

UPAYA PENINGKATAN KAPASITAS USAHA MASYARAKAT DESA EMBUNG
RAJA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN

*Efforts To Increasing The Business Capacity Of The Embung Raja Village
Community Through Training In The Production Of Fish Meatballs*

Fahrur Rozi¹, Salnida Yuniarti Lumbessy¹, Andre Rachmat Scabra¹, Kadek
Nuarta Yasa¹, Auliyah Hafizi¹, Aulia Putri², Afina Praba Larasati³, Ayijah
Tulhosiyah⁴, Faujiah⁵, Jennie Melina⁶, Lenny Oktavia⁷, Muhamad Alfatih⁸,
Salma Akmaliah Syaharani⁹

Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Mataram¹, Program Studi
Farmasi, Universitas Mataram², Program Studi Teknik Elektro, Universitas
Mataram³, Program Studi Kimia, Universitas Mataram⁴, Program Studi
Agribisnis, Universitas Mataram⁵, Program Studi Ekonomi Pembangunan,
Universitas Mataram⁶, Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram⁷,
Program Studi Teknik Mesin, Universitas Mataram⁸, Program Studi
Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Mataram⁹

Jln.Majapahit No.62 Mataram

Informasi artikel	
Korespondensi	: andrescabra22@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 20 Februari 2023
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2393

ABSTRAK

Desa Embung Raja merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Terara, Lombok Timur. Berdasarkan kondisi letak geografis desa ini mempunyai potensi sumber daya alam yang melimpah, diantaranya pada sektor pertanian dan perikanan. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan tantangan yang masih dirasakan oleh masyarakat setempat yakni belum dilakukan pemanfaatan SDA yang ada. Berpotensinya dalam bidang perikanan, pada pengabdian masyarakat ini kami menginisiasi pelatihan pembuatan bakso ikan dengan bermitra bersama ibu – ibu PKK dengan harapan dapat dikembangkan sebagai bentuk usaha masyarakat desa Embung Raja. Rangkaian kegiatan pelatihan dimulai dari memperkenalkan keutamaan daging ikan nila dan dilanjutkan dengan pembuatan bakso serta proses pengemasan menggunakan vacuum seal. Kegiatan pengabdian yang berlangsung selama 45 hari, dilakukan pembuatan bakso kembali secara rutin setiap seminggu sekali bersama ibu-ibu PKK. Adapun segmentasi pasar yang menjadi targetan konsumen kami yakni anak-anak dan orang dewasa.

Kata Kunci : Desa Embung Raja, Bakso, Ikan, Ibu-ibu PKK

ABSTRACT

Embung Raja Village is one of the villages in the Terara sub-district, East Lombok. Based on the geographical location of this village, this village has abundant natural resource potential, including in the agricultural and fisheries sectors. Based on the results of a survey conducted, the challenge that is still felt by the local community is that the existing natural resources have not been utilized. The potential is in the field of fisheries, in this community service we initiated training on making fish balls in

partnership with PKK women with the hope that it can be developed as a form of business for the Embung Raja village community. The series of training activities started with introducing the virtues of tilapia meat and continued with making meatballs and the packaging process using a vacuum seal. The community service activity, which lasted for 45 days, was routinely re-making meatballs once a week with PKK mothers. The market segmentation that is our target consumer is children and adults.

Keywords: *Embung Raja Village, Meatballs, Fish, PKK women*

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan kegiatan pemberian edukasi yang bertujuan guna meningkatkan taraf keadaan suatu daerah permasyarakatan dari seluruh ataupun bidang terkhusus seperti pemanfaatan sumber daya alam suatu daerah. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan meninjau secara langsung kondisi desa yang menjadi tujuan pengabdian.

Pengabdian masyarakat yang kami lakukan berlangsung di Desa Embung Raja yang berada di kecamatan Terara, Lombok Timur. Berdasarkan kondisi geografis, desa ini mempunyai potensi alam yang melimpah diantaranya pada sektor pertanian dan perikanan. Adapun kegiatan ekonomi di desa Embung Raja sekitar 60% masyarakat masih menggantungkan nasibnya pada sektor pertanian, sedangkan kegiatan masyarakat lainnya masih menggeluti bidang perikanan (budidaya ikan air tawar atau keramba). Hal ini didukung karena sebagian besar wilayah desa ini termasuk dalam wilayah genangan Dam Pandan Duri.

Tantangan utama yang masih dihadapi di desa Embung Raja sampai saat ini adalah masih kurangnya pemanfaatan sumber daya alam dalam bidang perikanan. Oleh karena itu kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan dalam pemanfaatan sumber daya dalam bidang perikanan. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan oleh kelompok pengabdian masyarakat, kami menginisiasi untuk melakukan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan dengan bermitra secara langsung bersama ibu-ibu PKK serta masyarakat umum seputar Desa Embung Raja.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang difokuskan dalam pemanfaatan sumber daya bidang perikanan menjadi produk olahan yang dapat menjadi bahan produksi dan dijual guna peningkatan taraf perekonomian masyarakat desa Embung Raja. Adapun solusi yang ditawarkan yaitu pelatihan pembuatan bakso ikan. Bakso dengan bahan dasar utama berupa ikan sebagai bahan pengganti daging memiliki keunggulan berupa kadar protein yang tinggi serta kejenuhan lemak yang lebih rendah dibandingkan bahan dasar utama bersumber dari daging jenis lainnya serta ikan memiliki keunggulan lain yang tidak ada pada jenis daging lainnya seperti Omega 3 dan juga kandungan mineral yang melimpah (Apriliani et al., 2021). Bahan dasar pembuatan bakso ikan ini pun dapat berasal dari berbagai macam komoditas ikan, baik dari jenis ikan air tawar maupun ikan laut seperti bakso ikan tongkol (Badarudin, 2019), bakso ikan kakap (Tarigan, 2020), bakso ikan gabus (Salman, 2018), dan bakso ikan nila (Sipahutar, 2021).

Berdasarkan sumber daya alam perikanan yang dimiliki oleh Embung Raja maka ikan nila merupakan bahan dasar yang tepat digunakan menjadi bahan dasar produk bakso ikan karena komoditas ikan nila merupakan komoditas utama yang dimiliki perairan di desa Embung Raja, menurut Paliling (2019) ikan nila mampu menjadi alternatif utama dalam bahan baku bakso ikan ketebalan dagingnya yang tidak susah memisahkannya dari tulang dan juga duri yang terdapat pada daging ikan nila tidak kalah juga kadar proksimat yang berada pada daging ikan nila juga mumpuni sebagai bahan baku olahan bakso ikan.

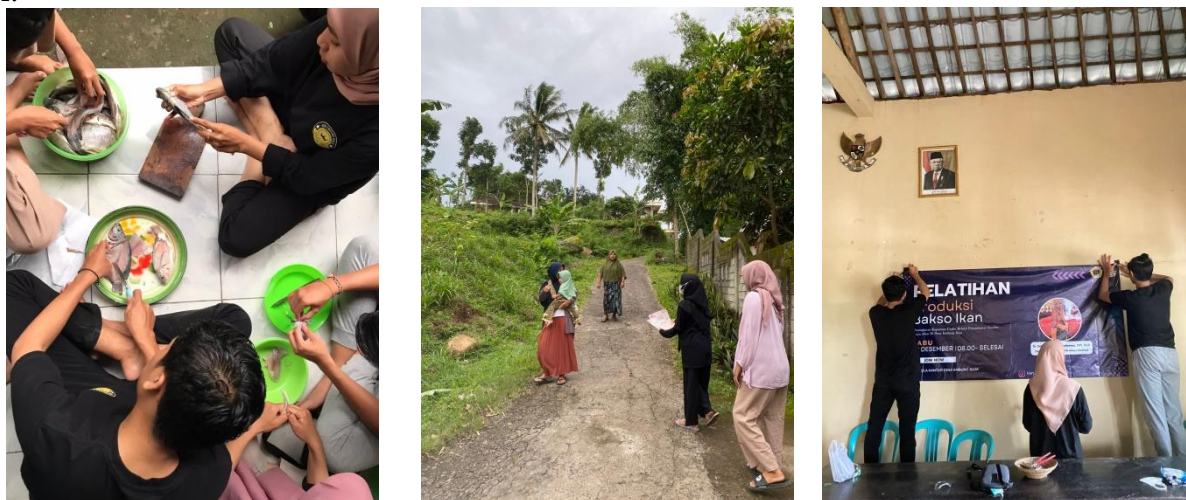
METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat desa Embung Raja melalui pelatihan produksi bakso ikan dilaksanakan selama 3 hari dengan pendampingan tiap minggu nya selama 45 hari meliputi persiapan, pelatihan, dan pendampingan diawali dengan persiapan peserta yakni mengundang seluruh masyarakat terkhususnya ibu-ibu, anak muda dan juga anggota kelompok masyarakat seperti kelompok ibu-ibu PKK melalui pamflet serta undangan langsung. Setelah persiapan peserta dilaksanakan dilakukan persiapan alat, bahan serta lokasi kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan & penyuluhan serta dilaksanakan pendampingan tiap minggu nya.

Adapun tahapan metode kegiatan yang telah dilaksanakan:

1. Persiapan

Persiapan kegiatan pelatihan dimulai dengan diskusi serta berkoordinasi bersama para aparatur desa mengenai konsep program kerja utama terkait pelatihan pembuatan bakso ikan, persiapan peserta yakni menentukan kelompok sasaran yang akan mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan serta membahas program dan materi yang akan disampaikan sehingga sesuai dengan kebutuhan target sasaran dan tujuan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan ini, persiapan pemateri dengan menentukan pemateri yang tepat dan dilanjutkan pembuatan surat untuk pemateri, setelah itu persiapan sarana dan prasarana yang akan mendukung dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan.



Gambar 1. Tahap Persiapan Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Program pelatihan pembuatan bakso ikan ini bertujuan untuk memberikan softskill tentang bagaimana cara Pembuatan Bakso Ikan kepada Masyarakat Desa Embung Raja sebagai program kerja utama. Pelatihan ini diawali dengan Pemateri melakukan penjangjagan awal sebelum memberikan materi yaitu dengan memberikan pertanyaan mengenai pengetahuan dasar peserta tentang pengolahan hasil perikanan. Pemateri ingin mengetahui sejauh mana para peserta mengetahui mengenai materi yang akan diberikan. Pengetahuan yang disampaikan dalam penyuluhan yaitu: 1. Pengertian bakso ikan secara umum 2. Pengolahan ikan menjadi bakso ikan. Kegiatan pelatihan ini berlangsung pukul 10.00 WITA sampai dengan pukul 17.00 WITA. Penyampaian materi berlangsung dengan baik sepanjang kegiatan pelatihan. Dilanjutkan dengan sesi tanya-jawab dan simulasi bagaimana cara mengolah ikan menjadi bakso. Bakso ikan ini dikemas dalam

bentuk ziplock vacuum yang membuat daya tahan bakso lama sehingga tetap gurih dan lezat. Selain itu, pemasaran untuk produk ini akan memanfaatkan keberadaan media digital seperti media sosial yang sedang marak digunakan oleh seluruh kalangan.

2. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Kegiatan pegabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso ikan ini diawali dengan penyuluhan atau penyampaian materi oleh Ibu Dr. Salnida Lumbessy S.Pi., M.Si selaku Sekretaris Program Studi Budidaya Perairan yang mempunyai peran dalam bidangnya. Kegiatan ini dilakukan di aula kantor desa Embung Raja dan ditunjukkan untuk ibu-ibu PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) dan remaja sebagai sasaran yang didasarkan kepada 30 peserta yang sesuai dengan data yang diperoleh dari kantor desa. Adapun kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan ini berlangsung dengan tahapan penyuluhan materi, implementasi (pelatihan pembuatan bakso) dan juga pelatihan packaging (pengemasan).

A. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan guna seluruh peserta pelatihan yang hadir memahami jenis dan karakteristik ikan, pengolahan yang tepat dan baik serta keuntungan dari pengolahan ikan menjadi produk sebagai calon usaha peningkatan ekonomi yang mana materi ini disampaikan oleh Ibu Dr. Salnida Lumbessy S.Pi., M.Si



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan Materi Pelatihan Bakso Ikan

B. Implementasi (Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan)

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan dipimpin langsung oleh pemateri dan diikuti oleh seluruh peserta yang mana kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan ini melibatkan sarana dan prasarana pendukung seperti penghalus daging, talenan, pisai, kompor, panci, ikan sebagai bahan utama, tepung tapioka, telur, tepung terigu, bawang, garam dan penyedap rasa dan es batu. Yang tahapan pembuatannya sebagai berikut (untuk 2 kg ikan) :

- Dibersihkan daging ikan nila dari sisik, organ dalam, kulit, tulsang, duri dan kepalanya.
- Dipotong kecil daging ikan nila yang telah bersih lalu dihaluskan bersama es batu menggunakan penghalus daging.
- Dicampur daging ikan yang telah digiling bersama tepung tapioka dengan takaran 1 : 2 dan sebutir putih telur agar merekat.
- Ditambahkan bumbu halus yang terdiri dari 4 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdt merica, sebutir kemiri, 4 siung bawang merah goreng dan 10 lembar daun seledri kedalam adonan.

- Didihkan air yang telah diisi bumbu yang sama serta penambahan daun salam agar tidak amis.
- Dibentuk bulat sedag adonan yang telah jadi lalu dicelukan kedalam air yang telah direbus 10 menit.
- Setelah bakso mulai mengempung, diangkat lalu dicelupkan pada air yang telah terdapat es batu agar tetap kenyal.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

C. Pelatihan Pengemasan Produk

Produk yang telah selesai dibuat lalu dikemas menggunakan vacuum seal yang mana tujuan pengemasan menggunakan vacuum seal ini adalah agar produk mampu bertahan dalam rentang waktu yang lama Menurut Hidayat, (2015) Pengemasan vakum bertujuan untuk mengeluarkan semua udara sehingga dapat menghambat proses oksidasi akibat udara yang terjebak di dalam kemasan. Pelatihan pengemasan produk dilakukan dengan mengajarkan masyarakat memilih jenis plastik yang tepat dan bagaimana cara menggunakan alat vaccum seal.



Gambar 4. Pelatihan Pengemasan Produk Bakso Ikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan kegiatan pemberian edukasi yang bertujuan guna meningkatkan taraf keadaan suatu daerah permasyarakatan dari seluruh ataupun bidang terkhusus seperti pemanfaatan sumber daya alam suatu daerah. Kegiatan pengabdian pada masyarakat desa

Embung Raja melalui pelatihan produksi bakso ikan dilaksanakan selama 3 hari dengan pendampingan tiap minggu nya selama 45 hari meliputi persiapan, pelatihan, dan pendampingan.

Desa Embung Raja memiliki sumber daya alam berupa ikan tawar yang dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Akan tetapi, sumber daya alam tersebut tidak dimanfaatkan oleh masyarakat setempat secara optimal, keadaan lingkungan yang mumpuni dalam kegiatan budidaya ikan menjadikan desa embung raja sangatlah cocok dalam kegiatan budidaya khususnya ikan nila dimana ikan nila membutuhkan iklim tropis dengan cuaca yang tidak terlalu dingin dimana hal ini sesuai dengan pernyataan dari Faqihudin et al (2019) yakni ikan nila mampu hidup dan berkembang dengan baik di lingkungan yang memiliki iklim tropis dengan suhu stabil dan tidak terlalu dingin, minat dari ikan nila yang kian pesat dikarenakan oleh cara pembudidayaan yang mudah serta daging dari ikan nila yang tebal layaknya ikan kakap menjadikan ikan nila sanngat diminati khususnya di daerah asia.

Harrysu (2012) menyampaikan ikan nila dapat dijumpai pada berbagai jenis perairan tawar layaknya danau sungai ataupun kolam dengan minat habitatnya pada daerah perairan dengan suhu hangat dan tidak mampu bertahan pada daerah dengan suhu dibawah 21°C. Menurut Suyanto (2010), ikan nila disukai oleh berbagai daerah maupun negara memiliki tekstur yang unik dengan ketebalan daging layaknya kakap serta keuntungan lainnya adalah ikan ini relatif murah harganya dan mampu dijangkau oleh seluruh kalangan. Menurut Auliana (2001), beberapa zat gizi yang diperlukan tubuh makhluk hidup terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari seperti ikan. Menurut Ciptanto (2010), kandungan dari ikan nila sangat baik dimana terdapat asam amino esensial sempurna 15-24 % protein, 1-3 % glikogen/karbohidrat, 1-22 % lemak. 66-84 % air, dan bahan organik lain sebesar 0,8-2 %.

1. Hasil Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan menunjukkan antusias masyarakat dan ibu-ibu PKK selaku peserta bergerak aktif dan antusias dalam kegiatan pelatihan yang berlangsung baik dalam kegiatan penyuluhan, implementasi dan juga pelatihan pengemasan. Output yang didapatkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat memiliki pemahaman dan juga memiliki kemampuan softskill yang dapat diimplementasikan berupa pembuatan bakso ikan yang mampu menjadi calon usaha bagi masyarakat Desa Embung Raja.



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang digemari masyarakat. Bakso dapat dibuat dari daging sapi, ayam dan ikan. Pada umumnya bakso yang

ada di masyarakat berbahan dasar daging sapi. Bakso daging sapi mengandung kolesterol yang tinggi yaitu 74 mg/100g. Kolesterol adalah salah satu jenis lemak yang dapat menimbulkan penyakit apabila jumlahnya berlebihan di dalam tubuh. Kandungan lemak yang terdapat pada daging sapi sebanyak 1,5%-13% (Ramlah et al., 2016). Alternatif sumber protein hewani yang saat ini memungkinkan untuk dikembangkan dalam pembuatan bakso adalah ikan nila. Ikan nila merupakan ikan konsumsi yang umum hidup di perairan tawar dan di perairan payau. Ikan nila dipilih sebagai bahan baku karena memiliki daging yang tebal, kompak dan mudah dipisahkan dari tulang-tulang dan durinya. Selain itu, ikan nila memiliki kadar lemak 4,1% dan termasuk ikan berlemak sedang, sehingga sesuai digunakan untuk bahan baku bakso ikan (Astawan, 2004). Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kelebihan yakni mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh (Cahyono & Rieuwpassa, 2017).

Daging ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan protein karena memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi serta asam amino esensial yang lengkap bagi tubuh. Ikan banyak dikonsumsi untuk makanan diet bagi penderita hipertensi karena memiliki kandungan kalori, kolesterol, dan lemak jenuh yang rendah. Ikan juga mengandung omega-3 yang berperan dalam meningkatkan kemampuan fungsi otak serta mencegah gangguan jantung (Wodi et al., 2019). Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pengolahan daging ikan menjadi produk olahan yang disukai oleh masyarakat salah satunya yakni bakso ikan (Wodi et al., 2018). Menurut Muchtadi, (2010) bakso ikan memiliki keunggulan yakni mengandung protein yang tinggi sebesar 21,61%.

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan di desa Embung Raja merupakan salah satu kegiatan pengabdian yang kami lakukan di desa Embung Raja. Pelatihan pembuatan bakso ikan kepada masyarakat juga dapat menumbuhkan ide untuk mengembangkan sebuah usaha yang nantinya dapat menjadi sumber pemasukan bagi masyarakat. Oleh karena itu, pengabdian ini bermaksud untuk menunjang kemampuan produksi masyarakat terhadap daging ikan serta variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual, kemampuan berwirausahaan masyarakat dan standar selera konsumen sehingga tidak kalah saing dengan produk yang lainnya, menurut Pandit (2022) kegiatan pemanfaatan sumber daya alam dengan status komoditi terkait melimpah menjadi suatu produk olahan baru perlu dilakukan guna meningkatkan kadar perkonomian di daerah terkait dan mencegah tidak termanfaatkannya sumber daya alam yang rusak akibat kurang dialokasikan ataupun kurang dimanfaatkan. Dalam hal menunjang ketersediaan bahan baku ikan, kegiatan pelatihan dilakukan di Embung Raja yang memiliki lokasi lebih dekat dengan sumber penghasil sumberdaya ikan. Pelatihan pembuatan bakso ikan ini ditunjukkan untuk ibu-ibu PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) dan remaja sebagai sasaran yang didasarkan kepada 30 peserta yang sesuai dengan data yang diperoleh dari kantor desa, yang didampingi oleh pemateri yang sudah profesional dalam bidangnya, yaitu Ibu Dr. Salnida Yuniarti Lumbesi S.Pi, M.Si selaku sekretaris prodi Budidaya Perairan.

- Analisis Dan Uji Proksimat Daging Ikan Nila (Widiastuti, 2008)

Tabel 1. Analisis Proksimat

No	Komposisi	Kandungan (%)
1.	Kadar Protein	22,2
2.	Kadar Lemak	2,1
3.	Kadar Air	74,2
4.	Kadar Abu	1,4
5.	Kadar Karbohidrat	0,1

Tabel 2. Uji Proksimat

No	Komposisi	Kandungan (%)
1.	Kadar Protein	9,71
2.	Kadar Lemak	3,53
3.	Kadar Air	57,27
4.	Kadar Abu	2,37
5.	Kadar Karbohidrat	27,12

- Standar Mutu

Mutu atau kualitas bakso mengacu pada SNI 01-7266.1-2006

Tabel 3. Standar Mutu

No	Komposisi	Kandungan (%)
1.	Organoleptik	Bau normal khas daging, rasa gurih, warna normal, tekstur kenyal
2.	Protein	Minimum 9%
3.	Lemak	Maksimum 2%
4.	Air	Maksimum 70%
5.	Abu	Maksimum 3%
6.	Borak	0
7.	E-coli	< 3 APM/gr

Ibu Dr. Salnida Yuniarti Lumbesi S.Pi, M.Si mengatakan bahwa standar mutu dari produk bakso yang bagus yakni memiliki kandungan protein minimum 9%. Adapun kandungan protein pada bakso ikan melebihi standar mutu yaitu lebih dari 9%, sedangkan untuk bakso yang terbuat dari daging ayam ataupun sapi masih belum mencukupi standar mutu untuk produk bakso yang bagus karena kandungan protein pada daging ayam dan sapi dibawah 9% yaitu sekitar 5-7%. Produk bakso ikan juga memiliki kandungan lemak jenuh yang tinggi sehingga dapat mengurangi terjadinya penyakit hipertensi dibandingkan daging sapi dan ayam. Hipertensi atau tekanan darah tinggi merupakan keadaan dimana tekanan darah diatas batas normal yaitu tekanan sistolik ≥ 140 mmHg dan diastolic ≥ 90 mmHg (Dimas Afid & Nurmasitoh, 2016). Konsumsi lemak berlebihan dapat memicu terjadinya tekanan darah tinggi. Daging menjadi salah satu komoditas pangan hewani di Indonesia yang banyak mengandung lemak, khususnya adalah daging kambing, daging sapi, dan daging ayam (Mustofa et al., 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan di desa Embung Raja merupakan salah satu kegiatan pengabdian yang kami lakukan di desa Embung Raja. Kemampuan masyarakat Embung Raja dalam memproduksi dan mengolah daging ikan menjadi bakso ikan telah berkembang melalui pelatihan pembuatan bakso ikan, adapun kemampuan berwirausaha masyarakat Desa Embung Raja telah mampu menumbuhkembangkan kewirausahaan melalui unit-unit usaha yang digerakkan dan dilakukan oleh warga masyarakat secara terpadu dan berkelanjutan dari pelatihan tersebut.

Saran

Sedikit saran dari kami Mahasiswa KKN Tematik Unram Desa Embung Raja, berharap bahwa kegiatan ini tidak hanya sebatas seremonial saja untuk menunaikan kewajiban, namun diharapkan masyarakat desa Embung Raja dapat mengimplementasikan materi yang disampaikan dan menerapkannya di kehidupan sehari-hari guna meningkatkan jiwa kewirausahaan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada pihak-pihak yang telah membantu dan berkerjasama dalam melancarkan kegiatan ini, antara lain: Rektor Universitas Mataram, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Mataram, Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan arahan, Para aparatur desa Embung Raja, Masyarakat desa Embung Raja serta rekan-rekan tim pelaksana kegiatan KKN desa Embung Raja Universitas Mataram Tahun 2022/2023 sehingga program ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, I. M., Purba, N. P., Dewanti, L. P., Herawati, H., & Faizal, I. (2021). Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Citizen-Based Marine Debris Collection Training: Study Case in Pangandaran*, 2(1), 56–61. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i2.41031>
- Astawan, M. (2004). Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai.
- Auliana, R. (2001). Gizi dan Pengolahan Pangan. Adicita Karya Nusa.
- Cahyono, E., & Rieuwpassa, F. J. (2017). Analisis Asam Amino Beberapa Jenis Teripang Olahan Kering di Kabupaten Kepulauan Sangihe (Amino Acid Analysis in Some Types of Dried Sea Cucumber in Sangihe Island District). *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 3(1), 36–42. <https://doi.org/10.5281/jit.v3i1.98>
- Ciptanto, S. (2010). Top 10 Ikan Air Tawar Panduan Lengkap Pembesaran Secara Organik di Kolam Air, Kolam Terpal, Karamba, dan Jala Apung. Lily Publisher.
- Dimas Afid, M., & Nurmasitoh, T. (2016). Efek Konsumsi Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 28–32.
- Faqihudin, M. S., Aditio, & Abdillah, J. M. (2019). Nisbah Kelamin dan Pola Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Ikan Sepat Rawa (*Trichopodus trichopterus*) Berdasarkan Hasil Tangkapan di Sungai Elo, Magelang. *Prosiding Seminar Nasional*, 2(1), 144–148. <https://proceeding.unnes.ac.id/index.php/SNMIPA/article/view/464>
- Harrysu. (2012). Budidaya Ikan Nila. Kanisius.
- Hidayat, S., Adi, S., Ika, F. (2015) Kajian Lama Simpan Tahu Bakso Kemasan Vakum Pasteurisasi Terhadap Sifat Kimiawi Dan Mikrobiologi. Universitas Semarang Repository. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.15.0076-20200904051314.pdf>
- Muchtadi TR, Sugiyono, A. F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta.
- Mustofa, A. N., Zahra, I., & Putri, K. (2022). Uji Perbandingan Kandungan Lemak Daging Kambing yang Berstigma Uji Perbandingan Kandungan Lemak Daging Kambing yang Berstigma Penyebab Hipertensi Dibanding dengan Daging Sapi dan Ayam. 1(November), 3–6.
- Nufus, H. (2013). Kualitas air pada media budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dipapar limbah cair kelapa sawit [Water quality in tilapia (*Oreochromis niloticus*) culture media exposed to palm oil waste]. 69–73. <https://doi.org/10.51179/jipsbp.v4i1.1425>
- Ramlah, Eddy, S., Hasyim, Z., & Hasan Munis Said. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hassanuddin Kota Makassar Comparison of Nutritional Content of Tilapia *Oreochromis niloticus* from Mawang's Lake Gowa and Hassanuddin Univers. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.20956/bioma.v1i1.1098>
- Suyanto. (2010). Pembenuhan dan Pembesaran Nila. Penebar Swadaya.

- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i1.7912>
- Wodi, S. I. M., Rieuwpassa, F. J., & Cahyono, E. (2018). Peningkatan Kualitas Hasil Tangkapan Melalui Penerapan Sistem Rantai Dingin Di Kelurahan Santiago. 2, 70–72 DOI: 10.54484/tkrg.