

**UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DENGAN
MEMANFAATKAN IKAN TUNA (EUTHYNNUS AFFINIS)
SEBAGAI OLAHAN ABON DI DESA KEDAI GEDANG
KECAMATAN BARUS KABUPATEN
TAPANULI TENGAH**

**Irwan Syahputra¹⁾, Aswadi Nasution²⁾, Febrianti Putri Lubis³⁾,
Putri Meida Sari⁴⁾, Najihah Nasution⁵⁾, Sri Rezeki Tanjung⁶⁾**

¹⁾UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
^{2,3,4,5,6)} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
putrimeidasarilubis@gmail.com

Abstract

Kedai Gedang Village in Barus District has abundant marine products, most of the population lives by fishing traditionally. One of the marine products produced by fishermen from Kedai Gedang village is tuna, the catch can reach 100 tons if the fishing season is good. Fresh tuna is sold at a very cheap price of IDR 20,000/kg. Until now, the people of Kedai Gedang Village still use tuna to sell to the market in fresh (unprocessed) form, even though when the season is good or when the tuna harvest is in abundance, it is not uncommon for the fish to only be used as animal feed. Because they don't sell, some end up in the trash because they're rotten. The purpose of this community service is to increase the economic independence of the Kedai Gedang village women's group by processing tuna fish into floss. The method used is the method of presentation and demonstration related to the process of making grated tuna, starting from handling equipment, using tools, mixing ingredients, cooking, packaging to commercialization (marketing). As a result, 20 participating partners succeeded in making good and correct processed tuna.

Keywords: Community Economy, Tuna Fish, Shredded Fish.

Abstrak

Desa Kedai Gedang di Kecamatan Barus memiliki hasil laut yang melimpah, sebagian besar penduduknya hidup dengan mencari ikan secara tradisional. Salah satu hasil laut yang dihasilkan oleh nelayan desa Kedai Gedang adalah ikan tuna, hasil tangkapannya bisa mencapai 100 ton jika musim penangkapan bagus. Tuna segar dijual dengan harga sangat murah yaitu Rp 20.000/kg. Sampai saat ini masyarakat Desa Kedai Gedang masih memanfaatkan ikan tuna untuk dijual ke pasar dalam bentuk segar (belum diolah), padahal saat musim sedang bagus atau saat panen ikan tuna sedang melimpah, tidak jarang ikan tersebut hanya dijadikan pakan ternak saja. Karena tidak laku, ada pula yang berakhir di tempat sampah karena busuk. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kemandirian ekonomi kelompok ibu-ibu desa Kedai Gedang dengan mengolah ikan tuna menjadi Abon. Metode yang digunakan adalah metode penyajian, dan demonstrasi yang berkaitan dengan proses pembuatan abon ikan tuna, mulai dari memastikan ketersediaan alat dan bahan, pemasakan, pengemasan hingga komersialisasi (pemasaran). Hasilnya sebanyak 20 mitra peserta berhasil membuat olahan ikan tuna yang baik dan benar.

Kata kunci: Ekonomi Masyarakat, Ikan Tuna, Abon.

PENDAHULUAN

Desa Kedai Gedang adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah, Provinsi Sumatera Utara. Desa Kedai gedang merupakan wilayah pesisir pantai dan menjadi tempat pelelangan ikan terbanyak di wilayah Tapanuli tengah. Mata pencaharian masyarakat sebagian besar bertumpu pada penangkapan ikan secara tradisional. Dan salah satunya adalah ikan tuna, hasil tangkapannya bisa sampai 100 ton pada saat musim penangkapan ikan yang melimpah. sesuai peraturan Pemerintah yang akhirnya secara resmi menetapkan bahwa ikan merupakan produk akhir yang dimasukkan dalam daftar kebutuhan pokok dan barang penting melalui Peraturan Presiden Nomor 71 Tahun 2015 tentang Peraturan dan Tata Cara Penyimpanan Kebutuhan Pokok Serta Barang Penting.

Ikan adalah sumber makanan yang penting bagi manusia. Protein bertanggung jawab untuk membangun, memperbaiki dan mengganti bagian atau jaringan tubuh yang rusak. Protein menjadi salah satu sumber energi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Ikan mempunyai jaringan ikat yang sedikit, karna hal tersebut nutrisi Ikan mudah diserap tubuh. Ikan juga mengandung suplemen kesehatan seperti asam lemak tak jenuh, terutama asam lemak omega-3. Ikan juga dikenal sebagai produk bernilai gizi tinggi namun mudah rusak disebabkan kandungan proteinnya yang tinggi. Mengandung banyak asam amino yang dipergunakan untuk metabolisme mikroba, produksi amonia, asam organik, keton dan senyawa belerang. Protein ikan dianggap sebagai sumber protein hewani, dimana protein hewani lebih

lengkap dibandingkan protein nabati. Ikan kaya akan protein namun rendah lemak sehingga sangat bermanfaat terutama bagi kesehatan tubuh. (Jusniati dkk., 2017).

Ikan juga merupakan makanan yang sangat digemari terutama di kalangan orang Indonesia karena mengandung bahan pangan utuh seperti protein, lemak, mineral dan vitamin yang diperlukan tubuh. Namun ikan juga tergolong bahan makanan yang cepat rusak, termasuk ikan tuna (*Euthynnus affinis*). Salah satu cara untuk mencegah pembusukan adalah melalui penyimpanan dan penanganan yang tepat. (Nusi dkk., 2015).

Terkadang ikan utuh tidak dijual segar. Sebab, karena jumlah yang tersedia sangat banyak dan menjual segar membutuhkan biaya yang tidak sedikit, selain itu ikan harus disimpan di lemari es agar segar sampai ke pembeli. Ikan tuna (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan kaya protein yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Mulai dari nilai gizi yang cukup tinggi, selain itu harganya terbilang murah dan penjualannya yang mudah. Selain itu ikan tuna juga mempunyai kelemahan dibandingkan ikan lainnya yaitu cepat lembek, bahkan sampai membusuk. *Shredded Fish* merupakan makanan berbahan dasar ikan yang diolah dan dibumbui secara modern. Diantaranya adalah produksi Ikan Suwir (abon) yang tujuannya adalah untuk mengolah ikan tanpa mengurangi kandungan proteinnya dan pemerolehan kemampuan terbaru dalam pengolahan ikan tuna. Serta dapat dijadikan modal dalam berusaha.

METODE

Metode yang digunakan adalah metode penyajian dan demonstrasi

proses produksi abon tuna dimulai dari:

Tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi. Dari memastikan ketersediaan alat dan bahan, pemasakan, pengemasan hingga pemasaran.

Cara-cara tersebut disusun secara sistematis agar program dapat berjalan dengan baik. Tahap persiapannya meliputi survey lokasi pelayanan di Desa Kedai Gedang, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah. Survei dilakukan untuk mengetahui status masyarakat Desa Kedai Gedang. Pasokan bahan baku yaitu ikan tuna yang ditangkap oleh nelayan desa Kedai Gedang. Menyiapkan alat dan bahan usaha, termasuk resep produk. Menyiapkan mitra usaha yaitu masyarakat khususnya ibu-ibu Desa Kedai Gedang, Kecamatan Barus.

Tahap Implementasi dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat desa cara pembuatan abon ikan tuna di desa Kedai Gedang. Pelatihan diberikan kepada 20 orang ibu rumah tangga dan keluarga nelayan serta 10 orang mahasiswi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Produk makanan berbahan dasar ikan tuna ini diolah sesuai resep yang telah ditentukan dan menggunakan bahan-bahan alami yang tentunya sesuai dengan selera penduduk di tempat tersebut.

Tahap penilaian (Evaluasi), pada tahap ini yang dilihat adalah sudah sejauh manakah perkembangan kemandirian masyarakat terkait dengan pelatihan yang telah dilakukan. Dari kegiatan ini diharapkan masyarakat terampil dalam mengolah ikan Tuna tersebut, yang pada akhirnya nanti dapat menaikkan taraf hidup masyarakat di Desa Kedai Gedang Kecamatan Barus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan tongkol/ Tuna tentunya tidak asing lagi ditelinga kita terutama Orang-orang Indonesia yang sudah terbiasa dan rutin mengonsumsinya. Ikan Tuna adalah salah satu ikan air asin yang mempunyai habitat di lautan. Ikan tongkol biasa ditangkap dengan pukut-hela (*trawl*) di laut, namun budidayanya terbilang masih jarang. Ikan tuna atau biasa disebut tongkol dan cakalang merupakan ikan yang cukup banyak mendiami wilayah Indonesia negara pengekspor terbesar dari ikan Tuna adalah nagara Jepang. Di Indonesia utamanya, ikan Tuna yang biasa diperjual belikan yaitu tuna dan tuna rebus. Ikan tuna segar, biasanya ditemukan di toko ikan atau supermarket besar. Ikan tuna segar sering digunakan sebagai bahan atau campuran makanan. Misalnya tuna pindang, tuna pindang dibuat dengan cara memotong ikan tuna menjadi kubus, menambahkan bumbu pindang, lalu dimasak. Tuna pindang merupakan produk olahan tuna yang biasa kita temui dipasar-pasar tradisional dan merupakan bahan utama berupa tuna suwir (abon) dan tuna cincang.

Dalam pelatihan kali ini kami memperagakan cara membuat abon tuna. Bahan yang digunakan antara lain 3 kg ikan tuna, 75 ml air. , 9 lembar daun salam, 12 lembar daun jeruk, 50 gram lengkuas, 6 sendok teh garam, 9 sendok teh gula pasir, 6 sendok teh kaldu jamur. Untuk membuat bumbu halusya, masukkan 300 gram bawang merah, 120 gram bawang putih, 15 buah kemiri sangrai, 60 gram jahe, 20 gram kunyit, dan 3 tangkai serai.

1. Tahap Persiapan

Di tahap persiapan ini tim pelaksana melakukan survey di awal, dimana masyarakat banyak memanfaatkan

ikan tongkol hanya sebagai lauk untuk makan seperti sambal dan gulai saja. Masyarakat desa kedai gedang belum mengetahui kalau ikan tongkol bisa dijadikan sebagai abon.

2. Tahap Implementasi

Pada tahap ini dilakukan pembuatan ikan tongkol menjadi abon, sebelumnya pelaksana menjelaskan terlebih dahulu bagaimana tata cara pembuatan abonnya. Adapun langkah kerja dari pembuatan abon ikan tongkol ini adalah sebagai berikut: (a) Merebus ikan tongkol hingga ikan terasa empuk (b) Setelah daging ikan dirasa cukup empuk angkat dan tiriskan (c) Kemudian pisahkan tulang dan daging ikan tersebut, Daging ikan tongkol kemudian di suir-suir (d) Tumis bawang merah yg telah dihaluskan sampai harum lalu masukkan bawang putih, kemiri, jahe, kunyit dan serei, tumis sampai berwarna kecoklatan. Setelah itu lanjut masukkan daun jeruk, daun salam, lengkuas dan juga daging ikan tongkol (e) Tumis sampai merata lalu masukkan gula, garam dan kaldu jamur, tumis di api kecil sampai daging ikan tersebut berwarna coklat (sekitar 80 menit). (f) Setelah warna ikannya sudah berubah menjadi coklat maka abonpun sudah siap untuk dihidangkan atau pun di bungkus untuk di pasarkan.

3. Tahap Penilaian (Evaluasi)

Pada tahap evaluasi ini dilakukan sesi tanya jawab untuk mrngetahui tingkat keberhasilan dalam membuat abon ikan tongkol. Masyarakat yang hadir dalam pelaksanaan pembuatan abon ikan tongkol mencoba abon yang telah dibuat dan memberikan penilaian terhadap abon mereka menyatakan bahwa abonnya enak serta nikmat dijadikan sebagai lauk bersama nasi putih hangat dan warna yang dihasilkan abon ikan

tongkol setelah digoreng berwarna coklat gelap. Hal ini dikarenakan reaksi browning yang secara alamiah terjadi pada ikan yang sudah diris.

Hasil yang didapat dari kegiatan pembuatan abon ikan tongkol ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat, kemudian dengan adanya inovasi baru Pengolahan ikan tongkol ini diharapkan mampu membawa perubahan pada perekonomian masyarakat Desa Kedai Gedang. Dalam menjalankan usaha abon ikan tongkol hanya menggunakan bahan baku dengan harga yang terjangkau sehingga apabila tidak mempunyai modal yang maka masyarakat dapat memilih untuk menjalankan usaha abon ikan tongkol ini. Karna pada umumnya bahan baku utama abon ini adalah ikan tongkol yang umumnya hanya dijual berkisar 20.000/kg. Dan apabila dijual dengan harga Rp 5000-10.000/100gr sudah mendapat keuntungan yang lumayan besar.

Menurut Ismail, dkk. (2017), pembaharuan produk sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dari produk tersebut supaya memiliki daya saing tinggi. Dari pembaharuan itu juga diharapkan dengan pembuatan abon tuna dapat menarik minat masyarakat, meningkatkan taraf hidup dan memenuhi kebutuhannya.

Di negara kita Indonesia, ikan tuna merupakan ikan yang cukup populer dan digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain harganya yang cukup terjangkau ikan tuna juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaat ikan tuna antara lain:

1. Menjaga kesehatan mata

Menurut *Johns Hopkins School of Medicine*, ditemukan bahwa kandungan omega-3 yang terdapat pada ikan tuna mampu menurunkan risiko

AMD (*age-related macular disease*) atau sejenis penyakit terkait penuaan mata. Dan kandungan omega-3 juga dapat mengurangi risiko kerusakan mata.

2. Pengobatan rematik

Apakah kalian pernah merasakan nyeri akibat rematik? Ikan tuna juga dapat membantu penyembuhan rematik pada penderita kondisi ini. Anda bisa memasak tuna dengan cara disop, digoreng, dan tentunya dijadikan abon dengan cara dicampur dengan nasi dan makanan lainnya. Kita juga bisa mengonsumsi olahan ikan tuna setiap hari untuk mempercepat proses penyembuhan rematik parah.

3. Dapat mengatasi kekurangan darah (Anemia)

Tuna juga mengandung zat besi alami yang dapat membantu mencegah penyakit tersebut. Anemia dapat menimbulkan gejala seperti:

3L (letih, lesu, lemas), tubuh melemah, nyeri sendi, muka pucat, mudah sakit. Namun perlu Anda ketahui bahwa jika ingin mengonsumsi ikan tuna untuk mencegah anemia, berhati-hatilah untuk tidak menggoreng ikan tuna. Rebus tuna segar dan masak sop untuk dimakan setiap hari.

4. Mencegah Ejakulasi Dini

Banyak beranggapan bahwa insang ikan Tuna tidak dapat dikonsumsi dan ada yang sampai tidak suka. Tetapi Insang ikan Tuna sangat bermanfaat untuk mencegah ejakulasi dini pada pria.

5. Meningkatkan kemampuan kognitif

Omega-3 yang ditemukan dalam tuna juga berkontribusi terhadap perkembangan kognitif kita. Selain itu ikan tuna sangat bermanfaat bagi ibu

hamil, kemampuan kognitif bayi dalam kandungan dapat meningkat jika ibu mengonsumsi olahan ikan tuna.

6. Detoksifikasi hati

Ikan tuna juga mengandung selenium yang dapat membantu hati melakukan proses detoksifikasi (mengeluarkan racun dari dalam tubuh). Kekuatan detoksifikasi yang cukup kuat terdapat pada buah apel dan daun Afrika, buah dan daun ini terbukti dapat mempercepat proses detoksifikasi.

7. Melindungi saluran pencernaan

Kali ini yang berperan melindungi saluran pencernaan adalah omega-3, selain itu dapat juga menurunkan resiko terjadinya kanker pada organ pencernaan, dan ovarium pada wanita. Caranya adalah dengan merebusnya ikan tuna segar dengan 3-4 lembar daun jeruk purut, garam, rebus, minum airnya sekitar 1-2 jam sebelum berhubungan. Akan tetapi manfaat tersebut belum terbukti secara menyeluruh dan sangat sedikit penelitian yang dilakukan mengenai topik ini, sehingga masih diperlukan penelitian lebih lanjut.

8. Menjaga kesehatan jantung

Omega-3 pada ikan tuna memiliki kemampuan untuk melindungi kesehatan jantung dengan menjaga ritme jantung kita untuk mengurangi risiko serangan jantung.

9. Kandungan protein tinggi

Protein tuna sering digunakan sebagai suplemen protein rendah lemak dan sebagai alternatif pengganti daging merah. Manfaat protein Tuna diantaranya, meningkatkan massa otot, meningkatkan daya tahan tubuh, menguatkan otot, dan memberi tenaga pada tubuh.

10. Mencegah kelebihan berat badan

Tuna mengandung banyak EPA yang berfungsi merangsang pelepasan hormon leptin yang dapat menekan keinginan untuk makan berlebihan. Mengurangi asupan makanan berlebihan akan membantu mencegah obesitas. Demikianlah manfaat ikan tuna yang bisa kita pergunakan. Perlu kita ketahui bahwa khasiat dan manfaat ikan tuna akan maksimal jika diolah dengan makanan yang bernilai gizi tinggi sehingga manfaatnya bagi kesehatan tubuh semakin meningkat.



Gambar (1). Skema Pelaksanaan Palatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna

SIMPULAN

Produksi abon Tuna ini merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan dalam rangka *Diversifikasi* (Penganekaragaman) produk ikan, perpanjangan umur simpan (penghambatan pertumbuhan mikroba

dan aktivitas mikroba), dan memprediksi kelimpahan ikan hasil tangkapan pada musim panen.

Pengabdian telah dilakukan terhadap masyarakat nelayan di Desa Kedai Gedang, Kecamatan Barus, pada tanggal 1 Agustus 2023 dengan menghadirkan 20 orang peserta. Terdapat peningkatan wawasan atau pengetahuan mengenai produk makanan berupa abon ikan. Tersusunnya Rencana Tindak Lanjut dari penyuluhan yang dapat menginisiasi dari pembentukan usaha keluarga yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Perlu adanya pendampingan dari stakeholder untuk menindaklanjuti kegiatan pembuatan abon ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Tuhan seluruh alam, yang maha segalanya yang telah membantu dalam masa-masa sulit saat menulis artikel ini, kepada teman-teman yang tergabung dalam kelompok KKN 167 Universitas Islam Sumatera Utara, yang turut berkontribusi dalam penulisan artikel ini. Begitu juga kepada masyarakat Desa Kedai Gedang, Kecamatan Barus, Tapanuli Tengah atas dukungannya sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan sesuai dengan yang direncanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, dkk. (2017). Jumlah Cemaran Mikroba Dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 598-603.
- Apriyanti, dkk. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan

- Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), Hal 20.
- Cahyuni Novia, dkk. (2019). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Melalui Aneka Olahan Ikan Tongkol. *Jurnal Masyarakat Merdeka*. Volume 2 Nomor 1, Hal 37-41.
- Citra Indah Asmarawati. (2021). Pembinaan Masyarakat Tentang Komersialisasi Dan Sterilisasi Industri Pada Pengolahan Abon Ikan Tongkol. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (Jpmi)*. Vol. 1, No. 1 Hal. 31-35.
- Damayanti, N. dkk. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Kuwe (Charanx Ignobilis) Di Desa Anyar Banten. 2(3), 403–411.
- Fadilah, dkk. (2014). Pendapatan Dan Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan Obor Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Agribisnis*. Vol. 2 (No. 1 Januari): 71–76.
- Hardoko, dkk. (2015). Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *S.Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1), 1–10.
- Hardjono, W. (2020). Analisis Efektivitas Rencana Tindak Lanjut. *Jurnal Agriwidya*, 1(1); 119–127.
- Hastuti, dkk. (2017). Nugget Dan Kerupuk Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Agromix*, 9(1), 76-81
- Hidayat, dkk. (2018). Analisa Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Abon Ikan Di Tanjung Karang, Kota Mataram Financial. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 69–75.
- Huthaimah, dkk. (2018). Pengaruh Metode Pembuatan Abon Ikan Tuna Dan Ikan Tongkol Terhadap Karakteristik Mutu Dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244-256.
- Ismail, dkk. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech* : Vol. 19 (1) : 45-54.
- Isabela, dkk. (2020). Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1 No. 1. Hal 47-55.
- Jusniati, dkk. (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3 (1), 58–66.
- Kenny. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*. Vol. 1, No. 2, Hal 118-125.
- L.Hendra Maniza, dkk. (2021). Pembuatan Abon Ikan Guna Membantu Ekonomi Keluarga Di Masa Covid Di Desa Jatisela Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lobar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. Volume 4, Nomor 2. Hal 492-495.
- Nusi, T. S. I., dkk. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. Nike: *Jurnal*

- Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(September), 103– 105
- Negara, dkk. (2019). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Di Desa Seraya Timur Kabupaten Karangasem. *Jurnal Buletin Udayana Mengabdi*.Vol 18 (2).Hal 84-89.
- Oktamalia, dkk. (2022).Produksi Abon Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Serangai Kec Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 2, Nomor 2 (181-186).
- Pratiwi, T., dkk. (2018). Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 34-50.
- Purnavita, dkk. (2018). Kemasan Menarik Dan Internet Marketing Untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut Sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *E-Dimas*, 9(1), 88.
- Qomariah, dkk. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Dari Ikan Tongkol Dan Cara Pemasarannya Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*. 6(2), 171 - 179.
- R. S. Sundari dkk. (2019). “Preferensi Konsumen Terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan,” *J. Mebis (Manajemen Dan Bisnis)*, Vol. 4, No. 1, Hal. 36–43.
- Sofyan Musyabiq Wijaya, dkk. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Abon Ikan Pada Keluarga Nelayan Di Pulau Rimau Desa Sumur Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ruwa Jurai*. Vol 6 (1). Hal 94-98.
- Sulaiman, A., dkk. (2020). Kerentanan Kawasan Pesisir Kecamatan Air Napal Dan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu. *Naturalis*, 9(1), Hal 1–12.
- Topan Candra Negara, dkk. (2017). Peran Optimalisasi Pemberdayaan Nelayan Terhadap Peningkatan Usaha. *Teknikom*.1(1), 19–30.
- Warman, I., dkk. (2022). Hilirisasi Produk Plahan Lokan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. *Pakdemas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), Hal 67-74.