

PELATIHAN PEMBUATAN PEPES IKAN MAS DAN PATIN PUCUNG KEPADA MURID SMK GEMA GAWITA

Ira Hubner¹, Pascalis Andara², Syauqi Hafidz³, Raphael Christofano⁴
ira.hubner@uph.edu

Abstrak

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki sekitar 8.500 spesies ikan laut dan 1.193 spesies ikan tawar, yang menempatkan Indonesia sebagai negara ketiga terkaya akan jenis ikan di dunia. Ikan sendiri memiliki kandungan protein, mineral dan lemak baik yang sangat bermanfaat dalam menunjang kesehatan. Jumlah spesies yang beragam serta produksi yang cukup tinggi ternyata tidak serta merta membuat penduduk Indonesia mengkonsumsi ikan dalam jumlah yang cukup. Konsumsi ikan perkapita penduduk Indonesia terbilang cukup rendah dibandingkan sesama negara Asia maupun ASEAN. Hal ini banyak disebabkan oleh persepsi masyarakat yang merasa tidak menyukai bentuknya, bau yang amis, bahkan ada kepercayaan di masyarakat yang mengatakan bahwa banyak makan ikan akan menyebabkan cacangan. Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang berupaya untuk membagikan pengetahuan atau ketrampilan kepada masyarakat. Tujuan dari pelaksanaan PKM Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan kali ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang pentingnya konsumsi ikan serta pelatihan tentang pengolahan ikan kepada sejumlah siswa Jurusan Kuliner di Sekolah Kejuruan SMK Gema Gawita Tangerang. Dari sini diharapkan siswa dapat mengenal hidangan khas Indonesia berbahan dasar ikan yaitu Pepes Ikan Mas dan Patin Pucung, sehingga siswa memiliki ketrampilan memasak ikan, lebih menggemari konsumsi ikan dan dapat menjadikan ketrampilan ini sebagai peluang usaha di kemudian hari. Metode yang dipakai adalah lokakarya di mana pelatih akan mengajarkan cara pembuatannya kemudian diikuti dengan siswa mengolah bersama-sama. Sebelum dan sesudah pelatihan, akan diberikan tes untuk mengetahui bagaimana pengetahuan siswa terhadap proses pengolahan ikan, serta evaluasi terhadap jalannya Pengabdian kepada Masyarakat. Luaran dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah publikasi pada jurnal atau prosiding.

Kata Kunci: hidangan khas Indonesia, Pepes Ikan Mas, Patin Pucung

PENDAHULUAN

Terbentang dari Sabang di ujung barat hingga Merauke di ujung timur, Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total sekitar 7,81 juta km². Dari jumlah tersebut, 3,25 juta km² merupakan lautan dan 2,55 juta km² merupakan zona ekonomi eksklusif. Luas daratannya hanya sekitar 2,01 juta km². Dengan luas wilayah laut dan daratan sedemikian, Indonesia mempunyai potensi kelautan dan perikanan budidaya yang sangat besar (Pratama, 2020). Seperti yang diketahui Indonesia memiliki banyak sekali jenis ikan. Tercatat spesies ikan yang ada di Indonesia berjumlah 1193 spesies dan keanekaragaman spesies ikan air tawar Indonesia nomor tiga terkaya di dunia. (Syafei, 2017)

Menurut data tahun 2023 statistik kelautan dan perikanan, Indonesia merupakan penghasil terbesar kedua produk perikanan dengan total produksi tahunan mencapai 24,7 juta ton. China merupakan produsen terbesar pertama dengan produksi 60 juta ton per tahun. (Marjusni dan Idris, 2023)

Berlawanan dengan produksi ikan yang tinggi, di mana Indonesia menempati urutan kedua penghasil ikan dunia, konsumsi ikan di Indonesia masih dianggap rendah dan tidak merata antar wilayah. Pada tahun 2022, rata-rata angka konsumsi ikan perkapita penduduk Indonesia sebesar 57.3 kg/tahun. Sebagai perbandingan, Negara Jepang yang memiliki luas wilayah hanya sekitar 85% dari pulau Sumatera, dengan luas lautan 3.091 km persegi, memiliki tingkat konsumsi ikan mencapai angka 140 kg/kapita/tahun. (Setyorini, 2007). Dengan sesama negara ASEAN seperti Malaysia, tingkat konsumsi ikan sudah mencapai 70 kg/kapita/tahun.

Dengan kondisi demikian, pemerintah terus mengupayakan berbagai program peningkatan konsumsi ikan. Walaupun berbagai upaya program peningkatan konsumsi ikan telah dilakukan, belum ada perkembangan yang berarti dalam konsumsi ikan Indonesia. Hal ini menjadi semakin penting untuk diperhatikan berkaitan dengan tingginya angka stunting (cebol) di Indonesia. Dalam upaya menurunkan angka stunting tersebut pemerintah terus melakukan upaya peningkatan konsumsi ikan, melalui program Gerakan Masyarakat Makan Ikan (Gemarikan).

Alasan mengapa konsumsi ikan orang Indonesia masih rendah, diungkapkan oleh Pembina Hasil Kelautan dan Perikanan Ahli Utama KKP Innes Rahmania. Salah satunya adalah adanya mitos yang mengatakan bahwa seseorang dapat mengidap cacangan bila makan banyak ikan. Belum lagi soal rasa dan bau ikan yang cenderung amis. (Purbaya, 2023). Hal ini dibenarkan oleh Guru Besar Ilmu Gizi, Institut Pertanian Bogor, Prof. Hardinsyah yang mengatakan bahwa ‘rasa’ menjadi hal penting untuk suatu makanan dapat dikonsumsi dan digemari. Walaupun ikan mudah didapat dan cukup ekonomis, namun rasa harus enak.

Ikan sendiri memiliki keunggulan karena kandungan protein yang tinggi dibanding hewan lain, khususnya Omega 3 yang baik untuk Kesehatan. Protein dari ikan bermanfaat bagi perkembangan otak anak, mencegah penyakit jantung coroner karena mengandung vitamin B12, serta mengurangi peradangan. Ikan juga mengandung vitamin D yang baik untuk kesehatan tulang dan imunitas tubuh.

Ikan mas (*Cyprinus carpio*) adalah jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan dan sangat disukai oleh masyarakat Indonesia, karena rasa dagingnya yang enak dan bergizi tinggi. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, produksi ikan mas di Indonesia mencapai 531.233 ton dengan nilai Rp14,93 triliun. Sementara Ikan patin (*Pangasius sp.*) juga merupakan salah satu ikan konsumsi air tawar yang umum dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Produksi ikan patin dari tahun 2021 naik hampir dua kali lipat di tahun 2022 yakni dari 332 ton, menjadi sebesar 635 ton. Seiring berkembangnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya sumber protein ikan, maka kebutuhan konsumsi ikan mas dan ikan patin dari tahun ke tahun terus meningkat.

SMK Gema Gawita adalah sebuah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang terletak di kota Tangerang, Indonesia. Sebagai SMK, sekolah ini didirikan pada tanggal 7 November 1991 dengan nama SMIP Gema Gawita. SMK Gema Gawita umumnya fokus pada pendidikan kejuruan dan persiapan siswa untuk dunia kerja. Program kejuruan di SMK Gema Gewita mencakup berbagai bidang, seperti akomodasi, perhotelan, dan studi jasa boga.

Secara umum pengabdian kepada masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa

mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini dirancang oleh berbagai universitas atau institut yang ada di Indonesia untuk memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kemajuan bangsa. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. (Pengabdian Pada Masyarakat - Universitas Mulia, 2020)

Mengkaji permasalahan kurangnya konsumsi ikan, perlu dilakukan upaya untuk memberikan penyuluhan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan dan bagaimana mengolah ikan menjadi makanan yang enak dan digemari. Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan bermitra dengan SMK Gema Gawita melakukan kegiatan pelatihan pembuatan pepes ikan mas dan ikan patin pucung.

Alasan dipilihnya jenis masakan pepes dan pucung adalah untuk semakin memperkenalkan masakan khas Indonesia. Pepes berasal dari tanah Pasundan (Jawa Barat), masakan ikan berbumbu yang dibungkus daun pisang ini di daerah asalnya disebut 'Pais'. Melihat kesederhanaan cara memasaknya, dapat diperkirakan masakan ini sudah ada sejak lama. Pepes sendiri bisa menggunakan bahan baku utama apa saja selain ikan, seperti tahu, teri, jamur, namun tetap menggunakan bumbu yang sama seperti bawang merah dan putih, kunyit, sereh, daun salam, jahe dan kemangi. Pucung merupakan buah kluwak yang banyak digemari di daerah Betawi (Jakarta tempo dulu). Pada jaman colonial Belanda, di mana Masyarakat Betawi merasa sulit untuk membeli ikan yang mahal, seperti ikan mas, bandeng atau mujair, mereka menangkap ikan gabus dari kali, rawa atau empang. Pucung pun mudah didapat di pinggiran sawah. Akhirnya gabus pucung menjadi makanan sehari-hari Masyarakat Betawi pada masa itu. Saat ini, masakan pucung bisa dikombinasikan dengan ikan patin yang juga mudah didapat. Workshop masak ikan patin pucung yang sebelumnya pernah dilakukan tidak hanya memperkaya keahlian kuliner, tetapi juga menjadi strategi efektif dalam memberdayakan masyarakat melalui penguatan ketrampilan dan pengembangan ekonomi lokal (Budi & Wijaya, 2021).

Tujuan dari pelaksanaan PKM Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan kali ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang pentingnya konsumsi ikan serta pelatihan tentang pengolahan

ikan kepada sejumlah siswa Jurusan Kuliner di Sekolah Kejuruan SMK Gema Gawita Tangerang. Dari sini diharapkan siswa dapat mengenal hidangan khas Indonesia berbahan dasar ikan yaitu Pepes Ikan Mas dan Patin Pucung, sehingga siswa memiliki ketrampilan memasak ikan, lebih menggemari konsumsi ikan dan dapat menjadikan ketrampilan ini sebagai peluang usaha di kemudian hari.

METODE

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah lokakarya melalui pelatihan secara langsung. Metode lokakarya (*workshop*) dipilih dengan alasan tertentu. *Workshop* mampu memberikan peserta petunjuk praktis untuk mengerjakan suatu hal. Memberikan peserta keterangan ataupun informasi yang bersifat teoritis dan mendalam terkait beberapa permasalahan tertentu. (Chairunisa, 2022)

Sebelum demo masak dimulai, dilakukan *pre-test* untuk menilai bagaimana pengetahuan peserta terhadap materi yang akan diajarkan. Sesudah itu anggota tim PKM memaparkan materi mengenai pentingnya konsumsi ikan diikuti dengan demo cara pembuatan pepes ikan mas dan patin pucung kepada siswa siswi SMK Gema Gawita, dilanjutkan siswa SMK melakukan *live cooking*.

Live cooking di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tidak hanya menjadi kegiatan kuliner, tetapi juga suatu strategi inovatif untuk memberdayakan masyarakat melalui penguatan keterampilan praktis dan peningkatan pemahaman akan dunia kuliner modern (Smith & Johnson, 2021). Peserta akan tertarik untuk melihat bahan makanan dari bentuk asal, bagaimana cara memasak hingga menyajikannya. Setelah pemaparan materi dan bagaimana cara mengolah berlangsung, dilakukan sesi tanya jawab, dan *Post-test* serta *feedback* dari responden atau siswa dan siswi SMK Gema Gawita. Penting untuk melakukan *pre-test* dan *post-test* untuk membandingkan pemahaman siswa SMK sebelum dan sesudah pemaparan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan

Kegiatan ini diikuti oleh 25 siswa dan siswi murid kelas 1 SMK Gema Gawita sebagai peserta pelatihan. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan acara berlangsung pada hari Senin, tanggal 6

November 2023, pukul 10.00-12.00 WIB, bertempat di SMK Gema Gawita, Jl. Perintis Kemerdekaan II RT.007/ RW.003, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118.

Setelah peserta berkumpul dan melakukan absensi, acara pelatihan dimulai dengan pembukaan oleh anggota tim PKM. Sebelum kegiatan penjelasan materi dilakukan, *pre-test* dibagikan kepada peserta. Dilanjutkan dengan demo masak dan *live cooking* bersama peserta. Sebelum penutupan, diadakan tanya jawab dan *post-test* bagi peserta pelatihan. Berikut merupakan susunan acara dan kegiatan :

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

KEGIATAN	WAKTU
Pembukaan Doa dan Kata Sambutan Oleh Dosen	10.00 – 10.05
Pembagian Form Absen dan Pengisian Form Absen	10.05 – 10.10
Pre – Test	10.10 - 10.15
Penjelasan Konsumsi Ikan	10.15 – 10.30
Memasak Patin Pucung	10.30 – 11.00
Memasak Pepes Ikan Mas	11.00 – 11.30
Post - Test	11.30 – 11.35
Sesi Tanya Jawab	11.35 – 11.45
Doa Penutup dan Ucapan Terimakasih	11.45 – 12.00

Sumber: Analisa Data 2023

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dikumpulkan dari responden atau peserta pelatihan, diperoleh data dan hasil pada tabel sebagai berikut:

Tabel 2. Asal Makanan Pepes Ikan Mas

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Sumatra Utara	0	0%	0	0%
Sulawesi	0	0%	0	0%
Jawa Barat	22	100%	22	100%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Dari hasil test, dapat dilihat bahwa dari sebelum pemaparan, seluruh responden (100%) sudah mengetahui asal makanan pepes ikan adalah berasal dari Jawa Barat.

Tabel 3. Asal Makanan Patin Pucung

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Betawi	22	100%	22	100%
Jawa	0	0%	0	0%
Sumatra	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Untuk pertanyaan asal makanan pucung juga seluruh responden (100%) sudah mengetahui asal makanan patin pucung adalah berasal dari Betawi.

Tabel 4. Bahan Utama Pucung

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Asam Jawa	8	36,4%	0	0%
Kluwek	8	36,4%	22	100%
Tomat	6	27,3%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Sebelum pemaparan, hanya 36,4 % dari responden yang menjawab dengan benar pertanyaan tentang bahan utama pucung, yaitu kluwek. Setelah pemaparan, seluruh peserta (100%) menjawab dengan benar.

Tabel 5. Tampilan Warna Pucung

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Bening	0	0%	0	0%
Keruh	13	59,1%	1	4,5%
Hitam Pekat	9	40,9%	21	95,5%
Bening	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Berdasarkan hasil *pre-test*, sebanyak 9 responden (40,9%) sudah mengetahui tampilan warna yang benar dari pucung, yaitu hitam pekat, sementara 13 responden (59,1%) masih belum mengetahui. Sedangkan berdasarkan hasil *Post-Test*, 21 responden (95,5%) berhasil mengetahui tampilan warna dari pucung dan hanya 1 peserta (4,5%) yang masih salah dalam menjawab.

Tabel 6. Rasa Utama Pepes Ikan Mas

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Gurih	21	95,5%	20	90,9%
Manis	0	0%	0	0%
Asam	1	4,5%	2	9,1%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Dari hasil Pre – Test sebanyak 21 responden (95,5%) sudah mengetahui rasa dari pepes ikan mas yang gurih, dan 1 peserta (4,5%) belum mengetahui. Sedangkan berdasarkan hasil Post – Test 20 responden (90,9%) berhasil mengetahui rasa dari pepes ikan mas, dan 2 responden (9,1%) tidak mengetahui.

Tabel 7. Proses Pembuatan Pepes Ikan Mas

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Kukus Dan Goreng	8	38,1 %	3	13,6 %
Rebus Dan Goreng	0	0 %	0	0 %
Kukus Dan Bakar	13	61,9 %	19	86,4 %

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Sebanyak 13 responden (61,9%) sudah mengetahui cara pembuatan Pepes Ikan Mas, yaitu dikukus dan dibakar, sementara 8 responden (38,1%) belum mengetahui dan 1 responden tidak menjawab. Sedangkan berdasarkan hasil post-test sebanyak 19 responden (86,4%) sudah mengetahui cara pembuatan Pepes Ikan Mas dan 3 responden (13,6%) tidak mengetahui.

Tabel 8. Masakan yang Mirip dengan Pucung

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Soto	5	22,7 %	0	0 %
Rawon	12	54,5 %	20	90,9 %
Sop	5	22,7 %	2	9,1 %

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Jawaban yang benar atas pertanyaan masakan yang mirip dengan pucung adalah rawon. Hal ini dijawab oleh 54,5% dari responden pada pre-test, namun pada post-test, jawaban benar naik menjadi 90,9%.

Tabel 9. Waktu Tepat Makan Pepes Ikan Mas

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
Panas	3	13,6 %	1	4,5 %
Dingin	0	0 %	0	0 %

Hangat	19	86,4 %	21	95,5 %
--------	----	--------	----	--------

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Sebanyak 86,4% menjawab dengan benar pada pre-test, bahwa makan pepes ikan mas pada saat hangat. Pada post-test jawaban benar mencapai 95,5%.

Tabel 10. Lama Waktu Memasak Pucung

	PRE-TEST		POST-TEST	
	Jumlah Responden	%	Jumlah Responden	%
20 Menit	5	22,7 %	12	54,5 %
120 Menit	0	0 %	0	0 %
60 Menit	17	77,3 %	10	45,5 %

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Berdasarkan hasil Pre – Test, hanya 5 responden (22,7) sudah mengetahui waktu yang dibutuhkan dalam memasak pucung (20 menit), dan 17 responden (77,3) belum mengetahui. Sedangkan hasil Post – Test 12 responden (54,5%) berhasil mengetahui waktu yang di butuhkan untuk memasak pucung dan 10 peserta (45,5%) masih belum mengetahui.



Gambar 1. Jalannya Pelatihan

3. Hasil dan Analisis Umpan Balik

Setelah pelatihan juga ditanyakan kepada peserta untuk mendapatkan umpan balik dari pelaksanaan pelatihan. Kuesioner menggunakan skala Likert dari Sangat Tidak Setuju sampai Sangat Setuju.

Tabel 11. Manfaat Pelatihan

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Pelatihan memberi manfaat bagi peserta	Sangat Setuju	16	72%
	Setuju	6	28%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Hasil dari tabel di atas, sebanyak 72% responden menjawab sangat setuju mendapatkan manfaat pada saat pelatihan dilakukan dan 28% responden menjawab setuju bahwa pelatihan ini memberikan manfaat bagi peserta.

Tabel 12. Kemudahan Membuat Produk

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Produk pepes ikan mas dan patin pucung mudah dibuat	Sangat Setuju	18	81%
	Setuju	4	19%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Hasil memperlihatkan bahwa produk yang dibuat selama pelatihan mendapatkan hasil *feedback* sebanyak 81% responden menjawab sangat setuju bahwa produk ini mudah dibuat dan 19% responden menjawab setuju bahwa produk ini mudah dibuat.

Tabel 13. Kemudahan Membuat Kreasi Produk

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Produk yang sudah dipelajari dapat dengan mudah di buat ulang dan dikreasikan sesuai selera saya	Sangat Setuju	17	77%
	Setuju	5	13%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Sebanyak 17 responden dengan hasil 77% menjawab sangat setuju bahwa produk yang sudah dipraktikkan sangat mudah untuk dibuat ulang dan dikreasikan sesuai selera dan 13% responden menjawab setuju bahwa mudah produk dibuat dan dikreasikan ulang.

Tabel 14. Produk Menjadi Ide Peluang Usaha

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
------------	---------	------------------	---

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Pelatihan ini menambah menu baru untuk saya sehingga produk ini dapat menjadi ide peluang usaha	Sangat Setuju	15	68%
	Setuju	7	32%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2023

Dari tabel menunjukkan hasil sebanyak 68% responden menjawab sangat setuju dengan pelatihan ini sehingga dapat dijadikan ide peluang usaha dan sebanyak 32 % responden menjawab setuju dengan pelatihan ini sehingga dapat dijadikan ide peluang usaha.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema Pelatihan Pembuatan Pepes Ikan Mas dan Patin Pucung kepada Murid SMK Gema Gawita disimpulkan mampu menambah pengetahuan akan pentingnya konsumsi ikan yang bermanfaat bagi kesehatan dan meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri peserta dalam mengolah masakan ikan dengan bumbu khas Indonesia. Peserta juga setuju bahwa pelatihan ini dapat bermanfaat bagi ide peluang usaha.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Fakultas Pariwisata dan LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kali ini (PM-064-M/FPar/X/2023). Juga Terima kasih kepada mitra SMK Gema Gawita yang sudah berpartisipasi dalam pelatihan ini.

REFERENSI

- Aurellia, A. (2022, July 25). Pengertian Workshop: Manfaat, Jenis, dan Contohnya. *Detikjabar*. <https://www.detik.com/jabar/bisnis/d-6197188/pengertian-workshop-manfaat-jenis-dan-contohnya/amp>
- Budi, S., & Wijaya, M. (2021). Workshop Masak Ikan Patin Pucung: Strategi

- Pemberdayaan Ketrampilan Kuliner Masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 8(1), 45-59.
- Chairunisa. (2022, December 27). *Workshop Adalah: Definisi, Manfaat, hingga Jenis-Jenisnya*. © 2024 *Dailysocial.id*.
<https://dailysocial.id/amp/post/workshop>
- Lestari, M (2023). Asal Usul Gabus Pucung, Makanan Rakyat Jelata yang Naik Kelas Jadi Kuliner Khas Betawi. *TribunJakarta.com*.
<https://jakarta.tribunnews.com/2023/08/09/asal-usul-gabus-pucung-makanan-rakyat-jelata-yang-naik-kelas-jadi-kuliner-khas-betawi>.
- Marjusni, I & Idris (2023) Analisis Pengaruh Produksi Perikanan, Ekspor Perikanan dan Angka Konsumsi Ikan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Sektor Perikanan di Indonesia. *Ecosains: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembangunan*, 12(2): 118-127
<http://ejournal.unp.ac.id/index.php/ekosains>
- Purbaya, G.F. (2023). Ini Alasan Konsumsi Ikan Orang Indonesia Masih Rendah. <https://validnews.id/kultura/ini-alasan-konsumsi-ikan-orang-indonesia-masih-rendah>
- Pratama, F., A., Harris, H., & Anwar, S. (2020) Pengaruh Perbedaan Media Filter Dalam Resirkulasi Terhadap Kualitas Air, Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Mas. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 15(2): 95-104.
- Setyorini, E. (2007) Pangan Laut: Belajar dari Jepang. *Inovasi*. 6(18) <http://io.ppi-jepang.org/article.php?id=140>
- Smith, J., & Davis, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Masakan Berbahan Dasar Ikan: Integrasi Keterampilan Kuliner dan Pemahaman Gizi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(2), 60-78.
- Syafei, L.S. (2017). Keanekaragaman Hayati dan Konservasi Ikan Air Tawar. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. 11(1).
<https://jppik.id/index.php/jppik/article/view/85>