

Penguatan Ekonomi Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Gurami di Desa Tegalwangi, Kabupaten Jember

Dowan Rahma Seta^{1*}, Marita Yayang Santosa², Sofi Cordova Andalusia³, Alfian Takbirryansyah⁴, Caesar Daffa Parahitha⁵, Annisa Syifa Sanjaya⁶, Nur Akhillah Roikhatul Jannah⁷, Ahmad Fada Prasetya⁸, Okke Silvi Febriyanti⁹, Christopher Alvandio¹⁰, Inas Thohirah Farianto¹¹, Dinda Natalia Sasabila¹², Yevia Clara Tarigan¹³, Brilliant Tri Valentino¹⁴, Zalfa Alayya Eka Putri¹⁵

^{1*,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15} Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, Indonesia.

Correspondence Email: dowanrahma@gmail.com^{1*}

Histori Artikel:

Dikirim 21 Agustus 2024; *Diterima dalam bentuk revisi* 29 Agustus 2024; *Diterima* 20 September 2024; *Diterbitkan* 30 September 2024. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMik Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Desa Tegalwangi memiliki potensi besar dalam budidaya ikan gurami. Namun, keterbatasan inovasi produk dan strategi pemasaran menjadi tantangan utama bagi masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga dalam pengolahan ikan gurami menjadi abon, yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: Abon Gurami; Pelatihan; Pemberdayaan Masyarakat; Desa Tegalwangi.

Abstract

Tegalwangi Village has significant potential in gourami fish farming. However, product innovation and marketing strategies pose key challenges for the community. This community service program aims to enhance the skills and knowledge of Tegalwangi residents in processing gourami fish into shredded fish, which is expected to increase the product's value and boost community income.

Keyword: Gurami Abon; Training; Community Empowerment; Tegalwangi Village.

1. Pendahuluan

Desa Tegalwangi di Kabupaten Jember memiliki potensi besar sebagai pusat budidaya ikan gurami, dengan mayoritas warganya bergantung pada sektor perikanan sebagai sumber penghasilan utama. Ikan gurami merupakan komoditas penting bagi desa ini karena kondisi geografis dan sumber daya alam yang mendukung budidaya ikan tersebut. Namun, di tengah keunggulan tersebut, masyarakat Desa Tegalwangi masih menghadapi sejumlah tantangan yang menghambat peningkatan ekonomi mereka. Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas. Meskipun produksi ikan gurami di desa ini cukup melimpah, keterbatasan dalam hal jaringan distribusi membuat produk ikan sulit menjangkau konsumen di luar daerah. Akibatnya, sebagian besar ikan gurami yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk mentah, yang memiliki nilai ekonomi relatif rendah. Hal ini mengakibatkan pendapatan yang diperoleh masyarakat dari hasil budidaya ikan gurami tidak sebanding dengan upaya yang telah dilakukan. Selain itu, kurangnya inovasi dalam pengolahan produk ikan gurami turut memperparah situasi ini, karena produk yang dihasilkan kurang menarik di mata konsumen yang menginginkan variasi produk dengan nilai tambah. Untuk menjawab tantangan tersebut, pengembangan produk ikan gurami menjadi sangat penting. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah diversifikasi produk, khususnya pengolahan ikan gurami menjadi abon. Produk abon gurami memiliki keunggulan dalam hal umur simpan yang lebih lama dibandingkan ikan mentah, serta fleksibilitas dalam memenuhi selera konsumen melalui berbagai varian rasa. Produk ini juga memiliki peluang besar untuk dipasarkan tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga melalui platform *online*, yang saat ini terus berkembang dan membuka akses ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, diversifikasi produk ikan gurami menjadi abon dinilai sebagai langkah strategis untuk meningkatkan daya saing produk perikanan Desa Tegalwangi.

Salah satu inisiatif yang relevan dalam meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Tegalwangi dalam pengolahan ikan gurami adalah melalui program pelatihan. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat dalam mengolah ikan gurami menjadi abon, mulai dari pemilihan bahan baku yang tepat hingga teknik pengemasan yang higienis. Dengan keterampilan ini, masyarakat diharapkan mampu memproduksi abon gurami yang berkualitas dan siap bersaing di pasar. Selain itu, pelatihan ini juga mencakup aspek manajemen usaha dan pemasaran yang diperlukan untuk mendukung kelangsungan bisnis yang dihasilkan dari produk olahan ini. Selain pelatihan teknis, pendampingan berkelanjutan juga menjadi aspek penting dalam program ini. Setelah mengikuti pelatihan, peserta memerlukan bimbingan untuk memastikan bahwa keterampilan yang mereka pelajari dapat diterapkan dengan baik dalam praktik produksi sehari-hari. Pendampingan ini juga bertujuan untuk membantu masyarakat dalam menghadapi tantangan teknis yang mungkin muncul selama proses produksi dan pemasaran. Melalui pendekatan ini, masyarakat tidak hanya dibekali dengan keterampilan teknis, tetapi juga didukung dalam mengembangkan usaha yang lebih berkelanjutan.

Inovasi produk olahan ikan gurami seperti abon juga dapat membuka peluang baru dalam pengembangan ekonomi desa. Dengan adanya produk yang memiliki nilai tambah dan potensi pemasaran yang luas, masyarakat Desa Tegalwangi diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka secara signifikan. Produk abon gurami yang memiliki keunggulan dalam hal daya tahan, varian rasa, serta fleksibilitas dalam distribusi menjadi kunci untuk menjangkau pasar yang lebih besar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Selain itu, produk ini juga dapat dipasarkan melalui *e-commerce*, yang memungkinkan masyarakat untuk memanfaatkan teknologi digital dalam memasarkan produk mereka ke konsumen yang lebih luas. Program pelatihan dan pendampingan ini juga berpotensi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya inovasi produk sebagai langkah untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Dengan memanfaatkan potensi yang ada di desa secara optimal, program ini diharapkan mampu mengubah pandangan masyarakat tentang pengolahan ikan gurami yang selama ini hanya berfokus pada penjualan produk mentah. Program ini juga dapat menginspirasi masyarakat untuk terus mengembangkan produk olahan baru yang dapat meningkatkan daya saing desa di pasar yang semakin kompetitif.

1.1. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk membangkitkan dan mengoptimalkan potensi yang ada di Desa Tegalwangi, sekaligus menyadarkan masyarakat lokal akan peluang besar yang dapat menggerakkan sektor ekonomi desa. Dengan meningkatkan kesadaran dan keterampilan warga, diharapkan potensi-potensi yang ada, seperti budidaya dan pengolahan ikan gurami, dapat dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi seluruh warga desa dan sekitarnya.

1.2. Manfaat Kegiatan

Pelatihan pembuatan abon gurami di Desa Tegalwangi memberikan manfaat besar dalam mengoptimalkan potensi lokal desa, dengan mengubah sumber daya yang melimpah menjadi produk bernilai tambah tinggi. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan ikan gurami, tetapi juga mampu menciptakan peluang usaha yang lebih menguntungkan, sehingga berkontribusi langsung terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi dan pengembangan potensi lokal desa secara berkelanjutan.

2. Metode

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan yang dirancang untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan. Proses dimulai dengan sosialisasi, di mana masyarakat diberikan informasi tentang manfaat ekonomi dan peluang usaha yang dapat diperoleh dari pengolahan ikan gurami menjadi abon. Langkah ini bertujuan meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap peluang usaha baru yang lebih menguntungkan dibandingkan hanya menjual ikan dalam bentuk mentah. Informasi yang diberikan mencakup penjelasan mengenai keuntungan produk olahan dan teknik diversifikasi produk agar lebih menarik di pasar. Sosialisasi dilakukan melalui diskusi dan presentasi, serta berbagi pengalaman dari pelaku usaha yang sudah berhasil. Selanjutnya, pelatihan diadakan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat tentang proses pembuatan abon gurami. Peserta dilibatkan langsung dalam proses pelatihan mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan ikan, hingga metode pengemasan yang higienis dan menarik. Pelatihan ini bersifat praktis, dengan peserta diajarkan bagaimana mengolah ikan gurami menjadi abon yang berkualitas, mulai dari pembersihan ikan, pengolahan bumbu, hingga teknik memasak yang tepat. Pengetahuan tentang pengemasan juga diberikan untuk memastikan produk memiliki daya tarik tersendiri di mata konsumen, serta agar produk memiliki masa simpan yang lebih lama.

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan bagi peserta untuk memastikan keterampilan yang telah dipelajari dapat diaplikasikan dengan baik dalam produksi sehari-hari. Pendampingan ini bertujuan memberikan dukungan teknis serta membantu peserta menghadapi tantangan yang muncul dalam proses produksi. Tim pendamping memberikan bimbingan dalam menjaga kualitas produk yang konsisten, serta membantu peserta mengembangkan strategi produksi yang efisien. Selain itu, pendampingan ini juga berfungsi untuk meningkatkan rasa percaya diri masyarakat dalam menjalankan usaha mereka secara mandiri dan berkelanjutan. Bagian penting lainnya dari program ini adalah pemasaran. Peserta diajarkan strategi pemasaran produk yang efektif, baik melalui saluran *online* maupun *offline*, sehingga abon gurami yang dihasilkan dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Mereka dilatih menggunakan media sosial dan platform *e-commerce* untuk memasarkan produk mereka. Selain itu, peserta diberikan pengetahuan mengenai pentingnya *branding* dan desain kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar. Program ini juga membantu peserta dalam merancang rencana bisnis yang berkelanjutan, sehingga usaha yang baru dirintis dapat terus berkembang dan bersaing secara kompetitif di pasar. Secara keseluruhan, tahapan-tahapan dalam program ini dirancang untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan

masyarakat Desa Tegalwangi dalam mengolah ikan gurami menjadi abon. Setiap tahapan memberikan kontribusi yang signifikan dalam memperkuat kapasitas masyarakat, mulai dari peningkatan kesadaran hingga penguasaan keterampilan teknis dan pemasaran. Dengan pelaksanaan program ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka melalui produk olahan yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dan peluang usaha yang lebih berkelanjutan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari petani ikan gurami dan ibu-ibu anggota PKK, yang masing-masing memegang peran penting dalam mendukung perekonomian lokal Desa Tegalwangi. Selama pelaksanaan pelatihan, para peserta tidak hanya berhasil memahami teknik dasar pembuatan abon gurami, tetapi juga mengalami peningkatan yang signifikan dalam berbagai aspek keterampilan. Hal ini mencakup kemampuan memilih bahan baku berkualitas, pengolahan yang sesuai standar, hingga teknik pengemasan yang menarik dan higienis. Pengetahuan yang diberikan dalam pelatihan juga meliputi strategi pemasaran yang efektif, yang memungkinkan peserta memperluas jangkauan produk mereka ke pasar yang lebih besar, baik di tingkat lokal maupun melalui *platform online*. Produk abon gurami yang dihasilkan dari program pelatihan ini tersedia dalam tiga varian rasa, yaitu manis, asin, dan pedas, yang disesuaikan dengan preferensi konsumen yang beragam. Ketiga varian tersebut telah mendapatkan tanggapan yang sangat positif dari masyarakat, yang menunjukkan potensi besar produk ini untuk diterima di pasar yang lebih luas. Kesuksesan ini tidak hanya menjadi indikator bahwa peserta mampu menerapkan keterampilan yang mereka pelajari selama pelatihan, tetapi juga menandai terbukanya peluang baru dalam pengembangan ekonomi dan pemberdayaan masyarakat di Desa Tegalwangi. Dengan pencapaian ini, diharapkan peserta dapat lebih percaya diri dalam mengembangkan usaha abon gurami mereka dan berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan komunitas lokal.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Abon Gurame

3.2 Masyarakat Sasaran

Sasaran utama kegiatan ini adalah para petani ikan gurami, Karang Taruna, dan ibu-ibu anggota PKK di Desa Tegalwangi. Petani ikan gurami menjadi target penting karena mereka adalah pelaku utama dalam budidaya yang dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka. Karang Taruna sebagai kelompok pemuda desa dilibatkan untuk menggerakkan semangat inovasi dan kewirausahaan, serta memanfaatkan teknologi pemasaran modern. Sementara itu, ibu-ibu anggota PKK ditargetkan untuk memanfaatkan keterampilan mereka dalam pengolahan dan manajemen rumah tangga untuk mendukung produksi dan pengemasan produk abon gurami, serta memainkan peran penting dalam pemasaran lokal dan jaringan distribusi.

3.3 Pembahasan

Pelatihan pembuatan abon gurami di Desa Tegalwangi berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya petani ikan gurami dan ibu-ibu anggota PKK, dalam mengolah ikan gurami menjadi produk yang bernilai tambah. Keberhasilan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kusumayanti, Astuti, dan Broto (2011) yang menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan produk perikanan, seperti abon ikan, merupakan salah satu bentuk teknologi pengawetan yang efektif dan mampu memperpanjang umur simpan produk, sehingga memiliki potensi pasar yang lebih luas. Produk abon gurami yang dihasilkan selama pelatihan ini pun didesain untuk memenuhi standar kualitas yang sama, dengan tiga varian rasa berbeda (manis, asin, dan pedas) yang mampu memenuhi selera konsumen yang beragam. Penambahan varian rasa ini merupakan langkah strategis yang diidentifikasi selama pelatihan guna meningkatkan daya tarik produk di pasar. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lubis *et al.* (2023), yang menekankan pentingnya inovasi dalam produk olahan ikan gurami untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memperkuat posisi daya saing di pasar. Melalui pelatihan ini, peserta juga diajarkan cara menjaga kualitas produk abon gurami agar tetap konsisten, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas hingga pengemasan yang higienis dan menarik. Peningkatan keterampilan teknis yang dihasilkan dari pelatihan ini berdampak langsung pada kualitas produk yang dihasilkan, memungkinkan peserta untuk memproduksi abon gurami yang layak dipasarkan secara lebih luas, baik di pasar lokal maupun nasional.

Selain peningkatan keterampilan teknis, peserta pelatihan juga mendapatkan pengetahuan yang signifikan mengenai strategi pemasaran. Peserta diajarkan cara memanfaatkan *platform online* dan *offline* untuk mempromosikan produk mereka secara lebih luas. Pemasaran produk secara digital melalui *e-commerce* dan media sosial menjadi bagian penting dari pelatihan, mengingat semakin meningkatnya konsumsi produk secara *online*. Pengetahuan ini mendukung hasil penelitian yang dilakukan oleh Noor (2011), yang menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan yang terfokus pada pengembangan produk lokal dan strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan kapasitas ekonomi lokal. Dengan memahami cara memanfaatkan saluran pemasaran digital, peserta pelatihan di Desa Tegalwangi memiliki potensi untuk menjangkau konsumen di luar wilayah mereka dan memperluas jangkauan pasar produk abon gurami. Program pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat teknis, tetapi juga berperan penting dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Sebagaimana dicatat oleh Rusnaini *et al.* (2020), pelatihan yang difokuskan pada pengolahan ikan air tawar, seperti abon, dapat memberdayakan masyarakat dengan memberikan keterampilan yang memungkinkan mereka menciptakan usaha mandiri. Demikian juga, pelatihan abon gurami di Desa Tegalwangi memberikan peserta keterampilan yang relevan untuk memulai usaha mereka sendiri. Hal ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk lebih mandiri secara ekonomi dan menciptakan sumber penghasilan yang lebih stabil.

Keberhasilan pelatihan ini juga menegaskan pentingnya pendampingan berkelanjutan untuk memastikan bahwa keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan dengan baik dalam praktik sehari-hari. Pendampingan ini bertujuan untuk mendukung peserta dalam menghadapi tantangan yang muncul selama produksi dan pemasaran, serta membantu mereka menjaga kualitas produk. Dukungan ini sangat penting untuk menjaga keberlanjutan usaha yang baru dirintis oleh masyarakat desa. Sebagai hasil dari pendampingan ini, produk abon gurami yang dihasilkan oleh peserta pelatihan diharapkan dapat bersaing secara lebih efektif di pasar, sesuai dengan standar kualitas yang diperlukan. Secara keseluruhan, program pelatihan ini berhasil menunjukkan bagaimana pengolahan ikan gurami menjadi abon dapat menjadi solusi efektif untuk meningkatkan ekonomi lokal. Dengan menerapkan inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat, masyarakat Desa Tegalwangi tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga memperluas jangkauan pasar mereka melalui produk yang berkualitas dan beragam. Kesuksesan program ini menegaskan pentingnya pelatihan yang terstruktur dan dukungan berkelanjutan untuk memberdayakan masyarakat, membuka peluang usaha baru, dan menciptakan ekonomi desa yang lebih mandiri dan berkelanjutan. Jika program ini terus dikembangkan, Desa Tegalwangi berpotensi menjadi pusat produksi abon gurami yang berdaya saing tinggi di masa depan.

4. Kesimpulan

Program pelatihan pembuatan abon gurami di Desa Tegalwangi telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat setempat dalam mengolah ikan gurami menjadi produk bernilai jual tinggi. Melalui pelatihan ini, para peserta tidak hanya mempelajari teknik-teknik pengolahan yang efisien dan berkualitas, tetapi juga memperoleh wawasan mengenai strategi pemasaran yang efektif untuk memasarkan produk mereka. Dengan adanya peningkatan kemampuan ini, masyarakat diharapkan dapat lebih mandiri secara ekonomi dan mampu menciptakan sumber pendapatan baru yang lebih stabil. Lebih dari sekadar pelatihan teknis, program ini juga menanamkan semangat inovasi dan kewirausahaan di kalangan warga desa, yang diharapkan akan terus berkembang seiring berjalannya waktu. Oleh karena itu, keberlanjutan program ini menjadi sangat penting, agar dampak positif yang telah dirasakan dapat terus diperkuat dan meluas ke lebih banyak anggota masyarakat. Jika upaya ini berhasil dilanjutkan dan ditingkatkan, program pelatihan ini tidak hanya akan memberikan manfaat langsung berupa peningkatan pendapatan, tetapi juga berpotensi menjadi pilar utama dalam pengembangan ekonomi desa yang lebih berkelanjutan dan inklusif.

5. Daftar Pustaka

- Ekantari, N., & Husni, A. (2020). Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen Abon Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470-478.
- Gella, N. J. M., Mellu, R. N. K., Billik, M. O., & Mataubenu, K. D. F. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Bagi Masyarakat Desa. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 961-974. DOI: <https://doi.org/10.31571/gervasi.v7i2.5722>.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2011). Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119-121. DOI: <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>.
- Lubis, W., Intan, D. R., Gurning, R. N. S., Kabeakan, N. T. M. B., & Purba, K. F. (2023). ANALISIS NILAI TAMBAH PADA USAHA PENGOLAHAN IKAN GURAME DI KECAMATAN MEDAN AMPLAS, KOTA MEDAN. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 751-757.
- Mahrus, M., Abdurrazif, A., Zulkarnaen, D., Febrianti, W., Rizki, A. N. A., & Darusman, A. (2021). Pembuatan Abon dari Ikan Tuna Sebagai Salah Satu Alternatif Wirausaha Baru di Desa Batu Nampar Selatan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), 242-245.
- Noor, M. (2011). Pemberdayaan masyarakat. *CIVIS: Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial dan Pendidikan Kewarganegaraan*, 1(2). DOI: <https://doi.org/10.26877/civis.v1i2.591>.
- Novianti, N. P. J., & Mahyuni, L. P. (2021). Pembuatan abon ikan untuk peningkatan nilai tambah hasil tambak ikan di desa songan, kecamatan kintamani, bali. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4). DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.6222>.
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525-530. DOI: <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>.

- Wijaya, E., Sofya, N. D., Suriyadin, A., & Hermanto, K. (2023). Pemanfaatan Hasil Tangkap Ikan Bendungan Batu Bulan untuk Pembuatan Abon Ikan Air Tawar. *Wikrama Parabita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 301-308.
- Yulia, Y. (2021). Pendampingan Analisis Usaha Pembuatan Abon Rebung di UKM" Raja Abon Makmur Lestari" Kelurahan Air Kepala Tujuh Kota Pangkal Pinang. *Jurnal Abdidias*, 2(1), 59-68.
- Yuliadi, Y., Sofya, N. D., Aryana, I. G. P. M., Harahap, H. S., Joniarta, I. W., & Hermanto, K. (2024). MENINGKATKAN GIZI DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT MBAWI MELALUI KEGIATAN PENGOLAHAN ABON IKAN BANDENG. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 364-374. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.4115>.