

Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan dan Nugget Ikan dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato

Usman Pattiwi¹, Viktorson Taruh²

¹Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: usmanpattiwi22@gmail.com

²Universitas Negeri Gorontalo

email: victortaruh07846@gmail.com

Abstract

Trikora Village, Popayato Subdistrict, Pohuwato Regency, including the coastal area which is adjacent to the sea, has great potential in fisheries production. This can be used as a reason to be able to utilize the source of materials for family income. For this reason, training in making meatballs and fish nuggets is needed to add skills with the aim of supporting the income of fishermen's households. The method used in this community service is the waterfall method, namely counseling, training and results. From the results of this training, it is found that the community, especially mothers, are very enthusiastic in these activities and it is hoped that participants will have an entrepreneurial attitude among fishermen's families so that it is necessary to provide assistance and training to the community by transferring knowledge. The results of this activity show that (1) there is an increase in community knowledge about food and nutrition and processed fish innovations. (2) the community has the skills to process fish products into meatballs and fish nuggets (3) This knowledge and skills can be used as a business startup in meeting the needs of the community, so that community income increases and stunting cases that occur can be minimized among fishermen, especially in Trikora Village, Popayato District, Pohuwato Regency.

Keywords: Meatballs and Fish Nuggets; Increased Community Income; Trikora Village.

Abstrak

Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato termasuk wilayah pesisir pantai dimana berdekatan dengan laut memiliki potensi besar dalam produksi bidang perikanan. Hal ini bisa dijadikan sebagai alasan untuk bisa dijadikan pemanfaatan sumber bahan untuk pendapatan keluarga. Untuk itu diperlukan pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan dalam menambah ketrampilan dengan tujuan dapat menunjang penghasilan rumah tangga nelayan. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini adalah metode waterfall yaitu penyuluhan, pelatihan dan hasil. Dari hasil pelatihan ini didapatkan bahwa masyarakat khususnya kaum ibu-ibu sangat antusias dalam kegiatan tersebut dan diharapkan peserta mempunyai sikap enterpreuner dikalangan keluarga nelayan sehingga tersebut perlu adanya pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat dengan mentransfer ilmu. Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa (1) adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pangan dan gizi serta inovasi olahan ikan. (2) masyarakat memiliki keterampilan

mengolah produk ikan menjadi bakso dan nugget ikan (3) Pengetahuan dan keterampilan tersebut dapat dijadikan sebagai rintisan usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat, sehingga pendapatan masyarakat meningkat dan kasus stunting yang terjadi dapat diminimalisir di kalangan warga nelayan khususnya di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato.

Kata Kunci: *Bakso dan Nugget Ikan; Peningkatan Pendapatan masyarakat; Desa Trikora.*

© 2023 Universitas Negeri Gorontalo

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Usman Pattiwi, usmanpattiwi22@gmail.com, Gorontalo, Indonesia

PENDAHULUAN

Pasca pandemi covid-19 membuat banyak tantangan sosial ekonomi yang harus dibenahi dan hal ini dapat dirasakan dari seluruh kegiatan mulai dari pendidikan, kesehatan, ekonomi dan lain-lain. Selanjutnya data yang terangkum dalam berita CNN Indonesia (2020) diungkapkan bahwa *Survey Price Waterhouse Cooper (PwC)* pandemi Covid-19 telah menekan pendapatan rumah tangga masyarakat Indonesia. Tercatat, sebanyak 65 persen masyarakat Indonesia mengaku pendapatannya berkurang akibat pandemi Covid-19. Retail and Consumer Leader PwC Peter Hohtoulas menyebutkan bahwa 31 persen responden mengaku masih memiliki pendapatan stabil. Sedangkan, hanya 4 persen dari responden yang mengaku pendapatannya bertambah selama pandemi berlangsung.

Untuk meningkatkan pendapatan di masa pendemi covid-19 maka berbagai alternative atau hal yang perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan keluarga khususnya pada masyakat nelayan sehingga kebutuhan keluarga dapat terpenuhi, salah satu pengembangan yang peling tepat dikembangkan saat ini oleh keluarga nelayan adalah

berinovasi terhadap pengolahan ikan menjadi makanan yang di gemari oleh semua kalangan yakni pengolahn ikan menjadi bakso. Hal yang menarik pengelolaan ikan menjadi bakso dan nugget ikan menurut Susanto, dkk (2004) bahwa pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat . Salah satu bentuk dari produk olahan ikan tersebut adalah bakso ikan. Bakso merupakan produk olahan dari daging yang cukup digemari masyarakat. Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi, akan tetapi seiring dengan perkembangan zaman telah banyak dijumpai di pasaran bakso dibuat dari daging ikan. Jenis ikan yang sering dipergunakan untuk bahan pembuatan bakso adalah ikan tengiri.

Adanya pelatihan yang dilakukan di desa Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato maka di harap kan masyarakat yang ada didaerah tersebut dapat memaksimalkan hasil tangkapannya dengan mengembangkan olahan ikan dan nugget menjadi produk yang lebih menarik dan menjajikan sebagai sumber pendapatan keluarga khususnya keluarga nelayan yang di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato karena kegiatan olahan ikan menjadi bakso adalah suatu usaha yang mempunyai prospek yang sangat menjajikan di Indonesia karena merupakan makanan nusantara yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat.

Selanjutnya Rais dan Patang (2019) menjelaskan bahwa ikan terdapat yang gizi tinggi, merupakan sumber protein hewani yang baik dan rendah kolesterol sehingga membuat ikan sebagai bahan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Konsumsi ikan dapat

bermanfaat untuk mencegah penyakit arteriosklerosis karena ikan mengandung asam lemak tak jenuh omega 3 dan taurin dalam jumlah tinggi. Dewasa ini di negara maju maupun beberapa negara berkembang, kesadaran untuk mengkonsumsi ikan semakin meningkat dan pola makan serta gaya hidup mereka beralih terutama untuk “protein intake”, dari semula yang bersumber dari hasil peternakan sekarang beralih pada hasil perikanan. Laju permintaan akan hasil perikanan semakin bertambah sementara suplai hasil perikanan mengalami penurunan. Oleh karena itu pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan. Hal ini selain dapat dilakukan melalui intensifikasi budidaya berbagai jenis ikan, juga perbaikan teknik penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Sebagaimana diketahui bahwa hasil perikanan mudah sekali mengalami kerusakan/kemunduran mutu sehingga dalam penanganannya memerlukan kecermatan, kecepatan dan ketepatan untuk menghindari terjadinya kemunduran mutu.

Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan nelayan adalah dengan pengembangan produk bernilai tambah baik olahan tradisional maupun modern. Salah satu jenis produk diversifikasi olahan ikan adalah pembuatan bakso ikan. Kegiatan ini merupakan pembelajaran dan pelatihan pembuatan bakso berbahan dasar ikan. Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato merupakan wilayah yang mempunyai potensi hasil laut yang cukup besar. Sehingga daerah tersebut perlu dilakukan pendampingan ataupun pelatihan tentang pemanfaatan ikan yang bernilai tinggi untuk dapat dikembangkan dalam meningkatkan pendapatan keluarga para nelayan. Oleh karena itu

pelatihan sangat dibutuhkan dalam menambah keterampilan (life skill) pada masyarakat desa Trikora khususnya keluarga nelayan yang banyak menghabiskan waktu di rumah sehingga pendapatan keluarga dapat ditingkatkan.

Hasil penelitian oleh Rijal. M, (2016) menjelaskan bahwa 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. Lebih lanjut dalam hasil penelitian tersebut bahwa keluarga nelayan khususnya para ibu-ibu sangat mengharapkan adanya kesibukan yang sifatnya menambah pengetahuan ataupun keterampilan mereka. Tingginya minat masyarakat khususnya kaum ibu-ibu untuk maju merupakan alasan dari pengabdian ini untuk memberikan pelatihan dan pendampingan sekaligus memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah ikan menjadi beberapa produk yang layak jual

Menurut Asri, (2021) dalam penelitiannya menjelaskan bahwa Masyarakat di Desa Tellumpanua Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru memiliki penghasilan ikan laut yang melimpah, namun harga jual ikan menjadi murah jika musim panen raya tiba. Permasalahan tersebut dapat diatasi warga nelayan dengan keterampilannya mengolah ikan menjadi olahan makanan sehat seperti bakso dan nugget ikan. Pemanfaatan keterampilan tersebut akan menjadi faktor utama dalam perubahan kehidupan masyarakat. Dalam perubahan kehidupannya, masyarakat tersebut harus mampu mengetahui potensi dan kemampuan yang dimiliki dengan cara proses penyadaran. Pengetahuan dan ketampilan masyarakat juga perlu ditingkatkan melalui pelatihan

pembuatan makanan sehat dari bahan dasar ikan, agar dapat menambah nilai income. Sehingga pelatihan tersebut salah satu alternatif mengatasi masalah yang dihadapi warga nelayan.

Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Effendi, (2019) yang menyatakan bahwa kurangnya minat makan ikan anak-anak Indonesia, mengakibatkan adanya penderita gizi protein dan penghambatan pertumbuhan. Ibu rumah tangga merupakan potensi tersendiri untuk pengembangan ekonomi dan nutrisi keluarga. Sebagian masyarakat mungkin tidak senang mengkonsumsi lele. Mungkin karena bau amisnya, bentuknya menakutkan bagi anak-anak, menjijikkan bagi sebagian orang tidak suka memakan ikan. Namun dengan dibuat menjadi bakso dan nugget orang akan lebih tertarik dan berminat untuk mengkonsumsinya. Kegiatan ini memberdayakan anggota kelompok dan menunjang perekonomian keluarga melalui pendampingan dan penyuluhan tentang teknologi pembuatan bakso dan nugget ikan.

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat pesisir adalah minimnya pengetahuan dan tidak adanya keterampilan dalam mengolah ikan, membuat masyarakat menjadi jenuh untuk membuat produk yang kurang variatif, sehingga sebagian besar ikan akan dikeringkan sebagai bahan cadangan ikan saat musim ombak tiba. Hal tersebut menjadi alasan dalam pengabdian ini untuk dilakukan pengabdian kepada masyarakat tentang pelatihan dan pendampingan dalam mengolah ikan menjadi bakso ikan kepada keluarga nelayan yang ada di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato.

METODE PELAKSANAAN

Sebelum pelatihan dilakukan pada masyarakat, terlebih dahulu dilakukan pembekalan dengan memberikan pengetahuan kepada mahasiswa dan tim 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 menggunakan 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 mempraktekan pengolahan 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; 2) 5 butir telur; 3) Batu es; 4) Bawang putih 1 siung; 5) Bawang merah 5 butir; 6) Garam secukupnya; 7) Gula 1 sdm; 8) Penyedap rasa secukupnya; 9) Pengenyal 1 bungkus; 10) Tepung Tapioka Tani 5 ons; 11) Tepung Terigu 5 ons; 12) Tepung Roti 5 on;s 13) Minyak Goreng 1 bungkus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan bakso ikan dan nugget ikan mendapat dukungan penuh dari anggota kelompok nelayan Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis bagi anggota kelompok nelayan Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato dan pelatihan ini melibatkan 30 orang peserta. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian materi terkait dengan produk diversifikasi olahan ikan, pembagian brosur produk olahan ikan dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan hasil olah ikan. Diversifikasi adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual.

Peserta KKN Tematik UNG tahun 2022 di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato melaksanakan seminar dan pelatihan tentang pengolahan ikan menjadi menu utama keluarga nelayan dalam upaya pendapatan keluarga dan mencegah terjadinya kekurangan gizi dan stunting bagi keluarga Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato yang dilaksanakan dan terpusat di aula kantor Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato pada hari 11 september sampai dengan tanggal 17 september 2022 yang dipandu langsung oleh mahasiswa peserta KKN tematik desa Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato ini dapat menjadi bahan untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan sebagai bahan untuk

meningkatkan pendapatan keluarga nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato, dengan memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada keluarga nelayan tentang pengolahan ikan menjadi bakso dan nugget yang berbahan dasar ikan.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan bekolaborasi antara pemerintah Desa dan mahasiswa peserta KKN 2022 yang tujuannya untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato.

Dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan ikan menjadi makanan yang bergizi dan bernilai tinggi dalam upaya mencegah terjadinya kekurangan gizi maupun stunting dikalangan masyarakat pedesaan khususnya di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. Pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta dari tiga Dusun. Materi pelatihan yang disampaikan dalam kegiatan ini terkait pengolahan bakso yang berbahan dasar ikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. Penyampaian materi sekaligus praktek dan pendampingan dipandu langsung oleh mahasiswa peserta KKN tematik 2022.

Selanjutnya untuk mengetahui dan memahami dalam pengolahan ikan menjadi makanan yang bergizi, sehat dan alami maka perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan tentang inovasi dan kreativitas kepada masyarakat pedesaan untuk dapat memanfaatkan hasil tangkapan mereka berupa ikan menjadi makanan yang bergizi untuk kesehatan keluarga nelayan dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga nelayan tersebut, dan pelatihan ini lebih banyak melibatkan 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 khususnya keluarga nelayan yang ada di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. Pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso yang berbahan dasar ikan sebagai pilihan makanan yang bergizi, sehat dan alami dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga nelayan di pesisir pantai Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato dan ini merupakan suatu program pemerintah desa yang dikolaborasikan antara aparat pemerintah desa dan dari perguruan tinggi UNG melalui mahasiswa KKN tematik 2022 sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan dalam hal pengolahan ikan yang dilakukan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato sangat tepat karena penduduk Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato mayoritas mata pencahariannya adalah nelayan. Namun kegiatan selama ini yang dilakukan oleh para nelayan dimana tangkapan ikan oleh para nelayan tersebut hanya dikonsumsi 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 dan Nugget ikan. Pelatihan dan pendampingan tersebut pada kegiatan ini 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 dilakukan agar pendapatan keluarga nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato dapat dan untuk memenuhi kekurangan gizi dan bebas dari stunting. karena pengolahan bakso yang berbahan dasar ikan mempunyai kandungan gizi yang tinggi

dan 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 pendampingan secara berkala kepada para nelayan yang ada di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato.



Gambar 1
Pelaksanaan pembuatan Bakso dan Nugget Ikan

KESIMPULAN

1. Pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan ikan sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dan untuk mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting kepada masyarakat pada pasca pandemi covid-19 di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato dapat meningkatkan pengetahuan keluarga nelayan dalam hal inovasi atau kreasi dalam mengolah ikan menjadi makanan yang menarik dan digemari oleh kalangan masyarakat.

2. Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa dapat memberikan solusi terbaik dalam mengelolah ikan sebagai bahan dasar untuk pembuatan bakso ikan dan nugget ikan yang mempunyai gizi yang baik, sehat dan alami.
3. Program yang dilaksanakan sangat menyentuh kebutuhan masyarakat/keluarga sasaran yaitu dengan melakukan pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan kepada masyarakat terutama istri nelayan dan remaja putri yang lebih banyak menghabiskan waktunya dirumah sehingga sangat tepat untuk memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang variasi produk yang berbahan dasar ikan tersebut untuk memenuhi kebutuhan keluarga nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato.
4. Mahasiswa KKN-T 2022 memperoleh banyak belajar dan banyak mendapatkan pengalaman dalam hal pemberdayaan masyarakat.
5. Kemitraan dan kerjasama dalam pelaksanaan KKN-T 2022 dalam hal pengabdian sangat besar manfaatnya bagi perguruan tinggi khususnya Universitas Negeri Gorontalo
6. Dalam pelatihan dan pendampingan untuk pengolahan bakso dan nugget yang berbahan dasar ikan maka masyarakat Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato mampu mengolah dan membuat variasi ikan menjadi bakso dan nugget yang merupakan makanan yang bergizi tinggi dan dapat dijadikan sebagai alternatif sumber gizi dalam upaya mencegah terjadinya gizi buruk dan stunting dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato dan

kegiatan ini pula dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan baru bagi keluarga nelayan.

7. Kegiatan ini dapat juga disimpulkan bahwa seluruh peserta mampu mempraktekkan hasil dari pelatihan tersebut dengan mampu membuat bakso ikan dan nugget berbahan dasar ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kesuksesan dan kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui KKN tidak akan berhasil tanpa dukungan dari perguruan tinggi yang dalam hal ini adalah Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo sebagai penyedia dana hibah pengabdian kepada masyarakat yang telah menugaskan penulis sebagai dosen pembimbing lapangan pada kegiatan ini. Selanjutnya, ucapan terima kasih juga diucapkan kepada pemerintah desa dan masyarakat Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato yang telah memfasilitasi dan mendukung pelaksanaan program KKN yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Gorontalo.

REFERENCES

- Asri, M. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Makanan Sehat Berbahan Dasar Ikan. 1162–1168.*
- 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. 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
- Effendi, I. (2019). *Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak*. 1(1), 61–66.
- 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)
- Laode Muhamad Hazairin Nadia, dkk (2021) Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif. Volume 5, Nomor 1, April 2021. p-ISSN: 2581-2238, e-ISSN: 2745-6900*
- Moelyanto, R. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hlm.27-29
- Muhammad Rais, Patang. 2019. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat Desa Mandalle Kabupaten Pangkep. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Volume 2 | Nomor 2. e-ISSN: 2614-6673 dan p-ISSN: 2615-5273*
- 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 <http://www.perikanan.web.id>

Saparin, Eka Sari Wijianti, Yudi Setiawan, dan Siti Zaini (2020) Pembuatan Nugget Berbahan Ikan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Terentang Iii Kabupaten Bangka Tengah. Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat. ISBN: 178-979- 1373-57-9

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

Susanto, dkk. 2004. Pengolahan Bakso Ikan, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.