

Penyuluhan Diversifikasi Pangan Berbasis Ikan dan Demonstrasi Pembuatan Bakso Ikan kepada Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor

Paulus Edison Plaimo ^{1*}, Imanuel Lamma Wabang ², Jublina Bakoil ³,
Lestari Lakalet ⁴, Rudi Krisyantho Lema Kila ⁵, Thomas John Tanglaa ⁶

^{1,2} Program Studi Perikanan, Fakultas Pertanian dan Perikanan,
Universitas Tribuana Kalabahi

³ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian dan Perikanan,
Universitas Tribuana Kalabahi

^{4,5} Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Tribuana Kalabahi

⁶ Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Keguruan,
Universitas Tribuana Kalabahi

* korespondensi: ediplaimo.untrib@gmail.com

Abstrak

Kegiatan PkM ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam hal penanganan dan diversifikasi daging ikan menjadi bakso ikan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai gizi, daya simpan, bahkan menjadi sumber pendapatan bagi pemuda-pemudi Karang Taruna yang berniat menjadi pengusaha kuliner dengan bahan pangan berbasis ikan. Proses kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan melalui penyuluhan dengan metode ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi pembuatan bakso dengan mitra sasaran, Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom. Alur kegiatan secara umum diklasifikasikan dalam beberapa tahapan, antara lain: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinyatakan berhasil secara signifikan, yaitu 90%, sebab terlihat perubahan pengetahuan dan pemahaman serta pengalaman yang dialami oleh mitra. Di mana tergambar kemampuan untuk memahami dan menerapkannya, kendatipun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah selesai dilakukan.

Kata Kunci: *diversifikasi, bakso ikan, Adang Buom*

Pendahuluan

Diversifikasi bahan pangan berbasis ikan adalah upaya untuk mengembangkan berbagai jenis produk pangan yang menggunakan ikan sebagai bahan baku utama atau bahan tambahan, sehingga menghasilkan produk yang lebih beragam, bernilai tambah, bergizi, memiliki daya simpan lebih lama, dan lebih diterima oleh berbagai kelompok konsumen (Zamili et al., 2020; Sulistiawati et al., 2021; Wally & Abdollah, 2022; Nuswantoro

et al., 2024; Nisak et al., 2025; Khaddafi et al., 2025; Khoirotun et al., 2025; Sudrajat et al., 2025).

Menurut konsep ilmu pangan dan perikanan, diversifikasi bahan pangan berbasis ikan merupakan strategi pemanfaatan sumber daya ikan melalui inovasi produk untuk meningkatkan nilai gizi, nilai ekonomi, daya simpan, dan daya saing produk, sekaligus mendukung ketahanan pangan serta pembangunan perikanan yang berkelanjutan (Lusiana et al., 2022; Setiawan et al., 2022; Putra et al., 2024; Hastuti et al., 2024; Saputra et al., 2024; Iriani et al., 2024; Fatkhurahman et al., 2025).

Dalam konteks perikanan, diversifikasi tidak hanya berarti mengolah ikan menjadi berbagai bentuk produk, tetapi juga meningkatkan pemanfaatan hasil tangkapan agar tidak hanya dikonsumsi sebagai ikan segar (Saputra et al., 2024; Indriani et al., 2025; Lumbessy et al., 2025; Muchtar, 2025; Rahmah et al., 2025). Selanjutnya Sulistiawati et al. (2021); Putra et al. (2024); Hastuti et al. (2024); Saputra et al. (2024); dan Fatkhurahman et al. (2025) menyampaikan bahwa melalui diversifikasi, ikan dapat diolah menjadi berbagai produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dan mampu memenuhi kebutuhan serta preferensi konsumen yang beragam.

Menurut Yudiana (2022); Sirwanti et al., (2023); dan Bija (2025), beberapa tujuan utama diversifikasi bahan pangan berbasis ikan meliputi: (1) meningkatkan konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi; (2) meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk perikanan; (3) memperpanjang umur simpan ikan melalui proses pengolahan; (4) mengurangi kehilangan hasil (*post-harvest losses*) akibat kerusakan ikan segar; (5) meningkatkan pendapatan nelayan dan pelaku usaha pengolahan hasil perikanan; (6) mendukung ketahanan pangan dan perbaikan gizi masyarakat.

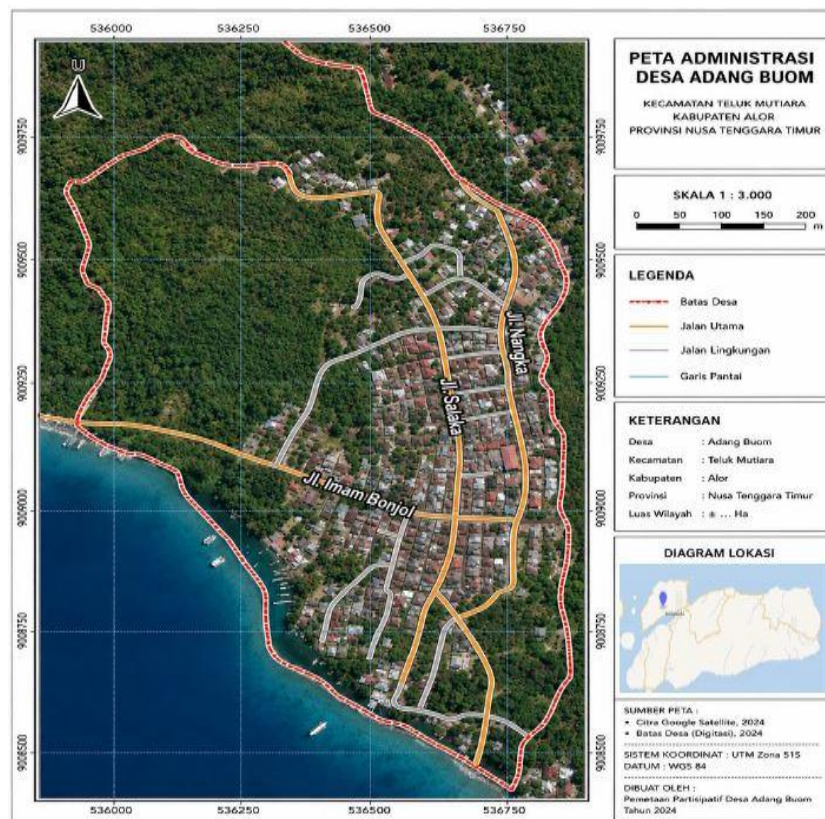
Selanjutnya, Andriani et al., (2024); Rusdin et al. (2025); dan Srifidayanti et al. (2025) mengonfirmasi, beberapa contoh produk diversifikasi berbasis ikan antara lain: (1) Nugget ikan; (2) Bakso ikan; (3) Sosis ikan; (4) Abon ikan; (5) Siomay ikan; (6) Kerupuk ikan; (7) Kaki naga ikan; (8) *Fish burger*; (9) *Fish stick*; (10) Dendeng ikan; (11) Ikan asap; (12) Ikan kaleng.

Dalam konteks Kabupaten Alor, wilayah ini memiliki potensi produksi ikan tuna yang cukup besar. Diversifikasi dapat dilakukan dengan mengolah tuna menjadi produk seperti nugget tuna, bakso tuna, sosis tuna, abon tuna, dan tuna beku siap masak (Wabang et al., 2025). Pengembangan produk-produk tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomi dibandingkan dengan hanya menjual tuna dalam bentuk segar, sekaligus memperluas peluang pasar dan menciptakan lapangan kerja di sektor pengolahan hasil perikanan (Lusiana et al., 2022; Sukmawati et al., 2025; Ambarwati, 2025).

Desa Adang Buom dalam topografi, berada di daerah pesisir dan terletak di pinggiran kota Kalabahi yang merupakan pusat transaksi ekonomi, termasuk bahan pangan berbasis ikan. Berdasarkan data resmi hasil Sensus Penduduk Tahun 2024, jumlah penduduk Adang Buom di Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, tercatat sebanyak 1.819 jiwa, yang terdiri atas 899 laki-laki dan 920 perempuan, dengan wilayah 0,87 km² atau 87 hektar, dengan profesi utama masyarakat adalah bertani dan mengelola hasil sumber daya perairan.

Masyarakat yang berdomisili di areal ini selalu bersentuhan dengan bahan pangan dari sumber daya perairan atau selalu menjadikannya sebagai lauk pokok sehari-hari maupun

dalam setiap hajatan. Dalam waktu atau musim tertentu, terjadi kelimpahan sumber daya ini sehingga terjadi penanganan yang tidak tepat dan berdampak pada hasil perikanan yang mubazir atau rusak. Oleh sebab itu, tim pengabdian merasa perlu memberikan informasi melalui penyuluhan kepada masyarakat Kelurahan Adangn Buom terkait diversifikasi bahan pangan berbasis ikan dengan mengolahnya menjadi bakso. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam hal penanganan dan diversifikasi daging ikan menjadi bakso ikan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai gizi, daya simpan, bahkan menjadi sumber pendapatan bagi pemuda-pemudi Karang Taruna yang berniat menjadi pengusaha kuliner dengan bahan pangan berbasis ikan.



Gambar 1. Peta lokasi pelaksanaan kegiatan PkM, wilayah administrasi Desa Adang Buom, Kec. Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, NTT.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Program Kemitraan kepada Masyarakat (PkM) terkait pelaksanaan penyuluhan diversifikasi pangan berbasis ikan yang dibarengi dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan kepada pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, dengan mitra yang disasar adalah pemuda-pemudi yang tercakup dalam organisasi kepemudaan Karang Taruna dan juga remaja lain yang mempunyai keinginan untuk menambah wawasan dan pengetahuan kuliner dengan bahan dasar ikan. Kegiatan ini dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, tanya jawab dan demonstrasi pembuatan bakso ikan, yang secara umum terklasifikasi dalam beberapa tahapan.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi kegiatan pengenalan lapangan atau analisis situasi lokasi tempat kegiatan PkM akan dilaksanakan, mengidentifikasi kebiasaan-kebiasaan mitra di Desa Adang Buom terhadap bahan pangan berbasis ikan atau sumber daya perikanan, di mana, berdasarkan informasi yang diperoleh, mitra hanya melakukan pengeringan, untuk memperpanjang daya simpan agar sekali-kali dapat diolah kembali untuk dinikmati. Tindakan ini tidak dapat meningkatkan penghasilan sehingga kesejahteraan masyarakat cenderung stagnan. Selain itu, jika berlebihan, dibiarkan mubazir dan terbuang, hal ini merupakan kelemahan mitra. Selanjutnya, untuk kelancaran kegiatan penyuluhan diversifikasi dan tindakan demonstrasi pembuatan bakso dari bahan ikan kepada pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, tim PkM membangun komunikasi bersama Pemerintah Desa, kemudian Pemerintah Desa mengundang mitra untuk berdiskusi. Akhirnya, mitra (Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom) bersepakat dan bersedia untuk ikut terlibat dan berkontribusi dalam kegiatan ini dengan menyiapkan tempat kegiatan. Secara internal, tim PkM juga menyiapkan narasumber dan bahan baku.

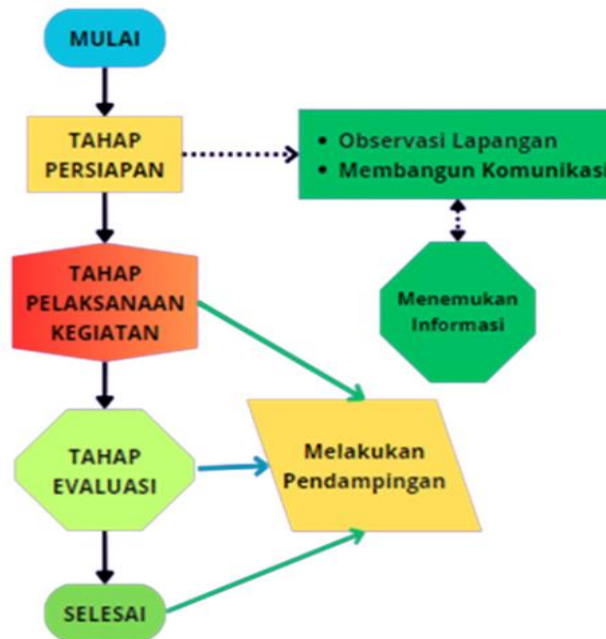
Tahap Pelaksanaan Kegiatan PkM

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui penyampaian materi atau informasi, kemudian terjadi diskusi dan tanya jawab, selanjutnya demonstrasi pembuatan bakso. Penyuluhan tentang manfaat diversifikasi bahan pangan, merupakan upaya untuk memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai jual sehingga dapat dikomersialkan, sehingga bagi masyarakat dapat menjadi konsep usaha yang meningkatkan pendapatan masyarakat.

Tahap Evaluasi

Tahap ini merupakan bagian penting dari sebuah proses kegiatan. Proses evaluasi dijadikan indikator untuk mengukur tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan evaluasi yang dilakukan adalah mengamati keaktifan dan antusiasme peserta (Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom) saat kegiatan ceramah, diskusi, tanya jawab, bahkan saat mempraktikkan (demonstrasi) kegiatan diversifikasi dengan pembuatan bakso. Hal ini dapat dijadikan sebagai indikator keingintahuan tentang perubahan pemahaman tentang keuntungan diversifikasi bahan pangan berbasis ikan yang dibarengi dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan kepada pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom. Di sisi lain, untuk tim PkM, melalui strategi ini dapat diperoleh informasi yang komprehensif tentang kekuatan, kelemahan, ataupun peluang dan hambatan pelaksanaan kegiatan, sehingga dapat dijadikan tolok ukur untuk menemukan strategi atau model yang tepat untuk penyelesaian permasalahan yang dihadapi mitra (masyarakat).

Skema alur kegiatan penyuluhan tentang diversifikasi pangan berbasis ikan yang dibarengi dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan kepada Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan alir kegiatan PkM di Desa Adang Buom, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, Provinsi Nusa Tenggara Timur

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bersifat kemitraan dengan sasaran pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom. Proses pelaksanaan kegiatan ini, sejak tahap persiapan, di mana penjajakan lokasi, identifikasi, dan pencarian informasi terkait mitra berjalan dengan baik, dan bahkan masyarakat maupun Pemerintah Desa Adang Buom merespons dengan baik, bahkan secara proaktif menyiapkan lokasi kegiatan dan menyebarkan informasi kegiatan melalui ajakan maupun undangan.



Gambar 3. Proses kegiatan PkM melalui instruksi dan pelatihan pembuatan bakso ikan

Sesuai kesepakatan bersama, mitra menyelenggarakan kegiatan penyuluhan tentang manfaat diversifikasi bahan pangan perikanan yang dipadukan dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan, yang dilangsungkan di aula kantor desa. Seperti yang tampak pada Gambar 3, tempat penyampaian informasi berupa penyuluhan, instruksi, dan pelatihan telah disesuaikan berdasarkan kesepakatan bersama mitra. Keberlangsungan kegiatan oleh instruktur selalu diamati dan diberikan petunjuk terkait metode pembuatan bakso ikan maupun volume atau takaran bahan-bahan yang dipergunakan untuk pembuatan bakso ikan yang memiliki cita rasa yang baik, termasuk juga volume penggunaan bahan pengawet atau penyedap. Hal senada di sampaikan oleh Zamili et al. (2020); Sirwanti et al. (2023); Syamsiar et al. (2024); dan Indriani et al. (2025) bahwa jika keseimbangan semua bahan yang dipadukan dalam pembuatan bakso ikan akan memberikan rasa gurih dan tidak merusak nilai gizinya.

Kegiatan terkonsentrasi pada kegiatan penyuluhan, yaitu kegunaan diversifikasi bahan pangan dan demonstrasi pembuatan bakso ikan. Adapun materi yang disampaikan pada kegiatan ini antara lain: (1) kegunaan diversifikasi bahan pangan; (2) nilai gizi produk hasil diversifikasi; (3) pengemasan produk hasil olahan; (4) kiat distribusi dan komersialisasi produk hasil olahan. Materi yang disampaikan kepada mitra (Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom) disampaikan dalam suasana akrab, sehingga peserta maupun narasumber tidak canggung dan terjadi diskusi-diskusi yang intens. Selanjutnya, hal ini diharapkan berdampak pada perubahan pemahaman ke arah yang lebih baik demi keberlanjutan dan menjadi budaya kuliner masyarakat lokal. Hal senada yang disampaikan oleh AR et al. (2019); Sulistiawati et al. (2021); Setiawan et al. (2022); Nur et al. (2023); Sirwanti et al. (2023); Andriani et al. (2024); Syamsiar et al. (2024); Saputra et al. (2024); Indriani et al. (2025); Sukmawati et al. (2025); dan Fatkhurahman et al. (2025) bahwasanya seyogianya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan konsep keterbukaan dan kekeluargaan.

Akhir dari kegiatan penyuluhan dan diskusi dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan oleh narasumber. Kegiatan ini dimaksudkan juga untuk membangun motivasi dalam hal memanfaatkan pangan lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Harapannya, informasi yang disampaikan melalui diskusi maupun demonstrasi lapangan terus diingat dan dimanfaatkan sesuai petunjuk. Hasil demonstrasi pembuatan bakso ikan oleh narasumber yang diikuti oleh pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom yang telah disimpan dalam wadah-wadah yang telah terpanjang dapat dilihat pada Gambar 4.

Evaluasi dilakukan dari tahap awal persiapan, tahap proses pelaksanaan kegiatan yang dilanjutkan dengan kegiatan demonstrasi, yang dalam pelaksanaannya dibagi menjadi dua bagian penting, yaitu (1) persiapan pengadaan bahan baku oleh tim PkM; selanjutnya, diatur sesuai takaran atau komposisi; (2) bahan ikan digiling atau dihaluskan, dicampur dengan adonan tepung dan bahan perasa lainnya; dicetak sesuai ukuran dan siap dikukus. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinyatakan berhasil secara signifikan, yaitu 90%, sebab terlihat perubahan pengetahuan dan pemahaman yang dialami oleh mitra (Pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom). Peningkatan pemahaman tergambar dalam diskusi maupun saat pembuatan bakso ikan setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini selesai dilakukan.



Gambar 4. Hasil pelatihan pembuatan bakso ikan yang diikuti oleh pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom melalui kegiatan PkM

Pada puncak pelaksanaan kegiatan PkM atau tahap akhir pelaksanaan kegiatan PkM, pemuda Karang Taruna, bersama Pemerintah Desa Adang Buom, secara antusias mengusulkan agar kegiatan PkM dilakukan secara berkala dan kontinu dengan berbagai jenis produk lainnya. Hal ini menunjukkan keberhasilan kegiatan. Selain itu, dapat juga dijadikan indikator ketertarikan masyarakat sebab mereka merasakan adanya perubahan pemahaman dari sebelum hingga sesudah kegiatan. Selanjutnya, tim PkM juga selalu berkoordinasi dengan mitra untuk memantau progres yang dihasilkan setelah proses kegiatan PkM ini dilaksanakan. Jika dirasa perlu, maka dilakukan PkM kembali.

Kesimpulan

Peningkatan pemahaman mitra mengenai diversifikasi pangan berbasis ikan yang dibarengi dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan kepada pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, Kecamatan Teluk Mutiara, Kabupaten Alor, NTT, sangat penting terkait ketahanan pangan lokal sebagaimana isu nasional saat ini terkait kemandirian pangan lokal. Kegiatan ini dinyatakan berhasil secara signifikan, yaitu 90%, karena adanya perubahan pengetahuan dan pemahaman yang dialami oleh masyarakat pesisir, tergambar dari peningkatan pemahaman dan kemampuan, yang selanjutnya dapat dimanfaatkan untuk peningkatan nilai ekonomi.

Berdasarkan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) tentang diversifikasi pangan berbasis ikan yang dibarengi dengan demonstrasi pembuatan bakso ikan kepada pemuda Karang Taruna Desa Adang Buom, maka saran dapat disampaikan kepada: (1) Pemerintah melalui Dinas Kelautan dan Perikanan untuk melakukan pendampingan secara berkelanjutan; (2) Perguruan Tinggi untuk melakukan kegiatan pengabdian sebagai wujud tanggung jawab Tridharma di tengah-tengah masyarakat, sebagai solusi untuk menjawab kebutuhan masyarakat terkait intervensi IPTEK.

Ucapan Terimakasih

Melalui kesempatan ini, tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tribuana Kalabahi yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini dengan mengucurkan anggaran pengabdian yang bersumber dari anggaran belanja PT. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Adang Buom yang mendukung, baik secara moril maupun material selama kegiatan ini dilaksanakan.

Referensi

- Ambarwati, L. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Lele (*Clarias sp.*) dan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Protein. *Proceedings of The Vocational Seminar on Marine & Inland Fisheries*, 2(1). https://doi.org/10.15578/voc_seminar.v2i1.15349
- Andriani, R., Abdullah, N., Muchdar, F., Juharni, J., Suryani, S., Yuliana, Y., M. Irfan, M. I., Leha, A. W., Ishak, S., Yusuf, M., & Titaheluw, S. S. (2024). Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Perikanan (Nugget Ikan dan Tahu Bakso) di Kelompok UMKM Bubula Kelurahan Jambula. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1955>
- AR, S., Karnan, K., Japa, L., Merta, I. W., & Mertha, G. (2019). Meningkatkan Kualitas Produksi Rumput Laut Melalui Pelatihan tentang Sistem Pengelolaan Budidaya Secara Terpadu di Gili Gede Lombok Barat NTB. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 1(2). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v1i2.295>
- Bija, S. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Berbasis Bahan Baku Perikanan. *Marine Kreatif*, 8(2). <https://doi.org/10.35308/mk.v8i2.9686>
- Fatkhurahaman, F., Waldelmi, I., Rizana, R., Abdul Ghoni, R., & Fahsa Ramadhan, A. (2025). Penguatan Kapasitas Usaha Kelompok Ibu Rumah Tangga Melalui Inovasi Produk Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 4(1). <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetitif.v4i1.2438>
- Hastuti, D. W. B., Hidayati, N. V., Riviani, R., & Pujiastuti, E. (2024). Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Ikan Untuk Mendukung Desa Pancasan Kecamatan Ajibarang Sebagai Desa Eduwisata. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1973>
- Indriani, H., Suhairi, L., Faudiah, N., Hamid, Y. H., & Mahyiddin, Z. (2025). Pengembangan Produk Bakso Tusuk Ikan Bilis (*Mystacoleucus padangensis*) dengan Penambahan Tepung Janeng. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2). <https://doi.org/10.24815/jimpkk.v10i2.34355>
- Iriani, D., Bahar, A., Hidayati, B., & Romadhoni, I. F. (2024). Empowerment of Bangah village community group in Sidoarjo district through catfish-based food diversification. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 20(1). <https://doi.org/10.20414/transformasi.v20i1.9744>
- Khaddafi, M., Panjaitan, S. P., & Karina, I. T. (2025). Dampak Ketidakpastian Ekonomi Global terhadap Strategi Diversifikasi Portofolio di Indonesia. *JIIIC: Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 2.

- Khoirotun, S. N., Septiana, E., Wai, F. H., Janensa, F. U., Immelda, F. A., Handayani, K., Faisol, M. A., Theodora, M. L., Meilinda, N., & Kaka, T. M. (2025). Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global: Sistematis Literatur Review. *Info Kesehatan*, 15(1).
- Lumbessy, S. Y., Hijayanti, Y., Pawestri, S., & Fajar Perdhana, F. (2025). Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Secara Tradisional Sebagai Potensi Besar Pangan Lokal Desa Sugian, Kec. Sambelia, Kab. Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 5(2).
<https://doi.org/10.29303/jppi.v5i2.7526>
- Lusiana, S. A., Rahayu, E. S., Raya, M. K., & Nuburi, D. (2022). Peningkatan Ketrampilan Nutripreneur Melalui Pelatihan Kewirausahaan Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 3(1). <https://doi.org/10.36590/jagri.v3i1.230>
- Muchtar, F. (2025). Analisis Tingkat Penerimaan Nugget Ikan Tuna Sebagai Pangan Sumber Protein Hewani di Desa Malalanda. *JUSTER : Jurnal Sains dan Terapan*, 4(2).
<https://doi.org/10.57218/juster.v4i2.1464>
- Nisak, S. K., Septiana, E., Wai, F. H., Janensa, F. U., Immelda, F. A., Handayani, K., Faisol, M. A., Theodora, M. L., Meilinda, N., & Kaka, T. M. (2025). Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global: Sistematis Literatur Review. The Influence of Local Food Diversification on Global Food Strategy: Systematic Literature Review. *Infokes : Info Kesehatan*, 15(1).
- Nur, T., Nugraha, T. C., Sofyan, A. N., Sunarni, N., Indrayani, L. M., Ismail, N., & Abdul Malik, M. Z. (2023). Edukasi dan Pendampingan Perajin dan Pengusaha Batik di Kabupaten Garut. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1).
<https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i1.44832>
- Nuswantoro, B. S., Rohmah, K. L., Rahmawati, D. R., Purwansyah, Y., & Aisya, F. S. R. (2024). Pelatihan Pengembangan Bisnis Melalui Metode Diversifikasi Produk Bagi UMKM. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1).
<https://doi.org/10.55681/swarna.v3i1.1133>
- Putra, P. K. D. N. Y., Andhikawati, A., Ismiraj, M. R., Nurhamsyah, D., & Wulansari, A. (2024). Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal Berbasis Hasil Sampingan Ikan untuk Penanganan Stunting di Desa Batukaras. *Farmers : Journal of Community Services*, 5(2). <https://doi.org/10.24198/fjcs.v5i2.60351>
- Rahmah, S. M., Waluyo, D., Rahim, E., Handayani, L., & Maesarah. (2025). Studi Pendahuluan: Uji Proksimat Nugget Ikan Kembung Jagung dan Nugget Ikan Tuna Jagung Sebagai Diversifikasi Olahan Pangan Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Gema Kesehatan*, 17(2). <https://doi.org/10.47539/gk.v17i2.485>
- Rusdin, I., Diachanty, S., Irawan, I., Asikin, A. N., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., & Sulistiawati, S. (2025). Diversifikasi Produk Berbasis Ikan Dan Udang Oleh Masyarakat Desa Gas Alam Badak 1. *Jurnal Abdi Insani*, 12(3).
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2328>
- Saputra, E., Andriyono, S., & Isroni, W. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Sulawesi Barat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1664>
- Setiawan, A., Ahdyanti, S., Yunari, E., & Sumitro, S. (2022). Fishery Products Processing Training in the Gili Balu Area, West Sumbawa Regency. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4). <https://doi.org/10.35877/454ri.mattawang1561>

- Sirwanti, Naimah, Fahriadi Muhdar, Dian Riani Said, Dewi Sartika, & Andi Ogo Darminto. (2023). Diversifikasi Olahan Ikan Layang Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Pada Kelompok Ibu Rumah Tangga Awangpituo Kabupaten Bone. *Proficio*, 5(1). <https://doi.org/10.36728/jpf.v5i1.2910>
- Srifidayanti, S., Samkamaria, S., & Raema Widana, A. (2025). Sustainable Development Goals: Analisis Kebijakan Diversifikasi Pangan untuk Mewujudkan Nol Kelaparan di Indonesia. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(1).
- Sudrajat, Purnama, I. L. S., Wijaya, H., & Rajab, M. (2025). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Lokal untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan di Desa Bleberan, Kapanewon Playen, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 3(1). <https://doi.org/10.22146/parikesit.v3i1.17733>
- Sukmawati, S., Rosalina, F., Ponisri, P., Sulfiana, S., Murtiningrum, M., Mangallo, B., Leba, H. W. W., Darma, D., Awariti, M. H., Latief, N. A. M., & Rumkawas, S. (2025). Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna : Inovasi Pengolahan Hasil Perikanan untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2). <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.619>
- Sulistiawati, S., Nur, R. M., Wahab, I., & Sofiati, T. (2021). Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Tuna untuk meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. *Journal of Khairun Community Services (JKC)*, 1(1).
- Syamsiar, S., Darwis, D., Nurjaya, N., Murmayani, M., Yusran, Y., & Asrijal, A. (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Teknologi Pembuatan Bakso Ikan Sapu- Sapu Dan Pakan Ternak Dari Tepung Ikan Sapu- Sapu Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Assorajang. *IPTEK: Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.26858/iptek.v4i1.66417>
- Wabang, I. L., Plaimo, P. E., Ena, M., Lakalet, L., & Tanglaa, T. J. (2025). Pelatihan Pembuatan Tepung Rumput Laut Sebagai Bahan Dasar Membuat Kudapan Kepada Ibu-Ibu Pembudidaya Rumput Laut Desa Allumang, Nusa Tenggara Timur. *Madaniya*, 6(4), 2016-2025.
- Wally, P., & Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *BAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>
- Yudiana, T. (2022). Strategi Penguatan Sdm Dalam Percepatan Penurunan Stunting di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Good Governance*. <https://doi.org/10.32834/gg.v18i2.495>
- Zamili, S., Hulu, M., Irmawati, I., & Sihombing, S. F. (2020). Pembuatan Bakso dari Daging Ikan Tongkol (*Eurhynnus affinis*). *CHEDS: Journal of Chemistry, Education, and Science*, 4(1). <https://doi.org/10.30743/cheds.v4i1.2597>