PENGOLAHAN UDANG REBON BAGI MASYARAKAT DESA PERNAJUH KABUPATEN BANGKALAN

Nadya Rafika[1], Mutiara Adelia Putri[2], Putri Ayu Wulandari[3], Najwa Aulia[4], M. Fadlillah[5]
[1,2,3,4,5]Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia
[*]Corresponding author: 190111100090@student.trunojoyo.ac.id

Abstrak: Udang rebon merupakan jenis udang yang berukuran kecil Pasal 1 Ayat 2 berbunyi ikan segala sesuatu jenis organisme yang seluruhan atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Maknanya sumber daya perairan tidak hanya rumput laut tapi mahluk hidup lain banyak berkembang terutama ikan dengan beragam jenis seperti ikan buntal, cumi, udang, tuna lobster, kerang dan lain sebagainya sebagai negara tropis, pesisir dan juga sekaligus negara kepulauan, hasil amenunjukkan bahwa di Desa Pernajuh Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan ini memiliki petensi perikanan yang sangat menguntungkan untuk dikelola kembali dengan hasil laut yang melimpah contoh Udang Rebon yang dapat mencapai ton / tahun dengan adanya pengolahan sambel Udang Rebon ini diharapkan untuk menjadi inovasi sendiri untuk menjadi penghasil dan UMKM menjadi setabil atau bahkan meningkat. Pengolahan Udang Rebon ini dilakukan dengan skala rumahan dan biaya pengeluaran yang minim namun keuntungan yang terasa.

Kata kunci: pengolahan ikan; pesisir; udang rebon, ekonomis

Abstract: *Rebon shrimp is a type of small shrimp. Article 1 Paragraph 2 states that fish are all types of organisms whose entire or part of their life cycle is in the aquatic environment. This means that aquatic resources are not only seaweed but many other living creatures are growing, especially fish with various types such as puffer fish, squid, shrimp, tuna, lobster, shellfish and so on. As a tropical, coastal country and also an archipelagic country, the results show that in the village Pernajuh, Socah District, Bangkalan Regency has fisheries potential that is very profitable to be managed again with abundant marine products, for example Rebon Shrimp which can reach tons / year. With the processing of Rebon Shrimp sauce, it is hoped that this will become its own innovation to become producers and MSMEs will become stable or even increased. The processing of Rebon Shrimp is done on a home scale and costs minimal but the benefits are felt.*

Key words: *fish processing; coastal; rebon shrimp, economical*

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah membusuk (perishable food) sehingga pengolahan dan pengawetan mutlak diperlukan, guna menjaga agar produk yang dihasilkan tambak dapat sampai ditangan konsumen dalam keadaan baik dan layak dimakan. Diperlukan suatu penanganan, yang berupa proses pengolahan baik bersifat tradisional maupun secara modern (Mas'ud et al., 2020). Menurut penelitian Akbar et.al (2013) bahwa, udang famili Sergestidae seperti Udang Rebon dieksploitasi oleh manusia diberbagai macam-macam fase hidupnya. Udang famili Sergestidae pada umumnya dewasa di laut, sedangkan banyak tertangkap di kawasan muara sungai di

Perairan Segara Anakan. Udang Rebon seharusnya ditangkap jika sudah mencapai ukuran yang layak tangkap tetapi pada kenyataannya Udang Rebon (Mysis relicta) banyak ditangkap ketika masih dalam ukuran yang belum layak tangkap. Hal ini harus mendapat perhatian yang lebih dari dinas kelautan dan perikanan laut di Indonesia.

Berdasarkan Undang-Undang Perikanan pada Pasal 1 Ayat 2 berbunyi ikan segala sesuatu jenis organisme yang seluruhan atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Maknanya sumber daya perairan tidak hanya rumput laut tapi mahluk hidup lain banyak berkembang terutama ikan dengan beragam jenis seperti Ikan Buntal, Cumi, Udang, Tuna Lobster, Kerang dan lain sebagainya sebagai negara teropis, pesisir dan juga sekaligus negara kepulauan. Menurut Penelitian Hasan (2020) menyebutkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 32 tahun 2014 tentang Kelautan Pasal 1 berbunyi "laut adalah ruang perairan dimuka bumi yang menghubungkan daratan dengan daratan dan bentuk-bentuk alami yang merupakan kesatuan geografis dan ekologis beserta segenap unsur terkait dan yang bebas dan sistemnya ditentukan oleh peraturan perundang-undangan dan hukum internasional", dalam lingkup negara yang memiliki tanggung jawab masing-masing dengan sumberdaya alam dan keanekaragaman perikanan atau pun isi laut yang berada dimasing-masing negara terutama indonesia yang merupakan negara kepulauan dari sabang sampai merauke, yang dilimpahi sumber daya laut terutama pulau madura. Berdasarkan data desa pesisir oleh Dewi et al., (2016) luas keseluruhan pesisir di

Madura kurang lebih 5.168 Km2 55 atau kurang dari 10% dari luas daratan Jawa Timur. Adapun panjang daratan kepulauan dari ujung barat Kamal sampai ujung Kalianget sekitar 180 Km dengan lebar berkisar 40 Km wilayah kaupaten dengan luas wilayah

Kabupaten Bangkalan 1.144.75 Km2 terbagi menjadi delapan wilayah kecamatan. Kecamatan Socah merupakan bagian dari wilayah kabupaten Bangkalan yang terdiri dari beberapa desa, salah satunya Desa Pernajuh. Desa Pernajuh terletak disebelah timur selat Madura. Sehingga mayoritas pekerjaan penduduk Desa Pernajuh merupakan nelayan tambak dengan hasil utama Udang Rebon. Menurut Syarif et al., (2017) Udang Rebon merupakan salah satu hasil laut dengan ukuran sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang lainnya. Karena ukurannya yang kecil udang ini disebut dengan Udang Rebon. Udang Rebon mengandung 295 kal, 60,4 g protein, 2,3 g lemak, 1,8 gr

karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1025 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vit A 210 mg, 0,14 mh vit B1, 20,7 g air dari setiap 100 gr Udang Rebon kering.

Berdasarkan uraian di atas maka salah satu pemanfaatan Udang Rebon melalui pembuatan produk pengolahan sambel Udang Rebon. Tujuan dari pengolahan sambel Udang Rebon ini untuk meningkatkan pengetahuan dan peningkatan ekonomi masyarakat desa Pernajuh mengenai pengolahan Udang Rebon selain di pasarkan secara langsung, namun juga dapat di olah menjadi suatu produk yang dapat bertahan lama. Seperti produk sambal Udang Rebon ini. Menurut Udang Rebon adalah udang kecil atau udang geraugu, Udang Rebon di daerah Pernajuh seringkali dibudidayakan di suatu tempat berupa tambak dengan hasilyang berlebih, serta banyak juga di dapat dengan cara dijaring dari laut sekitar.

Biasanya Udang Rebon yang di budidayakan lebih banyak jumlahnya dibanding Udang Rebon yang ditangkap langsung dari Laut. Total perkiraan Udang Rebon tambak biasanya hampir mencapai satu ton/3 Bulan. Berdasar penelitian Alfarabi, (2021) Klasifikasi Udang Rebon sebagai berikut :

Filum : Crustaceae

Class : Arthropoda

Ordo : Malacostraca

Famili : Penaeidae

Genus : Penaeus

Species: Mysis relicta.



Gambar 1. Udang rebon (Alfarabi, 2021)

Udang Rebon merupakan jenis udang yang berukuran kecil. Ukuran Udang Rebon antara 1-3 cm. Secara fisik, bentuk Udang Rebon sama dengan udang pada umumnya. Tetapi Udang Rebon memiliki ciri khusus, yaitu memilik garis coklat kemerahan di ruas tubuhnya. Udang Rebon merupakan salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan dengan ukuran kecil yang mana bila dibandingkan dengan udang jenis lain. Ukuran yang kecil membuat jenis udang ini di sebut "Rebon". Mancanegara lebih terkenal dengan nama namashrimp paste. Udang Rebon merupakan zooplankton dengan ukuran pajang 1-1,5 cm yang terdiri dari kelompok Crustacea yaitu Mysidoceaacetes dan Larva Peraedae yang di temukan di sekitar muara (Wahyudin, 2021).

Udang Rebon segar maupun kering memiliki nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium.g rebon hasil tanggapan nelayan di wilayah ini cukup banyak terutama antara bulan April hingga September karna pada bulan-bulan tersebut merupakan iklim yang pas untuk budidaya ikan, khususnya di sektor per-udangan. Sama halnya dengan jenis hasil laut yang lain, Udang Rebon segar dan Udang Rebon Kering mengandung suatu gizi yang sangat baik, terutama protein dan kalsium yang cukup tinggi didalamnya. Udang Rebon bila tidak dikelola secara tepat akan memiliki nilai ekonomi yang rendah, apalagi Udang Rebon segar lebih mudah mengalami pembusukan dan akan mengakibatkan suatu kerugian pada para nelayan tambak. Tempat pengolahan ikan ini terletak di Desa Pernajuh Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan, dimana tempat pengolahan tersebut pada umunya dikenal sebagai suatu tempat yang memiliki potensi lokal kepariwisataan yakni Menara Mercusuar yang tempatnya juga terletak di Dusun Sembilangan Desa Pernajuh di Bangkalan, Madura dan biasanya tempat ini dijadikan sebagai spot foto terbaik yang memiliki keunikan tersendiri dengan suguhan matahari terbenam yang berada diatas Laut.

Keunikan perikanan di desa pernajuh dusun sembilangan kecamatan socah , kabupaten bangkalan memiliki sumber daya alam berupa fauna adat istiadat daerah pantai serta tambak. Serta menara mancusuar itu tersendiri, fauna yang terdapat beberapa jenis biota laut dan pesisir berupa, udang, kepiting, bandeng, mujair, kerang, tiram, burung kingfisher. Burung bangau dan sejenis burung-burung pemakan ikan, dengan tujuan meningkatkan daya ingat masyarakat agar lebih peduli akan potensi perikanan yang dimiliki yang bisa diolah berbagai macam masakan sehingga dapat meningkatkan inovasi varian baru untuk jadi bahan penghasilan tambahan. Adanya

produk sambal Udang Rebon dimana di Kota Bangkalan sendiri jarang sekali ditemukan Sambal Udang yang sebelumnya sudah terisi oleh Sambal Cumi atau Ikan Asin.

Di dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 juga dijelaskan tentang halal dan haramnya suatu makanan dan minuman yang dikonsumsi atau dinikmati oleh manusia atau masyarakat. Menurut penelitian Wani (2019), Makanan halal ialah makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku makanan, bahan tambahan makanan, dan bahan penolong lainnya termasuk bahan makanan yang diolah melalui proses rekayasa genetik dan iridiasi makanan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Penelitian ini dilakukan di Desa pernajuh, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan. Penelitian ini dilaksankan pada bulan Desember 2022 hingga Januari 2023. Daerah perikanan ini di perkaya dengan hasil laut dengan segala jenis makhluk hidup dan juga salah satu tempat pariwisata di desa pernajuh yang menara mancusuar yang dikelilingi lautan degan panorama mata hari terbenam yang indah, Peta Lokasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Peta lokasi pengabdian

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan pengolahan produk sambel Udang Rebon secara langsung dalam artian membuat produk menjadi UMKM yang menghasilkan perekonomian stabil , pengolahan ini dilakukan untuk meningkatkan penghasilan yang ada di Desa Pernajuh, khususnya disektor perikanan yang merupakan sumber daya laut yang menjadi penghasilan utamanya. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode penelitian kuantitatif. Data kualitatif dapat diambil dengan cara wawancara pada stakeholder. Penelitian ini jika dilihat dari objeknya termasuk pada penelitian lapangan field research yaitu untuk membuktikan suatu teori benar atau tidak. Jadi teori ini di tes kebenarannya dilapangan.Pengambilan data kuantitatif dilakukan dengan observasi secara langsung dan menjadi partisipasi aktif. Pengambilan data lainnya dapat berupa informasi dari jurnal, artikel dan buku (Nurfaiz et al., 2021).

3. Prosedur Penelitian

Persiapan alat dan bahan perlu dilaksanakan sebelum melakukan proses pembu228 atan produk. Bahan-bahan tersebut diolah bersama dengan bahan utama yakni Udang Rebon, dalam hal ini yang menjadi pembedaan antara sambal Udang Rebon dengan sambal rumahan pada umumnya ini terletak pada cara pengolahannya. Dalam pegolahan sambal Udang Rebon ini harus benar-benar diolah secara kering, hal ini dilakukan untuk memastikan sambal Udang Rebon ini dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama tanpa pengawet buatan.

Adapun cara pembuatan sambal Udang Rebon adalah sebagai berikut:

1. Persiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan seperti 500 gram Udang Rebon, 4-5 siung bawang merah, 4-5 siung bawang putih, 8-10 buah cabe rawit (sesuai selera pedas), garam dan gula sesuai selera, dan minyak untuk menumis.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabe rawit dengan menggunakan blender atau ditumbuk dengan mortel.
3. Panaskan minyak di wajan, lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum.
4. Masukkan Udang Rebon ke dalam wajan dan aduk hingga udang matang.
5. Tambahkan garam dan gula sesuai selera.
6. Aduk rata dan masak hingga sambal mengental.
7. Angkat dan sajikan.

Sebagai tambahan, bisa ditambahkan rempah lain sesuai selera seperti terasi, cengkeh, kayu manis, dll. Selain itu juga bisa menambahkan santan atau tepung jagung untuk membuat sambal lebih kental dan gurih. Jika ingin menambah variasi rasa, juga bisa mencoba membuat sambal Udang Rebon dengan cara dibakar atau digoreng.



Gambar 3. Bahan pembuatan sambal udang rebon

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi dua, yaitu pembuatan sambal udang rebon dan promosi produk sambal udang rebon. Pelaksanaan kedua kegiatan tersebut dijelaskan sebagai berikut:

A. Pembuatan Sambal Udang Rebon

Pengolahan udang rebon ini dilakukan dengan skala rumahan dengan tujuan bisa menambah penghasilan masyarakat Desa Pernajuh. Hasil jaring ikan langsung dijual kepada konsumen dengan diolah terlebih dahulu oleh menjadi suatu olahan berupa Sambal udang rebon. Kalkulasi biaya pembuatan produk dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan biaya pembuatan produk

Bahan	**Subtotal**
Uang	Rp 58.000
Bumbu, minyak, gas	Rp 157.000
Botol	Rp 50.000
Total Biaya	**Rp 265.000**

Sumber: Data Penelitian (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produk dengan total penggunaan bahan sebesar Rp. 265.000. Total tersebut menghasilkan produk sejumlah 30 pcs dan dapat dijual seharga Rp. 15.000,. Apabila dihitung keuntungan bersih dari penjualan setelah dikurangi dengan harga bahan pokok sebesar Rp.185.000, dari sini terlihat bahwa terdapat keuntungan yang nyata dari penjualan produk sambal udang rebon ini. Partisipasi dan pemahaman terhadap warga sekitar desa terutama yang mayoritas penduduk pesisir akan lebih baik hasil jarring diolah, konstribusi dengan warga dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Partisipasi warga dan hasil produk sambal udang rebon

Dalam proses praktek pembuatan Sambal Udang Rebon ini peneliti mengajak warga sekitar untuk bergabung, pada saat kegiatan sedang berlangsung antusiasme masyarakat sangat tinggi sehingga masyarakat menemukan inovasi baru, serta banyak yang tidak menyangka bahwa Udang Rebon tersebut bisa dijadikan sambal yang sebelumnya hanya sebagai lauk pauk pendamping nasi, kini bisa di jadikan penambah penghasilan lain selain dijual secara langsung dalam keadaan yang masih mentah. Biasanya Udang Rebon dibuat keripik ataupun yang lain. Inovasi-inovasi diatas dapat digunakan sebagai ide untuk mencipyakan variasi baru pada sambal Udang Rebon dan menambah rasa yang lebih kompleks, namun penting untuk diingat bahwa rasa sambal akan berbeda-beda tergantug dari jumlah bahan yang digunakan dan selera masing-masing individu. Menurut Penelitian Produk olahan ini adalah inovasi terbaru untuk perkembangan pengolahan potensi pesisir. Produk akan lebih berkualitas apabila telah berlebel Halal.

Berdasarkan pasal 17 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

1. Bahan yang digunakan dalam PPH pada Home Industry produk sambal udang ini menggunakan bahan baku udang sebagai bahan baku, bahan tambahan yang digunakan yaitu penyedap rasa, bawang putih serta cabe merah besar. Bahan tersebut berasal dari hewan boga bahari (seafood) serta berasal dari tumbuhan alami
2. Bahan yang berasal dari hewan yang telah digunakan pada Home Industry ini pada dasarnya halal. Dilanjutkan dengan pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. 1. Bahan hewani yang digunakan pada Home Industry produk sambal udang ini ter299 masuk pada pasal 18 ayat (1) huruf (a) yaitu bangkai. Akan tetapi walaupun termasuk bangkai udang ini merupakan bangkai yang halal untuk dimakan dan hukumnya suci, karena termasuk bangkai yang dihalalkan dan hewan buruan laut atau hewan yang di302 tangkap dilaut sedangkan laut itu suci airnya dan halal bangkainya. Jadi walaupun bangkai haram untuk dimakan, namun dalam Islam ada bangkai yang dikecualikan boleh dimakan. Dilanjutkan dengan pasal 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Dalam pasal ini dijelaskan bahwa hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Kesehatan masyarakat veteriner ialah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung memengaruhi kesehatan manusia. Jadi walaupun udang termasuk hewani, akan tetapi udang merupakan bahan baku atau hewan yang tidak perlu dengan adanya proses penyembelihan. Proses Produk Halal dijelaskan dalam pasal 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Pada Home Industry krupuk udang ini lokasi atau tempat pengolahan, penggorengan dan pengemasan dilakukan secara terpisah, serta menyimpan alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan krupuk udang dilakukan secara terpisah. Hal tersebut dilakukan supaya kotoran-kotoran atau partikel-partikel yang lain tidak tercampur serta tersebar ke alat-alat yang lain. Agar tetap terjaga kebersihan dan kehigienisan serta bebas dari najis dan bebas dari bahan yang tidak halal. Berdasarkan pasal-pasal tersebut dari pasal 17 sampai pasal 21 telah dijelaskan bahwa para pemilik Home Industry harus memperhatikan bahan-bahan yang digunakan baik dalam pengolahan lokasi, tempat dan alat-alat yang digunakan harus melakukan pemisahan

serta menjaga kebersihan dan kehigienisan, bebas dari najis dan bahan yang tidak halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Produk tersebut memberikan arti bahwa semua proses produk halal suatu produk yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal tidak akan lepas dari aturan diatas begitu pula mengenai aturan-aturan yang berkaitan dengan standardisasi-standardisasi terhadap suatu produk. Seperti yang telah dijelaskan pada penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

B. Promosi Produk Sambat Udang Rebon

Dalam pelaksanaan penutupan kegiatan program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) 01 sekaligus promosi produk sambal Udang Rebon ini terhadap para warga Desa Pernajuh memiliki banyak UMKM yang beragam dan memiliki potensi. Namun, potensi yang dimiliki UMKM di desa Pernajuh tidak sampai keluar desa pernajuh, hanya sebatas di desa Tersebut. Oleh karena itu dengan adanya pesta rakyat "Mini Bazaar" diharapkan dapat mempromosikan dan mengenalkan produk-produk UMKM di desa Pernajuh ke masyarakat di luar desa. Ini akan membuat produk UMKM daerah lebih mudah diakses oleh konsumen dari berbagai wilayah, yang akan meningkatkan penjualan produk UMKM daerah. Selain itu, mini bazar juga dapat menyediakan fasilitas seperti promosi dan pemasaran yang dapat membantu UMKM daerah untuk meningkatkan brand awareness dan menarik perhatian konsumen, tampak dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 4.

Proses pembuatan sambal ini, Udang Rebon yang akan diolah harus dalam kondisi yang kering, tujuannya agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama meskipun diletakkan di dalam suhu ruang. Selain itu jika udangnya dalam keadaan yang kering nilai jualnya akan lebih tinggi, namun di balik itu adapun kekurangan yang ada pada Udang Rebon kering ini karena proses dari pengasinan dan pengeringan tersebut. Akan mengakibatkan Udang Kering tersebut mengandung nitrosamin yang merupakan karsinogen atau zat pemicu kanker. Ini karena dalam proses pengasinan dan penjemurannya, dimana sinar matahari bereaksi dengan nitrit hasil perombakan protein pada daging ikan, sehingga membentuk senyawa nitrosamine. Kemasan dibuat semenarik mungkin untuk menambah nilai ekonomis dari produk dengan bentuk yang sederhana dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Sistem promosi sambal udang rebon

KESIMPULAN

Pengolahan sambal Udang Rebon di pernajuh kecamatan socah, kabupaten bangkalan dimana letaknya cukup stategis untuk membudidayakan Udang Rebon yang dengan menghasilkan hingga ton dengan hal tersebut patut untuk diolah dengan segala macam olahan yaitu seperti kripik, terasi dengan olahan baru yaitu Udang Rebon yang memiliki antusianisme yang tinggi karna iinovasi baru. Selain itu produk udang rebon dapat dikategorikan Halal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada pada Universitas Trunojoyo Madura telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian desa Desa Pernajuh, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan. Terimakasih juga diucapkan kepada perangkat Desa Pernajuh serta Warga yang sangat membantu dan berpartisipasi aktif untuk kesuksesan kegiatan peneliti.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, P. P., Solichin, A., dan Saputra, S. W. (2013). Analisis panjang-berat dan faktor kondisi pada Udang Rebon (Acetes japonicus) di Perairan Cilacap, Jawa Tengah. Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES), 2(3), 161-169.

Alfarabi, A. (2021). Pemanfaatan Udang Rebon (Acetes Sp) menjadi terasi udang sebagai wahana pemberdayaan ekonomi masyarakat Sungsang di Desa Sungsang II Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).

Dewi, C. S. U., Handayani, M., Harsindhi, C. J., Maulana, A. W., dan Bahroni, A. 2016.

Profil Desa Pesisir Jawa Timur. DISKANLA JATIM

Hasan, J. (2020). Eksistensi Penyidik Pegawai Negeri Sipil Perikanan dalam Sistem Peradilan Pidana di Indonesia. Jurisprudentie, 7(2), 262-273.

Mas'ud, F., Laily, D. W., dan Makhfudhoh, M. (2020). Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (Acetes indicus) Di Kabupaten Lamongan. Grouper: Jurnal Ilmiah Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan, 11(2), 1-6.

Nurfaiz, A. S.; Aji, G.P dan Rizka, R.P. (2021). Analisis Kinerja Sistem Internet of Things (IoT) terhadap Pertumbuhan Tanaman Selada (Lactuca sativa L.) dalam Sistem Akuaponik. e-Proceeding of Engineering, 8(5), 9932-9939.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, pasal 1 angka 5.

Salinan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: UUJPH.pdf,2014, 9.

Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., dan Fridayati, L. (2017). Analisis kualitas sala Udang Rebon. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 21(1), 45-51.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 32 tahun 2014 tentang Kelautan

Yudi Arimba Wani. 2019. Edisi Revisi Managemen Operasional Penyelenggaraan makanan Massal, (Malang: UB Press, 2019) 95.

Wahyudin, W. (2021). Kajian Substitusi Ikan Teri terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Masin Udang Rebon (Sambal Khas Sumbawa) (Doctoral dissertation, Universitas_Muhammadiyah_Mataram).

Waharjani, "Makanan Yang Halal Lagi Baik Dan Implikasinya Terhadap Kesalehan Seseorang", Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam, Volume 4, Nomor 2, 198-199, Desember 2015.