

## Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan di Desa Pulau Sarak Dengan Pembuatan Nugget Ikan Patin

Alfi Chaniago<sup>1</sup>, Delpa Anda Restu<sup>1</sup>, Metty Aliya Setiyani<sup>1</sup>, Muhammad Firdaus<sup>1</sup>, Rian Hidayat<sup>1</sup>, Depi Nopika<sup>2</sup>, Fitriyasaki<sup>2</sup>, Nur Aida Ningsih<sup>2</sup>, Khairani Putri<sup>3</sup>, Rizki Auliya<sup>3</sup>, Indra Suharman<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau

<sup>2</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau

<sup>3</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

e-mail: indra70s@yahoo.com

### Abstract

*Based on data from the Sarak Island RPJMDes for 2018-2023, the potential of natural resources in Sarak Island Village varies greatly. One of the natural potentials that have not been utilized optimally is the fishery potential of fish ponds. The potential of these natural resources in fact still has problems, namely that the potential has not been fully utilized. The method of utilizing fishery products carried out in the implementation of real work lectures (KUKERTA) for the community to PKK mothers was carried out in the form of socialization and cooking demonstrations in the form of making catfish nuggets in two stages, namely: socialization and cooking demonstrations. The purpose of this socialization and training is to increase the knowledge and skills of PKK women in utilizing the potential of fisheries in Pulau Sarak Village which has the potential to increase competitiveness in the economic field. The results achieved in the activity in the form of cooking demonstration training were declared successful and showed a positive trend as seen from the enthusiasm of the audience and led to new innovations in the utilization of fishery resources in Pulau Sarak Village.*

**Keywords:** *Nuggets, catfish, fishery products.*

### Abstrak

*Berdasarkan data dari RPJMDes Pulau Sarak tahun 2018-2023, potensi sumber daya alam yang ada di Desa Pulau Sarak sangat bervariasi. Potensi alam yang belum dimanfaatkan secara maksimal tersebut salah satunya adalah potensi perikanan dari tambak ikan. Potensi sumber daya alam tersebut nyatanya masih memiliki masalah, yakni potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Metode pemanfaatan hasil perikanan yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan kuliah kerja nyata (KUKERTA) terhadap masyarakat kepada ibu-ibu PKK dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi dan demo masak berupa pembuatan nugget ikan patin dalam dua tahap yaitu: sosialisasi dan demo masak. Tujuan sosialisasi dan pelatihan ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan potensi perikanan di Desa Pulau Sarak yang berpotensi untuk menambah daya saing di bidang ekonomi. Hasil yang dicapai dalam kegiatan berupa pelatihan demo masak dinyatakan berhasil dan menunjukkan tren positif terlihat dari antusiasme audiens serta memunculkan inovasi baru dalam pemanfaatan sumber daya hasil perikanan di Desa Pulau Sarak.*

**Kata Kunci:** *Nugget, ikan patin, hasil perikanan.*

### PENDAHULUAN

Desa Pulau Sarak merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Secara geografis, Desa Pulau Sarak

terletak pada koordinat 0o19'36" LU – 0o20'47" LU sampai dengan 101o7'28" BT – 101o'21" BT [1] Desa Pulau Sarak memiliki luas wilayah sebesar 2. 834 Ha M<sup>2</sup> dengan total penduduk 1709 dengan jumlah laki-laki 821 orang,

dan perempuan sebanyak 888 orang. Pada Tahun 2022, di Desa Pulau Sarak terdapat 155 orang balita, 33 orang yang berstatus sebagai ibu hamil, serta 63 orang lansia. Di sebelah Utara, Desa Pulau Sarak berbatasan dengan Desa Rumbio, lalu berbatasan dengan Desa Kebon Durian di Selatan, dan berbatasan dengan Desa Rumbio di sebelah Timur, serta juga berbatasan dengan Desa Penyasawan di sebelah Barat.

Berdasarkan data dari RPJMDes Pulau Sarak tahun 2018-2023, potensi sumber daya alam yang ada di Desa Pulau Sarak adalah: lahan kosong, sungai, sawah, lahan, perkebunan, hutan, dan tambak ikan. Potensi sumber daya alam tersebut nyatanya masih memiliki masalah, yakni potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara maksimal [2]

(Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJMDes) Pulau Sarak 2018-2023, 2018). Potensi alam yang belum dimanfaatkan secara maksimal tersebut salah satunya adalah potensi perikanan dari tambak ikan. Potensi perikanan dari tambak ikan Desa Pulau Sarak adalah ikan patin, ikan lele, dan ikan gurame. Diantara berbagai jenis ikan tersebut, ikan patin merupakan ikan yang terbanyak dibudidayakan di Desa Pulau Sarak. Ikan patin sendiri adalah ikan asli perairan Indonesia yang sudah berhasil didomestikasi. Ciri fisik ikan patin adalah bertubuh memanjang, mempunyai warna putih perak dengan punggung berwarna kebiruan [3]

Ikan patin selaku ikan yang mayoritas dibudidayakan di Desa Pulau Sarak tersebut dapat dijadikan berbagai macam olahan. Olahan yang dapat diproduksi salah satunya adalah mengolah nugget yang berbahan dasar ikan patin. Nugget adalah salah satu dari berbagai macam makanan siap saji yang sangat populer dan digemari dari yang masih berusia anak-anak hingga dewasa [4] Hal ini merupakan sebuah inovasi dalam pengolahan ikan

patin mengingat nugget termasuk ke dalam salah satu dari *frozen food* yang dewasa ini sangat diminati. Tidak hanya diminati untuk dikonsumsi oleh khalayak umum karena bersifat simpel, nugget ikan patin juga menjadi peluang bisnis baru untuk memberdayakan desa di bidang ekonomi. Studi terdahulu yang dilakukan oleh [5], ekonomi dalam hal ini adalah komponen yang menjadi salah satu penunjang kehidupan masyarakat bagi negara maupun daerah. Sehingga, potensi yang ada di desa harus diberdayakan. Dalam hal ini, Desa Pulau Sarak diberdayakan potensi perikananannya.

Berdasarkan hasil observasi di Desa Pulau Sarak, didapati fakta bahwa belum ada masyarakat desa yang memanfaatkan potensi perikanan untuk mengolah nugget yang menggunakan ikan patin. Peralannya, masyarakat hanya menjual hasil panen ikan patin tersebut dan juga dikonsumsi untuk kebutuhan pribadi. Hasil penjualan ikan yang dipanen tersebut hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan pribadi. Untuk itu dibutuhkan ilmu, kemampuan, dan keterampilan ibu-ibu PKK agar dapat membuat inovasi dalam sektor perikanan untuk diolah menjadi nugget ikan patin yang dimana inovasi tersebut dapat menjadikan desa yang inovatif serta berdaya saing dalam bidang ekonomi dan sumber daya manusia. Olahan nugget dari ikan patin nantinya dapat dijual di tempat atau pusat oleh-oleh yang ada di sekitar desa, bahkan di ibu kota Provinsi Riau, yaitu Pekanbaru. Implikasi dari dilakukannya inovasi tersebut adalah masyarakat mendapatkan sumber pendapatan yang berdampak positif bagi perekonomian sehingga masyarakat desa menjadi lebih sejahtera.

Atas permasalahan yang telah dipaparkan diatas, maka dalam pengabdian masyarakat ini diperlukan adanya sosialisasi pemanfaatan hasil perikanan berupa pembuatan nugget ikan patin serta pelatihan keterampilan dalam bentuk

demo memasak nugget ikan patin. Dimana tujuan dari sosialisasi dan pelatihan ini adalah menambah pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan potensi perikanan di Desa Pulau Sarak yang berpotensi untuk menambah daya saing di bidang ekonomi. Adapun target dari kegiatan ini ditujukan kepada ibu-ibu, terkhususnya ibu-ibu yang tergabung dalam grup PKK Desa Pulau Sarak. Sebab, Ibu-ibu PKK yang berstatus sebagai anggota masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif, merupakan target yang efektif dalam melakukan pemberdayaan. Tujuan diberdayakannya PKK adalah untuk menumbuhkan kesadaran dan menimbulkan sifat mandiri dalam berusaha, serta juga dapat memperluas lapangan kerja, agar pendapatan keluarga meningkat dalam upaya meraih keluarga yang bahagia dan sejahtera [6]. Selain itu, (Imaniar, 2017: 65), dalam [7]disebutkan bahwa pengetahuan yang minim adalah latar belakang terciptanya pemberdayaan.

## METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan kuliah kerja nyata (KUKERTA) terhadap masyarakat kepada ibu-ibu PKK dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan demo masak pemanfaatan hasil perikanan berupa pembuatan nugget ikan patin dilaksanakan dalam dua tahap yaitu:

### 1. Pemberian Sosialisasi

Tahap ini dilaksanakan dalam bentuk presentasi dengan *PowerPoint* dan diskusi, kepada peserta pelatihan diberikan penjelasan mengenai peluang usaha dalam memanfaatkan hasil sumber daya perikanan desa yang beraneka ragam. Pemberian sosialisasi bertujuan untuk membuka wawasan ibu-ibu PKK terhadap inovasi dari hasil sumber daya berupa bahan baku ikan segar yang diperoleh dari tambak warga desa. Diskusi dilakukan secara terbuka dengan melangsungkan sesi tanya jawab mengenai pentingnya inovasi usaha dan pengolahan hasil perikanan

lebih lanjut guna terbentuknya peluang usaha untuk menambah pendapatan dan peningkatan animo masyarakat terhadap ikan.

### 2. Pelaksanaan Demo Masak

Pada saat demo masak ini audiens diberikan materi pengolahan hasil perikanan menjadi nugget dimulai dengan memilih ikan yang baik dan benar, serta sanitasi dan hygiene dalam proses pembuatan hingga menjadi produk olahan yang siap untuk dipasarkan. Pelaksanaan praktik demo masak dilakukan oleh mahasiswa kukerta yang berpengalaman dan mendapat sertifikasi pengolahan nugget saat melakukan kegiatan magang pada perusahaan. Praktik demo masak dilakukan hingga semua audiens dapat memahami berbagai tahap yang dilakukan secara baik dan benar. Adapun tahap-tahap dalam pelaksanaan demo masak tersebut adalah sebagai berikut:

#### a. Memilih bahan baku

Bahan baku merupakan bahan utama dalam pembuatan nugget ikan patin. Pada tahap ini, penyelenggara memaparkan mengenai cara memilih bahan baku yang segar (Gambar 1), sebab kualitas dari bahan baku yang digunakan mempengaruhi produk yang dihasilkan.



Gambar 1. Memilih bahan baku

#### b. Penyiangan ikan

Penyiangan ikan dilakukan agar membersihkan isi perut, insang, tulang, dan ekor. Hal ini dikarenakan pada bagian-bagian tersebut terdapat sumber bakteri pembusuk [9]

c. Pemfilletan ikan

Menurut Bachtiar (2010) dalam [10], Fillet adalah bagian daging ikan yang didapat dengan melakukan penyayatan ikan utuh sepanjang tulang belakang yang dimulai dari belakang kepala ikan sehingga mendekati bagian ekor (Gambar 2). Adapun keuntungan yang diperoleh dari proses pemfilletan menurut Adinda et al dalam [10] adalah ikan terbebas dari duri dan tulang, dapat tahan lebih lama ketika disimpan, proses produksi lebih efisien, dan juga dapat meningkatkan mutu produk olahannya.



Gambar 2. Pemfilletan ikan

d. Pencucian

Pencucian ikan bertujuan agar ikan menjadi bersih dan bebas dari lendir, sehingga bahan baku terjamin kebersihannya dan dapat dikonsumsi dengan aman

e. Penimbangan bahan

Bahan ditimbang agar sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan. Adapun formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan patin dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi bahan

No	Bahan	Takaran
1.	Ikan patin	1000 g
2.	Tepung tapioka	187,5 g
3.	Tepung terigu	312,5 g
4.	Tepung maizena	125 g
5.	Tepung panir	Secukupnya

6.	Garam	2 g
7.	Telur	63 g
8.	Bawang bombay	100 g
9.	Bawang putih	50 g
10.	Lada	0,1 g
11.	Mentega	100 g
12.	Air es	30 g

f. Penggilingan ikan

Penggilingan ikan dilakukan agar daging ikan hancur. Dengan adanya teknologi, maka proses penggilingan ikan dapat menggunakan *meat grinder* (Gambar 3) atau *blender* sehingga proses penggilingan dapat efisien.



Gambar 3. Penggilingan ikan



g. Pencampuran bahan

Pencampuran bahan dalam pembuatan nugget meliputi jenis pangan sumber protein, tepung tapioka 187,5 g, tepung terigu 312,5 g, telur 63 g, bawang bombay 100 g, bawang putih 50 g, garam secukupnya, lada secukupnya, dan mentega 400 g (Gambar 4). Proses pencampuran ini dilakukan dengan cara

memasukkan satu persatu bahan tersebut hingga tercampur rata [9]



Gambar 4. Pencampuran bahan

#### h. Pengukusan

pengukusan atau yang dalam bahasa inggrisnya disebut *steaming*, adalah proses pemasakan bahan pangan melalui pemanasan menggunakan uap air dalam wadah tertutup. Pengukusan nugget ikan menggunakan dandang dengan setelah memasukkan adonan kedalam loyang kemudian di kukus dengan suhu 60-80°C selama 1 jam supaya adonan menjadi padat agar mudah untuk dipotong (Gambar 5&6). Menurut Palupi et al. (2007) dalam [11], pengolahan bahan pangan mengandung protein yang tidak dikontrol dengan baik bisa mengakibatkan penurunan nilai gizi. Oleh sebab itu, suhu dalam pengukusan harus dikontrol sebaik mungkin.



Gambar 5 & 6. Pengukusan

#### i. Pencetakan

Tahap selanjutnya adalah pencetakan, dimana adonan yang sebelumnya telah dikukus tersebut didiamkan terlebih dahulu selama 1 menit. Hal ini bertujuan

agar adonan mudah untuk dipotong serta agar nugget memiliki visual yang menarik. Nugget dicetak berbentuk stik layaknya nugget pada biasanya.

#### j. Coating dan breading

Pemaniran adalah proses yang harus dilakukan dalam pembuatan nugget yang mempunyai dua tahapan yaitu pencelupan adonan nugget yang sudah dipotong pada adonan basah yang meliputi tepung terigu 250 g, tepung beras 100 g, maizena 50 g, susu bubuk, dan garam dan kemudian pelumuran tepung panir.

Tahapan yang pertama merupakan pencelupan adonan nugget setengah jadi yang sudah di potong pada adonan basah dengan tujuan agar tepung roti menempel pada nugget (Gambar 7). Pelumuran tepung panir menjadi tahapan yang kedua dan merupakan bagian yang paling penting dalam proses pembuatan produk pangan beku dan industri pangan yang lain. Nugget merupakan salah satu produk yang proses pembuatannya menggunakan tahap pemaniran. Kemudian dilakukan proses pengukusan untuk kedua kalinya yang bertujuan supaya tepung panir menempel dengan baik sehingga saat digoreng tidak banyak yang terpisah dari nugget [9].

Gambar 7. Pencetakan

#### k. Penggorengan

Pada tahap penggorengan merupakan tahap akhir dari demo masak yang diperagakan oleh team KUKERTA. Nugget dimasak dengan api yang sedang hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah matang, nugget ditiriskan untuk kemudian didinginkan. Setelah dingin, nugget dihidangkan agar peserta dapat mencicipi cita rasa nugget tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu PKK Desa Pulau Sarak dijelaskan sebagai berikut:

#### 1.1. Tahap Sosialisasi

Tahap pertama adalah sosialisasi yang dilakukan di Surau Nurul Huda. Pada sosialisasi ini, diberikan edukasi kepada ibu-ibu PKK Desa Pulau Sarak tentang cara pembuatan nugget ikan patin melalui *PowerPoint* yang dipantulkan ke dinding menggunakan proyektor. Ibu-ibu PKK yang hadir berjumlah 47 orang. Pemberian edukasi ini bertujuan agar meningkatkan ilmu serta pengetahuan ibu-ibu PKK mengenai pemanfaatan potensi hasil perikanan desa berupa ikan patin yang dapat diolah menjadi nugget. Dengan ilmu yang didapat dari sosialisasi, produk nugget ikan patin menjadi inovasi atau gebrakan baru yang muncul dari desa ini. Nugget merupakan salah satu jenis *frozen food* yang kini tengah digemari, sehingga inovasi yang dilakukan tersebut dapat membangun sektor ekonomi. Sektor ekonomi sangat penting untuk dibangun kembali sebab Indonesia mulai dilanda Pandemi Covid-19 pada 2020 silam. Seluruh penjuru Indonesia mendapat dampak negatif dari bencana tersebut, tidak terkecuali Desa Pulau Sarak [8].

Bahan baku ikan patin yang melimpah di desa ini juga akan memudahkan masyarakat dalam proses produksi nugget ikan patin berskala *home industry* yang akan dijalankan kedepannya.

Pada sosialisasi yang dilakukan juga diberikan sesi diskusi serta tanya jawab antara pemateri dengan ibu-ibu PKK. Pemateri tersebut berasal dari mahasiswi Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Universitas Riau Jurusan Teknologi Hasil Perikanan yang telah mendapat sertifikasi pengolahan nugget dalam magang pada perusahaan.

Adapun pada sesi diskusi dan tanya jawab, para peserta acara sosialisasi ini berkesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang masih kurang jelas serta menyampaikan aspirasinya mengenai cara pemanfaatan potensi hasil perikanan sebagai inovasi pada bidang pangan sehingga bisa meningkatkan daya saing di bidang ekonomi.

Dari diskusi yang dilakukan ketika sosialisasi, diperoleh informasi mengenai hal-hal yang dibutuhkan untuk tahap pelatihan pembuatan nugget ikan patin tersebut. Pelatihan yang dibutuhkan oleh peserta sosialisasi yakni team KUKERTA melakukan demo masak pembuatan produk hasil perikanan berupa nugget ikan patin.

## 1.2. Tahap Pelatihan

Pada tahap pelatihan ini, team KUKERTA melakukan demo masak di depan ibu-ibu PKK yang berstatus sebagai audiens. Audiens berjumlah 47 orang. Sosialisasi dan pelatihan ini bertempat di Surau Nurul Huda yang cukup luas.

Pelatihan pembuatan nugget ikan patin berupa demo masak dilaksanakan dengan penuh antusiasme dari peserta. Demo masak mengacu pada tahap-tahap yang dipresentasikan oleh proyektor dan di praktekan di hadapan peserta. Tahapan-tahapan praktik demo masak ini terdiri dari: 1) memilih bahan baku, 2) penyiangan ikan, 3) pemfilletan ikan, 4) pencucian, 5) penimbangan bahan, 6) penggilingan ikan, 7) pencampuran bahan 8) pengukusan, 9) pencetakan, 10) *coating* dan *breeding* dan 11) penggorengan.

Hasil dari demo masak berupa produk nugget ikan patin dinilai berhasil mengubah paradigma peserta tentang produk hasil olahan ikan yang tidak hanya diolah menjadi produk jangka pendek seperti lauk-pauk, akan tetapi bisa bertransformasi menjadi produk jangka panjang bergizi tinggi yang nantinya bisa menambah pendapatan industri rumah tangga serta meningkatkan pemanfaatan potensi desa.

## 2. Pendukung dan kendala dalam melaksanakan pelatihan

Adapun faktor pendukung dan kendala dalam pelatihan yang diberikan adalah sebagai berikut:

### 2.1. Pendukung

Kesuksesan yang dicapai dari pelatihan ini didukung oleh:

- a. Peran mahasiswi KUKERTA sebagai fasilitator demo masak yang berpengalaman serta tersertifikasi, membuat audiens partisipatif. Hal ini dibuktikan dengan audiens yang aktif bertanya dan menyimak dengan seksama. Demo masak yang diperagakan berjalan seru dengan suasana santai sehingga para peserta pelatihan mampu memahami materi yang dipaparkan;
- b. Mayoritas peserta yang hadir adalah ibu-ibu PKK pada rentang usia paruh baya dan merupakan peserta pelatihan yang menunjukkan kesadaran inovasi;
- c. Tempat pelatihan cukup luas sehingga mahasiswa KUKERTA leluasa dalam menyampaikan materi sosialisasi dan demo masak. Adapun tempat diadakannya sosialisasi dan pelatihan adalah di Surau Nurul Huda.

## 2.2. Kendala

Apabila diukur tingkat keberhasilan dari pelatihan yang diberikan, maka proses pelatihan yang diberikan dapat dikatakan berhasil. Akan tetapi, untuk mendorong semua ibu-ibu PKK untuk diberdayakan dalam sosialisasi dan pelatihan yang diberikan masih ditemui beberapa kendala, yakni:

- a. Kesibukan, berakibat masih adanya ibu-ibu PKK yang enggan untuk diberdayakan sehingga lebih memilih untuk mengerjakan pekerjaan rumah, pergi ke pasar, dan lain-lain. Jumlah ibu-ibu PKK yang hadir adalah 47 orang dari total anggota PKK sejumlah 85 orang.
- b. Pola pikir yang masih tradisional sehingga sulit untuk mengubah tradisi yang sudah mengakar pada kehidupan masyarakat;

Alat-alat pendukung dalam melakukan demo masak masih belum lengkap.

## SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari pemaparan di atas adalah:

1. Pelatihan demo masak menunjukkan tren positif dilihat dari antusiasme serta peserta pelatihan terhadap materi dan demo masak yang dilaksanakan. Dapat dilihat dari permintaan audiens terhadap resep pembuatan nugget ikan patin untuk dituliskan di buku dengan memaparkan formulasi bahan menggunakan takaran sendok makan yang menjadi alternatif jika tidak mempunyai timbangan di rumah. Hal tersebut menunjukkan kelompok PKK antusias dengan ilmu yang diberikan pada sosialisasi dan pelatihan.
2. Untuk kebaruan penelitian, maka diperlukan adanya penelitian lanjutan tentang dampak hasil sosialisasi dan pelatihan terhadap ekonomi keluarga ibu-ibu PKK yang ada di Desa Pulau Sarak.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PKK Desa Pulau Sarak, Perangkat Desa Pulau Sarak Kecamatan Kampar, Dosen Pembimbing Lapangan, Rekan KUKERTA, serta segala pihak terkait yang telah memberi dukungan terhadap program kerja ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hidayatullah, Rifardi, dan S. Sutikno, "Potensi dan strategi pengelolaan berkelanjutan mata air Sikumbang di Desa Pulau Sarak Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar," *Zona: Jurnal Lingkungan*, vol. 4, no. 1, hlm. 11, Apr 2020.
- [2] *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJMDes) Pulau Sarak 2018-2023*, 2018–2023 ed. 2018.

- [3] Yoga, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Pulau Sarak Melalui Potensi Desa," *monitorriau.com*, Agu 03, 2022.
- [4] D. W. Ayu, D. S. Sormin, dan Rahmayuni, "Karakteristik Mutu Dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda," *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 12, no. 2, hlm. 40, 2020.
- [5] A. Jayati, C. S. Febrina, I. H. Ashari, dan D. Razkia, "Strategi Peningkatan Penjualan Produk UMKM Kerupuk Rambak RW 15 Kelurahan Rejosari," *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, vol. 5, no. 2, hlm. 155, Nov 2021.
- [6] V. H. E. Susanti, "Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pelatihan dan Pendampingan Produksi Sabun dan Deterjen," *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, vol. 4, no. 2, Nov 2016.
- [7] I. D. M. Sari, P. E. Septiani, U. A. Suri, H. Salamah, dan D. Nuvitalia, "Pemberdayaan Perempuan Pesisir dalam Mewujudkan Kampung Krumi Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Bendar," *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 1, hlm. 108, Jun 2019.
- [8] T. Rahman dan Y. Nurdian, "Pendampingan Pemanfaatan Teknologi Digital Untuk Meningkatkan Pemasaran Toko Roti di Pabian Sumenep," *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 3, hlm. 647, Jun 2021.
- [9] R. Auliya, "Proses Pengolahan Nugget Dari Bahan Baku Ikan Patin (*Pangasius Hypoptalmus*) Di CV. GRAHA PRATAMA FISH KOTO GADANG, RIAU," Pekanbaru, Jan 2022.
- [10] Agustyar, "Dressing Percentage," *akhmadawaludin.web.ugm.ac.id*, Nov 05, 2016.
- [11] S. T. M. Sulthoniyah, T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno, "Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)," *THPi Student Journal*, vol. 1, no. 1, hlm. 38, Mei 2013.