



Inovasi Terasi berbasis *Bycatch* Upaya Peningkatan Daya saing Produk Pohlaksar Camar Laut

Rahmawati^{1*}, Nabila Ukhty², Arrazy Elba Ridha³, Andayani⁴

Universitas Teuku Umar^{1,2,3,4}

rahmawati@utu.ac.id , nabilaukhty@utu.ac.id , arrazzyelbaridha@utu.ac.id , andayani@gmail.com

Abstract

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Camar Laut has considerable potential in developing fisheries-based enterprises in Suak Indra Puri Village, West Aceh Regency. Previously, shrimp paste production relied solely on rebon shrimp as the primary raw material, which is seasonal in nature and often leads to limited availability. This dependence has constrained the group's production capacity and hindered business optimization. To address this issue, a community service program was implemented by introducing the utilization of bycatch fish as an alternative raw material for shrimp paste production. The program applied a Asset Based Community Development (ABCD), which involves women's group members actively utilizing existing potential. The outcomes indicate significant improvements in the group's capacity, particularly in knowledge, technical skills, and the ability to create innovative products based on local resources. The innovations in bycatch-based shrimp paste also provide opportunities for more sustainable business diversification. These efforts are expected to enhance the group's economic resilience, increase product competitiveness, and contribute to household welfare as well as local economic growth.

Keywords: *Bycatch; Shrimp Paste; Innovation; Empowerment; Sustainability*

Abstrak

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Camar Laut memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan di Desa Suak Indrapuri, Kabupaten Aceh Barat. Selama ini, produk terasi yang dihasilkan hanya menggunakan bahan baku rebon yang bersifat musiman, sehingga ketersediaannya terbatas dan berdampak pada rendahnya kontinuitas produksi. Kondisi ini menyebabkan usaha kelompok belum berjalan secara optimal. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilaksanakan program pengabdian masyarakat dengan fokus pada pemanfaatan ikan bycatch sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan terasi. Program ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development (ABCD)*, yang melibatkan anggota kelompok wanita secara aktif memanfaatkan potensi yang sudah ada. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kapasitas kelompok, baik dalam hal pengetahuan, keterampilan, maupun kemampuan menghasilkan produk inovatif berbasis potensi lokal. Inovasi terasi berbahan ikan *bycatch* juga memberikan peluang diversifikasi usaha yang lebih berkelanjutan. Upaya ini diharapkan mampu memperkuat kemandirian ekonomi kelompok, meningkatkan daya saing produk, serta memberikan kontribusi nyata terhadap kesejahteraan keluarga dan pertumbuhan ekonomi lokal.

Kata Kunci: *Bycatch; Terasi; Inovasi; Pemberdayaan; Keberlanjutan*



A. PENDAHULUAN

Perairan Aceh Barat memiliki potensi sumberdaya perikanan cukup melimpah, termasuk hasil tangkapan sampingan (*bycatch*) dari aktivitas nelayan. Selama ini, sebagian besar ikan *bycatch* belum dimanfaatkan secara optimal dan seringkali dianggap bernilai ekonomis rendah (Gilman et al., 2022). Sebagian besar hasil tangkapan sampingan nelayan selama ini hanya diolah secara sederhana, dijual dengan harga rendah, atau bahkan terbuang tanpa memberikan kontribusi ekonomi. Padahal, menurut Tuasamu & Patanda, (2020) hasil tangkapan sampingan ini sebenarnya dapat menjadi sumber daya yang memiliki nilai tambah jika dikelola dengan baik. Pemanfaatan *bycatch* yang lebih maksimal tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan nelayan, tetapi juga berkontribusi pada pengurangan limbah sumber daya perikanan yang bernilai. Pemanfaatan *bycatch* tidak hanya mampu mengatasi keterbatasan bahan baku rebon yang bersifat musiman, tetapi juga dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan tepat dalam pengolahan *bycatch* dapat dikembangkan menjadi produk pangan olahan yang bernilai gizi tinggi, berdaya simpan lebih lama, serta memiliki peluang pasar yang luas. Ikan *bycatch* memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk inovatif (Minarti & Mokodompit, 2024). Salah satu bentuk pengembangan yang potensial adalah pemanfaatan *bycatch* sebagai bahan baku alternatif dalam produksi terasi.

Menurut Mulyani et al., (2023) terasi merupakan produk fermentasi tradisional yang memiliki nilai budaya, ekonomi, dan konsumsi tinggi di masyarakat Indonesia, sehingga inovasi berbahan dasar *bycatch*

sangat relevan untuk mendukung diversifikasi dan keberlanjutan usaha pengolahan hasil perikanan.

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Camar Laut yang berlokasi di Desa Suak Indrapuri, Kabupaten Aceh Barat, merupakan salah satu kelompok wanita pesisir yang aktif dalam mengembangkan produk berbasis hasil perikanan. Menurut Minggu et al., (2023) kelompok wanita dianggap mampu produktif dalam inovasi produk pangan lokal. Salah satu produk yang dihasilkan adalah terasi berbahan baku rebon. Namun, keberlanjutan produksi terasi rebon sangat dipengaruhi oleh ketersediaan rebon yang terbatas dan bersifat musiman. Sehingga Poklahsar Camar Laut menghadapi beberapa kendala utama, yaitu keterbatasan bahan baku sehingga lemahnya daya saing produk terasi selain akibat kualitas produk juga karena konsistensi produksi. Kondisi ini berdampak langsung pada keterbatasan kapasitas produksi, fluktuasi kualitas produk, dan rendahnya daya saing produk. Sehingga kelompok usaha belum mampu memberikan kontribusi ekonomi yang optimal bagi peningkatan kesejahteraan. Peluang besar terbuka, menurut Ramdhani et al., (2019) dengan adanya ketersediaan *bycatch* yang relatif melimpah sepanjang tahun dan harga lebih murah dibandingkan rebon, Selain itu, *tren* pasar saat ini menunjukkan adanya peningkatan minat terhadap produk pangan lokal yang inovatif, sehat dan berkelanjutan termasuk terasi.

Melalui inovasi produk terasi dengan kombinasi *bycatch*, Poklahsar Camar Laut dapat mengurangi ketergantungan pada bahan baku rebon yang biasanya digunakan dalam jumlah besar juga karena terkadang stok rebon sangat minim serta musiman dengan memperkuat daya saing produk pada akhirnya dapat mendorong keberlanjutan usaha.

Penguatan daya saing produk terasi memiliki manfaat yang signifikan, tidak hanya bagi kelompok pengolah, tetapi juga bagi masyarakat secara lebih luas (Arlina et al., 2024). Peningkatan daya saing memungkinkan produk terasi tampil dengan keunggulan pada aspek kualitas, cita rasa, kemasan, serta konsistensi produksi sehingga lebih mudah diterima oleh pasar. Tingginya penerimaan pasar membuka peluang untuk memperluas jaringan distribusi dan memperbesar pangsa pasar, baik pada skala lokal maupun regional (Lubis & Muniapan, 2024). Daya saing kuat juga membentuk citra positif bagi terasi sebagai produk olahan tradisional yang dikembangkan secara inovatif, diproduksi secara higienis, dan sesuai dengan tuntutan konsumen modern. Dalam jangka panjang, menurut Windirah et al., (2024) pencapaian tersebut berpotensi mendorong keberlanjutan usaha mikro, memperkuat kemandirian ekonomi kelompok, serta memberikan kontribusi nyata terhadap pertumbuhan ekonomi lokal berbasis pemanfaatan potensi perikanan secara berkelanjutan. Pengembangan terasi berbasis *bycatch* juga dapat memberikan kontribusi terhadap pengelolaan sumber daya perikanan yang lebih efisien dan ramah lingkungan.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), yaitu suatu strategi pemberdayaan yang menitikberatkan pada kekuatan serta potensi yang telah dimiliki oleh masyarakat. Pendekatan ini berasumsi bahwa setiap komunitas memiliki modal sosial, pengetahuan lokal, serta sumber daya alam yang dapat dimaksimalkan sebagai aset dalam mendorong perubahan dan

pembangunan. Program pengabdian ini dilaksanakan di Desa Suak Indrapuri mulai bulan Juli hingga Desember 2025. Fokus kegiatan yakni pelatihan pembuatan produk berbasis *bycatch* melalui pengembangan produk terasi. Upaya ini dilakukan dengan mengoptimalkan aset yang telah tersedia, seperti keterampilan kelompok, ketersediaan bahan baku lokal, serta jaringan sosial yang dapat menunjang distribusi dan pemasaran produk. Program pengabdian ini melibatkan Poklhasr Camar Laut, kelompok perempuan yang terdiri dari 10 anggota dengan rentang usia 25– 49 tahun. Kelompok ini sehari-hari berfokus pada aktivitas pengolahan hasil perikanan, termasuk produksi terasi. Langkah awal dilakukan observasi yang bertujuan untuk memperoleh informasi awal serta menggali lebih jauh terkait praktik pemanfaatan *bycatch* oleh kelompok masyarakat. Metode kegiatan pengabdian meliputi penyadaran dan peningkatan pemahaman, serta pelatihan teknis terkait pencampuran bahan baku ikan *bycatch* dan rebon dalam pembuatan terasi. Kegiatan ini dilakukan mulai dari proses persiapan bahan baku sampai proses pengemasan guna memastikan produk terasi siap dipasarkan.



Gambar 1. Langkah pembuatan terasi berbasis ikan *bycatch* dan rebon

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian pada Poklhasr Camar laut yang berada di Desa Suak Indrapuri Kabupaten Aceh Barat selamat ini belum pernah memanfaatkan kombinasi ikan *bycatch* dalam pembuatan terasi padahal selama ini kelompok ini yang mayoritas perempuan kesulitan bahan baku karena tidak efisien dengan hanya menggunakan udang rebon. Selain udang rebon bersifat musiman juga harganya lebih mahal sehingga tidak efisien dalam memproduksi terasi. Sementara wilayah Desa Suak Indrapuri merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi perikanan cukup besar, termasuk hasil tangkapan sampingan yang melimpah. Namun, pemanfaatannya selama ini masih terbatas. Sehingga program pengabdian difokuskan pada pelatihan pembuatan terasi inovasi berbasis *bycatch* sangat relevan untuk dilaksanakan, guna menjawab permasalahan yang dihadapi kelompok sekaligus memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat pesisir. Melalui program pengabdian ini, Poklhasr Camar Laut diberdayakan untuk mengembangkan produk olahan terasi berbasis *bycatch*, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah hasil laut sekaligus memperkuat ekonomi rumah tangga. Tahapan proses produksi terasi berbasis *bycatch* dimulai dari proses produksi terasi dengan memanfaatkan bahan baku ikan rucah dan udang rebon dilakukan melalui beberapa tahapan penting, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan akhir.

Persiapan Bahan Baku

Bahan utama yang digunakan terdiri dari ikan rucah (*bycatch*) dan udang rebon dengan perbandingan 50:50 komposisi bahan baku. Pemilihan bahan baku ini memiliki dua tujuan strategis:

1. Efisiensi pemanfaatan sumberdaya:
Penggunaan ikan rucah yang merupakan hasil tangkapan sampingan (*bycatch*) yang umumnya bernilai ekonomi rendah sehingga penggunaan sebagai campuran bahan baku dapat meningkatkan nilai tambah dari jenis ikan rucah.
2. Keseimbangan rasa dan aroma:
Kombinasi kedua bahan menghasilkan profil cita rasa gurih khas terasi yang lebih kuat dibandingkan penggunaan tunggal. Hal ini juga sesuai dengan penelitian Ukhty et al., (2017) bahwa kombinasi formulasi antar ikan rucah dan rebon dapat meningkatkan umami produk terasi.

Pohlhasr Camar laut secara aktif dapat mengikuti persiapan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi terasi. Pemilihan bahan baku ikan rucah merupakan pengetahuan yang baru bagi anggota kelompok. Dari 10 anggota kelompok 8 diantaranya sangat antusias dan memberikan respon positif untuk bahan baku ikan rucah (*bycatch*) yang digunakan dalam kegiatan pengabdian.

Penjemuran (1-3 Hari)

Bahan baku terlebih dahulu dijemur selama 1-3 hari di bawah sinar matahari. Penjemuran berfungsi untuk a) mengurangi kadar air sehingga bahan lebih mudah dihancurkan, b) menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk pada tahap awal dan c) meningkatkan efisiensi fermentasi karena kondisi bahan menjadi lebih kering dan stabil.

Peserta diberikan pemahaman bahwa penjemuran sebaiknya dilakukan di bawah sinar matahari langsung dengan alas yang bersih, misalnya menggunakan tikar anyaman bambu, terpal plastik, atau rak pengering khusus agar bahan tidak bersentuhan langsung dengan tanah. Posisi bahan juga sebaiknya dibolak-balik secara

berkala agar proses pengeringan berlangsung merata dan tidak menimbulkan bau tidak sedap. Delfiya et al., (2022) menyatakan bahwa lama waktu penjemuran sangat bergantung pada intensitas cahaya matahari, kelembaban udara, dan ketebalan bahan yang dijemur, sehingga pengendalian faktor-faktor tersebut perlu diperhatikan. Sehingga pada tahapan ini menjadi faktor penentu kualitas produk terasi yang dihasilkan.

Penepungan bahan baku

Bahan baku yang telah dikeringkan kemudian dihaluskan hingga menjadi butiran tepung, menggunakan mesin penepungan. Proses penepungan bahan baku ini bertujuan agar tekstur bahan menjadi lebih homogen, mempermudah distribusi garam secara merata dan meningkatkan luas permukaan bahan sehingga mikroorganisme bekerja lebih optimal dalam proses fermentasi.



Gambar 2. Proses penepungan bahan baku

Pada tahapan penepungan bahan baku peserta diberikan pemahaman bahwa penepungan bahan baku penting guna keseragaman bahan baku. Pada sesi ini anggota kelompok juga diberikan penjelasan mengenai teknik tepat dalam penepungan, termasuk pemilihan alat penepung yang sesuai dengan karakteristik bahan baku, pengaturan waktu penggilingan, serta

pentingnya menjaga higienitas selama proses agar tidak terjadi kontaminasi.

Penambahan Garam (20%)

Setelah proses penghancuran bahan baku terasi, langkah selanjutnya adalah bahan dicampur dengan garam sebanyak 20% dari total bobot. Misalnya bahan baku keseluruhan 1 kilogram, maka garam yang ditambahkan sebanyak 200 gram. Proses penambahan garam merupakan tahapan krusial karena berfungsi sebagai pengawet alami yang menghambat pertumbuhan bakteri pathogen (pada saat fermentasi), kemudian mendukung proses fermentasi oleh mikroorganisme halofilik yang berperan dalam pembentukan cita rasa khas terasi dan menambah cita rasa asin yang menjadi ciri utama produk terasi.



Gambar 3. Proses percampuran bahan

Fermentasi (2–3 Minggu)

Tahap fermentasi dilakukan selama 2–3 minggu dalam wadah yang tertutup sebagian. Fermentasi merupakan inti dari proses pembuatan terasi, karena mikroorganisme alami akan mendegradasi protein dan lemak menjadi senyawa-senyawa sederhana yang menghasilkan aroma khas terasi, kemudian terjadi pembentukan senyawa volatil yang memberikan cita rasa gurih (umami) serta warna adonan berubah menjadi cokelat kehitaman sebagai tanda proses pematangan.

Durasi fermentasi berpengaruh langsung terhadap kualitas produk; semakin lama fermentasi, aroma yang dihasilkan semakin tajam, namun harus dijaga agar tidak berlebihan sehingga menimbulkan bau tidak sedap.



Gambar 4. Perlakuan fermentasi produk

Perlakuan fermentasi produk terasi dilakukan dengan menutup produk menggunakan bahan alami berupa daun pisang. Penggunaan daun pisang dalam tahapan fermentasi memiliki beberapa fungsi penting. Secara tradisional, daun pisang berperan sebagai penutup alami yang mampu menjaga kelembaban dan melindungi bahan dari kontaminasi debu maupun serangga selama proses fermentasi berlangsung. Selain itu, daun pisang juga memiliki sifat semi-permeabel, yang memungkinkan terjadinya pertukaran udara dalam jumlah terbatas dan mendukung aktivitas mikroba fermentatif tanpa pembusukan. Hasil diskusi dengan anggota Poklamsar Camar Laut mengakui bahwa belum mengetahui penggunaan daun pisang dapat dijadikan sebagai media fermentasi produk terasi. Selama ini seluruh anggota kelompok ini tidak melakukan proses fermentasi dengan media daun pisang bahkan 9 anggota baru mengetahui fungsi daun pisang sebagai media fermentasi sehingga adanya pelatihan ini telah menambah wawasan anggota

kelompok dalam proses pembuatan produk terasi. Kandungan senyawa bioaktif pada daun pisang, seperti polifenol dan tanin, diyakini oleh Singh et al., (2016) turut berkontribusi dalam menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen sekaligus mendukung perkembangan mikroba yang berperan dalam pembentukan aroma khas terasi.

Pencetakan dan penjemuran

Setelah fermentasi selesai sekitar 1-2 mingguan, adonan terasi dicetak sesuai ukuran yang diinginkan. Kemudian dijemur guna menghilangkan kadar air dalam produk terasi *bycatch*. Tahap pencetakan memiliki fungsi dalam proses pengemasan dan distribusi menjadi lebih mudah, kemudian memberikan bentuk yang seragam sehingga lebih menarik secara visual serta menentukan ukuran standar produk yang sesuai.

Setelah proses pencetakan, produk terasi kemudian memasuki tahap penjemuran lanjutan. Penjemuran ini berfungsi untuk menurunkan kadar air hingga mencapai tingkat yang aman untuk penyimpanan jangka panjang, sekaligus memperkokoh tekstur terasi agar tidak mudah hancur. Penjemuran juga membantu menstabilkan aroma khas yang dihasilkan dari fermentasi, sehingga cita rasa terasi lebih kuat dan tahan lama. Dalam praktik tradisional, penjemuran masih dilakukan di bawah sinar matahari langsung. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan lingkungan selama proses penjemuran. Ketebalan produk yang dijemur perlu diperhatikan agar pengeringan berlangsung merata. Penjemuran yang tidak sempurna dapat menyebabkan kadar air tinggi, sehingga produk mudah berjamur dan cepat rusak.

Pengemasan

Produk terasi yang sudah dicetak kemudian dikemas menggunakan bahan kemasan yang aman pangan, dilengkapi dengan label identitas produk. Tahap ini berperan penting dalam aspek pemasaran karena kemasan menjaga produk dari kontaminasi, mempertahankan mutu, dan memperpanjang daya simpan.

Tahapan pengemasan terasi *bycatch* merupakan langkah akhir dalam rangkaian proses produksi sebelum produk dipasarkan kepada konsumen. Pengemasan memiliki peran penting karena tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroba, maupun paparan lingkungan luar seperti debu, udara lembab, dan cahaya matahari, tetapi juga menjadi identitas yang merepresentasikan kualitas serta citra produk di pasaran.

Produksi terasi berbahan ikan rucah (*bycatch*) dan udang rebon pada Poklaksar Camar laut telah menunjukkan bahwa pemanfaatan kedua bahan baku tersebut mampu menambah pemahaman mitra mengenai bahan baku alternatif dalam pengolahan terasi sebanyak 85 %. Penggunaan *bycatch* pada hakikatnya berperan dalam dalam mengurangi limbah perikanan, dan juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat pesisir. Kedua bahan ini dikombinasikan dalam proporsi seimbang, yaitu 50:50 mampu menghasilkan cita rasa gurih yang khas sekaligus memberikan nilai tambah. Pemanfaatan ikan rucah dan udang rebon sebagai bahan baku terasi memberikan dampak positif karena mengurangi limbah hasil tangkapan yang sebelumnya dibuang atau dijual dengan harga rendah. Produksi terasi *bycatch* dapat dikembangkan menjadi alternatif bahan baku terasi usaha Poklaksar Camar Laut.

D. PENUTUP

Simpulan

Peningkatan keterampilan Poklaksar Camar Laut dalam inovasi produk terasi berbasis ikan *bycatch* menunjukkan hasil yang positif, hal ini ditandai dengan bertambahnya pengetahuan dan kemampuan kelompok dalam mengolah bahan baku alternatif selain rebon yang bersifat musiman sebanyak 85 % dari jumlah anggota. Melalui proses pelatihan dan pendampingan, anggota kelompok mampu menguasai teknik produksi, pengolahan, serta pengemasan produk yang lebih higienis dan bernilai jual. Inovasi bukan hanya memperkuat keberlanjutan produksi terasi, tetapi juga meningkatkan daya saing produk melalui diversifikasi bahan baku yang berkelanjutan. Peningkatan keterampilan yang diperoleh mitra diharapkan mampu mendorong kemandirian usaha, memperluas peluang pasar, dan memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan kesejahteraan ekonomi.

Saran

Pengabdian selanjutnya diharapkan dapat memberikan pendampingan Poklaksar Camar Laut agar produk terasi *bycatch* dapat diuji lebih lanjut supaya lebih menjamin keamanan pangan sehingga menjadi lebih kompetitif dipasar.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi tahun 2025 atas dukungan hibah melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat berdasarkan Perjanjian/ Kontrak tanggal 3 Juni 2025 nomor 42/UN59.L1/AL.04/PM/2025 serta kepada LPPM Universitas Teuku Umar atas fasilitasi administrasi. Apresiasi juga diberikan kepada mitra Poklaksar Camar Laut atas partisipasi

aktif dan dukungan penuh selama pelaksanaan kegiatan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Arlina, A., Prayoga, H., Hamdani, H., Lubis, S. A., & Andika, L. B. (2024). Strengthening the Local Economy Through Empowering Shrimp Production (Product Packaging Design Ideas). *International Journal Of Education, Social Studies, And Management (IJESSM)*, 4(3), 985–996.
- Delfiya, D. S. A., Prashob, K., Murali, S., Alfia, P. V., Samuel, M. P., & Pandiselvam, R. (2022). Drying kinetics of food materials in infrared radiation drying: A review. *Journal of Food Process Engineering*, 45(6).
- Gilman, E., Hall, M., Booth, H., Gupta, T., Chaloupka, M., Fennell, H., Kaiser, M. J., Karnad, D., & Milner-Gulland, E. J. (2022). A decision support tool for integrated fisheries bycatch management. *Reviews in Fish Biology and Fisheries*, 32(2), 441–472.
- Minarti, M., & Mokodompit, E. A. (2024). Inovasi Pengolahan Ikan dalam Perspektif Ekonomi Biru. *Imajinasi: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Seni, Dan Teknologi*, 2(2), 72–81.
- Minggu, A. M., Manu, C. D., & Christiani, Y. N. (2023). Pendampingan Pembukuan Sederhana dan Inovasi Produk Pangan Lokal bagi Ibu-Ibu di Desa Oinlasi. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(1), 18–25.
- Muhlisah Lubis, & Balakrishnan Muniapan. (2024). International Market Development Strategies for Enhancing Global Expansion in the Export Industry. *Involvement International Journal of Business*, 1(1), 14–28.
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2023). Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2).
- Ramdhani, F., Nofrizal, N., & Jhonnerie, R. (2019). Studi Hasil Tangkapan Bycatch Dan Discard Pada Perikanan Udang Mantis (*Harpiosquilla Raphidea*) Menggunakan Alat Tangkap Gillnet. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 10(2), 129–139.
- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A., & Singh, N. (2016). Bioactive compounds in banana and their associated health benefits – A review. *Food Chemistry*, 206, 1–11.
- Tuasamu, R., & Patanda, M. (2020). Studi Nilai Ekonomi Hasil Tangkapan Sampangan Pada Alat Tangkap Bouke Ami di PPS Nizam Zachman. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 5(2), 112–118.
- Ukhty, N., Rozi, A., & Sartiwi, A. (2017). Mutu Kimiawi Terasi Dengan Formulasi Udang Rebon (*Acetes Sp*) Dan Ikan Rucuh Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4(2), 166.
- Windirah, N., Susanto, E., & Khairani, L. (2024). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Usaha Mikro Makanan Pendap Kelurahan Rawamakmur Kota Bengkulu. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 9(2), 131–139.