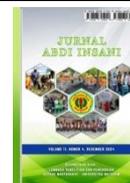




JURNAL ABDI INSANI

Volume 11, Nomor 4, Desember 2024

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PENGEMBANGAN USAHA DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN (NUGGET IKAN DAN TAHU BAKSO) DI KELOMPOK UMKM BUBULA KELURAHAN JAMBULA

Development of Fishery Product Diversification Business (Fish Nugget and Meatball Tofu) In the Bubula UMKM Group, Jambula Village

Rovina Andriani¹, Nursanti Abdullah¹, Fatma Muchdar¹, Juharni¹, Suryani¹, Yuliana¹, M. Irfan¹, Alicia W Leha², Safira Ishak², Masri Yusuf², Syahnul Sardi Titaheluw³

¹Program Studi Budidaya Perairan Universitas Khairun, ²Mahasiswa Program Studi Budidaya Perairan, ³Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara

Jl. Yusuf Abdulrahman, Kelurahan Gambesi, Kota Ternate, Provinsi Maluku Utara. Indonesia

*Alamat korespondensi: titaheluw@gmail.com

(Tanggal Submission: 12 September 2024, Tanggal Accepted : 20 Desember 2024)



Kata Kunci :

*Diversifikasi,
Nugget Ikan,
Tahu Bakso,
UMKM Bubula*

Abstrak :

Deversifikasi olahan ikan menjadi produk olahan nugget dan tahu bakso merupakan salah satu motivasi baru untuk memperkenalkan produk perikanan kepada kelompok Usaha Bubula bahwa ikan yang biasanya digoreng, dibakar, diasap, dikeringkan atau dimasak dalam bentuk utuh dapat dioleh menjadi makanan atau cemilan yang bergizi yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak, orang dewasa, dan usia lanjut serta diversifikasi produk olahan hasil perikanan seperti nugget ikan dan tahu-bakso dapat dijadikan tambahan usaha untuk meningkatkan ekonomi kelompok usaha. Tujuan dari kegiatan PKM ini yaitu; 1). Mengenalkan ikan sebagai bahan pangan yang mengandung aspek gizi tinggi, 2). Memberikan pemahaman tentang manfaat ikan untuk kesehatan keluarga dan kecerdasan anak, 3). Menanamkan minat untuk menyukai ikan sebagai makanan sehari-hari, 4). Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan sehingga meningkatkan konsumsi dan ekonomi masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada Bulan Juli 2024 yang bertempat di Kelompok UMKM Bubula Kelurahan Jambula dengan melibatkan anggota kelompok UMKM Bubula berjumlah 8 orang serta mahasiswa KKN Kubernas sebanyak 6 orang. Metode yang digunakan yaitu penyampaian teori tentang produk nugget ikan dan tahu bakso dengan membagikan modul pelatihan kepada peserta untuk memudahkan pemahaman materi pelatihan serta langsung mempraktikkan membuat produk tahu bakso dan nugget ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini



menghasilkan dua produk olahan baru yaitu nugget ikan dan tahu bakso yang dapat memberikan banyak manfaat untuk kelompok UMKM Bubula, salah satunya yaitu dapat meningkatkan pendapatan ekonomi kelompok dan peningkatan konsumsi ikan di kalangan keluarga maupun masyarakat luas. Dengan adanya pelatihan diversifikasi kedua olahan ini kepada kelompok usaha UMKM Bubula di harapkan dapat menjadi usaha baru untuk peningkatan ekonomi keluarga dan peningkatan konsumsi ikan untuk semua kalangan.

Key word :

*Diversification,
Fish nugget, tofu
meatball,
UMKM Bubula*

Abstract :

Diversification of processed fish into processed nugget and tofu meatball products is one of the new motivations to introduce to the Bubula Business group that fish which are usually fried, grilled, smoked, dried or cooked in whole form can be made into nutritious food or snacks that can be consumed by children. -children, adults and the elderly as well as diversification of processed fishery products such as fish nuggets and tofu-meatballs can be used as additional businesses to improve the economy of business groups. The objectives of this PKM activity are; 1). Introducing fish as a food ingredient that contains high nutritional aspects, 2). Provide an understanding of the benefits of fish for family health and children's intelligence, 3). Instill an interest in liking fish as daily food, 4). Increasing knowledge and skills in making diversified fishery products so as to increase consumption and the community's economy. This activity was carried out in July 2024 at the Bubula MSME Group, Jambula Village, involving 8 members of the Bubula MSME group and involving 6 Kubernas KKN students. The method used is conveying theory about fish nugget and meatball tofu products by distributing training modules to participants to facilitate understanding of the training material. This community service activity produces two new processed products, namely fish nuggets and meatball tofu which can provide many benefits for the Bubula MSME group, one of which is increasing the group's economic income and increasing fish consumption among families and the wider community. With training on the diversification of these two preparations for the Bubula MSME business group, it is hoped that it will become a new business to improve the family economy and increase fish consumption for all groups.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Andriani, R., Abdullah, N., Muchdar, F., Juharni., Suryani., Yuliana., Irfan, M., Leha, A. W., Ishak, S., Yusuf, M., & Titaheluw, S. S. (2024). Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Perikanan (Nugget Ikan dan Tahu Bakso) di Kelompok UMKM Bubula Kelurahan Jambula. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 3134-3142. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1955>

PENDAHULUAN

Kelurahan Jambula merupakan salah satu daerah pesisir di Kota Ternate bagian selatan, masyarakatnya sebanyak 70 persen berprofesi sebagai nelayan. Pada tahun 2022 Surat Keputusan Nomor 59 oleh Direktorat Perikanan Tangkap ditetapkan sebagai “Kampung Nelayan Maju” dari Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Berdasarkan data BPS, (2021) produsen perikanan laut terbesar di Maluku Utara terdapat di Kota Ternate sebanyak 52,9%, persentase unggulan dalam hal produksi perikanan adalah ikan tuna, sebanyak 14,3 ton (BPS, 2016). Sehingga terdapat potensi besar pengembangan usaha kelompok skala UMKM, pengolahan ikan yang bersifat



kolaboratif menasar kepada gender perempuan yaitu istri-istri dari kelompok nelayan yang terbesar di Kelurahan Jambula, Marimoi Jaya dan kelompok UMKM Bubula yang masing-masing beranggotakan 8 (delapan) orang dengan sebagian 3 (tiga) orang anggota merupakan bagian dari keluarga kurang mampu dalam Program Keluarga Harapan (PKH) (Profil Usaha UMKM Bubula, 2019).

Keanekaragaman sumber daya ikan di Maluku Utara tidak hanya memberikan peluang bagi peningkatan ekonomi lokal, tetapi juga memengaruhi ketahanan pangan di Indonesia. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS, 2021), kontribusi sektor perikanan terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Maluku Utara mencapai 15%, yang menunjukkan pentingnya sektor ini bagi perekonomian daerah. Selain itu, data menunjukkan bahwa produksi ikan di Maluku Utara pada tahun 2020 mencapai 200.000 ton, dengan komoditas utama seperti tuna, cakalang, dan ikan kerapu. Peningkatan produksi ini didukung oleh keberadaan nelayan tradisional dan modern yang aktif dalam kegiatan penangkapan ikan dan budidaya.

Diversifikasi olahan ikan merupakan salah satu strategi penting dalam mengembangkan industri perikanan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama bagi kelompok Usaha Kecil dan Menengah (UMKM). Ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi, dan pemanfaatan ikan dalam berbagai bentuk olahan dapat memberikan nilai tambah yang signifikan. Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2020), konsumsi ikan di Indonesia mencapai 50,5 kg per kapita per tahun, namun potensi pengolahan ikan masih sangat besar dan belum sepenuhnya dimanfaatkan. Oleh karena itu, pelatihan bagi kelompok UMKM dalam diversifikasi olahan ikan menjadi sangat penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka. Salah satu alasan utama untuk melakukan diversifikasi olahan ikan adalah untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin beragam. Dengan adanya variasi produk olahan ikan, pelaku usaha dapat menarik lebih banyak konsumen dan memperluas pangsa pasar mereka. Misalnya, produk olahan seperti tahu bakso dan nugget ikan semakin diminati oleh masyarakat. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Supriyadi (2021), diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan pendapatan pelaku UMKM hingga 30%. Hal ini menunjukkan bahwa dengan pelatihan yang tepat, kelompok UMKM dapat memanfaatkan potensi ikan secara maksimal.

Diversifikasi olahan ikan juga berkontribusi terhadap pengurangan limbah hasil perikanan. Banyak bagian dari ikan yang sering kali terbuang sia-sia, seperti kepala, tulang, dan sisik. Dengan melakukan diversifikasi, bagian-bagian tersebut dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi, seperti sup ikan, tepung ikan, atau pakan ternak. Rahmawati & Santoso, (2019) pemanfaatan limbah ikan dapat mengurangi limbah hingga 40% dan meningkatkan efisiensi produksi. Ini adalah langkah penting dalam menciptakan industri perikanan yang berkelanjutan. Dalam konteks UMKM, pelatihan diversifikasi olahan ikan juga dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar global. Produk olahan ikan yang memiliki kualitas baik dan inovatif dapat menarik perhatian konsumen internasional. Misalnya, produk olahan ikan seperti sashimi dan sushi yang berasal dari ikan segar Indonesia telah mendapatkan tempat di pasar internasional. FAO, (2022) ekspor produk perikanan Indonesia mencapai USD 3,5 miliar, dan potensi untuk meningkatkan angka ini sangat besar jika diversifikasi produk dilakukan dengan baik. pentingnya diversifikasi olahan ikan juga berkaitan dengan aspek kesehatan masyarakat. Dengan meningkatkan variasi produk olahan ikan, masyarakat akan lebih mudah mengakses sumber protein yang bergizi. Ikan mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan otak. Oleh karena itu, melalui pelatihan yang diberikan kepada kelompok UMKM Bubula ini, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan dan produk olahannya. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam meningkatkan gizi masyarakat dan mengurangi angka stunting yang masih menjadi masalah di Indonesia.

Tujuan dari kegiatan PKM ini yaitu; 1) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam bidang pengolahan pangan, khususnya dalam memanfaatkan sumber daya lokal seperti ikan dan tahu. Dengan meningkatnya keterampilan ini, diharapkan masyarakat dapat menciptakan produk olahan

yang bernilai tambah, yang tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan konsumsi keluarga, tetapi juga berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan, 2) Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang, 3) Membangun kesadaran tentang keberlanjutan dan pemanfaatan sumber daya alam secara bijak dan, 4) Menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat dan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan ini, peserta diharapkan dapat memproduksi nugget ikan dan tahu bakso secara komersial.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada bulan Juli 2024 yang bertempat di Kelompok UMKM Bubula, Kelurahan Jambula, Kota Ternate. Peserta berjumlah 14 orang yang terdiri dari anggota kelompok UMKM Bubula sebanyak 8 orang serta mahasiswa KKN Kubermas sebanyak 6 orang. Lokasi kegiatan PKM di sajikan pada peta lokasi pada Gambar 1.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan PKM (UMKM Bubula, Jambula)

Tahapan kegiatan terdiri dari:

1. Pemahaman teori yang menjelaskan tentang bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan produk nugget ikan dan tahu bakso serta komposisi masing-masing bahan yang akan digunakan. Untuk mempermudah dalam pemahaman teori, maka di lakukan pembagian modul pelatihan yang berisi semua proses di dalamnya.
2. Pengenalan alat dan bahan baku nugget ikan dan tahu bakso serta fungsi dari masing-masing alat dan bahan tersebut. Alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan nugget ikan dan tahu bakso terdiri dari; blender dan chopper, penggorengan, panci kukusan, kompor, talenan, baskom, dll. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan terdiri dari daging ikan tuna, tepung tapioka, tepung panir, tahu, bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, lada bubuk, gula, garam, penyedap rasa, telur, daun bawang), dll.
3. Proses penimbangan dan pencampuran bahan-bahan yang di gunakan sesuai dengan komposisi bahan baku yang akan digunakan untuk pembuatan nugget ikan dan tahu bakso. Perbandingan komposisi penggunaan daging ikan dan tepung yaitu 1:3 dan di campur dengan bumbu-bumbu sesuai dengan takaran yang telah di sajikan pada modul (resep olahan) yang di bagikan.
4. Proses pengolahan tahu bakso di mulai dari menggoreng tahu hingga kecoklatan, membuat adonan bakso, lalu adonan bakso di masukkan ke dalam tahu yang telah di goreng dengan membuka isi tahu di dalamnya dan di ganti dengan adonan bakso dan kemudian di kukus hingga matang.
5. Proses pengolahan nugget ikan di mulai dari pembuatan adonan nugget kemudian di kukus, di cetak, di balur telur dan tepung roti serta di goreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemanfaatan potensi sumberdaya hasil perikanan (ikan tuna) belum banyak dimanfaatkan secara optimal di masyarakat khususnya Kota Ternate, ikan tuna hanya di jual segar di pasar yang tentunya jika di buat dalam bentuk olahan ikan dapat meningkatkan harga jual ikan tuna tersebut. Terbatasnya informasi dan pengetahuan tersebut membuat masyarakat belum mampu mengolah produk olahan secara maksimal.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra UMKM Bubula ada 3 diantaranya :

1. Minimnya peningkatan pengetahuan dan keahlian anggota dalam pengembangan kelompok usaha.
2. Stagnansi inovasi dalam pemasaran produk
3. Kepentingan eksternal dan persaingan antar kelompok (kelompok nelayan lain) yang kerap intervensi secara negatif yang mengganggu aktivitas pengembangan kelompok usaha.

Usaha yang dilakukan atau di tawarkan pada minimnya peningkatan pengetahuan dan keahlian anggota dalam pengembangan kelompok usaha UMKM yaitu dengan melakukan pelatihan dan pendampingan usaha diversifikasi produk olahan lain (Nugget ikan dan tahu bakso ikan), kedua produk ini dapat menjadi pilihan menu lain dalam produk usaha sebelumnya yaitu abon ikan dan bakso ikan.

1. Pemahaman Teori Produk Nugget Ikan dan Tahu Bakso

Dalam beberapa tahun terakhir, produk olahan makanan seperti nugget ikan dan tahu bakso semakin populer di kalangan masyarakat. Hal ini tidak terlepas dari meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi protein hewani dan nabati dalam diet sehari-hari. Nugget ikan, yang umumnya terbuat dari fillet ikan yang diolah dengan berbagai bumbu dan tepung, menawarkan alternatif protein yang sehat dan bergizi. Konsumsi ikan di Indonesia meningkat sebesar 10% dibandingkan tahun sebelumnya, hal menunjukkan minat masyarakat terhadap produk berbasis ikan (BPS, 2021). Sementara itu, tahu bakso, yang merupakan kombinasi antara tahu dan daging giling, juga menjadi pilihan populer karena kandungan proteinnya yang tinggi dan rasa yang lezat.

Pemahaman masyarakat tentang pengolahan produk nugget ikan dan tahu bakso sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan. Proses pengolahan yang baik tidak hanya akan menghasilkan produk yang enak, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Misalnya, dalam pembuatan nugget ikan, penting untuk memperhatikan pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas. Menurut Susanto, (2019) penggunaan ikan segar dalam pembuatan nugget dapat meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk akhir. Selain itu, penerapan teknik pengolahan yang higienis dan sesuai standar juga akan mengurangi risiko kontaminasi bakteri, sehingga produk yang dihasilkan lebih aman untuk dikonsumsi.

Pemahaman teori kepada peserta bertujuan untuk mempermudah dalam membuat olahan nugget ikan dan tahu bakso. Metode yang di gunakan dalam pemahaman teori ini yaitu metode pemaparan materi pada slide presentasi dan sekaligus diskusi dan tanya jawab. Selain di paparkan mengenai komposisi bahan baku, juga di paparkan proses pengolahannya sehingga anggota kelompok dengan mudah mengikuti langkah-langkah dalam proses produksi. Pemahaman teori produk nugget ikan dan tahu bakso di sajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pemahaman Teori Produk Nugget dan Tahu Bakso

Dari segi pemasaran, pemahaman masyarakat tentang produk nugget ikan dan tahu bakso juga berpengaruh pada daya tarik produk tersebut di pasaran. Dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan, konsumen cenderung memilih produk yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi. Nielsen, (2020) menjelaskan bahwa 67% konsumen di Indonesia lebih memilih produk yang mengandung bahan alami dan sehat. Hal ini mendorong produsen untuk menciptakan inovasi dalam produk nugget ikan dan tahu bakso, seperti penggunaan bahan-bahan organik dan pengurangan penggunaan bahan pengawet. Dengan demikian, pemahaman yang baik mengenai pengolahan dan manfaat produk ini dapat membantu masyarakat dalam memilih makanan yang lebih sehat dan berkualitas. Untuk mempermudah dalam pembuatan produk berikutnya, maka di buat modul pengolahan diversifikasi produk olahan sehingga nantinya kelompok dapat mengikuti resep olahan produk yang terdapat dalam modul.

2. Pengenalan Alat dan Bahan

Persiapan alat dan bahan merupakan proses yang sistematis dalam mengumpulkan, memeriksa, dan mengatur alat dan bahan yang diperlukan dalam proses produksi. Proses ini mencakup identifikasi kebutuhan, pemilihan alat dan bahan yang tepat, serta memastikan bahwa semuanya dalam kondisi baik dan siap digunakan. Adapun manfaat dilakukan persiapan alat dan bahan sebelum memulai proses produksi antara lain; meningkatkan produktivitas dan efektivitas kerja, mempermudah proses kerja dan meminimalisir waktu yang terbuang, memperoleh hasil kerja yang berkualitas tinggi sesuai dengan standar yang ditetapkan, Menciptakan lingkungan kerja yang aman dan nyaman, meningkatkan kepercayaan diri dan motivasi dalam bekerja dan memudahkan proses evaluasi dan monitoring terhadap kinerja yang akan di hasilkan. Alat dan bahan yang di gunakan dalam proses pembuatan produk tahu bakso dan nugget ikan di sajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Alat dan Bahan yang di gunakan pada pembuatan tahu bakso dan nugget ikan

Alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan produk tahu bakso dan nugget ikan antara lain; tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir, daging ikan tuna, telur, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, tahu, daun bawang, gula, garam, penyedap rasa, lada bubuk. Kompor, chopper, blender, baskom, pisau, panci pengukus, wajan, timbangan kue, nampan, sendok dan sarung tangan.

3. Proses Pembuatan Produk

Pengolahan produk nugget ikan dan tahu bakso merupakan salah satu inovasi dalam industri makanan yang tidak hanya memperhatikan aspek rasa, tetapi juga nilai gizi. Nugget ikan, yang terbuat dari daging ikan yang diolah dan dicampur dengan berbagai bahan tambahan, menjadi pilihan populer di kalangan konsumen yang peduli dengan kesehatan. Konsumsi ikan di Indonesia meningkat sebesar 10% dibandingkan tahun sebelumnya, menunjukkan minat masyarakat yang tinggi terhadap produk berbasis ikan (BPS, 2020). Selain itu, nugget ikan juga dapat menjadi alternatif protein hewani yang lebih sehat dibandingkan dengan daging merah, karena ikan kaya akan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung (Krisnandi, 2021).

Sementara itu, tahu bakso merupakan produk olahan yang menggabungkan tahu sebagai sumber protein nabati dengan daging ikan giling, biasanya daging ayam atau sapi. Proses pembuatan tahu bakso dimulai dengan penghalusan tahu yang dicampur dengan bumbu dan daging, lalu dibentuk menjadi bulatan dan direbus atau dikukus. Rahmawati, (2019) tahu bakso tidak hanya menawarkan rasa yang lezat, tetapi juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga menjadi pilihan yang baik untuk diet sehat. Selain itu, tahu bakso juga mudah disesuaikan dengan berbagai bumbu lokal, menjadikannya fleksibel dalam hal rasa dan penyajian. Proses pembuatan produk di sajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses pembuatan produk tahu bakso dan nugget ikan

Dalam pengolahan kedua produk ini, penting untuk memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan. Ikan segar dan tahu yang berkualitas tinggi akan berkontribusi pada cita rasa dan nilai gizi produk akhir. Sari & Setiawan, (2022) penggunaan ikan segar dalam pembuatan nugget dapat meningkatkan kandungan protein hingga 25% dibandingkan dengan ikan beku. Demikian pula, pemilihan tahu yang memiliki tekstur yang tepat akan mempengaruhi hasil akhir dari tahu bakso. Dengan demikian, pengendalian kualitas bahan baku menjadi kunci dalam proses produksi untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya enak, tetapi juga bergizi dan aman untuk dikonsumsi.

4. Produk Olahan Nugget Ikan dan Tahu Bakso

Nugget ikan dan tahu bakso merupakan salah satu makanan favorit yang sangat di gemari oleh semua kalangan, panganan ini bisa di nikmati sebagai cemilan sehat atau lauk ketika makan. Nugget ikan dan tahu bakso kebanyakan terbuat dari olahan daging ayam, sapi dan ikan. Variasinya ada nugget ikan, nugget tahu, nugget daging sapi, nugget tempe, tahu bakso ayam, tahu bakso daging dan tahu bakso ikan juga variasi bahan nugget ikan dan tahu bakso lainnya. Semua bisa di modifikasi tergantung bagaimana kita bisa berinovasi membuatnya. Nugget ikan dan tahu bakso kaya akan kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Keduanya merupakan sumber protein hewani yang baik dan penting untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Selain itu, nugget ikan mengandung asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung dan otak. Tahu bakso, di sisi lain, kaya akan serat makanan yang baik untuk pencernaan. Produk tahu bakso dan nugget ikan disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Produk tahu bakso dan nugget ikan

Keunggulan produk tahu bakso dan nugget ikan yaitu; sumber protein hewani yang murah dan mudah di dapat, rasa yang lezat dan di gemari semua kalangan, mudah dalam proses pengolahan, dapat di jadikan makanan utama atau pendamping dan harga yang relatif terjangkau. Peluang bisnis untuk memproduksi dan memasarkan nugget ikan dan tahu bakso sangat terbuka lebar. Potensi pasarnya dapat digali dengan lebih dalam dengan memahami segmentasi pasar, tren konsumsi, dan preferensi konsumen.

5. Penutupan dengan foto bersama

Kegiatan pelatihan pembuatan produk tahu bakso dan nugget ikan ini di akhiri dengan diskusi untuk kegiatan selanjutnya dengan harapan kelompok Bubula dapat memproduksi kedua produk tersebut untuk menambah penghasilan anggota kelompok. Sesi foto bersama setelah selesai kegiatan di sajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Foto Bersama

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan dua produk olahan baru yaitu nugget ikan dan tahu bakso yang dapat memberikan banyak manfaat untuk kelompok UMKM Bubula, salah satunya yaitu dapat meningkatkan pendapatan ekonomi kelompok dan peningkatan konsumsi ikan di kalangan keluarga maupun masyarakat luas, serta membuka kesadaran masyarakat akan konsumsi gizi seimbang dari ikan sebagai sumber protein hewani yang kaya akan omega 3 yang penting bagi kesehatan tubuh.

Saran

Dengan adanya pelatihan diversifikasi olahan ikan ini kepada kelompok usaha UMKM Bubula di harapkan dapat menjadi usaha baru untuk peningkatan ekonomi keluarga dan peningkatan konsumsi ikan untuk semua kalangan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Khairun, Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang telah memberikan kesempatan dalam mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, Ketua Program Studi Budidaya Perairan serta dosen-dosen program studi budidaya perairan yang bersedia dilibatkan serta mahasiswa program studi budidaya perairan atas kerjasamanya selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Statistik Perikanan Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). *Statistik Perikanan Indonesia 2021*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Provinsi Maluku Utara Dalam Angka*.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Provinsi Maluku Utara Dalam Angka*.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2020). *Laporan Tahunan 2020*.
- Krisnandi. (2021). Nutritional Benefits of Fish Consumption. *Journal of Nutritional Science*, 10 (2), 123-135.
- Nielsen. (2020). *The Future of Food: Health and Wellness Trends in Indonesia*. Jakarta: Nielsen.
- Rahmawati., & Santoso. (2019). Pengolahan Tahu Bakso: Analisis Nutrisi dan Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 45-52
- Sabawa, & Ustadi. (2014). *Teknologi Pegolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Perss.
- Sari & Setiawan. (2022). Pengaruh Penggunaan Ikan Segar Terhadap Kualitas Nugget Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(3), 201-210.
- Susanto, A., Setiawan, F., & Rahardjo, A. (2019). Pengaruh Penggunaan Ikan Segar Terhadap Kualitas Nugget Ikan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(2), 123-130.