

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat terhadap Pemanfaatan Ikan Kedukang (*Hexanemichthys sagor*) Sebagai Income Generating Masyarakat Muara Gembong

Increasing Public Knowledge on The Use of Kedukang Fish (*Hexanemichthys sagor*) as Income Generating For The Muara Gembong Community

¹Annis Kandriasari, ²Ari Fadiati

¹Program Studi ¹Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Korespondensi: Annis Kandriasari, annis@unj.ac.id

Naskah Diterima: 5 Nopember 2022. Disetujui: 24 April 2023. Disetujui Publikasi: 30 April 2024

Abstract. Pantai Sederhana Village, included in the Muara Gembong District, Bekasi Regency, is an area with the potential for food ingredients in the form of kedukang or sembilang fish. This type of fish has a high content of protein, phosphorus, and omega-3 fatty acids so it has the potential to be used in a variety of processed foods, one of which is pempek adaan. The community service program carried out by the Culinary and Art Vocational Education Study Program in the Pantai Sederhana Village aims to create diversification of processed kedukang fish products that have a high shelf life and high selling value. This activity uses the training method through interactive demonstrations involving 20 participants, namely the people of Pantai Sederhana Village. Based on the results of the average pre-test and post-test scores of the training participants, it can be concluded that there was an increase in the participants' knowledge by 23.5 points after participating in the program. The results of the assessment of satisfaction with the implementation of community service activities stated that 80.87% of participants rated the activity as going very well and had succeeded in motivating the participants to start entrepreneurship. This training is expected to help increase the knowledge and abilities of the trainees so that they can improve their welfare and generate income for their families.

Keywords: *Pempek adaan, kedukang fish, income generating.*

Abstrak. Desa Pantai Sederhana yang masuk dalam wilayah Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi merupakan wilayah yang memiliki potensi bahan pangan berupa ikan kedukang atau ikan sembilang. Jenis ikan tersebut memiliki kandungan protein, fosfor, dan asam lemak omega 3 yang tinggi sehingga sangat berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai beragam olahan pangan, salah satunya adalah pempek adaan. Program pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Pendidikan Tata Boga di Desa Pantai Mekar bertujuan untuk menciptakan diversifikasi produk olahan ikan kedukang yang memiliki daya simpan dan nilai jual tinggi. Kegiatan ini menggunakan metode pelatihan melalui demonstrasi interaktif yang melibatkan peserta kegiatan yaitu masyarakat Desa Pantai Mekar yang berjumlah 20 orang. Berdasarkan hasil rata-rata nilai pre-test dan post-test peserta pelatihan, dapat disimpulkan terdapat peningkatan pengetahuan peserta sebesar 23,5 setelah mengikuti pelatihan. Hasil penilaian kepuasan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat menyatakan bahwa 80,87% peserta menilai kegiatan sudah berjalan dengan sangat baik dan

berhasil memotivasi peserta kegiatan untuk memulai berwirausaha. Pelatihan ini diharapkan dapat membantu meningkatkan pengetahuan dan kemampuan peserta pelatihan agar dapat meningkatkan kesejahteraan serta mendatangkan *income generating* bagi keluarga.

Kata Kunci: *Pempek adaan, ikan kedukang, income generating*

Pendahuluan

Desa Pantai Sederhana merupakan salah satu desa yang terletak pada kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi yang daerahnya terdiri dari pantai, sungai, dan tambak-tambak terbuka (Saribanon dkk., 2017). Masyarakat di wilayah tersebut mayoritas bekerja sebagai nelayan dan mengelola budidaya tambak, dengan tingkat pendidikan rata-rata masyarakatnya adalah tamatan sekolah dasar (Aziz dkk., 2016). Wilayah tersebut memiliki potensi sumber daya kelautan yang sangat beragam dengan variasi komoditas unggul salah satunya adalah ikan kedukang. Kondisi dan keadaan masyarakat di Desa Pantai Sederhana, mengakibatkan minimnya pemanfaatan bahan pangan lokal unggulan yaitu ikan kedukang dan umumnya menjual ikan tersebut dalam keadaan segar. Hal ini sangat disayangkan karena ikan termasuk dalam kategori *high perishable food* atau bahan pangan mudah rusak karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Perlu dilakukan pemanfaatan ikan kedukang menjadi produk olahan dengan daya simpan yang lebih panjang serta bernilai jual tinggi.

Ikan kedukang atau yang dikenal juga dengan nama ikan sembilang merupakan spesies perikanan air payau yang komersial dan hidup pada perairan pantai serta hidup juga di perairan muara sungai. Ikan ini memiliki karakteristik yang tidak bersisik, bentuk dan rasa ikan yang menyerupai ikan lele atau *catfish* serta tergolong sebagai ikan karnivora karena memakan ikan kecil serta udang (Heirina, 2022). Ikan kedukang segar memiliki kandungan nutrisi yang tinggi seperti protein sebesar 28,39%, lemak sebesar 6,01%, kadar abu 1,42%, dan kadar air 59,25% (Rokayah & Sumarto, 2018). Potensi ikan kedukang yang ada di desa Pantai Sederhana sangatlah besar untuk dimanfaatkan menjadi produk pangan olahan, salah satunya adalah pempek adaan.

Pempek adaan merupakan salah satu jenis dari pempek yang merupakan makanan khas dari daerah Palembang, Lampung, dan sekitarnya. Pempek memiliki bahan dasar berupa ikan giling, tapioka, dan telur (Marson & Riani, 2015). Ikan yang digunakan pada pembuatan pempek merupakan ikan berdaging putih dengan kandungan *myoglobin* yang rendah sehingga menghasilkan warna pempek yang cerah (Nofitasari, 2015). Tapioka memiliki fungsi sebagai pengikat air, menyatukan bahan-bahan lain sehingga adonan bisa dibentuk, dan memberikan tekstur pada produk akhir pempek (Oksilia dkk., 2018). Proses pembentukan pempek adaan yaitu dibentuk dengan menggunakan jari tangan dengan cara adonan dikepal-kepal dan dikeluarkan melalui sela-sela antara jempol dan jari telunjuk yang melingkat lalu adonan diambil menggunakan sendok makan memutar dan dimasukkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan (Fadiati, 2021). Ciri khas dari pempek adaan adalah memiliki bentuk bulat, menggunakan santan dan bawang bombai pada adonannya, serta diolah dengan cara digoreng tanpa proses perebusan terlebih dahulu.

Berdasarkan permasalahan dan penjelasan di atas, maka kegiatan pelatihan pembuatan pempek adaan dengan memanfaatkan ikan kedukang menjadi pokok kegiatan pengabdian pada masyarakat di desa Pantai Sederhana. Kegiatan pelatihan dengan menggunakan teknik demonstrasi terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan. Hasil pelaksanaan pelatihan inovasi produk stik bawang di Desa Kedungwangi, menyatakan terdapat peningkatan pengetahuan sebesar 75% dibandingkan sebelum mengikuti pelatihan (Sa'diyah & Tazkiyah, 2023). Pelatihan dengan menggunakan teknik demonstrasi

pada pembuatan bakso ikan berbahan dasar ikan patin di Kecamatan Karang Intan juga terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta yang semula (*pre-test*) memperoleh nilai rata-rata 45% meningkat menjadi 90% (nilai *post-test*) (Rifa'i dkk., 2022).

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa Pantai Sederhana dalam memanfaatkan ikan kedukang sebagai bahan utama pembuatan pempek adaan. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal unggulan sekaligus menambah nilai diversifikasi pangan dengan menghasilkan produk olahan berdaya simpan panjang dengan nilai jual yang tinggi. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut, diharapkan dapat menjadi solusi meningkatkan kesejahteraan keluarga serta meningkatkan income generating masyarakat di desa Pantai Sederhana.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Lokasi kegiatan ini adalah di desa Pantai Sederhana, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat dan dilaksanakan pada tanggal 21 Juli 2022.

Khalayak Sasaran. Ibu rumah tangga dan Anggota Karang Taruna yang merupakan representasi dari masyarakat Desa Pantai Sederhana, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi yang berjumlah 20 peserta. Penentuan sasaran kegiatan berdasarkan kelompok masyarakat yang produktif dan mampu menyebarkan informasi dari pelatihan kepada masyarakat lainnya.

Metode Pengabdian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berbentuk pelatihan dengan menggunakan tiga metode yaitu: 1) Penyampaian materi terkait bahan baku yang digunakan yaitu ikan kedukang serta produk olahan yang akan dihasilkan yaitu pempek adaan dengan metode ceramah; 2) Demonstrasi pembuatan pempek adaan yang dilakukan oleh pemateri dengan dibantu oleh peserta kegiatan sehingga terjadi proses interaksi secara langsung dengan metode demonstrasi; dan 3) Kegiatan tanya jawab terkait materi pelatihan dan penilaian produk pelatihan dengan cara mencicipi produk hasil pelatihan. Penilaian peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dilakukan dengan pengisian *pre-test* dan *post-test* oleh peserta, sedangkan penilaian kepuasan terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui pengisian angket atau kuesioner kepuasan pelatihan.

Indikator Keberhasilan.

1. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dilihat dari perbandingan nilai rata-rata hasil pengerjaan *pre-test* dan *post-test* oleh peserta pelatihan minimal sebesar 20 poin.
2. Kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dinilai dengan pengisian kuesioner dengan nilai minimal sebesar 75%.

Metode Evaluasi. Metode evaluasi bertujuan untuk melihat indikator keberhasilan yang diuraikan di atas. Metode yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan ini adalah pengisian *pre-test* dan *post-test* oleh peserta pelatihan (Rifa'i dkk, 2022; Sa'diyah & Tazkiyah, 2022; Mariani & Artanti, 2023) serta pengisian kuesioner kepuasan peserta pelatihan (Mariani & Artanti, 2023; Fadiati, Kandriasari, & Riyanto, 2022).

Hasil dan Pembahasan

A. Persiapan Kegiatan Pelatihan

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, dilakukan uji coba terlebih dahulu untuk menghasilkan pempek adaan yang baik. Pempek adaan memiliki cita rasa

yang agak asin, gurih, tekstur yang kenyal, berwarna putih kekuningan serta aroma khas pempek adaan (Anita, 2014). Proses menggoreng mengakibatkan terjadinya proses pembentukan lapisan luar yang disebut dengan *crust* atau kerak (Gardjito dkk., 2019). Suhu yang tepat digunakan untuk menggoreng bahan dasar ikan yang diberi adonan yaitu 170-175°C (Soenardi, 2002). Peralatan yang dipilih untuk menggoreng sebaiknya menggunakan alat berbahan dasar *steinless steel* yang mana ditetapkan sebagai penghantar panas yang baik, dilapisi dengan menggunakan *aluminium* agar panasnya merata (Karina dkk., 2017). Proses menggoreng pada pempek adaan akan menghasilkan warna permukaan luar putih kekuningan, karena adanya proses *maillard* yang mana adanya reaksi antara protein, gula dan panas tinggi (Gardjito, 2019). Berikut ini merupakan hasil uji coba pada pembuatan pempek adaan.



Gambar 1. Hasil uji coba pempek adaan

Setelah itu, dilakukan penyusunan materi untuk peserta pelatihan, penyusunan soal *pre-test* dan *post-test*, serta penyusunan kuesioner kepuasan pelanggan yang nantinya akan digunakan sebagai bahan evaluasi keberhasilan kegiatan pelatihan.

B. Penyampaian Materi Pelatihan

Penyampaian materi terkait Pempek Adaan dan pemanfaatan bahan pangan lokal unggulan berupa ikan kedukang atau ikan sembilang dilakukan oleh pemateri yang merupakan dosen program studi Pendidikan Tata Boga menggunakan media *power point* dengan metode ceramah. Metode ceramah merupakan penerangan dan penuturan lisan oleh pemberi materi secara langsung di depan muka peserta (Savira dkk., 2018).

C. Demonstrasi Pembuatan Produk Pelatihan dan Tanya Jawab

Demonstrasi adalah metode penyajian dengan memperagakan dan mempertunjukkan tentang suatu proses situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan (Silvia, 2014). Peserta kegiatan telah diberikan *hand out* materi pelatihan yang di dalamnya sudah berisi resep dari produk pempek adaan dengan pemanfaatan ikan kedukang. Demonstrasi yang dilakukan pada pelatihan ini dimulai dengan menunjukkan bahan-bahan yang digunakan serta persiapan yang harus dilakukan sebelumnya seperti proses pengupasan dan pemotongan serta penimbangan bahan. Informasi yang



Gambar 2. Hasil pelaksanaan penyampaian materi

disampaikan pada tahap ini adalah alat-alat yang perlu dipersiapkan untuk membuat pempek adaan seperti wadah (*bowl*), *mixer*, spatula kayu, sendok, wajan, spatula, dan tirisan (*strainer*).

Langkah selanjutnya diperlihatkan proses pembuatan pempek adaan yang dimulai dengan mencampurkan bahan-bahan seperti ikan kedukang giling, telur, bawang bombai, dan santan yang dicampur dengan menggunakan *mixer* agar semua bahan dapat tercampur rata, kemudian ditambahkan bahan kering berupa tapioka lalu diaduk hingga tercapai konsistensi adonan pempek yang diinginkan. Selanjutnya adalah proses pembentukan dan penggorengan pempek adaan yang kemudian dimasak hingga matang dan siap disajikan.



Gambar 4. Proses demonstrasi pembuatan produk pelatihan

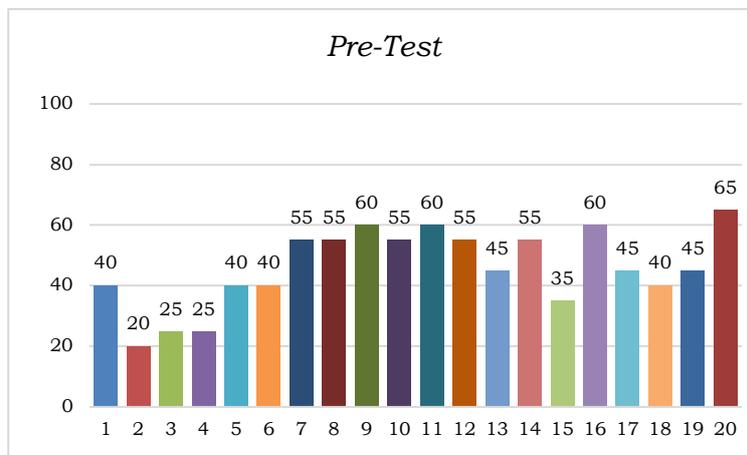
Kegiatan demonstrasi dilakukan secara interaktif, dimana perwakilan peserta kegiatan pelatihan dipersilahkan untuk ikut membantu proses pembuatan pempek dan juga diperbolehkan untuk melakukan tanya jawab dengan pemateri apabila ada langkah-langkah pembuatan pempek adaan yang kurang jelas. Pemateri juga menunjukkan beberapa tips dalam membuat pempek adaan agar menghasilkan produk dengan karakteristik dan kualitas yang baik. Pada saat kegiatan demonstrasi berlangsung, pemateri juga menanyakan kepada peserta pelatihan terkait pemanfaatan ikan kedukang di desa Pantai Sederhana. Berdasarkan hasil jawaban dari peserta kegiatan, ikan kedukang selama ini hanya dijual dalam bentuk segar dan belum pernah dicoba untuk diolah menjadi produk pangan olahan seperti pempek.

Setelah kegiatan demonstrasi selesai dan produk pelatihan telah matang, pemateri kemudian membagikan produk pelatihan kepada peserta untuk dicicipi

dan dinikmati. Kegiatan menikmati produk hasil pelatihan dibarengi dengan sesi tanya jawab terkait materi serta produk yang dibuat pada kegiatan pelatihan. Peserta kegiatan terlihat cukup antusias dalam melakukan sesi tanya jawab. Terdapat beberapa pertanyaan terkait bahan baku pembuatan pempek, bahan substitusi, serta teknik pengolahan pempek adaan. Pemateri juga memberikan saran serta masukan terkait cara pengemasan produk pempek adaan ikan kedukang agar dapat dijadikan sebagai produk usaha rumahan.

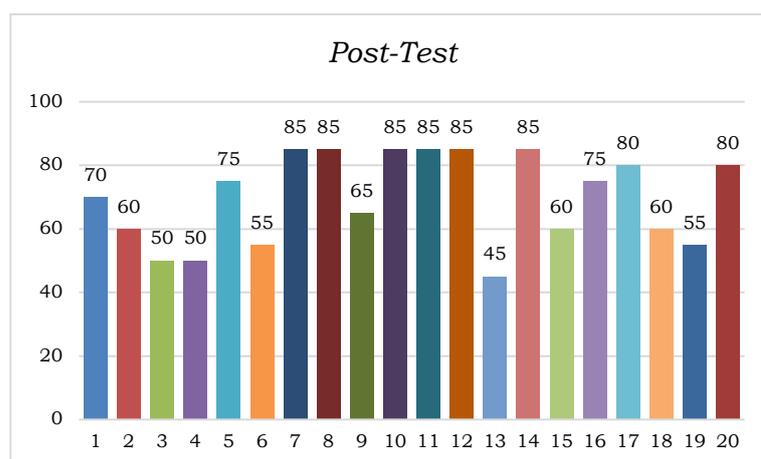
D. Keberhasilan Kegiatan

Pre-test dilaksanakan sebelum memberikan materi kepada peserta pelatihan. Tujuan pelaksanaan *pre-test* adalah untuk mengukur pengetahuan peserta pelatihan sebelum mendapatkan materi. Nilai rata-rata *pre-test* pada pelatihan pembuatan pempek adaan ikan kedukang memperoleh hasil 46, dengan sebaran nilai sebagai berikut.



Gambar 2. Hasil perolehan *pre-test*

Setelah kegiatan demonstrasi selesai dilakukan selanjutnya dilakukan pengisian *post-test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta pelatihan. Hasil rata-rata nilai *post-test* adalah 69,5 dengan sebaran nilai sebagai berikut.



Gambar 7. Hasil perolehan *post-test*

Hasil *pre-test* di peroleh rata-rata sebesar 46 dengan hasil *post-test* 69,5 dengan kenaikan presentase sebesar 51,09% yang berarti terdapat peningkatan pengetahuan peserta pelatihan dalam pembuatan pempek adaan ikan kedukang. Jika dilihat dari hasil nilai rata-rata yang didapat maka dapat diketahui kenaikan

nilai rata-rata sebesar 23,5 poin. Angka tersebut berhasil melampaui nilai rata-rata minimal perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah ditentukan yaitu sebesar 20 poin. Berdasarkan nilai tersebut, dapat dikatakan bahwa pengetahuan peserta pelatihan sudah mengalami peningkatan yang baik.

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner kepuasan pelatihan oleh peserta, didapatkan hasil bahwa materi pelatihan sudah dijelaskan dengan sangat baik (40,47%), pelatihan yang diberikan mampu memotivasi peserta untuk berwira-usaha dengan sangat baik (75,8%), peserta pelatihan merasa sangat puas terhadap pelaksanaan pelatihan (80,9%), dan peserta pelatihan sangat menginginkan untuk diadakan pelatihan selanjutnya (75,8%). Hasil penilaian kepuasan pelatihan terbukti mampu melampaui nilai minimal yang ditetapkan yaitu 75% sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan pempek adaan dengan memanfaatkan ikan kedukang telah terlaksana dengan baik.

Kesimpulan

Pengabdian pada masyarakat yang dilakukan di desa Pantai Sederhana dengan memanfaatkan ikan kedukang yang merupakan bahan pangan lokal unggulan menjadi pempek adaan dinilai cukup berhasil, karena peserta pelatihan mengalami peningkatan pengetahuan sebesar 23,5 poin. Peserta kegiatan juga mengikuti pelatihan dengan antusias dan menyatakan puas akan pelaksanaan pelatihan ini. Pelatihan ini diharapkan dapat memotivasi peserta untuk memulai berwirausaha dengan produk pelatihan agar dapat meningkatkan *income generating* serta kesejahteraan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih atas kerjasamanya kepada Kepala Desa Muara Gembong, ibu-ibu PKK dan para pemuda Karang Taruna desa Pantai Sederhana yang telah ikut berpartisipasi pada kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Referensi

- Anita, S. B. (2014). *Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka*. Yogyakarta: Luetikaprio.
- Aziz, A., Wijayanto, D., & P, Y. H. (2016). Kajian pengembangan Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi sebagai kampung wisata bahari. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan Ke-VI*, 33–46.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 6(1), 21–29.
- Fadiati, A., Kandriasari, A., & Riyanto, W. (2022). Penerapan Video Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Dalam Rangka Menjaga Ketahanan Pangan Melalui Pelatihan Digital. *Jurnal Abditek: Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik*, 2(1), 1-11.
- Gardjito, M. F. (2019). *Kuliner Cita Rasa Pedas Nusantara*. Yogyakarta: Nightoon Cookeries.
- Gardjito, M., Indrati, R., & Zahra, Y. H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Heirina, A. (2022). Literature Review: Ekobiologi Ikan Sembilang (*Plotosus* sp.). *JPDP: Jurnal Perikanan Darat dan Pesisir*, 3(1), 1-7.

- Karina, S.M., Endang, T.A. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Mariani & Artanti, G. D. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Jajanan Sehat Berbahan Dasar Ikan Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal Abdinus: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(1), 148-156.
- Marson, J., & Riani, W. (2015). Perbedaan Kadar Kalsium, Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu Pada Pempek yang di Tambahkan Tepung Tulang Ikan Gabus dan Daya Terimanya. *Jurnal Kesehatan*. 10(1), 1-12.
- Nofitasari, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. *Jurnal Sosial Sains*, 10(3), 1-18.
- Oksilia & Pratama, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*. ISSN 2654-8550.
- Rifa'i, M.A., Candra, Muzdalifah, Aisyah, S., Kudsiah, H., & Mubarak, M.S. (2022). Pengembangan Fillet Ikan Patin Menjadi Bakso Ikan untuk Kelompok Pembudidaya Ikan Patin di Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar. *Jurnal Panrita Abdi*, 6(4), 852-859.
- Rokayah, S., & Sumarto, E. (2018). Pengaruh Cara Pemasakan Berbeda Terhadap Kelarutan Protein dan Perubahan Kandungan Kimia Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*). *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(2), 50-58.
- Sa'diyah, H., & Tazkiyah, U. A. (2023). Pelatihan Inovasi Produk *Snack* Stik Bawang di Desa Kedungwangi. *Jurnal Panrita Abdi*, 7(1), 67-76.
- Saribanon, N., dkk. (2017). *Potensi Keanekaragaman Hayati Muaragembong*. Jakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Nasional.
- Savira, A. N., Fatmawati, R., Z., M. R., & S. Muhammad Eko. (2018). Peningkatan Minat Belajar Siswa dengan Menggunakan Metode Ceramah Interaktif. *Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M)*, 1(1), 43-56.
- Silvia, R. (2014). Meningkatkan Keterampilan Memasak Beras Menggunakan Rice Cooker Melalui Metode Demonstrasi Bagi Anak Tunagrahita Ringan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Khusus*, 3(1), 340-349.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Penulis:

Annis Kandriasari, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. E-mail: annis.kandria@gmail.com

Ari Fadiati, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. E-mail: arifadiati508@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Kandriasari, A., & Fadiati, A. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Ikan Kedukang (*Hexanematichthys sagor*) Sebagai Income Generating Masyarakat Muara Gembong. *Jurnal panrita abdi*, 8(2), 254-261.