AQUANA
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

PENGOLAHAN CENDOL IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING SEBAGAI PEMMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN YANG SEHAT

CATFISH CENDOL PROCESSING WITH THE ADDITION OF YELLOW PUMPKIN AS AN ADDITIONAL FOOD HEALTHY ONES

Rabiatul Adawyah[1]*
Findya Puspitasari[1]
El Redha[2]
Juhana Suhanda[1]
Baharuddin[3]
Muh Afdal[3]
Tri Dekayanti[4]
Muhammad Adriani[2]

[1] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
[2] Program Studi Akuakultur
[3] Program Studi Ilmu Kelautan
[4] Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan
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: ikan patin, POSYANDU, PMT, cendol
Keywords: *catfish, POSYANDU, PMT, cendol*

Naskah diterima: 5 Desember 2024
Disetujui: 16 Desember 2024
Disetujui publikasi: 31 Desember 2024

ABSTRACT. *Supplementary Feeding (PMT) is an activity to provide food to toddlers, one of the goals of which is to overcome nutritional problems that occur in the community. Supplementary Food Provision (PMT) is an activity of providing food to toddlers in the form of safe and quality snacks and other supporting activities by paying attention to aspects of food quality and safety, and containing nutritional values that are in accordance with the target needs. Healthy Supplementary Food (PMT) will be provided through the processing of snacks that use catfish ingredients that are affordable but have protein content (17 grams/100 grams) which is very suitable for protein sources for all age groups ranging from infants to the elderly in the form of processed catfish cendol.*

ABSTRAK. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada Masyarakat. 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. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang sehat akan diberikan melalui pengolahan kudapan yang menggunakan bahan ikan patin yang terjangkau harganya tetapi memiliki kadar protein (17 gram/100 gram) yang sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia mulai dari bayi hingga usia lanjut dalam bentuk olahan cendol ikan patin.

PENDAHULUAN

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. Kegiatan pendampingan pengolahan sudah pernah dilakukan yaitu dengan pengolahan tahu bakso dengan siomay sudah pernah dilakukan dan mereka sangat antusias sekali dan meminta untuk diberikan pendampingan Kembali dengan

produk-produk olahan yang bergizi yang akan menambah wawasan keterampilan kader posyandu, dan kali ini dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan patty burger yang berbahan dasar daging ikan patin yang harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi, berdaging tebal dan berwarna putih, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya. Ikan patin memilki kandungan protein (17 gram/100 gram) lebih tinggi dengan protein daging sapi (16,8 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).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk olahan cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning yang kaya akan Pro Vitamin A ssehingga menghasilkan produk cendol yang kandungan protein dan Pro Vitamin A yang tinggi yang bagus untuk nutrisi otak dan kesehatan mata BALITA. Penggunaan daging ikan patin sebagai sumber protein pada produk olahan cendol sebagai Pemberian Makatan Tambahan atau PMT dinilai merupakan sumber protein dan sumber Pro Vitamin A yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan dan harga jual sangat terjangkau.

Gambar 1. Gambaran Kegiatan Posyandu PERSADA

Mengingat Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ada dua macam yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan dan Pemberian makan Tambahan (PMT) penyuluhan. Memiliki Tujuan yang sama yaitu untuk memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh balita. PMT pemulihan dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita sekaligus sebagai pembelajaran bagi ibu dari balita sasaran. PMT pemulihan diberikan dalam bentuk makanan atau bahan makanan lokal. Hanya dikonsumsi oleh balita gizi buruk dan sebagai tambahan makanan sehari-hari tapi bukan sebagai makanan pengganti makanan utama. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan diutamakan berbasis bahan makanan lokal.

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 daging ikan patin yang kandungan proteinnya tinggi mencapai 17% dan juga mengandung DHA dan EVA. Penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita 2) Pelatihan pengolahan *patty burger* yang menggunakan bahan utama daging ikan patin.

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 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 yang dapat menyebabkan penyakit ini serta melakukan pelatihan untuk membuat cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning yang kandungan proteinnya mencapai 17%.

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 hygienis dan keamanan pangan.

   Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi hygienis dan keamanan pangan cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning sebagai 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 pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang dapat sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki kandungan protein, DHA dan EVA 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 tehnis pelaksanaan kegiatan telah dirundingkan secra kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah fihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan kader posyandu persada.

e) Evaluasi Hasil Kegiatan

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Upaya yang dilakukan tim pengabdian dalam memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kelompok posyandu PERSADA, 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 membatu pelatihan demontrasi pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang diolah dengan bahan dasar daging ikan patin. (PMT). Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan

pengolahan produk cendol ikan patin dengan tambahan labu kuning yang tinggi kandungan proteinn dan kandungan Vitamin A.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Pengolahan produk cendol menggunakan bahan utama daging ikan patin yang memiliki kandungan protein tinggi dan penambahan labu kuning yang kaya akan Beta Karotein sebagai sumber Vitamin A, dimana pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan daging ikan patin dan labu kuning pada pengolahan cendol. Prengolahan cendol dengan subtitusi daging ikan patin dan labu kuning sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui demonstrasi untuk kader Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

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 nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pada kegiatan dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan cendol ikan patin yang berbahan dasar daging ikan pating dan labu kuning. Penggunaan daging ikan patin sebagai sumber protein mencapai 17% dan labu kuning sebagai sumber Pro Vitamin A yang harganya terjangkau, tidak berspat musiman atau selalu ada tersedia dan mudah mendapatkannya, berdaging tebal, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya serta lemaknya kaya akan DHA dan EVA.

Jumlah produksi ikan patin di Kabupaten Banjar pada tahun 2021 mencapai 27.720 ton (Rifa'i et al, 2020; Statistik KKP, 2021). Salah satu upaya untuk memaksimalkan potensi hasil budidaya ikan patin yang ada di Provinsi Kalimantan Selatan yaitu dengan cara melakukan diversifikasi olahan hasil perikanan. Diversifikasi produk olahan perikanan merupakan upaya untuk menganekaragamkan olahan hasil perikanan sehingga menciptakan kebiasaan mengkonsumsi ikan serta berperan dalam pemenuhan gizi masyarakat. Selama ini ikan patin budidaya ikan patin (Pangasius pangasius) pada umumnya dikonsumsi segar, hanya diolah dalam bentuk olahan ikan patin bakar, ikan patin goreng maupun pais ikan patin. Salah satu diversifikasi produk olahan perikanan berbahan dasar daging ikan patin adalagh dengan mengolahnya menjadi Bahan Makanan Tambahan Yang Sehat yaitu cendol ikan patin.

Labu kuning merupakan satu-satunya buah yang awet atau tahan lama. Labu kuning akan awet asalkan disimpan di tempat yang bersih dan kering, serta tidak ada luka pada buah tersebut. Jika ada luka, labu kuning akan mengeluarkan semacam gas yang bisa memicu terjadinya berbagai macam perubahan di dalam buah. Labu kuning dapat disimpan selama tiga bulan tanpa ada perubahan (Soedarya, 2006). Berdasarkan Sudarto (2000 :16). Labu kuning merupakan satu-satunya buah yang awet atau tahan lama. Labu kuning akan awet asalkan disimpan di tempat yang bersih dan kering, serta tidak ada luka pada buah tersebut. Jika ada luka, labu kuning akan mengeluarkan semacam gas yang bisa memicu terjadinya berbagai macam perubahan di dalam buah. Labu kuning dapat disimpan selama tiga bulan tanpa ada perubahan.

Gambar 2. Labu Kuning

Mitra Kelompok Posyandu PERSADA yang didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011 dengan susunan kepengurusan Rochimah sebagai, Ketua Dewi Juliantie Spi 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 Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikan, dibimbing oleh Tim Pengabdi; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.

Hasil Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Cendol Ikan Patin Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok "Posyandu PERSADA"

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi Pengolahan cendol Ikan Patin Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok "Posyandu PERSADA". 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 olahan cendol menggunakan bahan dasar daging ikan patin berprotein tinggi dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan toman sebagai sumber protein pada kudapan PMT dinilai merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual ikan patin sangat terjangkau dan kandungan protein mencapai 17% dan lemaknya mengandung DHA dan EVA.

Pelaksanaan pengolahan Pemberian makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan adonan kue kembang goyang yang disubtitusikan dengan daging ikan patin dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

- Pengolahan cendol berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin dengan menyiangi ikan patin dengan memisahkan kepala, tulang, kulit dari dagingnya.
- Pengolahan cendol berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin berprotein tinggi dengan menggunakan bahan

tambahan daging ikan patin dengan merendam dalam air yang sudah diberi parutan jahe perut selama 10 menit.

Gambar 3. Bahan Pembuatan Cendol

- Pengolahan cendol berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan tambahan Labu kuning yang tinggi kandungan Vitamin A-nya, dengan menggunakan bahan ikan patin yang memiliki kandungan protein tinggi dengan tambahan labu kuning yang tinggi kandungan Vitamin A nya.
- Pengolahan cendol berbahan dasar daging ikan patin yang tinggi kandungan protein dan Vitamin A.
- Pengolahan cendol berprotein tinggi dan kaya Vitamin A berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dan labu kuning yang tinggi kandungan A.

Gambar 4. Cendol Hasil Olahan

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 kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi, 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 pengolahan cendol yang berbahan utama daging ikan patin yang berprotein tinggi dan labu kuning yang kaya akan kandungan Vitamin A.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung

Faktor pendukung antara lain:

a) Mitra memiliki tingkat Pendidikan minimal Sekolah Menengah Atas dan memiliki dasar kemampuan mplah bahan pangan sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.

b) 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 kegiatan jika mereka dilibatkan.

c) Posyandu PERSADA Sungai Besar Rutin memberikan Pemberian Makanan Tambahan setiap kegiatan Posyandu dilaksanakan baik makanan kering maupun makanan basah dengan sangat memperhatikan dan menerapkanang baik karena penerapan sanitasi dan hygienisnya sudah baik.

d) Ketersediaan bahan baku penolahan cendol berbahan utama daging ikan patin dan labu kuning yang selalu ada di Kota Banjarbaru.

Faktor Penghambat

Sedangkan Faktor Penghambat adalah:

a) Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan patin yang harganya murah dapat dijadikan sebagai produk olahan cendol yang berprotein tinggi dan mengandung Pro Vitamin A.

b) Belum mengetahui informasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan dasar ikan patin dan labu kuning.

c) Belum Mengetahui informasi pengolahan cendol yang menggunakan bahan utama daging ikan patin yang berprotein tinggi dan penambahan labu kuning.

d) Belum Mengetahui bahwa daging ikan patin mengandung kandungan protein mencapai 17%.

e) Belum mengetahui teknologi pengolahan cendol yang berbahan utama dengan daging ikan patin dengan penambahan labu kuning.

f) Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein dengan tambahan labu kuning pada balita.

g) Belum ada penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahai dasar ikan sebagai sumber proein untuk kudapan balita sebagai Pemberian makanan Tambahan pada Balita.

h) Belum adanya penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan pada Balita.

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian Pengolahan cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok “Posyandu PERSADA” di Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengolahan produk cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para kader yang tergabung dalam Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru 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 pengolahan cendol ikan patin dengan penambahan labu kuning sebagai produk yang dapat dijadikan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang menggunakan daging ikan patin sebagai sumber protein dan labu kuning sebagai sumber Vitamin A.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai fihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdi melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2024 Nomor: SP DIPA 023.17.2.677518/20234 Tanggal 24 November 2022.

REFERENSI

Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2):530-541.

Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4), 259-267.

Millah, S. 2019. Survei: Orang Indonesia Lebih Banyak Makan Cemilan Ketimbang Makan Besar. Diambil dari https://traveling.bisnis.com/read/20191203/223/1177360/survei-orang-indonesia-lebih-banyak-makan-camilan-ketimbang-makan-berat. (Diakses pada 12 Maret 2023).

Purlis, E. 2010. Browning development in bakery products - A review. Journal of Food Engineering, 99(3): 239–249.

Puspitasari.F. dan Adawyah, R. 2017. Subtitusi Labu Kuning (Curcubita moshcata) Untuk Perbaikan Bakso Ikan Nila (Oreochromis niloticus). Fish Sciantiae, 7(2):151-158

Qudsy, S.P., Fajri, R., Lisnawati, N. 2018. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. J. Holistic and Health Sciences 2(2): 49-55.

Rifa'i, M. A., & Kudsiah, H. 2020. Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin Dengan Pengembangan Produk Fillet. Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat, 4(3): 369-379.

Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L., Anggraeni, V. D., Ro’I, K. J., Afiyah, N., & Malichatin, H. 2021. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks, 9(1): 23-37.

Statistik KKP. 2021. Produksi Perikanan Budidaya. Diambil dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=p prod_ikan_budidaya_kab. (Diakses pada 19 Maret 2023).

Statistik, B. P. 2022. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) 2019. Diambil dari www.bps.go.id/indicator/56/1513/1/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama. (Diakses pada 4 Maret 2023).

Tobing, A.L Hayatinufus. 2005. Camilan Tradisional Indonesia Serba Rebus dan Kukus. Jakarta.PT.Gramedia Pustaka Utama.

Ulfah, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. Skripsi, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Winarno F. G. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta