**ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negri**
**Vol.1, No.6 Desember 2023**
e-ISSN :3031-8246, p-ISSN :3031-8173, Hal 143-154
DOI: https://doi.org/10.61132/ardhi.v1i6.169

# Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan dan Nugget Ikan Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan Pesisr Pantai Di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango

## *Socialization and Training on Making Fish Meatballs and Fish Nuggets in an Effort to Increase the Income of the Coastal Fisherman Community in Botutonuo Village, Kabila Bone District, Bone Bolango Regency*

**Usman Usman[1], Lukman Pakaya[2], Victorson Taruh[3]**
[1-3]Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

*Email: usmanpattiwi@gmail.com[1*], lukmanpakaya@ung.ac.id[2], Victortaruh07846@gmail.com[3]*

***Article History:***
*Received: 31 Oktober,2023*
*Revised: 15 November,2023*
*Accepted: 31 Desember,2023*

**Keywords:** *Fish Processing, Fishermen's Family Income*

***Abstract.****The percentage of people who are negatively affected financially by the Covid-19 pandemic in Indonesia is very large, so this has an impact on reducing fishermen's household income. Through the service of lecturers who are funded independently, fish preparations, namely fish balls and fish nuggets, will be practiced in an effort to increase the income of households and fishermen groups so that this is a solution and another alternative to increase income and fulfill the nutritional needs of families in Botutonuo Village, Kabila District Bone, Bone Bolango Regency. It is hoped that this can change people's habits to become more productive, namely developing the fish caught by fishermen into products with higher selling value.The aim of implementing this service is a) to increase the income of fishing families and groups and to meet the nutritional needs of fishing families. b). improve skills in processing meatballs and fish nuggets among housewives and young women. This goal can be realized through various solution actions including: (1) mentoring about food and nutrition in general, (2) Counseling about the nutritional composition and benefits of fish, (3) Counseling about various processed fish-based products (4) Training on processing fish into meatballs and fish nuggets and their marketing strategies in an effort to increase the income of the fishing community in Botutonuo Village, Kabila Bone District, Bone Bolango Regency.The method used to achieve this goal is to provide training and assistance to the community by transferring knowledge. This method is to provide knowledge on how to make meatballs and nuggets made from fish, accompanied by methods, techniques and marketing strategies. The target of this training is mothers and young women who are given assistance so that they can have life skills that can increase the income of families and fishing groups as well as provide knowledge about the nutrition found in fish.*

**Abstrak**.

Persentase masyarakat yang terdampak negatif finansialnya akibat pandemi Covid-19 di Indonesia sangat besar sehingga hal ini berdampak terhadap penurunan pendapatan rumah tangga nelayan. Melalui pengabdian dosen yang dibiayai secara mandiri, akan dipraktikkan pembuatan olahan ikan yakni bakso ikan dan nuget ikan dalam upaya meningkatkan pendapatan rumah tangga dan kelompok nelayan sehingga hal tersebut merupakan suatu solusi dan alternatif lain untuk meningkatkan pendapatan dan pemenuhan kebutuhan gizi keluarga di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Hal tersebut diharapkan dapat merubah kebiasaan masyarakat menjadi lebih produktif yaitu mengembangkan hasil tangkapan ikan para nelayan menjadi produk lebih bernilai jual tinggi.Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah a) untuk meningkatan pendapatan keluarga dan kelompok nelayan serta dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga nelayan. b).

* Usman Usman, usmanpattiwi@gmail.com

meningkatkan keterampilan pengolahan bakso dan nuget ikan pada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Tujuan tersebut dapat diwujudkan dengan berbagai tindakan solutif diantaranya: (1) pendapingan tentang pangan dan gizi secara umum, (2) Penyuluhan tentang komposisi nutrisi dan manfaat Ikan, (3) Penyuluhan tentang berbagai olahan produk berbasis ikan (4) Pelatihan pengolahan ikan menjadi bakso dan nuget ikan serta strategi pemasarannya dalam upaya meningkatkan penghasilan masayrakat nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Metode yang digunakan dalam pencapaian tujuan tersebut adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat dengan mentransfer ilmu. Metode tersebut adalah dengan memberikan pengetahuan cara pembuatan bakso dan nuget yang berbahan dasar ikan yang disertai cara dan teknik maupun strategi pemasarannya. Sasaran pelatihan ini adalah kaum ibu-ibu dan remaja putri yang diberikan pendapingan agar dapat memiliki keterampilan (life skill) yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan kelompok nelayan serta memberikan pengetahuan tentang gizi yang teradapat dalam ikan.

**Kata Kunci :**Pengolahan Ikan, Pendapatan Keluarga Nelayan

## PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 membuat seluruh sektor perekonomian melemah, kondisi tersebut menyebabkan terjadinya penurunan pendapatan. Menurunnya semangat kerja manusia dapat menyebabkan turunnya penghasilan, Hal ini semua dirasakan oleh masyarakat di Indonesia terutama oleh masyarakat di di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang pekerjaan uatamanya adalah nelayan. Munculnya Pandemi Covid-19 diharapkan seluruh masyarakat di Indonesia mengurangi aktivitas luar rumah atau lebih dikenal *Work From Home* (WFH) sehingga membuat pendapatan nelayan masyarakat mengalami penurunan secara drastis bahkan ada yang tidak mendapat pemasukan dalam sehari.

Desa Botutonuo merupakan desa pesisir pantai yang berada di Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango Dan memiliki Letak Geogrefis perairan yang cukup baik. Oleh karena itu dimanfaatkan oleh kelompok nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango sebagai sumber pendapatan dengan menangkap ikan dilaut sebagai sember mata pencaharian keluarga dan kelompok nelayan.

.Namun hal tersebut ikan yang ditangkap dijual dalam bentuk ikan segar tanpa mempunyai usaha kreatif lainnya untuk mengubah ikan menjadi produk ikan yang berkualitas dan mempunyai harga jual yang tinggi dipasaran sehingga pendapatan keluarga dapat terpenuhi dengan baik, salah satu produk yang berbahan dasar ikan yang cocok dikembangkan sebagai sumber pendapatan keluarga dan kelaompok nelayan adalah pengolahan ikan menjadi bakso dan nuget ikan yang merupakan sutu makanan nusatara yang dapat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak, dewasa maupun orang tua.

Menariknya hal tersebut tentang solusi dan alternatif lain untuk mengola ikan menjadi produk lain yang berkualitas dalam upaya meningkatka pendapatan keluarga dan kelompok nelayan yang ada di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango maka perlu adanya pendapingan ataupun pelatihan tentang pengolahan ikan menjadi makanan

bernilai jual untuk dapat dikembangkan menjdi lebih baik. oleh karena itu pelatihan sangat dibutuhkan dalam menambah keterampilan (life skill) pada masyarakat Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango khususnya kaum ibu-ibu dan remaja putri yang lebih banyak menghabiskan waktu di rumah sehingga pendapatan keluarga dapat ditingkatkan di tengah-tengan pandemic covid 19.

Keluarga nelayan yang ada di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango terutama para istri dan anak putri nelayan lebih banyak menghabiskan waktu di rumah terkadang merasa bosan ataupun jenuh dan mereka mengharapkan adanya kesibukan yang bisa bermanfaat untuk kesejahteraan keluarganya (Rijal. M, 2016). Hal ini sangat baik dengan adanya kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh dosen pengabdi untuk memberikan kesibukan dan mengisi waktu luang keluarga nelayan untuk lebih kreatif dan lebih trampil dalam mengolah ikan menjadi produk yang labih menarik dan laku dipasaran sehingga dapat menambah penadapatan keluarga. Tingginya minat masyarakat khususnya kaum ibu-ibu untuk maju merupakan alasan dari pemgabdian ini untuk memberikan pelatihan dan pendampingan sekaligus memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah ikan menjadi beberapa produk yang layak jual.

Selanjutnya menurut Usman (2022) bahwa sasaran utama dalam sosialisasi dan pelatihan yang ideal adalah kaum ibu-ibu dan remaja putri agar dapat memiliki keterampilan (life skill) yang dapat memenuhi kebutuhan keluarga baik dari segi pemenuhan Gizi bagi kesehatan maupun dari pendapatan. Hasil pengabdian yang dilakukan oleh Usman (2022) tersebut menguraikan bahwa (1) Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan terdapat peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pangan dan gizi serta inovasi olahan Ikan. (2) masyarakat memiliki keterampilan mengolah produk ikan menjadi bakso, abon ikan dan nugget ikan dll.(3) Pengetahuan dan keterampilan tersebut dapat dijadikan sebagai rintisan usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat, sehingga kasus stunting yang terjadi dapat diminimalisir.

## METODE

Sebelum pelatihan dilakukan pada masyarakat, terlebih dahulu dilakukan pembekalan dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat atau mitra yang akan melakukan kegiatan diversifikasi produk ikan. Pelaksanaan pelatihan bagi Masyarakat Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato yang terpusat di aula Kantor Desa Trikora dengan mengunakan Metode pelatihan sebagai berikut:

**1. Metode Ceramah**

Dalam Metode ceramah dilakukan dengan mengumpulkan masyarakat mitra sebanyak 23 orang, Pada metode ini transfer pengetahuan yang diberikan dengan penyampaian materi yang sesuai dengan memberikan contoh-contoh dalam bentuk nyata, misalnya bahan-bahan dasar yang digunakan dalam membuat bakso ikan dan nugget ikan. Dalam metode ini juga dilakukan diskusi dan tanya Jawab yang dilaksanakan untuk memberi kesempatan kepada masyarakat dalam mengetahui dan memahami tentang materi yang diberikan atau disampaikan serta membangun komunikasi dan hubungan yang lebih baik antar pelaksana kegiatan pelatihan dan kelompok masyarakat. Dalam penyampaian materi, Pelaksana kegiatan terlibat secara langsung membantu kelompok masyarakat dalam menyampaikan materi, dengan menggunakan bahasa Indonesia serta menjaga situasi tetap formal tapi santai, bagaimana mempengaruhi kelompok masyarakat namun tidak terlihat dan terkesan menggurui mereka.

**2. Pelatihan.**

**a. Pembuatan Bakso**

Kegiatan yang dilakukan peserta dalam memperaktekan pengelohan bakso yang berbahan dasar ikan adalah sebagai berikut:

1.Memasukan daging ikan yang sudah dibersihkan ke dalam mesin bakso atau blender bersama dengan bawang putih, putih telur, garam, merica, gula pasir dan es serut secukupnya. Haluskan semua bahan sampai benar-benar halus.

2. Adonan dituangkan ke sebuah wadah lalu masukan tepung tapioka atau tepung sagu sambil diaduk-aduk sampai semua bahan tercampur.
3. Panci disiapkan dan merebus air bersih secukupnya sampai mendidih dan kalau sudah matikan apinya.
4. Setelah dingin maka adonan bakso dibentuk sampai membentuk bulatan.
5. Ambil adonan bakso dengan sendok makan lalu masukan dalam air panas yang sudah direbus di panci.
6. Rebus kembali bakso dengan api sedang sampai bakso ikannya matang dan mengambang.
7. Setelah matang, angkat lalu tiriskan

**b. Pembuatan Nugget**

Sedangkan bahan untuk pembuatan nugget ikan menurut Saparin dkk (2020) adalah 1) 1 kg ikan giling ciu 2) 5 butir telur 3) Batu es 4) Bawang putih 1 siung 5) Bawang merah 5 butir 6) Garam secupnya 7) Gula 1 sdm 8)Penyedap rasa ( sasa, masako) secukupnya 9)Pengenyal 1

bungkus 10)Tepung Tapioka Tani 5 ons 11)Tepung Terigu 5 ons 12) Tepung Roti 5 ons 13) Minyak Goreng 1 bungkus

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian berupa sosialisasi dan pelatihan dilakukan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango tentang pengolahan ikan menjadi menu utama keluarga nelayan dalam upaya mencegah terjadinya kekurangan gizi dan stunting serta merupakan lahan usaha baru bagi keluarga nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang dilaksanakan dan terpusat di aula kantor Desa Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango pada hari kamis 06 juli tahun 2023 yang dipandu langsung oleh Dosen pengabdi Universitas Negeri Gorontalo yang harapannya kegiatan pelatihan dan pendampingan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango ini dapat menjadi bahan untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan sebagai bahan alternative lahan usaha baru tentang pengolahan ikan menjadi produk yang bernilai jual tinggi untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango dan pencegahan masalah gizi serta pencegahan stunting pada keluarga nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango, dengan memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada keluarga nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango tentang makanan yang bergizi, sehat dan alami seperti pembuatan bakso ikan yang berbahan dasar ikan.

Pentingnya pemberian pelatihan dan pendampingan kepada keluarga nelayan pada masyarakat pesisir pantai Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango karena masih banyak yang belum mengetahui dan memahami tentang usaha inovasi dan kreasi mengenai pengolahan ikan yakni pembuatan bakso dan nugget ikan dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga dan kelompok nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango serta dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga dalam upaya mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting dan sekaligus dengan pelatihan ini masyarakat Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango dapat mengetahui cara mengolah ikan yang merupakan hasil tangkapan sehari-hari dapat dijadikan sebagai produk yang bernilai jual dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan berkolaborasi antara pemerintah Desa, karang taruna dan dosen pengabdi UNG Tahun 2023 yang tujuanya untuk meningkatkan pendapatan dan dapat mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting di pedesaan khususnya di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. sehingga hal tersebut

masyarakat pedesaan khususnya warga nelayan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang ada disekitar di pesisir pantai dapat berinovasi dan berkreasi terhadap hasil takapan ikan menjadi produk yang berkualitas seperti pembuatan bakso ikan dan nugget ikan yang sangat diminati dari berbagai kalangan khususnya pada masyarakat di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

Dalam kegiatan pelatihan dan pendapingan tentang pengolahan ikan yakni pembuatan bakso dan nugget ikan dalam upaya meningkatkan pendapatan kelurga dan kelompok nelayan serta dapat memenuhi makanan yang bergizi dan bernilai tinggi dalam upaya mencegah terjadinya kekurangan gizi maupun stunting dikalangan masyarakat pedesaan khususnya di di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Pelatihan ini diikuti oleh 23 pesarta dari tiga Dusun. Materi pelatihan yang disampaikan dalam kegiatan ini terkait pengaolahan bakso dan nuget yang barbahan dasar ikan untuk meningkatkan pendapatan dan pemenuhan gizi keluarga nelayan yang dapat mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Penyampaian materi sekaligus praktek dan pendapingan dipandu langsung oleh dosen pengabdi Universitas Negeri Gorontalo.

Selanjutnya untuk mengetahui dan memahami dalam pengolahan ikan menjadi makanan yang bergizi, sehat dan alami maka perlu dilakukan pelatihan dan pendapingan tentang inovasi dan kreasi kepada masayrakat pedesaan untuk dapat memmanfaatkan hasil tangkapan mereka berupa ikan menjadi makanan yang bergizi untuk kesehatan keluarga nelayan tersebut, dan pelatihan ini lebih banyak dilibatkan istri dan remaja putri nelayan untuk membuat variasi makanan yang sehat dan alami serta dapat dijadikan sebagai produk yang bernilai jual tinggi untuk meningkatkan pendapatan keluarga khusunya keluarga nelayang yang ada di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

Pelatihan dan pendapingan pembuatan bakso dan nugget yang berbahan dasar ikan sebagai pilihan makanan yang bergisi, sehat dan alami dalam upaya meningkatkan pendapatan dan mencegah terjadinya kekurangan gizi dan stunting di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango ini merupakan suatu program pemerintah desa yang dikolaborasikan dari berbagai elemen masyarakat diantaranya dari Dinas kesehatan Gorontalo, aparat pemerintah desa dan dari tim dosen pengabdi perguruan tinggi UNG tahun 2023 sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

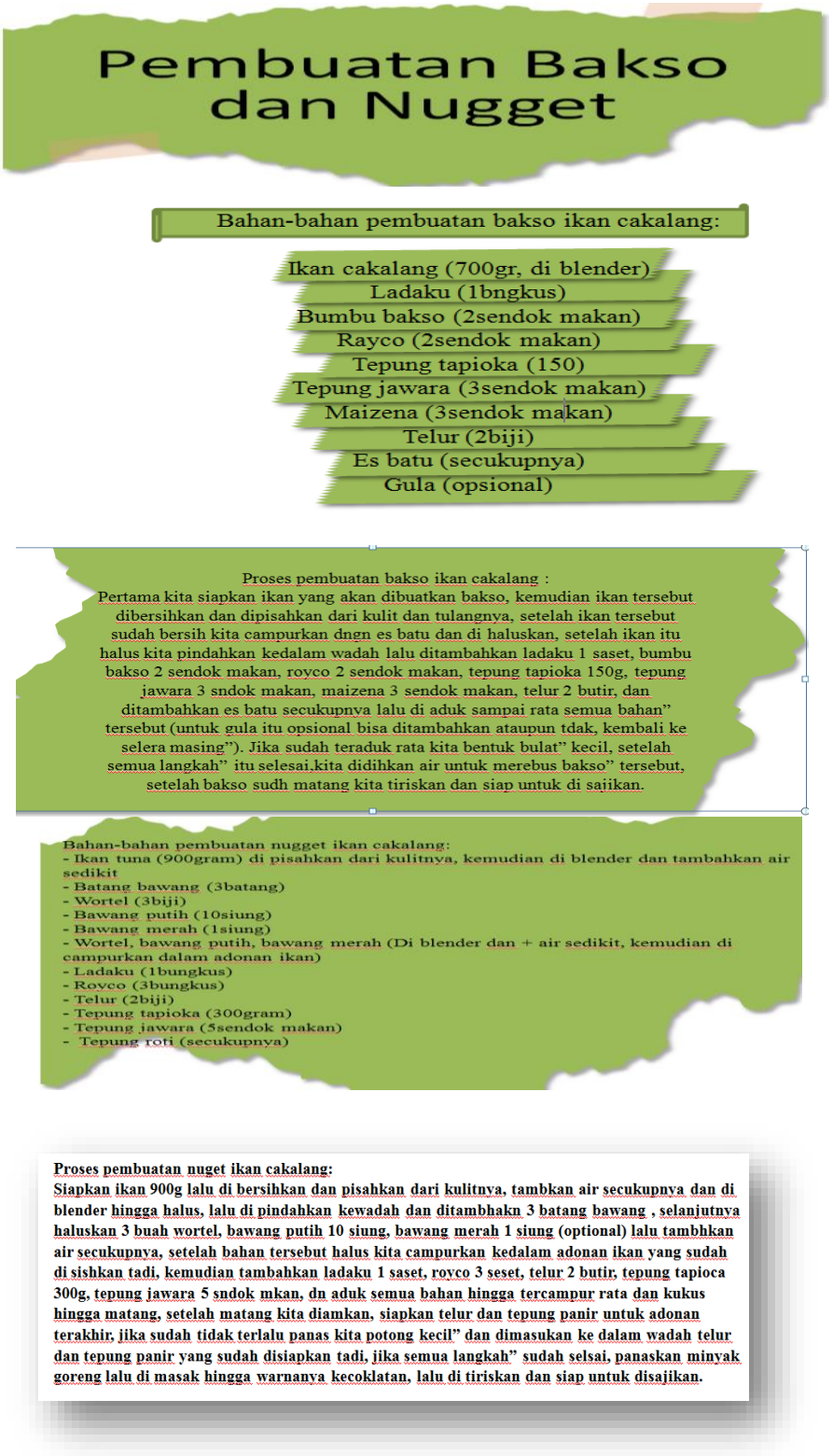
Pelaksanaan pelatihan dan pendapingan dalam hal pengolahan ikan yang dilakukan di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango sangat tepat karena penduduk desa Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango mayoritas mata pencahariannya adalah sebagai nelayan, namun hal tersebut tangkapan ikan oleh para nelayan tersebut hanya dikomsumsi dengan cara lama yaitu dimasak, dibakar dan digoreng oleh keluarga tanpa ada variasi lain dengan cara merubah dan mengolah lebih lanjut sebagai makanan bergizi tinggi dan bernilai jual seperti bakso ikan, Abon ikan dan Nugget ikan. pelatihan dan pendapingan tersebut pada kegiatan dilakukan dengan mengolah daging ikan menjadi bakso karena makanan tersebut semuanya dapat digemari oleh semua kalangan masyarakat atau merupakan makanan nusantara yang sangat diminati saat ini.

Kegiatan ini bertujuan untuk meninkatkan pendapatan keluarga dan kelompok nelayan serta dapat mencegah terjadinya kekurangan gizi dan bebas dari stunting di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Hal ini sangat tepat bagi pemerintah desa untuk memaksimalkan penggunaan dana desa untuk lebih banyak mengalokasikan dana tersebut untuk berinovasi dan berkreasi terhadap hasil tangkapan ikan oleh para nelayan tersebut dengan cara memberikan pelatihan dan pendapingan secara berkala disetiap kesepatan pada para nelayan yang ada di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

**a. Sosialisasi**

Adapun bahan materi dalam dalam Sosialisasi pengolahan ikan menjadi bakso dan nugget ikan yang di pandu langsung oleh tim dosen pengabdi UNG tahun 2023 sebagai berikut:

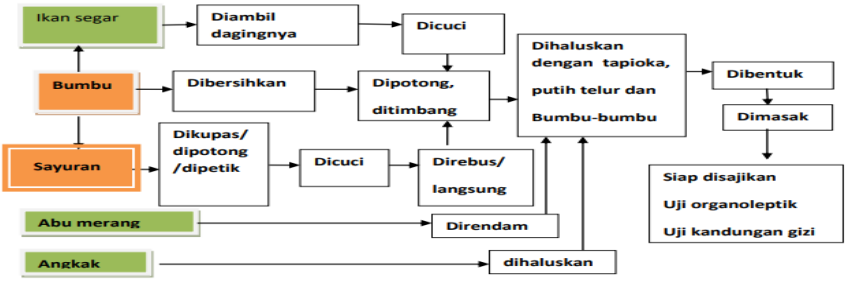
**PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA NELAYAN DIPESISIR PANTAI DESA BOTUTONUO KECAMATAN KABILA BONE KABUPATEN BONE**




**b. Pelatihan**

Gambar aktivitas atau kegaiatan pelaksanaa pengolahan yang berbahan dasar ikan menjadi Bakso dan nugget ikan yang didampingil langsung oleh dosen pengabdi UNG sebagai:

## 1. Proses pembuatan bakso ikan

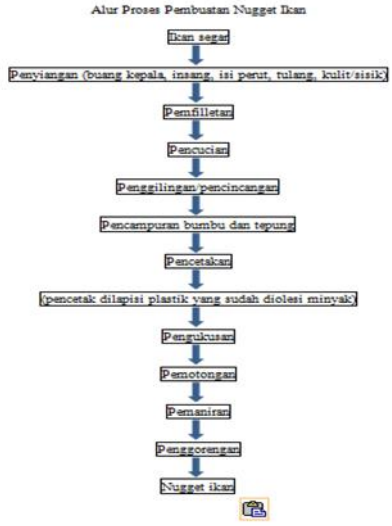



## Tahapan Pengolahan Bakso

| | |
|---|---|
| 1. Cuci ikan sampai bersih dan buang durinya.<br>2. Haluskan ikan.<br>3. Haluskan bawang putih dan garam lalu campur dengan daging ikan.<br>4. Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil diuleni.<br>5. Masukkan lada bubuk, penyedap rasa, dan air.<br>6. Uleni adonan sampai bisa dibentuk bulatan-bulatan bakso.<br>7. Didihkan air dan masukkan bakso.<br>8. Masak sampai bakso mengapung. Angkat dan sajikan dengan kuah kaldu dan bahan pelengkap lainnya | |

**Sumber: Diadopsi dari Usman (2022)**

## 2. Proses pembuatan nugget ikan

| | |
|---|---|
|  | |

| | |
|---|---|
| | |

**Sumber: Diadopsi dari Usman (2022)**

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan ikan sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dan untuk mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Sehingga hal tersebut perlu dilakukan pelatihan dan pendapingan kepada masyarakat nelayan agar pengetahuan keluarga nelayan bertambah dalam hal inovasi atau kreasi untuk mengolah ikan menjadi makanan yang manarik dan mempunyai nilai jual.
2. kegiatan pelatihan dan pendapingan yang dilakukan oleh dosen pengabdi dapat memberikan solusi terbaik dalam mengelolah ikan sebagai bahan dasar untuk pembuatan bakso ikan dan nugget ikan yang mempunyai gisi yang baik ,sehat dan alami.
3. Program yang dilaksanakan sangat menyentuh kebutuhan masyarakat/keluarga sasaran yaitu dengan melakukan pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan kepada keluarga nelayan yang lebih banyak menghabiskan waktunya dirumah sehingga sangat tepat untuk memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang variasi produk yang barbahan dasar ikan untuk memenuhi kebutuhan keluarga nelayan tersebut.
4. Kemitraan dan kerjasama dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sangat besar manfaatnya bagi perguruan tinggi khususnya Universitas Negeri Gorontalo
5. Dalam pelatihan dan pendapingan untuk pengolahan bakso yang berbahan dasar ikan maka masyarakat Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango mampun mengolah dan membuat variasi ikan menjadi bakso yang merupakan makanan yang bergizi tinggi dan dapat dijadikan sebagai atlternatif sumber gizi dalam upaya mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango dan kegiatan ini pula dapat dijadikan sebagai sumber

pengahasilan baru bagi keluarga nelayan yang ada di Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango

**Saran**

Untuk menjamin mutu pelaksanaan Pengabdian sesuai visi dan misi LPM Universitas Negeri Gorontalo, maka perlu kiat-kiat atau strategi baru dalam mengelola kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara berkelanjutan. Dalam kegiatan pengabdian ini mempunyai beberapa saran diantaranya;

1. Perlu adanya pelatihan dan pendapingan pengolahan ikan berbagai variasi dan inovasi dalam menghasilkan suatu produk yang bermutuh dengan desain produk sampai dengan teknik pemasaran agar masyarakat nelayan Desa Botutonuo Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango selain mengkomsumsi sendiri hasil tangkapannya juga dapat dijual sebagai tambahan pendapatan keluarga.
2. Berhasil tidaknya pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh dosen pengabdi sangat tergantung pada komitmen dari semua unsur pelaksana baik mitara maupun perguruan tunggi. Selanjutnya diharapkan semua komponen yang ada dapat bersinergi antara satu dengan yang lain secara lebih arif, simpatik dan produktif
3. Program-program dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh dosen secara mandiri sangat menyentuh kebutuhan dasar keluarga dan masyarakat pada umumnya. Kerjasama yang telah terbangun antara Universitas Negeri Gorontalo dengan pihak pemerintah provinsi, kabupaten/kota, Kecamatan dan Desa se-Propinsi Gorontalo maupun provinsi di luar Gorontalo terus dilanjutkan bahkan ke depannya lebih ditingkatkan lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

Astuti, R. T., Y.S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (Priacanthus tayenus). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(3): 47-54.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia No. 01 – 2346 – 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Jakarta : Jakarta.

_____. 2006. Standarisasi Nasional Indonesia No. 01-2354,1- 2006. Pengujian Kadar Air. Jakarta.

_____. 2014. Standar Nasional Indonesia Bakso Ikan (SNI 7266: 2014). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Cahyaningrum, D., T.W. Agustini, dan Romadhon. 2015. Pengaruh Frekuensi Pencucian yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 4(2): 33-39.

Dian S, dkk. (2019) Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. B IOLOGI SEL (vol 8 no 2 edisi jUL-DES 2019 issn 2252-858x/e-ISSN 2541-1225) Page 122

Herbudhi.,C. N. dkk. (2019) Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan Volume 1 No 2 (2019)

Moelyanto, R. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya. Hlm.27-29

Rijal, M. (2016). Pengolahan Dan Peningkatan Kadar Protein Fish Nugget Berbahan Dasar Limbah Ikan Dengan Pemberian Ekstrak Kulit Nanas. Biosel (Biology Science And Education): Jurnal Penelitian Sains Dan Pendidikan, 5(1), 84-92.

Ricci, Ignacio. (2011). Penanganan Ikan di Kapal (Hendling) Alat Tangkap dan Pengawet Ikan. Dalam https://www.perikanan.web.id

Seadragon. (2010). Pendinginan ikan dengan menggunakan es balok. Dalam Pendinginan-ikan-dengan-menggunakan-es.html.

Dimensi news - news, regional (2022) tingkatkan UMKM Desa Trikora, mahasiswa KKN-T UNG gelar pelatihan dan sosialasi pembuatan bakso ikan dan nugget ikan. Diakses pada 25 september 2022 dari *https://www.dimensinews.co.id*

Usman, Victorson Taruh. (2022) Pelatihan Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Pilobuhuta Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo. Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat) E-ISSN 2746-8917 P-ISSN 2302-4798. http://dx.doi.org/10.37905/sibermas.v11i2.12124