

UPAYA PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET DAGING KELINCI DAUN KATUK KELURAHAN JATI KECAMATAN JATEN

Sri Sukaryani¹, Ludfia Windyasmara², Catur Suci Purwati³, Muhammad Husein⁴

Univet Bantara Sukoharjo

srisukaryani@gmail.com, windyasmara@ludfia@gmail.com, caturesuci88@gmail.com, muhhusein0102@gmail.com

Abstract: *The purpose of the Community Service activity is to introduce rabbit meat to the public as well as to provide knowledge and skills about rabbit meat nuggets with a combination of katuk leaves as a form of innovation in processed rabbit meat. The method of carrying out this activity includes counseling and the practice of making rabbit meat nuggets combined with katuk leaf flour as well as packaging training and marketing strategy training. Before counseling and practice, participants were first given a pre-test to determine the level of knowledge and understanding of members of the PKK Rt 03 Rw V about rabbit meat and its processed products. After the counseling and practice activities were completed, the participants were given a post-test which was intended to determine the increase/absorption of knowledge and skills provided by the service team from Bantara Sukoharjo Univet. The target participants were 20 members of the PKK Rt 03 Rw V group. The results obtained were that the participants were very enthusiastic about participating in the activities both during counseling and during practice and assistance in the production of nuggets. The average pre-test score of the participants was 48 and the average post-test score was 88.5. The conclusion from this community service activity was that there was an increase in skills in the PKK group by 84.38%.*

Keywords: *Rabbit Meat, Katuk Leaves, Nuggets*

PENDAHULUAN

Desa Jati merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Jaten kabupaten Karanganyar. Wilayah Desa Jati secara keseluruhan sekitar 265.4700 Ha, dengan batas-batas wilayah sebagai berikut : Sebelah Utara adalah Desa Papahan, Sebelah Timur ditempati Kalurahan Jungke, Sebelah Selatan diduduki Desa Suruh kalang dan Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sapen, Kecamatan Mojolaban, Kab. Sukoharjo. Secara umum wilayah Desa Jati merupakan dataran rendah dengan ketinggian 100 meter dpl, suhu udara rata-rata mencapai 26 -27 derajat celcius dan curah hujan berkisar pada 33 Mm/Th,

Dusun Dukuh meliputi 2 wilayah kerja RW terdiri dari 2 dukuh yakni : 1) RW-II berada di Dk. Dukuh terbagi menjadi RT-01, RT-02, RT-03 dan RT-04., 2) RW-III terbagi menjadi 2 Dukuh yaitu : a) Dukuh Sorobaon adalah wilayah kerja RT-01, b) Dukuh Gotanon meliputi RT-02, RT-03, RT-04. Dusun Karangduren meliputi RW-IV, RW-V dan RW-VI, dengan 2 Dukuh dan 2 Perumahan, yaitu : 1) Dukuh Jumok adalah wilayah kerja RT-01 dalam RW-IV; 2) Dukuh Karangsono adalah wilayah Kerja RT-02 dalam RW-IV; 3) Dukuh Karangduren meliputi Wilayah Kerja RT-03, RT-04, RT-05 dalam RW-IV; 4) Perumahan Barat adalah wilayah kerja RW-V terdiri dari 4 RT; 5) Perumahan UNS Timur adalah wilayah kerja RW-VI terdiri dari 5 RT.

Kelompok PKK Rt 03 Rw V berada di wilayah Perumahan Barat dusun Karangduren desa Jati. Kelompok PKK ini diketuai oleh ibu ketua RT 03 yaitu ibu Chadika Darmadi. Ibu

ketua PKK dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh sekretaris (ibu Fitri Handoko) dan pengurus yang lainnya. Jumlah anggota kelompok PKK rt 03 sebanyak 38 orang, dengan jenjang pendidikan SMA dan Sarjana. 70 % dari 38 orang anggota PKK adalah usia subur. Sebagaimana besar (sekitar 80 %) dari ibu-ibu kelompok PKK ini berstatus sebagai ibu rumah tangga murni. Mereka hanya mengerjakan pekerjaan rumah dan kegiatan social yang tidak mendapatkan penghasilan. Penghasilan hanya tergantung dari para pasangannya (suami).

Ibu-ibu kelompok PKK Rt 03 Rw V, secara rutin setiap bulan melaksanakan kegiatan pertemuan PKK. Pelaksanaan pertemuan PKK waktunya tergantung dari yang ketempatan, namun rata-rata dilaksanakan pada awal minggu ke 2 pada setiap bulannya. Tempat pertemuan dilakukan bergiliran diantara anggota PKK tersebut. Pada saat pertemuan PKK selalu ada ibu-ibu yang membawa dagangan berupa makanan, dan jika ada event tertentu, misalnya saat diadakan bazar dalam rangka memperingati hari Kartini, maka ibu-ibu mengeluarkan stand makanan.

Bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia salah satunya adalah daging. Daging yang sudah lazim dikonsumsi oleh manusia berasal dari daging sapi, daging kambing, daging domba, daging ayam dan daging itik. Produksi daging sapi di Indonesia pada tahun 2021 sebesar 437.782,3 ton, daging kerbau sebesar 20,972,3 ton, daging 1.527,0 ton, daging kambing sebesar 61,725, daging domba sebesar 55,863,2 ton dan daging ayam sebesar 272.001,2 (BPS, 2023). Daging kelinci di Indonesia belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, tidak seperti daging sapi, daging kerbau, daging, kambing, daging domba dan daging ayam. Produksi daging kelinci di Indonesia pada tahun 2021 sebesar 14.522 ton. Daging kelinci mempunyai kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Daging kelinci memiliki kandungan air sebesar 71.5g/100g, protein 21.9g/100g, lemak 5.5g/100g, Energy sebesar 137 kkal, Natrium 67 mg/100g. Kandungan kolesterol daging kelinci sebesar 53 mg/100g lebih rendah dibandingkan dengan kandungan kolesterol pada daging ayam (70g/100g) (BPS, 2022). Sedang menurut Widyanto *et al* (2018). bahwa setiap 100 gr daging kelinci mengandung kadar air 67,9 g, protein 20,8 g, lemak 10,2 g, dan kadar abu 1 g. Melihat tingginya kandungan nutrisi pada daging kelinci, maka daging kelinci berpotensi baik dalam memenuhi gizi masyarakat Indonesia. Namun demikian daging kelinci belum banyak disukai oleh masyarakat Indonesia pada umumnya.

Peternak kelinci banyak dijumpai di wilayah kabupaten Karanganyar. Desa Jati kecamatan Jaten terdapat peternakan kelinci dengan populasi sebanyak 50 ekor. Daerah karangpandan dan Tawangmangu merupakan centra peternakan kelinci yang ada di wilayah kabupaten Karanganyar. Masyarakat kabupaten Karanganyar sudah tidak asing lagi dengan daging kelinci dan sangat mudah untuk mendapatkannya termasuk mitra kelompok PKK Rt 03 Rw V desa Jati. Daerah sekitar wilayah RT 03 RW V banyak dijumpai tanaman katuk, sebagai pagar rumah. Juga terdapat tanaman katuk yang ditanam pada lahan seluas 150 meter persegi milik warga.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu melakukan upaya peningkatan minat dan pengenalan akan daging kelinci kepada masyarakat Indonesia. Selain itu juga perlu melakukan diversifikasi dan inovasi pengolahan daging kelinci. Pengolahan daging kelinci diantaranya bisa dalam bentuk nugget. Nugget merupakan salah satu bentuk olahan daging yang sudah populer di masyarakat Indonesia (Suradi, 2014). Produk nugget ini juga bisa dikombinasikan dengan sayuran, diantaranya sayuran daun katuk. Daun katuk sudah populer dan banyak dikenal oleh di masyarakat Indonesia sebagai sayuran. Daun katuk mengandung

mineral calcium sekitar 185 mg; zat besi sebesar 3,1 mg dan serat sekitar 1,2 gr (Dewi dan Astriana, 2022). Ditambahkan oleh Santoso (2018). bahwa kandungan kimia daun katuk segar sebagai berikut : 75,28 %; protein 8,32 %; karbohidrat 4,92 %; lemak 9,06 %, abu 2,42 %, energy 134,10 kal; β -carotene 165,05 mg/100 g, sedangkan tepung daun katuk mengandung air 12 %; protein 23,13 %, karbohidrat 29,64 %; lemak 26,32 %; abu 8,91 %; energy 447,96 kal dan β -carotene 372,42 mg/100 gr. Menurut Zahara (2022), bahwa daun katuk (*Sauropus androgynus L Merr*) mengandung senyawa fitosterol yang dapat menurunkan kolesterol.

Permasalahan yang ada pada mitra adalah sebagian besar (60 %) dari anggota PKK Rt 03 Rw V adalah sebagai ibu rumah tangga murni yang tidak mempunyai penghasilan tambahan selain dari suami. Mereka hendak merintis usaha dalam bidang pangan. Daging kelinci merupakan bahan pangan yang mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi dan lengkap serta dapat diolah menjadi bentuk nugget.

Berdasarkan hasil identifikasi yang telah dilakukan oleh tim pengusul, maka tim pengusul bermusyawarah dan mengajukan penawaran solusi untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh kelompok PKK Rt 03 Rw V sebagai berikut : 1) Memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada anggota kelompok mitra tentang manajemen pengolahan daging kelinci menjadi produk nugget; 2) Memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada anggota kelompok mitra tentang metode pengemasan yang baik; 3) Memberikan pelatihan kepada anggota kelompok mitra tentang strategi pemasaran awal produksi.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada ibu-ibu kelompok PKK Rt 03 RW 05 tentang pembuatan nugget kelinci yang dikombinasikan dengan sayuran daun katuk.

METODE

Program Pelatihan Pembuatan Nugget Daging Kelinci Daun Katuk dilaksanakan pada Kelompok PKK RT 03 RW 05 Desa Jati Kecamatan Jaten. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Sosialisasi Program

Tahapan ini dilakukan awal kegiatan program, hal ini bertujuan untuk mensosialisasikan/memberikan gambaran kepada ibu-ibu anggota PKK RT 03 RW 05 tentang kegiatan yang akan dilaksanakan

Penyuluhan/Pelatihan *In Class*

Penyuluhan/pelatihan *in class*/ penyampaian materi teori ini dilakukan selama \pm 3 kali 100 menit. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan di tempat yang telah disepakati bersama dengan kelompok mitra, dengan peserta sebanyak 20 orang yang berasal dari kelompok mitra kelompok PKK Rt 03 Rw V Perumahan Barat.

Penyuluhan/penyampaian teori dilakukan oleh tim pengusul IbM Univet Bantara Sukoharjo dengan koordinator Ir. Sri Sukaryani, M.Si selaku ketua tim pelaksana program Pengabdian kepada masyarakat kompetitif klaster (PMKK). Penyaji materi dalam penyuluhan ini adalah : 1) Ir. Sri Sukaryani, M.Si (bidang keahlian Teknologi Hasil Ternak) dan mempunyai pengalaman penelitian tentang pengolahan nugget daging ayam petelur afkir kombinasi rumput laut. Materi yang disajikan adalah Pengolahan daging kelinci menjadi nugget daging kelinci yang dikombinasikan dengan daun katuk, 2) Catur Suci P, SPt, MSc

dan Muhammad Husein, SPt, M.Sc (bidang keahlian produksi ternak), sebagai penyaji materi penyuluhan metode pengemasan produk nugget; 3) Ludfia Windyasmara, SPt, M.Sc menyampaikan materi penyuluhan tentang strategi pemasaran produk nugget daging kelinci kombinasi daun katuk.

Pelatihan/Praktek

Kegiatan praktek dilakukan di dalam ruangan/dapur, dengan tujuan : 1) untuk memberikan pengenalan tentang daging kelinci dan cara pengolahan daging kelinci menjadi nugget daging kelinci kombinasi daun katuk; 2) untuk memberikan pemahaman dan ketrampilan tentang metode pengemasan produk dan 3) memberikan ketrampilan tentang strategi pemasaran produk nugget.

Pelaksanaan kegiatan praktek ini dilakukan di lokasi wilayah kelompok mitra PKK Rt 03 Rw V Perumahan Barat dusun Karangduren, dengan durasi waktu yang digunakan adalah 3 jam. Kegiatan praktek/pelatihan ini dipandu oleh tim pengabdian masyarakat PMKK Prodi Peternakan Fakultas Pertanian Univet Bantara

Pendampingan Produksi

Pendampingan Produksi, kegiatan pendampingan ini dilakukan setelah kegiatan praktek / pelatihan secara keseluruhan selesai. Kegiatan Pendampingan produksi, dilakukan dengan didampingi oleh semua anggota tim pengabdian PMKK yang terdiri dari 4 orang

HASIL KARYA UTAMA DAN PEMBAHASAN

Tim Pengabdian telah melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat Kompetitif Klaster (PMKK) dengan mitra Kelompok Ibu-ibu PKK RT 03 RW 5 dusun Dukuh desa Jati Kabupaten Karanganyar. Kegiatan berjalan dengan lancar dan diikuti oleh ibu-ibu PKK dengan penuh antusias. Kegiatan pengabdian ini dilakukan secara bertahap, dengan tahapan sbb :

Tahapan Sosialisasi

Program pengabdian masyarakat dilakukan bersama kelompok ibu-ibu PKK RT 03 RW 05 dusun Dukuh desa Jati kecamatan Jaten kabupaten Karanganyar. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK RT 03 RW 05 sebanyak 20 orang.

Penyuluhan/ pelatihan *in class*/penyampaian materi teori

Tahapan kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK RT 03 RW 05 dusun Dukuh desa Jati Kec. Jaten Kabupaten Karanganyar sebanyak 20 orang. Sebelum penyampaian materi, dilakukan *pre test* terlebih dahulu terhadap para peserta. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman tentang daging kelinci dan produk daging kelinci terutama nugget daging kelinci. Rata-rata nilai *pre test* dari 20 orang peserta adalah 48. Setelah melaksanakan *pre test*, tim pengabdian menyampaikan materi tentang kandungan nutrisi daging kelinci dan pembuatan nugget daging kelinci yang dikombinasikan dengan tepung daun katuk. Penyampaian materi ini dilakukan oleh ibu Ir. Sri Sukaryani, M.Si selaku ketua tim pengabdian. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan menggunakan alat / media LCD dilengkapi dengan copi materi yang diberikan kepada semua peserta. Ibu-ibu dalam mengikuti kegiatan ini sangat antusias dan terjadi komunikasi dua arah. Diskusi antara peserta dan tim pengabdian dalam ruangan sangat kondusif dan berjalan dengan lancar.



Gambar 1: Kegiatan Penyuluhan

Tahap Pelatihan/Praktek Pembuatan Nugget Daging Kelinci Kombinasi Tepung Daun Katuk

Tahap praktek/pelatihan pembuatan nugget daging kelinci yang dikombinasikan dengan tepung daun katuk diikuti oleh 20 orang ibu anggota kelompok PKK RT 03 RW 05 dusun Dukuh desa Jati kecamatan Jaten kabupaten Karanganyar. Sehari sebelum pelaksanaan pelatihan/praktek ini, para peserta menyiapkan tempat untuk pelatihan. Peserta juga membantu dalam pengadaan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan, seperti tepung daun katuk dan tepung panir serta telur. Ada kerjasama antara tim pengabdian Univet Bantara dengan ibu-ibu kelompok PKK. Peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini juga sangat aktif dan antusias. Para peserta aktif mempraktekkan pembuatan nugget kelinci kombinasi tepung daun katuk ini. Sebagai bahan perekat dalam adonan bahan pembuatan nugget ini adalah roti tawar sebagai pengganti dari tepung terigu, hal ini sesuai dengan pendapat Yuanita dan Silitonga (2014) yang menyatakan bahwa dalam pembuatan nugget diperlukan bahan pengikat atau perekat yang berupa tepung terigu atau tepung maizena dengan konsentrasi tertentu. Nugget yang dihasilkan mempunyai kandungan lemak yang cukup rendah, hal ini karena adanya penambahan daun katuk dalam pembuatan nugget. Daun katuk mempunyai manfaat dapat menurunkan kandungan lemak seperti yang disampaikan oleh Senas (2023). Kegiatan praktek yang diberikan adalah pelatihan pembuatan nugget daging kelinci yang dikombinasikan dengan tepung daun katuk. dan juga pelatihan packing dan marketing (Syaiful dan Utami, 2020 serta Triyannanto *et al*, 2021). Setelah kegiatan pelatihan selesai, maka para peserta diberikan *post test*, hal ini dimaksudkan untuk mengetahui sampai seberapa besar peningkatan pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan yang dapat diserap oleh para peserta. Hasil *pre test* dari 20 orang peserta, rata-rata nilai yang dicapai sebesar 88,5



Gambar 1: Praktek Pembuatan Buget

Tahap Pendampingan Produksi Nugget Daging Kelinci kombinasi Tepung Daun Katuk

Para peserta (ibu-ibu PKK RT 03 RW 05) pada tahapan kegiatan produksi ini dibagi menjadi 3 kelompok, dimana setiap kelompok terdiri dari 6 orang (1 kelompok) dan 7 orang (2 kelompok). Setiap kelompok diberikan stimulan daging kelinci sebanyak 2 kg dan tepung daun katuk sekitar 2 ons untuk melakukan produksi nugget tersebut. Peserta sangat menikmati dalam memproduksi nugget daging kelinci yang dikombinasikan dengan tepung daun katuk. Setelah memproduksi nugget, kemudian dipacking dan disimpan dalam freezer. Selanjutnya sehari berikutnya mereka melakukan penjualan melalui pertemuan ibu-ibu. Nugget yang dihasilkan menunjukkan aroma yang banyak disukai oleh konsumen, dan juga nugget ini warnanya lebih menarik jika dibandingkan dengan nugget daging ayam yang biasa dijumpai di pasaran. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Sujarwanta *et al*, 2012. Namun rasanya sedikit terasa agak pahit, hal ini karena adanya daun katuk yang asam amino nya terhidrolisa pada saat proses pemanasan (Nastiti *et al.*, 2021 dan Nilasari *et al*, 2017))

Tahap Evaluasi dan Monitoring

Tahapan kegiatan terakhir dari program kegiatan PMKK ini adalah tahap evaluasi dan monitoring. Tahapan ini dilakukan untuk memonitor dan mengevaluasi dari kegiatan produksi pasca kegiatan pelatihan pembuatan nugget. Hasil evaluasi dari kegiatan ini bahwa ibu-ibu kelompok PKK RT 03 RW 05, mampu memproduksi dan menjual produknya, namun masih skala kecil dan penjualannya masih terbatas pada teman-teman mereka. Hasil nilai rata-rata *pre test* dan *post test* setelah selesai kegiatan, diuji secara statistik oleh ketua tim pengabdian dengan hasil sangat berbeda nyata terjadi peningkatan pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan peserta sebesar 84,38 %.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan Pengabdian Masyarakat Kompetitif Klaster (PMKK) sebagai berikut: terjadi peningkatan pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan pada peserta / mitra (ibu-ibu PKK RT 03 RW 05 dusun Dukuh desa Jati kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar) sebesar 84,38 % dalam pembuatan nugget.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, 2022. *Statistik Indonesia*. Statistical Yearbook Indonesia 2022. Badan Pusat Statistik . BPS Statistics Indonesia
- Badan Pusat Statistik, 2023. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Propinsi (Ton), 2020-2022. <https://www.bps.go.id/indicator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- BPTP, 2016. *Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci*. Seri Pertanian Perkotaan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian 2016
- Dewi, D., P. dan K. Astriana, 2022. Pemberian Nugget Lele (Clarias Batrachus) Pencampuran dengan Daun Katuk (Sauropus Androgynous Merr.) Fortifikasi FE Terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Anemia. *Journal of Nutrition College*. Volume 11, Nomor 1, Tahun 2022, Halaman 35-41
- Nastiti, A. A., Astuti, N., Affifah, C. A. N., & Faidah, M. (2021). Tingkat Kesukaan Frozen Food Otak-Otak Ikan Bandeng Daun Kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 428–436.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Santoso, U., 2018. Penggunaan Daun Katuk (Sauropus androgynus) sebagai Suplemen Pakan pada Unggas Pengaruhnya terhadap Performa Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Volume 13 Nomor 2 edisi April-Juni 2018. P-ISSN 1978-3000. E-ISSN 2528-7109. Available at <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/index>. DOI:<https://doi.org/10.31186/jspi.id.13.2.151-156>
- Senas, P. (2023). Efektivitas penambahan daun katuk (Sauropus androgynus) terhadap otak-otak ikan bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164–176. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.46129>
- Sujarwanta, R. O., Rusman, R., & Setiyono, S. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan kandungan B-Karoten Bakso Yang Terbuat dari Kombinasi Daging sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropuss Androgynous). *Buletin Peternakan*, 36(2), 103–112.
- Suradi, K., 2014. Potensi dan Peluang Teknologi Pengolahan Produk Kelinci. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Agribisnis Kelinci. 16-23.
- Syaiful, F. L., & Utami, Y. S. (2020). Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam di Ophir Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kabupaten Pasaman Barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 3(4), 382–389.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., & Fauziah, S. (2021). Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu 18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 123–129. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.16.2.123-129>
- Widyanto, R.M., T.S. Kusuma, A.L. Hasinofa, A. P. Zetta, F.I.V.Br. Silalahi, R.W. Safitri, 2018. Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal AL-Azar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, Vol. 4, No. 3, Maret 2018

Yuanita, I., & Silitonga, L. (2014). Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1), 1–5.

Zahara, R. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Olahan Makanan Berupa Bolu Cake Dengan Variasi Tepung Premix Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk (Sukahitu). *Wahana Inovasi*, 11(1), 24–28.