



PENINGKATAN NILAI EKONOMI UDANG REBON MENJADI TERASI BUBUK

INCREASING THE ECONOMIC VALUE OF REBON SHRIMP INTO POWDERED SHRIMP PASTE

Humairo Aziza^{1*}, Sri Ngapiyatun², Muhammad Ade Saputra³

¹²³ Program Studi Pengelolaan Perkebunan, Politeknik Pertanian Negeri Samarinda

^{1*} elo.pascaunmul@gmail.com, ² ngapiyatun.77@gmail.com,

³ muhammadadesaputra@gmail.com

Article History:

Received: November 30th, 2023

Revised: February 05th, 2024

Published: February 15th, 2024

Abstract: *Fishery products, such as shrimp, have a relatively short level of resistance so that they quickly experience damage or deterioration in quality. Therefore, it is necessary to carry out processing and preservation so that it can reach the hands of consumers in conditions suitable for consumption so that it can provide added value and increase the competitiveness of the product. Shrimp paste processing is one of the activities that can be done by women, especially housewives in order to increase income to meet family needs. This community service activity aims to improve knowledge and skills for housewives in Handil Terusan Village in processing shrimp into products that have added value and are able to package and market them. The method used is through mentoring with activities consisting of counseling and socialization on the processing and utilization of shrimp to obtain added value, shrimp paste making training, packaging and labeling training, and marketing training. With the holding of counseling and training on how to process and market shrimp paste, the community, especially housewives, can apply the knowledge gained from service activities so that there is a desire for entrepreneurship and provide additional income from the sale of shrimp paste.*

Keywords: *Shrimp, Shrimp Paste, Housewife, Entrepreneur*

Abstrak

Produk-produk perikanan, seperti udang memiliki tingkat ketahanan yang relatif singkat sehingga cepat mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan agar dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi layak konsumsi sehingga dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk tersebut. Pengolahan terasi udang menjadi salah satu kegiatan yang dapat dilakukan oleh kaum perempuan khususnya ibu rumah tangga dalam rangka untuk menambah penghasilan demi memenuhi kebutuhan keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu rumah tangga di Desa Handil Terusan dalam mengolah udang menjadi

produk yang memiliki nilai tambah serta mampu mengemas dan memasarkannya. Metode yang digunakan yaitu melalui pendampingan dengan kegiatan yang terdiri dari penyuluhan dan sosialisasi tentang pengolahan dan pemanfaatan udang untuk memperoleh nilai tambah, pelatihan pembuatan terasi udang, pelatihan pengemasan dan pelabelan, dan pelatihan pemasaran. Dengan diadakannya penyuluhan dan pelatihan tentang cara pengolahan dan pemasaran terasi udang ini, masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dapat menerapkan ilmu atau pengetahuan yang didapat dari kegiatan pengabdian sehingga muncul keinginan untuk berwirausaha dan memberikan penghasilan tambahan dari hasil penjualan terasi udang.

Kata Kunci: Udang, Terasi, Ibu Rumah Tangga, Wirausaha.

PENDAHULUAN

Desa Handil Terusan berada di Kecamatan Anggana Kabupaten Kutai Kartanegara, merupakan salah satu desa yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian dengan mengandalkan sektor perikanan. Menurut BPS (2021), ada sebanyak 400 rumah tangga perikanan di Desa Handil Terusan yang terdiri dari perikanan laut sebanyak 80 rumah tangga, perairan umum sebanyak 61 rumah tangga, budidaya tambak sebanyak 231 rumah tangga, dan budidaya kolam sebanyak 28 rumah tangga. Sektor perikanan memiliki peranan penting dalam mendukung pembangunan karena dengan semakin bertambahnya produksi perikanan maka taraf hidup masyarakat akan meningkat dan kebutuhan gizi mereka terpenuhi. Oleh karena itu, sektor perikanan perlu mendapatkan perhatian khusus agar mampu menyediakan sumber pangan yang dapat dijangkau oleh masyarakat luas.

Permasalahan utama yang muncul dalam masyarakat yang sebagian besar mengandalkan keberlangsungan hidupnya dari sektor perikanan adalah jumlah komoditas perikanan salah satunya berupa udang rebon yang melimpah akan tetapi nilai ekonomi yang dimiliki oleh komoditas tersebut sangat rendah. Selain itu tingkat ketahanan yang dimiliki relatif singkat sehingga mudah rusak dan membusuk sebelum produk ini sampai ke tangan konsumen.

Udang rebon merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup besar yang hidup di perairan Kalimantan. Produk perikanan ini dimanfaatkan sebagai pakan ikan dan memiliki nilai ekonomi yang rendah serta tingkat ketahanan yang relatif singkat sehingga cepat mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan agar dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi yang layak untuk dikonsumsi. Pengolahan yang tepat dapat memberikan nilai tambah pada hasil budidaya udang rebon sehingga dapat meningkatkan daya saing produk tersebut salah satunya dengan melakukan diversifikasi produk. Kandungan kalsium, fosfor dan zat besi dalam udang rebon cukup tinggi. 100 gram rebon kering mengandung kalsium sebesar 2.306 mg atau setara dengan kandungan kalsium 100 gram susu sapi (Persagi, 2009). Hal inilah yang menjadi keunggulan udang rebon yang apabila dimanfaatkan dengan baik, tentunya akan meningkatkan nilai ekonominya.

Terasi adalah produk awetan yang diolah dari ikan-ikan kecil atau udang rebon melalui beberapa proses yaitu pemeraman (fermentasi), penumbukan atau penggilingan dan penjemuran yang berlangsung selama kurang lebih 20 hari. Kelebihan dari terasi udang adalah memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi, aroma yang khas, rasa yang lebih gurih serta nilai jual yang lebih tinggi. Sebagai bahan pengawet, ditambahkan garam ke dalam campuran bahan utama pembuatan terasi karena mempunyai tekanan osmotik yang tinggi sehingga proses penyerapan air

dalam daging udang berlangsung bebas (Ma'ruf, dkk, 2013).

Mutu terasi dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu mutu bahan baku, cara pengolahan dan penanganan produk akhir, serta jenis mikroba yang tumbuh selama fermentasi (Astawan, 2002). Kualitas terasi udang rebon yang paling baik adalah terasi yang dibuat dengan kadar garam 10% (Rusmiyati, dkk., 2022). Terasi yang baik dan layak dikonsumsi adalah terasi yang tidak tercemar bakteri *Salmonella* dan *V. cholera*, sedangkan cemaran dari bakteri *E. coli* tidak melebihi 3 MPN/gr dan dari bakteri *Staphylococcus aureus* harus kurang dari 1×10^3 koloni/gr (BSN, 2009).

Menurut Firdaus, dkk (2021), kualitas terasi yang diproduksi juga dipengaruhi oleh ketidakseragaman ukuran bahan baku yang diakibatkan dari proses penghancuran atau penumbukan yang dilakukan secara manual. Hal ini mengakibatkan beberapa bagian permukaan produk mudah terpapar oksigen sehingga terasi yang dihasilkan cepat menimbulkan bau tengik. Oleh karena itu, sangat disarankan menggunakan alat penggiling rebon dan alat penepung agar terasi yang dihasilkan berkualitas tinggi

Terasi yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi dapat dilihat dari penilaian organoleptik meliputi kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Menurut Kadir, dkk (2020), terasi yang banyak disukai dicirikan sebagai berikut: 1) berwarna agak gelap; 2) memiliki bau khas yang tajam dan aroma menyengat; 3) semua rasa terasi dinilai enak, yakni: rasa sedang, kurang manis, rasa asin cukup dan gurih; dan 4) tekstur yang lembek, homogen dan agak kasar, semua disukai konsumen.

Usaha terasi udang rebon dapat dilakukan secara sederhana. Beberapa penelitian yang telah dilakukan mengenai kelayakan usaha terasi udang rebon menunjukkan bahwa usaha ini layak secara finansial. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Syahrin, dkk (2016) dengan judul Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan, menyimpulkan bahwa usaha ini layak untuk diusahakan dengan nilai Net BC Ratio 13 % sebesar 16,53% untuk pengumpul dan 50% untuk pengolah, serta nilai IRR menunjukkan 332% untuk pengumpul dan 1010% untuk pengolah.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Musthofa dan Ainiyah (2018) dengan judul Analisis Usaha Terasi Udang di Desa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan, yang menyatakan bahwa berdasarkan kriteria R/C ratio dimana nilai R/C ratio > 1 , yaitu sebesar 1,82, menunjukkan bahwa usaha terasi udang termasuk kategori menguntungkan dan layak dilanjutkan.

Peneliti lainnya yakni Nugraha, dkk (2022) yang mengangkat judul Analisis Kelayakan Usaha Terasi Udang Rebon di Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Setya Bakti Desa Sirnobojo Kecamatan Pacitan Kabupaten Pacitan, menyimpulkan bahwa usaha pengolahan terasi yang dilakukan oleh anggota Poklahsar Setya Bakti memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan di masa mendatang dan dinyatakan layak secara finansial.

Adapun tujuan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Handil Terusan dalam mengolah udang menjadi produk yang memiliki nilai tambah serta mampu mengemas dengan cara pengemasan yang higienis dan tahan lama dan memasarkannya.

Metode yang digunakan melalui pendampingan dengan kegiatan khusus berupa penyuluhan dan pelatihan yang terdiri dari empat kelompok utama yaitu: 1) Penyuluhan dan sosialisasi tentang pengolahan dan pemanfaatan udang untuk memperoleh nilai tambah; 2) Pelatihan pembuatan terasi udang; 3) Pelatihan pengemasan dan pelabelan, dan 4) Pelatihan pemasaran.

Dengan adanya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga di Desa Handil Terusan dapat memanfaatkan dan mengolah udang rebon menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi dan memasarkannya dengan teknik dan strategi yang tepat sehingga hal ini dapat meningkatkan sumber pendapatan keluarga.

Target yang ingin dicapai adalah menciptakan wirausaha baru di bidang pengolahan komoditas perikanan khususnya produksi terasi udang rebon serta dapat memberikan penghasilan tambahan bagi ibu-ibu rumah tangga dari hasil penjualan terasi udang yang dapat membantu dalam mencukupi kebutuhan sehari-hari.

METODE

A. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 September 2023 di Desa Handil Terusan Kecamatan Anggana Kabupaten Kutai Kartanegara.

Pengabdian ini dilaksanakan dengan tahapan kegiatan berupa: 1) Penyuluhan dan sosialisasi tentang pengolahan dan pemanfaatan udang untuk memperoleh nilai tambah; 2) Pelatihan pembuatan terasi udang; 3) Pelatihan pengemasan dan pelabelan; dan 4) Pelatihan pemasaran.

B. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan terdiri dari timbangan, blender, baskom, kompor, wajan, sutil, tampah, pisau, sendok nasi, karung, botol kemasan, kertas label, alat tulis kantor dan kamera. Bahan yang digunakan meliputi udang rebon, garam, asam jawa, minyak goreng dan air.

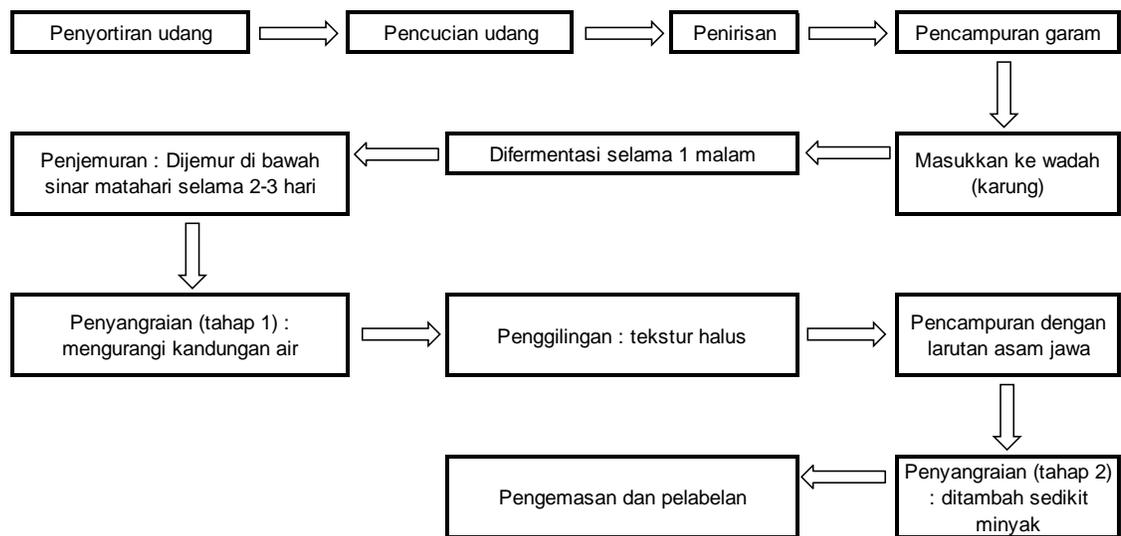
C. Prosedur Pelaksanaan Pengabdian

Prosedur pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Survei Lokasi
2. Pekerjaan dalam Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat
 - a. Penyuluhan dan Sosialisasi tentang Pengolahan dan Pemanfaatan Udang untuk Memperoleh Nilai Tambah
Dalam kegiatan ini, masyarakat Desa Handil Terusan khususnya ibu-ibu rumah tangga diberikan penyuluhan dan sosialisasi tentang pengolahan dan pemanfaatan udang rebon untuk memperoleh nilai tambah. Penyuluhan dilaksanakan di rumah salah satu warga yang dihadiri sebanyak 26 orang peserta.
 - b. Pelatihan Pembuatan Terasi Udang
Bahan baku dalam proses pembuatan terasi udang yakni berupa udang rebon sebanyak 6 kg, garam 1,2 kg dan 600 gr asam jawa. Menurut Sajriawati (2022), proses pembuatan terasi diawali dengan penyortiran udang rebon. Kemudian dilakukan pencucian udang hingga bersih dari kotoran seperti pasir maupun kotoran lainnya. Cuci hingga air bilasan tidak berwarna keruh lalu ditiriskan. Selanjutnya dilakukan pencampuran udang rebon dan garam dengan perbandingan 6 kg udang rebon dan 1,2 kg garam. Setelah dicampur, masukkan bahan ke dalam wadah yakni karung bersih kemudian diikat untuk dilakukan fermentasi selama 1 malam.
Tahap selanjutnya adalah melakukan penjemuran. Campuran udang rebon dan garam yang sudah difermentasi, diletakkan di tampah untuk dijemur di bawah sinar matahari selama 2-3

hari, tergantung teriknya sinar matahari. Udag yang sudah kering kemudian disangrai untuk memastikan tidak ada lagi kandungan air yang tersisa. Udag disangrai di atas kompor dengan menggunakan api kecil hingga mengeluarkan aroma dan berwarna agak kecoklatan. Setelah itu udang dihaluskan menggunakan blender sampai tekstur yang didapatkan benar-benar halus menjadi bubuk. Diamkan bubuk udang sampai dingin, kemudian masukkan ke dalam wadah dan dicampur dengan asam jawa yang sudah dilarutkan dengan air hangat. Aduk hingga merata. Komposisi asam jawa adalah sebanyak 10% dari berat udang kering yang diolah. Setelah campuran kedua bahan tersebut merata, lalu disangrai kembali di atas kompor dengan menggunakan api kecil. Selang 3-4 menit, tambahkan sedikit minyak sekitar 1-2 sendok makan atau secukupnya sampai didapatkan tekstur terasi yang diinginkan. Setelah aroma dari terasi keluar, matikan kompor. Pindahkan ke wadah dan dinginkan. Terasi siap dikemas dan diberi label.

Proses pembuatan terasi udang disajikan pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Bagan Alur Proses Pembuatan Terasi Udang

c. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan

Proses pengemasan terasi dilakukan dengan menggunakan wadah yang dapat menjaga kualitas terasi yang dihasilkan. Pengemasan juga dilakukan untuk menambah nilai jual akan produk tersebut. Menurut Sucipta, dkk (2017), untuk menarik minat pembeli, pengemasan sebaiknya dibuat dengan bentuk, ukuran dan desain yang kekinian. Dengan tampilan kemasan yang menarik, maka akan meningkatkan keinginan konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan (Apriyanti, 2017). Selain memperhatikan tampilannya, kemasan juga harus memberikan perlindungan agar produk tersebut dapat bertahan lama dan aman dalam proses pengiriman (Azhari, 2016).

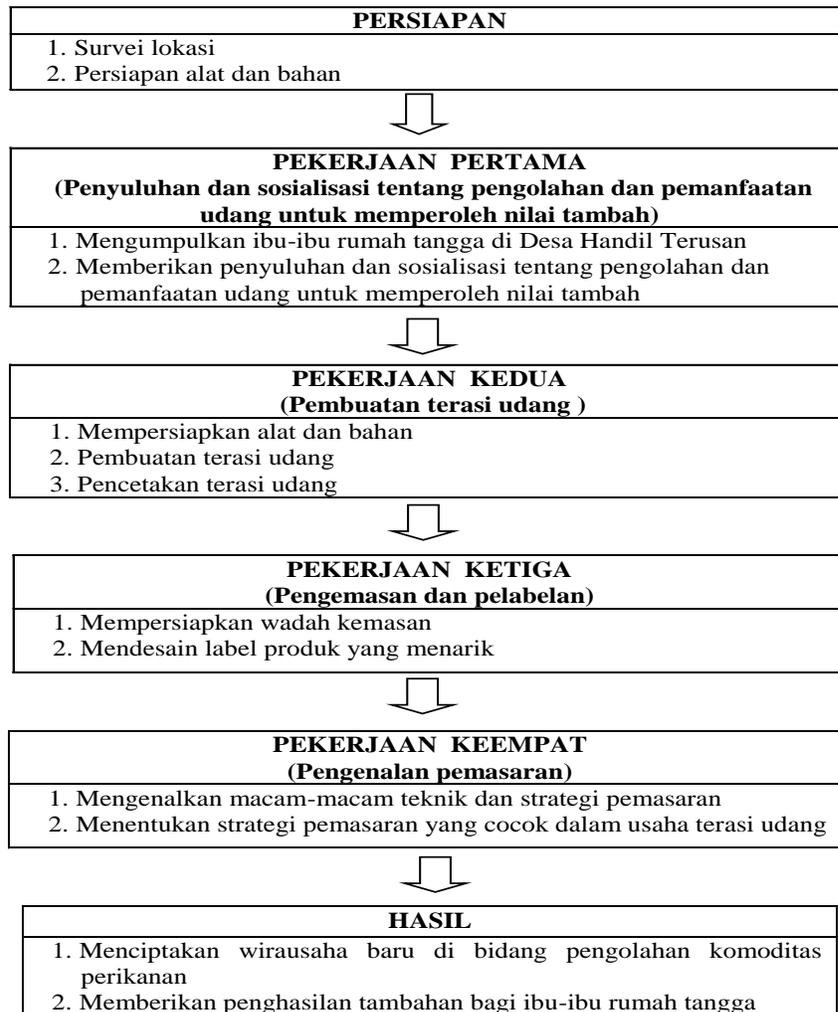
Pengemasan bubuk terasi pada kegiatan kali ini menggunakan wadah botol plastik kedap udara dan kemudian diberikan label sehingga menarik minat konsumen.

d. Pelatihan Pengenalan Pemasaran

Produk terasi udang merupakan produk hasil olahan udang rebon yang banyak digemari masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, aroma yang khas, dan rasa yang gurih. Oleh karena itu, pemasaran produk tersebut sudah selayaknya berkembang luas dengan melibatkan lembaga pemasaran yang terjamin sehingga produk ini dapat sampai ke tangan konsumen.

Terasi udang yang diolah oleh ibu-ibu rumah tangga di Desa Handil Terusan sebagai produsen dapat menggunakan perantara lembaga pemasaran yakni pedagang pengumpul dan pedagang pengecer dalam proses pendistribusiannya. Namun, saluran pemasaran dapat menjadi lebih singkat jika ibu-ibu rumah tangga dapat menyalurkan produk ini secara langsung kepada konsumen.

Beberapa strategi pemasaran yang dapat digunakan diantaranya dengan menitipkan produk ini ke toko-toko, penjualan secara *online* menggunakan media sosial, dan melakukan promosi dengan mengikuti kegiatan/ *event-event* tertentu.



Gambar 2. Bagan Alur Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Handil Terusan Kecamatan Anggana Kabupaten Kutai Kartanegara dihadiri oleh 26 peserta pelatihan yang berasal dari ibu-ibu rumah tangga dan pemuda kelompok tani dengan cara memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang cara pengolahan dan pemanfaatan udang rebon serta teknik pengemasan dan strategi pemasarannya. Dengan adanya penyuluhan dan pelatihan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat memanfaatkan dan mengolah udang rebon menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

Kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu implementasi dari Tridharma Perguruan Tinggi yang wajib dilakukan dalam rangka pengabdian dosen ke masyarakat untuk membantu memberikan informasi tentang perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ke masyarakat luas dengan harapan meningkatkan pola pikir, pengetahuan, dan keterampilan bagi masyarakat yang membutuhkan.

Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan, para peserta merasa terbantu dengan adanya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, karena dengan diadakannya penyuluhan dan pelatihan tentang cara pengolahan dan pemasaran terasi udang, masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dapat menerapkan ilmu atau pengetahuan yang didapat dari kegiatan pengabdian sehingga muncul keinginan untuk berwirausaha baru dan memberikan penghasilan tambahan dari hasil penjualan terasi udang ini. Mereka mengharapkan keberlanjutan dari kegiatan ini yaitu dengan melakukan pendampingan dan pembimbingan untuk menghasilkan produk terasi udang bubuk yang berkualitas dan bisa dipasarkan ke masyarakat luas.

Adapun dokumentasi kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Peserta Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat



Gambar 4. Penjelasan tentang Pengolahan dan Pemanfaatan Udang Rebon



Gambar 5. Praktek Pengolahan Terasi Udang



Gambar 6. Penjelasan Teknik Pengemasan dan Pemasaran Produk

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat telah terlaksana sesuai dengan rencana dan target yang diharapkan. Para peserta memberikan respon positif dan merasakan manfaat dari pelaksanaan kegiatan ini. Mereka memperoleh pengetahuan dan gambaran tentang cara memanfaatkan dan mengolah udang rebon menjadi suatu produk dengan nilai ekonomi tinggi yang mudah dalam pengolahannya sehingga menimbulkan ide untuk berwirausaha dengan produk terasi udang bubuk ini. Selain itu, mereka juga telah mengetahui teknik mengemas produk secara menarik dan higienis serta mengetahui pilihan strategi yang tepat dalam memasarkan produk ini.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik Pertanian Negeri Samarinda yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

Apriyanti, M. E. "Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan". *Jurnal Sosio e-kons* 10, no. 1 (2017): 20-27. <http://dx.doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>

Astawan, M. "Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan". Solo: Tiga Serangkai. 2002.

Azhari, A. "Model Penelitian Desain Komunikasi Visual". Bekasi: PT. Cakra Press. 2016.

- BPS. “Kecamatan Anggana dalam Angka 2021”. Kutai Kartanegara: Badan Pusat Statistik Kutai Kartanegara. 2021.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). “Terasi Udang- Bagian 1: Spesifikasi (SNI) No 2716.1-2009”. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2009.
- Firdaus, M., Intyas, C. A dan Yahya. “Peningkatan Kapasitas Produksi Terasi Rebon di Desa Ketapang Kotamadya Probolinggo”. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 6 no. 3 (2021). e-ISSN: 2654-4835, p-ISSN: 2502-6828.
- Kadir, M. R. S., Asnani dan Suwarjoyowirayatno. “Mutu Terasi Udang Rebon (*Acetes Indicus*) yang Diperdagangkan di Beberapa Pasar Kota Kendari”. *Jurnal Fish Protech* 3 no. 2 (2020). E-ISSN: 2621-1475. <http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v3i2.16127>
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E. dan Sulistianto, E. “Penerapan Produksi Bersih pada Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang”. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis* 18 no. 2 (2013). <https://doi.org/10.30872/jipt.v1i1.423>
- Musthofa, Z. dan Ainiyah, R. “Analisis Usaha Terasi Udang di Desa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan”. *Jurnal Teknologi Pangan* 9 no. 2 (2018) : 123-131. e-ISSN: 2597-436X
- Nugraha, J. P., Mareta, Z., Suseno, D. A. N dan Waluyo, B. P. “Analisis Kelayakan Usaha Terasi Udang Rebon di Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Setya Bakti Desa Sirnobojo Kecamatan Pacitan Kabupaten Pacitan”. *Chanos* 20 no. 2 (2022). p-ISSN: 1693-6299, e-ISSN: 2808-1145. <http://ejournal-baltbang.kkp.go.id/index.php/chanos2>. DOI: 10.15578/chanos.v20i2.11747
- Persagi. “Tabel Komposisi Pangan Indonesia”. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. 2009.
- Rusmiyati, A., Susanti, R., Iswari, R. S dan Kusumawardani, N. “Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Terasi Rebon”. *Life Science* 11 no. 1 (2022). p-ISSN: 2252-6277, e-ISSN: 2528-5009.
- Sajriawati. “Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke”. *Nekton* 2 no. 1 (2022): 35-42. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313>
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. “Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien”. Denpasar: Udayana University Press. 2017.
- Syahrin, A., Mahyudin I. dan Mahreda, E. S. “Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan”. *Jurnal EnviroScienteeae* 12 no. 3 (2016): 149-159. <http://dx.doi.org/10.20527/es.v12i3.2441>