

PELATIHAN PENGOLAHAN STIK BALADO SUBSTITUSI TEPUNG UDANG REBON SEBAGAI BUAH TANGAN DI WILAYAH MUARA GEMBONG

Sachriani¹, Mariani²

sarastiara@rocketmail.com¹, mariani.ikk09@gmail.com²

Universitas Negeri Jakarta

ABSTRAK

Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi merupakan wilayah pesisir yang memiliki keberagaman bahan pangan lokal hasil tangkapan laut dan tambak, salah satunya adalah udang rebon. Udang rebon merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena kandungan proteinnya yang tinggi, oleh karena itu diperlukan solusi untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan menjadikannya sebagai tepung udang rebon. Tepung udang rebon dapat diaplikasikan pada beragam jenis produk makanan untuk menambah cita rasa dan juga nilai gizi. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk membantu masyarakat sekitar dalam menangani produk hasil tangkapan berupa udang rebon dengan cara mengolahnya menjadi tepung dan diaplikasikan pada produk stik balado. Metode kegiatan ini menggunakan strategi observasi, analisis, dan sosialisasi untuk mengetahui, memahami, merencanakan, dan melakukan evaluasi dari kegiatan yang telah ditentukan. Peserta pelatihan melakukan pengisian pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman terkait materi pelatihan. Hasil nilai rata-rata pre-test adalah 77 dan nilai rata-rata post-test adalah 81 yang mengindikasikan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan. Sebanyak 73% peserta pelatihan menyatakan media berupa video dibuat dengan sangat menarik dan kegiatan pelatihan ini sangat memotivasi mereka untuk berwirausaha. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan peserta dalam membuat produk stik balado, menghasilkan produk jajanan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal potensial, dan memotivasi peserta pelatihan untuk mulai berwirausaha yang pada akhirnya mampu membantu meningkatkan perekonomian masyarakat di wilayah Muara Gembong.

Kata Kunci: Stik Balado, Udang Rebon, Peningkatan Ekonomi.

ABSTRACT

Pantai Mekar Village, Muara Gembong Subdistrict, Bekasi Regency is a coastal area that has a diversity of local food items caught from the sea and ponds, one of which is rebon shrimp. Rebon shrimp is a perishable food due to its high protein content, therefore a solution is needed to extend its shelf life. One of the ways that can be done is to make it as rebon shrimp flour. Rebon shrimp flour can be applied to various types of food products to add flavor and nutritional value. This workshop activity aims to help the surrounding community in handling captured products in the form of rebon shrimp by processing them into flour and applied to balado stick products. This workshop method uses observation, analysis, and socialization strategies to find out, understand, plan, and evaluate the activities that have been determined. The training participants completed a pre-test and post-test to measure the increase in understanding related to the training material. The average pre-test score was 77 and the average post-test score was 81, indicating an increase in participants' understanding of the training material. As many as 73% of the participants stated that the media in the form of videos was very interesting and this training activity really motivated them to become entrepreneurs. This training is expected to improve participants' ability to make balado stick products, produce snack products by utilizing potential local food ingredients, and motivate trainees to start entrepreneurship which in turn can help improve the economy of the community in the Muara Gembong area.

Keywords: Balado stick, terasi shrimp, economic improvement.

PENDAHULUAN

Muara Gembong merupakan sebuah kecamatan yang berada di Pantai Utara Kabupaten Bekasi dengan daerah yang terdiri dari pantai, sungai, dan tambak-tambak terbuka (Saribano et al., 2017). Mayoritas masyarakat di kecamatan Muara Gembong ini memiliki mata pencaharian berupa petani tambak karena memiliki beberapa faktor yang sangat mendukung seperti kondisi wilayah, iklim, dan juga sarana prasarannya (Febriana et al., 2022). Desa Pantai mekar memiliki komoditas unggulan berupa ikan, kepiting, dan udang sebagai hasil tangkapan nelayan dan juga hasil dari tambak (Aziz et al., 2017). Hasil tangkapan tersebut tergolong sebagai produk pangan yang mudah rusak atau perishable food sehingga memiliki masa simpan yang singkat. Hal tersebut disebabkan kandungan protein yang tinggi sehingga bahan pangan menjadi mudah untuk dirusak oleh mikroorganisme apabila disimpan dengan cara yang tidak benar. Salah satu jenis udang yang menjadi komoditas di wilayah Muara Gembong adalah udang rebon.

Udang rebon merupakan salah satu jenis udang yang berukuran kecil, berkisar antara 1-3 cm dan tidak dapat tumbuh menjadi besar, hidup dalam kelompok sangat besar, dan muncul pada bulan-bulan tertentu terutama di musim hujan (Mardiyah & Ariana, 2023). Udang rebon menjadi bahan pangan lokal daerah pesisir Indonesia (Muis et al., 2017). Udang ini jarang dikonsumsi dalam bentuk segar, kebanyakan diawetkan menjadi ebi, terasi, petis, atau diolah menjadi dendeng atau kerupuk. Meskipun berukuran kecil, udang rebon memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, kalsium, dan vitamin. Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), setiap 100gr udang rebon segar, terdapat 16,2g protein dan 757mg kalsium (Kementerian Kesehatan, 2017). Selain itu, udang rebon juga dikenal memiliki cita rasa yang khas dan gurih, sehingga banyak diminati oleh masyarakat.

Tabel 1. Kandungan Gizi Udang Rebon/100gr

Zat Gizi	Udang Rebon	Udang Rebon
	Segar	Kering
Air (g)	79,0	21,6
Protein (g)	16,2	59,4
Lemak (g)	1,2	3,6
Karbohidrat (g)	0,7	3,2
Abu (g)	2,9	12,2
Kalsium (mg)	757	2306
Fosfor (mg)	292	625
Besij (mg)	2,2	21,4
Zink (mg)	1,2	-
Thiamin (mg)	0,04	0,06
Riboflavin (mg)	0,1	-
Niacin (mg)	2,4	-

Sumber: TKPI, 2017

Potensi udang rebon sebagai bahan pangan lokal pesisir dengan nilai gizi tinggi perlu diiringi dengan pemanfaatannya secara maksimal. Untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan udang rebon, bahan pangan ini dapat dikeringkan lalu dibuat tepung sehingga akan lebih mudah diaplikasikan ke berbagai jenis produk makanan. Hal tersebut tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual udang rebon, tetapi juga memperpanjang masa simpannya. Salah satu produk makanan yang dapat digunakan dalam aplikasi tepung udang rebon adalah produk makanan ringan.

Makanan ringan berbahan dasar udang rebon tidak hanya memiliki cita rasa yang lezat dan gurih, tetapi juga kaya akan kandungan protein, vitamin, dan mineral yang

bermanfaat bagi kesehatan. Pengolahan udang rebon menjadi makanan ringan juga dapat memperluas pasar dengan menciptakan produk yang lebih menarik dan tahan lama. Beberapa jenis produk makanan dan jajanan telah dibuat dengan penambahan tepung udang rebon seperti pada pembuatan simping, crackers, tortilla chips, dan sus kering. Simping dengan penambahan tepung udang rebon sebanyak 9% menjadi produk yang paling disukai oleh konsumen (Nazzila et al., 2020). Pada produk crackers tepung mokaf, penambahan 15% tepung udang rebon menjadi produk yang paling disukai oleh panelis dan mengandung 7.64% protein (Ramadhani et al., 2022). Produk tortilla chips dengan penambahan tepung udang rebon sebesar 10% menjadi produk yang paling disukai oleh panelis (Indriyani et al., 2022). Udang rebon yang telah dibuat menjadi tepung juga ditambahkan pada produk sus kering dan terbukti berhasil menarik minat peserta kegiatan PKM sebanyak 58% untuk mencoba membuat produk tersebut di rumah (Sachriani & Indriyani, 2023). Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, maka penggunaan tepung udang rebon pada beragam produk makanan menghasilkan produk yang menarik dan dapat diterima oleh konsumen.

Produk makanan atau jajanan lain yang dapat dibuat dengan penggunaan tepung udang rebon adalah stik balado. Stik balado merupakan variasi dari produk stik, yang merupakan camilan berupa kue kering tradisional yang bahan utamanya berupa tepung terigu, diolah dengan teknik penggorengan dengan minyak banyak (deep frying), dan memiliki karakteristik cita rasa yang asin dan gurih, berbentuk panjang dan pipih, dengan warna kuning kecokelatan (Rustiana & Suciati, 2022).

Stik balado terbuat dari campuran beberapa jenis bahan seperti tepung terigu protein rendah, tepung tapioka, tepung maizena, margarin, telur, air, dan bumbu balado. Setelah adonan stik balado kalis, adonan akan ditipiskan dengan panjang ($\pm$) 5-10 cm dan dicetak menggunakan ampia atau mesin pe mbuat mie sehingga memiliki bentuk pipih memanjang, kemudian di goreng dengan minyak panas hingga matang. Karakteristik produk stik balado adalah memiliki rasa asin dan pedas, tekstur yang renyah, dengan warna merah kecokelatan. Penggunaan tepung maizena membantu menghasilkan kerenyahan pada stik balado (Syarahan et al., 2023).

Karakteristik produk stik balado sangat potensial untuk dijadikan produk usaha karena beberapa masyarakat Indonesia mayoritas menyukai produk makanan yang pedas. Produk stik balado juga disukai oleh beragam usia dan kalangan masyarakat. Proses pembuatan stik balado tergolong mudah untuk dilakukan pada skala rumahan, karena hanya menggunakan peralatan sederhana berupa pencetak mie dan diolah dengan teknik deep frying yaitu teknik menggoreng dengan minyak yang banyak. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan pembuatan stik balado substitusi tepung udang rebon diharapkan dapat menjadi solusi dalam meningkatkan kemampuan masyarakat di wilayah Muara Gembong dalam membuat produk stik balado, meningkatkan nilai jual dan daya simpan dari udang rebon, serta memotivasi masyarakat untuk memulai berwirausaha sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat.

METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilakukan oleh Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dibantu oleh mahasiswa. Strategi yang digunakan pada pelaksanaan ini adalah observasi, analisis, pelaksanaan, dan evaluasi yang dibagi dalam empat tahapan yaitu:

a. Tahap Pra-kegiatan

Dilakukan observasi wilayah pelaksanaan kegiatan pegabdian yang dilakukan melalui pengumpulan literatur dan observasi langsung ke lapangan dan dilanjutkan dengan

analisis solusi dari permasalahan. Solusi yang telah ditentukan yaitu pemanfaatan udang rebon sebagai bahan baku produk buah tangan stik balado. Produk ini dipilih berdasarkan beberapa pertimbangan dan alasan, diantaranya adalah ketersediaan bahan baku dan alat, proses pengolahan yang mudah, dan daya terima produk yang cukup luas.

b. Tahap Persiapan

Diawali dengan mencari resep standar dari produk stik balado, melakukan uji coba hingga mendapatkan formula akhir yang terbaik, menentukan jenis kemasan, dan pembuatan desain label kemasan. Pada tahap ini dilakukan juga pembuatan video sebagai media pelatihan, penyusunan materi pelatihan, hingga persiapan alat dan bahan sebelum dilakukan kegiatan tersebut pada waktu yang telah ditentukan.

c. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 31 Juli 2024 di SMA Negeri 1 Muara Gembong dengan peserta yang berjumlah 30 orang terdiri dari guru, siswa, pengelola kantin, dan juga masyarakat sekitar sekolah. Pada awal kegiatan, peserta diberikan sola pre-test untuk diisi terlebih dahulu sebelum materi pelatihan diberikan secara langsung oleh tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

d. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui analisis kuesioner kepuasan pelatihan serta pengisian pre-test dan post-test yang diisi oleh para peserta pelatihan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan stik balado substitusi tepung udang rebon merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menambah variasi hasil olahan udang rebon sekaligus menciptakan produk buah tangan yang dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat di wilayah Muara Gembong.

A. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dimulai dengan para peserta yang berjumlah 30 orang mengisi absensi dan diberikan salinan materi pelatihan. Para peserta juga diminta untuk mengerjakan pre-test terkait materi pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan pemahaman peserta sebelum diberikan pelatihan. Perwakilan dosen melakukan pembukaan yang dilanjutkan dengan pemberian materi pelatihan, lalu media pelatihan berupa video ditayangkan untuk memperdalam pemahaman peserta terhadap proses pengolahan stik balado substitusi udang rebon. Setelah pemutaran video, peserta kegiatan diberikan kesempatan untuk melakukan sesi tanya jawab dengan pemateri terkait materi pelatihan. Video pengolahan stik balado dapat diakses melalui tautan youtube berikut: https://youtu.be/k_zTVqxYU0E



Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan dan Produk Pelatihan Berupa Stik Balado

B. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menilai hasil pre-test dan post-test serta hasil kuesioner kepuasan peserta pelatihan. Berikut adalah tabulasi hasil pre-test dan post-test peserta:

Tabel 2. Hasil Pre-test dan Post-test Peserta Pelatihan

No	Nama Peserta	Nilai		No	Nama Peserta	Nilai	
		Pre-test	Post-test			Pre-test	Post-test
1	Kartini	80	100	16	Lukman	40	80
2	Nurjanah	80	90	17	Mutia	40	80
3	Abdul Gopur	80	80	18	Rania	80	80
4	Haya	80	90	19	Siti Hajar	80	80
5	Ismahani	80	90	20	Aries	80	100
6	Nurul Afriyani	80	80	21	Sukarno	80	80
7	Dwi Cipta L.	80	80	22	Ayong	80	80
8	Rifa	80	90	23	M. Fahmi	80	80
9	Kusnadi	80	90	24	Hadil	60	80
10	Sadiah	60	80	25	Indriyani	80	80
11	S. Gunawan	80	80	26	Sadian	80	80
12	Irfan	80	100	27	Karja	60	80
13	Nining	80	80	28	Rokhiah	80	80
14	Anita	80	80	29	Tius	60	80
15	Ahmad Rizki	80	80	30	Pikri Pratama	80	100

Berdasarkan hasil pre-test dan post-test pada tabel 2, didapatkan bahwa nilai rata-rata hasil pre-test peserta adalah 75, sedangkan nilai rata-rata post-test peserta adalah 84. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman dan pengetahuan peserta pelatihan terkait pengolahan stik balado substitusi tepung udang rebon sesudah dilaksanakan kegiatan pelatihan. Peningkatan pengetahuan tersebut merupakan pengaruh dari pemaparan materi yang telah dilakukan oleh tim dosen kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Hal tersebut sesuai dengan hasil kegiatan PKM sebelumnya yang menyatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terkait bahan baku, alat, dan proses pembuatan jajanan sehat setelah dilakukan pemaparan materi oleh tim pelaksana PKM (Mariani & Artanti, 2023).

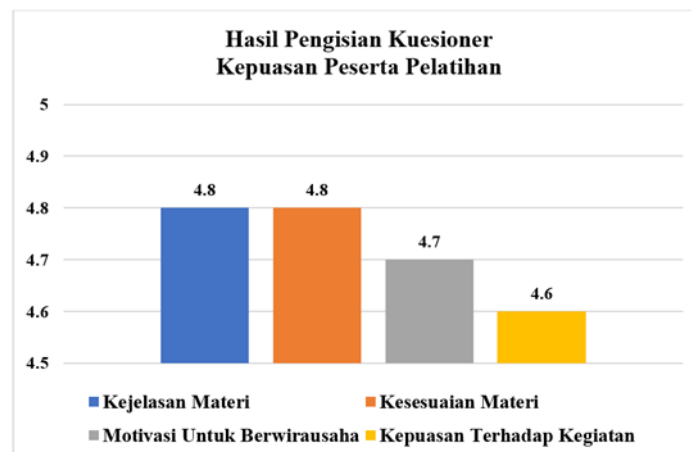
Evaluasi berikutnya dilihat berdasarkan hasil pengisian kuesioner kepuasan peserta pelatihan. Rentang kategori hasil nilai rata-rata dari kuesioner kepuasan peserta pelatihan dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Rentang Kategori Penilaian

Rentang	Kategori Penilaian
5	Sangat Baik
4,6 – 4,9	Mendekati Sangat Baik
4,5	Diantara Sangat Baik dan Baik
4,0 – 4,4	Baik
3,6 – 3,9	Mendekati Baik
3,5	Diantara Baik dan Cukup Baik
3,0 – 3,4	Cukup Baik
2,6 – 2,9	Mendekati Cukup Baik
2,5	Diantara Cukup Baik dan Tidak Baik
2,0 – 2,4	Tidak Baik
1,6 – 1,9	Mendekati Tidak Baik
1,5	Diantara Tidak Baik dan Sangat Tidak Baik
1,0 – 1,4	Sangat Tidak Baik

Berdasarkan hasil tabulasi pengisian kuesioner kepuasan peserta pelatihan, dapat diketahui bahwa penyampaian materi pelatihan masuk ke dalam kategori mendekati sangat baik dengan nilai rata-rata sebesar 4,8. Peserta juga memberikan nilai rata-rata sebesar 4,8 terkait kesesuaian materi pelatihan yang masuk dalam kategori mendekati sangat baik. Pelatihan juga memberikan motivasi berwirausaha dengan kategori penilaian mendekati

sangat baik, dengan nilai rata-rata 4,7. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini masuk dalam kategori berjalan mendekati sangat baik, dengan nilai rata-rata sebesar 4,6.



Gambar 4. Hasil Pengisian Kuesioner Kepuasan Peserta Pelatihan

Penilaian tersebut sesuai dengan antusiasme dan partisipasi aktif dari peserta selama pelatihan berlangsung. Peserta terlihat mendengarkan pemateri ketika menjelaskan proses pengolahan stik balado substitusi tepung udang. Faktor pendorong keberhasilan program pelatihan masyarakat adalah antusiasme kelompok (Rusnaini et al., 2020). Hasil kegiatan PKM lainnya juga menyatakan bahwa pelatihan pengolahan bahan pangan lokal unggulan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat serta memotivasi untuk mulai berwirausaha sebagai usaha untuk meningkatkan penghasilan (Kandriasari & Fadiati, 2024). Hal tersebut sejalan dengan hasil pelatihan ini yang terbukti memotivasi peserta untuk memulai berwirausaha.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan stik balado sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat terbukti terlaksana dengan baik. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan kemampuan peserta pelatihan terhadap pengolahan udang rebon sebagai tepung dan pemanfaatannya dalam produk stik balado. Jenis produk yang dipilih sebagai produk pelatihan juga dinilai sesuai dengan kebutuhan masyarakat oleh peserta, dan peserta menyatakan kegiatan ini memotivasi mereka untuk mulai berwirausaha.

Produk stik balado substitusi udang rebon menjadi produk potensial untuk dijadikan sebagai salah satu buah tangan khas wilayah ekowisata Muara Gembong. Akan tetapi perlu diberikan pelatihan lebih lanjut terkait pengemasan dan pemberian label produk makanan, pelatihan pemasaran digital, serta tindak lanjut seperti dukungan dan kerjasama pihak pemerintah atau pihak lainnya untuk membantu distribusi produk.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM Universitas Negeri Jakarta sebagai pemberi dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Terima kasih juga disampaikan kepada SMA Negeri 1 Muara Gembong yang telah bersedia menjadi lokasi kegiatan dan memfasilitasi berlangsungnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Aziz, A., Wijayanto, D., & P, Y. H. (2017). Kajian pengembangan Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi sebagai kampung wisata bahari. Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan Ke-VI, 33–46. http://eprints.undip.ac.id/54750/%0Ahttp://eprints.undip.ac.id/54750/2/B_4_Kajian_Pengem

- bangsan_Desa_Pantai_Mekar_Kecamatan_Muara_Gembong_Kabupaten_Bekasi_sebagai_Kampung_Wisata_Bahari.pdf
- Febriana, R., Yulianti, Y., & Hanafi, I. (2022). Peningkatan Keterampilan dalam Pengolahan Variasi Olahan Ikan dengan Teknik Pengeringan di Desa Pantai Mekar Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. *Sarwahita*, 19(03), 387–405. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.193.3>
- Indriyani, R., Novika, Y., Muliani, U., & Lupiana, M. (2022). Kandungan Zat Besi-Kalsium Untuk Ibu Hamil Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Pada Snack Tortilla Chips Untuk Pencegahan Stunting. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 6, 1896–1901.
- Kandriasari, A., & Fadiati, A. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat terhadap Pemanfaatan Ikan Kedukang (*Hexanematichthys sagor*) Sebagai Income Generating Masyarakat Muara Gembong. *Jurnal Panrita Abdi*, 8(2), 254–261. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan).
- Mardiyah, S., & Ariana, D. (2023). Edukasi Kandungan Gizi dan Manfaat Udang Rebon Pada Masyarakat Nelayan Kenjeran Surabaya. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Mariani, M., & Artanti, G. D. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Jajanan Sehat Berbahan Dasar Ikan sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(1), 148–156. <https://doi.org/10.29407/ja.v7i1.18465>
- Muis, A. A., Kunaepah, U., Hizni, A., & Sulistiyono, P. (2017). Pengaruh Penambahan Bubuk Udang Rebon (*Acetes Erythaeus*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima Menu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Di Posyandu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 4(2), 123–131. <https://doi.org/10.32668/jitek.v4i2.55>
- Nazzila, Q., Mahdiyah, & Sachriani. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) Pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 21–28. <https://doi.org/10.21009/jsb.002.2.03>
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93–108. <https://doi.org/10.31326/jbio.v4i2.1238>
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>
- Rustiana, E., & Suciati, S. (2022). Tingkat Penerimaan Masyarakat terhadap Variasi Stik Berbahan Dasar Tepung Daun Katuk. *Oksitosin: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 9(1), 80–87. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v9i1.1654>
- Sachriani, S., & Indriani, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Sus Kering Udang Rebon Pada Masyarakat Muara Gembong Kabupaten Bekasi Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 5166–5172. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4.2159>
- Saribano, N., Setia, T. M., Sinaga, E., Baihaqi, A., Yusuf, A., Wati, R., Misdi, Rahim, F., Hayoto, M. F., Saab, R., Raysina, N., Apriani, H., & Ferlansyah, N. M. (2017). Potensi Keanekaragaman Hayati Muaragembong. In *Sekolah Pascasarjana Universitas Nasional*. <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/wp-content/uploads/2021/10/Potensi-Keanekaragaman-Hayati-Muara-Gembong.pdf>
- Syarah, F. S., Dahlia, M., & Mariani. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena (Cornstarch) Pada Stik Balado Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan : SEROJA*, 2(5), 376–389. <http://jurnal.anfa.co.id/index.php/seroja>.