

Artikel Ilmiah_Jurnal Reswara**By: Widya**As of: Oct 23, 2023 4:27:30 PM
2,748 words - 39 matches - 33 sources**Similarity Index****19%**

Mode: Similarity Report ▼

paper text:

PELATIHAN PEMBUATAN STEAK BAKSO IKAN NILA DI DESA CINTAKARYA, KABUPATEN PANGANDARAN TRAINING ON MAKING TILAPIA FISH MEATBALL STEAK IN CINTAKARYA VILLAGE, PANGANDARAN REGENCY ABSTRAK Commented [R1]: Hasil pembahasan tidak ada Desa Cintakarya yang terletak pada Kecamatan Parigi, Commented [h2R1]: Sudah diperbaiki Kabupaten Pangandaran, merupakan desa yang dikenal dengan desa budidaya ikan nila. Banyaknya bahan baku ikan nila hasil budidaya di desa ini menumbuhkan semangat masyarakat sekitar untuk terus berinovasi dalam melakukan pengolahan pasca panen untuk memperpanjang masa simpan produk perikanan ini. Selama ini, masyarakat di Desa Cintakarya hanya mengolah ikan nila dengan cara dibakar saja. Padahal, masih banyak jenis olahan diversifikasi produk perikanan lainnya yang dapat dihasilkan untuk membuka peluang usaha baru dan meningkatkan ekonomi masyarakat pada desa tersebut. Salah satu jenis produk olahan perikanan yang inovatif dan mampu mendorong penjualan produk hasil pengolahan pasca panen adalah steak bakso ikan nila. Steak bakso ikan nila merupakan hasil pengembangan produk berbahan baku ikan nila dengan rasio penggunaan ikan nila terhadap tepung tapioka adalah 6,67 : 1. Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah praktik langsung. Steak bakso ikan nila diolah dengan cara mencetak adonan bakso ke dalam bentuk steak, kemudian dipanggang di atas pemanggang hingga berwarna kecoklatan. Selain pengolahan, masyarakat juga diberikan pendampingan dalam mengemas produk. Produk dapat dikemas menggunakan kemasan thinwall agar lebih menarik perhatian dan meningkatkan daya jual. Melalui kegiatan ini, masyarakat dapat diberikan pengalaman langsung dalam mengolah steak bakso ikan nila dan teknik pengemasan. Kata Kunci: Desa Cintakarya; harga jual; ikan nila; pengemasan; steak bakso ikan ABSTRACT Cintakarya Village, located in Parigi District, Pangandaran Regency, is a village known as the tilapia farming village. The abundance of raw materials for tilapia cultivated in this village has fostered the enthusiasm of the local community to continue to innovate in post-harvest processing to extend

the shelf life of this fishery product**33**

. So far, people in Cintakarya Village only process tilapia by burning it. In fact, there are still many other types of processed diversified fishery products that can be produced to open up new business opportunities and

improve the economy **of the** people **in the village** . One type **of**

29

processed fishery product that is innovative and able to drive sales of post- harvest processed products is tilapia meatball steak. Tilapia fish meatball steak is the result of product development made from tilapia fish with a ratio of using tilapia to tapioca flour is 6.67 :

1. The method used in this training **is** hands-on **practice**

25

. Tilapia meatball steak is prepared by molding the meatball mixture into a steak shape, then grilling it on the grill until browned. Apart from processing, the community is also provided with assistance in packaging products. Products can be packaged using thinwall packaging to attract more attention and increase selling power. Through this activity, the community can be given direct experience in processing tilapia meatball steak and packaging techniques. Keywords: Cintakarya Village ; fishball steak; packaging; selling price; tilapia PENDAHULUAN Kegiatan

pengabdian kepada masyarakat di **semester genap tahun Akademik 2022/2023**

18

difokuskan di Desa Cintakarya, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Desa ini telah dicanangkan sebagai Desa Inovasi binaan Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran. Dusun Nyalindung dipilih sebagai lokasi pengembangan budidaya ikan nila dengan sistem minapadi. Kolam percobaan minapadi yang telah dilaksanakan sebanyak satu siklus menunjukkan hasil yang baik, sehingga banyak warga binaan yang berminat untuk menjadikan sawanya menjadi kolam minapadi. Antusiasme untuk melakukan budidaya minapadi juga ditunjukkan oleh pemerintah Desa Cintakarya yang kemudian membuat satu kolam minapadi menggunakan anggaran desa. Ikan yang dibudidayakan pada kolam minapadi adalah ikan nila. Hasil budidaya dari kolam minapadi ini harus diimbangi dengan teknologi pasca panen yang memadai.

Pada bidang perikanan istilah pasca panen diartikan sebagai berbagai tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil perikanan setelah panen hingga komoditas berada di tangan konsumen. Istilah tersebut secara lebih tepat disebut pasca produksi (postproduction) yang dapat dibagi dalam dua bagian atau

2

tahapan, yaitu pasca panen (postharvest) dan pengolahan (processing

). Ikan

dapat diolah menjadi makanan olahan yang memiliki gizi tinggi

21

. Sebagai upaya dalam mendukung program pemerintah dalam gerakan makan ikan dan

pemenuhan gizi protein hewani di masyarakat , maka perlu

32

dihasilkan produk pangan berbahan baku

ikan yang inovatif dan kreatif. Produk yang dihasilkan harus memberikan hasil yang menarik, mudah diperoleh, murah dan bernilai gizi yang baik sehingga dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Salah satu produk olahan yang banyak digemari oleh

1

masyarakat Indonesia salah satunya yaitu

bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh semua golongan umur, karena rasanya yang enak dan cara pembuatannya yang mudah

7

Bakso ikan merupakan salah satu bentuk olahan yang menggunakan daging ikan sebagai bahan dasarnya dengan tambahan tepung tapioka dan bumbu dengan bentuk bulat halus dengan tekstur kompak, elastis dan kenyal (Adawyah, 2006

1

). Pada pelatihan ini, bahan baku yang digunakan adalah

ikan nila. Ikan yang hidup pada perairan air tawar dan di perairan air payau ini cocok digunakan sebagai bahan baku bakso ikan karena memiliki daging yang tebal, kompak, dan mudah dipisahkan dari kulit dan durinya

5

(Paliling et al., 2018). Ikan nila tergolong ke dalam ikan berdaging putih dan berkadar lemak sedang, yaitu sebesar 4,1%, sehingga menurut Astawan (2004) dan Anzani et al. (2020), ikan nila cocok digunakan sebagai bahan baku bakso ikan. Tepung biasa digunakan dalam pembuatan bakso sebagai bahan pengikat.

Salah satu jenis tepung yang digunakan untuk

9

meningkatkan daya ikat air

dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka

9

(Soeparno, 1994). Apabila tepung tapioka digunakan terlalu banyak (di atas 50%), maka akan dihasilkan

bakso dengan kualitas yang rendah (Nurtama dan Sulistyani, 1997

1

). Sebagian besar konsumen menyukai bakso ikan yang berwarna putih, memiliki tekstur yang kompak, tidak ada serta daging, kenyal, rasa ikan terasa spesifik, serta adonan

tidak mengandung bahan pengawet atau bahan berbahaya lainnya

27

(Mad-Ali et al., 2018; Fatmawati

et al., 2018). Bakso ikan merupakan makanan umum yang sudah banyak diproduksi **oleh**

26

masyarakat. Kurangnya variasi baru dalam produk olahan pangan dapat meningkatkan kejenuhan

konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut. Oleh karena itu

30

, pada pelatihan ini diperkenalkan jenis olahan dari bakso ikan yang memiliki bentuk serta konsep yang unik. Jenis makanan yang baru serta memiliki keunikan yang khas, diharapkan dapat menarik minat konsumen untuk mencoba. Pada pelatihan ini, bakso ikan nila dipanggang, disajikan dalam bentuk steak yang pipih, serta ditambahkan saus khusus dalam penyajiannya, sehingga produk olahan yang diperkenalkan pada masyarakat Desa Cintakarya pada pelatihan ini bernama steak bakso ikan nila.

METODE PENELITIAN Metode yang digunakan pada pelatihan **ini adalah** ceramah, demonstrasi, **dan** praktik **langsung**

6

. Adapun rundown dari kegiatan pelatihan

ini dapat dilihat pada Tabel 1. Tabel 1

23

. Rundown Acara Pelatihan Pembuatan Steak Bakso Ikan Nila Waktu (WIB) Kegiatan 08.00-08.15 08.15-08.20 08.20-08.23 08.23-08.26 08.26-08.35 08.35-09.50 09.50-10.30 10.30-11.00 11.00-12.30 12.30-13.00 12.30-13.30 Pembukaan oleh MC Sambutan oleh Kepala Desa Cintakarya Pembacaan Doa Foto Bersama Pembagian kelompok dan penjelasan secara umum terkait prinsip kerja Pendampingan praktik pemfilletan ikan nila Pendampingan praktik pelumatan ikan Pendampingan praktik perebusan dan pemanggangan steak bakso ikan Pendampingan praktik pembuatan saus Pengemasan steak bakso ikan nila Evaluasi kegiatan praktik Pembuatan steak bakso ikan nila pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari pembagian kelompok kerja dan penjelasan secara umum terkait metode pembuatan steak bakso ikan nila dan metode pembuatan saus. Pembuatan Steak

Bakso Ikan Nila Pembuatan steak **bakso ikan nila** diawali **dengan**

5

mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan.

Alat yang digunakan untuk pembuatan steak **bakso ikan** nila, **antara lain: Pisau, talenan, baskom** , panci, kompor, gas, **timbangan digital** , cetakan, **food processor, chopper**

3

, sendok, dan sealer.

Bahan yang digunakan untuk **pembuatan** steak **bakso ikan** nila, **antara lain** : Ikan nila, **tepung tapioka** , telur, **bawang** putih, **bawang** merah, **garam** , merica, **es batu**

4

, penyedap rasa. Setelah alat dan bahan disiapkan, ikan difillet menggunakan pisau. Pada tahapan ini, instruktur mendemonstrasikan terlebih dahulu teknik pemfilletan dengan cara menyayat ikan dari dekat insang ke bagian punggung, lalu lanjut ke ekor. Pemfilletan dilakukan pada kedua belah sisi dengan hati-hati. Kemudian, daging ikan yang telah difillet dipisahkan dari kulitnya. Daging ikan nila skinless dihaluskan menggunakan food processor dengan ditambahkan es batu sebanyak 10% dari jumlah ikan dan garam. Lalu, bumbu dicampurkan kemudian dihaluskan menggunakan chopper. Kemudian, daging ikan yang telah dihaluskan, bumbu halus, tepung tapioka dan telur dicampur menggunakan food processor. Resep pembuatan steak bakso ikan nila dapat dilihat dari Tabel 2. Setelah itu, adonan yang telah terbentuk, dicetak menggunakan cetakan dengan ukuran 100 g.

Selanjutnya, adonan direbus menggunakan air yang mendidih sampai 3 mengapung ke permukaan air. Lalu, bakso ditirikan menggunakan peniris hingga tidak terdapat tetesan air lagi. Kemudian, bakso yang sudah matang diolesi margarin dan dipanggang di atas pemanggang hingga berwarna coklat. Tabel 2. Resep Pembuatan Steak Bakso Ikan Nila

Bahan Jumlah (g) 1 Tepung tapioka 15 2 Daging ikan nila 100 3 Bawang merah 3 4 Bawang putih 5 5 6 7 8 9 Telur Garam Gula Lada bubuk Es batu 44 2 2 2 10 Pembuatan Saus Steak

Bakso Ikan Nila Langkah pertama yang dilakukan **dalam pembuatan** saus steak **bakso ikan**

10

adalah mempersiapkan

alat dan bahan. Alat yang dipersiapkan untuk tahapan **ini, antara lain** : wajan, sutil, **kompur**

19

, pisau, dan talenan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan saus steak, **antara lain**

6

: bawang bombay, tomat, lada, saus pedas, garam, gula,

cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan air. Selanjutnya, **bahan**

15

baku dicuci menggunakan air bersih. Tomat, bawang bombay, dan cabai merah dipotong hingga berukuran kecil menggunakan pisau, sedangkan bawang merah, bawang putih, lada, cabai rawit dihaluskan menggunakan chopper. Resep yang digunakan pada pembuatan saus steak bakso ikan nila terdapat pada Tabel 3. Bahan ditumis dan dicampur, kemudian ditambahkan air dan saus pedas juga ke dalam wajan. Adonan saus di dalam wajan ditunggu hingga matang. Tabel 3. Resep Pembuatan Saus Steak Bakso Ikan Nila

No Bahan Jumlah (g) 1. Bawang Bombay 20 2. Tomat 15 3. Saus Pedas 50 4. Garam 5 5. Gula 7 6. Cabai Merah 10 7. Cabai Rawit 5 8. Bawang Merah 15 9. Bawang Putih 7 10. Air 100 mL

HASIL DAN PEMBAHASAN Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan

16

secara bertahap yang dimulai dari bulan Februari 2023 untuk persiapan program, hingga bulan Juli 2023, seperti yang terlihat pada Tabel 4. Pelatihan pembuatan steak bakso ikan nila ini dilaksanakan pada tanggal 21 Juni 2023. Tabel 4. Rangkaian Kegiatan PKM Semester Genap TA 2022/2023 No Waktu Kegiatan Materi 1 Februari-April 2023 Persiapan program 2 Mei 2023 Praktik pelatihan pembuatan sabun berbahan mangrove 3 Juni 2023 Praktik pelatihan pembuatan steak bakso ikan nila 4 Juli 2023 Evaluasi pelaksanaan program Peserta yang hadir dalam kegiatan pelatihan pembuatan steak bakso ikan nila ini, terdiri dari : a. Kelompok PKK warga Dusun Karangkamulyan sebanyak 10 orang b. Tiga (3) orang dosen program studi pengolahan hasil laut yang berperan sebagai instruktur c. Tiga (3) orang taruna/i program studi pengolahan hasil laut Pelatihan pembuatan steak bakso ikan nila diawali dengan sambutan oleh Kepala Desa Cintakarya. Melalui kesempatan ini, Kepala Desa Cintakarya menyampaikan ucapan terima kasih kepada instruktur pelatihan karena telah menyalurkan informasi dan ketrampilan kepada kelompok ibu PKK di Desa Cintakarya. Gambar 1. Sambutan oleh Kepala Desa Cintakarya Kemudian, kegiatan dilanjutkan dengan sesi foto bersama sebelum praktik dimulai,

seperti yang terlihat pada Gambar 2. 5 Gambar 2

14

. Sesi Foto Bersama Kelompok Ibu PKK Setelah sesi foto bersama, kegiatan dilanjutkan dengan pembagian kelompok kerja dan penjelasan cara pembuatan steak bakso ikan nila serta saus steak. Terdapat dua kelompok kerja pada pelatihan ini, setiap kelompok terdiri dari 7 anggota. Gambar 3. Pemfilletan

Ikan Bahan baku yang digunakan adalah ikan nila

13

. Selain karena Desa Cintakarya dikenal dengan desa budidaya

ikan nila , pemilihan **ikan nila sebagai bahan baku** pembuatan steak bakso **ikan**

24

nila, dinilai tepat karena menurut Handayani (1995),

ikan berdaging putih membentuk gel **yang lebih baik daripada ikan berdaging merah**

11

(Anggara, et al., 2016). Selain itu, ikan nila juga

memiliki kandungan protein yang tinggi, **harga yang relatif murah dan stabil**

12

. Kandungan protein yang tinggi ini berperan dalam proses pembentukan gel

untuk menghasilkan tekstur bakso yang kompak, lembut, dan kenyal

17

(Novianti, 2022). Ikan difillet dengan cara memberi sayatan di belakang tutup insang, kemudian sayatan dilanjutkan ke bagian punggung ikan hingga bagian ekor (Estiani, 2020). Kemudian, kulit dipisahkan dari daging ikan, sehingga terbentuk fillet ikan skinless (tanpa kulit). Setelah fillet ikan diperoleh, daging ikan digiling menggunakan es batu sebanyak 10% dari jumlah daging ikan dan garam.

Es batu digunakan **untuk menjaga suhu adonan agar tidak**

22

meningkat selama proses penggilingan dan menjaga mutu daging agar tetap baik (Maulana dan Sipahutar, 2022). Selain itu, penambahan es batu juga memudahkan terjadinya ekstraksi protein dan proses pembentukan emulsi berlangsung dengan baik (Bahrudin, 2008). Selain itu, penambahan garam digunakan agar

protein miofibril yang berperan dalam pembentukan gel daging **dapat**

20

larut (Anggara et al., 2016). Steak bakso ikan nila pada pelatihan ini dibuat dengan lumatan daging ikan nila dan tepung tapioka yang dicetak menyerupai bentuk steak pada umumnya. Steak bakso ikan mengacu pada pengolahan bakso dengan inovasi pada bentuk yang menyerupai steak, umumnya steak berebentuk kotak atau bundar, dan pipih.

Tepung tapioka merupakan bahan pengikat untuk **meningkatkan daya ikat air**, namun memiliki peran **yang** sangat **kecil terhadap emulsifikasi** dalam menghasilkan **kualitas** pada **bakso yang baik** (Lekahena, 2015). **Pada**

8

pelatihan ini,

tepung tapioka yang ditambahkan adalah **sebanyak** 15% **dari berat daging**

31

ikan. Selain tepung tapioka, ditambahkan pula telur dan bumbu lain yang sudah dihaluskan. Pengadukan adonan dilakukan secara manual menggunakan tangan sampai adonan tercampur merata. Kemudian, adonan dicetak menggunakan cetakan bulat

seperti yang terdapat pada Gambar 4. Gambar 4

28

. Proses Pencetakan Steak Bakso Ikan Nila Setelah steak bakso ikan dicetak, cetakan yang berisi adonan steak bakso tersebut direbus di dalam air mendidih, sampai steak bakso tersebut mengapung ke permukaan. Lalu, steak bakso ikan yang telah matang tersebut, diolesi margarin dan dipanggang di atas panggangan hingga berwarna cokelat. Setelah mendapatkan tingkat kematangan yang ingin dicapai, steak didinginkan untuk selanjutnya dikemas. Kemasan yang digunakan adalah thinwall transparan. Kemasan ini digunakan

karena dapat menutup produk secara rapat, tahan air, dan tahan panas. Kemasan ini dapat melindungi produk, memperpanjang umur simpan, serta dapat meningkatkan nilai jual (Farida, et al., 2023). Selain steak bakso ikan nila, terdapat pula bahan lain sebagai pelengkap steak, yaitu: kentang goreng, saus, serta sayur rebus, seperti yang terlihat pada Gambar 5. Saus steak bakso ikan nila dibuat dengan menggunakan resep yang terdapat pada Tabel 3. Kekentalan saus dapat disesuaikan dengan menambahkan air ke dalam adonan yang sedang dimasak. Gambar 5. Pengemasan Steak Bakso Ikan Nila 7 KESIMPULAN Melalui kegiatan pelatihan pembuatan steak bakso ikan nila diketahui bahwa ikan nila

dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan steak bakso ikan

3

nila untuk meningkatkan minat konsumen serta menambah nilai jual. DAFTAR PUSTAKA Adawyah, R. 2006. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta Anggara, G., Nopianti, R., dan Herpandi. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Praperebusan terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Fishtech, Vol. 5 (2), hal. 134-145. Anzani, C., Boukid, F., Drummond, L., Mullen., & Alvarez, M. 2020. Optimising the use of proteins from rich meat co-products and non-meat alternatives: Nutritional, technological and allergenicity challenges. Food Research International. Elsevier, 137(5), 109575. Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai, Solo Bahrudin. 2008. Penggunaan Na-Sitrat pada jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan bakso kering ikan mata goyang (*Priacanthus tayenus*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Estiani, W. 2020. Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Inti Makmur Makassar. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Kepulauan. Farida, Y. K. N., Hamida, S., dan Nugraheni, M. 2023. Spring Roll Tom Yum Tofu sebagai Inovasi One Dish Meal Sehat. Home Economics Journal, Vol. 7 (1), hal. 1-7 Fatmawati., Aqmal, A., dan Rampeng. 2018. Pengaruh Konsentrasi Rumpaut Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyrnaenagenie*). Jurnal Ecosystem, 18 (1), 1039-1047. Handayani S. 1995. Studi tentang pemanfaatan daging ikan cucut (*Carcharias* sp.) sebagai substitusi dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). [Skripsi]. Malang: Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Lekahena, V. N. J. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ikan Madidihang Dengan Rumpaut Laut *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Komposisi Gizi Bakso Ikan Madidihang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan, 8 (2), hal. 92-98. Mad-Ali, S., Masniyom, P., dan Benjakul, S. 2018. Characteristics and properties of goat meat gels as affected by setting temperatures. Food Chemistry. Elsevier, Vol. 268 (2), hal. 257–263. Maulana, R. F., Sipahutar, Y. 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. Jurnal Bluefin Fisheries, Vol. 4 (1), hal. 27-42. Novianti, T. 2022. Pengaruh Konsentrasi Rumpaut Laut (*Eucaema cottonii*) terhadap tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains. Vol. 5 (1), hal. 30-35. Nurtama, B., dan Sulistyani, Y. 1997. Suplementasi Ikan pada Makanan Ringan Produk Ekstrusi dengan Bahan Dasar Beras. IPB: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Paliling, I. P. H., Metusalach, dan Amir, N. 2018. Kualitas dan Kesukaan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Ekstrak Karotenoid dari Cangkang Udang Putih (*Litopenaeus*

vannamei). Jurnal Ipteks Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Vol. 5 (10), hal. 132-148. DOI : <https://doi.org/10.20956/jipsp.v5i10.6205> Soeparno. 1994. Ilmu Dan Teknologi Daging. Yogyakarta: UGM Press. Commented [R3]: Paragraph Commented [h4R3]: Sudah direvisi 2 4 6 8

sources:

- 1 66 words / 3% - Internet from 08-Feb-2020 12:00AM
ejournal.stipwunaraha.ac.id
- 2 49 words / 2% - from 24-Jul-2023 12:00AM
www.scilit.net
- 3 24 words / 1% - Internet from 25-Jan-2023 12:00AM
repository.ub.ac.id
- 4 15 words / 1% - Internet
[Putri, Prila Kartinia. "Pemanfaatan Karagenan untuk Meningkatkan Serat Pangan Bakso Ikan Kuniran \(Upeneus moluccensis\)", 2019](#)
- 5 34 words / 1% - Internet
[Paliling, lin Patricia Hayon, Metusalach, Metusalach, Amir, Nursinah. "KUALITAS DAN KESUKAAN BAKSO IKAN NILA \(Oreochromis niloticus\) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KAROTENOID DARI CANGKANG UDANG PUTIH \(Litopenaeus vannamei\)", 'Hasanuddin University, Faculty of Law', 2019](#)
- 6 16 words / 1% - Internet from 11-Nov-2020 12:00AM
idoc.pub
- 7 22 words / 1% - Crossref
[Nurbety Nurbety Tarigan. "MUTU BAKSO IKAN KAKAP \(Lutjanus bitaeniatus\) DENGAN PENAMBAHAN BUBUR RUMPUT LAUT \(Euchema Cottoni\)", AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 2020](#)
- 8 19 words / 1% - Internet from 13-Dec-2021 12:00AM
profeddys.blogspot.com

9 12 words / < 1% match - Internet
[Cahyaningati, Oktavia. "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor \(Moringa Oleifera Lamk\) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Baksolkan Patin \(Pangasius Pangasius\)", 2019](#)

10 8 words / < 1% match - Internet from 24-Dec-2022 12:00AM
[repository.ub.ac.id](#)

11 10 words / < 1% match - Internet from 25-Jul-2018 12:00AM
[media.neliti.com](#)

12 9 words / < 1% match - Internet from 06-Oct-2022 12:00AM
[media.neliti.com](#)

13 8 words / < 1% match - Internet from 16-Jul-2018 12:00AM
[media.neliti.com](#)

14 9 words / < 1% match - Internet from 18-Aug-2021 12:00AM
[idoc.pub](#)

15 10 words / < 1% match - Internet from 15-Aug-2021 12:00AM
[www.idntimes.com](#)

16 10 words / < 1% match - Internet from 19-Jan-2023 12:00AM
[www.researchgate.net](#)

17 9 words / < 1% match - Internet from 04-Oct-2020 12:00AM
[id.123dok.com](#)

18 9 words / < 1% match - from 15-Oct-2023 12:00AM
[repository.stma-trisakti.ac.id](#)

-
- 19 9 words / < 1% match - from 29-Jul-2023 12:00AM
repository.umi.ac.id
-
- 20 8 words / < 1% match - Internet from 24-Nov-2020 12:00AM
123dok.com
-
- 21 8 words / < 1% match - Crossref
[Ika Junianingsih, Ismi Jasila, Lovi Sandra. "Diversifikasi Pengolahan Produk Cookies Eeg Roll Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri", Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan, 2021](#)
-
- 22 8 words / < 1% match - Internet from 26-Nov-2020 12:00AM
docobook.com
-
- 23 8 words / < 1% match - from 02-Oct-2023 12:00AM
dosen.unmerbaya.ac.id
-
- 24 8 words / < 1% match - Internet
[Simanullang, Ira Rohayu, Susanti, Laili, Hidayat, Lukman. "PENGARUH KONSENTRASI JANTUNG PISANG KEPOK \(MUSA PARADISIACA\) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN NILA \(Oreochromis niloticus\)", Badan Penerbitan Fakultas Pertanian \(BPFP\), Universitas Bengkulu, 2021](#)
-
- 25 8 words / < 1% match - Internet from 17-Jan-2019 12:00AM
es.scribd.com
-
- 26 8 words / < 1% match - Internet
[Choiriyah, Nurul Azizah, Rahmah, Latifahtur. "Peran Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram terhadap Peningkatan Mineral dan Mikrostruktur pada Bakso Ayam", 'Universitas Padjadjaran', 2022](#)
-
- 27 8 words / < 1% match - Internet from 18-Mar-2016 12:00AM
marcomakaroni.com
-

-
- 28 8 words / < 1% match - Internet from 18-Mar-2019 12:00AM
pt.scribd.com
-
- 29 8 words / < 1% match - Internet from 02-Oct-2019 12:00AM
repositori.unud.ac.id
-
- 30 8 words / < 1% match - Internet from 08-Jan-2021 12:00AM
text-id.123dok.com
-
- 31 8 words / < 1% match - Internet
[Zulkarnain, J. \(Juita\), Yusuf, L. \(Liswarti\), yuliana, Y. \(yuliana\). "Pengaruh Perbendaan Komposisi Tepung Tapioka terhadap Kualitas Bakso Lele", Universitas Negeri Padang, 2013](#)
-
- 32 7 words / < 1% match - Crossref
[Vanessa Natali Jane Lekahena. "Pengaruh substitusi daging ikan madidihang dengan rumput laut Kappaphycus alvarezii terhadap komposisi gizi bakso ikan madidihang", Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 2015](#)
-
- 33 6 words / < 1% match - Crossref Posted Content
[Blanca Abril Gisbert. "Aplicación de tecnologías emergentes para la obtención de Zinc-protoporfirina y proteínas funcionales a partir de co-productos cárnicos", Universitat Politecnica de Valencia, 2023](#)
-