

## PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON IKAN DAN KERUPUK TULANG IKAN

Saffruddin\*, Awang Rizqi Ubaidillah, Azizah Amini, Baiq Iis Septiana, Elistiani, Elsa Setia Lana, Hidayah Lensimia Hartini, Ni Wayan Ayu Puspa Dewi, Nia Jumiati, Rukyaton Hasanah, Safira Lutfianti, Sulaeha Lilhawani, Selly Ayu Pratiwi, Yuliani

Universitas Mataram

\*Email: safruddin\_fkip@unram.ac.id

**Abstrak** - Budidaya ikan nila merupakan sumber pencaharian yang banyak ditekuni masyarakat setempat. Pengabdian ini bertujuan untuk membantu mengembangkan desa dengan cara pengembangan produk olahan ikan nila dan limbah tulang ikan nila. Pengembangan produk olahan ikan nila dan limbah tulang ikan menjadi abon dan kerupuk tulang ikan akan membuat suatu potensi baru di desa Lingsar, serta pemanfaatan media teknologi internet sebagai wadah promosi akan meningkatkan peluang keuntungan yang lebih besar. Metode pengabdian dilaksanakan melalui berbagai tahapan mulai dari perencanaan, observasi, pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pendampingan/evaluasi. Kegiatan penyuluhan dan praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan berjalan baik dan lancar. Seluruh peserta tidak ada yang meninggalkan tempat selama pelaksanaan pengabdian. Seluruh peserta antusias melakukan praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan nila. Mereka membagi diri melakukan seluruh tahapan pembuatan ikan mulai dari penyiapan peralatan, pemisahan daging ikan, penghalusan tulang ikan, pembuatan bumbu kerupuk, pembumbuan, pengeringan, pemberian bumbu kering, pembuatan bumbu abon, pembumbuan, penggorengan, pemerasan abon sampai pengemasan. Kesimpulan pengabdian ini didapatkan bahwa peserta sangat antusias dengan adanya produk olahan ikan nila ini dan dapat memperbaiki perekonomian.

**Kata kunci:** ikan nila, abon, kerupuk tulang ikan

### LATAR BELAKANG

Kecamatan Lingsar merupakan salah satu kecamatan yang memiliki sumberdaya air yang cukup banyak di Kabupaten Lombok Barat. Potensi sumberdaya air yang cukup banyak tersebut sangat mendukung berbagai kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh masyarakat pada sektor pertanian, terutama sub sektor perikanan. Kegiatan ekonomi pada sub sektor perikanan yang banyak dilakukan oleh petani di Kecamatan Lingsar termasuk petani Desa Duman adalah usaha budidaya ikan air tawar. Jumlah produksi ikan air tawar di kabupaten Lombok Barat tahun 2020 sebanyak 10.216,44 ton dan sebagian besar yaitu 7.639,10 ton atau 74, 77% merupakan produksi ikan nila (Badan Pusat Statistik, 2021). Kecamatan Lingsar merupakan daerah penghasil produksi ikan nila terbesar dibandingkan kecamatan lainnya di Kabupaten Lombok Barat. Ikan nila merupakan komoditas budidaya perikanan air tawar unggulan di Desa Lingsar, Ikan nila merupakan jenis ikan konsumsi air tawar dengan bentuk

tubuh memanjang dan pipih kesamping dan warna putih kehitaman.

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Namun demikian, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Seiring dengan perkembangan teknologi, ikan dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan. Salah satu produk olahan yang cukup terkenal di masyarakat adalah abon ikan. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Abon ikan biasanya digunakan sebagai makanan pendamping. Abon ikan baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein tinggi, Omega 3, Omega 6 dan rendah kolesterol. Selain dagingnya, tulang ikan nila

juga bisa dimanfaatkan menjadi cemilan renyah dan enak seperti kerupuk tulang ikan nila. Prospek pemanfaatan dalam bentuk kerupuk dari tulang ikan ini bisa memberikan solusi, mengingat pembuatan kerupuk relatif mudah dan murah. Selain itu kerupuk juga digemari oleh hampir semua lapisan masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas. Kerupuk merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari Indonesia, terbuat dari tepung tapioka, dicampur dengan bahan tambahan makanan dan dilakukan penggorengan menggunakan minyak sebelum disajikan. Kadar air kerupuk berkisar antara 10,3% sampai 11,3% (Rendita, 2014).

Pemanfaatan tulang ikan nila untuk pembuatan kerupuk merupakan bentuk pengolahan produk dengan memanfaatkan limbah tulang ikan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Tulang juga merupakan sumber mineral penting: natrium, fosfor, dan kalsium. Di antara mereka, kalsium ion penting untuk perkembangan tulang manusia terutama pada bayi. Pemanfaatan tulang ikan bisa menjadi sumber alami untuk menjadi bahan makanan dan tambahan. Ini akan menjadi strategi untuk memanfaatkan secara maksimal sumber daya ikan serta untuk secara efektif mengurangi limbah dari industri perikanan (Nanang, 2021). Oleh sebab itu, KKN ini bertujuan untuk memberikan inovasi baru olahan produk perikanan agar dapat meningkatkan nilai tambah pada komoditas ikan nila di Desa Lingsar, Kecamatan Lingsar.

## **METODE PELAKSANAAN**

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah anggota tim PKK Desa Lingsar Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Pelaksanaan pengabdian bertempat di Kantor Desa Lingsar dengan maksud untuk memotivasi masyarakat Desa Lingsar lainnya. Metode pengabdian dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan, FGD (focus group discussion) dan peraktek langsung

semua proses pembuatan abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan dengan didampingi tim pengabdian. Pengabdian dilaksanakan melalui berbagai tahapan mulai dari perencanaan, observasi, pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pendampingan/evaluasi.



**Gambar 1.** Bagan Tahapan Pengabdian Masyarakat

### **1. Tahap Perencanaan:**

Kegiatan tahap perencanaan adalah melakukan kajian topik dan judul pengabdian kepada masyarakat sesuai payung pengabdian kepada masyarakat Universitas Mataram. Rincian aspek yang dikaji meliputi sasaran (subyek), obyek, permasalahan yang dihadapi, lokasi, manfaat/urgensi dan metode pelaksanaan pengabdian serta evaluasi/pendampingan. Demikian pula kajian terhadap rencana output/luaran utama dan tambahan dari kegiatan pengabdian ini. Hasil kajian memutuskan melaksanakan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila di Desa Lingsar Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek langsung dan evaluasi/pendampingan.

### **2. Tahap Observasi dan Persiapan:**

Melakukan peninjauan dan kajian lapangan ke lokasi sasaran pengabdian untuk

memastikan sasaran (subyek), obyek, lokasi dan metode pelaksanaan pengabdian, serta memastikan mitra dalam pelaksanaan pengabdian. Dilakukan diskusi antara tim pengabdian dengan sasaran yaitu pengurus tim PKK Desa Lingsar. Kegiatan ini menyepakati keradiran peserta, waktu dan tempat pelaksanaan pengabdian serta persiapan pengadaan bahan baku ikan nila, bumbu-bumbuan dan lainnya serta peralatan yang digunakan untuk praktek pembuatan abon ikan nila.

### **3. Tahap Pelaksanaan:**

Melakukan kegiatan pengabdian sesuai kesepakatan pada saat observasi. Kegiatan pengabdian dihadiri oleh Kepala Desa, Tim Bumdes, dan anggota tim PKK Desa Lingsar. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan, FGD (focus group discussion), praktek bersama semua proses pembuatan abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan nila. Materi penyuluhan dan FGD yang diberikan meliputi perhitungan biaya dan keuntungan persatuan produk abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan yang dipraktekkan, dan strategi pemasaran abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan.

### **4. Tahap Evaluasi/Pendampingan:**

Tahap ini melakukan evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan serta pengelolaan usaha abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan nila. Evaluasi awal dilakukan sebelum pelaksanaan praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan, yaitu evaluasi pemahaman dan keterampilan pembuatan kedua produk olahan ikan. Evaluasi kedua pada saat pelaksanaan praktek pembuatan abon ikan nila dan kerupuk tulang ikan, yaitu mengevaluasi ketepatan dan keterampilan melaksanakan semua proses pembuatankedua produk olahan ikan nila dan pencatatan semua biaya pembuatan kedua produk tersebut. Evaluasi ketiga dilakukan terhadap kualitas produk olahan ikan nila yang dipraktekkan,

pembungkusan persatuan ukuran, kemampuan menghitung biaya dan keuntungan persatuan (perbungkus) produk olahan ikan nila serta pemahaman strategi pemasaran produk olahan ikan nila. Pendampingan dilakukan setelah selesai pelaksanaan pengabdian. Hal ini dilakukan untuk menjamin keberlangsungan pembuatan produk olahan ikan nila sebagai usaha industri rumah tangga. Pendampingan dilakukan secara langsung dan melalui media komunikasi handphone. Kajian hasil evaluasi dan pendampingan dijadikan sebagai pertimbangan untuk melaksanakan pengabdian dan penelitian tahun berikutnya pada tinjauan aspek yang berbeda (Jasila., & Zahro, 2015).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh 12 (dua belas) orang peserta yang semuanya ibu rumah tangga yakni istri dari kepala dusun dan kepala desa serta ibu anggota PKK Desa Lingsar, Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Pendidikan peserta mulai tamat Sekolah Dasar (SD) sampai SMP (Sekolah Menengah Pertama). Kehadiran peserta memenuhi target yang diharapkan sebanyak 12 orang peserta dan dihadiri oleh Kepala Desa dan Sekretaris BUMDES Desa Lingsar.

Secara keseluruhan kegiatan penyuluhan dan praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan berjalan baik dan lancar. Seluruh peserta tidak ada yang meninggalkan tempat selama pelaksanaan pengabdian. Seluruh peserta antusias melakukan praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan nila. Mereka membagi diri melakukan seluruh tahapan pembuatan ikan mulai dari penyiapan peralatan, pemisahan daging ikan, penghalusan tulang ikan, pembuatan bumbu kerupuk, pembumbuan, pengeringan, pemberian bumbu kering, pembuatan bumbu abon, pembumbuan, penggorengan, pemerasan abon sampai pengemasan.

Peserta atau sasaran pengabdian antusias mengikuti setiap tahapan materi penyuluhan dan asistensi praktik pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan nila. Hal ini terlihat dari adanya diskusi dan umpan balik antar peserta dengan pemberi materi dan pemandu praktek pembuatan abon dan kerupuk tulang ikan nila, perhitungan biaya dan keuntungan serta strategi pemasaran produk olahan ikan nila. Peserta cepat memahami dan mengikuti pemandu setiap proses pembuatan produk olahan ikan nila. Peserta lebih banyak bertanya terkait pemasaran produk olahan ikan nila. Mereka nampak kurang percaya diri dalam memasarkan produk olahan ikan nila yang akan diproduksi, dengan alasan rendahnya daya beli masyarakat desa Lingsar dan kurang biasa mengkonsumsi produk olahan ikan nila. Hal ini dijelaskan tim pengabdian melalui berbagai strategi pemasaran.

### **1. Pembuatan Abon Ikan Nila**

#### **a. Penyuluhan Pembuatan Produk Olahan Ikan Nila**

Penyuluhan pembuatan abon ikan nila di Desa Lingsar dilakukan di aula kantor desa. Penyuluhan pertama tentang pemanfaatan ikan nila menjadi abon. Penyuluhan ini diadakan untuk menumbuhkan dan meningkatkan kesadaran ibu-ibu rumah tangga mengenai inovasi produk yang berbahan dasar ikan nila. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah, mengemas ikan agar dapat bertahan lamadan memiliki tampilan kemasan yang baik serta menarik, memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif usaha yang menguntungkan.

Peserta mendapat pemahaman mengenai pemilihan ikan nila sortiran ukuran besar sebagai bahan baku yang baik bagi pembuatan abon ikan nila. Demikian pula memahami bahwa ikan nila yang diberi pakan merk grobestakan menghasilkan serat daging yang baik dan tidak mengandung lendir sehingga

kualitas abon ikan nila yang dihasilkan lebih baik bila dibandingkan dengan ikan nila yang diberi pakan merk lain.

#### **b. Praktek Pembuatan Abon Ikan Nila**

Peserta mendapat pemahaman tahapan pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila mulai dari pembersihan sampai pengemasan sebagai berikut.

1. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara pembersihan ikan, mulai dari pembersihan sisik dan kulit ikan.
2. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara mengatur ikan dalam wadah untuk dikukus. Ikan diatur penempatannya secara merata agar kematangannya merata. Ikan tidak ditumpuk terlalu banyak karena kalau banyak tumpukannya, ikan yang paling atas akan lama matangnya. Ikan nila dikukus selama 15 menit dengan api sedang.
3. Peserta mendapat pemahaman mengenai pemisahan daging ikan nila yang sudah di kukus dari duri atau pemisahan daging dengan tulang ikan. Pemisahan dilakukan secara teliti agar tidak ada tulang yang masih bercampur dengan daging ikan untuk diproses lebih lanjut. Dalam proses pemisahan ini tetap dijaga kebersihannya dengan menggunakan sendok dan garpu atau sarung tangan.
4. Peserta mendapat pemahaman mengenai bahan bumbu-bumbuan yang digunakan untuk memberikan bumbu daging ikan yang akan diolah menjadi abon ikan. Demikian juga peserta mendapat pemahaman mengenai komposisi jumlah dan atau berat bahan bumbu yang akan digunakan serta cara pengolahan bumbu tersebut.
5. Peserta mendapat pemahaman cara memberikan bumbu daging ikan nila yang sudah dipisahkan dengan tulangnya. Pemberian bumbu dilakukan dengan cara menaburkan bumbu diatas daging ikan nila dan ditambah dengan daun salam dan daun jeruk, lalu diaduk secara perlahan sampai

campuran terlihat merata. Bilamana di aduk tidak merata maka akan berpengaruh pada pemerataan tekstur maupun rasa abonnya nanti. Pengadukan bumbu menggunakan tangan yang telah dilengkapi dengan sarung tangan agar kebersihan tetap terjaga.



**Gambar 2.** Pemberian bumbu daging ikan nila

6. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara penggorengan daging ikan nila yang sudah dibumbu untuk diperoses menjadi abon ikan nila. Penggorengan dilakukan dengan wajan di atas api kompor gas dengan dengan besaran api yang tidak terlalu panas. Minyak goreng yang digunakan sesuai dengan banyaknya daging ikan yang digoreng. Penggorengan dengan deep frying menggunakan perbandingan bahan dan minyak adalah 2:1. Selama penggorengan dalam waktu tertentu di aduk (di bolak balik) agar kematangan daging terlihat merata yang dicirikan dengan terjadinya perubahan warna dari warna keputihan menjadi kekuningan lalu berubah menjadi warna kuning kecoklatan.



**Gambar 3.** Penggorengan Daging Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila

7. Peserta memahami cara pengepresan abon ikan nila untuk menghilangkan kandungan

minyak setelah digoreng. Abon ikan nila yang sudah ditiriskan dimasukkan ke alat pengepresan lalu dipres sampai minyaknya habis, kemudian ditaruh pada wadah yang sudah disiapkan untuk didinginkan sebelum dikemas. Pendinginan ini merupakan tahapan akhir pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila yang siap disajikan atau dikemas untuk siap dijual.



**Gambar 4.** pengepresan abon ikan nila dan abon ikan nila dalam kemasan

## 2. Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan

Penyuluhan pembuatan kerupuk tulang ikan nila di Desa Lingsar dilakukan di aula kantor desa. Penyuluhan pertama tentang pemanfaatan limbah tulang ikan nila menjadi cemilan sehat untuk masyarakat. Penyuluhan ini diadakan untuk menumbuhkan dan meningkatkan kesadaran ibu-ibu rumah tangga mengenai inovasi produk yang berbahan dasar limbah tulang ikan nila. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah limbah tulang ikan agar dapat dimanfaatkan menjadi suatu produk yang menguntungkan, memiliki nilai jual sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif usaha.

### a. Aspek Pengadaan Bahan Baku Limbah Tulang Ikan Nila

Peserta mendapat pemahaman mengenai pemisahan ikan nila dari tulangnya yang nantinya akan dihaluskan dan diambil sarinya untuk dijadikan bahan dasar pembuatan kerupuk tulang ikan.

### b. Praktek Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Nila.

Peserta mendapat pemahaman tahapan pengolahan tulang ikan nila menjadi kerupuk

tulang ikan nila mulai dari pembersihan sampai pengemasan sebagai berikut:

1. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara pemisahan ikan nila dari tulangnya, kemudian tulang ikan dihaluskan dan disaring untuk diambil sarinya.



**Gambar 5.** Pemisahan tulang ikan nila

2. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara menghaluskan tulang ikan menggunakan blender agar tulang dapat dihaluskan secara merata., selanjutnya adonan mentah diberi bumbu dasar, tepung kanji, dan tepung terigu sebagai perasa kemudian dimasak sampai membentuk adonan matang yang mudah di potong. Adonan tulang ikan dimasak selama kurang lebih 30 menit.



**Gambar 6.** Proses menghaluskan tulang ikan kemudian membentuk adonan

3. Peserta mendapat pemahaman mengenai pemotongan dan pengeringan adonan kerupuk tulang ikan. Adonan yang sudah matang dipotong tipis kemudian dijemur dibawah panas matahari selama satu hari.



**Gambar 7.** Kerupuk yang sudah dikeringkan

4. Peserta memahami cara penggorengan kerupuk tulang menggunakan minyak goreng panas diatas api yang sedang, selanjutnya diberi bumbu balado dan dikema menggunakan kemasan menarik.



**Gambar 8.** Kerupuk yang sudah dikemas dan siap dipasarkan

### 3. Perhitungan Biaya dan Harga Jual Produk Olahan Ikan Nila

#### a. Abon

Peserta dapat mengidentifikasi dan menghitung besarnya biaya pembuatan abon ikan nila dan dapat menentukan harga jual abon ikan nila tersebut.

Jumlah ikan nila yang digunakan dalam peraktek pembuatan abon ikan nila sebanyak 2 kilogram. Harga pembelian sebesar Rp 25.000,- per kilogram, sehingga biaya bahan baku ikan nila sortiran senilai Rp 50.000,-

Biaya pembelian bahan bumbu-bumbuan dan minyak goreng merk delima sebesar Rp 50.000,- biaya bahan bakar gas seharga Rp 18.000,- penyusutan peralatan perkali produksi sebesar Rp 6.000,-. Jadi total biaya produksi pembuatan abon ikan nila sebesar Rp 124.000. Penentuan harga produk abon ikan nila.

Rumus:

$Harga\ jual = Modal\ (Biaya\ Produksi) + Laba\ Penyelesaian$  :

Jumlah barang jadi : 5 bungkus ukuran 150gr  
Total modal: Rp 124.000,-

Keuntungan 20%

Maka  $20\% \times 124.000 = Rp\ 148.800$

$Rp\ 148.800 : 5 = Rp\ 30.000$



#### b. Kerupuk Tulang Ikan

Peserta dapat mengidentifikasi dan menghitung besarnya biaya pembuatan kerupuk tulang ikan nila dan dapat menentukan harga jual kerupuk tulang ikan nila tersebut.

Untuk modal kerupuk tulang ikan ini sendiri hanya membutuhkan sekitar Rp 24.000,- untuk membeli tepung terigu dan tepung kanji. Karena kerupuk tulang ini dibuat menggunakan bahan dari pembuatan abon tulang ikan, jadi modal yang dikeluarkan sedikit. Penentuan harga produk abon ikan nila

Rumus:

$$\text{Harga jual} = \text{Modal (Biaya Produksi)} + \text{Laba}$$

Penyelesaian :

Jumlah barang jadi: 7 bungkus ukuran 100gr

Total modal : Rp 30.000,-

Keuntungan 10%

$$\begin{aligned} \text{Maka } 10\% \times 30.000 &= \text{Rp } 3000 + 30.000 \\ &= \text{Rp } 33.000 \end{aligned}$$

$$\text{Rp } 33.000 : 7 = \text{Rp } 4.700 = \text{Rp } 5000$$

#### 4. Strategi Pemasaran

Peserta memahami strategi memasarkan abon ikan nila melalui strategi produk, strategi harga dan strategi saluran distribusi. Sebelumnya mereka berkeinginan menjual produk abon ikan nila di Desa Lingsar saja, yang berarti pemasarannya terbatas. Belum mengenal berbagai strategi pemasaran dalam memasarkan produk abon ikan nila ke pasar yang lebih luas.

Disini dijabarkan sasaran pemasaran bisa menjangkau masyarakat diluar Desa Lingsar bahkan bisa sampai luar NTB dengan pemasaran menggunakan media sosial seperti FB,IG,Shopee dan platform penjualan lainnya serta bantuan promosi dari BUMDes.

#### 5. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan bersamaan dengan pendampingan program. Hasil monitoring berkelanjutan evaluasi program secara umum menunjukkan bahwa masyarakat dan kelompok ibu-ibu PKK Desa

Lingsar berkomitmen untuk memanfaatkan dan mengolah ikan nila sebagai abon ikan guna meningkatkan umur simpan ikan dan menambah kegiatan serta keterampilan masyarakat desa.

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan kegiatan pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila pada ibu rumah tangga di Desa Lingsar Kecamatan Lingsar adalah:

1. Ibu rumah tangga peserta pengabdian kepada masyarakat antusias mengikuti penyuluhan dan praktek pembuatan produk olahan ikan nila. yang terlihat dari umpan balik antar peserta dengan pemberi materi dan pemandu praktek pembuatan produk olahan ikan nila.
2. Peserta pengabdian masyarakat memahami pengadaan bahan baku ikan nila sortiran, dan terampil melakukan praktek produk olahan ikan nila.
3. Peserta mampu menghitung biaya dan harga jual persatuan berat produk olahan ikan nila dan memahami strategi pemasaran.
4. Kegiatan pengabdian ini dapat membuka wawasan atau mainsead peserta untuk membuat produk olahan ikan nila. sebagai usaha rumah tangga.

Saran yang dapat diberikan diantaranya ibu rumah tangga peserta pengabdian harus melakukan praktek mandiri pembuatan produk olahan ikan nila secara secara berkelompok pasca kegiatan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2021). *BPS Kabupaten Lombok Barat, Katalog 1102001.5201* (2021): 202
- Jasila Ismi dan Zahro Fadilatuz, (2015), pembuatan abon ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) di pradipta jaya food probolinggo, Samakia: *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1), 20- 35.

Nanang, A. (2021). Tahapan Pengolahan Kerupuk Tulang Ikan. Diakses dari : [Tahapan Pengolahan Kerupuk Tulang Ikan | Mikirbae.com](http://Mikirbae.com) pada Senin, 3 Januari 2022 pukul 08.33 WITA

Rendita, Erisa. (2014). Proses Pembuatan Kerupuk Tulang Lele Dipoklahsar Mina Permatadesa Tulungrejo Kecamatan Parekabupaten Kediri Jawa Timur. *Artikel Praktek Kerja Lapangan*.

Suryani, E., Furkan, L. M., & Septiawan, A. (2019). Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa saribaye melalui pengolahan abon ikan nila. *Abdi Insani*, 6(3), 401-408.