

Optimalisasi Daya Saing Ikan Asing Melalui Peningkatan Mutu Produk dan Inovasi Kemasan Berstandar pada Kelompok Pokhlahsar Tiga Saudara

Nurul Najmi^{*1}, Akbardiensyah², Yudi Fahrimah³, Rahmawati², Iyan Almisbah², Syahrul Muharam², Purnama Syari⁴

¹ Program Studi Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

² Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

³ Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

⁴ Mahasiswa Program Studi Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

Email Korespodensi: nurulnajmi@utu.ac.id

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 13-08-2026
Disetujui 20-08-2026
Diterbitkan 22-08-2026

ABSTRACT

*Pokhlahsar Tiga Saudara is a micro-scale business group that has long produced and marketed various types of salted fish, including ribbonfish, triggerfish, mackerel, West Aceh-style mixed small fish (*ikan rucah*), small shrimp (*rebon*), and anchovies. Currently, these salted fish products are sold openly on tables without adequate packaging or protective coverings. Such conditions increase the risk of contamination and can compromise product quality and shelf life. Furthermore, the lack of proper packaging limits the products' competitiveness, as they lack the visual identity, product information, and presentation needed to build consumer trust. This community service initiative aims to enhance production quality for the fisherfolk group through standardized packaging innovation, thereby increasing market value and optimizing the competitiveness of their salted fish in the national market. A collaborative, participatory approach was employed with the partners across five stages: program preparation via Focus Group Discussions (FGD); dissemination of information and education regarding SNI (Indonesian National Standard) packaging; packaging design; salted fish processing in compliance with SNI 2016 standards; and dissemination of information regarding P-IRT (Home Industry Food Production) certification. The activities fostered an understanding and agreement to process salted fish according to SNI standards, prioritizing hygiene, quality, presentation, and enhanced competitiveness. The finished products utilize informative packaging to preserve quality and boost market value. The products will be registered for P-IRT certification and Halal labeling to ensure safety. By improving product quality and implementing standardized packaging innovation, Pokhlahsar Tiga Saudara can increase its market value and sustainably boost the local fishers' economy within the fisheries processing sector.*

Keywords: *hygienic, standardized packaging, market value, quality improvement*

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Najmi, N., Akbardiensyah, A., Fahrimah, Y. ., Rahmawati, R., Almisbah, I. ., Muharam, S. ., & Syari, P. . (2026). Optimalisasi Daya Saing Ikan Asing Melalui Peningkatan Mutu Produk dan Inovasi Kemasan Berstandar pada Kelompok Pokhlahsar Tiga Saudara. *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 646-655. <https://doi.org/10.63822/te6m9587>



PENDAHULUAN

Desa Kuala Bubon, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya perikanan dan peluang pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Kecamatan Samatiga memiliki luas wilayah 140,69 km² dengan luas daratan sekitar 17 km² dan suhu berkisar 26,82–31,7°C per tahun. Kondisi geografis dan iklim tersebut mendukung kegiatan pengolahan hasil perikanan, salah satunya pengolahan ikan asin (BPS Aceh Barat 2020). Pengolahan ikan asin telah lama dilakukan oleh masyarakat pesisir sebagai salah satu upaya meningkatkan nilai guna hasil tangkapan dan pendapatan masyarakat (Akbariansyah et al., 2023). Salah satu kelompok yang menjalankan kegiatan tersebut adalah Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Pokhlahsar) Tiga Saudara di Desa Kuala Bubon.

Pokhlahsar Tiga Saudara merupakan kelompok usaha berskala mikro yang telah lama memproduksi dan memasarkan berbagai jenis ikan asin, antara lain ikan layur, kambing-kambing, kembung, ikan rucah khas Aceh Barat, udang rebon, dan ikan teri. Beberapa jenis ikan tersebut, khususnya ikan rucah, memiliki nilai jual relatif rendah sehingga perlu upaya peningkatan nilai tambah melalui pengolahan dan pengembangan produk sesuai persyaratan mutu yang berlaku (Akbariansyah et al., 2018). Pengembangan usaha mitra memiliki peluang yang besar karena didukung oleh lokasi rumah produksi yang strategis, ketersediaan lahan penjemuran yang luas, serta bahan baku yang relatif mudah diperoleh dari Tempat Pelelangan Ikan yang berjarak sekitar 50 meter dari lokasi produksi.

Meskipun memiliki potensi tersebut, produk ikan asin yang dihasilkan mitra masih menghadapi permasalahan pada aspek pengemasan dan pelabelan. Produk yang telah selesai diolah masih diletakkan secara terbuka di atas meja tanpa kemasan dan penutup yang memadai. Kondisi tersebut meningkatkan risiko kontaminasi dan dapat memengaruhi mutu serta daya simpan produk. Permasalahan mutu juga menjadi perhatian karena sekitar 50% sentra pengolahan ikan asin di Aceh dilaporkan belum memenuhi persyaratan mutu sebagaimana diatur dalam SNI 8273:2016 (Riski et al., 2017). Selain aspek keamanan dan mutu, keterbatasan pengemasan menyebabkan produk mitra memiliki daya saing yang rendah karena belum memiliki identitas visual, informasi produk, dan tampilan yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai peningkatan mutu produksi dan inovasi kemasan berstandar kepada kelompok nelayan penting dilakukan untuk mengoptimalisasikan daya saing ikan asin kelompok Pokhlahsar Tiga Saudara. Program pengabdian ini diharapkan dapat peningkatan nilai tambah dan daya saing produk ikan asin melalui penerapan pengemasan yang lebih layak, menarik, inovatif, dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, serta dilengkapi pelabelan halal. Sehingga dengan adanya pengemasan ikan asin dapat menjaga mutu, memperpanjang daya simpan, meningkatkan daya tarik, serta membangun kepercayaan konsumen.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kuala bubon, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat. Kegiatan berfokus pada kelompok Pokhlahsar Tiga Saudara yang beranggotakan 10 orang yang bergerak pada pengolahan asin. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif kolaboratif yang menempatkan mitra sebagai subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan. Setiap tahapan dirancang berdasarkan permasalahan dan kebutuhan mitra, sehingga solusi yang diberikan tidak hanya berorientasi pada penyelesaian masalah dalam jangka pendek, tetapi juga diarahkan

pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan mitra dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

Tahapan kegiatan meliputi beberapa bagian yaitu (1) persiapan program melalui FGD, (2) sosialisasi dan edukasi kemasan standar SNI, (3) desain kemasan, (4) pembuatan ikan asin berstandar SNI 2016 dan (5) Sosialisasi P-IRT. Tahapan awal melakukan FGD untuk menyamakan persepsi antara tim pengabdian dan mitra terkait pelaksanaan kegiatan. Mitra juga diberi ruang untuk menyampaikan kebutuhan dan kendala yang dihadapi. Proses berlangsung secara interaktif agar mitra tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat aktif dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan secara kolaboratif. Selanjutnya sosialisasi dan edukasi kemasan sesuai standar SNI dan label halal. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya kemasan dalam menjaga mutu produk ikan asin. Dilanjutkan dengan workshop desain kemasan bertujuan meningkatkan kemampuan mitra dalam membuat kemasan yang menarik dan informatif. Tahapan lanjutan mengenai Pembuatan Ikan Asin berstandar SNI 2016 bertujuan meningkatkan kemampuan mitra dalam menghasilkan ikan asin dengan mutu yang lebih baik, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penggaraman dan penjemuran. Tahapan terakhir adalah sosialisasi P-IRT bertujuan agar mitra memahami dan memiliki legalitas usaha pangan rumah tangga berupa produk ikan asin yang terstandarisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Fokus Group Discussion (FGD)

Focus Group Discussion (FGD) persiapan dilaksanakan sebagai kegiatan awal untuk mengidentifikasi kondisi dan permasalahan yang dihadapi oleh Pokhlahsar Tiga Saudara. Kegiatan dilakukan melalui diskusi langsung dengan mitra yang dilanjutkan dengan observasi terhadap kondisi usaha di lapangan. Melalui kegiatan tersebut, tim pengabdian memperoleh informasi mengenai proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk ikan asin yang dilakukan oleh mitra.

Hasil FGD dan observasi menunjukkan bahwa permasalahan mitra terutama terdapat pada aspek produksi dan pemasaran. Pada aspek produksi, mitra masih memiliki keterbatasan pengetahuan mengenai pengemasan produk ikan asin dengan memperhatikan prinsip GMP. Sementara itu, pada aspek pemasaran, produk ikan asin yang dihasilkan masih belum menggunakan kemasan yang memadai sehingga informasi produk belum tersampaikan secara jelas dan lengkap serta belum dilengkapi dengan label halal. FGD menghasilkan kesepahaman mengenai teknis pelaksanaan program yaitu memperhatikan proses produksi dan pemasaran dengan memperhatikan prinsip GMP (Gambar 1). Pengolahan produksi menggunakan cara pengolahan yang benar melalui standarisasi mulai dari pemilihan bahan baku segar, penggaraman terkontrol, pencucian, hingga pengeringan dilakukan dengan menerapkan prinsip sanitasi dan higiene yang baik (Putri et al., 2019).



Gambar 1. Focus Group Discussion (FGD)

Sosialisasi dan Edukasi Kemasan Standar SNI

Sosialisasi dan edukasi kemasan standar SNI dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya penggunaan kemasan dalam menjaga kualitas dan mutu produk ikan asin. Dalam hal ini menjelaskan fungsi kemasan, identifikasi jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk, informasi label, serta aspek keamanan dan kehalalan produk. Kegiatan diawali dengan identifikasi jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk ikan asin dan persyaratan yang perlu diperhatikan. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sehingga mitra dapat menghubungkan materi yang diberikan dengan kondisi pengemasan produk yang selama ini dilakukan.

Edukasi kemasan pada produk olahan ikan asin berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan dan terkontaminasi langsung dengan udara dan kotoran, memperpanjang masa simpan dengan menjaga rasa dan bentuk dari produk dan meningkatkan nilai jual dari sebuah produk. Pengemasan pada makanan bertujuan melindungi produk dari kerusakan serta memberikan informasi yang benar dan jelas terkait produk yang akan dijual. Edukasi pengemasan pada produk olahan diperlukan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas (Dewi et al., 2025). Sari et al., (2026) menambahkan kemasan tidak hanya sebagai pelindung produk, tetapi juga sarana komunikasi dan promosi yang memperkuat loyalitas konsumen serta mendukung keberlanjutan usaha.



Gambar 2. Sosialisasi dan Edukasi Kemasan Standar SNI

Kemasan dapat dipilih berbentuk botol plastik, kaca ataupun *pouch* kedap air yang disesuaikan dengan jenis produk yang dipasarkan. Pemilihan kemasan dengan memperhatikan kualitas seperti tidak mudah

rusak dan tahan air agar produk tetap utuh dalam jangka waktu tertentu. Dinas perindustrian dan perdagangan (2025) menyebutkan pemilihan kemasan produk menjadi langkah penting bagi pelaku industri kecil menengah (IKM) yang ingin meningkatkan daya saing pada pasar modern yang sangat dinamis. Pemilihan kemasan yang tepat membantu meningkatkan nilai jual produk sehingga mampu bersaing pada pasar yang berkembang. Dengan edukasi kemasan mitra mengetahui pentingnya penggunaan kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk dan kebutuhan pemasaran.

Workshop Desain Kemasan

Workshop desain kemasan dilaksanakan sebagai tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi kemasan. Kegiatan bertujuan meningkatkan kemampuan mitra dalam menyusun desain kemasan produk ikan asin yang lebih menarik, informatif, serta memperhatikan standar SNI dan pelabelan halal. Tujuannya untuk mendukung peningkatan daya tarik dan nilai jual produk ikan asin Pokhlahsar Tiga Saudara.

Kegiatan workshop diawali dengan menunjukkan contoh desain kemasan yang menarik dan informatif dan sesuai dengan karakteristik produk ikan asin. Menjelaskan point-point penting pada kemasan, seperti identitas produk, informasi label, serta tampilan visual produk yang menarik perlu diperhatikan dalam merancang kemasan. Asj'ari et al., (2024) dan Zulrahmadi et al., (2025) menyebutkan di era digital saat ini, visualisasi produk yang menarik menjadi salah satu faktor kunci dalam meningkatkan daya saing UMKM. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik penyusunan desain kemasan oleh mitra dengan berdiskusi secara aktif. Mitra terlibat secara langsung dalam menentukan unsur-unsur yang akan ditampilkan pada kemasan produk. Proses diskusi dan pendampingan berjalan secara interaktif dan mitra dapat memahami hubungan antara identitas produk, informasi pada label, dan tampilan visual kemasan. Hasil kegiatan tersusunnya rancangan desain berupa desain kemasan yang dapat dikembangkan untuk produk ikan asin. Hasil desain kemudian dievaluasi bersama untuk menyesuaikan tampilan dan informasi dengan karakteristik produk (Gambar 3).



Gambar 3. Workshop Desain Kemasan dan Hasil Kemasan

Workshop Pembuatan Ikan Asin Berstandar SNI 2016

Workshop pembuatan ikan asin berstandar SNI 2016 dilaksanakan untuk menghasilkan produk ikan asin pada peningkatan kualitas, mutu, dan nilai jual produk yang lebih baik. Kegiatan pengolahan ikan asin dimulai dari proses persiapan peralatan produksi sesuai standar kebersihan, pemilihan bahan baku, proses

penggaraman, hingga penjemuran. Proses pembuatan ikan asin dimulai dengan pemilihan bahan baku berupa ikan-ikan kecil seperti ikan layur, rucah khas Aceh Barat, udang rebon, ikan teri dan kambing-kambing sesuai dengan musimnya.

Ikan yang dipilih adalah ikan-ikan yang masih segar dan layak untuk di produksi. Ikan tersebut didapatkan langsung dari hasil tangkapan nelayan, selanjutnya ikan dibelah agar memudahkan dan mempercepat dalam proses penjemuran. Ikan yang telah dibelah langsung dicuci dengan air bersih mengalir untuk membuang sisa darah dan kotoran. Sisa darah dan kotoran dapat memicu bakteri pembusukan yang lebih cepat sehingga menyebabkan penurunan mutu dan kualitas ikan asin. Ikan yang telah dicuci lalu ditiriskan untuk dilanjutkan pada proses penggaraman. Proses penggaraman berfungsi menarik sisa air yang terkandung dalam daging ikan dan menghentikan pertumbuhan kuman agar ikan tidak cepat busuk. Penggaraman menggunakan metode penggarama basah dimana garam yang digunakan sebanyak 5-10 % dari berat ikan. Selanjutnya ikan direndam selama 12-24 jam tergantung karakteristik dan jenis ikan yang diolah. Ikan yang telah di rendam dilakukan proses penjemuran lebih kurang 8 jam hingga kering. Menurut Putaran et al. (2022) metode penggaraman dengan konsentrasi garam 5 % dan 10 % dengan lama pengerikan 5-7 jam berpengaruh nyata terhadap karakteristik protein ikan asin. Akbar et al. (2018) menyebutkan konsentrasi garam dan lama penggaraman berpengaruh nyata terhadap karakteristik ikan asin yang meliputi kadar garam, kadar air dan total mikroba.



Gambar 4. Pembuatan Ikan Asin Berstandar SNI 2016

Sosialisasi P-IRT

Sosialisasi P-IRT dilaksanakan dalam upaya untumendapatkan legalitas produk pangan yang dihasilkan oleh kelompok. Sebelumnya mitra mendapatkan penjelasan tentang ap aitu P-IRT mengenai pengertian, manfaat, persyaratan, serta tata cara pengurusan sertifikat P-IRT bagi produk pangan rumah tangga.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pemaparan mengenai persyaratan dan alur pengurusan sertifikat P-IRT kepada mitra. Untuk mempermudah pemahaman, kegiatan juga dilengkapi dengan simulasi sederhana mengenai dokumen dan persyaratan yang perlu dipersiapkan dalam proses pengurusan. Pendampingan diberikan agar mitra memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai proses pengurusan P-IRT dan langkah yang perlu dilakukan selanjutnya melalui koordinasi dengan dinas atau instansi terkait (Gambar 5).



Gambar 5. Sosialisasi P-IRT

Kepemilikan sertifikat P-IRT memiliki urgensi yang sangat krusial bagi UMKM karena menjadi jaminan legalitas, keamanan, dan pemenuhan standar kualitas produk, yang meningkatkan kepercayaan konsumen. Sertifikat P-IRT menunjukkan bahwa proses produksi pangan rumahan telah memenuhi standar higienitas dan aman dari kontaminasi zat berbahaya. Ditambah regulasi pemerintah mewajibkan penataan izin edar dan persaingan pasar global yang ketat, dokumen ini bukan lagi sekadar dokumen administratif. Mereka menjadi alat penting bagi usaha kecil untuk memperluas jangkauan pasar, memasuki jaringan ritel kontemporer, dan meningkatkan nilai jual produk mereka secara signifikan. Pemerintah Indonesia menerapkan serta mengembangkan beberapa standar dan sertifikasi yang harus dilengkapi oleh pelaku usaha sebagai upaya meningkatkan kualitas dan daya saing produk UMKM. Salah satunya adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sertifikasi ini merupakan cara untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB-IRT) (Marta dan Anggaeni 2022).

Untuk mendapatkan sertifikat P-IRT unit usaha wajib mendaftarkan Nomor INduk Berusaha (NIB) sebagai identitas resmi bagi pelaku usaha. NIB ini didaftarkan secara online melalui *online Single Submission* (OSS). Dalam proses ini pelaku usaha harus melengkapi tahapan dan pengisian yang diminta untuk memenuhi persyaratan agar mendapatkan NIB tersebut. Proses pengajuan SPP-IR saat ini telah tersedia secara online dan terhubung langsung dengan platform OSS. Berikut adalah alur pendaftaran P-IRT melalui OSS:

1. Akses OSS dan Login
 - a) Buka <https://oss.go.id>.
 - b) Masukkan username, password, serta kode captcha, lalu klik "Masuk".
2. Buat Permohonan PB UMKU
 - a) Pilih menu "PB UMKU", lalu pilih opsi "permohonan Baru".
 - b) Pilih jenis usaha dengan KBLI untuk SPP-IRT.
 - c) Klik "Proses Perizinan Berusaha UMKU".
 - d) Klik "Ajukan Perizinan Berusaha UMKU".
 - e) Pilih jenis perizinan "Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)".

- f) Pilih jenis usaha "Pangan Olahan Tertentu yang Diproduksi oleh Industri Rumah Tangga", lalu klik "Lanjut".

3. Pemenuhan Persyaratan di Aplikasi SPPIRT BPOM

- a) Klik "Pemenuhan Persyaratan PB-UMKU" dan sistem otomatis menuju ke <https://spirt.pom.go.id>.
- b) Lengkapi data registrasi SPPIRT BPOM, lalu klik "Register".
- c) Setelah proses pembuatan akun SPP-IRT selesai, masuk kembali ke situs SPP-IRT menggunakan akun yang telah terdaftar. Isi username isi dengan nomor NIB, dan isi password.

4. Mengajukan Permohonan PIRT

- a) Pilih "Permohonan PIRT" dan klik "Usulan Baru".
- b) Pada penggunaan awal, pelaku usaha diwajibkan untuk menyalin pernyataan pemenuhan komitmen secara manual ke selembur kertas, membubuhkan tanda tangan, kemudian mengunggah hasil fotonya ke aplikasi SPP-IRT. Lalu klik "Simpan".
- c) Periksa dan lengkapi data pelaku usaha, lalu klik "Next".
- d) Masukkan informasi produk seperti nama produk, jenis pangan, jenis kemasan, komposisi, proses produksi, cara penyimpanan, masa simpan, lalu klik "Next".
- e) Pengisian data label, dengan klik ya atau tidak, sesuai keterangan yang ada pada label produk dan upload rancangan label. Lalu klik "Next".

5. Konfirmasi dan Penyelesaian

- a) Centang kotak persetujuan untuk memenuhi komitmen, yaitu mengikuti penyuluhan keamanan pangan, memenuhi persyaratan cara produksi yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi, dan dokumentasi, memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.
- b) Klik "Submit" untuk mengajukan permohonan. Data yang terdapat di SPPIRT dan OSS akan disinkronkan secara otomatis oleh sistem.
- c) Jika semua proses telah selesai, permohonan akan berhasil.
- d) Pada menu permohonan P-IRT, pilih "IRTP Terbit" untuk mendapatkan sertifikat (Arizka et al., 2025).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Pokhlahsar Tiga Saudara menerapkan pengolahan ikan asin sesuai SNI 2016 dan Sertifikat P-IRT dengan penerapan produk pada tingkat higienitas, mutu, tampilan dan daya saing produk yang lebih baik. Pengolahan ikan asin secara terpadu mulai dari pemilihan bahan baku segar, penyiangan, penggaraman terkontrol, pencucian, hingga pengeringan yang dilakukan secara higienis. Prinsip GMP dengan menekankan penerapan pengolahan bebas cemaran kimia dan menjadikan produk lebih terlindungi dari risiko terkontaminasi sehingga menjamin mutu ikan asin yang lebih unggul. Meningkatkan mutu produk, meningkatkan tampilan produk dan mendongkrak daya saing pasar menjadi lebih tinggi. Kelebihan dari program pengabdian ini ada keterlibatan mitra secara intensif dalam kegiatan mulai dari identifikasi masalah hingga pengemasan mengubah hubungan kerjasama menjadi lebih kuat. Kekurangannya terletak pada ketersediaan bahan baku segar karena sangat tergantung pada musim dan cuaca, proses pengeringan yang sangat ketergantungan pada sinar matahari, kontaminasi saat penjemuran serta perlunya pengujian kadar air pada produk untuk menjamin daya simpan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM) melalui pendanaan BIMA (Bima Kemdiktisaintek) dengan nomor kontrak Induk 199/C3/DT.05.00/PM/2026 dan kontrak turunan Nomor : 045/UN59.L1/AL.04/PM/2026 tahun anggaran 2026.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah., Desniar., & Uju. (2018). Karakteristik Ikan Asin Kambing-Kambing (*Canthidermis maculata*) Dengan Penggaraman Kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 345-355. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23090>
- Akbardiansyah., Fuadi, A., Insani, S. A., & Khairi, I. (2023). Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Pengolahan Produk Ikan Asin Berbasis Pengendalian Mutu di UMKM Desa Langkak, Kecamatan Kuala Peisisir, Kabupaten Nagan Raya. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 429-33. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i2.429-433>.
- Arizka, P., Enjela, D. K., & Rahmat, A. (2025). Sosialisasi Pentingnya Sertifikat P-IRT dan Halal pada Produk Makanan UMKM di Kota Padang. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 1941-1948. <https://doi.org/10.31949/jb.v6i3.13719>
- Asj'ari, F., Suharyanto., Latif, N., Kurniawan, W. O., Firdausia, Y. K., & Afkar, T. (2024). Pengembangan Desain Kemasan Produk Sebagai Media Promosi Untuk Meningkatkan Penjualan UMKM DI Kecamatan Gedangan-Sidoarjo, 5(2), 65-72. <https://doi.org/10.36456/ekobisabdimas.5.2.9982>
- BPS Aceh Barat. Kabupaten Aceh Barat dalam Angka 2020. BPS Aceh Barat. 2020.
- Dewi, A.S., Kurniati, D., & Iskandar, N. F. (2025). Edukasi Pengemasan dan Pelabelan Saus Tomat pada Kelompok WanitaTani di Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 4(1), 7-15. <https://doi.org/10.30998/jpmbio-sains.v4i1.3987>
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. (2025). Cara Memilih Kemasan Produk Yang Tepat Untuk Meningkatkan Penjualan. <https://perindag.slemankab.go.id/cara-memilih-kemasan-produk-yang-tepat-untuk-meningkatkan-penjualan/>
- Marta, H., & ANggaeni, T. T. K. (2022). Sosialisasi Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikat Halal Kepada UMKM Pengolahan Pangan. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 11(3), 281-287. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i3.32545>
- Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi Proses Penggaraman Dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering Dengan Metode Response Surface Method. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 345-351. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.38398>
- Putri, G. P., Ekawati, I., Pharmayeni, Haswan., & Sipahutar, E. (2019). Penanganan Produk dan Packaging Ikan dengan Pendekatan Good Manufacturing Praktices. *Journal of Science and Social Development*, 2(2), 70-74. <https://doi.org/10.55732/josssd.v2i2.182>
- Riski, K., Fakhurrrazi., & Abrar, M. (2017). Isolasi bakteri Staphylococcus aureus pada ikan asin talang-talang (*Scomberoides commersonianus*) di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 01(3), 366-374. <https://doi.org/10.21157/jim%20vet.v1i3.3378>.
- Sari, E. T., Wardhani, P. S., & Yulianti, R. (2026). Desain Kemasan dan Pembelian Ulang Produk UMKM Ikan Asin Klotok di Lamongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 330-340. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v9i01.250>
- Zulrahmadi., Novrizal., Jibril, M., Wardah, S., Ihwan, K., & Samsudin. (2025). Pelatihan dan Penerapan Desain Grafis sebagai Upaya Peningkatan Branding pada UMKM Teras Sayur Nurul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat ABDIMAS*, 3(6), 171-177. <https://jurnal.nawansa.com/index.php/abdimas/article/view/560>