DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i1.1862

Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Masyarakat

Taufik Hidayat*, Windi Kirana Erniyanti, Ivan Hermansyah, Azzra Nabila Purwaningtyas, Erik Saut Hatoguan Hutahaean

Universitas Bhayangkara Jakarta Raya

*erik.saut@dsn.ubharajaya.ac.id

Informasi Artikel
Dikirim : 19 Desember 2024
Diterima : 03 Juni 2025
Dipublikasi: 12 Juni 2025

Keywords:
tourism, culinary, processed catfish

Abstract
RW.18 located in Setia Mekar village has great potential in catfish management, but the local community has not yet understood the concept of value-added processing. This abundant resource has not been utilized optimally to support the tourism sector, especially culinary tourism. This service aims to empower the community in processing catfish into attractive culinary products that have a selling value. The methods used include interviews to identify the conditions and needs of partners, training with culinary experts to introduce various innovative recipes, and hands-on practice in producing processed catfish. This simple implementation is carried out to ensure that knowledge can be easily applied by the community. The results of the activity showed that the community was able to process catfish into superior culinary products such as catfish pepes, crispy catfish, and frozen fillet catfish. In addition to improving skills, this activity also opens opportunities for the development of culinary tourism in the village. With the use of local resources, the community now has a new capacity to support sustainable culinary-based tourism.

Kata Kunci:
wisata, kuliner, olahan ikan patin

Abstrak
RW.18 yang berlokasi di desa Setia Mekar memiliki potensi besar dalam pengelolaan ikan patin, namun masyarakat setempat belum memahami konsep pengolahan yang bernilai tambah. Sumber daya melimpah ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung sektor pariwisata, khususnya wisata kuliner. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dalam mengolah ikan patin menjadi produk kuliner yang menarik dan memiliki nilai jual. Metode yang digunakan meliputi wawancara untuk mengidentifikasi kondisi dan kebutuhan mitra, pelatihan dengan narasumber ahli kuliner untuk memperkenalkan berbagai resep inovatif, serta praktik langsung dalam memproduksi olahan ikan patin. Implementasi sederhana ini dilakukan untuk memastikan pengetahuan dapat diterapkan dengan mudah oleh masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah ikan patin menjadi produk kuliner unggulan seperti pepes ikan patin, ikan patin krispi, dan ikan patin *fillet frozen*. Selain meningkatkan keterampilan, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan wisata kuliner di desa. Dengan pemanfaatan sumber daya lokal, masyarakat kini memiliki kapasitas baru untuk mendukung pariwisata berbasis kuliner yang berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Desa Setia Mekar RW 18, Kabupaten Bekasi, memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, terutama budidaya ikan patin. Ikan patin dikenal sebagai salah satu komoditas perikanan bernilai ekonomi tinggi dengan permintaan pasar yang terus meningkat. Namun, pengelolaan ikan patin di desa ini masih terbatas pada penjualan ikan segar, tanpa adanya diversifikasi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah (Yanti & Maryantina, 2021). Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat menjadi salah satu penghambat utama dalam pengolahan ikan patin secara optimal (Yanti et al., 2020). Padahal, diversifikasi produk olahan ikan patin tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendukung pengembangan wisata kuliner lokal (Purnomo & Suhanda, 2016).

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan patin menjadi produk inovatif merupakan langkah strategis untuk memanfaatkan potensi lokal (Yanti & Maryantina, 2021). Sebagai contoh, penelitian menunjukkan bahwa pelatihan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan patin menjadi produk bernilai jual tinggi, seperti nugget dan abon (Andriani, 2014). Selain memberikan manfaat ekonomi langsung, produk olahan ini juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang mampu meningkatkan kunjungan wisatawan ke wilayah tersebut (Auliya & Mona, 2020). Dengan demikian, integrasi antara sektor perikanan dan pariwisata kuliner dapat menjadi solusi pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan (Maryantina & Yanti, 2021).

Sebagian besar kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebelumnya di wilayah ini lebih berfokus pada aspek budidaya ikan, seperti peningkatan produksi dan manajemen kolam atau empang, tanpa menyentuh aspek hilirisasi yang mencakup pengolahan dan pemasaran produk. Hal ini menciptakan kesenjangan antara potensi hasil budidaya yang melimpah dengan pemanfaatan ekonominya yang masih rendah. Contohnya, kegiatan pengabdian yang dilakukan leh Rahmawati et al. (2021) di Desa Karangpaing, Grobogan, menunjukkan bahwa masyarakat berantusias tinggi terhadap penanaman ikan patin, tetapi masih perlu dilatih untuk diversifikasi produk olahan agar meningkatkan nilai tambah serta pendapatan. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Rz et al. (2022).

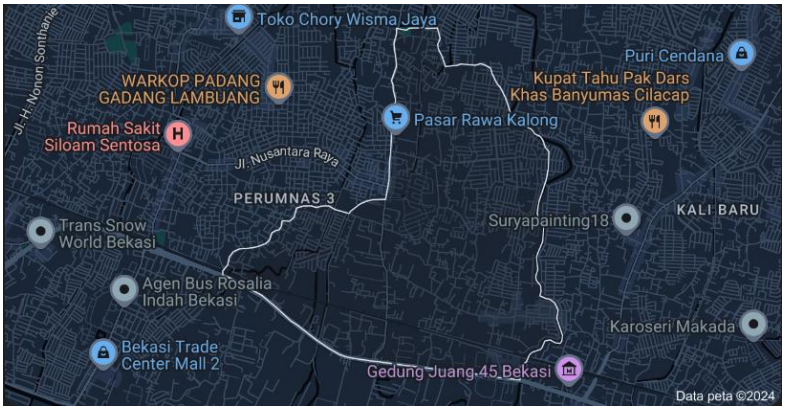
Pada kegiatan program abdimas terdahulu yang dilaksanakan di Desa Semboro, Kabupaten Jember, dengan fokusnya pada pelatihan pemrosesan ikan patin menjadi hasil olahan produk seperti presto patin, bakso, dan nugget. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan nilai tambah ikan patin dan memberdayakan kelompok petani ikan dalam pengembangan usaha olahan ikan yang pratistis dan bergizi tinggi (Oktavianawati & Palupi, 2017). Pada aktivitas abdimas ini, masyarakat Desa Sawah, Kabupaten Kampar Utara, diberi pelatihan untuk masing-masing mengolah ikan patin menjadi berbagai jenis produk makanan yang variatif, seperti nugget, bakso, dan kerupuk. Pelatihan dilakukan untuk dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam mengolah ikan secara varian dan produktif, agar menambah nilai ekonomis dan meluncurkan peluang usaha (Andriani, 2014).

Metode yang diterapkan dalam program ini adalah wawancara untuk menganalisis kondisi dan kebutuhan masyarakat, pelatihan dari narasumber ahli di bidang kuliner, serta praktik langsung dalam memproduksi olahan ikan patin. Pendekatan ini dirancang untuk memastikan pengetahuan dapat diterapkan secara efektif oleh masyarakat. Selain itu, implementasi program secara sederhana memungkinkan masyarakat memanfaatkan teknologi lokal dalam pengolahan ikan patin, sehingga produk dapat dihasilkan dengan biaya rendah namun tetap memiliki kualitas tinggi.

DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i1.1862

Hasil dari program pemberdayaan ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Setia Mekar RW 18 pun dapat sekarang mengolah ikan patin menjadi beberapa produk, seperti pepes ikan patin, krispi ikan patin, hingga ikan patin filllet frozen. Produk ini tidak hanya dapat memberikan nilai tambah ekonomi, tetapi juga menjadi daya tarik baru di industri wisata kuliner desa. Selain itu, kesuksesannya ini menunjukkan keterbukaan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal dalam rangka mendukung pariwisata berbasis kuliner (Andriani, 2014)

Program ini beriringan dengan penelitian lama yang menjelaskan bahwa pelatihan proses pembuatan ikan patin dapat berjalan sukses memberikan manfaat luar biasa, sama-sama ekonomi dan sosialnya (Faridzi & Mulyana, 2025). Dengan kemajuan yang tercapai, program ini dapat dilihat dilaksanakan di daerah lain yang memiliki potensi sepadan, maka dapat menunjang pengembangan ekonomi lokal melalui industri pariwisata.



Gambar 1. Peta Lokasi Pelaksanaan
Sumber: Google Maps (2024)

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Desa Setia Mekar RW 18, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, dilakukan secara bertahap dengan pendekatan partisipatif untuk memastikan transfer pengetahuan yang efektif. Tahap pertama dilaksanakan pada 16 November 2024 melalui kegiatan wawancara dengan masyarakat setempat guna menggali informasi mengenai kondisi lingkungan, potensi sumber daya, serta kebutuhan utama terkait pengelolaan ikan patin. Hasil wawancara ini menjadi dasar penting dalam merancang program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan lokal. Selanjutnya, pada 21 November 2024, dilakukan penyusunan resep produk olahan ikan patin seperti pepes ikan patin, ikan patin krispi, dan ikan patin fillet frozen, yang disesuaikan dengan potensi bahan lokal dan selera pasar.

Tahap ketiga dilaksanakan pada 23 November 2024 dalam bentuk demonstrasi pembuatan olahan ikan patin. Kegiatan ini menghadirkan seorang pengusaha sekaligus pakar kuliner olahan ikan untuk memberikan pelatihan secara langsung kepada masyarakat. Dalam sesi ini, peserta diberikan pelatihan mulai dari tahap pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk agar memiliki daya saing di pasar. Keterlibatan langsung warga dalam praktik pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman serta keterampilan mereka dalam menghasilkan produk olahan ikan yang berkualitas.

Tahap terakhir dari kegiatan dilaksanakan pada 30 November 2024, berupa wawancara lanjutan untuk mengevaluasi kemampuan praktik mandiri masyarakat setelah pelatihan berlangsung. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk menilai sejauh mana masyarakat mampu mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh secara

mandiri dan berkelanjutan. Hasil dari tahap ini juga menjadi tolok ukur keberhasilan kegiatan pengabdian serta dasar dalam perencanaan dukungan lanjutan bagi pengembangan produk olahan ikan patin di Desa Setia Mekar. Berikut adalah alur pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini:



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Kegiatan
Sumber: Tim PKM (2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara pada tahap awal kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Setia Mekar RW 18 memiliki kebutuhan yang mendesak untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Warga mengungkapkan keinginan untuk memperluas kegiatan wisata budidaya ikan patin yang selama ini terbatas pada wisata pemancingan, menjadi lebih bervariasi dengan menambahkan wisata kuliner berbasis olahan ikan patin. Hal ini didasarkan pada potensi besar desa yang memiliki sumber daya ikan patin melimpah dan permintaan pasar yang terus meningkat terhadap produk kuliner berbasis ikan. Warga juga menyadari bahwa diversifikasi produk dapat menarik lebih banyak

wisatawan sekaligus meningkatkan pendapatan mereka. Tantangan utama yang diidentifikasi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan patin menjadi produk kuliner yang menarik dan bernilai jual tinggi.



Gambar 3. Wawancara Warga dan Perangkat Desa Setempat
Sumber: Tim PKM (2024)

Kesediaan seorang pengusaha sekaligus pakar kuliner dalam bidang olahan ikan patin untuk terlibat dalam kegiatan ini memberikan dampak positif yang signifikan. Pakar kuliner tersebut tidak hanya berbagi pengalaman, tetapi juga secara aktif membantu masyarakat memahami teknik pengolahan yang tepat. Pakar ini berkontribusi dalam menyusun berbagai resep inovatif yang disesuaikan dengan selera pasar lokal maupun wisatawan. Resep-resep tersebut meliputi pepes ikan patin, ikan patin krispi, hingga ikan patin fillet frozen yang semuanya memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa. Keberadaan pakar ini memberikan kepercayaan diri kepada warga untuk mencoba hal-hal baru dalam pengolahan ikan patin.



Gambar 4. Narasumber Seorang Pengusaha dan Pakar Kuliner
Sumber: Tim PKM (2024)

Pada tahap demonstrasi masak yang dilakukan pada 23 November 2024, antusiasme warga terlihat sangat tinggi. Kegiatan ini melibatkan praktek langsung dalam pembuatan olahan ikan patin di bawah bimbingan pakar. Peserta dilatih mulai dari proses persiapan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk agar terlihat menarik dan higienis. Demonstrasi ini memberikan pengalaman belajar yang sangat aplikatif bagi masyarakat. Proses ini juga memperlihatkan bahwa dengan bimbingan dan metode yang tepat, warga dapat menghasilkan produk olahan yang memiliki kualitas tinggi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan.



Gambar 5. Demontrasi Masak
Sumber: Tim PKM (2024)

Tahap observasi terhadap praktik mandiri masyarakat yang dilakukan pada 30 November 2024 menunjukkan hasil yang menggembirakan. Beberapa peserta pelatihan mampu mengaplikasikan keterampilan yang telah diajarkan selama demonstrasi masak. Produk-produk olahan yang dihasilkan oleh warga menunjukkan peningkatan dari segi kualitas, baik dalam rasa maupun kemasan. Beberapa peserta bahkan sudah mulai memasarkan produk mereka secara sederhana ke lingkungan sekitar sebagai langkah awal untuk melihat respons pasar. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil memberikan dampak positif terhadap kapasitas masyarakat dalam mengolah ikan patin secara mandiri dan berkelanjutan.



Gambar 6. Pelaksanaan Pelatihan Bersama Warga Desa
Sumber: Tim PKM (2024)

DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i1.1862

Secara keseluruhan, program ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Setia Mekar RW 18 dalam mengolah ikan patin menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat kolaborasi antara masyarakat dan pakar dalam menciptakan produk inovatif yang dapat mendukung pengembangan wisata kuliner desa. Dengan hasil yang telah dicapai, langkah selanjutnya adalah mendukung masyarakat dalam aspek pemasaran produk dan pengembangan merek lokal untuk menjadikan Desa Setia Mekar sebagai destinasi unggulan wisata kuliner berbasis olahan ikan patin. Program ini juga menjadi model yang dapat direplikasi di desa lain dengan potensi serupa untuk mendukung pengembangan ekonomi berbasis lokal secara berkelanjutan.



Gambar 7. Hasil Produk Olahan
Sumber: Tim PKM (2025)

Tabel 1. Hasil Pelaksanaan

Tanggal	Kegiatan	Hasil
16 November 2024	Wawancara awal dengan masyarakat	Identifikasi kebutuhan pengembangan wisata kuliner berbasis olahan ikan patin.
21 November 2024	Penyusunan resep produk olahan ikan patin	Dihasilkan 3 resep utama : pepes ikan patin, ikan patin krispi, hingga ikan patin *fillet frozen*.
23 November 2024	Demonstrasi masak oleh pakar kuliner	Warga terlatih dalam teknik pengolahan dan pengemasan produk olahan ikan patin secara praktis.
30 November 2024	Observasi praktik mandiri masyarakat	Beberapa warga mampu untuk memproduksi olahan ikan patin secara mandiri dan mulai menjual produk.

Sumber: Tim PKM (2025)

Tabel 1 menunjukkan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan secara bertahap mulai dari 16 hingga 30 November 2024. Pada 16 November dilakukan wawancara awal untuk mengidentifikasi kebutuhan pengembangan wisata kuliner berbasis olahan ikan patin. Selanjutnya, pada 21 November, tim berhasil menyusun tiga resep utama produk olahan ikan patin, yaitu pepes ikan patin, ikan patin krispi, dan ikan patin fillet frozen. Pada 23 November, dilaksanakan demonstrasi memasak oleh pakar kuliner yang berhasil melatih warga dalam teknik pengolahan dan pengemasan produk secara praktis. Terakhir, pada 30 November, dilakukan observasi terhadap praktik mandiri masyarakat yang

menunjukkan beberapa warga sudah mampu memproduksi dan mulai menjual produk olahan ikan patin secara mandiri.

Tabel 2. Hasil Pre-test dan Post-test

No	Aspek	Indikator Penilaian	Pre-test (%)	Post-test (%)	Keterangan Perubahan
1	Knowledge	Manfaat diversifikasi olahan ikan patin	35%	90%	Peningkatan signifikan
2	Knowledge	Jenis-jenis produk olahan ikan patin	55%	85%	Peningkatan moderat
3	Knowledge	Peluang pemasaran melalui wisata kuliner	30%	88%	Peningkatan signifikan
4	Practical Skills	Teknik fillet ikan patin	20%	82%	Peningkatan tinggi
5	Practical Skills	Pembuatan olahan produk (pepes/krispi/fillet frozen)	25%	87%	Peningkatan signifikan
6	Practical Skills	Teknik pengemasan produk yang layak dijual	22%	85%	Peningkatan signifikan

Sumber: Tim PKM (2025)

Tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan signifikan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Sebelum pelatihan (pretest), rata-rata pemahaman peserta masih rendah, berkisar antara 20% hingga 55%, terutama pada aspek keterampilan praktis seperti teknik fillet dan pengemasan produk. Setelah pelatihan (posttest), terjadi lonjakan nilai dengan rata-rata peningkatan menjadi 82% hingga 90%. Aspek pengetahuan seperti manfaat diversifikasi dan peluang pemasaran juga mengalami peningkatan yang substansial. Secara keseluruhan, pelatihan berhasil meningkatkan kompetensi masyarakat dalam mengolah ikan patin, baik dari sisi pemahaman teori maupun keterampilan teknis.

KONFLIK KEPENTINGAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan kerja sama antara tim pelaksana, warga Desa Setia Mekar RW 18, serta narasumber yang memiliki keahlian dalam pengolahan produk perikanan. Kolaborasi tersebut diarahkan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan hasil budidaya ikan patin menjadi produk kuliner yang memiliki nilai tambah dan berpotensi mendukung kegiatan wisata kuliner setempat. Pemilihan resep, pelaksanaan pelatihan, dan penyampaian hasil kegiatan didasarkan pada kebutuhan masyarakat serta proses pemberdayaan yang dilakukan selama program berlangsung. Para penulis menyatakan bahwa tidak terdapat kepentingan pribadi, komersial, maupun hubungan finansial yang dapat memengaruhi objektivitas pelaksanaan kegiatan, interpretasi hasil, atau penyusunan artikel ini.

PERNYATAAN PENGGUNAAN AI

Dalam proses penyusunan artikel ini, teknologi kecerdasan buatan, apabila digunakan, dimanfaatkan secara terbatas untuk membantu penyempurnaan aspek kebahasaan, penataan kalimat, dan keterbacaan naskah agar penyampaian informasi lebih sistematis. Teknologi tersebut tidak digunakan sebagai pengganti proses

wawancara dengan masyarakat, penyusunan resep, demonstrasi pengolahan ikan patin, maupun pengamatan terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan hasil pelatihan. Seluruh uraian mengenai kegiatan, produk yang dihasilkan, serta data evaluasi bersumber dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dan menjadi tanggung jawab penuh para penulis.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Setia Mekar RW 18, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan patin telah memberikan dampak signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga. Hasil wawancara awal mengungkapkan kebutuhan masyarakat untuk mengembangkan potensi lokal menjadi daya tarik wisata kuliner, yang kemudian diakomodasi melalui penyusunan resep inovatif seperti pepes ikan patin, ikan patin krispi, hingga ikan patin fillet frozen. Dengan kehadiran pakar kuliner, masyarakat mendapatkan pelatihan langsung tentang teknik pengolahan dan pengemasan produk yang sesuai standar pasar. Demonstrasi masak yang dilakukan berhasil membangun kepercayaan diri warga, sementara observasi praktik mandiri menunjukkan bahwa mereka mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi secara mandiri. Program ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi ikan patin tetapi juga membuka peluang untuk menjadikan Desa Setia Mekar sebagai destinasi wisata kuliner berbasis potensi lokal. Keberhasilan ini membuktikan bahwa kolaborasi antara masyarakat dan ahli dapat menjadi strategi efektif dalam mengoptimalkan sumber daya lokal untuk mendukung pengembangan ekonomi dan pariwisata berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, T. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau : Jurnal Kewirausahaan*. DOI: http://dx.doi.org/10.24014/menara.v13i1.843

Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189-200. DOI: https://doi.org/10.30647/jip.v25i3.1345.

Faridzi, M. A., & Mulyana, M. (2025). Pemberdayaan Petani Ikan Patin Untuk Meningkatkan Pendapatan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Ilmiah Wahana Bhakti Praja*, *14*(2), 161–180. https://doi.org/10.33701/jiwbp.v14i2.4842

Maryantina, M., & Yanti, D. (2021). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Produk Olahan Ikan Patin Di Kampung Patin , Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, *2*(12), 83-95. https://www.jurnalintelektiva.com/index.php/jurnal/article/view/587

Oktavianawati, I., & Palupi, N. W. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso, dan Nugget di Semboro-Jember. *Jurnal Abdi: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 40–44. DOI: https://doi.org/10.26740/ja.v2n2.p40-44

Purnomo, P., & Suhanda, J. (2016). Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin di DesaJingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 4(8), 80-94. DOI:10.20527/fs.v4i8.1121

Rahmawati, N. D., Anas Dzakiy, M., Siska, A., & Buchori, A. (2021). Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 177–184. http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas

Rz, I. O., Uthia, R., Jannah, F., & & Yandra, A. (2022). Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin Tinggi Kalsium di Kampung Patin XIII Koto Kampar. *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan*, 6(2), 151-156. DOI: https://doi.org/10.35446/diklatreview.v6i2.1110

Yanti, D., & Maryantina, M. (2021). Strategi Pengembangan Kuliner Lokal Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau. Daya *Saing: Jurnal Ilmu Manajemen*, 7(2), 174-184. DOI: https://doi.org/10.35446/dayasaing.v7i2.675

Yanti, D., Sumiarsih, E., & Maryantina, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dengan Usaha Kuliner Melalui Diversivikasi Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Kotomesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *1*(2), 171–175. https://doi.org/10.31004/cdj.v1i2.880