



Frozen Food Made from Fish and Shrimp for the Economic Development of Dayah Darul Faizin Al-Amiriyah

Wirdah Irawati¹, Yurnalis², Nurhalis³

^{1,2,3} Syiah Kuala University

Histori Artikel:

Pengajuan : 29 Desember 2023

Revisi : 25 Januari 2024

Diterima : 27 Januari 2024

Keywords: Dayah Preneurship, Frozen Food, Fish, Nutrition, Shrimp

Abstract

Dayah Darul Faizin is one of the Dayah in Aceh Besar, which has been operating since 2010. Located in Kuta Cot Gle District Village, Aceh Besar Regency. There are 120 students at Dayah Darul Faizin, consisting of 40 men and 80 women. In this area community service is carried out. This service aims to answer the needs of partners, namely Dayah students, in honing their skills in processing marine products in the form of fish and shrimp into various healthy ready-to-eat foods in the form of frozen food for the development of the Dayah economy in the future. The existence of training is also able to be a solution for developing the potential of students in the fields of food security, nutritional fulfillment and entrepreneurship. The service team formulated a 5-day training program by inviting instructors to train and accompany the students in an effort to develop their interests and talents and also train frozen food processing skills. A total of 15 Santri were selected to be training participants in this activity. The main ingredients in making frozen food are Marlin fish (Macaira Indica) and giant prawns. The choice of fish and shrimp ingredients is because they are very easy to obtain in the market, the price is affordable, and they utilize local potential sources. Processed products are stored in the refrigerator freezer and used as frozen food. The practice of training in processing snack foods made from shrimp and fish is easy to apply and has economic advantages to be developed in the future either for family nutritional needs or to be developed into a commercial economic business because there is always market space available for products like this. It is hoped that this practical snack food processing activity will be the beginning of the formation of Dayah Preneurship.

Abstraksi

Dayah Darul Faizin merupakan salah satu dayah di Aceh Besar, yang telah beroperasi sejak tahun 2010. Berlokasi di Desa Kecamatan Kuta Cot Gle Kabupaten Aceh Besar. Santri di dayah Darul Faizin berjumlah 120 orang yang terdiri dari 40 laki-laki dan 80 wanita. Di area inilah dilaksanakn pengabdian kepada Masyarakat. Pengabdian ini memiliki tujuan untuk menjawab kebutuhan mitra yaitu para santri dayah dalam mengasah ketrampilan pengolahan hasil laut yang berupa ikan dan udang menjadi berbagai makanan sehat siap saji dengan bentuk frozen food bagi pengembangan ekonomi dayah di masa yang akan datang. Adanya pelatihan juga agar mampu menjadi solusi bagi pengembangan potensi santri di bidang ketahanan pangan, pemenuhan gizi dan entrepreneurship. Tim pengabdian merumuskan program pelatihan selama 5 hari dengan menghadirkan instruktur untuk melatih serta mendampingi para santri dalam upaya mengembangkan minat dan bakat dan juga melatih ketrampilan pengolahan frozen food. Sebanyak 15 Santri yang terpilih menjadi peserta pelatihan dalam kegiatan ini. Bahan utama dalam pembuatan frozen food adalah ikan Marlin (Macaira Indica) serta udang galah. Pemilihan bahan ikan dan udang adalah karena sangat mudah diperoleh di pasar, harga terjangkau, serta memanfaatkan sumber potensi local daerah. Hasil olahan, disimpan dalam kulkas freezer, dan dijadikan sebagai makanan beku (frozen food). Praktek pelatihan pengolahan makanan cemilan berbahan baku udang dan ikan mudah diaplikasikan dan memiliki keunggulan ekonomi untuk dikembangkan dimasa yang akan datang baik untuk kebutuhan gizi keluarga atau pun di kembangkan menjadi usaha ekonomi komersial karena selalu tersedia ruang pasar untuk produk semisal ini. Kegiatan praktek pengolahan makanan cemilan ini diharapkan nantinya akan menjadi awal terbentuknya dayah Preneurship.

Kata Kunci: Dayah Preneurship, Frozen Food, ikan, Udang Gizi,

Penulis Korespondensi:

Wirda Irawati

Email: wirdahirawati@usk.ac.id



PENDAHULUAN

Bahan pangan beku (Frozen Food) merupakan salah satu makanan yang hadir di tengah keanekaragaman pangan saat ini. Menurut BPOM RI (2016:2), makanan beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya.

Saat ini, bermacam cara dalam mengolah produk frozen food. Bahan baku yang mudah diperoleh menjadikan sector pengembangan usaha frozen food menjadi salah satu peluang bisnis yang menjanjikan. Dengan perubahan metode produksi pangan, berkembang juga keanekaragaman makna dan klasifikasi pangan yang menandai peradaban manusia saat ini (Yuyun,2008). Mencermati fenomena tingginya konsumsi produk frozen food, tersebut membuat tim pengabdian dari FEB USK tertarik untuk melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dengan sasaran mitra adalah para santri dayah tradisonal di salah satu desa di kabupaten Aceh Besar.

Dayah merupakan Lembaga Pendidikan tertua yang terdapat di Provinsi Aceh. Sebutan yang sering digunakan adalah Pondok Pesantren. Di dayah, para santri belajar imu agama yang bersumber pada kitab kuning, serta di tuntut mneghafal Alquran dan Hadist sebagai syarat mutlak dalam memahami dan mendalami ilmu agama Islam. Tujuan pendirian dayah adalah untuk menjawab kebutuhan masyarakat terhadap pembentengan hal-hal negatif yang berkembang, turut serta untuk menjaga ketertiban dan ketenangan masyarakat serta menjadikan dayah sebagai media kontrol atas berperilaku yang berkembang ditengah-tengah warga masyarakat.

Sumber pendapatan dayah ada beberapa bentuk mulai dari sumbangan individu atau santri, sumbangan dari masyarakat, sumbangan pemerintah, maupun dari hasil usaha mandiri dayah. Sebagai lembaga pendidikan non formal, maka dayah juga dapat bantuan dari pemerintah dan diatur dalam qanun pendidikan pemerintah Aceh sejak tahun 2003. Adapun demikian, beberapa dayah tidak melakukan pungutan biaya terhadap santri yang berasal dari keluarga tidak mampu. Ini yang sering menjadi salah satu kendala bagi kegiatan operasional dayah karena kurang nya sumber pendanaan internal maupun eksternal.

Dayah Darul Faizin merupakan salah satu dayah di propinsi Aceh, yang berada di kabupaten Aceh Besar, beroperasi sejak tahun 2010. Dayah ini berlokasi di Desa Lam-Leuot kemukiman Lam-Leuot Kecamatan Kuta Cot Gle Kabupaten Aceh Besar. Lokasi dayah tepatnya berada pada jalan masuk objek wisata **Waduk Keliling** milik Pemerintah Aceh. Jarak antara dayah dan Waduk Keliling sekitar 3 Km. Di sebelah dayah darul Faizin terdapat makam ulama besar Aceh yaitu Tgk. Chik Pante Kulu. Yang namanya menjadi salah satu nama Perguruan tinggi di kota Banda Aceh.

Para santri berasal dari berbagai wilayah seputar Aceh Besar rata-rata adalah lulusan Sekolah Dasar dan Sebagian lulusan sekolah menengah pertama (SMP). Para santri hanya menuntut ilmu agama di dayah tanpa ada kurikulum ilmu ketrampilan lainnya selain yang disediakan oleh badan dayah propinsi Aceh. Melalui diskusi dengan pimpinan dayah tim pengabdi mempelajari beberapa kondisi terkait kondisi santri yang diantaranya adalah perlu adanya upaya dalam rangka meningkatkan ketrampilan melalui pemanfaatan sumberdaya yang ada di sekitar lokasi dayah. Pemilihan rencana kegiatan pengabdian didasarkan pada kebutuhan akan pengembangan potensi santri di bidang ketahanan pangan.

Adapun tujuan dilaksanakan pengabdian Masyarakat ini adalah mengembangkan keahlian warga santri Dayah dalam mengolah bahan seafood menjadi produk bahan pangan beku atau frozen food. Beberapa jenis olahan beku atau frozen food yang akan di latih untuk para santri adalah Sosis, Nugget, Dimsum, Udang Katsu dan Siomay. Keseluruhan olahan ini menggunakan ikan laut sebagai bahan baku utama.

Alasan memilih produk olahan pangan dengan berbagai variasi diharapkan akan banyak manfaat di waktu yang akan datang, selain mudah di peroleh, berbagai variasi makanan akan menambah selera makan dan dapat pula meningkatkan pemenuhan gizi bagi santri dayah. Apabila kebutuhan gizi seimbang, maka akan dapat meningkatkan kemampuan daya serap dalam proses belajar karena kondisi kesehatan santri yang terjaga dengan baik.

Kegiatan pelatihan mengambil tema praktek pengolahan cemilan sehat berbahan ikan dan udang. Hasil pengabdian ini diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam usaha pengolahan produk berbahan ikan atau udang yang merupakan salah satu komoditi yang tersedia dengan jumlah sangat memadai di kota Banda Aceh dan Aceh Besar. Hasil pengolahan ini selain dapat dikonsumsi langsung juga dapat disimpan dalam freezer, untuk beberapa waktu.

Pengabdian ini dilaksanakan di lokasi Dayah Darul Faizin, dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang santri. Para peserta merupakan santri aktif dan memiliki kemauan untuk memiliki keahlian selain ilmu agama juga ilmu pengembangan usaha.

Berikut ini adalah gambar lokasi Dayah Darul Faizin Al- Amiriyah Kuta Cot Gle, Aceh Besar.



Gambar 1. Papan Nama Dayah dan Keadaan di Area Lokasi Dayah Darul Faizin Al-Amiriyah

Berikut adalah para santri Dayah yang akan mendapatkan pelatihan pengolahan produk *frozen food* selama 5 hari.



Gambar 2. Para Santri Berfoto Dengan Tim Pengabdian Dan Pelatih

METODE PENGABDIAN

Agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan baik dan meminimalisir terjadi hambatan di lapangan, maka disusun sejumlah langkah beserta tahapannya. Berikut ini adalah tahapan dan langkah dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat:

1. Investigasi kebutuhan mitra. Langkah pertama adalah memperoleh informasi yang akurat langsung ke sumber penerima manfaat pengabdian. Dalam hal ini referensi tim pengabdi adalah pimpinan dayah Darul Faizin.
2. Mempersiapkan dokumen surat pernyataan kesediaan mitra yang terdiri dari dua unsur yaitu mitra pelatih dan perwakilan santri.
3. Merancang bentuk kegiatan dan merencanakan jadwal pertemuan antara tim pengabdi, mitra dan santri.
4. Menyusun jadwal acara pelatihan dan menyusun berbagai daftar kebutuhan selama masa pelatihan.
5. Menyusun buku Resep makanan, mendesain spanduk kegiatan serta mendesain merek untuk produk olahan.
6. Mempersiapkan/ membeli berbagai peralatan memasak
7. Menyediakan bahan baku berupa ikan dan bahan bumbu lainnya.
8. Pelatihan membunat sosis, nugget, dimsum, bakso siomay dan udang katsu
9. Melakukan pengemasan produk untuk percobaan pemasaran perdana.
10. Menyediakan tim dokumentasi,
11. Publish di media online
12. Menyusun laporan

Agar proses berjalan lancar, diperlukan sejumlah bahan baku berupa bahan mentah untuk diolah beserta perlengkapan dan peralatan. Adapun berbagai kebutuhan selama pelatihan berlangsung adalah dapat dilihat didalam table 1.

Tabel 1 Bahan Baku Produk Frozen Food Secara Keseluruhan

No	Nama	No	Nama	No	Nama	No	Nama
1	Ikan Segar	9	Tomat	17	Plastic Pipping Bag	25	Lada
2	Udang	10	Cabe	18	Plastic Sosis	26	Ketumbar
3	Terigu	11	Labu Siam	19	Tali Nilon	27	telur
4	Tepung Tapioca	12	Wortel	20	Karet	28	Es batu
5	Minyak Sayur	13	Minyak Wijen	21	Kulit Dimsum	29	Gula
6	Mentega/Margarin	14	Bawanag Putih, Merah, Bombay	22	Air	30	Tepung panir
7	Garam	15	Daun Bawang Prei	23	Maizena	31	Gula merah
8	Ikan Segar	16	Tomat	24	Plastic Pipping Bag	32	Lada

Dibawah ini adalah sejumlah alat berupa mesin dan alat pembantu (perlengkapan) juga di perlukan yaitu sbb:

Tabel 2 Alat dan Perlengkapan

No	Nama	No	Nama	No	Nama	No	Nama
1	Penggiling Daging	7	Kuas	13	Kain Alas Tangan	19	Talam
2	Mixer	8	Kompor	14	Timbangan	20	Blender
3	Spatula	9	Telenan	15	Gunting	21	Panci Kukusan
4	Sendok	10	Sendok Kuah	16	Penjepit	22	Tabung Gas Elpiji
5	Pisau	11	Tirisan	17	Kain Alas	23	Parutan
6	Kuali	12	Baskom	18	Wajan Sedang	24	Loyang

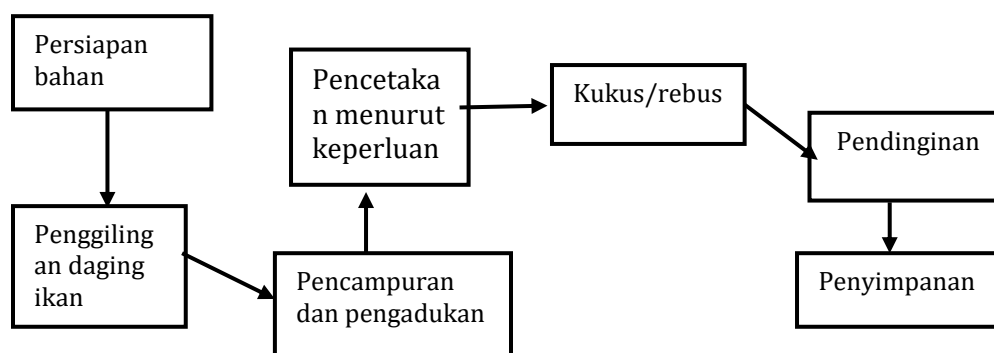
Setelah selesai pelatihan, para santri juga dimintai pendapat mengenai peksanaan pelatihan, tim pengabdi mempersiapkan kuesioner yang diisi oleh setiap peserta setelah pelatihan selesai yaitu hari kelima. Hasil jawaban peserta disajikan pada bagian berikutnya.

HASIL

Berikut ini, di kemukakan mengenai karakteristik santri yang ikut pelatihan pengolahan ikan dan udang menjadi frozen food.

Jumlah Santri di dayah Darul Faizin berjumlah 120 orang yang terdiri dari 40 laki-laki dan 80 wanita. Dari 120 santri, sejumlah 70 adalah santri yang mondok atau mukim dan sebanyak 50 adalah santri yang tinggal bersama orang tua di areaa sekitar pondok. Untuk kegiatan ini, tim pengabdian memilih santri yang katagori putus sekolah dan berasal dari keluarga kurang mampu. Sebanyak 15 orang peseta dilatih dan mendapat perbekalan tentang pengolahan bahan makanan bersumber dari ikan dan udang menjadi aneka cemilan frozen food yaitu sosis, nugget, dimsum dan siomay dan udang katsu.

Kegiatan dimulai selama 5 Hari, mulai daripukul 08.30 sampai pukul 16.00 Wib atau setara dengan 8 jam perhari. Bahan baku serta peralatan yang diperlukan dibawa oleh tim ke area pembuatan frozen food dan setiap hari di perlukan bahan baku segar dan berbeda menurut kebutuhan pelatihan. Para peserta diberikan pengetahuan mulai dari pengenalan bahan baku dan kegunaanya, alat dan perlengkapan yang dibutuhkan. Kegunaan dari masng alat dan perlengkapan tersebut seperti untuk memotong, mengupas, menggiling, mengukus sampai tahapan penyimpanan. Berikut adalah alur proses pembuatan frozen food dalam kegiatan pegabdian kepa Masyarakak.



Gambar 3 Alur Proses Pembuatan Frozen Food

Teknik pengerjaannya dibagi dalam beberapa tahapan. Para santri dibagi dalam beberapa kelompok. Setiap kelompok memiliki tugas untuk menyelesaikan tahapan menurut ketentuan yang sudah disepakati. Peserta juga secara bergantian mempraktekkan tahapan disetiap sesi pelatihan, sehingga semua peserta dipastikan mengerti bagaimana awal sampai akhir proses pengolahan bahan yang disediakan. Berikut ini adalah beberapa gambar yang menunjukkan antusiasme peserta pelatihan pada setiap sesi.



Gambar 4 Suasana Saat Pelatihan



Gambar 5. Hasil Olahan Frozen Food Yang Siap Di Sajikan

Setelah mendapat pelatihan para santri merasakan adanya penambahan ilmu serta pangalaman baru dalam mengolah produk ikan dan udang. Para santri berharap kedepan kegiatan seperti ini dilanjutkan lagi.

Pada hari kelima atau menjelang penutupan diadakan diskusi dan jajak pedapat antara peserta dan tim pengabdi. Para santri diminta untuk mengisi kuesioner mengenai tata laksana kegiatan pelatihan. Jawaban responden berkisar antara nilai 1-5 yaitu mulai dari sangat tidak setuju (STS), Tidak Setuju (TS), Setuju (S) dan sangat setuju (SS) menurut skala Likert. Dibawah ini adalah hasil perhitungan nilai rata-rata jawaban responden yang diperoleh dari penjumlahan total jawaban (score) dibagi dengan total jumlah responden.

Tabel 3 Pendapat Santri Dalam Kegiatan PKMBP 2022

No	Pertanyaan	STS	KS	N	S	SS	total nilai	Rata-rata
1	Acara pelatihan pembuatan produk olahan ikan sudah berjalan sangat baik	0	0	0	0	15	75	5
2	Materi belajar mudah di pahami	0	0	0	3	12	72	4,8
3	paraktiknya mudah di terapkan	0	0	0	8	7	67	4,46
4	Tersedia Modul yang memadai	0	0	0	3	12	72	4,8
5	Fasilitas pelatihan sangat memadai	0	0	0	4	11	71	4,73
6	Pelatihnya mampu mengajarkan pelatihan tahap demi tahap dengan lancar dan mudah dipahami peserta	0	0	0	6	9	69	4,60
7	Panitianya tanggap selama pelatihan	0	0	0	10	5	65	4,33
8	Minat untuk berwirausaha meningkat	0	0	4	10	1	45	3,00
9	ingin mengembangkan ekonomi Dayah	0	0	1	9	5	61	4,06
10	konsumsi selama acara sangat memadai	0	0	0	5	10	70	4,67
Total Score							667	4,46

Dari data tabel diatas, dapat dilihat perolehan hasil total pada setiap pertanyaan mengenai berbagai hal terkait pelathan pegolahan frozen food memiliki nilai rata-rata keseluruhan yaitu 4,46. Ini artinya kegiatan pengabdian secara keseluruhan sudah berjalan sangat baik dan mampu mencapai harapan yang di inginkan.

PEMBAHASAN

Setelah pelatihan dan pertemuan secara tatap muka yang mulai dari pukul 08.30 pagi sampai pukul 16.00 Wib atau sekitar 8 Jam setiap hari, maka diperoleh banyak pengalaman baru bagi santri mengenai cara-cara pembuatan Sosis, Nugget, Dimsum dan Siomay. Selain itu instruktur juga memperkenalkan cara pembuatan saos cabai dan juga bumbu siomay.

Secara keseluruhan acara pengabdian masyarakat ini telah berlangsung dengan sangat baik dan sesuai dengan perencanaan. Selesai pelatihan diharapkan para santri dapat memanfaatkan ilmu ini bagi keberlanjutan pengembangan ekonomi dayah di lokasi Kuta Cot Gle, Kabupaten Aceh Besar.

Praktek pelatihan pengolahan makanan cemilan berbahan baku udang dan ikan mudah diaplikasikan dan memiliki keunggulan ekonomi untuk dikembangkan dimasa yang akan datang baik untuk kebutuhan gizi keluarga atau pun di kembangkan menjadi usaha ekonomi yang potensial karena selalu tersedia ruang pasar untuk produk semisal ini.

Kegiatan praktek pengolahan makanan cemilan ini diharapkan nantinya akan menjadi

awal terbentuknya dayah Preneurship di Dayah Darul faizin Al-Amiriyah Lam Leu-out. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan kedepan akan dapat di lanjutkan dengan pengemasan produk dan teknik pemasaran melalui pelatihan home industry lainnya misalnya metode pemanfaatan aplikasi digital marketing.

Pelatihan ini juga sudah diberitakan oleh salah satu media local dengan cara Mengirimkan *press release* hasil kegiatan. Hasil liputan dapat diakses pada situs acehsatu.com dengan link: <https://acehsatu.com/dosen-feb-usk-ajari-santri-olah-udang-dan-ikan-jadi-cemilan-sehat/>.

SIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan acara pengabdian masyarakat ini telah berlangsung dengan sangat baik dan sesuai dengan perencanaan Berdasarkan hasil pengamatan dan komentar peserta pengabdian, kegiatan ini telah membawa pada peningkatan pengetahuan dan pengalaman peserta pelatihan untuk mengolah bahan makanan berbasis ikan dan udang mejadi sumber makanan bergizi dan dapat juga disimpan lama dalam bentuk frozen food. Berikut adalah simpulan yang diperoleh dengan adanya pelatihan pengolahan makanan berbahan ikan dan udang untuk produk *frozen food*.

1. Edukasi bagi masyarakat santri dayah dan warga sekitar dayah mengenai pentingnya membangun ketahanan ekonomi pangan melalui pengolahan makanan yang bergizi dan bersumber dari kekayaan sumberdaya alam sekitar. Di banyak wilayah di Aceh Besar, merupakan penghasil ikan laut yang sangat berlimpah, Apabila potensi ini dapat dikelola dengan sangat baik, maka hasil olahan ikan dapat dinikmati bukan hanya warga setempat tetapi juga dapat dipasarkan keluar wilayah Aceh.
2. Praktek pembuatan produk olahan makanan cemilan berbahan dasar ikan dan udang, mudah diaplikasikan. Bahan baku utama adalah ikan. Jenis Ikan yang di pilih adalah ikan Marlin, yang selain lezat juga memiliki tekstur kenyal seperti daging ayam. Ikan Marlin (*Macaira Indica*) memiliki kadar protein yang tinggi. Diharapkan akan menambah pencapaian gizi bagi keluarga yang berdomisili di pedesaan atau wilayah yang berdekatan dengan lokasi dayah.
3. Produk yang dihasilkan berupa nugget, sosis, dimsum, siomay dan pembuatan udang katsu. Varian makanan ini adalah makanan olahan yang sangat digemari masyarakat dan cocok dikonsumsi oleh segala usia. Ini dapat menjadi alternatif pemenuhan gizi bagi anak-anak yang tidak suka ikan atau alergi terhadap makanan berbahan dasar ayam.

Saran dari peserta pelatihan pengembangan program pengabdian kedepan acara pelatihan lanjutan di tingkatkan lagi baik dari segi waktu dan menu yang bervariasi. Saran berikutnya juga mengarahkan pada penggunaan bahan baku ayam untuk produk frozen food, atau dapat pula ikan air tawar. Saran selanjutnya adalah pelatihan penguatan teknik marketing terpadu untuk pengembangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

M. Arifin, 2000. Kapita Selekta Pendidikan (Islam Dan Umum), Jakarta: Bumi Aksara, H: 240.

Safwan Idris, 1997. Syariat Islam Di Aceh; Reaktulitasi Sejarah Dalam Memasuki Millenium Ketiga Menuju Masyarakat Madani. Banda Aceh: Iain Ar-Raniry Pres. Hal 23) Serambi News.Com (2020). Dayah

- Yuyun Alamsyah. 2008. Home Made Frozen Food. Cara Praktis dan sehat Mengolah Bahan Makanan Di Rumah. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zhahnaz Azizah Umar, 2021. Pengetahuan Dan Praktek Konsumsi Bahan Pangan Beku Keluarga Di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros). Skripsi. Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin Makassar
- Siti Nurjanah. 2021. Analisis Strategi Pemasaran Frozen Food (Studi Kasus Pada Cv.Sakana). Skripsi. Repository Universitas Pakuan Bogor.
- Tim Penyusun Usk Press. (2021) Pedoman Dalam Menyusun Proposal Pkmbp
- Rujukan Elektronik:
[https:// Tirto.Id](https://tirto.id) Diakses Pada Tanggal 1 Maret 2022
[Www. Wartaekonomi.Id](http://www.wartaekonomi.id) Diakses Pada Tanggal 1 Maret 2022)
[https://Www.Indonesiastudents.Com/Pengertian-Nugget-Menurut-Para-Ahli/](https://www.indonesiastudents.com/Pengertian-Nugget-Menurut-Para-Ahli/)
[https://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Siomai](https://id.wikipedia.org/wiki/Siomai) (Diakses Pada Tanggal 1 Maret 2022)
[https://Www.Kompasiana.Com/Lauralailaths8421/606d5f57d541df53932ef092/Tak-Hanya-Lezat-Dimsum-Juga-Punya-Banyak-Manfaat-Loh](https://www.kompasiana.com/Lauralailaths8421/606d5f57d541df53932ef092/Tak-Hanya-Lezat-Dimsum-Juga-Punya-Banyak-Manfaat-Loh) (Diakses Pada Tanggal 1 Maret 2022)
<https://disdikdayah.bandaacehkota.go.id/post/mengenal-makna-dayah-dan-teungku-di-aceh>
https://www.ubb.ac.id/index.php?page=artikel_ubb&&id=299# ikan Marlin (diakses 29 Desember 2023)