

**Pengembangan Usaha Kerupuk Amplang Bandeng
untuk Memberdayakan Masyarakat Desa Polejiwa
Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara
Provinsi Sulawesi Selatan**

***Business Development of Milkfish Amplang Crackers
to Empower the Community of Polejiwa Village,
North Luwu, South Sulawesi***

¹Harmita Sari, ²Anita Hafid

¹Jurusan Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Manajemen, Universitas
Muhammadiyah, Palopo

² Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor.

Korespondensi: Harmita Sari, harmitasari93@gmail.com

Naskah Diterima: 09 Desember 2018. Disetujui: 14 Oktober 2019. Disetujui Publikasi: 22 Oktober 2019

Abstract. Amplang cracker is one of fish-based snack which is commonly produced by the community. Amplang crackers, which are generally made from mackerel fish, have a high selling price caused by the price of mackerel fish which are quite expensive in the market compared to the prices of other types of fish. This is why the writer proposed an alternative way to make amplang crackers from milkfish which has an affordable price as the product material. With the processing of milkfish as the raw material, it can reduce production cost which will certainly affect the selling price and also as the new alternative to consuming milkfish not only as of the side dish. The objective and target of this community service program were as an effort to help the community to maximize the production of processed food made from milkfish which can be used as an alternative business in increasing community income. Milkfish amplang crackers have relatively inexpensive price compare with mackerel amplang crackers without reducing the taste quality of the amplang crackers itself. Hence, it is hoped to boost up productivity and community income. The implementation of this community service program was training and demonstration of amplang crackers production. The outcome of this program for the community especially the family welfare program was able to make, to pack with attractive and hygienic design, and to implement good business management.

Keywords: *community service, processed food, amplang crackers*

Abstrak. Kerupuk amplang merupakan salah satu panganan yang berbahan dasar ikan yang pembuatannya cukup banyak digeluti masyarakat. Kerupuk amplang yang umumnya berbahan baku ikan tenggiri memiliki harga jual yang cukup tinggi yang disebabkan oleh faktor harga ikan tenggiri yang tergolong mahal dipasaran dibanding dengan harga ikan jenis lain. Faktor tersebut menjadi alasan penulis untuk mengajukan salah satu alternatif pembuatan kerupuk amplang dengan harga yang cukup terjangkau yaitu dengan menggunakan ikan bandeng sebagai bahan baku untuk pembuatan kerupuk amplang. Dengan adanya pengolahan ikan bandeng sebagai bahan baku kerupuk amplang, dapat meminimalisir biaya bahan baku yang tentunya akan mempengaruhi harga jual kerupuk amplang nantinya serta dapat menciptakan cara baru dalam mengkonsumsi ikan bandeng yang umumnya hanya dikonsumsi sebagai lauk dari makanan pokok. Tujuan dan target hasil kegiatan program pengabdian masyarakat ini adalah sebagai upaya dalam membantu masyarakat untuk memaksimalkan produksi makanan olahan berbahan dasar ikan bandeng yang dapat dijadikan sebagai alternatif usaha dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Kerupuk amplang berbahan baku ikan bandeng

memiliki harga yang relatif murah dibandingkan kerupuk amplang ikan tenggiri tanpa mengurangi rasa dan kualitas kerupuk amplang itu sendiri. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan kegiatan yang dilakukan yaitu pelatihan dan demonstrasi pembuatan kerupuk amplang. Hasil kegiatan dalam pengabdian masyarakat yaitu masyarakat terutama ibu PKK mampu membuat olahan makanan kerupuk amplang, mampu mengemas produk dengan desain menarik dan higienis, dan menerapkan manajemen usaha yang baik.

Kata Kunci: *Pengabdian masyarakat, Makanan olahan, Kerupuk amplang.*

Pendahuluan

Kabupaten Luwu Utara merupakan kabupaten yang terletak di bagian paling utara dari Provinsi Sulawesi Selatan. Kabupaten Luwu Utara terletak pada 01° 53' 19" – 02° 55' 36" LS dan 119° 47' 46" – 120° 37' 44" BT. Kabupaten ini berbatasan dengan Sulawesi Barat dan Tana Toraja di sebelah barat, Sulawesi Tengah di sebelah utara, Kabupaten Luwu Timur di sebelah timur, serta Kabupaten Luwu dan Teluk Bone di sebelah selatan. Penduduk kabupaten ini terdiri dari berbagai suku, seperti Bugis, Toraja, Jawa, hingga Bali, yang tersebar di 12 kecamatan (Statistik daerah Luwu Utara 2018a).

Salah satu kecamatan di Kabupaten Luwu Utara yaitu Kecamatan Malangke Barat. Adapun secara geografis Kecamatan Malangke Barat terletak pada 2 0 41' 8" - 2 0 55' 36" lintang Selatan dan 120 0 14' 50" -120 0 24' 6" Bujur Timur dengan batasnya sebelah selatan yakni kecamatan Baebunta, sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Malangke, sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Luwu, sedangkan sebelah utara berbatasan dengan Teluk Bone dengan luas wilayah sekitar 214,05 Km², Pemerintah Kecamatan Malangke Barat membawahi 13 desa yang berstatus desa definitif (Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara, 2017.).

Kondisi alam yang subur sangat menunjang Kecamatan Malangke Barat menjadi salah satu daerah dengan potensi yang besar dibidang pertanian dan peternakan. Pada tahun 2017, produksi padi di kecamatan ini mencapai 7.079,89 ton yang dihasilkan dari lahan seluas 1.191,90 Ha, selain itu produksi jagung adalah 33.012,36 ton. Sedangkan pada sektor peternakan, kerbau merupakan hewan ternak ukuran besar yang paling banyak terdapat di Kecamatan Malangke Barat. Pada tahun 2017, populasi kerbau mencapai 1.405 ekor. Selain kerbau, hewan ternak ukuran besar lain yang ada di Kecamatan Malangke Barat yaitu sapi dengan populasi 720 ekor, kambing dengan populasi 664 ekor. Tidak hanya hewan ternak berukuran besar, di Kecamatan Malangke Barat juga di ternakkan jenis unggas. Ayam kampung merupakan jenis unggas yang paling banyak dternakkan di Kecamatan Malangke Barat yakni dengan populasi mencapai 108.843 ekor, ayam pedaging 33.000 ekor, ayam petelur 16.740 ekor, dan itik sebanyak 5.750 ekor. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara, 2018b)

Salah satu potensi unggulan yang dimiliki oleh Kabupaten Luwu Utara selain pada sektor pertanian dan peternakan yaitu pada sektor perikanan. Berdasarkan data yang dihimpun melalui Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kabupaten Luwu Utara Tahun 2017 dan 2018 oleh Dinas Perikanan bahwa terjadi peningkatan pada sektor perikanan terutama produksi perikanan budidaya di Kabupaten Luwu Utara dari tahun sebelumnya yaitu dari angka 199.972,71 ton pada tahun 2017 mengalami kenaikan yakni mencapai angka 206.971,30 ton pada tahun 2018. Adapun jenis komoditas perikanan budidaya yang meliputi perikanan air tawar, air laut serta air payau yaitu ikan mas, ikan nila, ikan lele, minapadi, rumput laut, udang, bandeng dan lainnya Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara, 2018c).

Selain potensi pertanian, peternakan, dan perikanan yang menjadi keunggulan Kabupaten Luwu Utara khususnya Kecamatan Malangke Barat, terdapat potensi usaha yang cukup prospektif yakni usaha kerupuk amplang bandeng. Ikan segar baik yang dijual atau dikosumsi langsung oleh masyarakat

dapat dioptimalkan baik dari segi nilai gizi maupun nilai ekonominya salah satunya adalah ikan bandeng (Meta dkk., 2018). Pengolahan ikan bandeng dapat meningkatkan daya simpan dan nilai tambahnya. Ikan bandeng dapat diolah menjadi bermacam-macam produk di antaranya abon, otak-otak, nugget, bandeng krispi, bakso, dan kerupuk amplang (Nusantari dkk., 2016).

Usaha kerupuk amplang bandeng merupakan salah satu ide peluang usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat Kecamatan Malangke Barat. Pembuatan amplang ikan bandeng berpotensi menjadi salah satu sumber mata pencaharian bagi masyarakat serta mampu berdampak positif terhadap peningkatan taraf ekonomi daerah. Berdasarkan data produksi perikanan budidaya tahun 2018 pada Laporan Kinerja Instansi pemerintah Kabupaten Luwu Utara oleh Dinas Perikanan, produksi perikanan jenis komoditas ikan bandeng mencapai 6.878,87 ton. Adapun produksi olahan dari seluruh produksi perikanan pada tahun 2018 yang meliputi produksi ikan budidaya sebanyak 206.971,30 ton dan produksi perikanan tangkap sebanyak 1900 ton juga mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yakni dari 4.996,35 ton pada tahun 2017 yang mencapai angka produksi olahan sebanyak 5.995,60 ton pada tahun 2018. Berdasarkan fakta tersebut dapat disimpulkan bahwa meskipun produksi olahan dari produksi perikanan meningkat dari tahun sebelumnya, nilai tersebut masih tergolong rendah karena dari total produksi perikanan yang meliputi produksi perikanan budidaya dan produksi perikanan tangkap, persentase produksi olahan perikanan hanya 2,87% dari total capaian produksi perikanan pada tahun 2018. Berdasarkan hasil survey penulis di salah satu Desa di Kecamatan Malangke Barat, hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang cara mengolah bahan makanan yang menjadi salah satu faktor penghambat perkembangan usaha khususnya untuk pengolahan ikan bandeng serta minimnya pengetahuan masyarakat mengenai cara menerapkan manajemen usaha dan keuangan dengan baik yang menjadi faktor utama kami mengusulkan ide ini.

Berdasarkan hasil pengamatan maka terdapat beberapa permasalahan pokok yang dihadapi oleh masyarakat di Kecamatan Malangke Barat yaitu (1) minimnya pengetahuan tentang membuat olahan makanan, pengetahuan dan teknologi yang terbatas dalam pengemasan dan promosi; (2) kurangnya pengetahuan mengenai cara menerapkan manajemen yang baik, (3) tidak ada standar akuntansi yang digunakan dalam mengatur keuangan. Dengan demikian maka program ini diarahkan untuk pemecahan masalah meliputi (1) pengenalan cara membuat olahan makanan berdasarkan potensi sumber daya yang akan menjadi bahan baku yaitu ikan bandeng; (2) pengenalan teknologi pengemasan produk dan pembelajaran berupa teori dan praktik tentang cara mengemas produk dengan benar serta cara mempromosikan produk; (3) pelatihan manajemen usaha dan keuangan serta cara mengelola modal; (4) pelatihan pencatatan dasar akuntansi. Dengan adanya pengolahan ikan bandeng, nilai jual ikan bandeng dapat meningkat dan juga menciptakan cara baru dalam mengkonsumsi ikan bandeng tersebut.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM dilaksanakan di Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. Jarak dari Desa Polejiwa ke Ibukota Kabupaten Luwu Utara yaitu 55 km. Jumlah Dusun di Desa Polejiwa adalah sebanyak 4 Dusun yakni Dusun Panimbu, Dusun To' Bolu, Dusun Tetenanna dan Dusun Lebani. Program ini dilaksanakan pada 03 Juli 2017- 03 September 2018.

Khalayak Sasaran. Adapun khalayak yang menjadi sasaran pada kegiatan KKN-PPM ini yaitu kelompok Ibu-ibu PKK di Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat

yang berjumlah 20 orang. Angka tersebut berdasarkan jumlah peserta yang hadir pada saat seminar program pembuatan kerupuk amplang ikan bandeng di Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan.

Metode Pengabdian. Adapun pelaksanaan metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan tahapan yaitu:

a. Persiapan dan Koordinasi

Pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM dimulai dari tahap persiapan dan koordinasi yakni persiapan rencana program kegiatan KKN-PPM, rapat kelompok KKN-PPM dan pembagian tugas masing-masing anggota kelompok KKN-PPM.

b. Penyuluhan

Tahap selanjutnya dari pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM yaitu penyuluhan kegiatan yang dilaksanakan pada seminar rencana program KKN-PPM pada tanggal 5 Juli 2018.

c. Demonstrasi

Tahap selanjutnya dari pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM yaitu tahap demonstrasi yang terbagi menjadi 3 kegiatan yaitu sebagai berikut :

c.1. Mempersiapkan alat dan bahan

Adapun peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk amplang ikan bandeng yaitu:

1. Alat
 - a. Meja Kerja
 - b. Pisau
 - c. Telenan
 - d. Timbangan Bumbu Digital
 - e. Panci Penggorengan
 - f. Kompor + Tabung Gas
 - g. Wadah Pencucian (baskom)
 - h. Mesin pres
 - i. Sendok penggorengan stainless
2. Bahan
 - a. Ikan bandeng segar
 - b. Tepung kanji
 - c. Telur
 - d. Bumbu Peyedap Rasa
 - e. Minyak goreng
 - f. Soda Kue
 - g. Gula pasir
 - h. garam

c.2. Cara pembuatan

Cara pembuatan kerupuk amplang ikan bandeng yaitu:

1. Menghaluskan daging ikan bandeng (pisahkan daging dengan tulang).
2. Mencampurkan telur, gula pasir, garam, dan soda kue di dalam wadah.
3. Memasukkan ikan yang telah dihaluskan.
4. Mencampurkan tepung kanji sedikit demi sedikit hingga berbentuk adonan.
5. Membuat adonan berbentuk memanjang atau sesuai selera.
6. Menggoreng adonan hingga mengembang.
7. Setelah matang, meniriskan kerupuk hingga tidak ada minyak yang menempel.
8. Kerupuk ikan bandeng siap dinikmati.

c.3. Cara pengemasan

Kerupuk ikan bandeng dikemas dalam kemasan plastik dan dipres agar bertahan lama dan tidak melempem.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan pelaksanaan Kegiatan KKN-PPM yaitu (1) meningkatkan kesadaran mitra akan pentingnya mengelola sumber daya yang tersedia secara optimal, (2) terbantunya mitra dalam menambah keterampilan membuat makanan olahan, (3) mitra mampu mengemas produk dengan desain menarik dan higienis, (4) pengenalan produk kepada masyarakat secara efektif, (5) mitra dapat menerapkan manajemen usaha yang baik, (6) mampu mengerjakan urusan administrasi demi kelancaran proses usaha. Penentuan kriteria penilaian keberhasilan target luaran yaitu sebagai berikut:

Nilai 20-39 (Terkategori Kurang Terampil)

Nilai 40-59 (Terkategori Cukup Terampil)

Nilai 60-79 (Terkategori Terampil)

Nilai > 80 (Terkategori Sangat Terampil)

Metode Evaluasi. Metode evaluasi dilakukan dengan dua tahapan. Tahapan evaluasi pertama akan dilaksanakan pada pertengahan kegiatan KKN-PPM yaitu dengan melakukan monitoring internal pada rangkaian kegiatan pelatihan dan penyuluhan. Sedangkan untuk tahapan evaluasi yang kedua akan dilaksanakan pada akhir kegiatan program KKN-PPM, kegiatan dinyatakan tercapai apabila permasalahan yaitu untuk aspek produksi yang terdiri dari (1) Pemanfaatan sumber daya yang belum optimal; (2) Minim pengetahuan dalam mengolah bahan baku yang tersedia, dan aspek manajemen yaitu masih terkendala dalam pemasaran produk dapat terealisasi. Keberhasilan kegiatan dilakukan evaluasi kegiatan dengan membanding hasil pre-test dan post test (Rifa'i, dkk., 2017, 2018; Kudsiah, dkk., 2018a, 2018b).

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang telah dicapai pada Program KKN-PPM (Pengabdian Masyarakat) yang dilaksanakan di Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara adalah sebagai berikut:

A. Observasi

Observasi dilakukan beberapa tahap, yaitu dimulai dengan melakukan pendekatan kepada masyarakat mengenai kegiatan Program KKN-PPM ini, khususnya Pengolahan Kerupuk Amplang Bandeng kepada Ibu PKK dan Perangkat Desa. Tahap berikutnya, pemberitahuan kepada Ibu PKK sekaitan penyuluhan mengenai Kerupuk Amplang Bandeng di Desa Pole Jiwa.

B. Penyuluhan

Penyuluhan mengenai pentingnya pengetahuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada, dengan beberapa tahap:

1. Diskusi tim dengan masyarakat/ ibu-ibu PKK Desa Polejiwa tentang materi-materi pelatihan yang akan disajikan dan yang dibutuhkan.
2. Kesepakatan tim dan masyarakat/ibu-ibu PKK Desa Polejiwa dalam menentukan waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan pengembangan usaha Kerupuk Amplang Bandeng
3. Penyusunan jadwal pelatihan yang dibutuhkan dan melakukan penyuluhan mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya yang ada. Terutama dalam pemanfaatan ikan bandeng dalam pengembangan usaha Kerupuk Amplang Bandeng.

Proses observasi hingga penyuluhan telah berjalan selama 2 bulan secara intensif memberikan pendekatan dan pemahaman kepada Ibu PKK mengenai Kerupuk Amplang Bandeng baik informasi manfaat hingga system pengolahan. Penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 01 Juni 2018 yang dihadiri 20 Ibu PKK. Penyuluh adalah Ketua Pelaksana PKM yaitu Harmita Sari yang memberikan materi mengenai pemanfaatan ikan bandeng dalam pengembangan usaha Kerupuk Amplang Bandeng. Ketua penyuluh aktif memberikan materi tentang produksi

makanan olahan berbahan dasar ikan bandeng dapat menjadi alternatif baru dalam menjalankan usaha dengan harga yang relatif murah dibandingkan kerupuk amplang ikan tenggiri tanpa mengurangi kualitas rasa kerupuk amplang itu sendiri.

C. Demonstrasi

Kegiatan pembuatan kerupuk arang gurila (amplang bandeng gurih dan lezat) meliputi sejumlah tahapan, seperti tahap pertama yaitu menghaluskan daging ikan bandeng yang telah dipisahkan dari tulang, tahap kedua mencampurkan telur, gula pasir, garam, dan soda kue di dalam wadah, tahap ketiga memasukkan daging ikan yang telah dihaluskan ke dalam adonan (Gambar 1).



Gambar 1. Tahap pencampuran adonan

Tahap berikutnya adalah mencampurkan tepung kanji sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging ikan yang telah dihaluskan dengan telur, bumbu penyedap rasa, soda kue, gula pasir, penyedap rasa, hingga berbentuk adonan (Gambar 2). Selanjutnya, membuat adonan berbentuk memanjang sesuai selera (Gambar 3).



Gambar 2. Tahap pencampuran kanji dengan adonan daging ikan yang telah dihaluskan



Gambar 3. Membuat adonan berbentuk memanjang atau sesuai selera

Adonan yang sudah dibentuk sesuai selera, segera digoreng sedikit demi sedikit, sesuaikan dengan minyak goreng yang dimasukkan ke dalam penggorengan. Hingga membesar atau mengembang dan berbentuk seperti kerupuk amplang. Jika warna adonan yang digoreng berubah menjadi coklat muda, maka adonan siap untuk diangkat dan didiamkan sekitar 2 menit di irusan. Goreng adonan sesuai kebutuhan (Gambar 4).



Gambar 4. Kerupuk amplang yang sudah digoreng

1. Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi keberhasilan kegiatan program KKN-PPM yaitu dengan membandingkan hasil penilaian dari serangkaian tes melalui pelatihan dan penyuluhan yang telah dilakukan oleh Ibu-Ibu PKK Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat, Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. Adapun hasil

penilaian yang telah dilakukan yaitu orang yang masih terkategori Cukup Terampil yang berada pada rentan interval nilai 40-59, kemudian 8 orang yang terkategori terampil yang berada pada rentan interval nilai 60-79, selanjutnya untuk 10 orang masuk dalam kategori sangat terampil karena memiliki nilai > 80.



Gambar 5. Kerupuk amplang dalam kemasan

Kesimpulan

Kegiatan pelaksanaan KKN-PPM melalui pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan usaha kerupuk arang gurila (amplang bandeng gurih dan lezat) di Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan terlaksana dengan baik. Hasil dari kegiatan ini mampu berdampak terhadap peningkatan keterampilan Ibu-Ibu PKK dalam implementasi dari aspek produksi dan pemasaran melalui kegiatan pelatihan dan penyuluhan dimana hasil evaluasi yang telah dilakukan mayoritas terkategori sangat terampil.

Ucapan Terima Kasih

Ungkapan terima kasih penulis ucapkan kepada Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Palopo dan Ketua P3M Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Palopo yang telah mewadahi penulis dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat. Kepada Direktorat Jenderal Pendidikan dan Perguruan Tinggi yang telah memberikan dukungan dana selama proses pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Serta kepada Aparat Desa dan ibu-ibu PKK Kecamatan Malangke Barat desa Polejiwa yang telah memberikan kerjasama yang baik sehingga program pengabdian masyarakat ini dapat selesai.

Referensi

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara. (2017). Kecamatan Malangke Barat dalam Angka. Luwu Utara: Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara. (2018a). Statistik Daerah Kabupaten Luwu Utara. Luwu Utara: Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara. (2018b). Kecamatan Malangke Barat dalam Angka. Luwu Utara: Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara.

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara. (2018c). Kabupaten Luwu Utara dalam Angka. Luwu Utara: Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Utara.
- Hasnawi, A. (2010). Karakteristik, Kesesuaian, dan Pengelolaan Lahan untuk Tambak Budidaya di Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Riset Akuakultur*, 5(3), 449-463.
- Kudsiyah, H., Tresnati, J., & Ali, S. A. (2018a). IbM Kelompok Usaha Bandeng Segar Tanpa Duri di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. *Panrita Abdi Jurnal*, 2(1), 55-63.
- Kudsiyah, H., Rahim, S.W., Rifa'i, M.A., & Arwan. (2018b). Demplot Pengembangan Budidaya Kepiting Cangkang Lunak di Desa Salemba, Kecamatan Ujung Loi, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 151-164.
- Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kabupaten Luwu Utara Dinas Perikanan Tahun (2017).
- Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kabupaten Luwu Utara Dinas Perikanan Tahun (2018).
- Meta, M., Zainal., S., & Muhammad, A. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Maros Melalui Usaha Komersial Abon Ikan Air Tawar. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 142-150.
- Nusantari E, Abdul, A., Harmain, R.M. (2016). Ikan bandeng tanpa duri (Chanos chanos) sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*, 3(1), 78-87.
- Rifa'i, M.A., Kudsiyah, H., Syahdan, M., & Muzdalifah. (2017). Alih teknologi produksi benih anemon laut secara aseksual. *Jurnal Panrita Abdi*, 1(1), 33-39.
- Rifa'i, M.A., Syahdan, M., Muzdalifah, & Kudsiyah, H. (2018). Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus: Anemon Laut Ornamen. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(1), 40-47.

Penulis:

Harmita Sari, Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah, Palopo. E-mail: harmitasari93@gmail.com

Anita Hafid, Pegawai Negeri Sipil, Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor. E-mail: anitahafid1@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Sari, H., & Hafid, A. (2019). Pengembangan Usaha Kerupuk Amplang Bandeng untuk Memberdayakan Masyarakat Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 161-169.