

## PENINGKATAN KESEJAHTERAAN KELUARGA MELALUI OLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAKU IKAN LELE, PATIN DAN NILA DI SUKOHARJO

Darmanto,<sup>1</sup> Basuki Sri Rahayu,<sup>2</sup> Endang Broto Joyo,<sup>3</sup> Endang Purwaningsih<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Institut Teknologi BisnisAAS Indonesia

<sup>2,3</sup>Universitas Dharma AUB Surakarta

<sup>4</sup>Universitas Pignatelli Triputra Surakarta

E mail: [darmanto.aci@gmail.com](mailto:darmanto.aci@gmail.com)

### Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan dan pendapatan masyarakat kabupaten Sukoharjo. Peningkatan ini dengan mengimplementasi membuat makanan olahan yang berbahan baku ikan Lele, nila dan Patin. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab pendampingan dan evaluasi. Peserta pengabdian masyarakat ini adalah warga masyarakat desa Palur kecamatan mojolaban kabupaten Sukoharjo Peserta yang dihadirkan ini kurang lebih 50 orang. Hasil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta mampu membuat makan berbahan baku ikan Lele, patin dan Nila. Mampu memanfaatkan makanan itu untuk meningkatkan gizi dan mampu menjualnya untuk meningkatkan pendapatan keluarganya. Penambahan gizi dan pendapatan ini pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraannya.

**Kata Kunci:** Makanan olahan, Patin, Lele, Nila Mojolaban

## 1. PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Asal-usul terkait berdirinya Desa Palur berawal dari tokoh bernama Mbah Mbenggol yang mendapat kepercayaan mengelola pasar besar di wilayah bernama Ngentak. Wilayah itu diberi nama Ngentak karena lahannya yang luas namun tidak ada pepohonan di lokasi tersebut. Mbah Mbenggol tinggal di seberang wilayah Ngentak yang kemudian mendirikan rumah di sebelah utara pasar. Selanjutnya, sejumlah pedagang mengikuti jejak Mbah Mbenggol yang membuatnya membagi tanah dengan membuat petak-petak. Rumah pun makin lama makin banyak. Wilayah yang ditinggali Mbah Mbenggol dan pedagang pasar itu kemudian menjadi wilayah Palur. Jadi, bisa dikatakan Mbah Mbenggol merupakan pendiri Dukuh Palur. (Solopos.com)

Lokasi pasar saat ini menjadi deretan rumah dan toko, sebagian Jalan Raya Palur, serta jalan layang atau *flyover*. Sementara itu, wilayah yang dulu dipakai untuk membangun rumah sekarang menjadi kawasan RT 005/RW 003. Ada dua keturunan Mbah Mbenggol dari generasi kedua dan ketiga yang tinggal di RT 005 yang kemudian menjadi induk Dukuh Palur.

Terkait penyebutan nama Palur, dahulu di pertigaan jalan terdapat semacam gazebo. Orang asing menyebutnya *parleur*. Di pertigaan tersebut dulu pernah berdiri tugu Intanpari. Pernah dipakai juga untuk pos penjagaan, penjual bensin, dan lain-lain. Dari *parleur*, karena lidah orang Indonesia pengucapan kata itu kemudian berubah menjadi Palur (AlimA. S. , 2015)

Jumlah penduduk di Desa Palur Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo sebanyak Desa Palur memiliki jumlah penduduk laki-laki sebanyak 8.975 jiwa dan

penduduk perempuan sejumlah 8.974 dengan total jumlah keluarga sebanyak 4.860. Status desa adalah Berkembang dilihat dari IDM 2020 dengan nilai IDM 0.7027. Desa Palur memiliki sejumlah fasilitas pendidikan, yakni 7 TK/RA, 8 SD/MI, 1 SMP/MTs, dan 1 SMA/SMK/MA. Untuk kegiatan pendidikan lainnya, terdapat kegiatan play grup dan TPQ. Lembaga keuangan yang tersedia di Desa Palur, antara lain 2 bank umum pemerintah dan 4 bank umum swasta. Di sektor pengembangan ekonomi, Desa Palur terdapat 1 minimarket, 4 restoran/rumah makan 27 warung pangan, 1 motel, dan 108 toko kelontong. Komoditas sebagian besar penduduk desa adalah palawija. Lalu lintas dari/ke desa melalui darat, dengan jenis permukaan jalan darat antar desa adalah aspal/beton. Angkutan umum yang masuk Desa Palur tersedia dengan trayek tetap, yang beroperasi setiap hari dengan jam operasi siang dan malam hari(<http://kelurahanpalur.blogspot.com/p/monografi>)

Mata pencaharian penduduk 30% adalah bekerja sektor formal, dan 70% bekerja disektor non formal. Penduduk yang bekerja disektor non formal terutama pedagang kecil memiliki kemampuan memenuhi kebutuhan yang terbatas, sehingga kesejahteraan keluarga perlu ditingkatkan dengan menambah penghasilan bagi keluarga maupun dengan menyediakan menu makan yang murah, sehat dan terjangkau.

Penduduk yang bekerja di Sektor non formal sangat rentan terjadinya kekurangan pendapatan yang menyebabkan menurunkan tingkat kesejahteraan keluarga. Berusaha menambah ketrampilan memasak makanan yang berbahan baku dapat menjadi solusi untuk meningkatkan gizi keluarga atau dapat di jual dapat meningkatkan pendapatan. Dengan kegiatan ini diharapkan penduduk di Karanganyar Desa Palur Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo dapat meningkatkan kesejahteraannya

Pengolahan pangan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kesejahteraan dalam keluarga. kesejahteraan dalam pemenuhan kebutuhan makan maupun kesejahteraan dalam usaha meningkatkan penghasilan. ikan lele , patin dan Nila merupakan salah satu sumber protein hewani yang dapat dengan mudah diperoleh oleh rumah tangga di wilayah Karanganyar desa Palur Kecamatan Mojolaban kabupaten Sukoharjo. (<http://www.merdeka.com/gaya/5-resep-dan-cara-memasak-ikan-lele-menjadi-beragam-olahan-sehat-enak-dan-praktis-klm.html>)

## **Perumusan Masalah dan Tujuan**

### **Permasalahan masalah**

Berdasarkan analisis situasi diatas dan berdasarkan persetujuan dengan kegiatan, maka permasalahan yang kami kemukakan adalah Bagaimana cara meningkatkan kesejahteraan dengan menambah pendapatan masyarakat dan meningkatkan konsumsi protein hewani terutama dari ikan lele/ikan nila, ikan patin ?

### **Tujuan**

#### **Tujuan Umum:**

Bagi peserta, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pentingnya meningkatkan kesejahteraan dengan meningkatkan pendapatan keluarga.

Bagi masyarakat, agar dapat lebih meningkatkan konsumsi protein hewani dari hasil olahan ikan lele/ikan nila dengan berbagai variasi olahan.

#### **Tujuan Khusus:**

Memberikan penjelasannya tentang pentingnya meningkatkan kesejahteraan dengan meningkatkan pendapatan. Memberikan contoh bagaimana mengolah produk ikan yang

dihasilkan oleh masyarakat sekitar. Bagaimana mengemas suatu produk agar memiliki daya jual. Memberikan contoh bagaimana produk itu dapat dijual kepada masyarakat.

### **Solusi Yang ditawarkan**

Permasalahan-permasalahan diatas harus diatasi dengan cara memberikan sosialisasi yang intensif kepada anggota agar dapat bergerak bersama dan membawa manfaat yang maksimal bagi kesejahteraan anggota dan masyarakat. Menawarkan kepada mitra untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga. Menawarkan pendampingan kepada ibu rumah tangga dalam mengolah ikan lele menjadi makanan siap konsumsi. Menawarkan cara memasarkan produk olahan ikan lele kepada konsumen. Solusi yang ditawarkan diatas, didukung dari lembaga Institut Teknologi dan Bisnis AAS Indonesia.

Kegiatan pengabdian dengan mitra ini akan dilaksanakan dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

1. Penyuluhan kepada mitra ibu-ibu PKK Kampung Karanganyar
2. Pelatihan melakukan variasi olahan ikan lele menjadi makanan yang bergizi dan menarik minat masyarakat.
3. Melakukan monitor dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK agar dapat mengembangkan keahliannya untuk berwiraswasta.

### **Target Luaran**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini akan memberikan manfaat dan dampak yang luas bagi ibu-ibu PKK dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga.

1. Mampu meningkatkan pendapatan.
2. Mampu memenuhi kebutuhan pangan yang sehat dalam keluarga.
3. Mampu mengembangkan kreativitas dalam berwiraswasta produk olahan ikan lele.

## **2. METODE PENGABDIAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat di Karanganyar Desa Palur Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo ini dilaksanakan oleh dosen sekaligus pejabat struktural pada lembaga Institut Teknologi Bisnis AAS Indonesia. Pelaksana kegiatan juga sudah mempunyai kemampuan untuk melakukan pengambilan keputusan organisasi.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan selama ini dan dilakukan pada saat ini adalah kegiatan pendampingan dalam hal:

1. Pendampingan peningkatan pendapatan rumah tangga.
2. Pendampingan usaha kecil menengah di bernagai Desa dan pembukuan sederhana.
3. Pelatihan kewirausahaan bagi ibu-ibu rumah tangga.
4. Pelatihan penyusunan program dan anggaran organisasi pada berbagai organisasi.

Dalam pengabdian ini dilakukan dengan Ceramah, Diskusi, pendampingan, monitoring dan evaluasi. Ceramah dilakukan dengan menjelaskan teori yang terkait dengan permasalahan. Diskusi dilakukan dengan tanya jawab antara tim pengabdian dengan peserta. Pendampingan dilakukan dengan mempraktekkan memasak olahan makanan berbahan baku ikan Lele, nila dan Patin. Monitoring dilakukan agar peserta benar benar dapat melakukan memasak dan menjual produk olahan. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil dengan rencana pengabdian.

### 3. PELAKSANAAN PENGABDIAN

No	Kegiatan	Waktu
1	Penyuluhan dan pelatihan /ceramah dan diskusi	12 Maret 2023
2	Pendampingan dan monitoring kegiatan	14 Maret 2023
3	Evaluasi kegiatan	14 Mei 2023

#### Ceramah yang disampaikan

1. Pengertian kesejahteraan, sejahtera adalah ketika seseorang/keluarga atau masyarakat mampu memenuhi kebutuhan primer, sekunder dan tersier.  
Negara membagi tingkat sejahtera sebagai berikut:
  - a. Keluarga Pra Sejahtera  
Adalah keluarga yang belum dapat memenuhi salah satu atau lebih dari 5 kebutuhan dasarnya (basic needs) sebagai keluarga sejahtera I, seperti kebutuhan akan pengajaran agama, pangan, papan, sandang dan kesehatan.
  - b. Keluarga Sejahtera Tahap I : adalah kondisi keluarga yang mampu memenuhi kebutuhan dasarnya secara minimal, yaitu:
    - 1) Melaksanakan ibadah menurut agama masing-masing anggota keluarga.
    - 2) Makan dua kali sehari atau lebih
    - 3) Seluruh anggota keluarga memiliki pakaian yang berbeda untuk di rumah, bekerja/sekolah dan bepergian.
    - 4) Bagian terluas Lantai rumah bukan dari tanah.
    - 5) Memiliki akses kesehatan
  - c. Keluarga Pra Sejahtera Tahap II: adalah keluarga-keluarga yang disamping telah dapat memenuhi kriteria tahap I, harus pula
    - 1) memenuhi syarat sosial Psikologis 6 sampai 14
    - 2) anggota keluarga melaksanakan ibadah secara teratur
    - 3) minimal sekali dalam seminggu mengkonsumsi daging/ikan/telur sebagai lauk pauk.
    - 4) Minimal memiliki pakaian baru setiap tahun 1.
    - 5) Luas lantai rumah paling kurang 8 m persegi untuk tiap anggota keluarga.
    - 6) 3 bulan terakhir keluarga tidak ada yang sakit.
    - 7) Paling kurang satu orang keluarga yang berumur 15 tahun keatas memiliki penghasilan tetap.
    - 8) Seluruh anggota keluarga yang berumur 10 – 60 tahun dapat membaca tulisan latin.
    - 9) Seluruh anak berusia 5 – 15 tahun bersekolah pada saat ini.
    - 10) Bila anak hidup 2 atau lebih keluarga dengan PUS memakai kontrasepsi.
  - d. Keluarga Sejahtera Tahap III, yaitu keluarga yang memenuhi syarat yaitu:
    - 1) Mempunyai upaya untuk meningkatkan pengetahuan agama.  
Mampu menabung
    - 2) Makan bersama paling kurang sekali dalam sehari sebagai kesempatan untuk berkomunikasi.

- 3) Ikut serta dalam kegiatan bersama diluar rumah paling kurang 1 kali dalam 6 bulan.
- 4) Dapat memperoleh berita dari surat kabar/majalah/TV.
- 5) Anggota keluarga mampu menggunakan sarana transportasi sesuai dengan kondisi daerah setempat.
- e. Keluarga Sejahtera Tahap III Plus, adalah keluarga yang dapat memenuhi kriteria kriteria pengembangan keluarganya, yaitu:
  - 1) Secara teratur atau waktu tertentu dengan sukarela memberikan sumbangan bagi kegiatan sosial masyarakat dalam bentuk materi.
  - 2) Anggota keluarga atau kepala keluarga aktif sebagai pengurus perkumpulan/yayasan/institusi masyarakat.
- f. Keluarga Miskin, adalah keluarga Pra Sejahtera alasan ekonomi dan KS-I karena alasan ekonomi tidak dapat memenuhi salah satu atau lebih.
- g. Keluarga Miskin Sekali adalah keluarga pra Sejahtera alasan ekonomi dan KS-1 karena alasan ekonomi tidak dapat memenuhi salah satu atau lebih.
2. Pengertian pendapatan, adalah aliran masuk kas/barang yang dapat meningkatkan aset atau mengurangi kewajiban.
3. Pengertian pengolahan makanan, adalah meningkatkan atau memproses bahan mentah/setengah jadi menjadi produk makanan dengan meningkatkan nilai tambah suatu bahan.
4. Pengertian kewiraswastaan, adalah proses penciptaan sesuatu yang berbeda nilainya dengan menggunakan usaha dan waktu yang diperlukan, memikul resiko finansial, psikologi dan sosial yang menyertainya, serta menerima balas jasa moneter dan kepuasan pribadi. sedangkan wiraswastawan adalah, orang yang memulai dan mengerjakan usahanya sendiri, mengorganisasi dan membangun perusahaan sejak revolusi industri.(DARMANTO, 2017)
5. Tiga jenis perilaku dalam kewiraswastaan:
  - a. Memulai inisiatif
  - b. Mengorganisasi dan mereorganisasi mekanisme sosial/ekonomi untuk mengubah sumberdaya dan situasi dengan cara praktis.
  - c. Diterimanya resiko atau kegagalan
6. Karakteristik wiraswastawan:
  - a. Keinginan untuk berprestasi
  - b. Keinginan untuk bertanggung jawab
  - c. Preferensi kepada resiko-resiko menengah
  - d. Persepsi pada kemungkinan berhasil
  - e. Rangsangan oleh umpan balik
  - f. Aktivitas enerjik
  - g. Orientasi kemas depan
  - h. Ketrampilan dalam pengorganisasian
  - i. Sikap terhadap uang.
7. Pemasaran
  - a. Pemasaran merupakan suatu sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial (Darmanto. 2016).

- b. Konsep Pemasaran, adalah sebuah falsafah bisnis yang menyatakan bahwa pemuasan kebutuhan konsumen merupakan syarat ekonomi dan sosial bagi kelangsungan hidup perusahaan.
- c. Pemasaran secara masal, dalam pemasaran secara masal maka sasarannya bersifat umum dan berorientasi pada produksi.
- d. Pemasaran dengan sasaran, adalah pemasaran dengan menentukan target pasar yang kecil namun bersifat homogen.
- e. Melaksanakan kegiatan pemasaran yang terdiri dari 4 P yaitu Price/harga, Product/ Barang, Promotion/promosi, Place/Distribusi,

### **Pendampingan**

Bahan baku dan Teknik Pengolahan lele , Patin dan Nila menjadi aneka makanan dan dilakukan pendampingan yaitu memasak: (<http://www.merdeka.com/gaya/5-resep-dan-cara-memasak-ikan-lele-menjadi-beragam-olahan-sehat-enak-dan-praktis-kl.n.html>)

#### 1. Nugget

Kebutuhan bahan:

- a. 1/2 kg Ikan lele/ Nila/ patin
- b. 5 ekor udang dicincang kasar
- c. 1 butir telur
- d. 3SM Tepung terigu
- e. 2 SM tepung maizena
- f. 1 batang daun bawang
- g. 1 batang seledri
- h. ½ potong wortel diparut dengan parutan keju

Bahan yang dihaluskan:

- a. 5 siung bawang merah
- b. 4 siung bawang putih
- c. Merica bubuk secukupnya
- d. Garam gula secukupnya
- e. 1 ST kaldu jamur

Bahan untuk melumuri:

- f. Tepung panir/roti
- g. 1 butir telur

Cara membuat:

- 1) Kukus ikan patin 10 menit, kemudian ambil dagingnya dan sisihkan
- 2) Campurkan daging ikan dengan udang cincang, wortel parut, dan bumbu yang telah dihaluskan. Kemudian tambah telur, seledri, daun bawang, gula, garam, kaldu, tepung terigu, tepung maizena aduk hingga tercampur rata semua.
- 3) Taruh pada loyang anti lengket ratakan dan kemudian kukus selama 30 mnt.
- 4) Angkat dan dinginkan kemudian iris-iris sesuai selera.
- 5) Siapkan telur yang dikocok pada wadah, dan tepung panir pada wadah yang lain.
- 6) Lumuri nugget dengan telur kemudian tepung panir dan taruh di tempat yang kedap udara kemudian masukkan freezer.
- 7) Selanjutnya digoreng hingga kekuning-kuningan.

## 2. Otak-otak

<https://www.pinhome.id/pinhome-home-service/insight/olahan-ikan-patin>

Bahan yang diperlukan:

- 1) 500 gr daging ikan dan haluskan
- 2) 2 putih telur
- 3) 2 ST garam (sesuai selera)
- 4) 2 SM gula pasir
- 5) ½ ST merica bubuk
- 6) 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- 7) 4 SM tepung sagu
- 8) 2 SM tepung hunkwe
- 9) 2 batang daun bawang iris halus

Bumbu dihaluskan:

- 10) 4 butir bawang merah
- 11) 2 siung bawang putih

Daun pisang untuk membungkus

Bahan sambel kacang:

- 1) 100 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
- 2) 2 siung bawang putih, goreng utuh
- 3) 2 buah cabe rawit
- 4) 2 buah cabe merah
- 5) 1 ST garam
- 6) 3 SM gula pasir
- 7) ½ ST cuka/ air jeruk nipis
- 8) 150 ml air panas

Cara membuat:

- 1) Campur daging ikan yang telah dihaluskan dengan putih telur, aduk rata. Beri garam, gula, merica, dan bumbu halus aduk rata
- 2) Tuang santan, aduk rata masukkan tepung sagu dan tepung hunkwe. Aduk rata hingga halus. Tambahkan daun bawang dan aduk.
- 3) Ambil daun pisang secukupnya sendokkan adonan sebanyak 1 sendok makan. Bungkus dan sematkan dengan lidi. Lakukan hingga habis.
- 4) Bakar di bara api hingga matang dan harum. Dapat juga dikukus baru kemudian dibakar.
- 5) Cara membuat bumbu kacang:
  - a) Haluskan bawang putih, cabe rawit dan cabe merah.
  - b) Bumbu yang sudah dihaluskan campur dengan kacang tanah yang juga sudah dihaluskan.
  - c) Beri garam, gula pasir dan cuka lalu aduk rata.
  - d) Tuang air panas aduk hingga rata.
  - e) Hidangkan dan siap dimakan.

## 2. Kerupuk

Bahan yang dibutuhkan:

- 1) 200 gr tepung tapioka
- 2) 3 SM tepung beras
- 3) 2 potong ikan patin/lele/kakap
- 4) 2 genggam kacang merah rebus sampai empuk
- 5) 1 buah wortel, blender dengan 100 ml dan ambil airnya saja

- 6) 3 siung bawang putih
- 7) 1 SM garam

Cara membuat:

- 1) Ikan, kacang merah, bawang putih diblender.
- 2) Masukkan kedalam panci ikan kacang bawang yang sudah diblender, jus wortel, garam dan tepung beras kemudian aduk rata.
- 3) Nyalakan api masak sampai meletup letup dan klo sudah matikan api.
- 4) Tunggu agak dingin masukkan tepung tapioka, uleni sampai kalis.
- 5) Bentuk seperti lontong, masukkan kedalam air mendidih dan masak hingga naik kepermukaan lalu angkat.
- 6) Setelah dingin masukkan kulkas semalam, iris tipis dan jemur. Siap untuk digoreng.

#### 4. MONITORING DAN EVALUASI

Monitoring dilakukan oleh LPPM pada saat dilakukan kegiatan. Dengan tujuan untuk memastikan bahwa kegiatan dapat berjalan sesuai dengan rencana. Hasil monitoring menyatakan semua kegiatan berjalan sesuai rencana. Kegiatan evaluasi dilakukan setelah beberapa hari setelah kegiatan. Evaluasi dilakukan oleh LPPM dan semua TIM pengabdian. Evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk mencari kekurangan pelaksanaan kegiatan yang bermanfaat untuk memperbaiki kegiatan pengabdian pada periode selanjutnya. Kegiatan evaluasi dan monitoring pada pengabdian ini hasilnya sesuai dengan rencana yang dibuat sebelumnya dan tidak ditemukan penyimpangan kegiatan.

#### 5. KESIMPULAN..

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh ibu-ibu PKK di Karanganyar desa Palur dengan jumlah peserta hadir dan berpartisipasi aktif sebanyak 50 ibu. Produk olahan ikan lele, Patin dan Nila yang dihasilkan adalah berupa nugget, abon dan kerupuk.

1. Kegiatan olahan ikan lele ini membuat ibu-ibu rumah tangga dapat menyediakan menu yang sehat bagi keluarga dengan biaya yang terjangkau.
2. Pembuatan produk ikan lele membutuhkan biaya yang relatif murah, biaya yang dikeluarkan sebesar Rp78.000 dapat diolah jadi nugget/sempol/otak-otak sebanyak 70 biji, dan rata-rata biaya produksi sebesar Rp1.114,- dan jika dijual dengan laba 20% maka harga tersebut masih sangat terjangkau. Produk ini sangat layak jual sebagai snack sehat bagi anak-anak maupun orang dewasa.
3. Produk abon membutuhkan dana sebesar Rp140.000,- dan menghasilkan abon siap saji sebanyak 20 bungkus kemasan plastik dengan harga pokok produk perbungkus Rp7.000,- produk abon inipun sangat layak jual kepada masyarakat.
4. Kreatifitas ibu-ibu dapat ditingkatkan dengan melakukan *browsing internet* untuk mendapatkan aneka jenis makanan olahan yang dapat menarik minat makan anak-anak.

**REFERENSI**

Alim, A. S. 2015., JOGLOSEMAR NEWS , "*Warga Perumnas Palur Gelar Upacara Bendera Di Jalan Kampung, Tua Muda Ikut Menyemarakkan HUT Kemerdekaan RI »* "

Darmanto; Wardaya Sri., 2016., Manajemen Pemasaran Untuk Mahasiswa, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah /oleh Darmanto dan Sri Wardaya.--Ed.1, Cet. 1--Yogyakarta: Deepublish, Juli. xiv, 223 hlm.; Uk:15.5x23 cm ISBN 978-Nomor ISBN

Ezra Chica'al Sandya, Ngabdul Munif.,2019., Selektif Dalam Memilih Produk Konsumsi Keluarga Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Selama Pandemi Covid-19

Putri Windiyarti, Imam Triarso, Sardiyatmo,. 2019., Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Air Tawar Di Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Volume 8, Nomor 1, Tahun 2019, Hlm 75 -84

*Solopos.com. 2015-10-08. Diakses tanggal 2020-12-29.ASAL USUL : Asale Palur Diyakini dari Kata "Parleur"'. Universitas Surakarta - Kampus Bumi Bengawan". UNSA Solo. Diakses tanggal 2020-12-31.STIA-ASMI Solo".*

*stia-asmi solo. Diakses tanggal 2020-12-31.*

<http://www.merdeka.com/gaya/5-resep-dan-cara-memasak-ikan-lele-menjadi-beragam-olahan-sehat-enak-dan-praktis-klm.html>

<http://kelurahanpalur.blogspot.com/p/monografi.html>lah%20keluarga%20sebanyak%204.860

<https://www.pinhome.id/pinhome-home-service/insight/olahan-ikan-patin>

<http://kelurahanpalur.blogspot.com/p/monografi>.

[https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Palur,\\_Mojolaban,Sukoharjo#:~:text=Demografi,total.html](https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Palur,_Mojolaban,Sukoharjo#:~:text=Demografi,total.html)