



ENTREPRENEURSHIP EMPOWERMENT FOR SMALL MEDIUM ENTERPRISE (SMES) THROUGH ACCOUNTING, PACKAGING, AND TECHNOLOGY ADOPTION

Asep Erik Nugraha^{1*}, Rianita Puspa Sari², Deri Teguh Santoso³

¹Prodi Teknik Industri, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia, asep.erik@ft.unsika.ac.id

²Prodi Teknik Industri, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia, rianita.puspasari@ft.unsika.ac.id

³Prodi Teknik Mesin, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia, deri.teguh@ft.unsika.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Ikan merupakan produk pangan basah yang sangat rentan dan memiliki keterbatasan terhadap daya simpan yang sangat pendek. Pengolahan ikan sangat diperlukan, tujuannya agar ikan menjadi lebih awet sehingga mudah untuk didistribusikan ke berbagai wilayah. Kondisi peningkatannya produksi ikan pindang tidak seiring dengan peningkatan keterampilan usaha yang dimiliki oleh pengusaha ikan pindang, berdasarkan hasil pengamatan saat survei masyarakat cicide utara masih melakukan olahan ikan pindang dengan skala rumahan, olahan proses pemindangan dilakukan dengan sangat tradisional, berdasarkan hasil resep turun-temurun, selain itu ikan yang di dapatkan biasanya tidak hanya dari tempat pelelangan ikan, namun harus order ke luar daerah untuk memenuhi kapasitas produksi, selain itu area pemasaran ikan pindang masih terbatas pada area daerah karawang. Tujuan penabdian berupa pendampingan UKM ikan pindang di Desa Cicide Utara dengan meningkatkan kewirausahaan melalui pelatihan keterampilan teknologi pengolahan ikan pindang, dan pendampingan pengemasan serta transaksi penjualan di UKM Juragan Tongkol. Metode yang digunakan berupa Penyuluhan melalui pemberian materi mengenai upaya peningkatan kualitas melalui teknik pengolahan dan pengemasan ikan pindang, seta pelatihan penggunaan teknologi dan pembukuan Hasil capaian terdapat peningkatan dan keterampilan karyawan UKM terkait penggunaan mesin presto dan vacuum sealer, serta pembukuan transaksi jual beli.

Kata Kunci: Kewirausahaan; Teknologi Pengolahan; Pengemasan; Pembukuan.

Abstract: Fish is a wet food product that is very vulnerable and has a very short durability. Fish processing is very necessary to make the fish more durable and easy to distribute to various regions. The increasing to pindang fish production is not in line with the increase in business skills possessed, based on observations when the Cicide was still processing pindang fish on a home scale, the processing was carried out in a very traditional and hereditary recipes, Besides that, the fish that are obtained are usually not only from the fish auction place, but must order outside the region to meet production capacity, besides that the marketing area for pindang fish is still limited to the Karawang area. The aim of the dedication is in the form of assistance for pindang fish SMEs in North Cicide Village by increasing entrepreneurship through training in pindang fish processing technology skills, and assistance in packaging and sales transactions at Juragan Tongkol UKM. The method used is in the form of counseling through the provision of material on efforts to improve quality through processing and packaging techniques of pindang fish, as well as training in the use of technology and bookkeeping. The results of the achievements are improvements and skills of SME employees related to the use of presto machines and vacuum sealers, as well as buying and selling journal transactions.

Keywords: Entrepreneurs; Technology; Packaging; Journals Transaction.

**Article History:**

Received : 26-11-2020
 Revised : 13-12-2020
 Accepted : 18-01-2021
 Online : 27-01-2021



This is an open access article under the
 CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Ikan merupakan produk pangan basah yang sangat rentan dan memiliki keterbatasan terhadap daya simpan yang sangat pendek. Pengolahan ikan sangat diperlukan, tujuannya agar ikan menjadi lebih awet sehingga mudah untuk didistribusikan ke berbagai wilayah. Pemandangan ikan merupakan suatu teknik pengolahan ikan dalam upaya mengawetkan melalui rangkaian proses, yang dimulai dengan penggaraman, lalu diikuti dengan perebusan dan pengukusan yang biasanya dilakukan masyarakat Indonesia untuk menghasilkan ikan pindang (Hanidah et al., 2018). Pindang salah satu bentuk olahan ikan yang banyak digemari untuk dikonsumsi oleh masyarakat namun cepat sekali mengalami proses pembusukan, yang disebabkan oleh mutu bahan baku, kondisi kebersihan sarana, prasarana, serta waktu simpan (Pandit, 2016).

Karawang memiliki potensi produksi ikan yang potensial untuk memenuhi kebutuhan bahan baku unit pengolahan ikan di Propinsi Jawa Barat. (Widria et al., 2016) Berdasarkan data Laporan Akuntabilitas Kinerja (LAKIP) Dinas Perikanan Kabupaten Karawang (2018) Produk olahan hasil perikanan (pindang, ikan asin, terasi dan krupuk) sebanyak 36.525, 08 Ton, dengan jumlah produksi yang paling banyak berupa olahan pindang sebesar 30.696, 97 Ton (Dinas Perikanan Kabupaten Karawang, 2019).

Salah satu yang menjadi sentra pengolahan ikan pindang terbesar di Kabupaten Karawang ialah Desa Cicinde Utara, Kecamatan Banyusari. 23,4% Rumah Tangga Perikanan Karawang terdapat pada Desa Cicinde Utara, serta sebanyak 53,5% penduduknya bekerja dalam industri pengolahan, pertanian dan perikanan (BPS Kabupaten Karawang, 2018).

Dusun Pendeuy salah satu dusun yang berada pada Desa Cicinde Utara dengan keluarga pedagang ikan pindang dimana olahan ikan pindang dilakukan secara konvensional dan turun-temurun. Desa Cicinde Utara merupakan salah satu desa yang memiliki produk unggulan perikanan di Kab. Karawang (Pemerintah Kabupaten Karawang, 2019). Banyaknya industri rumah tangga (IRT) pengolahan ikan pindang di desa cicinde utara, memiliki potensi untuk pengembangan hasil ikan pindang menjadi produk unggulan daerah, yang dapat menjadi BUMDES maupun oleh-oleh khas kota karawang yang perlu ditingkatkan.

BUMDES memiliki peranan dalam membangun kewirausahaan dan kemandirian desa, sehingga harus dimulai dengan membangun jiwa kewirausahaan pada masyarakat (Hadiyat, 2016). Pelatihan ataupun

pembinaan kewirausahaan menjadi salah satu solusi dalam mengatasi permasalahan masyarakat yang meningkatkan keterampilan dan pengetahuan serta inovasi dan variasi produk, sehingga menumbuhkan jiwa kewirausahaan menjadi tugas dan tanggung jawab dari pihak pemerintah maupun akademisi (Ridzal, 2019)

Universitas Singaperbangsa Karawang sebagai perguruan tinggi yang berada di Kab.Karawang berupaya menjadi solusi bagi permasalahan yang ada pada masyarakat dalam menjalankan pengabdian kepada masyarakat selaku akademisi. Berdasarkan hasil pengamatan, permasalahan yang terjadi pada UKM ikan pindang “Juragan Tongkol” di Dusun Peundeuy, Desa Cicinde Utara berdasarkan observasi diketahui permasalahan utama yaitu ketiadaan pembukuan transaksi jual beli dan juga teknologi dalam produksi pengolahan ikan pindang serta waktu proses yang cukup lama, proses produksi yang kurang higienes, waktu simpan produk hasil olahan ikan yang tidak lama, serta kurangnya pengetahuan teknologi pengemasan yang dapat meningkatkan waktu simpan dan pengembangan pemasaran produk.

Menurut Samuddin et al., (2018) mutu produk dan kemasan merupakan hal penting dalam keberhasilan suatu produk di pasar yang dapat menarik perhatian konsumen, serta mencegah kerusakan produk dari kelembaban udara, virus, kuman hingga benturan, sehingga produk dapat lebih bertahan lama. Teknologi pengolahan dan pengemasan dirasa tepat untuk menjadi solusi produk hasil olahan ikan yang tidak tahan lama dan berbau amis. Salah satunya dengan kemasan vakum dan penyimpanan dingin yang dapat memperpanjang umur simpan produk (Astawan et al., 2015). Maka dari itu, tujuan pengabdian ini berupa pendampingan kewirausahaan pada kelompok usaha ikan pindang di Desa Cicinde Utara dalam memanfaatkan teknologi pengolahan dan pengemasan ikan pindang yang dapat meningkatkan pemasaran produk. Pendampingan teknologi pengolahan ikan pindang dilakukan agar produk yang dihasilkan lebih higienis, serta mempersingkat waktu proses yang cukup lama, sedangkan pendampingan teknologi pengemasan agar hasil produk yang dipasarkan lebih menarik dan tahan lama sehingga dapat di ekspansi pasar yang akan meningkatkan kewirausahaan kelompok usaha ikan pindang.

Faktor penting dalam sebuah wirausaha merupakan laporan keuangan dan pembukuan, namun tidak adanya kesadaran bagi pelaku UKM dalam pencatatan aktifitas keuangan dalam pembukuan dan laporan keuangan sehingga masih sulitnya perusahaan kecil dalam menyediakan laporan keuangan yang memadai (Solikah et al., 2017). Maka dari itu, pentingnya pembukuan bagi UKM untuk mengetahui perkembangan usaha yang dilakukan diperlukan sebuah edukasi proses pembukuan akuntansi pada UKM (Sari & Indriani, 2017).

Pengabdian ini juga mendukung upaya strategis melalui pendampingan Kewirausahaan sebagaimana yang dijelaskan pada PERDA Kab.Karawang Nomor 3 Tahun 2015 mengenai Pemberdayaan UMKM Pasal 14 bagian kelima ayat 1 dan ayat 2 bahwa pendampingan terhadap pelaku usaha koperasi, usaha mikro, dan usaha kecil dilaksanakan oleh tenaga fasilitator yang memiliki kompetensi dibidangnya dan dilaksanakan dalam hal pengelolaan alokasi dana atau dana perkuatan permodalan, perluasan pemasaran, penggunaan teknologi serta manajemen pengelolaan usaha bagi Industri Rumah Tangga, penelitian ini juga mendukung upaya pemerintah dalam Peraturan Bupati Karawang Nomor 12 Tahun 2016 tentang Rencana Kerja Pembangunan daerah (RPJMD) 2016-2021 dalam program optimalisasi pengelolaan dan pemasaran produksi hasil perikanan.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian berupa pendampingan kewirausahaan dengan melakukan penyuluhan berupa sosialisasi pengemasan dan pembukuan, serta pendampingan alat teknologi yang dihibahkan. Adapun mitra pengabdian merupakan UKM ikan pindang yang berada di Sentra Ikan Pindang Desa Cicinde Utar, Kabupaten Karawang selama 3 bulan dengan sasaran kegiatan yang diberikan pendampingan ialah pemilik dan pekerja UKM ikan pindang sebanyak 14 orang .

Adapun tahapan pelaksanaan pengabdian ini terbagi menjadi dua , yaitu:

- 1) penyuluhan ataupun sosialisasi dilakukan melalui pemberian materi mengenai upaya peningkatan kualitas melalui teknik pengolahan ikan pindang dengan mesin presto dan peningkatan kewirausahaan melalui teknologi pengemasan dengan mesin vacuum sealer secara teoritis, serta pentingnya pencatatan transaksi keuangan dalam pembukuan bagi UKM;
- 2) pelatihan dan pendampingan, tindak lanjut dari kegiatan penyuluhan yang dilakukan dengan mengajarkan, melatih dan memonitoring kegiatan pembukuan serta pengolahan ikan pindang dengan mesin presto dan kewirausahaan melalui teknologi pengemasan dengan mesin vacuum sealer secara praktek.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Waktu pelaksanaan pengabdian Pendampingan Kewirausahaan Melalui Teknologi Pengolahan, Pengemasan dan Pembukuan Pada UKM Ikan Pindang Di Desa Cicinde Utara, Banyusari, Karawang dimulai pada bulan September 2020 sampai dengan bulan November 2020. Lokasi Mitra berada pada Gang Sentra Usaha Pengolahan Hasil Perikanan di Dusun Peundeuy RT 01/09, Desa Cicinde Utara, Kecamatan Banyusari, Kabupaten Karawang yang tidak jauh dari Kantor Kepala Desa Cicinde Utara.

Mitra pengabdian merupakan UKM “Juragan Tongkol” salah satu pelaku usaha industri rumah tangga hasil olahan ikan pindang dan penyalur ikan beku di Desa Cicinde Utara yang sudah berdiri pada tahun 1985 dengan 3 cabang lokasi pembuatan pindang, kapasitas produksi ikan pindang mencapai 4 ton/hari, dengan omset hingga 16 juta. Jenis pindang yang dibuat terdiri dari ikan deles, ikan bandeng, ikan tongkol, serta ikan salem.

Permasalahan pertama, menurut bapak Samsudin selaku pemilik usaha ikan pindang “juragan tongkol” mesin presto yang di pasaran hanya memiliki daya tampung yang kecil sekitar 12 kg, sedangkan dalam satu kali proses perebusan dengan bedeng tradisional dapat memuat 70kg. Selain itu, kendala proses produksi menggunakan bedeng tradisional memerlukan proses waktu yang lama sekitar 6 jam dengan menggunakan tungku bakar berbahan gas yang cukup boros, penggunaan bedeng kurang higienes karena hanya ditutup menggunakan plastik biasa. Maka tahap pertama dalam pelaksanaan pengabdian dilakukan sosialisasi terkait teknologi pengolahan ikan menggunakan mesin presto. Pada Gambar 1. terlihat perbedaan sebelum dan sesudah tim Pengabdian melakukan Pendampingan kelompok usaha ikan pindang di Desa Cicinde Utara dengan pelatihan keterampilan memperkenalkan teknik pengolahan ikan pindang dengan menggunakan mesin presto. Mesin presto merupakan alat bantu dalam produksi pengolahan ikan yang memiliki prinsip kerja dengan menekan uap air bertekanan tinggi yang menghasilkan udara panas sehingga akan melunakkan ikan pindang, dengan proses kerja yang lebih cepat, aman, dan higienis serta menjaga rasa dan kandungan gizi ikan sehingga akan menjadikan produk yang berkualitas. Mesin presto dengan cara kerja sistem tertutup, kelompok usaha pindang tidak perlu melakukan penutupan dengan plastik yang tidak sehat dan berbahaya, sertamesin yang akan diberikan berbeda dengan mesin presto yang ada dipasaran, akan menyesuaikan kapasitas produksi mitra sekitar 70kg.



Gambar 1. Pelaksanaan Pendampingan Penggunaan Teknologi Pengolahan Ikan Pindang pada Mitra.

Selanjutnya tahap kedua dilakukan edukasi dan pelatihan mesin presto untuk solusi adanya permasalahan dari banyak permintaan dari luar daerah khususnya pulau Sumatera dan Kalimantan untuk pemasaran ikan pindang, namun terkendala dalam masa kadaluarsa ikan pindang yang hanya mampu bertahan 1-2 hari atau 7 hari dalam kulkas, juga bau ikan yang menyengat yang mengkhawatirkan untuk dilakukan pengiriman ke luar daerah melalui pelatihan keterampilan teknologi pengemasan dengan mesin vacuum sealer. Mesin vacuum sealer merupakan suatu teknologi pengemasan dengan prinsip kerja menghilangkan udara dari isi kemasan sebelum kemasan di tutup, hal ini menunjang proses pengemasan menjadi lebih efisien, menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur, sehingga dapat dipastikan produk yang dikemas akan lebih tahan lama atau memiliki masa simpan yang lebih panjang jika dibandingkan dengan kemasan tanpa vacuum sealer. Penggunaan Mesin vacuum sealer akan menjadikan kemasan lebih menarik, serta dapat dipasarkan secara luas ke luas daerah melalui daring maupun supermarket yang dapat di lihat pada gambar 2.



Gambar 2. Pelaksanaan Pendampingan Penggunaan Teknologi Pengemasan Ikan Pindang pada Mitra.

Tahap terakhir merupakan edukasi dan pelatihan mengenai pembukuan untuk mitra agar lebih tertib administrasi, serta pemberian e-book template agar dapat di print untuk pencatatan transaksi keuangan.



Gambar 3. Penyerahan Pembukuan Transaksi Keuangan.

D. TEMUAN ATAU DISKUSI

Ketercapaian program di ukur dari hasil evaluasi perbandingan kuesioner pre-test dan post-test pengabdian yang telah di isi oleh 14 responden, yaitu 12 karyawan dan 2 pemilik UKM saat pengabdian ini dilaksanakan. Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian yang dilakukan pada kelompok usaha ikan pindang di desa cicinde utara, dapat diketahui adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan karyawan UKM "Juragan Tongkol" dalam penggunaan mesin presto, mesin vacum sealer dan pembukuan transaksi keuangan, yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil pre-test dan post test Pengabdian

N o	Variabel	Indikator	Prosentase Hasil Pre- Test	Prosentase Hasil Post-Test
1	Pengetahuan	Pengetahuan Mesin Presto	66%	100%
2	Teknologi yang di transfer pada Mitra	Pengetahuan Penggunaan Mesin Presto	58%	100%
3		Pengetahuan Perawatan Mesin Presto	25%	100%
4		Pengetahuan Mesin Vacuum Sealer	58%	98%
5		Pengetahuan Penggunaan Vacuum Sealer	33%	100%
6		Pengetahuan Perawatan Vacuum Sealer	0%	98%
7		Pengetahuan Pembukuan Transaksi Keuangan	33%	100%
8		Pengetahuan Penggunaan Pembukuan Transaksi Keuangan	16%	95%
9		Keterampilan	Keterampilan Penggunaan	42%
10	Keterampilan Teknologi yang di transfer pada Mitra	Keterampilan Penggunaan Mesin Presto Keterampilan Perawatan	16%	98%

No	Variabel	Indikator	Prosentase Hasil Pre-Test	Prosentase Hasil Post-Test
11		Mesin Presto Keterampilan Penggunaan Vacuum Sealer	25%	100%
12		Keterampilan Perawatan Vacuum Sealer	0%	95%
13		Keterampilan Penggunaan Pembukuan Transaksi Keuangan	16%	90%

Tabel 1. menunjukkan prosentase pengetahuan dan keterampilan peserta pengabdian menunjukkan kenaikan yang signifikan setelah dilakukan pendampingan berupa edukasi dan pelatihan.

Efektifitas dalam penggunaan teknologi pengolahan dengan mesin presto sangat baik dan memudahkan. Menurut (Madusari & Fauzan, 2011) diseminasi teknologi mesin presto melalui proses pengolahan dapat meningkatkan kapasitas produksi dan diversifikasi produk ikan pindang yang lebih higienis dengan kualitas produk yang lebih baik. Selaras dengan (Irawati et al., 2016) Penggunaan mesin presto secara terbukti akan mempersingkat waktu proses pengolahan ikan, serta tekstur dari hasil ikan pindang. Teknologi pengolahan dilakukan dengan menggunakan mesin presto tujuannya untuk perbaikan proses produksi dan meningkatkan kapasitas produksi sehingga mendapatkan kualitas produk ikan pindang yang lebih higienis dengan jumlah hasil produksi yang lebih tinggi. Pada Pengabdian ini selama dilakukan edukasi penggunaan teknologi pengolah ikan berupa mesin presto proses pengolahan lebih higienis dan waktu proses lebih cepat.

Permasalahan mengenai waktu simpan yang pendek serta kesulitan dalam melakukan pengiriman produk untuk dikirim keluar kota, Purnamayati et al., (2018) juga membuktikan penggunaan salah satu teknik untuk memperpanjang masa simpan produk melalui teknologi pengemasan dengan mesin vacuum sealer, sehingga teknologi pengemasan menggunakan mesin vacuum sealer dapat menjadi solusi bagi mitra untuk dapat memiliki produk ikan pindang yang masa simpannya lebih lama, serta tidak khawatir akan berbau jika dikirim keluar kota, dengan pengemasan yang baik dan menarik produk olahan ikan pindang akan lebih mudah diterima pasaran misal supermarket, mini market atau pusat oleh-oleh.

E. SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan kewirausahaan menjadi sebuah solusi bagi permasalahan masyarakat khususnya UKM Juragan Tongkol yang menjadi mitra pengabdian. Transfer keilmuan yang diberikan tim pengabdian dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mitra mengenai teknologi pengolahan, pengemasan dan pembukuan sehingga dengan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut akan meningkatkan semangat kewirausahaan dan juga meningkatkan kualitas produk serta ekspansi pasar.

Pendampingan penggunaan teknologi pengolahan dengan mesin presto menghasilkan pindang lebih cepat matang dan higienis sehingga meminimasi waktu produksi sehingga lebih cepat, kebersihan dari pengolahan pun terjaga karena tidak menggunakan pengukusan dengan plastik. Selain itu, penggunaan vacum sealer akan meningkatkan ekspansi pasar bagi UKM tidak hanya di area sekitar Karawang saja namun juga bisa di kirim ke luar Karawang, serta daya tahan yang lebih tahan lama karena dengan vacum sealar menghilangkan udara pada plastik kemasan yang meminimalisir terjadinya pembusukan ataupun masuknya bakteri maupun virus.

Transfer keilmuan pengetahuan dan keterampilan pada mitra mengenai pembukuan sebagai upaya edukasi dan melatih mitra untuk tertib terhadap pencatatan transaksi keuangan mengingat transaksi yang dilakukan oleh mitra sudah termasuk skala besar, sehingga diperlukan tertib administrasi dan agar kemajuan wirausaha dan kinerja UKM semakin baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Singaperbangsa Karawang melalui Pendanaan Program HIPSTRA Unsika 2020 dengan nomor kontrak 1713.59/SP2H/UN64/LL/2020, Mitra UKM Juragan Tongkol, Perangkat Desa Cicinde Utara, Fakultas Teknik Unsika, Mahasiswa KKN Cicinde Utara, Mahasiswa Teknik Industri dan Teknik Mesin yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Astawan, M., Nurwitri, C. C., Suliantari, & Rochim, D. A. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem (Combination of Vacuum Packaging and Cold Storage to Prolong the Shelf Life of Tempe Bacem). *PANGAN*, 24(2), 125–134.
- BPS Kabupaten Karawang. (2018). *Kecamatan Banyusari Dalam Angka*.
- Dinas Perikanan Kabupaten Karawang. (2019). *Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (LAKIP) Tahun 2018*.

- Hadiyat, Y. (2016). Peran Bumdes Dalam Membangun Kewirausahaan Dan Kemandirian Desa. *Jurnal Manajemen*, 9(1), 71–84.
- Hanidah, I.-I., Santoso, M. B., Mardawati, E., & Setiasih, I. S. (2018). Pemberdayaan Pengrajin “Pandang Cue” Desa Jayalaksana Melalui Teknik Pengemasan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat I*, 7(1), 14–18. <http://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/download/14563/7703>
- Irawati, A. A., Ma’ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Pemasakan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Duri Lunak Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 5(1).
- Madusari, B. D., & Fauzan, A. (2011). Peningkatan Kualitas Produk Perikanan Melalui Penerapan Teknologi Pintokir (Pandang Presto Kering) di KUB Ulamsari Kota Pekalongan Jawa Tengah (Program IBM Dikti Tahun 2010). *ABDIMAS*, 15(1), 7–13.
- Pandit, I. G. S. (2016). *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. Warmadewa University Press 2016.
- Pemerintah Kabupaten Karawang. (2019). *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Karawang 2016-2021*.
- Purnamayati, L., Wijayanti, I., Dwi Anggo, A., Amalia, U., & Sumardianto, S. (2018). Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 63. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i2.29052>
- Ridzal, N. A. (2019). Pelatihan kewirausahaan bagi nelayan di tampuna bungi kota baubau. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 2(2), 71–78.
- Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali. (2018). Sosialisasi pentingnya menjaga mutu dan daya pikat kemasan produk. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 1(2), 18–23.
- Sari, C. T., & Indriani, E. (2017). Pentingnya Pembukuan Sederhana Bagi Kelompok UMKM KUB Murakabi Desa Ngargoyoso. *WASANA NYATA*, 1(1), 17–21.
- Solikah, M., Astuti, P., & Paramitha, D. A. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Wirausahawan Terhadap Pentingnya Pembukuan Dan Laporan Keuangan. *JURNAL AKUNTANSI & EKONOMI FE. UN PGRI Kediri*, 2(1), 12–21.
- Widria, Y., Trilaksana, W., & Cahyadi, E. R. (2016). Evaluasi dan Pengembangan Sistem Manajemen Rantai Pasok Bandeng Segar (*Chanos chanos*) di Kota Bekasi, Jawa Barat. *Manajemen IKM*, 11(2), 129–140.