Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat
Volume 6 Nomor 2, November 2026
e-ISSN 2797-1694 | | p-ISSN 2797-1708
https://mathjournal.unram.ac.id/index.php/Rengganis/index

Penguatan Produk Pengolahan Perikanan KUB Bahari melalui Penerapan Inovasi Kemasan berbasis Film pada Sosis Ikan Layang

Siti Tsaniyatul Miratis Sulthoniyah[1*], Dewi Mutamimah[1], Widhi Winata Sakti[2], Siti Nur Laililyatul Jannah[1], Agus Karomin[1]

[1] Teknologi Hasil Perikanan, FAPERTA, Universitas PGRI Banyuwangi, Banyuwangi
[2] Teknik Elektro, FT, Universitas PGRI Banyuwangi, Banyuwangi

sititsaniyatul@unibabwi.ac.id

Abstract
Bomo Village is a landing site for Decapterus spp. As a pelagic species, these fish are easily caught. They are characterized by firm, white flesh, making them well-suited for processed seafood products. In Bomo Village, daily catches of these fish can reach up to 1 ton. Typically, the catch is sold directly to local consumers, traditional markets, or middlemen at relatively low prices—ranging from IDR 9,000 to IDR 15,000—depending on the seasonal catch volume. Any unsold fish are consumed by the fishermen's families, prepared using traditional methods such as frying, steaming in banana leaves , or grilling. Consequently, this initiative aims to enhance the quality of processed seafood—specifically fish sausages—by utilizing eco-friendly, film-based packaging. The implementation strategy includes outreach, technical training through a learning-by-doing approach, ongoing mentorship, and continuous evaluation. The results of this community service activity show a significant 98% increase in participants' understanding of how to utilize scad to produce sausages. Furthermore, 100% of the participants successfully demonstrated the packaging of these scad sausages using film-based materials. This program not only provides a solution to packaging challenges but also yields a product with economic value, which has the potential to improve the well-being of coastal communities.

Keywords: KUB bahari; edible film; fish sausage; Decapterus spp.; Bomo beach

Abstrak
Desa Bomo termasuk dalam salah satu distribusi lokasi penangkapan ikan layang (*Decapterus* spp.). Ikan layang termasuk jenis ikan pelagis sehingga mudah didapatkan. Ikan Layang memiliki karakteristik daging berwarna putih dan kesat sehingga cocok dimanfaatkan untuk olahan perikanan. Hasil tangkapan nelayan desa Bomo pada ikan layang bisa mencapai 1 ton dalam 1 hari. Selama ini hasil tangkapan ikan layang sering dijual langsung ke konsumen sekitar pantai, ke pasar tradisional ataupun tengkulak dengan harga yang relatif murah berkisar Rp. 9.000,00-Rp 15.000,00, tergantung pada jumlah hasil tangkapan para nelayan (musiman). Apabila ikan layang tidak terjual habis, maka sisanya akan dikonsumsi oleh keluarga nelayan yang diolah dengan cara tradisional yaitu digoreng, dipepes maupun dibakar. Oleh karena itu, tujuan pelaksanaan kegiatan ini untuk meningkatkan mutu produk olahan laut berupa sosis ikan dengan menggunakan kemasan berbasis film yang ramah lingkungan. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan teknis dengan pendekatan *learning by doing*, pendampingan dan evaluasi berkelanjutan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman peserta mengenai pemanfaatan ikan layang enjadi sosis sebesar 98%. Selain itu, 100% peserta berhasil mempraktikkan pengemasan sosis ikan layang dengan menggunakan kemasan berbasis film. Program ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan pengemasan, tetapi juga menghasilkan produk bernilai ekonomi yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Kata Kunci: KUB bahari; kemasan berbasis film; sosis ikan; ikan layang; pantai bomo

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur terletak di ujung timur Pulau Jawa, Indonesia. Merupakan kabupaten yang memiliki potensi laut sangat luas, baik dalam aspek ekonomi, pariwisata dan ekologi. Berdasarkan total tangkapan ikan oleh nelayan pada tahun 2024 mencapai 358.920 ton dengan jenis ikan mayoritas yaitu ikan lemuru (70.281 ton), tongkol (62.859 ton) dan layang (58.572 ton) (Kelautan, 2024) (Hadi, Mutamimah, & Wardhana, 2020). Salah satu desa di Kabupaten Banyuwangi yang memiliki potensi laut cukup besar yaitu Desa Bomo karena sebagian besar penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Desa Bomo sendiri secara geografis terletak pada dataran rendah dengan jarak ± 10 Km arah timur dari pusat Kecamatan dengan luas wilayah 569.666 Ha. Desa Bomo terletak di Kecamatan Blimbingsari dengan terdiri tiga dusun yaitu Jatisari, Kedunen dan Krajan (Harjianto, Mahaeni, & Widiyanti, 2020).

Desa Bomo memiliki pantai dengan garis pantai yaitu ±1,5km. Keanekaragaman sumberdaya laut di pesisir Desa Bomo yang melimpah membentuk sebagian masyarakat setempat memiliki profesi utama sebagai nelayan. Salah satu hasil laut yang melimpah di Pesisir Desa Bomo adalah ikan layang. Menurut KEPMENKP tahun 2024 menjelaskan bahwa Desa Bomo termasuk dalam salah satu distribusi lokasi penangkapan ikan layang (Decapterus spp.). Ikan layang termasuk jenis ikan pelagis yang hanya berenang di lapisan atas laut sehingga mudah didapatkan. Selain itu, ikan layang memiliki karakteristik daging yang berwarna putih dan kesat sehingga cocok dimanfaatkan untuk produk olahan perikanan (Aditya, Sulthoniyah, & Mutamimah, 2022).

Hasil tangkapan nelayan desa Bomo pada ikan layang bisa mencapai 1 ton dalam 1 hari. Selama ini hasil tangkapan ikan layang sering kali dijual langsung ke konsumen sekitar pantai, ke pasar tradisional ataupun tengkulak dengan harga yang relatif murah berkisar Rp. 9.000,00-Rp 15.000,00, tergantung pada jumlah hasil tangkapan para nelayan (musiman). Apabila ikan layang tidak terjual habis, maka sisanya akan dikonsumsi oleh keluarga nelayan yang diolah dengan cara tradisional yaitu digoreng, dipepes maupun dibakar. Pengolahan ikan layang yang menjadi produk-produk sederhana, seperti digoreng, dipepes dan dibakar memberikan dampak ekonomi yang tidak signifikan pada keluarga nelayan. Apalagi jika hari itu tidak habis maka kemungkinan menjadi limbah akan semakin besar. Hal ini karena tidak adanya pengolahan lain, penyimpanan dingin yang sesuai dan pengemasan yang tepat. Selain itu, tidak adanya sarana penyimpanan dan pengolahan yang modern, menyebabkan hasil tangkapan berpotensi terbuang sia-sia. Pengolahan ikan dengan cara yang lebih modern misalkan sosis ikan, memberikan daya awet dan mutu penyimpanan yang lebih baik (Sulthoniyah & Susanti, 2025) (Anggaraini, Mutamimah, & Sulthoniyah, 2021) (Irawan, Wardhana, & Sulthoniyah, 2020) (Hadi, Sulistiono, & Sulthoniyah, 2020). Salah satu inovasi pengolahan ikan layang yang dapat dilakukan yaitu dengan pembuatan sosis melalui inovasi pengemasan berbasis film dan pengemasan secara vakum agar produk dapat bertahan lebih lama (Hadi, Sulistiono, & Sulthoniyah, 2020). Pengemasan berbasis film merupakan salah satu metode pengemasan yang ramah lingkungan. Karena dapat

terdegradasi sempurna oleh mikroorganisme tanah. Selain itu, kemasan ini juga mampu melapisi bahan makanan dengan aman (Purwaningtyas, Utami, & Setiadevi, 2025). Mempertimbangkan berbagai keunggulan sifat ramah lingkungan dari *edible film* dan keamanan dari penerapan kemasan vakum, desain kemasan produk KUB Bahari akan memadukan kedua teknologi tersebut sehingga lapisan kemasannya dapat dapat dimakan langsung tanpa dikupas dan dimasak kembali. Untuk menjamin kerapatan dan kondisi kedap udara yang mampu memperpanjang masa simpan produk, tahap pengemasannya dioptimalkan menggunakan mesin *vacuum sealer*.

Ikan layang merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang baik. Ikan layang segar mengandung protein 26,31%, lemak 1,90%, abu 1,45%, dan air 72,5% (Hadinoto & Kolanus, 2017). Berdasarkan kandugannya tersebut ikan layang memiliki manfaat sebagai sumber pangan protein tinggi bagi masyarakat dengan harga yang terjangkau (Fauziah, Novianti, Fatimatuzzahroh, Nugraha, & Ekawati, 2021). Selain itu, juga kaya akan kandungan lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk perkembangan otak anak-anak (Manduapessy, 2017). Melihat potensi dari ikan layang yang memiliki banyak manfaat sehingga bisa dimanfaatkan sebagai salah satu diversifikasi olahan hasil laut yaitu sosis ikan dengan perbaikan kemasan dengan menggunakan kemasan berbasis film (Sulthoniyah & Susanti, 2025).

Tujuan pelaksanaan kegiatan melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini yang diusulkan untuk meningkatkan mutu produk olahan laut dengan menggunakan kemasan yang ramah lingkungan. Pemberdayaan melalui pelatihan pembuatan produk pangan berupa sosis ikan dengan penggunaan kemasan berbasis film merupakan inovasi pada masyarakat pesisir pantai Bomo. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim PKM dari Universitas PGRI Banyuwangi dengan mitra Kelompok Usaha Bersama (KUB) Bahari Pantai Bomo Desa Bomo Kabupaten Banyuwangi. Melalui kegiatan pendampingan dan pelatihan, Mitra dibimbing bagaimana cara pengemasan sosis ikan layang dengan menggunakan kemasan berbasis film. Harapannya inovasi sosis ikan dengan menggunakan kemasan berbasis film ini mampu meningkatkan ekonomi anggota KUB Bahari.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan mitra KUB Bahari Desa Bomo, Kecamatan Blimbingsari Kabupaten Banyuwangi oleh tim dari Universitas PGRI Banyuwangi mulai bulan Mei-Oktober 2026. Mitra sebanyak 15 orang yang terdiri dari 5 orang laki-laki yang berprofesi nelayan dan 10 orang ibu-ibu yang merupakan istri-istri nelayan.

Metode pelaksanaan kegiatan ppengabdian masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu diawali dengan melakukan survei dan pemetaan terhadap masalah pengolahan hasil perikanan yang dihadapi oleh kelompok masyarakat pesisir, tahapan berikutnya yaitu sosialisasi, pelatihan dan pendampingan serta evaluasi berkelanjutan.

Tahapan pertama dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melakukan sosialisasi dengan survei dan pemetaan masalah. Sosialisasi dengan survei dan pemetaan masalah yang dihadapi oleh KUB Bahari dilakukan dengan metode diskusi interaktif untuk memaparkan maksud, tujuan, kebermanfaatan program dan mengetahui kendala-kendala serta hambatan dalam melakukan pengolahan dan pemasaran produk hasil perikanan.



Gambar 1. Survei dan Pemetaan Masalah

Tahapan selanjutnya yaitu melakukan pelatihan kepada anggot KUB Bahari. Pelatihan diberikan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam aspek Produksi melalui pelatihan pengolahan ikan Layang menjadi sosis ikan. Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis ikan Layang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Sosis Ikan dan Kegunaan

Bahan	Kegunaan
Daging Ikan Layang	Bahan utama, sumber protein dan lemak baik (DHA)
Tepung Tapioka	Bahan pengisi sebagai pembentuk tekstur
Putih telur	Sebagi pengemulsi yang mengikat lemak dan air
Minyak sayur	Memberi tekstur lembut, *juicy*, dan mengkilap
Garam	Membentuk struktur gel, memberi rasa gurih
Gula	Meningkatkan cita rasa dan penyeimbang rasa
Es batu	Menjaga suhu adonan tetap dingin, melarutkan garam dan gula, memberi kelembapan pada adonan
Lada	Memberi aroma khas
Bawang putih	Memberi cita rasa
Bawang bombay	Memberi cita rasa
Kaldu	Meningkatkan rasa umami pada produk
Kemasan berbasis film	Selongsong sosis edible yang bisa langsung dimakan, memberi bentuk

Tahapan selanjutnya adalah monitoringg dan evaluasi secara berkelanjutan. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui apa saja hambatan-hambatan dan kendala yang mungkin dihadapi oleh mitra kemudian akan dicarikan solusinya secara bersama. Evaluasi dilakukan pada aspek pengetahuan yang didapatkan mitra selama kegiatan, kemampuan teknis yang didapatkan saat praktik dan keberlanjutan kegiatan pengabdian di masa mendatang. Evaluasi diberikan dengan cara interaktif memberikan

pertanyaan saat kegiatan berlangsung. Tahap ini guna mengetahui apakah mitra paham terhadap pengetahuan yang diberikan. Terutama dalam praktik pengemasan sosis dengan kemasan berbasis film dengan kombinasi vakum. Selanjutnya dibandingkan antara pengetahuan yang dimiliki di awal kegiatan dengan akhir kegiatan, guna mengetahui adanya perubahan tingkat pemahaman peserta.

Keberlanjutan program ini berfokus pada upaya pendampingan masyarakat untuk membangun kemandirian dalam memproduksi produk sosis ikan secara berkelanjutan. Upaya tindak lanjut tersebut diwujudkan melalui bimbingan teknis pembuatan produk, peningkatan mutu serta desain kemasan yang menarik, hingga pendampingan strategi pemasaran digital di media sosial. Melalui langkah ini, kegiatan pengabdian tidak hanya berakhir pada fase pelatihan semata, melainkan menjadi fondasi awal bagi lahirnya wirausaha produktif yang mengoptimalkan potensi perikanan Pantai Bomo.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan mulai bulan Mei yang diawali dengan melakukan survei dan pemetaan terkait masalah-masalah ayng sering dihadapi oleh masyarakat pesisir terutama KUB Bahari dalam melakukan pengolahan hasil tangkapan yang berlimpah. Selain itu, tim juga memberikan solusi-solusi dengan melakukan diskusi interaktif kepada anggota KUB sehingga ditemukan titik temu. Pada saat dilakkan survei, tim pengabdi juga memaparkan maksud, tujuan dan kebermanfaatan program kepada mitra sasaran sehingga program dapat berjalan dengan optimal dan memberi dampak baik terhadap mitra.

Tindak lanjut dari survei dan pemataan masalah adalah dilakukannya perbaikan produksi pada produk sosis ikan layang yaitu dengan penarapan teknologi tepat guna berupa mesin pengisi kemasan sosis dan penggunaan kemasan berbasis film. Untuk dapat meningkatkan keterampilan teknik anggota KUB Bahari, maka tim pengabdi melaksanakan sosialisasi. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat, tahapan sosialisasi berperan penting utnuk membangun partisipasi dari masyarakat sehingga mempengaruhi keberlanjtan dari pelaksanaan program (Mulyani & Hartono., 2021).

Sosialisasi dilakukan dengan tujuan untuk mengenalkan tujuan dan maksud dari pelaksanaan program. Selain itu, juga untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis dari anggota KUB Bahari terkait penggunaan alat bantu pengisi sosis berupa *Sausage Machine Stuffer* dan kemasan berbasis film. Dimana, kemasan berbasis film ini belum pernah digunakan oleh kelompok masyarakat KUB Bahari. Berdasarkan hasil sosialisasi yang telah dilakukan menunjukkan adanya pemahaman terkait pentingnya penggunaan kemasan yang ramah lingkungan. Sehingga ketika masyarakat melakukan pengolahan ikan, dapat ikut serta menghemat penggunaan keasan sekali pakai dengan menggantinya kemasan ramah lingkungan berbasis film yang dapat langsung dimakan. Keberhasilan sosialisasi ini menjadi hal penting untuk tahapan selanjutnya, yaitu pelatihan pembuatan sosis ikan dan penggunaan peralatan serta pengemasan. Hal ini sejalan dengan (Adharani, Rachmawati, & Sartika, 2022) (Mutamimah, Hadi, Rachmawati, Jannah, & Karomin, 2025) (Pertiwi, et al., 2026) bahwa pemahaman pada saat kegiatan sosialisasi yang efektif dalam program pemberdayaan

berperan penting dan signifikan guna meningkatkan partisipasi masyarakat pada kegiatan berjalan serta menjamin keberlanjutan program.



Gambar 2. Sosialisasi Keterampilan Teknis Penggunaan Alat dan Kemasan

Kegiatan berikutnya yaitu pelatihan keterampilan teknis terkait pembuatan sosis ikan, penggunaan alat bantu untuk memasukkan sosis (*Sausage stuffer machine*) dan penggunaan kemasan berbasis film yang dapat langsung dikonsumsi dan ramah lingkungan. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan menggunakan metode partisipasif artinya setiap peserta dapat ikut serta dalam kegiatan dan *learning by doing* dengan praktik secara langsung. Ibu-ibu peserta yang mengikuti kegiatan, ikut dalam pembuatan sosis dan praktik penggunaan alat bantu untuk memasukkan sosis ke dalam kemasan berbasis film.



Gambar 3. Pendampingan Pelatihan Penggunaan Alat dan Kemasan Berbasis Film

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah dilakukan, 95% ibu-ibu kelompok yang menghadiri kegiatan tersebut telah mampu menggunakan peralatannya dan mengemas sosis dengan baik. Peserta mampu mengikuti setiap tahapannya dengan baik. Hal ini terlihat dari dari kemandirian pada saat melakukan praktik. Selain itu, peserta yang sebelumnya terbiasa menggunakan kemasan plastik biasa dengan pengolahan yang

tradisional, setelah melakukan pelatihan telah mengenal kemasan berbasis film yang dapat langsung dimakan dan ramah lingkungan. Produk yang dihasilkan pun memiliki kualitas standar kebersihan dan cita rasa yang baik.



Gambar 4. Produk Hasil Pengolahan Berupa Sosis Ikan

Melalui kegiatan pelatihan pengabdian masyarakat ini, mampu: (1) meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam mengolah ikan layang menjadi produk olahan bernilai ekonomis lebih tinggi, (2) mengenal teknologi tepat guna yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas dari hasil produk yang dihasilkan, (3) mengenal kemasan berbasis film yang dapat langsung dimakan dan ramah lingkungan, dan (4) menumbuhkan motivasi dalam hal kewirausahaan pada anggota KUB melalui diversifikasi produk hasil perikanan.

Tahapan setelah dilaksanakan sosialisasi dan pelatihan dalam pengolahan sosis ikan layang, penggunaan teknologi tepat guna dan pengenalan kemasan berbasis film yang ramah lingkungan adalah melakukan pendampingan monitoring dan evaluasi. Pendampingan secara intensif dilakukan secara berkelanjutan dengan tujuan agar masyarakat mampu terus menerus melakukan produksi dengan menggunakan ikan musiman. Pendampingan difokuskan pada proses produksi, penggunaan alat dan perawatan yang tepat, dan pengemasan yang baik serta penyimpanan yang tepat.

Hasil pendampingan menunjukkan bahwa sebagian besar anggota sudah mampu mempraktikkan proses produksi secara mandiri. Tim pelaksana memberikan arahan terkait standarisasi kualitas produk, misalnya pengendalian jumlah adonan yang dimasukkan slongsong sosis agar seragam dan tidak pecah saat dilakukan perebusan, pengaturan suhu perebusan serta teknik pengemasan yang sesuai standar keamanan pangan. Dengan adanya bimbingan langsung, kualitas produk yang telah dihasilkan akan lebih konsisten dan layak dipasarkan.

4. SIMPULAN

Program penguatan produk hasil perikanan pada KUB Bahari melalui penerapan inovasi kemasan berbasis film pada sosis ikan layang berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak nyata bagi mitra. Pada tahap sosialisasi, anggota KUB memperoleh pemahaman tentang pentingnya penggunaan kemasan berbasis film yang ramah lingkungan. Selanjutnya, pada tahap pelatihan dan formulasi sosis ikan yang terstandar. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pendampingan dan evaluasi, yang memastikan keterampilan anggota dapat diaplikasikan secara konsisten, kualitas produk lebih stabil, serta pemahaman manajemen usaha dan strategi pemasaran mulai terbentuk. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai ekonomi tinggi dan ramah lingkungan, namun juga meningkatkan kapasitas produksi, keterampilan teknis, dan motivasi kewirausahaan masyarakat nelayan. Dengan demikian, pemberdayaan melalui penerapan inovasi kemasan berbasis film pada sosis ikan layang dapat menjadi model strategi pengembangan usaha berbasis perikanan yang berkelanjutan, mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir sekaligus menjaga kelestarian lingkungan laut.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi (Kemditisaintek) melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat bidang Saintek, yang telah memberikan dukungan pendanaan skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat tahun 2026 melalui nomor kontrak 210/C3/DT.05.00/PM/2026 tetanggal 13 April 2026.

6. REFERENSI

Adharani, N., Rachmawati, N. F., & Sartika, D. (2022). Aplikasi teknologi pendampingan pembuatan nata de fish dari limbah rebusan lemuru sebagai diversifikasi produk berbasis zero waste and healthy food di Desa Bomo Banyuwangi. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat), 6*(3), 87–94.

Aditya, Y., Sulthoniyah, S. T., & Mutamimah, D. (2022). Proses Pembekuan Ikan Layang (Decapterus spp.) Di PT.NAFO (National Food Packers) Banyuwangi. *J Ilmu Perikanan dan Kelautan, 4*(1), 24-27.

Anggaraini, I. K., Mutamimah, D., & Sulthoniyah, S. M. (2021). Praktik Kerja Lapang Penanganan Pasca Panen di Unit Pelayanan Teknis Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. *J Ilmu Perikanan dan Kelautan, 3*(1), 8-14.

Fauziah, S. M., Novianti, T., Fatimatuzzahroh, F., Nugraha, E. H., & Ekawati, N. (2021). Pemanfaatan Ikan Layang (*Decapterus* spp) sebagai Bahan Penyedap Alternatif Pengganti MSG (*Monosodium Glutamate*) Di Desa Sukaperna Kec. Tukdana Kab. Indramayu. *JTBH, 1*(1), 6-10.

Hadi, A. P., Mutamimah, D., & Wardhana, M. G. (2020). Analisis Data Hasil Penangkapan Ikan Di Unit Pelaksana Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. *J Ilmu Perikanan dan Kelautan, 2*(1), 1-5.

Hadi, A. P., Sulistiono, & Sulthoniyah, S. T. (2020). Kajian Mutu Ikan Pindang Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengemasan Vakum pada Penyimpanan Suhudan Lama Waktu yang Berbeda. *J Ilmu Perikanan dan Kelautan, 2*(2), 37-53.

Hadinoto, S., & Kolanus, J. P. (2017). Evaluasi Nilai Gizi Dan Mutu Ikan Layang (Decapterus sp) Presto Dengan Penambahan Asap Cair Dan Ragi. *Majalah BIAM, 13*(1), 22-30.

Harjianto, Mahaeni, S. S., & Widiyanti, L. (2020). Persepsi Masyarakat Desa Bomo Blimbingsari Banyuwangi Tentang Kinerja Pemerintahan Desa Dalam Memberikanan Pelayanan Kepada Masyarakat. *JIUBJ, 20*(2), 580-585.

Irawan, D., Wardhana, M. G., & Sulthoniyah, S. T. (2020). Pembuatan Bakso Belut (Monopterus albus). *J Ilmu Perikanan dan Kelautan, 2*(1), 32-36.

Kelautan, K. P. (2024). *Produksi Perikanan Tangkap Berdasarkan Jenis Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa Timur 2024.* Jakarta: Kementerian Perikanan dan Kelautan.

Manduapessy, K. R. (2017). Profil Asam Lemak Ikan Layang Segar (Decapterus macrosoma). *Majalah BIAM, 13*(1), 42-46.

Mulyani, S., & Hartono., R. (2021). Sosialisasi sebagai strategi pemberdayaan masyarakat pesisir alam diversifikasi produk perikanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Maritim, 5*(1), 12–20.

Mutamimah, D., Hadi, C. F., Rachmawati, N. F., Jannah, S. N., & Karomin, A. (2025). Pemberdayaan Kub Kuda Laut Melalui Pelatihan Pembuatan *Fish Crackers* Dari Limbah Kepala Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Pantai Kedunen Desa Bomo. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6*(4), 3266-3271.

Pertiwi, M. G., Perdhana, F. F., Rachmayani, I., Pertiwi, E., Supriani, D., Fahlevi, M. B., . . . Zikro, M. (2026). Penguatan Kapasitas Masyarakat Desa Keru melalui Edukasi Standar Pengemasan dan Pelabelan Produk Pangan Lokal. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6*(1), 246-256.

Sulthoniyah, S. T., & Susanti, R. E. (2025). *Karakteristik Mikrobiologi dan Fisik Antibacterial Active Packaging Berbasis Gelatin Ikan Tuna dengan Penambahan Ekstrak Daun Avicennia sp.* Banyuwangi: Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula.