

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan Tenggiri (Dimsum Ikan) di Kulolu, Kelurahan Ganti, Kabupaten Donggala.

Matius Paundanan^{1*}, Iwana Grace², Nya Sulistari Palugu³, Novitasari⁴, Febrianti Prafitia⁵,
Nur Fitra Ramadhani M. Hi Tone⁶, Dita⁷, Ayu Rizka⁸, Muh Farhan A. Basjir⁹, Lulun¹⁰,
Alia Amalia Risky¹¹, Muh Alzumrah Kandouw¹²

¹Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

²⁻¹⁰Program Studi Ilmu Keperawatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

^{11,12}Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

*Corresponding author: matius@uwn.ac.id

Abstrak

Program pelatihan pembuatan dimsum ikan di Kulolu dilaksanakan untuk meningkatkan pemanfaatan hasil perikanan lokal sekaligus mendorong nilai tambah ekonomi melalui diversifikasi produk olahan. Kegiatan ini melibatkan lima kader masyarakat dan difokuskan pada pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum bergizi dengan penambahan sayuran untuk memperkaya kualitas sensori dan kandungan gizi. Pelatihan dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung yang mencakup pemilihan bahan, proses pencampuran, pembentukan, serta pengukusan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi 25 buah dimsum dan seluruh kader menyatakan minat untuk mengembangkan usaha berbasis olahan ikan. Temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menegaskan bahwa pelatihan diversifikasi olahan ikan dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan motivasi kewirausahaan masyarakat pesisir. Secara keseluruhan, program ini terbukti memberikan dampak positif dalam peningkatan kapasitas peserta, penguatan ekonomi lokal, serta mendukung upaya peningkatan konsumsi ikan di masyarakat. Pengembangan lanjutan melalui pelatihan pengemasan, pemasaran digital, dan sertifikasi produk direkomendasikan guna memperluas peluang pasar dan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci : Dimsum ikan; ekonomi lokal; kewirausahaan; pemberdayaan masyarakat.

Abstract

The fish dimsum training program in Kulolu was implemented to improve the utilization of local fish resources and increase economic value through product diversification. The activity involved five community cadres and focused on processing mackerel into nutritious dimsum enriched with vegetables to enhance both sensory quality and nutritional content. The training was conducted through demonstrations followed by hands-on practice, covering ingredient preparation, mixing techniques, shaping, and steaming procedures. The results showed that participants successfully produced 25 pieces of fish dimsum, and all cadres expressed strong interest in developing fish-based home enterprises. These findings are consistent with previous studies demonstrating that training in fish processing can enhance skills, creativity, and entrepreneurial motivation among coastal communities. Overall, the program had a positive impact on participants' capacities, strengthened local economic potential, and supported national efforts to increase fish consumption. Further program development through training in packaging, digital marketing, and product certification is recommended to expand market opportunities and ensure long-term sustainability.

Keywords: Fish dimsum; community empowerment; entrepreneurship; local economy

1. PENDAHULUAN

Kulolu memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, namun hingga kini pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk segar sehingga nilai ekonominya relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan masyarakat belum sepenuhnya memperoleh manfaat ekonomi yang optimal dari potensi laut yang dimiliki. Oleh karena itu, program KKN diarahkan pada upaya peningkatan nilai tambah produk melalui pelatihan pembuatan olahan ikan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, salah satunya berupa dimsum ikan. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya diajarkan keterampilan teknis dalam

mengolah ikan menjadi produk olahan yang siap jual, tetapi juga didorong untuk mengembangkan kreativitas, inovasi resep, serta membangun semangat kewirausahaan. Temuan ini memiliki kesamaan dengan penelitian (Ruslan et al., 2024) di Kampung Mentigi, Kabupaten Bintan, yang juga mengembangkan program pelatihan pembuatan dimsum ikan sebagai strategi pemberdayaan masyarakat pesisir.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena mudah didapat dan harganya terjangkau. Namun, ikan cepat mengalami proses pembusukan, sehingga pengolahan ikan yang baik sangat penting untuk diketahui oleh masyarakat. Untuk mendapatkan hasil olahan ikan yang bermutu tinggi, diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengolahan. Hal ini meliputi menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta menggunakan garam yang bersih (Nurhayati et al., 2020).

Konsumsi ikan secara rutin terbukti mampu meningkatkan kesehatan otak, mencegah penyakit kardiovaskular, serta mendukung tumbuh kembang anak (Kemenkes RI, 2022). Menurut (Yusuf & Lestari, 2024), inovasi produk berbahan dasar ikan lokal dapat memberikan nilai tambah yang signifikan serta mendorong tumbuhnya usaha kecil menengah berbasis kuliner. Diversifikasi produk olahan ikan seperti dimsum dan siomai mampu meningkatkan daya tarik konsumen karena selain bergizi, juga sesuai dengan tren makanan cepat saji yang praktis (Rahman dan Sari, 2023).

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat di Kulolu adalah masih rendahnya pemanfaatan ikan untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Sebagian besar masyarakat lebih memilih menjual hasil tangkapan ikan secara langsung ke pasar atau kepada tengkulak dengan harga yang relatif murah, dibandingkan mengolahnya menjadi produk olahan. Pola ini menyebabkan potensi sumber daya perikanan yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kondisi serupa juga ditemukan dalam penelitian (Zulkifli et al., 2024) di Desa Katipo Pura, Kabupaten Indragiri Hulu, di mana masyarakat setempat lebih banyak menjual ikan patin dalam bentuk segar dengan nilai jual rendah. Melalui pelatihan diversifikasi produk berupa dimsum ikan patin, penelitian tersebut menunjukkan adanya peningkatan minat masyarakat untuk berwirausaha dan mendorong tumbuhnya UMKM berbasis olahan perikanan. Melalui kegiatan ini, kami berupaya membantu masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan ikan dengan memberikan pelatihan pengolahan ikan menjadi produk olahan, sehingga tidak hanya meningkatkan konsumsi ikan di kalangan masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang lebih menguntungkan. Hal ini sejalan dengan temuan (Yuliana et al. 2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan ikan berbasis komunitas dapat meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir, memperbaiki mutu produk, serta membuka peluang usaha baru, khususnya bagi perempuan, sehingga berdampak pada peningkatan konsumsi ikan sekaligus penguatan ekonomi keluarga. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Kulolu dalam memanfaatkan ikan tenggiri sebagai bahan olahan bernilai tambah melalui pembuatan dimsum ikan yang bergizi dan menarik, sekaligus mendorong pemanfaatan hasil perikanan lokal untuk meningkatkan konsumsi ikan, memperkuat motivasi kewirausahaan, serta mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengembangan produk olahan yang berpotensi menjadi usaha rumahan.

2. METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kulolu, RT 02 RW 06 Kelurahan Ganti, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala pada hari Kamis, 21 Agustus 2025. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan hasil perikanan melalui pembuatan produk olahan bergizi, yaitu dimsum ikan tenggiri. Pemilihan produk dimsum didasarkan pada pertimbangan bahwa olahan ini tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kelompok usia. Penambahan sayuran seperti labu siam dan wortel berfungsi memperkaya kandungan serat, vitamin, serta meningkatkan warna dan tekstur produk.

Hal ini sejalan dengan temuan Ayunda dan Rahmi (2023) yang melaporkan bahwa penambahan puree labu siam dapat meningkatkan aroma, rasa, serta kekenyalan dimsum ikan tenggiri.

1. Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan dimsum terdiri atas ikan tenggiri 237 gram, tepung tapioka 70 gram, labu siam 20 gram, wortel 25 gram, bawang merah lima siung, bawang putih lima siung, daun bawang dua batang, satu butir telur, serta bumbu berupa garam satu sendok teh dan lada bubuk satu sendok teh. Peralatan yang digunakan meliputi panci, pisau, talenan, sendok, garpu, loyang, blender, spatula, baskom, piring, dan penjepit.

2. Prosedur Pembuatan

Tahapan pembuatan dimsum ikan diawali dengan memisahkan daging ikan tenggiri dari tulangnya kemudian membersihkannya. Bawang merah dan bawang putih diiris dan digoreng sebentar untuk memperkuat aroma. Sayuran berupa daun bawang, labu siam, dan wortel dipotong sesuai kebutuhan, kemudian seluruh bahan ditimbang sesuai takaran resep.

Selanjutnya, ikan tenggiri, bawang merah dan bawang putih goreng, telur, garam, dan lada bubuk dimasukkan ke dalam blender untuk dihaluskan. Adonan halus tersebut dipindahkan ke dalam wadah kemudian dicampur dengan tepung tapioka, daun bawang, dan labu siam hingga homogen. Adonan yang telah tercampur rata kemudian dibentuk menggunakan kulit dimsum dengan takaran ± 25 gram per buah dan diberi taburan wortel di bagian atas.

Proses pengukusan dilakukan dengan memanaskan panci berisi air hingga mendidih, kemudian dimsum dikukus selama ± 20 menit atau hingga matang sempurna. Produk yang telah matang disajikan sebagai hasil akhir pelatihan.

3. Pendekatan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung. Fasilitator memperagakan teknik pengolahan ikan, pencampuran bahan, pembentukan dimsum, dan proses pengukusan. Setelah itu, peserta melakukan praktik secara mandiri dengan pendampingan. Pendekatan ini dipilih agar peserta memperoleh pengalaman langsung dan mampu mempraktikkan kembali proses produksi di rumah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan salah satu ikan pelagis yang memiliki kandungan protein tinggi dengan profil asam lemak yang baik bagi kesehatan. Penelitian melaporkan bahwa ikan tenggiri dari perairan Indonesia memiliki kadar protein 19–21 g/100 g dengan komposisi asam amino esensial yang lengkap, sehingga dapat dikategorikan sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi (Nurjanah et al., 2020). Lebih lanjut, ikan tenggiri juga mengandung asam lemak tak jenuh ganda, terutama Omega-3 (EPA dan DHA), yang berperan penting dalam mendukung perkembangan saraf dan kognitif pada anak (Widiasih et al., 2022).

Meskipun potensi gizinya cukup besar, tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia masih belum mencapai target. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan menunjukkan konsumsi ikan nasional tahun 2022 hanya 55,37 kg/kapita/tahun, sementara target yang ditetapkan sebesar 62,5 kg/kapita/tahun (KKP, 2023). Di sisi lain, laporan FAO (2022) mengungkapkan bahwa konsumsi ikan global cenderung meningkat dengan rata-rata lebih tinggi dibandingkan Indonesia, sehingga terdapat kesenjangan yang perlu segera diatasi.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mendorong peningkatan konsumsi adalah melalui diversifikasi produk olahan. Hasil penelitian di Jawa menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi olahan ikan tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha baru (Sari et al., 2021). Temuan serupa di Sulawesi menegaskan bahwa program pelatihan pengolahan ikan mampu memberdayakan masyarakat pesisir sekaligus meningkatkan nilai jual produk (Yusnaini dan Rahman, 2021). Selain itu, usaha pengolahan ikan skala kecil terbukti memberikan kontribusi nyata terhadap pemberdayaan perempuan dan penguatan ekonomi keluarga nelayan (Rahmawati et al., 2022). Dengan demikian, pemanfaatan ikan tenggiri sebagai

bahan baku produk olahan seperti dimsum tidak hanya mendukung perbaikan gizi masyarakat, tetapi juga berperan dalam memperkuat ekonomi lokal melalui pengembangan UMKM berbasis perikanan.

Ikan tenggiri dapat dijadikan bahan utama dalam pembuatan dimsum karena kandungan proteinnya tinggi dan teksturnya mudah dibentuk. Produk ini dapat menjadi alternatif olahan selain bakso atau otak-otak yang sudah lebih populer di masyarakat. Penambahan sayuran seperti wortel, labu siam, dan daun bawang tidak hanya memperkaya cita rasa dan memperbaiki tekstur, tetapi juga meningkatkan kandungan gizi berupa serat, vitamin, dan mineral. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan sayuran ke dalam dimsum ikan mampu meningkatkan nilai gizi sekaligus meningkatkan penerimaan konsumen (Falah AS et al., 2023).

Temuan tersebut mengindikasikan bahwa integrasi bahan ikan dengan sayuran dapat menghasilkan produk dengan cita rasa yang lebih baik, tekstur yang lebih disukai, serta kandungan gizi yang lebih lengkap (Puspasari et al., 2020). Perbedaan hasil antar penelitian umumnya disebabkan oleh variasi jenis ikan yang digunakan, perbedaan proporsi sayuran atau tepung, serta teknik pengolahan yang berbeda, seperti cara penggilingan daging ikan maupun lama pengukusan. Oleh karena itu, diperlukan formulasi yang tepat agar dimsum ikan tenggiri dengan tambahan sayuran dapat menghasilkan produk yang enak, bergizi, dan sesuai dengan selera masyarakat.

Kegiatan pelatihan juga menunjukkan antusiasme peserta yang tinggi. Produk dimsum ikan yang dihasilkan memiliki rasa enak dan diterima dengan baik. Beberapa warga bahkan menyatakan minat untuk mengembangkan produk ini sebagai usaha rumahan. Hasil ini sejalan dengan temuan (Rahman & Sari, 2023) yang menegaskan bahwa diversifikasi olahan ikan dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat pesisir.



Gambar 1. Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri.



Gambar 2. Proses Pengukusan Dimsum Ikan.



Gambar 3. Foto bersama ibu kader Kululu.



Gambar 4. Produk dimsum ikan Tenggiri

Tabel 1. Indikator Ketercapaian Kegiatan Pembuatan Produk Dimsum Ikan

Indikator	Hasil
Jumlah kader yang ikut	5
Jumlah Produk dimsum yang di hasilkan	25
Jumlah kader yang berminat membuka usaha	5

Kegiatan pelatihan pembuatan produk dimsum ikan di Kululu diikuti oleh lima orang kader masyarakat. Selama proses pelatihan, para kader berhasil memproduksi sebanyak 25 buah dimsum ikan sebagai hasil praktik langsung (Tabel 1). Seluruh peserta yang mengikuti kegiatan ini, yaitu lima orang kader, menunjukkan minat dan keseriusan untuk mengembangkan usaha berbasis olahan ikan secara mandiri. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mampu menumbuhkan motivasi kewirausahaan di kalangan peserta. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Ruslan et al., 2024) di Kampung Mentigi, Bintan, yang juga melaporkan bahwa pelatihan pembuatan dimsum ikan tongkol mampu meningkatkan kreativitas masyarakat pesisir dan menumbuhkan minat berwirausaha.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan dimsum ikan di Kululu terbukti mampu meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah ikan menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan ini tidak hanya memperluas wawasan peserta di bidang pengolahan pangan, tetapi juga menumbuhkan motivasi berwirausaha dan membuka peluang usaha baru berbasis olahan ikan. Dari sisi ekonomi, pelatihan ini berpotensi memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan pendapatan masyarakat, mengingat dimsum ikan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan penjualan ikan segar.

Untuk mendukung keberlanjutan program, diperlukan pelatihan lanjutan mengenai teknik pengemasan, strategi pemasaran digital, dan sertifikasi produk agar olahan ikan yang dihasilkan

mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berfungsi sebagai upaya peningkatan keterampilan, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam memperkuat ekonomi lokal dan mendukung program nasional peningkatan konsumsi ikan.

Kesimpulannya, pelatihan dimsum ikan di Kululu telah memberikan dampak positif yang signifikan, baik dari aspek peningkatan kapasitas masyarakat, penguatan motivasi kewirausahaan, maupun peluang peningkatan ekonomi keluarga. Keberlanjutan program ini ke depan diharapkan dapat semakin memperkuat posisi Kululu sebagai wilayah yang mampu mengoptimalkan potensi sumber daya perikanan melalui inovasi produk olahan ikan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Sebagai penutup, kami menyampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada seluruh aparat RT 02 RW 06 Kululu, Kelurahan Ganti, Kecamatan Banawa, para tokoh masyarakat, serta seluruh warga yang telah berpartisipasi aktif dalam mendukung terselenggaranya kegiatan ini. Dukungan, kerja sama, dan antusiasme yang diberikan sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan menjadi faktor penting yang memastikan program pelatihan dapat berjalan dengan lancar dan mencapai hasil yang diharapkan. Tanpa keterlibatan seluruh pihak, capaian kegiatan ini tentu tidak akan optimal.

Ucapan terima kasih juga kami tujukan kepada Ketua Panitia KKN yang telah memimpin pelaksanaan kegiatan dengan penuh dedikasi dan tanggung jawab. Koordinasi yang baik dalam setiap tahapan kegiatan sangat membantu kelancaran program. Penghargaan khusus turut kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi selama proses KKN berlangsung. Pendampingan beliau menjadi landasan penting dalam memastikan kegiatan pengabdian ini terlaksana secara terarah dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

Harapan kami, kerja sama yang telah terjalin antara mahasiswa, dosen, pemerintah kelurahan, dan masyarakat dapat terus berlanjut dan semakin diperkuat pada masa mendatang. Semoga hasil kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa peningkatan keterampilan dan pengetahuan, tetapi juga menjadi pijakan untuk pengembangan program-program lanjutan yang dapat mendukung kemajuan dan kesejahteraan masyarakat RT 02 RW 06 Kululu, Kelurahan Ganti secara berkelanjutan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Falah AS, S., Aryani, A., & Ratnasari, I. (2023). Pengaruh penambahan bayam hijau (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap kualitas gizi dimsum ikan patin (*Pangasius* sp.). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 4(1), 51-56.
- Ayunda, L., & Rahmi, A. (2023). Pengaruh tingkat penambahan labu siam (*Sechium edule*) pada dimsum ikan tenggiri. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 48-69.
- FAO. (2022). *The state of world fisheries and aquaculture (SOFIA)*. Rome: FAO. <https://www.fao.org/3/cc0461en/cc0461en.pdf>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). *Statistik konsumsi ikan nasional 2022*. Jakarta: KKP.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Profil kesehatan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Nurhayati, S., Rahayu, S., & Purwanti, Y. (2020). Teknologi pengolahan ikan dan manfaatnya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 125-135.
- Nurjanah, N., Nurhayati, T., & Abdullah, A. (2020). Proximate composition and amino acid profile of Spanish mackerel (*Scomberomorus commerson*). *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 16(2), 75-82.
- Puspasari, E., Handayani, S., & Wibowo, A. (2020). Kualitas produk olahan ikan dan faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 37-46.
- Rahman, A., & Sari, D. (2023). Diversifikasi produk olahan ikan untuk pemberdayaan ekonomi lokal. *Jurnal Pangan*, 12(2), 55-64.

- Rahman, M. F., Putri, R. E., & Hidayati, T. (2023). Manfaat konsumsi ikan terhadap kesehatan. *Jurnal Aplikasi Manajemen & Kewirausahaan*, 5(1), 12–22.
- Rahmaningsih, N., et al. (2021). *Nutritional composition and fatty acid profile of Spanish mackerel (Scomberomorus commerson) from Indonesian waters*. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation*, 14(6), 3031–3040.
- Rahmawati, A., et al. (2022). Small-scale fish processing enterprises and women empowerment in Indonesia. *Indonesian Journal of Social and Environmental Issues*, 3(2), 101–109.
- Ruslan, R., Melati, S. F., Melani, M., Saputra, D. I., Pratiwi, A. R., Yuningsih, W., Desafitri, A. N., Ashari, F., Suherly, A., & Kamaruzaman, K. (2024). Pelatihan pembuatan dimsum ikan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Kampung Mentigi. *Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kepri (JPPM Kepri)*, 4(2), 18-24.
- Sari, I. P., et al. (2021). Community empowerment through diversification of fish-based products in coastal Java. *Journal of Community Empowerment*, 3(1), 45–56.
- Widiasih, N., Handayani, R., & Putri, A. (2022). Kandungan asam lemak omega-3 pada ikan tenggiri dan manfaatnya bagi kesehatan otak. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 15(2), 87–95.
- Yuliana, S., Handayani, T., & Nurhayati, N. (2021). Pemberdayaan perempuan pesisir dalam usaha pengolahan ikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Perikanan*, 5(1), 25–33.
- Yusuf, M., & Lestari, H. (2024). Inovasi kuliner berbasis ikan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 101–110.
- Yusnaini, H., & Rahman, R. (2021). Community empowerment through training in fish-based product processing in South Sulawesi. *Indonesian Journal of Community Engagement*, 3(2), 55–64.
- Zulkifli, N., Sihombing, E. C., Deza, T. K. P., Fitrianti, J., Rahmaini, N., Nabilah, O. F., Rohayu, S., Fitri, D. Y., Andiwinata, A., & Banjarnahor, C. E. (2024). Strategi inovatif pengolahan dimsum ikan patin guna pemberdayaan UMKM Desa Katipo Pura. Nanggroe: *Jurnal Pengabdian Cendikia*, 3(6), 78–82.