



DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN BERBAHAN DAGING IKAN PATIN (*Pangasianodon Hypophthalmus*) DENGAN TAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) PADA POKLAHSAR BERKAT USAHA KELURAHAN LEPASAN KECAMATAN BEKUMPAI BARITO KUALA

DIVERSIFICATION OF PROCESSING FISHERY PRODUCTS MADE FROM PATIN FISH MEAT (*Pangasianodon Hypophthalmus*) WITH THE ADDITION OF YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita moschata*) IN THE POKLAHSAR BERKAT USAHA OF LIANG VILLAGE, BEKUMPAI BARITO KUALA DISTRICT

Rabiatul Adawyah^{1*}
Findya Puspitasari¹
Juhana Suhanda¹
Purnomo¹
Tri Dekayanti²
Baharuddin³
Muh Afdal³
El Redha⁴
Muhammad Adriani⁴

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

² Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan

³ Program Studi Ilmu Kelautan

⁴ Program Studi Akuakultur
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Jalan Jend. A. Yani KM 36,5 Simpang Empat Banjarbaru 70713

***Korespondensi:**

rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: poklahsar, diversifikasi, ikan patin, labu kuning, berkat usaha

Keywords: processing group, diversification, catfish, pumpkin, berkat usaha

Naskah diterima: 20 Mei 2024

Disetujui: 13 Juni 2024

Disetujui publikasi: 30 Juni 2024

ABSTRACT. The Community Service Activity aims to enhance the knowledge and skills of the members of the Poklahtsar Berkat Usaha Group in Lepas Village, Bakumpai District, Barito Kuala Regency, South Kalimantan Province. This will involve diversifying the processing of fishery products, including making siomay snacks, tofu meatballs, siomay, hidden patin, and wonton using patin fish meat with the addition of pumpkin. The Cadres who are members of Poklahtsar Berkat Usaha are open to accepting innovations and are well-informed about developing knowledge and technology, making them receptive to changes in the form of diversifying fishery product processing based on patin fish meat with the addition of pumpkin.

ABSTRAK. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Poklahtsar Berkat Usaha di Desa Lepas, Kecamatan Bakumpai, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi Kalimantan Selatan. Kegiatan ini meliputi diversifikasi pengolahan hasil perikanan, antara lain pembuatan siomay, bakso tahu, siomay, patin sembunyi, dan pangsit dengan menggunakan daging ikan patin dengan penambahan labu kuning. Kader yang tergabung dalam Poklahtsar Berkat Usaha terbuka dalam menerima inovasi dan memiliki pengetahuan serta teknologi yang berkembang sehingga mudah menerima perubahan dalam bentuk diversifikasi pengolahan hasil perikanan berbasis daging ikan patin dengan penambahan labu kuning.

PENDAHULUAN

Kelompok Poklhasar Berkat Usaha terletak di Kelurahan Lepas Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala, Provinsi Kalimantan Selatan. Kelompok Poklhasar berada di Lingkungan Kelurahan Lepas, adalah kelompok pengolah kerupuk ikan dan kerupuk nasi yaitu kerupuk ikan pipih atau ikan belida, kerupuk ikan gabus, kerupuk ikan sanggang, kerupuk nasi original dan kerupuk nasi rasa ketumbar. Pengolahan kerupuk merupakan usaha turun temurun yang dilakukan hingga sekarang tanpa ada inovasi dalam bentuk olahan lainnya yang berbahan dasar ikan, dimana hasil perikanan di lokasi kegiatan pengabdian sangat berlimpah.

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini tujuannya ingin memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan hasil perikanan dan labu kuning yang berlimpah, harganya murah dan selalu tersedia disepanjang tahun dengan mengolahnya menjadi ragam diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang tinggi akan kandungan protein dengan tambahan labu kuning yang tinggi kandungan beta karoteinnya sebagai sumber vitamin A yang bagus untuk kesehatan mata, sehingga akan diperoleh olahan makanan yang tinggi kandungan gizinya baik untuk kesehatan orang dewasa juga untuk balita.

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang berbahan dasar daging ikan patin dengan tambahan labu kuning selain sebagai pengembangan usaha untuk menambah ragam produk olahan yang dapat dijual selain kerupuk, maka dapat juga nantinya dijadikan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk mencegah stunting yaitu dimana kegiatan pemberian makanan kepada balita yang salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah kekurangan gizi yang terjadi pada masyarakat. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang sehat akan diberikan melalui pengolahan kudapan yang menggunakan bahan ikan patin yang murah harganya tetapi memiliki kadar protein (18,49 gram/100 gram) yang sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, mulai dari bayi hingga usia lanjut. Ikan patin kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) dalam bentuk kudapan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton.

Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan patin dengan tambahan labu kuning yang harganya murah dapat diolah menjadi diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang dapat dijadikan sebagai pengembangan usaha dan sebagai PMT yang sehat dan dapat meningkatkan imunitas tubuh. Belum Mengetahui bahwa daging ikan patin mengandung kandungan protein mencapai 18,49%, Belum mengetahui Labu kuning (*Curcubita moshcata*) memiliki kandungan vitamin yaitu β -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g, Belum mengetahui teknologi pengolahan kudapan dalam bentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang menggunakan bahan dasar daging ikan patin dengan penambahan labu kuning. Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein pada balita, belum adanya penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahaya dasar ikan sebagai sumber protein untuk dapat dijadikan usaha dan juga dapat sebagai kudapan balita sebagai Pemberian makanan Tambahan pada Balita.

Ada 3 kegiatan yang ditawarkan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan mitra, yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini, yaitu; Pertama: Penyuluhan diversifikasi pengolahan berbahan dasar daging ikan patin dengan penambahan labu kuning untuk pengembangan usaha yang berbentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang menggunakan bahan utamanya daging ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) dengan tambahan labu kuning. Kedua yaitu; Penyuluhan pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita. Ketiga yaitu: Penyuluhan manfaat labu kuning sebagai makanan yang tinggi kandungan β -

karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g. Penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita dan dapat dijadikan untuk pengembangan usaha yang dapat menambah penghasilan. Pelatihan pengolahan kudapan yang berbentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang menggunakan bahan utamanya daging ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) dengan tambahan labu kuning.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan Solusi Permasalahan

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program lpteks sebagai berikut:

a. Penyuluhan dan pelatihan bagi anggota Poklhasr Berkat Usaha

Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada anggota Poklhasr Berkat Usaha tentang diversifikasi pengolahan berbahan dasar daging ikan patin dengan penambahan labu kuning untuk pengembangan usaha yang berbentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang menggunakan bahan utamanya daging ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) dengan tambahan labu kuning, serta pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita. Ketiga yaitu: Penyuluhan manfaat labu kuning sebagai makanan yang tinggi kandungan β -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g.

b. Mobilisasi anggota Poklhasr Berkat Usaha

Dalam metode ini anggota Poklhasr 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 yang berbahan dasar daging ikan patin dengan tambahan labu kuning.

d. Partisipasi Mitra

Langkah-langkah dalam solusi permasalahan akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan anggota Poklhasr Berkat Usaha dan masyarakat sekitar mampu melakukan pengolahan daging ikan patin dengan tambahan labu kuning menjadi diversifikasi produk olahan yaitu siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang memiliki kandungan protein yang tinggi, murah harganya dan mudah diperoleh. Ketiga yaitu: Penyuluhan manfaat labu kuning sebagai makanan yang tinggi kandungan β -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g. Peran serta anggota Poklhasr merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Anggota Poklhasr Berkat Usaha sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk tehnik pelaksanaan kegiatan telah dirundingkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan anggota Poklhasr Berkat Usaha dan masyarakat dilingkungan sekitar.

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 siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang diolah dengan bahan daging ikan patin dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Dalam upaya memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Poklhasar Berkat Usaha, dimana berdasarkan identifikasi permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, sangat disadari apabila tidak semua masalah yang dihadapi mitra dapat diselesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu dan dana yang terbatas. Oleh karena itu dari sekian banyak permasalahan, dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk membantu pelatihan demonstrasi diversifikasi pengolahan dalam bentuk kudapan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang menggunakan bahan utama daging ikan Patin dengan tambahan labu kuning sehingga dapat dijadikan tambahan ragam bentuk olahan yang dapat dijadikan usaha dan dapat sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan diversifikasi pengolahan berbahan dasar daging ikan patin dan dengan tambahan labu kuning yang diolah dalam bentuk kudapan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang dapat dijadikan penambah ragam usaha juga dapat dijadikan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui demonstrasi untuk kader Poklhasar Berkat Usaha, Kelurahan Lepas, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan.

Tujuan dari penyuluhan diversifikasi pengolahan yang berbahan dasar daging ikan patin dengan tambahan labu kuning adalah selain memberi pengetahuan dan keterampilan anggota Poklhasar Berkat usaha dalam pengolahan kudapan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton juga 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.

Selain dapat memberikan dampak peningkatan pendapatan anggota Poklhasar juga diharapkan dapat dijadikan sebagai PMT. 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 nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pada kegiatan dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan kudapan berbentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang berbahan dasar daging ikan Patin yang harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi mencapai berdaging tebal, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya, harganya murah dan mudah diperoleh, dan selalu tersedia sepanjang tahun.

Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) memiliki nilai protein (18,49 gram/100 gram) setara dengan protein daging sapi (18,89 gram/100 gram), lebih tinggi dari protein telur (12,89 gram/100 gram). Seperti jenis ikan lainnya, nilai cerna protein pada Ikan Patin 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).

Mitra Pohlatsar Berkat Usaha yang merupakan usaha turun temurun dalam bentuk usaha pengolahan kerupuk ikan dan kerupuk nasi diantaranya kerupuk ikan pipih atau belida, ikan gabus, ikan sanggang, kerupuk nasi original dan kerupuk nasi rasa ketumbar. Usaha ini dimulai dari orang tua yang telah banyak mengikuti pelatihan dan pendampingan ditingkat Provinsi Kalimantan Selatan. Pembentukan Pokhlatsar Berkat Usaha karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan. Pokhlatsar Berkat Usaha hampir seluruhnya keanggotaannya adalah ibu rumah tangga dan masih ada kekerabatan atau keluarga. 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.

Hasil Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Produk diversifikasi olahan ikan patin dengan tambahan labu kuning

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan ikan Patin dengan penambahan labu kuning sebagai bahan dasar diversifikasi olahan hasil perikanan dalam bentuk olahan siomay, tabok atau tahu bakso, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang memiliki kandungan protein tinggi juga kita tambahkan labu kuning sebagai sumber vitamin A dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Pengolahan diversifikasi hasil perikanan yaitu daging ikan patin dengan substitusi labu kuning merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual sangat terjangkau dan kandungan protein dari ikan Patin sangat tinggi yaitu 18,49% sehingga dapat diolah menjadi kudapan berprotein tinggi dan mengandung Vitamin A.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan kemitraan ini diikuti oleh 35 orang anggota Pokhlatsar dan 46 orang tim dari Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM terdiri dari Dosen Teknologi Hasil Perikanan dan dua orang mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Kegiatan Penyuluhan pengolahan hasil perikanan yang berbahan dasar daging ikan patin dengan penambahan labu kuning selain dapat menambah ragam usaha yang berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga dalam bentuk olahan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton juga dapat dijadikan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk kudapan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang memiliki kandungan protein tinggi juga kita tambahkan labu kuning sebagai sumber vitamin A dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan Patin 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 Patin sangat tinggi yaitu 18,49%

sehingga dapat menunjang dalam bahan baku pembuatan bakso sebagai alternatif pengganti ikan tenggiri yang selama ini sering digunakan sebagai bahan baku pengolahan *nugget ikan*.



Gambar 2. Hasil Olahan Ikan Patin dengan tambahan Labu Kuning

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

- 1) Pengolahan diversifikasi pengolahan daging ikan patin dengan penambahan labu kuning dalam bentuk kudapan dengan menggunakan bahan ikan Patin dan labu kuning dengan menyiangi ikan Patin dengan memisahkan kepala, tulang, kulit dari dagingnya.
- 2) Pengolahan diversifikasi pengolahan daging ikan patin tin dan labu kuning dengan merendam daging ikan patin dalam air dengan penambahan perasan jeruk perut selama 10 menit.
- 3) Pengolahan diversifikasi pengolahan daging ikan patin dan labu kuning dengan dengan menghaluskan daging ikan Patin.
- 4) Pengolahan diversifikasi pengolahan daging ikan patin dan labu kuning dengan mengupas, mengukus labu kuning dan menghaluskannya.
- 5) Pengolahan diversifikasi pengolahan daging ikan patin dan labu kuning dengan mencapur daging ikan Patin tepung, bumbu dan bahan tambahan lainnya sesuai dengan olahan kudapan berbentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton.

Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan. Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang menggunakan daging ikan patin dengan tambahan dan labu kuning, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu anggota Poklhasr Berkat Usaha Kelurahan Lepas, Kecamatan Bekumpai, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi 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.



Gambar 3. Foto Bersama dengan Mitra

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

- 1) Mitra memiliki tingkat Pendidikan minimal Sekolah Menengah Atas dan memiliki dasar kemampuan mplaah bahan pangan sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
- 2) Poklhasr Berkat Usaha merupakan salah satu Posyandu yang aktif melakukan kegiatan menerima transfer ilmu dari Dinas terkait baik di Kabupaten maupun tingkat Provinsi Kalimantan Selatan.
- 3) Ketersediaan bahan baku labu kuning dan ikan patin yang selalu ada sepanjang tahun di Kecamatan Bekumpai, Kabupaten Barioto Kuala.

Sedangkan Faktor Penghambat adalah:

- 1) Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan Patin dengan tambahan labu kuning yang harganya murah dapat dijadikan sebagai bahan pengolahan siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton.
- 2) Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan Patin dengan tambahan labu kuning yang harganya murah dapat dijadikan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT).
- 3) Belum Mengetahui bahwa daging ikan Patin mengandung kandungan protein mencapai 18,49%.
- 4) Belum mengetahui Labu kuning (*Curcubita moshcata*) memiliki kandungan vitamin yaitu β -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/g.
- 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.

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi diversifikasi pengolahan hasil perikanan berbahan dasar daging ikan patin dengan penambahan labu kuning Pada Mitra Kelompok “Poklhasar Berkat Usaha” Kelurahan Lepas, Kecamatan Bekumpai, Kabupaten Barito Kuala berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada kemampuan mengolah daging ikan patin dengan penambahan labu kuning menjadi diversifikasi pengolahan dalam bentuk kudapan bentuk siomay, bakso tahu, pangsit, patin sembunyi dan wanton yang tinggi kandungan protein dan kandungan vitamin A.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para Kader yang tergabung dalam Poklhasarr Berkat Usaha Kelurahan Lepas, Kecamatan Bekumpai, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi 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 diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang berbahan dasar daging ikan patin dengan tambahan labu kuning.

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* Zuieuw). 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* Zuieuw). 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.