

Salinan PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI - DESA

by Abdi Akbar Idris

Submission date: 18-May-2023 08:26AM (UTC-0400)

Submission ID: 2096201717

File name: ADI_ABON_SEBAGAI_INOVASI_BARU_DALAM_MENUMBUHKAN_EKONOMI_DESA.pdf (432.91K)

Word count: 3314

Character count: 19576

PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON SEBAGAI INOVASI BARU DALAM MENUMBUHKAN EKONOMI DESA

Abdi Akbar Idris¹, Herman Sjahrudin², Ansir Launtu³, Aswar Aswar⁴, Farhan Alif Kadir⁵, Muklis Kanto⁶, Elyas Albar⁷, Sandi Karese⁸

¹⁾ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

^{2,3,5,6,7,8)} Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar

⁴⁾ Fakultas Psikologi, Universitas Indonesia Timur

e-mail: herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id

Abstrak

Pengolahan ikan nila menjadi abon nila merupakan pemanfaatan salah satu sumberdaya alam oleh masyarakat di Desa Pallantikang melalui tambak yang dimiliki masyarakat desa, yang diharapkan dapat dijadikan sebagai penghasilan tambahan warga, sehingga dapat meningkatkan kualitas ekonomi di Desa Pallantikang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan. Terdapat beberapa tahapan dalam proses pembuatan abon dan strategi yang digunakan warga desa dalam pemasarannya sehingga produk Abon Nila tersebut dapat diterima pasar. Sebelum pelaksanaan aktivitas Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan, warga desa (petambak ikan nila) hanya menjual ikannya semata tanpa mencoba melakukan inovasi produk turunan dari ikan nila yang mereka miliki sementara harga pasaran dari ikan nila tergolong rendah (petambak hanya memperoleh keuntungan yang terbatas jika dibandingkan dengan biaya dan waktu yang mereka curahkan). Kondisi tersebut mendorong pelaksanaan PkM ini dengan menggandeng petambak ikan nila sebagai mitra. Proses pembuatan abon nila bermodalkan bahan-bahan yang mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah. Pelaksanaan PkM ini terbukti memberikan manfaat pengetahuan dan ekonomi warga, bahwa dengan pengetahuan yang mereka miliki (warga) diharapkan dapat mereka kembangkan sesuai kebutuhan pasar dan dengan pengetahuan tersebut warga dapat meningkatkan hasil produksinya dengan meningkatkan kualitasnya (daya tahan) serta varian rasa dari abon yang telah mereka ketahui pembuatannya dan pemasarannya melalui pemanfaatan teknologi media online sehingga abon nila tersebut lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Kata kunci: Abon, Ikan, Inovasi, Nila, Pallantikang, Pattallassang

Abstract

Processing tilapia into shredded tilapia is the utilization of one of the natural resources by the community in Pallantikang Village through ponds owned by the village community, which is expected to be used as additional income for residents, so as to improve the quality of the economy in Pallantikang Village, Pattallassang District, Takalar Regency, South Sulawesi Province. There are several stages in the process of making shredded beef and the strategies used by villagers in marketing it so that the shredded nila product can be accepted by the market. Prior to the implementation of the community service activity, the villagers (tilapia fish farmers) only sold their fish without trying to innovate the tilapia derivative products they had while the market price of tilapia fish was relatively low (farmers only received limited profits, compared with the cost and time they devote). The implementation of this PkM by cooperating with tilapia fisherman as a partners. The process of making shredded tilapia uses ingredients that are easy to obtain at a relatively cheap price. The implementation of this PkM is proven to provide knowledge and economic benefits for the residents, that with the knowledge they have it is hoped that they can develop it according to market needs and with this knowledge the residents can increase their production by increasing its quality and the flavors of the shredded floss that have been prepared. They know how to manufacture and market it through the use of online marketing so that the shredded tilapia is better known by the wider community.

Keywords: Shredded, Fish, Innovation, Tilapia, Pallantikang, Pattallassang

PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa merupakan salah satu kabupaten yang berada di provinsi Sulawesi Selatan yang wilayah kerjanya terdiri dari 18 kecamatan, salah satu diantaranya adalah kecamatan Pattallassang (Gunawan et al., 2022). Kecamatan Pattallassang ini juga salah satu Kecamatan terluas

yang berada dalam lingkup wilayah Kabupaten Gowa yang terbagi atas 8 Desa yaitu sebagai berikut: Desa Pattallassang, Pallantikang, Timbuseng, Borong Pa'lala, Panaikang, Paccele kang, Jenemading dan Sunggumanai. Wilayah Desa Pallantikang merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan, Indonesia. Serta juga terdiri dari Lima (5) Dusun yaitu Dusun Borongloe, Bilaya, Tamalayu, Biring Bonto dan Teamate. Sementara jumlah penduduk yang ada di Desa Pallantikang berjumlah 3.928 Jiwa dan didominasi dengan jenis kelamin laki-laki berjumlah 1.989 jiwa sedangkan jenis kelamin perempuan berjumlah 1.939 jiwa yang tergabung dalam 1.111 kepala keluarga, serta rata-rata mata pencaharian yang dominan di masyarakat Desa ini yaitu menjadi petani, Di desa ini banyak sekali kekayaan alam yang melimpah, seperti tanaman hias dan hasil pertanian (singkong, semangka, jagung dan produk alam lainnya), sementara di bagian peternakan rata-rata masyarakat memelihara sapi, ayam, itik, ikan nila dan ternak-ternak lainnya. Pada bidang ekonomi Desa Pallantikang dapat dinyatakan sebagai suatu desa yang mulai berkembang tetapi dari pemanfaatan teknologi dalam memasarkan produk desa yang bagi warga masih terasa sebagai hal yang masih asing.

Desa Pallantikang juga merupakan salah satu Desa yang memiliki area tambak Ikan Nila yang cukup luas, masyarakat memiliki kurang lebih 70 kolam nila dengan berbagai jenis, misalnya Ikan Nila merah, Ikan Nila hitam dan sebagainya. Ikan nila merupakan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia, Permintaan pasar akan ikan nila mengalami kenaikan setiap tahunnya (Salsabila & Suprpto, 2019). Ikan nila sangat disukai masyarakat karena dagingnya enak dan tebal serta cepat berkembang biak Selain itu, ikan nila memiliki harga yang relatif murah sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat (Yoswaty et al., 2022).

Lingkungan bisnis yang terus mengalami pertumbuhan dan perubahan yang semakin cepat setiap tahunnya. Kreativitas dalam menciptakan peluang bisnis sangat dibutuhkan saat ini, seperti yang kami lakukan di Desa Pallantikang ini dengan menggali informasi sebanyak-banyaknya baik secara langsung maupun tidak langsung dari warga. Berangkat pada informasi dan fakta lapangan maka kami berkesimpulan jika ikan nila merupakan salah satu potensi yang bisa di kreatifaskan (di inovasikan) serta dikembangkan di Desa Pallantikang, karena masyarakat setempat belum memanfaatkan hasil olahan ikan nila, kebanyakan ikan nila di Desa Pallantikang hanya diperjualbelikan dalam keadaan utuh saja belum ditingkatkan utilitasnya (Ernawati, 2019).

Ikan Nila yang berkualitas tinggi harus melalui tahapan-tahapan panen yang ketat semisal, Ikan-ikan yang telah dipanen harus tetap dipertahankan mutunya sampai di pasaran. Penanganan pasca-panen harus dilakukan dengan baik dan benar. Penanganan pascapanen ikan yaitu pembersihan, pemberokan, pengolahan, dan pengangkutan (Hasan et al., 2021). Sehingga kualitas Ikan Nila bisa terjamin. Pemeliharaan ikan nila memakan waktu \pm 3 sampai 4 bulan. Bibit ikan nila pertumbuhannya lebih cepat dibandingkan dengan bibit ikan lainnya. Hal ini menyebabkan ikan nila sangat digemari warga ditambah lagi dengan ukurannya pada saat panen yang tergolong besar. Kondisi ini juga menjadi hambatan warga karena jika ukuran ikan nila terlalu besar maka pengumpul atau pembeli tidak tertarik dengan ukuran yang sangat besar. Ukuran ikan nila yang disenangi oleh pembeli adalah ukuran 3 sampai 5 ekor per kg atau seberat 200 sampai 300 gram per ekor (Jufri et al., 2021).

Peluang bisnis ikan nila yang sudah diolah menjadi abon memiliki keuntungan yang lebih daripada Ikan Nila yang dijual utuh saja. Abon merupakan produk kering yang dimana proses pengolahannya melalui perebusan, penyuwiran, penggorengan bumbu dan penyatuan bahan utama, serta pengepresan (Bonisya, 2018). Penggunaan ikan nila pada pengolahan abon ini bertujuan untuk memberi cita rasa dengan sumber bahan alami dan optimalisasi potensi lokal. Sementara itu juga penggunaan ikan nila akan memberikan sumbangan gizi sebesar 17,5%, sedangkan untuk kandungan Karbohidrat 0,32 gram/100 gram daging ikan nila, protein 16,79 gram/ 100 gram, dan lemak 0,18 gram/100 gram. Penggunaan ikan nila ini tentunya mendukung dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehat di pasaran (Suryani et al., 2019). Biasanya, produk abon ikan sering dijumpai di pasar, supermarket dan di toko oleh-oleh. Umumnya abon ikan dikonsumsi oleh masyarakat sebagai lauk karena praktis dan memiliki rasa yang gurih. Berdasarkan manfaat serta kepraktisannya timbul ide membuat inovasi baru yang semoga bermanfaat kedepannya untuk Desa Pallantikang (Suryani et al., 2021).

Merujuk pada alasan-alasan tersebut, maka kelompok pengabdian berinisiatif, jika untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa maka pengolahan ikan nila menjadi Abon sebagai inovasi baru untuk menjadi solusi menambah pendapatan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup

melalui inovasi yang merupakan gagasan yang dapat diterima sebagai sesuatu perihal yang baru oleh seorang maupun kelompok tertentu buat di aplikasikan maupun di adopsi (Septiani et al., 2021). Masyarakat desa melalui produksi abon tersebut dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar lagi setelah ikan nila diperjualbelikan sebagai produk abon nila.

METODE

Pelaksanaan pembuatan Abon Nila, dilaksanakan di Dusun Borong Loe, Desa Pallantikang, Kecamatan Pattallassang, pada kediaman Kepala Dusun Borong Loe yang dilaksanakan selama 4 (empat) kali selama 2 (dua) pekan yang pelaksanaannya dilakukan dengan bekerja sama dengan beberapa warga pemilik tambak, selain itu kegiatan praktek ini juga melibatkan warga desa utamanya Ibu – ibu. Pada aktivitas tersebut kelompok pengabdian dibantu dengan beberapa pemilik tambak berupaya meyakinkan warga jika dengan penambahan utilitas / inovasi dari yang semula ikan nila dijual warga secara langsung, bahwa warga dapat menambah pendapatan mereka apabila ikan nila ditingkatkan kegunaannya menjadi abon sehingga dengan abon tersebut, maka penambahan pendapatan warga dapat ditingkatkan utamanya pada ikan nila yang memiliki ukuran yang sangat besar yang ditolak pembeliannya oleh pengumpul ikan nila.

Melalui pembuatan abon ikan nila ini diharapkan bahwa terjadi pergeseran perilaku masyarakat, jika abon ikan nila dapat menjadi solusi agar pendapatan warga semakin meningkat dengan cara tidak hanya menjual panen ikan mereka secara langsung kepada pengumpul dan atau pembeli, namun menambah kegunaannya dengan menjadikannya sebagai abon. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat abon nila, dengan menghasilkan 8 (delapan) pcs dengan berat isi masing-masing 200 gram, dapat ditunjukkan sebagai berikut:

1. 3 kg Ikan Nila
2. 15 siung bawang putih
3. 20 siung bawang merah
4. 10 biji kemiri
5. Ketumbar secukupnya (sesuai selera)
6. Santan kelapa
7. Lengkuas parut secukupnya
8. 1 sendok makan kunyit bubuk
9. 3 lembar daun salam
10. 3 lembar daun jeruk
11. 2 batang serei
12. Garam, gula merah, dan asam jawa (secukupnya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelaksanaannya terdapat beberapa tahapan dalam pembuatan abon ikan nila, dapat ditunjukkan sebagai berikut:

1. Pada tahapan awal ini terlebih dahulu ikan dibersihkan sisiknya sampai benar-benar bersih, setelah itu jika dianggap ikan sudah bersih, maka tahapan berikutnya dilakukan pengkukusan ikan



Gambar 1. Tahapan pengkukusan

2. Tahapan kedua, sementara menunggu ikan yang di kukus, maka haluskan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, lengkuas, dan serei dengan menggunakan mixer/blender hingga bumbu yang dicampur tadi benar-benar halus



Gambar 2. Tahapan mixing/blender

3. Tahapan ketiga, setelah ikan dikukus, maka tahapan selanjutnya ikan yang matang disuwir serta dipisahkan antara daging dan tulang ikan tersebut, sehingga ketika membuat abon daging ikan memang telah steril dari tulangnya.



Gambar 3. Tahapan pensuiran ikan

4. Tahapan keempat, selanjutnya ikan yang telah di hilangkan tulangnya serta bumbu Abon telah siap, maka proses selanjutnya pembuatan santan Kelapa, dimulai dari proses pamarutan dan pemerasan kelapa hingga menjadi santan Kelapa



Gambar 4. Tahapan pembuatan santan kelapa

5. Proses selanjutnya yaitu proses penggabungan antara santan kelapa dan bumbu Abon, lalu tak lupa juga dengan daging Ikan Nila setelah itu aduk terus supaya adonan abon tidak hangus, sekitar 1 (satu) jam dalam pengadukan tersebut



Gambar 5. Tahapan pengadukan bahan

6. Tahapan keenam, setelah mengikuti tahapan yang telah dipaparkan diatas maka jadilah Abon yang terbuat dari daging Ikan Nila



Gambar 5. Tahapan penyelasan abon nila

7. Tahapan akhir ialah tahapan untuk menimbang dan mengemas produk abon nila. Dimana setiap perbungkusnya berisi 200 gram beratnya.



Gambar 6. Tahapan pengisian abon nila

Praktek pembuatan abon tersebut kami lakukan selama dua pekan, hal ini dimaksudkan agar warga desa dapat terlibat lebih banyak lagi dalam kegiatan tersebut dan bahkan kami harus melakukannya secara berulang agar warga betul-betul memahami dan mengetahui cara dan atau proses pembuatannya, bahkan diminggu ketiga kami bersama-sama warga mencoba menawarkannya kepada beberapa toko/mini market yang ada di Kota Makassar (sebagai daerah terdekat dan juga sebagai Ibu Kota Provinsi). Hal tersebut kami lakukan sebagai eksperimen apakah abon nila tersebut memperoleh respon positif dari konsumen dan ternyata setelah kami lakukan, hasilnya diluar dugaan. Abon Ikan Nila yang kami sebarakan sebanyak 80 pcs dengan target penjualan selama 1 (satu) minggu ternyata sangat diminati konsumen. Untuk itu kami tunjukkan komposisi biaya dan keuntungan yang dapat diperoleh warga untuk setiap 8 pcs Abon Ikan Nila.

Tabel 1. Perbitungan biaya

Item	Harga (Rp.)	Ukuran	Total
Ikan Nila	30.000	3 kg	90.000
Bawang putih	2.500	¼ kg	2.500
Bawang merah	3.500	¼ kg	3.500
Kemiri	2.500	1 bks	2.500
Ketumbar bubuk	1.000	1 bks	1.000
Kelapa	5.000	1 buah	5.000
Lengkuas	5.000	1 batang	5.000
Kunyit bubuk	1.000	1 bks	1.000
Daun salam	500	1 lembar	500
Daun jeruk	500	1 lembar	500
Serei	500	1 batang	500
Garam	1.500	1 bks	1.500
Gula merah	2.500	1 biji	2.500
Asam jawa	1.000	2 bks	2.000
Jahe	1.000	1 batang	1.000
Merica	1.000	1 bks	1.000
Masako	500	1 bks	500
Wadah Plastik dan stiker	1.500	8 pcs	12.000
Estimasi penggunaan elpiji	275	8 pcs	2.200
Jumlah			134.700

Jumlah modal yang kami keluarkan ketika membuat 8 pcs Abon Nila berjumlah 134.700, didalam setiap kemasannya memiliki berat 200 gram maka perhitungan penentuan harganya sangatlah sederhana, yaitu, Jumlah modal : hasil produk yang dibuat oleh kami, yaitu = $134.700 : 8$ pcs hasilnya adalah = 16.838 adalah jumlah modal yang kami keluarkan di setiap perbungkus produk Abon Nila. Keuntungan yang diperoleh untuk masing-masing pcs sebesar kurang lebih 6.163/pcs dengan harga yang ditawarkan per pcs Rp,23.000,- dalam ukuran 200 gram.

Berdasarkan konsep perhitungan yang kami lakukan, Abon Ikan Nila yang diproduksi pada pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dinilai cukup terjangkau, sehingga Setelah kami memperhitungkan segala biaya pembuatannya, lalu terbukti dari pengeluaran yang hanya senilai Rp.134.700 (satu kali produksi dapat menghasilkan 8 pcs). Jika Ikan Nila diperoleh dari tambak/penangkaran sendiri, maka modal pembuatan Abon Nila dapat lebih minimal lagi. Abon Nila sebagai lauk pauk makanan juga banyak digemari oleh konsumen terlebih lagi karena daya tahannya ± 2-3 Bulan (jika disimpan ditempat yang sejuk)



Gambar 7. Tahapan akhir (abon nila siap untuk dipasarkan)

Pada proses pengemasan, Kemasan produk merupakan bagian penting dalam sebuah pemasaran, karena kemasan bukan hanya berfungsi sebagai pembungkus produk, namun untuk menambah nilai jual suatu produk (Agustina et al., 2021). kami memakai plastik jenis *standing pouch berwarna silver*, karena plastik ini sangatlah simple untuk digunakan serta warna dan kemasannya

yang menarik memiliki daya tarik sendiri bagi para konsumen. Begitupun juga dengan logo, kami membuat logo memiliki makna dan filosofi tersendiri, karena menurut kami logo adalah identitas yang melekat pada produk yang kami buat seperti yang ada pada nama dan logo kami itu menjadi ciri khas bahwa produk kami memang berasal dari Desa Pallantikang, dengan menggunakan logo yang berfungsi sebagai identitas visual utama dalam branding, dituntut agar merepresentasikan suatu entitas secara visual baik secara langsung atau abstrak (Listya & Rukiah, 2018).



Gambar 8. Akun instagram abon ikan nila

SIMPULAN

Aktivitas Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dapat dilaksanakan dengan baik meskipun ada hambatan pada proses awal dan pemasarannya. Ikan nila yang kegunaan lainnya dijadikan sebagai Abon terbukti dapat memberikan keuntungan dan pendapatan tambahan bagi warga Desa Pallantikang, sehingga Ibu – ibu warga desa dapat menggunakannya sebagai dana tambahan dalam membiayai kebutuhan dapur mereka. Jumlah modal yang kami keluarkan ketika membuat 8 pcs Abon Ikan Nila berjumlah 134.700, didalam setiap kemasannya memiliki berat 200 gram maka perhitungan penentuan harganya sangatlah sederhana, yaitu, Jumlah modal : hasil produk yang dibuat oleh kami, yaitu = $134.700 : 8$ pcs hasilnya adalah = 16.838 adalah jumlah modal yang kami keluarkan di setiap perbungkus produk Abon Nila. Keuntungan yang diperoleh untuk masing-masing pcs sebesar kurang lebih 6.163/pcs dengan harga yang ditawarkan per pcs Rp,23.000,- dalam ukuran 200 gram

SARAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) mengharapkan jika pengetahuan yang telah diberikan kepada warga desa dapat dijadikan sebagai inspirasi atau contoh terhadap turunan dari Ikan nila sehingga oleh warga diharapkan dapat mengembangkannya lagi di masa-masa mendatang, mengingat melimpahnya ikan nila pada desa serta meminimalisir kerugian yang mungkin terjadi akibat penjualan ikan nila secara langsung kepada pengumpul. Dibutuhkan adanya kepedulian yang lebih dari pihak pemerintah, dalam hal ini dinas terkait untuk mengembangkan Abon Ikan Nila dengan menambahkan varian dan mendesain kemasan produk ini agar lebih menarik dan memberikan kemudahan dalam pemasarannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tinginya disampaikan kepada Kepala Desa, Kepala Dusun beserta jajarannya serta segala element Masyarakat Warga Desa Pallantikang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. Tak lupa juga ucapan yang sama diberikan kepada rekan – rekan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang antara lain: Muhammad Arham Sidik, Syairla Bahar, Rosharya Lembang, Dirga Ayu, Farhan Alif Kadir, Rian Hidayat, Nensi, Abdul Fais, A. Selfi, Sulisfahri, Ahmad Zulhamdi Fahrival, ucapan serupa juga kami berikan kepada P3M STIEM Bongaya Makassar yang telah mensupport dan membantu serta membimbing pelaksanaan PkM ini, terima kasih telah turut andil dalam aktivitas dedikasi Masyarkat ini sehingga bisa berjalan dan terlaksana dengan cukup baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo Dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 4(1), 69. <https://doi.org/10.31328/js.v4i1.1732>
- Bonisia, C. (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..
- Ernawati, D. (2019). Pengaruh kualitas produk, inovasi produk dan promosi terhadap keputusan pembelian produk Hi Jack sandals Bandung. *JWM (Jurnal Wawasan Manajemen)*, 7(1), 17-32. <https://doi.org/10.20527/jwm.v7i1.173>
- Gunawan, Sjaruddin, H., Zaury, M. A., Purnama, P., & Syukri, M. (2022). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Pattalassang Melalui Manajemenisasi Umbi Menjadi Keripik Singkong. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(1), 45-52..
- Hasan, Afifa, N., Maulana, I., Wahyuni, S., Novita, Anugrah, D., Fitri, Hafza, Naharia, Sahodding, Y., Rifai, A., Hartono, Aminullah, & Elihami. (2021). Budidaya Ikan Nila Pada Kolam Tanah. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 1(2), 24–33. <https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/article/view/782/362>
- Jufri, A., Yasin, M., & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 1(2), 131–144. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabi>
- Listya, A., & Rukiah, Y. (2018). Visual Branding Produk Belimbing Olahan Umkm Depok Melalui Desain Logo. *Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain Dan Periklanan (Demandia)*, 3(02), 199-218. <https://doi.org/10.25124/demandia.v3i02.1548>
- Salsabila, M., & Suprpto, H. (2019). Teknik Pembesaran Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Di Instalasi Budidaya Air Tawar Pandaan, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 7(3), 118. <https://doi.org/10.20473/jafh.v7i3.11260>
- Septiani, Y., Andriansyah, G., Anggraeni, A. M., Nurfadillah, F., Rahma, F. K., & Madjid, A. (2021). Menumbuhkan Sifat Inovasi Bisnis Di Kalangan Remaja Di Masa Pandemi COVID-19. *Jurnal PADMA: Pengabdian Dharma Masyarakat*, 1(3). <https://doi.org/10.32493/jpdm.v1i3.11442>
- Suryani, E., Furkan, L. M., Diswandi, Septiawan, A., & Guswulandari. (2019). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Saribaye Melalui Pengolahan Abon Ikan Nila. *Abdi Insani*, 6(3), 401–408. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v6i3.280>
- Suryani, N., Prihandoyo, W. B., Rachman, P. H., Sudarwo, R., & Hulaifi, H. (2021). Program Pelatihan Produksi Abon Ikan Dan Viral Marketing Di Desa Bunkate. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 4(4), 868-876.
- Yoswaty, D., Rifardi, R., Mubarak, M., & Elizal, E. (2022). Diversifikasi produk olahan ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai. In *Unri Conference Series: Community Engagement* 4, 27-35.

Salinan PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI - DESA

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

8%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

8%

★ garuda.kemdikbud.go.id

Internet Source

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 3%

Salinan PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI - DESA

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8