



Pemberdayaan Masyarakat Desa Pulau Balai Dalam Pemanfaatan Ikan Kembung Menjadi Olahan Nugget

Empowering the Balai Island Village Community in Utilizing Mackerel Fish as Processed Nuggets

Kiki Candra Pane¹, Ilham², Mhd. Irja³, Naza Verona⁴, Serly⁵, Fitri Anggriani⁶, Safna⁷, Irmawaty⁸ dan Muhammad Rizal^{9*}

¹Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

²Program Studi Teknologi Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar

^{3,7}Program Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

⁴Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

⁵Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

⁶Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar

⁸Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar

⁹Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

*Email korespondensi: muhammadrizal@utu.ac.id.

INFO ARTIKEL

Diajukan: 3 Oktober 2024

Revisi: 24 Februari 2025

Diterima: 18 Maret 2025

Diterbitkan: 30 April 2025

Kata Kunci:

pemberdayaan masyarakat, ikan kembung, nugget ikan, ekonomi pesisir, inovasi produk perikanan.

Keywords:

Community empowerment, mackerel fish, fish nuggets, coastal economy, fishery product innovation

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Pulau Balai, Kecamatan Pulau Banyak, Kabupaten Aceh Singkil dalam memanfaatkan potensi ikan kembung yang melimpah. Melalui metode Participatory Action and Learning System (PALS), kegiatan ini berfokus pada pelatihan pembuatan nugget ikan kembung dan teknik pengemasannya. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan wawasan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah ikan kembung menjadi produk bernilai jual tinggi. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan nelayan, tetapi juga berkontribusi pada perbaikan gizi keluarga. Kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan dalam pemasaran digital akibat kurangnya sumber daya dan infrastruktur. Kegiatan ini berhasil membuka peluang wirausaha bagi masyarakat pesisir dan menjadi langkah awal dalam diversifikasi produk perikanan lokal.

ABSTRACT

This community service project aims to empower the community of Pulau Balai Village, Pulau Banyak District, Aceh Singkil Regency in utilizing the abundant potential of mackerel fish. Through the Participatory Action and Learning System (PALS) method, this activity focuses on training in mackerel nugget production and packaging techniques. The results of the service show an increase in community knowledge and skills, especially among PKK women, in processing mackerel into high-value products. This innovation not only increases the economic value of fishermen's catches but also contributes to improving family nutrition. Challenges faced include limitations in digital marketing due to lack of resources and infrastructure. This activity successfully opened entrepreneurial opportunities for coastal communities and became an initial step in diversifying local fishery products.

PENDAHULUAN

Desa pulau balai, yang terletak di kecamatan pulau banyak, kabupaten aceh singkil, memiliki luas empat setengah kilometer persegi. Sebagai salah satu dari beberapa desa di pusat kecamatan, desa pulau balai dihuni oleh 1.922 jiwa. Desa ini kaya akan sumber daya alam, terutama hasil laut yang melimpah, meskipun potensinya belum dimanfaatkan secara optimal. Mayoritas penduduk desa pulau balai bekerja sebagai nelayan dan pegawai negeri sipil. Berkat lokasinya yang strategis di pusat kecamatan, desa ini memiliki akses mudah ke pusat pemerintahan kecamatan serta fasilitas pendidikan dan puskesmas yang berdekatan, menjadikannya tempat yang ideal untuk tinggal dan bekerja.

Sektor perikanan memainkan peran utama dalam perekonomian desa, mengingat sekitar 90% penduduknya adalah nelayan. Meskipun hasil laut yang melimpah dapat membantu nelayan, hal ini masih belum sepenuhnya memenuhi kebutuhan ekonomi yang dapat meningkatkan kualitas hidup mereka. Permasalahan ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: kurangnya pemberdayaan masyarakat dalam hal pengolahan dan pemasaran hasil laut, terbatasnya dana yang diperlukan untuk proses tersebut, serta harga jual ikan yang rendah karena ikan dibeli oleh pengepul yang siap menampung hasil tangkapan nelayan. Akibatnya, tingkat pendapatan nelayan tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Hingga saat ini, ada masalah yang belum diselesaikan tentang kemampuan pemasaran dan pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai jual, sehingga upaya tambahan diperlukan untuk memaksimalkan potensi industri perikanan desa.

Hasil laut yang melimpah berpengaruh positif terhadap pemenuhan gizi keluarga, terutama anak-anak, meskipun belum berhasil meningkatkan pendapatan keluarga nelayan secara signifikan. Situasi ini memerlukan solusi nyata yang dapat memberdayakan masyarakat pesisir, khususnya nelayan, dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui peningkatan nilai jual hasil laut, sehingga pemenuhan gizi keluarga juga dapat tercapai secara optimal. Disarankan agar tangkapan ikan diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada dijual kepada agen dengan harga rendah. Pengolahan ikan menjadi berbagai produk makanan tidak hanya meningkatkan nilai ekonominya, tetapi juga sejalan dengan preferensi konsumen saat ini yang cenderung memilih makanan olahan ikan untuk konsumsi sehari-hari, mengingat ketersediaan ikan yang melimpah dan harganya yang terjangkau.

Pelatihan tentang pembuatan nugget ikan adalah solusi nyata yang kami tawarkan. Banyak orang di komunitas di desa pulau balai, kecamatan pulau banyak, menyambutnya dengan baik. Pengembangan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan hasil laut merupakan salah satu bentuk nyata pemberdayaan masyarakat untuk mencapai perekonomian yang mandiri. Kreativitas masyarakat pesisir, yang merupakan hasil dari kewirausahaan dan terus dikembangkan, tidak hanya harus diakui sebagai unggulan, tetapi juga harus dipromosikan ke masyarakat luas. Dengan demikian, upaya ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk perikanan, tetapi juga membuka peluang baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat nelayan (Erwantiningsih et al., 2022).

Indonesia memiliki banyak potensi untuk mengembangkan kreativitas wirausaha karena keanekaragaman hasil laut yang luar biasa. Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat telah dilakukan sebelumnya, termasuk pengembangan keterampilan pengolahan ikan. Penyuluhan tentang pembuatan nugget ikan sangat diminati oleh ibu rumah tangga dan kelompok pembudidaya ikan, yang berharap dapat menjadikannya sebagai bisnis sampingan dan mengembangkan budidaya ikan di masa depan. Pengabdian lainnya berhasil meningkatkan nilai jual ikan kembung melalui pembuatan nugget, yang sebelumnya hanya dijual tanpa olahan, berkat minat dan partisipasi aktif masyarakat. Kreativitas lain yang muncul adalah komitmen masyarakat untuk meningkatkan nilai jual budidaya ikan, yang menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil laut. Kegiatan-kegiatan ini menunjukkan potensi besar dalam mengembangkan sektor perikanan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat

pesisir melalui diversifikasi produk olahan ikan.

Di desa pulau balai, pengolahan ikan menjadi dimsum merupakan salah satu contoh pengabdian masyarakat yang inovatif. Inisiatif ini muncul sebagai solusi untuk memanfaatkan hasil tangkapan nelayan yang sebelumnya hanya dikonsumsi sendiri tanpa menghasilkan pendapatan tambahan. Hal ini mencerminkan potensi besar yang dimiliki Indonesia sebagai negara kepulauan dan maritim, dengan kekayaan sumber daya alam ikan yang melimpah. Dengan mengoptimalkan pemanfaatan hasil laut melalui pengolahan kreatif seperti ini, masyarakat pesisir dapat meningkatkan nilai ekonomi tangkapan mereka, sekaligus membuka peluang usaha baru yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Indonesia memiliki 17.499 pulau, menjadikannya negara kepulauan terbesar di dunia. Luas wilayahnya 7,81 juta km², dengan 3,25 juta km² di lautan dan hanya 2,01 km² di daratan (Safina Hsb & Paris, 2020).

Pemanfaatan sumber daya ikan yang melimpah di Indonesia belum mencapai tingkat optimal meskipun ada berbagai inovasi dan kreativitas. Sebagian besar nelayan menjual ikan segar kepada orang awam untuk dimakan setiap hari. Namun, jika ada ikan segar yang tersisa, seringkali ikan tersebut tidak diproses lebih lanjut untuk dijual dalam jangka waktu yang lebih lama. Akibatnya, ikan cepat membusuk dan terbuang sia-sia, sehingga potensi ekonomi dan nilai nutrisi yang terkandung dalam ikan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Ikan kembung, salah satu jenis ikan laut yang banyak dijumpai di perairan Indonesia, adalah contoh sumber daya yang memiliki potensi besar untuk diolah dan dikembangkan lebih lanjut. Ikan kembung memiliki nilai gizi yang cukup tinggi yang termasuk ikan ekonomis penting dan ikan ini memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari oleh masyarakat (Fazil et al., 2022). Karena harganya yang murah, ikan medai, atau ikan kembung, sangat populer di kalangan nelayan. Ikan biasanya dijual dalam dua bentuk: ikan asap dan ikan segar. Selain dagingnya yang lembut, ikan kembung memiliki banyak nutrisi. Dalam 100 gram ikan kembung, ada 21,3 gram protein, 3,4 gram lemak, 2,2 gram karbohidrat, kalsium 136 mg, fosfor 69 mg, besi 0,8 mg, natrium 214 mg, kalium 245 mg, tembaga 0,20 mg, seng 1,2 mg, thiamin 0,26 mg, riboflavin 0,03 mg, dan niasin 0,2 mg. Kandungan nutrisi tersebut menjadikan ikan kembung sebagai pilihan yang baik untuk mendukung kesehatan (Pratama & Farhan, 2023).

Pemerintah saat ini mendorong program ekonomi biru, yaitu ekonomi yang berfokus pada pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan untuk meningkatkan kesejahteraan manusia sambil menjaga kesehatan ekosistem laut. Dengan meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menjaga keberlanjutan lingkungan, ekonomi biru bertujuan untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi. Program ini menekankan nilai ekonomi dari sumber daya laut dan menciptakan nilai tambah pada rantai pasokan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Namun, mayoritas penduduk pesisir Indonesia, terutama nelayan, masih belum menyadari potensi sumber daya laut yang lebih besar. Mereka sering kali belum memenuhi standar kesehatan, kebutuhan sehari-hari, dan tingkat pendidikan yang memadai. Kemiskinan yang mereka alami disebabkan oleh empat masalah utama, yaitu kurangnya kesempatan, kurangnya kemampuan, kurangnya jaminan, dan kurangnya hak sosial, ekonomi, serta politik (Surya Bakti & Lukman Nuzul Hakim, 2024).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di desa pulau balai dilakukan dengan memanfaatkan potensi alam berupa hasil laut dari tangkapan nelayan setempat yang diolah menjadi nugget ikan kembung, serta menambahkan sayur mayur ke dalam produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga mencakup pembuatan kemasan produk yang siap dipasarkan. Metode pelaksanaan pengabdian menggunakan metode *Participatory Action and Learning System (PALS)*, yang merupakan salah satu metode pemberdayaan dalam lingkup *Participatory Learning and Action (PLA)*. Metode ini menjadikan masyarakat sebagai subjek sekaligus objek dalam kegiatan pengabdian melalui berbagai bentuk pendidikan, pelatihan, penyuluhan, pembinaan, dan pendampingan (Nasrul

Baharsyah et al., 2017). *Participatory Action and Learning System (PALS)* PALS mengharuskan semua peserta pelatihan untuk berpartisipasi secara aktif dari awal kegiatan hingga produk dikemas sampai akhir.

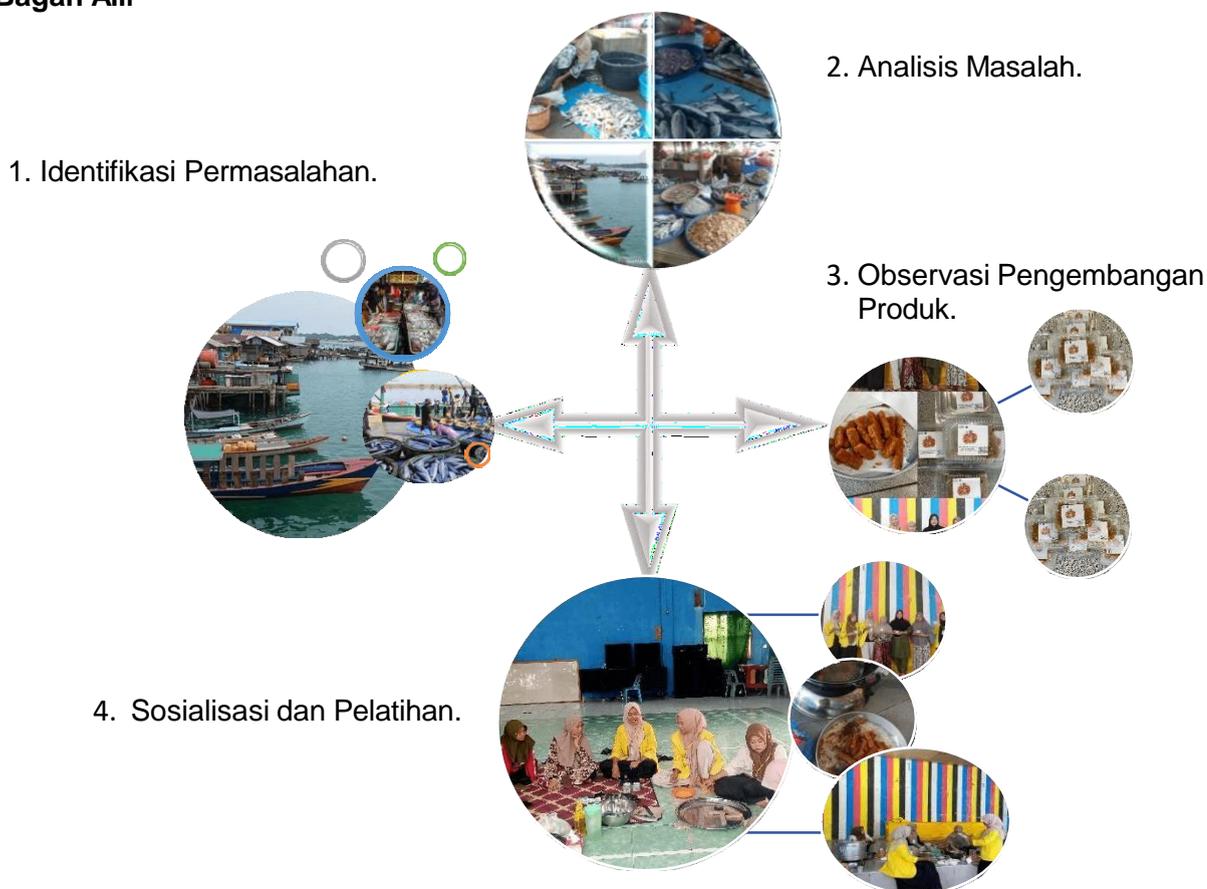
Proses pelaksanaan pengabdian ini adalah sebagai berikut: Identifikasi masalah: metode pengumpulan data digunakan untuk mengidentifikasi sumber daya alam masyarakat pesisir, khususnya hasil nelayan, seperti jenis ikan dan harga yang masih dapat dibeli masyarakat. Selain itu, data tentang bagaimana pola hidup masyarakat memengaruhi konsumsi ikan dan cara penjualan ikan dikumpulkan.

Analisa Permasalahan: berdasarkan informasi yang dikumpulkan, penelitian dan analisis lebih lanjut dilakukan mengenai kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Pemilihan ikan atau bahan yang memiliki potensi tangkapan besar tetapi murah, diversifikasi olahan hasil laut untuk pemenuhan gizi keluarga dan sebagai usaha sampingan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, adalah beberapa masalah yang ditemukan.

Merancang pedoman pembuatan nugget dan desain label produk: solusi yang ditawarkan mencakup menciptakan pedoman mengenai langkah-langkah pembuatan nugget ikan dan bahan yang dibutuhkan. Selain itu, desain kemasan produk dan label perlu dibuat agar produk dapat dipasarkan selain untuk konsumsi keluarga.

Sosialisasi tentang pembuatan dan pengemasan nugget ikan kembung: setelah proses penyusunan dan persiapan selesai, sosialisasi tentang pembuatan produk segera dimulai. Sosialisasi mencakup keuntungan kesehatan dan ekonomi, prosedur pembuatan nugget, pengemasan, serta penjelasan tentang pentingnya label untuk pemasaran produk.

Bagan Alir



HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk memastikan bahwa program pengabdian tepat sasaran dan bermanfaat bagi masyarakat, langkah pertama dalam program pengabdian masyarakat untuk memastikan program tepat sasaran dan bermanfaat adalah menentukan kondisi mitra serta masalah yang ada melalui observasi lapangan, pengamatan, dan wawancara dengan komunitas nelayan. Berdasarkan penelitian, ikan kembung merupakan tangkapan umum para nelayan. Ikan ini umumnya dipasarkan dalam dua bentuk: diasapi atau segar. Penjualannya sering dilakukan di pasar-pasar tradisional, biasanya dalam kemasan keranjang berukuran kecil. Dibandingkan dengan jenis ikan lainnya, harga ikan kembung cenderung lebih terjangkau. Namun, karena ketersediaannya yang melimpah, ikan kembung terkadang tidak terjual, dan konsumsi keluarga biasanya hanya terbatas pada ikan kembung goreng, yang kurang menarik bagi anak-anak. Selain itu, anak-anak di masyarakat pesisir cenderung tidak menyukai sayuran, sehingga asupan gizi mereka menjadi tidak seimbang.

Untuk memenuhi kebutuhan dan harapan masyarakat, analisis lebih lanjut tentang solusi masalah yang ada diperlukan berdasarkan hasil survey dan observasi. Beberapa hasil analisis adalah sebagai berikut :

- a. Mengingat banyaknya hasil tangkapan ikan kembung, sangat penting untuk menemukan cara baru untuk memanfaatkannya, terutama saat penjualan di pasar mengalami masalah. Hal ini memerlukan penelitian mendalam tentang metode inovatif untuk mengolah dan memasarkan ikan kembung.
- b. Perlu dilakukan analisis tentang kebutuhan masyarakat untuk memanfaatkan hasil laut, khususnya ikan kembung, secara produktif. Tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dan manfaat masyarakat dari ikan tersebut.
- c. Meneliti minat anak-anak dan para ibu terhadap pemenuhan nutrisi keluarga. Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui bagaimana kedua kelompok tersebut bekerja sama untuk memastikan bahwa semua anggota keluarga mendapatkan asupan gizi yang cukup.

Observasi inovasi produk: analisis masalah, hasil survei, dan pengamatan di lapangan digunakan untuk menghasilkan solusi terhadap kondisi di atas. Untuk menyelesaikan masalah ini, tim pengabdian memberikan pelatihan tentang cara baru untuk mengolah ikan kembung menjadi nugget sayur ikan kembung. Mereka juga mengajarkan cara mengemas nugget agar siap dijual, yang meningkatkan pendapatan keluarga.

Sosialisasi dan Pelatihan: Setelah melihat inovasi produk ikan kembung, tim melakukan sosialisasi dan pelatihan tentang pembuatan nugget sayur ikan kembung dan kemasan produk siap jual. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang standar pembuatan kemasan dan manfaatnya, sehingga mereka dapat memasuki pasar yang lebih luas dan mengembangkan produk secara efisien.

Pelatihan ini bertujuan memperluas perspektif komunitas pesisir mengenai peluang berwirausaha dan meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan nelayan. Fokusnya adalah inovasi pengolahan ikan kembung, yang dianggap menguntungkan karena ketersediaannya yang banyak dan harganya yang ekonomis. Program ini terdiri dari beberapa tahap. Dimulai dengan survei lapangan untuk memahami secara tepat permasalahan dan kebutuhan masyarakat setempat. Selanjutnya, dilakukan identifikasi masalah yang perlu penanganan cepat, diikuti dengan eksperimen dan evaluasi produk inovatif. Tahap akhir meliputi edukasi dan pelatihan praktis bagi masyarakat. Proses ini berlanjut hingga produk yang dihasilkan, termasuk kemasannya, memenuhi kriteria untuk dipasarkan secara luas. Pengabdian masyarakat ini dilakukan di desa pulau balai, kecamatan pulau banyak, kabupaten aceh singkil, aceh. Kegiatan ini dilaksanakan secara efektif bersama ibu-ibu pkk selama satu hari, setelah kegiatan observasi lapangan sebelumnya.

Komposisi:

- Minyak sayur : 5 sendok makan

- Air es : Secukupnya
- Gula : 1 sendok makan
- Garam : 3 Sendok makan
- MSG : 3 sachet
- Ikan kembung : 750 g
- Tepung terigu : 250 g
- Tepung tapioca : 250 g
- Tepung panir : secukupnya
- Bawang putih : 6 siung
- Bawang merah : 8 siung
- Daun bawang : secukupnya

Peralatan yang dibutuhkan :

- Blender
- Kompor
- Wadah cetakan
- Panci kukus
- Timbangan
- Spatula

Cara pembuatan:

1. siapkan ikan kembung, lalu buang bagian kepala, ekor, dan tulangnya.
2. siapkan bawang putih dan bawang merah
3. masukkan daging ikan, bawang putih, bawang merah, gula, garam, msg, dan air es ke dalam blender, lalu haluskan
4. campurkan adonan yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu dan tepung tapioca, aduk hingga tercampur rata
5. panaskan panci kukus yang sudah berisi air, oleskan minyak pada permukaan wadah cetakan
6. tuang adonan ke dalam wadah cetakan, kemudian masukkan ke dalam panci kukus yang sudah dipanaskan, lalu tutup dan tunggu selama 20 menit
7. setelah matang, keluarkan setakan dan tunggu hingga dingin, lalu potong-potong sesuai keinginan
8. pecahkan 1 butir telur lalu aduk, masukkan potongan nugget ke dalam telur, lalu angkat dan baluri tepung panir pada nugget
9. goreng hingga kuning keemasan.
10. nugget ikan kembung siap disajikan.



Gambar 1. proses pembongkaran ikan kembung di TPI/PPI



Gambar 2. Proses penyortiran ikan dari nelayan yang akan dijadikan olahan nugget.



Gambar 3. Hasil penyortiran ikan diTPI/PPI dari nelayan yang akan dijadikan olahan nugget



Gambar 4. Kegiatan pembuatan nugget bersama ibu-ibu PKK



Gambar 5. Proses penggorengan nugget.



Gambar 6. Hasil akhir pembuatan nugget.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kuliah kerja nyata mahasiswa universitas teuku umar adalah bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan wawasan, keterampilan, dan inovasi masyarakat desa pulau balai, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengelola hasil sumber daya laut. Inovasi ini mengubah banyak ikan kembung murah menjadi nugget ikan kembung, yang meningkatkan gizi keluarga dan meningkatkan nilai jual hasil laut. Produk ini tidak hanya dimaksudkan untuk dikonsumsi setiap hari, tetapi juga dimaksudkan untuk menjadi usaha sampingan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui sosialisasi pembuatan kemasan yang kompetitif. Namun, kegiatan ini masih memiliki kekurangan, yaitu kurang fokus pada pemasaran online (Digital Marketing) akibat keterbatasan sumber daya manusia dan sarana prasarana peserta. Dengan pendidikan tambahan, masyarakat diharapkan menjadi lebih kreatif dan inovatif, serta peran ibu-ibu PKK dapat ditingkatkan melalui pelatihan atau keterlibatan dinas terkait dalam pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Penjaminan Mutu Pendidikan Universitas Teuku Umar (LPPM-PMP UTU).
2. Nelayan Desa Pulau Balai Kecamatan Pulau Banyak Kabupaten Aceh Singkil Provinsi Aceh Sebagai Pihak Mitra.

DAFTAR RUJUKAN

- Safina Hsb, L., & Paris, S. (2020). *Analisis Komparatif Kebijakan Ekonomi Sektor Perikanan Pada Tahun 2010- 2017*. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v%vi%i.4861>.
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., Rachman Firmansyah, A., Ekonomi, F., & Merdeka Pasuruan, U. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung Di Desa Jatirejo. In *JMAS JurnalPengabdian Masyarakat eISSN* (Vol. 1, Issue 3) <http://melatijournal.com/index.php/JMAS>
- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. (2022). *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger sp) dengan Penambahan Jamur Tiram The Preparation Nugget Mackerel Fish with Oyster Mushrooms Addition*.
- Nasrul Baharsyah, M., Kiswanto, A., Irwan Benardi, A., & Geografi, J. (2017). Peningkatan Kemampuan Membaca Ruang Melalui Delta-Net Bagi Siswa Tunanetra Slbn Kota Semarang Info Artikel. *Edu Geography*, 5(2). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/edugeo>
- Pratama, M. F., & Farhan, M. A. (2023). Hubungan Panjang Dan Berat Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) Di TPI Pantai Labu Deli Serdang. *JAGO TOLIS : Jurnal Agrokompleks Tolis*, 3(3), 106. <https://doi.org/10.56630/jago.v3i3.325>
- Surya Bakti, & Lukman Nuzul Hakim. (2024). Ekonomi Biru dan Kepemimpinan Strategis: Mendorong Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia. *KALIANDA HALOK GAGAS*, 7(1), 1–18. <https://doi.org/10.52655/khg.v7i1.188>