

USAHA PENGASAPAN IKAN DI DESA SEMARE KECAMATAN KRATON KABUPATEN PASURUAN

Aniek Sulestiani¹, Maria Dolorosa Sare², Ika Septa Wulandari³
Fakultas teknik dan Ilmu Kelautan (FTIK) Universitas Hang Tuah
email : anieksulestiani62@gmail.com

Abstract

The fish smoking process carried out in Semare Village, Kraton Subdistrict, Pasuruan Regency, is traditionally using a small rectangular wood-fired smoking stove. The smoking temperature is not controlled optimally. Most of the residents earn a living as fish smokers, for example catfish by taking processed ingredients to catfish farmers in Bangil Village. The long-term research goal is for these catfish smokers to apply vacuum packaging technology and online marketing resulting in increased income. Smoking can help the smoker to make the fish durable and long-lasting. Catfish used for smoking have an average weight of 1-2 kg traditionally. Traditional smoking will result in the formation of carcinogenic compounds in smoked fish meat, so counseling is given about modern smoking so that people know the importance of health and keep environmental pollution from occurring. The results of smoking are sold directly to collectors or smoked fish are sold directly to markets around Pasuruan. The type of research is qualitative with a case study of catfish smoking in Semare Village. The development of smoke is intended to give smoked fish a specific aroma, taste and color effect. Smokers should choose modern smoking methods using technology that is safer for health.

Keywords: fish smoking, vacuum packaging, modern smoking technology.

Abstrak :

Proses pengasapan ikan yang dilakukan Desa Semare Kecamatan Kraton Kabupaten Pasuruan secara tradisional menggunakan tungku pengasapan berbahan bakar kayu dipotong kecil persegi panjang. Suhu pengasapan tidak terkontrol secara maksimal. Penduduknya sebagian besar bermata pencaharian sebagai pengasap ikan, contohnya ikan lele dengan mengambil bahan olahan ke pembudidaya ikan lele yang berada di Desa Bangil. Tujuan penelitian jangka panjang agar pengasap ikan lele ini dapat menerapkan teknologi pengemasan vakum dan pemasaran online mengakibatkan pendapatan meningkat. Pengasapan dapat membantu pengasap agar ikan tahan lama dan awet. Ikan lele yang digunakan untuk pengasapan rata-rata mempunyai berat 1-2 kg secara tradisional. Pengasapan secara tradisional akan mengakibatkan terbentuknya senyawa karsinogenik pada daging ikan asap, maka diberikan penyuluhan tentang pengasapan secara modern agar masyarakat tahu akan pentingnya kesehatan dan menjaga agar tidak terjadi polusi lingkungan. Hasil dari pengasapan langsung dijual ke pengepul atau ikan asap langsung dijual ke pasar disekitar Pasuruan. Jenis penelitiannya secara kualitatif dengan studi kasus pengasapan ikan lele di Desa Semare. Perkembangannya asap ditujukan untuk memberikan efek aroma, rasa dan warna yang spesifik pada ikan asap. Pengasap sebaiknya memilih cara pengasapan secara modern dengan menggunakan teknologi yang lebih aman bagi kesehatan.

Kata kunci: pengasapan ikan, pengemasan vakum, teknologi pengasapan modern.

PENDAHULUAN

Desa Semare, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan yang identik dengan image "Desa Tawuran", kini berubah menjadi "Desa Wisata". Ada Café Laut Semare (CLS), sebuah konsep wisata pantai yang tak hanya menyajikan pemandangan hamparan hutan bakau maupun kegiatan nelayan kerang dan kupang saja, melainkan menyajikan kuliner khas pesisir, di atas café yang terbuat dari kayu ulin.

Café Laut Semare (CLS), kawasan disekitar café hanya digunakan sebagai dermaga untuk tambatan perahu (parkir perahu) nelayan. Jogging track tersebut berbentuk jembatan kayu yang dihias dengan lampu warna-warni. Jembatan itulah yang menuntun setiap pengunjung ke café maupun spot-spot yang digunakan untuk berfoto dengan latar pantai pembangunan CLS, tahun 2018 dengan kayu dinilai sangat kokoh dan kuat, meski menancap di tanah pantai. Pemberdayaan pemuda disekitaran desa Sema agar tidak menganggur atau mempunyai perhatian tentang keberadaan lingkungan hidupnya. Café Laut Semare dan pembuatan jembatan kayu kurang ada perhatian dan tanggung jawab dari masyarakat yang diberikan kepercayaan untuk menjaga lingkungan. Masyarakat membantu pemerintah daerah untuk menciptakan masyarakat maritim yang cinta dan selalu melestarikan laut di daerahnya. Pengasapan merupakan cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan pembakaran dan ikan yang akan digunakan contohnya ikan lele dengan berat 1 - 1,5 kg yang dipotong menjadi 6 bagian (kepala, badan, ekor) dalam sehari bisa mengasap 1,5 kwintal. Ikan lele didapatkan dari petambak disekitar Pasuruan. Alasan pemilihan ikan lele karena dagingnya tebal dan enak. Desa Semare terletak di pesisir utara yang berbatasan langsung dengan Selat Madura memiliki potensi pada bidang perikanan dan kelautan. Jenis usaha disektor ini mulai dari nelayan, pedagang ikan, pengolah hasil laut, petambak ikan dan garam. Masyarakat juga menangkap kerang sehingga hasil

utama perikanan adalah rata-rata 1,5 ton kerang kupas (lepas kulit). Ikan sembilang dan kepiting juga potensi desa Semare. Di desa Semare terdapat 13 rumah pengasapan tradisional, masing-masing mempunyai jam mulai kerja berbeda mulai jam 07.00 sampai jam 15.00.



Gambar 1. Kondisi Lingkungan pada awal survei

Gambar 1 menggambarkan situasi desa Semare di kecamatan Kraton dengan lingkungan yang kurang sadar terhadap lingkungan sehat.

Tujuan penelitian

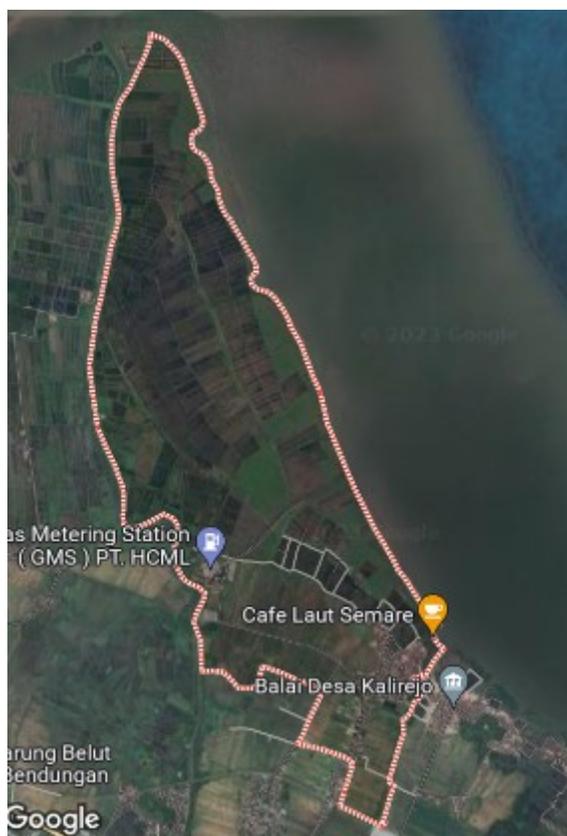
Rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah memberdayakan pengasapan ikan lele di Desa Semare memiliki pemasaran yang higienis dengan packaging.

kesempatan untuk memperkenalkan dan memberikan himbauan sekaligus bantuan kepada masyarakat yang mempunyai usaha pengasapan dengan kemasan yang dapat digunakan untuk meningkatkan harga jual ikan asap.

TINJAUAN PUSTAKA

Keadaan Geografis Desa Semare

Secara geografis Desa Semare terletak pada antara $7^{\circ}36'14''$ LS dan $112^{\circ}52'44''$ BT. Desa Semare merupakan daerah dataran rendah yaitu sekitar 1 hingga 7 mdpl (meter di atas permukaan laut). Memiliki luas wilayah 434.366 Ha. Secara administratif, Desa Semare terletak di Wilayah Kecamatan Kraton Kabupaten Pasuruan dengan posisi dibatasi oleh wilayah desa-desa tetangga. Di sebelah Utara berbatasan dengan Selat Madura. Di sebelah Barat berbatasan dengan Desa Pulokerto. Di sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Kraton. Di sebelah Timur berbatasan dengan Desa Kalirejo.



Gambar 2. Lokasi Desa Semare

Gambar 2 menunjukkan peta desa Semare, kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan

A Batas wilayah

- 1 Sebelah Utara : Laut Jawa/ Pulau Madura
- 2 Sebelah Timur : Desa Kalirejo
- 3 Sebelah Selatan : Desa Kraton
- 4 Sebelah Barat : Desa Bendungan

B Topografi

- 1 Jarak tempuh ke ibu kota kecamatan = ± 2 km
- 2 Jarak tempuh ke ibu kota kabupaten = ± 10 km
- 3 Jarak tempuh ke ibu kota propinsi = ± 60 km

C Potensi daerah

Garis pantai yang dimiliki oleh Desa Semare mencapai 4,8 km merupakan lahan mata pencaharian utama masyarakat karena sebagian besar mereka berprofesi sebagai nelayan. Panjangnya garis pantai ini tidak serta merta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Semare secara optimal karena keterbatasan peralatan yang digunakan dalam pekerjaan mereka dan hal ini pun didukung dengan kemampuan sumber daya manusia yang masih rendah sehingga potensi sumber daya alam Semare tidak bisa dimanfaatkan secara maksimal. Ikan Lele (*Clarias*) adalah marga (*genus*) ikan yang hidup di air tawar. Ikan ini mempunyai ciri-ciri khas dengan tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang serta memiliki sejenis kumis yang panjang, mencuat dari sekitar bagian mulutnya. Ikan ini sebenarnya terdiri atas berbagai jenis (*spesies*), terdapat kurang lebih 55 spesies (*jenis*) ikan lele di seluruh dunia. Klasifikasi ilmiah: Kerajaan: *Animalia*. Filum: *Chordata*. Kelas: *tinopterygii*. Ordo: *Siluriformes*. Famili: *Clariidae*. Genus: *Clarias* (Scopoli, 1777)

Profil Masyarakat Desa Semare

Semare merupakan salah satu desa di Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan yang terletak di pesisir utara yang berbatasan langsung dengan Selat Madura. Hal ini membuat Semare memiliki potensi pada bidang perikanan dan kelautan. Terbukti dengan hasil tangkapan kerang masyarakat semare mencapai 1,5 ton per hari pada tahun 2018. Sebagian besar wilayah pesisir Desa Semare merupakan hutan mangrove yang dapat berpotensi digunakan sebagai sarana pariwisata serta peningkatan produksi kerang dan kepiting di

Kabupaten Pasuruan. Sebagian besar warga Desa Semare berprofesi sebagai nelayan dan petani, baik petani sawah, petani tambak maupun petani garam.

Sektor perikanan dan pertanian merupakan penggerak utama ekonomi Desa Semare. Sektor perikanan lebih mendominasi sektor ekonomi Desa Semare karena jenis usaha yang terlibat disektor ini cukup banyak mulai dari nelayan, pedagang ikan, pengolah hasil laut, petambak ikan dan garam sampai warga masyarakat yang mengolah limbah kulit kerang. Sebagian besar nelayan di Desa Semare menangkap kerang sehingga hasil utama perikanan Desa Semare adalah kerang dengan produktivitas rata-rata mencapai 1,5 ton kerang kupas (lepas kulit) per hari. Hasil laut lainnya adalah kepiting dengan hasil tangkap rata-rata 250 kg per hari. Sedangkan ikan yang ditangkap petani adalah jenis Ikan Sembilang dan Keting yang mencapai rata-rata 150 kg ikan per hari. Nelayan di Desa Semare bukan merupakan nelayan laut lepas tetapi nelayan pantai karena potensi jenis ikan yang ada adalah jenis ikan pantai. Karena itu jenis perahu yang digunakan untuk melaut adalah jenis perahu kecil dengan alat utama penangkap kerang adalah garit.

Potensi ekonomi Desa Semare lainnya yang belum terdata dalam daftar potensi desa adalah usaha pembuatan perahu yang jumlahnya ada empat unit usaha. Usaha pembuatan perahu ini cukup berkembang mengingat kebutuhan perahu nelayan terus berkembang sejalan dengan membaiknya perekonomian nelayan. Nelayan yang tadinya bukan pemilik kapal jika kondisi perekonomiannya membaik akan membeli kapal sendiri sehingga kebutuhan kapal nelayan terus meningkat disamping kebutuhan kapal untuk mengganti kapal yang sudah rusak. Keberadaan usaha pembuatan perahu ini nantinya juga akan mendukung usaha persewaan sampan untuk wisata mangrove jika pusat kuliner kerang dan wisata mangrove bisa dikembangkan di Desa Semare.



Gambar 3. Pantai Semare, Desa Semare, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan



Gambar 4. Produksi Pembuatan Kapal Nelayan oleh Warga Desa Semare



Gambar 5. Rumah Produksi Ikan Asap di Desa Semare

Berdasarkan potensi yang ada berapa jenis wisata yang dapat dikembangkan di Desa Semare antara lain wisata pemancingan, wisata mangrove, wisata edukasi. Selain itu ada satu potensi wisata kuliner berbasis olahan kerang dan kepiting yang dipadukan dengan wisata mangrove yaitu Caffe Laut Semare (CLS). Kehadiran tempat Cafe Laut Semare merupakan salah satu tujuan para wisatawan yang akan mengunjungi Pantai Semare. Namun, Salah satu kendala yang dihadapi dalam pengembangan wisata di Desa Semare adalah penataan perkampungan dengan tidak diimbangi sumber daya manusia serta kesadaran masyarakat mengenai menjaga kebersihan lingkungan.

Profil Nelayan Desa Semare

Desa Semare memiliki kawasan pantai berhutan bakau (mangrove) dan sebagai tempat pengembangan perikanan tambak mengacu pada kebijakan pengembangan kawasan yang telah digariskan dalam RTRW, Berdasarkan data-data potensi ekonomi yang ada dapat dikatakan bahwa modal dasar pengembangan Desa Wisata Berbasis Komoditas Kerang dan Kepiting di Desa Semare sudah tersedia dan bisa dikatakan cukup memadai. Usaha perikanan lainnya yang dilakukan oleh nelayan adalah penangkapan Ikan Sembilang dan Keting. Hasil tangkap kedua jenis ikan ini dengan menggunakan alat tangkap pancing, rata-rata mencapai 150 kg perhari. Potensi budi daya ikan bandeng di Desa Semare bisa mencapai hasil panen sebesar rata-rata 2 (dua) kwintal perhektar tambak dalam satu musim.

Potensi budidaya udang jenis windu dan vanname bisa mencapai hasil panen sebesar rata-rata 50 kg perhektar tambak permusim. Petambakan Desa Semare juga menjadi tempat untuk budi daya kepiting. Satu musim bisa mencapai hasil rata-rata 100 kg kepiting berkualitas super perhektar. Berdasarkan pemaparan sebelumnya maka upaya peningkatan nilai tambah bagi produk-produk hasil laut yang dimodifikasi dengan produk pertanian di desa semare untuk tujuan konsumsi dan komersil perlu dilakukan. Aktivitas ini lebih ditujukan bagi pemberdayaan masyarakat pesisir kabupaten pasuruan yang dominan hidup dalam kemiskinan.

Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan perempuan adalah upaya pemampuan perempuan untuk memperoleh akses dan kontrol terhadap sumber daya, ekonomi, politik, sosial, budaya, agar perempuan dapat mengatur diri dan meningkatkan rasa percaya diri untuk mampu berperan dan berpartisipasi aktif dalam memecahkan masalah, sehingga mampu membangun kemampuan dan konsep diri. Pemberdayaan perempuan merupakan sebuah proses sekaligus tujuan. Oleh karena itu, pemberdayaan perempuan tidak akan terlepas dari pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk mewujudkan masyarakat yang mandiri, mampu menggali dan

memanfaatkan potensi-potensi yang ada didaerahnya, dan membantu masyarakat untuk terbebas dari keterbelakangan atau kemiskinan.

Packaging Ikan Asap

Packing ikan asap merupakan teknologi pengemasan ikan asap menggunakan vacuum. Mesin Vacuum adalah mesin ini menyedot atau menghilangkan udara yang terdapat dalam sebuah ruangan dalam hal ini yaitu kemasan plastik. Pembuatan packing ikan asap dengan vakum bertujuan untuk mengurangi kadar udara yang terdapat pada kemasan.

Cara mengemas ikan asap terbilang mudah karena tidak memerlukan cara khusus. Cukup masukkan ikan asap ke dalam plastik kemas dan tutup rapat kemasan supaya tidak ada udara yang masuk.



Gambar 6. Cara Pengemasan Ikan



Gambar 7. Cara Simpan Ikan Asap agar Tahan hingga Setahun

Memasukkan ikan asap ke dalam kemasan, kuas permukaan ikan yang diasapkan untuk membersihkan yang debu menempel.

Terdapat dua cara menyimpan ikan asap yaitu di suhu ruang dan di dalam freezer. Ikan asap yang disimpan di suhu ruang bisa tahan tiga hingga empat bulan. Penyimpanan ikan asap harus dihindarkan dari sinar matahari karena ikan asap yang terkena sinar matahari akan menimbulkan kandungan minyak yang ada di ikan asap dan akan merusak kualitas ikan asap tersebut.

Pemasaran Online

Pemasaran online adalah upaya mempromosikan produk menggunakan platform online yang bisa diakses melalui internet. Misalnya melalui media sosial, website, blog, iklan online, dan sejenisnya. Mengingat pengguna internet secara global sudah mencapai lebih dari 4 miliar orang, banyak bisnis mulai berbondong-bondong memilih memakai pemasaran online. Jumlah budget yang digelontorkan untuk iklan online selalu naik tiap tahunnya. Manfaat pemasaran produk secara online yaitu dapat menjangkau konsumen lebih banyak, menysasar audiens lebih spesifik, mudah untuk mengukur performa, biaya yang di keluarkan relatif lebih terjangkau.

Metodologi Penelitian

Pelaksanaan penelitian bulan Agustus 2023, jenisnya penelitian kualitatif merupakan penelitian untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau kelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial yaitu kelompok pengasap ikan lele di desa Semare Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan. Strategi pengumpulan data berupa studi kasus melakukan penyelidikan tentang pengasapan ikan di desa Semare terdapat aktivitas kelompok pengasap, data yang diambil seluruh kegiatan individu. Melanjutkan analisis organoleptiknya dengan 8 orang panelis untuk mengetahui penampakan, rasa, warna, tekstur dan aroma ikan lele. Prosedur penelitian ikan lele tahap persiapan, tahap pencucian, daging ikan lele disiangi kemudian dicuci bersih, tahap pengasapan dipisahkan sesuai jenis ukuran ikan. Proses pengasapan ikan

dengan suhu panas 80⁰ C sampai 90⁰C kemudian ikan yang diasapi dibalik dan diasapi ulang. Narasumber penelitian adalah teman sejawat (peneliti sebelumnya) dan tokoh masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi merupakan awal dari melakukan suatu kegiatan, tujuannya adalah memberikan penjelasan dan pemahaman atau pengertian secara garis besar pelaksanaan program, untuk memperlancar jalannya kegiatan, anggota peneliti mengadakan koordinasi dan kerjasama dengan warga dan arahan desa Semare kecamatan Kraton kabupaten Pasuruan. Pengasapan ikan lele di desa Semare bekerja sendiri tergantung dari juragan atau milik sendiri. Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan – keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan.



Gambar 8. Hasil wawancara awal dengan pengasap ikan di Desa Semare tanggal 11 Juli 2023

Kegiatan pengasapan ikan lele di desa Semare tidak menentu karena tergantung dengan kedatangan ikan. Pengasapan ikan lele selama 5 menit tergantung dengan kondisi asap dan jenis kayu yang digunakan. Terkadang sekali produksi ikan asap sehari 2 atau 3 kwintal. Size ikan lele asap yang besar 1 kg seharga Rp 25.000,- dan ukuran yang kecil 1 kg seharga Rp 20.000,-. Sebagian petani ikan rata-rata bukan orang Semare tapi orang Bangil. Hasil budidayanya ke 3 orang pengepul (pak Ali, pak Ahmat, dan pak H.Paiman) 2 setengah ton harganya 15 setengah juta. Pihak pengepul jualnya per kilo Rp 17.000,-. Setiap rumah asap untuk yang pengasapnya ada yang berjumlah 6 orang ada juga yang 3 orang. Ikan asap biasanya langsung dijual di pasar Pasuruan, pasar Gading, pasar Pandaan Sidogiri dan pasar Bangil.

Penyuluhan dan penjualan online atau pemasaran online ikan asap Desa Semare peneliti memberikan saran atau masukan selain dijual langsung ke pelanggan dengan pemasaran online bisa dilakukan. Tanggapan dari pemilik rumah pengasapan :

"Ibu Vita dan Bapak Samsul akan mencoba dan tanggapan dari pemilik pengasapan yang lain masih merasa sedikit sulit karena sudah ada pelanggan tetap, jika pemasaran online bagaimana dengan pelanggan lama. Pengasap ikan sudah mencoba pemasaran lewat online namun ditolak oleh pihak *face book* ." (Hasil Wawancara , 17 Juli 2023).

Penjelasan dari peneliti agar tetap menjual ikan asap di pasar atau di pelanggan dan melakukan pemasaran lewat online juga.

Label adalah tampilan luar pada kemasan yang menampilkan seputar informasi tentang produk tersebut. Beberapa informasi yang dapat disampaikan melalui kemasan antara lain adalah: Nama produk, Nama Produsen, Alamat produksi dan telepon yang bisa dihubungi, Komposisi, Kandungan gizi, Cara penggunaan, Kontra indikasi, Tanggal kadaluarsa, Nomer produksi.



Gambar 9. Kemasan sudah vaccum

Pengusaha pengasapan ikan lele di Desa Semare mendapatkan bantuan packing dan cara penggunaan yang aman dan higienis dengan bantuan berupa *vaccum sealer*.



Gambar 10. Pengasapan ikan lele

Simpulan dan Saran

Simpulan

Pengasapan ikan dilakukan secara tradisional untuk tujuan pengawetan. Seiring perkembangan, asap juga dimanfaatkan untuk memberikan efek aroma, rasa, dan warna spesifik pada makanan. Limbah pertanian seperti bonggol jagung, sekam padi, ampas tebu, tempurung, serabut kelapa, dan kayu memiliki potensi mengandung senyawa antioksidan

fenol dan antibakteri yang dapat mengawetkan serta memberikan rasa khas pada ikan olahan seperti patin, kakap, manyung, pe (pari), tengiri, dan ikan segar lainnya. Penampakan bisa berubah berubah menjadi kecoklatan adalah reaksi kimia melalui proses pengasapan ikan tergantung suhu. Rasa mencakup perasaan yang dihasilkan oleh barang yang dimasukkan ke mulut dan dirasakan oleh indra rasa dan bau. Warna tidak menkilat, tekstur sempurna, aroma harum.

Ikan asap adalah produk olahan yang digemari di Indonesia dan mancanegara karena aroma dan rasanya yang khas. Namun, proses pengasapan ikan di Indonesia awalnya dilakukan secara tradisional dengan peralatan sederhana dan kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis, yang dapat berdampak pada kesehatan dan lingkungan. Kekurangan dari pengasapan tradisional adalah sulitnya mengontrol suhu dan mencemari udara.

Saran

Bagi pengasap dan konsumen ikan asap sebaiknya memilih cara pengasapan secara modern dengan menggunakan teknologi yang lebih aman bagi kesehatan, karena jika pengasap menggunakan metode pengasapan ikan secara tradisional dapat memicu terbentuknya senyawa karsinogenik pada daging ikan asap. Senyawa karsinogenik mempunyai potensi bahaya bagi kesehatan dan keamanan konsumsi pada konsumen.

Ucapan Terima kasih

Ucapan terima kasih untuk Universitas Hang Tuah yang telah memberikan kesempatan melakukan penelitian di desa Semare kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan.

Daftar Pustaka

Aprilia, Putri.(2022). *Apa itu pemasaran online? Pelajari manfaat, contoh, hingga strateginya. Berikut ini.* Niagahoster blog. Di akses pada pukul 21.17 pada <https://www.niagahoster.co.id/blog/pemasaran-online/>

Bappeda. *Pemberdayaan perempuan dan masyarakat.* Di akses pada pukul 21.17 pada https://bappeda.jogjaprovo.go.id/dataku/data_indikator_kinerja_pemda/detail/8-pemberdayaan-perempuan-dan-masyarakat

Chaniago, Suci Wulandari Putri. (2022). *Cara Simpan Ikan Asap Agar tahan hingga setahun, perlu kulkas?* . Di akses pada pukul 14.25 pada <https://www.kompas.com/food/read/2022/04/15/200800275/cara-simpan-ikan-asap-agar-tahan-hingga-setahun-perlu-kulkas>

Pembahasan. Universitas Katholik. Di akses pada pukul 16.35 jurnal online dengan link <http://repository.unika.ac.id/22969/5/15.II.0104-RIAWATI%20-%20BAB%20IV.pdf>

Permatasari, Dewi. (2021). *pemberdayaan ekonomi perempuan melalui industri rumahan. Bappeda blog.* Di akses pada pukul 21.17 pada https://babelprov.go.id/artikel_detil/pemberdayaan-ekonomi-perempuan-melalui-industri-rumahan

Rahmawati, Fitri. (2013). *Materi pelatihan pengemasan dan pelabelan.* Fakultas Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Di akses pada pukul 18.06 pada link <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>

Klasifikasi dan Jenis Ikan Lele. link http://aaheroe.info/wpcontent/uploads/2008/11/485281_lele.jpg