

PENGEMBANGAN KAMPUNG IKAN MELALUI PENGOLAHAN IKAN BUNTAL MENJADI MAKANAN LEZAT YANG BERGIZI UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT

Sri Wahyuni^{1*}, Nurul Fadhillah², Syahidah Rahmah³, Arniati⁴,
Andi Arifwangsa Adiningrat⁵

^{1,3}Program Studi Ekonomi Islam, Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

⁴Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

⁵Program Studi Perpajakan, Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

sriwahyuni@unismuh.ac.id¹, nurul.fadillah@unismuh.ac.id², syahidah_rahmah@unismuh.ac.id³,
arniati@unismuh.ac.id⁴, andiariefky@unismuh.ac.id⁵

ABSTRAK

Abstrak: Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk mengembangkan kampung ikan melalui pengolahan ikan buntal menjadi makanan lezat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memberikan softskill dan hardskill kepada masyarakat. Adapun metode pelaksanaan pengabdian yaitu metode ceramah dan demonstrasi dengan tahap mulai sosialisasi, persiapan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Mitra dalam pengabdian ini berjumlah dua mitra yaitu masyarakat pesisir berjumlah 5 orang dan masyarakat Pimpinan Muhammadiyah Cabang Galesong Utara berjumlah 20 orang. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tersebut dilakukan pemberian materi pengabdian teori maupun praktek pengolahan ikan buntal. Ikan buntal dapat diolah menjadi produk kripik ikan dengan teknik yang tepat. Adanya kripik ikan buntal sebagai makanan lezat dan bergizi menjadi nilai jual produk sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Luaran yang diperoleh masyarakat berupa hard skill yaitu masyarakat dapat meningkatkan keterampilan teknik pemotongan, pengolahan, berwirausahaan, sampai strategi pemasaran dengan baik, sedangkan soft skill berupa kemampuan untuk berpikir *out-of-the-box* dan menghasilkan inovasi, pemahaman penggunaan bahan dalam pengolahan ikan buntal, manajemen SDM dalam Kerjasama tim dan tingkat produktivitas.

Kata Kunci: Ekonomi; Ikan Buntal; Kesejahteraan Masyarakat.

Abstract: The purpose of this service activity is to develop fish villages through processing puffer fish into delicious food to improve people's welfare by providing soft skills and hard skills to the community. The method of implementing community service is the lecture and demonstration method with the stages starting from socialization, preparation, training, mentoring and evaluation. The partners in this service are two partners, namely the coastal community of 5 people and the community of Muhammadiyah Leaders of the North Galesong Branch, totaling 20 people. The results of the service show that the service activities are carried out by providing theoretical service materials and the practice of processing puffer fish. Pufferfish can be processed into fish chips with the right technique. The existence of puffer fish chips as delicious and nutritious food is a selling point of the product so that it can improve people's welfare. The outputs obtained by the community are in the form of hard skills, namely the community can improve skills in cutting techniques, processing, entrepreneurship, to marketing strategies properly, while soft skills are in the form of the ability to think out-of-the-box and generate innovation, understanding the use of materials in puffer fish processing, HR management in teamwork and productivity levels.

Keywords: Economic; Puffer Fish; Public Welfare.



Article History:

Received: 05-05-2023

Revised : 21-07-2023

Accepted: 24-07-2023

Online : 18-08-2023



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Desa merupakan entitas atau kesatuan geografi, kemasyarakatan, perniagaan, politik, serta kebudayaan yang terpendam di suatu area dalam relasi dan efeknya secara berbalasan dengan wilayah lain, (Fairus, 2020). Namun pada kenyataannya masyarakat pesisir pada desa Dusun Beba Desa Tamansaju Kecamatan Galesong Utara belum berkembang sehingga mengakibatkan lemahnya ekonomi dan masyarakat belum sejahtera. Peningkatan kesejahteraan masyarakat merupakan hakekat pembangunan nasional. Menurut Imron (2012), menyatakan kesejahteraan hidup masyarakat dipahami sebagai kesejahteraan sosial. Imron (2012) menambahkan pada Pasal 1 ayat 1 Undang-Undang No.11 tahun 2009 tentang Kesejahteraan Sosial: "Kesejahteraan Sosial adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan material, spiritual, dan sosial warga negara agar dapat hidup layak dan mampu mengembangkan diri, sehingga dapat melaksanakan fungsi sosialnya". Tingkat kesejahteraan masyarakat ini mencerminkan perekenomian dari sebuah keluarga. Menurut Imron (2012), menyatakan bahwa indikator peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat, di antaranya adalah (1) adanya kenaikan penghasilan secara kuantitatif; (2) adanya kesehatan keluarga yang lebih baik secara kualitatif; dan (3) adanya investasi ekonomis keluarga berupa tabungan.

Salah satu sumber mata pencaharian masyarakat pesisir di Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar adalah ikan buntal. Ikan Buntal hingga saat ini belum tereksplorasi secara optimal karena dikenal sebagai ikan yang beracun dan sulit untuk diolah karena keterbatasan sumber daya manusia. Pada umumnya ikan buntal dan ada tidak beracun. Menurut Sopiani (2014), Ikan Buntal merupakan jenis ikan laut yang memiliki kandungan racun tetrodotoxin (TTX). Racun TTX ini merupakan jenis racun saraf yang dihasilkan dari Ikan Buntal yang dapat menyebabkan kelumpuhan bahkan kematian apabila dikonsumsi dalam jumlah tertentu. Berdasarkan hal tersebut dapat diketahui untuk mengolah Ikan Buntal tidak mudah karena harus mempunyai keahlian khusus yang profesional dan mempunyai sertifikat khusus dari pemerintah. Salah satu spesies Ikan Buntal yang kerap kali ditemukan pada perairan Indonesia adalah Ikan Buntal spesies *Lagocephalus spadiceus*. Menurut Sutejo (2013), spesies *L.spadiceus* dikategorikan sebagai spesies yang aman untuk dikonsumsi namun tetap ditemukan kandungan racun TTX pada bagian hatinya. Tidak seperti pada kebanyakan Ikan Buntal yang memiliki kandungan racun di seluruh bagian tubuhnya, spesies ini memiliki racun yang hanya terletak pada bagian hatinya.

Masih ada masyarakat belum bisa membedakan antara jenis ikan buntal yang beracun dan tidak beracun. Diperlukan pengolahan dengan keterampilan khusus untuk mengolah Ikan Buntal agar dapat dikonsumsi dengan aman. Ikan Buntal bisa dikonsumsi dan menjadi berbagai macam olahan aneka makanan ringan seperti keripik. Adapun permasalahan yang

dihadapi bagi kelompok masyarakat pesisir bidang produksi: (1) Masalah ketersediaan ikan; (2) Masalah teknologi; (3) Masalah lingkungan; (4) Masalah peraturan; (5) Masalah pemasaran; (6) Masalah Financial.

Berbagai upaya tim pengabdian dengan melibatkan Mahasiswa Ikatan Muhammadiyah serta Pimpinan Cabang Muhammadiyah Galesong Utara untuk bersama-sama melakukan suatu pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan ikan buntal untuk menjadi inovasi produk. Kolaborasi dosen sebagai instruktur dan mahasiswa sebagai pendamping dalam mentransfer ilmu, ide, pengetahuan, dan keterampilan khususnya dalam pengembangan ekonomi masyarakat yang dipadukan dengan pelatihan produk olahan makanan berbahan dasar ikan buntal. Keterampilan yang diberikan mampu menciptakan usaha-usaha kreatif dan inovatif oleh masyarakat pesisir Galesong Utara. Pada akhirnya manfaat dari pengabdian ini menciptakan kelompok masyarakat pesisir yang cerdas berwirausaha dan mengelola usahanya secara berkelanjutan. Tim pengabdian melakukan system agribisnis terpadu mulai produksi, subsistem pengolahan dan pemasaran dikembangkan secara terpadu dan selaras. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk mengembangkan kampung ikan melalui pengolahan ikan buntal menjadi makanan lezat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memberikan softskill dan hardskill kepada masyarakat, Tim pengabdian memberikan softskill berupa praktek pengolahan ikan buntal menjadi produk kripik, sedangkan hardskill berupa pengetahuan manajemen usaha, manajemen usaha, pemasaran, dan sebagainya.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian dengan cara metode ceramah dan metode demonstrasi dengan mulai input, proses sampai output, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Roadmap Pelaksanaan Kegiatan

Adapun Langkah-langkah dalam kegiatan pengabdian ini dapat dijabarkan secara detail sebagai berikut:

1. Pelatihan Proses Produksi Pengolahan Ikan Buntal.
Pada kegiatan pengabdian ini, tim dosen pengabdian memilih ikan buntal yang tidak beracun untuk di produksi agar tidak menimbulkan resiko, kemudian tim pengabdian memberikan pelatihan cara masak ikan buntal agar tidak beracun, cara membersihkan ikan buntal, dan cara mengelola ikan buntal menjadi produk jadi.
2. Pelatihan Manajemen Usaha, SDM, Pembukuan dan Pemasaran.
Tim pengabdian melatih para masyarakat untuk memperkuat SDM dalam mengelola ikan unyal menjadi kripik ikan yang sehat, sehingga produk menjadi nilai jual tinggi. Setelah menghasilkan produk kripik ikan buntal, maka masyarakat pesisir dilatih dalam mengelola usaha kreatif dengan pelatihan pemasaran dan pembukuan serta pendampingan menjadi wirausaha baru
3. Evaluasi pelaksanaan pengabdian:
 - a. Evaluasi Pelaksanaan Program dilakukan secara berkala
 - b. Evaluasi hasil soft skill dan hard skill

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Kabupaten Takalar desa tamansaju. Kegiatan ini dilatih kepada dua mitra yaitu masyarakat pesisir (nelayan) sebanyak 5 orang dan masyarakat takalar dengan melibatkan Pimpinan Cabang Muhammadiyah Galesong Utara sebanyak 20 orang. Langkah-langkah yang telah dilakukan mulai dari persiapan, pelatihan sampai pengolahan ikan buntal. Kegiatan pengabdian dilakukan secara 8 pekan, dan kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode ceramah dan metode demonstrasi. Adapun agenda kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 2.

Tabel 1. Agenda Kegiatan

Jenis Tahap	Jenis Kegiatan	Materi Kegiatan	Pemateri	Waktu
Tahap I Input		Sosialisasi dan persiapan	Tim Pengabdian	Pekan 1, dan 2
Tahap II (Proses Kegiatan)	Pelatihan Produksi dan Pengolahan Ikan Buntal	Pengelolaan ikan buntal dalam tinjauan ekonomi islam	Sri Wahyuni	Pekan 3
		Konsep pengolahan ikan buntal dari aspek biologi	Nurul Fadhillah	Pekan 3
	Pelatihan Manajemen Usaha dan SDM	Penguatan ekonomi masyarakat dan penguatan Manajemen SDM	Arniati dan Alamsjah	Pekan 3
		Manajemen usaha dalam meningkatkan kesejahteraan	Syahidah Rahmah	Pekan 4

	Pelatihan Manajemen Keuangan & Pemasaran		Perencanaan keuangan syariah dan pemasaran	Andi Arifwangsa Adiningrat	Pekan 5
Tahap III	Evaluasi dan Pendampingan		Praktek pengolahan ikan buntal menjadi kripik	Tim Pemateri	Pekan 6 dan 7
			Evaluasi kegiatan pengabdian dan Pendampingan	Tim Pengabdian, & Pendamping	Pekan 7 dan 8

Sumber: Data Olahan Pengabdian (2023)



Gambar 2. Proses Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

1. Pengolahan Ikan Buntal dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

Pemaparan materi awal ini disampaikan oleh Sri Wahyuni, Pada materi yang dipaparkan dijelaskan bahwa berdasarkan tinjauan Ekonomi Islam, pengolahan ikan buntal memiliki potensi ekonomi yang baik dengan memberikan manfaat bagi produsen, konsumen, dan masyarakat secara umum. Pengolahan ikan buntal menjadi produk halal seperti keripik ikan buntal memiliki potensi pasar yang luas, dapat mengurangi pemborosan sumber daya alam, dan memperhatikan prinsip keadilan serta penerapan prinsip syariah. Dalam pengolahan ikan buntal juga dapat mendorong kegiatan usaha yang berkelanjutan dengan memperhatikan aspek sosial, lingkungan, dan ekonomi secara seimbang dalam seluruh proses produksi. Oleh karena itu, pengolahan ikan buntal dapat menjadi alternatif pengembangan usaha halal yang menguntungkan dengan tetap memperhatikan prinsip-prinsip syariah dan keadilan.

2. Konsep Pengolahan Ikan Buntal dari Aspek Biologi

Pemaparan materi ini disampaikan oleh Nurul Fadhillah, Pada materi yang dipaparkan dijelaskan bahwa Ikan buntal atau fugu merupakan ikan yang terkenal di Jepang dan Korea, namun konsumsinya juga populer di negara lain. Namun, ikan ini mengandung racun tetrodotoxin yang dapat berbahaya bagi kesehatan manusia jika tidak diolah dengan benar. Oleh karena itu, pengolahan ikan buntal harus memperhatikan aspek biologi untuk memastikan keamanan dan kualitasnya. Adapun beberapa konsep

praktek pengolahan ikan buntal dari aspek biologi yaitu seleksi bahan baku, pemotongan, perendaman air garam, pengeringan dan pengawetan serta penyimpan: Dalam pengolahan ikan buntal, aspek biologi telah diperhatikan dengan seksama sehingga produk yang dihasilkan aman dan berkualitas.

3. Penguatan Ekonomi masyarakat dan penguatan Manajemen SDM

Pemaparan materi awal ini disampaikan oleh Arniati dan Alamjah, Pada materi yang dipaparkan dijelaskan bahwa ekonomi masyarakat dan manajemen SDM sangat penting dalam dunia usaha. Menurut Suparyadi (2015), menyatakan bahwa: “Manajemen sumber daya manusia merupakan suatu sistem yang bertujuan untuk mempengaruhi, sikap, perilaku, dan kinerja karyawan agar mampu memberikan kontribusi yang optimal dalam rangka mencapai sasaran-sasaran perusahaan”. Penguatan manajemen SDM dalam melakukan pengolahan ikan buntal melalui beberapa cara yaitu peningkatan pendapatan dari hasil penjualan ikan buntal, penguatan SDM dalam peningkatan kualitas produk, penguatan SDM dalam melakukan akses ke pasar, dan peningkatan keterampilan SDM.

4. Manajemen Usaha dalam Meningkatkan Kesejahteraan

Pemaparan materi awal ini disampaikan oleh Syahidah Rahmah, Pada materi yang dipaparkan dijelaskan bahwa manajemen dalam islam tidak jauh dari pemahaman ini, manajemen dianggap sebagai ilmu sekaligus Teknik (seni) kepemimpinan diawal perkembangan Islam. Kristalisasi pemikiran manajemen Islam muncul setelah Allah SWT. Menurunkan risalah-Nya kepada nabi Muhammad SAW, Nabi dan Rasul akhir zaman (Sinn, 2012). Manajemen usaha juga melibatkan pembentukan lingkungan bisnis bagi karyawan dan pengusaha sehingga mereka dapat bekerja sama untuk mencapai tujuan organisasi dengan sukses dan kompeten. Pentingnya manajemen usaha tidak dapat diremehkan atau diabaikan karena ini adalah fakta yang terbukti bahwa keberhasilan perusahaan sepenuhnya bergantung pada seberapa baik pengelolaannya. (Alawiyah, 2022), menyatakan Manajemen Usaha Untuk Pengembangan Ekonomi Keluarga di Kelompok Wanita.

5. Konsep Perencanaan Keuangan Syariah dan Pemasaran

Pemaparan materi awal ini disampaikan oleh Dr. Andi Arifwangsa Adiningrat.SE., S.Pd., M.Ak, Pada materi yang dijelaskan bahwa Perencanaan keuangan syariah adalah konsep perencanaan keuangan yang didasarkan pada prinsip-prinsip syariah Islam. Instruktur memberikan juga pelatihan mengenai pembukuan keuangan, Menurut Rivai (2013) bahwa pencatatan pada laporan keuangan yang baik dan benar serta sistematis mempunyai manfaat, yaitu bisa memberikan informasi tentang kas yang bisa dipercaya mengenai keadaan keuangan usaha, bisa memberikan informasi keuangan tentang hasil usaha pada periode akuntansi pada

pihak-pihak yang berkepentingan. Dengan demikian, pembelajaran pembukuan akan berpengaruh dalam perkembangan usahanya sehingga bisa mengetahui antara laporan pengeluaran serta pendapatannya. Selain itu juga, meningkatnya pengetahuan mengenai pentingnya mengelola suatu keuangan usahanya serta merencanakan keuangan supaya bisa meminimalkan suatu kerugian diakibatkan atas kesalahan sendiri (Arniati et al., 2021). Pencatatan keuangan melalui manajemen keuangan yang baik, Pelaku UMKM mampu menciptakan keputusan dan mengendalikan keuangannya. Secara garis besar fungsi manajemen keuangan sebagai pengelolaan keuangan adalah membantu pelaku UMKM membuat penilaian tujuan jangka pendek dan jangka panjang, serta mengetahui hambatan yang mungkin timbul dalam pengambilan keputusan finansial (Adiningrat et al., 2022).

Pemasaran merupakan suatu proses sosial dengan mana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan dan mempertukarkan produksi dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya (Philip, 2012). Instruktur memberikan pelatihan kepada peserta mengenai cara memasarkan dan strategi pemasaran. Pemasaran dapat dilakukan baik secara langsung maupun melalui social media. Strategi pemasaran sangat penting diterapkan dalam memasarkan suatu produk. Strategi pemasaran menurut (Afidah et al., 2020), merupakan logika pemasaran dan berdasarkan itu unit bisnis diharapkan untuk mencapai sasaran-sasaran pemasarannya. Strategi pemasaran yaitu logika pemasaran dimana perusahaan berharap dapat menciptakan nilai bagi customer dan dapat mencapai hubungan yang menguntungkan dengan pelanggan (Kotler et al., 2012). Instruktur menjelaskan bahwa beberapa strategi pemasaran yang dapat digunakan untuk inovasi produk kripik yang berbahan dasar ikan buntal yaitu menekankan keunikan produk kripik ikan yang tidak dimiliki produk lainnya, promosi produk secara kreatif dengan menawarkan diskon atau promo menarik serta membuat konten dengan kalimat yang dapat menarik konsumen, kemudian pemasaran dengan melakukan Kerjasama dengan pihak terkait dan membangun citra merek.

6. Praktek Pengolahan Ikan Buntal menjadi Makanan Lezat Bergizi

Proses pengolahan ikan buntal menjadi keripik melibatkan beberapa tahapan, yaitu pertama instruktur memilih ikan segar dan memastikan bahwa ikan yang dipilih telah dibersihkan dari duri, Langkah kedua instruktur melakukan pencucian dan pengupasan kulit untuk menghilangkan kotoran, Hasil penelitian yang dilakukan oleh Muyassaroh et al. (2019) menyatakan bahwa proses produksi fillet Ikan Buntal menitik beratkan pada proses penyiangan. Pada proses tersebut sebagian isi perut ditarik keluar terlebih dahulu sebelum kepala dan isi perut dilakukan pemotongan secara total. Kemudian langkah ketiga pemrosesan bumbu yang dapat digunakan. Langkah keempat pengeringan, kemudian langkah kelima

ikan buntal siap dikemas dalam kemasan plastic yang menarik. Penyuluhan Kemasan dan Pelabelan Produk Kegiatan penyuluhan tentang aspek manajemen produksi yang meliputi penggunaan kemasan untuk pangan dan teknik pelabelan kemasan yang menarik bagi konsumen (Arniati et al., 2022). Salah satu hal yang tidak dapat dilepaskan dari perkembangan makanan dan minuman adalah perkembangan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk pangan tersebut (Wajdi et al., 2022). Kemudian Langkah terakhir yaitu kripik ikan disimpan ditempat yang kering dan sejuk agar tidak cepat basi.

7. Evaluasi

Berikut soft skill dan hard skill, seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Soft Skill dan Hard Skill

No	Jenis	Hasil	Persentase
1	Soft Skill	Kemampuan untuk berpikir <i>out-of-the-box</i> dan menghasilkan inovasi dalam pengolahan ikan buntal menjadi makanan lezat	90%
		Masyarakat mampu menggunakan bahan untuk memproduksi ikan buntal	90%
		Manajemen sumber daya manusia (SDM) dapat meningkatkan masyarakat dengan kerjasama tim mengelola ikan buntal menjadi kripik ikan	90%
		Masyarakat dapat meningkatkan kemampuan pengetahuan pesisir mengenai tingkat produktivitas ikan buntal	90%
2	Hard Skill	Keterampilan memahami teknik-teknik pemotongan, pemisahan duri, dan pembuangan bagian yang tidak dapat dimakan dari ikan buntal	85%
		Masyarakat dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam memproduksi ikan buntal	85%
		Masyarakat dapat meningkatkan dalam mengolah ikan buntal dan cerdas berwirausaha dan mengelola usahanya secara berkelanjutan	90%
		Masyarakat pesisir dapat mengetahui Teknik memasarkan suatu produk kripik ikan buntal sehingga ekonomi masyarakat meningkat	90%

Berdasarkan hasil observasi dan hasil pengabdian kepada masyarakat, maka hasil temuan yaitu Ikan buntal dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang bernilai ekonomi tinggi Pengolahan ikan buntal menjadi produk makanan juga dapat meningkatkan nilai tambah ikan buntal. Ikan buntal dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang bernilai ekonomi tinggi Pengolahan ikan buntal menjadi produk makanan juga dapat meningkatkan nilai tambah ikan buntal. Proses pengolahan ikan buntal menjadi kripik sehat juga dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah makanan. Dalam proses pengolahan tersebut, masyarakat dapat belajar mengenai teknik pengolahan yang benar dan juga dapat mengembangkan ide-ide kreatif dalam menciptakan produk baru (Apri Budiarto et al., 2023).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengabdian dapat disimpulkan bahwa ini merupakan upaya yang baik untuk meningkatkan kesejahteraan dengan dilakukan pengolahan ikan buntal dengan teknik-teknik yang tepat untuk menjaga kualitas ikan dan menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Dengan demikian, adanya pengolahan ikan buntal menjadi makanan lezat dan bergizi menjadi nilai jual produk sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar. Selain itu, pengembangan kampung ikan juga dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan produksi ikan secara berkelanjutan dan membantu menjaga keberlanjutan ekosistem perairan (M. A. Arniati, 2021).

Berikut adalah beberapa saran pengembangan kampung ikan melalui pengolahan ikan buntal menjadi makanan lezat yang bergizi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Perlu dilakukan pengembangan variasi produk dari ikan buntal, seperti olahan lainnya, misalnya ikan buntal fillet, abon, dan lainnya. Pengolahan ikan buntal harus dilakukan secara berkelanjutan dan bertanggung jawab terhadap lingkungan. Pengelolaan sumber daya perikanan harus dilakukan secara bijaksana untuk menjaga keberlanjutan ekosistem perairan dan ketersediaan ikan buntal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LP3M Unismuh Makassar, dan Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unismuh Makassar yang telah memotivasi, mensupport, membimbing dalam kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Tim pelaksana PKM mengucapkan terima kasih kepada LP3M Unismuh dan Majelis Pendidikan Tinggi, Penelitian & Pengembangan (PP Muhammadiyah) yang telah mendanai kegiatan pelaksanaan pengabdian tersebut sehingga terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Adiningrat, A. A., Nurnajamuddin, M., Amiruddin, A., & Wahyuni, N. (2022). Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Kualitas Manajemen Keuangan Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Makanan Kota Makassar. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 3(6), 4164-4154
- Afidah, I., & Kurniawan, A. (2020). Strategi Pemasaran Pendidikan dalam Meningkatkan Minat Masyarakat. *JM-TBI: Jurnal Manajemen Dan Tarbiyatul Islam*, 12(1).
- Alawiyah, T. (2022). Sosialisasi Manajemen Usaha Untuk Pengembangan Ekonomi Keluarga di Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan. *Abdonesia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2).
- Apri Budianto, Enas Enas, I. D. B. (2023). Pelatihan Kreatifitas Sebagai Media Peluang Usaha Dan Pendampingan Usaha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2).

- Arniati, M. A., Rusydi, M., & Adiningrat, A. A. (2021). Pembelajaran Pembukuan dalam Meningkatkan Pendapatan Bagi Pelaku Wirausaha Mikro. *Jurnal Solma*, 10(1).
- Arniati, at al. (2022). Pelatihan Hidroponik Dalam Meningkatkan Produksi Pada Pemuda Muhammadiyah Kelurahan Kassi-kassi Kecamatan Rappocini Kota Makassar. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat Dharmakarya*, 11(1).
- Arniati, M. A. (2021). Kerajinan Tangan Kertas bekas Dalam Mengurangi Limbah Anorganik. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4).
- Fairus, A. (2020). *Mengenal Desa dan Pemerintah Desa*. Pixelindo, Yogyakarta.
- Gana Wuntu, Mengku Marhendi, T. T. (2023). Peningkatan Produk Kreatif Yang Bernilai Tambah Melalui Pembinaan Kemasan Dan Kualitas Produk Umkm. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2).
- Imron, H. (2012). Strategi dan Usaha Peningkatan Kesejahteraan Hidup Nelayan Tanggulsari Mangunharjo Tugu Semarang dalam menghadapi perubahan iklim. *Jurnal Riptek*, 6(1).
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2010). *Pemasaran*. Jakarta. Erlangga.
- Muyassaroh, N., & Hapsari, T. D. (2019). Production System Of Puffer Fish (*Lagocephalus Spadiceus*) Product At Jaya Utama Agroindustrial. *UNEJ E-Proceeding*.
- Philip, K. (2012). *Manajemen Pemasaran Edisi 13, Bahasa Indonesia Jilid 1 dan 3 Cetakan*. Jakarta. Rajawali.
- Rivai, V. (2013). *Commerical Bank Management: Manajemen Perbankan dan Teori ke Praktik(1st ed.)*. Rajawali Pers.
- Saprianto, C. (2010). *Usaha Ikan Konsumsi Lahan 100 m 2*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sinn, A. I. A. (2012). *Manajemen Syariah: Sebuah Kajian Historis dan Kontemporer*. Rajawali Pers, Jakarta.
- Sopiani, A. (2014). *Bahaya: Ikan-ikan Mematikan*. Bandung: CV Media Sarana Cerdas.
- Suparyadi, H. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia Menciptakan Keunggulan Bersaing Berbasis Kompetensi SDM*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Sutejo, C.O., L.H. Ikramani, dan M. L. A. (2013). Tetrodoxin Toxic Marine Puffer Fish in Thailand Seas and Tetrodotoxin They Contained. Skripsi. *Jakarta: Universitas Indonesia*.
- Wajdi, M., Natsir, M., & Fadhilah, N. (2022). Difersifikasi Peningkatan Nilai Gizi Dan Nilai Ekonomi Ikan Bandeng Dalam Mewujudkan Desa Wirausaha Masyarakat Desa Pitue Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep. *Patikala: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2).