

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN SYARIAH MELALUI PENGOLAHAN KULINER BERBAHAN DASAR IKAN PADA PEREMPUAN PANTAI JAGU

Rahmawati¹, Badriah²

^{1,2}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam - IAIN Lhokseumawe
¹rahmawati@iainlhokseumawe.ac.id, ²badriah@iainlhokseumawe.ac.id

ABSTRAK

Pantai jagu kampung jawa kota Lhokseumawe merupakan daerah kumuh yang berada di pesisir pantai. Permasalahan kemiskinan di pantai yang sangat terkenal dengan kota Petro Dollar ini sangat ironi sekali. Penelitian ini bekerja sama dengan kelompok penyuluh Kementerian Agama Kota Lhokseumawe yang semuanya berjumlah 5 orang. Tujuan pengabdian ini memberikan pelatihan kewirausahaan kepada perempuan pesisir pantai jagu Kota Lhokseumawe agar lebih produktif dalam meningkatkan taraf hidup keluarga. Pelatihan ini menggunakan metode workshop dimana setiap perempuan di daerah itu diajarkan kewirausahaan untuk membuat kuliner khas kota lhokseumawe yang berbahan dasar ikan serta diajarkan bagaimana prinsip kewirausahaan syariah. Hasil yang didapat perempuan di pesisir pantai Jagu Kota Lhokseumawe telah memiliki kemampuan mengelola berbagai jenis makanan dari bahan dasar ikan. Ikan yang didapat dari hasil tangkapan para nelayan diolah menjadi dimsum ikan, sosis ikan, kriuk-kriuk kulit ikan dan lain lain. Hasil dari pelatihan ini yaitu para wanita yang selama ini berjualan disepanjang pantai Jagu mulai mencoba berjualan makanan yang berbahan dasar ikan seperti fish skin, sosis ikan, dimsum ikan dan bakso ikan.

Kata Kunci: kewirausahaan syariah, perempuan pesisir, olahan ikan

ABSTRACT

Jagu Beach, Kampung Jawa, Lhokseumawe City is a slum area located on the coast. The problem of poverty on the beach which is very famous for the city of Petro Dollar is very ironic. This study collaborated with the extension group of the Ministry of Religion of Lhokseumawe City, all of which amounted to 5 people. The purpose of this service is to provide entrepreneurship training to women on the coast of Jagu City, Lhokseumawe City, which is somewhat more productive to improve the standard of living of the family. This training uses a workshop method where every woman in the area is taught entrepreneurship for souvenirs typical of the city of Lhokseumawe made from fish and is taught how the principles of sharia entrepreneurship are taught. The results obtained by women on the coast of Jagu, Lhokseumawe City already have the ability to manage fish-based cuisine, fish obtained from the results of the fishermen around are processed in the form of fish skin crackers and fish dim sum and others. The result of this training is that the women who have been selling along the coast of Jagu started trying to sell fish-based culinary delights such as fish skin, fish sausage, fish dimsum and fish balls.

Keywords: sharia enterpreunerhip, coastal girls, production culinary fish

A. LATAR BELAKANG

Pantai Jagu kota Lhokseumawe merupakan salah satu pantai yang berada tepat pada pusat Kota Lhokseumawe. Nama Jagu ini diambil dari singkatan Desa Jawa dan hagu. Pantai ini lahir dari program pengetasan Daerah Kumuh dan dengan program Kotaku ini membuat perubahan pantai jagu yang dahulu kumuh menjadi lokasi wisata dengan Laut Selat Malaka yang membentang. Pantai Jagu ini berada tepat diujung Jalan Protokol kota Lhokseumawe. Tepat berada dibelakang Kesatuan Pengamanan Pelabuhan (KP 3) Lhokseumawe. Disisi lain kawasan ini memiliki tempat pelelangan ikan dan kawasan bangunan yang padat. Tempat padat penduduk ini merupakan kawasan yang kumuh dengan sanitasi yang tidak baik. Mayoritas masyarakat pantai Jagu adalah nelayan dan kondisi perekonomian masyarakat berada pada taraf ekonomi menengah kebawah.

Para nelayan yang mencari ikan ini memiliki pendapatan yang tidak tetap tergantung kepada musim dan cuaca. Adapun hasil tangkapan yang tidak menentu membuat keluarga nelayan ini terkadang tidak memiliki penghasilan. Jika seorang nelayan sudah lama berlayar tetapi kembali tanpa hasil, perekonomian nelayan bisa tidak stabil (Arwida, 2019). Sebagai nelayan tradisional, kehidupan mereka sebagai masyarakat miskin ini sangat mengkhawatirkan (Goso, 2017). Pendapatan nelayan yang tidak menentu tergantung pada musim dan cuaca. Jika terlalu banyak ikan yang di tangkap oleh nelayan maka harga ikan akan menjadi murah, bahkan terkadang tidak laku dipasaran namun jika musim dan cuacanya tidak mendukung maka ikan akan menjadi sangat mahal.

Durasi perjalanan yang mereka lalui tidak pasti, tetapi berkisar antara satu hingga tiga bulan di laut sebelum kembali ke pantai dengan mangsa. Hal ini menghambat perekonomian keluarga nelayan. Di sisi lain, jika seorang nelayan berlayar lama dan kembali tanpa hasil, ekonomi rumah nelayan bisa menjadi tidak stabil (Duwi Meidha Sari et al., 2019).

Kelompok Peutaba merupakan perkumpulan swadaya masyarakat yang memberikan perhatian kepada edukasi dan literasi masyarakat pesisir. Pelatihan yang diberikan kepada Peutaba ini merupakan pelatihan kewirausahaan syariah dengan tema: "Pengolahan kuliner berbahan dasar ikan pada perempuan di pesisir Pantai Jagu Kota Lhokseumawe". Pengabdian ini dilakukan karena melihat urgensi dari keadaan masyarakat yang tinggal di Pesisir Pantai Jagu ini yang sangat miskin dengan sanitasi yang buruk, banyaknya tindak asusila yang terjadi, serta banyaknya jumlah perempuan yang tidak memiliki keterampilan dan pekerjaan sehingga memiliki waktu luang yang banyak tanpa mengerjakan apapun. Dari hal ini dirasakan perlu untuk memberikan edukasi kepada perempuan nelayan disekitar pantai jagu untuk bisa mandiri dan kreatif dalam menciptakan produk olahan ikan.

Di sisi lain, ikan merupakan sumber protein yang mempunyai arti penting bagi kesehatan, karena ikan mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang, vitamin serta makro dan mikro nutrient (Martitu, et. al, 2014). Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu

sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan (Rahmawati et al.2012).

Ikan merupakan komoditas yang cepat mengalami proses pembusukan karena memiliki kadar air yang tinggi dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Oleh karena itu, ikan perlu diolah menjadi produk olahan yang dapat bertahan lebih lama. Dengan adanya pengolahan, membuat ikan menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan dari pusat produksi ke pusat konsumen.

Pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan kepada perempuan dipesisir pantai Jagu kota Lhokseumawe agar memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi kuliner yang sehat bernilai gizi tinggi serta memiliki nilai jual yang tinggi. Agar mereka dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Yang mana perempuan saat ini memiliki peran penting dalam dalam membantu perekonomian keluarga.

Pemerintah kota Lhokseumawe telah menjadikan Pantai Jagu sebagai destinasi wisata baru dalam wisata Halal. Menurut Rahtomo (2018), agar pengembangan pariwisata halal berjalan berkesinambungan dan berkelanjutan, diperlukan ekosistem pariwisata halal yang mewadahi berbagai upaya strategis. Hal ini memberikan kesempatan yang baik kepada perempuan di Pesisir Pantai Jagu ini untuk bisa memanfaatkan peluang yang telah diberikan kepada mereka. Sehingga dapat meningkatkan taraf hidup mereka dan dapat mendukung program pemerintah. Wisata halal harus didukung salah satunya dengan kuliner halal. Kuliner ini berperan penting dalam pariwisata. Menurut Lestari (2020) produsen makanan yang tadinya tidak begitu memperhatikan secara ketat kehalalan produksi makanan dan minuman mereka dengan pertimbangan bisnis kemudian justru beralih menyesuaikan produk makanan dan minuman mereka agar sesuai dengan standar halal. Dhea Satria (2021) menyatakan bahwa Kuliner berhubungan dengan makanan adalah kebutuhan dasar manusia. Saat memilih makanan, sebagian besar waktu konsumen menyukai rasanya dari makanan tersebut. Halal sesuai ajarannya syariah konsumen muslim setiap produk harus dijamin halal dan kesuciannya.

Pemerintah kota Lhokseumawe terus mengupayakan perubahan pada kota Lhokseumawe untuk menjadi kota wisata. Jika program besar pemerintah ini tidak didukung oleh hal-hal lain yang dirasakan penting, maka tidak akan berjalan dengan baik. Mengubah konsep wisata tidak hanya mengubah tempat wisata tersebut menjadi baik namun juga harus didukung dengan makanan, tempat, dan dukungan masyarakat sendiri untuk menciptakan nilai tambah dan bermanfaat pada semua masyarakat. Dikalangan pemerintah banyak terdapat pelatihan untuk pengolahan makanan berbahan dasar ikan ini, namun tidak terlalu mensasar masyarakat nelayan secara langsung. Kepentingan dan dampak pada penelitian ini seperti pada penelitian sebelumnya oleh Hartanti Sri et al (2020) yang menghasilkan pemahaman yang lebih baik nelayan perempuan yang mengikuti kursus pelatihan berharap ini akan menjadi kesempatan untuk memotivasi para peserta meraih peluang bisnis melalui diversifikasi produk yang ditawarkan dalam pelatihan (Jamilah, 2019).

B. METODE PELAKSANAAN

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan membuat *Flyer* tentang kegiatan pelatihan kewirausahaan syariah pengolahan kuliner berbahan dasar ikan di pantai Jagu Kota Lhokseumawe. *Flyer* di serbakan melalui *story WhatsApp*, Instagram dan Facebook. Persiapan selanjutnya adalah membeli bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pelatihan serta persiapan bahan materi kewirausahaan berupa *print out* slide presentasi.

2. Tahap Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan dan *workshop*, dimana para peserta mempelajari teori dan mempraktekkan langsung bagaimana mengolah ikan untuk dijadikan makanan, kemudian akan diajarkan cara pemasaran, dan menembus pasar. Dengan tahapan 1) peserta diberikan informasi dengan *power point* atau *print out* yang dibagikan bagaimana konsep kewirausahaan syariah itu baik dari pengolahan yang secara Islami sampai kepada pemasaran yang menjunjung tinggi konsep syariah. 2) praktek membuat kuliner berbahan dasar ikan dimana digunakan daging ikan dan kulit ikan. 3) tanya jawab dan motivasi untuk menciptakan produk olahan berbahan dasar ikan yang akan dijadikan kuliner untuk menciptakan nilai tambah.

Kegiatan berlangsung mulai pukul 09.30 WIB sampai pukul 11.00 WIB, di Balai Pengajian Pantai Jagu, Kampung Jawa, Kota Lhokseumawe. Acara dibuka oleh Ibu Nani dari Kemenag kota Lhokseumawe.

Selanjutnya acara ini memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait masalah kemiskinan, pentingnya berwirausaha, pentingnya mengkonsumsi ikan, pentingnya memberikan nilai tambah pada produksi olahan ikan, dan proses pembuatan kuliner halal dan *thayyibah* di Pantai Jagu Kota Lhokseumawe.

Sasaran Pelatihan ini adalah perempuan yang berdomisili disepanjang Pantai jagu kota Lhokseumawe, namun pada kenyataannya pelatihan ini tidak hanya diikuti oleh ibu-ibu yang berdomisili di sepanjang pantai Jagu saja, tetapi juga diikuti oleh kelompok penyuluh Kementrian Agama Kota Lhokseumawe, ibu-ibu dari YAPENA kota Lhokseumawe dan ibu-ibu PKK kampung Jawa Kota Lhokseumawe. Pemateri pada pelatihan ini ada dua orang yaitu ibu Rahmawati dan Badriah.

Setelah pemaparan materi pertama, selanjutnya dilanjutkan dengan praktek pengolahan ikan. Disini pemateri mengajarkan mengolah satu jenis ikan menjadi dua produk makanan. Ikan yang digunakan disini adalah ikan Tuna, harganya yang tidak mahal dan tekstur dagingnya yang lembut serta enak dibuat apa saja. Ikan ini dibagi menjadi kulit dan daging ikan. Kulit ikan digunakan untuk membuat *Fish Skin Crispy*, sedangkan daging ikan ini digunakan untuk membuat dimsum ikan.

Tabel 1. Rundown Kegiatan Pengabdian

Waktu	Acara	Pemateri
09.30-9.15	Pembukaan	
9.15-9.45	Materi Pentingnya wirausaha halal	Badriah
9.45-10.00	Materi pentingnya konsumsi Ikan	Rahmawati
10.00-11.00	Pembuatan fish skin Crispy dan Dimsum Ikan	Rahmawati
11.00	penutupan	

3. Tahap Evaluasi dan Monitoring

Tahap ini mengevaluasi kegiatan pelatihan agar pelatihan yang dilakukan ini memberikan manfaat kepada masyarakat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilakukan bertahap, berawal dari adanya program pemerintah terhadap renovasi pantai Jagu untuk program Kota Wisata. Renovasi menghasilkan sebagian Pantai Jagu tampak lebih rapi dan indah dilihat, namun disisi lain ada pemandangan yang kurang sedap untuk dipandang. Perumahan kumuh yang berdampingan disebelahnya membuat pantai ini belum sepenuhnya dapat digunakan untuk menarik wisatawan. Pantai ini dipenuhi dengan penjual kaki lima yang menjual berbagai jenis makanan. Namun penjualan makanan yang ada disepanjang pantai ini masih dikatakan belum higienis dan sehat. Peluang untuk berjualan baik sekedar cemilan atau kuliner khas dari Pantai Jagu ini sangat menjanjikan. Karena tempat ini sudah menjadi salah satu destinasi wisata di Lhokseumawe.

Sebenarnya pantai ini memberikan peluang yang besar kepada masyarakat sekitar yang sebagian besar berada pada taraf kemiskinan. Perempuan di daerah ini sebagian besar tidak memiliki aktivitas, sehingga memiliki waktu luang yang cukup banyak untuk berkreasi mengolah ikan menjadi makanan yang sehat bergizi dan bernilai jual tinggi agar dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga masyarakat disekitar pantai ini.

Program pemerintah dalam meningkatkan wisata di pantai ini tidak hanya merenovasi tempat saja, namun harus didukung oleh perilaku masyarakat, kuliner, ketersediaan sarana dan prasarana, transportasi dan keamanan pada tempat tersebut. Hal ini sangat penting karena sering sekali tempat wisata dijadikan tempat maksiat dan penjual yang tidak menjual makanannya dengan baik, halal, dan thayyibah. Untuk mewujudkan wisata halal ini dimana pengembangan wisata halal dirasakan harus segera dilakukan oleh pemerintah agar masyarakat dapat merasakan dan menikmati wisata halal yang Islami.

Pelatihan kewirausahaan ini dirasakan penting sekali mengingat banyaknya pengangguran dan kemiskinan di wilayah kota Lhokseumawe salah satunya di Pantai Jagu ini. Pelatihan kewirausahaan berbahan dasar ikan ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa didaerah ini ikan dapat diperoleh dengan mudah karena berada di tepi laut. Potensi sumber daya alam yang mendukung

ini dijadikan sumber utama dimana diharapkan masyarakat sekitar dapat membuat wirausaha atau kuliner berbahan dasar ikan.

Pelatihan ini dilakukan pada hari Rabu di salah satu Balai kegiatan di desa tersebut, pelatihan ini dilakukan oleh organisasi nonformal dari komunitas perempuan di desa itu yang melihat keprihatinan kepada masyarakat sekitar yang tidak memiliki keterampilan dan memiliki peluang untuk dapat meningkatkan pendapatan bagi masyarakat dan keluarganya. Pelatihan ini dilakukan dengan workshop dan pelatihan. Langkah pertama adalah membuat perizinan.

1. Tahap Persiapan

Tahap Persiapan dilakukan dengan membuat *Flyer* tentang kegiatan pelatihan kewirausahaan syariah pengolahan kuliner berbahan dasar ikan di pantai Jagu Kota Lhokseumawe.

Gambar 1. Flyer Media Sosial



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kegiatan ini dilakukan bekerja sama dengan pihak kelompok ibu-ibu Peutaba yang berada di Kampung Jawa Kota Lhokseumawe. Penyebaran flyer melalui media sosial *Whatsapp*, *Facebook*, *Instagram* dan melalui pemberitahuan langsung.

Gambar 2. Persiapan Bahan Pelatihan



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Persiapan bahan pelatihan yaitu berupa pemilihan ikan dan bahan-bahan lainnya. Dilakukukan dengan pemilihan ikan dan persiapan bahan yang dibutuhkan.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan berlangsung dimulai pukul 9.30 WIB di Balai Pengajian Pantai Jagu Kampung Jawa Kota Lhokseumawe. Acara ini dibuka oleh Ibu Nani dari Kemenag kota Lhokseumawe.

Gambar 3. Pemberian Materi Kewirausahaan



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kegiatan selanjutnya adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait masalah kemiskinan, pentingnya berwirausaha, pentingnya mengkonsumsi ikan dan pentingnya memberikan nilai tambah pada produksi olahan ikan, dan proses pembuatan kuliner halal dan thayyibah di Pantai Jagu Kota Lhokseumawe.

Gambar 4. Peserta Pelatihan



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pelatihan ini tidak hanya diikuti oleh ibu-ibu yang berdomisili disepanjang pantai Jagu saja, namun diikuti oleh kelompok penyuluh Kementerian Agama Kota Lhokseumawe, ibu-ibu dari YAPENA kota Lhokseumawe dan ibu-ibu PKK Kampung Jawa Kota Lhokseumawe. Sasaran Pelatihan ini adalah perempuan yang berdomisili disepanjang Pantai jagu kota Lhokseumawe, namun pelatiham ini juga diikuti oleh ibu- ibu diluar Kampung jawa ini. Pemateri pada pelatihan ini ada dua orang yaitu ibu Rahmawati dan Badriah.

Setelah pemaparan materi pertama, selanjutnya dilanjutkan dengan praktek pengolahan ikan. Disini pemateri mengajarkan mengolah satu jenis ikan menjadi dua produk makanan. Ikan yang digunakan disini adalah ikan Tuna karena harganya yang tidak mahal dan tekstur dagingnya yang lembut dan enak dibuat apa saja. Ikan ini dibagi menjadi kulit dan daging ikan. Kulit ikan digunakan untuk membuat Fish Skin Crispy. Dan daging ikan ini digunakan untuk membuat dimsum ikan.

3. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan peran pelaku usaha wirausaha yang selama ini telah melakukan bisnis di Pantai Jagu kota Lhokseumawe ini. Selama ini kuliner yang berupa jajanan di pantai ini menggunakan makanan yang tidak layak digunakan seperti Kulit ayam untuk bahan makanan. Setelah mengikuti pelatihan ini, tim menganjurkan untuk menggunakan bahan ikan karena ikan sangat mudah didapat di daerah ini dengan kualitas segar dan baik. Kami memberikan edukasi bahwa setiap penjual Muslim memiliki tanggung jawab untuk menjual bahan makanan yang halal dan *thayyibah*. Kami juga mengedukasi masyarakat untuk menjual kuliner khas dari Aceh Utara baik makanan khas ikan atau yang lainnya untuk menciptakan daya tarik bagi masyarakat.

4. Kendala yang Dihadapi

Kendala yang dihadapi dalam kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat yang memiliki ego pribadi dan sulit menerima masukan atau pendapat dari orang lain. Sehingga apa yang disampaikan pada beberapa mayarakat, responnya tidak menerima. Hal lain adalah keterbatasan pengetahuan, sehingga masyarakat sulit menghadapi perubahan dalam menerima hal-hal baru.

Minimnya edukasi baik keagamaan maupun penyuluhan pendidikan memberikan permasalahan yang mendasar terhadap pola perilaku masyarakat di pesisir Pantai Jagu Kota Lhokseumawe ini.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan bagi perempuan untuk pengolahan kuliner berbasis ikan ini berlangsung dengan lancar dan dihadiri oleh 21 peserta. Pemateri memberikan pemahaman yang baik kepada perempuan untuk dapat berwirausaha kuliner halal dan mendukung potensi wisata halal yang telah dikembangkan pemerintah

dalam rehabilitasi Pantai Jagu ini. Pelaku kuliner diberikan edukasi untuk dapat mendukung gerakan pemerintah "Ayo Makan Ikan, untuk Mencegah *Stunting* dan Menambah Kecerdasan". Pelatihan ini mengedukasi sekitar 70% dari pelaku kuliner perempuan yang akan mengusahakan beralih pada usaha pengolahan ikan, dimana selama ini mereka menggunakan kulit ayam dan lain-lain.

Kepada peneliti selanjutnya sebaiknya memberikan pelatihan dalam hal keagamaan baik bimbingan keagamaan dan akidah kepada masyarakat di Pantai Jagu, untuk mendukung pemerintah dalam menciptakan wisata halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih penulis sampaikan kepada ibu-ibu Kampung Jawa Kota Lhokseumawe, Ketua Balai Tabaca Kampung Jawa, Klompok Penyuluh Kementerian Agama Kota Lhokseumawe, dan Ibu-Ibu YAPENA Kota Lhokseumawe.

DAFTAR RUJUKAN

- Arwida, S. At. A. A. N. (2019). Kehidupan Perempuan Nelayan Di Gampong Ujong Blang Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *Aceh Antropological Journal*, Vol 3, No 1 (2019), 102-113.
- Dhea Satria, A. (n.d.). Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) Di Kota Palangka Raya. In *Desember* (Vol. 22, Issue 2).
- Duwi Meidha Sari, I., Eka Septiani, P., Atika Suri, U., Salamah, H., Nuvitalia, D., PGRI Semarang, U., & Sidodadi Timur, J. (2019). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Dalam Mewujudkan Kampung Krumi Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Bendar. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1). <http://market.upgris.ac.id>
- Goso Goso, S. M. A. (2017). Kemiskinan Nelayan Tradisional Serta Dampaknya Terhadap Perkembangan Kumuh. *Jurnal Manajemen STEI MUhammadiyah Palopo*, VOL 3 no 1.
- Hartanti Sri et al. (2020). Pemberdayaan Perempuan Nelayan Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, vol 9 no 4, 289–293.
- Kariada Tri Martuti, N., & Dwi Saputro, D. (n.d.). *Oven Panggang Sebagai Solusi Pengolahan Ikan Higienis Dan Ramah Lingkungan*.
- Lestari, R. (2020). *Fikri: Jurnal Kajian Agama, Sosial dan Budaya Konsep Makanan Halal Dan Thoyyib Dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau*. <https://doi.org/10.24014/trs.v6i1.894>
- Pengabdian, J., & Aka, M. (n.d.). Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. In *JUNI* (Vol. 2, Issue 1).
- Rahmawati, F., Pendidikan, J., Boga, T., & Busana, D. (n.d.). *Aneka ragam pengolahan ikan*.

Rahtomo, R. W. (2018). Ekosistem Destinasi Pariwisata Halal Wadah Pengembangan Destinasi Pariwisata Ramah Muslim. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 2(2), 61–67. <https://doi.org/10.34013/jk.v2i2.22>