Inovasi Bakso Lele dalam Peningkatan Nilai Gizi dan Ekonomi Masyarakat Desa Sukamaju

Tusaban*[1], Moh Fahri[1], Dewa Oka Suprawata[2], Widya Eka Pranata[3], Rizal Lamusu[3], Widiastusi Ardiansyah[4], Wahyu Sulistyo[4], Reyhan Prasta Puluhulawa[5], Siti Nurhalisa[6], Amalia[7], Aisa Ointu[7], Delvina Damayanti Madiha[8], Rahmat Padido[9], Sari Rahmawati[10], Risman Jaya[11]

[1]Program Studi Akuakultur, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer,
[2]Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer
[3]Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer
[4]Program Studi Peternakan, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer
[5]Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Sosial,
[6]Program Studi Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan,
[7]Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
[8]Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Ilmu Sosial,
[9]Program Studi Sastra Arab, Fakultas Ilmu Sosial,
[10]Program Studi IPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
[11]Program Studi Geografi, Fakultas Sains dan Ilmu Komputer
Universitas Muhammadiyah Gorontalo
*e-mail Correspondence: tusaban@umgo.acid.

Article Info: Received: 05 December 2025, Accepted: 21 December 2025, Published: 21 December 2025

Abstract

Sukamaju Village in Wonosari District, Boalemo Regency, has considerable potential for catfish farming, but it has not been utilized optimally. The community still faces challenges due to limited understanding of innovative processing of aquaculture products to improve local MSMEs, as well as the low interest of children in consuming catfish directly. This community service activity aims to provide training on innovative processing of catfish meatballs and to conduct proximate analysis to support the development of village MSMEs and encourage children to consume freshwater fish products. The training was carried out using training methods and accompanied by proximate testing through laboratory experimental approaches. The training received positive responses as the community gained new knowledge and skills in utilizing local resources. The proximate analysis of catfish meatballs showed good quality with protein content of 4.90%, carbohydrates 6.18%, and fat 1.37%. This activity has provided positive impacts on MSME development efforts and the fulfillment of children's nutritional needs.

Keywords*: Catfish Meatballs, Proximate Analysis, Village Potential, Village MSMEs*

Abstrak

Desa Sukamaju di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Boalemo, memiliki potensi budidaya ikan lele yang cukup besar namun belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat masih menghadapi kendala berupa minimnya pemahaman terhadap inovasi pengolahan hasil budidaya untuk meningkatkan UMKM serta rendahnya minat anak-anak dalam mengonsumsi ikan lele secara langsung. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan mengenai inovasi pengolahan bakso ikan lele serta melakukan uji proksimat guna mendukung peningkatan UMKM desa dan mendorong konsumsi olahan ikan air tawar pada anak-anak. Pelatihan dilaksanakan melalui metode training dan disertai pengujian proksimat menggunakan pendekatan eksperimen laboratorium. Hasil pelatihan memperoleh respon positif karena masyarakat mendapatkan pengetahuan serta keterampilan baru dalam memanfaatkan sumberdaya lokal. Uji proksimat bakso ikan lele menunjukkan kualitas yang baik dengan kandungan protein 4,90%, karbohidrat 6,18%, dan lemak 1,37%. Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi upaya pengembangan UMKM serta pemenuhan nutrisi anak.

Kata kunci*: Bakso Ikan Lele, Potensi Desa, Proksimat, UMKM Desa*

1. PENDAHULUAN

Desa Sukamaju merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Wonosari, Kabupaten Boalemo (Muslihaha et al., 2024). Potensi desa yang bisa dikembangkan dalam mendukung peningkatan perekonomian masyarakat cukup beragam. Berdasarkan hasil survei dan data profil desa

tahun 2024 bahwa Desa Sukamaju memiliki 95% lahan basah yang terdiri atas persawahan dan lahan budidaya perikanan air tawar (Saleh et al., 2024). Ikan air tawar merupakan bahan pangan bernutrisi tinggi dan menjadi sumber protein yang dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat terutama pada anak. Beberapa jenis ikan air tawar yang kaya akan protein antara lain ikan lele, nila, gabus, patin, gurame, mujair, dan bawal (Nuer'aeni & Dwijayanti, 2025).

Budidaya ikan air tawar bisa menambah peluang kerja masyarakat. Kegiatan ini tentunya bisa mengatasi pengangguran di masyarakat. Budidaya ikan air tawar juga bisa membantu pemberdayaan masyarakat sekitar dengan memberikan keterampilan baru yang dapat menjadi sumber penghasilan tambahan (Mayang et al., 2024). Namun, potensi besar ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Sukamaju. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah masih minimnya jumlah UMKM. Selain itu, terdapat permasalahan lain yang cukup mengkhawatirkan, yaitu rendahnya minat anak-anak dalam mengonsumsi ikan air tawar meskipun ketersediaannya melimpah di sekitar mereka. Hal ini mencerminkan kurangnya kesadaran akan pentingnya konsumsi protein hewani bagi tumbuh kembang anak (Margacinta & Village, 2024). Kurangnya minat konsumsi protein hewani bisa menyebabkan berbagai masalah kesehatan pada anak seperti stunting, malnutrisi, ganguan fungsi organ (Puspitasari et al., 2024). Minimnya informasi dan edukasi tentang gizi seimbang di kalangan masyarakat juga berkontribusi pada kurangnya perhatian terhadap pemenuhan kebutuhan nutrisi harian, khususnya pada anak usia dini (Pratama et al., 2024).

Kuliah Kerja Dakwah (KKD) merupakan kegiatan pengabdian oleh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gorontalo kepada masyarakat sebagai bagian dari implementasi Catur Dharma perguruan tinggi, khususnya dalam aspek pengabdian kepada masyarakat. Tema kegiatan KKD adalah "Sinergitas Gizi dan Swasembada Pangan dalam Membangun Desa Menuju Indonesia Emas". Beberapa program yang dicanangkan dari perguruan tinggi dalam mendukung tema pengabdian antara lain: 1) kesehatan dan lingkungan, 2) UMKM dan sertifikasi halal, 3) tata kelola administrasi dan keuangnan, 4) pendidikan, 5) sosial budaya. Program unggulan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengolahan hasil budidaya perikanan air tawar berupa produksi bakso ikan lele. Bakso ikan lele dapat dimanfaatkan dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi masyarakat (Ahmad et al., 2024).

Pelatihan inovasi bakso ikan lele dalam meningkatkan nilai gizi dan ekonomi dilakukan pada ibu-ibu masyarakat desa Sukamaju. Produksi bakso ikan lele ini memanfaatkan hasil budidaya masyarakat sekitar. Olahan bakso ikan lele diharapkan dapat meningkatkan minat anak-anak dalam mengonsumsi olahan ikan air tawar dalam meningkatkan asupan nutrisi. Selanjutnya produksi bakso ikan lele dapat membuka peluang usaha masyarakat sehingga dapat meningkatkan UMKM desa (Siregar et al., 2024).

2. METODE

Kegiatan KKD-T di Desa Sukamaju Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo ini di lakukan selama 45 hari kerja mulai tanggal 10 Februari 2025 sampai 21 April 2025. Tujuan dilakukan kegiatan pengabdian ini adalah mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dalam membantu menyelesaikan permasalahan masyarakat dengan memanfaatkan potensi desa. Kegiatan pengabdian ini adalah memanfaatkan ikan lele sebagai hasil budidaya masyarakat dalam memenuhi kebutuhan asupan nutrisi bagi masyarakat serta meningkatkan UMKM Desa.

Pelatihan produksi bakso ikan lele menggunakan *training method* dan pengujian proksimat menggunakan metode eksperimen laboratorium. Pengabdian ini diarahkan untuk memberikan solusi atas dua isu utama permasalahan yang dihadapi masyarakat, yaitu peningkatan kebutuhan asupan gizi dan pemberdayaan ekonomi melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dengan memanfaatkan hasil budidaya ikan lele, mahasiswa KKD-T mengembangkan inovasi produk berupa bakso lele yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dijadikan sebagai produk olahan yang berdaya jual. Hal ini diharapkan dapat memberikan alternatif makanan sehat bagi masyarakat terutama anak-anak serta membuka peluang usaha baru yang bernilai ekonomis.

1.1 Tahap Persiapan

Pengamatan awal dilakukan secara langsung di lapangan melalui kegiatan survei yang bertujuan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai kondisi sosial, ekonomi, dan potensi sumber daya

alam yang dimiliki oleh Desa Sukamaju. Metode survei yang digunakan adalah metode wawancara langsung pada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melibatkan berbagai pihak, termasuk aparat desa, tokoh masyarakat, pelaku usaha budidaya ikan air tawar dan arema muda.

1.2 Tahap Pelaksanaan

Informasi yang diperoleh terkait potensi desa adalah lahan basah berupa lahan persawahan dan juga budidaya perikanan air tawar. Dibalik potensi desa yang ada, terdapat permasalahan yang ada pada masyarakat diantaranya yaitu: minimnya UMKM, kurangnya minat anak-anak dalam mengonsumsi ikan air tawar serta minimnya informasi pada masyarakat dalam memenuhi kebutuhan nutrisi. Melihat potensi desa dan juga permasalahan yang ada di desa, maka dari itu mahasiswa KKD-T UMGo membuat program untuk menyelesaikan permasalahan tersebut dengan membuat inovasi bakso ikan lele dalam peningkatan nilai gizi dan ekonomi masyarakat. Pengabdian ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan bakso ikan lele pada masyarakat dalam meningkatkan keterampilan dalam mengembangkan peluang usaha dengan memanfaatkan sumberdaya yang ada di desa. Selain menciptakan UMKM Desa, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi terkait inovasi pengolahan hasil-hasil budidaya perikanan air tawar dalam meningkatkan minat masyarakat khususnya anak-anak dalam mengonsumsi olahan bahan dasar ikan. Kegiatan selanjutnya melakukan pengujian proksimat prodak bakso ikan lele sebagai jaminan keamanan pangan. Pengujian ini dilakukan di laboratorium dengan mengamati kadar protein, karbohidrat dan lemak.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan lele, sebagai berikut:

a. Alat-alat yang digunakan meliputi:
   1) Blender atau food processor – digunakan untuk menggiling daging ikan lele hingga halus.
   2) Wadah plastik atau stainless – untuk mencampur bahan-bahan secara merata.
   3) Sendok atau cetakan bakso – sebagai alat bantu untuk membentuk adonan menjadi bulatan-bulatan bakso.
   4) Panci besar – untuk merebus bakso hingga matang.
   5) Kompor gas atau listrik – sebagai sumber panas untuk proses perebusan.
   6) Timbangan digital/manual – untuk mengukur bahan secara tepat sesuai takaran resep.
   7) Kemasan – kemasan terdiri dari, wadah plastik dan label

b. Bahan-bahan yang digunakan antara lain:
   1) Daging ikan lele – sebagai bahan utama sumber protein hewani.
   2) Tepung tapioka – untuk memberikan kekenyalan khas pada tekstur bakso.
   3) Putih telur – berfungsi sebagai pengikat adonan agar tidak mudah hancur saat direbus.
   4) Bawang putih – untuk menambah aroma dan cita rasa.
   5) Garam dan penyedap rasa – untuk memberikan rasa gurih.
   6) Es batu atau air es – untuk menjaga suhu adonan tetap rendah selama proses pencampuran, agar hasil bakso tidak lembek dan lebih kenyal.

3.2 Prosedur Pembuatan Bakso

a. Persiapan Bahan: Bersihkan ikan lele, lalu fillet dagingnya untuk memisahkan dari kulit dan duri. Potong-potong daging ikan menjadi bagian kecil agar mudah dihaluskan.
b. Penghalusan Daging: Masukkan potongan daging ikan ke dalam blender atau food processor bersama dengan es batu, putih telur, bawang putih, garam, gula, dan merica bubuk. Haluskan hingga adonan menjadi lembut dan homogen.

c. Pencampuran Adonan: Pindahkan adonan ke dalam wadah, kemudian tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan kalis dan bisa dibentuk. Jika adonan terlalu lembek, tambahkan tepung tapioka secukupnya.
d. Pembentukan Bakso: Didihkan air dalam panci, lalu matikan api. Bentuk adonan menjadi bulatan bakso menggunakan tangan atau sendok, kemudian masukkan ke dalam air panas tersebut. Setelah semua bakso terbentuk, nyalakan kembali api dan masak hingga bakso mengapung, menandakan bahwa bakso telah matang.
e. Pendinginan: Angkat bakso yang telah matang dan masukkan ke dalam air es untuk menghentikan proses pematangan serta menjaga tekstur bakso agar tetap kenyal. Setelah dingin, tiriskan bakso dan siap untuk disajikan atau disimpan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sukamaju melalui pelatihan pembuatan bakso ikan lele memberikan hasil yang cukup signifikan, baik dari segi peningkatan pengetahuan, keterampilan, maupun dampak ekonomi. Masyarakat, khususnya para pelaku budidaya ikan air tawar, memperoleh pengetahuan baru mengenai teknik pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah, yaitu bakso lele. Dari segi keterampilan, masyarakat berhasil mempraktikkan secara langsung proses pembuatan bakso mulai dari pemilihan bahan, penggilingan, pencampuran, pembentukan, hingga perebusan. Kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan daya jual dan memperluas pasar.

Selain itu, hasil yang diperoleh berupa produk bakso lele siap konsumsi yang dapat dijual secara langsung atau dikembangkan menjadi usaha mikro. Beberapa warga menunjukkan ketertarikan untuk melanjutkan usaha ini secara mandiri, dan bahkan mulai menjual produk secara terbatas di lingkungan sekitar. Hal ini menunjukkan tumbuhnya minat berwirausaha berbasis potensi lokal. Secara umum, kegiatan ini mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil budidaya, memperkuat sektor UMKM desa, serta memberikan kontribusi pada ketahanan pangan dan ekonomi rumah tangga.

Gambar 1. Proses Produksi Bakso Ikan Lele

3.3 Pengujian Proksimat

Uji proksimat adalah metode analisis kimia yang digunakan untuk menentukan komposisi nutrisi dalam bahan makanan. Analisis proksimat bertujuan untuk mengetahui kandungan makronutrien dalam suatu bahan makanan, yang penting untuk pemahaman nilai gizi dan kualitas produk tersebut.

a. Uji Protein

Uji protein adalah proses ilmiah untuk mengukur jumlah protein dalam suatu sampel, biasanya makanan atau bahan baku. Ini penting untuk mengetahui nilai gizi, kualitas produk, dan dapat digunakan dalam berbagai bidang seperti makanan, farmasi, dan kesehatan. Dan bertujuan untuk menentukan protein dalam suatu sampel, mendukung analisis nilai gizi makanan, memastikan kualitas produk, dan memastikan kondisi kesehatan di dalam produk (Dwiningrum et al., 2023). Kandungan protein pada bakso ikan lele yang sudah di uji cukup tinggi dengan menggunaka metode pengujian SNI 01- 2354.4-2016 yaitu sebesar 4.90%.

b. Uji Karbohidrat

Kandungan karbohidrat yang terdapat pada bakso ikan lele diuji menggunakan metode SNI 01.2370-1991. Hasil uji karbohidrat yaitu 6,18 %. Uji karbohidrat adalah serangkaian prosedur laboratorium yang digunakan untuk mendeteksi dan mengidentifikasi jenis- jenis karbohidrat yang ada dalam satu sampel. Karbohidrat merupakan salah satu komponen penting dalam makanan dan tubuh manusia, yang terdiri dari monosakarida, disakarida, dan polisakarida (Dongoran et al., 2025).

c. Uji Lemak

Uji lemak adalah suatu ujian laboratorium yang digunakan untuk mengukur sebuah lemak dalam suatu sampel, biasanya dalam makanan, bahan kimia, atau bahan lainnya. Uji ini sangat penting dalam industri makanan, nutrisi, dan kesehatan, karena memberikan

informasi mengenai jumlah lemak yang ada dalam suatu produk yang dapat mempengaruhi nilai gizi, rasa, dan kualitas produk tersebut (Primawestri et al., 2023). Kandungan lemak pada bakso ikan lele yang sudah di uji menggunakan metode SNI 2354- 3-2017 yaitu sebesar 1.37%.

3.4 Analisis Usaha Bakso Ikan Lele

Analisis usaha adalah proses untuk mengevaluasi dan menilai berbagai faktor yang mempengaruhi keberhasilan atau kegagalan sebuah usaha (Supena et al., 2024). Hal ini dilakukan untuk mengetahui atau menghindari segala kemungkinan buruk yang terjadi ketika proses bisnis dijalankan, karena dalam sebuah usaha pasti memiliki resiko. Resiko yang terburuk pun dapat diminimalisir bahkan diantisipasi dengan melakukan analisis usaha. Analisis tersebut juga bisa di gunakan untuk meningkatkan keuntungan dan tujuan utama sebuah bisnis, sebuah analisa yang baik biasanya akan memperlihatkan analisis sebuah bisnis dari semua aspek dan data yang bisa di pertanggung jawabkan. Mulai dari faktor internal hingga faktor eksternal. Faktor internal biasanya berhubungan dengan proses produksi, penentuan harga, dan bahan baku. Kemudian untuk faktor eksternalakan berhubungan dengan pemasaran ke pelanggan. Dengan melakukan sebuah analisa usaha maka resiko terjadinya kegagalan dapat diatasi. Serta hambatan dalam sebuah usaha dapat diprediksi serta ditanggulangi sebelum menimbulkan kerugian yang besar (Indra et al., 2023). Modal awal yang dibutuhkan dalam membuat bakso ikan lele terdiri dari modal alat, bahan dan kemasan,dibutuhkan berkisar antara Rp200.000 sampai Rp350.000 untuk ukuran 3 kg ikan lele. Hasil bakso yang diperoleh dengan bahan dasar ikan lele 3 kg yaitu 320 pentolan. Tiap kemasan diisi 7 pentolan. Sehingga diperoleh 45 kemasan bakso ikan lele. Harga jual di pasaran bisa mencapai Rp10.000 per kemasan bakso ikan lele. Keuntungan yang diperoleh dari modal awal yaitu sebesar Rp. 100.000 sampai Rp250.000.

3.5 Keberlanjutan Usaha Bakso Ikan Lele

Keberlanjutan usaha bakso ikan lele merujuk pada kemampuan UMKM atau pelaku usaha untuk menjalankan, mengembangkan, dan mempertahankan bisnis ini dalam jangka panjang dengan tetap memperhatikan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Usaha ini memiliki potensi besar untuk berkelanjutan karena didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah seperti ikan lele dari hasil budidaya masyarakat. Selain itu, permintaan pasar terhadap makanan olahan yang bergizi dan praktis terus meningkat, menjadikan bakso ikan lele sebagai produk yang kompetitif di pasar.

Agar usaha ini dapat berkelanjutan, pelaku UMKM perlu memperhatikan beberapa aspek penting, antara lain menjaga konsistensi kualitas produk, melakukan inovasi dalam bentuk dan rasa, serta memanfaatkan teknologi sederhana untuk efisiensi produksi. Dari segi pemasaran, keberlanjutan dapat dicapai dengan membangun jaringan distribusi yang stabil, memanfaatkan media sosial, serta menjalin kerja sama dengan warung makan, pasar lokal, atau koperasi desa. Selain itu, penting pula melakukan pelatihan dan pembinaan secara berkelanjutan agar pelaku usaha memiliki kemampuan manajerial, keuangan, dan produksi yang memadai. Dari sisi sosial, usaha bakso ikan lele turut berkontribusi dalam pemberdayaan masyarakat, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong kemandirian ekonomi desa. Sementara itu, secara lingkungan, praktik budidaya ikan yang ramah lingkungan danpengelolaan limbah produksi secara baik juga menjadi indikator penting dalam menjaga keberlanjutan. Dengan dukungan dari pemerintah desa, perguruan tinggi, dan lembaga pemberdayaan lainnya, usaha bakso ikan lele sangat berpotensi menjadi model bisnis lokal yang berdaya saing dan berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Desa Sukamaju di Kabupaten Boalemo memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor perikanan air tawar, terutama budidaya ikan lele yang dapat mendukung peningkatan ekonomi dan gizi masyarakat. Namun minat konsumsi ikan air tawar masih rendah, terutama di kalangan anak-anak

karena kurangnya edukasi dan informasi gizi. Untuk mengatasi hal tersebut, mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gorontalo melalui program Kuliah Kerja Dakwah (KKD) melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat, termasuk pelatihan inovasi olahan ikan seperti bakso ikan lele untuk meningkatkan nilai ekonomi dan gizi masyarakat Desa Sukamaju.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, Y., Dwi, C., & Barakuda, G. (2024). *Kata Kunci : Lele Dumbo, Uji Organoleptik, Bakso*. *6*(2), 131–140.

Dongoran, J., Katolik, U., Thomas, S., Sinaga, E. M., Katolik, U., Thomas, S., Katolik, U., Thomas, S., Ratna, D., Situmorang, S., Katolik, U., Thomas, S., Girsang, K., Katolik, U., Thomas, S., Panjaitan, N., Katolik, U., Thomas, S., Sinaga, I. H., … Thomas, S. (2025). *PENDAMPINGAN UJI KANDUNGAN GURU SEKOLAH DASAR Assistance in Testing Carbohydrate Content in Food for*. *6*(2), 641–648.

Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Review: Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, *2*(2), 60–67.

Indra, R., Zulfan, M., Sitepu, M. R., Seni, P., Patiseri, P., & Pariwisata, P. (2023). *Jurnal Darma Agung Corresponding Author : September*, 94–100.

Margacinta, D., & Village, M. (2024). *Open Access*. *05*(2), 94–99.

Mayang, R., Sutiah, E., Nurfaika, N., & Melo, R. H. (2024). Kearifan Lokal Masyarakat Desa Torosiaje Terhadap Budidaya Perikanan. *Geosfera: Jurnal Penelitian Geografi*, *3*(1), 17–25. https://doi.org/10.37905/geojpg.v3i1.25757

Muslihaha, S., Nilawaty, Y., & Nurharyati, P. (2024). Praktik Biaya pada Pelaksanaan Tradisi Doa Arwah di Desa Sukamaju Kecamatan Wonosari Siti Muslihah. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, *2*(4), 424–436.

Nuer'aeni, A., & Dwijayanti, A. (2025). Peningkatan Kapabilitas UMKM melalui Pelatihan Business Pitching di Rumah BUMN Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *5*(2), 687–694. https://doi.org/10.54082/jamsi.1835

Pratama, R., Daulay, Z. Z., Tanjung, L. F. R., Aulia, S. N., Ramadhani, S., & Mayasari, U. (2024). *Upaya Peningkatan Kesadaran Masyarakat dalam Penurunan Stunting Melalui Sosialisasi Menu Makanan Bergizi Seimbang*. *18*(2), 130–145.

Primawestri, M., Sumardianto, & Kurniasih, R. A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (Clarias gariepinus) Dengan Perbandingan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, *5*(1), 1–23.

Puspitasari, A., Abdullah, N., & Alimuddin, H. (2024). Sanitasi Lingkungan dan Tingkat Asupan Protein Hewani Terhadap Kejadian Stunting Pada Balita Environmental Sanitation and Levels of Animal Protein Intake on the Incident of Stunting in Toddlers. *An Idea Health Journal*, *9*(2), 45–50.

Saleh, N., Muhammad, I., Ibrahim, E., Studi, P., Mandiri, U. B., & Gorontalo, K. (2024). *Meningkatkan Pendapatan Asli Desa Di Desa Suka Maju Optimization Of Village Asset Management In Increasing Village Original Income In Suka Maju*. *12*, 13– 21.

Siregar, H., Malawat, M. S., & Prasudara, H. (2024). *Pendampingan Kepada Masyarakat Tentang Olahan Ikan Lele Untuk Meningkatkan Perekonomian Di Desa Bunut Seberang Kabupaten Asahan*. *5*(1), 1140–1145.

Supena, M. H., Supenti, L., & Mudayani, H. P. (2024). *Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Bakso Ikan Lele (Claria s sp) Melalui Perbaikan Strategi Pemasaran di Kota Probolinggo Provinsi Jawa Timur (Studi Kasus di Kecamatan Kedopok Kota Probolinggo Provinsi Jawa Timur) [Analysis of Business Developmen*. 10–11.