

Pelatihan Pengolahan Keripik Pangsit Ikan Di Desa Pulau Semambu Indralaya Utara Sumatera Selatan

Training of Fish Dumpling Chips Processing in Pulau Semambu Village, North Indralaya, South Sumatra

Rinto^{1*}, Agus Supriadi¹, Sherly Ridhowati¹, Siti Hanggita¹, Dwi Indasari¹, Yunindyawati²,
Nurachma Pujiastuti¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Jl. Palembang-Prabumulih KM.32. Indralaya, Ogan Ilir, Sumatera Selatan, 30862 - Indonesia

²Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sriwijaya, Jl. Palembang-Prabumulih KM.32. Indralaya, Ogan Ilir, Sumatera Selatan, 30862 - Indonesia.

*E-mail corresponding rinto@fp.unsri.ac.id

Received: 17 Maret 2023; Revised: 17 April 2023; Accepted: 28 April 2023

Abstrak. Kegiatan ini merupakan program MBKM yang mengintegrasikan pengabdian masyarakat dengan praktik lapangan mahasiswa. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah agar siswa fokus mempelajari dan menerapkan cara pembuatan keripik pangsit teri dengan baik dan benar, memperhatikan sanitasi dan higienitas saat membuat keripik pangsit serta bersosialisasi dengan masyarakat. Kegiatan sosialisasi dilakukan di masyarakat Desa Pulau Semambu, Indralaya Utara, Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Keripik pangsit merupakan produk makanan ringan ekstrusi yang sudah ada dan banyak disukai oleh masyarakat. Salah satu ikan yang berpotensi untuk dijadikan bahan baku pembuatan keripik adalah ikan teri (*Stolephorus* sp.), karena ikan teri mengandung kalsium sebagai sumber kalsium pencegah tulang keropos serta memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Pembuatan produk kering berupa pangsit goreng yang difortifikasi dengan ikan teri dapat menjadi upaya untuk meningkatkan harga jual dan nilai tambah pangsit goreng. Karena selain menambah rasa juga dapat meningkatkan nilai gizinya. Selain sosialisasi langsung ke masyarakat, kegiatan ini juga disebarluaskan melalui YouTube yaitu melalui <https://youtu.be/coDX-bUJJyU>.

Kata Kunci: Ikan teri; pangsit; pelatihan; Desa Pulau Semambu

Abstract. This activity is an MBKM program that integrates community service with student field practice. The purpose of this service activity is to focus students on learning and applying how to make anchovy dumpling chips properly and correctly, paying attention to sanitation and hygiene while making dumpling chips and socializing with the community. The socialization activity was carried out in the community of Pulau Semambu Village, North Indralaya, Ogan Ilir, South Sumatra. Dumpling chips are extruded snack products that already exist and are much liked by the public. One of the fish that has the potential to be used as raw material for making dumpling chips is anchovy (*Stolephorus* sp.), because anchovies contain calcium as a source of calcium preventing bone loss that is resistant and not easily soluble in water and has a fairly high protein content. The manufacture of dry products in the form of fried wonton chips fortified with anchovies can be an effort to increase the selling price and added value of fried wonton chips. Because in addition, adding taste can also increase the nutritional value. In addition to direct socialization to the community, this activity was also disseminated through YouTube, namely <https://youtu.be/coDX-bUJJyU>.

Keywords: Anchovy; dumpling; training; Pulau Semambu Village

DOI: 10.30653/jppm.v8i2.442



1. PENDAHULUAN

Desa Pulau Semambu terletak di Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan (Soliha et al., 2022). Penduduk Desa Pulau Semambu memiliki mata pencaharian sebagai petani sayur mayur, beternak ayam kampung dan budidaya ikan di kolam. Oleh karena itu salah satu usaha yang dilakukan oleh Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Desa Pulau Semambu adalah rumah produksi, yang membuat berbagai produk olahan, diantaranya berbagai jenis keripik dari sayuran (Rinto et al., 2021). Pengenalan (*introduksi*) teknologi pengembangan pembuatan keripik diperlukan untuk meningkatkan berbagai variasi keripik yang diproduksi oleh Bumdes maupun masyarakat Desa Pulau Semambu dan berasal dari sumber daya yang ada disekitarnya.

Ikan teri merupakan salah satu komoditi perikanan yang banyak ditemui di semua tempat/pasar di Indonesia (Sehabudin et al., 2017), seperti halnya di Kota Indralaya. Oleh karena itu diperlukan terobosan berupa teknologi proses pengolahan produk berupa keripik pangsit yang ditambahkan ikan teri asin sebagai makanan ringan atau camilan yang baik yang dikemas dalam rangkaian kegiatan program pengabdian masyarakat terintegrasi praktek lapangan mahasiswa di Pulau Semambu, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan.

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) adalah ikan yang termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis kecil, yang merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di perairan Indonesia. Ikan teri memiliki banyak manfaat, tulang ikan teri banyak mengandung protein dan kalsium. Tiap 100 g teri segar mengandung energi 77 kkal; protein 16 g; lemak 1.0 g; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; Vit A 47; dan Vit B 0.1 mg (Aryati & Dharmayanti, 2014). Ikan teri termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan atau pembusukan, apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi dan mikrobiologi. Oleh karena itu, ikan teri yang sudah ditangkap harus segera mendapatkan proses pengolahan, diantaranya melalui pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri ini adalah melalui pengasinan dan pengeringan. Sehingga ikan teri banyak diperjual belikan dalam keadaan sudah menjadi ikan teri asin. Ikan teri merupakan salah satu ikan favorit karena mulai dari kepala daging sampai tulangnya dapat dikonsumsi. Ikan teri sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk makan sehari-hari karena mudah diperoleh dan dapat dimasak untuk berbagai menu.

Produk kering (*dried product*) adalah salah satu produk yang diolah dengan tujuan pengawetan melalui proses pengolahan seperti penggorengan, pengeringan alami atau mekanik. Proses penggorengan dapat menurunkan kadar air pada bahan baku atau produk yang akan diolah sehingga dapat menekan pertumbuhan bakteri, meningkatkan daya simpan serta dapat mempertahankan mutu produk kering yang dihasilkan (Pudjihastuti et al., 2019; Sundari et al., 2015). Salah satu produk pengeringan/penggorengan yang tergolong makanan awet adalah keripik pangsit (Anugrahati et al., 2017; Kaswanto et al., 2019).

Pembuatan produk kering berupa keripik pangsit goreng yang difortifikasi dengan ikan teri dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan harga jual dan nilai tambah dari keripik pangsit goreng, menambah cita rasa serta dapat meningkatkan nilai gizinya. Seperti jenis ikan laut lainnya, ikan teri juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi (Aryati & Dharmayanti, 2014).

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu pertama, bagi mahasiswa untuk mempelajari serta mengaplikasikan cara pembuatan keripik pangsit ikan teri dengan baik dan benar yang memperhatikan sanitasi dan higiene pada saat proses pembuatan keripik pangsit ikan teri. Kedua, untuk mensosialisasikan secara langsung pada masyarakat khususnya Desa Pulau Semambu maupun masyarakat secara umum melalui YouTube.

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan ini adalah pertama meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam pengolahan hasil-hasil perikanan. Kedua, memberikan informasi kepada masyarakat terkait cara pembuatan keripik pangsit ikan teri dengan baik dan benar.

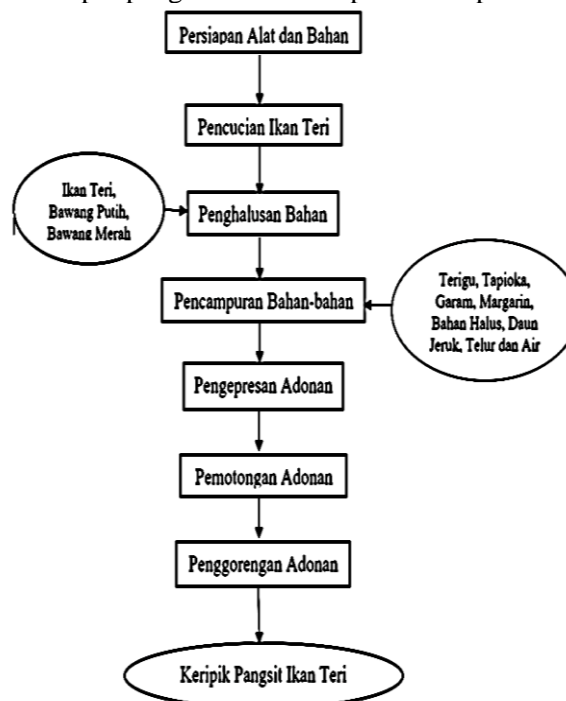
2. METODE

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dilakukan melalui metode pelatihan yang terdiri dari beberapa tahap, yaitu persiapan, sosialisasi dan pelatihan, monitoring, evaluasi dan rekomendasi (Rinto et al., 2022). Persiapan sarana dan prasarana yang dilakukan meliputi pembuatan brosur keripik pangsit ikan teri, sanitasi dan hygiene serta pengemasan produk. Pengadaan alat dan bahan dan Pembuatan contoh produk di Laboratorium Kimia-Biokimia dan Pengolahan Hasil Perikanan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Metode pembuatan keripik pangsit ikan teri terdiri dari tahapan sebagai berikut:

1. Ikan teri dicuci bersih dengan air mengalir, kemudian ditiriskan.
2. Dihaluskan dengan blender 30 g ikan teri, 3 siung bawang putih, dan 6 siung bawang merah. Sisihkan.
3. Selanjutnya dicampurkan 300 g tepung terigu, 50 g tepung sagu, dan garam secukupnya ke dalam baskom dan diaduk rata.
4. Ditambahkan 30 g margarin, bahan ikan teri halus, 1 butir telur ayam, irisan daun jeruk purut, lalu diaduk rata. Kemudian dimasukkan air sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni hingga kalis dan didiamkan selama ± 15 menit.
5. Adonan dibagi menjadi beberapa bagian dan ditaburi dengan tepung sagu lalu dipipihkan menggunakan alat penggiling adonan. Selanjutnya potong-potong adonan membentuk persegi panjang. Sisihkan.
6. Minyak goreng dipanaskan dengan api sedang, kemudian adonan pangsit digoreng sampai warnanya kuning kecoklatan. Lalu angkat dan ditiriskan.
7. Keripik pangsit ikan teri siap disajikan.

Tahapan dalam pembuatan keripik pangsit ikan teri dapat dilihat pada bagan alir Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan keripik pangsit ikan teri

Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan Produk Pangsit Ikan Teri dilakukan di Desa Pulau Semambu dengan melibatkan khalayak Sasaran yaitu masyarakat Desa Pulau Semambu. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melibatkan mahasiswa yang terintegrasi dengan kegiatan Praktik Pangan (PL)

mahasiswa. Oleh sebab itu kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang terintegrasi dengan kegiatan MBKM.

Monitoring Kegiatan. Kegiatan monitoring terhadap aplikasi kegiatan yang disampaikan dilakukan secara periodik dengan melihat tingkat keberhasilan dan pembuatan produk olahan ikan. Evaluasi Internal. Evaluasi pelaksanaan kegiatan oleh tim pelaksana pengabdian serta penyusunan rekomendasi keberlanjutan program.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pangsit ikan teri dan cara pembuatannya

Pangsit merupakan kulit yang terbuat dari tepung, air, telur, garam dan lemak atau minyak kemudian dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis bisa langsung digoreng atau pun direbus. Pada awalnya pangsit merupakan makanan yang berasal dari Cina, dikenal bernama wonton berupa daging cincang yang dibungkus kulit pangsit dan direbus dalam sup. Namun seiring perkembangan zaman, berbagai macam olahan pangsit pun muncul. Salah satunya adalah keripik pangsit, yaitu pangsit yang digoreng memiliki cita rasa gurih dan tekstur yang renyah. Keripik pangsit merupakan produk makanan ringan ekstrudat yang sudah ada dan banyak disukai oleh masyarakat, di Indonesia keripik pangsit sering dinikmati sebagai lauk makan atau sebagai camilan sehari-hari. Proses pembuatan keripik pangsit goreng meliputi pencampuran, pengadukan, pengilingan, pemotongan dan pengorengan.

Kajian literatur mengenai kandungan gizi keripik pangsit sudah banyak dilakukan guna memberikan informasi mengenai manfaat dari konsumsi keripik pangsit. Keripik pangsit umumnya memiliki kandungan protein dan kalsium yang rendah. Bahan-bahan perikanan dilaporkan mampu menjadi bahan tambahan makanan untuk meningkatkan kandungan gizi keripik. Penambahan berbagai macam tepung pada adonan keripik pangsit dapat meningkatkan kadar kalsium keripik seperti tepung tulang ikan nila (Sumbodo et al., 2019), dan tepung tulang ikan motan (Saputra et al., 2016). Metode lain pembuatan keripik pangsit yaitu dengan penambahan ikan teri. Pada 100gram ikan teri mengandung kalsium sebanyak 1200 mg. Penambahan 30 g ikan teri pada adonan memberikan rerata peningkatan kalsium tertinggi sebesar 0.4124%. Berdasarkan hal tersebut maka penulis akan membuat produk keripik pangsit yang difortifikasi ikan teri sebagai makanan ringan atau camilan. Kegiatan ini juga mendukung upaya pemerintah dalam menyiapkan lumbung produk-produk perikanan nasional untuk mengentaskan kemiskinan dan mengatasi gizi buruk pada masyarakat (Hahury et al., 2022).

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan keripik pangsit ikan teri adalah timbangan duduk, baskom, alat penggiling adonan, blender, pisau, talenan, pengaduk, peniris, spatula, wajan, kompor gas, piring, dan sarung tangan plastik. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan yaitu ikan teri (*Stolephorus* sp.), tepung terigu, tepung tapioka, telur ayam, margarin, air, daun jeruk purut, garam, bawang putih, bawang merah, dan minyak goreng.

Pada proses pembuatan keripik pangsit ikan teri hal pertama yang dilakukan adalah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan keripik pangsit ikan teri (Gambar 2).



Gambar 2. Alat dan bahan pembuatan keripik pangsit ikan teri

Sebelum dilakukan proses pembuatan adonan (Gambar 3), ikan teri yang telah ditimbang harus dicuci bersih dengan air mengalir sebanyak 2-3 kali untuk menghilangkan kotoran yang menempel saat pengawetan ikan teri. Kemudian ikan teri yang sudah dicuci bersih dihaluskan dengan bawang putih, dan bawang merah menggunakan blender, lalu disisihkan.

Penggunaan bawang putih bertujuan untuk memberi aroma dari senyawa lisin, antibakteri dan juga antiseptik dari minyak asiri. Serta rasa gurih diberikan oleh bawang merah. Tahap pertama yang dilakukan pada proses pembuatan adonan keripik pangsit yaitu mencampurkan bahan-bahan berupa 300 g tepung terigu, 50 g tepung tapioka, garam secukupnya, 30 g margarin, 1 butir telur ayam, bumbu teri halus, dan irisan daun jeruk purut, serta air secukupnya lalu diuleni hingga kalis.

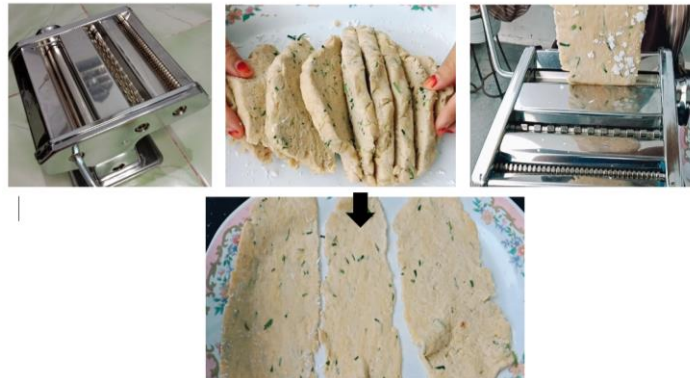


Gambar 3. Pembuatan adonan keripik pangsit dan ikan teri

Tepung terigu merupakan bahan baku utama pembuatan pangsit. Partikel-partikel gluten pada tepung terigu dapat terdehidrasi ketika dicampur dengan air dan dapat membentuk serabut ketika diaduk membuat adonan yang terbentuk dapat menahan gas dan dapat mengembang elastis ketika pemaian gas saat pemasakan (Arif et al., 2018). Tepung tapioka berfungsi sebagai pengental saat menjadi adonan dan merenyahkan saat pangsit digoreng. Fungsi penambahan garam kedalam adonan untuk menambah cita rasa dan juga sebagai pengawet karena garam dapat mengikat air sehingga menghambat pertumbuhan mikroba (Assadad & Utomo, 2011). Adonan pangsit juga ditambahkan sumber lemak berupa margarin sebagai emulsifier. Jenis telur yang digunakan yaitu telur ayam berfungsi sebagai perekat, pengikat dan pengental. Selain itu telur juga berperan dalam proses koagulasi, pembentukan gel, emulsi dan pembentukan struktur. Pada adonan juga ditambahkan irisan daun jeruk purut untuk menambah cita rasa masakan serta menghilangkan bau menyegat ikan asin dan

terkadang amis yang masih menempel pada ikan teri. Penambahan air pada adonan berfungsi sebagai media gluten dengan karbohidrat, larutan garam dan membentuk sifat kenyal gluten.

Langkah selanjutnya adalah menyiapkan alat penggiling adonan yang berfungsi untuk menipiskan adonan. Pangsit goreng yang baik harus menghasilkan tekstur yang renyah atau crispy serta memiliki rasa gurih pada umumnya. Sehingga adonan harus ditipiskan oleh alat penggiling secara berkala sampai didapatkan ketipisan yang pas (Gambar 4).



Gambar 4. Pencetakan keripik pansit ikan teri

Selanjutnya adonan yang sudah ditipiskan kemudian dipotong-potong menjadi persegi empat. Lalu digoreng dengan api sedang agar keripik matang merata yang ditandai dengan warna kuning kecoklatan dan diangkat menggunakan peniris agar tidak ada sisa minyak yang menempel (Gambar 5).



Gambar 5. Penggorengan keripik pansit ikan teri

Pada pembuatan keripik pansit goreng ada beberapa hal yang mempengaruhi kualitas pansit goreng. Hal-hal yang dapat mempengaruhi pansit diantaranya adalah bahan yang digunakan, peralatan yang dipakai, pengukuran bahan, proses pencampuran bahan, suhu penggorengan dan penyimpanan. Pengukuran bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan pansit goreng sebelumnya harus ditimbang secara teliti dan tepat. Pengukuran yang tidak sesuai mengakibatkan adonan pansit bisa terlalu keras atau lembek sehingga akan sulit untuk dibentuk. Faktor bahan jika kualitas bahan digunakan baik akan menghasilkan kualitas yang baik, tetapi jika kualitas bahan yang digunakan tidak baik akan mempengaruhi kualitas pansit goreng yang dihasilkan. Faktor peralatan-peralatan yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering. Timbangan yang digunakan harus stabil supaya bahan yang ditimbang sesuai dengan takaran. Bila peralatan yang digunakan masih tidak bersih dan kering bisa terjadi kontaminasi bakteri sehingga produk pansit tidak bisa tahan lama. Proses pencampuran berupa lama pengadukan bahan dalam pembuatan adonan pansit akan mempengaruhi kualitas keripik pansit. Apabila pada proses pencampuran pada pembuatan adonan dilakukan dengan baik dan benar, maka pansit goreng yang dihasilkan akan berkualitas baik. Sehingga hal yang perlu diperhatikan jika pada pengadukan terlalu singkat maka adonan pansit tidak bisa dibentuk karena

gluten dan zat cair pada bahan lainya belum saling megikat, sedangkan bila terlalu lama maka adonan pangsit akan menjadi lembek sehingga adonan sulit untuk dibentuk.

Proses penipisan adonan juga bertujuan untuk menghaluskan serat-serat gluten dan membuat adonan menjadi lembaran. Serat yang halus dan sejajar menghasilkan pangsit yang elastis, halus dan kenyal. Lembaran tipis tersebut kemudian dipotong membentuk lembaran dan di bentuk sesuai selera, ketebalan lembaran adonan harus sama agar saat pengorengan pangsit yang digoreng matang merata. Bila saat pemotongan ukuran tidak merata mengakibatkan saat proses pengorengan pangsit yang dihasilkan tingkat kematanganya tidak merata. Pengorengan yang menghasilkan keripik pangsit yang baik yaitu minyak harus mencapai 80° - 90° C selama 2 menit dilakukan pada api sedang agar keripik matang namun tidak gosong. Penyimpanan yang baik yaitu pada suhu ruang dan dikemas dengan plastik yang bersih, karena untuk mempertahankan mutu dari keripik pangsit ikan teri. Pembuatan produk kering berupa keripik pangsit goreng yang difortifikasi dengan ikan teri dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan harga jual dan nilai tambah dari keripik pangsit goreng. Karena selain menambah cita rasa juga dapat meningkatkan nilai gizi dengan selalu memperhatikan sanitasi dan higiene produk.

Sosialisasi dan publikasi

Adapun sosialisasi proses pengolahan produk keripik pangsit ikan teri asin sebagai makanan ringan atau camilan disosialisasikan melalui brosur lipat berisi tata cara pengolahan produk dan pembagian produk hasil yang dikemas dengan kemasan standing pouch dilaksanakan dalam rangkaian kegiatan Program Pengabdian Masyarakat Terintegrasi Praktek Lapangan Mahasiswa di Pulau Semambu, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik pangsit ikan teri di Desa Pulau Semambu

Publikasi proses pembuatan keripik pangsit ikan teri dan pelaksanaan sosialisasi melalui channel youtube THI- Teknologi Hasil Perikanan dan bisa dilihat melalui link atau barcode berikut ini (Gambar 7).

Link *Youtube* pengolahan produk:
<https://youtu.be/coDX-bUJJyU>



Gambar 7. QR Code link *YouTube* pembuatan keripik ikan teri

4. SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah ikan teri dapat dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan keripik pangsit karena memiliki aroma dan rasa ikan teri yang khas tanpa mengurangi tingkat kesukaan konsumen terhadap keripik tersebut. Pembuatan produk kering berupa keripik pangsit goreng yang difortifikasi dengan ikan teri dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan harga jual dan nilai tambah dari keripik pangsit goreng, juga dapat meningkatkan nilai gizi produk. Kegiatan sosialisasi secara langsung pada masyarakat Desa Pulau Semambu serta melalui media sosial/*youtube* efektif dilakukan untuk melakukan introduksi teknologi kepada masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Sriwijaya yang telah mendukung pendanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui Hibah Pengabdian Skema Terintegrasi tahun 2021 Sesuai dengan SK Rektor Nomor : 0004/UN9/SK.LP2M.PM/2021 tanggal 23 Juli 2021.

REFERENSI

- Anugrahati, N.A., (2017). Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 156-163. DOI: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6524>.
- Arif, D.Z., Cahyadi, W. & Firdhousa, A.S. (2018). Kajian perbandingan tepung terigu (*Triticum aestivum*) dengan tepung jewawut (*Setaria italica*) terhadap karakteristik roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (3): 180-189. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/download/1267/668>
- Aryati, E. & Dharmayanti, A.W.S. (2014). Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus* sp) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. *DONTO Dental Journal*. 1(2). 52-56.
- Assadad, L & Utomo, B.S.B. (2011). Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen*. 6(1): 26-37. <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/download/58/38>
- Hahury, H.D. Wenno, M.R., Tetelepta, J.S., Camerling, B.J., Saptanno, F., Louhenapessy, F. & Silooy, R.W. (2022) Upaya Pengentasan Kemiskinan Melalui Program Nasional Lumbung Ikan Nasional (LIN) Di Kepulauan Aru, Propinsi Maluku. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 7(3): 679-689. <https://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/article/view/177/109>.

- Kaswanto, I.N., Desmelati., Dewita., & Diharmi, A. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahann tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri*, 5(2): 141-150. DOI : <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1811>
- Nafiati, L., Yuliansyah, H., Mulasari, S.A., Tentama, F., Sulistyawati. & Sukesni, T.W. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi Pelaku UMKMDi DesaNgoro-Oro Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 7(2): 491-498. <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/article/view/58/84>.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O.D & Yudanto, Y.A. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2: 450-454. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/viewFile/416/419>.
- Rinto, Syaifudin, M., Taqwa FH, Herpandi, Lestari, S., & Widiastuti, I. (2021). Introduksi Teknik Budikdamber dan Pengolahan Ikan Zero Waste Di Desa Pulau Semambu Indralaya. *Jurnal Saka Sambayan*. 5(3) : 154-159. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jss.v5i3.283>
- Rinto, Baehaki, A., Yunindyawati; Lestari, S.D., Ridhowati, S., Widiastuti, I., & Pitayati, P.A. (2022). Introduksi Teknologi Kemasan Vakum serta Pendampingan Analisis Gizi di UMKM Barokah Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(3): 349-356. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2869236>
- Saputra, R. Indah Widiastuti, & Rodiana Nopianti. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Fishtech*. 5(2): 167-177. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i2.3944>
- Sehabudin, U., Budi, F.S., Herawati, D., Purnomo, J. & Sulistiono. (2017). Inisiasi Pengembangan Pemasaran Ikan Teri (*Stolephorus* Spp.) dan Pembentukan Kelembagaan dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3 (1): 60-70. <https://core.ac.uk/download/pdf/230425065.pdf>.
- Solihah, I., Shiyani, S., Mulyani, L.N. & Starlista, V. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal di Desa Pulau Semambu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(4): 1111-1118. <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/article/view/160/164>.
- Sumbodo, J., Amalia, U. & Purnamayati, L. (2019). Peningkatan Gizi dan Karakteristik Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1). DOI: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5242>.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber pprotein. *Media Litbangkes*, 25 (4) : 235 – 242.