

PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS IKAN DI DESA ERETAN KULON KULON KECAMATAN KANDANGHAUR KABUPATEN INDRAMAYU

Supendi Samian¹ Harno Diyansyah², Bagus Margono³, Mohamad Yusup⁴, Ibrohim Nawawi⁵

¹Mananjemen Dakwah, STIDKI NU Indramayu, Indramayu

Email : bangsam1926@gmail.com, harnoaprillio@gmail.com, bagusm450@gmail.com,
mohamadyusup0607@gmail.com,

Abstrak

Masyarakat Desa Eretan kulon belum memanfaatkan sumberdaya alam sebagai sumber pendapatan tambahan, padahal potensi ikan di daerah tersebut sangat melimpah. Penyusunan program pelatihan ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi disekitarnya sehingga dapat meningkatkan nilai tambah ikan di Desa tersebut. Kegiatan sosialisasi UMKM yang dipelopori oleh mahasiswa dan dosen STIDKI NU Indramayu yang telah diikuti oleh tiga puluh peserta di pendopo balai Desa Eretan kulon mengalami kendala yaitu kurang antusiasnya masyarakat sehingga beberapa peserta tidak dapat hadir. Luaran yang didapatkan berupa pemanfaatan teknologi tepat guna pengolahan ikan menjadi makanan yang memiliki nilai tambah dan daya simpan yang lebih lama. Dengan adanya inovasi produk tersebut, harapan kedepan dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa yang dapat memberikan kontribusi terhadap perekonomian masyarakat desa

Kata kunci: Ikan, Eretan, Teknologi.

Abstract

The people of Eretan Kulon Village have not yet utilized natural resources as a source of additional income, despite the abundant fish potential in the area. This training program aims to utilize this potential to increase the added value of fish in the village. The MSME outreach program, spearheaded by students and lecturers from STIDKI NU Indramayu, which attracted thirty participants at the Eretan Kulon Village Hall, faced challenges due to a lack of community enthusiasm, leading to several participants being unable to attend. The resulting output was the utilization of appropriate technology for processing fish into food with added value and a longer shelf life. With this product innovation, it is hoped that it will become a superior village product that can contribute to the village economy.

Keywords: Fish, Eretan, Technology

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Indramayu mempunyai wilayah laut dan pesisir dengan bentang pantai sepanjang kurang lebih 65 km. Potensi sumber daya yang ada di sekitar Indramayu itu sendiri seperti perikanan dan kelautan meliputi pantai, laut, perairan sedangkan sumber daya pertanian meliputi padi, kacang tanah, dan kangkung.

Berdasarkan data statistik, Desa Eretan Kulon merupakan salah satu desa yang termasuk wilayah Kecamatan Kandanghaur. Luas areal tanah di Desa Eretan kulon meliputi permukiman, tambak, persawahan dan yang lainnya berupa kebun atau tanah tegalan. Meskipun sebagian besar wilayah Desa Eretan kulon adalah persawahan dan perkebunan. Namun karena setiap tahun di Indonesia hanya terdapat dua musim yaitu musim penghujan dan musim kemarau maka masyarakat Desa Eretan kulon pada umumnya memanfaatkan musim tersebut dengan bercocok tanam, seperti padi, kacang tanah dan kangkung dan berbudidaya dengan media tambak seperti, ikan bandeng, mujair, udang, tombro, dan ikan hias.

Kebiasaan mengkonsumsi ikan pada masyarakat desa karena masyarakat desa lumayan ada yang berbudidaya tambak sehingga keberadaan ikan cukup melimpah. Apalagi kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi ikan cukup tinggi karena ikan itu sendiri mempunyai nilai gizi terutama protein yang tidak kalah dengan kandungan protein pada

daging ayam, kambing ataupun sapi. Selain itu ikan mempunyai kandungan lemak tak jenuh yang rendah, sehingga baik dikonsumsi untuk semua usia.

Masyarakat desa biasanya mengkonsumsi ikan dalam keadaan utuh, hanya membuang sisik, insang dan isi perutnya, diolah dengan cara sederhana (digoreng atau dimasak berkuah), dikonsumsi hanya bagian dagingnya dan kulit yang menempel pada daging. Sedangkan tulang dan durinya dibuang. Konsumsi ikan yang tinggi di masyarakat tidak diimbangi dengan pengetahuan tentang pemanfaatan ikan yang baik, sehingga hampir semua orang akan membuang bagian-bagian tubuh ikan selain daging.

Sosis ikan merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang dibuat dari pasta ikan dan ditambahkan bumbu-bumbu serta tepung, kemudian dimasukkan kedalam collagen sapi atau biasa disebut “casing”.

Pada dasarnya semua jenis ikan, baik ikan tawar maupun ikan yang berasal dari laut bisa dibuat olahan makanan berupa sosis. Namun biasanya, ikan yang digunakan sebagai bahan baku pengolahan sosis adalah ikan yang dibudidayakan sendiri oleh masyarakat desa Eretan Kulon. Macam-macam ikan yang digunakan mulai dari ikan bandeng, ikan belut, ikan lele maupun ikan-ikan yang lainnya.

Peluang pengembangan ikan air tawar khususnya di desa Eretan kulon masih sangat terbuka. Selain sebagai upaya diversifikasi olahan produk hasil perikanan, dimana saat ini ada produk olahan ikan seperti nugget, bakso, dan otak-otak juga sebagai alternatif pilihan bagi calon konsumen dalam memilih produk olahan ikan, khususnya ikan air tawar. Di desa Eretan Kulon, ikan air tawar yang berpotensi untuk diolah menjadi produk olahan berupa sosis adalah ikan lele. Hal ini dikarenakan di Desa Eretan Kulon, produksi ikan lele merupakan penyumbang terbesar.

Disisi lain, mengkonsumsi produk olahan ikan atau produk yang mengandung ikan juga merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui protein ikan. Salah satu bentuk dari aneka olahan hasil perikanan adalah sosis ikan. Dengan semakin tereduksinya masyarakat akan pentingnya makan ikan, produk olahan hasil perikanan akan semakin dicari terus oleh semua orang. Apalagi dengan jaminan produk olahan hasil perikanan adalah sosis ikan. Pengetahuan tentang pengolahan ikan pada masyarakat desa masih sebatas pengolahan ikan utuh yang hanya dimanfaatkan dagingnya saja, ataupun pengolahan daging untuk diolah berbagai produk olahan seperti, bakso, nugget, keripik, kerupuk, abon, sosis dan sebagainya.

Permasalahan yang terjadi dalam upaya memanfaatkan ikan dapat diminimalkan dengan memberikan pemahaman kepada sasaran bahwa pengolahan ikan dapat dilakukan secara optimal, yaitu daging, tulang dan kulit ikan yang dapat diolah menjadi makanan yang lezat, bergizi dan menjadi komoditas usaha untuk menambah penghasilan. Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat desa antara lain: sosialisasi manfaat ikan dan pelatihan pembuatan produk olahan dari ikan berupa sosis yang lebih tahan lama untuk dapat dikonsumsi dengan jangka waktu yang lama.

Pemanfaatan daging ikan memang sudah banyak dijumpai di pasaran, sedangkan ikan itu sendiri masih jarang diolah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi yang

lebih dari sebelum-sebelumnya. Olahan yang berbeda dari yang lainnya dapat dibuat dari daging ikan adalah sosis ikan.

Dilihat dari aspek ekonomis, usaha sosis ikan merupakan usaha yang menjanjikan. Peluang pasar untuk komoditi ini masih sangat terbuka. Hal ini dikarenakan sosis merupakan salah satu makanan atau bahan makanan yang sering dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat pada umumnya. Sehingga permintaan untuk sosis relatif stabil bahkan cenderung mengalami kenaikan. Selain mampu meningkatkan pendapatan bagi pengusaha, usaha ini juga mampu membantu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah serta menjadikan destinasi ikandi Desa Eretan kulon itu sendiri.

Ditinjau dari aspek sosial, usaha sosis ikan mempunyai dampak sosial yang positif. Industri kecil rumah tangga ini mampu menyerap tenaga kerja dari lingkungan sekitar. Secara tidak langsung hal ini merupakan upaya penciptaan lingkungan kerja yang dapat mengurangi jumlah pengangguran di suatu wilayah. Dilihat dari sisi dampak lingkungan.

Tujuan kegiatan sosialisasi UMKM ini adalah untuk membantu memberikan solusi pengetahuan dan keterampilan pada masyarakat di Desa Eretan kulon yaitu tentang manfaat mengkonsumsi ikan dari segi kesehatan dan cara mengelolah bagian organ ikan yang biasa diolah sederhana dan terkadang terbuang menjadi olahan yang dapat dikonsumsi.

Manfaat kegiatan sosialisasi ini diharapkan masyarakat Desa Eretan kulon memahami pentingnya mengkonsumsi ikan serta mampu memanfaatkan dan mengelolah bagian ikan menjadi olahan bergizi, bernilai ekonomi, tahan lama, referensi ikon makanan bagi desa dan menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Eretan kulon itu sendiri.

- **Manfaat dari ikan**

1. Meningkatkan kualitas tidur, ikan juga merupakan makanan yang luar biasa untuk membantu mereka yang menderita insomnia. Karena ikan akan kaya vitamin D, peningkatan konsumsi ikan meningkatkan kualitas tidur, vitamin D membantu kita tidur lebih baik.
2. Melindungi dari serangan jantung, ikan terkenal sebagai makanan sehat jantung. Karena konsentrasi tinggi asam lemak omega-3 sehat jantung, konsumsi ikan dalam jumlah sedang menurunkan gagal jantung.
3. Meningkatkan metabolisme, Asam lemak omega-3 dalam ikan diketahui meningkatkan metabolisme tubuh. Konsumsi ikan secara teratur dapat membantu anda kehilangan beberapa senti dan menjaga berat badan yang sehat.
4. Meningkatkan rentang perhatian, Remaja yang makan ikan berlemak daripada daging memiliki tingkat konsentrasi yang lebih tinggi. mereka juga mampu memperhatikan untuk jangka waktu yang lebih lama.
5. Sumber vitamin D yang bagus, ikan adalah sumber vitamin D. Mereka yang mengkonsumsi secara teratur mungkin memiliki kesehatan tulang yang lebih baik dan resiko arthritis yang lebih rendah.

- **Jenis-jenis ikan untuk pembuatan sosis ikan :**

1. Ikan Nila, ikan nila bisadigunakan sebagai bahanpembuatan sosis ikan sebabikan nila mempunyai banyak protein yang baik untuk tubuh salah satunya menjaga kesehatan pencernaan.
2. Ikan Lele, ikan lele mengandung banyak nutrisi dan protein untuk tubuh.
3. Ikan Belut, kandungan dari ikan belut yang memberikan manfaat mencegah anemia yaitu vitamin B12.
4. Ikan Bandeng, kandungan vitamin A, zat besi, dan protein ikan bandeng membantu pembentukan sel imun, sehingga dapat memperkuat daya tahan tubuh untuk melawan kuman penyebab penyakit.
5. Ikan Kakap
6. Ikan Tenggiri
7. Ikan Ekor Kuning
8. Ikan Remang
9. Ikan Mata Besar
10. Ikan Bloso
11. Ikan Selanget
12. Ikan Kuniran
13. Ikan Mata Besar
14. Ikan Tigwaja

- **Tahapan Pembuatan Sosis**

- **Bumbu**

Bumbu-bumbu yang diperlukan untuk pembuatan sosis ikan adalah

1. Garam (2,5 % - 3%)
2. Bawang Putih
3. Bawang Merah
4. Minyak Goreng (2,5 % - 3%)
5. Lada Halus (0,5 %)
6. Gula Halus (1,5 %)
7. Jahe
8. Penyedap Rasa (0,7 %)
9. Condiment (2 %), dibuat dari campuran bawang merah, bawang putih dan jahe dengan perbandingan 15 : 3 : 1

- **Bahan Pelengkap**

Selain bumbu, digunakan juga bahan–bahan penyerta antaralain:

1. Tepung Tapioka (10 %)
2. Tepung Terigu (10 %)
3. Telur (6 btr)
4. Es Batu (secukupnya)
5. Air (secukupnya)

6. Collagen/Usus Ayam/Sapi/Kambing(secukupnya)
7. Daging Ikan (1 kg)
8. Daging Ayam (1 kg)

- **Proses Pembuatan**

Proses pembuatan sosis ikan dapat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu sebagai berikut :

A. Pembuatan Adonan

Pertama – tama ikan difillet kemudian diambil dagingnya dan digiling hingga lumat atau halus kemudian tambahkan garam sedikit demi sedikit pada daging yang telah halus dan diaduk hingga merata. Selanjutnya masukkan minyak goreng, aduk terus sampai tercampur rata. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Kemudian berturut-turut masukkan gula halus, merica halus, condiment, bumbu masak, dan putih telur dan diaduk sampai merata. Kemudian masukkan air es atau es batu halus pada saat pencampuran atau pengadukan, sehingga diperoleh sosis ikan dengan elastisitas yang baik.

B. Pengisian Adonan Ke Dalam Collagen/Casing

Adonan yang telah siap dimasukkan ke dalam “stuffer” lalu isikan ke dalam collagen atau casing atau usus dengan cara menekan atau menyempitkan dengan alat. Usahakan jangan sampai ada rongga-rongga udara di dalam casing tersebut. Tentukan ukuran panjang sosis yaitu kira-kira 4-6 cm, kemudian ikat dengan tali, biarkan sampai beberapa ikatan

C. Perebusan

Sebelum merebus sosis alangkah lebih utama merebus air dalam panci hingga mendidih. Selanjutnya perebusan sosis ikan dilakukan dengan cara merebus sosis ikan ke dalam air panas yang telah mendidih dengan suhu + 60 °C selama 15-20 menit. Kemudian rebus kembali dalam air panas dengan suhu 80-90 °C hingga matang. Setelah matang angkat dan tiriskan.

D. Penyimpanan dan Penyajian

Untuk memperpanjang keawetan sosis ikan, yaitu sosis ikan dapat disimpan pada suhu rendah di lemari es. Sebelum disimpan, sosis ikan sebaiknya diasap terlebih dahulu. Apabila akan disajikan, terlebih dahulu sosis ikan digoreng dengan margarin atau minyak atau mentega selama (3-5 menit). Sebagai pelengkap dapat pula diberi sambal dan saus tomat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2023 di balai Desa Eretan kulon, Kecamatan Kandanghaur, Kabupaten Indramayu. Target peserta yaitu ibu rumah tangga yang sudah terdaftar sebagai kelompok UMKM.

Beberapa tahap pelaksanaan program kegiatan pelatihan pembuatan sosis dari daging ikan sebagai berikut :

1. Administrasi dan perizinan pelaksanaan kegiatan melalui kepala desa Eretan Kulon
2. Melakukan koordinasi dengan perangkat desa terkait masyarakat yang masuk pada kelompok UMKM sebagai peserta pelatihan.
3. Persiapan kegiatan meliputi alat, bahan dan materi.
4. Pelaksanaan kegiatan
5. Evaluasi Kegiatan

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Uraian kegiatan	3	4	5	6	7	8	9	10
Administrasi dan perizinan kegiatan								
Koordinasi dengan Perangkat desa untuk Persiapan kegiatan								
Pemberitahuan kepada peserta UMKM								
Pelaksanaan kegiatan								
Evaluasi Kegiatan								

Target luaran pelaksanaan mitra yaitu dapat membuat produk olahan dari ikan yang menjadi salah satu sumber daya alam desa untuk mendukung dalam pengembangan desa agrowisata. Acara pelatihan yang menghasilkan 1 macam produk olahan diharapkan warga dapat melanjutkan dan mengembangkan produk untuk dapat diproduksi, sehingga dengan produk olahan ikan tersebut dapat mendukung UMKM (Usaha Mikro kecil, dan Menengah) agar lebih maju dan memiliki mendapatkan nilai tambah produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kegiatan diawali dengan meminta izin dari pihak desa melalui proses koordinasi dengan kepala desa. Kemudian berkoordinasi dengan perangkat desa terkait masyarakat yang terdaftar peserta UMKM yang ada di Desa Eretan kulon mengundang untuk mengikuti pelatihan UMKM tersebut. Setelah proses koordinasi selesai, berlanjut pada perizinan tempat yaitu di Balai Desa Eretan Kulon hari Senin, 10 Agustus 2023 dengan Kepala Desa. Setelah mendapat izin dari semua pihak yang bersangkutan selanjutnya penyusunan materi. Waktu pelaksanaan program kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Rabu, 12 Agustus 2023 yang berlokasi di Balai Desa Eretan Kulon.

Sosialisasi dan Workshop ini diselenggarakan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan danketerampilan warga khususnya kepadaibu-ibu pengelolah UMKM. Kegiatan ini dihadiri oleh sebagian Perangkat Desa, Ibu-ibu pengelolah UMKM. Pemateri atau narasumber mahasiswa STIDKI NU Indramayu yang sudah mempunyai usaha Sosis.

Pada sesi materi narasumber menjelaskan tentang cara pembuatansosis yang terbuat dari ikan, kemudian dijelaskan juga terkait pemasaran. Poin-poin penting diantaranya kemasan produk yang menarik,digital marketing juga dijelaskan. Sebagai ibu-ibu PKK sebaiknya tahu bagaimana cara meningkatkan kemampuan dan keterampilan warga dengan menggunakan aset-aset yang ada di Desa Eretan Kulon. (Adapun setelah pemaparan materi ada sesi tanya jawab, dalam sesi ini para peserta terlihat antusias. Hal ini terbukti, terlihat banyak pertanyaan yang dilontarkan dari peserta, kemudian dijawab tuntas oleh narasumber. Hasil dan pembahasan menguraikan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang diuraikan secara rinci, capaian target atau luaran kegiatan yaitu pengabdian masyarakat.

Rancangan evaluasi dari uraian pada tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini,dilaksanakan dengan target pesertatidak sesuai dengan rancangan awal, yang awalnya jumlah pesertanya 30 menjadi 25 peserta karena berkurang 5 orang karena tidak hadir. Rancangan evaluasi pelaksanaan program secara lebih rinci disajikan pada tabel berikut :

Tabel 2. Evaluasi Pelaksanaan Program

NO	Jenis Kegiatan	Instumen Evaluasi	Waktu Pelaksanaan
1	Koordianasi awal atau observasi, meminta ijin dan dokumentasi ke lokasi	Pengabdian	Senin, 10 Agustus 2023
2	Perancangan workshop dan dokumentasi	Pelatihan	Rabu 12 Agustus 2023
3	Sosialisasi dan Workshop pembuatan sosis dari daging ikan di Desa eretan dan dokumentasi	Mendata kehadiran peserta umkm, memberikan sosialisasi atau materi presentasi terhadap bahan yang akan digunakan	Jumat 14 Agustus 2023



Gambar 1. Hasil produk olahan ikan menjadi sosis Ikan

Rencana jangka panjang dari kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan pelatihan Cara membuat sosis dari daging ikan. Kegiatan ini dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta ekonomi masyarakat Desa Eretan kulon melalui kegiatan pelatihan. Keberlanjutan program ini perlu dikomunikasikan dan dikoordinasikan dengan pihak yang berada di lembaga UMKM di wilayah kabupaten Indramayu sehingga kedepannya dapat dilaksanakan secara lebih luas dan maksimal.

Tindak lanjut dari kegiatan ini akan dilakukan melalui kegiatan lomba bazar di pasar desa Eretan. Melalui kegiatan ini diharapkan seluruh warga Desa Eretan kulon menjadi lebih terampil dan kreatif dalam berinovasi sesuai dengan perkembangan. Selain itu, pelatihan ini dapat memberi motivasi kepada masyarakat untuk menambah penghasilan melalui kegiatan pelatihan tersebut. Awal program kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan dengan melakukan koordinasi awal melalui izin kegiatan dilakukan dengan Kepala Desa Eretan kulon Bapak Suparmo.

Hasil koordinasi, mengizinkan melakukan kegiatan sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan. Setelah perizinan selesai, selanjutnya dilakukan koordinasi lanjutan dengan perwakilan dari Ibu-ibu PKK di Balai Desa Eretan Kulon. Berdasarkan hasil musyawarah tersebut, maka kami selaku pihak pelaksana berusaha membantu warga desa Eretan Kulon dalam mengoptimalkan dan meningkatkan keterampilan warga dalam mengelola hasil perikanan tambak untuk dapat diolah dengan memfariaskan daging ikan tersebut yang ada di desa Eretan Kulon untuk mendukung agrowisata. Sehingga produk yang dihasilkan dapat digunakan untuk salah satu sumber pemberdayaan dan ikon di desa Eretan Kulon.

Kemudian hasil olahan tersebut dapat dilanjutkan untuk dapat dipamerkan, sehingga dengan produk olahan dapat mendukung agrowisata agar tetap maju dan memiliki potensi produk olahan tambahan. Melalui hasil luaran wajib, yaitu berupa pembuatan sosis dari daging ikan, kemudian dialihkan menjadi karya tulis berupa Artikel yang dikirim ke jurnal, buku petunjuk pembuatan sosis

dari daging ikan dan laporan kegiatan yang akan menjadi pertanggung jawaban dan memuat informasi berupa kegiatan, tata cara, manfaat, hingga permasalahan dan solusi yang dihadapi.

Dalam hal ini, penerapan berupa produk olahan daging ikan menjadi sosis diharapkan memiliki dampak ekonomi dan sosial di masyarakat Desa Eretan Kulon. Peran penting teknologi tepat guna dapat memberikan nilai tambah produk, memberikan standar keamanan produk, meningkatkan efisiensi kerja, mempertinggi higienitas produk, hingga meningkatkan daya saing produk, dan membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat desa Eretan Kulon. Sebagaimana manfaat dari teknologi tepat guna ini, memiliki dampak ekonomi dan sosial sebagai berikut :

1. Dengan adanya teknologi tepat guna dalam olahan produk makanan, maka masyarakat akan mendapat kemudahan dalam mengolah makanan dari sumberdaya alam yang ada di desa tersebut.
2. Teknologi yang ada, dapat membuat kegiatan pemberdayaan khususnya di Desa Eretan Kulon dengan mengembangkan produk olahan dari daging ikan air tawar menjadi salah satu produk UMKM akan lebih sederhana dan mudah. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desatersebut.
3. Dengan adanya kegiatan produksi olahan daging ikan air tawar, menjadikan hubungan antar individu yang bertugas menjadi lebih baik dan intens. Sehingga memiliki dampak sosial bagi masyarakat untuk hidup lebih rukun dan bahu membahu dalam membangun desa dan perekonomian.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat Desa Eretan Kulon memiliki beberapa benefit bagi masyarakat yaitu mendapatkan tambahan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan dan kreativitas warga Desa Eretan Kulon terkait pelaksanaan pelatihan pengolahan sosis dari daging ikan, Selain itu juga menumbuhkan semangat baru buatwarga Desa Eretan Kulon untuk meningkatkan variasi olahan daging ikan dari hasil pertambahan atau budidaya serta membantu masyarakat desa mengembangkan agrowisata untuk dapat meningkatkan ekonomi desa Eretan kulon.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepala desa Eretan Kulon yang telah memberikan kesempatan untuk berbagi inspirasi dan pengalaman kepada masyarakat desa Eretan Kulon. Ucapan terima kasih kepada semua perangkat desa yang telah membantu berjalannya program kerja kami serta kepada masyarakat dalam kerja samanya dalam kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA

- Admin PT Lantabura Media. 2007. *Pembuatan Sosis Ikan*.URL : <http://bisnisukm.com>.
Dikasespada tanggal 01 September 2020.
- Hadiwiyoto, S. 1979. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*.Liberty.Yogyakarta.

IMPACTA Jurnal Pengabdian Masyarakat

Vol : XXXX

DOI: XXXXX

ISSN : XXXX

<https://www.republika.co.id/berita/qbpd41430/manfaat-makan-ikan>

Moeljanto.1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta

Zaldi.2022. *Cara pengolahan hasil perikanan berupa sosis ikan*. <https://zaldibiaksambas.fil>