

NASKAH ORISINAL

Diversifikasi Olahan Ikan Asap *Iwak Obong*: Pemberdayaan Wanita Pesisir Berdaya Saing Tinggi pada Masa *New-normal*

R. Mohamad Atok¹ | Soehardjoepri^{1,*} | Muslichah Erma Widiana² | M. Enny Widyaningrum² | Meidyta Sinantryana Widyaswari³

¹Departemen Aktuaria, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Universitas Bhayangkara Surabaya, Surabaya, Indonesia

³Program Studi Profesi Dokter, Universitas Nahdlatul Ulama, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Soehardjoepri, Departemen Aktuaria, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: djoepri.its@gmail.com

Alamat

Laboratorium Aktuaria, Departemen Aktuaria, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki berbagai jenis hasil laut yang seharusnya bisa dinikmati oleh seluruh penduduk di Indonesia. Mantan Menteri Kelautan penduduk Indonesia seringkali menyampaikan untuk senantiasa mengkonsumsi ikan laut. Kecamatan Bulak termasuk wilayah Surabaya Utara yang memproduksi olahan ikan asap dengan berbagai macam olahan hasil laut seperti ikan pari, ikan cikalan dan ikan lainnya yang masih memakai alat seadanya sehingga proses pengukusan, penggorengan olahan ikan asap tidak dapat maksimal dan pemasaran belum efisien. Pada kesempatan ini tim pengabdian mengidentifikasi permasalahan tersebut dan UKM Bunda diberikan solusi agar dapat meningkatkan perekonomian. Metode yang dilakukan dengan cara studi pustaka, observasi, pendampingan, pelatihan, monitoring dan evaluasi di lapangan pada UKM Bunda produksi olahan ikan asap hasil laut. Penggunaan alat *Frying Pan* dan *Steamer* berteknologi sebagai proses produksi olahan ikan asap yang efisien, dan efektif serta produk tetap higienis dan berkualitas. Selanjutnya memberikan pelatihan kreatifitas dan berinovasi dalam pembuatan produk olahan ikan asap serta pemasaran secara *e-marketing* kepada mitra satu dan dua. Inovasi dan kreatifitas harus dilakukan untuk mengantisipasi kejenuhan konsumen, sehingga kegiatan pemasaran *e-commerce* agar produk dikenal di Jawa Timur maupun luar pulau. Dengan adanya program pengabdian ini, UKM Bunda berkontribusi dengan aktif mengikuti pelatihan dan pendampingan kegiatan tersebut dilakukan sesuai dengan proses pada masa *new normal*.

Kata Kunci:

Berdaya saing, Diversifikasi, *E-commerce*, *New normal*

1 | PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki berbagai jenis hasil laut seperti Ikan Pari atau sering juga disebut sebagai Ikan Peh merupakan jenis ikan bertulang rawan yang seharusnya bisa dinikmati oleh seluruh penduduk di Indonesia. Hal tersebut seperti yang seringkali disampaikan Menteri Kelautan dan Perikanan penduduk Indonesia untuk senantiasa mengkonsumsi ikan laut^[1].

Kecamatan Bulak termasuk wilayah geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian dari wilayah Surabaya Utara, memiliki 4 kelurahan yaitu Kel. Kedung Cowek, Kel. Bulak, Kel. Kenjeran dan Komplek Kenjeran, serta Kel. Sukolilo. Masyarakat nelayan di pesisir merupakan kelompok masyarakat tertinggal, proses pembangunan yang diterima oleh masyarakat masih jauh dari yang diharapkan, khususnya pada kelompok ibu nelayan tradisional. Pada kelompok nelayan tradisional, peranan istri nelayan dituntut semakin lebih besar dalam mencari alternatif pendapatan lain untuk mencukupi kebutuhan ekonomi rumah tangga. Kaum perempuan pesisir, khususnya istri nelayan memiliki peranan ganda dalam lingkungan masyarakat pesisir. Adapun usaha yang telah dilakukan oleh wanita nelayan Kedung Cowek Kenjeran saat ini sedang rame-ramenya meningkatkan nilai hasil laut dengan berbagai macam sistem pengolahan, mengingat banyaknya hasil laut yang ditangkap oleh nelayan^[2]. Sisi lain hasil laut seperti udang dan lorjuk sangat besar manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Udang dan lorjuk merupakan salah satu sumber mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti besi (Fe), fosfor (P), Flour (F), dan iodium (I)^[3].

UKM yang dipilih dari Kecamatan Bulak yakni UKM Bunda dan UKM Pawon Yes dengan panduan sesuai dengan jadwal dari tim Abmas ITS, UBHARA, dan UNUSA, serta bersama dengan mahasiswa KKN dari Aktuaria ITS. UKM Bunda ingin memajukan wanita-wanita pesisir dengan sumber daya alam, beralamat di Mistar 8 Kel. Sukolilo Baru Kec. Bulak. Mitra kedua yakni UKM Pawon Yes adalah para istri nelayan Kel. Sukolilo Baru Kec. Bulak.

UKM Pawon Yes berdiri sejak 7 tahun lalu yang memproduksi beberapa jenis makanan yang menarik dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan bahan dasar dari ikan asap yang tidak dapat bertahan lama. Dalam rangka meningkatkan nilai jual, dilakukan pengolahan lebih lanjut seperti: nugget, *patty* atau daging burger, sushi dan aneka olahan lain dengan bahan baku dari ikan asap. UKM didirikan dari rasa peduli kepada masyarakat sekitar Pantai Kenjeran. Dari banyaknya jumlah panen ikan asap hanya bisa dijual berupa ikan asap mentah ke beberapa restoran, sebagian besar sisanya dibuang karena tidak laku. Kemudian muncul inisiatif beliau untuk membuat makanan berbahan baku dari ikan asap.

Hal yang perlu diperhatikan yakni cara pengolahan agar ikan asap aman untuk dikonsumsi. Ikan asap segar dibersihkan, dicuci bersih, dipotong atau dihaluskan, lalu dicampur dengan beberapa sayuran, dibentuk bulat. Selanjutnya dipanasi di atas wajan teflon supaya tidak lengket, dan dibentuk sesuai selera. Untuk sushi, ikan cukup dimasukkan ke dalam nasi lalu dibentuk, kemudian digoreng dengan minyak. Namun, permasalahan yang ada yakni para wanita UKM dalam melaksanakan aktifitas usahanya belum secara profesional, dan masih bersifat seadanya.

1.1 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Berdasarkan kesepakatan antara tim pengabdian, UKM Bunda, dan UKM Pawon Yes para istri nelayan Kel. Sukolilo Baru Kec. Bulak yang memiliki keterkaitan sebagai wirausaha, maka justifikasi persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian diilustrasikan berikut:

1. Mendesain (rancang-bangun), pelatihan, praktek dan pendampingan penggunaan (termasuk *maintenance* dan perawatan/*troubleshooting*), penggunaan *Frying Pan* (penggorengan) yang berteknologi. Spesifikasi:
 - (a) Bahan: Besi Baja
 - (b) Berat alat: 9 kg
 - (c) Dimensi alat: 35 x 45 cm x 2mm
2. Mendesain (rancang-bangun), pelatihan, praktek dan pendampingan penggunaan (termasuk *maintenance* dan perawatan/*troubleshooting*), penggunaan Panci Kukus Kotak Susun (*Steamer*) yang berteknologi. Spesifikasi:
 - (a) Dimensi alat: Diameter 45cm

- (b) Berisi: 1 Dandang + 1 Sarangan Dalam + 1 Tutup
 - (c) Bahan: *Stainless steel*
 - (d) Berat: 6 kg
3. Mendesain (rancang-bangun), pelatihan, praktek dan pendampingan penggunaan (termasuk *maintenance* dan perawatan/*troubleshooting*) alat kompor dua tungku yang besar. Spesifikasi:
- (a) Dimensi alat: 720 x 420 x 127 mm
 - (b) Bahan: *Stainless steel*
 - (c) Berat: 8 kg
4. IPTEK, dengan memberikan pelatihan kreatifitas dan inovasi pembuatan produk dari bahan ikan laut hasil wilayah pesisir kenjeran kepada Mitra 1 dan Mitra 2. Sebagai wirausaha inovasi dan kreasi harus selalu dilakukan untuk mengantisipasi kejenuhan pembelian dari konsumen, melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce* agar produk dikenal baik di Jawa Timur bahkan di luar pulau karena memiliki daya saing.

1.2 | Target Luaran

Tujuan program Pengabdian Masyarakat ini adalah:

1. Untuk membantu mengembangkan salah satu *home industry* dalam perbaikan produksi dan pemasaran. Perbaikan tersebut diharapkan mampu meningkatkan produktivitas produksi Ikan Asap *Iwak Obong*.
2. Mendesain (rancang-bangun), pelatihan, praktek dan pendampingan penggunaan (termasuk *maintenance* dan perawatan/*troubleshooting*) penggunaan alat *Frying Pan* (penggorengan), alat kompor dua tungku yang besar.
3. Pelatihan ketrampilan praktek, dan pendampingan untuk pelatihan, praktek, dan pendampingan menularkan pola pikir dan perilaku seorang wirausaha pada peserta Mitra 1 dan Mitra 2. Serta pelatihan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce*.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

2.1 | Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal

Upaya mendorong partisipasi *stakeholder* dalam pembangunan sosial dapat dilakukan melalui: (1) reorientasi birokrasi ke arah hubungan yang efektif dengan masyarakat melalui koalisi jaringan komunitas; (2) peningkatan rasa tanggung jawab dimana rakyat membangun diri sendiri, kesadaran memahami kebutuhan, masalah, kemampuan dan potensi mereka; dan (3) memperlancar komunikasi antara berbagai *stakeholders* lokal. Perlu penerapan prinsip penuntun yakni mendatangi rakyat, hidup bersama rakyat, belajar dari rakyat, merencanakan dan kerjasama dengan rakyat, mulai dengan diketahui rakyat, bangun dan kembangkan, ajari dengan contoh, memperkenalkan pola bukan memamerkan, menunjukkan sistem bukan menciptakan rintangan, menyelaraskan persepsi, mengubah pola-pola secara kreatif, dan memberikan kebebasan berkreati^[4].

Konsep pembangunan berpusat rakyat dengan fokus pada pemberdayaan masyarakat merupakan sebuah strategi pendekatan, dimana insiatif kreatif dari rakyat menjadi dasar kebijakan pembangunan. Membangun kesejahteraan masyarakat perlu melibatkan rakyat dalam prosesnya agar penentu kebijakan memahami seksama persoalan sesungguhnya. Faktor kunci keberhasilannya adalah: (1) komitmen penentu kebijakan; (2) kemampuan fasilitator mendampingi masyarakat; (3) lingkungan mendukung perubahan bersama; dan (4) ada jaminan untuk dapat berubah dan hasil studi sebagai sumber atau referensi dalam membuat kebijakan. Diperlukan intervensi dalam penguatan dan pemahaman masyarakat untuk mengetahui dan mengembangkan sektor tertentu melalui pendekatan partisipasi. Hal itu dapat membantu masyarakat mengetahui dan memahami proses pengelolaan sumber daya, sehingga pelaksanaan program pembangunan menjadi lebih berkesinambungan^{[4] [5] [6]}.

Berdasarkan model pemasaran relasional berbasis teknologi informasi, dapat diimplementasikan pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal lebih terarah, sehingga tujuan dan sasaran pembangunan yang berlangsung di daerah dapat dicapai yaitu:

1. Terlaksananya upaya percepatan pengembangan ekonomi lokal melalui pelibatan pemerintah, dunia usaha, masyarakat lokal, dan organisasi masyarakat madani dalam suatu proses yang partisipatif.
2. Terbangun dan berkembangnya kemitraan dan aliansi strategis dalam upaya percepatan pengembangan ekonomi lokal diantara *stakeholder* secara sinergis.
3. Terbangunnya sarana dan prasarana ekonomi yang mendukung upaya percepatan pengembangan ekonomi lokal.
4. Terwujudnya pengembangan dan pertumbuhan UKM secara ekonomis dan berkelanjutan.
5. Terwujudnya peningkatan pendapatan masyarakat, berkurangnya pengangguran, menurunnya tingkat kemiskinan.
6. Terwujudnya peningkatan pemerataan antar kelompok masyarakat, antar sektor dan antar wilayah.
7. Terciptanya ketahanan dan kemandirian ekonomi masyarakat lokal.

2.2 | Teknologi (E-commerce)

Melalui pemasaran *online* Instagram, Whatsaap Business, Youtube, serta *website* untuk jangkauan menjadi lebih luas dan tidak terbatas. Konsumen dapat menemukan produk dimanapun mereka berada selama terdapat internet untuk mengaksesnya. Pemasaran secara *online* ini memberikan kemudahan yang lebih banyak untuk konsumennya, diantaranya kemudahan dalam memilih barang, pembayaran, dan pelanggan tidak perlu jauh-jauh untuk datang ke toko. Pelanggan cukup duduk rumah bersama gadget dan akses internetnya untuk mengakses toko virtual^[7].

2.3 | Jenis Ikan yang Biasa Dijadikan Ikan Asap

2.3.1 | Ikan Pari

Ikan pari atau sering juga disebut sebagai Ikan Peh merupakan jenis ikan bertulang rawan^[8].



Gambar 1 Berbagai macam ikan yang biasa dijadikan Ikan Asap.

Berikut adalah kandungan zat gizi dari ikan asap:^[9]

- Lemak: 1 gram atau 1% dari AKG
- Asam lemak Omega-3: 168 mg
- Zat besi: 12 mg atau 66% dari AKG
- Vitamin A: 10 mikrogram atau 9% dari AKG

- Vitamin B12: 42 mikrogram atau 700% dari AKG
- Vitamin C: 11,1 mg atau 18% dari AKG
- Kalsium: 78,2 mg atau 7% dari AKG
- Kalium: 533,8 mg atau 15% dari AKG
- Mangan: 0,4 mg atau 21% dari AKG
- Selenium: 20,7 mikrogram atau 30% dari AKG
- Karbohidrat: 2 gram atau 1% dari AKG
- Kalori: 63 kkal



Gambar 2 Jenis Ikan Pari yang biasa dijadikan Ikan Asap.

Manfaat ikan asap untuk kesehatan sangat vital dan baik untuk kesehatan yaitu:

1. Menurunkan dan Mengontrol Kadar Kolesterol

Salah satu kandungan yang terdapat pada ikan pari, yang dapat membantu proses pertumbuhan adalah Omega 3 atau asam lemak tak jenuh. Kandungan inilah yang dapat berfungsi dengan baik dalam menjaga stamina tubuh kita agar tetap sehat, salah satu kandungan yang dapat mengontrol kolesesterol tubuh agar tetap normal berasal dari manfaat Omega 3. Kandungan tersebut di dalamnya terdapat EPA dan juga DHA, yang mampu menurunkan kolesesterol tinggi dan mengikat lemak tidak baik dalam tubuh kita.

2. Mengatasi Masalah Pencernaan

Masalah pencernaan, merupakan terjadinya sesuatu gangguan pada saluran pencernaan kita, serat pada protein ikan pari, hanya memiliki rantai penyusun protein yang pendek. Sehingga penyerapan terjadi lebih cepat dan mudah, namun hal tersebut tidak memberatkan kinerja pada usus halus kita, sehingga dapat membantu proses pencernaan kita agar lebih bekerja secara normal tanpa masalah.

3. Mencegah Stroke

Stroke terjadi karena ada penyumbatan yang terjadi pada aliran darah kita, penyempitan serta pecahnya pembuluh darah yang menuju ke otak. Sehingga asupan darah dan oksigen yang menuju ke otak semakin menurun dan dapat membuat sel sel syaraf otak menjadi mati, untuk itu kita sangat disarankan untuk perlu mengonsumsi ikan pari sebagai pencegahannya.

4. Mencegah Anemia

Manfaat ikan pari lainnya adalah dapat mencegah penyakit anemia atau kekurangan sel darah merah. Kandungan zat besi pada ikan pari dapat memberi asupan nutrisi yang cukup baik bagi tubuh sehingga produksi sel darah merah berjalan lancar.

5. Baik untuk Kesehatan Gigi dan Tulang

Kandungan kalsium dan manfaat fosfor pada ikan pari juga sangat baik untuk kesehatan gigi dan tulang sehingga baik gigi maupun tulang dapat tumbuh sehat dan kuat. Terutama pada anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan dimana diperlukan asupan kalsium dan fosfor dalam jumlah cukup.

3 | METODE KEGIATAN

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan program pengabdian ini oleh Tim Pengabdian Masyarakat dan Mitra adalah sebagai berikut:

1. Kunjungan pendahuluan ke Mitra 1 dan 2 persiapan meliputi:
 - (a) Melakukan komunikasi awal tentang rencana kegiatan antara Tim Pelaksana dengan kedua Mitra.
 - (b) Menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati bersama antara Tim Pelaksana dengan kedua Mitra sesuai dengan jadwal dari team ITS,UBHARA dan UNUSA.
 - (c) Menentukan dan mendiskusikan jenis partisipasi mitra untuk mendukung setiap kegiatan yang diusulkan oleh Tim Pelaksana pengabdian.
2. Peningkatan proses produksi untuk peningkatan kualitas hasil menggunakan teknologi dengan melakukan desain (rancang-bangun), pelatihan, praktek, dan pendampingan.
3. Melakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada para wanita yang memiliki keterkaitan sebagai wirausaha dari berbagai kalangan, Kedung Cowek Surabaya dan teknologi dalam melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce*.

4 | HASIL DAN DISKUSI

Hasil dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah:

1. Meningkatkan penggunaan alat *Frying Pan* dan panci kukus kotak susun (*Steamer*) yang berteknologi sehingga produk tetap higienis dan hasil berkualitas, berdaya saing, dan berdaya jual tinggi.
2. Penggunaan alat kompor 2 (dua) tungku yang besar maka hasil dari olahan ikan asap akan memiliki bentuk, rasa, dan tekstur yang lebih baik dengan proses penggunaan alat tersebut.
3. Memberikan pemahaman dan pengetahuan bagi Mitra 2 khususnya yang memiliki keterkaitan sebagai wirausaha dan desain *website* menggunakan *wordpress* karena praktis.

Macam-Macam Produk Pengolahan Ikan:

1. Nugget
2. Patty atau Daging Burger
3. Sushi

Gambar (3) adalah kondisi Mitra 1 dan Mitra 2 bersama-sama melakukan inovasi dan kreasi berbagai produk olahan bahan dasar ikan asap. Pada Gambar (4) adalah hasil berbagai macam olahan ikan asap sebagai hasil laut pesisir yang dihasilkan.

Produk Olahan Ikan asap UKM mitra merupakan satu-satunya UKM Surabaya yang mengolah ikan asap menjadi beberapa makanan. Cara pengolahan ikan asap yang dilakukan UKM ini bersih. Selain itu ikan asap juga sebenarnya banyak memiliki



Gambar 3 Bahan baku dan proses produksi aneka olahan Ikan Asap.



Gambar 4 Hasil pengolahan dari bahan dasar Ikan Asap.

manfaat, salah satunya adalah kandungan Omega 3 yang berfungsi dengan baik dalam menjaga stamina tubuh kita agar tetap sehat. Baik mitra 1 maupun mitra 2 semakin mendapatkan pemahaman IPTEK dengan memberikan pelatihan kreatifitas dan inovasi pembuatan produk dari bahan ikan laut hasil wilayah pesisir kenjeran kepada mitra 1 dan mitra 2. Sebagai wirausaha inovasi dan kreasi harus selalu dilakukan untuk mengantisipasi kejenuhan pembelian dari konsumen, melakukan kegiatan pemasaran *e-commerce* agar produk dikenal baik di Jawa Timur bahkan di luar pulau karena memiliki daya saing. Untuk diaplikasikan dalam berwirausaha, serta perilaku sebagai seorang wirausaha. *Website* sebagai media promosi untuk meningkatkan pemasaran hasil olahan ikan asap. Bagi mitra 1 hasil produk aneka olahan ikan asap semakin dikenal di Jawa Timur bahkan sampai luar pulau. Bagi Mitra 2 mendapatkan bekal *soft skill*.



Gambar 5 Beberapa momen Mitra menjelaskan mengenai produksi kepada Mahasiswa KKN Aktuaria.

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Permasalahan yang dihadapi adalah mesin yang digunakan dalam produksi masih manual, kurangnya edukasi mengenai cara mengembangkan usaha serta kurangnya edukasi mengenai *e-marketing* yang salah satu faktor penghambat jalannya operasional.

Alternatif pemecahan masalah terdiri atas pembuatan peralatan yang menunjang produksi seperti alat *Frying Pan* (penggorengan) yang berteknologi. Penggunaan Panci Kukus (*Steamer*) yang berteknologi dan memberikan edukasi dan pendampingan untuk mengembangkan usaha dan memanfaatkan teknologi untuk memasarkan produk yang akan ditawarkan. Metode pelaksanaan untuk mengimplementasikan program ini ialah dengan menerapkan fungsi manajemen yaitu *planning, organizing, actuating* dan *controlling*.

Hasil yang dicapai yakni adanya peralatan produksi yang lebih modern, agar dapat meningkatkan produktivitas perusahaan, UKM mitra mampu mengembangkan usaha dengan menciptakan inovasi produk baru mengenai pengolahan Ikan Asap seperti burger iwak obong, dll. Mitra mampu memanfaatkan teknologi melalui Instagram, Youtube, serta *website* untuk memasarkan produk, sehingga memperluas pangsa pasar. UMKM mitra diharapkan mampu mempertahankan dan meningkatkan existensi dengan memanfaatkan teknologi yang ada, serta selalu menciptakan produk-produk yang lebih inovatif tetapi tetap mempertahankan cita rasa, kualitas dan higienisan produk.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Direktorat Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat – ITS sesuai dengan Kontrak Pelaksanaan Program Program Pengabdian Kepada Masyarakat Sesuai dengan Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk Dana ITS Tahun 2022. Nomor Kontrak Induk:1103/PKS/ITS/2022, tanggal 30 Maret 2022 Nomor Kontrak Pengabdian: No: 1104/PKS/ITS/2022, tanggal 30 Maret 2022.

Referensi

1. Dumairy. Perekonomian Indonesia. Erlangga; 1997.
2. Maro'ah S, Pemasaran Produk Olahan Ikan Laut Ukm Kenjeran Surabaya Berbasis Marketing Mix Syariah. Universitas 17 Agustus; 2016.
3. Tan F. Arah Dan Pembinaan Serta Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah Dalam Era Globalisasi. Jurnal Ekonomi [www openpdf com](http://www.openpdf.com) Diakases pada April 2014;.
4. Saharuddin S. Pemberdayaan Masyarakat Miskin Berbasis Kearifan Lokal. *Sodality*;3(1):180809.
5. Soehardjoepri, Oktaviana PP, Widyaswari MS. Diversifikasi “Rengginang Aneka Rasa dari Olahan Hasil Laut” Pemberdayaan Wanita Pesisir (Daerah Cumpat-Kedung Cowek–Bulak-Kenjeran Surabaya). *Sewagati* 2022;6(1):40–45.
6. Tukiran, PUSAT STUDI KEPENDUDUKAN DAN KEBIJAKAN UNIVERSITAS GADJAH MADA, editor, Ketertinggalan dan Kemiskinan di Daerah Pesisir Indonesia; 2015. <https://cpps.ugm.ac.id/ketertinggalan-dan-kemiskinan-di-daerah-pesisir-indonesia-oleh-tukiran/>.
7. Mukhsin M. Manfaat Penerapan Marketing Online (Menggunakan E-Commerce Dan Media Sosial) Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Ukm). *Teknokom* 2019;2(1):1–10.
8. Ninna, Ria, editor, 7 Jenis Ikan yang Biasa Dijadikan Ikan Asap; 2021. <https://resepkoki.id/7-jenis-ikan-yang-biasa-dijadikan-ikan-asap/>.
9. Manfaat co id, Redaksi Manfaat, editor, 61 Manfaat Ikan Tuna Untuk Kesehatan; 2022. <https://manfaat.co.id/manfaat-ikan-tuna>.

Cara mengutip artikel ini: Atok, M., Soehardjoepri, Widiana, M.E., Widyaningrum, M.E., Widyaswari M.S., (2023), Diversifikasi Olahan Ikan Asap *Iwak Obong*: Pemberdayaan Wanita Pesisir Berdaya Saing Tinggi pada Masa *New-normal*, *Sewagati*, 7(6):855–862, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i6.507>.