

PENGELOLAAN USAHA KERUPUK IKAN BERKAH DI DESA KALIPASUNG KECAMATAN GEBANG KABUPATEN CIREBON

*Management Of Blessing Fish Crackers In Kalipasung Village, Gebang District, Cirebon
Regency*

¹⁾Muhammad Iqbal Al Ghozali, ²⁾Cahyono, ³⁾Sri Fatmawati

^{1,2,3)}Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Tarbiyah
IAI Agama Islam Bunga Bangsa Cirebon

alghazalimuhammad0@gmail.com

DOI:

10.36418/comserva.v1i3.15

Histori Artikel:

Diajukan:
30/06/2021

Diterima:
25/07/2021

Diterbitkan:
27/07/2021

ABSTRAK

Ikan merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Banyak macam olahan makanan yang bahan utamanya adalah ikan mulai dari di bakar, dipepes, ditumis hingga ada yang dibuat menjadi kerupuk. Kerupuk ikan merupakan alternatif lain dalam mengolah ikan menjadi makanan yang tidak biasa. Ada pengolahan khusus dan teknik pemasaran tertentu dalam mengembangkan usaha kerupuk ikan ini. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Kualitatif dengan metode penelitian deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di rumah produksi Kerupuk Ikan Berkah yang ada di desa Kalipasung Kecamatan Gebang Kabupaten Cirebon. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrumen wawancara. Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan langkah terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Bahan utama dalam membuat camilan yang nikmat ini yaitu ikan tenggiri bisa juga ikan japu. Berbagai peralatan yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha kerupuk ikan diantaranya gerobak, wajan, pengangkat gorengan, pengukus, penggilingan daging ikan, pemotong krupuk, gas dan lain lain. Adapun tahapan-tahapannya yaitu : 1) proses pengukusan adonan kerupuk yang sudah di bikin bulat –bulat; 2) Proses pemotongan kerupuk setelah adonan yang sudah di bikin bulat-bulat di dinginkan ke dalam kulkas; 3) Proses penjemuran kerupuk, sebelum di goreng kerupuk dijemur terlebih dahulu sampai kering, agar ketika di goreng akan mengembang; 4) Proses berikutnya adalah proses penggorengan, setelah kerupuk kering; 5) Proses pengepakan krupuk yang sudah di goreng. Strategi pemasaran yang digunakan adalah dengan cara membuat kerupuk ikan dengan hasil yang enak dan renyah, pemasaran kerupuk ikan ini di lakukan dengan menitipkan produk di toko –toko maupun di warung –warung, selain itu juga melayani pemesanan bagi pelanggan. Adapun respon masyarakat terkait dengan rasa kerupuk ikan berkah yaitu kerupuk Ikan Berkah sangat renyah dan rasa ikannya sangat terasa. Kerupuk Ikan Berkah tahan lama jika disimpan di tempat yang tertutup.

Kata Kunci: Pengelolaan; usaha; Kerupuk Ikan Berkah.

ABSTRACT

Fish is a food ingredient that is widely consumed by Indonesians. There are many kinds of processed food, the main ingredient of which is fish, ranging from grilled, dipepes, sauteed until some are made into crackers. Fish crackers are another alternative in processing fish into unusual foods. There are special processing and marketing techniques in developing this fish cracker business. This research

uses qualitative research with descriptive research methods. This research was conducted at the Fish Berkah cracker production house in Kalipasung Village, Gebang District, Cirebon Regency. The data collection technique used in this study was to use an interview instrument. The data analysis technique used is data collection, data reduction, data presentation and the last step is drawing conclusions and verification. The main ingredient in making this delicious snack is mackerel, which can also be japu. Various equipment needed in running a fish cracker business include cart, frying pan, fryer, steamer, fish meat mill, cracker cutter, gas, etc. The stages are: 1) the process of steaming the cracker dough that has been made round-round; 2) The process of cutting crackers after the dough has been made rounded in the refrigerator; 3) The process of drying the crackers, before frying the crackers in the sun to dry, so that when they are fried they will expand; 4) The next process is the frying process, after the crackers are dry; 5) The process of packing the crackers that have been fried. The marketing strategy used is to make fish crackers with delicious and crunchy results. The marketing of these fish crackers is done by depositing the product in shops and stalls, besides serving orders for customers. As for the public response related to the taste of the blessed fish crackers, namely the Blessed Fish cracker is very crispy and the taste of the fish is very pronounced. The Blessing Fish Crackers are durable if stored in a closed place.

Keywords: Management; effort; Blessing Fish Crackers.

PENDAHULUAN

Istilah UMKM bagi pengusaha bukanlah istilah yang baru. UMKM atau singkatan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah. UMKM sering didefinisikan sebagai bisnis yang dijalankan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha yang skalanya kecil. UMKM juga didefinisikan sebagai aktivitas usaha dalam skala kecil yang mendukung pergerakan pembangunan serta perekonomian Indonesia. Badan usaha ini memiliki profit kurang dari 200 juta Rupiah, dihitung dari laba tahunan. Meskipun UMKM cakupannya hanya skala kecil tapi juga memiliki kontribusi dalam menyerap tenaga kerja dan membantu pertumbuhan ekonomi nasional.

Pelaku UMKM harus mempersiapkan perencanaan yang matang dalam memulai usaha seperti modal, lahan, SDM, pasar serta dukungan dari pemerintah. Persiapan ini harus dimatangkan agar usaha yang dirintis dapat bersaing dengan usaha yang sejenis dalam kawasan. Kurangnya persiaoran juga bisa menjadi penghambat dalam pengembangan UMKM ini. Beberapa faktor penghambat dalam strategi pengembangan UKM yang salah satunya berbasiskan kuliner antara lain permodalan, bahan baku, peralatan dan sumber daya manusia, serta faktor pengembangan UKM antara lain pelatihan, pengembangan kemitraan dan pengembangan promosi (Fitri & Mansur, 2018).

Pada saat ini, pengelolaan usaha berbasis UMKM dapat dilakukan secara digital memnfaatkan kemajuan teknologi. Sosial media dapat dimanfaatkan untuk melakukan jejaring permodalan, promosi dan pemasaran. SDM yang dipekerjakan juga harus memiliki kualitas yang mumpuni dibekali dengan pemahaman akan teknologi karena persaingan di pasar sudah banyak yang menggunakan kemajuan teknologi.

Ikan merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai salah satu sumber protein hewani disamping sumber protein nabati (Laila et al., 2020). Sejak dahulu nenek moyang bangsa

Indonesia banyak yang berprofesi sebagai nelayan karena kondisi geografis negara Indonesia yang merupakan negara kepulauan. Produksi ikan banyak dilakukan di daerah pantai. Banyak macam olahan makanan yang bahan utamanya adalah ikan mulai dari di bakar, dipepes, ditumis hingga ada yang dibuat menjadi kerupuk.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi (Fitri & Mansur, 2018). Adapun kerupuk ikan merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung, daging ikan, dan bahan tambahan lainnya (Khasanah et al., 2020). Kerupuk ikan sendiri masih belum familiar karena pada umumnya ikan dikonsumsi langsung dengan cara dibakar dan lain-lain. Tapi apabila ikan dijadikan sebagai kerupuk ini merupakan sesuatu yang baru dan membuat orang penasaran. Adapun untuk bahan dasar kerupuk sendiri itu tidak hanya ikan namun ada juga dari kulit dan dari bahan-bahan lainnya.

Dalam membuat kerupuk ikan ini dapat ditentukan berdasarkan jenis ikan apa yang dipilih, karena jenis ikan juga mempengaruhi rasa kerupuk itu sendiri. Selain itu juga semakin banyak jumlah ikan atau udang yang di gunakan dalam proses pembuatannya maka semakin baik juga kualitasnya (Metode et al., 2013). Pemilihan bumbu-bumbu yang digunakan juga ikut mempengaruhi cita rasa ikan serta pengemasan yang baik akan membuat kerupuk tahan lama. Ikan yang diolah menjadi kerupuk merupakan alternatif strategis mengingat bahwa kerupuk adalah makanan yang digemari di Indonesia. Sebagai salah satu komoditas perdagangan, permintaan kerupuk dalam negeri cukup tinggi, hasil Survei Ekonomi Nasional tahun 2018 menyebutkan rata-rata konsumsi kerupuk per kapita mencapai angka 0,192 Ons seminggu, angka tersebut meningkat drastis jika dibandingkan dengan rata-rata konsumsi kerupuk per kapita dalam seminggu di tahun sebelumnya (Hammad Akram & Tinaprilla, 2020)..

Daerah Gebang Cirebon merupakan daerah pesisir pantai utara pulau Jawa yang mana mayoritas penduduknya sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan. Banyak hasil tangkapan laut diperjual belikan di daerah ini mulai dari berbagai jenis ikan, udang, sotong dan hewan laut lainnya. Desa Kalipasung yakni salah satu desa yang berada di kecamatan Gebang banyak warganya yang mengolah ikan menjadi kerupuk sehingga desa ini terkenal akan kerupuk ikannya. Salah satu rumah produksi kerupuk ikan yang ada di desa Kalipasung adalah Rumah Produksi Kerupuk Ikan Berkah.

Lokasi usaha kerupuk Ikan Berkah terletak di desa Kalipasung Kecamatan Gebang Kabupaten Cirebon. Desa Kalipasung merupakan daerah yang memiliki sumber daya alam berpeluang besar dan memiliki nilai ekonomis tinggi seperti keadaan Pantai Gebang, dengan hasil perikanan dan kelautannya dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahanbaku dalam kegiatan pengolahan. Sedangkan untuk sumber daya manusia di lokasi tersebut memiliki jumlah penduduk mendominasi laki -laki dengan umur 26 sampai 40 tahun dan jenis mata pencaharian swasta dengan pendidikan yang mendominasi adalah S1 (sarjana), hal ini dapat dibuktikan bahwa potensi sumber daya manusia yang berada di lokasi tersebut dapat memperluas jaringan pemasaran dan mengembangkan potensi usaha perikanan dan kelautan.

Usaha kerupuk ikan Berkah didirikan pada bulan Juni tahun 2020, yang didirikan oleh Bapak Saefudin dan Ibu Imah, dengan menggunakan 3 tenaga kerja keluarga yang terdiri dari 3 bagian yaitu bagian produksi, bagian penjemuran dan pengemasan, serta bagian pemasaran. Tujuan pendirian usaha ini adalah untuk menyalurkan hobi dan memperoleh penghasilan tambahan.

Pada awal pendirian usaha, modal yang digunakan adalah sebesar Rp 100.000,- dan kapasitas produksi yang dihasilkan 2 kilogram setiap kali produksi. Jika dibandingkan dengan kondisi saat ini permodalan dan kapasitas yang dihasilkan setiap kali produksi mengalami peningkatan. omset penghasilan perhari mencapai 200 ribu (Imah, 2020).

Berdasarkan latarbelakang di atas, dilakukanlah penelitian yang bertujuan untuk mengetahui bahan-bahan, proses pembuatan, strategi pemasaran serta respon masyarakat terkait dengan Kerupuk Ikan Berkah Desa Kalipasung Kecamatan gebang Kabupaten Majalengka.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Kualitatif dengan metode penelitian deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di rumah produksi Kerupuk Ikan Berkah yang ada di desa Kalipasung Kecamatan Gebang Kabupaten Cirebon.

Sumber primer dalam penelitian ini adalah Ibu Imah dan Bapak Saefudin yang mana merupakan pemilik dari rumah produksi Kerupuk Ikan Berkah. Adapun sumber sekunder dalam penelitian ini adalah data hasil dokumentasi pembuatan kerupuk.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrumen wawancara. Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan langkah terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bahan baku serta Peralatan dalam Membuat Kerupuk Ikan Berkah

Untuk membuat kerupuk ikan yang sangat renyah dan bergizi membutuhkan bahan baku, bahan utama dalam membuat camilan yang nikmat ini yaitu ikan tengiri bisa juga ikan japu. Dimana dalam memilih ikan perlu diperhatikan mengenai kualitasnya supaya bisa memproduksi kerupuk yang lebih nikmat serta berkualitas. Ikan yang mengandung lemak dan protein lebih tinggi menghasilkan kerupuk mentah dengan kandungan lemak dan protein yang juga tinggi, begitu juga dengan peningkatan jumlah ikan yang ditambahkan akan meningkatkan kandungan protein dan lemak kerupuk (Rosmawaty et al., 2017). Potensi dari pengembangan usaha kerupuk Ikan Berkah ini berupa sumber daya alam. Ketersediaan bahan baku yang tergolong jenis ikan yang berasal dari laut, yang diperoleh dari para nelayan yang kemudian diolah menjadi bahan dasar pembuatan kerupuk (Imah, 2020).

Memulai usaha kerupuk ikan juga memerlukan peralatan yang memadai untuk memaksimalkan I usaha tersebut. Berbagai peralatan yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha kerupuk ikan diantaranya gerobak, wajan, pengangkat gorengan, pengukus, penggilingan daging ikan, pemotong krupuk, gas dan lain lain. Peralatan usaha ini masih menggunakan alat manual yang sederhana.

2. Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Berkah.

Proses ini adalah menyatukan semua bahan –bahan dasar dari pembuatan kerupuk ikan yaitu tepung terigu, ikan japu atau juga ikan tenggiri, bumbu –bumbu dari rempah rempah juga ada garam, penyedap rasa, semua bahan di campur jadi satu membentuk adonan bulat bulat dan panjang agar proses pemotongan mudah (Imah, 2020). Adapun tahapan-tahapannya sebagai berikut.

- a. Proses pengukusan adonan kerupuk yang sudah di bikin bulat –bulat ,pengukusan di lakukan dalam waktu 30 menit sampai dengan 40 menit. Setelah masak adonan di masukkan ke dalam kulkas agar proses pemotongan tidak panas. Adonan kerupuk ini menggunakan tepung sebagaimana yang dikemukakan oleh Khasanah et al., (2020) bahwa bahan baku ikan perlu diolah terlebih dahulu sebelum digunakan dalam pembuatan kerupuk, misalnya dengan cara penepungan.



Gambar 1.Pengukusan Adonan Kerupuk

- b. Proses pemotongan kerupuk setelah adonan yang sudah di bikin bulat-bulat di dinginkan ke dalam kulkas.



Gambar 2.Pemotongan Kerupuk

- c. Proses penjemuran kerupuk ,sebelum di goreng kerupuk dijemur terlebih dahulu sampai kering,agar ketika di goreng akan mengembang. Proses penjemuran ini sanat penting karena menurut penelitian dari Mahfuz (dalam Prasetyowati et al., 2020)bahwa kerupuk yang kering memiliki kadar air yang rendah 10% dari kadar air semula (sebelum pengeringan), tandanya adalah berbunyi bila dipatahkan dan hasil pengeringan disebut dengan kerupuk mentah.



Gambar 3. Penjemuran Kerupuk

- d. Proses berikutnya adalah proses penggorengan ,setelah kerupuk kering . Proses penggorengan menggunakan api yang panas,agar kerupuk tidak gosong .



Gambar 4. Proses Penggorengan

- e. Proses pengepakan krupuk yang sudah di goreng. Kerupuk Ikan berkah sudah memiliki logo sendiri beserta keterangan lainnya seperti alamat, kontak pemesanan hingga komposisi, sebagaimana yang dikemukakan oleh Prasetyowati et al., 2020 bahwa apabila kita memiliki produk makanan, pastikan tidak lupa mencantumkan nama pangan olahan, berat bersih, nama dan alamat produsen atau distributor, daftar bahan yang digunakan atau komposisi, nomor pendaftaran pangan, keterangan kadaluarsa dan kode produksi.



Gambar 5. Proses Pengepakan

3. Strategi Pemasaran Kerupuk Ikan Berkah

Strategi pemasaran yang digunakan adalah dengan cara membuat kerupuk ikan dengan hasil yang enak dan renyah, pemasaran kerupuk ikan ini dilakukan dengan menitipkan produk di toko –toko maupun di warung –warung, selain itu juga melayani pemesanan bagi pelanggan. Produksi pemasaran menjadi mudah karena Kerupuk Ikan Berkah telah memiliki label. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Puryantoro (2018) bahwa labelling dan pengemasan sangat memengaruhi daya beli konsumen terhadap suatu produk.

Prospek ke depan dari bisnis kerupuk ikan ini adalah menentukan tempat bisnis, pemasaran serta promosi yang strategis menggunakan sosial media seperti facebook, instagram hingga youtube agar keberadaan bisnis kerupuk ikan yang dijalankan lebih dikenal oleh masyarakat luas. Sosial Media hasilnya signifikan positif dalam meningkatkan kemampuan pemasaran sebagai media pemasaran (Kristinae & Sahay, 2019). Hal itu dilakukan karena merupakan cara modern untuk berpromosi karena memungkinkan orang melihat produk atau jasa yang dipromosikan melalui teknologi terkini seperti ponsel atau laptop (Miyangga, n.d.).

Selain itu peralatan yang canggih juga menjadi prioritas utama untuk kelancaran dan kemudahan dalam memproduksi kerupuk ikan ini. Lokasi yang bisa dipakai untuk menjalankan usaha kerupuk ikan diantaranya lokasi yang berada di dekat pusat perbelanjaan atau pasar (Imah, 2020).

Harga jual kerupuk ikan menyesuaikan harga yang sudah ada di pasaran, dari harga 10.000 rupiah satu bungkusnya sangat terjangkau, sehingga menarik peminat bagi kalangan masyarakat luas yang sangat besar (Imah, 2020).

4. Respon Masyarakat terhadap Kerupuk Ikan

Sajian kuliner kerupuk ikan merupakan sebuah sajian yang memiliki peminat yang begitu besar di masyarakat. Sehingga dalam menentukan konsumen usaha kerupuk ikan memang bukan suatu hal yang sulit didapatkan. Konsumen kerupuk ikan terbilang besar, bahkan juga tidak terbatas baik mulai dari kalangan atas, menengah dan kalangan bawah.

Adapun respon masyarakat terkait dengan rasa kerupuk ikan ini menurut Diana (2020) mengatakan bahwa kerupuk Ikan Berkah sangat renyah dan rasanya sangat terasa. Sementara menurut Fatma (2020) berpendapat bahwa kerupuk Ikan Berkah tahan lama jika disimpan di tempat yang tertutup, untuk rasanya sendiri sangat gurih dan renyah. Rasa renyah dan gurih dari kerupuk Ikan Berkah sendiri menurut Imah (2020) karena pengolahan dan pemberian bumbu yang tepat serta penggorengan yang tidak terlalu banyak menggunakan minyak.

SIMPULAN

Untuk membuat kerupuk ikan yang sangat renyah dan bergizi membutuhkan bahan baku, bahan utama dalam membuat camilan yang nikmat ini yaitu ikan tenggiri bisa juga ikan japu. Untuk memulai usaha kerupuk ikan juga memerlukan peralatan yang memadai untuk memaksimalkan usaha tersebut. Berbagai peralatan yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha kerupuk ikan diantaranya gerobak, wajan, pengangkat gorengan, pengukus, penggilingan daging ikan, pemotong krupuk, gas dan lain lain

Adapun tahapan-tahapannya yaitu : 1) proses pengukusan adonan kerupuk yang sudah di bikin bulat –bulat ,pengukusan di lakukan dalam waktu 30 menit sampai dengan 40 menit. Setelah masak adonan di masukkan ke dalam kulkas agar proses pemotongan tidak panas; 2) Proses pemotongan kerupuk setelah adonan yang sudah di bikin bulat-bulat di dinginkan ke dalam kulkas; 3) Proses penjemuran kerupuk ,sebelum di goreng kerupuk dijemur terlebih dahulu sampai kering,agar ketika di goreng akan mengembang; 4) Proses berikutnya adalah proses penggorengan ,setelah kerupuk kering .Proses penggorengan menggunakan api yang panas,agar kerupuk tidak gosong; 5) Proses pengepakan krupuk yang sudah di goreng

Strategi pemasaran yang digunakan adalah dengan cara membuat kerupuk ikan dengan hasil yang enak dan renyah, pemasaran kerupuk ikan ini di lakukan dengan menitipkan produk di toko – toko maupun di warung –warung, selain itu juga melayani pemesanan bagi pelanggan

Prospek ke depan dari bisnis kerupuk ikan ini adalah menentukan tempat bisnis yang strategis agar keberadaan bisnis kerupuk ikan yang dijalankan lebih di kenal oleh masyarakat luas, Peralatan yang canggih juga menjdi prioritas utama untuk kelancaran dan kemudahan dalam memproduksi kerupuk ikan ini. Lokasi yang bisa dipakai untuk menjalankan usaha kerupuk ikan diantaranya lokasi yang berada di dekat pusat perbelanjaan atau pasar

Adapun respon masyarakat terkait dengan rasa kerupuk ikan berkah yaitu kerupuk Ikan Berkah sangat renyah dan rasa ikannya sangat terasa. Kerupuk Ikan Berkah tahan lama jika disimpan di tempat yang tertutup, untuk rasanya sendiri sangat gurih dan renyah. Rasa renyah dan gurih dari kerupuk Ikan Berkah karena pengolahan dan pemberian bumbu yang tepat serta penggorengan yang tidak terlalu banyak menggunakan minyak

DAFTAR PUSTAKA

- Fitri, D. A., & Mansur, M. (2018). Pelatihan Desain Dan Promosi Online Produk Kerupuk Ikan Dan Kerupuk Sagu Di Kuala Alam Kecamatan Bengkalis. *Batoboh*, 3(1), 48. <https://doi.org/10.26887/bt.v3i1.378>
- Hammad Akram, & Tinaprilla, N. (2020). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Lele Clipss Catfish Chips Di Kota Bogor. *Forum Agribisnis*, 10(2), 95–105. <https://doi.org/10.29244/fagb.10.2.95-105>
- Khasanah, M. M., Muliani, R., Ujianti, D., Nurdyansyah, F., & Ferdiansyah, M. K. (2020). *Characteristics of Milk Fish (Chanos chanos) Crackers with Varied Types of Fish Flour Processing and Starch Characteristics of Milk Fish (Chanos chanos) Crackers with Varied Types of Fish Flour Processing and Starch*. December. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v15i2.634>
- Kristinae, V., & Sahay, M. (2019). *Pengaruh Social Media, Learning Orientation Dan Market Orientation Terhadap Marketing Capabilities Ukm Kerupuk Ikan Saluang Di Kalimantan Tengah*. 14(2), 1959–1966.
- Laila, K., Hasibuan, S., & Batubara, J. P. (2020). *PAHANG KECAMATAN TALAWI KABUPATEN*. 2(1).
- Metode, P., Pada, T., Kualitas, P., Ronaldi, S. G., Andesta, D., & Ismiyah, E. (2013). *RASA KERUPUK (Studi Kasus : UKM Kerupuk ikan Ibu Chalim)*.
- Miyangga, M. A. (n.d.). *PENJUALAN DAN SALURAN DISTRIBUSI PADA USAHA KERUPUK IKAN HARUAN BATI-BATI Penelitian ini secara sederhana menggunakan beberapa metode pengumpulan data yang ber- sumber berdasarkan : 1) Data primer yaitu data yang diperoleh*

dari objek penelitian dalam hal. 1.

Pengembangan, T., Jmetrik, V., Ian, K., Rasa, D. A. N., & Ikan, K. (n.d.). *Rosmawaty Peranginangipo Soewarno T. Soekartooo avlinesiaoo Iiah Mulianah*.

Prasetyowati, D., Rasiman, R., Minarti, I. B., & Setiawan, D. F. (2020). Peningkatan Kualitas dan Kemasan pada Kelompok Usaha Kerupuk Ikan di Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 110–119. <https://doi.org/10.24036/abdi.v2i2.68>

Puryantoro, P. (2018). PKM Desain Labelling Kemasan Kerupuk Ikan Pada Industri Kecil Menengah di Desa Pesisir Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *Warta Pengabdian*, 12(1), 233. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i1.7337>



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).