

Pengolahan Ikan Jelawat di Desa Kuok, Kabupaten Kampar Riau

Trisla Warningsih, Kusai, Andarini Diharmi, Tince Sofyani, Nuraini, Cici YP Siregar, Mila Octavianti

Universitas Riau

* trisla.t.warningsih@lecturer.unri.ac.id

Abstrak Keberadaan Ikan Jelawat dengan tingkat produksi yang cukup tinggi didukung dengan kegiatan budidaya yang sudah dilakukan oleh masyarakat Desa Kuok. Ikan Jelawat sudah sering dikonsumsi sebagai masakan rumah tangga pada umumnya dengan cara olahan asam kuning pedas, digoreng ataupun digulai. Namun pengolahan Ikan Jelawat ini dapat dikembangkan dalam variasi lain. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Dosen UNRI dan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata di Desa Kuok pada bulan Juli 2023, diharapkan meningkatkan pengembangan wisata budaya dan ekonomi kreatif Desa Kuok Kabupaten Kampar. Bukan hanya melakukan sosialisasi tetapi tim pengabdian juga melakukan praktek langsung pengolahan Ikan Jelawat menjadi bakso, risol dan otak-otak ikan. Ketercapaian pengabdian ini dilihat dari peningkatan produksi ikan jelawat dengan cara pengolahan yang sudah dilakukan dan apakah berlangsung secara alternatif kepada masyarakat atau tidak. Tujuan ini dilakukan bukan hanya sekedar menambah nilai ekonomis Ikan Jelawat, namun hasil olahan Ikan Jelawat ini diharapkan menjadi oleh-oleh khas dari Desa Kuok

Kata kunci: Ikan Jelawat, Risol, Otak-otak, Bakso, Desa Kuok

Abstract. The existence of Jelawat fish with a fairly high level production is supported by aquaculture activities that have been carried out by the people of the Kuok Village. Jelawat fish is often consumed as a household dish in general by preparing it with spicy yellow acid, fried or goulashed. However, the processing of Jelawat Fish can be developed into other variations. Community service carried out by UNRI lecturers and Real Work Lecture students in Kuok Village in July 2023 is expected to increase the development of cultural tourism and creative economy of Kuok Village, Kampar Regency. Not only conducting socialization but the service team also carried out direct practice in processing Jelawat Fish into meatballs, risol and fish brains. The achievement of this service can be seen from the increase in Jelawat Fish production with the processing methods that have been carried out and whether it takes place in an alternative way to the people or not. This purpose is not only to increase the economic value of Jelawat Fish, but the processed Jelawat Fish is expected to be a typical souvenir from Kuok Village

Keywords: Jelawat fish, fish balls, fish risol, fish brain, Kuok Village

To cite this article: Trisla Warningsih, Kusai, Andarini Diharmi, Tince Sofyani, Nuraini, Cici YP Siregar, Mila Octavianti. 2023. Pengolahan Ikan Jelawat di Desa Kuok, Kabupaten Kampar Riau. *Unri Conference Series: Community Engagement* 5: 278-284. <https://doi.org/10.31258/unricsce.5.278-284>

© 2023 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2023

PENDAHULUAN

Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii* Blkr) merupakan salah satu ikan asli Indonesia yang dapat ditemukan di sungai air tawar, sungai dangkal, perbatasan hutan, dan bahkan muara. Ikan Jelawat ini juga dapat dikembangkan. Tingkat kelangsungan hidup ikan Jelawat yang dibudidayakan di perairan dengan sistem resirkulasi berkisar antara 80-94,88%, menurut Hudaidah dkk (2020). Recirculation Aquaculture System (RAS) adalah jenis budidaya yang dapat digunakan di lingkungan dengan kepadatan tebar yang tinggi dan air yang tersedia sedikit. Selain itu, ikan Jelawat memiliki nilai Egg Somatic Indexs (ESI) yang tinggi, yaitu 120.000-150.000 butir telur per kg bobot tubuh betina dan tingkat reproduksi yang tinggi yaitu 11,04% (Sutisna et al., 2020).

Ikan Jelawat merupakan ikan omnivora yang cenderung ke herbivora, dengan berat mencapai 15 kg/ekor bahkan lebih. Ikan Jelawat memiliki bentuk tubuh yang memanjang dan agak membulat. Memiliki dua pasang moncong, kepala bagian atas agak mendatar, dan mulut dengan ukuran sedang, garis literal tidak terputus, punggung berwarna perak kehijauan dan perut berwarna putih keperakan serta sirip dada yang berwarna kemerahan. Selain itu bagian samping melengkung sedikit ke bawah dan berakhir pada ekor bagian bawah yang berwarna agak kemerahan (Zain, 2018). Menurut Prasetio dkk., (2016) habitat Ikan Jelawat mudah dijumpai di beberapa wilayah Kalimantan dan Sumatera dan digemari oleh masyarakat di daerah Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Kalimantan Tengah dan Kalimantan Barat. Selain di Indonesia, ikan ini juga banyak dikonsumsi oleh penduduk di negara lain, seperti Malaysia dan Brunei.

Jumlah vitamin dan nutrisi dalam ikan Jelawat menentukan seberapa sering ikan ini dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa vitamin dan nutrisi yang ditemukan pada ikan Jelawat antara lain rendah lemak dan tinggi protein, Fosfor, vitamin B1, Yodium, dan zat besi. Komposisi kimiawi ikan Jelawat meliputi kadar air 68,06%, kadar abu 0,90%, kadar protein 18,14%, dan kadar lemak 8,93% (Silaban et al., 2017). Selain itu, komponen utama ikan Jelawat adalah mengandung asam amino. Kandungan protein yang tinggi pada ikan Jelawat menjadikannya pilihan yang sangat baik untuk dikonsumsi dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat.

Salah satu kekurangan ikan Jelawat adalah dagingnya yang cepat rusak dan mudah busuk sehingga diperlukan pengolahan yang tepat untuk membuat ikan Jelawat lebih tahan lama dan semakin menarik untuk dikonsumsi masyarakat. Produk perikanan yang telah diolah dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan produk, mencegah kerusakan, dan mempertahankan kualitasnya. Selain itu, pengolahan produk juga dilakukan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap konsumsi ikan. Produk perikanan dapat diolah menjadi makanan sehari-hari yang digemari oleh masyarakat seperti, bakso, otak-otak dan risol.

Bakso ikan adalah produk makanan yang terbuat dari ikan yang dihaluskan (kadar daging ikan paling banyak 50%) dengan pati dengan atau tanpa menggunakan bahan tambahan makanan (Kandou, 2017). Pada bakso, produksi gel dan emulsi dipengaruhi oleh protein yang terkandung pada daging ikan. Menurut Oktavia (2011), protein (dalam frikadellen) bertindak sebagai pengemulsi dan pelumas sehingga ketika daging dipanaskan saat dimasak daging yang dihasilkan akan berbentuk padat.

Risol atau Risoles adalah campuran sayuran yang digulung dan dibalurkan dengan kocokkan telur, dilapisi dengan tepung panir, dan kemudian digoreng hingga matang. Resep ini harus dimodifikasi dengan menambahkan fillet ikan Jelawat (tetelan) yang dicampur dengan isian risoles untuk memanfaatkan produk sampingan dan mencegah konsumen merasa bosan dengan resep yang ada. Menurut API Food and Nutrition (2020), nilai gizi risol sebesar 3,73 gram protein.

Otak-otak ikan adalah salah satu produk olahan ikan yang sudah lama dikenal masyarakat. Aprillia (2021) mengungkapkan untuk menghasilkan produk yang berkualitas, otak-otak harus diolah dengan baik dan tepat. Kualitas produk jadi sering kali dirugikan oleh penanganan bahan baku dan produksi yang tidak tepat. Bahan baku dalam produksi otak-otak adalah daging ikan yang dihaluskan dan bahan makanan sampingan yang dicampur bersama selama proses pembuatan. Provinsi Riau adalah salah satu daerah penghasil ikan Jelawat yang banyak dikonsumsi masyarakat. Salah satu inisiatif Pokdarwis Kualo Singolan untuk mendukung pengembangan wisata budaya dan ekonomi kreatif masyarakat Kuok di wilayah Kampar adalah mentransformasi produk dari ikan Jelawat.

Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk meningkatkan tingkat produksi dan nilai ekonomis ikan Jelawat. Dimana pengolahan ikan jelawat ini dalam berbagai variasi makanan diharapkan dapat dinikmati banyak orang dengan cara yang lebih praktis dan berbeda dari biasanya. Kegiatan ini juga dilakukan supaya menjadi salah satu sumber yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dalam pengelolaan wisata budaya Desa Kuok dengan menjadikan olahan Ikan Jelawat menjadi buah tangan pengunjung yang datang. Pengolahan Ikan Jelawat ini juga membangun kreatifitas ibu rumah tangga yang ada disekitar wisata budaya Desa Kuok. Contoh

produk hasil olahan ikan Jelawat antara lain bakso ikan Jelawat, risol ikan Jelawat dan otak-otak ikan Jelawat. Dengan adanya kegiatan pengolahan ikan Jelawat diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Kuok untuk berkembang secara ekonomi dan menemukan cara untuk membuat produk olahan ikan Jelawat yang lebih menarik bagi khalayak luas.

METODE PENERAPAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli 2023 di Desa Kuok Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. Metode yang dilakukan adalah dengan pendekatan partisipatif dimana peserta pengabdian berperan aktif dalam kegiatan pengabdian. dengan tahapan kegiatan seperti :

1. Persiapan kegiatan

Sebelum melakukan kegiatan pengabdian ini, maka tim pengabdian melakukan izin dan mencari target sasaran yang menjadi peserta dalam melaksanakan kegiatan. Peserta kegiatan ini diantaranya pemerintah desa Kuok, Pokdarwis Kualo Singolan, dan ibu-ibu PKK.

2. Pelatihan

Tim pengabdian melakukan sosialisasi terlebih dahulu, kemudian melakukan praktik langsung cara pengolahan Ikan Jelawat menjadi bakso, risol dan otak-otak ikan. Kegiatan pengolahan ikan dilakukan bersama dengan ibu-ibu PKK yang menjadi sasaran pelatihan ini.

3. Evaluasi kegiatan

Setelah melakukan kegiatan pengabdian, maka tim pengabdian melakukan kegiatan evaluasi untuk melihat pengolahan Ikan Jelawat sudah bisa dilakukan oleh masyarakat.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Potensi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Aktivitas masyarakat Desa Kuok yang sebagian besar bergerak di bidang budidaya mendukung keberadaan ikan Jelawat yang memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi. Dengan kondisi tersebut, masyarakat Desa Kuok berpotensi untuk memanfaatkan potensi ikan Jelawat secara maksimal. Ikan Jelawat memang sudah dari dulu dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok rumah tangga dengan diolah menjadi asam kuning pedas, digoreng maupun digulai. Namun, ikan Jelawat ini masih memiliki potensi untuk semakin dikembangkan menjadi produk olahan lainnya, seperti bakso ikan, risol ikan, dan otak-otak ikan.

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Dosen UNRI dan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata di Desa Kuok dilaksanakan pada bulan Juli 2023. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan sosialisasi mengenai pengolahan ikan jelawat dalam rangka mendukung pengembangan wisata budaya dan ekonomi kreatif Desa Kuok Kabupaten Kampar. Selain sosialisasi, tim pengabdian juga melakukan praktik pengolahan ikan jelawat menjadi bakso ikan Jelawat, risol ikan Jelawat, dan otak-otak ikan Jelawat. Menurut Muchlasin *et al* (2022) kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan kemampuan dengan melakukan pelatihan pengolahan ikan, dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kampung Mumes.



Solusi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh tim Dosen Fakultas Perikanan Universitas Riau dan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau. Kegiatan pengabdian ini diketuai oleh Ibu Dr. Trisla Warningsih, S.Pi, M.Si, bersama dengan beberapa dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan yaitu Dr. Andarini, S.Pi, M.Si, Ir. Kusai,

M.Si, Dr. Ir. Tince Sofyani, M.Si, dan Ir. Nuraini, M.S. Adapun kegiatan ini juga dihadiri oleh Kepala Desa Kuok Bapak Khairisman SH, Bapak Kepala Desa Persiapan Pulau Belimbing Bapak Herman Danur, Bapak Syarkawi atau yang akrab disapa Pak Kecik selaku Ketua Pokdarwis Kualo Singolan. Sedangkan peserta dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Kuok, Desa Persiapan Pulau Belimbing dan ibu-ibu anggota Pokdarwis.

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan di pekarangan rumah “Lontiok Kandil Kemilau Emas” sebagai salah satu lokasi wisata budaya yang ada di Desa Kuok. Dengan keberadaan Ikan Jelawat ini, kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk meningkatkan wisata budaya dan ekonomi kreatif masyarakat Desa Kuok. Sebagai ketua tim pengabdian dan Dosen Pembimbing Lapangan mahasiswa yang sedang melakukan Kuliah Kerja Nyata, Dr. Trisla Warningsih, S.Pi, M.Si terlebih dahulu melakukan kegiatan sosialisasi tentang cara pengolahan Ikan Jelawat menjadi produk pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan bernilai ekonomis dan bisa menjadi alternatif oleh-oleh dari Desa Kuok.

Tim pengabdian memperkenalkan inovasi baru dalam pengolahan ikan Jelawat atau yang juga dikenal dengan sebutan ikan Lomak di Desa Kuok. Ikan Jelawat diolah menjadi bakso ikan, otak-otak ikan dan risol ikan dengan isian campuran daging ikan Jelawat dan sayuran berupa kentang dan wortel. Karena ikan Jelawat memiliki nilai gizi yang tinggi, ikan Jelawat sangat cocok untuk dikonsumsi oleh semua kalangan usia. Kandungan protein bakso yang tinggi juga berkaitan dengan bahan baku yang digunakan yaitu Ikan Jelawat. Kandungan protein yang terkandung dalam Ikan Jelawat berkisar 18,1 berdasarkan penelitian Silaban dkk (2017).

Selain itu, tim pengabdian juga ikut serta dalam kegiatan praktek langsung pengolahan ikan Jelawat. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan perekonomian mereka dengan menjadikan ikan Jelawat sebagai oleh-oleh khas Desa Kuok, Kecamatan Kuok, dan Kabupaten Kampar.

Berikut cara pengolahan ikan Jelawat menjadi bakso ikan Jelawat :

Alat dan bahan yang dibutuhkan :

-
- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| ● Daging ikan 500 gr | ● Telur 1 butir |
| ● Bawang putih 100 gr | ● Garam 1 sdm |
| ● Bawang merah 100 gr | ● Gula 1 sdm |
| ● Jahe 1 ruas | ● Es batu 1 buah |
| ● Minyak goreng 1 liter | ● Penyedap rasa 1 bungkus |
| ● Tepung tapioka 500 gr | ● Jeruk nipis 2 buah |
| ● Susu kental manis 1 kaleng | ● Penyaring |
| ● Saus 1 bungkus | ● Telfon anti lengket |
| ● Dandang | ● Pisau |
| ● Kompor | ● Wadah |
| ● Blender | ● Spatula |
| ● Plastik wrap | |
| ● Baskom | |
-

Resep bakso Ikan Jelawat :

1. Dibersihkan ikan dan dipisahkan daging ikan dengan kulit dan tulang (fillet)
2. Direndam ikan dengan menggunakan jeruk nipis secukupnya
3. Selanjutnya, direndam ikan dengan air es
4. Dihaluskan daging dengan tambahan es batu menggunakan blender
5. Dihaluskan bawang merah, bawang putih, dan jahe secara terpisah
6. Campurkan daging dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan ditambahkan garam, gula, penyedap rasa, minyak goreng secukupnya
7. Diaduk adonan secara merata
8. Dimasukkan tepung tapioka secara perlahan
9. Setelah adonan kalis, dimasukkan telur
10. Dipanaskan dandang yang sudah berisi air dan sedikit minyak goreng
11. Setelah air mendidih, dimasukkan adonan yang sudah dicetak sesuai selera
12. Setelah adonan mengambang ke atas, ditiriskan bakso dan dimasukkan ke dalam air es

Berikut cara pengolahan Ikan Jelawat menjadi Risol ikan Jelawat :

Alat dan Bahan yang dibutuhkan:

- Daging ikan 1 kg
 - Bawang putih 100 gr
 - Bawang merah 100 gr
 - Cabe merah 200 gr
 - Wortel 1 kg
 - Kentang 1 kg
 - Daun serai 1 batang
 - Tepung tapioka 500 gr
 - Tepung maizena 1 kotak
 - Tepung panir 1 kg
 - Dandang
 - Kompor
 - Blender
 - Plastik wrap
 - Baskom
 - Telur 2 butir
 - Garam 1 sdm
 - Gula 1 sdm
 - Es batu 1 buah
 - Minyak goreng 1 liter
 - Mayonaise 1 bungkus
 - Keju 1 bungkus
 - Penyedap rasa 1 bungkus
 - Jeruk nipis 2 buah
 - Susu kental manis 1 kaleng
 - Spatula
 - Penyaring
 - Telfon anti lengket
 - Pisau
 - Wadah
-

Resep risol ikan Jelawat :

Isian risol

1. Dibersihkan ikan dan dipisahkan daging ikan dengan kulit dan tulang (fillet)
2. Rendam ikan dengan menggunakan jeruk nipis secukupnya
3. Kukus ikan hingga matang, kemudian disuir-suir
4. Dihaluskan bawang merah, bawang putih dan cabai merah menggunakan blender
5. Tumis bumbu dan serai hingga tanah, kemudian dimasukkan wortel dan kentang yang sudah dipotong dadu
6. Diaduk hingga matang, kemudian dimasukkan suiran ikan Jelawat dan ditambahkan garam sesuai selera
7. Setelah matang, dimasukkan tepung maizena yang sudah diencerkan dan aduk adonan hingga merata

Kulit risol :

1. Dimasukkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, gula, susu kental manis, minyak goreng, dan air, lalu diaduk hingga adonan menjadi kental
2. Dipanaskan teflon/wajan anti lengket
3. Dimasukkan telfon ke dalam adonan lalu tunggu hingga adonan merenggang
4. Diisi risol dengan isian yang telah dibuat sebelumnya, lalu dilipat dan digulung ke arah depan
5. Setelah selesai, dimasukkan risol ke dalam butter (adonan tepung terigu dan telur)
6. Selanjutnya dibalurkan risol ke wadah yang berisi tepung panir
7. Disusun risol dan dimasukkan ke dalam freezer
8. Goreng risol dengan menggunakan api sedang

Berikut cara pengolahan Ikan Jelawat menjadi otak-otak ikan Jelawat:

Alat dan Bahan yang dibutuhkan :

- Daging ikan 500 gr
 - Bawang putih 100 gr
 - Bawang merah 100 gr
 - Jahe 1 ruas
 - Minyak goreng 1 liter
 - Tepung tapioka 500 gr
 - Susu kental manis 1 kaleng
 - Saus 1 bungkus
 - Dandang
 - Kompor
 - Blender
 - Plastik wrap
 - Baskom
 - Telur 1 butir
 - Garam 1 sdm
 - Gula 1 sdm
 - Es batu 1 buah
 - Penyedap rasa 1 bungkus
 - Jeruk nipis 2 buah
 - Penyaring
 - Telfon anti lengket
 - Pisau
 - Wadah
 - Spatula
-

Resep otak-otak ikan Jelawat :

1. Dibersihkan ikan dan dipisahkan daging ikan dengan kulit dan tulang (fillet)
2. Rendam ikan dengan menggunakan jeruk nipis secukupnya
3. Selanjutnya, direndam ikan dengan air es
4. Dihaluskan daging dengan tambahan es batu menggunakan blender
5. Dihaluskan bawang merah, bawang putih, dan jahe secara terpisah
6. Campurkan daging dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan ditambahkan garam, gula, penyedap rasa, minyak goreng secukupnya
7. Diaduk adonan secara merata
8. Dimasukkan tepung tapioka secara perlahan
9. Setelah adonan kalis, dimasukkan telur
10. Masukkan bawang prei dan bawang merah yang sudah diiris
11. Dipanaskan dandang yang sudah berisi air dan sedikit minyak goreng
12. Setelah air mendidih, dimasukkan adonan yang sudah dicetak sesuai selera
13. Setelah adonan mengambang ke atas, ditiriskan bakso dan dimasukkan ke dalam air es
14. Goreng otak-otak dengan minyak panas



Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Ketercapaian dari kegiatan pengabdian ini ditunjukkan melalui kegiatan-kegiatan yang terlaksana dengan baik dan mendapat respon positif dari masyarakat Desa Kuok. Dengan meningkatkan produksi ikan Jelawat masyarakat juga dapat meningkatkan perekonomian. Hal ini dikarenakan tujuan dari pengolahan ikan Jelawat tidak hanya untuk meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga menjadikan produk olahan ikan Jelawat sebagai oleh-oleh khas Desa Kuok. Menurut Solina et al., (2022) bahwa Peningkatan keterampilan yang dilakukan dapat meningkatkan produktivitas dan kemudian berdampak kepada peningkatan penghasilan masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan wisata budaya dan ekonomi kreatif Desa Kuok. Tim Dosen FPK UNRI beserta dengan tim mahasiswa yang sedang melakukan kegiatan Kukerta melakukan sosialisasi mengenai kandungan gizi pada Ikan Jelawat dan cara pengolahan ikan Jelawat menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi. Kegiatan yang dilakukan adalah pengolahan Ikan Jelawat menjadi bakso ikan, risol dan otak-otak ikan. Ibu-ibu PKK juga turut ambil bagian dalam kegiatan pengolahan Ikan Jelawat. Inovasi pengolahan Ikan Jelawat ini bertujuan untuk membantu sistem perekonomian masyarakat Desa Kuok agar dapat berkembang dengan lebih stabil.



KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh tim Dosen UNRI Fakultas Perikanan dan Kelautan beserta tim mahasiswa Kukerta dengan kerjasama yang baik dari pemerintah Kuok dan ibu-ibu PKK yang turut serta dalam kegiatan ini. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan memberikan sudut pandang baru dan mendorong masyarakat untuk menghasilkan produk olahan Ikan Jelawat yang lebih inovatif. Dengan adanya kegiatan ini, maka Desa wisata kini memiliki ciri khas dengan menjadikan olahan Ikan Jelawat ini sebagai buah tangan bagi setiap pengunjung. Kegiatan pengabdian ini berpotensi memberikan pengaruh positif terhadap pengembangan ekonomi wisata budaya dan ekonomi kreatif sekaligus memberikan manfaat langsung bagi masyarakat Desa Kuok. Diharapkan dengan meningkatkan kolaborasi dan inovasi dalam proses produksi, kegiatan ini dapat memberikan dampak jangka panjang yang berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ketua Pokdarwis Kualo Singolan atas fasilitas tempat kegiatan dan LPPM Universitas Riau yang sudah membiayai kegiatan pengabdian melalui sumber dana DIPA UNRI.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, A, N, Nugrahani, A, Choirul A, N, A, & Mutimmatul, F. 2021. Tingkat Kesukaan Frozen Food Otak-Otak Ikan Bandeng Daun Kelor. *Jurnal Tata Boga*, Vol. 10 No. 3, 428-436.
- API Food dan Nutrition. Diakses pada 12 Juli 2023.
- Hudaidah S, Iqbal M, Aziz A, & Santanumurti MB. 2020. The role of HCG in jelawat fish (*Leptobarbus hoevenii*) breeding in Indonesia. *EurAsian J f Biosci*, 14(1):5279–5284.
- Kandou, J. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) Sebagai Bahan Pengisi. *Cocos*, Vol. 1 (4).
- Muchlasin, A., Putri, W.A., Asya'bani, N., Nurfajrin, S. 2022. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Kampung Mumes Raja Ampat Papua Barat. *Amalee*. 3(2):1-15.
- Oktavia, U.A. 2011. Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Tapioka Berbeda. Skripsi, Universitas Semarang.
- Prasetio, E., Eridwan. I., & Ispandi. 2016. Pengaruh Padat Tebar Terhadap Pertumbuhan Dan Keberlangsungan Hidup Benih Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*). *Jurnal Ruaya*, Vol.4 No 1,1-9 ISSN, 2541-3511.
- Silaban, A. P, Hasan, B, & Leksono, T. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Daging Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dari Ukuran Berbeda. Disertasi, Universitas Riau.
- Solina, E., Syafiti, R., Elsera, M., Rahmawati, N., Ihsan, M. 2022. Peningkatan Keterampilan Kerajinan Tangan pada Ibu Ibu Penerima Program Keluarga Harapan (PKH) Kampung Bulang Kota Tanjungpinang. *Amalee*, 3(1):85-96.
- Sutisna E, Affandi R, Kamal MM, & Yulianto G. 2020. Penilaian status dan penyusunan strategi pengelolaan perikanan budidaya ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*, Bleeker, 1851) berkelanjutan di Kota Jambi. *10(3):524–532*.
- Zain A. 2018. Pengembangan Usaha Budidaya Ikan Jelawat. *J Fish Sci*, 1(1):80–90.