

LAPORAN KEWIRAUSAHAAN
PRODUK BAKSO GORENG IKAN TUNA (*Thunnus sp.*)



KELOMPOK :
THUNNISQUAD

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Monika Karnini Emba | / 2213010006 |
| Theofilia Hermana Lembunai | / 2213010004 |
| Leony Aplonia Vianey Rubu | / 2213010002 |
| Rosalia Adedelcy Fernandez | / 2213010072 |

PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN
FAKULTAS PETERNAKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS NUSA CENDANA
KUPANG
2024

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KEWIRAUSAHAAN**

PRODUK BAKSO GORENG IKAN TUNA(*Thunnus sp.*)

Tim Pengusul:

THUNNISQUAD

Monika Karnini Emba / 2213010006

Theofilia Hermana Lembunai / 2213010004

Leony Aplonia Vianey Rubu / 2213010002

Rosalia Adedelcy Fernandez / 2213010072

Kupang, 26 Agustus 2024

Mengetahui

Pembimbing



Ir. Ridwan Tobuku, M.Si
NIP. 19660103 199303 1 002

Ketua Pelaksana



Monika Karnini Emba
NIM. 2213010006

Koordinator Program Studi
Budidaya Perairan



Dr. Yuliana Salosso, S.Pi., MP
NIP. 19750701199903001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penyusunan laporan kelompok kewirausahaan yang berjudul “Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*)” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Kami harap laporan ini dapat memberikan informasi kepada kita semua tentang usaha produksi pengolahan ikan tuna (*Thunnus sp.*) selama kurang lebih 6 bulan yang dihitung satu semester. Kami juga menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu kami harapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata, kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan laporan ini dari awal sampai akhir. Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa melindungi kita semua dari segala usaha kita.

Kupang, 26 Agustus 2024

THUNNISQUAD

DAFTAR ISI

| | |
|--------------------------------------|----|
| PRODUK BAKSO GORENG IKAN TUNA | 1 |
| LEMBAR PENGESAHAN | 2 |
| KATA PENGANTAR | 3 |
| DAFTAR ISI | 4 |
| DAFTAR TABEL | 5 |
| DAFTAR GAMBAR | 6 |
| BAB I | 7 |
| PENDAHULUAN | 7 |
| 1.1. Latar Belakang | 7 |
| 1.1. Tujuan | 8 |
| 1.2. Manfaat | 8 |
| BAB II | 10 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 10 |
| 2.1. Klasifikasi dan Morfologi | 10 |
| 2.2. Habitat | 11 |
| 2.3 Kandungan Nutrisi | 12 |
| BAB III | 14 |
| PELAKSANAAN | 14 |
| 3.1. Waktu dan Tempat | 14 |
| 3.2. Struktur Organisasi | 14 |
| 3.3. Alat dan Bahan | 15 |
| 3.4. Proses Produksi | 16 |
| 3.5. Pemasaran | 16 |
| 3.6. Hasil Usaha | 17 |
| DAFTAR PUSTAKA | 19 |
| DOKUMENTASI PRODUKSI | 20 |

DAFTAR TABEL

| | |
|-------------------------------|----|
| Tabel 2.1 Struktur organisasi | 13 |
| Tabel 3.1 Alat dan Fungsinya | 15 |
| Tabel 3.2 Bahan dan Fungsinya | 15 |
| Tabel 3.3 Modal Pada Kegiatan | 17 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Ikan Tuna(<i>Thunnus Spp.</i>) | 10 |
| Gambar 3.1 Struktur Organisasi | 14 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumberdaya perairan Indonesia mempunyai potensi yang sangat besar terutama ikan, tetapi potensi tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal, dengan demikian pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui ikan masih sangat memungkinkan. Kandungan protein pada daging ikan cukup tinggi, yaitu berkisar antara 15 – 24 persen yang tersusun oleh sejumlah asam amino yang berpola mendekati kebutuhan asam amino di dalam tubuh manusia, sebab itu ikan mempunyai nilai biologis (NB) yang tinggi yaitu sekitar 90 persen terutama pada golongan pelagis yaitu ikan tuna (Afrianto dan Liviawati, 1989). Daging ikan tuna mengandung jumlah asam amino esensial yang lengkap dengan daya absropsi protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi, ayam dan lainnya (Zulaihah & Widajanti, 2006). Dibandingkan dengan jenis daging lainnya, daging ikan tuna juga mengandung asam lemak omega-3 yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan fungsi normal semua jaringan, termasuk untuk perkembangan sel otak yang optimal (Almatsier, 2002). Ikan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Oleh karena itu, daging ikan tuna merupakan pilihan yang tepat untuk produksi pengolahan makanan salah satunya yaitu bakso goreng (basreng).

Bakso goreng merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan cukup digemari. Bakso goreng umumnya berbahan baku daging sapi. Namun beberapa tahun terakhir ini terjadi kasus kelangkaan daging sapi, sehingga produsen harus membeli daging sapi impor. Hal tersebut mendorong penelitian ini untuk menghasilkan bakso dari daging lain, salah satunya daging ikan. Bakso ikan memiliki keunggulan karena mengandung protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan bakso dari daging sapi. Kandungan protein daging sapi sebanyak 18,8%, sedangkan kandungan protein daging ikan sebesar 21,61% (Muchtadi dkk., 2010). Salah satu ikan yang potensial digunakan sebagai salah satu bahan baku bakso goreng

adalah ikan tuna.

Dalam kesempatan kelompok kewirausahaan kali ini, tim THUNNISQUAD telah melakukan kegiatan produksi bakso goreng berbahan baku ikan tuna yang menjadi usaha produk cemilan yang sehat dan bernutrisi. Produk bakso goreng ikan tuna telah diproduksi dan dikemas dalam beberapa varian seperti original dan pedas.

1.2. Tujuan

Tujuan dari laporan dengan judul Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) ini adalah melaporkan berbagai hal sebagai berikut:

- 1) Mengetahui dan menjalankan proses produksi bakso goreng ikan tuna.
- 2) Menerapkan metode penjualan dan pemasaran produk bakso goreng ikan tuna.
- 3) Mengetahui kelayakan produksi bakso goreng ikan tuna sehingga dapat berkembang dan dikenal banyak orang.
- 4) Mendapat keuntungan dari usaha produksi bakso goreng ikan tuna.
- 5) Melanjutkan kegiatan kewirausahaan produksi bakso goreng ikan tuna dalam jangka waktu yang lama.

1.3. Manfaat

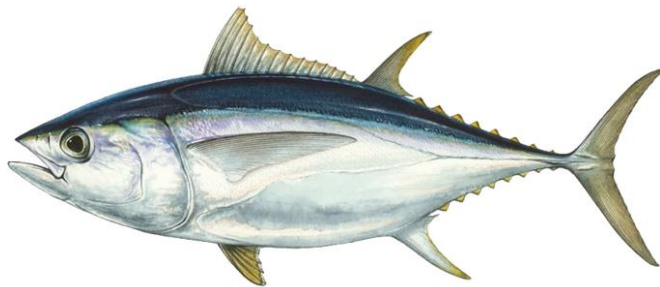
Adapun manfaat dari laporan ini adalah untuk mengetahui hasil ide kreatif dalam wirausaha oleh mahasiswa budidaya perairan, melalui pembuatan Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Selain itu juga, menambah wawasan serta pengalaman bagi mahasiswa sehingga ia dapat mengerti bagaimana menjadi seorang wirausaha yang bertanggung jawab dan dapat memahami kendala-kendala yang terjadi dalam kegiatan wirausaha.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Klasifikasi dan Morfologi

Klasifikasi dari ikan tuna (*Thunnus sp.*) berdasarkan taksonominya menurut Saanin (1984), adalah sebagai berikut:

| | |
|----------|----------------------|
| Filum | : Chordata |
| Subfilum | : Vertebrata |
| Kelas | : Teleostei |
| Subkelas | : Actinopterygii |
| Ordo | : Perciformes |
| Subordo | : Scombridei |
| Family | : Scombridae |
| Genus | : <i>Thunnus</i> |
| Spesies | : <i>Thunnus sp.</i> |



sumber : kajian pustaka.com

Gambar 2.1 Ikan Tuna (*Thunnus sp.*)

Menurut Widiastuti (2008), ikan tuna memiliki warna biru kehitaman pada bagian punggung dan berwarna keputih-putihan pada bagian perut. Tubuh ikan tuna berbentuk cerutu menyerupai torpedo serta tertutup oleh sisik sisik kecil. Ikan tuna pada umumnya mempunyai panjang antara 40–200 cm dengan berat antara 3-130. Daging yang dimiliki berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini karena otot tuna lebih banyak mengandung mioglobin dari pada ikan lainnya (Novriyanti 2007).

2.2. Habitat

Habitat ikan tuna berada di lapisan atas dan tengah dari laut sampai kedalaman 1600 kaki atau lebih 500 m (Saputra, Solichin, & Wijayanto, 2011). Adapun daerah penyebaran ikan tuna dilaut meliputi perairan Samudera Indonesia, Samudera Pasifik Tengah, hampir diseluruh perairan Indonesia terutama di perairan terbuka, termasuk bagian barat Sumatera, Selatan Jawa, Timur Sumatera, Laut Natuna, Selat Makassar, Laut Flores, Laut Sulawesi, dan Perairan Maluku (Widiastuti 2008). Ikan tuna merupakan jenis ikan perenang cepat dan selalu bergerombol bersama ikan sejenisnya. Jenis ikan ini senang melakukan perjalanan jauh secara bersama – sama, misalnya ribuan ikan tuna sirip biru selatan bisa berpindah dari Samudera Hindia ke sebelah barat Benua Australia hingga Samudera Selatan dekat Kutub. Jarak ribuan kilometer itu ditempuh dengan kecepatan tinggi sehingga jenis ikan pelagis ini tergolong sulit ditangkap (Sumadidharga, 2009).

Ikan tuna umumnya perlu makanan yang banyak dan harus banyak bergerak untuk menopang diri (Barata, Novianto, & Bahtiar, 2011). Ikan tuna dikenal mampu bermigrasi jarak panjang hingga melintasi jarak yang sangat jauh. Beberapa ikan tuna sirip biru dengan geotag telah dilacak berenang dari perairan Amerika Utara ke Eropa dan kembali beberapa kali dalam setahun. Sementara itu, ikan tuna sirip biru secara teratur bergerak 2.438 m ke bawah untuk mencari mangsa. Tuna mata besar bermigrasi lebih dari 457 m secara vertikal dalam satu hari. Gerombolan ikan tuna turun di pagi hari ke tempat yang lebih dalam dan lebih dingin dan kembali ke perairan yang lebih dangkal dan hangat saat senja.

2.3 Kandungan Nutrisi

Ikan tuna merupakan jenis ikan yang mengandung lemak rendah (kurang dari 5%) dan protein yang sangat tinggi (lebih dari 20%). Komposisi gizi ikan tuna bervariasi tergantung spesies, jenis, umur, musim, laju metabolisme, aktivitas pergerakan, dan tingkat kematangan gonad (Stansby dan Olcott 1963). Ikan tuna terdiri dari beberapa komposisi kimia penyusun tubuh, yang akan dibahas melalui tabel berikut.

Tabel 2.1 Komposisi kimia ikan tuna

| Komposisi Kimia Ikan Tuna (g/100g) | | | |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|-------------|
| Komponen | Jenis ikan tuna | | |
| | Madidihang | Tuna sirip biru | Cakalang |
| Air | 74,0 ± 0,28 | 70,1 ± 1,98 | 69,9 ± 0,71 |
| Protein | 23,2 ± 1,34 | 25,5 ± 4,03 | 26,0 ± 0,28 |
| Lemak | 2,4 ± 1,41 | 21,1 ± 0,92 | 2,0 ± 0,07 |
| Karbohidrat | 1,0 ± 1,27 | 0,9 ± 1,13 | 0,7 ± 0,42 |
| Asam Amino | 3,4 ± 5,1 | 1,45 ± 1,47 | 1,4 ± 1,5 |
| Omega-3 | 0,5 ± 0,8 | 0,5 ± 1,0 | 0,7 ± 1,0 |

Sumber : Wahyuni (2011)

Ikan tuna mengandung protein antara 22,6 - 26,2 g/100 g daging. Lemak antara 0,2 - 2,7 g/100 g daging. Di samping itu ikan tuna mengandung mineral kalsium, fosfor, besi dan sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B yaitu thiamin, riboflavin dan niasin (Haschke et al.,2013). Ikan tuna adalah salah satu jenis ikan yang kaya akan nutrisi. Berikut adalah beberapa nutrisi yang umumnya terdapat dalam ikan tuna:

1. Protein: Ikan tuna merupakan sumber protein hewani yang sangat baik. Protein sangat penting untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh.
2. Lemak: Ikan tuna mengandung lemak sehat, termasuk asam lemak omega-3, seperti EPA (asam eicosapentaenoic) dan DHA (asam docosahexaenoic). Lemak ini penting untuk perkembangan otak, fungsi jantung, dan memiliki efek antiinflamasi.
3. Vitamin dan Mineral: Tuna juga mengandung berbagai vitamin dan mineral penting seperti vitamin B12, vitamin D, selenium, kalium, dan magnesium.

Vitamin B12 penting untuk fungsi saraf dan pembentukan sel darah merah, sedangkan vitamin D penting untuk kesehatan tulang dan sistem kekebalan tubuh.

4. Antioksidan: Ikan tuna juga mengandung antioksidan seperti selenium dan vitamin E, yang membantu melawan kerusakan sel dan peradangan dalam tubuh.

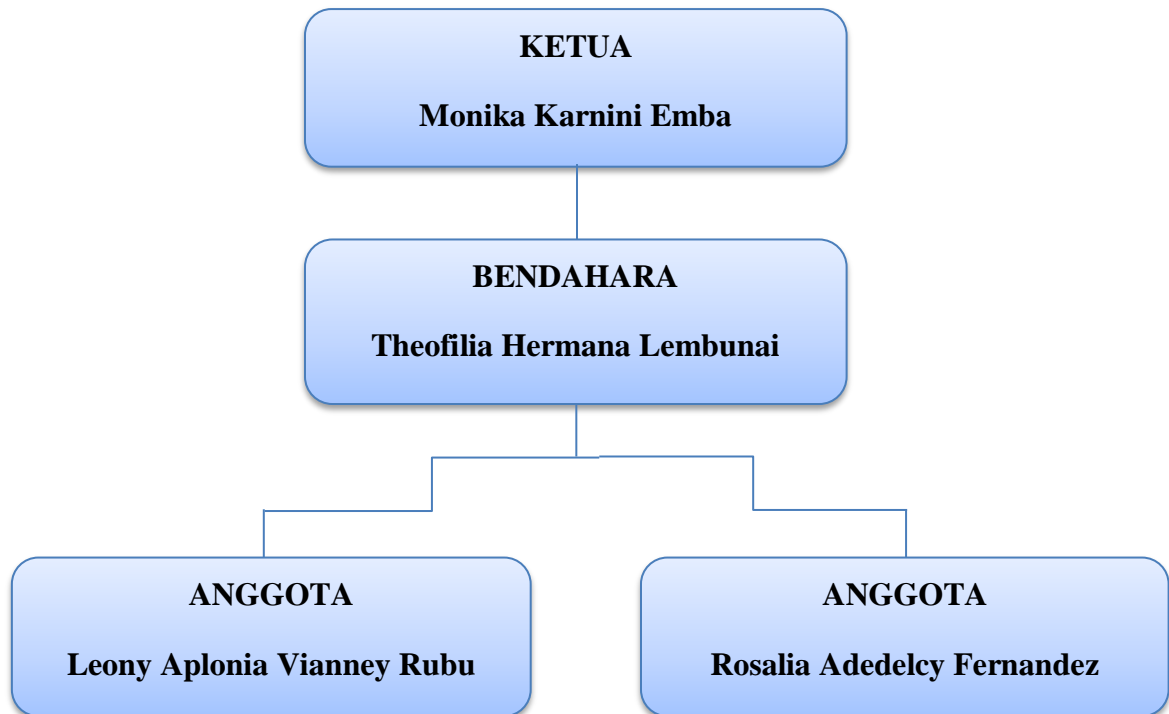
BAB III PELAKSANAAN

3.1. Waktu dan Tempat

Kegiatan produksi usaha Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*), telah dilaksanakan dari bulan November 2023 - April 2024. Kegiatan ini bertempat di Jalan Siliwangi, No. 01, RT/RW. 016/06, Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang.

3.2. Struktur Organisasi

THUNNISQUAD adalah arti dari nama latin ikan tuna yaitu *Thunnus sp.* yang digabung dengan istilah "squad" yang mengungkapkan semangat tim, persahabatan, dan kebersamaan dalam melakukan suatu aktivitas dalam mencapai tujuan bersama. Pada tim THUNNISQUAD, struktur dari kegiatan usaha Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1. Struktur Organisasi

3.3. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan beserta fungsinya, dalam kegiatan usaha Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dapat dilihat pada Tabel 3.1 dan Tabel 3.2 di bawah ini.

Tabel 3.1 Alat dan Fungsinya

| Alat | Fungsi |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Dandang kukusan | Merebus dan mengukus bakso |
| Baskom | Membuat adonan |
| Wajan | Menggoreng bakso |
| Ulekan | Menghaluskan bumbu |
| Spatula | Pengaduk saat menggoreng bakso |
| Pisau | Memotong bakso |
| Kompor minyak | Memasak bakso |
| Sendok | Pengaduk adonan bakso |
| Mal penggiling daging | Melumatkan daging ikan |
| Timbangan digital | Menimbang basreng saat pengemasan |
| Plastik kemasan | Mengemas basreng |

Tabel 3.2 Bahan dan Fungsinya

| Bahan | Fungsi |
|----------------|----------------------------|
| Ikan tuna | Bahan baku utama |
| Tepung terigu | Bahan adonan bakso |
| Tepung tapioka | Bahan adonan bakso |
| Air | Bahan adonan bakso |
| Minyak goreng | Menggoreng bakso |
| Telur | Bahan adonan bakso |
| Garam | Bumbu adonan bakso |
| Kaldu bubuk | Penyedap rasa bakso |
| Bawang putih | Bumbu adonan bakso |
| Merica | Menambah cita rasa bakso |
| Daun jeruk | Bumbu basreng varian pedas |
| Cabai | Bumbu basreng varian pedas |
| Es batu | Membuat bakso lebih kenyal |

3.4. Proses Produksi

Menurut Eka Mutia, dkk (2014), proses pembuatan bakso goreng dari bahan dasar ikan terdapat beberapa tahapan yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Memisahkan daging ikan dari tulang, bagian kepala, ekor dan duri-duri tajam sekitar sirip punggung ikan.
2. Menghaluskan ikan menggunakan mesin pelumat (blender) atau mall penggiling daging.
3. Menghaluskan bumbu seperti bawang putih dan merica dengan ulekan. Lalu, dicampurkan bersama daging ikan yang telah lumat bersamaan dengan bahan adonan lain yaitu tepung terigu, tepung tapioka, telur, air, garam, dan kaldu bubuk. Adonan diaduk dan dibentuk bulat.
4. Menyiapkan air dalam panci atau dandang kukusan untuk direbus hingga mendidih, juga tambahkan minyak goreng agar saat proses perebusan adonan bakso tidak menempel satu sama lain.
5. Saat air mendidih, selanjutnya memasukkan adonan bakso yang telah dibentuk bulatan dan direbus dengan nyala api kecil.
6. Jika bakso sudah mengapung di permukaan air rebusan, maka bakso sudah bisa diangkat untuk ditiriskan. Bakso yang telah matang sebaiknya direndam dalam air es agar teksturnya memadat dan lebih kenyal.
7. Selanjutnya bakso ikan yang telah matang dipotong-potong sesuai selera dan dibaluri dengan tepung terigu kering untuk kemudian digoreng di minyak panas api sedang.
8. Bakso yang telah digoreng dapat dibumbui sesuai selera dan dikemas untuk kepentingan pemasaran.

3.5. Pemasaran

Pemasaran pada kegiatan usaha Produk Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) telah dilakukan secara langsung dilingkungan kampus Universitas Nusa Cendana kota Kupang, juga dengan memanfaatkan media sosial seperti unggahan di aplikasi *Facebook*, *Instagram*, *Whatsapp*, dan lainnya yang telah menjadi media pemasaran.

Selain itu, produk juga kami tawarkan langsung kepada konsumen yang ada di sekitaran kota Kupang.

3.6. Hasil Usaha

Hasil usaha pada kegiatan Bakso Goreng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) berupa modal awal dapat dilihat pada Tabel 3.3 di bawah ini.

Tabel 3.3 Modal Pada Kegiatan

| NO | NAMA ALAT/BAHAN | JUMLAH | HARGA SATUAN | TOTAL |
|-------------------------------|-----------------------|--------|---------------|------------------------|
| 1. | Plastik kemasan | 5 pack | Rp. 100.000,- | Rp. 500.000,- |
| 2. | Ikan tuna | 13 kg | Rp. 40.000,- | Rp. 520.000,- |
| 2. | Tepung terigu | 12 kg | Rp. 10.000,- | Rp. 120.000,- |
| 3. | Tepung tapioka | 10 kg | Rp. 8.000,- | Rp. 80.000,- |
| 4. | Air galon | 27 L | Rp. 6.000,- | Rp. 18.000,- |
| 5. | Minyak goreng | 15 L | Rp. 90.000,- | Rp. 270.000,- |
| 6. | Telur | 30 btr | Rp. 2.500,- | Rp. 75.000,- |
| 7. | Garam | 2 kg | Rp. 30.000,- | Rp. 60.000,- |
| 8. | Kaldu bubuk | 1 kg | Rp. 35.000,- | Rp. 35.000,- |
| 9. | Bawang putih | 5 kg | Rp. 25.000,- | Rp. 125.000,- |
| 10. | Merica | 3 kg | Rp. 5.000,- | Rp. 15.000,- |
| 11. | Daun jeruk | 1 kg | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| 12. | Cabai | 2 kg | Rp. 25.000,- | Rp. 50.000,- |
| 13. | Es batu | 10 | Rp. 1.000,- | Rp. 10.000,- |
| 14. | Wajan | 1 | Rp. 80.000,- | Rp. 80.000,- |
| 15. | Ulekan | 1 | Rp. 30.000,- | Rp. 30.000,- |
| 16. | Spatula | 1 | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| 17. | Pisau | 1 | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| 18. | Kompor minyak | 1 | Rp. 150.000,- | Rp. 150.000,- |
| 19. | Minyak tanah | 20L | Rp. 25.000,- | Rp. 100.000,- |
| 20. | Mal penggiling daging | 1 | Rp. 130.000,- | Rp. 130.000,- |
| 21. | Timbangan digital | 1 | Rp. 50.000,- | Rp. 50.000,- |
| TOTAL HARGA | | | | Rp. 2.308.000,- |
| MODAL YANG DIKELUARKAN | | | | Rp. 2.500.000,- |

Berikut detail laporan persiklus produksi yang dilakukan.

1. Harga Jual

Harga penjualan:

Harga Jual = 25.000 / plastik (500 gr)

2. Pendapatan

Harga Jual x Jumlah panen

= Rp. 20.000 x 30 plastik

= **Rp. 600.000** (1 siklus dengan jangka waktu 2 minggu)

Pendapatan 2 bulan = 4 siklus x 600.000

= **Rp. 2.400.000**

Setelah melewati 4 siklus (2 bulan) untuk kembali modal, usaha masih dilanjutkan untuk 4 bulan tersisa dengan 4 siklus.

4 siklus (4 bulan) = 4 x Rp.600.000

= **Rp. 2.400.000**

3. Keuntungan

Pendapatan – Modal

= Rp. 4.800.000 – Rp. 2.500.000

= Rp. 2.300.000

Keterangan : Produk bakso goreng (basreng) ikan tuna yang diproduksi dengan berat 500 gram per kemasan plastik dengan harga penjualan Rp. 20.000, dimana setiap minggu telah diusahakan produksi 30 kemasan. Jadi, untuk waktu dua minggu dengan hitungan 1 siklus akan menghasilkan 60 kemasan. Penjualan produk persiklus target pendapatannya sebesar Rp. 600.000. Sehingga pengembalian modal membutuhkan waktu 4 siklus dengan jumlah keuntungan Rp. 2.400.000. Keuntungan yang didapat dalam 4 siklus di awal adalah Rp. 500.000, namun setelahnya tidak diperlukan biaya tambahan lagi untuk kelanjutan produksi 2 bulan dengan 4 siklus tersisa. Setelah 4 siklus tersisa juga Rp. 2.400.000, jika ditotal dengan keuntungan 4 siklus pertama maka total keuntungan yang di peroleh adalah Rp.2.300.000 dalam jangka waktu produksi 6 bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Samudra M. J., Taher N., Onibala H., Reo A. R., Mewengkang H. W., Mentang F. (2022). *Karakteristik Mutu Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan April 2022, vol. 10(1): 23–28
- Rahwawati SD, Zuraida I, Hasanah R. 2006. *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma cottoni) Pada Pengolahan Bakso Ikan*. Jurnal Ilmu Perikanan Mulawarman. Samarinda. Vol 19 (2) : 33-42.
- Imelda S., Wodi M., Cahyono E., Kota N. (2019). *Analisis Mutu Bakso Ikan Tuna Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor Quality Analysis of Home Industry and Commercial Fish Meatball at Babakan Raya Bogor*. Jurnal Fishtech 2019, Vol. 8, No.1: 7-11
- Cahyono E, Rahmatu R, Ndobe S. Manting A. 2018. *Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Tulang Tuna Pada Berbagai Konsentrasi Enzim Papain*. Jurnal Fishtech. 7(2):148-153.
- Hasni, Agustyawati D., Pardana D., Daholu A. 2022. *Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Ikan Menjadi Bakso Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. Journal of Community Desember 2022, Volume 1, Nomor 2
- Amin B, Nurrachmi I, Dewita, Syahrul, Nursyirwani. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat melalui Alih Teknologi Pembuatan Makanan Berbasis Ikan di Desa Bokor Kepulauan Meranti*. Journal of Rural and Urban Community Empowerment 1 (1) : 35-40.
- Apriliyanti MW, Brilliantina A, dan Sari EKN. 2019. *Sosialisasi GEMARIKAN (Gerakan Makan Ikan) dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan SDIT Harapan Umat, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember*. Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2018, 117–121.

- Usmiati S. 2009. *Bakso sehat*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(6): 13-14.
- Effendi I, and Wiyati, R. 2019. *Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nuget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak*. Journal of Rural and Urban Community Empowerment, 1(1), 61–66.
- Effendi I, Mardalisa, Batubara UM, Wijaya R, dan Wibowo MA. 2020. *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Bakso dan nugget Ikan bersama Lazismu Pekanbaru*. Journal of Rural and Urban Community Empowerment, 2(1), 63-68
- Veranita, Dina. *Strategi Pengembangan Usaha Bakso Ikan Tuna Surami dan Campuran (Studi Kasus Pada CV. Bening Jati Anugerah, Bogor)*. Tugas Akhir Diploma Institut Pertanian Bogor. 2011
- Ariffianto T. 2010. *Karakteristik Bakso Ikan Nila Dengan Penambahan Karagenan Semimurni*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, & Handito, D. (2018). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian, 159–166.
- Hapsari, A., & Upahita, D. (2021, Juni 25). *Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Kusharto, C. M. (2006). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 45–54.
- Sipahutar, Y., Ma'roef, A., Febrianti, A., Nur, C., & Utami, S. (2016). *Penambahan Konsentrasi Tepung Karagenan pada bakso ikan Tuna (Thunnus sp)*. Jurnal Teknologi Dan Penelitian Terapan, 1410–7694.
- Wibowo, S. (1995). *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.

DOKUMENTASI PRODUKSI



Gambar. Hasil produksi bakso goreng (basreng) ikan tuna