



## PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS DARI DAGING IKAN GUNA MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DI DESA MRUTUK KECAMATAN WIDANG KABUPATEN TUBAN

Ana Fitriyatul Bilgies<sup>1</sup>, Eva Nur Laily Rohmah<sup>2</sup>, Himmatul Ulya Nur<sup>3</sup>, Fira  
Wulan Sari<sup>4</sup>, Wafida Halimatuz Z<sup>5</sup>, Rachmatul Laila<sup>6</sup>, Megi Widiyah  
Triutami<sup>7</sup>

Universitas Islam Darul Ulum Lamongan

Email: anafitriyatulbilgies@unisda.ac.id

### ABSTRAK

Masyarakat Desa Mrutuk belum memanfaatkan sumberdaya alam sebagai sumber pendapatan tambahan, padahal potensi ikan di daerah tersebut sangat melimpah. Penyusunan program pelatihan ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi disekitarnya sehingga dapat meningkatkan nilai tambah ikan di Desa tersebut. Kegiatan sosialisasi UMKM yang dipelopori oleh mahasiswa KKN UNISDA yang telah diikuti oleh tiga puluh peserta di pendopo balai Desa Mrutuk mengalami kendala yaitu kurang antusiasnya masyarakat sehingga beberapa peserta tidak dapat hadir. Luaran yang didapatkan berupa pemanfaatan teknologi tepat guna pengolahan ikan menjadi makanan yang memiliki nilai tambah dan daya simpan yang lebih lama. Dengan adanya inovasi produk tersebut, harapan kedepan dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa yang dapat memberikan kontribusi terhadap perekonomian masyarakat desa.

**Kata kunci:** Ikan, Mrutuk, Teknologi, Nilai Tambah

### ABSTRACT

*The Mrutuk Village community has not utilized natural resources as a source of additional income, even though the potential for fish in the area is very abundant. The preparation of this training program aims to take advantage of the surrounding potential so as to increase the added value of fish in the village. The UMKM socialization activity, which was spearheaded by UNISDA KKN students, was attended by thirty participants at the Mrutuk Village hall hall, which encountered problems, namely the lack of enthusiasm from the community so that some participants could not attend. The output obtained is the use of appropriate technology for processing fish into food that has added value and longer shelf life. With this product innovation, it is hoped that in the future it can be used as a superior village product that can contribute to the economy of rural communities.*

**Keywords:** Fish, Mrutuk, Technology, Added Value

### 1. PENDAHULUAN

Kabupaten tuban mmepunyai wilayah laut dan pesisir dengan bentang pantai sepanjang kurang lebih 65 km. Potensi sumber daya yang ada di sekitar tuban itu sendiri seperti

perikanan dan kelautan meliputi pantai, laut, perairan sedangkan sumber daya pertanian meliputi padi, jagung, kacang tanah, dan kangkung.

Berdasarkan data statistik, Desa Mrutuk merupakan salah satu



desa yang termasuk wilayah Kecamatan Widang. Luas areal tanah di Desa Mrutuk meliputi permukiman, tambak, persawahan dan yang lainnya berupa kebun atau tanah tegalan. Terdapat 3 dusun yaitu Mrutuk Utara, Mrutuk Selatan dan Cambor. Meskipun sebagian besar wilayah Desa Mrutuk adalah persawahan dan perkebunan. Namun karena setiap tahun di Indonesia hanya terdapat dua musim yaitu musim penghujan dan musim kemarau maka masyarakat Desa Mrutuk pada umumnya memanfaatkan musim tersebut dengan bercocok tanam, seperti padi, jagung, kacang tanah dan kangkung dan dibudidayakan dengan media tambak seperti, ikan bandeng, mujair, udang, tombro, dan ikan hias.

Kebiasaan mengonsumsi ikan pada masyarakat desa karena masyarakat desa lumayan ada yang dibudidayakan tambak sehingga keberadaan ikan cukup melimpah. Apalagi kesadaran masyarakat dalam mengonsumsi ikan cukup tinggi karena ikan itu sendiri mempunyai nilai gizi terutama protein yang tidak kalah dengan kandungan protein pada daging ayam, kambing ataupun sapi. Selain itu ikan mempunyai kandungan lemak tak jenuh yang rendah, sehingga baik dikonsumsi untuk semua usia.

Masyarakat desa biasanya mengonsumsi ikan dalam keadaan utuh, hanya membuang sisik, insang dan isi perutnya, diolah dengan cara sederhana (digoreng atau dimasak berkuah), dikonsumsi hanya bagian dagingnya dan kulit yang menempel pada daging. Sedangkan tulang dan durinya dibuang. Konsumsi ikan yang tinggi di masyarakat tidak diimbangi dengan pengetahuan

tentang pemanfaatan ikan yang baik, sehingga hampir semua orang akan membuang bagian-bagian tubuh ikan selain daging.

Sosis ikan merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang dibuat dari pasta ikan dan ditambahkan bumbu-bumbu serta tepung, kemudian dimasukkan ke dalam collagen sapi atau biasa disebut "casing".

Pada dasarnya semua jenis ikan, baik ikan tawar maupun ikan yang berasal dari laut bisa dibuat olahan makanan berupa sosis. Namun biasanya, ikan yang digunakan sebagai bahan baku pengolahan sosis adalah ikan yang dibudidayakan sendiri oleh masyarakat desa Mrutuk. Macam-macam ikan yang digunakan mulai dari ikan bandeng, ikan belut, ikan lele maupun ikan-ikan yang lainnya.

Peluang pengembangan ikan air tawar khususnya di desa Mrutuk masih sangat terbuka. Selain sebagai upaya diversifikasi olahan produk hasil perikanan, dimana saat ini ada produk olahan ikan seperti nugget, bakso, dan otak-otak juga sebagai alternatif pilihan bagi calon konsumen dalam memilih produk olahan ikan, khususnya ikan air tawar. Di desa Mrutuk, ikan air tawar yang berpotensi untuk diolah menjadi produk olahan berupa sosis adalah ikan lele. Hal ini dikarenakan di Desa Mrutuk, produksi ikan lele merupakan penyumbang terbesar.

Disisi lain, mengonsumsi produk olahan ikan atau produk yang mengandung ikan juga merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui protein ikan. Salah satu bentuk dari aneka olahan hasil perikanan adalah sosis ikan. Dengan semakin tereduksinya



masyarakat akan pentingnya makan ikan, produk olahan hasil perikanan akan semakin dicari terus oleh semua orang. Apalagi dengan jaminan produk olahan hasil perikanan adalah sosis ikan. Pengetahuan tentang pengolahan ikan pada masyarakat desa masih sebatas pengolahan ika utuh yang hanya dimanfaatkan dagingnya saja, ataupun pengolahan daging untuk diolah berbagai produk olahan seperti, bakso, nugget, keripik, kerupuk, abon, sosis dan sebagainya.

Permasalahan yang terjadi dalam upaya memanfaatkan ikan dapat diminimalkan dengan memberikan pemahaman kepada sasaran bahwa pengolahan ikan dapat dilakukan secara optimal, yaitu daging, tulang dan kulit ikan yang dapat diolah menjadi makanan yang lezat, bergizi dan menjadi komoditas usaha untuk menambah penghasilan. Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat desa antara lain: sosialisasi manfaat ikan dan pelatihan pembuatan produk olahan dari ikan berupa sosis yang lebih tahan lama untuk dapat dikonsumsi dengan jangka waktu yang lama.

Pemanfaatan daging ikan memang sudah banyak dijumpai di pasaran, sedangkan ikan itu sendiri masih jarang diolah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih dari sebelum-sebelumnya. Olahan yang berbeda dari yang lainnya dapat dibuat dari daging ikan adalah sosis ikan.

Dilihat dari aspek ekonomis, usaha sosis ikan merupakan usaha yang menjanjikan. Peluang pasar untuk komoditi ini masih sangat terbuka. Hal ini dikarenakan sosis merupakan salah satu makanan atau bahan makanan yang sering

dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat pada umumnya. Sehingga permintaan untuk sosis relatif stabil bahkan cenderung mengalami kenaikan. Selain mampu meningkatkan pendapatan bagi pengusaha, usaha ini juga mampu membantu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah serta menjadikan destinasi ikon di Desa Mrutuk itu sendiri.

Ditinjau dari aspek sosial, usaha sosis ikan mempunyai dampak sosial yang positif. Industri kecil rumah tangga ini mampu menyerap tenaga kerja dari lingkungan sekitar. Secara tidak langsung hal ini merupakan upaya penciptaan lingkungan kerja yang dapat mengurangi jumlah pengangguran disuatu wilayah. Dilihat dari sisi dampak lingkungan.

Tujuan kegiatan sosialisasi umkm ini adalah untuk membantu memberikan solusi pengetahuan dan keterampilan pada masyarakat di Desa Mrutuk yaitu tentang manfaat mengkonsumis ikan dari segi kesehatan dan cara mengelolah bagian organ ikan yang biasa diolah sederhana dan terkadang terbuang menjadi olahan yang dapat dikonsumsi.

Manfaat kegiatan sosialisasi ini diharapkan masyarakat Desa Mrutuk memahami pentingnya mengkonsumsi ikan serta mampu memanfaatkan dan mengelolah bagian ikan menjadi olahan bergizi, bernilai ekonomi, tahan lama, referensi ikon makanan bagi desa dan menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Mrutuk itu sendiri.



- **Manfaat dari ikan**

1. Meningkatkan kualitas tidur, ikan juga merupakan makanan yang luar biasa untuk membantu mereka yang menderita insomnia. Karena ikan akan kaya vitamin D, peningkatan konsumsi ikan meningkatkan kualitas tidur, vitamin D membantu kita tidur lebih baik.
2. Melindungi dari serangan jantung, ikan terkenal sebagai makanan sehat jantung. Karena konsentrasi tinggi asam lemak omega-3 sehat jantung, konsumsi ikan dalam jumlah sedang menurunkan gagal jantung.
3. Meningkatkan metabolisme, Asam lemak omega-3 dalam ikan diketahui meningkatkan metabolisme tubuh. Konsumsi ikan secara teratur dapat membantu anda kehilangan beberapa senti dan menjaga berat badan yang sehat.
4. Meningkatkan rentang perhatian, Remaja yang makan ikan berlemak daripada daging memiliki tingkat konsentrasi yang lebih tinggi. mereka juga mampu memperhatikan untuk jangka waktu yang lebih lama.
5. Sumber vitamin D yang bagus, ikan adalah sumber vitamin D. Mereka yang mengkonsumsi ikan secara teratur mungkin memiliki kesehatan tulang yang lebih baik dan resiko artritis yang lebih rendah.

- **Jenis-jenis ikan untuk pembuatan sosis ikan :**

1. Ikan Nila, ikan nila bisa digunakan sebagai bahan pembuatan sosis ikan sebab ikan nila mempunyai banyak

protein yang baik untuk tubuh salah satunya menjaga kesehatan pencernaan.

2. Ikan Lele, ikan lele mengandung banyak nutrisi dan protein untuk tubuh.
3. Ikan Belut, kandungan dari ikan belut yang memberikan manfaat mencegah anemia yaitu vitamin B12.
4. Ikan Bandeng, kandungan vitamin A, zat besi, dan protein ikan bandeng membantu pembentukan sel imun, sehingga dapat memperkuat daya tahan tubuh untuk melawan kuman penyebab penyakit.
5. Ikan Kakakp,
6. Ikan Tenggiri
7. Ikan Ekor Kuning
8. Ikan Remang
9. Ikan Mata Besar
10. Ikan Bloso
11. Ikan Selanget
12. Ikan Kuniran
13. Ikan Mata Besar
14. Ikan Tigwaja

- **Tahapan Pembuatan Sosis**

- **Bumbu**

Bumbu-bumbu yang diperlukan untuk pembuatan sosis ikan adalah

1. Garam (2,5 % - 3% )
2. Bawang Putih
3. Bawang Merah
4. Minyak Goreng (2,5 % - 3% )
5. Lada Halus (0,5 %)
6. Gula Halus (1,5 %)
7. Jahe
8. Penyedap Rasa (0,7 %)
9. Condiment (2 %), dibuat dari campuran bawang merah, bawang putih dan jahe dengan perbandingan 15 : 3 : 1



- **Bahan Pelengkap**

Selain bumbu, digunakan juga bahan-bahan penyerta antara lain:

1. Tepung Tapioka (10 %)
2. Tepung Terigu (10 %)
3. Telur (6 btr)
4. Es Batu (secukupnya)
5. Air (secukupnya)
6. Colagen/Usus Ayam/Sapi/Kambing (secukupnya)
7. Daging Ikan (1 kg)
8. Daging Ayam (1 kg)

- **Proses Pembuatan**

Proses pembuatan sosis ikan dapat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu sebagai berikut :

- A. Pembuatan Adonan**

Pertama – tama ikan difillet kemudian diambil dagingnya dan digiling hingga lumat atau halus kemudian tambahkan garam sedikit demi sedikit padadaging yang telah halus dan diaduk hingga merata. Selajutnya masukkan minyak goreng, aduk terus sampai tercampur rata. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Kemudian berturut-turut masukkan gula halus, merica halus, condiment, bumbu masak, dan putih telur dan diaduk sampai merata. Kemudian masukkan air es atau es batu halus pada saat pencampuran atau pengadukan, sehingga diperoleh sosis ikan dengan elastisitas yang baik.

- B. Pengisian Adonan Ke Dalam Colagen/Casing**

Adonan yang telah siap dimasukkan ke dalam "stufler" lalu isikan ke dalam colagen

atau casing atau usus dengan cara menekan atau meyemprotkan dengan alat. Usahakan jangan sampai ada rogga-rongga udara di dalam casing tersebut. Tentukan ukuran panjang sosis yaitu kira-kira 4-6 cm, kemudian ikat dengan tali, biarkan sampai beberapa ikatan.

- C. Perebusan**

Sebelum merebus sosis alangkah lebih utama merebus air dalam panci hingga mendidih. Selanjutnya perebusan sosis ikan dilakukan dengan cara merebus sosis ikan ke dalam air panas yang telah mendidih dengan suhu + 60 °C selama 15-20 menit. Kemudian rebus kembali dalam air panas dengan suhu 80-90 °C hingga matang. Setelah matang angkat dan tiriskan.

- D. Penyimpanan dan Penyajian**

Untuk memperpanjang keawetan sosis ikan, yaitu sosis ikan dapat disimpan pada suhu rendah di lemari es. Sebelum disimpan, sosis ikan sebaliknya diasap terlebih dahulu.

Apabila akan disajikan, terlebih dahulu sosis ikan digoreng dengan margarin atau minyak atau mentega selama (3-5 menit). Sebagai pelengkap nya dapat pula diberi sambal dan saus tomat.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 09 Agustus 2022 di balai Desa Mrutuk, Kecamatan Widang, Kabupaten Tuban. Target peserta yaitu ibu rumah tangga yang sudah terdaftar sebagai kelompok UMKM.



Beberapa tahap pelaksanaan program kegiatan pelatihan pembuatan sosis dari daging ikan sebagai berikut :

1. Administrasi dan perizinan pelaksanaan kegiatan melalui kepala desa mrutuk
2. Melakukan koordinasi dengan perangkat desa terkait masyarakat

yang masuk pada kelompok UMKM sebagai peserta pelatihan.

3. Persiapan kegiatan meliputi alat, bahan dan materi.
4. Pelaksanaan kegiatan
5. Evaluasi kegiatan

**Tabel 1.** Jadwal Kegiatan

Uraian kegiatan	3	4	5	6	7	8	9	10
Administrasi dan perizinan kegiatan								
Koordinasi dengan Perangkat desa untuk Persiapan kegiatan								
Pemberitahuan kepada peserta UMKM								
Pelaksanaan kegiatan								
Evaluasi Kegiatan								

Target luaran pelaksanaan mitra yaitu dapat membuat produk olahan dari ikan yang menjadi salah satu sumber daya alam desa untuk mendukung dalam pengembangan desa agrowisata. Acara pelatihan yang menghasilkan 1 macam produk olahan diharapkan warga dapat melanjutkan dan mengembangkan produk untuk dapat diproduksi, sehingga dengan produk olahan ikan tersebut dapat mendukung UMKM (Usaha Mikro kecil, dan Menengah) agar lebih maju dan memiliki mendapatkan nilai tambah produk.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kegiatan diawali dengan meminta izin dari pihak desa melalui proses koordinasi dengan kepala desa. Kemudian berkoordinasi dengan perangkat desa

terkait masyarakat yang terdaftar peserta UMKM yang ada di Desa Mrutuk mengundang untuk mengikuti pelatihan UMKM tersebut. Setelah proses koordinasi selesai, berlanjut pada perizinan tempat yaitu di Balai Desa Mrutuk hari Selasa, 7 Agustus 2022 dengan Kepala Desa. Setelah mendapat izin dari semua pihak yang bersangkutan selanjutnya penyusunan materi. Waktu pelaksanaan program kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari selasa, 09 Agustus 2022 yang berlokasi di Balai Desa Mrutuk.

Sosialisasi dan Workshop ini diselenggarakan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan warga khususnya kepada ibu-ibu pengelola UMKM. Kegiatan ini dihadiri oleh sebagian Perangkat Desa, Ibu-ibu pengelola UMKM. Pemateri atau narasumber adalah



*mahasiswa UINSA yang* pernah meraih juara satu karya ilmiah.

Pada sesi materi narasumber menjelaskan tentang cara pembuatan sosis yang terbuat dari ikan, kemudian dijelaskan juga terkait pemasaran. Poin-poin penting diantaranya kemasan produk yang menarik, digital marketing juga dijelaskan. Sebagai ibu-ibu PKK sebaiknya tahu bagaimana cara meningkatkan kemampuan dan keterampilan warga dengan menggunakan aset-aset yang ada di Desa Mrutuk. (Adapun setelah pemaparan materi ada sesi tanya jawab, dalam sesi ini para peserta terlihat antusias. Hal ini terbukti, terlihat banyak pertanyaan yang dilontarkan dari peserta, kemudian dijawab tuntas oleh narasumber. Hasil

dan pembahasan menguraikan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang diuraikan secara rinci, capaian target atau luaran kegiatan yaitu pengabdian masyarakat. Hasil dan pembahasan dapat ditambahkan data kuantitatif, gambar atau foto kegiatan pengabdian masyarakat.

Rancangan evaluasi dari uraian pada tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilaksanakan dengan target peserta tidak sesuai dengan rancangan awal, yang awalnya jumlah pesertanya 30 menjadi 25 peserta karena berkurang 5 orang karena tidak hadir. Rancangan evaluasi pelaksanaan program secara lebih rinci disajikan pada tabel berikut :

**Tabel 2.** Evaluasi Pelaksanaan Program

No.	Jenis Kegiatan	Instrumen Evaluasi	Waktu Pelaksanaan
1.	Koordinasi awal atau observasi, meminta izin dan dokumentasi ke lokasi	Pengabdian	Selasa,9 Agustus 2022
2.	Perancangan workshop dan dokumentasi	Pelatihan	Selasa,9 Agustus 2022
3.	Sosialisasi dan workshop pembuatan sosis dari daging ikan di desa mrutuk dan dokumentasi	Mendata kehadiran peserta umkm, memberikan sosialisasi atau materi presentasi terhadap bahan yang akan digunakan.	Selasa,9 Agustus 2022

Rencana jangka panjang dari kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan pelatihan Cara membuat sosis dari daging ikan. Kegiatan ini dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta ekonomi masyarakat Desa Mrutuk melalui kegiatan pelatihan. Keberlanjutan program ini perlu

dikomunikasikan dan dikoordinasikan dengan pihak yang berada di lembaga UMKM di wilayah kabupaten Tuban sehingga kedepannya dapat dilaksanakan secara lebih luas dan maksimal.

Tindak lanjut dari kegiatan ini akan dilakukan melalui kegiatan lomba bazar di pasar desa Mrutuk.



Melalui kegiatan ini diharapkan seluruh warga Desa Mrutuk menjadi lebih terampil dan kreatif dalam berinovasi sesuai dengan perkembangan. Selain itu, pelatihan ini dapat memberi motivasi kepada masyarakat untuk menambah penghasilan melalui kegiatan pelatihan tersebut. Awal program kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan dengan melakukan koordinasi awal melalui izin kegiatan dilakukan dengan Kepala Desa Mrutuk Bapak Sunarto.

Hasil koordinasi, mengizinkan melakukan kegiatan sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan. Setelah perizinan selesai, selanjutnya dilakukan koordinasi lanjutan dengan perwakilan dari Ibu-ibu PKK di Balai Desa Mrutuk. Berdasarkan hasil musyawarah tersebut, maka kami selaku pihak pelaksana berusaha membantu warga desa Mrutuk dalam mengoptimalkan dan meningkatkan keterampilan warga dalam mengelolah hasil perikanan tambak untuk dapat diolah dengan memfariasikan daging ikan tersebut yang ada di desa mrutuk untuk mendukung agrowisata. Sehingga produk yang dihasilkan dapat digunakan untuk salah satu sumber pemberdayaan dan ikon di desa mrutuk.

Kemudian hasil olahan tersebut dapat dilanjutkan untuk dapat dipamerkan, sehingga dengan produk olahan dapat mendukung agrowisata agar tetap maju dan memiliki potensi produk olahan tambahan. Melalui hasil luaran wajib, yaitu berupa pembuatan sosis dari daging ikan, kemudian dialihkan menjadi karya tulis berupa Artikel yang dikirim ke jurnal, buku petunjuk pembuatan sosis dari daging ikan dan laporan kegiatan

yang akan menjadi pertanggung jawaban dan memuat informasi berupa kegiatan, tata cara, manfaat, hingga permasalahan dan solusi yang dihadapi.

Dalam hal ini, penerapan berupa produk olahan daging ikan menjadi sosis diharapkan memiliki dampak ekonomi dan sosial di masyarakat Desa Mrutuk. Peran penting teknologi tepat guna dapat memberikan nilai tambah produk, memberikan standar keamanan produk, meningkatkan efisiensi kerja, mempertinggi higienitas produk, hingga meningkatkan daya saing produk, dan membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat desa mrutuk. Sebagaimana manfaat dari teknologi tepat guna ini, memiliki dampak ekonomi dan sosial sebagai berikut :

1. Dengan adanya teknologi tepat guna dalam olahan produk makanan, maka masyarakat akan mendapat kemudahan dalam mengolah makanan dari sumber daya alam yang ada di desa tersebut.
2. Teknologi yang ada, dapat membuat kegiatan pemberdayaan khususnya di Desa Mrutuk dengan mengembangkan produk olahan dari daging ikan air tawar menjadi salah satu produk UMKM akan lebih sederhana dan mudah. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa tersebut.
3. Dengan adanya kegiatan produksi olahan daging ikan air tawar, menjadikan hubungan antar individu yang bertugas menjadi lebih baik dan intens. Sehingga memiliki dampak sosial bagi masyarakat untuk hidup lebih rukun dan bahu membahu dalam



membangun desa dan  
perekonomian.



**Gambar 1.** Pelatihan Kegiatan UMKM



**Gambar 2.** Proses Pelatihan Pembuatan Sosis Dari Daging Ikan

#### 4. KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat Desa Mrutuk memiliki beberapa benefit bagi masyarakat yaitu mendapatkan tambahan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan dan kekreatifitasan warga Desa Mrutuk terkait pelaksanaan pelatihan pengolahan sosis dari daging ikan, Selain itu juga menumbuhkan semangat baru buat warga Desa Mrutuk untuk meningkatkan variasi olahan daging ikan dari hasil pertambakan atau budidaya serta membantu masyarakat desa mengembangkan agrowisata untuk dapat meningkatkan ekonomi desa Mrutuk.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepala desa Mrutuk yang telah memberikan kesempatan untuk berbagi inspirasi dan pengalaman kepada masyarakat desa Mrutuk. Ucapan terima kasih kepada semua perangkat desa yang telah membantu berjalannya program kerja kami serta kepada masyarakat dalam kerja samanya dalam kegiatan ini.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Admin PT Lantabura Media. 2007. *Pembuatan Sosis Ikan*. URL : <http://bisnisukm.com>. Diakses pada tanggal 01 September 2022.
- Hadiwiyoto, S. 1979. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- [https://www.republika.co.id/berita/qbp\\_d4l430/manfaat-makan-ikan](https://www.republika.co.id/berita/qbp_d4l430/manfaat-makan-ikan)
- Jumiati, Rahmaningsih Sri, Pujiastuti Hernik. 2020. *Optimalisasi Pemanfaatan Kulit, Daging, Dan Tulang Ikan Untuk Pemberdayaan Perempuan Di Desa Tasikmadu Kecamatan Palang Kabupaten Tuban*. Volume (42).
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Zaldi. 2022. *Cara pengelolaan hasil perikanan berupa sosis ikan*. <https://zaldibiaksambas.files.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 01 September 2022