

Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Di Desa Otan Kecamatan Semau

Soleman Kette¹, Norci Beeh², Arlindo U. S. Kette³, Naniana N. Benu⁴

^{1,2,3,4} Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Naniana N. Benu

E-mail: nanibenu@ukaw.ac.id

Abstrak

Pelatihan pembuatan nugget ikan di Desa Otan, Kecamatan Semau, bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan melalui diversifikasi olahan ikan. Kegiatan ini melibatkan masyarakat setempat, terutama para nelayan dan ibu rumah tangga, yang selama ini mengandalkan hasil tangkapan ikan sebagai sumber pendapatan utama. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat desa Otan dapat memanfaatkan ikan segar menjadi produk olahan bernilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini akan mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan memberikan kontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat. Artikel ini membahas proses pelatihan, metode yang digunakan, dan dampak yang dihasilkan bagi peserta pelatihan. Untuk mendukung keberlanjutan program ini, diperlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, sektor swasta, dan lembaga pemberdayaan masyarakat.

Kata kunci - Nugget ikan, nilai tambah, diversifikasi produk, pelatihan, pemberdayaan masyarakat

Abstract

Training on making fish nuggets in Otan Village, Semau District, aims to increase the added value of fishery products through diversification of processed fish. This activity involves local communities, especially fishermen and housewives, who have relied on fish catches as their main source of income. Through this training, it is hoped that the Otan village community can utilize fresh fish in processed products of higher economic value. This will increase family income and contribute to community welfare. This article discusses the training process, the methods used, and the resulting impact on training participants. To support the sustainability of this program, support is needed from various parties, including the government, private sector, and community empowerment institutions.

Keywords - Fish nuggets, added value, product diversification, training, community empowerment

PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian masyarakat di Desa Otan, Kecamatan Semau. Ikan sebagai hasil tangkapan utama sering kali hanya dijual dalam bentuk segar, dengan harga yang tidak stabil dan cenderung rendah. Diversifikasi produk olahan ikan menjadi salah satu solusi yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi para nelayan dan keluarga mereka (Munira et al., 2024). Salah satu produk olahan yang memiliki potensi pasar adalah nugget ikan, yang memiliki masa simpan lebih lama serta permintaan pasar yang tinggi (Mughtar & Bahar, 2022; Sabariyah et al., 2023).

Desa Otan, Kecamatan Semau, Nusa Tenggara Timur, dikenal sebagai salah satu desa pesisir yang mengandalkan sektor perikanan sebagai sumber mata pencaharian utama. Sebagian besar masyarakatnya adalah nelayan yang bergantung pada hasil tangkapan ikan segar. Namun, ikan segar yang dijual tanpa pengolahan sering kali memiliki harga rendah dan cenderung tidak stabil. Kondisi ini mengakibatkan pendapatan masyarakat desa menjadi fluktuatif, terutama ketika pasokan ikan melimpah dan harga pasar menurun.

Pelatihan ini dilakukan sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Otan melalui peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Dengan adanya keterampilan ini, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan serta memperluas peluang pemasaran (Kresnasari et al., 2019).



Gambar 1.
Sebagian Peserta pelatihan

Solusi yang ditawarkan berdasarkan hasil analisis yang diuraikan dan juga hasil pengamatan langsung di lapangan, terlihat bahwa potensi ikan di desa otan sangat mumpuni, sehingga menjadi nilai jual yang tinggi di desa tersebut. Potensi yang banyak tersebut tidak diikuti dengan penjualan yang tinggi, sehingga mengakibatkan banyak ikan segar yang akhirnya tidak menjadi segar dan mulai memperlihatkan tanda kerusakan pada produk ikan. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut, maka dilakukan pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan. Salah satu bentuk pengolahan yang ditawarkan yakni mengolah ikan menjadi nugget ikan. Nugget ikan yang diolah ini tentunya menggunakan ikan segar dari desa Otan. Pengolahan nugget ikan menjadi alternatif pengolahan dan juga memudahkan masyarakat dalam melakukan aplikasi pengolahan tersebut. Kualitas ikan yang

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

digunakan sebagai bahan baku sangat memengaruhi kualitas akhir nugget (Fazil et al., 2022). Ikan yang tidak segar akan menghasilkan nugget dengan rasa dan tekstur yang kurang baik, serta bisa memperpendek masa simpan produk.

METODE

Metode pelatihan ini menggunakan pendekatan persipatori, yaitu mitra dilibatkan sepenuhnya dalam kegiatan PKM untuk melatih dan mendampingi pelaksanaan kegiatan pembuatan pengolahan nugget ikan. Pelaksanaan kegiatan selama satu bulan yang dimulai dari tahap persiapan hingga selesai kegiatan. Pelatihan pembuatan nugget ikan dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu:

1. **Persiapan:** Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi masyarakat setempat terkait pengolahan ikan. Bahan dan alat yang diperlukan disiapkan sesuai dengan kapasitas peserta.
2. **Sosialisasi dan Pengenalan:** Peserta diberikan pemahaman tentang pentingnya diversifikasi produk perikanan dan keuntungan ekonomi dari produk olahan ikan seperti nugget. Materi ini disampaikan secara langsung melalui presentasi interaktif yang melibatkan diskusi antara peserta dan tim pelatih.
3. **Praktik Pembuatan Nugget Ikan:** Peserta secara langsung dilibatkan dalam proses pembuatan nugget ikan, mulai dari pemilihan ikan segar, pengolahan bahan baku, pencampuran bumbu, hingga proses penggorengan dan pengemasan. Setiap tahap dilakukan dengan bimbingan dan pengawasan dari tim ahli yang berpengalaman di bidang pengolahan pangan.
4. **Evaluasi dan Tindak Lanjut:** Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi terhadap hasil produksi nugget yang telah dibuat peserta. Selain itu, tim pengabdian memberikan bimbingan tentang cara penyimpanan produk dan strategi pemasaran sederhana yang dapat dilakukan oleh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran umum lokasi Pengabdian

Desa Otan adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Semau, Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur. Semau adalah sebuah pulau kecil yang terletak di sebelah barat Pulau Timor dan berada di seberang Teluk Kupang. Desa Otan memiliki karakteristik khas pedesaan yang dikelilingi oleh alam yang asri dan potensi perikanan serta pertanian yang cukup besar. Desa ini dikenal dengan keindahan pantainya yang eksotis dan menjadi destinasi wisata alam yang cukup populer di kalangan wisatawan lokal. Pantai Otan, yang berada di desa ini, memiliki pasir putih dan air laut yang jernih, sehingga sering dikunjungi oleh wisatawan untuk berenang, menyelam, atau sekadar menikmati pemandangan laut yang tenang.

Sebagian besar penduduk Desa Otan menggantungkan hidup dari sektor pertanian, perikanan, dan peternakan. Pertanian di desa ini mencakup tanaman palawija dan hortikultura, sementara perikanan menjadi sumber mata pencaharian penting karena letaknya yang strategis di dekat perairan. Selain itu, desa ini juga dikenal dengan pengolahan produk hasil laut, seperti pembuatan nugget ikan yang menjadi upaya meningkatkan nilai tambah produk perikanan di wilayah ini. Selain potensi ekonominya, Desa Otan juga memiliki kekayaan budaya yang khas, dengan masyarakat yang mempertahankan tradisi dan adat istiadat lokal. Masyarakat di sini hidup dengan kearifan lokal dan tetap menjaga harmoni dengan alam sekitar. Infrastruktur di desa ini cukup berkembang meskipun tetap terjaga kesederhanaannya. Akses transportasi ke Desa Otan terutama dilakukan melalui jalur laut dari Kupang menuju Pulau Semau.

2. Pembuatan Nugget Ikan

Pelatihan ini diikuti oleh 20 peserta yang terdiri dari nelayan, ibu rumah tangga, dan pemuda desa. Selama pelatihan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mempelajari teknik-teknik pengolahan ikan menjadi nugget.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

a. Persiapan bahan

Pada tahapan ini, pengabdian menjelaskan tentang jenis ikan segar yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian. Ikan yang dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan nugget ikan adalah daging ikan yang segar dan berkualitas. Biasanya, jenis ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri, kakap, atau dori. Pembuatan nugget dalam pelatihan ini menggunakan ikan kakap. Pada kegiatan ini mitra kelompok dibantu oleh mahasiswa sehingga memudahkan untuk dapat memahami cara pembersihan ikan, penyortiran ikan segar yang akan digunakan. Selanjutnya, bahan-bahan lain yang dibutuhkan meliputi daging ikan segar, tepung terigu, tepung tapioka, telur, bumbu-bumbu dan juga tepung panir.

b. Tahap Pembuatan

Tahap prosesing ini dimulai dengan dengan pembersihan dan penggilingan ikan, dimana ikan dibersihkan terlebih dahulu dari sisik, tulan dan kotoran. Daging ikan kemudian dipisahkan dan digiling hingga halus menggunakan mesin penggiling. Daging ikan yang sudah giling dicampur dengan tepung terigu, tepung tapioca, telur dan bumbu. Semua bahan diaduk rata hingga membentuk adonan yang homogen, adonan harus memiliki konsistensi yang baik agar mudah dibentuk. Adonan yang sudah tercampur rata kemudian dibentuk sesuai dengan ukuran dan bentuk nugget yang diinginkan, misalnya berbentuk persegi atau oval kecil.



Gambar 2.

Proses pembuatan nugget ikan

Setelah nugget dibentuk, langkah berikutnya adalah mengukusnya. Nugget yang sudah dibentuk diletakkan di atas loyang yang diolesi minyak atau dialasi dengan plastik supaya tidak lengket. Pengukusan, nugget dikukus dalam dandang atau alat pengukus selama kurang lebih 20-30 menit hingga matang. Proses ini bertujuan untuk mematangkan adonan dan membuat tekstur nugget lebih padat. Pendinginan nugget yang sudah matang dibiarkan hingga dingin agar siap untuk proses selanjutnya.

Nugget yang sudah dikukus kemudian dilapisi dengan tepung panir agar saat digoreng, nugget memiliki lapisan yang renyah. Pencelupan ke adonan cair, nugget yang sudah dingin dicelupkan ke dalam adonan cair yang terbuat dari campuran tepung dan air. Pelapisan tepung panir, setelah dicelupkan ke dalam adonan cair, nugget dilapisi dengan tepung panir secara merata. Pastikan semua permukaan nugget tertutupi oleh tepung panir. Nugget ikan bisa langsung digoreng atau dibekukan untuk disimpan sebagai produk siap saji. Penggorengan nugget digoreng dalam minyak

panas dengan suhu sekitar 170-180°C hingga berwarna keemasan. Proses penggorengan biasanya memakan waktu 3-5 menit. Nugget yang sudah digoreng diangkat dan ditiriskan untuk menghilangkan kelebihan minyak. Pembekuan, jika nugget tidak langsung digoreng, nugget yang sudah dilapisi tepung panir bisa dibekukan dalam freezer. Nugget beku ini bisa disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dan siap digoreng kapan saja.



Gambar 3.
Hasil pelatihan nugget ikan yang telah dikemas

Nugget yang sudah jadi dikemas dalam plastik vakum atau kemasan kedap udara. Pengemasan yang baik akan menjaga kualitas nugget dan memperpanjang masa simpan. Nugget beku harus disimpan dalam freezer untuk menjaga kesegarannya, sementara nugget goreng dapat langsung disajikan atau disimpan dalam waktu singkat.

3. Hasil Yang Dicapai

Pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti nugget ikan merupakan salah satu strategi yang dapat meningkatkan nilai tambah ikan tangkapan, memperpanjang masa simpan, serta membuka peluang pasar yang lebih luas. Hasil pelatihan ini menunjukkan bagaimana pengolahan ikan menjadi nugget ikan mampu memberikan dampak ekonomi dan sosial yang positif bagi masyarakat Desa Otan.

1. Peningkatan Keterampilan

Pelatihan pembuatan nugget ikan di Desa Otan, Kecamatan Semau, memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan keterampilan masyarakat setempat. Pelatihan ini membekali peserta, yang sebagian besar adalah nelayan dan ibu rumah tangga, dengan kemampuan baru dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Keterampilan ini mencakup teknik pengolahan ikan segar, pencampuran bahan, penggorengan, hingga pengemasan produk akhir.

Sebelumnya, masyarakat hanya bergantung pada penjualan ikan segar yang harganya fluktuatif dan sering kali rendah. Dengan pelatihan ini, mereka tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomis produk yang dihasilkan, tetapi juga memperpanjang masa simpan dan memperluas peluang pemasaran. Keterampilan baru ini memungkinkan mereka untuk lebih mandiri secara ekonomi, tidak hanya bergantung pada pasar lokal tetapi juga membuka peluang untuk memasarkan produk ke luar daerah.

Selain itu, pelatihan ini juga berfungsi sebagai sarana pemberdayaan perempuan, di mana ibu rumah tangga berperan aktif dalam proses produksi. Dengan keterampilan pengolahan makanan, mereka dapat berkontribusi lebih besar dalam perekonomian keluarga. Secara keseluruhan, pelatihan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

ini memperkuat potensi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan, meningkatkan kesejahteraan, dan kemandirian ekonomi.

2. Penambahan Nilai Ekonomi

Pengolahan ikan menjadi nugget secara langsung meningkatkan nilai jual produk dibandingkan dengan ikan segar (Dja'wa et al., 2021). Berikut adalah beberapa faktor yang berkontribusi terhadap peningkatan nilai ekonomi dari pengolahan ikan menjadi nugget:

a. Harga Jual yang Lebih Tinggi:

Dengan adanya keterampilan ini, peserta mampu mengubah ikan segar yang sebelumnya hanya dijual dengan harga rendah menjadi produk olahan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Hal ini membuka peluang bagi peningkatan pendapatan keluarga. Ikan segar di Desa Otan umumnya dijual dengan harga yang fluktuatif, antara Rp 10.000 hingga Rp 20.000 per kilogram, tergantung pada musim dan permintaan pasar. Setelah diolah menjadi nugget, harga produk olahan dapat mencapai Rp 40.000 hingga Rp 60.000 per kilogram. Dengan demikian, ada peningkatan signifikan dalam harga jual produk yang bisa meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan.

b. Memperpanjang Masa Simpan

Nugget ikan memiliki masa simpan lebih lama dibandingkan ikan segar (Domili et al., 2021). Dengan teknologi pengolahan yang memadai, nugget dapat disimpan hingga beberapa minggu dalam kondisi beku. Hal ini memberi fleksibilitas kepada masyarakat untuk menjual produk kapan saja tanpa terpengaruh oleh waktu penyimpanan yang terbatas, yang biasanya menjadi kendala pada produk ikan segar. Nugget ikan memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan ikan segar, sehingga lebih mudah dipasarkan di luar desa. Beberapa peserta telah mulai memasarkan produk mereka ke pasar lokal maupun melalui jaringan informal seperti kerabat dan teman.

c. Diversifikasi Produk

Selain meningkatkan nilai ekonomi, pengolahan ikan menjadi nugget memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan varian produk lain, seperti nugget ikan berbumbu, nugget ikan dengan sayuran, atau produk olahan lain seperti bakso ikan dan kerupuk ikan. Diversifikasi ini tidak hanya memberikan variasi bagi konsumen tetapi juga memperluas segmen pasar.

3. Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Ekonomi

Dengan adanya keterampilan baru dalam pengolahan ikan, masyarakat Desa Otan tidak lagi hanya bergantung pada penjualan ikan segar sebagai satu-satunya sumber pendapatan (Sabariyah et al., 2023; Nursia et al., 2024). Hal ini berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga nelayan dengan beberapa cara:

a. Pendapatan yang Lebih Stabil

Dengan memproduksi nugget ikan, masyarakat memiliki produk yang dapat dijual kapan saja, terlepas dari kondisi pasar ikan segar. Hal ini memungkinkan pendapatan yang lebih stabil sepanjang tahun, terutama pada masa-masa di mana tangkapan ikan berlimpah tetapi harga di pasar rendah.

b. Kemandirian Ekonomi

Keterampilan mengolah ikan menjadi nugget juga mendorong masyarakat untuk lebih mandiri dalam mengelola sumber daya yang dimiliki. Dengan kemampuan ini, mereka tidak lagi terlalu bergantung pada pihak luar untuk menentukan harga jual ikan. Mereka memiliki kendali lebih besar atas produk yang mereka hasilkan, termasuk strategi pemasaran dan distribusi.

4. Pengaruh Sosial dan Pemberdayaan Perempuan

Salah satu dampak penting dari pelatihan pembuatan nugget ikan adalah pemberdayaan perempuan di Desa Otan. Pengolahan produk olahan ikan, seperti nugget, sering kali melibatkan ibu rumah tangga yang berperan dalam proses produksi. Beberapa dampak sosial dari pemberdayaan ini meliputi:

a. Partisipasi Perempuan dalam Ekonomi: Dengan keterampilan ini, perempuan di desa dapat berperan lebih aktif dalam ekonomi keluarga. Mereka tidak hanya membantu suami sebagai

nelayan tetapi juga dapat menciptakan sumber pendapatan tambahan melalui pengolahan nugget ikan di rumah. Hal ini meningkatkan peran perempuan dalam meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung perekonomian rumah tangga (Soleman et al., 2022).

- b. **Meningkatkan Solidaritas Sosial:** Proses pengolahan produk olahan seperti nugget ikan sering kali dilakukan secara berkelompok. Hal ini menciptakan ikatan sosial yang lebih kuat antaranggota komunitas, di mana mereka saling berbagi pengalaman, keterampilan, dan pengetahuan.

5. Tantangan dan Peluang

Meskipun pengolahan ikan menjadi nugget memberikan banyak keuntungan, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk memaksimalkan manfaat dari proses ini, yaitu:

- a. **Keterbatasan Akses Pasar**

Salah satu tantangan yang dihadapi adalah akses pasar yang terbatas. Produk nugget ikan yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Otan perlu memiliki jaringan pemasaran yang lebih luas agar bisa bersaing di pasar regional dan nasional. Diperlukan kerjasama dengan pemerintah daerah, dinas perikanan, dan sektor swasta untuk memperluas akses ke pasar yang lebih besar.

- b. **Kualitas Produk dan Branding**

Kualitas produk olahan perlu dijaga agar dapat bersaing di pasar. Pelatihan lanjutan dalam hal standar kualitas, kemasan, dan branding sangat penting untuk memastikan produk nugget ikan dari Desa Otan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

- c. **Modal dan Infrastruktur**

Produksi nugget ikan memerlukan peralatan dan modal awal yang cukup, terutama untuk menjaga kualitas produk seperti penyimpanan beku (freezer). Bantuan modal usaha dan infrastruktur dari pemerintah atau lembaga swasta akan sangat membantu masyarakat dalam mengembangkan usaha pengolahan ini.

4. Monitoring Kegiatan Pelatihan

Monitoring dan evaluasi kegiatan dilaksanakan dengan tujuan untuk dapat mendamping sekaligus melihat secara langsung aktifitas setelah kegiatan pengabdian berlangsung, sehingga dapat pengabdian dapat melihat kemandirian dari mitra dan bagaimana mentransfer ilmu yang dapat diimplementasikan secara langsung oleh mitra kelompok. Secara sosial, keberhasilan penerapan iptek ditandai dengan penambahan peningkatan pengetahuan kelompok mitra, adanya keinginan untuk dapat melakukan kegiatan dengan inovasi yang baru dan juga meningkatkan pemahaman tentang pemanfaatan dan pengolahan produk ikan segar menjadi ikan nugget dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa Otan.

KESIMPULAN

Pengolahan ikan menjadi nugget memberikan peningkatan nilai tambah yang signifikan bagi masyarakat Desa Otan, Kecamatan Semau. Selain meningkatkan pendapatan keluarga melalui harga jual yang lebih tinggi dan masa simpan produk yang lebih lama, keterampilan ini juga memberdayakan masyarakat secara ekonomi dan sosial, terutama bagi perempuan. Meskipun ada tantangan dalam hal pemasaran dan infrastruktur, peluang yang dihasilkan dari diversifikasi produk dan peningkatan kapasitas produksi dapat menjadi motor penggerak kesejahteraan masyarakat dalam jangka panjang. Untuk mendukung keberlanjutan program ini, diperlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, sektor swasta, dan lembaga pemberdayaan masyarakat.

Pelatihan pembuatan nugget ikan di Desa Otan memberikan dampak positif dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal. Masyarakat yang mengikuti pelatihan ini berhasil menguasai teknik pembuatan nugget ikan, dan diharapkan keterampilan ini dapat terus berkembang sehingga memberikan manfaat jangka panjang bagi peningkatan kesejahteraan mereka. Untuk keberlanjutan program ini, diperlukan pendampingan lebih lanjut dalam hal pemasaran dan pengembangan produk agar masyarakat mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Berdasarkan hasil yang telah dicapai, pengabdian merekomendasikan tiga hal berikut:

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

1. Pendampingan Lanjutan: Diperlukan pelatihan lanjutan yang fokus pada aspek pemasaran, branding, dan pengemasan produk agar masyarakat dapat lebih kompetitif di pasar.
2. Kerjasama dengan Pemerintah dan Swasta: Kolaborasi dengan pihak pemerintah, dinas perikanan, dan sektor swasta dapat membantu memperluas jaringan pemasaran dan dukungan modal bagi usaha mikro yang dikelola oleh masyarakat desa.
3. Diversifikasi Produk Olahan: Selain nugget ikan, masyarakat juga dapat diajarkan untuk membuat produk olahan lain seperti kerupuk ikan, bakso ikan, dan abon ikan untuk memperluas varian produk yang dapat dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam kegiatan ini. Terima kasih kepada 1). Pemerintah Desa Otan yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada tim untuk melaksanakan kegiatan ini; 2). Para peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga, yang dengan penuh semangat mengikuti pelatihan dan berkontribusi dalam kegiatan ini; 3). Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) UKAW Kupang sebagai penyandang dana kegiatan pelatihan ini; dan 4). Tim pelaksana dan seluruh panitia yang telah bekerja keras dan penuh dedikasi dalam mempersiapkan serta melaksanakan kegiatan ini hingga akhir.

Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Otan dan dapat meningkatkan kesejahteraan serta perekonomian masyarakat melalui pengolahan produk perikanan. Kami juga berharap kolaborasi dan dukungan dari berbagai pihak akan terus berlanjut dalam program-program pemberdayaan masyarakat di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Dja'wa, A., Abdullah, R., & Puspitaningsih, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan, Guna Meningkatkan Pendapatan Nelayan Pesisir Kelurahan Puday Kecamatan Abeli Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Indonesian Journal of Community and Service (IJOCs)*, 1(2), 297–301. <http://ijocs.rcipublisher.org/index.php/ijocs>
- Domili, I., Anas, A. . M., Labatjo, R., & Nawai, F. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Jagung (*Zea Mays L.*). *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(1), 133–145. <https://doi.org/10.35971/gojhes.v5i1.9346>
- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. (2022). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 104–115. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.4561>
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>
- Muchtar, F., & Bahar, H. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Perikanan di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(4), 526–533. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i4.1118>
- Munira, Abidin, J., Ima, T. L., Sangko, S. O., & Wasman, A. (2024). Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Nugget Oleh Kelompok Aneka Olahan Ikan Desa Kampung Baru Kecamatan Kaur Selatan. *Jurnal ABDIMAS UBN*, 1(1), 26–32. <https://josths.id/ojs3/index.php/bakubantu/article/view/393/235>
- Nursia, Suryaningsih, Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Untuk Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Desa Tanah Kuning. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298–3304. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/3609>

- Sabariyah, S., Jufri, M., Spetriani, S., Marjun, M., & Asrawaty. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Diversifikasi Olahan Ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Mitra. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat (Pamas)*, 7(4), 335–342. <https://doi.org/10.52643/pamas.v7i4.2474>
- Soleman, F., Antuli, S. A. K., & Sandimula, N. S. (2022). Peran Perempuan dalam Meningkatkan Perekonomian Rumah Tangga di Kelurahan Tuminting. *SPECTRUM: Journal of Gender and Children Studies*, 2(2), 85–94. <https://doi.org/10.30984/spectrum.v2i2.413>