

Pendampingan Pembuatan Ikan Petek Krispi Untuk Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Ngandul Sumberlawang

Hanifah Hikmawati^{1*}, Tri Handayani²

^{1*,2}Institut Agama Islam Ngawi

Info Artikel

Article history:

Received Oct 02, 2025

Accepted Nov 30, 2025

Published Online Des 31, 2025

Kata Kunci:

Pendampingan

Ikan Petek Krispi

Ekonomi

Desa Ngandul

ABSTRAK

Masyarakat Ngandul Sumberlawang memiliki potensi besar dalam pengolahan ikan lokal, namun sering menghadapi kendala dalam meningkatkan pendapatan ekonomi melalui usaha mikro. Ikan Petek krispi, sebagai produk olahan ikan yang memiliki nilai tambah tinggi, dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Program pendampingan ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Ngandul Sumberlawang dengan memberikan pelatihan dan bimbingan dalam pembuatan ikan Petek krispi. Program ini diharapkan dapat memperbaiki keterampilan produksi, meningkatkan kualitas produk, serta mengembangkan strategi pemasaran yang efektif. Program ini berhasil meningkatkan keterampilan produksi masyarakat dalam pembuatan ikan Petek krispi, dengan produk akhir yang memenuhi standar kualitas. Masyarakat juga memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen usaha dan pemasaran, yang berdampak positif pada peningkatan penjualan dan pendapatan. Pembentukan kelompok usaha memberikan landasan yang kuat untuk keberlanjutan usaha. Selain itu, adanya olahan ikan Petek krispi ini sekaligus mendukung program Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Republik Indonesia yang dikenal sebagai Gemarikan, atau Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. Kandungan gizi vitamin, mineral, kalsium, dan protein yang terdapat pada ikan Petek sangat bermanfaat bagi manusia.

This is an open access under the CC-BY-SA licence



Corresponding Author:

Hanifah Hikmawati,

Institut Agama Islam Ngawi,

Jalan Ir. Soekarno No. 99, Beran, Pandansari, Jururejo, Kec. Ngawi, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur 63216, Indonesia

Email: hanifah@iaingawi.ac.id

How to cite: Hikmawati, H., & Handayani, T. (2025). Pendampingan Pembuatan Ikan Petek Krispi Untuk Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Ngandul Sumberlawang. *MATANO: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(3). <https://doi.org/10.51574/matano.v1i3.4050>

Pendahuluan

Perkembangan teknologi yang semakin berkembang pesat sangat mempengaruhi perekonomian masyarakat di mana masih banyak yang gagap teknologi. Padahal peluang paling meyakinkan saat ini justru ada pada proses pemasaran online. Banyak sekali ide-ide yang dibuat untuk membuat makanan yang biasa menjadi makanan istimewa, contohnya ikan Petek yang semula biasa saja kala diolah dengan cara lain maka akan menjadi makanan yang banyak disukai orang dan menjadi makanan menyehatkan. Makanan cemilan seperti Petek krispi dinikmati sebagai tambahan lauk dan salah satu manfaatnya karena kandungan gizinya sangat baik untuk kesehatan.

Bahan-bahan dalam membuat ikan Petek krispi sangat mudah didapat karena banyak masyarakat yang mencari ikan Petek. Petek adalah ikan danau yang memiliki kandungan kalsium dan protein tinggi, sangat baik untuk pertumbuhan anak. Selain kaya manfaat, pengelolaan olahan ikan menjadi prospek dalam meningkatkan taraf perekonomian keluarga. Tumbuhnya usaha pemanfaatan ikan yang menjadi produk olahan dapat memberikan dampak pada keuntungan, melainkan juga dapat menumbuhkan sentra pengolahan ikan (Irnowati et al., 2022).

Namun, untuk merealisasikan potensi ini, dibutuhkan upaya mengatasi kesenjangan digital (gagap teknologi) di kalangan masyarakat, khususnya pelaku usaha mikro. Edukasi mengenai pentingnya literasi digital dan pelatihan teknis dalam mengelola pemasaran online menjadi kunci. Dengan demikian, inovasi olahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi tidak hanya berhenti pada produksi, tetapi dapat bertransformasi menjadi komoditas unggulan yang mampu bersaing di pasar digital, sekaligus meningkatkan kesejahteraan pelakunya.

Dalam upaya meningkatkan nilai ekonomi dan gizi masyarakat, ikan lokal berperan sebagai komoditas yang sangat potensial. Salah satu ikan yang memiliki prospek cerah untuk diolah adalah ikan Petek. Ikan ini banyak ditemui di perairan Indonesia dan telah lama dikenal oleh masyarakat pesisir, meskipun mungkin belum dimanfaatkan secara maksimal. Dengan kandungan gizi yang tinggi dan ketersediaannya yang melimpah, ikan Petek layak menjadi fokus pengembangan produk olahan pangan bernilai tambah.

Ikan Petek atau disebut *Leiognathus splendens* adalah salah satu jenis ikan demersal, yang mana memiliki kontribusi yang cukup tinggi terhadap eksplorasi sumberdaya ikan demersal di perairan pantai utara Jawa (Prihatiningsih et al., 2015). Ikan Petek merupakan ikan dengan kebiasaan makan yang tergolong omnivora, yaitu makanan utamanya berupa zooplankton dan fitoplankton, lalu ditambah dengan makanan tambahan berupa polyceta, larva bivalve dan larva gastropoda. Artinya, ikan Petek dapat dikembangkan dan dimanfaatkan secara optimal dan berkelanjutan karena keberadaannya tidak akan menghambat populasi udang laut. Hasil tangkapan semua jenis ikan Petek cenderung beragam dan telah terjadi indikasi penurunan ukuran tangkapan. Termasuk hasil tangkapan ikan Petek di desa Ngandul, banyak yang berukuran kecil (Triharyuni et al., 2017). Ngandul Sumberlawang adalah salah satu desa yang kaya akan potensi sumber daya alam dan kekayaan kuliner lokal. Namun, meskipun memiliki potensi besar, masyarakat setempat sering kali menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan sumber daya mereka untuk meningkatkan pendapatan ekonomi.

Salah satu potensi yang belum sepenuhnya dimanfaatkan adalah pengolahan ikan menjadi produk olahan yang bernilai tambah, seperti ikan Petek krispi. Ikan Petek krispi merupakan produk makanan ringan yang terbuat dari ikan yang diproses dan digoreng

hingga krispi. Produk ini tidak hanya memiliki daya tarik karena teksturnya yang renyah tetapi juga karena rasa yanglezat dan kandungan gizinya yang bermanfaat. Ditambah lagi ukuran ikan Petek yang kecil-kecil, semakin berpotensi ikan ini dijadikan camilan yang renyah karena diolah menggunakan tepung. Potensi pasar untuk produk makanan olahan ikan cukup besar, baik di tingkat lokal maupun regional, yang dapat menjadi peluang ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Ngandul Sumberlawang. Pendampingan dalam pembuatan ikan Petek krispi bertujuan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Ngandul Sumberlawang dengan memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan ikan Petek krispi yang berkualitas tinggi, termasuk pemilihan bahan baku, proses pengolahan, dan teknik penggorengan yang tepat. Menyediakan standar kualitas dan inovasi dalam pembuatan ikan Petek krispi untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi ekspektasi pasar dan memiliki daya saing.

Membantu masyarakat dalam mengembangkan strategi pemasaran dan *branding* yang efektif untuk meningkatkan visibilitas produk dan menjangkau pasar yang lebih luas melalui pelatihan pendampingan ikan Petek krispi. Masyarakat Ngandul dengan ini dibentuk kelompok usaha atau koperasi untuk meningkatkan kolaborasi, efisiensi, dan daya tawar dalam pasar. Pendampingan pembuatan ikan Petek krispi merupakan langkah strategis untuk memanfaatkan potensi lokal dan menciptakan peluang ekonomi baru. Dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses produksi dan pemasaran, program ini diharapkan dapat memberikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka. Selain itu juga untuk menyediakan peluang kerja baru dalam produksi dan pemasaran ikan Petek krispi. Mengoptimalkan penggunaan sumber daya lokal dan mendukung pembangunan ekonomi yang berkelanjutan di daerah tersebut. Dengan pendekatan yang terencana dan dukungan yang komprehensif, program pendampingan ini berpotensi membawa dampak positif yang signifikan bagi masyarakat Ngandul Sumberlawang, memfasilitasi pengembangan ekonomi lokal, dan mempromosikan produk unggulan yang berasal dari daerah mereka.

Metode Pelaksanaan

Untuk memastikan keberhasilan program pendampingan pembuatan ikan Petek krispi dalam meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Ngandul Sumberlawang, berikut adalah metode pengabdian yang dapat diterapkan.



Gambar 1. Proses Sosialisasi dan Pelatihan Pendampingan Ikan Petek Krispi

1. Persiapan dan Perencanaan

Pengabdian melakukan studi awal untuk menilai potensi pasar, sumber daya lokal, dan kebutuhan pelatihan. Identifikasi kendala yang mungkin dihadapi oleh masyarakat. Setelah itu ialah menyusun rencana kerja yang meliputi jadwal kegiatan, anggaran, dan sumber daya yang diperlukan. Libatkan tokoh masyarakat dan pemangku kepentingan lokal dalam perencanaan.

2. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan yang diberikan berupa teknik pemilihan ikan, pembuatan adonan, proses penggorengan, dan pengemasan untuk menghasilkan ikan Petek krispi yang berkualitas. Dalam proses ini, standar sanitasi dan higienitas diperhatikan untuk memastikan produk yang aman dikonsumsi.

3. Pelatihan Manajemen Usaha

Langkah selanjutnya yaitu memberikan pelatihan tentang pengelolaan keuangan, perencanaan anggaran, dan pencatatan keuangan. Mengajarkan teknik pemasaran, pengembangan merek, dan strategi pemasaran digital untuk meningkatkan visibilitas produk.

4. Pendampingan dan Pengawasan

Pendampingan Lapangan berupa melakukan kunjungan rutin untuk memberikan bimbingan langsung, memecahkan masalah, dan memberikan umpan balik tentang proses produksi dan manajemen usaha. Setelah itu melakukan evaluasi berkala untuk menilai kemajuan, efektivitas pelatihan, dan hasil yang dicapai. Identifikasi area yang memerlukan perbaikan dan sesuaikan program jika diperlukan.

5. Pemasaran dan Pengembangan Pasar

Membantu masyarakat dalam merancang dan melaksanakan strategi pemasaran, termasuk promosi melalui media sosial, pameran, dan penjualan online. Setelah itu melakukan penelitian pasar untuk memahami preferensi konsumen, tren pasar, dan peluang untuk ekspansi produk.

6. Pemberdayaan dan Partisipasi Masyarakat

Pemberdayaan dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi tentang manfaat program kepada masyarakat untuk meningkatkan partisipasi dan dukungan. Dengan melibatkan masyarakat dalam setiap tahap program, dari perencanaan hingga pelaksanaan, untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan.

7. Lokasi Pembuatan Petek Krispi

Lokasi pengabdian pendampingan pembuatan ikan Petek krispi ini berada di rumah bapak Marno Alamat Duwet Rt 20 Ngandul, Sumberlawang, Sragen.

8. Peserta

Peserta pada pengabdian ini adalah masyarakat desa Duwet, Ngandul, Sumberlawang khususnya pada ibu-ibu.

Dengan mengikuti metode ini, diharapkan program pendampingan pembuatan ikan Petek krispi dapat berjalan dengan efektif, meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, serta memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi lokal di Ngandul Sumberlawang.

Hasil dan Pembahasan

Data Angka Konsumsi Ikan (AKI) menunjukkan bahwa tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia tergolong rendah dibandingkan dengan negara-negara ASEAN dan China, sebesar 54,50 kilogram per kapita per tahun (KKP 2019). Selain itu, masyarakat lokal setempat tidak terlalu peduli untuk mengoptimalkan pemanfaatan potensi ikan Petek. Sejak tahun 2004, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Republik Indonesia telah meluncurkan program yang dikenal sebagai Gemarikan, atau Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kesadaran publik tentang manfaat protein ikan dan mendorong masyarakat untuk beralih dari konsumsi daging ke ikan. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi di sektor kelautan dan perikanan Indonesia juga merupakan tujuan khusus program Gemarikan (Sabila & Amanah, 2022). Mendasar pada hal tersebut, kegiatan pendampingan pembuatan ikan Petek krispi ini sangat berpotensi untuk mendukung program pemerintah tersebut.

Ikan Petek, sebagai penyeimbang rantai makanan, karena fungsinya sebagai sumber makanan bagi ikan-ikan besar lain yang mempunyai nilai ekonomis lebih tinggi (Wedjatmiko et al., 2017). Alasan menjadi sumber makanan ini karena ukuran ikan Petek yang cenderung kecil-kecil. Ikan berukuran kecil umumnya memiliki laju perkembangbiakan lebih cepat dibandingkan dengan ikan dengan ukuran besar (Hendrayana et al., 2016). Apalagi, karakteristik ikan Petek ini adalah hidup bergerombol. Maka dari itu, hasil tangkapannya cenderung lebih mudah dan berpotensi sebagai ikan olahan. Fungsi ekologis ikan Petek (*Leiognathus splendens*) dianggap kurang signifikan daripada manfaat ekonomisnya. Ikan Petek biasanya dijual dalam bentuk asin, rebus, dan berbagai bentuk olahannya, karena kurangnya permintaan untuk ikan segar (Susilo et al., 2014). Artinya, ikan Petek segar jarang diminati masyarakat, umumnya masyarakat lebih menyukai ikan Petek berupa olahan makanan.

Ikan Petek Kripsi merupakan produk makanan ringan yang terbuat dari ikan yang diproses menjadi renyah dan krispi. Kandungan nutrisi ikan Petek tergantung pada jenis ikan yang digunakan serta metode pengolahan dan bahan tambahan yang digunakan dalam resep. Ikan Petek merupakan sumber protein hewani yang baik. Protein adalah nutrisi penting yang berfungsi dalam pertumbuhan, perbaikan jaringan, dan fungsi tubuh lainnya. Kandungan lemak dalam ikan Petek tergantung pada jenis ikan yang digunakan serta metode penggorengan. Beberapa ikan mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung. Ikan Petek biasanya memiliki sedikit atau tidak ada kandungan karbohidrat karena umumnya tidak mengandung bahan pengisi karbohidrat dalam proses pembuatan. Ikan Petek mengandung vitamin dan mineral yang berasal dari ikan, seperti vitamin D, vitamin B12, selenium, dan yodium. Kandungan ini membantu dalam berbagai fungsi tubuh, termasuk kesehatan tulang dan sistem saraf.

Kandungan kalori dalam ikan Petek tergantung pada jumlah lemak dan bahan tambahan yang digunakan. Penggorengan menambah kalori, sehingga ikan Petek yang digoreng dalam minyak cenderung memiliki kalori yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan yang tidak digoreng. Sementara itu, ikan Petek juga dikenal dengan kandungan kalsiumnya yang tinggi rata-rata mencapai 0,853 %. Tingginya kandungan kalsium ini dikarenakan ikan Petek merupakan ikan air laut yang kaya akan lemak, vitamin, dan mineral (Adriani et al., 2019). Kandungan, manfaat dan karakteristik dari ikan Petek tersebut sangat berpotensi untuk dikembangkan melalui olahan makanan berupa ikan Petek krispi. Melalui kegiatan pendampingan, ikan Petek krispi menjadi makanan yang aman dan bergizi bagi manusia. Aman berarti tidak mengandung senyawa anti gizi atau

yang membahayakan bagi kesehatan atau beracun. Bergizi berarti makanan yang dikonsumsi dapat mensuplai zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti karbohidrat, lipida, protein, vitamin, dan mineral (Hikmawati, 2023).



Gambar 2. Ikan Petek Segar yang Didapat Langsung Dari Nelayan

Bahan yang di pilih untuk membuat Petek krispi biasanya dipilih langsung dari nelayan karena ikan masih segar dan didapat langsung dari laut. Apabila ikan yang mau di buat krispi tidak langsung dari nelayan atau sudah dari kulkas maka hasilnya tidak bagus dan rasa juga tidak gurih. Untuk membuat ikan Petek krispi ada komposisi dan bahan yang harus diperhatikan. Ikan Petek krispi diperkaya dengan bumbu alami dan wangi daun jeruk menghasilkan rasa yang begitu enak. Dapat dibuat cemilan atau lauk teman nasi. Komposisi ikan Petek krispi terdiri dari tepung beras, dan tepung tapioka. Agar lebih gurih dan harum, bisa ditambahkan daun jeruk yang dipotong tipis. Langkah dalam proses pembuatan ikan Petek krispi yaitu sebagai berikut.

1. Cuci ikan Petek sampai bersih, taburi dengan tepung lada, garam rendam sebentar.
2. Bahan baku dalam proses produksi adalah tepung beras. Tepung tapioka, penyedap rasa, minyak.
3. Proses pembuatan Petek krispi dalam proses pengolahan yang pertama adalah siapkan alat dan bahan-bahan seperti mangkok plastik, minyak goreng.
4. Haluskan bumbu yang telah dikupas, lalu tuangkan tepung beras dalam wadah yang d-sedikan dan masukkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam wadah dengan bumbu. Selanjutnya yaitu proses penggorengan siapkan penggorengan dengan api yang sedang. Biarkan api hingga panas selanjutnya goreng Petek sampai matang.
5. Kendala pada pengadaan Petek itu apabila musim panasnya tidak stabil maka pendapatan Petek para nelayan berkurang. Pendapatan ikan Petek para nelayan tergantung dengan musim.
6. Solusi dari kendala yang dialami pada saat penggorengan adalah pengecilan apinya dengan menambahkan sedikit tepung supaya tidak terlalu cair.



Gambar 3. Proses Penggorengan Ikan Petek Krispi

Ada empat cara pengemasan Petek agar tetap remvak dan krispi, yaitu pertama, memakai plastik multilayer. Plastik ini terdiri dari dua plastic laminasi sehingga aman untuk mengemas camilan. Kedua, ikan dengan tali khusus. Tali ikatannya bisa menggunakan wol atau rafia lalu tarik kencang supaya kedap udara. Ketiga, kemas dalam toples. Penggunaan toples membuat tampilan produknya bagus. Selain itu, toples bisa digunakan kembali. Empat, kemasan refil berbahan plastik tebal. Kemasan ini bisa jadi pilihan buat yang sudah punya toples. Kemasan harus mampu menjaga bentuk, rasa, keheginisan serta gizi bahan pangan. Senyawa bahan toksik kemasan tidak boleh bermigrasi ke dalam bahan pangan terkemas. Bentuk ukuran dan jenis kemasan memberi efektifitas. Bahan kemasan tidak memcemari lingkungan hidup. Teknik pengemasan adalah suatu metode tertentu yang digunakan dalam pengemasan yang sesuai produk menggunakan bahan kemasan yang sesuai agar terlindung dan terjaga kualitasnya dengan maksimal. Sedangkan, teknis pengemasan dalam produk kerajinan lebih fleksibel dan cenderung kreatif. Pengemasan makanan adalah penyimpanan makanan dalam kemasan supaya makanan terjaga. Tujuan dari pengemasan yaitu: perlindungan dari bahaya fisik dan perlindungan dari kondisi iklim mikro luar kemasan.



Gambar 4. Proses Pengemasan Ikan Petek Krispi

Kurang renyahnya olahan ikan Petek krispi disebabkan oleh kelebihan adonan sehingga mempengaruhi tingkat kekentalan. Agar Petek tetap krispi, adonan tepung dibuat encer. Dengan adonan yang lebih encer Petek akan krispi bila disantap. Untuk menghindari hal ini tambahkan tepung tapioka ke dalam adonan tepung beras. Tepung tapioka akan memberikan kekenyalan pada adonan dan membuat Petek lebih krispi saat di goreng. Petek krispi dapat dikonsumsi anak-anak atau dewasa, sebagai cemilan di saat

kumpul keluarga. Manfaat mengomsumsi Petek krispi yaitu menambah energi, juga membantu agar sistem tubuh tetap terjaga.

Kandungan proteininya yang tinggi sangat baik untuk pertumbuhan dan perbaikan sel tubuh, sementara kalsium yang dikandungnya mendukung kesehatan tulang dan gigi, terutama pada anak-anak dalam masa pertumbuhan. Sebagai ikan danau, Petek juga cenderung memiliki risiko kontaminasi logam berat yang lebih rendah dibandingkan ikan laut tertentu, sehingga aman untuk dikonsumsi secara rutin. Pengolahan menjadi Petek krispi yang menggunakan teknik penggorengan tepat dapat mempertahankan sebagian besar nutrisi ini, sekaligus menciptakan produk yang renyah, lezat, dan disukai berbagai kalangan. Dengan demikian, inovasi olahan ini tidak hanya memenuhi selera pasar, tetapi juga berperan dalam upaya meningkatkan asupan gizi masyarakat lokal.

Di sisi ekonomi, pengembangan usaha ikan Petek krispi membuka prospek peluang yang signifikan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Produk ini memiliki beberapa keunggulan kompetitif seperti bahan baku lokal yang melimpah dengan harga terjangkau, proses pengolahan yang relatif sederhana dan dapat dikuasai dengan pelatihan singkat, serta produk akhir yang memiliki nilai tambah tinggi dibandingkan ikan segar. Peluang pasar pun terbuka lebar, mulai dari konsumen langsung di desa dan pasar tradisional hingga penetrasi ke pasar modern dan digital melalui pemasaran online. Keberhasilan program pendampingan di Desa Ngandul menunjukkan bahwa dengan sentuhan teknologi pengolahan yang tepat dan strategi pemasaran yang adaptif, usaha mikro ini dapat bertransformasi menjadi unit ekonomi yang tangguh. Dampaknya bersifat multiplikatif; selain menciptakan lapangan kerja baru dalam rantai produksi dan distribusi, usaha ini juga berpotensi membangkitkan sentra ekonomi kreatif berbasis sumber daya perikanan lokal, sehingga secara berkelanjutan menggerakkan roda perekonomian masyarakat.

Kesimpulan

Pelatihan yang diberikan berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan ikan Petek krispi. Masyarakat kini mampu memproduksi ikan Petek dengan kualitas yang konsisten, menggunakan teknik pengolahan yang tepat dan mengikuti standar kebersihan yang baik. Adanya panduan dan bimbingan dalam pembuatan ikan Petek krispi memungkinkan masyarakat menghasilkan produk yang tidak hanya renyah dan lezat tetapi juga memenuhi ekspektasi pasar. Penerapan standar kualitas yang baik berkontribusi pada kepuasan pelanggan dan reputasi produk. Program pendampingan ini memberikan dampak ekonomi yang positif, dengan peningkatan pendapatan bagi masyarakat dan penciptaan lapangan kerja baru. Masyarakat kini lebih berdaya dalam memanfaatkan potensi lokal dan menghadapi tantangan ekonomi dengan lebih baik.

Referensi

- Adriani, A., Fauziah, F., & Saputra, R. (2019). Analisis Kalsium (Ca) pada Ikan Petek dan Mujair dengan Metode Kompleksometri. *Oceana Biomedicina Journal*, 2(2), 91–100.
<https://doi.org/10.30649/v2i2.30>

Hendrayana, Millyaningrum, I. H., & Hartanti, N. U. (2016). Ikan Petek (Leiognathus Sp.) Dalam Perekonomian Nelayan Suradadi Kabupaten Tegal. *Seminar Nasional Pendidikan Sains Dan Teknologi*, 9–14.

Hikmawati, H. (2023). Gisi Marimas: Giat Literasi Dengan Makan Bergizi Dan Minum Yang Sehat Bersama Perpustakaan Cemerlang Desa Watualang. *LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 41–58. <https://doi.org/10.30739/loyalitas.v6i1.2178>

Irnatyati, R., Surilayani, D., Susi Mulyani, A., Studi Ilmu Perikanan, P., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa, U., Ketahanan Pangan -Inovasi Pangan Lokal, P. P., Studi Manajemen, P., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2022). *Berkarya untuk Kemandirian Masyarakat melalui Kreasi dan Inovasi Tanpa Henti SENADIBA II 2022 PEMBERDAYAAN PEREMPUAN PESISIR DALAM PEMANFAATAN IKAN HTS UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA NELAYAN*. 262–274.

Prihatiningsih, Ratnawati, P., & Taufik, M. (2015). Biologi reproduksi dan kebiasaan makan ikan Petek (Leiognathus splendens) di perairan Banten dan sekitarnya. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 6(3), 1–8.

Sabila, S. H., & Amanah, S. (2022). Efektivitas Instagram sebagai Media Komunikasi Pemasaran Produk Pangan Olahan Hasil Perikanan UMKM Si Petek . *Jurnal Sains Komunikasi Dan Pengembangan Masyarakat [JSKPM]*, 6(3), 294–311. <https://doi.org/10.29244/jskpm.v6i3.956>

Susilo, T. W., Riyadi, P. H., & Dwi Anggo, A. (2014). Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan Petek (Leiognathus splendens) presto menggunakan alat "TTSR." *J. Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 75–81.

Triharyuni, S., Utama, A. A., Zulfia, N., & Sulaiman, P. S. (2017). Komposisi, Sebaran Ukuran Dan Hubungan Panjang-Berat Beberapa Jenis Ikan Petek (Leiognathidae) Di Teluk Jakarta. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 9(2), 75. <https://doi.org/10.15578/bawal.9.2.2017.75-83>

Wedjatmiko, W., Ernawati, T., & Sukarniyati, S. (2017). Komposisi Jenis Dan Distribusi Ikan Petek (Leiognathidae) Di Perairan Selat Makassar. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 13(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jppi.13.1.2007.53-60>