

Inovasi Produk Olahan Krupuk Nasi Berbahan Dasar Ikan Bandeng sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Panen

Riska Dwi Purwati¹, Rizqi Nailillah², Ummi Dati Afif³, Nabila Putri Ken Swari⁴, Mohammad Dheva Firmansyah⁵, Panji Winoto⁶, Bagus Joko Pangestu⁷, Masrur Anwar⁸, Sri Yaumi⁹,

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan, Indonesia

Received : 7 November 2025, Revised : 10 November 2025, Published : 20 November 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Rizqi Nailillah

E-mail: rnailillah@gmail.com

Abstrak

Inovasi dalam pengolahan hasil panen perikanan menjadi produk bernilai tambah merupakan salah satu strategi penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama para pembudidaya ikan bandeng di wilayah pesisir. Penelitian ini menitikberatkan pada pengembangan produk olahan berbasis krupuk nasi dengan bahan utama ikan bandeng, sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan dan peningkatan nilai ekonomi lokal. Produk ini dirancang untuk memperpanjang daya simpan hasil panen, memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, serta meningkatkan daya saing produk pangan di tingkat rumah tangga maupun pasar. Metode pengolahan yang diterapkan mencakup pemilihan bahan baku berkualitas, pencampuran nasi sisa rumah tangga dengan daging ikan bandeng, proses pengeringan yang tepat, hingga tahap penggorengan untuk menghasilkan krupuk dengan tekstur renyah, cita rasa khas, dan kandungan gizi yang tetap terjaga. Hasil pengembangan menunjukkan bahwa krupuk nasi ikan bandeng memiliki potensi sebagai alternatif pangan inovatif yang bergizi, ramah lingkungan, serta memiliki peluang pasar yang cukup menjanjikan. Temuan ini menegaskan bahwa pengolahan inovatif produk perikanan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomi hasil panen, tetapi juga mendukung ketahanan pangan lokal dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, sehingga mendorong pemberdayaan ekonomi berkelanjutan di tingkat desa.

Kata kunci - inovasi produk, krupuk nasi, ikan bandeng, nilai tambah, diversifikasi pangan

Abstract

*Innovation in processing fishery harvests into value-added products is an essential strategy to improve community welfare, particularly for milkfish (*Chanos chanos*) farmers in coastal areas. This study focuses on developing processed products in the form of rice crackers using milkfish as the main ingredient, as an effort to diversify food products and enhance local economic value. The product is designed to extend the shelf life of harvests, optimize the use of local resources, and increase the competitiveness of food products at both household and market levels. The processing methods applied include selecting high-quality raw materials, mixing leftover rice with milkfish meat, conducting proper drying processes, and frying to produce crackers with a crispy texture, distinctive flavor, and preserved nutritional content. The development results indicate that milkfish rice crackers have the potential to serve as an innovative, nutritious, and environmentally friendly alternative food product with promising market opportunities. These findings highlight that innovative processing of fishery products not only contributes to increasing the economic value of harvests but also supports local food security and creates new business opportunities, thereby promoting sustainable economic empowerment at the village level.*

Keywords - product innovation, rice crackers, milkfish, added value, food diversification

How to Cite : Purwati, R. D., Afif, U. D., Swari, N. P. K., Firmansyah, M. D., Winoto, P., Pangestu, B. J., Anwar, M., & Yaumi, S., Nailillah, R. (2025). *Inovasi Produk Olahan Krupuk Nasi Berbahan Dasar Ikan Bandeng sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Panen*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1920 - 1926. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.727>

Copyright ©2025 Riska Dwi Purwati, Ummi Dati Afif, Nabila Putri Ken Swari, Mohammad Dheva Firmansyah, Panji Winoto, Bagus Joko Pangestu, Masrur Anwar, Sri Yaumi, Rizqi Nailillah

PENDAHULUAN

Produksi ikan bandeng di Kabupaten Lamongan, khususnya di Desa Wedoro, menjadi salah satu sumber ekonomi utama bagi masyarakat pesisir. Mayoritas warga bekerja sebagai petambak yang memanfaatkan lahan tambak secara intensif untuk budidaya bandeng. Walaupun ketersediaan bahan baku sangat melimpah, sebagian besar ikan bandeng dijual dalam bentuk segar secara langsung tanpa pengolahan lebih lanjut. Praktik ini menyebabkan masyarakat memperoleh nilai ekonomis yang relatif rendah dari hasil budidaya mereka. Selain itu, fluktuasi produksi dan tingginya volume panen pada musim tertentu dapat menurunkan harga jual, sehingga pendapatan petambak menjadi tidak stabil (Rahmawati et al., 2018).

Selain permasalahan ekonomi, Desa Wedoro juga menghadapi persoalan lingkungan berupa limbah pangan, khususnya nasi sisa rumah tangga, yang masih banyak terbuang setiap minggunya. Limbah ini jika tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan pencemaran lingkungan serta kehilangan potensi bahan baku yang dapat dimanfaatkan untuk produksi pangan. Kondisi ini memberikan peluang strategis untuk mengombinasikan bahan lokal, seperti nasi sisa rumah tangga, dengan ikan bandeng sebagai bahan dasar inovasi produk olahan. Pendekatan semacam ini selaras dengan prinsip circular economy, di mana limbah rumah tangga dimanfaatkan kembali sehingga menciptakan nilai tambah ekonomi sekaligus mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan (Nugraha & Wicaksono, 2020).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini dirancang untuk mengembangkan inovasi produk pangan berupa krupuk nasi berbasis ikan bandeng. Produk olahan ini dirancang memiliki kandungan gizi yang tinggi, daya simpan lebih lama, serta nilai jual yang lebih baik dibandingkan ikan segar biasa. Kegiatan ini juga mencakup pelatihan dan pendampingan bagi warga Desa Wedoro, agar masyarakat mampu mengolah ikan bandeng menjadi produk siap saji yang bernilai ekonomis tinggi. Pelatihan mencakup teknik pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran sehingga masyarakat tidak hanya menjadi produsen, tetapi juga pelaku yang memahami manajemen usaha olahan pangan. Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat mendorong peningkatan keterampilan, diversifikasi usaha, dan hilirisasi hasil budidaya ikan bandeng, yang pada gilirannya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir (Wahyuni et al., 2021).

Sejumlah penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi olahan ikan bandeng mampu memberikan dampak positif secara signifikan terhadap pendapatan pelaku usaha. Rahmawati et al. (2018) menemukan bahwa pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan meningkatkan pendapatan hingga puluhan persen dibandingkan penjualan ikan segar saja. Nugraha & Wicaksono (2020) menambahkan bahwa pemanfaatan bahan tambahan seperti nasi sisa rumah tangga dalam pembuatan krupuk tidak hanya meningkatkan tekstur dan kualitas produk, tetapi juga meningkatkan daya terima konsumen. Selain itu, Wahyuni et al. (2021) mencatat adanya tren meningkatnya permintaan terhadap camilan sehat berbasis protein ikan, yang menunjukkan bahwa pasar sangat potensial untuk inovasi pangan berbasis ikan bandeng.

Dengan pendekatan yang terstruktur, inovasi krupuk nasi bandeng di Desa Wedoro diharapkan mampu menjadi solusi ganda: meningkatkan nilai tambah ekonomi hasil budidaya ikan bandeng sekaligus mengurangi limbah pangan rumah tangga. Penerapan inovasi ini sejalan dengan konsep pengembangan masyarakat berbasis sumber daya lokal, memberdayakan warga melalui keterampilan baru, dan mendukung keberlanjutan lingkungan serta ekonomi masyarakat pesisir (Putri et al., 2020).

METODE

Kegiatan pengabdian ini dirancang dengan tujuan utama memperkenalkan inovasi produk pangan berupa krupuk nasi berbasis ikan bandeng kepada masyarakat Desa Wedoro, Kecamatan Glagah. Program ini sekaligus bertujuan menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap potensi olahan hasil panen ikan bandeng dan pemanfaatan limbah nasi rumah tangga, yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Mengingat kondisi awal masyarakat yang belum terlibat langsung dalam produksi, metode kegiatan difokuskan pada sosialisasi, penyuluhan, dan pengenalan konsep inovasi,

sebagai tahap awal untuk menyiapkan partisipasi aktif warga di masa mendatang. Tahapan kegiatan dilaksanakan sebagai berikut:

1. Identifikasi masalah dan pemetaan kondisi local Tim pengabdian melakukan observasi di Desa Wedoro untuk mengetahui pola usaha petambak ikan bandeng, metode pengolahan yang sudah diterapkan, dan jumlah serta jenis limbah rumah tangga yang tersedia, khususnya nasi sisa. Wawancara singkat dengan petambak dan kepala keluarga dilakukan untuk memahami kendala mereka dalam memanfaatkan hasil panen dan keterbatasan dalam diversifikasi produk. Aktivitas ini membantu tim menentukan fokus inovasi yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi masyarakat setempat.
2. Perancangan produk krupuk nasi bandeng Berdasarkan hasil identifikasi, tim merancang konsep produk krupuk nasi berbasis ikan bandeng dengan memperhatikan komposisi bahan baku, tekstur, cita rasa, daya simpan, serta potensi nilai gizi. Perancangan dilakukan pada skala prototipe awal sehingga konsep produk siap diperkenalkan kepada masyarakat. Aspek kemudahan penerapan dan ketersediaan bahan lokal menjadi pertimbangan utama agar masyarakat dapat memahami ide produk dan melihat potensi nilai tambahnya.
3. Pengenalan ide dan sosialisasi Tahap selanjutnya adalah pengenalan konsep produk kepada masyarakat melalui sosialisasi di balai Desa Wedoro. Tim menyampaikan informasi mengenai manfaat produk, cara pemanfaatan bahan lokal, dan peluang ekonomi yang dapat diperoleh dari pengolahan ikan bandeng menjadi krupuk. Pada tahap ini, masyarakat berperan sebagai penerima informasi, sementara tim bertugas menjelaskan konsep, menanggapi pertanyaan, dan menampung masukan awal. Tujuannya adalah menumbuhkan pemahaman dan minat masyarakat terhadap inovasi, sebagai persiapan untuk tahapan implementasi dan produksi di masa mendatang.

Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif selama sosialisasi dan wawancara singkat dengan peserta. Walaupun masyarakat belum terlibat langsung dalam proses produksi, pengenalan ide ini menjadi fondasi penting untuk membangun kesadaran dan kesiapan mereka menghadapi tahap implementasi berikutnya. Dengan metode ini, program pengabdian menekankan pengenalan konsep, peningkatan pengetahuan awal, dan pembentukan minat masyarakat. Hal ini memungkinkan masyarakat memahami potensi produk olahan ikan bandeng, sekaligus menyadari manfaat pemanfaatan limbah nasi rumah tangga, sehingga langkah selanjutnya dalam kegiatan pengabdian dapat dilaksanakan dengan efektif dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk implementasi ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni yang bertujuan untuk memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Program ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana transfer pengetahuan, tetapi juga diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang signifikan bagi individu maupun komunitas, baik dari segi ekonomi, sosial, maupun budaya. Dalam konteks kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Wedoro, Kecamatan Glagah, fokus utama kegiatan adalah memperkenalkan inovasi produk pangan berupa krupuk nasi berbasis ikan bandeng, yang memanfaatkan potensi lokal berupa hasil panen ikan bandeng sekaligus limbah nasi rumah tangga. Produk ini dirancang untuk mendukung diversifikasi olahan pangan di tingkat rumah tangga maupun usaha mikro, sehingga memiliki relevansi tinggi terhadap kondisi sosial-ekonomi masyarakat setempat.

Kegiatan pengabdian dimulai dengan tahap identifikasi masalah dan pemetaan potensi lokal. Tim pengabdian melakukan observasi secara langsung di lapangan untuk memahami pola usaha petambak ikan bandeng, metode pengolahan yang sudah diterapkan, serta jumlah dan jenis limbah rumah tangga yang tersedia, khususnya nasi sisa. Selain itu, wawancara singkat dilakukan dengan kepala keluarga dan petambak setempat untuk menggali kendala yang mereka hadapi, misalnya rendahnya diversifikasi produk, ketergantungan pada penjualan ikan segar, dan keterbatasan dalam mengolah hasil panen menjadi produk bernilai tambah. Informasi ini menjadi dasar dalam merancang konsep produk yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, mudah diterapkan, dan memiliki potensi ekonomi yang nyata.

Tahap berikutnya adalah perancangan prototipe produk krupuk nasi bandeng. Perancangan ini memperhatikan beberapa aspek penting, antara lain komposisi bahan baku, cita rasa, tekstur, nilai gizi,

daya simpan, serta kemudahan penerapan bagi masyarakat. Prototipe ini masih berada pada level konsep awal dan digunakan sebagai media untuk memperkenalkan ide kepada masyarakat.

Setelah perancangan selesai, dilakukan pengenalan ide dan sosialisasi kepada masyarakat. Pengenalan ini dilaksanakan melalui pertemuan kelompok di balai desa, di mana tim pengabdian menjelaskan secara rinci konsep produk, metode pemanfaatan bahan lokal, manfaat ekonomi, serta potensi gizi dari krupuk nasi bandeng. Masyarakat diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, berdiskusi, dan memberikan masukan terkait ide yang diperkenalkan. Kegiatan sosialisasi ini menekankan pada pemahaman, pengetahuan, dan pembentukan minat warga terhadap inovasi yang diperkenalkan, sehingga menjadi persiapan bagi tahap implementasi dan produksi di masa mendatang.

Indikator keberhasilan kegiatan pada tahap sosialisasi ini bersifat kualitatif dan dapat diukur melalui beberapa tolok ukur, antara lain:

1. Pemahaman masyarakat terhadap konsep produk dan pemanfaatannya, yang ditunjukkan melalui kemampuan mereka menjelaskan kembali ide dasar krupuk nasi bandeng.
2. Antusiasme dan minat masyarakat, terlihat dari banyaknya pertanyaan, masukan, dan respon positif terhadap relevansi produk bagi kehidupan sehari-hari maupun potensi ekonomi.
3. Persepsi masyarakat terkait potensi inovasi dalam meningkatkan nilai tambah hasil panen dan pemanfaatan limbah rumah tangga, termasuk kesadaran awal akan manfaat lingkungan dan ekonomi dari produk tersebut.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat memberikan respon positif terhadap inovasi yang diperkenalkan. Mereka menyadari bahwa produk krupuk nasi bandeng dapat menjadi peluang usaha baru yang bernilai ekonomi sekaligus mengurangi limbah rumah tangga. Meskipun masyarakat belum terlibat langsung dalam proses produksi, kegiatan ini telah menumbuhkan kesadaran awal, minat, dan kesiapan warga untuk berpartisipasi aktif pada tahap implementasi berikutnya. Dari segi keunggulan luaran kegiatan, dapat dikemukakan bahwa:

- a. Produk inovatif ini berbasis bahan lokal yang mudah diperoleh, ramah lingkungan, dan berpotensi mendukung ekonomi rumah tangga.
- b. Konsep produk mudah dijelaskan dan diterima oleh masyarakat karena sederhana dan sesuai dengan kondisi lokal.
- c. Pengenalan produk ini membuka peluang diversifikasi usaha bagi masyarakat serta pemanfaatan limbah rumah tangga menjadi sesuatu yang bernilai.

Sedangkan kelemahan kegiatan antara lain:

- a. Tahap ini masih bersifat sosialisasi, sehingga masyarakat belum memiliki keterampilan praktis dalam memproduksi krupuk nasi bandeng.
- b. Efektivitas prototipe belum diuji secara luas, sehingga penerimaan konsumen di luar kelompok sasaran masih perlu penelitian lebih lanjut.

Dari sisi pelaksanaan, kegiatan ini relatif mudah dijalankan karena bersifat pengenalan ide dan sosialisasi. Namun, tantangan muncul dalam mempersiapkan masyarakat untuk siap melakukan produksi mandiri, yang memerlukan pelatihan, pendampingan, dan evaluasi kualitas produk secara berkelanjutan. Peluang pengembangan ke depan sangat besar, mencakup pelatihan produksi skala rumah tangga, uji rasa dan tekstur, inovasi kemasan, serta strategi pemasaran lokal maupun daring untuk memperluas jangkauan pasar. Berikut ada beberapa gambar dokumentasi terkait proses pembuatan:



Gambar 1. Pengelupasan daging bandeng



Gambar 2. Penghalusan nasi



Gambar 3. Proses pencampuran nasi dan ikan bandeng yang sudah dihaluskan



Gambar 4. Proses pengeringan

Dengan demikian, meskipun kegiatan pengabdian masih berada pada tahap pengenalan ide, dampak awal terlihat pada peningkatan pengetahuan, perubahan persepsi, dan kesiapan masyarakat untuk terlibat secara aktif pada tahap implementasi berikutnya. Hal ini menunjukkan bahwa program pengabdian telah berhasil mencapai tujuan awalnya dan membuka peluang pengembangan produk inovatif yang berkelanjutan di masa depan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian di Desa Wedoro yang berfokus pada pengenalan inovasi krupuk nasi berbasis ikan bandeng berhasil mencapai tujuan awalnya dalam hal peningkatan pengetahuan dan

kesadaran masyarakat terhadap potensi pengolahan hasil panen lokal. Melalui tahapan identifikasi masalah, perancangan prototipe produk, dan sosialisasi ide kepada warga, masyarakat memperoleh pemahaman mengenai konsep produk, manfaat ekonomisnya, serta peluang diversifikasi usaha yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Kelebihan kegiatan ini terletak pada penggunaan bahan lokal yang mudah diperoleh, konsep produk yang sederhana sehingga mudah dipahami, serta kemampuan kegiatan untuk menumbuhkan minat dan kesiapan masyarakat sebagai dasar untuk pengembangan lebih lanjut. Di sisi lain, keterbatasan utama kegiatan adalah masyarakat belum terlibat secara langsung dalam produksi, sehingga keterampilan praktis mereka masih minimal, dan efektivitas prototipe belum diuji secara luas di tingkat konsumen. Peluang pengembangan ke depan sangat terbuka, termasuk pendampingan produksi skala rumah tangga, uji rasa dan kualitas produk, inovasi kemasan, serta strategi pemasaran yang lebih luas, baik lokal maupun daring. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan fondasi penting bagi masyarakat Desa Wedoro untuk mengembangkan inovasi produk olahan ikan bandeng yang berkelanjutan dan bernilai tambah, sekaligus menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya kreativitas dan pengelolaan sumber daya lokal dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Apresiasi khusus disampaikan kepada masyarakat Desa Wedoro, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan, yang telah bersedia menerima tim pengabdian, memberikan informasi, dan memberikan masukan terkait inovasi produk krupuk nasi berbasis ikan bandeng. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada pihak Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan, yang telah memberikan fasilitas, bimbingan, dan dukungan logistik sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik. Dukungan moral, saran konstruktif, dan partisipasi aktif dari berbagai pihak menjadi faktor penting yang memungkinkan program pengabdian ini berjalan lancar, memberikan manfaat, dan membuka peluang pengembangan inovasi produk di masa mendatang. Semoga hasil pengabdian ini dapat memberikan kontribusi positif bagi peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesejahteraan masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Nugraha, R., & Wicaksono, A. (2020). *Pemanfaatan nasi sebagai bahan baku tambahan dalam pembuatan krupuk: Analisis tekstur dan daya terima konsumen*. *Jurnal Ilmu Pangan*, 15(2), 85–94.
- Putri, N., & Lestari, P. (2020). *Pemanfaatan limbah nasi rumah tangga sebagai bahan baku krupuk inovatif*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), 145–152.
- Rahmawati, T., Santoso, D., & Hidayat, F. (2018). *Diversifikasi olahan ikan bandeng untuk peningkatan pendapatan pelaku usaha*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 75–83.
- Wahyuni, S., Putri, A., & Lestari, M. (2021). *Tren peningkatan permintaan camilan sehat berbasis protein ikan: Peluang inovasi produk olahan*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(1), 34–42.
- Sumadi, I. G. H. (2021). *Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (Chanos chanos) dengan Penambahan Pasta Tulang*. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Susilowati, E. (2022). *Snack Product Processing and Business Management of Milkfish Crackers to Increase Local Potential*. *Nuscientech Proceedings*.
- ResearchGate — *Variety of Flavors, Appropriate Technology, and Online Marketing for Developing Milkfish Cracker Small Business* (studi pengembangan produk kerupuk bandeng).
- Juanda, B. R. (2022). *Development of Milkfish (Chanos chanos) Cracker Start-up*. *e-Journal (case study pengembangan industri kerupuk bandeng)*.
- Mahyuddin, M. (2024). *Organoleptic Quality and Nutritional Content of Local Fish Crackers with Vegetable Variants*. *Jurnal AMNT (uji hedonic untuk kerupuk ikan)*.
- Muslimah, M. (2024). *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan sebagai Bahan Baku Kerupuk (studi terapan)*. *Jurnal Reswara*.
- Sinuraya, S. B., dkk. (2024). *Karakteristik Gel Surimi Ikan — relevansi untuk formulasi aditif protein pada krupuk ikan*.
- Igbokwe, N. C. (2025). *Advances in Post-harvest Fish Processing: an appraisal* (review nilai tambah produk perikanan/post-harvest technologies).

- Ibrahim, R. (2001). *Evaluation of Thickness and Linear Expansion of Fish Crackers* — studi mutu dan standar SNI kerupuk ikan.
- Rahim, A. R. (2019). *Sosialisasi dan Implementasi Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng* (studi penerapan/PKM industri kecil).
Jurnal Ilmiah Ekonomi/Manajemen — *Analisis Pengembangan Produk Kerupuk Ikan* (studi kasus dan strategi pengembangan produk lokal).
- Musarofah, S. (2022). *Pelatihan Inovasi Produksi Kerupuk untuk Pemberdayaan IRT* — relevansi teknologi tepat guna dan transfer keterampilan.
Artikel/PKM *Krupuk Nasi Ikan Tanpa Jemur* — inovasi proses pembuatan krupuk nasi berbahan ikan (laporan terapan).
- Haqiqiansyah, G. (2025). *A Value-Added Analysis of the Pempek (case: processed fish product value-added)* — metodologi nilai tambah yang dapat diadaptasi untuk kerupuk bandeng.
Journal AJFAR — *Analysis of Value Added Products of Tenggiri Fish Dried Batagor* (metode analisis nilai tambah produk perikanan).
- NST Proceedings / Lokal — *Snack Product Processing and Business Management of Milkfish Crackers* (pengembangan usaha skala kecil menengah).
- Jurnal Pendidikan/Pengabdian — *Inovasi Produk Olahan (kerupuk nasi/varian lokal)* (praktik inovasi produk masyarakat).