

PELATIHAN PEMBUATAN ABON BERBAHAN DASAR IKAN NILA GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA ARANIO

Purboyo^{1*}, Farida Yulianti², Erni Alfisah³, Rizka Zulfikar⁴, Lamsah⁵, Siti Mardah⁶, Teguh Wicaksono⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Fakultas Ekonomi,
Universitas Islam Kalimantan MAB
Banjarmasin

Article history

Received : 09 Maret 2023

Revised : 19 April 2023

Accepted : 12 Mei 2023

*Corresponding author

Purboyo

Email : mail.purboyo@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Aranio, kecamatan Aranio, Kabupaten Banjar ini bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat khususnya Ibu-Ibu di Desa Aranio guna meningkatkan keterampilan mengolah ikan nila dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Aranio. Saat ini penduduk Desa Aranio banyak yang mempunyai mata pencaharian budidaya ikan nila, ikan nila ini dibudidayakan disepanjang aliran sungai riam kanan Desa Aranio, hasil panen ikan nila selama ini hanya dijual mentah sehingga saat panen melimpah terkadang harga ikan bisa menjadi murah, tim pengabdian masyarakat UNISKA MAB Banjarmasin mencoba memberikan solusi dengan memberikan pelatihan bagaimana mengolah ikan nila menjadi panganan abon sehingga ikan nila yang selama ini hanya dijual mentah dapat diolah dan mempunyai nilai tambah sebagai olahan abon yang dapat dijual sebagai panganan atau oleh-oleh khas Desa Aranio yang nantinya oleh-oleh ini dapat dijual di daerah wisata sungai kambang Desa Aranio. Metode yang dilakukan yaitu pelatihan, diskusi dan tanya jawab. Sasaran atau mitra adalah ibu-ibu Desa Aranio yang berjumlah 15 orang. Hasil kegiatan ini yaitu peserta pelatihan mampu membuat panganan abon berbahan dasar ikan nila, mampu membuat kemasan dan diharapkan mampu memasarkan hasil olahan abon ikan nila ini sebagai produk khas Desa Aranio. Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan dengan dilakukannya bimbingan lanjutan tentang pemasaran, pembinaan dan pendampingan lebih lanjut sehingga produk olahan abon ikan nila ini dapat memperoleh ijin produk dan lebih lanjut memperoleh akses pendanaan untuk dijadikan skala industri rumah tangga yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Abon Ikan Nila; Desa Aranio; Pelatihan

Abstract

This community service activity in Aranio Village, Aranio Sub-district, Banjar Regency, aims to empower the community, especially women in Aranio Village, to improve skills in processing Tilapia and improve the economy of the people of Aranio Village. Currently, many residents of Aranio village have livelihoods cultivating Tilapia. This Tilapia is grown along the Riam Kanan River of Aranio Village. So far, the Tilapia harvest has only been sold raw so that when the harvest is abundant, sometimes the price of fish can be low; UNISKA community service team MAB Banjarmasin tries to provide a solution by providing training on how to process Tilapia into shredded snacks so that Tilapia which has only been sold raw so far can be processed and has added value as processed shredded which can be sold as snacks or souvenirs typical of the Aranio Village which will later be souvenirs This can be sold in the tourist area of the Kambang River, Aranio Village. The method used is training, discussion, and question and answer. The targets or partners are the women of the Aranio Village, totaling 15 people. The results of this activity are that the training participants can make shredded tilapia-based snacks, can make packaging, and are expected to be able to market the processed shredded Tilapia as a typical product of Aranio Village. It is hoped that this activity will be sustainable by carrying out further guidance on marketing, coaching, and assistance so that this processed product of shredded Tilapia can obtain a product permit and other gain access to funding to become a sustainable household industrial scale.

Keywords: Aranio Village; Shredded Tilapia; Training

Copyright © 2023 Purboyo, Farida Yulianti, Erni Alfisah, Rizka Zulfikar, Lamsah, Siti Mardah, Teguh Wicaksono

PENDAHULUAN

Desa Aranio merupakan salah satu desa bagian dari Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Desa Aranio dikenal oleh masyarakat sekitar memiliki wisata sungai yaitu wisata air sungai kambang, obyek wisata ini memanfaatkan sungai dari aliran sungai riam kanan yang jernih dan indah. Penduduk Desa Aranio sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai petani, buruh penyadap karet dan pembudidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Budidaya ikan nila ini dilakukan disepanjang aliran sungai riam kanan yang mengalir di sepanjang Desa Aranio. Banyaknya masyarakat yang membudidayakan ikan nila ini karena sungai riam kanan sangat cocok untuk dijadikan lokasi budidaya ikan nila karena air sungainya yang selalu mengalir dan memiliki tingkat kejernihan yang baik dimana sumber airnya berasal dari pegunungan dan dari aliran bendungan riam kanan. Kondisi alam yang mendukung ini menjadikan hasil panen dari budi daya ikan nila ini cukup banyak. Sehingga kecamatan aranio juga dikenal sebagai sentra penghasil ikan nila. Hasil panen ikan nila selama ini di jual oleh penduduk dalam keadaan segar atau dalam keadaan ikan utuh mentah dimana setelah dipanen ikan langsung dijual kepada pembeli atau pengepul yang kemudian oleh pembeli atau pengepul tersebut ikan langsung dipasarkan di kota-kota sekitar seperti kota Martapura, banjarbaru, Banjarmasin dan sekitarnya.

Hasil panen ikan nila yang dijual mentah ini terkadang menimbulkan masalah tersendiri karena ikan tidak awet dan mudah rusak, setelah dipanen para penduduk yang membudidayakan ikan nila ini harus segera menjualnya karena mereka tidak mempunyai tempat penyimpanan seperti lemari pendingin agar ikan tidak mudah busuk. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak sehingga memerlukan perlakuan yang khusus guna mempertahankan mutunya (Sihmawati et al., 2022). Kadar air ikan segar yang tinggi dapat mempercepat proses kembangbiak mikroorganisme pembusukan (Younis et al., 2018). Permasalahan yang sering terjadi adalah saat panen serentak dan jumlah ikan sangat banyak akan menyebabkan harga ikan menjadi murah yang pada akhirnya peternak ikan nila hanya memperoleh penghasilan yang sedikit atau tidak sesuai dengan harapan bahkan terkadang bisa rugi karena ikan yang tidak bisa bertahan lama disimpan. Atas dasar permasalahan tersebut tim pengabdian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjari (UNISKA MAB) Banjarmasin berinisiatif untuk melakukan upaya agar ikan dapat diolah dan mempunyai nilai tambah sehingga membantu permasalahan penduduk Desa Aranio yang mempunyai mata pencaharian budidaya ikan nila. Solusi yang ditawarkan atas permasalahan tersebut adalah dengan cara mengolah ikan nila menjadi abon, tujuannya adalah agar ikan nila mempunyai nilai tambah dan sebagai alternatif usaha saat harga ikan nila murah karena panen raya dan masyarakat mempunyai alternatif mengolah ikan nila menjadi abon. Abon merupakan panganan alternatif makanan ringan atau lauk yang siap saji. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Karakteristik yang kering sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Bonisya et al., 2019). Abon ini nantinya juga bisa dijadikan oleh-oleh yang bisa dijual di daerah wisata sungai kambang Desa Aranio dengan membuat brand Abon Ikan Nila khas Desa Aranio.

Pengolahan abon berbahan dasar ikan nila ini merupakan salah-satu diversifikasi dari pengolahan panganan abon. Seperti diketahui abon merupakan olahan pangan yang sudah dikenal masyarakat Indonesia, umumnya abon terbuat dari daging seperti daging sapi dan daging ayam (Trimiranti & Lamusa, 2017), namun seiring berkembangnya olahan pangan maka abon bisa dibuat dari berbagai bahan seperti abon dari ikan, abon dari nangka muda, abon itik dan sebagainya. Bahan makanan yang diolah menjadi abon dapat bertahan antara 15 sampai 29 hari kandungan nilai gizi dan nutrisi juga masih terjaga meskipun ikan nila sudah diolah menjadi abon (Mardiana et al., 2022; Saffruddin et al., 2022). Saat tim pengabdian melakukan kunjungan survei didapati bahwa pengetahuan penduduk Desa Aranio terutama ibu-ibunya tentang produk olahan abon ikan nila masih rendah dan belum ada produk abon dari ikan nila yang dijual di daerah wisata sungai kambang Desa aranio, tentunya ini menjadi peluang usaha yang tinggi. Pemilihan abon ikan nila sebagai oleh-oleh juga sangat tepat karena bahan baku ikan nila yang melimpah di Desa Aranio. Menurut penelitian Suryani et al., (2019); Tama, (2023) produk olahan abon ikan nila mempunyai potensi yang baik untuk dijadikan alternaif penghasilan bagi masyarakat, terutama jika dijual di daerah wisata karena

daerah wisata merupakan tempat yang cocok untuk menjual oleh-oleh dengan ciri khas tertentu. Hal ini menjadikan abon ikan bisa dipasarkan online melalui platform digital seperti *e-commerce*, *marketplace* dan *online shop* (Purboyo et al., 2021; Purnamasari et al., 2022) hal ini karena umur makanan yang bisa bertahan lama.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan di Desa Aranio, Kecamatan Aranio, Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan dengan metode-metode yang sesuai dengan kaidah akademik dan manajemen, menurut Ningrum et al., (2021) agar kegiatan dapat terlaksana dengan baik maka perlu adanya perencanaan dan metode yang benar, adapun pendekatan metode yang dilakukan sebagai berikut:

1. Pertama dilakukan kegiatan observasi, yaitu dilakukan kunjungan, inspeksi, dan kegiatan survei pada tanggal 2 Oktober 2022 dalam pencarian data dan permasalahan yang ada di lokasi pengabdian yang akan dijadikan mitra dan sasaran pengabdian.
2. Kedua, setelah mengetahui permasalahan yang ada dilakukan kajian pustaka dan studi literatur untuk mendapatkan referensi penyelesaian masalah sesuai dengan kaidah manajemen penyelesaian masalah (Shavab et al., 2021)
3. Ketiga, membuat perencanaan kegiatan dan membuat rancangan dan mempersiapkan alat-alat yang sesuai dan tepat yang dapat diimplementasikan di Desa tempat kegiatan pengabdian.
4. Keempat, pelaksanaan pelatihan sesuai tema kegiatan yaitu pelatihan pembuatan abon berbahan dasar ikan Nila guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Aranio.
5. Kelima, pelaksanaan evaluasi kegiatan dan pembuatan laporan kegiatan yang dilaksanakan di rumah Warga pada sabtu 29 Oktober 2022.

Adapun Rencana kegiatan dan indikator capaian program disusun berdasarkan pada tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Metode dan Rencana Kegiatan

No	Rencana Kegiatan	Indikator Capaian
1	Tim pengabdian berkoordinasi dengan kepala Desa dan Ibu-Ibu PKK untuk jadwal kegiatan pengabdian kepada masyarakat	Tercapainya kesepakatan tentang jadwal kegiatan di hari Sabtu, 29 Oktober 2022, bertempat dirumah warga dengan Teknis kegiatan praktek membuat abon Ikan
2	Perencanaan teknis dan perancangan kegiatan	Tersedianya bahan-bahan dan alat-alat untuk menunjang kegiatan yaitu Bahan-Bahan berupa bumbu dan Ikan akan dibeli oleh tim pengabdian, sedangkan alat-alat masak disediakan oleh warga
3	Pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan Abon ikan Nila dan sosialisasi pemasaran hasil olahan abon ikan Nila	Dukungan mitra dan stakeholder dalam pelaksanaan program kerja berupa penyediaan tempat memasak dan alat-alat memasak
4	Evaluasi Kegiatan	Mitra mempunyai pemahaman tentang cara membuat abon ikan nila dengan praktek langsung dan pemasarannya dengan dilakukan pre-test dan post test
5	Laporan Kegiatan	Laporan kegiatan selesai dibuat tepat waktu, berupa hasil Laporan dan hasil publikasi kegiatan

Adapun cara proses pembuatan abon ikan nila dapat dijelaskan sebagai berikut: Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila yaitu: Ikan Nila, Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Lengkuas, Kunyit, Jahe, Gula Merah, Minyak goreng, Garam, Penyedap rasa, Daun Jeruk, Daun Salam, Jeruk Lemon. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Abon Ikan Nila yaitu: Kompor, Gas LPG, Panci, Blender, Garpu, Sendok, Pisau, Talenan, Wajan, Spatula Kayu, Baskom Plastik, Sarung Tangan, Baskom Stainles. Cara Pembuatan:

Langkah 1 (Ikan Nila)

- a) Bersihkan ikan nila dari sisik, kemudian fillet ikan tersebut agar lebih mudah untuk dikukus, sebelum pengukusan, ikan nila yang sudah difillet tadi kita beri perasan jeruk lemon agar menghilangkan bau amis pada ikan.
- b) Kukus sekitar 20 menit, Setelah ikan dirasa sudah lunak, angkat lalu pisahkan antara daging dengan durinya
- c) Setelah ikan sudah terpisah dengan durinya, suir ikan menggunakan sendok dan garpu.

Langkah 2 (Bumbu)

Bumbu dihaluskan, yang dihaluskan terdiri dari: bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, kunyit, jahe, garam, penyedap rasa & minyak.

Langkah 3 (Masak)

- a) Panaskan wajan kemudian masukan bumbu halus, aduk sampai bumbu mengeluarkan minyak, berbau wangi dan berubah warna kira-kira sekitar 20 menit, masukan daun jeruk, daun salam dan gula merah, aduk hingga semua merata
- b) Masukan suiran ikan nila yang sudah dipisahkan dengan duri aduk sampai merata dengan bumbu
- c) Masak sampai tidak ada gumpalan (api kecil) sekitar 2 jam
- d) Angkat, dinginkan kemudian dikemas.

HASIL PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Aranio dapat kami sampaikan sebagai berikut.

Tahap Persiapan

Tim pengabdian kepada masyarakat Uniska MAB Banjarmasin melakukan kunjungan, survey dan observasi ke Desa Aranio untuk berkoordinasi dengan pihak Kepala Desa tentang maksud dan tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang nanti akan dilaksanakan di desa. Saat tim berada di Desa Aranio dan bertemu dengan kepala desa kami mendapatkan masukan tentang permasalahan yang ada di desa yaitu masyarakat desa utamanya ibu-ibu PKK belum memahami tentang pengolahan pembuatan abon ikan nila padahal bahan ikan nila banyak tersedia, dari diskusi yang ada tim pengabdian membuat kesepakatan program yang akan dilaksanakan yaitu membuat pelatihan pembuatan abon ikan nila, bagaimana cara pengemasan dan sekaligus pemasarannya. Kunjungan awal tim pengabdian disambut dengan sangat baik oleh kepala Desa Aranio dan perangkat desa yaitu Bapak Haji Akhmadi.

Selanjutnya tim pengabdian mematangkan persiapan dan perencanaan kegiatan ini dengan membuat rencana dan mematangkan program kerja kegiatan yaitu apa saja yang akan dilaksanakan dalam kegiatan seperti membuat materi, menyusun daftar bahan-bahan, pembagian tim dan pembagian kerja, membuat struktur dan tahapan kegiatan. Tentunya tahap persiapan ini perlu di buat secara matang agar saat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan baik sesuai dengan sasaran, tujuan dan tahapan yang di rencanakan.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan tema pelatihan pembuatan abon berbahan dasar ikan nila guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Aranio ini dilakukan dengan kegiatan yaitu melaksanakan sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana membuat abon ikan nila, bagaimana cara pengemasan dan pemasarannya. Pelatihan ini juga diisi dengan ceramah dan tanya jawab.

Pada pelatihan ini dilakukan demonstrasi yaitu praktek langsung tentang persiapan dan pembuatan dalam mengolah ikan nila menjadi olahan abon, menurut Dadiono & Aminin, (2021) cara ini dapat dijadikan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat dalam memecahkan masalah, selain itu demonstrasi langsung dapat meningkatkan kompetensi dan keterampilan masyarakat.

Peningkatan kompetensi dalam mengolah produk olahan ikan akan mendorong masyarakat untuk berwirausaha (Aliyah et al., 2015). Kegiatan ini mendapat sambutan antusias dari masyarakat yang ada di Desa Aranio, hal ini terlihat dengan masyarakat yang hadir secara sukarela, acara cukup dinamis dengan berbagai pertanyaan-pertanyaan dari masyarakat seputar pembuatan abon ikan nila tersebut. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan dapat di lihat dari dokumentasi pada gambar 1 Berikut ini:



Gambar 1. Suasana pelatihan pembuatan abon ikan nila

Pelaksanaan awal yang dilakukan yaitu tim pengabdian mempraktekkan terlebih dahulu bagaimana cara membuat abon ikan nila, mulai dari membuat bumbu-bumbu sampai dengan memasaknya hingga matang dan siap disajikan, setelah itu di berikan giliran kepada ibu-ibu untuk berpartisipasi aktif dengan mempraktekkan kembali apa yang sudah dicontohkan oleh tim pengabdian, ibu-ibu di persilahkan untuk secara langsung membuat bumbu dan menggoreng atau memasak abon ikan nila sesuai dengan demo dan pelajaran yang sudah disampaikan oleh tim pengabdian, terlihat bahwa ibu-ibu Desa Aranio sangat antusias dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan membuat abon ikan nila tersebut. Mereka senang karena diberikan kesempatan secara langsung untuk praktek membuat abon ikan nila. Kegiatan proses pembuatan ikan abon nila yang di praktekkan langsung oleh ibu-ibu Desa Aranio dapat dilihat pada gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Proses pembuatan ikan abon nila

Setelah dikemas produk abon ikan nila siap dijual produk bisa dijual secara offline dipasarkan di daerah wisata sungai kembang Desa aranio sebagai produk oleh-oleh khas Desa aranio, atau bisa juga dijual secara

online, dengan pemasaran online akan mempercepat produk dikenal (Purwandari et al., 2022). Untuk membantu pemasaran tim pengabdian juga memberikan sosialisasi dan mengajarkan bagaimana cara mempromosikan produk secara online melalui WA, instagram, facebook, tix-tox, shopee, dan platform e-commerce lainnya. Contoh produk yang siap dipasarkan dapat dilihat pada gambar 3 berikut ini



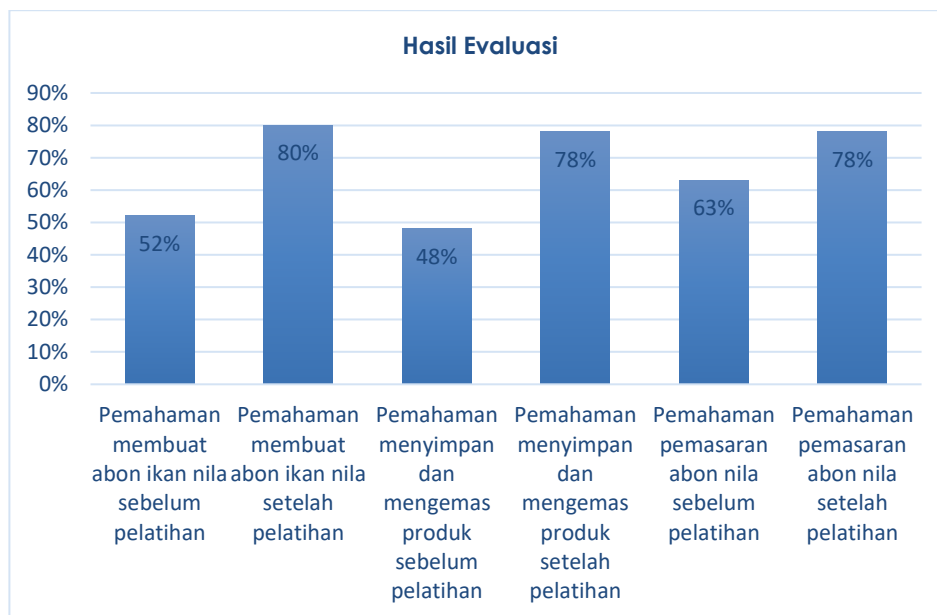
Gambar 3. Contoh hasil produk abon ikan nila yang siap dipasarkan

Tahap Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi dalam sebuah kegiatan perlu dilakukan dimana tujuannya adalah untuk mengetahui dan mengukur tingkat keberhasilan suatu program. Komponen evaluasi program yang dilakukan diantaranya yaitu:

- Evaluasi pre-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara membuat olahan produk abon berbahan dasar ikan nila.
- Evaluasi post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara membuat olahan produk abon berbahan dasar ikan nila.
- Evaluasi pre-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang penyimpanan dan pengemasan produk abon ikan nila
- Evaluasi post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang penyimpanan dan pengemasan produk abon ikan nila
- Evaluasi pre-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara pemasaran produk abon ikan nila
- Evaluasi post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara pemasaran produk abon ikan nila

Evaluasi dilakukan dengan memberikan pertanyaan berupa kuesioner kepada peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil dari pre-test dan post-test dapat di lihat pada gambar 4 berikut ini. Pada gambar 4 terlihat adanya peningkatan pemahaman masyarakat sebelum dan setelah kegiatan, nilai pre-test tentang pemahaman membuat abon ikan nila sebesar 52% dan nilai setelah pelaksanaan kegiatan (post-test) sebesar 80%, nilai pre-test tentang pemahaman menyimpan dan mengemas produk yaitu 48% dan setelah pelaksanaan kegiatan (post-test) meningkat menjadi 78%, demikian juga nilai pre-test tentang pemahaman pemasaran produk abon ikan nila sebesar 63% dan setelah pelaksanaan pelatihan (post-test) nilai pemahaman pemasaran abon naik menjadi 78%. Dari hasil evaluasi ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan tersebut memberikan manfaat kepada mitra atau kepada masyarakat Desa Aranio yang mengikuti kegiatan pelatihan ini.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan, masyarakat akhirnya mempunyai keterampilan bagaimana mengolah ikan nila menjadi abon yang dapat dijual sebagai sumber mata pencaharian, Selanjutnya saran yang dapat disampaikan yaitu sebaiknya kegiatan pengabdian ini dapat berkelanjutan dengan dengan skala yang lebih besar dengan menjangkau semua masyarakat yang membudidayakan ikan nila, adanya pendampingan lebih lanjut tentang tatacara pemasaran dan akses masyarakat ke Lembaga keuangan agar masalah modal dan pendanaan dapat teratasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) UNISKA MAB Banjarmasin, kepada Kepala Desa beserta jajarannya, kepada masyarakat Desa Aranio, dan tim pengabdian UNISKA beserta mahasiswa yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, semoga kegiatan ini membawa manfaat bagi masyarakat di desa.

PUSTAKA

- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 2(1), 78–84.
- Bonisy, C., Nopriantini, & Hariyadi, D. (2019). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kadar Serat Dan Daya Terima Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(1), 15–19.
- Dadiono, M. S., & Aminin. (2021). Peningkatan Keterampilan Dan Inovasi Warga Desa Rayunggumuk Kabupaten Lamongan Dalam Memanfaatkan Ikan Nila. *Jurnal Hilirisasi Technology Pengabdian Masyarakat (SITECHMAS)*, 2(2), 75–83.
- Mardiana, T. Y., Wijianto, L. A. F., Linayati, O. N., Permana, A. R., & dkk. (2022). Pelatihan Olah Ikan Pada Kelompok Ibu PKK Di Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan. *PKM Balida Indonesia*, 2(2), 38–42.

- Ningrum, H. F., Nasution, F., Purboyo, Sartika, D., Suriadi, Yuliana, R., Sudirman, A., Nurlihda, R., & Marlana, N. (2021). *Pengantar Ilmu Manajemen (Sebuah Pendekatan Konseptual)* (Hartini, Ed.; 1st ed.). Media Sains Indonesia.
- Purboyo, P., Hastutik, S., Kusuma, G. P. E., Sudirman, A., angadji, S. S., Wardhana, A., & Kartika, R. D. (2021). *Perilaku Konsumen (Tinjauan Konseptual & Praktis)* (Hartini, Ed.). Media Sains Indonesia.
- Purnamasari, S., Purboyo, Mulyani, Zulfikar, R., & dkk. (2022). *Perencanaan Pemasaran (Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian)* (Hartini, Ed.; 1st ed.). CV Widina Media Utama.
- Purwandari, S., Purnomo, S., Purboyo, Adha, W. M., Ita, M., Hanika, & Savitri, C. (2022). *Manajemen Pemasaran (Konsep Pemasaran Digital)* (Hartini, Ed.). Media Sains Indonesia.
- Saffruddin, Ubaidillah, A. R., Amini, A., Septiana, B. I., & Elistiani. (2022). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Dan Kerupuk Tulang Ikan. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 103–110.
- Shavab, F. A., Nasfi, N., Purboyo, P., Karyanto, B., Hikmah, H., Kartika, R. D., & Larasati, R. A. (2021). *Dasar Manajemen & Kewirausahaan (Sebuah Tinjauan Teori Dan Praktis)* (1st ed.). Widina Media Utama.
- Sihmawati, R. R., Wiliana, S. P. T., Wardah, W., & Seputro, H. (2022). PENINGKATAN KETRAMPILAN MASYARAKAT DESA PAPUNGAN MELALUI PELATIHAN DIVERSIVIKASI OLAHAN PANGAN BERBAHAN BAKU IKAN. *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(6), 72–82. <https://aksiologi.org/index.php/abdimassa/article/view/576>
- Suryani, E., Furkan, L. M., Diswandi, S. A., & Guswulandari. (2019). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Saribaye Melalui Pengolahan Abon Ikan Nila. *Abdi Insani LPPM Unram*, 6(3), 401–408.
- Tama, A. M. (2023). Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Menurut Perspektif Islam (Studi Pada Kelompok Budidaya Ikan Minasari Di Desa Pulosari Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung). *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(1), 93–108.
- Trimiranti, P., & Lamusa, A. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Abon Daging Sapi Pada Industri "Citra Lestari Production" Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 5(4), 525–530.
- Younis, E., AL-Quffail, A., Al-Asgah, N., Abdel-Warith, A., & Al-Hafedh, Y. (2018). Effect Of Dietary Fish Meal Replacement By Red Algae, *Gracilaria Arcuata*, On Growth Performance And Body Composition Of Nile Tilapia *Oreochromis Niloticus*. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 25(2), 253–258.

Format Sitasi: Purboyo, Yulianti, F., Alfisah, E., Zulfikar, R., Lamsah, Mardah, S. & Wicaksono, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Berbahan Dasar Ikan Nila Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Aranio. *Reswara. J. Pengabdian. Kpd. Masy.* 4(2): 1087-1094. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i2.3073>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))