

Bimbingan Teknis Produk Olahan Ikan Menjadi Cemilan Sehat dan Kekinian Sebagai Peluang Wirausaha serta Untuk Mencegah Stunting Bagi Anak Nelayan di Desa Wawobungi Kabupaten Konawe

**Asnani¹, Andi Besse Patadjai², Nurdiana A^{3*}, Wa Ode Piliana⁴, Hasnia Arami⁵, Wellem H Muskita⁶
Baru Sadarun⁷**

¹ Jurusan/Prodi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Halu Oleo; asnani_fish@yahoo.com

² Jurusan/Prodi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Halu Oleo; andibpat@yahoo.co.uk

³ Jurusan/Prodi Agrobisnis Perikanan, Universitas Halu Oleo; nurdiana@uho.ac.id

⁴ Jurusan/Prodi Agrobisnis Perikanan, Universitas Halu Oleo; wpiliana@yahoo.com

⁵ Program Studi Perikanan Tangkap Universitas Halu Oleo; hasnia@yahoo.com

⁶ Jurusan/Prodi Budidaya Perairan, Universitas Halu Oleo; wmuskita@yahoo.com

⁷ Jurusan/Prodi Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo; Sadarun@yahoo.com

ABSTRACT

This service was carried out based on survey data that the majority of fisherwomen/fishermen's wives in Wawobungi Village only carried out domestic activities in the household, without carrying out activities that could help improve the family's economy. Apart from that, most housewives also do not have information and knowledge about how to process fish resources into highly nutritious food to prevent stunting in fishermen's children and have the opportunity to be commercialized in the village environment or in supermarkets in Kendari City. This is a problem especially for target partners, including low or lack of information and knowledge by target partners and skills in processing fishery products with high nutritional value to prevent stunting for fishermen's children, then to foster an entrepreneurial spirit and increase the creativity of female fishermen and increase family income. The results of the service showed very good response and participation from the target partners, this was proven by the high enthusiasm of the technical guidance participants. So in the future, further assistance is needed in terms of assistance with business licensing and product packaging as well as business management related to family business bookkeeping, so that it is hoped that the welfare of coastal communities can increase and create a healthy and intelligent generation of fishermen's children.

Keywords: Processed; Income; Stunting; Fisherman Woman

ABSTRAK

Pengabdian ini dilakukan berdasarkan data survei bahwa sebagian besar para wanita nelayan/istri nelayan di Desa Wawobungi hanya melakukan aktivitas domestik dalam rumah tangga saja, tanpa melakukan kegiatan yang bisa membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Selain itu, sebagian besar ibu rumah tangga juga belum mendapatkan informasi dan pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah sumberdaya ikan menjadi panganan yang bergizi tinggi untuk mencegah stunting anak nelayan serta berpeluang untuk dikomersialkan dilingkungan desa maupun di swalayan di Kota Kendari. Hal tersebut menjadi permasalahan khususnya mitra sasaran, diantaranya rendahnya atau kurangnya informasi dan pengetahuan oleh mitra sasaran dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan yang bernilai gizi tinggi untuk mencegah stunting bagi anak nelayan, kemudian guna menumbuhkan jiwa wirausaha dan peningkatan kreatifitas wanita nelayan serta meningkatkan penghasilan keluarga. Hasil pengabdian memperlihatkan respon dan partisipasi sangat baik dari mitra sasaran, hal tersebut dibuktikan dengan tingginya antusias dari peserta bimtek. Sehingga kedepannya perlu pendampingan lanjutan dalam hal pendampingan perizinan usaha dan kemasan produk serta manajemen usaha yang berkaitan dengan pembukuan usaha keluarga, sehingga diharapkan kesejahteraan masyarakat pesisir dapat meningkat serta menciptakan generasi anak nelayan yang sehat dan cerdas

Kata Kunci : Olahan; Penghasilan; Stunting; Wanita Nelayan

Correspondence : Nurdiana A

Email : nurdiana@uho.ac.id, no kontak (081245566098)

• Received 13 September 2023 • Accepted 29 September 2023 • Published 30 September 2023

• e - ISSN : 2961-7200

PENDAHULUAN

Wawobungi salah satu desa pesisir yang berada di Kecamatan Lalonggasumeeto, Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. Jumlah Kepala keluarga yang berprofesi sebagai nelayan sebanyak 35% dari total penduduk Desa Wawobungi. Desa tersebut memiliki potensi perikanan tangkap meliputi ikan pelagis dan ikan demersal cukup melimpah, nelayan yang menangkap ikan sebagian besar menggunakan alat tangkap pancing dan pukat [1].

Kenyataan menunjukkan, bahwa meskipun sumberdaya melimpah tapi kehidupan nelayan masih jauh dari kata sejahtera, sehingga berbagai cara dan program telah dilakukan, namun belum menunjukkan hasil yang nyata. Berdasarkan hal tersebut, pihak perguruan tinggi berinisiatif untuk memberikan sumbangsih dalam hal ini Dosen dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo telah melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat yang membutuhkan melalui program pengabdian kepada masyarakat (PKM). Kegiatan tersebut mencoba untuk mengatasi permasalahan yang ada di masyarakat nelayan, khususnya wanita nelayan atau istri nelayan. Permasalahan pertama bahwa sebagian besar para wanita nelayan/istri nelayan di Desa Wawobungi hanya melakukan aktivitas domestik dalam rumah tangga saja, dan tidak melakukan aktivitas yang bisa membantu meningkatkan perekonomian keluarga. kedua, bahwa kurangnya pengetahuan dan keterampilan tambahan dalam pengolahan hasil perikanan yang bernilai ekonomi tinggi guna menumbuhkan jiwa wirausaha dan peningkatan kreatifitas wanita nelayan. Rendahnya pengetahuan ibu rumah tangga nelayan terhadap nilai gizi dari komoditas perikanan, dimana menurut Riano [1] bahwa pengetahuan ibu merupakan faktor yang sangat penting. Tinggi rendahnya tingkat pengetahuan ibu erat kaitannya penyediaan bahan makanan terutama makanan bergizi yang sangat dibutuhkan bagi anak-anak dan keluarganya [2–4]. Disamping itu, faktor sosial ekonomi lainnya seperti pendapatan, pekerjaan, kebiasaan hidup, makanan, perumahan dan tempat tinggal juga

berpengaruh terhadap ketersediaan dan konsumsi ikan di tingkat rumah tangga [1].

Sebagai salah satu sumber protein hewani, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh (Omega, yodium, selenium, flourida, zat besi, magnesium, zink, taurin, serta coenzyme Q10). Kandungan omega-3 pada ikan jauh lebih tinggi dibanding sumber protein hewani lain seperti daging sapi dan ayam [5–8]. Makanan berbahan ikan dapat lebih digemari anak usia sekolah dengan penyajian yang lebih inovatif, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan (snack) berbahan dasar ikan [9].

Berdasarkan permasalahan maka solusi yang ditawarkan adalah memberikan bimbingan teknis terkait proses pengolahan dan pembuatan produk yang bernilai jual tinggi dan kekinian serta bergizi tinggi untuk mencegah stunting bagi anak nelayan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan bagi wanita nelayan/istri nelayan dalam mengolah produk berbahan dasar ikan menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi dan bergizi. Dan menciptakan peluang usaha bagi wanita nelayan untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan.

METODE

Pengabdian ini menggunakan metode bimbingan teknis (bimtek), dimana bimtek adalah program pelatihan dan pembinaan untuk mitra sasaran. Bimtek ini diselenggarakan oleh pihak Universitas Halu Oleo Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, bimtek dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) di Desa. Secara spesifik program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan bagi pengembangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Wawobungi. Bimtek ini berupa kegiatan pelatihan dan pengenalan tentang pengolahan hasil perikanan yang bernilai ekonomi tinggi guna menumbuhkan jiwa wirausaha dan peningkatan kreatifitas wanita nelayan untuk meningkatkan penghasilan keluarga. Tahapan bimtek adalah sebagai berikut :

- Pemberian materi, pelatih memberikan pengantar tentang sumberdaya ikan yang potensial dan cocok untuk dijadikan bahan baku dari produk olahan yang akan bernilai gizi tinggi dan bernilai jual tinggi
- Demonstrasi, pelatih terlebih dahulu memperagakan cara membuat produk olahan
- Praktek, pelatih memberikan kesempatan kepada semua peserta bimtek untuk membuat sendiri produk olahannya. Produk yang dibuat adalah
 1. Burger ikan
 2. Cimol
 3. Risol
- Evaluasi kegiatan dan tingkat partisipasi dari wanita nelayan yang menjadi mitra sasaran
- Dokumentasi

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada tanggal 30 Agustus 2023 di Desa Wawobungi Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. Jumlah peserta pada kegiatan tersebut sebanyak 15 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga/wanita nelayan dan remaja putri.

Pada tahap awal kegiatan pengabdian, dilakukan observasi dan survei awal mengenai jenis tangkapan yang diperoleh oleh nelayan di Desa Wawobungi, kemudian mensurvei seberapa jauh tingkat pengetahuan ibu rumah tangga atau para wanita nelayan tentang produk olahan berbasis ikan yang bernilai jual tinggi dan bergizi tinggi.

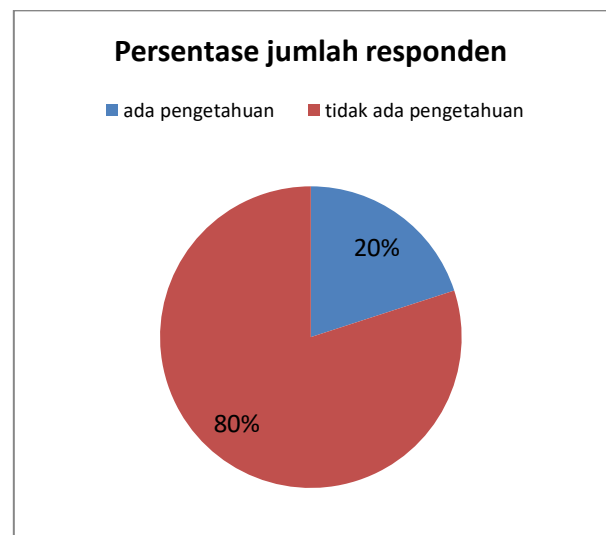
Berdasarkan hasil wawancara pada survei pendahuluan dilokasi pengabdian, maka diperoleh data primer mengenai jenis tangkapan yang dominan diperoleh oleh nelayan di Desa Wawobungi sebagai berikut :

Tabel 1. Data jenis tangkapan berdasarkan alat tangkap yang digunakan nelayan di Desa Wawobungi

No	Jenis Alat Tangkap	Jenis Ikan
1.	Pukat/Sero	Ikan Ruma ruma Ikan Karang
2.	Pancing	Ikan Katamba Ikan Cakalang Ikan Karang

Sumber data : Survei, 2023

Sedangkan data hasil survei pendahuluan mengenai tingkat pengetahuan ibu rumah tangga atau para wanita nelayan tentang produk olahan berbasis ikan yang bernilai jual tinggi dan bergizi tinggi, terlihat pada gambar berikut



Gambar 1. Persentase jumlah responden berdasarkan tingkat pengetahuan tentang produk olahan ikan

Berdasarkan hasil survei tentang tingkat pengetahuan ibu rumah tangga nelayan atau wanita nelayan tentang aneka produk olahan berbahan dasar ikan bahwa terlihat dominan wanita nelayan di Desa Wawobungi belum mengetahui varian atau jenis olahan makanan dan cemilan yang berbahan dasar ikan. Jenis olahan yang bersifat kekinian dan bernilai jual tinggi serta bergizi untuk panganan keluarga nelayan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa bimtek produk atau cemilan kekinian yang berbahan dasar ikan yang menciptakan peluang wirausaha dan sebagai makanan bergizi untuk mencegah stunting bagi anak nelayan telah

berjalan dengan lancar oleh tim dosen dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.



Gambar 2. Pemberian materi oleh Narasumber

Pada tahap pemberian materi, narasumber memberikan pengantar tentang jenis atau varian olahan yang bisa dijadikan produk yang bernilai ekonomis tinggi dan menjadi cemilan kekinian sehingga berpotensi untuk dijadikan produk jualan bagi ibu rumah tangga. Jenis produk olahan tersebut tentunya bahan baku berupa ikan disesuaikan dengan jenis ikan yang tertangkap oleh nelayan yang berada di Desa Wawobungi.

Tahap berikutnya adalah demonstrasi oleh pemateri tentang tahapan dan proses dari pembuatan produk olahan. Pemateri mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam demonstrasi. Tentunya bahan dan alat yang digunakan adalah berasal dari lingkungan sekitar tempat para wanita nelayan tersebut. Bahan yang dibutuhkan adalah ikan kuwe, tepung, kulit lumpia, minyak goreng, BBM, bumbu, roti, sayuran. Sedangkan alat yang digunakan adalah panci, kompor, blender, wadah, pisau, teflon cetakan petty, sendok dll. Bahan dan alat tersebut digunakan untuk 3 macam produk olahan kekinian yaitu burger ikan, cimol dan risol.



Gambar 3. Produk hasil demonstrasi oleh Narasumber

Ketika demonstrasi proses pembuatan produk, semua peserta bimtek sangat antusias dan merasa puas, karena produk yang didemonstrasikan sangat mudah prosesnya dan praktis serta bahan yang digunakan sangat mudah diperoleh dan harga terjangkau.

Setelah pemateri melakukan demonstrasi, selanjutnya giliran peserta bimtek yang mempraktekkan sendiri tentang proses pembuatan produk. Untuk praktek ini pemateri membagi peserta menjadi 3 kelompok yang masing masing kelompok terdiri dari 5 anggota peserta. (kelompok 1 untuk jenis produk burger, kelompok 2 untuk jenis produk cimol dan kelompok 3 untuk jenis produk risol).



Gambar 4. Kelompok 1 untuk produk Burger Ikan



Gambar 5. Kelompok 2 untuk produk Cimol Ikan

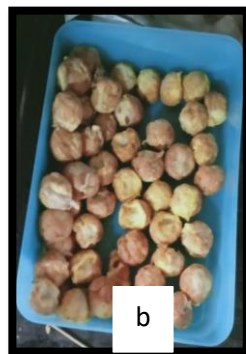


Gambar 6. Kelompok 3 untuk produk Risol Ikan

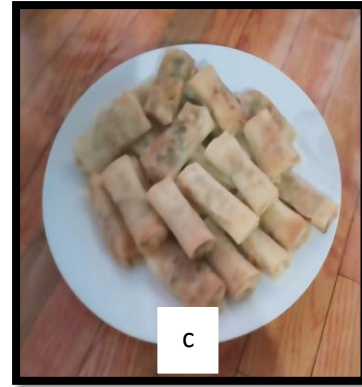
Semua peserta pelatihan berpartisipasi aktif dalam bimtek tersebut, sehingga sangat berdampak terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan para wanita nelayan tersebut.



a



b



c

Gambar 7. Tampilan produk olahan ikan/camilan kekinian berbahan dasar ikan

Selanjutnya sambil membuat produk, pamteri juga menyampaikan bahwa ikan memiliki nilai gizi yang tinggi untuk perkembangan otak anak anak nelayan, sehingga seyogyanya para ibu rumah tangga menyajikan ke anak anak nelayan jenis produk olahan yang berbahan dasar ikan, hal tersebut selain menghindari kebosanan anak anak dalam mengkonsumsi panganan yang sama tiap hari, olahan tersebut juga bersifat makanan atau camilan kekinian sehingga dapat menjadi lahan wirausaha bagi para ibu rumah tangga, untuk dijual secara online maupun offline.



Gambar 8. Produk olahan ikan digemari oleh anak anak dan bergizi tinggi

PEMBAHASAN

Dalam upaya mempercepat pembangunan di desa, program Bimbingan Teknis Desa menjadi salah satu solusi yang dapat dilakukan untuk

meningkatkan kualitas Sumber daya manusia (SDM) di Desa [10 – 12]. Dengan adanya program ini, diharapkan masyarakat di desa dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi. Oleh karena itu, pihak pelaksana pengabdian dari FPIK UHO memberikan dukungan untuk dapat menjalankan program ini secara efektif dan efisien.

Program bimtek dilakukan terintegrasi dengan kegiatan KKN tematik dari FPIK UHO, sehingga pihak kampus UHO saling kolaborasi dan bersinergi dengan masyarakat setempat dalam mensukseskan kegiatan PKM tersebut.

Dari hasil wawancara dengan istri nelayan, para istri nelayan menginginkan kegiatan yang dapat menghasilkan keuntungan, membantu pendapatan rumah tangga, namun mereka tidak mengetahui pekerjaan apa yang bisa mereka lakukan, karena keterbatasan pengetahuan dan modal. Tingkat pendidikan yang umumnya sangat rendah inilah yang menyulitkan istri nelayan, untuk melaksanakan pekerjaan yang dapat menambah penghasilan rumah tangganya. Disamping pendidikan formal yang rendah, para istri nelayan ini juga tidak mempunyai keahlian dan ketrampilan yang dapat membantu mereka dalam mencari tambahan pendapatan rumah tangganya. Salah satu cara memanfaatkan waktu luang yang tersisa melalui jalur pendidikan dan pelatihan. Pendidikan disini berupa pendidikan informal melalui penyuluhan dengan cara ceramah dan diskusi. Sedangkan pelatihan yang diberikan berupa pelatihan yang berkaitan dengan potensi yang ada, baik potensi sumberdaya alam maupun potensi sumberdaya manusianya [13–15].

Hasil evaluasi dari kegiatan pengabdian ini, para peserta melanjutkan membuat produk olahan tersebut dirumah masing masing, dan seluruh anggota keluarga nelayan menggemari sehingga hal tersebut menjadi peluang besar untuk dijadikan produk wirausaha baru bagi para wanita nelayan.

Indikator keberhasilan program pengabdian ini terlihat dari wanita nelayan dapat mengetahui proses pembuatan produk dan cemilan berbahan

dasar ikan, bergizi tinggi, dapat menumbuhkan jiwa wirausaha dan peningkatan kreatifitas wanita nelayan untuk meningkatkan penghasilan keluarga, dapat menerima sumbangsih dan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada kelompok masyarakat sasaran dan wanita nelayan dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Hal ini sejalan indikator keberhasilan program pada pengabdian Kurniawati, A. [13] bahwa perempuan pesisir dalam hal ini wanita nelayan berkontribusi dalam kegiatan ekonomi melalui pemanfaatan potensi perikanan dalam rangka meningkatkan pendapatan rumah tangga sehingga keluarga dapat hidup lebih sejahtera.

Program pengabdian ini juga telah mencapai tujuan yakni untuk menambah pengetahuan para ibu rumah tangga mengenai gizi penting dari ikan untuk mencegah stunting pada anak nelayan.

Perkembangan yang penting dalam tumbuh kembang anak adalah di masa balita, karena pada masa ini pertumbuhan dasar memengaruhi dan menentukan perkembangan anak selanjutnya. Untuk mencapai tumbuh kembang yang optimal dibutuhkan zat-zat gizi yang tinggi melalui pemberian makanan yang sesuai dengan tingkat kemampuan konsumsi anak, tepat jumlah (kuantitas) dan tepat mutu (kualitas), oleh karena kekurangan maupun kelebihan zat gizi, akan menimbulkan gangguan kesehatan, status gizi maupun tumbuh kembang.

Pengetahuan ibu merupakan faktor yang sangat penting. Tinggi rendahnya tingkat pengetahuan ibu erat kaitannya penyediaan bahan makanan terutama makanan bergizi yang sangat dibutuhkan bagi anak-anak dan keluarganya. Disamping itu, faktor sosial ekonomi lainnya seperti pendapatan, pekerjaan, kebiasaan hidup, makanan, perumahan dan tempat tinggal juga berpengaruh terhadap ketersediaan dan konsumsi ikan di tingkat rumah tangga. Budaya makan ikan utamanya bagi balita sangat perlu ditingkatkan.

Diharapkan bagi pengabdian berikutnya, sebaiknya dilanjutkan dengan pendampingan untuk pengemasan dan labeling dari produk sehingga nantinya bisa menjadi peluang untuk menjadi usaha skala industri, dan sehingga dapat

mencapai jangkauan pasar yang lebih luas. sehingga masyarakat sasaran dapat merasakan dampak positif tidak hanya bagi keluarga tetapi bagi kemandirian ekonomi di wilayahnya sendiri.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang dicapai pada kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa: (1) para istri nelayan telah mengetahui cara pengolahan hasil perikanan menjadi aneka varian produk yang bernilai gizi tinggi, (2) wanita nelayan memiliki keterampilan dalam mengolah bahan baku ikan menjadi produk camilan yang kekinian, (3) tumbuhnya jiwa wirausaha untuk meningkatkan penghasilan keluarga yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga, (4) para istri nelayan memiliki pengetahuan bertambah tentang produk olahan ikan merupakan produk yang bernilai gizi tinggi dan mencegah stunting bagi anak nelayan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian kepada masyarakat ini terselenggara berdasarkan dukungan dana dan fasilitas dari perguruan tinggi, sehingga pelaksana pengabdian ini mengucapkan terima kasih yang setinggi tingginya kepada Rektor Universitas Halu Oleo dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) serta Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK).

DAFTAR PUSTAKA

1. Riano. Pengaruh Pakan Rumput Laut Segar Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Ikan Baronang Lingkis (*Siganus canaliculatus*) (Park, 1797). Media Akuatika [Internet]. 2022;7(4). Available from: [\[Link\]](#)
2. Asmirelda L, Rahardjo YF, Megawati NMD, Rajagukguk Y, Octaviani ES, Oktaria H. Pemberdayaan Masyarakat Nelayan melalui Inkubator Bisnis dalam Mengolah Hasil Laut. Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdimas). 2020;2(1):52–62. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
3. Nurwidodo N, Rahardjanto A, Husamah H, Mas' odi M odi. Pendampingan Masyarakat dalam Budidaya Rumput Laut di Kepulauan Sapeken Kabupaten Sumenep Jawa Timur. International Journal of Community Service Learning. 2018;2(3):157–66. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
4. Yasrizal Y. Peningkatan Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan Melalui Pengelolaan Dan Pengembangan Hasil Perikanan di Meulaboh Provinsi Aceh. Marine Kreatif. 2020;2(2). [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
5. Pandiangan M, Kaban J, Wirjosentono B, Silalahi J. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3 dan Omega 6 pada Minyak Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). In: Talenta Conference Series: Science and Technology (ST). 2019. p. 37–44. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
6. Nalendrya I, Ilmi IMB, Arini FA. Sosis ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) sebagai pangan sumber omega 3. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2016;5(3). [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
7. Bontjura SD, Pontoh J, Rorong JA. Kandungan Lemak dan Komposisi Asam Lemak Omega-3 Pada Ikan Kakap Merah (*Aphareus Furca*). Chemistry Progress. 2019;12(2). [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
8. Sukarsa DR. Studi aktivitas asam lemak omega-3 ikan laut pada mencit sebagai model hewan percobaan. 2004; [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
9. Prameswari GN. Promosi gizi terhadap sikap gemar makan ikan pada anak usia sekolah. Journal of Health Education. 2018;3(1):1–6. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
10. Ishak E, Palupi RD. Pemberdayaan Nelayan melalui Optimalisasi Karamba Tancap Multifungsi untuk Mendukung Wisata Bahari di Desa Pamata Raya, Kendari. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. 2019;5(1):64–70. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
11. Bubu KUB. Peningkatan Kapasitas Dan Manajemen Usaha Nelayan Alat Tangkap Bubu Di Desa Warulor Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)

12. Anwar ANR. Implementasi Pemberdayaan Nelayan Di Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*. 2018;4(2):18–27. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
13. Kurniawati A. Peran istri nelayan dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. *Jurnal Sains Dan Teknologi Maritim*. 2017;(1):77–88. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
14. Dewi MF, Dadiara FS. Pemberdayaan Kelompok Nelayan Melalui Program Sentra Kelautan Dan Perikanan Terpadu (Skpt) Di Kabupaten Maluku Barat Daya. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*. 2022;82–100. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
15. Setiawan D, Endah K, Nurwanda A. Pemberdayaan nelayan pantai pananjung oleh dinas kelautan, perikanan dan ketahanan pangan kabupaten pangandaran. 2022; [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]