserta harus meningkatkan kreativitas dan inovasi terhadap produk-produk pangan sebagai peluang usaha dengan memanfaatkan sumber daya alam di sekitar lokasi Desa Pantai Mekar, Muara Gembong, Bekasi sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Antosias, Wadli, Yunika Purwanti, & Daryono. (2023). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci. *Gema Agro*, 28(2), 147–154. <https://doi.org/10.22225/ga.28.2.8203.147-154>
- Asyiawati, Y., & Akliyah, L. S. (2014). Identifikasi dampak perubahan fungsi ekosistem pesisir terhadap lingkungan di wilayah pesisir kecamatan muaragembong. *Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kota*, 14(1).
- Ernawati, A. (2016). *Analisis Potensi Pantai Muara Beting Bekasi Menjadi Kawasan Wisata Mangrove Atie Ernawati*.
- Hidayanti, T. M., Lucia, D., Pangesthi, T., & Pd, M. (2017). *PENGARUH SUBSTITUSI BEKATUL DAN JENIS SHORTENING TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SUS KERING* (Vol. 5).
- Indriyani, R., Novika, Y., Muliani, U., & Lupiana, M. (2022). KANDUNGAN ZAT BESI-KALSIUM UNTUK IBU HAMIL DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON PADA SNACK TORTILLA CHIPS UNTUK PENCEGAHAN STUNTING. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 6, Nomor 3, 1896–1901.
- Mardiyah, S., & Ariana, D. (2020). *EDUKASI KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT UDANG REBON PADA MASYARAKAT NELAYAN KENJERAN SURABAYA*.
- Nurliza, N. (2023). PELATIHAN PEMILIHAN DAN LABEL KEMASAN PADA PRODUK TERASI UDANG REBON KELOMPOK WANITA NELAYAN. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1257–1265. <https://doi.org/10.46576/rjkpm.v4i2.3262>
- Oktaviani, S., Yonvitner, ., & Imran, Z. (2019). DAYA DUKUNG OPTIMUM BERBASIS POLA TATA GUNA LAHAN PESISIR DI MUARA GEMBONG KABUPATEN BEKASI. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(1), 75–87. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v11i1.21600>
- Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2018). Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21263>
- Rusnaini, Rara Aulia Qonita, R., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530. Retrieved from <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayati, L. (2017). Analisis kualitas sala udang rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 45–51.