

Pelatihan pembuatan bakso ikan terbang pada POKLAHSAR Mosso Indah di Labuang, Sulawesi Barat

Muhammad Nur¹, Muhammad Nur Ihsan², Wulan Ayuandiani³, Fahrul⁴, Adiara Firdhita Alam Nasyrah¹, Tenriware², Husniah⁵, Syainullah Wahana⁶, Rasti Sapri¹, Tikawati¹, Muhammad Said¹

¹Sumber Daya Akuatik, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

²Perikanan Tangkap, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

³Manajemen, Fakultas ekonomi, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

⁴Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan, Universitas Hasanuddin

⁵Ilmu Politik, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

⁶Agrobisnis Perikanan, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Yapi Bone, Indonesia

Penulis korespondensi : Muhammad Nur

E-mail : muhammadnur@unsulbar.ac.id

Diterima: 28 Agustus 2025 | Direvisi 30 September 2025 | Disetujui: 30 September 2025 | Online: 30 September 2025
© Penulis 2025

Abstrak

Kelurahan Mosso merupakan wilayah penghasil ikan terbang di Sulawesi Barat. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan dan penerapan cara pembuatan bakso ikan terbang yang baik dan benar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Minggu, tanggal 5 Juli 2025 yaitu pemberian materi dan penerapan pembuatan bakso ikan terbang di lingkungan Somba, Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Metode kegiatan ini adalah pemberian materi cara pembuatan bakso dan penerapan pembuatan bakso ikan terbang secara langsung. Kegiatan ini diikuti oleh kelompok Pokhlaksar Mosso Indah dengan jumlah anggota 10 orang terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan anggota mitra usaha. [Pengukuran tingkat pengetahuan peserta dilakukan melalui pre-test dan post-test dengan rentang skor 0–100, sedangkan keterampilan dinilai menggunakan skala 1–4. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada rata-rata pengetahuan peserta, yaitu dari 50 menjadi 80 setelah pelatihan. Selain itu, sebanyak 85 % peserta mencapai level keterampilan \$\geq 3\$, yang mengindikasikan bahwa sebagian besar peserta telah memiliki kemampuan baik dalam proses produksi dan pengemasan produk bakso ikan terbang. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan keterampilan dan pengetahuan baru kepada kelompok mitra usaha dalam penerapan pembuatan bakso ikan terbang dengan baik dan benar yang dapat meningkatkan kualitas bakso ikan terbang. Selain itu, kelompok mitra usaha diberikan pengetahuan terkait dengan pengemasan produk bakso ikan terbang sehingga daya simpan lebih lama.](#)

Keywords: ikan terbang; masyarakat; bakso ikan terbang; pengemasan; Sulawesi Barat

Abstract

Mosso Village is a producer of flying fish in West Sulawesi. The purpose of this activity is to provide training and the proper method for making flying fish meatballs. The community service activity was conducted on Sunday, July 5, 2025, which included the provision of materials and the practical application of making flying fish meatballs in the Somba area, Mosso Village, Majene Regency, West Sulawesi Province. The method of this activity is the provision of material on how to make meatballs and the direct application of making flying fish meatballs. This activity was attended by the Mosso Indah Pokhlaksar group, consisting of 10 members including the chairman, secretary, treasurer, and business partner members. Participants' knowledge levels were measured using a pre-test and post-test with a score range of 0–100, while skills were assessed using a scale of 1–4. The evaluation results showed a significant increase in participants' average knowledge, from 50 to 80 after the training.

Furthermore, 85% of participants achieved a skill level ≥ 3 , indicating that most participants had developed good skills in the production and packaging of flying fish meatballs. The outcome of this activity was an increase in skills and new knowledge for the business partner group in the proper and correct application of making flying fish meatballs, which can improve the quality of flying fish meatballs. Additionally, the business partner group was provided with knowledge related to packaging flying fish meatball products to extend their shelf life.

Kata kunci: flying fish; community; meatball production; packaging; West Sulawesi

PENDAHULUAN

Kelurahan Mosso merupakan wilayah penghasil ikan terbang di Sulawesi Barat (Fitriah et al., 2020; Nur et al., 2024). Keberadaan ikan terbang menjadi potensi ekonomi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Nur et al., 2022). Kegiatan ini didasari oleh melimpahnya ikan terbang pada musim tertentu pada bulan Februari hingga April dimana harga ikan menjadi sangat murah hingga mencapai 5000 per Kg. Melihat potensi tersebut Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Sulawesi Barat berinisiatif untuk melakukan diversifikasi dengan mengolah ikan terbang menjadi surimi yaitu berupa lumatan daging ikan yang telah diperas sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan dapat distok pada saat ikan melimpah. Surimi dapat bertahan 4-6 bulan di freezer serta dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai jenis olahan dan salah satunya adalah bakso ikan. Hingga saat ini pembuatan bakso dari ikan terbang belum pernah dilakukan.

Bakso ikan adalah salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan seperti anak-anak, remaja, hingga orang tua, serta memiliki nilai ekonomis tinggi (Muttaqin et al., 2016). Pembuatan Bakso ikan merupakan olahan yang terbuat dari daging ikan yang telah melalui proses surimi, lalu ditambahkan bumbu-bumbu dan tepung, membentuk adonan bulat-bulat hingga perebusan. Saat ini penggunaan daging ikan dapat berbeda-beda bahkan dapat dicampur dengan jenis ikan lain (Nugroho et al., 2019; Vu et al., 2023).

Bakso ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang memiliki protein yang tinggi karena menggunakan daging ikan sebagai bahan baku (Khoirunnisa et al., 2024). Olahan daging ikan terbang cukup bagus untuk diolah untuk berbagai produk karena dagingnya yang khas. Olahan tersebut dapat berbasis surimi seperti bakso karena selain memiliki protein yang tinggi, memiliki rasa yang khas ikan terbang juga memiliki daging yang cocok untuk diolah menjadi bakso ikan

Program pengabdian kepada masyarakat pada Skema Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) setelah kami melakukan survei, terdapat salah satu kelompok usaha yang menjadi mitra yaitu kelompok Pokhlaksar Mosso Indah yang fokus pada usaha pengeringan ikan. Kami berdiskusi dan menjadi sasaran utama dalam kegiatan pelatihan dan penerapan pembuatan bakso ikan terbang yang akan didampingi secara langsung.

Permasalahan utama masyarakat wilayah kelurahan Mosso yaitu belum memanfaatkan hasil tangkapan nelayan khususnya ikan terbang ini dengan baik, masyarakat setempat termasuk kelompok Mosso Indah masih terbatas dalam memanfaatkan ikan terbang yaitu hanya melakukan pengolahan pengeringan dan pengasapan saja. Olehnya kami Tim Pemberdayaan Desa Binaan, melakukan pelatihan dan penerapan pembuatan bakso ikan terbang mulai dari pembersihan ikan, pembuatan surimi, pencampuran bahan, pencetakan dan pengemasan produk bakso ikan terbang dengan memperhatikan *Standar Operating Prosedur* (SOP) yang tersedia.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan diversifikasi produk perikanan, khususnya melalui pengolahan ikan menjadi bakso, yang merupakan jenis produk olahan yang digemari oleh berbagai kalangan dan berpotensi meningkatkan tingkat konsumsi ikan di masyarakat. Selain itu, juga bertujuan untuk meningkatkan harga, nilai tambah, dan daya saing produk olahan ikan terbang, mendorong terciptanya peluang usaha baru bagi kelompok masyarakat, mengingat selama ini pengolahan ikan terbang masih terbatas pada kegiatan pengasapan dan pengeringan.

Pelatihan pembuatan bakso ikan terbang pada POKLAHSAR Mosso Indah di Labuang, Sulawesi Barat

Manfaat dari kegiatan ini adalah harapan kelompok mitra usaha dapat menggunakan inovasi alat sederhana dalam meningkatkan usahanya sesuai dengan standar

METODE

Sasaran Kegiatan

Peserta pada kegiatan ini adalah sasaran utama Kelompok Pemasaran dan Pengolahan Ikan “Mosso Indah” yang beranggotakan 10 orang anggota kelompok yang terdiri dari Ketua, Sekretaris, Bendahara dan Anggota Kelompok.

Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, 23 Agustus 2025 bertempat di Lingkungan Labuang, Kecamatan Sendana, Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat.

Langkah-langkah Pelaksanaan Kegiatan

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Observasi
Observasi dilakukan kelokasi mitra oleh tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) untuk mengkaji permasalahan yang dihadapi oleh mitra “Mosso Indah”
2. Pelatihan pembuatan Bakso Ikan
Pada materi ini dibawakan langsung oleh Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB), tentang cara pembuatan bakso ikan yang baik dan benar sesuai SOP (Standart Operasional Procedure), mulai dari pembersihan ikan, pecampuran bahan, pencetakan bakso,dan pengemasan, sehingga produk olahan bakso ika n terbang ini berkualitas dan bernilai jual tinggi,
3. Prosedur pembuatan Bakso Ikan
Pada kegiatan ini yaitu penerapan cara pembuatan bakso ikan terbang mulai dari pembersihan ikan, pengambilan daging, melakukan surimi, pecampuran bahan, pencetakan bakso dan perebusan bakso sampai dengan siap disajikan. Mitra melakukan praktek secara langsung dengan didampingi oleh Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB), sehingga kelompok Mosso Indah mahir dalam pembuatan bakso ikan terbang.
4. Pengemasan Bakso Ikan
Pada kegiatan ini yaitu tata cara pengemasan bakso ikan yang dimana Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) menerapkan secara langsung cara menggunakan kemasan yang baik sampai dengan pemberian label pada kemasan bakso ikan terbang terhadap Mitra Kelompok Poklhasat Mosso Indah.
5. Evaluasi dan Instrumen Pengukuran
Pengukuran pengetahuan peserta dilakukan melalui pre-test dan post-test masing-masing selama 15 menit dengan menggunakan skala penilaian 0–100. Aspek yang dievaluasi meliputi persiapan bahan dan alat, kebersihan serta sanitasi kerja (GMP/SSOP), teknik pengolahan produk seperti pengeringan, pengemasan, dan penggorengan, ketepatan waktu dan efisiensi kerja, kualitas hasil produk yang mencakup warna, aroma, dan tekstur, serta kedisiplinan dan kerja sama tim. Sementara itu, penilaian keterampilan dilakukan menggunakan skala 1–4, dengan instrumen berupa lembar observasi keterampilan, angket pengetahuan, dan rubrik penilaian teknis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Pengabdian Masyarakat yang terdiri dari Tim Universitas Sulawesi Barat bekerja sama dengan Universitas Hasanuddin melalui Program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) yang didanai oleh DRTPM Kemendikti Saintek Tahun 2025 melaksanakan kegiatan Pelatihan Pembuatan Bakso

Pelatihan pembuatan bakso ikan terbang pada POKLAHSAR Mosso Indah di Labuang, Sulawesi Barat

Ikan Terbang pada Poklaksar Mosso Indah di Lingkungan Labuang, Kelurahan Mosso, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene.

Tim pemberdayaan desa binaan melakukan diversifikasi produk olahan bakso yang terbuat dari ikan terbang. Diversifikasi merupakan cara yang dilakukan agar produk hasil perikanan diolah menjadi beraneka ragam (Sitepu et al., 2020). Salah satu produk diversifikasi adalah bakso ikan terbang karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Bakso ikan terbang dipilih sebagai diversifikasi produk yang dikembangkan karena banyak digemari dan dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat dengan pengolahan bakso yang relatif mudah. Produk bakso juga dapat dijumpai dengan pemberian bahan tambahan seperti serat pangan (*dietary fiber*) (Nefitr et al., 2018)

Kegiatan diawali dengan pemberian materi oleh Dr. Muhammad Nur., S.Pi., M.Si (Gambar 1). Materi yang diberikan adalah terkait pelatihan pembuatan bakso ikan terbang kepada kelompok Pokhlaksar Mosso Indah sebagai mitra Pemberdayaan Desa Binaan (PDB). Pada sambutan tersebut dijelaskan bahwa bakso ikan merupakan salah satu olahan yang menggunakan ikan sebagai bahan baku, untuk itu sebagai masyarakat pesisir, mengingat masyarakat di kelurahan mosso memiliki potensi hasil tangkapan berupa ikan terbang yang melimpah. Melihat masyarakat yang hanya melakukan olahan hasil tangkapan ikan terbang dengan pengeringan dan pengasapan sehingga melakukan diversifikasi produk hasil perikanan seperti pembuatan bakso ikan terbang. Diharapkan dengan adanya inovasi baru berupa pembuatan bakso dari ikan terbang, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan minat makan ikan pada anak (Thalib & Paputungan, 2023).

Produk pangan berbahan dasar ikan memiliki peluang besar untuk disukai oleh anak-anak usia sekolah apabila dikemas dan disajikan secara lebih inovatif (Herawati et al., 2020). Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah melalui pengembangan berbagai jenis makanan selingan (*snack*) yang menggunakan ikan sebagai bahan utama (Chayati et al., 2020). Upaya ini tidak hanya dapat meningkatkan daya tarik konsumsi ikan di kalangan anak-anak, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan pola konsumsi ikan masyarakat Indonesia secara keseluruhan, sehingga kebiasaan makan yang lebih sehat dan bergizi dapat terbentuk sejak dini.



Gambar 1. Pemberian materi pembuatan bakso ikan terbang

Makanan berbahan dasar ikan dapat digemari anak usia sekolah dengan penyajian yang lebih inovatif, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan (*snack*) berbahan dasar ikan, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat pada umumnya dapat menjadi lebih baik (Burgess et al., 2000; Fakhrezi et al., 2024). Olehnya itu kelompok poklaksar “Mosso Indah” antusias dalam mengikuti program Pemberdayaan Desa Binaan dapat dilihat pada Gambar 1, dimana masyarakat fokus dan aktif dalam mendengarkan materi yang dibawakan oleh pemateri pada kegiatan ini, peserta diberikan pengertian dan pemahaman tentang pentingnya nilai gizi komoditas ikan dan diversifikasi hasil olahan perikanan itu sendiri.. Antusias masyarakat dalam mengikuti program Pengabdian ini, membuka peluang besar dalam mengembangkan usaha diversifikasi produk bakso ikan terbang.

Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan bakso ikan terbang, dapat dilihat pada Gambar 2, kelompok pokhlaksar Mosso Indah sangat patisipan dan antusias dalam proses pembuatan bakso yang terbuat dari bahan baku ikan terbang dengan didampingi secara

langsung Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB). Olehnya itu selain kelompok Mosso Indah masyarakat setempat juga tertarik untuk mengikuti kegiatan proses pembuatan bakso ikan tersebut.



Gambar 2. Pembuatan bakso ikan terbang

Pembuatan bakso ikan diawali dengan pembuatan surimi. Kegiatan pembuatan surimi dimulai dengan pemilihan dan penggunaan bahan baku ikan segar yang diperoleh dari nelayan setempat. Bahan baku yang berkualitas baik agar produk akhir yang dihasilkan memiliki kualitas gizi yang baik. Alat yang digunakan cukup sederhana yaitu menggunakan penggiling daging atau cooper. Proses pembuatan bakso, memperhatikan kebersihan agar produk yang dihasilkan terbebas dari bakteri. Penggunaan alat dan bahan yang terbebas kontaminan dapat menjadikan produk olahan dikatakan higienis. Alat-alat produksi (seperti pisau, talenan, mesin giling, dan cetakan) harus dicuci bersih sebelum dan sesudah digunakan. Selain itu alat tersebut harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau bereaksi dengan bahan makanan. Kemudian disimpan di tempat yang bersih dan kering untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme.

Proses pembuatan surimi ikan cukup sederhana dengan melakukan beberapa tahapan yaitu dimulai dari pencucian ikan terbang secara bersih, setelah dicuci kita lakukan pembelahan ikan bagian sisi kanan dan kiri kemudian daging ikan dikerok menggunakan sendok kecil secara perlahan-lahan. Selanjutnya tahap pembuatan surimi, daging ikan yang sudah halus dengan menggunakan alat penggilingan atau cooper dipindahkan kedalam baskom yang berisi es dan ditambahkan garam secukupnya, kemudian di aduk selama 10 menit sebelum daging ikan tersebut diperas menggunakan kain. Pembuatan surimi ini dilakukan agar daging ikan bisa bertahan lama disimpan didalam freezer sehingga mempermudah dalam melakukan berbagai produk yang dilakukan seperti pembuatan bakso ikan.

Surimi merupakan produk setengah jadi dalam bentuk pasta atau kering yang diaplikasikan pada beberapa produk pangan untuk meningkatkan penerimaan dan nilai gizi (Burgess et al., 2000). Surimi merupakan konsentrat protein miofibril ikan yang diproduksi melalui beberapa tahapan proses meliputi pemisahan daging dari kulit dan tulang, pelumatan, pencucian, penambahan garam. Pembuatan surimi dari ikan terbang sangat baik, warna dan kenampakan menarik.

Selanjutnya pembuatan bakso ikan, daging ikan yang sudah disurimi ditimbang sesuai dengan takaran bakso yang akan dibuat, setelah itu kita campurkan bumbu-bumbu seperti tepung tapika, masako, merica, dan bumbu yang lainnya. Kemudian setelah bakso tercampur rata, selanjutnya pencetakan bakso dengan menggunakan bantuan sendok dibuat seperti bakso pada umumnya berbentuk seperti bola kedalam air yang mendidih. Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Selanjutnya setelah bakso ikan sudah mengapung kemudian diangkat dan ditiriskan. Bakso yang sudah mengapung di permukaan air berarti bakso sudah matang dan perebusan dapat dihentikan. Setelah cukup matang, bakso diangkat dan ditiriskan sambil didinginkan dan kemudian siap dikemas.

Tim pemberdayaan desa binaan menerapkan cara pengemasan bakso ikan terbang yang baik dan benar mulai dari pemilihan kemasan hingga penggunaan label pada produk. Pemberian label

pada produk sangat penting dilakukan agar produk kita diingat dan dikenal oleh kalangan masyarakat. Proses pengemasan bakso ikan didesign dengan menarik (Gambar 3). Desain kemasan memiliki peran penting dalam mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk, artinya semakin baik kemasan yang ditampilkan oleh perusahaan akan mempengaruhi semakin banyaknya konsumen yang memutuskan untuk memilih membeli produknya. Pengemasan ini perlu dilakukan agar produk tdk mudah terkontaminasi, tampilannya lebih menarik sehingga meningkatkan minat customer dan meningkatkan nilai jual.

Pelatihan ini berlangsung sangat menarik, kelompok usaha “Mosso Indah” sangat antusias mengikuti kegiatan dan melakukan praktek pembuatan bakso ikan terbang. Semoga kegiatan ini dapat menjadi peluang usaha baru bagi kelompok usaha karena selama ini pengolahan ikan masih terbatas pada pengasapan dan pengeringan ikan terbang. Selain itu diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan yang masih rendah di masyarakat dan meningkatkan perekonomian masyarakat dikelurahan mosso.



Gambar 3. Hasil pengemasan produk bakso ikan terbang

Hasil evaluasi pelatihan menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada aspek pengetahuan peserta. Nilai rata-rata pre-test sebesar 50 meningkat menjadi 80 setelah pelatihan (post-test). Peningkatan ini menggambarkan bahwa kegiatan pelatihan berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai tahapan proses pengolahan bakso ikan terbang, mulai dari persiapan bahan, penerapan kebersihan dan sanitasi kerja (GMP/SSOP), hingga teknik pengolahan dan pengemasan yang tepat. Hal ini menunjukkan efektivitas metode penyampaian materi dan praktik langsung yang digunakan selama kegiatan berlangsung.

Dari sisi keterampilan, sebanyak 85% peserta mencapai level kemampuan ≥ 3 pada skala penilaian 1–4. Capaian ini mengindikasikan bahwa mayoritas peserta telah menguasai teknik dasar pengolahan dan pengemasan produk dengan baik. Kemampuan ini mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan kompetensi teknis peserta, terutama dalam menghasilkan produk bakso ikan terbang yang memiliki mutu baik, tampilan menarik, serta potensi daya saing di pasar lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memperkuat pengetahuan teoritis, tetapi juga meningkatkan keterampilan praktis masyarakat dalam diversifikasi olahan hasil perikanan.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan dan penerapan yang telah dilaksanakan oleh Tim Pemberdayaan Desa Binaan (PDB), membantu masyarakat khususnya kelompok Mosso Indah dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan terbang seperti diversifikasi produk olahan baru yaitu bakso ikan terbang, olehnya itu untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi bakso ikan diharapkan kelompok mitra usaha dapat meningkatkan nilai jual sehingga kesejahteraan mereka meningkat.

Pelatihan pembuatan bakso ikan terbang pada POKLAHSAR Mosso Indah di Labuang, Sulawesi Barat

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat dengan skema Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Tahun ke-3 yaitu Tahun 2025 dengan nomor kontrak induk 106/C3/DT.05.00/2025 dan Kontrak Turunan Nomor 233/UN.55.L1/DT.05.00/2025. seluruh. Ucapan terima kasih kepada Pemerintah Kelurahan Mosso, Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Majene, Kelompok pengolahan ikan terbang Mosso Indah, Dosen Jurusan Perikanan Universitas Sulawesi Barat, dan seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini sehingga berjalan dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Burgess, M., Enzle, M. E., & Morry, M. (2000). The social psychological power of photography: Can the image-freezing machine make something of nothing? In *European Journal of Social Psychology* (Vol. 30, Issue 5, pp. 613–630). [https://doi.org/10.1002/1099-0992\(200009/10\)30:5<613::aid-ejsp11>3.3.co;2-j](https://doi.org/10.1002/1099-0992(200009/10)30:5<613::aid-ejsp11>3.3.co;2-j)
- Chayati, I., Diah, K., & Astuti, K. (2020). Kue Pie Ikan Nila Guna Pemanfaatan Budidaya Ikan Air Tawar. *Jurnal Unigo*, 1(1), 1–6.
- Fakhrezi, M. A., Putra, M. Y., Syifa, N., Julianto, R., & Siswanto, S. (2024). Sosialisasi Gemar Makan Ikan kepada Anak-Anak SDN Sungai Kusi di Desa Gunung Manau, Kecamatan Batumandi, Kabupaten Balangan, Kalimantan Selatan. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(7), 667–672. <https://doi.org/10.59837/44m88e91>
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4), 216–221.
- Khoirunnisa, N., Rahman, D. F., & Fariduddin, M. (2024). Tingkat kesukaan bakso ikan berbahan baku utama daging ikan air tawar. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan Indonesia*, 6(3), 31–41.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). The Effect of Egg White Powder (EWP) Concentration on The Quality of Different Fishballs Made from Catfish (*Clarias Batrachus*), Milkfish, and Chub Mackerel. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9–16.
- Nefitri, A., Sari, I. S., & Sumarto. (2018). Kajian Mutu Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus spp*) Oleh : Allenty Nefitri 1) , N. Ira Sari 2) , Sumarto 2). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 2(3), 1–12.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6746>
- Sitepu, M. A. K., Mewengkang, H. W., Makapedua, D. M., Damongilala, L. J., Mongi, E. L., Mentang, F., & Dotulong, V. (2020). Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna Yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1), 30. [https://doi.org/10.35800/mthp.8.1.2](https://doi.org/10.35800/mthp.8.1.2Fitriah, R., Nur, M., Ihsan, M. N., Apriansyah, A., Arbit, N. I. S., Jufri, A., Tenriware, T., & Athirah, A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 4(1), 611. https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3356)
- Nur, M., Ihsan, M., Fitriah, R., Nasyrah, A., & Jabbar, F. (2022). Length-weight relationship and condition factor of flying fish *Hirundichthys oxycephalus* in Majene waters, West Sulawesi Province. *AACL Bioflux*, 15(4), 2125–2131. <http://www.bioflux.com.ro/aac>
- Nur, M., Ihsan, M., Fitriah, R., Wahana, S., & Firdhita Alam Nasyrah, A. (2022). Keragaman Jenis dan Struktur Ukuran Ikan Terbang (Famili Exocoetidae) di Perairan Majene, Sulawesi Barat. *Prosiding Seminar Nasional Ikan XI*, 160–168. <https://doi.org/10.32491/Semnasikan-MII-2022-p.160-168>
- Nur, M., Ihsan, M. N., Ayuandiani, W., & Fahrul, F. (2024). Pelatihan Penerapan Alat Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 195–203. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1186>
- Nur, M., Ihsan, M. N., Fitriah, R., Nasyrah, A. F. A., & Tenriware. (2022). Hubungan Panjang Bobot

Pelatihan pembuatan bakso ikan terbang pada POKLAHSAR Mosso Indah di Labuang, Sulawesi Barat

- dan Faktor Kondisi Ikan Terbang Sayap Kuning (Cheilopogon abei Parin, 1996) Di Perairan Majene, Sulawesi Barat Length Weight Relationship Aspects and Condition Factor of Flying Fish Yellow Wing (Cheilopogon abei Parin, 1996) In Maje. *Jurnal Airaha*, 11(01), 124–130.
- Thalib, F., & Paputungan, F. (2023). Kegiatan Pelatihan Agen Perubahan Pencegahan Perundungan dengan Program Roots untuk Mewujudkan Sekolah Ramah Anak Faryanti SMAN, Evaluasi Provinsi Jambi, Tebo. *Jurnal Laporan Abdimas Rumah Ilmiah*, 4(2), 197–206. <http://jlari.org/index.php/jlari>
- Vu, N. D., Tran, T. T., & Nguyen, V. M. (2023). Effect of Cooking and Preservation Time on Fish Balls Quality Produced from Pangasius hypophthalmus Meat by-Product. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 18(1), 42–51. <https://doi.org/10.15578/squalen.739>