



**PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN BAGI KADER PKK DESA KEBUMEN,
KECAMATAN BATURRADEN**

*Training in The Making of Fish Nuggets for Pkk Cadars in Kebumen Village, Baturraden
Sub-District*

Sesilia Rani Samudra^{1,3*}, Hendrayana^{2,3}, Maria Dyah Nur Meinita^{1,3}

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Jenderal Soedirman,
²Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman, ³Pusat Studi Biosains
Maritim, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal
Soedirman

Jl. Dr. Soparno, Komplek GOR Soesilo Soedarman Karangwangkal Purwokerto 53122.

*Alamat korespondensi: sesiliarani@unsoed.ac.id

(Tanggal Submission: 05 Juni 2023, Tanggal Accepted : 22 Juni 2023)



Kata Kunci :

*Nugget ikan,
Kader PKK,
Kebumen
Baturraden,
Pandemi
Covid-19*

Abstrak :

Desa Kebumen merupakan desa yang berada di Kecamatan Baturraden, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Rata-rata kepala keluarga di desa ini adalah buruh, sehingga perekonomian keluarga terdampak pada saat pandemi Covid-19. Sejauh ini, banyak warga di Desa Kebumen belum memiliki kemampuan atau keahlian yang dapat menjadi modal untuk berwirausaha. Namun kendala yang dialami adalah tidak ada fasilitator yang memberikan keterampilan usaha di masa pandemi serta tidak ada anggaran dari dana desa. Anggaran desa banyak terserap untuk penanganan Covid-19. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pendampingan keterampilan usaha bagi Kader PKK Desa Kebumen melalui kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kebumen sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di masa pandemic Covid-19. Metode pelaksanaan kegiatan adalah Participatory Rural Appraisal (PRA) yaitu dengan mempraktekkan langsung pembuatan nugget ikan, dimulai dari mencincang daging, mencampur bahan-bahan menjadi adonan nugget, mengukus, memotong adonan, membalur adonan dengan tepung panir, hingga menggoreng nugget menjadi siap makan. Selain itu partisipan juga diminta untuk mengisi kuisioner mengenai kegiatan pengabdian masyarakat ini. Hasil dari kegiatan pelatihan yaitu meningkatnya pengetahuan dan keterampilan kader PKK dalam mengolah produk ikan modern, serta memunculkan ide kreatif untuk menciptakan peluang usaha yang berguna meningkatkan pendapatan keluarga di masa pandemi Covid-19. Berdasarkan data hasil kuisioner, diketahui bahwa seluruh peserta pelatihan merasakan manfaat

dari adanya pelatihan pembuatan nugget ikan. Pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat kepada Kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden dinilai sangat bermanfaat menambah pengetahuan dalam mengolah ikan air tawar menjadi panganan modern yang layak jual. Peserta sangat antusias dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan dan mengungkapkan bahwa kegiatan ini dapat menjadi modal ide untuk melakukan usaha di masa pasca pandemi Covid-19.

Key word :

*Fish Nugget,
PKK Cadres,
Kebumen
Baturraden,
Covid-19
Pandemic*

Abstract :

Kebumen Village is a village in Baturraden District, Banyumas Regency, Central Java. The average head of family in this village is a laborer, so the family's economy was affected during the Covid-19 pandemic. So far, many residents in Kebumen Village do not yet have the skills or expertise that can become capital for entrepreneurship. However, the obstacles experienced were that there were no facilitators who provided business skills during the pandemic and there was no budget from village funds. Much of the village budget has been absorbed for the handling of Covid-19. The purpose of this activity is to provide business skills assistance for Kebumen Village PKK Cadres through training activities in making fish nuggets. Community service activities in Kebumen Village as an effort to improve the community's economy during the Covid-19 pandemic. The method of implementing the activity is Participatory Rural Appraisal (PRA), namely by directly practicing making fish nuggets, starting from mincing the meat, mixing the ingredients to make the nugget dough, steaming, cutting the dough, coating the dough with panir flour, to frying the nuggets ready to eat. In addition, participants were also asked to fill out a questionnaire regarding this community service activity. The results of the training activities are increasing the knowledge and skills of PKK cadres in processing modern fish products, as well as generating creative ideas to create business opportunities that are useful for increasing family income during the Covid-19 pandemic. Based on the data from the questionnaire results, it was found that all training participants benefited from the fish nugget making training. The training provided by the community service team to PKK Cadres in Kebumen Village, Baturraden District was considered very useful in increasing knowledge in processing freshwater fish into modern snacks that are worth selling. Participants were very enthusiastic in participating in the entire series of fish nugget making training activities and revealed that this activity could be an idea for doing business in the post-Covid-19 pandemic.

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

Samudra, S. R., Hendrayana., & Meinita, M. D. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Bagi Kader Pkk Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1114-1123. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.983>

PENDAHULUAN

Desa Kebumen merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Baturraden, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Desa ini memiliki potensi perikanan budidaya air tawar yang cukup baik, terbukti dari adanya kelompok tani ikan yang selama ini kegiatannya telah berjalan. Sistem pemeliharaan yang digunakan umumnya masih secara tradisional (kolam tanah). Kolam-kolam tersebut umumnya merupakan milik warga Desa Kebumen. Namun, selama ini belum ada warga masyarakat setempat yang memanfaatkan hasil dari potensi perikanan budidaya di wilayah tersebut



untuk diolah menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi. Hasil dari perikanan selama ini hanya dijual dalam bentuk asli utuh, sehingga harga jualnya juga rendah. Rata-rata kepala keluarga di Desa Kebumen berprofesi sebagai buruh atau karyawan. Tentunya hal tersebut menjadikan pandemi Covid-19 memengaruhi kondisi perekonomian mereka. Pemasukan tambahan perlu diupayakan untuk memulihkan kondisi ekonomi, baik oleh kepala keluarga, maupun anggota keluarga lainnya termasuk istri.

Program Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah organisasi kemasyarakatan di tingkat desa yang mampu menggerakkan partisipasi perempuan dalam pembangunan, serta berperan dalam kegiatan pertumbuhan desa (Rantung et al., 2018; Ramadani, 2020). Kader umum PKK adalah anggota PKK yang mau dan mampu memberikan penyuluhan serta menggerakkan masyarakat untuk melaksanakan kegiatan yang diperlukan. Kader PKK diharapkan dapat ikut memulihkan ekonomi keluarga di masa pandemi Covid-19. Kader PKK harus dilatih dengan berbagai kemampuan sehingga memiliki banyak aktivitas serta kemampuan yang meningkat (Widodo et al., 2022). Oleh karena itu, dari kegiatan pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan tambahan kemampuan keahlian bagi para kader PKK di Desa Kebumen khususnya mengenai diversifikasi produk olahan ikan. Nantinya dari kader PKK dapat mensosialisasikan hasil penyuluhan serta praktek kepada masyarakat Desa Kebumen yang lebih luas, serta mampu menggerakkan masyarakat untuk dapat berwirausaha yang berdampak pada meningkatnya perekonomian keluarga di masa pandemi Covid-19.

Diversifikasi produk olahan ikan dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dari bahan yang diolah serta mengurangi tingkat kerusakan ikan apabila dijual dalam bentuk asli mentah (Damanik et al., 2017). Biasanya ikan diolah menjadi menu makanan sebagai lauk keluarga dalam bentuk utuh, seperti digoreng, dibakar, dan dipepes. Pengolahan ikan sebagai menu lauk keluarga umumnya kurang bervariasi dan menimbulkan rasa bosan sehingga tingkat konsumsi ikan tidak mengalami peningkatan. Salah satu cara mengatasi rasa bosan dalam mengonsumsi ikan adalah dengan melakukan upaya variasi pengolahan ikan. Diversifikasi suatu produk makanan bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang terus berkembang dan memberikan alternatif menu dari suatu bahan pangan agar kejenuhan pasar dapat teratasi (Herawati et al., 2020).

Bentuk diversifikasi olahan ikan yang disampaikan dalam bentuk pelatihan kepada kader PKK Desa Kebumen yaitu nugget. Nugget sudah banyak dikenal oleh masyarakat dan karena teksur serta rasanya yang enak sehingga dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Nugget dapat dibuat dengan berbagai macam bentuk yang menarik dan memiliki rasa yang gurih sehingga dapat menarik masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa untuk mengonsumsi makanan tersebut sehingga dapat digunakan sebagai salah satu peluang usaha (Rahayu et al., 2019). Biasanya nugget dijual di pasaran dengan berbagai merk dan bahan dasar daging ayam, sehingga pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan diketahui bahwa ikan dapat diolah menjadi makanan modern yang tidak kalah lezat dengan daging hewani lainnya.

Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED) sebagai institusi akademik di wilayah Kabupaten Banyumas sudah sepatutnya turut terlibat dalam penanganan dampak pandemi Covid-19 bagi daerah-daerah di wilayahnya. Salah satu hal yang baik untuk dilakukan adalah dengan program penyuluhan atau sosialisasi mengenai ilmu pengetahuan dan teknologi yang dapat menjadi modal untuk berwirausaha. Harapannya dari pelatihan yang diberikan akan mampu membekali Kader PKK beserta seluruh anggota PKK lainnya dengan pengetahuan kewirausahaan mengenai diversifikasi produk olahan ikan, yang pada akhirnya mampu meningkatkan kondisi perekonomian keluarga.

Tujuan dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian warga melalui keterampilan berwirausaha tentang diversifikasi produk olahan ikan yaitu berupa nugget ikan bagi kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden, Kabupaten Banyumas di masa pandemi Covid-19. Manfaat bagi para kader PKK adalah meningkatkan keterampilan usaha di masa pandemi Covid-19 sehingga diharapkan dapat membantu

perekonomian rumah tangga. Keterampilan dalam membuat produk olahan ikan berupa nugget ikan selain sebagai sarana menumbuhkan semangat usaha, juga dapat meningkatkan pola konsumsi ikan bagi masyarakat.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan adalah Participatory Rural Appraisal (PRA). Metode PRA merupakan metode pemberdayaan masyarakat yang melibatkan kelompok sasaran sebagai subyek dalam proses kegiatan, sedangkan pihak luar hanya sebagai fasilitator (Hayat et al., 2021).

Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu Kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden, Kabupaten Banyumas.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan bagi Kader PKK Desa Kebumen meliputi tahap berikut ini:

a. Koordinasi dengan Ketua PKK Desa Kebumen

Koordinasi dilakukan untuk menentukan waktu, tempat, dan jumlah peserta pelatihan, serta menentukan jenis ikan yang akan diolah dalam pembuatan nugget sesuai dengan ikan yang menjadi potensi di Desa Kebumen.

b. Penyampaian materi

Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah. Kader PKK diberi catatan resep pembuatan nugget ikan, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Pada sesi diskusi juga dibagikan kuis yang perlu diisi oleh peserta.

c. Praktik pembuatan nugget ikan

Praktik pembuatan nugget ikan langsung dipraktikkan oleh ibu-ibu Kader PKK dengan arahan dari fasilitator tim pengabdian kepada masyarakat. Praktik langsung ini diharapkan agar peserta pelatihan dapat langsung memahami bahan-bahan dan cara pembuatan nugget ikan di setiap tahapan, sehingga setelah kegiatan pelatihan dapat dengan mudah dipraktikkan sendiri di rumah masing-masing.

d. Evaluasi

Selama praktik pembuatan nugget, peserta pelatihan dapat langsung bertanya kepada tim pengabdian kepada masyarakat mengenai hal-hal yang belum dipahami. Pada akhir kegiatan juga dilakukan makan bersama produk nugget yang sudah digoreng. Peserta juga diminta untuk memberikan kesan dan pesan mengenai penyelenggaraan pelatihan pembuatan nugget ikan yang telah dilaksanakan.

Alat dan Bahan

a. Alat

Chopper (food processor), baskom, spatula, loyang, kertas baking, panci pengukus, pisau, mangkuk, garpu, sendok, timbangan, baki, wajan, kompor gas, talenan

b. Bahan

- 1 kg daging ikan fillet tanpa kulit
- 2 buah wortel berukuran kecil diparut halus
- 1 buah bawang bombay diparut
- 6 buah bawang putih diparut
- 4 butir telur
- 6 sendok makan tepung tapioka
- 2 sendok teh merica bubuk



- 2 sendok teh garam
- 2 sendok makan gula pasir
- 2 sendok teh kaldu jamur
- 8 sendok makan tepung panir
- 10 sendok makan mayonais
- 100 gram keju cheddar blok parut
- Telur kocok dan tepung panir secukupnya untuk pelapis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden, Kabupaten Banyumas yang telah dilaksanakan, diperoleh hasil produk makanan olahan ikan air tawar berupa nugget ikan. Diharapkan pelatihan yang telah dilaksanakan dapat bermanfaat bagi masyarakat Desa Kebumen melalui Kader PKK untuk menambah keterampilan usaha di masa pandemi dan pasca pandemi Covid-19. Ikan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan nugget ikan ini adalah lele (*Clarias spp.*). Pada dasarnya pembuatan nugget ikan tidak terbatas pada penggunaan ikan lele saja, namun dapat menggunakan ikan jenis apapun disesuaikan dengan komoditas yang melimpah di tiap daerah. Pada kegiatan pelatihan ini, lele dipilih karena merupakan salah satu hasil produksi perikanan di Desa Kebumen yang cukup melimpah. Ikan lele yang banyak tersedia di lokasi pelatihan memiliki nilai positif karena jika masyarakat akan membuka usaha pengolahan makanan dengan bahan baku ikan tersebut, maka biaya produksi dapat ditekan sehingga keuntungan yang didapat bisa lebih besar. Untuk menekan biaya produksi dalam melakukan usaha serta meningkatkan ketahanan pangan, maka pengembangan produk lokal harus banyak dieksplorasi (Ekafitri & Faradilla, 2011).

Ikan lele banyak yang dibudidayakan hingga diatas ukuran konsumsi (bobot per ekor >1 kg). Ikan dengan ukuran tersebut biasanya sudah tidak dimanfaatkan lagi karena rasa dagingnya yang sudah hambar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini justru memberi manfaat pengetahuan bahwa ikan-ikan besar yang biasanya sudah tidak dimanfaatkan menjadi bermanfaat kembali dengan dilakukan pengolahan yang tepat. Ikan lele memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan produk hewani lainnya karena mengandung leusin dan lisin. Leusin dan lisin merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan anak-anak untuk tumbuh. Keduanya berperan penting dalam perombakan dan pembentukan massa otot serta perbaikan jaringan (Zaki, 2009 *dalam* Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010). Berdasarkan hal tersebut, sangat tepat jika ikan lele diolah menjadi produk olahan nugget ikan karena memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Tahap pertama pembuatan nugget ikan adalah dengan mencincang daging ikan dengan bantuan *chopper* (Gambar 1). Proses pencincangan ini perlu dilakukan agar nugget mudah untuk dipotong, namun masih memiliki tekstur daging ikan. Penghalusan menggunakan *blender* tidak disarankan karena daging akan menjadi bentuk pasta sehingga bentuk dan tekstur nugget kurang baik. Pada tahap pertama ini ibu-ibu Kader PKK peserta pelatihan langsung mencoba mencincang daging ikan dengan dibantu oleh tim pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 1. Proses Mencincang Daging Ikan Menggunakan *Chopper*

Tahap selanjutnya adalah pencampuran daging ikan yang telah dicincang dengan semua bahan nugget meliputi wortel parut; bawang bombay dan bawang putih parut; telur; tepung tapioka; bumbu-bumbu kering seperti merica bubuk, garam, gula, dan kaldu jamur; tepung panir; mayonais; dan keju cheddar blok parut (Gambar 2). Penggunaan wortel yang ditambahkan ke dalam adonan bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dari nugget ikan. Wortel diketahui memiliki banyak kandungan gizi baik vitamin maupun mineral. Vitamin A merupakan prekursor yang banyak terkandung di dalam wortel. Bagi masyarakat di negara berkembang, sumber utama vitamin A dalam makanan adalah karotenoid terutama beta karoten (Umuhoza et al., 2014). Penambahan wortel sampai dengan 20% pada nugget selain meningkatkan nilai gizi juga dapat meningkatkan serat pangan dan memberikan tekstur yang lebih baik pada nugget (Tangkere et al., 2019). Penambahan wortel di dalam nugget ikan juga bertujuan meningkatkan konsumsi sayur pada masyarakat terutama anak-anak, karena biasanya anak-anak cukup sulit untuk memakan sayuran. Menurut penelitian (Hamzah & Putri, 2021), adanya modifikasi nugget ikan dengan penambahan sayuran seperti wortel dan jagung manis dapat dijadikan sebagai makanan tambahan balita gizi kurang, dan menunjukkan bahwa modifikasi tersebut berpengaruh dalam meningkatkan status gizi balita.

Keju dan mayonais yang ditambahkan dalam pembuatan nugget ikan bertujuan untuk meningkatkan citarasa dan menambah nilai gizi. Keju diketahui merupakan olahan pangan yang dibuat berbahan dasar susu yang memiliki nutrisi lengkap seperti protein, peptide, asam amino, lipid, asam lemak bebas, serta mineral yang baik seperti kalsium, fosfat, dan vitamin (Kwak et al., 2011). Penggunaan tepung pada pembuatan nugget sebagai bahan pengisi yang akan memengaruhi rasa dan tekstur (Rohaya et al., 2013). Pada pembuatan nugget ikan ini digunakan tepung tapioka dan juga tepung panir yang dicampurkan ke dalam adonan. Selain itu, penambahan telur juga dapat menjadi pengikat agar nugget ikan menjadi padat dan tidak mudah hancur.

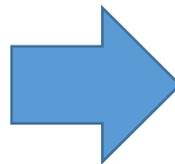


Gambar 2. Proses Pencampuran Seluruh Bahan Nugget Ikan

Adonan nugget yang sudah dicampur rata kemudian dituangkan pada loyang yang telah dialasi kertas *baking* dan dilapisi minyak goreng (Gambar 3). Penggunaan kertas *baking* yang dilapisi minyak goreng bertujuan agar adonan tidak menempel pada loyang sehingga mudah dikeluarkan. Adonan yang sudah dituang ke dalam loyang dan diratakan kemudian dikukus selama kurang lebih 30-45 menit sampai matang sempurna (Gambar 4). Nugget yang telah matang dapat dilihat dari tekstur adonan yang telah berubah menjadi lebih padat. Ibu-ibu peserta pelatihan terlihat antusias dalam melakukan proses pembuatan nugget ikan. Selama proses pembuatan nugget ikan, diskusi tanya jawab juga terjadi antara peserta pelatihan dengan tim pengabdian kepada masyarakat yang menjadi fasilitator. Apabila ada hal-hal atau tahapan yang kurang jelas, peserta secara aktif menanyakan kepada tim fasilitator.



Gambar 3. Adonan nugget ikan yang diratakan pada loyang



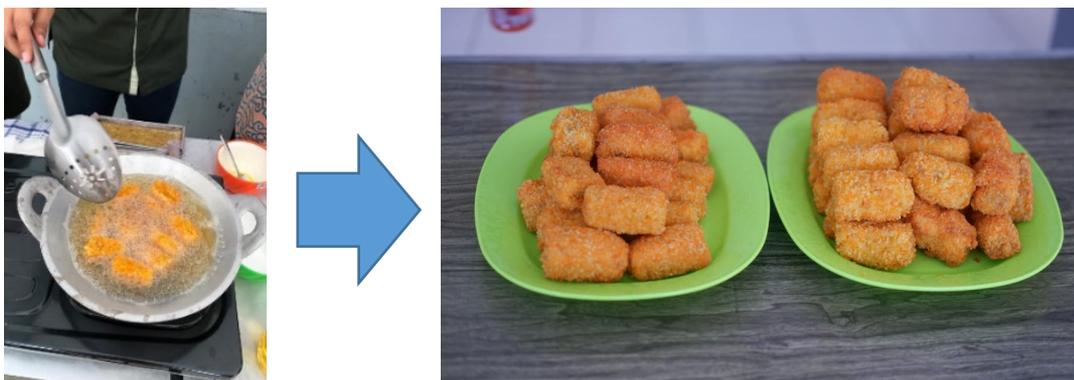
Gambar 4. Proses pengukusan adonan

Nugget yang telah matang kemudian dikeluarkan dari dalam kukusan dan dibiarkan hingga dingin. Proses pendinginan ini penting agar saat dipotong nugget tidak hancur. Adonan nugget akan menjadi lebih *set* saat sudah dingin dan siap untuk diproses lebih lanjut. Setelah dingin, potong-potong nugget sesuai selera atau dapat menggunakan *cooking cutter* dengan berbagai bentuk yang menarik untuk anak-anak. Tahap selanjutnya adalah proses pelapisan menggunakan telur kocok dan dilumuri tepung panir sambil ditekan-tekan (Gambar 5). Langkah pelapisan dilakukan sebanyak dua kali, hal tersebut bertujuan agar lapisan tepung panir lebih menempel rata pada adonan nugget ikan, sehingga pada saat digoreng bagian luarnya akan memiliki tekstur yang renyah.



Gambar 5. Proses pelapisan adonan nugget ikan dengan telur dan tepung panir

Nugget yang sudah diberi pelapis maka siap untuk digoreng maupun disimpan *frozen*. Penyimpanan dilakukan dengan cara memasukkan nugget ke dalam wadah tertutup dan diletakkan di freezer. Penyimpanan bahan makanan, dalam hal ini nugget ikan, di dalam freezer bertujuan untuk mencegah pembusukan, sehingga *shelf life* dari nugget ikan akan menjadi lebih lama, kualitas tetap terjaga dan nugget ini akan mudah diperoleh karena dapat tersedia sepanjang waktu (Sari & Hadiyanto, 2013). Apabila nugget akan langsung digoreng, maka goreng nugget menggunakan minyak yang agak banyak dan panas hingga berwarna kuning kecokelatan agar lapisan luar nugget diperoleh hasil yang kering dan renyah (Gambar 6).



Gambar 6. Proses penggorengan nugget dan hasil nugget siap santap

Setelah proses pembuatan nugget ikan hingga siap disajikan, peserta mencoba hasil nugget yang telah dibuat. Seluruh peserta pelatihan menyatakan bahwa nugget ikan dengan bahan dasar ikan lele tersebut memiliki rasa yang enak dan tidak kalah dengan nugget ayam yang umum dijual. Selain itu, nugget ikan ternyata tidak menimbulkan bau atau rasa amis ketika dimakan. Dari sisi nilai gizi, sebetulnya pengolahan ikan menjadi bentuk nugget dapat tetap menjaga nutrisi ikan (protein). Berdasarkan hasil penelitian (Ciptawati et al., 2021), ikan lele yang dimasak dengan cara digoreng

mengalami penurunan kandungan protein sebanyak 112,97 mg/L dibandingkan dengan kandungan pada ikan segar. Sedangkan pada ikan yang dimasak dengan cara dikukus penurunan kadar proteinnya sebesar 99,58 mg/L. Pengolahan ikan menjadi nugget utamanya adalah dengan cara dikukus, sedangkan proses penggorengan sebelum penyajian hanya dilakukan sebentar dengan tujuan untuk mematangkan lapisan luarnya (tepung panir) saja. Sehingga kadar nutrisi pada nugget masih dapat terjaga dibandingkan pengolahan ikan dengan metode lainnya yang membutuhkan waktu panjang dan suhu tinggi.

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi antara tim fasilitator pengabdian kepada masyarakat dengan peserta pelatihan. Evaluasi berupa diskusi dan pengisian kuisisioner berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh para peserta yaitu ibu-ibu Kader PKK Desa Kebumen. Peserta pelatihan menunjukkan respon positif dan antusias terhadap kegiatan ini. Antusiasme peserta pelatihan dapat mengindikasikan keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat (Kaseng & Suhaeb, 2020), hal tersebut dapat diartikan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan nugget ikan di Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden telah berjalan dan berhasil dengan baik. Hasil kuisisioner yang diisi oleh para peserta sejumlah empat belas orang, menunjukkan bahwa seluruh peserta pelatihan merasakan manfaat dari adanya pelatihan pembuatan nugget ikan. Pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Jenderal Soedirman kepada Kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden (Gambar 7) dinilai sangat bermanfaat menambah pengetahuan dalam mengolah ikan air tawar menjadi panganan modern yang layak jual.



Gambar 7. Kader PKK Desa Kebumen, Baturraden dan Tim Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui skema penerapan IPTEKS yang dilaksanakan di Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden telah menambah keterampilan serta ide untuk melakukan usaha berskala rumah tangga bagi para Kader PKK. Kader PKK selaku peserta pelatihan juga berkomitmen untuk meneruskan wawasan serta keterampilan dalam membuat nugget ikan kepada ibu-ibu warga lain yang berada di Desa Kebumen. Produk hasil olahan ikan yang telah dipraktikkan kepada peserta pelatihan diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari bahan bakunya. Terkait dengan situasi pasca pandemi Covid-19. Menurut (Minantyo et al., 2023), praktik pelatihan yang telah diberikan melalui kegiatan pengabdian masyarakat dapat meningkatkan perekonomian dan produktivitas warga setempat, serta dapat menunjang pariwisata di bidang kuliner.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan untuk mitra Kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan ini sangat baik dan bermanfaat untuk para peserta. Peserta sangat antusias dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil kuisisioner yang telah diisi oleh para peserta, diketahui bahwa para peserta memperoleh tambahan pengetahuan dan keterampilan mengenai cara pengolahan masakan yang berbahan baku ikan air tawar yaitu berupa nugget ikan lele. Peserta pelatihan juga mengungkapkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan ini menjadi modal ide untuk melakukan usaha dan

diharapkan dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat desa terutama di masa pasca pandemi Covid-19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh BLU Universitas Jenderal Soedirman skema IPTEKS tahun 2022. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) UNSOED, Koordinator Pusat Studi Biosains Maritim (PSBM) LPPM UNSOED, dan semua yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Amalia, M. (2021). Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1), 40–46. <https://doi.org/https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art5>.
- Damanik, M. R. S., Sriadhi, Habibi, M. R., Harefa, M. S. (2017). Diversifikasi Pengolahan Ikan sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4): 455-459. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i4.8607>.
- Ekafitri, R., & Faradilla, R. H. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Pangan*, 20(2): 153-161. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i2.34>.
- Hayat, S., Sugianto, S., Bunyamin. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dengan Menerapkan Metode Pra (Participatory Rural Appraisal) melalui Aspek Teknologi, Sosial dan Keagamaan. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 1(LXVII):165-182.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4): 216-221. <https://doi.org/10.14710/pasopati.2020.9249>.
- Kaseng, E. S. & Suhaeb, F. W. (2020). PKM Pemberdayaan Kelompok Diversifikasi Olahan Ikan di Kecamatan Tanete Rilau, Barru. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, Edisi 10: 1017-1021.
- Kwak, H. S., Ganesan, P., Hong, Y. H., Foster, R. D. (Ed). (2011). *Nutritional Benefits in Cheese*. Chapter 14. Nova Science Publishers, Inc. pp. 269-289.
- Minantyo, H., Krisbianto, O., Sudiby, T. K., Zahru, O. A., & Muljadi, F. C. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi menggunakan Bahan Pangan Lokal Suku Tengger Pasca Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29(2): 206-210. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v29i2.41495>
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*, 1(1): 54-61. <http://dx.doi.org/10.20884/1.dj.2019.1.1.602>.
- Ramadani, D. M. (2020). Upaya Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Pemberdayaan Perempuan di Desa Mukti Jaya Kecamatan Rantau Pulung Kabupaten Kutai Timur. *eJournal Ilmu Pemerintahan*, 8(3): 667-690.
- Rantung, J. F., Mandey, J., & Londa, V. Y. (2014). Peranan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Menggerakkan Partisipasi Masyarakat Desa (Suatu Studi di Desa Ongkau 1 Kabupaten Minahasa Selatan). *Jurnal Administrasi Publik UNSRAT*, 4(5), 2014.
- Rohaya, S., Husna, N. E., & Bariah, K. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1): 7-16. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i1.997>.
- Sari, D. A., & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi*, 2(2): 52-59.



- Tangkere, E. S., Ratulangi, F. S., & Rotinsulu, M. (2019). Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) pada Naget Ayam-Uji Sensori pada Wanita Gmim Eben Haezer Winangun Dua. *Jurnal MIPA*, 8(3):212-216. <https://doi.org/10.35799/jmuo.8.3.2019.26205>.
- Ubadillah, A., & Hersoelityorini, W. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(02): 45-54. <https://doi.org/10.26714/jpg.1.2.2010.%25p>.
- Umuhuza, J. N. K., Sylvestre, H., & Philippe, S. (2014). Nutritional Quality of Carrot (*Daucus carota* L.) as Influenced by Farm Yard Manure. *World Science Research Journals*, 2(5): 102-107.
- Widodo, A., Harsono, Y., Fajri, C., Satriaputra, B. E., & Mogi, A. (2022). Mendorong Peran Kader PKK dalam Meningkatkan Program Ekonomi Kreatif di Lingkungan RW 008 Kelurahan Serpong. *Abdimas Awang Long*, 5(1), 1–10. <https://doi.org/https://doi.org/10.56301/awal.v5i1.337>.