

Penguatan Pembuatan Inovasi Produk *Nugget Ikan Bandeng* di Kelurahan Wonorejo dan Kelurahan Keputih Surabaya

**Ivana Grasielda¹, Hari Minantyo², Kristian Agung Nugraha³, Devina Irtanto⁴,
Joaquin Levi Toreh⁵, Catherine Eugene Martono⁶**

¹⁻⁵Program Studi Pariwisata - Culinary Business, Fakultas Pariwisata, Universitas Ciputra Surabaya

⁵jlevitoreh@student.ciputra.ac.id

Received: 8 November 2024; Revised: 15 Juli 2025; Accepted: 18 September 2025

Abstract

*Wonorejo and Keputih sub-districts are two sub-districts that have problems with processing a large amount of milkfish (*Chanos chanos*) produced. Universitas Ciputra Surabaya collaborates with Wahana Visi Indonesia, an NPO (non-profit organization) conduct this training to socialize the method of processing the abundant amount of milkfish so that it can be developed into a business in the Food and Beverage industry and improve their economy. There're 70 participants who are UMKM entrepreneurs and housewives. Education and demonstration of milkfish nugget methods used in this activity. The result from the questionnaires that filled by all the participants showed that this activity provided new knowledge in processing milkfish into nugget, where the process was quite easy for the participants to understand. Apart from that, the majority of participants also agreed that milkfish nuggets could be a business opportunity for them.*

Keywords: empowerment; milkfish; nugget; mangrove

Abstrak

Kelurahan Wonorejo dan Keputih merupakan dua kelurahan yang memiliki masalah terkait cara mengolah sejumlah besar ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diproduksi. Universitas Ciputra Surabaya bekerja sama dengan Wahana Visi Indonesia yakni sebuah *NPO (Non Profitable Organization)* mengadakan kegiatan pelatihan dengan tujuan untuk memberikan sosialisasi kepada masyarakat-masyarakat sekitar dua kelurahan tersebut akan metode pengolahan ikan bandeng agar dapat dikembangkan sebagai sebuah produk yang bisa dibisniskan dalam industri *Food and Beverage*, guna meningkatkan perekonomian warga. Ada 70 peserta yang terlibat dalam kegiatan ini, di mana merupakan para pelaku UMKM dan ibu rumah tangga. Metode yang digunakan adalah edukasi dan demonstrasi pengolahan daging *fillet* ikan bandeng menjadi nuget ikan bandeng. Hasil dari kuesioner yang diisi oleh peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan baru dalam pengolahan ikan bandeng menjadi nuget, di mana proses pengolahannya cukup mudah dipahami oleh peserta. Selain itu, mayoritas peserta juga setuju bahwa nuget ikan bandeng dapat menjadi peluang usaha bagi mereka.

Kata Kunci: pemberdayaan; ikan bandeng; nuget; mangrove

A. PENDAHULUAN

Hutan mangrove merupakan wilayah berair yang berada di pesisir pantai, di mana memiliki manfaat untuk ekosistem sekitarnya

dan berpotensi menjadi peluang usaha warga sekitar (Syah, 2020). Salah satu hutan mangrove yang berada di Surabaya terletak pada wilayah Surabaya Timur, lebih

spesifiknya di daerah Wonorejo, Kecamatan Rungkut.

Kelurahan Keputih dan Wonorejo merupakan wilayah yang dekat dan termasuk dalam satu wilayah dengan lokasi hutan mangrove tersebut. Dikarenakan oleh hal tersebut, kedua kelurahan ini memiliki potensi dalam budidaya ikan bandeng. Hal ini sejalan dengan peran hutan mangrove yang menjadi media distribusi bahan organik untuk hewan air, salah satunya ikan bandeng (Syah, 2020). Ikan bandeng merupakan ikan yang dapat hidup baik di air tawar maupun air laut, sehingga cocok untuk dibudidayakan di wilayah pesisir (De Heus Animal Nutrition, 2024). Potensi yang dimiliki kedua kelurahan ini, pada realitanya juga membawa kendala baru yang disebabkan karena jumlah produksi ikan bandeng dan akar mangrove yang cukup tinggi. Hal ini menjadi permasalahan yang dialami oleh warga sekitar karena kurangnya pengetahuan dan motivasi untuk memanfaatkan hasil yang melimpah tersebut.

Berdasarkan analisa permasalahan tersebut, LPPM Universitas Ciputra Surabaya bersama Program Studi Pariwisata - *Culinary Business* bekerja sama dengan Wahana Visi Indonesia, sebuah *non-profit organization* yang memiliki misi untuk membantu memberikan penguatan pembuatan inovasi

produk *nugget* ikan bandeng. Pemberdayaan merupakan suatu tindakan kolektif atau konstruksi bersama dan telah diimplementasikan oleh berbagai disiplin ilmu seperti pengembangan masyarakat, psikologi, pendidikan, ekonomi, studi gerakan sosial dan organisasi (Kasmel & Anderson, 2011). Kegiatan pemberdayaan yang dilakukan oleh LPPM Universitas Ciputra dan Wahana Visi Indonesia berupa penguatan mengenai pemanfaatan peluang dan inovasi produk dari bahan melimpah yang ada. Kegiatan ini merupakan upaya terencana dan berkesinambungan dari manajemen organisasi untuk meningkatkan tingkat kompetensi dan tingkat kinerja seorang individu melalui berbagai program pelatihan, pendidikan, dan pengembangan (Mondy & Noe., 1991).

Dalam bisnis diperlukan inovasi produk untuk diversifikasi ataupun menjadi peluang usaha baru. Sumual (2013) menyatakan pendapatnya bahwa inovasi bukan hanya menciptakan ide atau pemikiran baru tetapi sebuah proses dalam menampilkan ide yang berbeda dengan cara inovasi tersebut diimplementasikan secara nyata. Inovasi yang ada dalam kegiatan ini adalah dengan mengolah daging ikan bandeng menjadi nugget. Selain inovasi, dipelukan juga perencanaan dan pengelolaan bisnis yang baik. Oleh karena itu peserta pemberdayaan juga diberikan edukasi dan motivasi dalam kegiatan ini.

Melalui kegiatan ini, diharapkan para peserta dapat terinspirasi untuk merintis ataupun mengembangkan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) di wilayah Kelurahan Keputih dan Wonorejo, serta memiliki pemikiran yang terbuka sehingga mewujudkan rasa ingin berkembang dan memelihara upaya pemberdayaan yang telah dilakukan.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan tersebut dibagi menjadi 2 lokasi yakni Kelurahan Keputih dan Wonorejo. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 September 2024, pada pukul 09.00-12.00 WIB. Peserta pada kegiatan ini merupakan warga Kelurahan Keputih dan Wonorejo yang berprofesi sebagai pengusaha UMKM serta anggota komunitas ibu rumah tangga. Jumlah peserta pada kegiatan ini adalah 27 orang dari Kelurahan Keputih dan 43 orang dari Kelurahan Wonorejo.

Metode kegiatan yang diterapkan pada kegiatan di Kelurahan Keputih dan Wonorejo adalah metode edukasi yang merupakan model pendidikan berkelanjutan serta penyadaran atau peningkatan pemahaman terhadap suatu masalah, serta metode demonstrasi. Metode demonstrasi digunakan untuk menjelaskan secara lebih nyata kepada peserta proses pengolahan untuk menjadi produk *nugget* ikan bandeng. Peserta juga diberikan panduan resep yang juga akan dijelaskan selama proses demonstrasi tersebut.

Penguatan Pembuatan Inovasi Produk Nugget Ikan Bandeng di Kelurahan Wonorejo dan Kelurahan Keputih Surabaya

Ivana Grasielda, Hari Minantyo, Kristian Agung Nugraha, Devina Irtanto, Joaquin Levi Toreh, Catherine Eugene Martono

Setelah proses edukasi dan demonstrasi selesai, peserta diberikan lembar kuesioner untuk memberikan tanggapan akan proses pelatihan dan hasil produk *nugget* ikan bandeng tersebut. Ada 10 pernyataan dari kuesioner yang perlu ditanggapi oleh setiap peserta, yaitu: (1) belum pernah ada pelatihan makanan *nugget ikan bandeng*; (2) resep mudah untuk dipelajari; (3) bahan dasar mudah didapat; (4) produk sangat kreatif dan inovatif; (5) produk dapat disimpan; (6) warna *nugget* kecoklatan; (7) rasa dari *nugget* enak; (8) tekstur dari *nugget* lembut; (9) aroma *nugget* gurih; (10) produk bisa menjadi peluang usaha.

Materi yang dibawakan oleh Wahana Visi Indonesia merupakan serangkaian informasi mengenai hutan mangrove yang ada di Surabaya Timur, serta peluang yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan berkelanjutan dari sumber daya alam yang tersedia. Dari Universitas Ciputra Surabaya, materi yang diberikan berfokus pada kreasi dan inovasi, serta pengolahan produk. Materi disampaikan dari tahap produksi, perhitungan finansial, hingga cara pemasaran produk olahan dari ikan bandeng.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dimulai dengan pemberian edukasi dan pengetahuan umum seputar produk olahan (Gambar 1), dilanjutkan dengan penjelasan bahan dan cara pengolahan produk *nugget* ikan bandeng (Gambar 2, Gambar 3, dan Gambar 4). Proses pengolahan produk *nugget* ikan bandeng didemonstrasikan kepada peserta secara langsung, sehingga peserta lebih mudah untuk memahami dari catatan pada lembar panduan yang diberikan.



Gambar 1. Pemberian Edukasi dan Pengetahuan Umum Seputar Produk Olahan

Produk olahan *nugget* ikan bandeng hasil demonstrasi kemudian diporsi untuk kemudian dicoba oleh peserta (Gambar 5), sehingga

peserta dapat menilai secara visualisasi ataupun rasa dari *nugget* ikan bandeng tersebut. Untuk mengetahui tanggapan dari para peserta mengenai ketertarikan akan produk dan keberlangsungan proses pelatihan ini, maka para peserta diminta untuk mengisi kuesioner (Gambar 6). Gambar 7 menunjukkan dokumentasi narasumber dan peserta pelatihan di Kelurahan Wonorejo, sementara Gambar 8 menunjukkan dokumentasi narasumber dan peserta pelatihan di Kelurahan Keputih.



Gambar 2. *Nugget* Ikan Bandeng yang Belum Digoreng



Gambar 3. *Nugget* Ikan Bandeng yang Sudah Digoreng



Gambar 4. Hasil Olahan Produk *Nugget* Ikan Bandeng

Tabel 1. Belum Pernah Ada Pelatihan Makanan *Nugget* Ikan Bandeng

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
4	1	14	8

Tabel 1 merupakan hasil dari kuesioner *nugget* ikan bandeng dari peserta yang berada di Kelurahan Keputih. Berdasarkan Tabel 1, sebanyak 22 peserta merasa sangat setuju dan setuju bahwa kegiatan pelatihan makanan *nugget* ikan bandeng belum pernah dilakukan

pada Kelurahan Keputih, sedangkan sebanyak 5 peserta merasa tidak dan kurang setuju dengan pernyataan bahwa kegiatan tersebut belum pernah dilakukan sebelumnya.

Tabel 2. Resep Mudah untuk Dipelajari

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	2	20	5

Berdasarkan Tabel 2, sebanyak 25 peserta kegiatan menyatakan bahwa peserta sangat setuju dan setuju dengan pernyataan bahwa resep pembuatan *nugget* ikan bandeng tergolong mudah untuk dipelajari, namun sebanyak 2 peserta menyatakan bahwa kurang setuju jika resep mudah untuk dipelajari.



Gambar 5. Kegiatan *Tasting Nugget* Ikan Bandeng oleh Peserta



Gambar 6. Kegiatan Pengisian Kuesioner oleh Peserta



Gambar 7. Narasumber dan Peserta Pelatihan di Kelurahan Wonorejo



Gambar 8. Narasumber dan Peserta Pelatihan di Kelurahan Keputih

Berdasarkan Tabel 3, sebanyak 25 peserta kegiatan sangat setuju dan setuju bahwa bahan dasar untuk pembuatan *nugget* ikan bandeng tergolong mudah untuk didapatkan dari lingkungan sekitar peserta, namun sebanyak 2 peserta kurang setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 3. Bahan Dasar Mudah Didapat

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	2	18	7

Berdasarkan Tabel 4, sebanyak 27 peserta kegiatan pelatihan pembuatan *nugget* ikan bandeng menyatakan bahwa produk *nugget* ikan bandeng adalah produk yang sangat kreatif serta inovatif.

Tabel 4. Produk Sangat Kreatif dan Inovatif

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	0	13	14

Berdasarkan Tabel 5, sebanyak 27 peserta kegiatan sangat setuju dan setuju bahwa produk *nugget* ikan bandeng dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Tabel 5. Produk Dapat Disimpan

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	0	11	16

Berdasarkan Tabel 6, sebanyak 22 peserta kegiatan menyatakan bahwa peserta sangat setuju dan setuju jika warna *nugget* ikan bandeng kecokelatan, namun 2 peserta menyatakan tidak setuju dan 4 peserta kurang setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 6. Warna *Nugget* Kecokelatan

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
2	3	14	8

Berdasarkan Tabel 7, sebanyak 18 peserta menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa rasa dari *nugget* ikan bandeng enak, namun sebanyak 9 peserta menyatakan kurang setuju bahwa rasa *nugget* ikan bandeng enak.

Penguatan Pembuatan Inovasi Produk Nugget Ikan Bandeng di Kelurahan Wonorejo dan Kelurahan Keputih Surabaya

Ivana Grasielda, Hari Minantyo, Kristian Agung Nugraha, Devina Irtanto, Joaquin Levi Toreh, Catherine Eugene Martono

Tabel 7. Rasa dari *Nugget* Enak

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	9	9	9

Berdasarkan Tabel 8, sebanyak 21 peserta menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa tekstur dari *nugget* lembut, namun sebanyak 6 peserta menyatakan kurang setuju.

Tabel 8. Tekstur dari *Nugget* Lembut

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	6	16	5

Berdasarkan Tabel 9, sebanyak 22 peserta sangat setuju dan setuju dengan pernyataan bahwa aroma dari *nugget* ikan bandeng gurih, namun sebanyak 4 peserta kurang setuju, 1 peserta tidak setuju bahwa aroma *nugget* gurih.

Tabel 9. Aroma *Nugget* Gurih

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
1	4	16	6

Berdasarkan Tabel 10, sebanyak 27 peserta kegiatan menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa produk *nugget* ikan bandeng dapat menjadi peluang usaha mereka.

Tabel 10. Produk Bisa Menjadi Peluang Usaha

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	0	6	21

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah diisi oleh para peserta dari Kelurahan Keputih, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar merasa bahwa kegiatan yang dilakukan oleh Universitas Ciputra Surabaya dan Wahana Visi ini merupakan hal yang baru bagi masyarakat Kelurahan Keputih. Masyarakat Kelurahan Keputih merasa bahwa *nugget* ikan bandeng ini merupakan sebuah kreasi dan inovasi baru yang dapat menjadi sebuah peluang usaha bagi masyarakat Kelurahan Keputih. Dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna, mayoritas merasa bahwa hal ini sudah cukup memuaskan.

Tabel 11 merupakan hasil dari kuesioner *nugget* ikan bandeng dari peserta yang berada

di Kelurahan Wonorejo. Berdasarkan Tabel 11, sebanyak 41 peserta merasa sangat setuju dan setuju bahwa kegiatan pelatihan makanan *nugget* ikan bandeng belum pernah dilakukan pada Kelurahan Wonorejo dan sebanyak 2 peserta merasa kurang setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 11. Belum Pernah Ada Pelatihan Makanan *Nugget* Ikan Bandeng

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	2	23	18

Berdasarkan Tabel 12, sebanyak 42 peserta kegiatan menyatakan bahwa peserta sangat setuju dan setuju bahwa resep pembuatan *nugget* ikan bandeng tergolong mudah untuk dipelajari, namun 1 peserta menyatakan kurang setuju jika dikatakan bahwa resep mudah untuk dipelajari.

Tabel 12. Resep Mudah untuk Dipelajari

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	1	29	13

Berdasarkan Tabel 13, seluruh peserta kegiatan sangat setuju dan setuju bahwa bahan dasar untuk pembuatan *nugget* ikan bandeng tergolong mudah untuk didapatkan dari lingkungan para peserta.

Tabel 13. Bahan Dasar Mudah Didapat

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	0	19	24

Berdasarkan Tabel 14, sebanyak 42 peserta kegiatan pelatihan menyatakan bahwa produk *nugget* ikan bandeng adalah produk yang sangat kreatif serta inovatif, namun 1 peserta menyatakan kurang setuju bahwa produk tersebut kreatif dan inovatif.

Tabel 14. Produk Sangat Kreatif dan Inovatif

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	1	19	23

Berdasarkan Tabel 15, sebanyak 42 peserta kegiatan sangat setuju dan setuju dengan pernyataan bahwa produk *nugget* ikan bandeng dapat disimpan dalam jangka waktu

yang cukup lama, namun 1 peserta merasa kurang setuju jika produk dapat disimpan.

Tabel 15. Produk Dapat Disimpan

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	1	19	23

Tabel 16. Warna Nugget Kecoklatan

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
2	2	22	17

Berdasarkan Tabel 16, sebanyak 39 peserta kegiatan menyatakan bahwa peserta sangat setuju dan setuju jika warna *nugget* ikan bandeng kecoklatan, namun 4 peserta menyatakan bahwa peserta tidak/kurang setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 17. Rasa Dari *Nugget* Enak

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
1	3	23	16

Berdasarkan Tabel 17, sebanyak 39 peserta menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa rasa dari *nugget* ikan bandeng enak, namun sebanyak 4 peserta kurang/tidak setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 18. Tekstur Dari *Nugget* Lembut

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
1	1	28	13

Berdasarkan Tabel 18, sebanyak 41 peserta menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa tekstur dari *nugget* lembut, namun sebanyak 2 peserta menyatakan hal yang berbeda dimana merasa tidak dan kurang setuju terhadap pernyataan tersebut.

Tabel 19. Aroma *Nugget* Gurih

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
1	4	29	9

Berdasarkan Tabel 19, sebanyak 38 peserta sangat setuju dan setuju dengan pernyataan bahwa aroma dari *nugget* ikan bandeng gurih, namun sebanyak 4 peserta kurang setuju dan 1 peserta tidak setuju bahwa aroma *nugget* gurih.

Berdasarkan Tabel 20, sebanyak 42 peserta sangat setuju dan setuju bahwa produk *nugget* ikan bandeng dapat menjadi peluang usaha mereka, namun 1 peserta merasa kurang setuju dengan pernyataan tersebut.

Tabel 20. Produk Bisa Menjadi Peluang Usaha

Tidak setuju	Kurang setuju	Setuju	Sangat Setuju
0	1	12	30

Hasil kuesioner di Kelurahan Wonorejo menunjukkan bahwa peserta merasa kegiatan ini baru dan inovatif serta dapat menjadi sebuah peluang usaha dari hasil SDA (Sumber Daya Alam) yang ada di wilayahnya. Sama dengan Kelurahan Keputih, sebagian besar peserta Kelurahan Wonorejo merasa *nugget* ikan bandeng memiliki rasa, tekstur, serta aroma yang enak.

Dari sisi lain, masih ada juga respon dari peserta yang kurang puas terhadap produk *nugget* ikan bandeng tersebut. Hal tersebut tidak dapat dipungkiri, karena dalam konteks rasa, tekstur, dan aroma diperlukan proses R&D (*Research And Development*) berulang guna mendapatkan citarasa yang tepat dan sesuai dengan pasar. Selain itu diperlukan juga kemampuan penanganan bahan baku (ikan bandeng) yang tepat, agar bau amis dari ikan tidak terbawa saat diolah menjadi produk *nugget* ikan bandeng.

Dengan adanya kegiatan yang telah dilakukan di kedua tempat tersebut, Wahana Visi dan Universitas Ciputra Surabaya memiliki harapan besar agar kegiatan ini dapat menjadi jawaban dari beberapa pertanyaan dan masalah yang dihadapi oleh sebagian masyarakat Kelurahan Keputih dan Wonorejo. Salah satu implementasi nyata dari adanya kegiatan ini adalah masyarakat dapat memanfaatkan SDA (Sumber Daya Alam) yang terdapat di daerahnya dan diolah dan dimanfaatkan menjadi suatu usaha baru untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi sebagian masyarakat. Hal ini juga dapat menjadi jawaban dari masalah *food waste* yang kerap menjadi sebuah pertanyaan bagaimana dapat memanfaatkan bahan-bahan tersebut.

Penguatan Pembuatan Inovasi Produk Nugget Ikan Bandeng di Kelurahan Wonorejo dan Kelurahan Keputih Surabaya

Ivana Grasielda, Hari Minantyo, Kristian Agung Nugraha, Devina Irtanto, Joaquin Levi Toreh, Catherine Eugene Martono

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan ini dilakukan pada dua tempat yaitu Kelurahan Keputih dan Wonorejo untuk memberikan edukasi dan *insight* kepada peserta yang merupakan pelaku UMKM dan komunitas ibu rumah tangga terkait pemanfaatan SDA (Sumber Daya Alam) yang ada di wilayahnya. Kegiatan tersebut diikuti oleh 50 peserta dari Kelurahan Wonorejo dan 38 peserta dari Kelurahan Keputih.

Berdasarkan hasil kuesioner yang didapatkan mayoritas peserta menyatakan sangat setuju dan setuju bahwa belum pernah mendapatkan pelatihan untuk membuat *nugget* dari ikan bandeng. Mayoritas peserta juga merasa proses pengolahan mudah untuk dilakukan secara mandiri dan hasil produk *nugget* ikan bandeng menarik dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Dari kuesioner juga mayoritas peserta menyetujui bahwa produk *nugget* ikan bandeng dapat menjadi peluang usaha, karena dapat disimpan dengan mudah.

Saran

Dengan adanya bantuan dari pihak Wahana Visi Indonesia bekerjasama dengan Universitas Ciputra Surabaya (Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner), warga Kelurahan Wonorejo dan Keputih dapat mengetahui peluang usaha dalam bidang kuliner dengan memanfaatkan bahan yang sudah ada dan melimpah di tempat tersebut. Di sisi lain, diperlukan juga proses R&D terhadap produk dan penyesuaian model bisnis berkelanjutan, serta pendampingan calon pelaku usaha, agar usaha yang dibangun dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan pasar yang dituju.

Ucapan Terima Kasih

Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner mengucapkan terima kasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya, kepada peserta dari Kelurahan Wonorejo dan Keputih, serta pihak penyelenggara kegiatan yakni Wahana Visi Indonesia atas kerja samanya.

E. DAFTAR PUSTAKA

Adiputra YT, Chuang JL, Gwo JC. (2012). Genetic diversity of Indonesia milkfish (*Chanos chanos*) using amplified

- fragment length polymorphism (AFLP) analysis. *African Journal of Biotechnology*. 11(13): 3055-3060.
- De Heus. (2024, Januari 25). Mengenal ikan bandeng, salah satu komoditas unggulan budidaya ikan. De Heus Indonesia. <https://www.deheus.id/cari/berita-dan-artikel/mengenal-ikan-bandeng-salah-satu-komoditas-unggulan-budidaya-ikan>
- Hafiluddin. (2015). Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1): 37–43.
- Hafiluddin, & Haryo, T. (2011). Penambahan khitosan pada pakan ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai penurun cita rasa lumpur (Geosmine). *Embryo*, 8(2): 126–132.
- Hafiluddin, Yudhita, P., & Slamet, B. (2014). Analisis kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*, 7(1): 33–44.
- Kasmel, A., & Andersen, P. T. (2011). Measurement of Community Empowerment in Three Community Programs in Rapla (Estonia). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 8(3), 799–817. <https://doi.org/10.3390/ijerph8030799>
- Longenecker JG, Moore CW & Petty JW. (2001). Kewirausahaan: Manajemen Usaha Kecil. Jakarta: Salemba Empat.
- Mondy & Noe. (1991). Human Resource Management. Massachussets: Allyn & Bacon.
- Sumual, K Alvianus. (2013). Pengaruh Knowledge Management dan Corporate Culture Terhadap Inovasi. *Jurnal EMBA*, 1(3).
- Syah, A. F. (2020). *Penanaman mangrove sebagai upaya pencegahan abrasi di Desa Socah*. Jurnal Ilmiah Pangabdhi, 6(1). <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v6i1.6909>.