

PELATIHAN PEMBUATAN STEAK IKAN NILA DI DESA CINTAKARYA, KABUPATEN PANGANDARAN

Widya Pangestika^{1*}, Nusaibah²,
Kusuma Arumsari³, Deden
Yusman Maulid⁴, Arpan Nasri
Siregar⁵, Tri Rahayu Andayani⁶

1). 2). 3). 4). 5). 6) Program Studi
Pengolahan Hasil Laut, Politeknik
Kelautan dan Perikanan
Pangandaran

Article history

Received : 11 Oktober 2023

Revised : 13 Oktober 2023

Accepted : 23 Desember 2023

*Corresponding author

Widya Pangestika

Email : widya1913@gmail.com

Abstrak

Desa Cintakarya yang terletak pada Kecamatan Parigi, 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 ikan nila. Steak ikan nila merupakan hasil pengembangan produk berbahan baku ikan nila dengan rasio penggunaan ikan nila terhadap tepung tapioka adalah 6,67:1. Pelatihan yang dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 21 Juni 2023 di Blok Nyalindung, Desa Cintakarya ini dihadiri oleh 10 orang ibu PKK. Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah praktik langsung. Steak 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. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan informasi kepada Masyarakat Desa Cintakarya terkait salah satu jenis produk diversifikasi olahan hasil perikanan agar pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila ke dalam bentuk steak ikan dan cara pengemasannya dapat meningkat.

Kata Kunci: Desa Cintakarya; Ikan Nila; Pengemasan; Steak Ikan

Abstract

Cintakarya Village, located in Parigi District, Pangandaran Regency, is known as the Tilapia farming village. The abundance of raw materials for Tilapia cultivated in this village has fostered the local community's enthusiasm to continue to innovate in post-harvest processing to extend the shelf life of this fishery product. So far, people in Cintakarya Village have only processed Tilapia by burning it. There are still many other types of processed diversified fishery products that can be produced to open up new business opportunities and improve the people's economy in the village. One type of processed fishery product that is innovative and can drive sales of post-harvest processed products is Tilapia steak. Tilapia steak is the result of product development made from Tilapia fish with a ratio of Tilapia to tapioca flour of 6.67:1. The training, which was held on June 23, 2023, in the Nyalindung Block, Cintakarya Village, was attended by ten people. The method used in this training is hands-on practice. Tilapia steak is prepared by molding the meatball mixture into a steak shape and then grilling it until browned. Apart from processing, the community is also assisted in packaging products. Products can be packaged using thin-wall packaging to attract attention and increase selling power. This activity aimed to inform people in Cintakarya Village about fisheries products to increase the community's knowledge and skills in processing Tilapia into fish steak and how to package it.

Keywords: Cintakarya Village; Fishball Steak; Packaging; Tilapia

Copyright © 2024 Widya Pangestika, Nusaibah, Kusuma Arumsari, Deden
Yusman Maulid, Arpan Nasri Siregar, Tri Rahayu Andayani

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Cintakarya, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Pelatihan ini dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 21 Juni 2023. Desa Cintakarya 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 sawahnya 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. Ikan nila dipilih untuk digunakan karena sistem budidayanya yang lebih mudah dipahami oleh masyarakat, membutuhkan modal yang tidak terlalu banyak, dapat dibudidayakan pada lahan dengan sumber air yang terbatas, serta pemasarannya relatif mudah (Witoko et al. 2018). 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 tahapan, yaitu pasca panen (*postharvest*) dan pengolahan (*processing*) (Anggraini et al. 2021). Ikan dapat diolah menjadi makanan olahan yang memiliki gizi tinggi.

Sebagai upaya dalam mendukung program pemerintah dalam gerakan makan ikan dan pemenuhan gizi protein hewani di masyarakat, maka perlu 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. Selama ini, kelompok Ibu-ibu PKK di Desa Cintakarya hanya mengenal olahan ikan nila ke dalam bentuk ikan bakar dan ikan goreng saja. Dalam rangka meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk olahan ikan nila di Desa Cintakarya dan untuk mendorong terciptanya produk olahan lain yang memiliki daya saing tinggi, perlu dilakukan diversifikasi produk olahan hasil perikanan.

Salah satu produk olahan yang banyak digemari oleh 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. 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). 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 (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 meningkatkan daya ikat air dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka (Soeparno, 1994). Apabila tepung tapioka digunakan terlalu banyak (di atas 50%), maka akan dihasilkan bakso dengan kualitas yang rendah (Nurtama dan Sulistyani, 1997). 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 (Mad-Ali et al., 2018; Fatmawati et al., 2018).

Bakso ikan merupakan makanan umum yang sudah banyak diproduksi oleh masyarakat. Kurangnya variasi baru dalam produk olahan pangan dapat meningkatkan kejenuhan konsumen dalam mengonsumsi

produk tersebut. Oleh karena itu, 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, 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 ikan nila. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menginformasikan kepada Masyarakat Desa Cintakarya terkait salah satu jenis produk diversifikasi olahan hasil perikanan. Setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila ke dalam bentuk steak ikan dan cara pengemasannya dapat meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Adapun rundown dari kegiatan pelatihan ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rundown Acara Pelatihan Pembuatan Steak Bakso Ikan Nila

Waktu (WIB)	Kegiatan
08.00-08.15	Pembukaan oleh MC
08.15-08.20	Sambutan oleh Kepala Desa Cintakarya
08.20-08.23	Pembacaan Doa
08.23-08.26	Foto Bersama
08.26-08.35	Pembagian kelompok dan penjelasan secara umum terkait prinsip kerja
08.35-09.50	Pendampingan praktik pemfilletan ikan nila
09.50-10.30	Pendampingan praktik pelumatan ikan
10.30-11.00	Pendampingan praktik perebusan dan pemanggangannya steak ikan
11.00-12.30	Pendampingan praktik pembuatan saus
12.30-13.00	Pengemasan steak ikan nila
12.30-13.30	Evaluasi kegiatan praktik

Pembuatan steak ikan nila pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari pembagian kelompok kerja dan penjelasan secara umum terkait metode pembuatan steak ikan nila, metode pembuatan saus, dan cara pengemasan steak ikan nila. Pada akhir kegiatan, dilakukan evaluasi kegiatan pelatihan dengan metode kuesioner. Adapun hal yang diukur pada evaluasi kegiatan praktik, antara lain: 1) Tujuan pelatihan telah dijelaskan dengan baik; 2) Tema pelatihan sesuai dengan bidang kerja saya; 3) Materi pelatihan akan bermanfaat dalam pekerjaan/profesi saya; 4) Materi pelatihan telah tersusun dengan baik dan mudah untuk dipraktikkan; 5) Pelatih memahami dengan baik topik yang disampaikan; 6) Pelatih telah mempersiapkan diri dengan baik dalam menyampaikan materi; 7) Tujuan pelatihan tercapai dengan baik; 8) Partisipasi peserta dalam pelatihan diakomodir dengan baik; 9) Waktu yang disediakan untuk pelatihan sudah memadai; 10) Materi pelatihan yang dibagikan membantu dalam memahami; 11) Ruang dan fasilitas pelatihan memadai dan nyaman.

Pembuatan Steak Ikan Nila

Pembuatan steak ikan nila diawali dengan mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan. Alat yang digunakan untuk pembuatan steak ikan nila, antara lain: Pisau, talenan, baskom, panci, kompor, gas, timbangan digital, cetakan, *food processor*, *chopper*, sendok, dan *sealer*. Bahan yang digunakan untuk pembuatan steak ikan nila, antara lain: Ikan nila, tepung tapioka, telur, bawang putih, bawang merah, garam, merica, es batu, penyedap rasa. Setelah alat dan bahan disiapkan, ikan difilet 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 difilet dipisahkan dari kulitnya. Daging ikan nila tanpa kulit 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 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 mengapung ke permukaan air. Lalu, steak ditiriskan menggunakan peniris hingga tidak terdapat tetesan air lagi. Kemudian, steak yang sudah matang diolesi margarin dan dipanggang di atas pemanggang hingga berwarna coklat.

Tabel 2. Resep Pembuatan Steak Bakso Ikan Nila

No	Bahan	Jumlah (g)
1	Tepung tapioka	15
2	Daging ikan nila	100
3	Bawang merah	3
4	Bawang putih	5
5	Telur	44
6	Garam	2
7	Gula	2
8	Lada bubuk	2
9	Es batu	10

Pembuatan Saus Steak Ikan Nila

Langkah pertama yang dilakukan dalam pembuatan saus steak ikan adalah mempersiapkan alat dan bahan. Alat yang dipersiapkan untuk tahapan ini, antara lain: wajan, sutil, kompor, pisau, dan talenan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan saus steak, antara lain: bawang bombay, tomat, lada, saus pedas, garam, gula, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan air. Selanjutnya, bahan 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 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 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 PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara bertahap yang dimulai dari bulan Februari 2023 untuk persiapan program, hingga bulan Juli 2023, seperti yang terlihat pada Tabel 4.

Pelatihan pembuatan steak ikan nila ini dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 21 Juni 2023 di Blok Nyalindung, Desa Cintakarya, Kecamatan Parigi. Peserta yang hadir dalam kegiatan pelatihan pembuatan steak ikan nila ini, terdiri dari:

- Kelompok PKK warga Dusun Karangkamulyan sebanyak 10 orang
- Tiga (3) orang dosen program studi pengolahan hasil laut yang berperan sebagai instruktur
- Tiga (3) orang taruna/i program studi pengolahan hasil laut

Tabel 4. Rangkaian Kegiatan PKM

No	Waktu Kegiatan	Materi
1	Februari-April 2023	Persiapan program
2	Juni 2023	Praktik pelatihan pembuatan steak ikan nila
3	Juli 2023	Evaluasi pelaksanaan program

Pelatihan pembuatan steak 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. Kemudian, kegiatan dilanjutkan dengan sesi foto bersama sebelum praktik dimulai, seperti yang terlihat pada Gambar 2. Setelah sesi foto bersama, kegiatan dilanjutkan dengan pembagian kelompok kerja dan penjelasan cara pembuatan steak ikan nila serta saus steak (gambar 3). Terdapat dua kelompok kerja pada pelatihan ini, setiap kelompok terdiri dari 7 anggota.



(a)



(b)

Gambar 1. Sambutan oleh Kepala Desa Cintakarya (a) dan Sesi Foto Bersama Kelompok Ibu PKK (b)

Bahan baku yang digunakan adalah ikan nila. Selain karena Desa Cintakarya dikenal dengan desa budidaya ikan nila, pemilihan ikan nila sebagai bahan baku pembuatan steak ikan nila, dinilai tepat karena menurut Handayani (1995), ikan berdaging putih membentuk gel yang lebih baik daripada ikan berdaging merah (Anggara, et al., 2016). Selain itu, ikan nila juga memiliki kandungan protein yang tinggi, harga yang relatif murah dan stabil. Kandungan protein yang tinggi ini berperan dalam proses pembentukan gel untuk menghasilkan tekstur bakso yang kompak, lembut, dan kenyal (Novianti, 2022). Ikan difilet 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 filet ikan *skinless* (tanpa kulit).



Gambar 3. Pemfiletan Ikan

Setelah filet 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 meningkat selama proses penggilingan dan menjaga mutu daging agar tetap baik (Maulana & 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 larut (Anggara et al., 2016).

Steak ikan nila pada pelatihan ini dibuat dengan lumatan daging ikan nila dan tepung tapioka yang dicetak menyerupai bentuk *steak* pada umumnya. *Steak* ikan mengacu pada pengolahan bakso dengan inovasi pada bentuk yang menyerupai *steak*, umumnya *steak* berbentuk 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 pelatihan ini, tepung tapioka yang ditambahkan adalah sebanyak 15% dari berat daging 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. Proses Pencetakan Steak Bakso Ikan Nila

Setelah *steak* ikan dicetak, cetakan yang berisi adonan *steak* tersebut direbus di dalam air mendidih, sampai *steak* tersebut mengapung ke permukaan. Lalu, *steak* ikan yang telah matang tersebut, diolesi

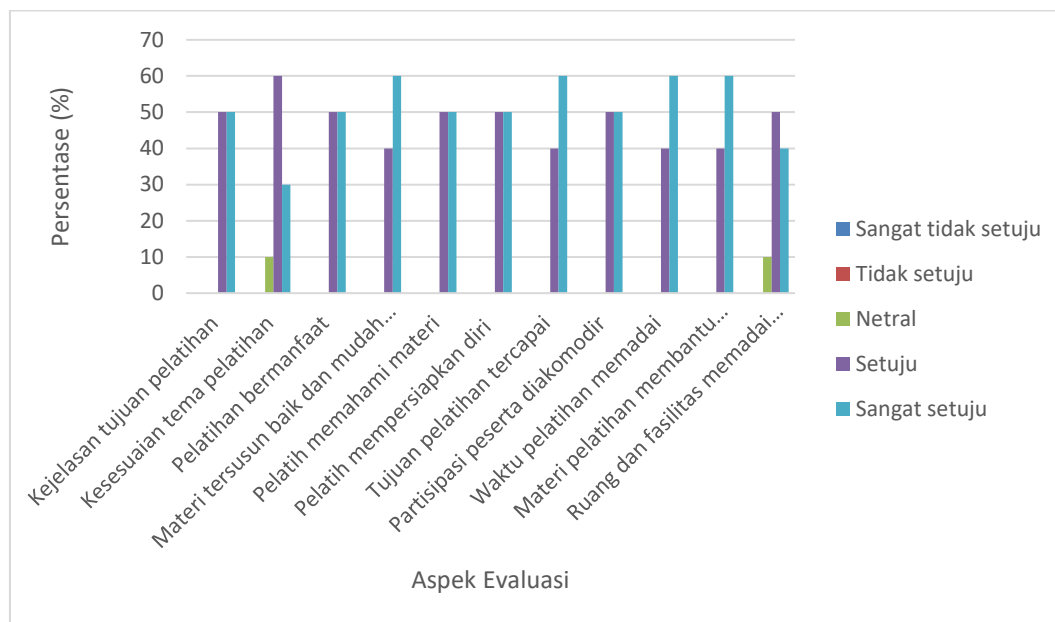
margarin dan dipanggang di atas panggangan hingga berwarna coklat. Setelah mendapatkan tingkat kematangan yang ingin dicapai, steak didinginkan untuk selanjutnya dikemas. Kemasan yang digunakan adalah *thinwall* transparan. Kemasan ini digunakan karena dapat menutup produk secara rapat, tahan air, dan tahan panas. Kemasan ini dapat melindungi produk, memperpanjang umur simpan, serta dapat meningkatkan nilai jual (Farida, et al., 2023). Selain steak ikan nila, terdapat pula bahan lain sebagai pelengkap steak, yaitu: kentang goreng, saus, serta sayur rebus, seperti yang terlihat pada Gambar 5. Saus steak 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 Ikan Nila

Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Gambar 6 merupakan hasil analisis dari evaluasi kegiatan pelatihan. Sebanyak 50% peserta kegiatan pelatihan menyatakan setuju dan 50% menyatakan sangat setuju terkait kejelasan tujuan pelatihan, pelatihan bermanfaat, pelatih memahami materi dengan baik, pelatih mempersiapkan diri dengan baik, partisipasi peserta diakomodir dengan baik. Dari hasil evaluasi pelatihan, Sebagian besar peserta memberikan kesan bahwa tema pelatihan sudah sesuai dengan bidang pekerjaan peserta, materi pelatihan sudah tersusun dengan baik dan mudah dipraktikkan, tujuan pelatihan sudah tercapai, waktu yang disediakan untuk pelatihan telah memadai, dan materi pelatihan yang dibagikan membantu dalam memahami. Sebagian besar peserta memberikan kesan positif terkait ruang dan fasilitas pelatihan memadai dan nyaman.



Gambar 6. Evaluasi kegiatan pelatihan

KESIMPULAN

Melalui kegiatan pelatihan pembuatan steak ikan nila, peserta dapat menggali informasi terkait produk diversifikasi olahan hasil perikanan yang lain dan dapat meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan produk olahan ikan nila, berupa steak ikan. Peserta memahami bahwa ikan nila dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan steak ikan untuk meningkatkan minat konsumen. Setelah dilakukan analisis terhadap evaluasi kegiatan pelatihan, diketahui bahwa materi pelatihan yang diberikan sudah sesuai dengan bidang pekerjaan peserta dan tujuan pelatihan sudah tercapai. Harus dilakukan pelatihan terkait perhitungan harga pokok produk dan analisis biaya lainnya pada kegiatan pelatihan selanjutnya

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.
- Anggraini, I. K., Mutamimah, D., dan Sulthoniyah, S. T. M. 2021. Penanganan Pasca Panen di Unit Pelayanan Teknis Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. *Jurnal Lemuru : Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan Indonesia*, Vol. 3 (1), hal. 8-14.
- Anzani, C., Boukid, F., Drummond, L., Mullen., dan 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 Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyrna argentea*). *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 Rumput 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 Rumput 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.
- Witoko, P., Hartono, D. P., dan Barades E. 2018. Pendederan Ikan Nila dengan Sistem Mina Padi di Desa Tribudi Sukur Kecamatan Kebun Tebu Kabupaten Lampung Barat. *Prosiding Seminar Nasional Penerapan Ipteks, Politeknik Negeri Lampung* 08 Oktober 2018, hal. 57-61.

Format Sitasi: Pangestika, W., Nusaibah, Arumsari, K., Maulid, D.Y., Siregar, A.N. & Andayani, T.R. (2024). Pelatihan Pembuatan Steak Ikan Nila di Desa Cintakarya, Kabupaten Pangandaran. *Reswara. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 5(1): 158-166. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.3756>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))