



Training in Making Dimsum Made from Jerbung Shrimp as an Effort to Utilize Fishery Potential in Teminabuan District, South Sorong Regency

Uun Lestari^{1}, Anna Dara¹, Putri Meira Shyiang Sri¹, Soraya Ramadani¹, Jasmani¹*

¹[Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Werisar]

Abstract. The Community service activities that have been carried out are generally based on seeing the potential of fisheries in South Sorong in particular, in Teminabuan District which is quite high. In addition, due to the low level of fishery-based processing, mothers who do not have the knowledge, skills and motivation are the target participants so that they can have a busy life and earn additional income. This service aims to provide training so that they can utilize the potential of fisheries with the method of processing intact raw materials into products that can be sold by utilizing science and technology, so that in the end mothers can help their families. The method used in this service activity is Participatory Learning And Action (PLA), which is a learning technique that emphasizes the learning process together because the learning mechanism is accompanied by the direct application of the dimsum processing process. Through this shrimp processing activity, mothers are able to provide healthy and nutritious intake to the family as well as the first step to bring up ideas and interest in entrepreneurship.

Keyword: Training, Dimsum, Jerbung Shrimp, Potential, Income

Abstrak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan pada umumnya didasarkan karena melihat potensi perikanan yang ada di Sorong Selatan khususnya, di Distrik Teminabuan yang cukup tinggi. Disamping itu akibat pengolahan berbahan dasar perikanan yang masih sangat rendah, menjadikan ibu-ibu yang tidak memiliki pengetahuan, keterampilan serta motivasi sebagai target peserta agar mereka bisa memiliki kesibukan serta mendapatkan penghasilan tambahan. Pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan agar dapat memanfaatkan potensi perikanan dengan metode pengolahan bahan mentah yang utuh menjadi produk yang dapat dijual dengan mendayagunakan IPTEKS yang pada akhirnya ibu-ibu dapat membantu keluarga. Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini ialah Participatory Learning and Action (PLA), adalah suatu teknik pembelajaran seraya memprioritaskan pada proses belajar bersama sebab mekanisme pembelajarannya disertai dengan penerapan langsung proses pengerjaan dimsum. Melalui kegiatan pengolahan udang ini ibu-ibu mampu memberikan asupan sehat maupun bergizi kepada keluarga juga menjadi langkah awal untuk memunculkan ide dan minat untuk berwirausaha.

Kata Kunci: Pelatihan, Dimsum, Udang jerbung, Potensi, Penghasilan

Received 14 July 2023 | Revised 17 July 2023 | Accepted 30 December 2023

*Corresponding author at: Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Werisar, Sorong Selatan, Indonesia

E-mail address: uunlestari2@gmail.com

1 Pendahuluan

Potensi Perikanan ialah faktor primer dalam memutuskan tujuan serta kebijakan dengan tujuan untuk membangun wilayah pesisir menjadi berkembang [1]. Beraneka macam potensi perikanan laut di Sorong Selatan yang dibuktikan dari data produksi hasil tangkapan oleh nelayan berbagai variasi jenisnya, terdiri atas macam-macam ikan pelagis (ikan kembung); macam-macam ikan demersal (kuwe, kerapu, ikan merah); dan macam-macam non ikan (udang serta kepiting). Menurut data BPS Tahun 2011 hingga 2017 [2], produksi perikanan laut yang mendominasi di kabupaten sorong selatan terdiri atas udang jerbung ataupun udang putih kemudian ikan demersal, udang windu, kepiting bakau dan ikan kembung. Sumber daya yang terbesar dari data produksi berasal dari udang, dimana tahun 2011 sebesar 500,9 ton hingga 2017 sebesar 639 ton yang membuktikan betapa besar hasil produksi tersebut. Hal ini didukung penelitian oleh [3], yang menyatakan bahwa Peningkatan taraf hidup masyarakat pesisir bisa dijalankan dengan memaksimalkan penggunaan sumber daya daerah pesisir, contohnya pengolahan hasil perikanan. Dalam menghadapi pendapatan untuk rumah tangga yang didominasi kaum pria yang sangat jauh dari cukup maka istri bisa meningkatkan penghasilan dengan lebih produktif untuk menghasilkan pendapatan yang kiranya kehidupan keluarga mereka kian sejahtera, hendaknya ibu-ibu bisa lebih produktif ketika beraktivitas yang memerlukan pengetahuan serta keahlian yang cukup sehingga mampu menciptakan sesuatu yang bisa di perdagangkan.

Perekonomian masyarakat pesisir bisa dijalankan dengan cara pemberdayaan masyarakat melalui membagikan bermacam-macam ilmu beserta pembekalan untuk bisa mendayagunakan sumber daya alam daerah pesisir [4]. Selanjutnya menurut [5] pengolahan ikan lele hingga menghasilkan produk turunan nugget bisa meningkatkan nilai tambah yakni dari harga jualnya hal ini juga didukung oleh penelitian [6] yang menyatakan bahwa dalam rangka mengoptimalkan harga jual ikan hendaknya melakukan pengolahan sehingga menghasilkan suatu produk makanan dengan cara mengembangkan keterampilan serta meningkatkan perekonomian secara independen melalui aktivitas bersifat inovatif serta penuh dengan daya kreasi. Pelatihan merupakan salah satu daya upaya untuk menjadi wadah pelayanan bantuan pengetahuan maupun keahlian kepada ibu-ibu. Pelatihan pada realitanya mencakup proses belajar mengajar serta latihan dengan tujuan agar tercapai tingkatan kompetensi tertentu maupun efisiensi kerja. Salah satu upaya yang dapat dijalankan oleh ibu-ibu ialah menciptakan makanan yang digemari oleh banyak orang seperti dimsum. Tidak dapat dihindari bahwa pengetahuan yang cukup serta keterampilan ketika membuat olahan makanan dimsum yang lezat serta layak dijual.

Dimsum merupakan hidangan khusus khas Tiongkok yang sangat disukai di Indonesia. Umumnya menikmati dimsum bersama saus sambal. Lazimnya adonan dimsum dibuat dari daging ayam, daging udang, maupun fillet ikan. Salah satu jenis dimsum yang banyak digemari ialah dimsum udang. Untuk membuat dimsum bisa memakai udang jerbung, udang dogol, serta udang windu yang bersumber dari sorong selatan, hal ini disebabkan karena komoditi ini melimpah yang

asalnya masih hasil tangkapan dari alam bukan yang berasal dari hasil budidaya sehingga kandungan bahan - bahan kimia dari proses budidaya masih tidak terkandung selain itu udang tersebut masih segar sehingga rasa dari dimsum menjadi lebih lezat.

Berlandaskan uraian diatas, maka pelatihan pembuatan dimsum menjadi preferensi tim pengabdian yang hendak diberikan kepada ibu - ibu yang memerlukan tambahan penghasilan ditengah kondisi berat ini. Melalui pelatihan ini dapat menghasilkan atau menjadi sasaran dalam kegiatan pelatihan kepada masyarakat ialah mengimplementasikan IPTEKS terhadap warga untuk mengoptimalan ilmu pengetahuan serta keterampilan dalam memanfaatkan potensi perikanan yang melimpah, membuat/mengembangkan warga terkhususnya ibu-ibu yang independen dalam mendapatkan penghasilan tambahan, peningkatan pengetahuan warga di distrik teminabuan kabupaten sorong selatan akan pentingnya melakukan kegiatan wirausaha teristimewa ibu-ibu yang memiliki suami dengan penghasilan yang rendah agar diberikan pelatihan yang mampu memberi mereka peluang untuk menambah penghasilan, serta peningkatan keterampilan (teristimewa ibu-ibu yang tidak memiliki keterampilan apapun sehingga dapat mengolah bahan mentah dari bentuk aslinya menjadi suatu produk).

2 Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh bapak-bapak, ibu-ibu maupun anak muda di aula hotel mratua secara umum serta secara khusus ialah ibu-ibu yang tidak memiliki pekerjaan, pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan ini. Tempat pelaksanaan di Jalan Teminabuan Ayamaru Kampung Any Sesna Distrik Teminabuan Kabupaten Sorong Selatan Provinsi Papua Barat Daya pada tanggal 08 April 2020 selama 6 jpl, pelatihan tersebut ialah pembuatan dimsum dari udang jerbung atau udang putih yang menjadi udang paling banyak di Teminabuan. Metode yang di implementasikan pada kegiatan pengabdian ini ialah *Participatory Learning And Action* (PLA), adalah suatu teknik pembelajaran seraya memprioritaskan pada proses belajar bersama. Metode ini dipandang patut di implemetasikan sebab mekanisme pembelajaran disertai bersama penerapan langsung proses pengerjaan dimsum. Dengan cara ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan diskusi maupun pendampingan. Deskripsi lebih detail mengenai penerapan pengabdian diuraikan sebagai berikut:

a. Metode ceramah

Peserta pelatihan adalah warga yang merupakan ibu-ibu namun ada juga bapak-bapak serta anak muda yang ikut. Berbagai hal yang diberikan dalam ceramah yaitu :

1. Memperkenalkan bermacam-macam ragam sajian dimsum salah-satu yang bakal dikerjakan adalah dimsum udang
2. Memperkenalkan bermacam-macam bahan serta alat ketika dalam pembuatannya

b. Metode demonstrasi

Metode ini diterapkan untuk menampilkan proses membuat dimsum, meliputi :

1. Mendemokan pengadonan bahan dimsum bersama bumbu
 2. Mendemokan metode melipat kulit dimsum bersama isiannya serta saos dimsum
 3. Mendemokan cara mengukus dimsum agar tetap lembab serta tips agar dimsum tidak rusak selama proses pengukusan
- c. Tanya jawab serta diskusi
- Mekanisme tanya jawab serta diskusi yang dijalankan hendaknya mekanisme pelatihan peserta dapat sungguh-sungguh memahami pelatihan. Dengan tujuan agar dapat mengembangkan pertanyaan ke arah yang belum ditafsirkan sebenar-benarnya berdasarkan materi yang telah diberikan.
- d. Pendampingan
- Mekanisme pendampingan dijalankan pada saat peserta pelatihan membuat dimsum, dengan tujuan agar peserta dapat lebih mudah dalam mengerjakannya dalam keadaan yang bersahabat saling membantu dalam suka serta duka untuk terciptanya tujuan yang dimimpikan oleh pendamping maupun terdamping [7].

3 Hasil dan Pembahasan

Udang, terutama udang jerbung atau udang putih, hasil tangkapan nelayan yang sangat melimpah di sorong selatan khususnya di distrik teminabuan ketersediannya selalu ada, seringkali dijual dengan harga yang cukup terjangkau karena udang tersebut selalu dijual dalam bentuk aslinya tanpa diolah (diversifikasi) sehingga nilai jualnya tidak tinggi. Salah satu produk yang bisa memakai udang ialah dimsum udang. [8] menjelaskan bahwa dimsum ialah makanan kecil asing yang lazimnya diolah dengan metode mengukus yang menggunakan bahan pokok tepung terigu, tepung sagu, serta bisa ditambahkan daging ayam atau ikan dengan tekstur yang lembut. Pelatihan yang dilakukan yaitu pengolahan dari berbahan udang menjadi dimsum yang isiannya berbahan dasar udang, pengolahan merupakan teknik yang diaplikasikan dalam mekanisme mengonversikan bahan mentah kemudian bahan matang yang selanjutnya bahan makanan bisa disantap, memiliki rasa yang nikmat, mudah dicerna, serta mempunyai tampilan yang memikat [9].

Dimsum juga sehat untuk tubuh karena didukung oleh metode masaknya dengan cara mengukus seperti halnya yang dikatakan oleh [10] bahwa proses pengolahan seperti perebusan, pengukusan, serta penggorengan metode deep frying memiliki efek akan gizi udang windu. Teknik pengolahan pengukusan dapat menyusutkan kandungan kolesterol pada udang windu sebesar 94,12%, ini juga dijelaskan oleh [11] menyatakan bahwa pengolahan yang dilakukan melalui metode kukus mempunyai kandungan kolesterol lebih rendah ketimbang diolah dengan proses rebus serta digoreng. Perihal tersebut diakibatkan pada mekanisme pengukusan terjadi depresiasi kandungan air sangat tinggi akhirnya kolesterol larut sejalan dengan terlepasnya air dari bahan makanan.

Hasil yang diperoleh setelah melakukan pelatihan pembuatan dimsum yang dilakukan di aula hotel mratua mengutamakan terhadap keterampilan peserta pelatihan agar berkompeten membuat dimsum yang menarik serta dapat dijual ke masyarakat yang didahului dari prosedur persiapan kemudian hasil yang diinginkan. Dalam penerapan pengabdian dilakukan dengan cara Participatory Learning and Action (PLA) dimana pembelajaran disertai bersama penerapannya secara langsung yang didahului demonstrasi memilih bahan-bahan yang akan digunakan, mekanisme pengolahan bahan-bahan, membentuk model dimsum, membuat kulit dimsum. serta pembuatan sambal dimsum.

Tabel 1. Bahan dan Alat Pembuatan Dimsum

No	Nama Bahan dan Kuantitas Bahan	Alat
1	25 lembar kulit dimsum atau dimsum yang siap dipakai	Blender
2	500 gram udang yang telah dikupas	Panci kukusan
3	1 Buah Wortel yang telah diparut	Kompore
4	1 Butir Putih Telur	Pisau
5	3 Siung Bawang putih	Loyang
6	2 sdm Sauce Tiram	Sendok
7	2 sdm Kecap Asin	Baskom
8	2 sdm Minyak Wijen	Talenan
9	3 sdt Gula Pasir	Penjepit
10	2 sdt Kaldu Bubuk	Pemarut
11	½ sdt Merica	Plastik mika 4A
12	1 Batang Daun bawang yang telah dicincang	Kuas
13	9 sdm Tepung Tapioka	
14	1 biji jeruk nipis	
16	Labu siam secukupnya yang telah diparut	
17	Es Batu secukupnya	



Gambar 1. Bahan dan Alat Pembuatan Dimsum

Setelah menjelaskan bahan serta alat dalam membuat dimsum, proses berikutnya ialah tahap pengolahannya. Proses pengolahan dimsum dapat dijelaskan dengan langkah-langkah dibawah ini.

1. Pertama, beri perasan jeruk nipis pada udang yang sudah dikupas
2. Kemudian blender udang 350 gram dan es batu secukupnya.

3. Lalu campurkan 1 butir putih telur, bawang putih, sauce tiram, minyak wijen, gula, penyedap rasa, dan tepung tapioka lalu diblender lagi.
4. Tuang adonan ke loyang dan campurkan udang 150 gram yang sudah di cincang kasar, parutan wortel, parutan labu siam dan daun bawang cincang.
5. Kemudian ambil selembar kulit dimsum, isilah dengan campuran adonan udang. Setelah itu satukan masing-masing ujung kulit dimsum. Jangan sampai kulit dimsum penuh dengan isianya, agar isiannya itu tidak tumpah. Kemudian hias bagian atasnya dengan parutan wortel. Lakukan secara berulang sampai adonan habis.
6. Kukus selama 5 menit terlebih dahulu, kemudian di oles dengan campuran minyak wijen dan air.
7. Lalu Kukus kembali selama 15 menit dalam api sedang.
8. Setelah matang, sajikan dimsum dengan sambalnya.

Dalam proses pembuatannya, jeruk nipis berfungsi untuk mengurangi aroma serta rasa amis setelah udang dibersihkan, hal ini didukung oleh penelitian [7] menyatakan bahwa jeruk nipis adalah salah satu buah yang mengandung bermacam-macam senyawa kimia yang bisa diterapkan menjadi antimikroba. Masa ini jeruk nipis telah acap kali diaplikasikan sebagai bumbu dalam hidangan untuk memberikan rasa asam ataupun meniadakan rasa serta bau yang amis. Dalam pembuatan dimsum ini diharapkan produk yang dihasilkan juga terdapat rasa kenyal dari dimsum tersebut, sehingga diadaptasilah es batu yang biasa digunakan dalam pembuatan bakso kedalam adonan dimsum tersebut, salah satu keunikan bakso yang baik ialah mempunyai sifat kenyal maka dari itu dibutuhkan adanya penambahan tepung serta air es atau es batu. Menambahkan es batu ataupun air es ketika membuat bakso bisa membantu memperbaiki kestabilan emulsi yang terbentuk. Es batu yang dimasukkan ketika membuat bakso mampu menurunkan temperatur adonan efek panas yang disebabkan oleh alat penggiling [12].



Gambar 2. Proses Pembuatan Dimbus

Proses pembuatan kulit dimsum dan sambal dimsum dengan langkah-langkah dibawah ini :

Tabel 2. Bahan dan Alat pembuatan Kulit Dan Saus Dimsum

No	Nama Bahan dan Kuantitas Bahan	Alat
Bahan Kulit Dimsum		
1	250 gr terigu protein tinggi	Rolling pin stick
2	75 ml air panas	Pisau
3	1 sdt garam	Mangkok
4	100 gr tepung tapioka	Sendok
5	2 sdm minyak goreng	
Bahan Saus/Sambal		
1	8 sdm saus sambal	Mangkok
2	3 buah cabe rawit cincang kasar	Sendok
3	1 sdm Kecap Asin	
4	1 Buah Bawang Putih Cincang	
5	1 sdt air jeruk nipis	
6	50 ml Air Panas	
7	¼ sdt Merica	
8	¼ sdt Penyedap	

Langkah-langkah pembuatan kulit dimsum sebagai berikut :

1. Campur semua bahan, kecuali tepung tapioka. Uleni hingga rata.
2. Gilas adonan hingga setipis setengah sentimeter. Taburi tepung tapioka, lipat menjadi dua bagian. Gilas kembali hingga setipis mungkin. Jaga agar tidak sobek.
3. Potong-potong sesuai ukuran yang dibutuhkan. Jika tidak digunakan langsung, taburi tepung tapioka di tiap lembarannya agar tidak lengket saat ditumpuk.

Penyebab diadakannya pembuatan kulit dimsum ini karena stok tersebut cukup sulit ditemukan selain itu juga lebih hemat karena tanpa membeli lagi. Untuk menambah cita rasa dari dimsum juga dibuat saus atau sambal, cara membuatnya cukup mencampur semua bahan menjadi satu sesuai dengan takaran yang telah dijelaskan diatas. Selama pelatihan berlangsung, diskusi juga terjadi ditunjukkan keantusiasannya karena baru melihat proses pengolahan udang, peserta pelatihan juga ikut berpartisipasi secara langsung dalam membuat dimsum.

Hasil pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat dengan cara pelatihan terkhusus ke ibu-ibu yang tidak memiliki pengetahuan, pengalaman serta keterampilan dalam artian miskin ilmu untuk dapat merubah hidup mereka dengan menumbuh kembangkan jiwa wirausaha mereka sehingga pada akhirnya bangkit minat untuk melaksanakan usaha. Melalui sosialisasi akan memberikan mereka pemahaman dan kesadaran dini bahwa sesungguhnya ibu-ibu mampu mendukung keluarga dengan mendapatkan tambahan penghasilan dengan cara melakukan usaha, seperti yang dikatakan oleh [13] bahwa diharapkan pelatihan dapat meningkatkan keterampilan yang berefek kepada peningkatan perekonomian serta kesempatan kerja baru buat masyarakat diarea mitra.

Selain itu, dengan kesadaran berwirausaha ini semakin memperoleh pemahaman tentang IPTEK agar dapat diterapkan dalam berwirausaha, serta memiliki kepribadian sebagai seorang wirausaha, juga para ibu-ibu dapat membuat dan melakukan pengembangan usaha yang membutuhkan pendampingan serta pembinaan kiranya produk yang diciptakan mampu bernilai jual serta bergizi tinggi. Pembinaan dibutuhkan sedari penyortiran bahan baku yang baik, pengolahan yang bersih dan pengemasan produk yang menarik. Pengembangan usaha bisa dilaksanakan dengan cara independen ataupun berkelompok.

4. Kesimpulan

Sorong Selatan pada umumnya memiliki potensi perikanan yang sangat besar namun pengolahan bahan utuh ke produk jadi masih sangat rendah hal ini dapat dilihat bahwa masih kurangnya kelompok-kelompok usaha perikanan yang memanfaatkan hasil dari laut dan Distrik Teminabuan pada khususnya masih rendahnya produk-produk hasil perikanan yang dipasarkan di wilayah teminabuan oleh sebab itu pelatihan yang diberikan melalui metode pengabdian menjadi salah satu jalan membantu mereka dalam membangun minat ini sejak awal. Kurangnya pengetahuan, keterampilan serta motivasi dalam memanfaatkan potensi sangat memilukan karena alam sudah menyediakan namun karena faktor-faktor tersebut hingga saat ini masih sangat kurang produk-produk hasil perikanan yang tersebar di Distrik teminabuan. Diharapkan kegiatan pengabdian ini akan selalu dijalankan dengan berbagai bentuk pelatihan perikanan sehingga dapat menumbuh kembangkan pengolahan berbahan dasar perikanan, juga melalui kegiatan ini dapat mengimplikasikan semua materi yang telah diberikan, yang pada akhirnya ibu-ibu bisa membuat dimsum kemudian memasarkannya juga bisa berpartisipasi dalam meningkatkan ekonomi keluarga melalui kegiatan usaha ini.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada pihak LP3M Universitas Wersar yang telah mendukung pengabdian ini. Terima kasih juga kepada pihak Hotel Mratua yang sudah suportif di dalam pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Amir, S., Hilyana, S., Waspodo, S., Gigentika, S., & Jefri, E. "Analisis Potensi dan Pemanfaatan Sumberdaya Ikan (SDI) Yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Teluk Awang". *JSTL: Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan* : Special Issue. 108–116. 2021
- [2] BPS Kabupaten Sorong Selatan, 2018
- [3] Kondjol, S., Muhammad, H. T., Paulus, B., & Sampari, S. S. "Identifikasi Hasil Tangkapan Nelayan Udang Di Kampung Bakoi Kabupaten Sorong Selatan Provinsi Papua Barat". *JRPK: Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*: Vol 2 No. 2. 212-224. 2020

- [4] Iswari, I. G. A. Y., Indrayani, L., & Suwena, K. R. "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi di Dusun Pangkung Dedari, Desa Melaya, Kecamatan Melaya". *Jurnal Pendidikan Ekonomi* : Vol 11 No. 2. 509–516. 2019
- [5] Sofia, L.A. & Rizmi Y. "Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan: Pengembangan Bisnis Produk Olahan Berbasis Ikan Lele". *ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan basah Unggul*, Vol 1 No. 1. 38-46. 2021
- [6] Erwantiningsih, E., Jalaludin, Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. *JMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol 1 No.3. 379–386. 2022
- [7] Purwadarminta., *Model Pembelajaran Pendampingan*, BPPLSP Jayagiri. Lembang. 2000
- [8] Manik A, Dewita D. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dim Sum Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Difortifikasi dengan Alga Hijau Biru (*Spirulina*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol 3 (2017). 54–67. 2020
- [9] Latsmi W, Irfanny ZA, Zul A. *Sistem Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018
- [10] Syukroni, Iqbal & Andi, S. "Profil Gizi dan Kandungan Kolesterol Udang Windu (*Penaeus monodon*) Dengan Metode Pemasakan Berbeda". *JPHPI: Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Vol 24 No. 3. 219-314. 2021
- [11] Riyanto R, Priyantono N, Siregar T. Pengaruh Perebusan, Penggaraman dan Penjenuran Pada Udang Dan Cumi Terhadap Pembentukan 7- Ketokolesterol. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol 2 No. 2. 147-151. 2007
- [12] Komariah, U. N. & Fatriani, Y. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan*, Vol 28 No. 2. 80-86. 2004
- [13] Suhaemi,Z., Hidayati,S.G., Zahanis, Kurnia,M.L., & Zulmardi. Integrasi Budidaya Jamur Tiram Dan Lele Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, Vol 3 No. 2. 138–145. 2020