

# PELATIHAN PRODUKSI “MULOHTEUPEH” PADA KELOMPOK USAHA KATERING PENAJOH ACEH DI DESA GLUMPANG BUNGKOK

*"Mulohteupeh" production training in the Penajoh Aceh catering  
business group in Glumpang Bungkok village*

**Mujiburrahman**

Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia  
[mujiburrahman@unimal.ac.id](mailto:mujiburrahman@unimal.ac.id)

**Ade Ikhsan Kamil**

Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia  
[ade.ikhsan.kamil@unimal.ac.id](mailto:ade.ikhsan.kamil@unimal.ac.id)

**Rifqi Akmal**

Universitas Syiah Kuala, Aceh, Indonesia  
[rifqiakmal@usk.ac.id](mailto:rifqiakmal@usk.ac.id)

## **Abstract**

*This Article is carried out in the Gampong Glumpang Bungkok, Glumpang Baro District, Pidie Regency, Aceh. The location was chosen based on its uniqueness, including the special local knowledge, the level of fisheries resource production, and the significant impact of empowerment on the existence of the Peunajoh Aceh women's business group in Gampong Glumpang Bungkok. In order to improve the welfare of the members of the Peunajoh Aceh catering business group, the group should have a flagship product to compete in the culinary market. In reality, the group has not yet determined this flagship product, even though they have unique local knowledge about fish processing based on geographic indications. Therefore, a special treatment is needed in the form of revitalizing knowledge in the production of 'Muloheupeh' or boneless milkfish.*

**Keywords**— catering business group, mulohteupeh, production training

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Glumpang Bungkok, Kecamatan Glumpang Baro, merupakan salah satu wilayah pesisir yang dimiliki oleh Kabupaten Pidie. Desa ini memiliki sumber daya perikanan laut yang melimpah, baik dari produksi perikanan tangkap, maupun perikanan budidaya. Berdasarkan [https://pidiekab.go.id/pages/45/kelautan-dan-perikanan-tahun-\(2021\)](https://pidiekab.go.id/pages/45/kelautan-dan-perikanan-tahun-(2021)), Pidie mampu menghasilkan perikanan tangkap hingga 20.046.67 Ton, sementara di sektor budidaya mencapai angka

5.295.70 Ton. Desa Glumpang Bungkok merupakan desa yang terkoneksi dengan pesisir yang memiliki lahan tambak yang cukup luas, sehingga desa ini menjadi desa yang memiliki akses untuk mendapatkan ikan bandeng (*chanos chanos*) yang merupakan komoditas andalan di Kabupaten Pidie. Potensi bandeng ini merupakan potensi desa yang memiliki peluang pemanfaatan melalui proses transmisi budaya maritim oleh masyarakat untuk berwirausaha sebagai upaya meningkatkan perekonomian keluarga dan penciptaan lapangan kerja untuk skala desa (Mujiburrahman, et al. 2021).

Berangkat dari potensi perikanan tersebut, di Desa Glumpang Bungkok terdapat kelompok perempuan yang menyediakan jasa katering. Karena mudah mendapatkan sumber ikan, maka kelompok perempuan yang terdiri dari 8 orang ibu rumah tangga berinisiasi mendirikan usaha penyedia jasa masak masakan khas Aceh dengan nama kelompok usaha "Katering Penajoh Aceh." Namun, selama ini kelompok usaha Katering Penajoh Aceh menjalankan usaha dengan konsep yang umum. Meskipun menamakan dirinya menyediakan masakan khas Aceh, kenyataannya usaha ini tidak memiliki makanan khas yang menjadi produk unggulan usaha jasa masak untuk mendorong daya jual yang lebih tinggi. Kelompok usaha ini hanya melayani pesanan pembeli berdasarkan menu pada umumnya. Seharusnya, kelompok ini harus mampu menawarkan produk unggulan yang harus dimiliki oleh kelompok usaha penyedia jasa masak atau pesanan paket makanan siap saji. Padahal desa ini adalah desa penghasil ikan bandeng, semestinya ikan bandeng ini harus digarap dengan berbagai inovasi untuk menjadi produk unggulan kelompok usaha penajoh Aceh. Potensi ikan bandeng tersebut belum termanfaatkan secara optimal. Ikan bandeng hanya dimasak dengan masakan yang umum, seperti digoreng, dipanggang dan ditumis Aceh. Semestinya, potensi ikan bandeng ini harus menjadi komoditas yang menjual dan memiliki daya tarik terhadap usaha Katering Penajoh Aceh. Mengingat bahan bakunya melimpah, kalau perlu inovasi olahan bandeng harus menjadi produk unggulan dengan daya tarik masyarakat luar supaya datang ke desa untuk membeli. Suyatno (2010) mengatakan Inovasi sendiri dapat dimaknai adalah, memperkenalkan hal yang baru, barang baru, pelayanan baru, dan cara-cara baru yang lebih bermanfaat. Suyatno (2010), menambahkan bahwa inovasi yang berasal dari kata *innovate* juga mempunyai arti membuat perubahan, atau memperkenalkan sesuatu yang baru. Inovasi kadang pula diartikan sebagai penemuan, namun berbeda maknanya dengan penemuan dalam arti *discovery* atau *invention* (invensi). Kelompok usaha katering tersebut tidak memiliki daya untuk mendorong perubahan guna mendorong kebaruan produk di tempat usahanya. Oleh karenanya kelompok usaha katering ini mendapatkan masalah dan tantangan dalam hal inovasi untuk menciptakan produk baru supaya menjadi komoditas andalan dan unik di katering tersebut. Inovasi yang diperlukan adalah inovasi mengolah bandeng yang melimpah di daerah katering berdomisili.

Tidak memiliki inovasi dalam mengolah ikan bandeng untuk menjadi komoditas khas dan unggul dari usaha katering merupakan salah satu masalah yang dihadapi oleh kelompok usaha tersebut. Padahal ikan bandeng bisa didapatkan dengan mudah di desa ini, karena desa ini tergolong desa pesisir yang dekat dengan laut dan memiliki tambak yang luas tempat penghasil bandeng. Seharusnya, jika ikan bandeng ini bisa diinovasikan sebagai makanan khas, tentu akan memberikan nilai tambah secara ekonomi terhadap ikan bandeng yang pasti berimplikasi pada peningkatan ekonomi kelompok usaha. Dibandingkan ikan bandeng yang hanya diolah menjadi ikan olahan bandeng goreng, panggang atau tumis Aceh. Ini merupakan olahan ikan bandeng yang

umum ditemukan di Aceh, tidak ada nilai khas dan unik. Termasuk cita rasa, olahan yang demikian merupakan cita rasa yang umum. Semestinya Aceh yang kaya akan rempah-rempah, ikan bandeng tersebut bisa diolah menjadi panganan yang khas, unik dan memiliki cita rasa yang khas pula. Harusnya potensi ikan bandeng yang diolah dengan identitas Aceh yang kaya akan rempah-rempah, bisa menjadi komoditas unggulan dan dicari oleh penikmat *seafood*. Semestinya pengetahuan lokal setempat bisa digali untuk menjadi pengayaan pengetahuan dalam mengolah bandeng tersebut menjadi makanan yang khas dan unik, baik secara cita rasa maupun tampilan tekstur ikan. Sementara di Pidie, khususnya di pesisir Kembang Tanjung dan Trueng Campli, ada dikenal "*mulohteupeh*". *Muloh teupeh* merupakan pengetahuan lokal yang diwarisi oleh nenek moyang penduduk pesisir daerah tersebut dalam mengolah ikan bandeng supaya tidak berduri dengan cita rasa yang kental rempah. Melalui pengabdian ini pengetahuan lokal tersebut digali kembali kemudian akan diaktualisasikan kembali melalui pelatihan di kelompok usaha katering Penajoh Aceh.

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan untuk membangun kemitraan dengan masyarakat sebagai bentuk hilirisasi pengetahuan pemberdayaan dari kampus terhadap masyarakat. Kemudian untuk membantu mengatasi masalah dalam mengembangkan perekonomian masyarakat dengan menggali potensi sekitar tempat masyarakat berdomisili.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan bulan Juli tahun 2023 sampai dengan bulan November 2023. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Glumpang Bungkok, Kecamatan Glumpang Baro, Kabupaten Pidie, Aceh. Sasaran kegiatan adalah kelompok perempuan yang tergabung dalam kelompok usaha katering Penajoh Aceh.

Untuk mewujudkan produksi unggulan makanan khas, unik dan cita rasa rempah yang tinggi, yaitu *mulohteupeh* diperlukan metode. Metode sangat diperlukan untuk mendorong terwujudnya produk ikan muloh teupeh sebagai produk andalan dan khas bagi kelompok usaha Katering Penajoh Aceh. Pertama tentu mengembalikan nilai pengetahuan lokal yang berkembang di masyarakat pesisir Aceh Pidie. Mengembalikan nilai lokal dengan memanfaatkan memori kolektif yang ada pada orang tua yang masih mewarisi pengetahuan pembuatan muloh teupeh. Penggalan memori kolektif dilakukan dengan menggali pengetahuan lokal dari orang tua pendahulu yang masih mewarisi pengetahuan pesisir, dengan melibatkan dan menghadirkan langsung orang yang memahami pengetahuan tersebut:

1. Observasi dan identifikasi terhadap siapa yang mewarisi pengetahuan pembuatan muloh teupeh
2. Melakukan FGD dengan orang tua yang mewarisi pengetahuan pembuatan muloh teupeh
3. Menyusun tahapan operasional pembuatan muloh teupeh berdasarkan informasi dari FGD
4. Adanya simpulan teori bagaimana teknik pembuatan Muloh teupeh.

Kedua melakukan peningkatan ketrampilan dengan penguatan melalui penggalan hauristik partisipatif. Artinya pengembalian memori kolektif langsung dan diaktualisasikan pada komunitas, yaitu kelompok usaha. Tindakan ini sebagai bentuk *learning by doing*. Metode ini juga menggunakan pendekatan *cross-sectional* budaya dan *ethnometodology*. Kemudian untuk memperkuat revitalisasi

memori kolektif mengenai pengetahuan pembuatan *mulohteupéh* juga menggunakan pendekatan oral history. Proses ini dilakukan secara berulang untuk merevitalisasi pengetahuan lokal dalam pembuatan muloh teupeh. Peningkatan ketrampilan dilakukan melalui praktek pembuatan muloh teupeh yang berdasarkan hasil FGD yang berulang, dengan melakukan aktualisasi pembuatan *mulohteupéh* yang mengacu pada teori bagaimana teknik pembuatan Muloh teupeh dengan menghadirkan narasumber FGD sebagai Meastro pembuatan muloh teupeh. FGD berhubungan erat dengan alasan atau justifikasi utama penggunaan FGD itu sendiri sebagai metode pengumpulan data dari suatu penelitian (Afiyanti, 2008). Metode ini mengandalkan perolehan data atau informasi dari suatu interaksi informan atau responden berdasarkan hasil diskusi dalam suatu kelompok yang berfokus untuk melakukan bahasan dalam menyelesaikan permasalahan tertentu Afiyanti, 2008). Menurut Kitzinger dan Barbour (1999) adalah melakukan eksplorasi suatu isu/fenomena khusus dari diskusi suatu kelompok individu yang berfokus pada aktivitas bersama diantara para individu yang terlibat didalamnya untuk menghasilkan suatu kesepakatan bersama.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Penggalian Pengetahuan Pembuatan Muloh Teupeh melalui FGD

##### 1.1 Melakukan FGD dengan pewaris pengetahuan muloh teupeh

Sebelum melakukan FGD, penguatan literatur juga dilakukan. Namun literature yang menyangkut dengan muloh teupeh sangat terbatas, nyaris tidak ada. Oleh karenanya pendekatan penggalian langsung melalui FGD kepada ibu-ibu atau nenek-nenek di pesisir Trug Campi cukup efektif dilakukan sebagai sebuah strategi untuk menggali pengetahuan tersebut.

Karena terbatasnya literature terkait pengetahuan pembuatan muloh teupeh, maka sebelum melakukan FGD sebagai kegiatan inti untuk penggalian pengetahuan pembuatan muloh teupeh, dilakukan tahapan lain untuk mendukung FGD yang berkualitas. Tahapan pertama observasi Partisipasi Observasi partisipasi atau keterlibatan langsung (participant observation) adalah upaya mendapatkan data dengan mengamati gejala sosial di masyarakat setempat. Melalui tahapan ini, peneliti atau pelaksana pengabdian bisa mendeteksi siapa siapa yang mewarisi pengetahuan pembuatan muloh teupeh. Setelah observasi partisipasi, wawancara mendalam juga digunakan sebagai salah satu teknik menggali pengetahuan perorangan. Pengetahuan perorangan ini untuk digiring ke dalam forum FGD, sehingga dalam FGD bisa dilakukan dengan baik yang bermodalkan pengetahuan dasar dari observasi dan wawancara. Karena wawancara bisa mengungkap hal-hal yang tidak terlihat dalam pengamatan atau hal-hal yang masih memerlukan penjelasan lanjutan.

Data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara mendalam akan dipertajam lagi melalui grup diskusi terpimpin (Focus Group Discussion). Jika dalam observasi dan wawancara mendalam data diperoleh secara personal dan individual, maka dalam FGD informasi-informasi yang diperoleh menjadi data kolektif. di samping itu, akan ada hal-hal yang belum terungkap di saat wawancara yang masih berkemungkinan didapat saat FGD. Forum FGD juga akan menjadi tempat validasi data yang didapat saat wawancara karena data-data krusial dan sensitif yang diperoleh sebelumnya akan dilemparkan kembali ke forum FGD.



**Gambar 1.** Kegiatan wawancara dan FGD

### 1.2 Merumuskan konsep pembuatan muloh teupeh yang diperoleh dari FGD menjadi sebuah tahapan yang berurut

Dari data observasi, wawancara dan FGD, dapat dirumuskan tahapan pembuatan muloh teupeh sebagai berikut: Pertama penentuan ikan bandeng, atau ikan muloh dalam bahasa Aceh. Hal yang mendasar dan penting adalah memilih ikan bandeng dengan kulit tinggi, harus besar dan berisi. Tujuannya supaya mudah di *peh* (pukul), karena jika bukan bandeng kualitas bagus akan mempengaruhi hasil setelah di *peh*, seperti bandeng kecil akan mempengaruhi ke tekstur ikan ketika sudah di *peh* dan dikeluarkan semua duri ikan dan tetap menjaga bentuk asli ikan supaya tidak rusak. Karena jika ikan rusak tidak lagi utuh, akan menghilangkan nilai unik dari ikan muloh tepeh. Justru keunikan pertama muloh teupeh adalah ikan bandeng masih utuh seperti biasa, namun tulang belulang sudah dikeluarkan dari badan ikan. Tentu keunikan selanjutnya dari cita rasa, muloh teupeh memiliki nuansa rempah-rempah yang sangat tinggi, sehingga ini juga menjadi nilai khas. Melalui teknik *oral history* juga dilakukan pendalaman terkait ramuan rempah yang digunakan untuk menciptakan cita rasa yang tinggi pada ikan muloh teupeh.

Tahap kedua, setelah penentuan ikan bandeng yang kulit tinggi, maka tahap kedua adalah membersihkan ikan bandeng. Ikan bandeng dibersihkan dari sisik, isi perut, dan insang, sama seperti membersihkan ikan lainnya. Tahapan dua ini merupakan tahapan yang cukup sederhana, hampir semua orang bisa melakukan. Karena hanya membersihkan dan mensucikan ikan.

Tahap ketiga, adalah tahap *peh*, tahap ikan bandeng di pukul-pukul. Ini merupakan tahapan yang harus memiliki skill yang baik. Karena tahapan ini merupakan tahapan daging bandeng di keluarkan dan dipisahkan tulang tanpa merusak kulit luar ikan bandeng. Dipukul-pukul (*peh*) menggunakan bagian pisau yang tumpul atau besi khusus. Selanjutnya ditumbuk-tumbuk dengan gagang pisau agar lebih merata. Seketika, bandeng yang tadinya keras menjadi lembek karena tulang-tulangnya sudah remuk. Namun ada juga menggunakan besi khusus untuk *peh* memukul atau *peh* ikan bandeng. Setelah ikan sudah remuk, daging dan tulang dikeluarkan pelan-pelan. Usus, hati, dan kumpulan darah yang menggumpal itu dibuang, sementara daging ikan dan tulang-tulangnya disatukan dalam wajan atau belanga.

Tahap keempat adalah meramu bumbu yang kaya akan rempah-rempah. Mulai bawang merah, jahe, bawang putih, halia, lada, lawang, jira dan bahan lainnya menjadi bahan bumbu yang sudah di haluskan. Daging dan tulang-belulang ikan yang sudah hancur dipukul tadi dicampur dengan bumbu rempah tersebut. Daging bandeng di masak dengan bubu tadi hingga setengah matang.

Kemudian daging ikan yang dimasak dengan bumbu rempah didinginkan. Setelah dingin, semua tulang yang tadi ikut dipanaskan bersama daging, kini dibuang menggunakan garpu dan pingset. Proses memisahkan tulang-belulang dari daging ini butuh waktu lama. Biasanya ada sekelompok orang duduk melingkar mengelilingi tempayan yang berisi daging bandeng matang, dan mulailah mereka memisahkan tulang dari daging ikan.

Tahap kelima, daging ikan yang sudah di bersihkan dari tulang dimasukkan kembali kedalam kulit ikan bandeng. Dimana kemudian ikan bandeng akan terlihat utuh kembali. Setelah daging diamsukkan kembali kedalam kulit bandeng. Ikan dibungkus dengan daun pisang lalu dipanggang dengan perapian yang terukur.

## 2. Aktualisasi pembuatan meuloh teupeh berdasarkan teori pembuatan dari FGD dengan menghadirkan Meastro

### 2.1 Pengadaan peralatan dan bahan baku utama pembautan muloh teupeh

Dalam pelaksanaan pembautan muloh teupeh, tentu disamping harus memiliki pengetahuan teknik pembuatan muloh teupeh, juga harus didukung oleh peralatan dan bahan baku. Oleh karenanya, dalam kegiatan pelatihan pembautan muloh teupeh ini salah satu agenda peting adalah mengadakan bahan baku dan alat dukung pembuatan muloh tepeu. Bahan baku utama tentu adalah ikan bandeng kualitas super. Kemudian semua bumbu rempah, mulai dari garam hingga ke cengkeh dan lawang. Kemudian peralatan lain, mulai dari pisau hingga ke peralatan pemanggangan.



Gambar 2. Bumbu rempah



Gambar 3. Peralatan Pendukung Produksi

## 2.2 Mempraktekkan pembuatan muloh teupeh

### 2.2.1 Memilih Ikan bandeng

Tahap pertama adalah memilih ikan bandeng yang kulitnya bagus, supaya dapat menghasilkan ungkot muloh teupeh yang bagus. Tahapan ini dilakukan oleh sebagian tim yang bertugas untuk membeli ikan bersama tim pelaksana pelatihan. Karena memilih ikan dengan kriteria yang sudah ditentukan mudah dilakukan, maka tidak perlu dilakukan pendampingan pelatihan. Setelah ikan dibeli, ikan di fiber dengan es yang sudah ditakar untuk menjaga ikan tetap segar.



**Gambar 4.** Pemilihan Ikan Bandeng

### 2.2.2 Membersihkan ikan bandeng

Membersihkan ikan merupakan tahap yang bisa dikatakan tahap ringan. Dimana tahapan ini juga bisa dilakukan tanpa pendampingan secara khusus. Karena dengan petunjuk arahan dari tim pelatihan ikan sudah bisa dibersihkan. Hal penting yang harus diperhatikan hanya ikan harus bersih dan suci, kemudian tidak boleh dipotong-potong. Harus tetap panjang utuh sebagaimana kalanya.



**Gambar 5.** Ikan bandeng dibersihkan

### 2.2.3 Melakukan peh ikan untuk mengeluarkan daging dan tulang

Tahapan ini baru masuk tahapan bimbingan teknis secara rinci untuk peningkatan skill bagi kelompok. Ini merupakan tahapan yang penting secara skill dalam pembuatan muloh teupeh. Ini merupakan skill khusus yang betul-betul harus dilatih oleh tim pelatihan terhadap kelompok usaha penajoh Aceh. Tahapan memukul ikan, hingga mengeluarkan daging dan tulang dilakukan secara berulang dengan teknis pelatihan dan pendampingan terhadap peserta kelompok secara perorangan. Peserta pelatihan diberi kesempatan untuk memperhatikan secara seksama yang dipraktikkan oleh maestro. Kemudian

peserta diberi kesempatan mempraktekkan, dimana setiap peserta diberi satu ikan bandeng dan alat pemukul untuk mendukung praktek pemukulan ikan bandeng. Dalam praktek dilakukan bimbingan secara komprehensif.



**Gambar 6.** Praktek Pemukulan Ikan Bandeng

#### *2.2.4 Meramu bumbu rempah, memasak daging bandeng dan memisahkan tulang bandeng*

Meramu dan perlakuan daging ikan bandeng merupakan bagian dari tahapan pelatihan inti dalam pembuatan muloh teuepeh. Tahapan ini langsung dipraktekkan sebagai bimbingan teknis kepada peserta pelatihan. Mulai dari menentukan bahan rempah yang digunakan, menimbang ukuran bumbu yang disesuaikan dengan jumlah bandeng yang di masak. Selanjutnya praktek pengilingan dan memasak setengah matang daging bandeng. Setelah daging dimasak setengah matang, tulang ikan dipisahkan secara perlahan. Semua tahapan ini dilatih dan didampingi secara detail untuk perorangan anggota kelompok.



**Gambar 7.** Proses pemindahan tulang dan Daging bandeng dimasak dengan bahan rempah

#### *2.2.5 Memasukkan daging kekulit bandeng dan mamanggang bandeng*

Tahapan terakhir dalam pembuatan muloh teuepeh adalah memasukkan daging setengah matang ke dalam kulit bandeng kembali secara utuh, kemudian dibungkus daun pisang dan dipanggang dengan alat pemanggang. Ini merupakan skil terakhir yang dilatih kepada peserta pelatihan. Tahapan ini harus dilakukan secara hati-hati dan perlahan supaya bandeng tidak rusak sama sekali. Penguatan skil ini dilatih secara perorangan dengan dibimbing secara langsung dalam bentuk praktek. Maka skil para peserta sebagai sebuah ketrampilan dalam mengisi daging kembali ke dalam kulit bandeng dapat dilakukan sebagai sebuah

skil baru di kelompok usaha untuk mendorong lahirnya menu baru di catering penajoh Aceh.



**Gambar 8.** Proses daging Bandeng dimasukkan kembali ke kulit Bandeng

### 2.3 Hasil inovasi bandeng yang menjadi muloh teupeh.

Muloh teupeh merupakan menu andalan dan khas sebagai menu baru di kelompok usaha catering penajoh Aceh. Muloh teupeh merupakan menu yang dikembangkan dari pengetahuan lokal yang merupakan warisan budaya maritim masyarakat trug campli dalam mengolah bandeng. Diharapkan muloh teupeh menjadi menu andalan dan menu unggulan di kelomppk usaha ini, sehingga menjadi daya tarik tersendiri untuk pelanggan dalam meningkatkan penjualan catering Penajoh Aceh.



**Gambar 9.** Hasil inovasi bandeng menejadi muloh teupeh

#### 4. KESIMPULAN

Pelatihan dan pendampingan pembuatan *mulohteupéh* telah berhasil menggali nilai lokal yang ada di daerah setempat untuk direvitalisasi kembali. Revitalisasi dilakukan melalui observasi dan wawancara mendalam terhadap *maestro* yang mewarisi pengetahuan *mulohteupéh*. Kemudian direkonstruksi dalam kelompok diskusi FGD untuk bisa menarik benang merah bagaimana pembuatan *mulohteupéh* sebagai teori. Melalui teori tersebut di transfer pengetahuan pembuatan muloh tuepeh dan diaktualisasikan di kelompok sebagai praktek langsung pembuatan *mulohteupéh*. Keberhasilan revitalisasi nilai lokal ini telah mampu mendorong Kelompok Penajoh Aceh memiliki produk unggulan. Sebelumnya kelompok usaha perempuan ini tidak memiliki produk unggulan. *Mulohteupéh* selain menjadi produk unggulan juga telah menjadi identitas usaha. Revitalisasi ini telah mendorong pertumbuhan ekonomi kelompok bergerak tumbuh lebih baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Yati. (2008). Focus group discussion (diskusi kelompok terfokus) sebagai metode pengumpulan data penelitian kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 12(1), 58-62.
- Kitzinger, Jenny., & Barbour, Rosaline. (Eds.). (1999). *Developing focus group research: politics, theory and practice*. Sage.
- Mujiburrahman, et. al. 2021. Panglima Laot: Maritime Cultural Heritage and Sustainability of The Coastal Environment in Aceh. Internasional Proceeding. E3S web of Conference No. 2. DOI: [10.1051/e3sconf/202131701096](https://doi.org/10.1051/e3sconf/202131701096)
- Pemerintah Kabupaten Pidie. (2021). *Kabupaten Pidie*. Akses tanggal 05 Oktober 2023. <https://pidiekab.go.id/pages/45/kelautan-dan-perikanan>
- Suyatno, Suyatno. (2010). Inovasi, Market Orientation Dan Advertising Internal Audience Serta Pengaruhnya Terhadap Pengambilan Keputusan. *Jurnal Stie Semarang (Edisi Elektronik)*, 2(1), 46-53.