

	<b>Jurnal Ilmiah MADIYA</b> <b>Masyarakat Mandiri Berkarya</b>	
	Vol.2No.2, November 2021:81-90	E-ISSN: 2775-779X

## **Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Mujair pada Masyarakat Desa Toweren Uken Aceh Tengah**

Anna Permatasari Kamarudin<sup>1,\*</sup>, Yuliana Gemasih<sup>2</sup>, Santi Simah Bengi<sup>3</sup>

Email: [annapermatasari83@gmail.com](mailto:annapermatasari83@gmail.com)

<sup>\*1,3</sup>*Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Putih, Takengon, Aceh Tengah*

<sup>2</sup>*Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Gajah Putih, Takengon, Aceh Tengah*

---

### **Abstrak**

Masyarakat desa di Toweren mempunyai mata pencaharian sebagai nelayan di Danau Laut tawar. selama ini, belum pernah ada produk hasil pengolahan dari ikan segar. Melalui pelatihan ini diharapkan masyarakat dapat lebih kreatif, inovatif dan memahami mengenai pengolahan produk ikan seperti nugget ikan. Nugget ikan ini adalah makanan yang sehat, mudah dibuat, dapat dikonsumsi anak-anak pada masa pertumbuhan dan sangat populer di semua kalangan usia. Produk ini juga dapat dijual sebagai produk hasil pengolahan ikan segar dari Danau Lut Tawar. Pengolahan ikan segar menjadi *nugget* akan memberikan nilai tambah pada ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Nugget* ikan dapat dipasarkan di sekitar Danau Lut Tawar sebagai kuliner wisata. Produk juga dapat dijual di pasar-pasar dengan tujuan memperbaiki ekonomi kreatif masyarakat desa. Uji organoleptik telah dilakukan secara sederhana oleh masyarakat yang berperan sebagai panelis produk. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat menyukai *nugget* ikan dari atribut warna, aroma, rasa, bentuk dan penerimaan secara keseluruhan. Penentuan harga jual *nugget* juga telah dilakukan. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan sehingga mereka dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: ekonomi, kreatif, nugget, wisatawan, kuliner

---

### **Abstract**

The village community has livelihood as fishermen in Laut Tawar Lake. Until now, there has never been a product processed from fresh fish. Through this training, it is anticipated that the community could be more creative, innovative, and understand in producing fish products such as fish nuggets. It is a type of healthy food, easily be made, could be consumed by children during their growth stages and is very popular among all ages. It could be sold as Laut Tawar Lake fresh fish product. Processed fish nugget will provide added value to tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish. Fish nuggets can be marketed around the lake of Laut Tawar as culinary tourism. Additionally, could be sold in markets to enhance the creative economy of the village community. The organoleptic testing has been passed simply by the local community as the panelist of product. The result showed that the community savored the nugget from color, aroma, taste, form, and total acceptance attribute. Determination of the selling price of nuggets has also been conducted. The purpose of this community service is to carry out socialization and training so that the community capable to improve their skills and income of community.

© 2021 Author(s). All rights reserved.

*Keywords:* Economic, Creativity, Culinary, Tourism.

## 1. Pendahuluan

Desa Toweren mempunyai potensi dan sumber daya alam yang melimpah. Flora dan fauna yang terdapat di sekitar desa sangat mendukung mejadikan desa tersebut menjadi Desa Wisata. Mata pencaharian sebagian besar penduduk Desa Toweren Uken adalah bertani, berkebun dan nelayan. Masyarakat desa mempunyai lahan yang diwariskan secara turun-temurun dan sudah tinggal lama di kawasan tersebut. Namun, kebanyakan para pemuda dan sebagian penduduk usia produktif banyak yang bekerja di kota sekitar Takengon.

Masyarakat yang bertani bekerja di lahan-lahan pertanian dan perkebunan kopi. Sementara itu, para nelayan beraktivitas di sekitar danau. Sebagian para nelayan melakukan budidaya ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang dipelihara di dalam karamba-karamba yang diikat pada drum-drum bekas. Ada juga nelayan yang menangkap ikan mujair liar. Danau Laut Tawar mempunyai potensi alam yang cukup besar karena terdapat berbagai macam jenis ikan tawar di antaranya, ikan mujair selain ikan endemik dataran tinggi seperti ikan depik (*Rasbora tawarensis*), gabus (*Channa striata*), ikan kawan (*Puntius tawarensis*), ikan emas (*Cyprinus carpio*) dan lainnya (Novia et al., 2014).

Kawasan danau Laut Tawar mempunyai potensi untuk menghasilkan produk olahan ikan selain ikan segar. Hal ini dapat mengangkat ekonomi kreatif masyarakat dan meningkatkan kearifan lokal yang dimiliki alam di desa tersebut. Ikan mujair biasa ditangkap dan langsung dijual dalam keadaan segar. Ikan mujair dalam keadaan segar mempunyai jangka hayat yang pendek karena mempunyai risiko mudah rusak. Hal ini karena terjadi aktivitas mikrobial. Adanya pengolahan pada ikan mujair akan meningkatkan jangka hayat dan lebih bermutu. Produk nugget juga akan lebih mudah dibawa karena sudah dalam bentuk produk yang lain selain ikan segar.

Ikan mujair yang disimpan dalam mesin pendingin (*refrigerator*) dapat bertahan beberapa hari saja. Sedangkan ikan mujair yang disimpan dalam mesin pembeku (*freezer*) akan bertahan beberapa bulan (Waluyo, 2008). Sementara itu Darmadi (2019) menyatakan bahwa *nugget* ikan merupakan produk ikan yang dapat meningkatkan fungsi ikan segar menjadi produk olahan dan memiliki kemampuan daya simpan yang lebih lama. Pengolahan *nugget* ikan merupakan salah satu usaha penganekaragaman atau diversifikasi pangan yang bertujuan untuk merubah penampilan dari ikan menjadi lebih menarik. Produk dapat diolah dengan cara penambahan bumbu dan bahan lainnya. *Nugget* menurut Badan Standarisasi Nasional (2013), adalah produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan daging lumatan ikan atau *fillet* ikan ditambahkan dengan tepung dan bahan-bahan lainnya. Adonan ini kemudian akan disaluti tepung pengikat seperti, tepung roti lalu bisa disimpan dalam *freezer* atau langsung digoreng.

Beberapa penelitian dan pengabdian masyarakat yang mengangkat pengolahan ikan secara umum dan ikan mujair menjadi *nugget* beberapa tahun ke belakangan ini telah dilakukan. Salah satunya diolah menjadi *nugget* dan kerupuk (Sendari et al., 2020); *nugget* ikan layang (*Decapterus sp*) dengan penambahan ubi jalar putih (*Ipomea batatas L*) (Utiahman et al. 2013); *nugget* ikan tuna dengan substitusi tepung sagu (Darmadi 2016; Rijal 2017; Riewpassa, 2016). Pengolahan *nugget* ikan mujair dengan penambahan wortel (*Daucus carota*) untuk balita 24-59 bulan (Ayu, 2015) dan pemanfaatan protein ikan mujair untuk pembuatan *fish cake*, nama lain dari nugget ikan (Trilaksana, et. al. 2004). Pembuatan nugget ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) yang dicampurkan bonggol pisang (Pade, 2018); pembuatan bakso ikan mujair dengan penambahan sagu dan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) (Rahayu, 2017; pembuatan nugget ikan nila dengan penambahan tepung kedelai (Simanjuntak, et al., 2020) dan pengolahan nugget ayam dengan penambahan wortel (Pramudya, 2021). Adapun tujuan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan motivasi, dorongan dan tranformasi ilmu pengetahuan berupa keterampilan mengolah ikan mujair menjadi *nugget* ikan sehingga diharapkan dapat membantu meningkatkan ekonomi kreatif dan mengeksplorasi kearifan lokal yang dimiliki masyarakat di Desa Toweren Uken. Pengolahan ikan mujair dapat dijadikan sebagai kuliner khas desa tersebut.

## 2. Metode Pelaksanaan

### 1) Tahap Persiapan

Seminggu sebelum dilaksanakannya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini Tim pengabdian telah melakukan survei dan observasi lokasi, keadaan alam dan kondisi masyarakat yang ada di desa tersebut. Setelah dilakukan koordinasi dan diskusi maka Tim kemudian memutuskan untuk memberikan pelatihan tentang pengolahan ikan mujair menjadi nugget.

### 2) Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan dilakukan dengan metode pelatihan dan penyertaan aktif dari masyarakat yang bersedia hadir. Kegiatan dilakukan di depan PosKesDes (Pos Kesehatan Desa) pada tanggal 27 April 2021 pada pukul 08.00-12.00. Pelaksanaan dilakukan pada saat yang sama ketika masyarakat lansia (lanjut usia) akan memeriksakan dirinya di Poskesdes, yaitu Program Poslansia (Pos Lanjut Usia). Sehingga masyarakat yang merupakan keluarga para lansia dapat menghadiri demonstrasi pembuatan *nugget* ikan mujair ini. Sementara para lansia melakukan pengecekan dan pemeriksaan kesehatan. Metode penelitian yang dilakukan pada kegiatan ini adalah metode pendidikan dan penyuluhan kepada masyarakat. Bentuknya melalui ceramah dan demonstrasi memasak. Pelatihan diawali dengan penyampaian kandungan gizi ikan mujair, kebaikan dan kelebihan *nugget* ikan. Selain itu diberikan juga tips-tips dan petunjuk penyimpanan agar nugget yang dihasilkan tetap memberikan rasa yang enak, segar, tidak berbau anyir atau berbau lumpur sehingga terjaga khasiatnya. Penilaian terhadap produk nugget dilakukan dengan menggunakan Uji Organoleptik.

### 3) Alat dan Bahan

Alat yang digunakan adalah kompor, kukusan, mangkok, wajan, loyang atau cetakan, sendok, *whisk* (pengocok adonan), pisau, blender, piring, plastik mika untuk kemasan. Sementara bahan-bahan yang digunakan yaitu, ikan mujair segar, wortel, daun bawang, tepung terigu, tepung kanji, telur, tepung panir, bawang putih, merica, garam dan penyedap rasa.

### 4) Metode Pembuatan Nugget Ikan Mujair

Ikan dibersihkan dengan air mengalir, dibuang sisik dan diambil dagingnya saja (*fillet*). *Fillet* ikan dihaluskan menggunakan blender (penghancur daging). Campurkan *fillet* ikan dengan irisan wortel, daun bawang, merica halus, bawang putih halus, garam dan penyedap rasa, Setelah tercampur, masukkan telur lalu diaduk rata. Tuangkan ke dalam loyang atau cetakan yang sudah diolesi minyak masak supaya tidak melekat. Kemudian mengukus menggunakan kukusan yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Pengukusan dilakukan hingga masak. Tes dengan menusuk adonan dengan garpu, saat tidak lengket berarti adonan telah masak. Adonan yang telah masak dapat dipotong-potong sesuai selera. Celupkan potongan *nugget* ke dalam tepung terigu yang sudah dicairkan dengan sedikit air, gulingkan pada tepung panir dan goreng hingga kuning keemasan. Produk yang sudah siap dimasukkan dalam pengemas plastik mika dan disimpan dalam *freezer* tanpa harus digoreng atau digoreng lebih dahulu dan siap dikonsumsi. Namun dalam pelatihan ini, *nugget* ikan yang sudah digoreng kemudian dibagikan kepada masyarakat yang mengikuti pelatihan. Idealnya masyarakat yang berperan sebagai panelis bagi produk yang dihasilkan juga langsung mencoba dan memberikan penilaian *nugget* ikan. Namun, saat dilakukan pelatihan dan demo ini pada bulan Ramadhan maka, *nugget* ikan yang siap digoreng tersebut diberikan untuk dibawa ke rumah masing-masing. Selain *nugget* ikan, masyarakat juga diberikan borang penilaian sensori atau organoleptik untuk membuat penilaian terhadap *nugget* yang dihasilkan.

## 4. Hasil dan Pembahasan

Saat observasi dilakukan di awal kegiatan, seminggu sebelum pengabdian masyarakat ini, telah dilakukan wawancara dengan warga setempat. Hasil observasi tim pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa harga ikan mujair hasil budidaya dan ikan mujair liar berbeda. Harga 1 kg ikan mujair yang dibudidayakan di sekitar danau adalah Rp. 30.000/kg, sementara harga di pasar adalah Rp. 35.000/kg atau lebih. Sementara itu, ikan mujair liar yang biasa ditangkap di danau oleh para nelayan dijual sekitar Rp. 20.000/kg kalau dijual di sekitar danau. Sementara di pasar dijual dengan harga Rp. 25.000/kg atau lebih. Menurut Mumtiah (2014) harga ikan mujair yang tergolong murah, menjadikan ikan ini berpotensi untuk diolah kembali menjadi produk yang lebih awet dan meningkatkan nilai tambahnya. Walaupun secara umumnya, ikan mujair belum banyak dilakukan pengolahan untuk mendapatkan produk-produk ikan yang lebih tahan disimpan dan awet. Gambar 1. Menunjukkan ikan mujair segar setelah dipanen.



Gambar 1. Ikan mujair segar

#### 4.1 Produk Nugget Ikan Mujair

Pelaksanaan pembuatan *nugget* dapat meningkatkan ekonomi kreatif masyarakat sehingga kesejahteraan masyarakat. *Nugget* dapat dijual dengan harga lebih mahal berbanding menjual ikan mujair goreng biasa ataupun ikan mujair segar. *Nugget* ikan merupakan salah satu olahan ikan yang cukup digemari di tengah-tengah masyarakat (Ngaisyah & Adiputra, 2019). Penjelasan mengenai pembuatan *nugget* ini difokuskan pada UMKM (Usaha Mikro Kecil dan menengah) bagi masyarakat setempat. Produk ini juga dapat diangkat menjadi kuliner khas bagi wisatawan yang mengunjungi daerah tersebut atau di area sekitar danau. Hal ini sesuai dengan kajian Hantoro & Soewito (2018) yang menyatakan jenis produk yang dapat dijadikan menjadi oleh-oleh adalah *souvenir*, buah, sayur, olahan makanan dan lain-lain.

Selain itu produk *nugget* yang dihasilkan dapat dikonsumsi oleh masyarakat sendiri sebagai sumber protein. Pelatihan ini juga memberikan penerangan dan informasi yang diperlukan bagi kaum wanita dan ibu rumah tangga, bahwa protein hewani khususnya yang bersumber dari ikan ini menjadi penting bagi ibu mengandung, ibu menyusui dan juga anak-anak pada masa pertumbuhan.

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Mujair segar dan *nugget* mujair

Zat gizi	Ikan Mujair segar <sup>1</sup>	<i>Nugget</i> Mujair goreng <sup>2</sup>
Energi	89 kal	-
Protein	18,7 g	24, 75 g
Lemak	1 g	19, 77 g
Air	80%	52, 54%

<sup>1</sup>Direktorat Gizi dan Kesehatan RI, 2004.

<sup>2</sup>Trilaksani, et al., 2004.

Barniati (2007) mengungkapkan bahwa sektor perairan dan perikanan meliputi penangkapan, budidaya dan pengolahan hasil laut. Pada Tabel 1. Menunjukkan bahwa kadar gizi ikan mujair sebelum diolah dan setelah diolah menjadi *nugget* ikan mujair yang diambil dari dua referensi. Tabel tersebut menunjukkan terjadi peningkatan pada kadar protein karena ada penambahan bahan-bahan lain selain itu karena *fillet* ikan mujair setelah diolah mempunyai kadar air yang lebih rendah, yaitu dari kadar air 80% menjadi 52,54% ketika berbentuk *nugget* setelah penggorengan. *Nugget* ikan mempunyai kadar air yang lebih rendah sehingga mempunyai jangka hayat yang lebih lama, terutama ketika sudah digoreng. Sementara dalam keadaan sebelum digoreng *nugget* ikan tetap memerlukan sarana penyimpanan seperti *freezer* atau *refrigerator* atau tergantung keperluan dan tujuan penyimpanan. Menurut Andarwulan et al., (2011) kadar air saat mengukus adonan *nugget* akan meningkat dan terperangkap. Badan Standarisasi Nasional (2013) telah menyatakan bahwa kadar air yang diperbolehkan dalam *nugget* ikan maksimal adalah 60%, yaitu setelah pengukusan. Kadar air juga akan mempengaruhi bentuk *nugget* ikan setelah digoreng.

Pengolahan terhadap ikan segar akan memberikan keuntungan bagi masyarakat. Maka diharapkan dengan adanya pelatihan ini, akan memberikan motivasi, membuka wawasan dan transformasi ilmu pengetahuan kepada masyarakat, termasuk meningkatkan ekonomi kreatif di daerah tersebut. Selain itu menurut Budiawan (2012) dengan adanya industri pengolahan ikan akan meningkatkan penyerapan tenaga kerja di daerah tersebut sehingga mengurangi pengangguran dan meningkatkan taraf ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Sementara menurut Wardhani et al., (2021), pengolahan ikan ini akan meningkatkan pendapatan dan keterampilan para istri nelayan.



Gambar 2. Adonan *nugget* yang akan dikukus    Gambar 3. Masyarakat yang menghadiri pelatihan

Gambar 2. Menunjukkan keadaan adonan *nugget* yang akan dikukus dalam kukusan sehingga matang atau kira-kira 30-60 menit. Pada Gambar 3. Menunjukkan kehadiran masyarakat sebagai partisipan kegiatan membuat *nugget* ikan mujair. Dampak dari demonstrasi yang diberikan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias mengikuti demo yang diberikan dan berjanji untuk dapat mencobanya di rumah masing-masing. Masyarakat juga mengakui, telah bertambah pengetahuannya mengenai kandungan gizi dari ikan mujair setelah dibuat *nugget*, sehingga dapat memenuhi keperluan akan protein dalam menu harian keluarga mereka. Selain itu mereka juga akan mencoba untuk menjual hasil *nugget* yang dihasilkan.



Gambar 4. Produk nugget yang dihasilkan

Gambar 5. Tim Pengabdian bersama masyarakat

#### 4.2 Uji Hedonik

Gambar 4. Menunjukkan produk *nugget* yang dihasilkan dan diberikan kepada masyarakat untuk dilakukan Uji Hedonik. Hasil *nugget* ikan yang diperoleh dari pelatihan ini adalah 14 paket. Dalam satu kemasan plastik mika terdapat 3 potong *nugget* ikan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada Bulan Ramadhan sehingga masyarakat tidak dapat merasakan dan Uji Hedonik secara langsung produk tersebut. Oleh karena itu, produk dibagikan dan harus dibawa pulang. Masyarakat yang mendapatkan sampel *nugget* diminta untuk mengisi borang Uji Hedonik di rumah. Borang ini berisi tentang penilaian secara organoleptik (penilaian menggunakan panca indera) yang berisikan atribut Warna, Aroma, Rasa, Bentuk dan Penerimaan Keseluruhan. Borang harus dikembalikan keesokan harinya. Hasil analisis yang dilakukan pada borang Uji Hedonik yang dikumpulkan menunjukkan bahwa semua panelis memberikan penilaian yang menunjukkan ‘sangat suka’ terhadap produk *nugget* ikan yang dihasilkan.

Tabel 2. Uji Hedonik *nugget* ikan mujair ini menunjukkan hasil penilaian yang dilakukan oleh masyarakat yang berperan sebagai peserta demonstrasi dan juga panelis. Panelis adalah seseorang yang melakukan penilaian terhadap suatu produk. Hasil akhir menunjukkan bahwa, semua panelis kebanyakannya menilai produk *nugget* ikan sebagai ‘sangat suka’. Terutamanya pada atribut Warna, Rasa dan Penerimaan Keseluruhan. Sementara untuk atribut lainnya terlihat bervariasi, yaitu pada atribut Aroma dan Bentuk *nugget*.

Tabel 2. Hasil Penilaian Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) (n=12 orang)

No.	Atribut Sensori	Tingkat Kesukaan						
		Sangat tidak suka	Tidak suka	Sederhana tidak suka	Netral	Sederhana suka	Suka	Sangat suka
1.	Warna	-	-	-	-	-	-	12
2.	Aroma	-	-	-	-	-	2	10
3.	Rasa	-	-	-	-	-	-	12
4.	Bentuk	-	-	-	-	-	1	11
5.	Penilaian keseluruhan	-	-	-	-	-	-	12

Pada atribut aroma, ada 2 orang yang menyatakan suka dan 10 orang menyatakan ‘sangat suka’. Sementara, untuk atribut organoleptik Bentuk, hanya satu orang yang menyatakan suka sementara sisanya,

11 orang menyatakan sangat suka. Sementara atribut lainnya, warna, rasa dan penilaian keseluruhan menunjukkan panelis yang sangat suka kepada produk nugget sebesar 100%. Dalam Uji Hedonik *nugget* ini, bumbu yang digunakan akan mempengaruhi rasa dari *nugget* ikan. Menurut Thalib (2011) ikan mujair yang mempunyai aroma lumpur atau bau amis, maka akan tertutupi dengan penggunaan bumbu-bumbu penyusun. Sehingga setelah produk *nugget* jadi akan timbul aroma khas *nugget* ikan yang segar. Sementara jumlah dan jenis tepung yang digunakan, menurut Safitri et al., (2021) akan mempengaruhi pada Rasa dan Bentuk *nugget* ikan yang dihasilkan. Kehadiran tepung juga akan memberikan tekstur yang lebih padat dan seragam (Badan Standarisasi Nasional, 2013).

### 4.3 Penentuan harga jual nugget ikan mujair

Untuk menentukan harga jual *nugget* ikan mujair, dapat dihitung dari perbelanjaan yang dikeluarkan dalam membeli bahan-bahan yang diperlukan seperti pada Tabel 2. Di bawah ini. Bahan-bahan lain selain ikan mujair dibeli dari pasar setempat. Ikan mujair yang dibeli merupakan ikan mujair hasil dari karamba seorang penduduk Desa Toweren. Semua bahan-bahan ini didapatkan sehari sebelum pelaksanaan dilakukan. Bagaimanapun semua bahan-bahan yang diperlukan adalah bahan-bahan yang mudah didapatkan di sekitar desa ataupun kabupaten Aceh Tengah.

Keperluan dalam pembelian bahan-bahan yang ini akan memerlukan dana yang lebih murah per satuannya, apabila dibeli dalam jumlah yang lebih banyak. Terutama ketika masyarakat akan membuka usaha pembuatan *nugget* dari ikan mujair ini. Ataupun pembelian dilakukan secara borongan dan usaha pengolahan ini dilakukan bersama-sama. Kemungkinan besar peluang usaha ini dapat dilakukan oleh ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK dari desa tersebut. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang dapat mengolah ikan mujair menjadi *nugget* ikan ini juga dapat dilakukan secara berkelompok ataupun individu apabila diperlukan dan ditangani secara serius.

Tabel 2. Pembelian Bahan Mentah *Nugget* Ikan Mujair

No.	Bahan	Harga bahan (Rp) / satuan	Harga bahan (Rp) yang digunakan
1.	Ikan mujair	36.000/ kg	36.000/ kg
2.	Wortel	10.000/ kg	2.000/ 2 ons
3.	Daun bawang	1000/ ikat	500/ 0,5 ikat
4.	Tepung terigu	15.000/kg	2000/ 7 sm
5.	Tepung kanji	20.000/kg	3000/ 7 sm
6.	Tepung panir	1000/ bungkus	1000/ bungkus
7.	Telur 4 butir	35.000/ rat	6000/ 4 butir
8.	Bawang putih	30.000/ kg	1000/ secukupnya
9.	Merica	1000 sebungkus	1000/ secukupnya
10.	Garam	1000/ sebungkus	1000/ secukupnya
11.	Penyedap rasa	100/ sebungkus	200/ secukupnya
12.	Plastik mika	5.000/14 kemasan	5.000/ 14 kemasan
Jumlah Total			58.700

Untuk mendapatkan harga jual digunakan rumus:

$$Hj = \frac{HP (1 + L\%)}{JP}$$

Di mana HJ = Harga jual  
HP = Harga Pokok  
JP = Jumlah Porsi (kemasan)  
L = Laba

Maka Harga jual yang seharusnya adalah:

$$\begin{aligned} HJ &= \frac{58.700 (1 + 40\%)}{14} \\ &= \frac{58.700 \times 1,4}{14} \\ &= \frac{82.180}{14} \\ &= \text{Rp. } 5.870 \text{ atau Rp. } 6.000 \end{aligned}$$

Harga jual nugget ikan mujair adalah Rp. 6.000/ kemasan (berisi 3 potong *nugget*).

Keuntungan dalam penjualan menggunakan rumus:

$$\begin{aligned} L &= (HJ \times JP) - HP \\ &= (6.000 \times 14) - 68.700 \\ &= 84.000 - 68.700 \\ &= \text{Rp. } 25.300 \end{aligned}$$

Jadi, dengan modal awal pembelian bahan Rp. 58.700 (di luar bahan bakar yang digunakan) akan mendapatkan laba atau keuntungan yang sebesar Rp. 25.300 untuk satu resep. Di mana setiap satu resep dapat menghasilkan 14 kemasan *nugget* ikan mujair. Isi setiap satu plastik mika adalah 3 potong *nugget* ikan mujair dengan ukuran sedang.

Salah satu cara meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memasarkan produk *nugget* di kawasan sekitar danau, terutama saat liburan nasional dan kawasan wisata lainnya. *Nugget* juga dapat dijual disekitar kawasan wisata selain kawasan Toweren. Saat liburan, banyak wisatawan yang datang mengunjungi kawasan danau dan sekitarnya. Produk ini juga dapat dipasarkan di pasar-pasar atau di supermarket yang ada di sekitar kota Takengon. Selain itu, *nugget* dapat dikonsumsi untuk meningkatkan asupan protein anak-anak di masa pertumbuhan. Sumber protein yang berasal dari ikan ini cukup murah berbanding daging. Produk nugget ini juga mudah dipegang dan digenggam sehingga memudahkan anak-anak balita untuk memakannya daripada memakan ikan sebelum diolah.

## 5. Simpulan

Pelatihan dalam pembuatan *nugget* ini telah memberikan wawasan dan motivasi kepada masyarakat Desa Toweren Uken, terutama dalam melatih keterampilan dan pengetahuan tentang pembuatan nugget. Sebagian besar masyarakat belum pernah membuat sendiri nugget ikan. Hasil olahan ikan mujair ini dapat memberikan pendapatan masyarakat apabila dilakukan dengan berterusan dan serius. Produk ini dapat dipasarkan kepada para wisatawan lokal yang mengunjungi area danau dan dipasarkan di sekitar kota



Takengon. Keterampilan ini juga dapat memudahkan masyarakat memenuhi keperluan asupan protein, terutama, bagi kalangan anak-anak balita.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami berikan kepada Rektor dan LPPM Universitas Gajah Putih yang telah memberikan kesempatan dan dukungan atas dilaksanakannya Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh tenaga pendidik bersama mahasiswa KKN-T. Ucapan terima kasih kami tujukan juga kepada Kepala Desa, aparat desa dan masyarakat Desa Toweren Uken yang sudah memberikan kerjasama dan partisipasi pada program Pengabdian kepada Masyarakat ini. Semoga kegiatan yang telah dilaksanakan ini dapat bermanfaat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ayu, P. P. K. (2015). Skripsi *Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Mutu Kimia dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Mujair (*Tilapia musambica*) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita 24-59 Bulan*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2013). *SNI 7758:2013 tentang Nugget Ikan*. BSN, Jakarta.
- Budiawan, A., 2012. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Tenaga Kerja pada Industri Kecil Pengolahan Ikan di Kabupaten Demak*. Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang.
- Barniati, A. (2007). Analisis Finansial Usaha Mina Padi pada Kelompok Tani Rukun Tani Mukti, Desa Arjasari, Kecamatan Leuwisari, kabupaten Tasikmalaya, *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB*,
- Darmadi, N. M., Suardani, N. M. A. & Edi, D. G. S. (2016). IPTEKS bagi Masyarakat Nelayan di Kelurahan Serangan. Ngayah: *Majalah Aplikasi IPTEKS*, 7(2). (Online). <https://jurnal.unmas.ac.id/ngayah/article/view/624/579>
- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S. & Sugiana, I. G N. (2019). Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) *Nugget Ikan (Fish Nugget)*. *Community Service Journal (CSJ)* 2(1):18-22.
- Hantoro, M. R., & Soewito, B. M. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati, Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1): 67-71.
- Mumtiana, O. N., Kusdiyanti, E. & Budiharjo, S. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus Peters*), *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2): 20-30.
- Ngaisyah, R. R. D. & Adiputra, A. K. (2019). Pengembangan Potensi Lokal Ikan menjadi *Nugget* dan Abon Ikan untuk meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat dan Menurunkan Angka Kejadian Stunting di Kanigoro m Saptosari, Gunungkidul. *Journal of Community Empowerment for Health*, Vol. 1 No. 2: 61-70
- Novia, S., Isa, M., & Razali. (2014). Gambaran Kadar Lemak Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*, Vol. 8 (2): 98-99.
- Pade, S. W. (2018). Analisis Tingkat Penerimaan Nugget Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) dengan Penambahan Bonggol Pisang. *Journal of Agritech Science*, Vol. 2 No. 2 November: 90-95.
- Pramudya, F. N., Silamat, E., Gabrienda, G., & Adnan. (2021). Peningkatan Pendapatan melalui Pelatihan Pengolahan Wortel menjadi *Nugget* Sehat dan Bergizi bagi Ibu Rumah Tangga. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, Volume 4, Nomor 2, April: 41-46.

- Rahayu, N. (2017). Skripsi Karakteristik Mutu Fisikokimia dan Sensori Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) dengan Penambahan Sagu dan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rieuwpassa, F.J. (2016). Karakteristik Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Substitusi Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2(2), 103-111.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-ibu Nelayan di Dusun Mamua, Kabupaten Maluku Tengah. *BIOSEL (Biology Science and Education), Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan* 6(2) 167.
- Safitri, R. K. A., Soeyono, R. D., Sulandhari, S. & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Jumlah Ikan dan Meizena terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Tata Boga. JTB*, Vol. 10 No. 1: 122-128.
- Sendari, S., Lestari, D. A. D. & Wulandari, C. (2020). Pelatihan Pengolahan Nugget Mujair dan Keripik Mujair sebagai Oleh-oleh Khas Daerah Senggeng. *Journal Karinov*, Vol. 3(2): 116-120.
- Simanjuntak, A. T. & Pato, U. (2020). Pembuatan Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kedelai. *SAGU Journal-Agri. Sci. Tech.* September, Vol. 19 No. 2: 1-9.
- Thalib, A. (2011). Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) dengan Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan Ummu-Ternate)*, 4 Edisi 1: 58-64.
- Trilaksani, W., Riyanto, B. & Susanto, H. (2004). Pemanfaatan Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus Peters.*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Fish Cake Goreng. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 8(1) 12-25.
- Utiahman, G., Rita, M. H. & Nikawatusanti, Y. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(3)126-138.
- Waluyo, K. (2008). *Budidaya Ikan Mujair*. Epsilon Grup, Bandung.
- Wardhani, W., Zulaili, Rahimah, E. & Simamora, A. M. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan menjadi Nugget di Desa Percut kabupaten Deli Serdang. *COMSEP. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 2 No. 2 Mei: 250-255.