

Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Sebagai Usaha Peningkatan Pengembangan Produk pada UMKM Pindang Ikan di Desa Kusamba

Workshop of Packaging and Labelling as an Effort to Improve Product Development of Small Enterprise *Pindang Ikan* at Kusamba Village

¹Luh Putu Wrasianti*, ²Luh Dian Rna Fajarini, ³I Made Sudarma, ⁴I Wayan Ryantama Swastika Braja, ⁵I Gede Arie Mahendra Putra

^{1,2,3,4,5}Universitas Udayana, Bali, Indonesia

e-mail: ¹wrasianti@unud.ac.id; ²dianrna@unud.ac.id; ³imadesudarma@unud.ac.id; ⁴braja@unud.ac.id; ⁵ariemahendra@unud.ac.id.

Informasi Artikel: (Dikirim 13/09/25; Revisi 02/12/25; Diterima 28/12/25)

ABSTRAK

Desa Kusamba di Kabupaten Klungkung, Bali, merupakan sentra produksi olahan hasil perikanan melalui POKLAHSAR Ulam Sari Segara yang memproduksi ikan pindang dan abon ikan. Namun, mitra masih menghadapi kendala berupa rendahnya daya simpan produk, kualitas kemasan yang belum standar, keterbatasan manajemen usaha, serta pemasaran digital yang belum optimal. Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan kualitas produksi, kapasitas manajemen usaha, dan jangkauan pemasaran melalui pelatihan pengemasan, pelabelan, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), serta digitalisasi pemasaran. Kegiatan dilaksanakan selama delapan bulan melalui sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, dan evaluasi yang melibatkan 36 anggota POKLAHSAR. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan: pemahaman desain kemasan mencapai 90%, pemahaman label 75%, kemampuan menghitung HPP 60%, dan keterampilan pengemasan vakum 75%. Selain itu, 100% peserta terlatih dalam pengemasan dan pelabelan, 75% mampu mengoperasikan alat pengemasan, 75% produk telah menggunakan kemasan fungsional, serta pemasaran digital meningkatkan jangkauan pasar hingga 50%. Dukungan alat produksi (freezer dan coolbox) turut memperbaiki mutu bahan baku. Program ini terbukti meningkatkan daya saing produk olahan ikan melalui inovasi teknologi pengemasan dan penguatan literasi manajemen serta pemasaran digital, sehingga mendukung keberlanjutan usaha perikanan masyarakat pesisir.

ABSTRACT

Kusamba Village in Klungkung Regency, Bali, is a center for processed fishery products through POKLAHSAR Ulam Sari Segara, which produces pindang fish and fish floss (abon). However, the group still faces several challenges, including limited product shelf life, substandard packaging quality, inadequate business management, and underdeveloped digital marketing. This community service program aims to improve production quality, strengthen business management capacity, and expand marketing reach through training in packaging, labeling, Cost of Goods Sold (COGS)/ Harga Pokok Produksi (HPP) calculation, and digital marketing. The program was implemented over eight months through socialization, training, technology application, mentoring, and evaluation involving 36 POKLAHSAR members. The results

Kata kunci— Ikan pindang, Labeling, Pengabdian masyarakat, Pengemasan

Keywords— *Pindang fish, Labeling, Community service, Packaging*

© The Author(s)



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

showed significant improvements: understanding of packaging design increased to 90%, understanding of labeling requirements reached 75%, ability to calculate COGS reached 60%, and skills in vacuum packaging improved to 75%. In addition, 100% of participants were trained in packaging and labeling, 75% were able to operate basic packaging equipment, 75% of products adopted functional and attractive packaging, and digital marketing increased market reach by 50%. The provision of production tools (freezers and cool boxes) also improved the quality of raw materials. Overall, this program successfully enhanced the competitiveness of processed fish products through packaging technology innovation and strengthened management literacy and digital marketing, thereby supporting the sustainability of fisheries-based businesses in coastal communities.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim dengan 65% luas wilayah Indonesia merupakan kawasan perairan ((Hutagalung, 2017)). Luas garis pantai yang dimiliki oleh Negara Indonesia adalah sekitar 81.000 km, yang menjadikan Indonesia menempati peringkat dua negara dengan garis pantai terpanjang di dunia (Utomo et al., 2025). Menurut Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2022 mengenai Estimasi Potensi, Jumlah Tangkapan yang diperbolehkan, dan Tingkat Pemanfaatan Sumber Daya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia, potensi lestari dari sumber daya ikan sebesar 12.011.125 ton per tahunnya yang terdiri dari beberapa jenis, salah satunya adalah pelagis besar, serta pelagis kecil (Anugrah & Alfarizi, 2021). Faktor tersebut secara langsung memengaruhi keputusan masyarakat pesisir untuk menjadikan profesi nelayan sebagai mata pencaharian utama (Syahrina et al., 2022). Sektor perikanan menjadi salah satu sumber daya yang penting dalam perekonomian nasional dan mendukung ketahanan pangan (Adriliansyah & Riofita, 2025). Selain itu, produksi dan konsumsi ikan memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi di berbagai provinsi melalui peningkatan nilai ekspor dan konsumsi domestik (Marjusni & Idris, 2023).

Wilayah Indonesia yang terkenal dengan aktivitas perikanan tangkap yang cukup tinggi adalah Provinsi Bali, dengan komoditas andalan ikan tongkol (Pradnya et al., 2020). Salah satu Kabupaten di Bali yang terkenal sebagai penghasil ikan tongkol adalah Kabupaten Klungkung. Luas wilayah dari Kabupaten Klungkung adalah 315 km² yang terletak pada 115°21'28" - 115°37'43"BT dan 8°49'00" LS, dengan keseluruhan panjang pantai ± 144 km. Menurut Aryasuta et al. (2020), Klungkung memiliki potensi perikanan yang cukup tinggi, khususnya pada sektor perikanan tangkap sebesar 4.140, ton per tahun yang terdiri atas ikan pelagis 2.898,2 ton dan ikan demersal 1.242,5 ton. Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Bali (2018), produksi ikan tongkol di Kabupaten Klungkung tercatat sebesar 1.194 dan 1.642,3 ton. Salah satu daerah di Kabupaten Klungkung yang terkenal sebagai daerah produksi perikanan adalah Desa Kusamba, hal tersebut menjadikan masyarakat Kusamba memilih profesi yang masih berkaitan dengan sektor perikanan, seperti nelayan hingga kelompok pengolahan ikan.

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2022), pengolahan hasil perikanan di Desa Kusamba sangat berpotensi dan unggul, dengan komoditas utama ikan tongkol. Kelompok Pengolah Ikan (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara merupakan kelompok pengolah hasil perikanan yang dikenal sebagai kelompok pengolah hasil perikanan. Produk yang dibuat oleh POKLAHSAR adalah ikan pindang segar dan abon ikan. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari mitra, POKLAHSAR Ulam Sari Segara sedang mengalami kondisi eksisting psca produksi, khususnya pada daya tahan simpan dari produk. Keterbatasan dari alat produksi yang menyebabkan produk rentan mengalami kerusakan, karena penyimpanan dilakukan pada suhu ruang tanpa diberikan kemasan yang kedap udara sehingga produk mudah terkontaminasi. Selain itu, bahan pengemas dari produk menggunakan plastic HDPE (*High Density Polyethylene*) dan tidak direkatkan secara vakum, serta tidak menggunakan label yang direkatkan, mengakibatkan kurang efektif dalam menjaga kualitas produk, umur simpan menjadi lebih pendek dan tampilan produk yang kurang menarik. Pemahaman kelompok pedagang mengenai urgensi dari visual produk terhadap daya beli

konsumen masih kurang. Kondisi ini perlu diperbaiki untuk meningkatkan daya beli dan kepuasan konsumen. Kondisi ini memerlukan usaha untuk peningkatan pengembangan produk terutama inovasi dari teknologi tepat guna pengemasan dan pelabelan sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dari segi umur simpan dan visualisasi kemasan produk. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok pedagang melalui edukasi dan pelatihan teknologi pengemasan dan pelabelan, penguatan manajemen usaha, serta analisis nilai tambah pascapengemasan sehingga produk abon ikan memiliki kualitas lebih baik, legalitas yang jelas, dan daya saing yang lebih tinggi di pasar modern

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) dengan model *training and mentoring* yang mencakup dua aspek utama yaitu bidang produksi, dan bidang pemasaran. Kegiatan dilaksanakan di Desa Kusamba, Klungkung, Bali pada tahun 2025 selama 8 bulan dengan jumlah peserta 36 orang yaitu Kelompok Pengolahan Ikan (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara. Tahapan dalam melaksanakan pengabdian sebagai berikut:

1. Observasi awal dilakukan pada bulan pertama yaitu bulan April.
2. Asesmen kebutuhan alat pengemas pendukung berdasarkan kondisi lapangan kelompok yang dilaksanakan pada bulan Mei.
3. Penyampaian informasi dan edukasi yang berfokus pada pengemasan dan pelabelan produk serta digitalisasi produk. menggunakan metode diskusi dan pemecahan masalah dilaksanakan pada bulan Juni.
4. Pelatihan yang berfokus pada keterampilan praktis pada penggunaan alat pengemasan dan pelabelan produk serta pembuatan akun marketplace dan media sosial untuk mendukung pemasaran digital. Kegiatan ini dilakukan sebanyak tiga kali yaitu bulan Juli, Agustus dan September.
5. Pendampingan dilakukan sebanyak 5 kali dan evaluasi kegiatan yang dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan ketercapaian tujuan dan mengukut keberhasilan program dari bulan Juni hingga bulan November.

Indikator keberhasilan ditetapkan secara terukur, meliputi peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra minimal pada sebagian besar peserta, kemampuan pengoperasian alat pengemasan secara mandiri oleh mayoritas anggota, penerapan kemasan dan label yang lebih fungsional dan informatif, serta peningkatan aktivitas pemasaran digital yang dapat diverifikasi melalui penggunaan marketplace dan media sosial.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama delapan bulan, dimulai dari Bulan April hingga November 2025, melalui rangkaian aktivitas yang terstruktur dan berkesinambungan. Pelaksanaannya melibatkan kolaborasi antara tim ahli (tiga orang akademisi), dua orang mahasiswa sebagai pendamping teknis, Mitra POKLAHSAR Ulam Sari Segara sebagai pelaku usaha, serta Perbekel/Kepala Desa sebagai perwakilan pemerintah lokal. Seluruh metode dan rencana kegiatan dirancang berdasarkan permasalahan prioritas mitra, dan disusun agar dapat dilaksanakan secara bertahap mulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, hingga evaluasi dan perencanaan keberlanjutan program.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi dan wawancara bersama mitra untuk menyamakan pemahaman mengenai tujuan program serta mengidentifikasi kondisi awal, kebutuhan, dan kendala dalam proses produksi yang dilaksanakan pada tanggal 23 Juni 2025. Tahap ini dilanjutkan dengan pemetaan kebutuhan alat dan sarana produksi yang sudah tersedia maupun yang masih diperlukan, sehingga dapat dirumuskan dukungan yang sesuai dan sudah dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2025. Selanjutnya, dilakukan pelatihan untuk memberikan informasi dan edukasi kepada seluruh anggota kelompok Ulam sari Segara mengenai pengemasan dan pelabelan, manajemen usaha, dan digitalisasi produk pada tanggal 30 Agustus

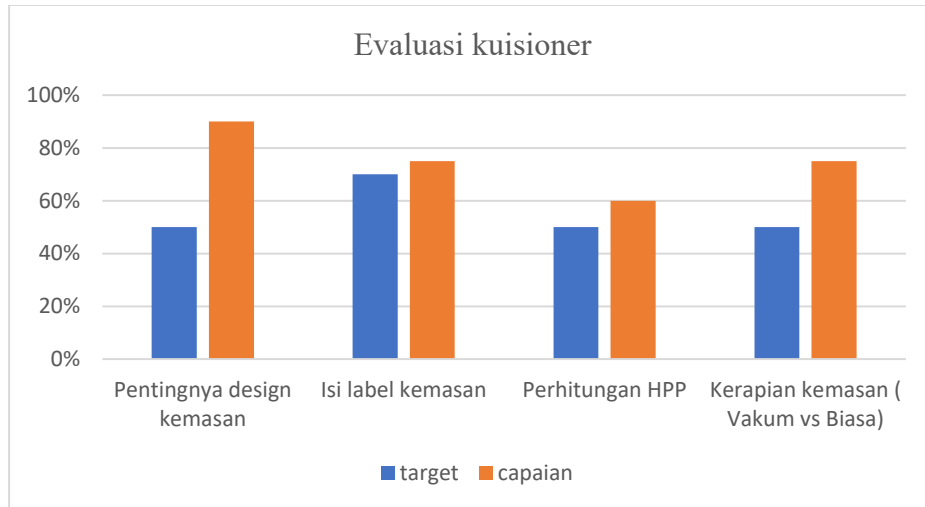
2025 di Kantor Desa Kusamba, Klungkung dengan melibatkan seluruh anggota POKLAHSAR. Pemberian informasi dan edukasi penting dilakukan agar anggota dari POKLAHSAR Ulam Sari Segara memahami konsep awal dan teori dari materi yang diberikan. Pengemasan dan pelabelan produk memiliki peran penting selain sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai alat pemasaran utama yang mampu membangun citra merek dan menarik minat dari konsumen. Tantangan utama yang dihadapi produk abon ikan Ulam Sari Segara adalah persaingan ketat di pasar serta tingginya ekspektasi konsumen yang menuntut produk lezat, awet, higienis, dan menarik secara visual. Untuk menjawab tantangan ini, strategi optimalisasi pengemasan dilakukan melalui penerapan teknologi pengemasan modern seperti vakum.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Chowdhury et al. (2020), kemasan vakum dapat memperpanjang masa simpan ikan kering hingga 45 hari dibandingkan nitrogen pack yang hanya mampu bertahan 35 hari. Selain itu, pengembangan desain kemasan yang atraktif dengan menonjolkan identitas lokal, serta memperoleh sertifikasi mutu dan halal guna memperluas akses pasar. Selain itu, anggota kelompok juga diberikan edukasi terkait penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar strategi komersialisasi produk. Perhitungan HPP ini dilakukan dengan menghitung biaya bahan baku, bahan pembantu, biaya kemasan, tenaga kerja, dan overhead produksi. Sebagai contoh, produk abon ikan pindang dengan total biaya produksi Rp1.860.000 untuk 100 jar produk dengan HPP Rp19.000 per jar dengan margin keuntungan 30% sehingga harga jual abon ikan pindang menjadi Rp25.000 per jar. Melalui pemaparan ini, peserta pelatihan tidak hanya memahami teknik pengolahan dan pengemasan ikan pindang yang baik, tetapi juga memperoleh keterampilan dalam menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual yang kompetitif. Pelatihan pengemasan dan labeling yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelatihan Pengemasan dan Labeling

Setelah mendapatkan materi, seluruh anggota POKLAHSAR Ulam Sari Segara mendapatkan pelatihan mengenai pengemasan dan pelabelan serta penentuan harga pokok produksi. Pelatihan pengemasan dilakukan dengan mengemas produk dengan vakum dan jar plastik agar produk dapat disimpan lebih lama. Selain itu, tim pengabdian juga membantu untuk membuat desain label sehingga lebih menarik dan fungsional. Setelah pelatihan selesai, tim pengabdian menyumbangkan beberapa alat yang mendukung proses produksi abon dan ikan pindang seperti alat *freezer dan coolbox*. Alat yang diberikan dapat berperan dalam menjaga kualitas mutu bahan baku serta memperpanjang umur simpan produk olahan. Untuk mengukur efektifitas pelatihan, tim pengabdian melakukan evaluasi melalui kuisioner perbandingan sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan pengemasan yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Efektivitas Pelatihan

Grafik memperlihatkan bahwa capaian peserta pelatihan melampaui target pada seluruh indikator yang dievaluasi. Pada aspek pemahaman pentingnya desain kemasan, capaian mencapai 90%, jauh di atas target 50%, menunjukkan peningkatan kesadaran mitra terhadap daya tarik visual kemasan. Pada indikator isi label kemasan, capaian sebesar 75% juga melebihi target 70%, menandakan bahwa peserta telah memahami kelengkapan informasi yang harus dicantumkan, seperti komposisi, tanggal kedaluwarsa, dan identitas produsen untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Selanjutnya, kemampuan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) tercapai sebesar 60%, melampaui target 50%, yang berarti peserta tidak hanya memahami aspek teknis pengemasan, tetapi juga aspek manajerial dalam menentukan harga jual. Sementara itu, pada indikator kerapian kemasan, khususnya penggunaan plastik vakum, capaian kelompok mencapai 75%, lebih tinggi dari target 50%. Hal ini menunjukkan bahwa peserta sangat mampu menerapkan teknik pengemasan vakum yang terbukti lebih baik dibandingkan kemasan biasa. Secara keseluruhan, hasil evaluasi ini membuktikan bahwa pelatihan memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan kapasitas mitra, baik dari sisi teknis pengemasan maupun manajerial, sehingga produk olahan ikan menjadi lebih berkualitas, higienis, dan berdaya saing tinggi.



Gambar 3. Pemberian Alat Kepada POKLAHSAR Ulam Sari Segara

Dampak pengemasan modern terbukti signifikan, dengan peningkatan minat beli konsumen hingga 30% serta peningkatan kepercayaan konsumen hingga 90%. Hal tersebut diperkuat dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (Thamrin, 2024) yang menunjukkan bahwa desain kemasan memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap minat dan daya tarik pembelian konsumen. Desain kemasan juga mempengaruhi

identitas merek terhadap minat pembelian yang berarti desain kemasan memperkuat hubungan antara identitas merek dan minat pembelian. Selain itu, kemasan berkualitas juga membuka peluang distribusi produk ke pasar yang lebih luas, termasuk toko modern, supermarket, dan platform e-commerce. Rencana implementasi di Ulam Sari Segara Kusamba mencakup pelatihan intensif terkait teknik pengemasan modern, investasi pada mesin pengemas vakum dan spinner, kolaborasi dengan desainer kemasan profesional, serta optimalisasi promosi digital melalui media sosial.

Evaluasi proses pasca-kegiatan pelatihan dan evaluasi hasil setelah kegiatan ini dilaksanakan sesuai dengan permasalahan di beberapa bidang. Pada bidang produksi, indikator capaian mitra yaitu dapat menerapkan teknologi pengemasan higienis dan pelabelan standar, dengan peningkatan kapasitas produksi minimal 30% per bulan. Produk memenuhi syarat keamanan pangan (BPOM/PIRT) dan siap distribusi ke pasar modern. Bidang Manajemen Usaha, indikator capaian mitra yaitu 95% anggota mitra memahami pentingnya manajemen usaha terstruktur, mencakup pencatatan keuangan, analisis margin, dan perencanaan produksi serta terbentuknya SOP operasional kelompok untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing bisnis. Bidang Pemasaran, Indikator capaian mitra dari kegiatan ini yaitu akun marketplace Shopee dan media sosial (Instagram, Facebook) aktif & terverifikasi serta menjangkau konsumen dalam radius minimal 30 km dengan branding melalui platform Tiktok. Evaluasi diperkuat dengan survei kepuasan berbasis skala Likert kepada seluruh anggota mitra, mengukur efektivitas pelatihan dan dampak program terhadap kesejahteraan kelompok. Hasil survei menjadi basis penyusunan strategi pasca-program untuk memastikan keberlanjutan usaha.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan bersama POKLAHSAR Ulam Sari Segara berhasil menjawab tujuan utama program, yaitu meningkatkan kapasitas mitra dalam produksi, manajemen usaha, dan pemasaran produk olahan perikanan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan yang diberikan mampu memperkuat pemahaman mitra terhadap pentingnya kemasan, pelabelan, penentuan harga berbasis HPP, serta penerapan manajemen usaha yang lebih terstruktur, sehingga kualitas produk dan daya saing usaha meningkat. Efektivitas program didukung oleh pendekatan pendampingan yang berkelanjutan, kombinasi antara pelatihan teori dan praktik langsung, serta dukungan sarana produksi yang relevan dengan kebutuhan mitra. Pendekatan tersebut tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir mitra dalam mengelola usaha secara lebih profesional dan berorientasi pasar. Dari aspek keberlanjutan, kemampuan yang telah diperoleh mitra berpotensi dipertahankan melalui penggunaan kemasan yang lebih baik dan pemanfaatan pemasaran digital sebagai saluran utama penjualan. Keberlanjutan program akan semakin kuat apabila didukung oleh pendampingan lanjutan, terutama dalam penguatan branding, diversifikasi produk, dan legalitas usaha. Secara sosial dan ekonomi, program ini berkontribusi pada peningkatan stabilitas usaha kelompok, memperluas akses pasar, serta memperkuat posisi tawar mitra sebagai pelaku usaha olahan perikanan skala kecil. Secara keseluruhan, program ini efektif dalam meningkatkan kualitas produk, efisiensi produksi, dan daya saing usaha, serta memperkuat keberlanjutan bisnis POKLAHSAR Ulam Sari Segara melalui pemanfaatan teknologi pengemasan modern dan strategi pemasaran digital.

5. SARAN

Berdasarkan hasil evaluasi, masih terdapat keterbatasan pada penguasaan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan pengoperasian alat oleh sebagian anggota mitra, sehingga diperlukan pelatihan lanjutan yang bersifat aplikatif dan pendampingan rutin hingga mitra mampu menerapkannya secara mandiri. Untuk meningkatkan konsistensi mutu dan keamanan produk, disarankan pendalaman penerapan CPPOB dan HACCP yang difokuskan pada identifikasi titik kritis proses produksi serta pendampingan pengurusan izin edar. Selain aspek teknis, penguatan keberlanjutan usaha perlu diarahkan pada peningkatan branding melalui perbaikan identitas dan kemasan produk, diversifikasi produk sesuai kapasitas mitra, serta perbaikan manajemen keuangan melalui pencatatan usaha yang lebih terstruktur. Keberlanjutan program juga dapat diperkuat melalui kolaborasi lanjutan dengan perguruan tinggi, dinas terkait, atau lembaga pendamping UMKM dalam aspek pelatihan, pendampingan, dan perluasan akses pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Tahun Anggaran 2025 melalui nomor kontrak B/334-1/UN14.4.A/PM.01.01/2025 tanggal 2 Juni 2025 serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Udayana yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriliansyah, N., & Riofita, H. (2025). Analisis Kontribusi Sektor Perikanan terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia: Pendekatan Out Approach. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(2), 17757–17762.
- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature review potensi dan pengelolaan sumber daya perikanan laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2), 31–36.
- Aryasuta, P. C., Dirgayusa, I. G. N. P., & Puspitha, N. L. P. R. (2020). Perbandingan Produktivitas Pancing Ulur (HandLine) Dan Jaring Insang (Gill net) Nelayan Desa Kusamba, Klungkung, Bali Terhadap Hasil Tangkapan Ikan Tongkol (*Auxis* sp.). *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 6(2), 246. <https://doi.org/10.24843/jmas.2020.v06.i02.p12>
- Chowdhury, P., Rahman, M., Jahan, S. N., Flowra, F. A., & Islam, M. T. (2020). Quality and shelf life of vacuum- and nitrogen-packed dried barb fish (*Puntius* spp.) *Journal of Fisheries*, 8(3), 895-902.
- Hutagalung, S. M. (2017). Penetapan Alur Laut Kepulauan Indonesia (ALKI): Manfaatnya dan Ancaman Bagi Keamanan Pelayaran di Wilayah Perairan Indonesia. *Jurnal Asia Pacific Studies*, 1(1), 75-91.
- Marjusni, I., & Idris, I. (2023). Analisis Pengaruh Produksi Perikanan, Ekspor Perikanan dan Angka Konsumsi Ikan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Sektor Perikanan di Indonesia. *Ecosains: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembangunan*, 12 (2), 118.
- Pradnya, I. G. A. B. A., Arthana, I. W., & Pratiwi, M. A. (2020). Pendekatan Ekosistem pada Pengelolaan Perikanan Tongkol Skala Kecil Melalui Penilaian Domain Penangkapan Ikan di Peraian Kusamba Bali. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis (Journal of Tropical Fisheries Management)*, 4(2), 38–48.
- Syahrina, A., Yulia Asmara, B., Rizky, G., & Amalia, N. (2022). Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Di Kelurahan Nelayan Indah Kecamatan Medan Labuhan. *Jurnal Pengabdian*, 5(1), 25-33.
- Thamrin, H. (2024). Analisa Brand Identity Yang Dimediasi Oleh Packaging Design Terhadap Purchase Intention Studi Kasus Konsumen Outside Coffee Generasi Z Di Jakarta. *Pondasi: Journal of Applied Science Engineering*, 1(3), 24-32.
- Utomo, H. S., Effendi, A., Simangunsong, S. P., Staf, S., Komando, D., & Laut, A. (2025). Potensi dan Tantangan Indonesia sebagai Negara Maritim dalam Mewujudkan Poros Maritim Dunia. *Journal of Knowledge and Collaboration*, 2(5), 659-665.