

PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN LELE UNTUK PENANGGULANGAN STUNTING KEPADA ORGANISASI PROFESI BIDANG PENDIDIKAN DAN MASYARAKAT KADER DI KOTA TASIKMALAYA

Iis Marwan¹, Ida Wahidah^{2*}, Agus Arief Rahmat³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Jasmani FKIP Universitas Siliwangi

*E-mail: iismarwan@unsil.ac.id

Abstrak

Banyaknya olahan ikan yang beredar di pasaran belum tentu menjamin bahwa olahan tersebut memiliki tingkat kebersihan dan kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan. Salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh anak-anak adalah nugget. Dengan diolah menjadi nugget, ikan menjadi mudah untuk dimakan, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai makanan anak-anak. Tujuan kegiatan ini adalah (1) Melatih pengurus organisasi bidang pendidikan dan mitra masyarakat dalam pembuatan olahan nugget ikan lele; (2) Memberikan nugget ikan lele kepada masyarakat yang memiliki anaknya stunting; (3) memperkenalkan tentang berbagai olahan ikan yang sehat, bergizi, enak dan pasti disukai oleh anak-anak; (4) mengajarkan cara-cara mengolah makanan yang berbahan dasar ikan. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawan Kota Tasikmalaya dibantu oleh mahasiswa KKN kelompok 41 Universitas Siliwangi. Kegiatan dilakukan melalui penyuluhan serta pelatihan dengan beberapa tahapan, yaitu ceramah, memperagakan dan mempraktikkan langsung, memberikan leaflet, dan monitorin. Ketercapaian kegiatan yang berupa penyuluhan pembuatan nugget ikan lele dan penanganannya oleh mitra. Jumlah peserta sebanyak 80 kader. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah dengan meningkatnya kemampuan pengurus kader dalam membuat nugget ikan lele, maka program penyuluhan tersebut sudah berhasil untuk meningkatkan wawasan ibu-ibu dalam membuat variasi makanan berbahan dasar ikan, serta diijinkan makanan untuk anak stunting.

Kata kunci: Penanggulangan, Stunting, Nugget ikan lele, Organisasi Profesi, Gizi

Abstract

The large number of processed fish on the market does not necessarily guarantee that the processed fish has a level of cleanliness and nutritional content that is good for health. One form of processed food that children like is nuggets. By processing it into nuggets, fish becomes easy to eat, making it suitable for use as food for children. The objectives of this activity are (1) Training educational organization administrators and community partners in making processed catfish nuggets; (2) Providing catfish nuggets to people who have stunted children; (3) introduce various fish preparations that are healthy, nutritious, delicious and definitely liked by children, (4) teach how to prepare food made from fish. This activity was carried out in Kahuripan Village, Tawan District, Tasikmalaya City, assisted by KKN group 41 students from Siliwangi University. Activities are carried out through counseling and training with several stages, namely lectures, direct demonstration and practice, providing leaflets, and monitoring. Achievement of activities in the form of education on making catfish nuggets and their handling by partners. The number of participants was 80 cadres. The conclusion of this activity is that by increasing the ability of cadre administrators in making catfish nuggets, the outreach program has been successful in increasing mothers' insight into making a variety of fish-based foods, as well as providing food for stunted children.

Keywords: Prevention, Stunting, Catfish nuggets, Professional Organizations, Nutrition

I. PENDAHULUAN

Hasil pengolahan berbahan dasar ikan cukup banyak dan bervariasi, serta dapat dijadikan oleh-oleh khas Kota Tasikmalaya Jawa Barat. Berbagai jenis masakan khas masakan dan makanan yang sering dihidangkan pada pesta-pesta maupun untuk makanan sehari-hari, misalnya asam pedas, gulai ikan salai, ikan bakar, kerupuk ikan tenggiri serta teri kacang dan lain sebagainya. Pemerintah juga giat mendorong masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein dengan memakan ikan. Bahkan sudah cukup lama ada kampanye “Gerakan Makan Ikan” di beberapadaerah dan di Indonesia pada umumnya (Effendi and Wijayati, 2019).

Kualitas olahan makanan berbahan ikan, cenderung kurang terjamin, karena bahan dasar pembuatan produk olahan ikan tersebut belum tentu bagus, adanya penggunaan bahan pengawet, pengembang, pewarna sintesis serta penguat rasa yang berlebihan. Adanya kandungan bahan-bahan sintesis tersebut akan meningkatkan tampilan dan rasa dari produk tersebut menarik, tetapi membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Selain itu kandungan nutrisi atau protein yang terkandung dalam produk tersebut mungkin kurang terjamin (Effendi et al., 2020)

Banyak anak-anak tidak suka dan enggan memakan makanan atau masakan yang berbahan dasar ikan, karena aroma dan sulitnya memisahkan antara daging dan duri ikan. Hal ini tentu menjadikan ibu-ibu kesulitan dalam menghidangkannya, menu masakan berbahan dasar ikan yang dapat disukai oleh anak-anak yang memiliki kandungan gizi, nutrisi tinggi dan tentunya sehat, maka perlu diadakan penyuluhan untuk memberikan pengetahuan tentang cara mengolah ikan yang cepat dan mudah dan disukai oleh anak-anak (Darmadi, Pandit and Sugiana, 2019). Salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh anak-anak adalah nugget. Biasanya nugget ini dibuat dari daging ayam. Padahal ikan juga dapat diolah menjadi nugget. Dengan diolah menjadi nugget, ikan menjadi mudah untuk dimakan, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai makanan anak-anak. Selain itu nugget juga dapat disimpan dalam freezer dan cara penyajiannya

sangat mudah, hanya digoreng saja. Oleh karena itu nugget cocok untuk dijadikan lauk untuk sarapan pagi serta untuk bekal makan siang di sekolah (Hidayati and Aisyiyah, 2012).

Pembuatan nugget ikan tidak sulit, tetapi masih banyak masyarakat, khususnya ibu-ibu yang belum tahu cara membuat nugget ikan (Yusuf, Munir and Suwardana, 2020). Salah satu komoditas unggulan di Kecamatan Tambang Kabupaten Tambang adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang bernilai gizi tinggi, tetapi memiliki harga yang terjangkau. Sebagian besar masyarakat merasa mampu untuk membeli ikan lele karena harganya yang terjangkau tersebut. Akan tetapi, masih banyak anak-anak yang tidak mau mengonsumsi ikan lele karena rasanya yang kurang diminati anak-anak. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan terhadap ikan lele tersebut agar dapat disukai anak-anak. Salah satu bentuk

olahan ikan lele adalah nugget, sehingga perlu dilakukan penyuluhan mengenai “Pembuatan Nugget Ikan Lele“, khususnya untuk ibu-ibu yang ingin membuat inovasi baru dalam menghidangkan makanan olahan berbahan dasar ikan yang sehat dan bergizi tinggi untuk anak-anak.

Tujuan kegiatan ini adalah (1) memperkenalkan tentang berbagai olahan ikan lele yang sehat, bergizi, enak dan pasti disukai oleh anak-anak, (2) Melatih mitra untuk membuat nugget berbahan ikan lele yang disenangi oleh anak-anak, dan (3) mengajarkan cara-caramengolah makanan yang berbahan dasar ikan lele. (4) Meningkatkan kebiasaan masyarakat yang memiliki anak stunting untuk diberi asupan makan nugget ikan lele.

II. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan seperti yang sudah pernah dilakukan oleh yang terdahulu (Suningsih, Nur'aini dan Hakim, 2021) (Febrianti, Lestari dan Samitra, 2021). Pada penyuluhan ini dilakukan dalam beberapa tahap, yaitu (Karyantina dan Suhartatik, 2020):

1. Mengadakan *pre test* untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pembuatan

nuggetlele sebelum mengikuti pelatihan

2. Ceramah tentang pentingnya mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan ikan lele tidak layak untuk dikonsumsi. Mitra PPM ini adalah organisasi profesi bidang pendidikan dan kader masyarakat di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya, sebanyak 80 orang. Tempat kegiatan dilakukan di ruangan madrasah mesjid Al Ikhlas RW. 07, bertepatan dengan penyuluhan dan penimbangan yang dilakukan oleh kader Posyandu. Kegiatan ini dibantu oleh mahasiswa KKN Kelompok 41 Universitas Tasikmalaya tahun Akademik 2023/2024. Peserta diberi "*handout*" materi kegiatan yang disusun oleh tim dari PPM dari Universitas Siliwangi. Pada waktu ceramah dilakukan, pembicara akan menggunakan alat bantu pengeras suara dan layah infocus. Setelah ceramah, akan dilakukan diskusi di mana peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan pembicara menjawab.
3. Memperagakan dan mempraktikkan langsung cara mengolah ikan lele menjadi nugget yang mudah untuk diolah dan dikonsumsi oleh anak-anak.
4. Mengadakan post test untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pembuatan nugget lele setelah mengikuti pelatihan
5. Memberikan leaflet berisi petunjuk praktis tentang cara-cara mengolah ikan lele menjadi nugget yang enak dan lezat dan siap untuk dikonsumsi.
6. Monitoring akan dilakukan pada minggu berikutnya, di mana tim UNRI akan berkunjung lagi pada saat arisan dan memonitor apakah ibu-ibu tersebut sudah bisa mempraktikkan cara mengolah ikan lele menjadi makanan yang enak dan disukai oleh anak-anak.

Untuk mensiasati asupan gizi yang baik dan sehat bagi anak-anak usia pertumbuhan, maka ibu-ibu rumah tangga perlu diberi bekal pengetahuan tentang pengolahan ikan yang sehat, mudah dan tentunya disenangi oleh anak-anak. Pengolahan ikan yang dikonsumsi dapat dilakukan dengan baik bila (BJ Rumondor dan Tamasoleng, 2020):

1. Pengurus organisasi profesi bidang pendidikan dan kader masyarakat serta ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah ikan menjadi makanan yang disenangi dan sekaligus sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak.
2. Peserta pelatihan mampu mengkreasi berbagai jenis makanan yang berbahan dasar dari ikan lele.

Oleh karena itu penyuluhan dan pelatihan pengolahan nugget ikan lele yang disenangi dan sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak perlu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat di bidang pengolahan bahan makanan yang sehat, bergizi dan disenangi oleh anak-anak (Winarsih, Etti dan Siskawardani, 2020).

Ketercapaian kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berupa pelatihan dan penyuluhan pembuatan nugget ikan lele oleh mitra yang berminat akan diperbolehkan untuk mengikuti penyuluhan ini. Diharapkan informasi yang diberikan dalam pelatihan dan penyuluhan dapat menyebar luas dan dapat bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan masyarakat pada umumnya serta dapat menekan anak stunting.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Masyarakat Sasaran

Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya merupakan kelurahan yang banyak berdirinya sekolah mulai dari Taman Kanak-Kanak, Sekolah Dasar, SMP, SMA serta Perguruan Tinggi dan Pondok Pesantren serta kader-kader masyarakat, namun masyarakat yang punya anak stunting cukup tinggi berkisar 203 orang.

Mitra organisasi bidang pendidikan banyak berdiri di kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya, seperti: PGRI, IGORNAS, PGTK, IGTKI serta Kader masyarakat masih belum terlihat nyata untuk mendukung penuntasan kasus stunting.

B. Potensi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Penyuluhan tentang Pembuatan nugget ikan lele bagi anggota organisasi profesi bidang pendidikan dan kader masyarakat serta ibu-ibu di kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya

dilaksanakan pada hari Selasa, 9 Juli 2024 untuk pertemuan awal serta tanggal 25 Juli 2024 untuk pelatihan dan penyuluhan. Acara ini dibantu oleh kelompok mahasiswa yang sedang KKN Universitas Siliwangi sebanyak 18 orang. Peserta penyuluhan semuanya wanita dan ada beberapa orang anak yang mengikuti ibunya. Pendidikan peserta penyuluhan bervariasi, mulai dari tidak tamat SD, tamat SD, tamat SMP, tamat SMA dan tamat perguruan tinggi. Selain itu penyuluhan ini juga dihadiri oleh ibu-ibu yang tinggal di sekitar rumah tempat penyuluhan diselenggarakan dan tim PPM dari Universitas Siliwangi sehingga jumlah total yang hadir adalah 85 orang.

Penyuluhan dan pelatihan dihadiri oleh Camat Tawang beserta jajarannya, Kepala Kelurahan beserta jajarannya, serta Kepala Puskesmas beserta Dokter dan bidan. Penyuluhan dilakukan dengan cara menjelaskan secara lisan dan kemudian langsung praktik membuat nugget ikan lele. Selama jalannya penyuluhan masyarakat menyimak dengan baik.



Gambar 1. Tim Penyuluh beserta Peserta Penyuluhan

Setelah dijelaskan, peserta diberi kesempatan untuk bertanya atau melakukan diskusi dengan tim penyuluh. Bagian ini menjelaskan manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Manfaat atau benefit yang sudah dirasakan masyarakat, dibandingkan dengan prediksi yang diuraikan dalam pendahuluan.

Untuk mensiasati asupan gizi yang baik dan sehat bagi anak-anak usia pertumbuhan, maka ibu-ibu rumah tangga perlu diberi bekal pengetahuan tentang pengolahan ikan yang sehat, mudah dan tentunya disenangi oleh anak-anak. Pengolahan ikan yang dikonsumsi dapat dilakukan dengan baik bila:

1. Ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah ikan lele menjadi makanan yang disenangi dan sekaligus sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak
2. Ibu-ibu mampu mengkreasikan berbagai jenis makanan yang berbahan dasar dari ikan lele.

Oleh karena itu penyuluhan tentang pengolahan nugget ikan yang disenangi dan sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak perlu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat di bidang pengolahan bahan makanan yang sehat, bergizi, dan disenangi oleh anak-anak.



Gambar 3 Tim PPM Beserta Muspika



Gambar 3. Adonan nugget ikan lele yang baru selesai di kukus

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa mitra beserta ibu-ibu sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget ikan lele. Hal ini terlihat dari ekspresi wajah dan juga sikap tubuh ibu-ibu yang serius mengikuti jalannya penyuluhan. Peserta penyuluhan memperhatikan penjelasan dari narasumber dan aktif menjawab bila diajak berdiskusi. Sebagian besar peserta menyimak materi penyuluhan yang diberikan dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa ilmu yang diberikan dalam penyuluhan tersebut cukup menarik minat ibu-ibu

peserta penyuluhan. Tetapi pada saat praktik pembuatan nugget ikan lele, tidak semua peserta dapat berpartisipasi karena ruang dapur tempat praktik sempit. Sehingga hanya beberapa orang yang terlibat. Setelah nugget matang, nugget tersebut dihidangkan dan rata-rata peserta menyukai nugget tersebut.

Sebulan setelah penyuluhan, tim penyuluh melakukan monitoring terhadap mitra serta ibu-ibu yang pernah mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget ikan lele. Monitoring ini dilakukan dengan cara menanyakan langsung secara informal kepada mitra dan ibu-ibu tersebut, apakah mereka sudah mempraktikkan membuat nugget ikan lele. Ternyata seminggu setelah penyuluhan, ibu-ibu tersebut berkumpul dan bersama-sama membuat nugget ikan lele dengan menggunakan peralatan yang disumbangkan oleh Tim Penyuluh dan Pelatihan dari PPM Universitas Siliwangi. Rata-rata mereka sudah pandai membuat nugget ikan lele, bahkan mereka membuat variasi nugget dengan menambahkan sayuran seperti wortel dan

daun bawang. Selain itu mereka juga membuat nugget ikan lele berdasarkan resep yang diberikan oleh tim penyuluh dari LPPM Universitas Siliwangi. Hasil nugget ikan lele yang dimasak oleh pengurus organisasi dan ibu-ibu tersebut ternyata disukai oleh keluarga mereka.

1) Hasil Evaluasi Kegiatan

Sebelum melakukan kegiatan penyuluhan, tim memberikan *pretest* yang berisikan 20 pertanyaan untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan nilai tambah pada ikan lele. Setelah itu mulai dilakukan kegiatan penyuluhan dan praktik langsung cara pembuatan nugget ikan lele. Setelah diberikannya materi dan praktik langsung, berlangsung pula kegiatan tanya jawab dari peserta dan pemateri. Setelah kegiatan praktik langsung dan tanya jawab selesai, tim memberikan *post test* yang berisi pertanyaan yang sama.

Tabel 1. Hasil evaluasi peserta penyuluhan pembuatan nugget ikan lele

No	Peserta	EvaluasiAwal	Evaluasi Akhir	Peningkatan
1	Dita Puspita	67	90	23
2	Zanatoen Khodijah	76	95	19
3	Nazla Rania	76	85	9
4	Lulu Luthfiyaah	65	90	25
5	Resia Tresnadi	78	90	12
6	Sahla Aliendri	80	90	10
7	Renatin Senaring	65	85	20
8	Naila Widiyanti P	65	80	15
9	Yufa Athyyatul	65	85	20
10	Chesy Susanti	65	95	30
11	Nurjanah	60	80	20
12	Salsa Febi Mutia	60	80	20
13	Nur Fadilla	80	95	15
14	Zhetia	81	90	9
15	Minarni	82	94	12
Kemampuan menjawab soal (N)		71%	88,3%	17,3%

Sumber: Data Primer (Hasil *pre test* dan *post test*)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan pengetahuan setelah

mengikuti kegiatan. Di mana rata-rata peningkatan pengetahuan untuk seluruh peserta pelatihan adalah

28,08%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan yang dilakukan bermanfaat dan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat.

IV. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah dengan meningkatnya kemampuan mitra pengurus organisasi profesi bidang pendidikan dan kader masyarakat beserta ibu-ibu di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya dalam membuat nugget ikan lele, maka program penyuluhan dan pelatihan tersebut sudah berhasil untuk meningkatkan wawasan membuat variasi makanan berbahan dasar ikan lele. Harapan selanjutnya hasil olahraga nugget ikan lele dapat diberikan sebagai makanan untuk anak stunting.

Rekomendasi yang dapat diberikan adalah mengingat adanya makanan berbahan dasar ikan lele diperlukan adanya bimbingan rutin dari Dinas Perikanan, Kesehatan, Unsur Muspika, serta pengurus organisasi masyarakat lainnya untuk lebih peduli terhadap pemberian makan bergizi untuk anak stunting. Harapan kedepan semoga kerjasama antara tim PPM Universitas Siliwangi dengan masyarakat akan terjalin dengan baik dan apabila ada permasalahan dengan pembuatan makanan sehat berbahan dasar ikan lele, tim dari PPM Universitas Siliwangi bersedia menjadi mitra untuk bersama-sama menangani masalah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Azelina Rizki, D., Putra, R. M. dan Efawani (2021) 'Identifikasi Jenis Ikan di Danau Tanjung Kudu Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau', *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*, p. 6.

BJ Rumondor, D. dan Tamasoleng, M. (2020) 'Implementasi Produk Nugget Pada Kelompok Ibu-Ibu Jemaat Gmim Sion Winangun Kecamatan Malalayang Kota Manado', *Techno Science Journal*, 2(1), pp. 25–28. Available at:

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tsj/article/view/31225>.

Darmadi, N. M., Pdanit, I. G. S. dan Sugiana, I. G. N. (2019) 'Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget)', *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), pp. 18–22.

Dotulong, V., Montolalu, L. A. dan Wonggo, D. (2019) 'Tingkat Kesukaan Nugget Dan Kaki Naga Ikan Hasil Olahan Kelompok Wanita Kaum Ibu (Wki) Gmim Solafide Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), p. 88. doi: 10.35800/mthp.7.3.2019.24368.

Effendi, I. et al. (2020) 'Perberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso Dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2(1), pp. 63–68.

Effendi, I. dan Wijayati, R. (2019) 'Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumahtangg Kampung MInas Barat Kabupaten Siak', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), pp. 61–66.

Febrianti, Y., Lestari, F. dan Samitra, D. (2021) 'Pelatihan Pembuatan Rolade Tahu Daun Singkong Di Desa Sukowono Kecamatan Jayaloka Kabupaten Musi Rawas', *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN)*, 2(2), pp. 67–73.

Hidayati, A. dan Aisyiyah, S. (2012) 'Aplikasi Teknik Pembuatan Chicken Nugget Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Kelurahan Dinoyo Malang', *Universitas Muhammadiyah Malang*, p. 7.

Karyantina, M. dan Suhartatik, N. (2020) 'Pembuatan Aneka Nugget Dan Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Kelompok Tani Sekar Putri Di Desa Musuk Kecamatan Musuk Boyolali', *Dimas Budi --- Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), pp. 1–9.

- Suningsih, N., Nur'aini dan Hakim, M. (2021) 'Pelatihan pembuatan abon daging ayam ras petelur afkir (arpa) di desa karang jaya kec. selupu rejang kab. rejang lebong provinsi bengkulu', *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN)*, 2(April), pp. 85–93.
- Winarsih, S., Etti, B. dan Siskawardani, D. . (2020) 'Pelatihan Pembuatan Nugget Susu Sapi sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Anggota Aisyah', *Akses Pengabdian Indonesia*, 5(1), pp. 28–31.
- Yusuf, M., Munir, M. dan Suwardana, H. (2020) 'Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban', *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2), pp. 16–20. doi: 10.29303/amtpb.v2i2.49.