

Pengembangan Usaha Bandeng Presto Desa Pantai Sederhana Muara Gembong dalam Meningkatkan Penjualan melalui Digital Marketing

Fauziah^{1*}, Andi Saidah², Bobby Reza³, Sitti Nurazizah⁴, Fitri Noviana⁵

¹ Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Jl. Sunter Permai Raya, Jakarta Utara, Indonesia

¹ fauziah.yanis72@gmail.com; ² andisaidah19@gmail.com; ³ bobby.reza@uta45jakarta.ac.id; ⁴ Fauziah.yanis72@gmail.com,

⁵ andisaidah19@gmail.com

* Correspondence author : Fauziah

ARTICLE INFO

Article history

Received : 23-09-2024

Revised : 16-12-2024

Accepted : 21-1-2025

Keywords :

Pengembangan Usaha Bandeng

Presto;

Metode Penjualan

Digital Marketing;

ABSTRACT

Usaha budidaya tambak ikan bandeng dilihat secara teoritis dapat memberikan prospek sisi ekonomi yang lebih menjanjikan, karena mengingat ikan bandeng hingga saat ini tetap menjadi komoditas budidaya ikan yang paling banyak diproduksi dan juga dikonsumsi di Indonesia. Berdasarkan data dari KKP, pada tahun 2014 yang lalu, produksi bandeng Indonesia tercatat sebesar 600.000 ton. Sementara pada tahun 2015 ditargetkan produksi bandeng bisa naik menjadi 800.000 ton. dari hasil pelatihan yang sudah dilakukan menghasilkan Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan produk olahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bandeng isi pada kelompok mitra. produk bandeng presto dan bandeng isi yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian, sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha produk olahan ikan bandeng, dan mengaktifkan masyarakat untuk mengembangkan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomi dengan memahami teknologi yang telah diberikan dalam penyuluhan, pelatihan serta pendampingan

A. PENDAHULUAN

Potensi perikanan budidaya sangat prospektif untuk di kembangkan. Budidaya perairan atau suatu kegiatan akuakultur (*aquaculture*) menjadi usaha yang dapat dijadikan andalan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dalam negeri maupun untuk ekspor. Jumlah penduduk/bangsa Indonesia yang besar merupakan potensi pasar bagi produksi budidaya perairan. Disamping itu, terdapat biota-biota akuatik yang dapat dibudidayakan merupakan komoditas yang bernilai jual sangat tinggi di pasar Internasional, sehingga tidak terlalu sulit untuk menembus pasar ekspor (Seputarikan, 2015). Usaha budidaya perikanan tambak yang dilakukan di Indonesia merupakan aktivitas perekonomian yang mampu berkelanjutan pada khususnya dalam penggunaan atau pemanfaatan sumber daya alam. (1)

Usaha budidaya tambak ikan bandeng dilihat secara teoritis memberikan prospek sisi ekonomi yang lebih menjanjikan, karena mengingat ikan bandeng hingga saat ini tetap menjadi komoditas budidaya ikan yang paling banyak diproduksi dan juga dikonsumsi di Indonesia. Berdasarkan data dari KKP, pada tahun 2014 yang lalu, produksi bandeng Indonesia tercatat sebesar 600.000 ton. Sementara pada tahun 2015 ditargetkan produksi bandeng bisa naik menjadi 800.000 ton. (2)

Tujuan utama usaha pengolahan ikan bandeng adalah untuk memaksimalkan hasil perikanan dan memberikan nilai tambah untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk di pasar. Ikan bandeng memiliki beberapa kelebihan, diantaranya dari segi rasa dapat diterima konsumen, kandungan gizi yang tinggi, dan harga yang cukup terjangkau. Kandungan protein ikan bandeng sekitar 20- 24% yang terdiri dari asam amino glutamat 1,23% dan lisin 2,25%, serta juga kaya akan kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak.(3)

Upaya pemenuhan kebutuhan konsumsi ikan pada kegiatan usaha budidaya ini ada bagian yang harus menjadi perhatian pembudidaya yaitu pembudidaya harus memperhitungkan bagaimana budidaya yang efektif dan juga efisien dengan memperhatikan pada kesesuaian biaya produksi yang akan dihabiskan dengan jumlah pendapatan yang dihasilkan. Harga ikan hasil panen sering kali mempengaruhi jumlah nilai profit yang diperoleh oleh pembudidaya, sehingga menyebabkan



penghasilan masyarakat pembudidaya ikan akan sangat beraneka ragam. Hal ini tidak lain adalah karena kurangnya pengetahuan tentang pemasaran dan pengemasan yang menarik yang dapat mempengaruhi besar kecilnya pendapatan yang diperoleh. (4)

Kabupaten Bekasi adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibu kotanya adalah Kota Cikarang. Lokasi kabupaten ini berada dengan tepat di sebelah timur Jakarta, berbatasan dengan Kota Bekasi dan Provinsi DKI Jakarta, Laut Jawa di Barat dan utara, Kabupaten Karawang di bagian timur, serta Kabupaten Bogor di selatan. Kabupaten Bekasi terdiri atas 23 kecamatan, yang dibagi lagi atas sejumlah/beberapa desa dan kelurahan. Kecamatan Muara Gembong terdiri dari enam desa, yaitu:

Jayasakti seluas 220 hektar (ha); Pantai Mekar 235 ha; Pantai Sederhana 65 ha; Pantai Bahagia 265 ha; Pantai Bakti 29 ha; dan Pantai Harapan Jaya dengan lahan terluas 275 ha. Kawasan pemukiman penduduk berada di pinggir laut dengan luas lahan keseluruhan lahan mencapai 14.009 ha tersebut didominasi oleh lahan perairan. Tambak perikanan yang ada mencakup lahan seluas 10.125 ha menjadi mata pencaharian utama 60 persen dari total kepadatan penduduk sekitar 36.181 jiwa. Sisanya bekerja dengan menjadi petani darat, mengelola lahan pertanian kering seluas 60 ha. Lahan kritis di Muara Gembong telah diolah dengan budidaya pertanian ada seluas 512 ha. Muara Gembong juga terkenal dengan potensi alamnya, pada muara ini terdapat budidaya ikan bandeng yang sangat diminati oleh warga Jakarta karena dagingnya yang tidak bau, hal itu dikarenakan adanya ikan "bandeng gembong" diberikan pakan ikan yang alami.

Selain itu, Kabupaten Bekasi berbatasan dengan Jakarta, Bogor dan Karawang merupakan posisi yang strategis dalam memasarkan ikan bandeng. Jakarta yang merupakan ibu kota negara menjadi pasar yang sangat potensial bagi produk ikan dari wilayah Kabupaten Bekasi. Lebih khususnya lagi Kecamatan Muara Gembong. Kecamatan Muara Gembong adalah penghasil Bandeng yang cukup diminati karena dagingnya yang tidak bau. Ikan bandeng didapatkan nelayan dari tambak yang ada di daerah tersebut.

Kedudukan Muara Gembong yang jaraknya lebih dekat dengan Jakarta dibandingkan dengan pusat kota Kabupaten Bekasi apabila ditempuh dengan transportasi air atau laut bisa dijadikan keunggulan dan potensi dalam memasarkan ikan bandeng. Selain itu sebagai peluang potensi tujuan pemasaran ikan bandeng juga sebagai penyedia benih atau bibit bandeng.

Muara Gembong berbatasan dengan Laut Jawa di bagian sebelah Utara, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Babelan, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Karawang dan sebelah Barat berbatasan langsung dengan areal Teluk Jakarta.. Transportasi darat, kecuali ojek sepeda motor, tidak ada yang dapat masuk ke area wilayah pesisir Muara Gembong karena jalannya masih rusak. Di sepanjang area pantai masih terdapat hutan bakau, meskipun sudah banyak yang berubah menjadi tambak udang dan bandeng. Bagi nelayan yang membawa ikan hasil tangkapan dapat menjualnya di sekitar muara tersebut. Terdapat pedagang penampung yang menerima pasokan ikan dari nelayan, para pedagang juga menerima penjualan udang dari tambak-tambak yang ada di pesisir Muara Gembong. Kecamatan Muara Gembong memiliki luas lahan yang terluas dari kecamatan lainnya yaitu 14.009 ha atau 11,00 % dari luas total Kabupaten Bekasi yaitu 127.388 ha. Kawasan ini didominasi oleh lahan perairan. Tambak perikanan yang mencakup lahan seluas 10.125 ha menjadi mata pencaharian utama penduduk.

Desa Pantai Sederhana merupakan induk dari semua desa di Kecamatan Muara Gembong Secara geografis Desa Pantai Sederhana berlokasi di Kecamatan Muaragembong Kabupaten Bekasi. Desa Pantai Sederhana memiliki lokasi Jalan : 14 Km, Sawah Dan Ladang : 45 Ha, Bangunan Umum : 90 Ha, Empang : 1073 Ha, Pemukiman/ Perumahan : 45 Ha, Jalur Hijau : 54 Ha dan Pemakaman : 1 Ha. Berdasarkan data yang didapatkan dari 877 orang sebagian besar warga desa Pantai Sederhana adalah nelayan yaitu sebanyak 400 orang.

Berikut di bawah adalah kondisi mitra dan peralatan yang dipergunakan dalam produksi pembuatan bandeng presto yang menjadi industri kelompok dengan nama kelompok Gaga Lestari:



Gambar 1. ibu-ibu Kelompok Gaga Lestari



Gambar 2. Freezer penyimpanan sedang mencabut duri bandeng bandeng

Menurut Iffah Muflihati (2020) bahwa bandeng merupakan jenis ikan perairan tawar yang potensial untuk dikembangkan. Beberapa kelebihan yang dimiliki ikan bandeng adalah kandungan protein yang cukup tinggi dan juga memiliki kemampuan untuk hidup pada kondisi lingkungan yang cenderung tidak menguntungkan. Selain itu, rasanya yang gurih juga menjadi alasan mengapa jenis ikan ini banyak diminati oleh masyarakat. Meskipun ikan bandeng memiliki berbagai kelebihan, namun kualitas ikan bandeng akan menurun seiring dengan berjalannya waktu, dan diperlukan usaha untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan melalui proses pengawetan maupun pengolahan, metode yang digunakan untuk pengawetan ikan bandeng adalah pendinginan dan pembekuan.

Tujuan pelaksanaan adalah kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Usaha Bandeng presto Desa Pantai Sederhana Muara Gembong. Dengan mengikutsertakan mahasiswa sebagai bagian dari kegiatan MBKM yaitu berkegiatan kewirausahaan dan kuliah kerja nyata.

Pengolahan bandeng presto terdiri dari 9 tahapan mulai dari penerimaan bahan baku, hingga pengemasan. Nilai organoleptik bahan baku dan produk adalah 8. Rendemen proses penyiangan 92,60% dan pemasakan yaitu 43,51%. Penerapan suhu dingin selama proses produksi belum dilakukan secara baik dan benar. Sanitasi dan hygiene belum diterapkan dengan baik. Perhitungan aspek finansial sederhana selama satu bulan berproduksi mendapatkan keuntungan sebesar Rp 43.744.000 dengan profit margin sebesar 9,35%.

Hasil klasifikasi menggunakan analisis SWOT yang sudah dilakukan oleh Rasdawati dkk, bahwa ada beberapa kelebihan dan kekurangan dalam penjualan ikan bandeng.

1. Kekuatan

- a. Potensi lahan/luas lahan yang dimiliki
- b. Tidak memanen secara total sehingga bisa memanen setiap hari (menggunakan alat tangkap jaring)
- c. Menjual langsung ke pedagang pengumpul dan pengecer

2. Kelemahan

- a. Harga ikan bandeng yang terkadang naik turun
- b. Daya saing produk
- c. Pasca panen yang sering bau lumpur

Permasalahan prioritas yang dialami mitra adalah :

- a. Pengolahan ikan bandeng kurang memadai
- b. Produksi ikan bandeng presto masih kecil karena kurang pemasarannya
- c. Pengetahuan nelayan dalam inovasi pembuatan bandeng presto masih kurang
- d. Alat yang digunakan dalam pembuatan bandeng presto masih belum memadai
- e. Pengetahuan nelayan akan pemasaran bandeng presto masih kurang
- f. Pengemasan bandeng presto masih manual
- g. Belum memiliki sertifikasi halal

Solusi Permasalahan

UKM Bandeng Presto Bu Rita adalah UKM bidang makanan khususnya olahan bandeng, dan permasalahan yang dihadapi oleh UKM Bandeng Presto Bu Rita adalah masih menggunakan cara manual pada saat mempromosikan hasil produksinya (Khomah *et al.*, 2023).

Menurut Meidi Arisalwadi dkk, permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Salok Lay RT 09 adalah bandeng yang dihasilkan dari tambak belum di jual secara maksimal, makanya perlu cara pemasaran yang lebih luas dan cara pengolahan yang lebih menarik sehingga harga jualnya bisa bersaing dipasaran (Arisalwadi *et al.*, 2022).

Menurut Retno Purwani Setyaningrum, Indra Permana Beberapa kendala dan permasalahan dalam usaha bandeng presto di Babelan kota, Kec. Babelan, Kabupaten Bekasi dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Tidak stabilnya kapasitas produksi dengan permintaan pasar
- b. Jumlah tenaga kerja eksisting 7 orang dan tenaga pemasaran 2 orang, sehingga bapak Sodikin masih terus terjun langsung dalam usaha pemasaran, untuk itu beliau mengajak bermitra melakukan pemitraan untuk mendukung pemasaran sekaligus memotivasi masyarakat Babelan Kota untuk berani berwirausaha.
- c. Proses produksi sedikit sekali memanfaatkan teknologi, saat ini lebih banyak menggunakan system tradisional, mengingat perlengkapan produksi yang masih standard.
- d. Sistem pemasaran saat ini lebih banyak dilakukan dengan model kerjasama dengan pedagang keliling di sekitar lokasi usaha.
- e. Sistem manajemen produksi dan keuangan dilakukan dengan perkiraan dan kebiasaan. Diperlukan motivasi dan inovasi kepada masyarakat agar ikut tertarik
- f. membuka home industri bandeng presto sehingga mampu melakukan pemasaran lebih luas lagi karena stock produksi mencukupi pangsa pasar.

Menurut Tauhid dkk, masih menghadapi kendala produksi dan pemasaran ibu Jubaedah yaitu; pertama, produksi yang terbatas karena ketidakmampuan dan ketidakberanian untuk memproduksi dalam jumlah banyak karena keterbatasan alat dan tenaga kerja. Selama ini Ibu Jubaidah hanya dibantu oleh 3-5 orang pekerja dengan menggunakan teknik pengolahan tradisional yaitu disangrai dengan menggunakan wajan dan tungku berapi kecil, Alasan kedua, adalah kurangnya daya tahan produk atau yang umum disebut masa kadaluwarsa (*expired period*). Produk abon ikan bandeng Olahan Bandeng Uma Me'e tidak menggunakan bahan pengawet, Ketiga, terbatasnya ruang untuk menjual produk (*display place*). Selama ini Ibu Jubaidah menjual produk olahan ikan bandeng dengan sistem penjajakan keliling.

Untuk kelompok gaga ada beberapa solusi yang dapat diberikan kepada kelompok sasaran kegiatan PKM adalah sebagai berikut :

- a. Memberikan alat pemisah duri bandeng (pemisah duri ikan)
- b. Memberikan mesin presto ukuran besar.
- c. Memotivasi nelayan membuat bandeng presto yang lebih variatif dan memiliki daya jual beli
- d. Memberikan alat pengemasan modern (*vacuum sealer*)
- e. Membantu membuat akun media sosial untuk pemasaran modern (*digital marketing*)
- f. Membantu mengurus sertifikat halal

B. PELAKSANAAN DAN METODE

1. Lokasi kegiatan : Lokasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat di Desa Pantai Sederhana Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, dengan latar belakang ibu-ibu kelompok Gaga Lestari di Desa Pantai Sederhana dengan jumlah anggota 10 orang.
2. Metode kegiatan meliputi : Melakukan kegiatan penyuluhan dan sosialisasi pengolahan produk ikan bandeng presto, pemasaran digital, pengemasan (*packaging*), labelling, membantu mengurus sertifikat halal, pelatihan memisahkan duri ikan bandeng, pelatihan menggunakan panci presto besar untuk meningkatkan jumlah produksi, pelatihan mengemas bandeng presto

menggunakan alat *Vacum stealer*, sosialisasi penerapan teknologi dalam pemasaran modern menggunakan media social, pendampingan mitra dan evaluasi mitra, dan keberlanjutan program PKM setelah evaluasi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan di Desa Pantai Sederhana Muara Gembong. Persiapan kegiatan sebelum kegiatan inti dimulai. Sebelum diberikan sosialisasi atau penyuluhan di lokasi, terlebih dahulu mereka mendaftar dahulu dan mengisi kehadiran. Peserta diwajibkan untuk mendaftar terlebih dahulu sebagai bukti. Setelah itu peserta diberi panduan cara pengolahan ikan bandeng yang efektif mulai dari mencabut duri dari daging bandeng, diolah menggunakan panci presto, mengemas sampai memberikan labelling produk yang menarik, sudah memiliki sertifikasi halal serta pemasaran digital.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini peserta diberi arahan dan motivasi terlebih dahulu sebelum kegiatan penyuluhan dilaksanakan supaya mereka mempunyai semangat untuk lebih kreatif dan inovatif dalam membuat olahan ikan bandeng. Acara penyuluhan ini dilaksanakan kurang lebih selama 2 jam sampai 3 jam.

Dari hasil diskusi, peserta memiliki minat cukup tinggi untuk mengetahui cara pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dari ikan bandeng, serta teknik pengemasannya. Keterlibatan peserta dari kelompok mitra dalam melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dari bandeng dapat dilihat dari atusias kegiatan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut. Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana langsung melakukan praktek mencabut duri, kemudian cara pengolahan bandeng presto dari ikan bandeng.

Dalam kegiatan ini, peserta secara langsung melakukan pembuatan bandeng presto mulai dari pembersihan dan penghilangan duri, pembuatan bumbu-bumbu hingga perebusan dengan panci presto yang akhirnya diperoleh produk bandeng presto.



Gambar 3. Foto Pelatihan pengemasan, Labelling bandeng (merek), serifikasi halal, dan pemasaran digital produk bandeng presto



Gambar 4. Penyerahan alat-alat pendukung produksi presto



Gambar 5. Pelatihan cara mencabut duri ikan bandeng



Gambar 6. Ibu-ibu Kelompok Gaga Lestari yang sedang menghadiri pelatihan

Pengolahan bandeng presto menggunakan ikan bandeng segar yang diperoleh dari tambak mitra. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan sisik, kemudian dilakukan pencucian

hingga bersih. Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dibelah dua dan langsung dilakukan pengolahan menjadi bandeng presto tanpa dilakukan pencabutan duri. Bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua. Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu kemudian dimasukkan dalam panci presto dan dilakukan perebusan selama 22 menit. Bandeng presto siap di santap langsung atau bisa diolah lagi menjadi bandeng presto goreng.

Berdasarkan hasil Pengolahan yang dilakukan oleh Yudi Prasetyo Handoko bahwa bandeng presto terdiri dari 9 tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku, hingga pengemasan. Nilai organoleptik bahan baku dan produk adalah 8. Rendemen proses penyiangan 92,60% dan pemasakan yaitu 43,51%. Penerapan suhu dingin selama proses produksi belum dilakukan secara baik dan benar. Sanitasi dan hygiene belum diterapkan dengan baik. Perhitungan aspek finansial sederhana selama satu bulan berproduksi mendapatkan keuntungan sebesar Rp 43.744.000 dengan profit margin sebesar 9,35%.

Menurut Julia Nursafira Bandeng presto adalah produk hasil perikanan yang terbuat dari ikan bandeng yang diolah dengan proses tekanan dan suhu yang tinggi (Purnamayati *et al.*, 2018). Masa simpan bandeng presto yang dikemas nonvakum sekitar 2 hari pada suhu ruang dan 5 hari pada suhu dingin. Rendahnya masa simpan dapat disebabkan oleh kandungan gizi yang tinggi, serta pengaruh lingkungan dan kontaminasi mikroorganisme (Nur, 2009). Usaha dalam mempertahankan mutu dan masa simpan bandeng presto salah satunya dengan menggunakan teknik pengemasan vakum.



Gambar 7. Hasil produksi bandeng presto kelompok gaga lestari

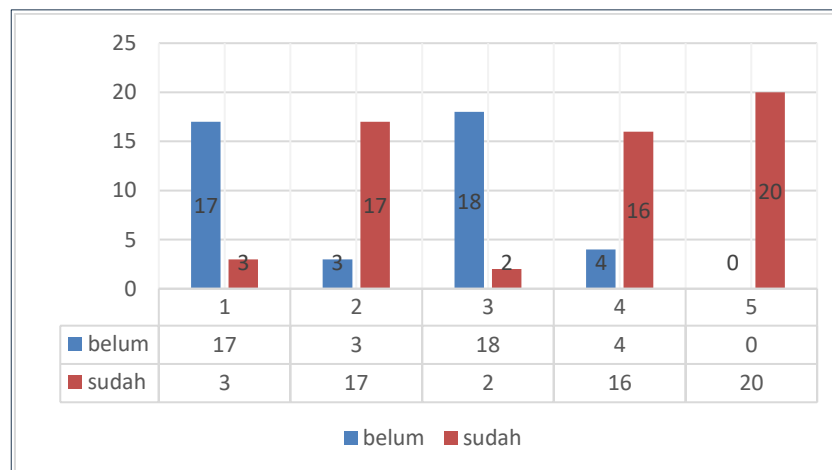
Indikator keberhasilan menunjukkan bahwa pada tingkat partisipasi, peserta kegiatan pengolahan bandeng ini sangat responsif dan antusias yang ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan, serta semua peserta mengikuti sampai selesai. Sementara pada tingkat kemampuan, terdapat tiga capaian pembelajaran yang diamati dan hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan yang terkait dengan penguasaan pengetahuan, sikap yang terkait dengan penguasaan sikap dan perilaku, serta ketrampilan yang terkait dengan penguasaan keterampilan menunjukkan nilai yang positif, artinya semua peserta menguasai metode yang diberikan. Selanjutnya penggunaan instrument wawancara sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung, hasilnya menunjukkan bahwa ibu-ibu mampu melakukan pengolahan, dan juga termotivasi untuk melakukan usaha pengolahan, karena bahan baku cukup tersedia dan metode pengolahan sangat sederhana.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh Febri Aji Prakoso dkk bahwa Pola penurunan mutu ikan bandeng presto selama penyimpanan berdasarkan perubahan warna label indikator mutu kayu secang untuk nilai L (*lightness*) dan (*yellowness*) menunjukkan pola menurun, sedangkan untuk nilai (*redness*) menunjukkan pola naik.

Berdasarkan hasil wawancara dengan peserta pelatihan selama dilakukan pelatihan selama 3 kali pertemuan, maka hasil wawancaranya sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil wawancara dengan peserta pelatihan.

No.	Kegiatan	Jumlah peserta	
		Belum	Sudah
1	Sudah pernah kah ikut pelatihan cara mencabut duri ikan	17	3
2	Setelah mengikuti pelatihan, sudah paham kah cara mencabut duri ikan	3	17
3	Apakah pernah ikut pelatihan cara membuat web.penjualan online	18	2
4	Setelah mengikuti pelatihan sudah paham kah cara membuat web. Penjualan online	4	16
5	Apakah wawasan nya bertambah setelah mengikuti pelatihan	0	20



Gambar 8. Grafik hubungan antara jumlah peserta dengan jumlah kuesioner yang ditanyakan

Berdasarkan Grafik 6 diatas terlihat bahwa setelah dilakukan pelatihan jumlah peserta yang sudah paham cara mencabut duri ikan bandeng sebanyak 17 dan yang belum paham 3 orang, dan untuk pembuatan web cara penjualan secara online sebanyak 16 orang sudah paham, dan yang belum paham 4 orang.

D. PENUTUP

Kesimpulan

- Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan produk olahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bandeng isi pada kelompok mitra.
- Produk bandeng presto dan bandeng isi yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian, sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha produk olahan ikan bandeng.
- Mengaktifkan masyarakat untuk mengembangkan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomi dengan memahami teknologi yang telah diberikan dalam penyuluhan, pelatihan serta pendampingan.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada **Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M)** Kementerian Pendidikan, yang telah mendanai kegiatan ini melalui dana Hibah Pengabdian bagi Masyarakat (PKM) Tahun Anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Wiryati G. Jurnal ikan bandeng. Penyul Perikan dan Kelaut. 2016;10(1).
- 'Ula M, Kusnadi N. Analisis Usaha Budidaya Tambak Bandeng Pada Teknologi Tradisional, Dan Semi_Intensif Di Kabupaten Karawang. Forum Agribisnis. 2017;7(1):49–66.

- Marka MM, Masruri, Salisa NR. Pengembangan UMKM Bandeng Presto Melalui Peningkatan Manajemen Usaha. *J Temat [Internet]*. 2022;3(2):240–4. Available from: <https://156.67.218.228/index.php/tematik/article/view/4541%0Ahttps://156.67.218.228/index.php/tematik/article/download/4541/2413>
- Dwi Nugroho B, Hardjomidjojo H, Ma'mun Sarma D. Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Ikan Konsumsi Air Tawar dan Ikan Hias Air Tawar pada Kelompok Mitra Posikandu Kabupaten Bogor Business Expansion Strategies on Consumable Freshwater Fish and Decorative Fish Breeding in Kelompok Mitra Posikandu Bogor D. *Manaj IKM [Internet]*. 2017;12(2):127–36. Available from: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>.
- Andi Abriana, Eva Yohannes. Pengolahan bandeng presto dan abon ikan bandeng di kabupaten maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian* Vol. 3 No. 1 Oktober 2017.
- Meidi Arisalwadi, Fadli Robiandi, Andhi Sanjaya Putra, Jesika Br Ginting, Muhammad Syahrul Saputro, Regita Cahya Chairunnisa, Baginta Veron Tarigan, Fredderik Yodianto, Ikhsan Anugrah."Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan". Volume 6 Nomor 4 Desember 2022.
- Isti Khomah, Mohamad Harisudin, Indah Nurhidayati, Erlyna Wida Riptanti, Raden Rara Aulia Qonita" peningkatan daya saing ukm melalui inovasi olahan bandeng presto". *Kumawula. Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol.6, No.1, April 2023, Hal 211 – 219 DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i1.42460>.
- Iffah Muflihati, Arief Rakhman Affandi, Dewi Wulandari." Perbaikan sistem pengolahan dan pengemasan untuk meningkatkan kualitas bandeng presto". *Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1, No. 2, Mei 2020, Doi: <http://dx.doi.org/10.36709>.
- Yudi Prasetyo Handoko, Dita Ambar Kartika Apriani, Sri Novalina Amrizal, 2022." Karakteristik proses pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) presto skala umkm di kecamatan juwana, kabupaten pati. *Jurnal Marinade*, Vol. 05(02) : 157–165 (Oktober 2022) e-ISSN : 2654-4415 online : <http://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade>.
- Julia Nursafira, Aris Munandar, Dini Surilayani.2019" Pengaruh bahan kemasan berbeda terhadap mutu bandeng presto dengan pengemasan vakum pada suhu dingin". *Media Teknologi Hasil Perikanan*. DOI <https://doi.org/10.35800>.
- Febri Aji Prakoso, Achmad Suhaeli Fahmi, Retno Ayu Kurniasih, 2022." Aplikasi label indikator mutu alami dari ekstrak kayu secang pada kemasan ikan bandeng presto". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* Volume 4 No 1 (2022).
- Zulfa Sania Dasairy, Musa Hubeis, dan Tjahja Muhandri." Strategi Pengembangan Usaha Bandeng Duri Lunak Mandala Presto di Kabupaten Bogor". *Manajemen IKM*, September 2023, (180-189), Vol. 18 No. 2.
- Retno Purwani Setyaningrum, Indra Permana," Usaha Bandeng Presto Di Desa Babelan Kota Menghadapi Permasalahan Dalam Meningkatkan Motivasi Dan Inovasi Sumber Daya Manusia. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat Unjani Expo (UNEX) I 2019*. Gd. Cimahi Technopark, 4 - 5 Desember 2019, <https://journal.unjani.ac.id/index.php/unex/article/view/37/27>.
- Rasdawati, Rahmawati Tahir, Yusnan Suyuti." Strategi Pemasaran Hasil Budidaya Ikan Bandeng di Desa Kading Kecamatan AwangPone Kabupaten Bone." *Jurnal Insan Tani*, Vol. 2 No. 3: 283-292, Desember 2023. DOI: 10.1234/jit.v2i.
- Tauhid, Adi Hidayat Argubi, Mukhlis Ishaka, Muhammad Taufiq, 2021" pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif di desa belo kecamatan palibelo kabupaten bima". *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 2 No 1, January 2021, pp. 292-301 DOI: 10.31949/jb.v2i1.733.