

## Pengolahan Ikan Asap Berdasarkan Konsep Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) untuk Meningkatkan *Branding* Kuliner Unggulan Pantai Prigi Trenggalek

Rina Rifqie Mariana<sup>1\*</sup>, Nur Wahyu Hidayat<sup>2</sup>, Andoko Andoko<sup>3</sup>,  
Yon Ade Lose Hermanto<sup>4</sup>, Andreas Syah Pahlevi<sup>4</sup>, Muntholib Muntholib<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Tata Boga, <sup>2</sup>Program Studi Teknik Elektro,

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik,

<sup>4</sup>Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Sastra,

<sup>5</sup>Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,  
Universitas Negeri Malang, Kota Malang, Indonesia

E-mail: rina.rifqie.ft@um.ac.id\*, wahyu.nur.ft@um.ac.id, andoko.ft@um.ac.id, yon.ade.fs@um.ac.id,  
andreas.syah.fs@um.ac.id, Muntholib.fmipa@um.ac.id

Received: December 8, 2022 | Revised: January 25, 2023 | Accepted: February 3, 2023

### Abstrak

Ikan asap saat ini sudah mulai dikenal sebagai unggulan kuliner Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek. Pemerintah Daerah Kabupaten Trenggalek sudah cukup berhasil memberdayakan masyarakat di sekitar Pantai Prigi dengan memberikan pelatihan pembuatan ikan asap sekaligus memberdayakan sumber daya ikan yang melimpah. Namun disayangkan proses pembuatan dan pemasarannya masih konvensional, sehingga dampaknya pengrajin seringkali mengalami kerugian karena terjadi kerusakan produk jika ikan asap tidak laku, karena penjualan terbatas untuk wisatawan Pantai Prigi. Solusi dan metode yang ditawarkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah penyuluhan dan praktik tentang pengolahan dan penyimpanan (*packaging*) ikan asap yang sehat, awet dan aman berdasarkan konsep Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), dan pelatihan *marketing digital* dan dilanjutkan dengan hibah alat *packaging* dan *freezer* kepada salah satu kelompok pengrajin. Kegiatan diikuti oleh 20 orang pengrajin ikan asap di Desa Tasikmadu, Teluk Prigi, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. Setelah satu bulan tim abdimas melakukan pemantauan dan pendampingan, pengrajin sudah melakukan pengembangan produk ikan asap yang sehat, awet, dan aman. Disamping itu juga sudah memperluas pemasarannya tidak hanya terbatas di sekitar Pantai Prigi namun sudah dilakukan penjualan melalui media Instagram dan sosial media lainnya. Sehingga, dari mulai bulan Agustus tidak terjadi lagi kerugian, namun sebaliknya secara bertahap ada penambahan omzet penjualan.

**Kata kunci:** *Branding*; Konsep CPPB; Kuliner; Pantai Prigi

### Abstract

Currently smoked fish is known as the superior cuisine of Prigi Beach, Trenggalek Regency. The local government in Trenggalek Regency was quite successful in empowering the community around Prigi Beach through training in producing smoked fish while at the same time utilizing

*abundant fish resources. However, their production and marketing processes were still conventional that which negatively impacted the profit since the products were deteriorated before they were all sold due to the limited targeted consumers that were Prigi Beach tourists. This community service offered solutions and methods such as counseling and practices regarding healthy, preserved, and safe storage for smoked fish process based on the Good Manufacturing Practices (GMP), and digital marketing training continued with gifting packing and freezer tools to one group of artisans. This activity was joined by 20 artisans in Tasikmadu Village, Prigi Bay, Watulimo District, Trenggalek Regency. After one month of monitoring and guidance by the community service team, artisans could improve their products into healthy, preserved, and safe products. Also, their market is widened not only limited to the beach, but also through Instagram and other social media. Thus, their profit gradually increased since August.*

**Keywords:** Branding; Culinary; GMP Concept; Prigi Beach

## Pendahuluan

Pantai Prigi yang terletak sekitar 48 km ke arah selatan dari Kota Trenggalek, Jawa Timur memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi salah satu kawasan wisata bahari unggulan di Indonesia. Pada tiga tahun terakhir Pantai Prigi sudah banyak memiliki fasilitas seperti hotel, rumah makan yang menyajikan kuliner khas Prigi berbahan dasar aneka ikan laut. Saat ini beberapa produk yang sudah diklaim sebagai oleh-oleh khas Pantai Prigi adalah ikan asap dari berbagai jenis ikan laut, karena Pantai Prigi dikenal sebagai penghasil ikan yang cukup tinggi. Sepanjang Pantai Prigi dihuni oleh penduduk dan menjadi pusat kegiatan perikanan. Saat ini, mayoritas penduduk Pantai Prigi sudah memiliki keterampilan pembuatan ikan asap dari hasil pelatihan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Trenggalek, walaupun proses pembuatan masih konvensional yaitu menggunakan tungku terbuka yang sesungguhnya menimbulkan dampak kurang sehat karena asap yang dikeluarkan (Sari & Widjanarko, 2014). Namun disisi lain, teknologi konvensional ini dapat melibatkan dan mempekerjakan banyak orang karena pengerjaannya mudah dan peralatan yang murah. Profil beberapa pedagang yang memproduksi dan menjual ikan asap di Pantai Prigi dipresentasikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembuatan dan Pemasaran Ikan Asap di Pantai Prigi

Gambar 1 menunjukkan bahwa proses pembuatan dan penjualan ikan asap di sekitar Pantai Prigi masih konvensional. Pelaksanaan pelatihan dari Pemerintah Daerah Trenggalek tentang pembuatan ikan asap pada masyarakat sekitar Pantai Prigi, diharapkan dapat memberikan perubahan perekonomian masyarakat. Demikian juga para nelayan diharapkan dapat meningkatkan pendapatannya melalui penjualan ikan olahan yakni ikan asap. Menurut wawancara dengan pengrajin, sesungguhnya peminat ikan asap ini bukan hanya datang dari para wisatawan yang berkunjung saja, melainkan juga masyarakat di luar daerah Pantai Prigi, misalnya responden dari Trenggalek menyatakan juga menyukai produk ini. Namun karena penjualan masih konvensional, maka pembeli hanya terpusat pada wisatawan yang datang sehingga penghasilan mereka relatif tetap dan tidak menunjukkan perubahan berarti, bahkan kadang-kadang mengalami kerugian karena produk rusak dan tidak semua terjual habis karena pada umumnya pengrajin belum memiliki alat penyimpanan ikan asap, dan produk hanya dapat bertahan 2 - 3 hari saja.

Jika kondisi dibiarkan terus menerus maka produksi ikan asap ini tidak akan berkembang. Pemasaran ikan asap hanya terbatas di lingkaran Pantai Prigi sebagai oleh-oleh dan belum ada pengrajin yang dapat menembus penjualan di luar Trenggalek. Berdasarkan diskusi antara pelaksana abdimas, mitra, dan beberapa pengrajin/penjual ikan asap di Pantai Prigi permasalahannya adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengrajin untuk mengolah ikan asap yang sehat, aman, dan awet, dan kurangnya pemahaman tentang

pentingnya *packaging* dan pemanfaatan teknologi *digital marketing* untuk memperluas pemasarannya. Untuk itu perlu ada upaya, solusi, dan inovasi untuk meningkatkan *branding* unggulan kuliner Pantai Prigi, seperti yang dijelaskan oleh Belch dan Belch (2003), bahwa setiap usaha perlu adanya inovasi pengembangan khususnya dalam bidang pemasaran dan teknologi agar usaha bisa bertahan dan terus berkembang.

Saran tersebut juga sesuai dengan hasil penelitian Riando dkk. (2017), yang menyatakan bahwa termasuk industri rumahan usahanya harus selalu melakukan perubahan, kreatif, dan inovatif supaya tidak mengalami penurunan atau kebangkrutan antara lain dengan cara mem-*branding* usahanya. Sedangkan penelitian Cynara (2020), menjelaskan bahwa pemasaran ikan asap Pantai Prigi baru terbatas pada pemasaran konvensional di wilayah pantai sebagai oleh-oleh wisatawan. Hal tersebut disebabkan karena produk ini tidak memiliki *branding* yang bagus baik dari sisi pengolahan, kemasan, maupun metode pemasarannya. Hal ini bisa dianggap suatu kelemahan, karena keunggulan ketersediaan bahan baku dan kekhasan rasa yang relatif diterima konsumen tidak menjamin suatu usaha akan terus berkembang. Keberhasilan sebuah usaha yang tidak didukung dengan ketersediaan teknologi tepat guna dan teknologi digital yang sesuai, lama kelamaan akan ditinggalkan masyarakatnya karena semakin ketatnya persaingan.

Seperti yang disampaikan Munaf dkk. (2008), bahwa kemajuan pengembangan suatu teknologi pada dasarnya adalah untuk menjawab kebutuhan masyarakat yang dirasakan dan diinginkan. Upaya pengembangan teknologi yang efektif, harus didasarkan pada permintaan pasar, baik yang telah nyata ada, atau yang mulai tampak dirasakan adanya. Rahmiyati dkk. (2015), menambahkan bahwa teknologi tepat guna adalah salah satu jalur penting untuk mencapai tujuan yang mendasar, yakni meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan kelemahan dan permasalahan di atas, maka perlu ada upaya dan solusi untuk mengatasinya yaitu dengan cara memberikan pelatihan pengolahan ikan asap yang sehat, aman, dan memiliki keawetan yang cukup lama dilengkapi dengan *design packaging* yang memiliki nilai jual tinggi, dan memperluas pemasaran melalui *digital marketing* yang saat ini sedang tren di masyarakat. Konsep penerapan *digital marketing* adalah suatu hal yang dilakukan untuk mendongkrak penjualan suatu barang. Jika sebuah usaha akan mempromosikan produk, maka harus terdapat jaminan produk makanan memiliki kualitas

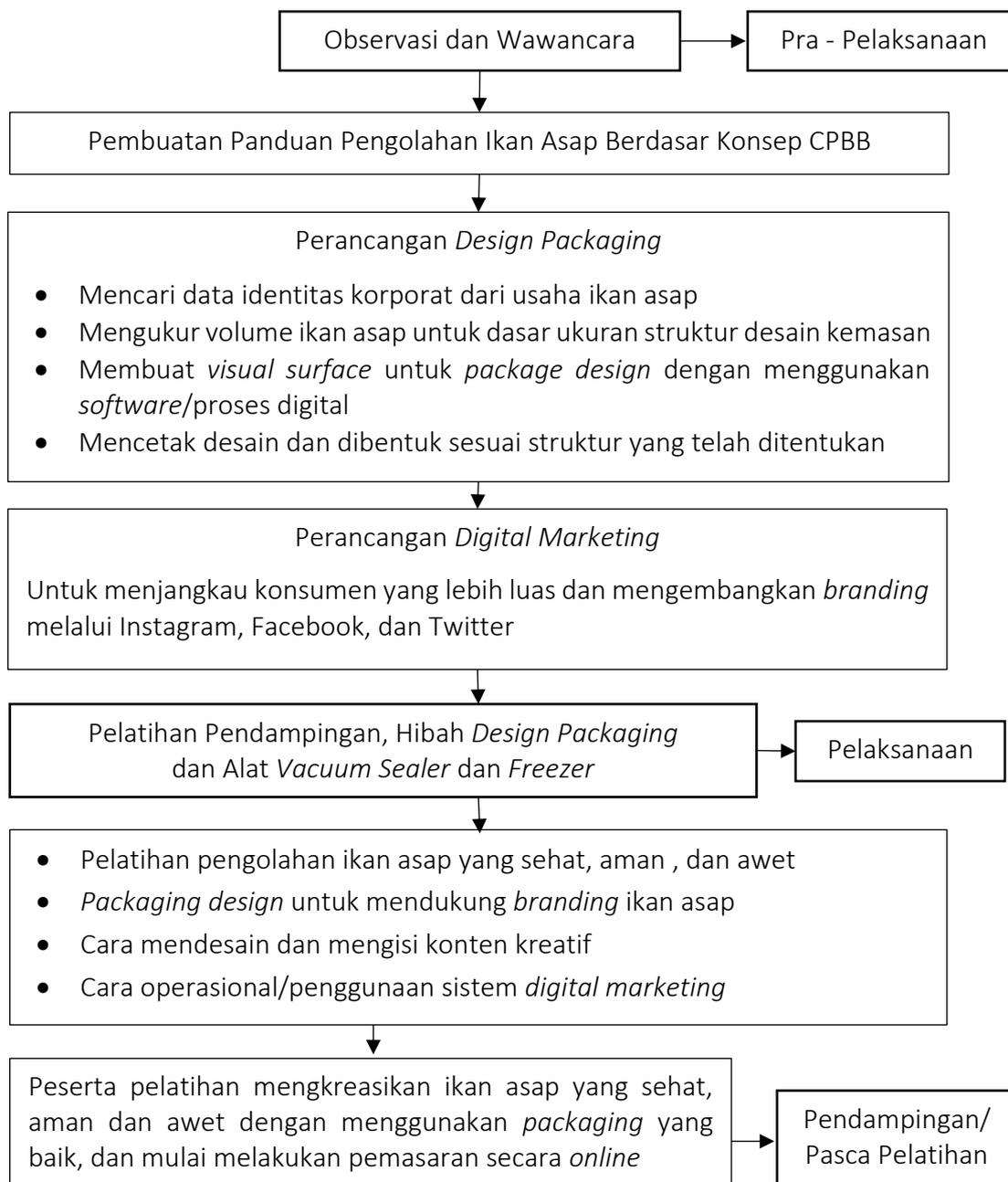
yang terpercaya baik dari sisi rasa, tekstur, warna, maupun kemasan yang dapat menarik konsumen untuk membeli.

Seperti yang dijelaskan oleh Belch dan Belch (1998), dalam dunia bisnis dengan adanya perkembangan industri yang menunjukkan arah globalisasi, perlu adanya inovasi pengembangan disamping masalah-masalah pembelanjaan, sumber daya manusia (SDM), produksi, dan pemasaran. Penerapan metode pemasaran dan manajemen yang tepat dalam sebuah usaha merupakan bagian yang penting dan menentukan dalam mengembangkan sebuah usaha. Seiring berkembangnya internet untuk pemasaran (*e-commerce*) maka pemasaran menggunakan *website e-commerce* pada era ini merupakan suatu keharusan, untuk perluasan penjualan serta promosi produk olahan (Hamzah & Nadjib, 2016). Permasalahan yang dirasakan oleh para pengrajin ikan asap, masalah utamanya adalah karena keterbatasan keterampilan dan keahlian SDM yang perlu mendapat perhatian dan bantuan pelatihan serta pendampingan pengelolaan penjualan hasil produksi.

## Metodologi

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat diamati pada Gambar 2. Sasaran kegiatan ini adalah 20 pengrajin ikan asap yang terletak di Desa Tasikmadu, Teluk Prigi, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, yang selama ini sudah berjualan secara konvensional di pasar tradisional, dan ada beberapa yang berjualan di Pantai Prigi. Kegiatan ini dilakukan oleh tim dosen yang dibantu oleh satu orang mahasiswa. Pelaksanaan dilakukan di rumah produksi mitra dan dihadiri oleh Kepala Bidang Usaha Mikro dan Kepala Desa Trenggalek.

Jika metode ini dipandang efektif dan berdaya guna khususnya untuk peningkatan produksi dan *branding* ikan asap. Maka program ini akan ditularkan kepada para pengrajin lain melalui anggaran pemerintah daerah, sehingga *branding* ikan asap Pantai Prigi ini akan semakin meluas. Selain itu pengrajin akan diupayakan untuk mendapat tempat di Pujasera dan pusat oleh-oleh ikan asap di sepanjang Pantai Prigi.



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Program Kerja

## Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 30 dan 31 Juli 2022. Setelah memberikan sambutan pembukaan, terlebih dahulu dilakukan diskusi tentang cara pengolahan ikan asap yang selama ini dilakukan. Sebanyak 100% pengrajin melakukan pengasapan secara konvensional, bahan bakar yang digunakan mayoritas menggunakan kayu mangga atau kayu keras lainnya, dan sebagian kecil menggunakan sabut kelapa. Adapun paparan yang disampaikan pada saat kegiatan abdimas adalah sosialisasi tentang pengolahan ikan asap yang

sehat dan aman berdasarkan panduan pengolahan yang diberikan kepada peserta. Gambar 3 merupakan dokumentasi tim abdimas dengan sebagian peserta sebelum kegiatan dimulai.



Gambar 3. Peserta (Pengrajin Ikan Asap) dan Tim Abdimas

Setelah sambutan yang disampaikan oleh kepala desa, berikutnya adalah paparan dari ketua abdimas yang menjelaskan tentang konsep keamanan pangan, dan cara pengolahan ikan asap berdasarkan konsep CPPB agar masyarakat yang mengkonsumsi terhindar dari bahaya, sekaligus memberikan *branding* ikan asap agar mendapat kepercayaan dari masyarakat dibandingkan produk ikan asap lainnya. Gambar berikut adalah paparan dari ketua pelaksana abdimas.



Gambar 4. Buku Panduan Pengolahan Ikan Asap dan Penjelasan dari Ketua Abdimas

Selain dokumentasi paparan ketua pelaksana tentang konsep pengolahan ikan asap yang sehat dan aman, Gambar 4 menunjukkan adanya buku panduan pengolahan ikan asap yang sehat dan aman yang disusun oleh ketua tim abdimas sebagai pakar dalam bidang keamanan pangan. Buku tersebut berisi tentang konsep keamanan pangan dan prosedur pengolahan ikan

asap yang sehat dan aman, serta berbagai resep variasi pengolahan berbahan baku ikan asap. Buku panduan diberikan kepada semua peserta pelatihan sebagai pedoman atau panduan pengolahan ikan asap yang benar.

Adapun bahasan inti yang diberikan kepada peserta yaitu berbagai cara pengasapan ikan termasuk berbagai alternatif pilihan yang digunakan sebagai bahan pengasapan yang sehat dan aman sekaligus menghasilkan kualitas ikan asap dari sisi organoleptik. Pilihan bahan pengasapan yang biasa digunakan diantaranya yaitu kayu bakar dari pohon keras seperti pohon mangga, tempurung kelapa, sabut kelapa, dan asap cair dimana masing-masing memiliki keunggulan dan kelemahan sendiri-sendiri. Tim abdimas juga memberikan pelatihan cara pengolahan ikan yang sehat dan sederhana, melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

#### 1. Tahap Pertama: Penggaraman

Proses penggaraman dilakukan sebelum ikan diasapi dan setelah dicuci bersih, ikan direndam dalam air garam dengan konsentrasi 15-20 % selama 1 sampai 2 jam. Penggaraman dengan air garam (*brine salting*) ini dilakukan agar daging ikan menjadi lebih padat, karena garam menarik air dan menggumpalkan protein. Selain menambah rasa, penggaraman ini juga dapat menawetkan (menghambat pertumbuhan bakteri). Ikan yang sudah digarami kemudian ditiriskan, dan mulai dilakukan pengasapan.

#### 2. Tahap Kedua: Pengasapan

Tujuan dari pengasapan adalah untuk mengawetkan, memberi warna, dan menimbulkan rasa spesifik pada ikan. Pengasapan dilakukan minimal 2 jam. Semakin lama semakin baik, karena ikan akan semakin beraroma asap dan semakin tahan lama. Proses pengasapan bisa dilakukan secara tradisional. Pengolahan tradisional yang pada umumnya dilakukan menggunakan drum bekas (untuk skala besar). Namun cara ini memerlukan tempat khusus di luar rumah (memerlukan bangunan tersendiri). Untuk pengolahan ikan asap dengan skala kecil dapat menggunakan alat pengasapan ikan portabel yang praktis, mudah dipindah, dan tidak memerlukan tempat khusus. Seperti yang dilakukan pada kegiatan abdimas ini, menggunakan alat portabel. Bahan pengasapan menggunakan sabut kelapa yang sebelumnya diberikan alas terlebih dahulu dengan garam atau bisa juga menggunakan pasir sebagai penghantar panas, seperti pada Gambar 5.



Gambar 5. Cara Sederhana Proses Pengasapan Ikan

Pada proses pengasapan, kualitas (aroma) yang dihasilkan juga bergantung pada sumber asap, apakah dari arang kayu, tempurung kelapa, pelepah sawit, atau dari bahan lainnya. Umumnya yang sering digunakan adalah arang kayu dan tempurung kelapa. Pengasapan menggunakan sabut kelapa memiliki keunggulan. Dalam penelitiannya, Yefrida dkk. (2008) menjelaskan bahwa komponen asap hasil pembakaran sabut kelapa terdiri dari fenol 25,99%, asam asetat 42,00% yang berfungsi sebagai antoksidan dan antibakteri. Fenol yang terkandung dari hasil pembakaran sabut kelapa sangat tinggi.

Ohoiwutun dkk. (2017), juga menambahkan bahwa adanya senyawa fenol dalam senyawa asap bersifat bakteriostatik yang tinggi sehingga menyebabkan bakteri tidak berkembang biak, fungisidal sehingga jamur tidak tumbuh. Lama pengasapan menggunakan sabut kelapa berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan organoleptik (warna dan aroma) (Talib dkk. 2020). Baktianto dkk. (2021), juga menjelaskan bahwa pengaruh lama pengasapan menggunakan sabut kelapa terhadap pemanasan secara tidak langsung menyebabkan terjadinya penguapan air pada daging ikan, sehingga permukaan air dan dagingnya mengalami pengeringan. Hal ini akan memberikan efek pengawetan karena bakteri-bakteri pembusuk lebih aktif pada produk-produk berair. Oleh karena itu, proses pengeringan mempunyai peranan yang sangat penting dan ketahanan mutu produk.

Dalam penelitian Putri dkk. (2008), dijelaskan bahwa daya awet ikan juga ditentukan oleh lama pemanasan. Pada pengasapan panas, karena jarak antara sumber api (asap) dengan ikan cukup dekat, maka suhunya lebih tinggi sehingga ikan menjadi masak. Suhu yang tinggi dapat menghentikan aktivitas enzim-enzim yang tidak diinginkan, menggumpalkan protein ikan dan menguapkan sebagian air dari dalam jaringan daging ikan. Sehingga pada proses ini, ikan yang diasapi juga terpancang sehingga dapat langsung dimakan.

Agar olahan ikan asap ini lebih tahan lama, dan tidak mudah tercemar, selanjutnya diberikan teknik pengemasan dengan cara *vacuum sealer* (Gambar 6). Fungsi dari *vacuum sealer* intinya untuk memperpanjang usia makanan. Selain itu untuk menjaga kualitas rasa dari makanan tersebut. Karena proses vakum membuat makanan bebas dari oksigen. Sementara bakteri dan jamur tidak bisa tumbuh tanpa oksigen.



Gambar 6. Alat *Vacuum Sealer* Ikan Asap

Penggunaan *vacuum sealer* ini cukup mudah, hanya menghilangkan udara dalam kemasan kemudian menyegelnya dengan *sealer*. Mesin *vacuum sealer* sangat bermanfaat dalam pengemasan produk ikan asap karena dapat meningkatkan kualitas ikan asap secara organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan aroma), memperpanjang daya simpan, lebih higienis, tampilan menarik, serta dapat memenuhi pasar modern. Ikan asap yang sudah dikemas dimasukkan ke dalam *freezer* agar dapat bertahan lebih lama, yaitu mencapai waktu penyimpanan 3 bulan. Desain *packaging* ini juga memiliki pengaruh terhadap *branding* dan pemasaran produk, bukan hanya dari kualitas bahan yang digunakan yang aman, namun dari sisi desainnya. Pada Gambar 7 berikut dapat diamati desain *packaging* yang dibuat oleh tim abdimas untuk produk Ikan Asap Bu Sudarti.



Gambar 7. Desain *Packaging* untuk Produk Ikan Asap Bu Sudarti Trenggalek

Tahapan berikutnya adalah penjelasan tentang peningkatan *branding* produk melalui sosialisasi *marketing digital* yaitu pemasaran menggunakan media digital di internet. Materi awal yang diberikan adalah promosi *online* dengan menggunakan aplikasi Canva. Penjelasan berikutnya adalah cara *online marketing* melalui *website* maupun Instagram, dan penjelasan terakhir adalah manfaat *digital marketing* untuk produk ikan asap Pantai Prigi. Kegiatan ini diakhiri dengan hibah alat berupa *vacuum sealer*, desain kemasan, dan *freezer*.



Gambar 8. Penjelasan *Digital Marketing* oleh Tim Abdimas

Setelah pelaksanaan kegiatan, tim abdimas juga memberikan pendampingan/pelayanan terkait dengan pengembangan produk, *packaging*, maupun pemasarannya. Terhitung satu

bulan setelah pelaksanaan kegiatan, telah menunjukkan hasil yang signifikan yaitu bertambahnya varian produk ikan asap kemasan yang sehat dan aman dan perluasan pemasaran tidak hanya di kawasan Pantai Prigi, namun sudah melakukan penjualan ke berbagai tempat secara *online*. Dilaporkan, tidak ada lagi produk yang rusak karena sudah memiliki tempat penyimpanan ikan berupa *freezer*. Sehingga tidak pernah terjadi lagi kerugian. Gambar 8 merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan oleh tim abdimas, yaitu penjelasan tentang *digital marketing* dan serah terima atau hibah alat dari tim abdimas berupa *vacuum sealer* dan *freezer* sebagai penutup kegiatan ini.

Kegiatan diakhiri dengan serah terima atau hibah peralatan dari LP2M Universitas Negeri Malang melalui tim abdimas berupa *freezer* dan *vacuum sealer* kepada salah satu pengrajin ikan asap yaitu Ibu Sudarti (Gambar 9), dengan harapan usahanya akan terus berkembang dan dapat dijadikan percontohan bagi pengrajin lainnya, sehingga *branding* ikan asap Trenggalek akan semakin meluas.



Gambar 9. Serah Terima (Hibah) Alat *Vacuum Sealer* dan *Freezer*

Gambar 10 merupakan contoh beberapa produk hasil pendampingan selama satu bulan setelah pelaksanaan pelatihan, yaitu pengembangan produk ikan asap yang divariasikan dengan aneka bumbu, serta dengan *packaging* yang terstandar dan siap dipasarkan secara *online* dan *offline*.



Gambar 9. Produk Ikan Asap Prigi “Bu Sudarti” yang Sudah Dipasarkan Setelah Sebulan Pelaksanaan Kegiatan Abdimas

## Kesimpulan

Pelatihan dan penyuluhan tentang pengolahan ikan asap yang sehat dan aman yang dilanjutkan dengan penyuluhan dan praktik pengemasan dan *digital marketing* ini sangat bermanfaat khususnya bagi pengrajin ikan asap di Pantai Prigi. Terbukti setelah para pengrajin merubah proses pengolahan ikan asap, dan membuat variasi hidangan ikan asap dengan aneka bumbu kemasan, dan memulai usahanya secara *online*. Dalam satu bulan setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian menunjukkan omzet yang lebih besar (tidak ada lagi kerugian). Kegiatan ini mendapat dukungan penuh dari ketua UMKM Pantai Prigi dan kepala desa, salah satu bentuk komitmen dari kepala desa adalah akan mengupayakan pengadaan alat kepada kelompok pengrajin lain sehingga ikan asap Prigi suatu saat akan menjadi ikon kuliner Kabupaten Trenggalek.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Universitas Negeri Malang melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) yang telah memberikan pendanaan untuk mendukung kegiatan ini melalui anggaran PNPB 022.

## Daftar Pustaka

- Baktianto, T. A., Haslina, & Iswoyo. (2021). Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Sabut Kelapa Terhadap Rendemen, Kadar Protein, Lemak, Air, Abu, dan Organoleptik Daging Sapi. *Jurnal Mahasiswa Universitas Semarang, Food Technology and Agricultural Products*, 1-14.
- Belch, G. E., & Belch, M. A. (1998). *Advertising and Promotion: An Integrated Marketing Communications Perspective, 4th Edition*. Boston: McGraw-Hill.
- Belch, G. E., & Belch, M. A. (2003). *Advertising and Promotion: An Integrated Marketing Communications Perspective*. New York: McGraw- Hill.
- Cynara, D. A. (2020). *Pemberdayaan Ekonomi Nelayan Pesisir Pantai Prigi dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus di Koperasi Tuna Jaya Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek)* [Skripsi]. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung, Jawa Timur.
- Hamzah, D., & Nadjib, M. (2016). Pemanfaatan Internet Sebagai Media Promosi Pemasaran Produk Lokal oleh Kalangan Usaha di Kota Makassar. *KAREBA: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 2(1), 30–40.
- Munaf, D. R., Suseno, T., Janu, R. I., & Badar, A. M. (2008). Peran Teknologi Tepat Guna untuk Masyarakat Daerah Perbatasan Kasus Propinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Sositologi*, 7(13), 329–333.
- Ohoiwutun, M. K., Ohoiwutun, E. C., & Hasyim, C. L. (2017). Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 150–159.
- Putri, Y. K., Silvianti, R., & Lucia, N. (2008). Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kayu Suren (Toona sureni), Sabut Kelapa dan Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera* linn). *Jurnal Riset Kimia*, 1(2), 187–187.
- Rahmiyati, N., Andayani, S., & Panjaitan, H. (2015). Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna di Kota Mojokerto. *JMM17: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Manajemen*, 2(2), 48-62.

- Rianto, B., Arieffiani, D., & Hindradjit, H. (2017, 20 Juli). *Industrialisasi Pengolahan Ikan Tangkap Skala Rumah Tangga untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Pesisir di Pantai Prigi, Trenggalek*. Seminar Nasional Kelautan XII "Inovasi Hasil Riset dan Teknologi dalam Rangka Penguatan Kemandirian Pengelolaan Sumber Daya Laut dan Pesisir", Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah, 1-12.
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2014). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl)[In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 784-792.
- Talib, A., Gunawan, S., & Husen, A. (2020). Karakteristik Uji Organoleptik Ikan Cakalang Asap Dengan Menggunakan Asap Cair dari Tempurung Kelapa, Sabut Kelapa dan Kayu Mangrove. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(1), 83–90.