

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara**  
**Volume 1, April 2023**  
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN DESA PESANGGRAHAN MELALUI PRODUK  
OLAHAN IKAN NILA

*Dewi Chandra Ananda Abdullah<sup>1\*</sup>, Alsa Muharina<sup>2</sup>, Uswatun Hasanah A<sup>3</sup>, M Salman Alfarizi<sup>4</sup>, BQ. Nahya Rohima<sup>4</sup>, Muh. Syarif Hidayatullah<sup>5</sup>, Rizka Aidiyatul Adha<sup>6</sup>, Dimas Cahyo Vilantara<sup>7</sup>, Muhammad Safe'i<sup>8</sup>*

*Matematika<sup>1</sup>, Ilmu dan Teknologi Pangan<sup>2</sup>, Budidaya Perairan<sup>3</sup>, Peternakan<sup>4</sup>, Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia<sup>5</sup>, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan<sup>6</sup>, Ilmu Tanah<sup>7</sup>, Teknik Informatika<sup>8</sup>*

Alamat korespondensi : dewichandraaa0106@gmail.com

*Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83115*

ABSTRAK

Desa Pesanggrahan adalah salah satu desa di Kabupaten Lombok Timur yang memiliki sumberdaya air yang cukup melimpah. Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas unggulan dan termasuk dalam ikan bernilai ekonomi tinggi yang dibudidayakan di Desa Pesanggrahan. Potensi dari hasil budidaya yang tinggi ini menarik penulis untuk melakukan Sosialisasi Pembuatan Olahan Ikan Nila. Pelaksanaan Sosialisasi bertujuan untuk memotivasi dan memberikan ilmu tambahan kepada masyarakat Desa Pesanggrahan dalam mengembangkan produk olahan pangan khususnya pengolahan ikan. Metode pelaksanaan program kerja yang dijalankan menggunakan beberapa tahapan yaitu dimulai dengan sosialisasi penyampaian materi pengolahan ikan Nila dan strategi pemasaran online, yang dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk olahan ikan Nila yaitu Kerupuk dan Crispy Ikan Nila. Penyampaian materi pengolahan ikan Nila dan pelatihan pembuatan produk olahan didampingi langsung oleh Ir. Fitriah selaku pemateri dari Dinas Kelautan dan Perikanan. Sosialisasi yang dilakukan diawali dengan penyampaian materi kandungan ikan Nila, ide olahan ikan Nila dan potensi pemanfaatan ikan Nila. Sosialisasi ini dilaksanakan untuk meningkatkan potensi pengolahan pangan berbahan dasar ikan Nila dan memberikan strategi pemasaran online kepada peserta yang hadir pada kegiatan tersebut. Pada pelaksanaan juga disampaikan alat dan bahan serta langkah-langkah pembuatan produk olahan ikan Nila. Selanjutnya pemateri pelatihan juga mendampingi pelatihan secara langsung hingga produk siap disajikan. Kesimpulan kegiatan sosialisasi pengolahan ikan Nila ini adalah masyarakat khususnya pelaku UMKM dibidang kuliner di Desa Pesanggrahan Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur termotivasi dan memperoleh ilmu tambahan dalam mengembangkan produk olahan pangan khususnya pengolahan ikan.

Kata kunci: Ikan Nila, Pengolahan, *Crispy*, Kerupuk

PENDAHULUAN

Desa Pesanggrahan adalah salah satu desa di Kabupaten Lombok Timur yang memiliki sumberdaya air yang cukup melimpah. Potensi sumberdaya air yang cukup melimpah tersebut mendukung berbagai kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh masyarakat Desa Pesanggrahan khususnya pada sektor perikanan. Kegiatan ekonomi di sektor perikanan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Pesanggrahan adalah usaha budidaya ikan air tawar. Jumlah rata-rata konsumsi

perkapita ikan air tawar mingguan masyarakat di kabupaten Lombok Timur tahun 2022 sebanyak 0,088 dan sebesar 0,050 adalah rata-rata konsumsi ikan Nila (Badan Pusat Statistik, 2022). Desa Pesanggrahan adalah salah satu daerah di Kabupaten Lombok Timur yang melakukan produksi ikan Nila. Ikan Nila adalah komoditas budidaya perikanan air tawar unggulan di Desa Pesanggrahan.

Nila adalah ikan yang banyak dibudidayakan di air tawar seperti danau, sungai dan kolam. Ikan Nila memiliki bentuk tubuh memanjang dan pipih kesamping dengan warna putih kehitaman. Ikan Nila bersifat eurihalin, yaitu dapat dibudidayakan pada kisaran salinitas yang luas dan dapat bertahan hidup di lingkungan air tawar, air payau dan air asin. Toleransi masa hidup ikan Nila terhadap salinitas adalah antara 0-30 ppt. Ikan Nila memiliki kemampuan menyesuaikan diri yang baik dengan lingkungan sekitarnya. Ikan memiliki toleransi yang tinggi terhadap lingkungan hidupnya sehingga bisa dipelihara di dataran rendah yang berair payau maupun dataran yang tinggi dengan suhu yang rendah, ikan mampu hidup pada suhu 14-38 °C. Dengan suhu terbaik adalah 25-30 °C. Hal yang paling berpengaruh dengan pertumbuhannya adalah salinitas atau kadar garam jumlahnya 0-29 ppt sebagai kadar maksimal untuk tumbuh dengan baik. Kandungan yang ada pada ikan Nila berupa protein sebesar 16% - 24%, lemak sebesar 0,2% - 2,2%, karbohidrat, mineral, vitamin A, vitamin B1, vitamin B12, dan zat besi.

Jika dilihat kandungan gizi dari ikan Nila, mengonsumsi ikan Nila dapat memberikan manfaat yang baik bagi tubuh manusia. Ikan Nila yang kaya gizi dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan. Ikan Nila umumnya diolah menjadi makanan rumahan (ikan bumbu kuning, ikan goreng dll) dan sudah banyak dilakukan masyarakat baik pelaku usaha maupun ibu rumah tangga. Namun, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Dengan demikian, perlu dilakukan pengolahan ikan Nila menjadi beberapa jenis olahan pangan agar memiliki masa simpan yang cukup lama. Beberapa olahan ikan yang dapat dibuat yaitu olahan Crispy Ikan Nila dan Kerupuk Ikan Nila.

Crispy ikan Nila merupakan camilan yang berbahan dasar dari anakan ikan Nila. Modal yang diperlukan untuk pembuatan crispy ikan Nila cenderung lebih sedikit dibandingkan dengan masakan ikan Nila lainnya karena menggunakan anakan ikan Nila. Crispy ikan Nila memiliki beberapa kandungan gizi yaitu Protein sebesar 17,46% - 20,27% (bermanfaat protein sebagai sumber gizi utama yaitu menjadi sumber asam amino), Lemak 9,62% - 9,73% (bermanfaat sebagai zat yang mempengaruhi rasa selain itu berpengaruh pada kandungan vitamin yang larut dalam lemak dan sangat dibutuhkan oleh tubuh), Air 21,70% - 23,62%, Abu 2,54% - 2,79% (Sumadi & Ansar, 2021).

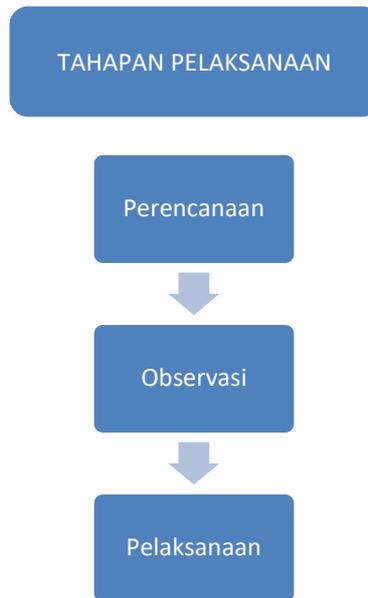
Kerupuk ikan Nila merupakan camilan yang berbahan dasar ikan Nila dengan memanfaatkan seluruh bagian ikan Nila sehingga tidak terdapat bagian ikan yang terbuang. Dengan memanfaatkan seluruh bagian dari ikan maka produk yang dihasilkan dapat meningkatkan keuntungan. Modal yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk ikan Nila juga tidak banyak dan hasil produk setelah digoreng cukup banyak, sehingga keuntungan yang dapat diperoleh semakin tinggi.

Target kegiatan sosialisasi ini adalah masyarakat khususnya pelaku UMKM dibidang kuliner yang ada di Desa Pesanggrahan Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur. Pelaksanaan Sosialisasi bertempat di Kantor Desa Pesanggrahan yang bertujuan untuk memotivasi dan memberikan ilmu tambahan kepada masyarakat Desa Pesanggrahan dalam mengembangkan produk olahan pangan khususnya pengolahan ikan. Dari kegiatan yang dilaksanakan diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat melalui usaha masyarakat khususnya pada usaha pengolahan ikan Nila. Diharapkan pula dengan adanya kegiatan ini produk yang dihasilkan dapat menjadi jajanan yang bisa dijadikan oleh-oleh dari objek wisata yang ada di Desa Pesanggrahan yaitu Otak Kokok-Joben.

#### METODE KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 10 Januari 2023 di Aula Kantor Desa Pesanggrahan. Sasaran kegiatan sosialisasi ini yaitu masyarakat desa khususnya pelaku UMKM di Desa Pesanggrahan yang bergerak dibidang kuliner. Alur pelaksanaan program kerja dilaksanakan melalui berbagai tahapan mulai dari perencanaan, observasi, dan pelaksanaan program kerja. Metode perencanaan yang dilakukan yaitu dengan mengkaji hal-hal yang berkaitan dengan tujuan tema KKN.

Metode Observasi yang dilakukan yaitu dengan turun langsung ke masyarakat dan melakukan wawancara mengenai hal-hal yang berkaitan dengan program kerja yang telah direncanakan. Metode pelaksanaan program kerja yang dijalankan menggunakan beberapa tahapan yaitu dimulai dengan sosialisasi penyampaian materi pengolahan ikan Nila dan strategi pemasaran online, yang dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk olahan ikan Nila yaitu Kerupuk dan Crispy Ikan Nila. Proses pelatihan pembuatan produk didampingi oleh Ir. Fitriah selaku pemateri dari Dinas Kelautan dan Perikanan.



Gambar 1. Bagan Tahapan Pelaksanaan

#### 1. Tahap Perencanaan:

Tahap perencanaan dilakukan dengan mengkaji topik dan judul kegiatan program kerja yang sesuai dengan tema KKN-T Universitas Mataram yaitu Desapreneur. Aspek yang dikaji meliputi subyek, obyek, permasalahan, lokasi, manfaat, metode pelaksanaan, dan evaluasi. Hal yang menjadi permasalahan desa yakni kurang inovasi yang memanfaatkan potensi sumber daya perikanan di Desa Pesanggrahan oleh masyarakat dengan mengembangkan hasil perikanan ikan Nila yang melimpah menjadi olahan-olahan siap saji yang memiliki daya simpan dalam jangka panjang. Hasil kajian yang ditetapkan selama proses perencanaan yaitu dengan melaksanakan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat mengenai proses pengolahan ikan Nila menjadi krupuk dan crispy ikan Nila di Desa Pesanggrahan, Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur.

#### 2. Tahap Observasi:

Tahap observasi dilakukan dengan observasi langsung kepada masyarakat dan beberapa pihak yang terlibat dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan tersebut. Kegiatan ini memastikan jumlah UMKM bidang kuliner yang ada di Desa Pesanggrahan, mendatangi beberapa petani Ikan Nila, diskusi bersama perangkat desa dan pihak pemateri dari Dinas Kelautan dan Perikanan Lombok Timur serta pemateri dari dosen Universitas Mataram. Pada saat observasi dengan mendatangi UMKM yang ada di Desa Pesanggrahan, para pelaku UMKM mengharapkan bantuan dari mahasiswa KKN untuk memberikan wadah memperkaya pengetahuan dalam melakukan pengolahan ikan Nila. Observasi ini juga menetapkan waktu dan tempat kegiatan, kehadiran peserta serta alat dan bahan yang digunakan pada saat pelatihan pengolahan krupuk dan crispy Ikan Nila.

#### 3. Tahap Pelaksanaan:

Kegiatan pelaksanaan program kerja yang sudah direncanakan dihadiri oleh beberapa perangkat Desa Pesanggrahan, beberapa pihak dari Dinas Kelautan dan Perikanan Lombok Timur, Dosen Peternakan Universitas Mataram dan warga Desa Pesanggrahan. Kegiatan tersebut meliputi penyampaian materi mengenai pengolahan Ikan Nila menjadi krupuk dan Crispy Ikan Nila dan materi pemasaran online kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan krupuk dan crispy Ikan Nila. Pada saat penyampaian materi selain menjelaskan mengenai materi, pemateri juga aktif dalam memberi masukan kepada para peserta agar produk yang dihasilkan dapat semakin bernilai jual. Pada saat pelatihan pemateri secara langsung memastikan agar seluruh peserta paham dan mengikuti langkah-langkah pembuatan produk yang sesuai, sehingga pelaksanaan pelatihan semakin dirasakan manfaatnya oleh para peserta.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelaksanaan program kerja ini diikuti oleh 23 orang warga Desa Pesanggrahan, 8 orang dari Dinas Kelautan dan Perikanan Lombok Timur, 1 orang dari dosen peternakan Universitas Mataram dan 3 orang dari perangkat desa. Secara keseluruhan, seluruh kegiatan berlangsung dengan baik dan lancar. Peserta yang hadir sangat antusias dalam kegiatan ini dan mengikuti semua rangkaian acara mulai dari penyampaian materi pengolahan produk Ikan Nila dan materi pemasaran online hingga kegiatan pelatihan. Antusias peserta dapat dilihat pada saat proses penyampaian materi banyak peserta yang bertanya mengenai materi yang disampaikan. Beberapa peserta yang hadir menyampaikan bahwa mereka terkendala pada tahapan pemasaran produk secara online. Dengan demikian, adanya kegiatan ini memberikan pengetahuan tambahan mengenai pemasaran produk secara online. Saat kegiatan pelatihan, peserta dibagi menjadi 3 kelompok dan masing-masing ada yang menyiapkan bahan dan alat pembuatan krupuk dan crispy Ikan Nila, pembuatan produk, dan pengemasan produk.

##### 1. Sosialisasi Pembuatan Produk Olahan Ikan Nila



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan

Kegiatan sosialisasi dilakukan di aula kantor Desa Pesanggrahan. Sosialisasi yang dilakukan diawali dengan penyampaian materi kandungan ikan Nila, ide olahan ikan Nila dan potensi pemanfaatan ikan Nila. Sosialisasi ini dilaksanakan untuk meningkatkan potensi pengolahan pangan berbahan dasar ikan Nila dan memberikan strategi pemasaran online kepada peserta yang hadir pada kegiatan tersebut. Dengan adanya peningkatan produk olahan ikan, maka diharapkan mampu menambah nilai jual produk sehingga dapat menguntungkan masyarakat desa.

Pada sosialisasi ini materi yang disampaikan berupa kandungan yang ada pada ikan Nila, potensi dari ikan Nila yang hasil budidayanya melimpah di Desa Pesanggrahan, Ide olahan yang dapat dibuat dari ikan Nila, hingga cara pembuatan ikan Nila.

a. Kerupuk Ikan Nila



Gambar 3. Kerupuk Ikan Nila

Ikan Nila yang diolah menjadi Kerupuk Ikan Nila dapat memanfaatkan seluruh bagian dari ikan Nila sehingga dapat mengurangi limbah dan meningkatkan hasil produksi. Alat yang digunakan untuk membuat kerupuk ikan Nila yaitu :

- Pisau
- Mangkok
- Penggorengan (wajan)
- Sutil
- Talenan
- Nampan
- Pinset
- Panci
- Piring kecil
- Ulekan
- Blender
- Cutter
- Plastik
- Sendok

Bahan yang digunakan untuk mebuat Kerupuk Ikan Nila yaitu :

- Ikan Nila 1 kg
- Tepung tapioka 1 kg
- Tepung terigu 200 g
- Garam
- Soda kue 2 g
- Bawang putih
- Ketumbar bubuk 1 bungkus
- Telur 2 butir

## b. Crispy Ikan Nila



Gambar 4. Crispy Ikan Nila

Crispy ikan Nila merupakan camilan yang berbahan dasar dari anakan ikan Nila. Modal yang diperlukan untuk pembuatan crispy ikan Nila cenderung lebih sedikit dibandingkan dengan masakan ikan Nila lainnya karena menggunakan anakan ikan Nila. Adapun crispy ikan Nila memiliki beberapa kandungan gizi :

- Protein sebesar 17,46% - 20,27% manfaat dari protein sebagai sumber gizi utama yaitu menjadi sumber asam amino
- Lemak 9,62% - 9,73%, lemak dalam crispy ikan Nila yaitu sebagai zat yang mempengaruhi rasa selain itu berpengaruh pada kandungan vitamin yang larut dalam lemak dan sangat dibutuhkan oleh tubuh
- Air 21,70% - 23,62%,
- Abu 2,54% - 2,79%

Adapun bahan yang digunakan untuk membuat crispy ikan Nila yaitu :

- Anakan ikan Nila 500g
- Tepung terigu
- Tepung beras
- Telur
- Jeruk nipis
- Minyak goreng
- Bawang putih
- Garam
- Ketumbar
- Merica
- Kaldu ayam bubuk

Alat yang digunakan untuk membuat crispy ikan Nila yaitu :

- Pisau
- Mangkok
- Penggorengan (wajan)
- Sutil
- Talenan
- Nampan

## 2. Praktek Pembuatan Produk Olahan

Peserta yang telah memperoleh materi materi dari pemateri selanjutnya memulai praktek pembuatan olahan ikan Nila. Praktek yang dilakukan yaitu dimulai dengan membuat Kerupuk Ikan Nila dan kemudian membuat Crispy Ikan Nila. Alur proses pembuatan olahan ikan Nila mengikuti prosedur pembuatan yang telah disampaikan saat sosialisasi.

a. Kerupuk Ikan Nila

Alur praktek pembuatan Kerupuk ikan Nila:

1. Peserta mencuci Ikan Nila
2. Setelah bersih peserta mengukus ikan Nila
3. Selanjutnya ikan Nila yang sudah dikukus diblender sampai halus agar tekstur adonan menjadi halus dan mudah dibentuk
4. Lalu Peserta mencampurkan ikan Nila yang sudah halus halus dengan tepung tapioka, tepung terigu, garam, ketumbar bubuk, soda kue dan kaldu ayam bubuk. Adonan dicampur sampai merata.
5. Peserta kemudian mengukus adonan selama 30 menit.
6. Setelah adonan yang dikukus matang, peserta kemudian mendinginkan dengan cara titiriskan/diangin-anginkan selama  $\pm 10$  menit (akan semakin mudah diiris jika adonan semakin keras).
7. Peserta lalu mengiris adonan tipis-tipis dengan pisau dioleskan minyak goreng agar tidak lengket, lalu peserta menggilas atau meratakan sampai adonan benar-benar tipis.
8. Adonan yang telah digilas kemudian dijemur peserta sampai kering di bawah sinar matahari.
9. Kerupuk yang sudah kering kemudian dikemas oleh peserta.

b. Crispy Ikan Nila

Alur pembuatan Crispy Ikan Nila:

1. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan produk Crispy Ikan Nila adalah baby Nila
2. Peserta menyiangi baby Nila lalu dibuang insang dan isi perut
3. Selanjutnya peserta membersihkan ikan dengan menghilangkan kotoran yang ada pada tubuh ikan.
4. Setelah dibersihkan, peserta melumuri ikan dengan bawang putih yang sudah dihaluskan yang juga campur dengan garam dan jeruk nipis, kemudian dibiarkan selama 15 menit
5. Kemudian setelah didiamkan selama 15 menit peserta melumuri baby Nila dengan tepung pelapis, kemudian peserta masukkan baby Nila kedalam bahan pencelup 3 butir telur dan selanjutnya baby Nila dilumuri kembali dengan tepung pelapis.
6. Selanjutnya peserta menggoreng baby Nila menggunakan minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil sampai matang dan kering.

3. Strategi Pemasaran

Selain materi pengolahan ikan Nila, peserta juga diberikan materi strategi pemasaran khususnya dalam pemasaran online. Materi yang disampaikan yaitu untuk memperkenalkan kepada peserta mengenai pasar online (*marketplace*), kelebihan *marketplace* dibandingkan toko offline, cara pembuatan toko online, strategi, hingga diberikan juga contoh-contoh toko online.

Pemateri menjelaskan strategi berjualan di *Marketplace* (tempat berjualan online) yaitu dengan mengenali *marketplace* tempat berjualan, menyiapkan produk yang tepat (stok, produk, varian produk, dan lainnya), mengenali algoritma *marketplace* (spesifikasi, harga, penamaan barang, deskripsi, foto, dan lainnya), mendaftarkan akun penjualan sebagai premium seller, menggunakan harga yang bersaing (dengan survey harga ditoko kompetitor), memberikan produk menarik, menggunakan fitur *Ads* (iklan), memberikan pelayanan terbaik (respon cepat, pengemasan yang baik, ucapan terima kasih, dan lainnya), memberikan jaminan produk, dan mempromosikan toko online di platform lainnya.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan kegiatan sosialisasi pengolahan ikan Nila ini adalah masyarakat khususnya pelaku UMKM dibidang kuliner di Desa Pesanggrahan Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur termotivasi dan memperoleh ilmu tambahan dalam mengembangkan produk olahan pangan khususnya pengolahan ikan. Saran yang dapat diberikan yaitu banyak mencoba dan berlatih. Selain itu

ilmu yang diperoleh tetap digunakan dan ditingkatkan dalam kehidupannya sehingga diharapkan berguna bagi kehidupan masyarakat di Desa Pesanggrahan, Montong Gading, Lombok Timur

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada pada perangkat desa karena telah banyak membantu untuk kegiatan Sosialisasi ini dapat dilaksanakan dengan baik, kepada para Pemateri yang telah membagikan ilmunya, kepada para warga yang telah menghadiri kegiatan, kepada Bapak DPL yang telah memberi banyak arahan untuk kegiatan sosialisasi dan kepada para anggota kelompok KKN-T Desa Pesanggrahan yang telah bekerja keras bersama.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Ikan Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)*, 2022. (2022). Retrieved Januari 25, 2023, from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/indicator/5/2096/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-ikan-per-kabupaten-kota.html>
- Asia, N., Suparmi, & Sumarto. (n.d.). STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP FRIED FISH BABY NILA (*Oreochromis niloticus*) DENGAN UKURAN BERBEDA.
- Nadia, L. A., Nadia, L. M., Rosmawati, & Piliانا, W. O. (2020). KOMPOSISI KIMIA BABY FISH NILA LARASATI (*Oreochromis niloticus*) PADA BERBAGAI UMUR PANEN DALAM SISTEM AKUAPONIK. *JPHPI*, 215-224.
- Ramlah, Soekendarsi, E., Hasyim, Z., & Hasan, M. S. (2016). PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI IKAN NILA *Oreochromis niloticus* ASAL DANAU MAWANG KABUPATEN GOWA DAN DANAU UNIVERSITAS HASANUDDIN KOTA MAKASSAR. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*, 39-46.
- Saffruddin, Ubaidillah, A. R., Amini, A., Septiana, B. I., Elistiani, Lana, E. S., et al. (2022). PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON IKAN DAN KERUPUK TULANG IKAN. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 103-110.
- Sumadi, I. H., & Ansar, N. M. (2021). PENGOLAHAN KERUPUK IKAN BANDENG (*Chanos Chanos Sp*) DENGAN PENAMBAHAN PASTA TULANG IKAN BANDENG. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 28-34.