

ISSN 2622-1276 (media cetak)
ISSN 2622-1284 (media online)



Proceeding

*"The 1st Conference on Innovation and Application
of Science and Technology"*

(CIASTECH 2018)

Hall Widyagraha, Universitas Widyagama Malang
12 September 2018

Inovasi IPTEK
untuk Mendukung Pembangunan Berkelanjutan

Diselenggarakan oleh :



**Universitas Widyagama
Malang**



PROCEEDING

The 1st Conference on Innovation and Application of Science and Technology

(CIASTECH 2018)

12 September 2018

Hall Widya Graha, Universitas Widyagama Malang

Diterbitkan oleh :



Universitas Widyagama
Malang

ORGANISASI PELAKSANA

- Penanggungjawab : Prof. Dr. Ir. Iwan Nugroho, MS. (Rektor)
- Komite Pengarah : Prof. Dr. Ir. Sukanto, MS. (Wakil Rektor I)
Prof. Dr. Muryati, SE., MM. (Direktur Program Pascasarjana)
Dra. Yekti Intyas Rahayu, MM. (Wakil Rektor II)
Dr. Agus Tugan Sudjianto, ST., MT (Wakil Rektor III)
Candra Aditya, ST., MT (Ketua LPPM)
Dr. HM. Sodik, SE., M.Si (Dekan Fakultas Ekonomi)
Dr. Ir. Fachrudin, MT. (Dekan Fakultas Teknik)
Dr. Evi Nurifah Julitasari, SP., MP (Dekan Fakultas Pertanian)
Dr. Purnawan Dwikora Negara, SH., MH. (Dekan Fakultas Hukum)
- Komite Organisasi : Dr. Ir. Sabar Setiawidayat, MT. (Ketua)
Dr. Istiadi, ST., MT. (Sekretaris)
Khojanah Hasan, SE, MM, Ak., CA. (Bendahara 1)
Dra. Wahyu Wulandari, MM. (Bendahara 2)
- Seksi Pelaksana : Ir. Elik Murni Ningtias Ningsih, MP.
Dr. Tri Wardhani, SP., MP.
Andy Hardianto, ST., MT.
Mufidatul Ma'sumah, SH., MH.
Dr. Sopanah, SE., M.Si., Ak., CA., CMA., CIBA.
Gatot Subiyakto, ST., MT.
Chauliah Fatma Putri, SE., ST., MT.
Dr. Ir. SRDm. Rita Hanafie, MP.
Dr. Survival, SE., MM.
Fiti Marisa, S.Kom, MPd.
Nurul Hidayati, S.Sos.
Dr. Ir. Darmadji, MP.
Dr. Sirajuddin, SH., MH.
Dr. Adya Hermawati, SE., MM.
Ir. Aji Suraji., M.Sc.
Dra. Wiwin Pumomowati, M.S
M. Ramadhana Alfaris, S.S., M.Si
Ir. Eny Sumaryati, MP.
Dra. Dharmayanti Pri Handini, MM.
Dra. Menik Rahayu
Dedi Usman Effendy, ST., MT.
Santoso, SP.
Arief Rizky Fadillah, ST., MT.
Sabar Sutisno, S.Pd.

TIM EDITOR

Dr. Ir. Sabar Setiawidayat, MT.

Dr. Istiadi, ST., MT.

Dr. Adya Hermawati, SE., MM.

Dr. Ir. Darmaji, MP.

Dr. Ir. Tri Wardhani, MP.

Wiwin Purnomowati, S.Si., M.Si.

Dadang Hermawan, ST., MT.

Arief Rizki Faadilah, ST., MT.

Andy Hardianto, ST., MT.

Purbo Suwandono, ST., MT.

M. Ramadhana Alfaris, S.S., M.Si.

Mufidatul Ma'sumah, SH., MH.

Dedy Usman Effendi, ST., MT.

TIM REVIEWER

Prof. Dr. Ir. Iwan Nugroho, MS. (Universitas Widyagama Malang)
Prof. Dr. Ir. Sukamto, MS. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Ririen Prihandarini, MS. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Muhammd Sui, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Darmaji, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Tri Wardhani, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Suslam Pratama Ningtyas, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Rita Hanafie, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Agus Tugas Sujianto, ST., MT. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Fachrudin, MT. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Ir. Sabar Setiawidayat, MT. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Istiadi, ST., MT. (Universitas Widyagama Malang)
Ir. Gigih Priyandoko, MSc., Ph.D. (Universitas Widyagama Malang)
Diky Siswanto, ST., MT., Ph.D. (Universitas Widyagama Malang)
Arie Restu Wardhani, ST., MT., Ph.D. (Universitas Widyagama Malang)
Ir. Aji Suraji, MSc. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Sodik, SE., MM. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Adya Hermawati, SE., MM. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Puji Rahayu Suci, SE., MM. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Gunarianto, SE., MSi. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Sopianah, SE., MSi. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Purnawan Dwikora Negara, SH., MH. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Fatkhurohman, SH., MH. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Lukman Hakim, SH., MH. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Sirajuddin, SH., MH. (Universitas Widyagama Malang)
Dr. Syifaun Nafisah, ST., MT. (Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta)
Dr. Endah Sudarmilah, ST., MT. (Universitas Muhammadiyah Surakarta)
Hamzah Eterudin, ST., MT., Ph.D. (Universitas Lancang Kuning Riau)
Dr. Anggun Fitriani Isnawati, ST., MT. (Institut Teknologi Telekomunikasi Purwokerto)
Dr. Kartika Dewi Sri Susilowati, SE., MBA., CFP (Politeknik Negeri Malang)
Dr. Yuni Rahmawati, ST., MT. (Universitas Negeri Malang)
Dr. Mashoedah, ST., MT. (Universitas Negeri Yogyakarta)
Dr. Martaleni, S.E., M.M. (Universitash Gajayana Malang)
Dr. Ir. Muhammad Husaini, MS. (Universitas Lambung Mangkurat)
dr. Rudy Joegiantoro, M.MRS. (STIKES Widyagama Husada Malang)
Jiarti Kusbandiyah, S.SiT. M.Kes (STIKES Widyagama Husada Malang)
Candra Aditya, ST., MT. (Universitas Widyagama Malang)
Zulkarnain, SH., MH. (Universitas Widyagama Malang)
M. Ramadhana Alfaris, S.S., M.Si. (Universitas Widyagama Malang)
Dra. Wiwin Purnomowati, MS. (Universitas Widyagama Malang)
Ir. Enny Sumaryati, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Ir. Elik Murni Ningtias, MP. (Universitas Widyagama Malang)
Fitri Marisa, S.Kom., M.Pd. (Universitas Widyagama Malang)
Gatot Subiyakto, ST., MT. (Universitas Widyagama Malang)

Pengabdian Bidang “Ekonomi, Bisnis, & Entrepreneurship”

| Judul | Prefix | Halaman |
|--|---------------|----------------|
| Selaw Inovasi Sepatu Bongkar Pasang Yang Modis Dan Ekonomis Ade Briani Agastia, Aeuisah Wahidah Irene Kartika, Nurul Latifah, Chauliah Fatma Putri | PE | 1-8 |
| Haice Moringa (<i>Health Of Ice Cream</i>) Inovasi Produk Olahan Daun Kelor (<i>Moringa</i>) Sebagai Prospek Bisnis Mahasiswa Yang Menjanjikan Citra Bella Nikita, Khojanah Hasan, Siti Nur Aini, Deny Kurniawan, Shella Anggun Merdiana | PE | 9-17 |
| Tinggalkan Penyakit dengan Rempah-Rempah Nusantara Chalid Bagus Trimukti, Ni Putu Eka Yogi Putri, Agung Adi Pamungkas, Riza Syahrilla | PE | 18-23 |
| Kelompok Industri Rumah Tangga Kering Kentang “Krenyezz-Krenyezz” Enak Gurih Pedas Manis Di Kelurahan Bunulrejo Kota Malang Dwi Anggarani, Sopanah | PE | 24-31 |
| Peranan Produk Dupa Setengah Jadi Kecamatan Wagir Kabupaten Malang Bagi Masyarakat Pulau Bali Ninik Indawati, Moh. Ahsan, Sri Umi Mintarti, Nila Restu Wardani | PE | 32-39 |
| Perbaikan Kemasan dan Pemasaran Ikm Petis Ikan Di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Puryantoro, Yasmini Suryaningsih | PE | 40-49 |
| Peningkatan Potensi Pangan Fungsional Ampas Tahu Menjadi Olahan Bergizi Pada UKM Tahu dan Tempe Lusiana Tulhusnah, Puryantoro | PE | 50-54 |
| Village Center Business Development, Solusi Pemasaran Produk Terintegrasi, Desa Cimoreme, Kecamatan Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat Marsdenia, Kesa Deni Danial | PE | 55-64 |
| Pendampingan Manajemen Produksi Terkait Recording Proses Produksi dan Keuangan Pada Peternak Ayam Ras Petelur di Kabupaten 50 Kota Elfi Rahmi, Winda Sartika | PE | 65-74 |
| Kelompok UKM Makanan Ringan Di Kecamatan Blimbing Kota Malang Tuti Hastuti, Soedjono | PE | 75-80 |

PERBAIKAN KEMASAN DAN PEMASARAN IKM PETIS IKAN DI DESA KILENSARI KECAMATAN PANARUKAN

Puryantoro¹⁾, Yasmini Suryaningsih²⁾

¹Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh, Situbondo
Email : puryantorounars@gmail.com

²Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh, Situbondo
Email : yasminisuryaningsih@gmail.com

Abstrak

Tujuan dan target yang ingin dicapai dalam pengusulan PKM ini adalah melakukan pendampingan untuk perbaikan kemasan petis ikan menggunakan labelling dan perluasan pasar. Luaran yang dihasilkan dari program PKM meliputi dua aspek, aspek produksi dan aspek manajemen. Dari aspek produksi mitra diharapkan: dapat menghasilkan produk baru seperti dengan kemasan labelling. Dari aspek manajemen mitra diharapkan dapat menambah pasar dan peningkatan pendapatan mitra. Pengabdian ini dilakukan selama 1 bulan pada IKM petis ikan Kholifa di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan. Program ini menghasilkan petis ikan dengan kemasan dan label yang memiliki nilai ekonomis sehingga akan semakin meningkatkan nilai jual petis ikan serta mitra dapat memperluas pemasaran.

Kata Kunci : Petis ikan, kemasan, labelling

PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai potensi hasil perikanan yang besar, dengan total produksi 19.406 ribu ton pada tahun 2013 dengan jumlah perikanan tangkap sebesar 6.150 ribu ton (BPS, 2014 sumber Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap dan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya). Perikanan Indonesia sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk segar (43,1%), beku (30,4%), pengalengan (13,7%) dan dalam bentuk olahan lain (12,8%). Pemanfaatan dalam bentuk olahan ini dapat berupa ikan asin, ikan asap, ikan pindang, produk fermentasi (petis, terasi, peda dan lainnya.) (Susanto, 2014)

Kabupaten Situbondo merupakan daerah yang memiliki sumber daya ikan cukup besar. Sumber daya ikan tersebut berada di Laut Jawa yaitu sebelah barat dan utara wilayah Kabupaten Situbondo, serta di perairan umum yang tersebar hampir diseluruh Kecamatan di Kabupaten Situbondo. Panarukan merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Situbondo yang memiliki potensi hasil penangkapan ikan cukup besar, hal ini dapat dilihat dari Potret

Usaha Pertanian menurut Sub Sektor, hasil Sensus Pertanian tahun 2013, Badan Pusat Statistik Kabupaten Situbondo. Kegiatan budidaya ikan di laut dan di perairan umum di Panarukan terdapat sebanyak 109 rumah tangga usaha budidaya ikan, sebanyak 12 rumah tangga usaha budidaya ikan di laut dan 62 rumah dan sebanyak 37 rumah tangga usaha budidaya ikan di kolam.

Potensi ikan yang cukup besar perlu dikelola untuk dapat menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Usaha pengolahan hasil ikan yang berkembang di Kabupaten Situbondo meliputi pengolahan hasil perikanan non pangan/konsumsi dan pangan konsumsi. Usaha pengolahan pangan konsumsi yang berkembang adalah pengasapan, pengasinan, pemindangan ikan, pembuatan kerupuk ikan dan olahan rumput laut.

Pemindangan adalah salah satu cara pengawetan ikan yang merupakan kombinasi dari penggaraman dan perebusan. Limbah cair sisa pemindangan ikan masih mengandung sejumlah zat gizi dan komponen cita rasa yang terlarut selama perebusan ikan, seperti protein dan asam amino, serta mineral. Limbah tersebut dapat dimanfaatkan kembali untuk diolah sebagai bahan baku petis ikan (Astawan 2004) dalam (Danitasari, 2010)

Petis adalah produk sampingan hasil perebusan (ikan, kupang, dan udang) yang dikentalkan seperti saus. Petis memiliki tekstur semi-padat dan diberi penambahan bumbu-bumbu dan gula, sehingga warnanya menjadi coklat pekat dan rasanya manis. Hingga saat ini dikenal tiga jenis petis, yaitu petis udang (umumnya berwarna coklat kehitaman), petis ikan (berwarna hitam), dan petis daging (berwarna coklat muda).

Salah satu sentra produksi petis ikan di Situbondo yang memanfaatkan air hasil pengolahan pindang adalah di Dusun Pesisir Desa Kilensari Kecamatan Panarukan. Sesuai data yang terhimpun dalam Paguyuban "Mamikasi" (Makanan Minuman Khas Situbondo) di Desa Kilensari terdapat sekitar 11 UKM yang mengolah ikan menjadi berbagai makanan khas Situbondo seperti dendeng, petis, abon, keripik dan rengginang sedangkan yang memiliki usaha kerupuk ikan sekitar 3 UKM (Rahman, 2017). IKM Ibu Kholifa salah satu produsen petis ikan yang hingga saat ini

memproduksi petis khas Panarukan. Petis dipasarkan di pasar tradisional dengan dikemas menggunakan plastik ½ kg lalu diikat dengan tali rafia.

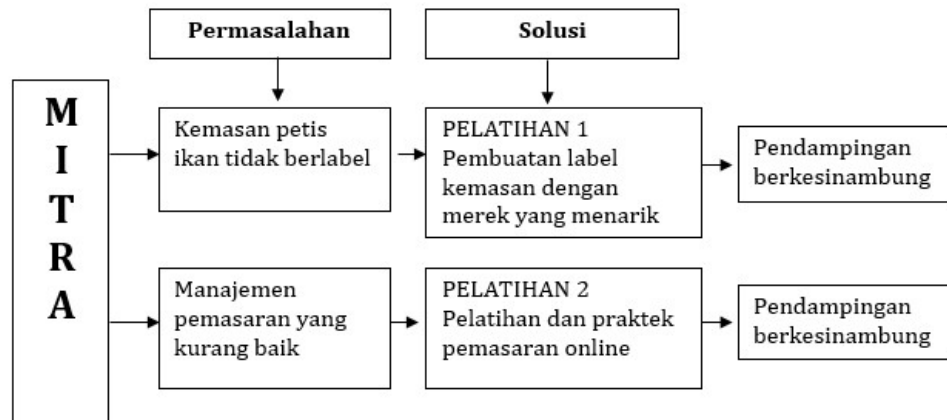
Pengembangan usaha tersebut masih kurang, terutama dalam hal pemasaran. Belum adanya pengemasan dan *labelling* pada industri tersebut menyebabkan jumlah produksi tidak dapat dimaksimalkan. Tjiptono (1999:106) menyatakan bahwa pemberian kemasan pada produk memiliki beberapa tujuan, yaitu (a) pelindung isi (*protection*); (b) memberikan kemudahan dalam penggunaan (*operation*); (c) bermanfaat dalam pemakaian ulang (*reusable*); (d) memberi daya tarik (*promotion*) berupa aspek artistik, warna, bentuk, dan desain; (e) sebagai salah satu identitas produk (*image*); (f) memudahkan proses distribusi (*shipping*); dan (g) dapat memberikan informasi (*labelling*) yang menyangkut isi, pemakaian, kualitas, dan sebagai cermin dalam inovasi produk yang berkaitan dengan kemajuan teknologi dan daur ulang.

Berdasarkan uraian di atas tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pendampingan dan pendidikan kepada IKM petis mengenai strategi pemasaran, khususnya dalam hal pengemasan dan *labelling* produk. Dengan adanya pendampingan dan pendidikan tersebut diharapkan industri rumah tangga di Desa Kilensari Dusun Pesisir dapat berkembang dan berekspansi ke usaha yang berskala lebih luas. Ada beberapa permasalahan yang ada pada IKM krupuk ikan yaitu antara lain :

1. Belum memiliki kemasan baik
2. Belum memiliki *labelling* produk
3. Pemasaran hanya mengandalkan penjualan di pasar tradisional

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PKM Perbaikan Kemasan dan Pemasaran IKM Petis Ikan Di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan digambarkan dalam diagram berikut ini berupa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang ada.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan kegiatan PKM

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan dan pendidikan masyarakat. Metode pendampingan yang dilakukan berkaitan dengan tahap-tahap pemasaran khususnya pemasaran produk petis ikan yang dihasilkan IKM ibu Kholifah, seperti pendampingan dalam proses pembuatan label dan pendampingan dalam proses pengemasan. Dengan metode pendampingan tersebut, masyarakat diharapkan tidak hanya mengerti tentang tahapan pemasaran, tetapi dapat mempraktikkan secara langsung dalam tahapan pemasaran produk yang baik, khususnya dalam hal pengemasan.

Partisipasi mitra dengan program ini dapat berperan aktif untuk menghasilkan produk yang memiliki kemasan dan label yang baik. Mitra PKM dalam hal ini adalah IKM Petis ikan Ibu Kholifah. Mitra berperan dalam hal melakukan inventarisasi, menjadi penghubung dan pendukung kegiatan PKM serta berkomitmen untuk melanjutkan kegiatan PKM secara berkelanjutan. Keberlanjutan dari program ini menghasilkan kerupuk ikan dengan kemasan dan label yang memiliki nilai ekonomis sehingga akan semakin meningkatkan nilai jual petis ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tujuan khusus yaitu memberikan pengetahuan serta meningkatkan ketrampilan dalam memasarkan dan mengemas produk petis ikan dan target luaran kegiatan yang akan dicapai adalah menambah pasar

dengan memberikan nilai tambah melalui kemasan yang menarik sehingga akan menambah pendapatan IKM petis ikan di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan.

Pendampingan dilakukan dengan mencari informasi sebanyak banyaknya yang terkait dengan pemasaran produk petis ikan kholifa Desa Kilensari Kecamatan Panarukan. Dari hasil pendampingan diketahui bahwa pemasaran petis ikan hanya dijual di pasar tradisional Panarukan. Hal itu menyulitkan produsen untuk mengembangkan usahanya secara langsung dan cepat. Petis ikan yang dijualpun juga hanya menggunakan kemasan yang kurang menarik yakni dibungkus dengan plastik ukuran 1 ons dengan harga Rp.4.000,- per bungkus. Pendampingan juga dilakukan dengan membuat *design labelling* yang sesuai dengan keinginan produsen. Hal itu dilakukan karena *labelling* dan pengemasan sangat memengaruhi daya beli konsumen terhadap suatu produk. Setelah dimusyawarahkan dengan produsen dan melalui perbaikan-perbaikan yang cukup mendasar, pada akhirnya, *design labeling* disepakati akan digunakan sebagai *branding* produk petis ikan Kholifa dan kemasan yang lebih menarik. Meskipun tampak sederhana, *labelling* tersebut diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen. Selain itu, daya beli konsumen diharapkan akan lebih baik lagi dengan adanya pengemasan produk yang lebih menarik.

Kegiatan pengabdian dilakukan dimulai dengan mengamati proses dan menghitung biaya yang dikeluarkan mulai dari persiapan bahan baku air sisa pemindangan ikan hingga menjadi petis ikan. Adapun proses pembuatan petis ikan di IKM Petis Kholifa dengan menggunakan bahan sebagai berikut :

1. Air pemindangan ikan
2. Tepung tapioka
3. Minyak goreng
4. Vetsin
5. Gula

Cara pembuatan

1. Sari ikan (sisa air pемindangan ikan) direbus hingga mengental
2. Setelah mengental lalu disaring
3. Setelah disaring masukkan kembali pada wajan besar dengan kondisi api menyala
4. Masukkan gula dan vetsin
5. Diaduk hingga semua bahan menyatu selama 40 menit.
6. Matikan kompor lalu taburi tepung tapioka sambil diaduk hingga rata
7. Ditunggu hingga dingin
8. Petis siap dibungkus



Gambar 2. Langkah proses pembuatan petis ikan

Labelling Kemasan Petis Ikan

Petis ikan yang diproduksi oleh ibu Kholifa dibungkus menggunakan plastik ukuran $\frac{1}{2}$ kg dan toples dengan berat 1 kg. Harga 1 kg dijual Rp. 25.000,-. Pada tanggal 29 juli dilakukan pelatihan memberi label pada kemasan petis ikan. Label di design semenarik mungkin dengan menyebutkan nama IKM, bahan dan slogan.



Gambar 3. Labelling kemasan petis

Setiap 1 botol kemasan dapat dijual dengan harga Rp. 6.000,- dengan berat 1 ons apabila 1 kg atau 10 botol maka harganya mencapai Rp. 60.000,-. Hal ini berbeda apabila dengan menggunakan toples plastik dengan berat 1 kg yang hanya dijual seharga Rp. 25.000,-. (1ons = Rp. 2.500,-).

Dengan penambahan biaya :

Botol Rp. 1.000/biji

Stiker Rp. 200/lembar

Tabel 1. perbandingan harga jual petis kemasan dengan menggunakan stiker

| Kemasan | Harga | |
|------------------------------|----------|----------------|
| | Jual/ons | Tambahan biaya |
| Tanpa stiker | 2.500 | - |
| Menggunakan stiker dan botol | 6.000 | 1.200 |

Perbaikan kemasan dengan menggunakan botol dan label dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan IKM petis ikan.

Dengan tambahan biaya Rp. 1.200 per ons untuk stiker dan botol dapat menaikkan nilai jual hingga Rp.3.500,-

Pemasaran Petis Ikan

Petis ikan yang diproduksi IKM petis Kholifa dijual di pasar tradisional Panarukan sehingga pangsa pasar hanya ada disekitar kecamatan Panarukan dan kecamatan terdekat seperti Kendit dan Situbondo. Sehingga pada kegiatan pengabdian ini dilakukan pendampingan perluasan pasar menggunakan media online seperti WhatsApp dan Facebook.



Gambar 4. Pemesanan Petis dari Konsumenn Bondowoso

Hasil evaluasi dalam 1 hari setelah kegiatan berlangsung jumlah pesanan petis ikan hingga ke konsumen di Bondowoso dan sekitar kota

Situbondo. 20 botol petis ikan dengan kemasan dan label yang menarik mampu menarik minat beli konsumen.

Pengemasan produk IKM Krupuk akan meningkatkan daya tahan produk tersebut. Hal tersebut menguntungkan karena produk tidak cepat rusak apabila didistribusikan ke luar wilayah. (Puryantoro, 2018)

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan pada IKM petis ikan dapat berjalan dengan baik. Hal itu terbukti dengan tercapainya tujuan pengabdian, yaitu melakukan pendampingan dalam perbaikan kemasann melalui pembuatan label dan perluasan pangsa pasar. Label dan kemasan botol dapat menaikkan nilai jual sebesar Rp. 3.500/ons serta dengan pemasaran sistem online dapat menambah pasar hingga luar kabupaten seperti Bondowoso.

UCAPAN TERIMAKASIH

Mengucapkan terimakasih kepada

1. Universitas Abdurachman Saleh Situbondo atas bantuan dana melalui program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2018
2. Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Abdurachman Saleh yang selalu memberikan semangat agar dosen rajin untuk melaksanakan kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Danitasari, S. M. (2010). *KARAKTERISASI PETIS IKAN DARI LIMBAH CAIR HASIL PEREBUSAN IKAN TONGKOL (Euthynnus affinis)*. INSTITUT PERTANIAN BOGOR.
- Puryantoro, P. (2018). PKM Desain Labelling Kemasan Kerupuk Ikan Pada Industri Kecil Menengah di Desa Pesisir Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *Warta Pengabdian*, 12(1), 233–238. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i1.7337>
- Rahman, N. L. ; D. I. A. (2017). PERBAIKAN PROSES PENGIRISAN ADONAN DAN KEMASAN KERUPUK DI UKM MITRA UD. INDAH PRATAMA DESA KILENSARI KECAMATAN PANARUKAN KABUPATEN SITUBONDO, 2(2), 24–32.

Susanto, E. (2014). Mempelajari Kinerja Alat Pengasap Ikan Tipe Cabinet dan Pengaruhnya terhadap Mutu Ikan Asap, *31*, 32–38.

Tjiptono, F. 1999. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.