



ERLIANA MOHAMAD
SITI RASIDAH TOGIMIN
NUR HAFIZAH MISMAN

PRODUK MAKANAN

BERASASKAN IKAN

— *simply recipes* —



E-BOOK

EDISI 01, 2025

PRODUK MAKANAN BERASASKAN IKAN

ERLIANA BT MOHAMAD

SITI RASIDAH BINTI TOGIMIN

NUR HAFIZAH BTE MISMAN

POLITEKNIK JELI KEANTAN

PRODUK MAKANAN BERASASKAN IKAN

Cetakan Pertama 2025

@Politeknik Jeli Kelantan, 2025

Hak cipta terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian teks, ilustrasi dan isi kandungan buku ini dalam apa bentuk jua dan dengan apa cara jua sama ada secara elektronik, fotokopi, rakaman atau cara lain kecuali dengan keizinan bertulis daripada pemegang hak cipta.

Editor:

Erliana Bt Mohamad (*erliana@pjk.edu.my*)

Siti Rasidah Binti Togimin (*sitirasidah@pjk.edu.my*)

Nur Hafizah Bte Misman (*hafizah@pjk.edu.my*)

Terbitan:

Politeknik Jeli Kelantan

Jalanraya Timur-Barat

17600 Jeli

Kelantan

Laman web: <https://www.pjk.edu.my>



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Perpustakaan Negara Malaysia

Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia

eISBN 978-967-2760-28-3

PRAKATA

Setinggi-tinggi syukur ke hadrat Allah SWT kerana dengan izinNya, e-book ini berjaya diterbitkan mengikut perancangan yang telah ditetapkan. Produk Makanan Berasaskan Ikan merupakan e-book pertama yang dihasilkan berdasarkan dengan pengetahuan, kemahiran dan pengalaman penulis dalam bidang berkaitan.

E-book ini memperkenalkan produk makanan berasaskan ikan secara teori dan diolah agar mudah difahami dan dihasilkan oleh pembaca. E-book ini sesuai untuk dijadikan bahan rujukan asas oleh pembaca yang berminat menambah pengetahuan berkaitan penghasilan produk makanan berasaskan ikan.

Sekalung penghargaan dan jutaan terima kasih yang tidak terhingga untuk ahli keluarga, pihak pengurusan Politeknik Jeli dan rakan seperjuangan yang telah membantu menyumbang idea sama ada secara langsung atau tidak langsung serta menyokong usaha penulis menghasilkan e-book ini. Semoga e-book ini boleh dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya oleh semua pembaca.

Sekian, terima kasih.

Isi Kandungan

- 02 Pengenalan
- 04 Filet Ikan
- 08 Nuget Ikan
- 12 Bebola Ikan
- 18 Kek Ikan
- 23 Keropok Lekor



PRODUK MAKANAN
Berasaskan Ikan

e-BOOK
PRODUK
MAKANAN BERASASKAN
IKAN

ERLIANA BT MOHAMAD
SITI RASIDAH BINTI TOGIMIN
NUR HAFIZAH BTE MISMAN



PENGENALAN

Produk ikan merujuk kepada pelbagai jenis makanan yang dihasilkan daripada ikan melalui proses pengawetan, pemprosesan, atau transformasi kepada bentuk baharu yang mempunyai jangka hayat lebih panjang serta nilai tambah yang lebih tinggi. Industri pemprosesan ikan memainkan peranan penting dalam rantai nilai perikanan, bukan sahaja untuk memastikan bekalan protein berkualiti kepada pengguna, tetapi juga bagi menyumbang kepada pembangunan ekonomi dan peluang pekerjaan.

PENGENALAN: PEMROSESAN DAN PENGELUARAN PRODUK IKAN DI MALAYSIA

Menurut Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (DOF, 2025), sebanyak 667 usahawan aktif terlibat dalam industri ini pada tahun 2024, menghasilkan nilai ekonomi sekitar RM64 juta.

Peningkatan ini membuktikan kepentingan industri pemprosesan ikan dalam memperkukuh daya saing produk tempatan serta menyokong agenda keterjaminan makanan negara.

FILET IKAN

BAHAN UTAMA

Tilapia segar (500g ke atas)

Ais

Asam jawa

Garam



ADUNAN CAIR

Serbuk roti (30g)

Garam (3 g)

Serbuk lada putih (1g)

Tepung gandum (100 g)

Tepung jagung (33 g)

Air kosong (300g)

SALUTAN LUAR

Serbuk roti (oren) secukupnya



CARA HASILKAN FILET IKAN

1. Bersihkan ikan, buang sisik dan isi perut ikan.
2. Guna pisau fillet yang tajam, potong menyerong dari belakang sirip dada ke arah kepala, sehingga ke tulang belakang ikan.
3. Gerakkan bilah pisau secara rata pada tulang belakang. Seterusnya, gerakkan pisau sepanjang sirip ikan dari kepala ke ekor.
4. Balikkan ikan dan ulang untuk bahagian kedua ikan.
5. Fillet ini masih mengandungi tulang pin dan tulang rusuk. Gunakan jari untuk merasa kedudukan tulang pin di bahagian tengah fillet. Potong ke dalam daging di kedua-dua sisi garis tulang, membuat potongan V melalui fillet. Angkat jalur daging berbentuk V yang mengandungi tulang pin dan keluarkan.



CARA HASILKAN FILET IKAN

6. Rapikan bentuk fillet
7. Rendam fillet yang telah siap di dalam air ais, asam jawa (5%) dan garam (0.2%) selama 15-20 minit.
8. Basuh fillet dengan air bersih dan toskan.
9. Sediakan adunan cair dengan mencampurkan semua bahan adunan cair hingga sehati.
10. Salut filet yang siap dibersihkan dengan adunan cair.
11. Seterusnya salut kepingan filet tadi ke dalam serbuk roti oren secukupnya menyeliputi keseluruhan filet.
12. Filet yang siap boleh dibungkus dan disimpan sejuk beku (-18°C ke bawah).



Hasilan filet daripada ikan segar biasanya akan menghasilkan 28-30% daripada berat asal ikan.

NUGET IKAN

BAHAN UTAMA

Ikan isi daging putih 1000g
Tepung gandum 100g
Tepung jagung 28g
Serdak Roti (putih) 70g
Garam 28g
Gula 35g
Perasa 4g
Air ais 140g

ADUNAN CAIR

Serbuk roti (30g)
Garam (3 g)
Serbuk lada putih (1g)
Tepung gandum (100 g)
Tepung jagung (33 g)
Air kosong (300g)

SALUTAN LUAR

Serbuk roti (oren) secukupnya



CARA HASILKAN NUGET IKAN

1

1- TIMBANG BAHAN-BAHAN

2-KISAR ISI IKAN HINGGA HANCUR

-GAUL/ADUN ISI IKAN BERSAMA GULA, PERASA, TEPUNG, SERDAK ROTI DAN DIAKHIRI DENGAN AIR AIS HINGGA SEBATI (15-20 MINIT)

“Air dimasukkan paling akhir Dengan berhati-hati dan mengikut keperluan adunan.”



2

3-NUGET IKAN DIBENTUK DENGAN MENGGUNAKAN ACUAN NUGET MENGIKUT CITARASA

4- NUGET YANG DIBENTUK DISALUT DENGAN ADUNAN CAIR DAN SETERUSNYA DENGAN SERDAK ROTI (OREN)



CARA HASILKAN NUGET IKAN

3

5-PRODUK YANG SIAP BOLEH DIGORENG DENGAN MINYAK YANG BANYAK (DEEP FRY)

6-ATAU DISBUNGKUS DI DALAM PLASTIK HDPE DAN DISIMPAN SEJUK BEKU (-18 DARJAH SELSIUS KE BAWAH)



CARA ATASI PRODUK NUGET DARIPADA ROSAK

PENYIMPANAN

PENYIMPANAN YANG SESUAI UNTUK MEMASTIKAN KESEGERAN PRODUK TERJAGA

- SEJUK BEKU -18°C HINGGA -20°C ,
JANGKA HAYAT 3-6 BULAN
- SEJUK DINGIN 0°C HINGGA 4°C ,
JANGKA HAYAT 2-7 HARI

PENGGUNAAN

FIRST IN FIRST OUT (FIFO)
IAITU MENGGUNAKAN PRODUK
/BAHAN YANG DISIMPAN
TERLEBIH DAHULU.

BEBOLA IKAN

Bebola ikan lebih dikenali sebagai Fish Ball yang berasal daripada negara Cina dan Jepun .



Produk ini merupakan produk perikanan hasilan daripada surimi. Hanya ikan yang mempunyai isi yang pejal, berwarna putih serta rasa yang lembut (tidak kuat atau kasar) sesuai untuk penghasilan bebola ikan.

BEBOLA IKAN

Mengikut Peraturan 167(1) dan 167(2) dalam Peraturan Makanan 1985, campuran ikan dan kanji mestilah tidak kurang dari 50% ikan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2023) dengan penambahan bahan perisa dan kondisioner makanan yang dibenarkan. Untuk 100 gram produk bebola ikan kandungan protein adalah lebih kurang sama dengan kandungan protein dalam 100 gram makanan laut (udang/ketam).



BEBOLA IKAN

BAHAN UTAMA

Isi Ikan (putih) / Surimi 1000g

Tepung Gandum 100g

Tepung Ubi 15g

Putih Telur 22g

Garam 18g

Gula 15g

Perasa 7g

Air ais 250g



CARA HASILKAN BEBOLA IKAN

LANGKAH 1

PENYEDIAAN ALATAN DAN BAHAN

- Bahan ditimbang mengikut berat yang diperlukan. Peralatan dibersihkan dan dikeringkan sebelum digunakan



LANGKAH 2

NYAHBEKU ISI IKAN DAN GAUL BAHAN

- Surimi /Isi ikan dinyahbeku pada suhu bilik dan dikisar hingga hancur
- Garam digaul dengan surimi terlebih dahulu sebelum bahan-bahan lain dalam tempoh 10 minit (5 minit pertama separuh bahagian garam, 5 minit kedua separuh bahagian garam)
- Bahan lain digaul mengikut turutan (putih telur >bahan perisa>tepung>air ais) hingga sebati dan boleh dibentuk.



CARA HASILKAN BEBOLA IKAN

LANGKAH 3

MEMBENTUK

- Adunan dibentuk secara manual atau menggunakan mesin bagi bebola ikan.



LANGKAH 4

PEMANASAN BERPERINGKAT

- 1) Proses pemejalan menggunakan air suam (40°C) selama 20 minit. Suhu semasa pemejalan tidak boleh melebihi 50°C . Proses pemejalan berfungsi untuk memberi sifat kenyal pada hasilan produk bebola ikan.
- 2) Proses memasak dengan kaedah merebus pada suhu 90°C ke atas selama 10 minit. Suhu memasak tidak boleh kurang dari 80°C untuk elakkan sifat kenyal bebola ikan rosak.



CARA HASILKAN BEBOLA IKAN

LANGKAH 5



PEMBUNGKUSAN DAN PENYIMPANAN SEJUK BEKU

Setelah sejuk, produk dibungkus ke dalam plastik HDPE dan dipateri.

Produk perlu disimpan sejuk beku seurus selepas siap dibungkus untuk memastikan kualiti produk terjamin.

Suhu penyimpanan ialah

*Sejuk beku -18 °C hingga -20 °C, jangka hayat 3-6 bulan

*Sejuk dingin 0 °C hingga 4 °C, jangka hayat 2-7 hari



TUTORIAL 1:

① Apakah maksud produk makanan berasaskan ikan?

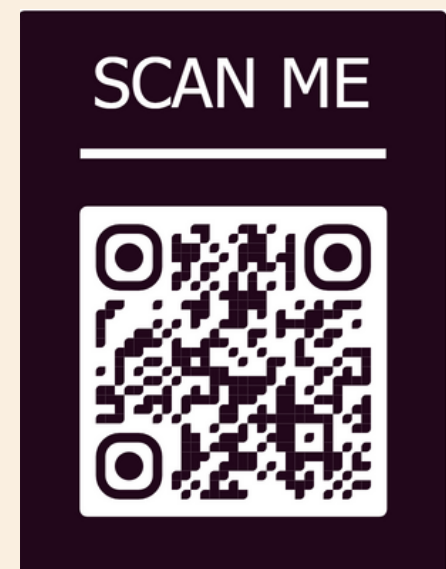
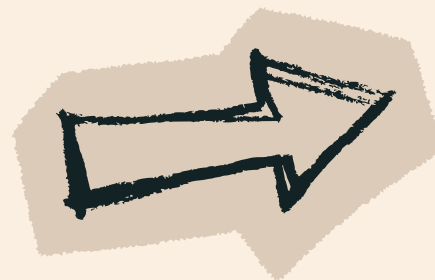
② Suhu penyimpanan sejuk beku bagi produk berasaskan ikan ialah?

③ Suhu pemejalan dalam pembuatan bebola ikan ialah?

④ Mengikut Peraturan 167, kandungan ikan mestilah tidak kurang daripada?

⑤ Jenis ikan sesuai untuk bebola ikan ialah?

JAWAPAN



KEK IKAN

BAHAN UTAMA

Isi Ikan (putih) / Surimi
1000g

Tepung Gandum 100g

Tepung Ubi 15g

Putih Telur 22g

Garam 18g

Gula 15g

Perasa 7g

Air ais 250g

Minyak secukupnya



CARA HASILKAN KEK IKAN

LANGKAH 1

PENYEDIAAN ALATAN DAN BAHAN

- Bahan ditimbang mengikut berat yang diperlukan. Peralatan dibersihkan dan dikeringkan sebelum digunakan



LANGKAH 2

NYAHBEKU ISI IKAN DAN GAUL BAHAN

- Surimi / Isi ikan dinyahbeku pada suhu bilik dan dikisar hingga hancur
- Garam digaul dengan surimi terlebih dahulu sebelum bahan-bahan lain dalam tempoh 10 minit (5 minit pertama separuh bahagian garam, 5 minit kedua separuh bahagian garam)
- Bahan lain digaul mengikut turutan (putih telur > bahan perisa > tepung > air ais) hingga sebati dan boleh dibentuk.

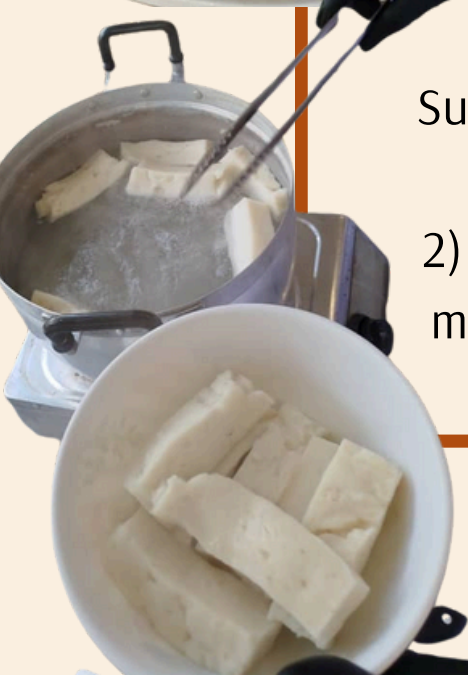


CARA HASILKAN KEK IKAN

LANGKAH 3

MEMBENTUK

- Kek ikan dibentuk secara manual dengan dimasukkan ke dalam loyang empat segi sebelum direndam dalam tangki pemejalan



LANGKAH 4

PEMANASAN BERPERINGKAT

- 1) Proses pemejalan menggunakan air suam (40°C) selama 20 minit. Suhu semasa pemejalan tidak boleh melebihi 50°C . Proses pemejalan berfungsi untuk memberi sifat kenyal pada hasilan produk kek ikan.
- 2) Proses memasak dengan kaedah merebus pada suhu 90°C ke atas selama 10 minit. Suhu memasak tidak boleh kurang dari 80°C untuk elakkan sifat kenyal kek ikan rosak.

CARA HASILKAN KEK IKAN

LANGKAH 5

PEMBUNGKUSAN DAN PENYIMPANAN SEJUKBEKU

Setelah sejuk, produk dibungkus ke dalam plastik HDPE dan dipateri.

Produk perlu disimpan sejuk beku sejeurus selepas siap dibungkus untuk memastikan kualiti produk terjamin.

Suhu penyimpanan ialah

*Sejuk beku -18 °C hingga -20 °C, jangka hayat 3-6 bulan

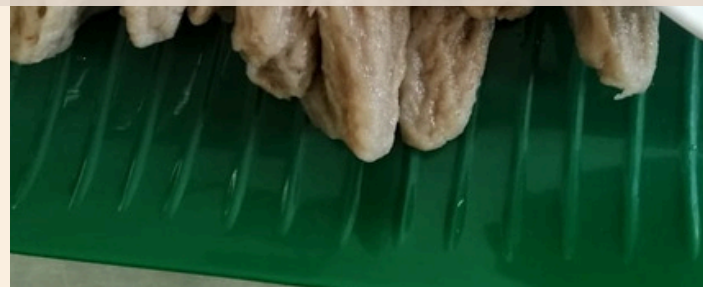
*Sejuk dingin 0 °C hingga 4 °C, jangka hayat 2-7 hari





KEROPOK LEKOR

- Keropok lekor adalah sejenis makanan yang diproses daripada isi ikan yang digaul bersama tepung sagu dan garam.
- Keropok lekor berbentuk silinder, direbus dan digoreng untuk dimakan serta enak dimakan ketika panas bersama pencicah.



KEROPOK LEKOR

Bahan utama keropok lekor ialah isi ikan .Pengeluar boleh menggunakan isi ikan segar biasa atau isi ikan siap proses iaitu otoshimi untuk hasilkan keropok lekor.

JENIS IKAN

Selayang

Tamban

Tongkol

Parang



Pemilihan ikan yang segar penting untuk menghasilkan isi ikan yang berkualiti dan mempunyai kandungan protien yang tinggi serta jangka hayat produk lebih lama.



OTOSHIMI

Otoshimi ialah daging atau isi ikan campur hancur yang telah dicuci dan dicampurkan dengan bahan kryoprotektif dan disimpan sejuk beku.

Penggunaan otoshimi boleh menjimatkan masa kerana tidak perlu melalui proses penyiangan ikan dan proses mengasingkan isi ikan yang agak rumit yang mengambil masa yang lama.



KEROPOK LEKOR

BAHAN UTAMA

ISI IKAN - 1000g

TEPUNG SAGU- 600g

GARAM -24g

PERASA -16g

AIS- 360g mengikut keperluan

MINYAK MASAK- Mengikut keperluan

Mengikut Peraturan 167, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2021), produk berasaskan ikan seperti keropok mesti mengandungi sekurang-kurangnya 50% isi ikan bagi menjamin mutu dan keselamatan makanan.



PROSES PENGHASILAN KEROPOK LEKOR

1

Penyediaan bahan & peralatan

- Timbang bahan-bahan
- Bersihkan peralatan sebelum digunakan



2

Nyahbeku isi ikan dan Kisar

- Otoshimi/isi ikan dinyahbeku pada suhu bilik dan dikisar hingga hancur



PROSES PENGHASILAN KEROPOK LEKOR

3

Adun Semua bahan

- Bahan lain di tambah ke dalam isi ikan hancur mengikut turutan (tepung sagu, garam, perasa, ais) dan di adun hingga sebati selama ~15-20 minit.



Penggunaan air ais perlu berhati-hati kerana perlu mengikut tahap keperluan adunan supaya adunan tidak terlalu lembik

Tahap kesejukan ikan/otoshimi menjadi faktor kepada perbezaan kandungan air ais yang perlu dimasukkan ke dalam adunan .

Sekiranya isi ikan mempunyai kelembapan yang tinggi (ikan segar) kandungan air ais yang perlu dimasukkan adalah sedikit sahaja mengikut keperluan.

PROSES PENGHASILAN KEROPOK LEKOR

Membentuk

4

- Adunan dibentuk dengan teknik menggentel menjadi bentuk silinder : saiz keropok lekor losong : (70 hingga 80g /10-15cm) @ keropok lekor Kelantan : 200 -300g / 25 - 30 cm)



Memasak (Rebus)

5

- Proses memasak/merebus dengan kaedah merebus pada suhu 90 darjah selsius ke atas selama 10-15 minit.



Proses ini boleh dilangkau dan diteruskan dengan proses menggoreng sekiranya ingin terus menghasilkan produk siap masak



PROSES PENGHASILAN KEROPOK LEKOR



6

Menggoreng

- keropok digoreng di dalam minyak panas dengan api sederhana sehingga masak (merekah) untuk dimakan.

7

Pembungkusan & Penyimpanan Sejukbeku

- Setelah sejuk, produk di bungkus ke dalam plastik HDPE dan dimeterai (*seal*)
- Keropok lekor perlu disimpan sejuk beku seurus selepas siap dibungkus untuk memastikan kualiti produk terjamin



PENGENDALIAN PRODUK KEROPOK LEKOR

KUALITI BAIK

- Bentuk seragam
- Tidak berlendir
- Tidak berbau

CARA MENGENALPASTI KUALITI PRODUK

KUALITI TIDAK BAIK

- Bentuk tidak seragam
- Berlendir
- Berbau



TUTORIAL 2:

Bincangkan kepentingan Peraturan Makanan 1985 (Peraturan 167) terhadap kualiti produk makanan berasaskan ikan.



scan jawapan di sini



KEMENTERIAN PERTANIAN
DAN INDUSTRI MAKANAN

DASAR AGROMAKANAN NEGARA 2021-2030 (DAN 2.0)

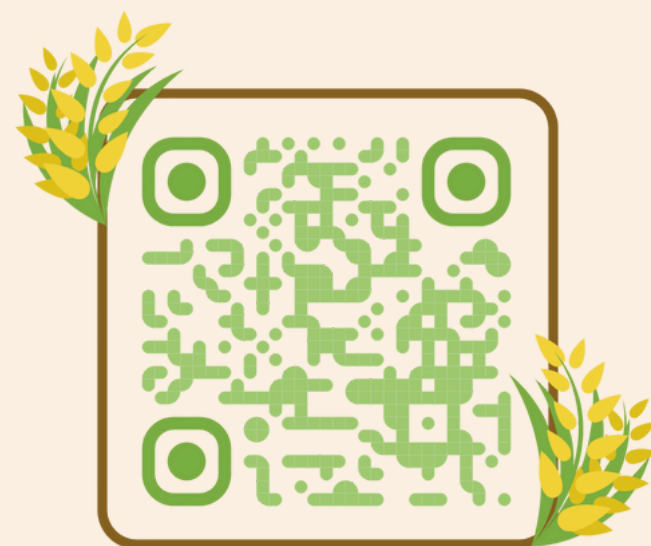
Pemodenan Agromakanan:
Menjamin Masa Depan Sekuriti Makanan Negara



TUTORIAL 3:

Nyatakan peranan industri pemrosesan ikan dalam keterjaminan makanan negara:

scan jawapan di sini



RUJUKAN

BERNAMA. (2025, Februari 19). Sektor pemprosesan, pengeluaran produk perikanan jana nilai ekonomi RM64 juta tahun lepas – DOF. BERNAMA. <https://bernama.com/bm/news.php?id=2394151>

Kementerian Kesihatan Malaysia. (2021). Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (kemaskini Januari 2021). Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia. <https://mkak.moh.gov.my/index.php/muat-turun/borang-dokumen/bahagian-makanan?download=11%3Aperaturan-peraturan-makanan-1985-kemaskini-januari-2021>

Kementerian Kesihatan Malaysia. (2023). Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (P.U.(A) 209/2020) – Kemaskini Disember 2023. Kementerian Kesihatan Malaysia. https://fliphtml5.com/jbnvv/syhg/Peraturan_Peraturan_Makanan_1985_BM_Kemaskini_Disember_2023_%28PUA_209_2020%29

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). Food Regulations 1985 (P.U.(A) 437/85): Malaysia. FAOLEX Database. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/mal27305.pdf>

MalaysiaGazette. (2025, Februari 19). myAP tingkatkan pengeluaran produk ikan sejuk beku. MalaysiaGazette. <https://malaysiagazette.com/2025/02/19/myap-tingkatkan-pengeluaran-produk-ikan-sejuk-beku>



ERLIANA MOHAMAD

Merupakan seorang Pegawai Pendidikan Pengajian Tinggi yang berpengalaman hampir 15 tahun dalam bidang pendidikan pengkhususan dalam bidang Teknologi Akuakultur bermula di Kolej Komuniti Tampin Negeri Sembilan seterusnya berpindah ke Politeknik Jeli Kelantan sehingga kini.

Terlibat dalam penghasilan produk makanan berasaskan hasil akuakultur (ikan) apabila menjadi tenaga pengajar kursus Pemprosesan Produk Akuakultur serta Kursus Proses Lepas Tuai dan Pembungkusan Ikan. Pengalaman mengajar bukan sahaja kepada pelajar-pelajar di Politeknik dan Kolej Komuniti, malah lebih meluas juga kepada seluruh Komuniti setempat melalui Kursus-kursus Pembelajaran Sepanjang Hayat (PSH).

Antara bahan ilmiah lain yang telah diterbitkan ialah buku Penulisan Ilmiah & Karya Kreatif (2014), Buku Panduan Amalan Dan Sistem Akuakultur (2015), E-book Panduan Pengendalian Lepas Tuai Ikan (2021) dan Kompilasi Projek Akhir Pelajar Sesi II 2024/2025 (2025).

Semanis wadiah
Oleh: Erliana

PROFIL PENULIS



SITI RASIDAH TOGIMIN

Merupakan graduan Ijazah Sarjana Muda Sains Agroteknologi (Akuakultur) dari Universiti Malaysia Terengganu pada tahun 2003. Beliau memulakan kerjaya sebagai Eksekutif Logistik selama lapan tahun di sektor swasta sebelum menyertai perkhidmatan awam sebagai Pegawai Pendidikan Pengajian Tinggi di Politeknik Jeli, Kelantan pada tahun 2021.

Sejak itu, beliau aktif terlibat dalam bidang penyelidikan dan pembangunan produk berasaskan hasil akuakultur, khususnya dalam penghasilan makanan inovatif berasaskan ikan. Selain itu, beliau turut berperanan sebagai penceramah bagi kursus Pembelajaran Sepanjang Hayat (PSH) kepada komuniti setempat, dengan fokus kepada pemprosesan dan nilai tambah produk perikanan tempatan.

Sebagai tenaga pengajar bagi kursus *Fish Post Harvest and Processing* di Jabatan Agroteknologi dan Bio-Industri, Politeknik Jeli Kelantan, beliau komited dalam melahirkan pelajar berkemahiran dalam teknologi pemprosesan hasil perikanan.

Antara hasil penerbitan ilmiah beliau termasuk *E-Prosiding Malaysia TVET on Research via Exposition (2022)* dan *Student Programme Guide for Department of Agrotechnology & Bio-Industry Edition 2025 Vol. 1*, yang menjadi rujukan penting dalam bidang pendidikan TVET dan akuakultur.

Setulus kata

Oleh: Siti Rasidah



NUR HAFIZAH BTE MISMAN

Merupakan seorang graduan kelulusan Ijazah Sarjana Muda Sains Agroteknologi (Teknologi Lepas Tuai) dari Universiti Malaysia Terengganu pada tahun 2012. Berpengalaman sebagai seorang Pegawai Pendidikan Pengajian Tinggi selama 8 tahun dalam bidang Agroteknologi (Teknologi Makanan) bermula di Politeknik Jeli Kelantan sehingga kini.

Terlibat dalam penghasilan produk makanan berasaskan hasil produk pertanian apabila menjadi tenaga pengajar kursus Industri Hiliran serta Kursus Teknologi Lepas Tuai. Pengalaman mengajar bukan sahaja kepada pelajar-pelajar di Politeknik, malah lebih meluas juga kepada seluruh Komuniti setempat melalui Kursus-kursus Pembelajaran Sepanjang Hayat (PSH).

Antara bahan ilmiah yang telah dihasilkan adalah *Handbook Student Programme Guide*, Edisi 2021, Modul Pembuatan Baja Vermikompos dan E-book Edisi 01 bertajuk Sains Tanah (Sifat Fizikal Tanah).

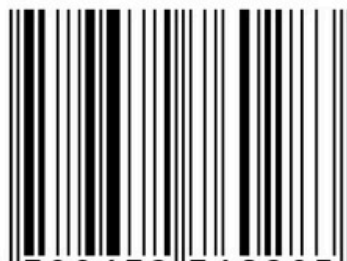
*Rasa Kasih Dapur
Oleh: Nur Hafizah*

TERBITAN



PRODUK MAKANAN BERASASKAN IKAN

e ISBN 978-967-2760-28-3



9 789672 760283

POLITEKNIK JELI KELANTAN
(ONLINE)