

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA BENDAR KECAMATAN JUWANA KABUPATEN PATI MENUJU DESA SENTRA KERUPUK IKAN

Dina Prasetyowati^{1*}, Rasiman¹, Ipah Budi Minarti¹

¹Universitas PGRI Semarang, Semarang, Indonesia

*Penulis Korespondensi : dinaprasetyowati@gmail.com

Abstrak

Desa Bendar dikenal sebagai desa Nelayan karena mayoritas penduduk Desa Bendar adalah nelayan dengan jumlah sebesar 55,7% atau 880 orang. Root of problem yang dihadapi oleh Desa Bendar, Kecamatan Juana, Kabupaten Pati adalah banyaknya hasil tangkapan ikan para nelayan serta sumber daya manusia yang belum terberdayakan secara maksimal, sehingga belum dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat baik secara kelompok maupun individu di Desa Bendar. Mitra dalam pengabdian ini adalah KUB Mina Melati. Dalam menjalankan usahanya, KUB Kerupuk Ikan Mina Melati masih menerapkan manajemen tradisional. Rendahnya pengetahuan anggota KUB Kerupuk Ikan Mina Melati menjadi salah satu penyebabnya terutama dalam hal proses produksi dan pengolahan kerupuk yang baik dan manajemen pengelolaan usaha. Kegiatan yang dilaksanakan pengabdian ini adalah pelatihan dan workshop teknik-teknik produksi kerupuk, serta praktik produksi kerupuk. Dengan adanya program pengabdian ini diharapkan masyarakat Desa Bendar dapat menghasilkan produksi kerupuk ikan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Apabila nilai jual dari hasil pengolahan kerupuk ikan tinggi, maka penghasilan warga akan meningkat, dan selanjutnya memberi dampak kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Bendar dan menjadikan Desa Bendar sebagai Desa Sentra Kerupuk Ikan.

Kata kunci: Desa Nelayan, Kerupuk Ikan, Pemberdayaan.

Abstract

Bendar Village is well-known as a Fishing Village because the majority of Bendar Village residents are fishermen with a total of 55.7% or 880 people. The root of the problem faced by Bendar Village, Juana Subdistrict, Pati Regency was the number of fish catches of the fishermen and human resources that have not been maximally empowered yet, so that they have not been able to improve the welfare of the community yet both individually and in groups in Bendar Village. The partner in this service was KUB Mina Melati. In running its business, KUB Kerupuk Ikan Mina Melati still applied traditional management. The low knowledge of members of KUB Kerupuk Ikan Mina Melati was one of the causes, especially in terms of good cracker production and processing and business management. The activities carried out by this service were training and workshops on cracker production techniques, as well as cracker production practices. With this community service program, it is hoped that the people of Bendar Village can produce fish crackers that have a high selling value. If the selling value of fish cracker processing results is high, the income of citizens will increase, and subsequently, have an impact on improving the welfare of the people of Bendar Village and making Bendar Village a Center Village of Fish Crackers.

Keywords: Fishing Village, Fish Crackers, empowerment.

1. PENDAHULUAN

Desa Bendar merupakan desa yang terletak di pinggir Sungai Juwana, berjarak sekitar 14 km arah timur Kabupaten Pati atau sekitar 2,5 km arah timur Kecamatan Juwana. Secara administratif desa ini berada dalam Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati, Provinsi Jawa Tengah. Desa Bendar mempunyai luas 198,197 ha atau sekitar 3,54% dari keseluruhan luas Kecamatan Juwana seluas 5.592,598 ha. Desa Bendar terletak di daerah pantai, dengan ketinggian tanah dari permukaan laut 5,80 meter, banyaknya curah hujan

36,80 mm per tahun dan suhu udara rata-rata 34°C. Sedangkan batas-batas wilayahnya adalah sebelah utara dengan Desa Growong Lor, sebelah selatan dengan Desa Bumirejo, sebelah barat dengan Sungai Silugonggo dan Desa Bajomulya, serta sebelah timur dengan Desa Trimulyo. Jarak desa ini dari Kecamatan Juwana adalah 2 km, dengan Kabupaten Pati 14 km, dengan Propinsi Jawa Tengah 91 km, dan jarak dengan Ibukota Negara 661 km (Monografi Desa Bendar, 2018). Mata pencaharian mayoritas penduduk Desa Bendar adalah nelayan dengan jumlah sebesar 55,7%

atau 880 orang. Karena itulah desa Bendar dikenal sebagai desa Nelayan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Supeno, salah satu nelayan dan pemilik kapal di Bendar mengatakan bahwa sekali melaut hasil maksimal ikan yang diperoleh 300 ton untuk melaut selama 1 bulan dengan membawa 20 anak buah kapal. Ikan tangkapannya berupa ikan tongkol, kapasan, muniran, tunul, abangan, rajungan, telo dan pari. Dalam setahun, nelayan bisa 7 sampai 8 kali melaut. Itu hasil dari satu kapal, sedangkan penduduk Bendar banyak yang mempunyai kapal. Potensi ikan yang cukup besar perlu dikelola untuk dapat menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu bentuk adalah inovasi membuat makanan olahan ikan baik berupa kerupuk maupun terasi yang merupakan diversifikasi produk ikan.

Mitra dalam pengabdian ini adalah KUB Mina Melati. Dalam menjalankan usahanya, KUB Kerupuk Ikan Mina Melati masih menerapkan manajemen tradisional. Rendahnya pengetahuan anggota KUB Kerupuk Ikan Mina Melati menjadi salah satu penyebabnya terutama dalam hal proses produksi dan pengolahan kerupuk yang baik dan manajemen pengelolaan usaha. Berdasarkan survei dan wawancara langsung terhadap anggota mitra, permasalahan yang dihadapi mitra yang tergabung dalam KUB Mina Melati salah satunya adalah aspek produksi.

Dari segi proses produksi, persoalan yang dihadapi adalah pemilihan bahan baku, proses pembuatan adonan, pemasakan dan pematangan. Dalam mempersiapkan bahan baku pembuatan kerupuk ikan yang perlu mendapat perhatian utama adalah penyiapan ikan yang akan dijadikan bahan utama. Mutu ikan yang digunakan akan mempengaruhi mutu produksi kerupuk ikan, oleh karena itu perlu dipilih ikan yang masih segar (Januriyanti, 2004). Dengan demikian diperlukan pengetahuan untuk mengetahui tanda-tanda ikan dengan mutu yang baik (masih segar). Pemasakan yang tidak pas dan kapasitas yang terbatas juga menghambat hasil produksi. Pematangan yang digunakan juga masih dengan alat sederhana sehingga ketebalan yang dihasilkan pun tidak sama. Hal ini mempengaruhi pada proses selanjutnya yaitu penjemuran. Selain itu hasil pengolahan kerupuk ikan masih belum terasa enak dan spesifik.

Dari segi kualitas penampilan masih banyak kerupuk yang memiliki bentuk dan ketebalan yang tidak sama. Hal ini dikarenakan alat pemotong yang digunakan masih sederhana. Sementara untuk packaging atau pengemasan yang selama ini sebagian besar para pengusaha kerupuk di Desa Bendar belum menerapkan alat *vacum* dalam pengemasan. Kemasan yang digunakan hanya plastik kiloan sehingga tidak menarik pembeli. Kualitas kadar gizi dan komposisi dari kerupuk ikan juga tidak dicantumkan dalam kemasan. Selain itu produksi kerupuk ikan ini belum mendapatkan PIRT.

Dari segi pemasaran, persoalan yang dihadapi adalah hasil produksi kerupuk hanya dipasarkan di pasar tradisional, belum merambah ke toko, pusat oleh-oleh dan lewat media sosial seperti facebook, instagram, lazada, buka lapak. Promosi yang dilakukan juga masih sederhana dari mulut ke mulut belum dipromosikan lewat website, pembuatan leaflet, spanduk dan mengikuti pameran-pameran. Selain itu untuk manajemen pembukuan keuangan belum dilakukan. Mereka tidak mencatat berapa modal yang dikeluarkan dan tidak mengetahui secara pasti apakah mereka untung atau rugi dalam proses penjualan.

Pengabdian kali ini akan difokuskan pada aspek produksi. Untuk aspek kualitas dan packaging akan direncanakan tahun kedua. Sedangkan aspek pemasaran akan direncanakan tahun ketiga. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah (1) Memberikan solusi permasalahan masyarakat Desa Bendar dengan pendekatan holistik riset multi disiplin, (2) Memberikan penguatan potensi masyarakat Desa Bendar melalui aplikasi hasil riset berupa pembuatan kerupuk ikan, (3) Meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Bendar untuk kesejahteraan hidupnya, (4) Membentuk desa mitra sebagai Desa Sentra Kerupuk Ikan sebagai salah satu model *science-techno-park* Universitas PGRI Semarang, (5) Membantu program pemerintah Kabupaten Pati dalam pembangunan masyarakat dan wilayah di Desa Bendar.

2. BAHAN DAN METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian ini berupa pelatihan-pelatihan, pembinaan, pendampingan, dan pemberian ketrampilan kepada penduduk desa Bendar untuk mengelola potensi hasil ikan yang dimiliki, sehingga hasilnya benar-benar dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitarnya. Metode pelaksanaan ini merupakan hasil kesepakatan antara tim pengusul dari Universitas PGRI Semarang dengan mitra Kelompok Usaha Bersama (KUB) Kerupuk Ikan Mina Melati.

Solusi yang ditawarkan pada aspek produksi adalah (1) Pelatihan dan workshop teknik-teknik produksi kerupuk, (2) Praktik dan pendampingan pembuatan kerupuk, (3) Pelatihan *Entrepreneurship Motivation*. Solusi yang ditawarkan oleh Universitas PGRI Semarang diharapkan menghasilkan produksi kerupuk ikan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Apabila nilai jual dari hasil pengolahan kerupuk ikan tinggi, maka penghasilan warga akan meningkat, dan selanjutnya memberi dampak kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Bendar.

Dalam setiap kegiatan baik dalam penanganan aspek produksi, kualitas, maupun manajemen usaha dan pemasaran, perlu melibatkan peran serta mitra. Keterlibatan mitra bukan hanya pada aspek pelaksanaan, tetapi mulai dari komunikasi masalah, perencanaan program, serta pelaksanaan, sehingga ketercapaian target luaran dan kesinambungan program

lebih terjamin. Partisipasi mitra diantaranya adalah (1) menyediakan tempat untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan; (2) kesediaan mitra untuk mengikuti kegiatan pelatihan yang diprogramkan dengan sebaik baiknya; (3) kesediaan mitra untuk mensosialisasikan atau menularkan pengetahuan dan keterampilan yang didapat kepada warga yang lain.

Target luaran tahun pertama program pengabdian ini adalah (1) terbentuknya sentra potensi masyarakat melalui KUB Kerupuk Ikan Mina Melati, (2) meningkatnya pengetahuan sumber daya manusia, dan (3) terproduksinya kerupuk ikan sebagai produk olahan. Pada akhir program, tim pengusul akan melaksanakan evaluasi sebagai umpan balik dari pelaksanaan program. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah pelatihan-pelatihan, pembinaan, pendampingan, dan pemberian ketrampilan yang sudah dilakukan dapat memberikan kontribusi pada mitra untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra pada program pengabdian ini. Tidak hanya itu, pelatihan juga perlu dievaluasi untuk memutuskan apakah program pelatihan tersebut perlu dilanjutkan atau tidak, yang terakhir adalah evaluasi program dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai bagaimana meningkatkan dan mengembangkan program pelatihan yang akan datang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menyadari nilai strategis dari kemajuan desa Bendar, baik menurut aspek ekonomi, teknologi, dan ketahanan pangan serta melihat banyaknya potensi hasil tangkapan ikan nelayan di Desa Bendar yang belum dioptimalkan pengolahannya itu, maka LPPM Universitas PGRI Semarang melalui tim pengabdian berkewajiban untuk membantu mengatasi masalah yang dihadapi masyarakat melalui penerapan sains dan teknologi unggulan untuk menjadikan Desa Bendar sebagai Sentra Desa Kerupuk Ikan. Pelaksanaan pengabdian ini difokuskan pada aspek produksi

Kegiatan yang pertama kali dilakukan adalah koordinasi dengan pemangku kebijakan terkait dengan kegiatan pengabdian yang akan diagendakan. Pemangku kebijakan yang dimaksud adalah Kepala dan Perangkat Desa Bendar. Koordinasi dengan Kepala dan Perangkat Desa dilaksanakan pada tanggal 4 Mei 2019 di balai Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Dalam koordinasi ini dibahas macam macam kegiatan yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian ini. Sesuai dengan permasalahan mitra yang sudah dibahas sebelumnya maka kegiatan pengabdian tahun pertama ini difokuskan pada aspek produksi. Dimana di dalam aspek tersebut ada beberapa kegiatan atau pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan aspek tersebut. Hasil koordinasi dengan Kepala dan Perangkat Desa Bendar diperoleh kegiatan yang akan dilaksanakan. Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah (1) Sosialisasi Program kegiatan pengabdian dengan warga, (2) Pelatihan dan Workshop *Entrepreneurship Motivation*, (3) Pelatihan dan praktik pembuatan krupuk, (4) Pendampingan pembuatan krupuk.

Sosialisasi program kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 29 Juni 2019. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Kegiatan ini dihadiri oleh warga desa bendar sebanyak 25 orang yang tergabung dalam KUB Mina Melati. Sosialisasi ini juga dihadiri oleh perangkat desa Bendar. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini adalah menyampaikan kepada warga program apa saja yang akan dilakukan selama kegiatan pengabdian berlangsung. Dalam kegiatan sosialisasi ini, warga, tim pengabdian dan perangkat desa menyamakan persepsi agar nantinya kegiatan pengabdian bisa berlangsung dengan baik dan pastinya dapat bermanfaat bagi warga bendar khususnya ibu ibu yang tergabung dalam KUB Mina Melati.

Kegiatan sosialisasi ini mendapat respon yang baik dari peserta. Kegiatan kegiatan yang diagendakan disambut para warga dengan antusias dan semangat. Dengan adanya program pengabdian ini diharapkan masyarakat Desa Bendar dapat menghasilkan produksi kerupuk ikan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Apabila nilai jual dari hasil pengolahan kerupuk ikan tinggi, maka penghasilan warga akan meningkat, dan selanjutnya memberi dampak kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Bendar.



Gambar 1. Sosialisasi Program Pengabdian.

Pelatihan dan Workshop *Entrepreneurship Motivation* dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 13 Juli 2019. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Kegiatan ini dihadiri oleh warga desa bendar sebanyak 25 orang yang tergabung dalam KUB Mina Melati. Kegiatan ini juga dihadiri oleh perangkat desa Bendar. Nara sumber dalam kegiatan Pelatihan dan Workshop *Entrepreneurship Motivation* adalah Dr. Dra. Hj. Mei Sulistyansih, M.Si. Beliau adalah dosen dari Universitas PGRI Semarang dan mempunyai banyak bisnis dalam bidang entrepreneurship.

Workshop ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa entrepreneurship kepada warga yang tergabung dalam KUB Mina Melati. Materi yang disampaikan dalam workshop ini adalah sebagai berikut:

- a. Wawasan kewirausahaan dan peluang usaha
- b. Installing your entrepreneur motivation

- c. Membangun jiwa dan mindset wirausaha
- d. Karakteristik Wirausaha
- e. Menumbuhkan mental Wirausaha
- f. Networking and relationship

Dalam pelatihan ini pemateri menyampaikan bahwa kewirausahaan merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan manusia karena keberadaannya dimaksudkan untuk memakmurkan bumi dan membawanya ke arah yang lebih baik. Dalam mencari bidang untuk berwirausaha, kita harus melihat peluang keuntungan yang di berikan bidang tersebut minimal dalam jangka 10 tahun kedepan. ENTREPRENEUR sejati menambah nilai dari suatu barang dari suatu yang tidak berharga menjadi berharga atau bernilai dengan melakukan inovasi.

Pelatihan ini mendapat respon yang baik dari peserta. Diharapkan setelah pelatihan ini para warga dapat menjadi seorang entrepreneur sejati yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai peluang, *manage* sumber daya yang dibutuhkan serta mengambil tindakan yang tepat guna dan memastikan sukses secara berkelanjutan serta memiliki kemauan dalam mewujudkan gagasan inovatif ke dalam dunia nyata secara kreatif.

Dampak dari kegiatan ini adalah warga lebih termotivasi dalam menjalankan usaha produksi kerupuknya. Hal ini dibuktikan dengan terbentuknya 20 kelompok yang tergabung dalam KUB Mina Melati untuk memproduksi kerupuk ikan.



Gambar 2. Pelatihan dan Workshop *Entrepreneurship Motivation*.

Kegiatan selanjutnya adalah Pelatihan dan Praktik pembuatan krupuk yang dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 27 Juli 2019. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah Bu Tris, salah satu warga Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Kegiatan ini dihadiri oleh warga desa bendar sebanyak 20 orang yang tergabung dalam KUB Mina Melati. Kegiatan ini juga dihadiri oleh perangkat desa Bendar. Nara sumber dalam kegiatan Pelatihan dan Praktik pembuatan krupuk adalah bapak Edi Warijayanto. Beliau adalah pengusaha krupuk dari Kendal yang mempunyai industri krupuk yang produksinya mencapai 1,2 ton tiap

harinya. Kerupuk dengan jenis kerupuk petis ini diproduksi di RT 2 RW 3 Kelurahan Sijeruk, Kendal.

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang saat ini semakin digemari oleh banyak orang. Selain karena harganya yang ekonomis, kerupuk pun cocok untuk dijadikan lauk pendamping makan berat. Dalam pelatihan ini Bapak Edi menyampaikan bahwa bahan-bahan untuk membuat kerupuk adalah:

- a. 3 kg gram ikan tenggiri, dan ambil daging nya saja sebanyak 1,5 kg
- b. 1 kg tepung tapioca
- c. 5 siung bawang putih
- d. 1 sendok makan garam
- e. ¼ sendok makan soda kue

Sedangkan cara Membuat Kerupuk Ikan adalah sebagai berikut:

- a. Daging ikan yang sudah dihilangkan durinya menggunakan mesin atau secara manual bisa anda cuci terlebih dahulu, kemudian anda masukkan ke dalam mesin penggiling, dan giling daging ikan tenggiri tersebut hingga halus.
- b. Kemudian haluskan bawang putih, garam dan soda.
- c. Kemudian campurkan daging ikan dengan bumbu yang sudah anda siapkan tersebut ke dalam cobek dan ulek hingga adonan mengembang.
- d. Tambahkan tepung tapioka kurang lebih 300 gram dan uleni hingga tepung tercampur rata dengan daging ikan tersebut.
- e. Uleni dengan tangan hingga adonan menjadi kenyal dan bisa dibentuk, kemudian bentuk dengan mencetaknya dengan cetakan atau masukkan ke dalam plastik atau daun pisang.
- f. Setelah itu, kukus adonan yang sudah anda cetak hingga matang, cara mengetahui apakah sudah matang atau tidak dengan cara menusukkan lidi ke dalam adonan yang anda kukus tersebut, kemudian jika adonan sudah tidak lengket, anda bisa segera mengangkatnya dari alat pengukus.
- g. Diamkan adonan tersebut hingga dingin dan mengeras, kemudian potonglah adonan tersebut tipis-tipis dengan menggunakan pisau atau anda bisa menggunakan alat pemotong adonan.
- h. Jemur kerupuk ikan mentah yang sudah anda iris tersebut hingga benar-benar kering, untuk menghemat waktu, anda bisa menggunakan mesin pengering adonan agar hasilnya lebih bagus dan lebih cepat.
- i. Jika sudah kering, anda bisa menggorengnya secara langsung kemudian di sajikan atau di kemas ke dalam plastik, atau anda bisa juga menyimpan nya dalam keadaan mentah dan bisa menggorengnya dikemudian hari.

Dampak dari kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan kerupuk ini, warga dapat membuat kerupuk ikan yang bagus, higienis, dan mempunyai daya jual. Hal ini sesuai dengan *Good Manufacturing Practices (GMP)* atau Cara Produksi Makanan yang Baik dan Benar (CPMB). Adapun tujuan utama dari penerapan GMP ini adalah supaya produk makanan yang dihasilkan

memiliki mutu yang baik dan sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). Peralatan dalam pengolahan produk juga harus memenuhi syarat yaitu tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan, dan dilengkapi petunjuk penggunaan agar aman saat digunakan (Ristyanadi & Darimiyya, 2012).



Gambar 3. Pelatihan dan Praktik Pembuatan Krupuk.

Pendampingan pembuatan kerupuk dilaksanakan hari Kamis, 8 Agustus 2019 di rumah Bu Sri Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Kegiatan ini merupakan kelanjutan dari kegiatan pelatihan dan praktik pembuat kerupuk. Dampak dari kegiatan pendampingan ini diharapkan warga tetap semangat dan konsisten dalam membuat kerupuk. Pendampingan dilakukan untuk mengetahui apakah pelatihan-pelatihan dan pemberian ketrampilan yang sudah dilakukan dapat memberikan kontribusi pada KUB Mina Melati untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra pada program pengabdian ini yaitu KUB Mina Melati.



Gambar 4. Pendampingan Pembuatan Kerupuk.

4. KESIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian ini telah banyak memberikan pengetahuan dan pengalaman bagi warga desa bendar khususnya untuk KUB Mina Melati untuk menuju desa sentra kerupuk ikan. Berdasarkan pada kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa (1) warga desa bendar perlu mendapatkan motivasi untuk menumbuhkan mental berwirausaha; (2) melalui kegiatan Pelatihan dan Praktik Pembuatan Kerupuk, warga mampu membuat kerupuk yang layak

jual; (3) terbentuknya sentra potensi masyarakat sebanyak 20 kelompok melalui KUB Kerupuk Ikan Mina Melati; (4) seluruh kegiatan pelatihan dan workshop berjalan lancar dan sukses tanpa ada kendala yang berarti. Saran yang diajukan adalah (1) ada pelatihan yang beragam guna mendukung pelatihan yang sudah dilaksanakan; (2) ada pendampingan dan evaluasi kegiatan setelah kegiatan pelatihan selesai; (3) dukungan dari pemangku kebijakan dan Pemerintahan sangat diperlukan untuk mewujudkan desa Bendar sebagai desa Sentra Kerupuk Ikan. Rencana tahapan berikutnya di tahun kedua adalah fokus pada Aspek Kualitas dan Packaging

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas PGRI Semarang yang telah memberikan dukungan pada pengabdian ini.
2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang yang telah memberikan rekomendasi pada pengabdian ini.
3. Dekan FPMIPATI Universitas PGRI Semarang yang telah memberikan izin kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
4. Kepala Desa dan warga Bendar yang bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini.
5. Semua pihak yang telah memberikan bantuan hingga laporan kemajuan ini dapat diselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Januriyanti. 2004. Analisis Persediaan Bahan Baku pada Perusahaan kerupuk Ikan di Desa Kenanga Kabupaten Indramayu. Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. Departemen Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Monografi Desa Bendar. 2018. Gambaran Umum Desa Bendar. Diakses pada 15 Januari 2019, dari <http://bendar-juwana.desa.id/gambaran-umum-desa/>
- Ristyanadi, B., dan Darimiyya H. 2012. *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura*. Jurnal AGROINTEK Vol. 6, No. 1.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Bumi Aksara. Jakarta. Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.