



Bimbingan Teknis Diversifikasi Olahan Udang di *Smart Fisheries Village* (SFV) Pengembangan Kabupaten Jembrana Bali

**Medal Lintas Perceka^{1*}, Anis Khairunnisa², I Gusti Ayu Budiadnyani³, Siluh Putu Sri
Dia Utari⁴, Ika Astiana⁵, Iftachul Farida⁶, Pinky Natalia Samanta⁷, Mahaldika
Cesrany⁸, Resti Nurmala Dewi⁹, Fenny Crista A. Panjaitan¹⁰, I Made Aditya Nugraha¹¹**
^{1*,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Program Studi Pengolahan Hasil Laut,

Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana.

¹¹Program Studi Mekanisasi Perikanan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang.

*Corresponding Author. Email: medalintasperceka@gmail.com

Abstract: This community service activity aimed to increase knowledge and understanding of the Processing and Marketing Group regarding the diversification of processed shrimp, packaging, and online product marketing. The method of implementing this service used technical guidance with 10 participants from Wijaya Fish Processing and Marketing Group. The evaluation instruments used were *pre-test* and *post-test* questions. *Pre-test* and *post-test* values were analysed using a t-test at 95% confidence intervals ($\alpha = 0,05$). The results showed that there was an increase in knowledge and understanding of Wijaya Fish Processing and Marketing Group ($P < 0.05$) regarding the diversification of vannamei shrimp processing, packaging, and online product marketing.

Abstrak: Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) mengenai pembuatan diversifikasi olahan udang, pengemasan dan pemasaran produk secara online. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan bimbingan teknis dengan peserta sebanyak 10 orang yang berasal dari Poklahsar Wijaya Fish. Instrumen evaluasi yang digunakan adalah soal *pre-test* dan *post-test*. Nilai *pre-test* dan *post-test* dianalisis menggunakan Uji-t pada selang kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman Poklahsar Wijaya Fish ($P < 0,05$) mengenai pembuatan diversifikasi olahan udang vaname, pengemasan dan pemasaran produk secara online.

Article History:

Received: 15-11-2024
Reviewed: 28-12-2024
Accepted: 17-01-2025
Published: 18-02-2025

Key Words:

Technical Guidance;
Diversification;
SFV; Vaname
Shrimp.

Sejarah Artikel:

Diterima: 15-11-2024
Direview: 28-12-2024
Disetujui: 25-01-2025
Diterbitkan: 18-02-2025

Kata Kunci:

Bimbingan Teknis;
Diversifikasi; SFV;
Udang Vaname.

How to Cite: Perceka, M., Khairunnisa, A., Budiadnyani, I., Utari, S., Astiana, I., Farida, I., Samanta, P., Cesrany, M., Dewi, R., Panjaitan, F., & Nugraha, I. (2025). Bimbingan Teknis Diversifikasi Olahan Udang di Smart Fisheries Village (SFV) Pengembangan Kabupaten Jembrana Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(1), 39-46. doi:<https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13554>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13554>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](#).



Pendahuluan

Kementerian Kelautan dan Perikanan mencanangkan lima program utama yang berbasis ekonomi biru. Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan (BPPSDMKP) dibawah KKP menyelenggarakan program *Smart Fisheries Village* (SFV) sebagai implementasi dari program utama KKP. Kunarti et al. (2024) menyatakan bahwa *Smart Fisheries Village* merupakan konsep pengembangan desa perikanan yang berbasis teknologi informasi dan pengelolaan tepat guna yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian desa. Surahmat et al. (2024) menyatakan bahwa dengan adanya program SFV dapat meningkatkan daya saing yang berujung pada peningkatan



kapasitas sumber daya manusia desa. Humas BRSDMKP (2023) menyatakan bahwa BRSDMKP telah menetapkan 12 lokasi SFV berbasis Unit Pelaksana Teknis (UPT) yang tersebar di beberapa wilayah Indonesia.

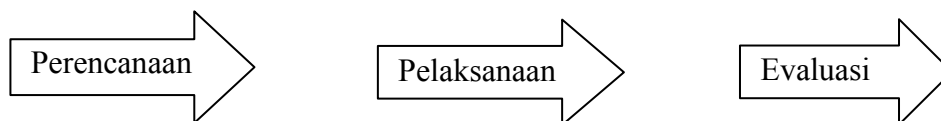
Salah satu UPT BPPSDMKP yang menyelenggarakan program SFV yaitu Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana. Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana merupakan sekolah tinggi vokasi dibawah naungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang menyelenggarakan program pendidikan Diploma III (D3) yang berlokasi di Desa Pengambangan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana merupakan satuan Pendidikan yang menyelenggarakan Tridharma Perguruan Tinggi, dimana salah satunya adalah dharma Pengabdian kepada Masyarakat. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana mendukung program prioritas KKP dengan menetapkan Lokasi Desa Pengambangan sebagai desa SFV dengan komoditas utama udang vaname (*Litopenaeus vannamei*). Satrio et al. (2023) menyatakan bahwa udang vaname menyumbang jumlah produksi sebesar 71% dari total produksi udang di Indonesia.

Udang merupakan komoditas unggulan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Remiasa & Sugiharto (2019) menyatakan bahwa udang merupakan komoditas unggulan yang menghasilkan devisa bagi negara. Dengan adanya program SFV menjadikan Desa Pengambangan memiliki potensi yang besar dalam produksi budidaya udang vaname. Tingginya produksi udang vaname di Desa Pengambangan perlu diiringi dengan diversifikasi olahan udang vaname (baik daging maupun kulit) sehingga mendukung program ekonomi biru yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Kelompok binaan dalam kegiatan bimbingan teknis ini adalah Poklaksar Wijaya Fish yang ada di wilayah SFV Pengambangan. Permasalahan yang dihadapi oleh Poklaksar Wijaya Fish yaitu kurangnya pengetahuan dan pemahaman mengenai diversifikasi olahan udang, teknik pengemasan dan pemasaran online. Dengan adanya keterbatasan tersebut membuat SFV Pengambangan minim dengan produk diversifikasi olahan udang. Berdasarkan permasalahan tersebut, Program Studi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana melakukan kegiatan bimbingan teknis dengan melakukan pendampingan pengolahan udang (baik daging maupun kulitnya), pengemasan dan pemasaran produk secara online untuk mendukung program SFV Pengambangan. Kegiatan bimbingan teknis dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman Poklaksar Wijaya Fish mengenai pembuatan diversifikasi olahan udang, pengemasan serta pemasaran produk secara online.

Metode Pengabdian

Kegiatan bimbingan teknis yang dilakukan oleh Program Studi Pengolahan Hasil Laut bertempat di Gedung *Teaching Factory*, Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana. Instrumen yang digunakan yaitu *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada Poklaksar Wijaya Fish. Kegiatan bimbingan teknis dimulai dari tahap penyusunan rencana kegiatan bimtek, pelaksanaan bimtek dan terakhir tahap evaluasi. Alur kegiatan Pengabdian yang dilakukan Program Studi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Prodi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Jemberana

Pada tahap perencanaan, Program Studi Pengolahan Hasil Laut melakukan diskusi dan audiensi. Kegiatan diskusi dilakukan oleh seluruh dosen dan Pranata Laboratorium Pendidikan (PLP) Program Studi Pengolahan Hasil Laut. Proses diskusi dilakukan untuk menentukan topik kegiatan bimtek. Berdasarkan hasil diskusi, materi yang akan disampaikan pada kegiatan bimtek yaitu diversifikasi olahan udang, pengemasan produk olahan serta pemasaran online. Proses audiensi dilakukan kepada Bapak Hendra Wijaya selaku Ketua Poklamsar Wijaya Fish. Setelah dilakukan diskusi dan audiensi, dilanjutkan dengan penyiapan alat, bahan, serta instrumen untuk kegiatan bimtek.

Tahap pelaksanaan kegiatan bimtek dimulai dari pengisian daftar hadir peserta bimtek, pembagian soal *pre-test* oleh dosen, pengisian soal *pre-test* oleh Poklamsar Wijaya Fish, pemaparan materi oleh dosen, pembuatan olahan udang, serta pembagian dan pengisian soal *post-test*. Pada saat pemaparan materi dan demo pembuatan olahan udang dilakukan juga tanya jawab interaktif.

Tahap evaluasi dilakukan terhadap peserta bimtek melalui pengisian soal *pre-test* dan *post-test*. Jumlah anggota Poklamsar Wijaya Fish yang menjadi peserta bimtek yaitu 10 orang yang terdiri dari ketua dan anggota. Pertanyaan yang terdapat dalam soal *pre-test* dan *post-test* berjumlah 10 pertanyaan. Skor *pre-test* dan *post-test* peserta bimtek dirata-ratakan dan dicari standar deviasinya kemudian dianalisis menggunakan SPSS Ver. 26 dan uji t pada selang kepercayaan 95%. Analisis data yang dilakukan mengacu pada Khairunnisa et al. (2023) Apabila hasil analisis tersebut menunjukkan nilai $p < 0,05$ maka kegiatan bimtek memberikan pengaruh yang signifikan terhadap pengetahuan dan pemahaman peserta bimtek. Apabila hasil analisis menunjukkan $p > 0,05$ maka kegiatan bimtek tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap pengetahuan dan pemahaman peserta bimtek.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Program *Smart Fisheries Village* mendukung Desa menjadi produktif dan mandiri sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan oleh Politeknik Kelautan dan Perikanan Jemberana untuk mendukung program SFV yang telah dicanangkan oleh Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan yaitu bimbingan teknis pengelolaan administrasi kelembagaan dan pembentukan kesekretariatan; pembuatan proposal dan pengajuan dana bergulir sebagai modal usaha budidaya udang vaname di SFV Pengembangan; serta bimbingan teknis pembuatan produk olahan udang kepada Poklamsar Mina Jaya Pertiwi yang ada di Banjar Kombading, Desa Pengembangan (Aras, Abrori, et al., 2024; Aras, Nisa, et al., 2024; Khairunnisa et al., 2023).

Kegiatan bimbingan teknis ini dihadiri oleh dosen, Pranata Laboratorium Pendidikan (PLP) serta taruna Program Studi Pengolahan Hasil Laut serta Poklamsar Wijaya Fish yang ada di Banjar Ketapang Muara, Desa Pengembangan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jemberana, Bali. Jumlah total peserta yang hadir yaitu 33 orang yang terdiri dari 11 orang



dosen, 2 orang PLP, 10 orang taruna Program Studi Pengolahan Hasil Laut, 1 orang ketua dan 9 orang anggota Poklhasar Wijaya Fish.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diawali dengan pembukaan dan sambutan dari Direktur yang bertempat di bawah Gedung Rektorat Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana, yang kemudian dilanjutkan dengan kegiatan bimbingan teknis di Gedung *Teaching Factory* (TEFA) Program Studi Pengolahan Hasil Laut. Kegiatan bimtek yang bertempat di TEFA Prodi Pengolahan Hasil Laut dimulai dengan pemberian soal *pre-test*, pemaparan materi oleh dosen Program Studi Pengolahan Hasil Laut, pembuatan produk diversifikasi olahan udang yang memanfaatkan bagian daging dan kulit udang serta pemberian soal *post-test*.

Materi bimtek yang disampaikan oleh Dosen Prodi Pengolahan Hasil Laut kepada Poklhasar Wijaya Fish yaitu diversifikasi produk olahan udang; pengemasan; serta pemasaran produk secara online. Penyampaian materi bimtek oleh dosen Pengolahan Hasil Laut dapat dilihat pada Gambar 2. Materi pengemasan yang diberikan selama bimtek yaitu terkait pengertian, fungsi dan jenis bahan kemasan. Kemasan merupakan bagian yang penting dan tidak terpisahkan dari produk. Partiwi & Arini (2021) menyatakan bahwa kemasan yang menarik dapat mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk. Selain materi pengemasan, diberikan juga materi terkait pemasaran produk secara online melalui platform *e-commerce*, yaitu dengan materi pembuatan akun Tokopedia Seller. Sulistyawati (2024) menyatakan bahwa Tokopedia merupakan salah satu pemimpin pasar dalam industri *e-commerce* di Indonesia.



Gambar 2. Penyampaian Materi Bimtek oleh Dosen Pengolahan Hasil Laut

Pandit et al. (2022) menyatakan bahwa udang merupakan biota perairan yang memiliki sifat *highly perishable* yang artinya mudah mengalami kebusukan. Oleh karena itu pengolahan udang merupakan salah satu alternatif untuk mencegah terjadinya kebusukan serta memperpanjang masa simpan udang. Pelatihan pembuatan produk olahan udang dalam kegiatan bimtek ini dibagi menjadi dua kategori yaitu produk yang memanfaatkan daging udang serta produk yang memanfaatkan limbah kulit udang. Hal ini dilakukan karena kulit udang mengandung gizi yang tinggi. Wijaya (2015) menyatakan bahwa daging udang mengandung kadar air sebesar 78,27%, kadar abu 0,85%, protein 18,07%, lemak 1,39%, asam amino glutamat 3.130 mg/100 gram, taurin 6,14 mg/100 gram, asam lemak oleat 34.645 mg/100 gram, linoleat 15.598 mg/100 gram serta linolenat sebesar 1.446 mg/100 gram. Sudjarwo & Mahmiah (2017) menyatakan bahwa kulit udang mengandung kadar air sebesar 12,09%, kadar abu 24,42% dan protein sebesar 32,03%.

Terdapat dua produk olahan daging udang yang diperkenalkan kepada Poklhasar Wijaya Fish yaitu sambal udang dan tekwan serta dua produk olahan dari kulit udang yaitu

kerupuk dan kaldu bubuk. Produk olahan yang terbuat dari daging udang dapat dilihat pada Gambar 3. Produk olahan yang terbuat dari kulit udang dapat dilihat pada Gambar 4. Pelatihan pembuatan produk olahan udang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 3. Produk Olahan yang Terbuat dari Daging Udang; Sambal Udang (Kiri) dan Tekwan (Kanan)



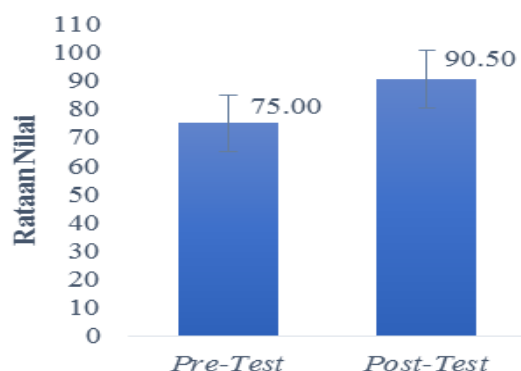
Gambar 4. Produk Olahan yang Terbuat dari Kulit Udang; Kerupuk (Kiri) dan Kaldu Bubuk (Kanan)



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Udang

Evaluasi

Poklhasar Wijaya Fish diberikan soal *pre-test* dan *post-test* masing-masing sebanyak 10 soal. Soal *pre-test* diberikan kepada Poklhasar Wijaya Fish sebelum kegiatan bimtek berlangsung dan soal *post-test* diberikan setelah kegiatan bimtek berlangsung. Soal *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada Poklhasar Wijaya Fish merupakan soal yang sama. Hal ini dilakukan untuk mengetahui pengetahuan dan pemahaman Poklhasar Wjaya Fish sebelum dan sesudah kegiatan bimbingan teknis berlangsung. Rataan nilai *pre-test* dan *post-test* Poklhasar Wijaya Fish dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 6. Rataan Nilai Pre-Test dan Post-Test Poklahsar Wijaya Fish

Berdasarkan hasil evaluasi, Poklahsar Wijaya Fish mendapatkan rata-rata nilai *pre-test* dan *post-test* masing-masing sebesar $75 \pm 15,09$ dan $90,50 \pm 9,26$. Berdasarkan hasil analisis statistik terdapat perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pemahaman dan pengetahuan Poklahsar Wijaya Fish sebelum dan setelah kegiatan bimbingan teknis berlangsung. Hasil uji-t nilai *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil uji-t nilai pre-test dan post-test

Table IV: Paired t-test and Levene's test: gain post-test									
Pair		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
1	Pre-test	-15.500	15.357	4.856	-26.486	-4.514	-3.192	9	0.011
	Post-test								

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilanjutkan di tahun 2025. Tindak lanjut kegiatan pengabdian di tahun 2025 yaitu melakukan pendampingan sertifikasi P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi halal pada produk diversifikasi olahan udang. Astuti et al. (2020) menyatakan bahwa keberadaan logo halal dalam makanan dapat memberikan perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen muslim dalam mengonsumsi produk, mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama muslim. Verawati et al. (2021) menyatakan bahwa sertifikasi PIRT dan logo halal diperlukan untuk meningkatkan nilai jual produk, meningkatkan citra produk, meningkatkan kepercayaan calon konsumen, meningkatkan minat beli konsumen, memberikan peluang perluasan area distribusi, meningkatkan angka penjualan produk, meningkatkan pendapatan usaha, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan pemahaman Poklahsar Wijaya Fish mengenai produk diversifikasi olahan udang, pengemasan dan pemasaran produk secara online. Hal itu terlihat dari adanya peningkatan skor *post-test* peserta bimtek.

Saran

Poklahsar Wijaya Fish diharapkan bisa mengadopsi produk olahan udang beserta memilih jenis kemasan yang tepat untuk produk olahan udang sehingga bisa dijadikan sebagai ide berjualan. Selain itu Poklahsar Wijaya Fish diharapkan tidak hanya melakukan pemasaran



produk olahan udang secara offline, akan tetapi nantinya bisa melakukan pemasaran secara online melalui platform *e-commerce*. Dengan adanya pemasaran secara online diharapkan dapat meningkatkan omzet penjualan sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan kelompok. Saran yang dapat diberikan bagi dinas terkait yaitu melakukan kerjasama dengan Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana dalam memfasilitasi Kelompok Pengolah dan Pemasar yang ada di wilayah SFV Pengembangan sehingga bisa mewujudkan Desa Pengembangan menjadi desa yang mandiri dan produktif.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana yang telah membiayai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Program Studi Pengolahan Hasil Laut (PHL). Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Made Tisna Adhi Bharata, S.Pi., dan Ari Goase Image, A.Md. yang telah membantu mempersiapkan acara bimtek yang dilaksanakan oleh Program Studi Pengolahan Hasil Laut.

Daftar Pustaka

- Aras, A. K., Abrori, M., Sudiarsa, I. N., Insani, L., Kiswanto, A., Utami, D. A. S., Kusmiatun, A., Nisa, A. C., Jatayu, D., & Fikriyah, A. (2024). Implementasi Program Pengembangan Kelembagaan di Smart Fishery Village (SFV) Pengembangan, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 410–419.
- Aras, A. K., Nisa, A. C., Utami, D. A. S., Kiswanto, A., Insani, L., Kusmiatun, A., & Jatayu, D. (2024). Bimbingan Teknis Pengajuan Dana Bergilir LPMUKP dan Pembuatan Proposal di SMART Fisheries Village (SFV) Pengembangan, Kabupaten Jembrana, Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 5(3), 438–445.
- Astuti, D., Bakhri, B. S., Zulfa, M., & Wahyuni, S. (2020). Sosialisasi standarisasi dan sertifikasi produk halal di kota Pekanbaru umkm area masjid Agung An-Nur provinsi Riau. *Berdaya: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 23–32.
- Humas BRSDM. (2023, June 17). *KKP Tetapkan 22 Lokasi Smart Fisheries Village*. Diakses 15 Oktober 2024 dari website: <https://kkp.go.id/news/news-detail/kkp-tetapkan-22-lokasi-smart-fisheriness-village65c30a6f46a35.html>
- Khairunnisa, A., Budiadnyani, I. G. A., Utari, S. P. S. D., Febrianti, D., Farida, I., Astiana, I., Samanta, P. N., Dewi, R. N., Panjaitan, F. C. A., & Cesrany, M. (2023). Shrimp Product Innovation in Smart Fisheries Village Kombading, Jembrana, Bali. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 4(1), 20–29.
- Kunarti, S., Lestari, S., Setyorini, C. T., & Permadi, I. (2024). Tourism Development In Panembungan Village: Commercialization of Smart Fisheries Village (SFV) Into a Smart Village That Is Worth Selling. *6th International Conference Advancing Health and Sustainable Development in Rural Communities: Current Challenges and Future Opportunities* (pp.255-264). Purwokerto, Indonesia: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Jenderal Soedirman.
- Pandit, I. G. S., Astara, I. W. W., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengabdian Masyarakat Tentang Penanganan Udang Windu Segar di Pasar Ikan Kedonganan Bali. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(6), 785–791.
- Partiwi, A., & Arini, E. (2021). Pengaruh Kemasan dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Manajemen Modal Insani Dan Bisnis (JMMIB)*, 2(1), 77–87.



- Remiasa, M., & Sugiharto, T. (2019). Vaname Dengan Pendekatan Competitive Profil Matrix (Studi Pada PT. Semar Emas Situbondo, Jawa Timur). *Sumber*, 280, 0–9.
- Satrio, R., Irfani, Y. N., & Lasut, M. R. S. (2023). Hambatan dan Upaya Meningkatkan Ekspor Udang Di Indonesia. *Journal of Economics and Management*, 1(3), 123–131.
- Sudjarwo, G. W., & Mahmiah, M. (2017). Analisis Proksimat dan Optimasi Pembuatan Kitosan Dari Limbah Kulit dan Kepala Udang Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Seminar Nasional Kelautan XII “Inovasi Hasil Riset dan Teknologi dalam Rangka Penguatan Kemandirian Pengelolaan Sumber Daya Laut dan Pesisir” (pp.39-44). Surabaya, Indonesia: Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan, Universitas Hang Tuah.
- Sulistyawati, U. S. (2024). Membangun Keunggulan Kompetitif melalui Platform E-Commerce: Studi Kasus Tokopedia. *Jurnal Manajemen Dan Teknologi*, 1(1), 43–56.
- Surahmat, D., Nugraha, J. P., & Waluyo, B. P. (2024). Bimbingan Teknis Pengembangan Desa Wisata Berbasis Perikanan Pada Smart Fisheries Village Sumberdodol, Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur. *Jurnal Cahaya Mandalika ISSN 2721-4796 (Online)*, 1390–1399.
- Verawati, D. M., Destiningsih, R., & Novitaningtyas, I. (2021). Pendampingan Perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal Produk Makanan Ringan Pada Pelaku UMKM di Desa Balesari, Windusari, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 1166–1175.
- Wijaya, M. G. (2015). Karakteristik Kandungan Gizi Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Dari Sistem Budidaya Yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor