

Pelatihan Krupuk Bandeng Kreatif untuk Penguatan Ekonomi Masyarakat

¹⁾Intan Ayu, ²⁾Syuhada, ³⁾Novi darmayanti, ⁴⁾Atiqo Mita Fauziyah, ⁵⁾Nurhasyim Khoiri, ⁶⁾Sisilia Tri Utami

^{1,2,3,4,5,6)}Universitas Islam Darul ‘Ulum Lamongan

Email: intanayu@unisda.ac.id, Syuhada@unisda.ac.id, Novidarmayanti@unisda.ac.id, Atiqo.2022@mhs.unisda.ac.id, Nurhasyim.2022@mhs.unisda.ac.id, Sisilia.2022@mhs.unisda.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Diversifikasi Produk Perikanan
Nilai Tambah Ikan Bandeng
Pemberdayaan UMKM

Masyarakat Desa Jabung memiliki potensi ikan bandeng yang melimpah, namun keterampilan pengolahan masih terbatas sehingga nilai ekonominya rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat krupuk bandeng kreatif sebagai diversifikasi produk dan penguatan ekonomi lokal. Pelatihan satu hari yang diikuti 50 peserta ini menggunakan praktik langsung, pengemasan sederhana, dan strategi pemasaran berbasis lokal. Hasil menunjukkan peningkatan rata-rata $\pm 30\%$ pada pengetahuan dan keterampilan, serta 80% peserta mampu memproduksi krupuk layak jual secara mandiri. Produk berpotensi menjadi unggulan desa, membuktikan bahwa pelatihan praktik dan pendampingan efektif meningkatkan kapasitas masyarakat dan kemandirian ekonomi secara berkelanjutan.

ABSTRACT

Keywords:

Fisheries Product Diversification
Value-Added Milkfish
MSME Empowerment

The community of Jabung Village has abundant milkfish resources; however, limited processing skills have hindered the optimal utilization of this potential and reduced its economic value. This community service program aimed to improve participants' knowledge and skills in processing milkfish into creative milkfish crackers as a product diversification strategy to strengthen the local economy. The program employed training and mentoring methods based on local potential, including needs identification, hands-on production training, simple packaging, and basic local marketing strategies. The activity was conducted in one day and involved 50 participants consisting of PKK members and local MSME actors. The evaluation results showed an average increase of approximately 30% in participants' knowledge and skills based on pre-test and post-test results, and about 80% of participants were able to independently produce marketable milkfish crackers. The products demonstrate potential to be developed as a village flagship product and to create new local business opportunities, indicating that practical training combined with appropriate mentoring effectively enhances community capacity and supports sustainable economic empowerment.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Desa Jabung merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki potensi ekonomi tinggi, namun pemanfaatannya di tingkat masyarakat sebagian besar masih terbatas pada penjualan ikan segar dengan harga rendah, sehingga peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat belum dimaksimalkan. Observasi awal dan wawancara dengan ibu-ibu PKK serta pelaku UMKM lokal menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum memiliki keterampilan mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah, belum memahami teknik pengemasan, dan belum memiliki strategi pemasaran yang efektif. Kondisi ini menjadi hambatan bagi peningkatan ekonomi lokal dan kemandirian usaha masyarakat (Rais 2019). Untuk itu, pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah merupakan strategi penting dalam pengembangan ekonomi lokal. Salah satu alternatif produk olahan yang memiliki prospek baik adalah krupuk ikan bandeng, yang tidak hanya memiliki masa simpan lebih lama tetapi juga diminati berbagai kalangan konsumen (Anshory et al. n.d.).

Pengembangan produk olahan seperti kerupuk ikan bandeng tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat. Pelatihan pengolahan pangan berbasis lokal dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan motivasi masyarakat untuk menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan (Susilowati, Suryaningrum, and Andayani 2021). Dengan bimbingan yang tepat, masyarakat dapat mengolah produk olahan inovatif sekaligus mempelajari teknik pengemasan dan pemasaran yang efektif sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Susanti et al. 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan kerupuk ikan bandeng telah dilaksanakan di Desa Jabung dengan melibatkan Ibu-Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) serta pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) lokal. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta, tidak hanya dalam teknik pengolahan, tetapi juga dalam pengemasan dan strategi pemasaran produk. Partisipasi aktif dan antusiasme peserta mencerminkan tingginya motivasi masyarakat untuk berkembang secara ekonomi. Produk kerupuk ikan bandeng yang dihasilkan dinilai memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, membuktikan bahwa dengan pendampingan yang tepat, masyarakat mampu menciptakan peluang usaha baru berbasis potensi lokal (Argubi, Ishaka, and Taufiq 2021). Dengan demikian, kegiatan ini menegaskan pentingnya pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan, sekaligus membuka peluang peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Jabung melalui inovasi dan kemandirian usaha.

II. MASALAH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jabung, sebuah desa yang sebagian besar warganya bekerja di bidang perikanan dan usaha mikro. Wilayah ini memiliki potensi ikan bandeng yang cukup besar karena letaknya dekat tambak dan perairan laut, namun pemanfaatan hasil perikanan masih terbatas pada penjualan ikan segar. Hal ini menyebabkan pendapatan masyarakat relatif rendah dan mengurangi kesempatan untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal (Rais & Patang, 2019).

1. Aspek Produksi: Keterbatasan keterampilan pengolahan ikan bandeng

Masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM, belum menguasai teknik pengolahan ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah, seperti kerupuk atau nugget kreatif. Hal ini menyebabkan potensi ikan bandeng sebagai sumber ekonomi lokal belum dimanfaatkan secara optimal.

2. Variasi produk dan kemasan terbatas

Produk olahan yang dihasilkan masih monoton dan kurang menarik bagi konsumen. Kemasan produk belum layak jual, sehingga nilai jual rendah dan daya saing terbatas.

3. Aspek Pemasaran: Jangkauan pasar terbatas dan minim strategi promosi

Penjualan produk sebagian besar masih dilakukan di pasar tradisional lokal. Pemanfaatan media sosial dan strategi promosi modern belum optimal; kualitas dan kuantitas konten pemasaran rendah. Peluang pasar lokal maupun nasional belum tergarap dengan maksimal.

Melihat permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan untuk memberikan solusi melalui pelatihan inovasi produk olahan ikan bandeng, yaitu pengembangan variasi produk yang kreatif, serta pendampingan strategi pemasaran berbasis media sosial. Program ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk, memperluas jangkauan pasar, serta memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Jabung.

III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD), yang menekankan pada pemanfaatan aset dan potensi lokal masyarakat (Chamidi, Kurniawan, and Soleh n.d.) Desa Jabung, khususnya hasil budidaya ikan bandeng. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan, dengan tujuan meningkatkan keterampilan teknis, kreativitas produk, serta motivasi berwirausaha masyarakat.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan difokuskan pada identifikasi kebutuhan dan kesiapan mitra, yang meliputi:

- a. Koordinasi dengan perangkat Desa Jabung dan kader PKK untuk menentukan waktu, tempat, dan peserta kegiatan.

- b. Identifikasi potensi lokal berupa ketersediaan ikan bandeng sebagai bahan baku utama, serta minat masyarakat terhadap pengolahan produk pangan berbasis hasil tambak.
- c. Penyusunan materi pelatihan yang mencakup pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk, teknik penghilangan duri, formulasi adonan, proses penggorengan, serta pengemasan produk.
- d. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan selama kegiatan pelatihan dan praktik.

Melalui tahapan persiapan ini, kegiatan pengabdian dirancang secara terstruktur dan sesuai dengan kebutuhan mitra, sehingga pelaksanaan pelatihan dapat berjalan efektif, tepat sasaran, serta mendukung pencapaian tujuan peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Jabung.

2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan bandeng dilaksanakan selama satu hari, yaitu pada tanggal 17 Juli 2025 mulai pukul 08.00 hingga 12.00 WIB. Pelatihan ini bertempat di Balai Desa Jabung, Kecamatan Laren, Kabupaten Lamongan yang dipilih sebagai lokasi utama karena mudah dijangkau dan cukup strategis untuk kegiatan kelompok masyarakat.

3. Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan terdiri dari ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM lokal di Desa Jabung yang memiliki minat dalam pengolahan makanan berbasis hasil tambak, khususnya ikan bandeng. Peserta direkrut melalui koordinasi dengan perangkat desa dan kader PKK dengan total peserta sebanyak 50 orang.

4. Tahapan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam beberapa tahapan berikut:

a. Sosialisasi dan Rekrutmen Peserta

Tim melakukan sosialisasi kepada warga desa melalui pertemuan desa dan media sosial lokal. Rekrutmen dilakukan dengan mendaftarkan peserta melalui pengurus PKK desa.

b. Pemaparan Materi oleh Narasumber

Pada sesi awal pelatihan, materi disampaikan oleh Intan Ayu S.M., M.E mengenai :

- 1) Potensi nilai tambah produk olahan ikan
- 2) Teknik dasar pembuatan kerupuk ikan
- 3) Strategi pengemasan dan pemasaran sederhana



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Bandeng

c. Praktik Langsung Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng

Peserta dibagi dalam beberapa kelompok untuk melakukan praktik secara langsung, mulai proses pemilihan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, penjemuran, hingga proses penggorengan.



Gambar 4. Praktik Pengolahan Bandeng

d. **Evaluasi dan Diskusi Pemasaran Produk**

Di akhir sesi, dilakukan evaluasi terhadap hasil olahan ikan bandeng berupa kerupuk yang telah dibuat. Diskusi kelompok juga dilakukan untuk mengeksplorasi peluang pemasaran, seperti penjualan di pasar lokal atau melalui pemasaran media sosial.

5. **Peralatan dan Bahan**

Dalam kegiatan pelatihan ini, peralatan dan bahan yang digunakan meliputi:

- Ikan bandeng segar hasil budidaya lokal Desa Jabung
- Bahan tambahan seperti tepung tapioka, bawang putih, penyedap rasa, dan bahan pendukung lainnya
- Alat produksi, seperti talenan, pisau, baskom, kompor gas, wajan, dan cetakan kerupuk
- Alat bantu pengemasan, seperti plastik kemasan dan label kemasan.

Dengan demikian, tahap persiapan ini menjadi dasar penting dalam memastikan kesiapan mitra, kelancaran pelaksanaan kegiatan, serta keberhasilan program pelatihan pembuatan kerupuk ikan bandeng di Desa Jabung.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Antusiasme dan Partisipasi Peserta

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan bandeng yang dilaksanakan di Balai Desa Jabung mendapat respons positif dari masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta sejak tahap sosialisasi hingga pelaksanaan. Jumlah peserta yang hadir mencapai lebih dari 50 orang, melebihi jumlah yang ditargetkan. Sebagian besar peserta adalah ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM yang memang memiliki ketertarikan pada kegiatan produktif berbasis potensi lokal. Antusiasme ini juga tampak dalam keaktifan mereka mengikuti materi yang disampaikan, bertanya selama sesi diskusi, serta ketekunan saat praktik langsung.

Partisipasi peserta tidak hanya menunjukkan minat yang tinggi, tetapi juga komitmen untuk mengembangkan keterampilan baru. Beberapa peserta membawa catatan untuk mendokumentasikan tahapan proses pembuatan kerupuk, sementara yang lain terlibat aktif dalam membantu teman sekelompoknya. Dalam praktik pembuatan kerupuk, terlihat kolaborasi dan semangat gotong royong yang kuat. Peserta yang sebelumnya belum pernah mengolah ikan menjadi produk makanan pun tampak antusias mencoba dan belajar. Hal ini menjadi indikator bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis, tetapi juga menumbuhkan semangat kebersamaan dan motivasi berwirausaha.

Hasil Produk: Inovasi Kerupuk Bandeng Kreatif

Melalui pelatihan ini, peserta berhasil memproduksi kerupuk ikan bandeng dengan cita rasa dan tampilan yang menarik. Inovasi dilakukan mulai dari pemilihan ikan bandeng segar, penghilangan duri secara efisien, hingga proses pencampuran adonan dengan bumbu-bumbu lokal yang disesuaikan dengan selera masyarakat. Hasilnya adalah kerupuk dengan tekstur renyah, aroma ikan yang tidak menyengat, dan

rasa gurih yang khas. Kerupuk ini juga memiliki keunggulan dari sisi kandungan protein karena menggunakan bahan dasar ikan yang kaya nutrisi.

Selain dari segi rasa, inovasi juga tampak pada aspek kemasan produk. Peserta dikenalkan dengan cara pengemasan sederhana menggunakan plastik vakum dan sealer, serta pembuatan label produk untuk menambah nilai jual. Kemasan ini tidak hanya menjaga kualitas kerupuk, tetapi juga membuatnya lebih menarik bagi konsumen. Dengan pengemasan yang baik dan desain yang informatif, kerupuk bandeng buatan peserta menjadi lebih siap bersaing di pasar lokal, seperti pasar desa, toko kelontong, maupun platform penjualan online sederhana.

**Produk Luaran
KKN UNISDA JABUNG '25**

Bandkriuk (Bandeng Kriuk)
Komposisi:
3 ons daging ikan bandeng segar, 12 sendok makan tepung tapioka, 4 siung bawang putih, 1 sendok teh ketumbar, sedikit kencur, garam dan penyedap rasa secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan Bandeng Kriuk:

- Persiapan ikan:** cuci bersih ikan bandeng lalu kukus selama 1 jam, pisahkan daging ikan dari tulang dan kulitnya, kemudian haluskan daging ikan.
- Membuat adonan:** campurkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan tepung tapioka, bawang putih, ketumbar, kencur, garam, dan penyedap rasa serta aduk hingga merata.
- Menggoreng:** Panaskan minyak di wajan, goreng adonan dengan api sedang, tiriskan dan sajikan.

SOSMED KKN JABUNG

📷 kknunisda25_jabung 📷 kknunisda25_jabung
📍 Desa Jabung, Laren Lamongan

Gambar 5. Banner Produk

Potensi Ekonomi: Nilai Tambah dan Peluang Usaha

Salah satu capaian utama dari pelatihan ini adalah meningkatnya kesadaran peserta akan pentingnya nilai tambah dari produk olahan. Jika sebelumnya ikan bandeng hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah, maka setelah diolah menjadi kerupuk, nilai ekonominya meningkat signifikan. Misalnya, 1 kg ikan bandeng yang semula dijual seharga Rp20.000 dapat menghasilkan kerupuk senilai hingga Rp60.000 setelah melalui proses pengolahan dan pengemasan. Ini menunjukkan bahwa inovasi sederhana mampu memberikan dampak nyata terhadap pendapatan rumah tangga.

Selain itu, potensi usaha kerupuk ikan bandeng di Desa Jabung tergolong menjanjikan karena didukung oleh ketersediaan bahan baku yang melimpah serta tingginya minat masyarakat terhadap makanan ringan berbahan dasar ikan. Beberapa peserta bahkan menyampaikan ketertarikan untuk melanjutkan produksi secara mandiri di rumah. Dengan memanfaatkan media sosial dan jaringan lokal, produk ini dapat dipasarkan lebih luas. Pelatihan ini membuka peluang baru bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Untuk mengukur dampak pelatihan, dilakukan pre-test sebelum kegiatan dan post-test setelah pelatihan. Aspek yang diukur meliputi pengetahuan tentang pengolahan ikan bandeng, keterampilan teknis pembuatan kerupuk, serta pemahaman pengemasan dan nilai jual produk.

Tabel 1. Hasil post-test setelah pelatihan

| Aspek yang Dinilai | Rata-rata Pre-test | Rata-rata Post-test | Peningkatan |
|-------------------------------------|--------------------|---------------------|-------------|
| Pengetahuan pengolahan ikan bandeng | 52 | 78 | +26 |
| Keterampilan pembuatan kerupuk | 50 | 80 | +30 |
| Pemahaman pengemasan dan nilai jual | 48 | 75 | +27 |

Hasil pada Tabel 1 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan, meskipun kegiatan hanya dilaksanakan dalam waktu relatif singkat, yaitu selama ± 4 jam. Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek keterampilan pembuatan kerupuk, yang menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung efektif diterapkan dalam kegiatan pengabdian jangka pendek.

Analisis Dampak Kegiatan terhadap Mitra

Pelaksanaan pelatihan dalam satu hari di Balai Desa Jabung tetap memberikan dampak positif terhadap mitra. Peserta yang sebelumnya belum memahami teknik pengolahan ikan bandeng secara optimal, setelah pelatihan mampu mengikuti tahapan pembuatan kerupuk mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, hingga proses penggorengan dan pengemasan sederhana.

Keterlibatan aktif peserta selama kegiatan berlangsung, khususnya saat praktik kelompok, mempercepat proses transfer pengetahuan dan keterampilan. Hal ini sejalan dengan karakteristik peserta yang mayoritas merupakan ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM (Tanggela et al. 2025), yang cenderung lebih mudah menyerap materi melalui pembelajaran langsung dibandingkan metode ceramah semata.

Tantangan dan Solusi selama Kegiatan

Dalam pelaksanaan pelatihan, beberapa tantangan sempat muncul, seperti keterbatasan alat produksi, kurangnya pengalaman sebagian peserta, dan kendala cuaca saat proses penjemuran kerupuk. Tidak semua peserta memiliki perlengkapan yang memadai untuk praktik secara bersamaan, sehingga pelaksanaan dilakukan secara bergantian dan bertahap. Selain itu, peserta dengan latar belakang minim dalam pengolahan makanan memerlukan pendampingan lebih intensif selama praktik. Tantangan-tantangan ini sempat menghambat kelancaran sesi, terutama pada saat pengolahan awal bahan.

Namun demikian, solusi dapat diterapkan secara adaptif. Tim KKN bersama Dosen Pembimbing Lapangan memfasilitasi pembagian alat secara efisien dan membentuk kelompok kecil agar praktik tetap berjalan efektif. Peserta yang lebih berpengalaman juga diminta membantu peserta lain, sehingga proses pelatihan menjadi lebih inklusif dan kolaboratif. Untuk mengatasi kendala cuaca, proses penjemuran kerupuk dialihkan ke tempat yang lebih tertutup dengan bantuan kipas angin sebagai alternatif pengeringan. Dengan pendekatan yang fleksibel ini, kegiatan tetap berjalan sesuai rencana dan menghasilkan output yang optimal.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan bandeng di Desa Jabung terbukti berhasil menjawab permasalahan mitra, khususnya keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil tambak menjadi produk bernilai tambah. Keberhasilan program ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, sebagaimana tercermin dari hasil evaluasi pre-test dan post-test, serta kemampuan peserta mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan kerupuk ikan bandeng dan pengemasan produk.

Selain peningkatan kapasitas teknis, kegiatan ini juga berdampak pada meningkatnya kesiapan berwirausaha peserta, yang ditandai dengan pemahaman dasar mengenai pengemasan dan strategi pemasaran sederhana. Pemanfaatan ikan bandeng sebagai aset lokal menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan dan pendampingan berbasis potensi desa efektif dalam mendorong penciptaan produk olahan kreatif yang memiliki peluang ekonomi.

Untuk menjamin keberlanjutan program, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan pada aspek manajemen usaha, pemasaran digital, serta pengurusan perizinan produk (PIRT dan label halal). Bagi pengabdian selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan kegiatan serupa dengan durasi pendampingan yang lebih panjang dan melibatkan jejaring pemasaran agar produk kerupuk ikan bandeng dapat berkembang sebagai produk unggulan Desa Jabung secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Anshory, IZza, Indah Sulistiyowati, Lukman Hudi, Muh Arul Romadhon, and Hariska Ade Pratama. "No Titrlaining on Milkfish Processing to Enhance the Knowledge of Tambak Asri Surabaya Community in Fish Crackers Production: Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Tambak Asri

Surabaya Dalam Produksi Krupuk Ikan.”

Argubi, Adi Hidayat, Mukhlis Ishaka, and Muhammad Taufiq. 2021. “KABUPATEN BIMA.” 2(1): 292–301. doi:10.31949/jb.v2i1.733.

Chamidi, Agus Salim, Benny Kurniawan, and Agus Nur Soleh. *Pendekatan ABCD Dan Manajemen*.

Rais, Muhammad. 2019. “MATAPPA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat Desa Mandalle Kabupaten Pangkep.” 2: 108–13.

Susanti, Sani, Wirda Tulzannah Ritonga, Vidya Dwi, Amalia Zati, Program Studi, Pendidikan Masyarakat, Fakultas Ilmu Pendidikan, and Universitas Negeri Medan. 2022. “1, 2 ,.” : 24–31.

Susilowati, Endah, Diah Hari Suryaningrum, and Sari Andayani. 2021. “Pengolahan Dan Manajemen Usaha Produk Camilan Kerupuk Ikan Bandeng Dalam Upaya Meningkatkan Potensi Lokal.” 1(1): 68–72.

Tanggela, Astrosani Igo, Maria Karvila, Universitas Mahasaraswati Denpasar, and Universitas Mahasaraswati Denpasar. 2025. “Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Produk Lokal Untuk Kelompok Pkk Dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi.” 5(193): 193–201.