



## PENGOLAHAN PEKMPEK BERBAHAN DASAR IKAN TOMAN DAN LABU KUNING SEBAGAI PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN (PMT) YANG SEHAT DI KELOMPOK "POSYANDU PERSADA"

### PROCESSING PEKMPEK BASED ON TOMAN FISH AND YELLOW PUMPKIN AS A HEALTHY SUPPLEMENTARY FEEDING (PMT) IN THE "POSYANDU PERSADA" GROUP

**Rabiatul Adawyah<sup>1\*</sup>**  
**Tri Dekayanti<sup>2</sup>**  
**Ainun Aslamiah<sup>1</sup>**  
**Muhammad Wahyu AS<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

<sup>2</sup> Program Studi Sosek Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Jl. Jend. A. Yani Km 36 Simpang Empat Banjarbaru, Kalimantan Selatan 70713. Telp. 0511-4772124 Facsimile 0511-4772124

**\*Korespondensi:**  
[rabiatul.adawyah@ulm.ac.id](mailto:rabiatul.adawyah@ulm.ac.id)

**Kata kunci:** PMT, ikan toman, labu kuning

**Keywords:** HSF, tilapia, yellow pumpkin

Naskah diterima: 11 Juni 2022

Disetujui: 18 Juni 2022

Disetujui publikasi: 30 Juni 2022

**ABSTRACT.** Supplementary Feeding (HSF) is one of the activities carried out by PERSADA posyandu cadres every month, namely in the third month. The Persada Posyandu Group is a Posyandu located in Sungai Besar Village in Sungai Besar Village, South Banjarbaru District, Banjarbaru City, South Kalimantan. The Persada Posyandu group is located in the RT 11 RW 02 environment where the population in the RT 11 environment consists of  $\pm 125$  families, most of which contain young couples who still have toddlers. The Persada Posyandu Group was established on October 7, 2011. This activity was attended by 8 posyandu cadres and several mothers of household, this activity went very well because they were very open to accepting and very receptive as well as enthusiastic information

**ABSTRAK.** Pemberian Makanan Tambahan (PMT) merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan kader posyandu PERSADA pada setiap bulan yaitu pada bulan ke tiga. Kelompok Posyandu Persada merupakan Posyandu terletak di Kelurahan Sungai Besar di Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Kelompok Posyandu Persada berada di Lingkungan RT 11 RW 02 dimana Penduduk di lingkungan RT 11 terdiri dari  $\pm 125$  KK yang kebanyakan berisi pasangan muda yang masih mempunyai Balita. Kelompok Posyandu Persada didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011. Kegiatan ini diikuti oleh 8 orang kader posyandu dan beberapa orang ibu rumah tangga, kegiatan ini berjalan sangat baik karena mereka sangat terbuka menerima dan sangat menerima serta antusias informasi.

## PENDAHULUAN

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan kader posyandu PERSADA pada setiap bulan yaitu pada bulan ke tiga. Kelompok Posyandu Persada merupakan Posyandu terletak di Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Kelompok Posyandu Persada berada di Lingkungan RT 11 RW 02 dimana Penduduk di lingkungan RT 11 terdiri dari  $\pm 125$  KK yang kebanyakan berisi pasangan muda yang masih mempunyai Balita. Kelompok Posyandu Persada didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011.

PMT atau Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bertujuan untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada masyarakat. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang sehat akan

diberikan melalui pengolahan kudapan pekmpek yang menggunakan bahan ikan toman yang murah harganya tetapi memiliki kadar protein (16,8 gram/100 gram) yang sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia mulai dari bayi hingga usia lanjut. Ikan toman kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) dalam bentuk kudapan yang enak yaitu pekmpek.

Berdasarkan hasil observasi diskusi ditemukan lah permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan toman dengan tambahan labu kuning yang harganya murah dapat dijadikan sebagai PMT yang sehat dan dapat meningkatkan imunitas tubuh. Belum mengetahui bahwa daging ikan toman mengandung kandungan protein mencapai 16,8%, Belum mengetahui Labu kuning (*Curcubita moshcata*) memiliki kandungan vitamin yaitu  $\beta$ -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g. Belum mengetahui teknologi pengolahan kudapan dalam bentuk pekmpek yang menggunakan bahan dasar daging ikan toman dengan penambahan labu kuning. Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein pada balita. Belum ada penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahaya dasar ikan sebagai sumber protein untuk kudapan balita sebagai Pemberian Makanan Tambahan pada Balita.

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra dengan 3 kegiatan, yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini, yaitu: 1) Penyuluhan pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita. Penyuluhan manfaat labu kuning sebagai makanan yang tinggi kandungan  $\beta$ -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g. Penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita 2) Pelatihan pengolahan kudapan enak sehat dan bergizi dalam bentuk olahan pekmpek yang menggunakan bahan utamanya daging ikan toman dengan tambahan labu kuning

## METODE PELAKSANAAN

### Waktu dan Lokasi

Waktu pelaksanaan kegiatan PKM yaitu awal bulan Juni 2022. Kegiatan berlokasi di Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan.

### Sasaran

Sasaran kegiatan program pengabdian ini adalah kader Posyandu Persada.

### Metode Pengabdian

Prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program Ipteks sebagai berikut:

- a. Penyuluhan dan pelatihan bagi kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu.

Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada kader posyandu persada dan orang tua yang mempunyai balita tentang pentingnya mengkonsumsi ikan yang tinggi kandungan proteinnya yang bertujuan untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam upaya mencegah terinfeksi dari virus Covid-19 ini serta melakukan pelatihan untuk membuat kudapan yang sehat dan bergizi tinggi yaitu dalam bentuk olahan pekmpek yang menggunakan bahan daging ikan toman yang kandungan proteinnya mencapai 16,8,% dengan penambahan labu kuning yang tinggi kandungan vitamin A.

- b. Mobilisasi kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu.

Dalam metode ini para kader posyandu dan para orang tua balita anggota posyandu dimobilisasi untuk menerapkan pengetahuan sistem atau metode yang telah mereka peroleh dari penyuluhan dan pelatihan.

c. Intervensi dalam upaya sanitasi higienis dan keamanan pangan.

Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi higienis dan keamanan pangan dalam mengolah kudapan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk balita.

d. Partisipasi Mitra

Langkah-langkah dalam solusi permasalahan tidak akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu yaitu mampu melakukan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki kandungan protein dan Vitamin A yang tinggi dengan harga yang murah apabila tidak berpartisipasi dalam kegiatan ini. Oleh karena itu peran serta dari kader posyandu dan para orang tua anggota posyandu merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Dalam hal ini, kader posyandu persada dilingkungan kelurahan Sungai Besar sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk teknis pelaksanaan kegiatan telah dirundingkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan kader posyandu persada dan para orang tua balita.

e. Evaluasi Hasil Kegiatan

Pada setiap akhir kegiatan penyuluhan, pelatihan maupun pelaksanaan setiap materi, diadakan evaluasi terhadap hasil kegiatan dengan metode yang relevan, sehingga keberhasilan setiap materi yang disajikan dapat terukur. Misalnya untuk pemahaman maka diberikan pertanyaan dimana jawabannya menggambarkan bahwa peserta mengetahui dan memahami materi tersebut. Untuk kegiatan pelatihan maka hasilnya terukur dari kemampuan mempraktekan materi pelatihan. Sebagai contoh pelatihan pengolahan pekmpek yang diolah dengan bahan daging ikan toman dengan penambahan labu kuning.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Transfer Teknologi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan ikan toman dan dengan tambahan labu kuning yang diolah dalam bentuk kudapan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui demonstrasi untuk kader Posyandu Persada.

PMT atau yang dikenal dengan Pemberian Makanan Tambahan adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada masyarakat. Masalah gizi dapat terjadi pada setiap siklus kehidupan, dimulai sejak janin, hingga menjadi bayi, anak dewasa sampai usia lanjut. Saat ini Indonesia menghadapi masalah gizi ganda yaitu kurang dalam bentuk kurang unsur Protein, kurang Vitamin A, anemia dan gangguan akibat kurang Iodium dan gizi lebih berkaitan dengan timbulnya penyakit degenerative seperti diabetes melitus, jantung, hipertensi dan lain lain.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada Balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung toman gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pada kegiatan dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan kudapan berbentuk kaki naga, bakso goreng dan bakso tahu yang berbahan dasar daging induk ikan toman yang harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi mencapai berdaging tebal, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya.

Ikan toman memiliki kandungan protein (16,8 gram/100 gram) hampir mendekati dengan protein daging sapi (18,89 gram/100 gram), lebih tinggi dari protein telur (12,89 gram/100 gram). Seperti jenis ikan lainnya, toman cerna protein pada belut juga sangat tinggi, sehingga

sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut. Belut kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) (Nurudin, 2007). Pengolahan kudapan sebagai PMT yaitu pekmepek ikan toman dengan tambahan labu kuning, dimana labu kuning juga merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat. Labu kuning (*Curcubita moshcata*) memiliki kandungan vitamin yaitu  $\beta$ -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g.

Mitra Posyandu Persada Kelompok Posyandu Persada yang didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011 dengan susunan kepengurusan Rochimah sebagai Ketua, Dewi Juliantie S.Pi sebagai Sekretaris dengan dibantu dengan kader-kader posyandu yang terdiri dari ibu-ibu warga di lingkungan RT 11 RW 02. Pembentukan Posyandu Persada karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan. Kegiatan Posyandu Persada dilakukan setiap bulan pada bulan ketiga dengan salah satu kegiatannya adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT yang diberikan umumnya dalam bentuk makanan kering seperti biscuit atau bisa juga bubur kacang hijau. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.



Gambar 1. Pusat Posyandu Persada

### **Hasil Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat dengan Berbahan Ikan Toman dan Labu Kuning**

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan ikan toman dengan penambahan labu kuning sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berupa produk pekmepek yang memiliki kandungan protein tinggi juga kita tambahkan labu kuning sebagai sumber vitamin A dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan belut sebagai sumber protein pada kudapan PMT dinilai merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual sangat terjangkau dan kandungan protein dari ikan toman sangat tinggi yaitu 16,8% sehingga dapat diolah menjadi kudapan berprotein tinggi dan mengandung Vitamin A.

Kegiatan kemitraan ini diikuti oleh 8 orang kader Posyandu dan 4 orang tim dari Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM terdiri dari Dosen Teknologi Hasil Perikanan, Sosial Ekonomi Perikanan dan dua orang mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk kudapan kaki naga, bakso goreng dan

bakso tahu yang memiliki kandungan protein tinggi juga kita tambahkan labu kuning sebagai sumber vitamin A dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan toman sebagai sumber protein pada kudapan PMT ditemani merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual sangat terjangkau dan kandungan protein dari ikan toman sangat tinggi yaitu 16,8% sehingga dapat menunjang dalam bahan baku pembuatan pekmpek sebagai alternatif pengganti ikan tenggiri yang selama ini sering digunakan sebagai bahan baku pengolahan pekmpek.



Gambar 2. Praktik pembuatan PMT oleh mitra sasaran

Pelaksanaan pengolahan Pemberian makanan Tambahan (PMT) menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

- 1) Pengolahan kudapan PMT dengan menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dengan menyangi ikan toman dengan memisahkan kepala, tulang, kulit dari dagingnya.
- 2) Pengolahan kudapan PMT dengan menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dengan merendam dalam air dengan penambahan perasan jeruk perut selama 10 menit.
- 3) Pengolahan kudapan PMT dengan menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dengan dengan menghaluskan daging ikan toman.
- 4) Pengolahan kudapan PMT dengan menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dengan mengupas, mengukus labu kuning dan menghaluskannya.
- 5) Pengolahan kudapan PMT dengan menggunakan bahan ikan toman dan labu kuning dengan mencampur daging ikan toman, tepung, bumbu dan bahan tambahan lainnya sesuai dengan olahan kudapan berbentuk pekmpek.

Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan. Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan PMT dengan tambahan daging ikan toman dan labu kuning, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu kader Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mencoba dan mempraktekan ilmu dan keterampilan yang mereka dapatkan. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktekan langsung Pemberian Makanan Tambahan dalam bentuk kudapan berbagai produk olahan.

### Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

- 1) Mitra memiliki tingkat Pendidikan minimal Sekolah Menengah Atas dan memiliki dasar kemampuan mengolah bahan pangan sehingga memudahkan dalam hal tranformasi

teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.

- 2) Posyandu PERSADA merupakan salah satu Posyandu yang aktif melakukan kegiatan menerima transfer ilmu dari Dinas Kesehatan Kota Banjarbaru PUSKESMAS, Fakultas Kedokteran ULM maupun pihak swasta yang memberikan penyuluhan transfer di Posyandu PERSADA Sungai Besar serta Kader posyandu aktif mengikuti kegiatan2 jika mereka dilibatkan.
- 3) Posyandu PERSADA Sungai Besar Rutin memberikan Pemberian Makanan Tambahan setiap kegiatan Posyandu dilaksanakan baik makanan kering maupun makanan basah dengan sangat memperhatikan dan menerapkan baik karena penerapan sanitasi dan higienisnya sudah baik.
- 4) Ketersediaan bahan baku labu kuning dan jenis ikan yang selalu ada di Kota Banjarbaru.

Sedangkan Faktor Penghambat adalah:

- 1) Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan toman dengan tambahan labu kuning yang harganya murah dapat dijadikan sebagai PMT yang sehat. Belum mengetahui informasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan dasar ikan toman.
- 2) Belum Mengetahui informasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan tambahan labu kuning.
- 3) Belum Mengetahui bahwa daging ikan toman mengandung kandungan protein mencapai 16,8%. Belum mengetahui Labu kuning (*Curcubita moshcata*) memiliki kandungan vitamin yaitu  $\beta$ -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g.
- 4) Belum mengetahui teknologi pengolahan pekmpek yang menggunakan bahan dasar daging ikan toman dengan penambahan labu kuning.
- 5) Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein pada balita.
- 6) Belum ada penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahaya dasar ikan sebagai sumber proein untuk kudapan balita sebagai Pemberian makanan Tambahan pada Balita.
- 7) Belum adanya penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan pada Balita.



Gambar 3. Para peserta pengabdian berfoto bersama

## KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian Pengolahan pekmpek ikan toman labu kuning sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat dengan kandungan protein yang tinggi dan mengandung beta karoten Pada Mitra Kelompok "Posyandu Persada" Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengolahan pekmpek ikan toman labu kuning.

2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para Kader yang tergabung dalam Posyandu Persada Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Profinsi Kalimantan Selatan sangat terbuka dan bisa menerima inovasi yang diinformasikan dengan sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa pengolahan kudapan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang berbahan dasar ikan toman dengan tambahan labu kuning.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai pihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdikan melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2022 Nomor: SP DIPA - 023.17.2.6777518/2022 17 November 2021.

## REFERENSI

- Adawyah, R., 1999. Penambahan Daging Ikan Belut Sawah (*Monopterus albus*) Sebagai Sumber Protein Untuk Pelengkap Unsur Gizi Pada Produk Biskuit . Fakultas Perikanan Unlam Banjarbaru.
- Aisyah, A., Adawyah, R., Rahmawati, H., 2013. Perbaikan Kualitas Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonni*) dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). Laporan Penelitian. Unlam. Banjarbaru
- Brotodjojo LC. 2010. Semua Serba Labu Kuning. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Candra. Rahmawati Hafni. (2018). Peningkatan Kandungan Mie Basah dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiew). Jurnal Teknik Lingkungan, 4 (1): 82-86
- Brotodjojo LC. 2010. Semua Serba Labu Kuning. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Candra. Rahmawati Hafni. (2018). Peningkatan Kandungan Mie Basah dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiew). Jurnal Teknik Lingkungan, 4 (1): 82-86
- Hidayati, AA, Sumardianto dan Romadhon.2016. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Limbah Ikan Pindang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol.5, No.1: 1-7
- Hulalata A, Makapedua D.M, Paparang R.W. 2013. Studi Pengolahan Cumi-Cumi (*Loligo sp*) Asin Kering Dihubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1 (2): 26-33.
- Rochima, E. 2005. Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 8(2):46-56.
- Vioni N, Liviawaty E, Rostini I, Afrianto E, Kurniawati N. 2017. Fortifikasi Tinta Cumi-Cumi Pada Cup Cake Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1): 77-84