



PELATIHAN MEMASAK BERBAHAN DASAR IKAN LELE DAN IKAN PATIN BAGI IBU-IBU PKK DI KECAMATAN TULANGAN SIDOARJO

**Hari Minantyo^{1*}, Moses Soediro², Victor Yuwono³, Baswara Yua Kristama⁴,
Rama Indrawan Masbudi⁵, Jason Lau⁶**

Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner, Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

*Email: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Informasi Artikel

Abstrak

Kata kunci:

Bakso ikan

Corn dog

Memasak

Nugget

Kreasi memasak membuat makanan berbahan dasar ikan lele dan ikan patin merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan dan dikembangkan, karena dengan mengkreasikan olahan dari daging ikan lele dan ikan patin dapat meningkatkan nilai gizi terhadap keluarga dan menunjang meningkatkan perekonomian keluarga di desa Kepunten dan desa Kenongo Kecamatan Tulangan Sidoarjo. Pelatihan memasak yang diberikan bertujuan untuk membantu menjawab permasalahan dari masyarakat desa tersebut. Pada saat pendampingan yang diberikan adalah pengetahuan, ide, dan pelatihan mengenai kreasi dan inovasi pengembangan produk dan pengolahan produk berbahan dasar ikan lele dan ikan patin. Pelatihan ini menggunakan metode FGD (*focused group discussions*) untuk mengetahui permasalahan masyarakat desa tersebut, yang dilanjutkan dengan pelatihan praktek memasak dengan menggunakan metode kuantitatif untuk menganalisa informasi yang sudah terkumpul. Kesimpulan masyarakat setempat sudah mengakui bahwa kreasi pembuatan makanan berbahan dasar ikan lele dan ikan patin untuk dijadikan produk bakso, *nugget*, *steak*, dan *corn dog* ini bisa diaplikasikan oleh masyarakat setempat kedepannya dan bisa diterapkan untuk menjadi sebuah ide bisnis yang baru dan dapat mengembangkan kelompok UMKM yang ada di desa Kepunten, desa Kenongo, kecamatan Tulangan, Sidoarjo, provinsi Jawa timur, Indonesia.

Keywords:

Fish meatball

Corn dog

Cooking

Nugget

Abstract

Cooking creation to make food made from catfish and catfish is a very important thing to do and develop, because by creating preparation from catfish and catfish meat it can increase the nutritional value of the family and support improving the family economy in Kepunten village and Kenongo village., District. Sidoarjo Reinforcement. The cooking traionning provided aims to help answer the problems of the village community. During the assistance provided, knowledge, ideas and training regarding creation and innovation in product development and processing of products mede form catfish and catfish are provided. This training user FGD (focused group discussion) method to find out the problem of the village community, which is followed by practical cooking training using quantitatyve methods to analyze the information that has been collected . In conclusion, the local community has recognized that the creation of food made from catfish and catfish to be made into meatballs, nuggets, steaks and cordog can be applied by the local community in the future and can be applied to become a new business idea and can develop a growing group of business is in Kepunten village, Kenongo cillage, Tulangan Sidoarjo, East Javea province, Indonesia

PENDAHULUAN

Tulangan adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kondisi Geografis Letak: Kecamatan Tulangan terletak ± 7 meter dari permukaan laut dan antara $112,5^{\circ}$ - $112,9^{\circ}$ lintang selatan, dengan jarak ± 17 Km dari Ibu kota Kabupaten Sidoarjo. batas wilayah sebelah utara : kecamatan Wonoayu Sebelah Selatan : kecamatan Krembung Sebelah Timur : kecamatan Tanggulangin sebelah barat : kecamatan Prambon. Keadaan iklim di wilayah kecamatan Tulangan cukup baik dengan rata-rata curah hujan setiap tahunnya bulan basah: 4 bulan dan bulan kering: 8 bulan. Pertumbuhan ekonomi kabupaten Sidoarjo pada Tahun 2020 mengalami kontraksi pertumbuhan sebesar 3,69 %. Indeks Pembangunan Manusia (IPM) Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2021 mencapai 81,02. <https://sidoarjokab.bps.go.id/pressrelease/2022/12/27/31/indeks-pembangunan-manusia-kabupaten-sidoarjo-tahun-2022.html>. Kepunten dan Kenongo adalah desa di wilayah kecamatan Tulangan, kabupaten Sidoarjo, provinsi Jawa Timur, dimana masyarakatnya banyak memelihara ikan seperti ikan lele, ikan patin, ikan bandeng. Ikan kurang disukai karena mempunyai aroma yang amis. Ikan lele mempunyai banyak kelebihan dibanding dengan ikan lainnya, antara lain pertumbuhannya cepat dan mudah menyesuaikan diri dengan lingkungan . Ikan lele banyak diminati sebab mudah diolah, rasanya lezat, serta berprotein tinggi (Endang Ciptawangi et al, 2021). Ikan Patin (*Pangasius sp*) merupakan ikan air tawar yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kandungan protein per 100 gram ikan patin adalah 17% (Marsuci dan Yusuf, 2012). Pamijiati (2009) menyatakan bahwa ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein yang lengkap dan penting untuk tubuh. Menurut Supirman, et al (2013) Aroma amis ikan

ditimbulkan karena protein pada ikan yang tinggi serta oksidasi dari asam lemak. Di dalam bahan makanan, terdapat zat yang bersifat mudah menguap (*volatile*), yang akan menyebabkan terbentuknya aroma. Zat tersebut diantaranya protein dan lemak. Jika terjadi pemanasan, maka asam amino di dalam protein akan tergradasi dan lemak akan teroksidasi, sehingga bahan aktif kedua zat tersebut terurai, dan menimbulkan aroma (Mutiara et al., 2012).

Permasalahan utama yang dialami oleh masyarakat di desa Kepunten dan desa Kenongo belum bisa mengoptimalkan pengelolaan sumber daya alam dan kurangnya kemampuan dalam mengkreasikan sumber daya alam khususnya bahan dasar dari ikan, padahal jika sumber dayanya dapat dikreasikan lebih maksimal pasti bisa lebih menarik minat masyarakat setempat dan juga bisa menjadi peluang bisnis yang dikelola oleh masyarakat sehingga bisa menambah meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Kepunten dan desa Kenongo sebagai pengembangan produk baru. Pengembangan produk adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan pembeli dan pengguna, dan merancang produk untuk memenuhi kebutuhan tersebut (Eko Irianti et al, 2021). Dari Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo bekerjasama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat serta Program Studi Bisnis Kuliner Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya.

Oleh karena itu, tim pengabdian kepada masyarakat dari program studi Pariwisata - Bisnis Kuliner Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya bersama tim LPPM merancang untuk membuat resep. Resep adalah keterangan dari nama, bahan, ukuran, bumbu, cara membuat dan penyajian suatu jenis makanan (Minantyo H, 2011). Resep yang dibuat adalah resep kreasi olahan produk kuliner menggunakan bahan dasar ikan lele dan ikan patin dengan cara memberi pelatihan memasak kepada Ibu-Ibu PKK yaitu inovasi bakso ikan lele, *nugget* ikan patin, stik (*steak*) dengan variasi saus, *corn dog* beserta cara menyajikan dan cara menghitung harga jual produk. *Nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak atau dipotong dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered dan breaded*) Mardiyah B.(2019). *Steak* merupakan makanan yang berasal dari benua eropa. Bahan utama dari *steak* yaitu daging yang di potong seperti daging sapi, kambing, ayam dan ikan (Fathonah B et al, 2021).

Tujuan diadakanya rangkaian kegiatan pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan bagi masyarakat khususnya Ibu-Ibu PKK Desa Kepunten dan desa Kenongo agar dapat mengembangkan kreasi yang inovatif dalam membuat makanan berbahan dasar ikan lele dan ikan patin. Bukan hanya itu, diharapkan juga masyarakat desa Kepunten dan desa Kenongo bisa lebih menciptakan kreasi yang bisa diterima oleh keluarga, masyarakat setempat jika ada kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan kuliner, serta bisa dijadikan peluang usaha untuk menambah penghasilan keluarga melalui usaha kuliner. Pelatihan pertama dilakukan di desa Kepunten, sedangkan pelatihan kedua dilakukan di desa Kenongo.

METODE

Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan PKM ini adalah pendampingan pelatihan memasak dengan menggunakan bahan dasar ikan lele dan ikan patin untuk dijadikan produk bakso, *nugget*, *steak*, dan *corn dog*. Tahapan pelaksanaan dalam pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan melakukan Survei dengan metode wawancara awal yang dilakukan oleh tim LPPM dan Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner Universitas Ciputra Surabaya bersama dengan Dinas Perikanan Sidoarjo, perangkat desa Kepunten dan desa Kenongo untuk menggali permasalahan yang terjadi selama ini di dua desa ini. Temuan yang didapatkan dari hasil menggali informasi adalah masyarakatnya setempat dalam memasak ikan lele dan ikan patin itu hanya digoreng kemudian dimakan dengan sambal atau dimasak pepes. Dari hasil survei ini kemudian kami tertarik ada peluang bahwa desa Kepunten dan desa Kenongo ini memiliki potensi melalui kekuatan potensi ekonomi yang dimiliki, keyakinan kami adalah pemangku kepentingan yaitu bapak kepala desa Kepunten Bapak Zainul Abidin dan kepala desa Kenongo yaitu Pak M. Husin memiliki mimpi bahwa ada produk inovasi yang kreatif dengan bahan pangan lokal dari hasil perikanan. Hal ini didukung oleh pemerintahan kota Sidoarjo dibawah Dinas Perikanan yang dipimpin oleh Plt. Kepala Dinas Perikanan Bapak Ir. M. Bachruni Aryawan, MM.

Tahapan berikutnya tim membuat resep, berdasarkan hasil pembicaraan pada saat pertemuan awal yaitu dengan membuat resep kreasi makanan dengan menggunakan bahan dasar ikan lele dijadikan hasil masakan bakso ikan lele dengan bahan dari fillet ikan lele dibekukan, air jeruk nipis, telur, tepung tapioka, bawang putih, jahe, lada, garam, minyak goreng. Bakso ini dipadukan dengan sayuran berwarna hijau yaitu daun kelor, daun katuk dan daun sawi. Alasan menambahkan sayuran berwarna hijau, agar bakso ini bisa dikonsumsi bagi anak-anak kecil yang tidak suka mengonsumsi sayur. Selain itu untuk menambah keanekaragaman bakso berwarna dengan menggunakan pewarna alami dari sayuran. Resep berikutnya dengan menggunakan *nugget* dari ikan patin dengan bahan fillet ikan patin yang dibekukan, air jeruk, jahe, bawang putih, lada, garam, tepung terigu, tepung roti, minyak goreng. Resep berikutnya yaitu stik ikan dengan bahan dari fillet ikan patin, telur, air jeruk, lada, garam, keju parut, singkong dipasrah, kentang dipasrah. Stik ikan patin ini disajikan dengan sambal matah atau variasi saus dari mayones. Resep berikutnya adalah *corn dog* ikan patin dengan bahan tepung terigu, ragi, gula pasir, garam, keju mozzarella, tepung panir, minyak goreng.

Tahapan berikutnya adalah dengan uji coba membuat produk berdasarkan resep yang sudah dibuat yaitu bakso cara membuatnya daging ikan lele yang sudah dibekukan, telur dihaluskan dengan sayuran yang sudah direbus selama satu menit. kemudian ditambahkan bumbu-bumbunya, kemudian dibentuk dan direbus. Untuk *nugget* ikan patin, semua bahan dihaluskan bersama dengan bumbu-bumbunya. Setelah halus masukkan dalam cetakan kemudian dikukus selama 30 menit. setelah dikukus dipotong-potong, dimasukkan dalam kocokan telur, digulingkan dalam tepung roti dan digoreng hingga kuning

kecoklatan. *Nugget* disajikan dengan variasi saus mayones. yang dicampur dengan saus sambal dan saus tomat, susu kental manis. Uji coba membuat stick, fillet ikan patin dipotong-potong kemudian diberi perasan air jeruk kemudian disimpan dalam freezer selama 20 menit. Setelah itu ikan diberi bumbu lada, garam, jahe bubuk dibiarkan selama 15 menit, kemudian dibungkus dengan parutan keju yang sudah dicampur dengan telur. Setelah itu digoreng dengan sedikit mentega hingga masak kuning kecoklatan. Potongn ikan patin selain dibungkus dengan keju parut ada yang dibungkus juga dengan kentang yang dipasrah dicampur telur kemudian digoreng dengan sedikit mentega hingga masak kuning kecoklatan. Potongan ikan patin lainnya dibungkus dengan singkong yang dipasrah dicampur telur kemudian digoreng dengan sedikit mentega hingga matang kuning kecoklatan. Stik disajikan panas-panas dengan sambal matah atau dengan variasi saus mayones yang dicampur dengan saus sambal dan saus tomat. Untuk uji coba membuat corn dog menurut Chairunnisa, Q (2020) dimulai dengan , membuat adonan kulit dahulu dari ragi yang dicampur dengan gula pasir dan air hangat dibiarkan selama 5 menit. Setelah itu dicampur dengan sedikit demi sedikit tepung terigu yang sudah diberi garam, diuleni hingga tercampur rata. Setelah itu adonan dikembangkan selama 40 menit. Corn dog diisi dengan keju mozarella dipotong dadu dan *nugget* ikan patin yang sudah dipotong-potong dadu. Potongan mozarella dan *nugget* dimasukkan dalam tusuk sate kemudian dibungkus dengan adonan corn dog, digulingkan dalam tepung roti lalu digoreng hingga kuning kecoklatan. Corn dog disajikan dengan sambal matah atau saus variasi dari campuran mayones dengan saus sambal dan saus tomat.

Setelah resep sudah dipastikan sesuai dan diuji coba terlebih dahulu oleh tim untuk melihat hasilnya dari segi rasa, aroma, bentuk, dan juga tekstur. Maka resep diperbanyak untuk digunakan materi pada saat pelatihan. Menu ini bisa dijadikan menu keluarga atau disajikan pada acara-acara di desa, selain itu juga bisa diproduksi dalam jumlah banyak kemudian disimpan dalam freezer bisa dijadikan bagian produk unggulan dari desa Kepunten dan desa Kenongo jika mau dibuat usaha bisnis kuliner sesuai dengan harapan Bapak Kepala Desa yang merencanakan dengan membuat produk unggulan menggunakan bahan dasar dari ikan lele dan ikan patin dengan menggerakkan masyarakatnya untuk ikut serta mengambil bagian dalam menghasilkan produk unggulan untuk bisa menambah penghasilan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil FGD yang telah dilakukan, tim membuat dan mencoba resep olahan dari bahan dasar ikan lele dan ikan patin yang dimiliki oleh Desa Kepunten dan desa Kenongo, yaitu ikan ikan lele dan ikan patin. Awalnya ikan lele dan ikan patin biasanya hanya diolah untuk masakan rumahan, seperti lele goreng, lele penyet, patin goreng, pepes patin dan lain-lain. Padahal olahan ikan dapat dikreasikan dengan cara menambahkan beberapa bahan, bumbu dan proses memasaknya agar terlihat lebih enak

dilihat dari segi rasa, warna, aroma dan cara penyajiannya. Hasil uji coba membuat produk diberikan pelatihan di desa Kepunten dan desa Kenongo.

Pelatihan pertama dilakukan di desa Kepunten, acara dimulai dengan sambutan oleh tim dari Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo Ibu Ir. Septiwati Nugraheni, M.M., dilanjutkan sambutan dan pembukaan oleh Bapak Zainul Abidin Kepala Desa Kepunten. Materi pertama secara teori dibawakan oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S.Sos, M. Sosio yang membahas tentang “Ketahanan Pangan dan Inovasi berbasis Kearifan Lokal”. Kemudian dilanjutkan dengan materi kedua dengan memberikan resep dan penjelasan mengenai cara untuk memasak Bakso ikan lele, *nugget* ikan patin, variasi saus dengan bahan dasar mayones, cara menghitung harga jual. Kemudian dilakukan praktek langsung secara berkelompok. Pelaksanaan pelatihan ini tetap menerapkan protokol kesehatan. Setelah praktek dilakukan evaluasi bersama terkait dengan hasil pelatihan.

Pelatihan kedua dilakukan di desa Kenongo, acara dimulai dengan sambutan oleh tim dari dinas Perikanan Sidoarjo Ibu Ir, Septiwati Nugraheni, M.M., dilanjutkan sambutan dan pembukaan oleh Bapak Kepala Desa Kenongo. Materi pertama secara teori dibawakan oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S.Sos, M. Sosio yang membahas tentang “Ketahanan Pangan dan Inovasi berbasis Kearifan Lokal”. Kemudian dilanjutkan dengan materi ke-dua dengan memberikan resep dan penjelasan mengenai cara untuk memasak *steak* ikan patin, corn dog, sambal matah, variasi saus dari mayones, cara menghitung harga jual. Setelah penjelasan resep dilanjutkan dengan praktek membuat makanannya. Pelaksanaan pelatihan ini tetap menerapkan protokol kesehatan. Setelah praktek dilakukan evaluasi bersama terkait dengan hasil pelatihan.



Gambar 1. Sambutan dari Dinas Perikanan dan Kepala Desa Kepunten dan Desa Kenongo

Materi yang disampaikan oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S.Sos, M. Sosio tentang “Ketahanan Pangan dan Inovasi Berbasis Kearifan Lokal” dimana inti dari materi ini adalah kondisi pangan di Indonesia

saat ini, selain itu penjelasan mengenai pangan jenis pangan lokal berbahan dasar dari ikan yang selain beras (beras jagung, sagu, sukun, umbi Garut, dan lain sebagainya), gaya hidup orang-orang berdasarkan pangan yang dimana pada zaman sekarang pangan bukan hanya mengenai nilai gizi saja melainkan adanya nilai estetika dan juga pencerminan dari suatu budaya dan yang paling utama ialah kebaruan, saat munculnya suatu ide yang bisa menciptakan hal baru, itu akan menjadi salah satu hal yang akan membuat suatu tempat memiliki ciri khasnya.



Gambar 2. Pembawaan materi oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S.Sos, M. Sosio tentang “Ketahanan Pangan Dan Inovasi Berbasis Kearifan Lokal”

Acara dilanjutkan dengan praktek langsung memasak sesuai dengan resep yang sudah dibahas sebelumnya yaitu bakso ikan lele, *nugget* ikan patin, membuat variasi saus. Bakso merupakan produk olahan yang umumnya terbuat dari daging sapi, ayam atau ikan yang dilumat dan kemudian dicampur dengan bumbu untuk meningkatkan cita rasa (Cahyaningati O et al, 2020). Pelaksanaan praktek memasak ini dibagi menjadi tiga kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari lima orang. Masing-masing kelompok pada saat memasak didampingi oleh mahasiswa jurusan *Culinary Business*.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan praktek di desa Kepunten dan desa Kenongo



Gambar 4. Pendampingan mahasiswa jurusan Culinary Business kepada peserta pelatihan Pada Waktu Praktek DI Desa Kepunten dan Desa Kenongo.



Gambar 5. Hasil Pelatihan Membuat *corn dog* , *steak* Ikan Patin, Sambal Matah, Variasi Saus dari mayones di Desa Kenongo dan Desa Kepunten

Hasil akhir masakan yang sudah dibuat oleh peserta pelatihan langsung diberi penilaian oleh pihak penyelenggara dari Dinas Perikanan Sidoarjo dan dari pihak perangkat desa setempat. Setelah selesai memasak dan diberikan masukan terkait dengan rasa, aroma, warna dan tekstur makanan yang dibuat oleh masing-masing kelompok dilanjutkan dengan evaluasi oleh tim pelatihan meliputi hasil masakan yang sudah dipraktekkan oleh 32 peserta. Evaluasi meliputi proses pada saat peserta bekerja, kebersihan dan keamanan makanan, cara menyajikan hasil masakan yang baik dan benar dan hasil masakan dikaitkan dengan rasa, warna, aroma dan tekstur,



Gambar 6. Foto bersama Peserta Pelatihan dari Desa Kepunten dan Desa Kenongo

Tabel . Hasil kuesioner

Sangat setuju = ss ; setuju = s ; Kurang setuju =ks ; Tidak setuju = ts

Kriteria	ts	ks	s	ss
Belum pernah ada pelatihan makanan ini	2	0	25	5
Kecukupan waktu praktik	0	1	30	1
Penjelasan materi/resep jelas	0	0	13	19
Bahan dasar mudah didapatkan	0	0	17	15
Produk Sangat kreatif dan inovatif	0	0	17	15
Fasilitas Peralatan Praktik lengkap	0	0	14	18
Produk bisa jadi peluang usaha	0	0	19	13

Untuk mengetahui hasil pelatihan yang sudah diberikan kepada tiga puluh dua peserta pelatihan di desa Kepunten dan desa Kenongo. Bentuk kuesioner berupa tujuh pernyataan yang harus dijawab oleh peserta. Isi pernyataan adalah belum pernah ada pelatihan, Kecukupan waktu praktek, penjelasan materi atau resep, bahan dasar mudah didapatkan, produk sangat kreatif dan inovatif, fasilitas peralatan praktek

lengkap, produk bisa jadi peluang usaha. Berdasarkan tabel 2. dijelaskan untuk hasil kuesioner nomor satu, pernyataan belum pernah ada pelatihan : tidak setuju 6%, setuju 78%, S=sangat setuju 15%. Untuk kuesioner nomor 2, pernyataan kecukupan waktu praktik : Kurang setuju 3%, setuju 94%, sangat setuju 3%. Untuk nomor 3, pernyataan penjelasan materi/resep jelas : setuju 46%, sangat setuju 54%. Untuk nomor 4, dengan pernyataan bahan dasar mudah didapatkan : setuju 53%, sangat setuju 47%. Untuk nomor 5, pernyataan produk sangat kreatif dan inovatif : setuju 53%, sangat setuju 47%. Untuk nomor 6, dengan pernyataan fasilitas peralatan praktik lengkap : setuju 43%, sangat setuju 57%. Sedangkan nomor 7, pernyataan produk bisa jadi peluang usaha : setuju 54%, sangat setuju 46%.

KESIMPULAN

Pelatihan memasak berbahan dasar ikan lele dan ikan patin bagi ibu-ibu PKK di kecamatan Tulangan Sidoarjo bertujuan untuk mendapatkan pengetahuan bagi masyarakat desa Kepunten dan desa Kenongo khususnya ibu-ibu PKK untuk mengembangkan kreasi dalam membuat makanan berbahan dasar ikan lele dan ikan patin. Bukan hanya itu, diharapkan juga masyarakat desa Kepunten dan desa Kenongo bisa lebih menciptakan kreasi yang bisa diterima oleh keluarga, masyarakat setempat jika ada kegiatan-kegiatan tertentu, serta bisa dijadikan peluang usaha keluarga untuk menambah penghasilan.

Pelatihan pertama dilakukan di desa Kepunten, memasak bakso ikan lele, *nugget* ikan patin, variasi saus dengan bahan dasar mayones. Pelatihan kedua dilakukan di desa Kenongo membuat variasi *steak* dan *corn dog* ikan patin, sambal matah, variasi saus dari mayones. Pelaksanaan pelatihan ini tetap menerapkan protokol kesehatan.

Berdasarkan kuesioner yang sudah dibagikan setelah pelatihan dapat disimpulkan bahwa, masyarakat setempat sudah mengakui bahwa kreasi pembuatan makanan berbahan dasar ikan lele dan ikan patin untuk dijadikan produk bakso, *nugget*, *steak*, dan *corn dog* ini bisa diaplikasikan oleh masyarakat setempat kedepannya dan bisa diterapkan untuk menjadi sebuah ide bisnis yang baru dan dapat mengembangkan kelompok UMKM yang ada di desa Kepunten, desa Kenongo, kecamatan Tulangan, kabupaten Sidoarjo, provinsi Jawa timur, Indonesia.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan banyak terimakasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya dan tim yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di desa Kepunten dan desa Kenongo Kecamatan Tulangan Sidoarjo. Ucapan terima kasih juga kepada Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo, Bapak Zainal Abidin Kepala Desa Kepunten, Bapak M. Husin Kepala Desa Kenongo Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo serta masyarakat yang sudah meluangkan waktunya dalam pelaksanaan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Ciptawati Endang, Ihsan Budi Rachman,*dkk.* (2021). Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. 2021. Ind. J. Chem. Anal., Vol. 04, No 01, pp. 40-46. journal.uui.ac.id > IJCA > article

Chairunnisa, Q (2020). 5 Resep Cara Membuat Corn Dog ala Korea, Gampang I Nggak Pakai Tepung Juga Bisa. <https://www.rukita.co/stories/resep-praktis-corn-dog/>

Cahyaningati, O, Titik Dwi Sulistiyati. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera lamk*) Terhadap Kadar Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Vol. 4 No. 3 (2020): JFMR

Eko Irianto, H., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan* (Vol. 4, Nomor 1). http://repository.usahid.ac.id/1027/1/buku_pengembangan_produk_pangan.pdf.

Fathonah B & Haris M, Ismanto A (2021). Daya Terima Dan Nilai Sensoris *Steak* Daging Kambing Yang Direndam Dalam Ekstrak Asam Jawa Dan Belimbing Wuluh (Vol. 4, No.1). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis.

<https://sidoarjo.kab.bps.go.id/pressrelease/2022/12/27/31/indeks-pembangunan-manusia-kabupaten-sidoarjo-tahun-2022.html>.

Mardiyah B (2019). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*) dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan *Nugget* Ayam. e-Jurnal Tata Boga Volume 8, No. 2 (2019), Edisi Yudisium Kedua 2019.

Marsuci, R., & Yusuf, N. (2012). Formulasi produk ilabulo ikan patin (*Pangasius sp.*). Laporan Penelitian Universitas Negeri Gorontalo. Retrieved from <http://repository.ung.ac.id/riset/show/1/226/formulasi-produk-ilabulo-ikan-patin-pangasius-sp.html>

Minantyo, H. (2011). Dasar Pengolahan Makanan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Mutiara, E, Adikahriani & Wahidah, S. (2012). Pengembangan formula biskuit daun katuk untuk meningkatkan asi. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. Retrieved from <http://digilib.unimed.ac.id/19945/>

Pamiaji (2009). Pengaruh ekstrak daun selasih (*Ocimum basilicum linn*) terhadap mutu kesegaran ikan bandeng selama penyimpanan dingin (*Chanos chanos Forsk*). Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.

Supirman S. S., Kartikaningsih, H. & Zaelanie, K. (2013). Pengaruh perbedaan ph perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh

alga coklat (Sargassum fi llipendula). THPI Student Journal, 1(1), 46-52. Retrieved from <http://thpi.studentjournal.ub.ac.id/index.php/thpi/article/view/6>.