DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal dengan Metode *Deep Frying* di Desa Lemo II Kabupaten Barito Utara

Cica Riyani*[1] , Jati Sumarto Putro[1], Dayang Sumbi[1], Roby Cahyadi[2] , Dewi Tri Wulandari[3], Maslianor[3] Maya Fitra Rachmawati[3], Mala Safitri[1], Agus Salim[1], Lia Banuwati Sidik[1]
[1]Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan, Politeknik Muara Teweh
[2]Program Studi Teknik Pertambangan, Politeknik Muara Teweh
[3]Program Studi Manajemen Informatika, Politeknik Muara Teweh

*Penulis korespondensi: cicariyani29@gmail.com

Received: 10 Mei 2025/ Accepted: 29 Mei 2025

Abstract

Training on the processing of local food using the deep-frying method is an effort to empower the community in applying food processing technology to produce high-quality end products. The availability of food in the form of catfish floss and catfish floss rolls makes protein-rich processed foods more appealing, offering delicious flavors and attractive presentations. This deep-frying training serves as a supporting component in stunting prevention programs and enhances community skills in processing local food. The training was conducted by a team from Politeknik Muara Teweh, supported by the Barito Utara Regency Government through the Department of Population Control, Family Planning, Women's Empowerment, and Child Protection, as well as the Salimah Women's Organization of Barito Utara and the Lemo II Village Government in Central Kalimantan. The activity provided information on food processing technology to deliver quality local food and included practical sessions on processing catfish floss using the deep-frying method and making catfish floss rolls for the community of Lemo II Village. The training consisted of three stages: delivering material on Healthy Kitchens, presenting the process of making catfish floss using deep-frying, and hands-on practice in preparing catfish floss and catfish floss rolls. Participants gained knowledge and skills in processing local food using the deep-frying method and the use of a spinner. Through this initiative, the village community became more proficient in transforming local ingredients into nutritious and high-quality food products.

Keyword : processing, deep frying, catfish floss

Abstrak
Pelatihan pengolahan pangan lokal dengan metode deep frying menjadi upaya dalam pemberdayaan masyarakat dalam menerapkan teknologi pengolahan untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Tersedianya pangan dalam bentuk abon ikan patin dan roti gulung abon ikan patin membuat olahan pangan kaya protein lebih diminati dan memiliki cita rasa yang enak dengan tampilan yang menarik. Pelatihan pengolahan dengan metode deep frying ini menjadi bagian pendukung dalam program pencegahan stunting dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal. Kegiatan pelatihan dilaksanakan oleh tim dari Politeknik Muara Teweh yang didukung oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Barito Utara melalui Dnas pengendalian Penduduk, keluarga berencana, Pemberdayaan Perempuan dan Pelindungan Anak dan organisasi Perempuan Salimah Barito Utara serta Pemerintah Desa Lemo II Kabupaten Barito Utara Kalimantan Tengah. Kegiatan ini memberikan informasi tentang pengetahuan teknologi pengolahan pangan dalam menyediakan pangan lokal berkualitas dan memberikan praktek pengolahan abon ikan dengan metode deep frying dan roti abon ikan patin bagi masyarakat di Desa Lemo II. Kegiatan ini terdiri dari tiga tahapan, yaitu penyampaian materi tentang Dapur Sehat, penyampaian materi tentang pengolahan abon ikan patin dengan metode deep frying, dan praktek pengolahan abon ikan patin dan roti gulung abon ikan patin. Peserta kegiatan memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan lokal dengan metode deep frying dan penggunaan spinner. Dengan kegiatan ini masyarakat

Desa lebih terampil dalam mengolah pangan lokal menjadi olahan pangan yang bergizi dan berkualitas.

Kata kunci: pengolahan; deep frying; abon ikan patin

1. PENDAHULUAN

Penerapan metode *deep frying* pada pengolahan pangan lokal adalah salah satu upaya dalam pemberdayaan masyarakat di Kabupaten Barito Utara, Kalimantan Tengah. Pemberdayaan masyarakat ini merupakan proses meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat khususnya di pengolahan pangan lokal. Peningkatan kemampuan pada pemberdayaan masyarakat dengan mengenali potensi dan kemampuannya, mencari alternatif peluang dan pemecahan masalah serta mampu mengambil keputusan untuk memanfaatkan sumberdaya alam secara efisien dan berkelanjutan sehingga tercapai kemandirian sekaligus membuka kesempatan untuk meningkatkan pendapatan bagi keluarga/kelompok secara berkesinambungan (Kusrini et al., 2017).

Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal dapat dilakukan engan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi. Teknologi ini dapat meningkatkan kualitas produk olahan dan mendukung program ketahanan pangan serta program lainnya. Penerapan metode *deep frying* merupakan alternatif pengolahan pangan dengan penggunaan teknologi tepat guna yang mudah dan dapat disesuaikan dengan kondisi masyarakat setempat.

Deep frying adalah metode pengolahan pangan melalui penggorengan menggunakan minyak yang banyak sehingga bahan olah yang digoreng akan terendam keseluruhan di dalam minyak tersebut. Penggorengan ini sebagai proses dari pemasakan dan pengeringan produk olahan dengan media panas berupa minyak sebagai media pindah panas (Sumardiono et al., 2020). Metode ini membuat panas yang diterima oleh bahan pangan saat pengolahan secara bersamaan sehingga produk olahan matang merata dan memiliki warna seragam. Warna memilki peranan yang sangat penting pada komoditas olahan pangan. Hal tersebut berpengaruh terhadap daya tarik, tanda pengenal dan sebagai atribut mutu. Selain itu, warna juga sebagai petunjuk tentang perubahan kimia dalam olahan pangan (Widyawatiningrum et al., 2022). Olahan pangan yang diproses dengan metode deep frying dapat meningkatkan kualitas olahan sehingga menarik minat konsumen. Metode deep frying adalah metode yang tepat dalam menggoreng olahan pangan agar dihasilkan produk akhir yang baik dari segi fisik maupun organoleptik (Pudjihastuti et al., 2019).

Metode *deep frying* membutuhkan minyak yang banyak agar bahan olahan terendam secara keseluruhan. Produk akhir dengan metode *deep frying* akan mengandung minyak sehingga diperlukan upaya untuk mengurangi kandungan minyak tersebut. Penyerapan minyak yang berlebihan pada produk olahan pada saat proses menggoreng, mengakibatkan kualitas produk berkurang serta rusaknya produk dan berbau tengik (Arif, 2022). Upaya pengurangan minyak untuk menjaga rasa dari produk yang di goreng, olahan produk harus bebas dari kadar minyak (Irdam et al., 2020). Solusi mengurangi minyak pada produk olahan dari proses penggorengan adalah dengan menggunakan alat peniris (Budiana et al., 2020). Inovasi dalam teknologi penggorengan sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, kualitas, dan keamanan proses penggorengan. Perkembangan teknologi telah membantu industr (Yustati, 2024) i pangan dalam menghasilkan produk yang lebih sehat dan berkualitas tinggi (Nurjanah et al, 2024).

Metode *deep frying* dapat digunakan untuk pengolahan pangan dari berbagai jenis bahan olahan. Salah satu olahan pangan diantaranya dari pangan hewani berupa ikan patin. Selama ini ikan patin masih diolah sebagai lauk dalam bentuk digoreng atau olahan lainnya. Namun pada pelatihan ini, ikan patin diolah menjadi abon menggunakan metode *deep*

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

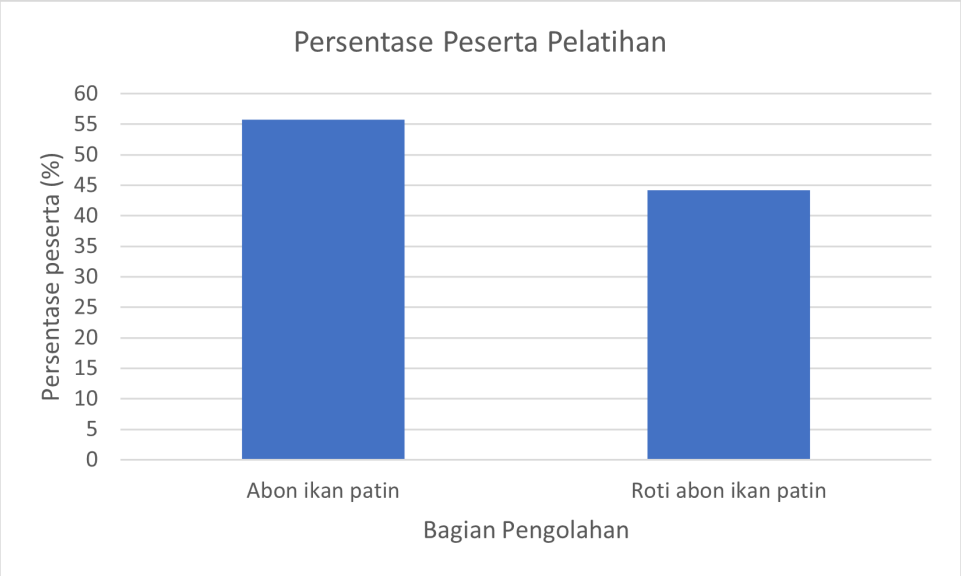
frying. Dengan adanya alternatif olahan tersebut menjadi upaya untuk memberikan produk olahan yang lebih beragam dan dapat menarik minat masyarakat setempat. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat pada olahan pangan dengan metode deep frying dan penggunaan alat peniris (spinner) pada pengolahan pangan hewani, selain itu memberikan alternatif olahan pangan bagi anak-anak dan keluarga dan menjadi upaya preventif stunting di Kabupaten Barito Utara

2. METODE

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Lemo II, Kecamatan Teweh Tengah, Kabupaten Barito Utara, Kalimantan Tengah. Pelaksanan Pelatihan adalah Tim dosen dan mahasiswa Politeknik Muara Teweh yang bersinergi dan kolaborasi didukung oleh Dinas Pengendalian Penduduk Keluarga Berencana Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (DISDALDUKKBP3A) Kabupaten Barito Utara, Pemerintah Desa Lemo II dan organisasi perempuan Salimah Barito Utara. Waktu kegiatan dilaksanakan pada Hari Minggu, tanggal 26 November 2023.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

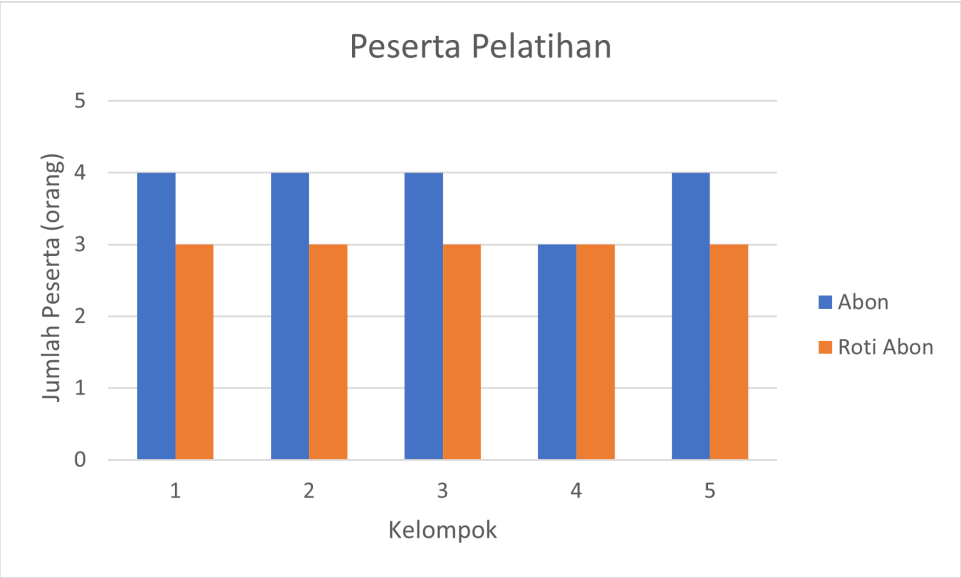
1. Persiapan Tim pelaksana melakukan komunikasi dan audiensi dg Pemdes perihal kegiatan (Tempat dan peserta kegiatan) dan melakukan komunikasi dan koordinasi dengan pihak DISDALDUKKBP3A serta Ormas Perempuan Salimah Barito Utara.
2. Pelaksanaan
   Kegiatan Pelatihan terdiri dari tiga bagian :
   a. Penyampaian materi Dapur Sehat (Dashat) oleh DISDALDUKKBP3A dalam rangka menyampaikan Program Pemerintah untuk pemenuhan gizi keluarga dalam rangka penyediaan olahan pangan untuk pencegahan kasus stunting.
   b. Penyampaian materi Tentang Deep Frying pada pengolahan pangan oleh Tim pelaksana Politeknik Muara Teweh (Tim Dosen dan Mahasiswa). Materi ini juga mencakup persiapan bahan dan alat serta prosedur kerja pengolahan pangan dengan metode deep frying
   c. Praktek pengolahan pangan
      Kegiatan praktek pengolahan pangan terbagi menjadi dua (2) bagian, yaitu pengolahan pangan hewani (abon ikan patin) dan pengolahan roti abon ikan patin. Peserta pelatihan berjumlah 34 orang yang dikelompokan 55,8 % pada pengolahan pertama (19 Orang) dan 44, 2% pada pengolahan kedua (15 orang) (Gambar 1).



Gambar 1. Persentase peserta pelatihan

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

Pengolahan pangan hewani (abon ikan patin) oleh Tim Politeknik Muara Teweh. Peserta kegiatan dibagi menjadi 5 kelompok, masing-masing kelompok disediakan bahan dan alat untuk mengolah abon ikan sampai dengan produk akhir. Sedangkan pengolahan roti abon ikan patin oleh tim Organisasi Salimah Barito Utara. Peserta kegiatan dibagi menjadi 5 kelompok, masing-masing kelompok disediakan bahan dan alat untuk mengolah roti abon ikan patin (gambar 2).



Gambar 2. Pembagian peserta pelatihan menjadi beberapa kelompok

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penguatan Penyediaan Bahan pangan bergizi

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan sangat berkaitan erat dengan program pemerintah khususnya dalam upaya pencegahan kasus stunting. Tersedianya pangan olahan yang berkualitas menjadi faktor penting untuk memenuhi kecukupan gizi keluarga. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi terkait dapur sehat (DASHAT), materi ini sebagai pengantar terkait pentingnya masyarakat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam penyedian pangan sehat dan bergizi. Materi ini memberikan informasi terkait kebijakan pemerintah dan programnya dalam rangka pencegahan kasus stunting di Indonesia. Berikut adalah cuplikan materi dalam bentuk PPT (Gambar 3) dan dokumentasi kegiatan (Gambar 4).

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

Gambar 3. Materi tentang Dashat oleh DISDALDUKKBP3A

Gambar 4. Dokumentasi kegiatan penyampaian materi Dapur Sehat oleh kepala Dinas DISDALDUKKBP3A Kabupaten Barito Utara

Materi tentang DASHAT, target dan luaran dan indikator keberhasilan pada pelaksanaan pelatihan ini sebagai berikut :

Tabel 1. DASHAT, target dan luaran dan indikator keberhasilan

Materi	Targer dan Luaran	Indikator Keberhasilan
Kebijakan Pemerintah dalam Pencegahan Stunting	a. Pemahaman tentang kasus stunting b. Upaya pencegahan kasus stunting	a. Masyarakat peduli dengan gejala awal stunting dan penyebabnya b. Masyarakat proaktif menjadi bagian dalam upaya pencegahan stunting dan bekerja sama dengan pihak

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

		terkait dalam pencegahannya
Program Dapur Sehat	a. Pengertian dapur sehat b. Peranan dapur sehat	a. Masyarakat mengetahui adanya program DASHAT b. Masyarakat memahami pentingnya keberadaaan Dapur sehat dalam rangka pencegahan stunting dan manfaat lainnya berupa penguatan keterampilan dan ekonomi masyarakat
Materi Tim Konselor dan Mitra Dashat	a. Terdapat beberapa tim pada Dashat (tim menu sehat,tim masak,tim admin,tim marketing) b. Tugas DASHAT	a. Masyarakat memahami bahwa masyarakat setempat adalah tim dan terdiri dari tim dari banyak pihak, termasuk perguruan tinggi b. Masyarakat berpartisipasi aktif dalam mewujudkan program DASHAT melalui pemahaman tugas DASHAT
Materi Inovasi dalam Program DASHAT	a. Inovasi daerah dalam program DASHAT b. Contoh pelaksanaan Inovasi program DASHAT	a. Masyarakat berkesempatan menyampaikan aspirasi dan masukan pada program DASHAT b. Masyarakat dapat berinovasi dengan mengkaji serta menerapkan program DASHAT yang ada pada Daerah lainnya

Dari penyampaian materi tersebut, peserta berpartisipasi aktif dalam memperhatikan materi dan berinteraktif selama kegiatan berlangsung. Dibagian sesi akhir, pemateri menyampaikan apresiasi atas terlaksananya kegiatan pelatihan dan memberikan dukungan kepada pemerintah desa dan masyarakat untuk bisa mensukseskan program dapur sehat. Selain itu disampaikan pula arahan untuk bekerja sama dengan semua pihak terkait baik Pendidikan Tinggi maupun pihak lainnya, diharapkan ada sinergi dan kolaborasi untuk mewujudkan program dashat sehingga menjadi upaya preventif kasus stunting di kabupaten Barito Utara.

b. Pengolahan pangan lokal dengan metode deep frying

Adapun jenis pangan lokal yang akan diolah adalah pangan hewani ikan patin. Ikan patin tersebut akan diolah menjadi abon dengan tambahan rempah dan bumbu. Ikan patin memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama kandungan protein yang sangat penting dalam pemenuhan gizi keluarga. Ikan patin merupakan salah satu ikan yang banyak dimanfaatkan masyarakat indonesia untuk bahan pangan (Kodriah & Hastuti, 2021). Ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan mengandung protein yang cukup tinggi. Disamping itu kadar kolesterol yang terdapat di dalam ikan patin sangat rendah sehingga sangat aman apabila dikonsumsi oleh semua kalangan. Daging ikan patin memiliki karakteristik rasa yang sangat khas. Menurut analisis kandungan gizi, nilai protein daging ikan patin juga tergolong cukup tinggi, yaitu mengandung 68,6% protein, 5,8% lemak, 3,5% abu dan 59,3% air (Wahyuningtyas et al., 2020). Diharapkan dengan diolah menjadi abon, olahan ini menjadi menarik tampilannya serta

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

memiliki cita rasa yang enak sehingga diminati oleh anak-anak dan keluarga. Penyampaian materi ini memberikan informasi kepada peserta pelatihan agar memudahkan dalam memahami prinsip dasar pengolahan, bahan dan alat serta proses pengolahan.

Tabel 2. Pengolahan Abon Ikan Pating dengan Metode deep frying

Materi	Target dan Luaran	Indikator Keberhasilan
Prinsip dasar pengolahan Deep frying	**a.** Teknologi Penggorengan pada olahan pangan **b.** Kelebihan dan kekurangan metode deep frying	a. Masyarakat memahami perkembangan teknologi pengolahan pangan melalui proses penggorengan b. Memahami prinsip dasar penggorengan dengan deep frying c. Memahami kelebihan metode deep frying dalam olahan pangan dan sebaliknya
Alat dan bahan dalam mengolah Abon ikan Patin	a. Pengetahuan tentang pemilihan bahan baku dan rempah yang tepat untuk abon ikan b. Pengetahuan tentang alat dan cara mengoperasikannya dalam pengolahan abon ikan patin	a. Masyarakat mengetahui bahan utama da pendukung dalam pengolahan ikan patin b. Masyarakat mengenal alat dalam pengolahan abon serta dapat mengoperasikannya dengan baik
Prosedur kerja pengolahan abon ikan patin dengan deep frying	a. Pengetahuan tentang proses mempengaruhi produk akhir bahan olahan b. Pengetahuan tentang tahapan pengolahan abon ikan patin	a. Masyarakat memahami proses dan teknik pengolahan dengan deep frying b. Masyarakat memahami perbedaan pengolahan abon dengan metode deep frying dan pan frying serta tampilan dan cita rasa dari perbedaan proses pengolahan

c. Praktek pembuatan Abon berbahan dasar Ikan patin dan produk olahan abon menjadi roti abon ikan patin

1. Abon Ikan Patin

Praktek ini menjadi kesempatan bagi peserta untuk meningkatkan keterampilan dalm mengolah abon. Setiap peserta bisa secara langsung mengolah abon dari persiapan bahan baku dan penggunaan alat pengolahan**.** Peserta sebanyak lima (5) kelompok, di dampingi oleh tim pelaksana sebagai pendamping pengolahan. Peserta secara aktif melakukan praktek dan berinteraktif saat kegiatan berlangsung. Dokumentasi kegiatan pada gambar 5 dan 6.

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

Gambar 5. Bahan olah abon ikan patin

Gambar 5. Pengolahan abon ikan patin dengan metode deep frying

2. Roti Abon Ikan Patin

Abon ikan patin dapat diolah lanjutan menjadi roti gulung abon ikan patin. Modifikasi olahan ini menjadi upaya dalam penyediaan bahan pangan agar menarik minat serta memberikan alternatif olahan pangan yang beragam. Peserta sebanyak 5 kelompok dan didampingi oleh tim pelaksana dari Organisasi

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4

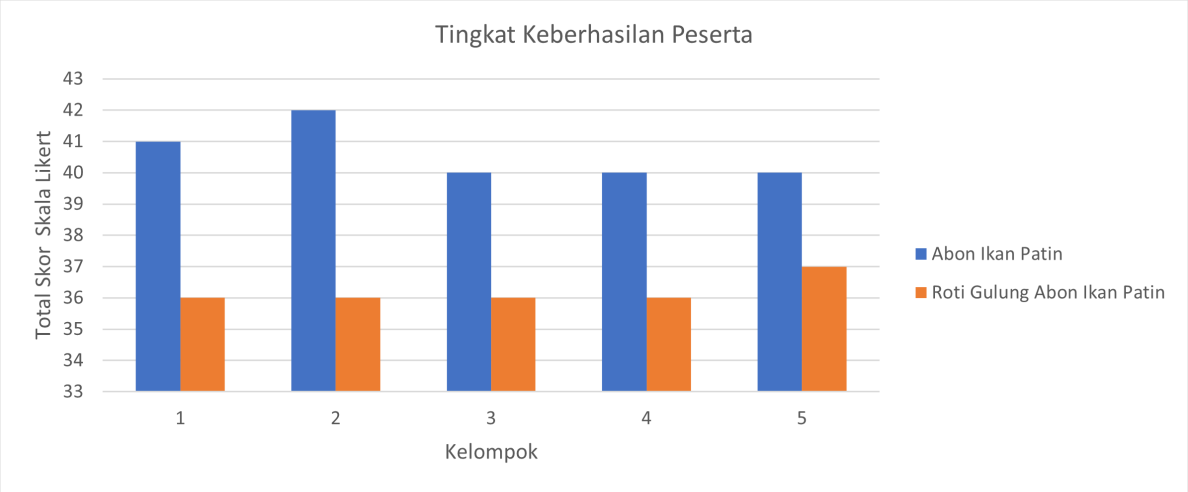
perempuan Salimah Barito Utara. Salimah adalah organisasi perempuan yang aktif berkegiatan untuk Ibun dan anak. Salimah berkomitmen menjadi mitra keluarga dengan motto peduli anak dan keluarga Indonesia. Kegiatan ini manfaatkan abon ikan patin sebagai isian roti gulung. Peserta berkesempatan untuk mendapatkan materi tentang baking dan mempraktekannya pada pengolahan roti gulung abon ikan patin. Dokumen kegiatan pada gambar 7 dan gambar 8.

Gambar 7. Pengolahan Roti gulung abon ikan patin

Gambar 8. Praktek mengolah roti gulung ikan patin

Peserta kegiatan mengolah abon dengan metode deep frying secara terampil begitu pula dengan peserta pada pengolahan roti gulung abon ikan patin. Tingkat keberhasilan peserta pelatihan diukur dari penilaian indikator pada tahap persiapan bahan dan alat, proses pengolahan dan produk akhir yang dihasilkan. Adapun tingkat keberhasilan tersebut adalah sangat berhasil (memenuhi semua indikator) dengan skor skala likert 4 dalam rentang 31-44, tabel tingkat keberhasilan peserta pada gambar 9. Peserta sangat antusias dari awal kegiatan sampai dengan penutupan. Kegiatan ini menjadi awal dan upaya penyedian olahan sumber protein dengan rasa dan tampilan yang lebih menarik.

DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v4i4



Gambar 9. Tingkat keberhasilan peserta pada masing-masing kelompok pelatihan pengolahan abon ikan patin dan roti gulung ikan patin

Kegiatan ini juga mendapatkan perhatian dari pihak pemerintah desa Lemo II. Selain memberikan akses kegiatan, pihak Pemdes juga melakukan komunikasi lanjutan guna menindaklanjuti kegiatan pelatihan ini. Pihak Politeknik Muara Teweh memberi akses sebesar-besarnya untuk kerjasama dan berkolaborasi dalam rangka pemberdayaan masyarakat agar meningkatkan Sumber Daya Manusia melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat.

4. KESIIMPULAN

Adapun kesimpulan pada kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

a. Masyarakat memahami dan berkontribusi pada Program Dapur Sehat (DASHAT) sebagai program dari kebijakan pemerintah dalam upaya penyediaan olahan pangan yang bergizi berkualitas untuk mencegeh kasus stunting di daerah.
b. Masyarakat terampil mengolah pangan lokal menjadi olahan bergizi dan beragam (abon ikan patin dan roti gulung ikan patin) melalui pelatihan pengolahan pangan dengan metode *deep frying* serta terbinanya komunikasi baik dengan pihak perguruan tinggi (Politeknik Muara Teweh) dan organisasi masyarakat (Salimah Barito Utara).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DISDALDUKKBP3A Kabupaten Barito Utara, Pemerintah Desa Lemo II, Organisasi Perempuan Salimah Barito Utara yang telah memberi dukungan Fasilitas dan bersinergi terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Nurjanah, S., Syska, K.,Diniyah, N., Budaraga,IK., Setiavani, G., Verawati, E. (2024). Teknologi tepat Guna dan Teknologi Terapan. CV Hei Publishing Indonesia.Adolph, R. (2016). *済無No Title No Title No Title*.

Arif, J. (2022). Perancangan mesin spinner peniris minyak pada olahan gorengan. *JTTM : Jurnal Terapan Teknik Mesin*, *3*(2), 69–79. https://doi.org/10.37373/jttm.v3i2.259

Budiana, B., Darmansyah, F. A., Mahdaliza, R., Nakul, F., & Putra, I. Z. (2020). Analisis Pengaruh Penggunaan Mesin Peniris Gorengan Terhadap Kualitas Gorengan. *Journal of Applied Electrical Engineering*, *4*(1), 20–23. https://doi.org/10.30871/jaee.v4i1.2090

Irdam, I., Setiawan, D., Irmayanti, A., & Aditya, A. (2020). Rancang Bangun Mesin Peniris Minyak. *Dinamika : Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, *11*(2), 77. https://doi.org/10.33772/djitm.v11i2.11799

Kodriah, N. R., & Hastuti, W. (2021). Kualitas dan Masa Simpan Brownies Satin Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin The Quality and Shelf Life of Brownies Satin Based on Mocaf Flour. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, *1*(1), 42–51.

Kusrini, N., Sulistiawati, R., Imelda, & Hurriyani, Y. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Di Desa Jeruju Besar Kecamatan Sungai Kakap. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, *2*(2), 139–150. http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jpm

Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O. D., Yudanto, Y. A., Rekayasa, T., Industri, K., Vokasi, S., Diponegoro, U., Teknik, J., Fakultas, K., Diponegoro, U., Sistem, J., Fakultas, K., Universitas, T., Rekayasa, T., Industri, K., Vokasi, S., & Diponegoro, U. (n.d.). *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat*. 450–454.

Sumardiono, S., Jos, B., Aryanti, N., Suherman, S., Wardani, D. H., & Pudjihastuti, I. (2020). Pengaruh Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik Jajanan Mie Kriuk. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, *1*(1), 137–140. https://proceedings.undip.ac.id/index.php/semnasppm2019/article/view/82

Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (Pangasius sutchii) Pada Sus Kering. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, *8*(2), 114–120. https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487

Widyawatiningrum, E., Yati, M. D., & Nur, S. (2022). *Peningkatan Mutu Produk Nugget Ayam Kelor melalui Unjuk Kerja Metode Penggorengan Deep Frying*. *1*(2), 73–78.

Yustati, E. (2024). *Analisis bakteri coliform pada air sumur gali*. *9*(2), 5–10.