
PELATIHAN PEMBUATAN DIMSUM DAN SATE LILIT IKAN CAKALANG
(*Katsuwonus pelamis*)**TRAINING FOR MAKING DIMSUM AND SATE LILIT OF SKIPJACK TUNA**
(*Katsuwonus pelamis*)

¹Eka Aji Pramita, ²Finarti, ³Anita Treisy Aristawati, ⁴Hanifah, ⁵Renol, ⁶Mohammad Akbar, ⁷Deddy Wahyudi, ⁸Didit Kustantio Dewanto, ⁹Roni Hermawan, ¹⁰Muliadin, ¹¹Mubin, ¹²Radhiyatul Ula, ¹³Alismi M. Salanggon

12345678910111213 Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan (STPL) Palu
imi@stplpalu.ac.id

Masuk : 21 Februari 2022	Penerimaan : 13 Juni 2022	Publikasi : 27 Juni 2022
--------------------------	---------------------------	--------------------------

ABSTRAK

Potensi perikanan Teluk Tomini sangat besar, ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang sangat berlimpah di PPI Paranggi. Ketersediaan ikan Cakalang yang cukup banyak diperlukan suatu diversifikasi olahan hasil perikanan yang berbahan baku ikan Cakalang. Beberapa olahan hasil perikanan yang cukup terkenal di kalangan masyarakat adalah Dimsum dan sate lilit. Metode pelaksanaan kegiatan ini berdasarkan pada metode persuasif-edukatif-komunikatif-partisipatif. Metode pengabdian ini dengan prinsip *andragogy* (pendidikan orang dewasa) dijadikan sebagai pedoman. Berdasarkan pengabdian yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa peserta kegiatan yang berasal dari wanita nelayan desa Paranggi yang berjumlah 10 orang memberikan respon positif, hal ini terlihat dari peserta telah mampu mempraktikkan pembuatan olahan Dimsum dan Sate lilit serta peserta menunjukkan minat untuk membuat olahan tersebut di rumah.

Kata Kunci : Cakalang; Dimsum; Ikan; Olahan; Pelatihan.

ABSTRACT

Tomini Bay has very large fishery potential, skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) is very abundant in PPI Paranggi. Availability of skipjack tuna which requires a diversification of processed fishery products made from skipjack tuna. Some processed fishery products that are quite well known among the public are dim sum and satay (sate lilit). The method of implementing this activity is based on the persuasive-educative-communicative-participatory method. This research method with the principle of *andragogy* (education for adult) used as a guide. Based on the public service that has been carried out, it shown that the activity participants who came from women fishermen from Paranggi village, totaling 10 people, gave a positive response, this can be seen from the participants have been able to practice to make a processed dim sum and satay (sate lilit), while participants also showed an interest in making these preparations at home.

Keywords : Skipjack tuna; Dim Sum; Fish; Processed; Training.

A. PENDAHULUAN

Pelabuhan Perikanan/Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paranggi adalah salah satu Pangkalan Pendaratan Ikan yang dimiliki oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah di bawah naungan UPT Pelabuhan Perikanan. Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paranggi berposisi di wilayah pengelolaan Perikanan (WPP) Zona 2 Teluk Tomini yang terletak di Desa Paranggi Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong Provinsi Sulawesi

Tengah. PPI Paranggi berjarak 2 km dari ibu kota kecamatan Ampibabo, 50 km dari ibu kota kabupaten Parigi Moutong dan 97 km dari ibu kota Provinsi Sulawesi Tengah, sebagai lokasi kegiatan perikanan tangkap Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) saat ini memiliki areal lahan seluas 2,25 ha sebagai hasil dari proses pembebasan tanah oleh PEMDA Provinsi Sulawesi Tengah sehingga memenuhi persyaratan minimal luas suatu PPI yang ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan yaitu sekitar 1 sampai 1,5 ha. (KKP, 2018).

Potensi perikanan di Teluk Tomini cukup besar salah satunya keberadaan ikan Cakalang yang sangat berlimpah hal ini dapat dilihat ketika setiap pagi hari aktivitas nelayan melakukan pembongkaran ikan di PPI Paranggi. Tersedianya ikan Cakalang yang cukup banyak di desa Paranggi ini diperlukan suatu diversifikasi olahan hasil perikanan yang berbahan baku ikan Cakalang karena biasanya ikan tersebut selama ini cukup digoreng atau di masak kuah atau juga diasap. Beberapa olahan hasil perikanan yang cukup terkenal dan populer di kalangan masyarakat adalah Dimsum dan Sate lilit.

Dimsum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat (Hikmawati dkk, 2017 dan Basri dkk, 2021). Bahan baku dalam pembuatan Dimsum adalah tepung daun bangun-bangun. Bahan lainnya terdiri dari ikan Tongkol, bawang putih, daun bawang, minyak wijen, air, telur, kulit pangsit, garam dan tepung sagu. Garam berfungsi untuk memberi rasa, memperkuat tekstur Dimsum dan meningkatkan elastisitas serta mengurangi ketengketan adonan. Gula pasir untuk memberikan rasa manis dan memberi warna pada kulit atau lapisan luar (Charunuch, dkk. 2003)

Sate lilit merupakan salah satu makanan khas Bali (Suter et al., 1999, Putri dkk, 2018) yang terkenal karena memiliki rasa yang gurih karena makanan ini diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Bali secara turun temurun dan menggunakan perpaduan bumbu lokal (basa) yang memiliki rasa dan aroma spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya. Sate ini memiliki nama demikian karena adonan Sate lilit yang belum dibakar dan masih setengah jadi (luluh) dibungkus secara melilit (Ariani, 2017) tusukan bambu, batang tebu, atau batang serai, lalu dipanggang di atas bara api (Karisna, 2013). Sate lilit yang paling banyak digemari oleh masyarakat ialah Sate lilit berbahan dasar ikan laut (Purnamayanti, 2016). Proses pembuatan Sate lilit cukup mudah. Pengolahannya dengan cara dibakar sehingga hampir semua lapisan masyarakat dapat membuat Sate lilit.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa wanita nelayan yang tinggal di sekitar kompleks PPI desa Paranggi pada awal survei, pengolahan ikan cakalang umumnya masih sederhana seperti digoreng atau di masak kuah atau juga diasap. Untuk itu diperlukan nilai tambah dari diversifikasi olahan tersebut, maka diperlukan pelatihan mengenai proses pembuatan Dimsum dan Sate lilit berbahan ikan Cakalang dengan harapan dapat membantu wanita nelayan desa Paranggi dalam meningkatkan pemanfaatan ikan Cakalang yang melimpah kemudian dapat membagikan pengetahuan yang didapatkan kepada masyarakat di sekitarnya. Olahan Dimsum dan Sate lilit dipilih oleh tim, karena dua produk olahan ini merupakan hasil olahan yang cukup digemari di masyarakat. Selain itu, proses pembuatan Dimsum dan Sate lilit mudah dan peralatan yang digunakan merupakan peralatan sederhana.

B. METODE

Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, tim terlebih dahulu melakukan survei ke lokasi pelaksanaan kegiatan, yaitu pada bulan Desember 2021. Tim melakukan koordinasi langsung dengan kepala desa dan tokoh masyarakat yang disertai dengan surat dari lembaga atau penyelenggara. Dalam koordinasi ini dilakukan pembicaraan mengenai waktu tanggal pelaksanaan kegiatan dan untuk mengetahui kondisi lapangan sehingga dapat ditentukan metode pelaksanaan kegiatan yang tepat dan dapat mencapai tujuan kegiatan.

Setelah melakukan koordinasi langsung di lapangan, tim selanjutnya melakukan persiapan berupa uji coba di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu untuk menentukan formulasi produk Dimsum maupun Sate lilit dengan bahan dasar ikan Cakalang yang sesuai.

Metode pelaksanaan kegiatan ini berdasarkan pada metode persuasif-edukatif-komunikatif-partisipatif. Dalam melaksanakan metode ini prinsip-prinsip *andragogy* (pendidikan orang dewasa) kepada wanita nelayan dijadikan sebagai pedoman. Kegiatan pelatihan dimulai dengan tim memberikan pemaparan sejenak, selanjutnya dilakukan pelatihan secara langsung kepada wanita nelayan. Pelatihan dilakukan 2 sesi dengan narasumber yang berasal dari Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu yang di sampai oleh ibu Eka Aji Pramita. Sesi pertama (15.30 – 16.30 WITA) diisi dengan kegiatan pengenalan dan praktik pembuatan Dimsum dari ikan Cakalang dan bahan serta alat yang dibutuhkan. Sesi kedua (16.30 – 17.30 WITA) diisi dengan kegiatan pengenalan dan praktik pembuatan Sate lilit dari ikan Cakalang beserta bahan dan alatnya juga. Pemilihan ikan Cakalang sebagai bahan dasar pembuatan Dimsum dan Sate lilit didasarkan pada ketersediaan ikan tersebut cukup melimpah dan memiliki harga yang sangat ekonomis.

Dalam pelaksanaan pelatihan ini, peserta adalah wanita nelayan yang tinggal di sekitar kompleks PPI desa Paranggi dengan jumlah 10 orang di tambah dengan sekitar 30 orang mahasiswa sebagai partisipan yang akan terlibat secara aktif dalam seluruh rangkaian proses pelaksanaan. Dengan demikian diharapkan setelah kegiatan ini selesai peserta dapat mengembangkan program lanjutan, secara mandiri maupun dengan bimbingan lanjutan pasca kegiatan, termasuk melalui telekomunikasi dan kunjungan bersifat *Ad Hoc*.

Tahapan Rencana

Adapun tahapan pelaksanaan pelatihan yaitu sebagai berikut:

1. Persiapan

Sebelum pelaksanaan pelatihan dilakukan persiapan untuk kelancaran acara pelatihan. Tahapan persiapan yang dilakukan sebagai berikut :

- a. Survei tempat pelaksanaan kegiatan
- b. Merancang Program dan metode Pelatihan
- c. Pembuatan materi pelatihan

2. Pelaksanaan Pelatihan

- a. Kegiatan pelatihan akan dilaksanakan setelah semua perizinan dan persiapan baik bahan maupun peralatan sudah siap digunakan
- b. Target kuota kegiatan pelatihan ini adalah 10 orang. Pelatihan akan dilaksanakan di Aula PPI Paranggi.
- c. Pelatihan diselenggarakan dengan teori dan praktik.

Materi Pelatihan

Pembuatan Dimsum dan Sate lilit berbasis ikan Cakalang tidak begitu sulit, namun memerlukan proses yang sabar, teliti, dan kreatif sehingga mampu menghasilkan olahan yang tidak kalah dengan bahan dasar daging. Berikut adalah alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat olahan Dimsum dan Sate lilit:

1. Bahan

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| √ Adapun bahan pembuatan Dimsum : | √ Bahan pembuatan Sate Lilit : |
| a. 500 gram ikan Cakalang | a. 250 gram ikan Cakalang |
| b. 1 butir putih telur | b. ½ buah kelapa muda, parut kasar |
| c. 1 buah wortel | c. 7 siung bawang merah |
| d. 1 batang daun bawang | d. 3 siung bawang putih |
| e. 5 siung bawang merah | e. ½ sdt ketumbar |
| f. 3 siung bawang putih | f. ½ sdt jinten |
| g. 3 sdm tapioka | g. Batang sereh secukupnya |
| h. ½ sdt merica | h. 1 buah cabai rawit merah |
| i. 1 sdt penyedap rasa | i. 3 lembar daun salam |
| j. 1 sdt garam | j. Pala secukupnya |
| k. 1 buah cabai merah | k. Merica secukupnya |
| l. 1 sdm saus tiram | l. Garam secukupnya |
| m. 1 sdm minyak wijen | |
| n. Batu es secukupnya | |
| o. Kulit Dimsum | |

2. Peralatan

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| √ Peralatan pembuatan Dimsum : | √ Peralatan pembuatan Sate lilit : |
| a. Timbangan | a. Timbangan |
| b. Blender | b. Blender |
| c. Pisau | c. Pisau |
| d. Parutan Sayur | d. Gunting |
| e. Talenan | e. Talenan |
| f. Loyang | f. Loyang |
| g. Spatula | g. Spatula |
| h. Sendok | h. Sendok |
| i. Panci Kukusan | i. Wajan pemanggang |
| j. Jepit makanan | j. Jepit makanan |

3. Tahapan pembuatan olahan

- a. Tahapan pembuatan Dimsum :

- 1) Giling ikan Cakalang menggunakan food prosesor bersama putih telur dan batu es sampai halus
 - 2) Haluskan bawang merah dan bawang putih
 - 3) Campurkan ikan dan bumbu bumbu yg telah dihaluskan ke dalam wadah, kemudian tambahkan merica, garam, penyedap rasa, tapioka, minyak Wijen, saus tiram, dan daun bawang yang telah diiris sebelumnya, aduk hingga kalis.
 - 4) Ambil adonan 1 sdm masukkan ke dalam kulit Dimsum dan bentuk sesuai keinginan, kemudian tambahkan parutan wortel di atas Dimsum.
 - 5) Kukus Dimsum selama 20 menit, angkat, dan siap di hidangkan.
- b. Tahapan pembuatan Sate lilit :
- 1) Haluskan semua bumbu, kecuali daun salam.
 - 2) Bersihkan ikan Cakalang lalu cincang atau haluskan menggunakan *food processor*. Campur dengan kelapa parut dan bumbu halus, aduk hingga rata.
 - 3) Lilitkan campuran tersebut pada tusuk sate (batang lengkuas) yang ukurannya agak besar. Panggang di atas teflon dengan api sedang, sampai permukaan sate sedikit terbakar.

C. HASIL ATAU PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan pelatihan ini telah dimulai sekitar awal bulan November 2021, yang ketika panitia praktik lapang dibentuk. Inisiasi ini dilakukan oleh beberapa sejawat dosen yang akan turun langsung melakukan praktik di lapangan. Selanjutnya bersama panitia, tim melakukan survei kondisi lapangan untuk tempat praktik sekaligus dilaksanakan pelatihan. Tim dan panitia praktik melakukan koordinasi langsung dengan Kepala Desa Paranggi, Polsek Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong, Kepala Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paranggi dan Tokoh Masyarakat yang disertai dengan surat dari LPPM. Secara teknis lokasi praktik lapang sekaligus tempat pelatihan berada pada lokasi PPI Paranggi.

Aksesibilitas menuju ke PPI Paranggi cukup baik dengan adanya jalan Provinsi yang menghubungkan Palu dengan Desa Paranggi. Waktu yang dibutuhkan untuk mencapai PPI Paranggi sekitar 1-2 jam dari ibu kota Provinsi Sulawesi Tengah. Sedangkan jalan utama yang menuju ke lokasi sekitar 200 m dengan kondisi jalan yang cukup baik. Sarana angkutan yang ada berupa bis ukuran tiga perempat untuk melayani rute Ampibabo - Palu. Sedangkan untuk transportasi lokal digunakan angkutan umum berupa menibus dan motor ojek. (KKP, 2018). Dalam koordinasi ini dilakukan pembicaraan mengenai waktu tanggal pelaksanaan kegiatan dan peninjauan lokasi pelatihan untuk menentukan metode pelaksanaan kegiatan yang sesuai dengan tujuan kegiatan.

Persiapan kegiatan selanjutnya adalah melakukan uji coba terhadap dua olahan yang direncanakan diterapkan. Uji coba olahan dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu sebanyak dua kali untuk mendapatkan formulasi produk Dimsum maupun Sate lilit dengan bahan dasar ikan Cakalang yang sesuai. Berikut gambar uji coba pembuatan Dimsum dan Sate lilit di laboratorium.



Beberapa bahan pembuatan Dimsum



Beberapa bahan pembuatan sate lilit

Gambar 1. Bahan bahan uji coba olahan Dimsum dan sate lilit

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 27 November 2021, bertempat di aula PPI desa Paranggi Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. Peserta dalam pelatihan ini adalah wanita nelayan yang tinggal di sekitar kompleks PPI desa Paranggi dengan jumlah 10 orang di tambah dengan sekitar 30 orang mahasiswa sebagai partisipan. Kegiatan ini dibagi menjadi dua sesi, sesi pertama mulai pukul 15.30 s/d 16.30 WITA, diisi dengan kegiatan pengenalan dan praktik pembuatan Dimsum dari ikan Cakalang dan bahan serta alat yang dibutuhkan. Sesi kedua pukul 16.30 s/d 17.30 WITA diisi dengan kegiatan pengenalan dan praktik pembuatan Sate lilit dari ikan Cakalang beserta bahan dan alatnya juga.

Presentasi dilakukan secara sederhana tanpa menggunakan alat bantu visual karena keterbatasan media yang dimiliki oleh PPI desa Paranggi. Muatan materi yang disampaikan adalah keunggulan ikan Cakalang dalam hal ini adalah kandungan protein dan asam lemak Omega 3, tetapi secara keseluruhan kandungan lemaknya terbilang rendah. Ikan Cakalang juga tersusun atas beragam kandungan mineral, vitamin, dan antioksidan yang menawarkan manfaat besar untuk kelangsungan fungsi organ tubuh. Konsumsi ikan Cakalang tak sekedar memenuhi kebutuhan gizi harian, tetapi juga menawarkan beragam khasiat kesehatan seperti menyehatkan jantung, membantu menjaga tekanan darah, memperkuat fungsi sel dan perkembangan otot, mencegah anemia, meningkatkan kesehatan tulang dan mengurangi risiko kanker dan radang.

Bahan utama untuk pembuatan Dimsum dan Sate lilit adalah ikan Cakalang, kulit Dimsum dan batang sereh. Untuk bahan yang digunakan dalam pembuatan

Dimsum dan Sate lilit dapat dilihat pada metode pelaksanaan. Gambar pelaksanaan kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Pelaksanaan praktik pembuatan olahan Dimsum dan sate lilit

Pemaparan materi pelatihan cukup singkat kemudian dilanjutkan dengan langsung praktik pembuatan Dimsum dan sate lilit. Peserta yang hadir sangat antusias dengan materi yang diberikan dan ikut berpartisipasi aktif dalam kegiatan praktik yang dilakukan, sebab kegiatan seperti ini merupakan yang pertama diadakan di desa Paranggi.

Pada sesi diskusi banyak pertanyaan yang terlontar dari para peserta, karena penasaran dengan segala hal yang berkaitan dengan Dimsum dan sate lilit. Pertanyaan peserta seperti apakah nama produk olahan yang dipraktikkan dan berasal dari mana olahan tersebut, dikarenakan masih asing ditelinga peserta, selain itu pertanyaannya apakah bahan bakunya yaitu ikan Cakalang bisa diganti dengan jenis ikan yang lain. Kemudian pemateri menjelaskan kembali tentang sejarah olahan Dimsum dan Sate lilit, selanjutnya pemateri menjelaskan pula bahwa penggunaan jenis ikan yang lain bisa saja dilakukan tergantung selera dan ketersediaan bahan bakunya. Penggunaan ikan Cakalang sebagai bahan baku pada praktik kali ini dikarenakan ikan tersebut sangat melimpah di desa Paranggi.

Keberhasilan kegiatan berupa tingkat pengetahuan dan ketrampilan penerimaan materi yang di peroleh peserta selama sosialisasi sampai dengan selesai menggunakan kuisioner sederhana. Pengetahuan dan ketrampilan tentang olahan diversifikasi ikan cakalang sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan olahan dimsum dan sate lilit ikan cakalang

Tampak pada Gambar 3 pengetahuan peserta tentang pembuatan olahan dimsum dan sate lilit ikan cakalang meningkat hingga 56%. Sebelum diberikan pengetahuan, peserta memiliki pengetahuan tentang pembuatan olahan dimsum dan sate lilit ikan cakalang hanya sekitar 22% namun setelah diberikan pengetahuan tentang pembuatan olahan dimsum dan sate lilit ikan cakalang terjadi peningkatan hingga 78%. Peningkatan ketrampilan peserta juga dapat dilihat pada gambar 3, partisipasi aktif peserta dalam melakukan pembuatan olahan cukup terampil. Hal ini menunjukkan bahwa ilmu yang diberikan dapat diterima dengan baik oleh peserta.

Hasil kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan baik dan sesuai harapan. Beberapa faktor pendukung pada saat berlangsungnya kegiatan pelatihan diantaranya adalah peserta memiliki kemauan yang kuat untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat olahan Dimsum dan Sate lilit. Berdasarkan pelatihan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa peserta kegiatan memberikan respon positif, hal ini terlihat dari peserta telah mampu mempraktikkan pembuatan olahan Dimsum dan Sate lilit serta peserta menunjukkan minat untuk membuat olahan tersebut di rumah nantinya sebagai varian masakan baru, karena biasanya ikan tersebut selama ini cukup digoreng atau dimasak kuah atau juga diasap.

D. PENUTUP

Dari hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dapat kami tarik kesimpulan yaitu :

1. Wanita nelayan telah mengetahui cara membuat olahan Dimsum dan Sate lilit berbahan dasar ikan Cakalang.
2. Wanita nelayan telah terampil dalam membuat olahan Dimsum dan Sate lilit berbahan dasar ikan Cakalang.
3. Pelatihan ini merupakan bentuk diversifikasi olahan hasil perikanan yang nantinya bukan hanya sebatas pemenuhan kebutuhan gizi keluarga tapi juga untuk meningkatkan kehidupan ekonomi keluarga nelayan.

Adapun saran yang dapat kami sampaikan setelah pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah adanya bantuan peralatan pengolahan dan pendampingan dari pihak terkait.

E. UCAPAN TERIMA KASIH.

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada LPPM Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu yang telah memberikan bantuan dana sehingga terlaksananya kegiatan ini. Ucapan terima kasih pula kepada wanita nelayan yang tinggal di sekitar kompleks PPI desa Paranggi yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2021.

F. DAFTAR PUSTAKA.

- Ariani, R. P. (2017). Mengenal kuliner bali. Rajawali Pers. Depok.
- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan Dimsum Cumi (*Loligo* sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115.
- Charunuch, C., Boonyasirikool, P., & Tiengpook, C. (2003). Using of extrusion process for preparation of instant cereal beverage powders based on corn and soybean. *Agriculture and Natural Resources*, 37(1), 72-83.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- KKP, (2018). Potensi Usaha dan Peluang Investasi Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah. https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/A_PDS/Potensi%20Usaha%20dan%20Investasi/Sulteng.pdf
- Karisna, N. W. (2013). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Kecil Sate Lilit Ikan Laut Di Desa Lebih Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 3(1).
- Purnamayanti, N. P. I., Hartiati, A., Satriawan, I. K., UNUD, T. P., & UNUD, F. T. P. (2016). Analisis Faktor-Faktor Bauran Pemasaran Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen Sate Lilit Ikan Pada Warung Lesehan Merta sari Pesinggahan, Klungkung. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 4(3), 85-92.
- Suter, I. K., Arga, I. W., Putra, I. N. K., Antara, I. N. S., Jelantik, A. S., Hartawan, M., & Setiawan, I. K. (1999). Inventarisasi 50 Jenis Makanan dan Minuman Daerah. Laporan Penelitian. Pusat Kajian Makanan Tradisional Madya. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.