

PENGOLAHAN DAN PEMASARAN NUGGET IKAN PADA KELOMPOK JAYA NELAYAN

Andi Patimang^{1*} Aulia Saraswati²

¹Jurusan Agroindustri, Politeknik Negeri Fakfak, Indonesia

²Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Fakfak, Indonesia

andipatimang@polinef.id¹, auliasaraswati@polinef.id²

ABSTRAK

Abstrak. Potensi hasil perikanan terutama ikan memerlukan sentuhan teknologi untuk memanfaatkan sumberdaya alam. Berdasarkan kondisi sekarang, dimana sejak 2 Maret 2020, pemerintah mengumumkan adanya kasus virus Covid 19 di Indonesia, salah satu kebijakan pemerintah yaitu *Work From Home* (WFH). Peran akademisi Politeknik Negeri Fakfak dalam membantu penanggulangan Covid 19, yaitu melaksanakan pengabdian dengan metode keterampilan atau *drill and practice* melalui ceramah dan praktek langsung sesuai kompetensi yang ingin dicapai agar tetap memperoleh nilai penjualan yang tinggi. Mitra kegiatan adalah para istri dari kelompok nelayan sebanyak 10 orang. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan *softskill* dan *hardskill* dan diharapkan dapat memberikan tambahan berupa pendapatan keuangan melalui penjualan. Hasil kegiatan berjalan sesuai dengan yang ditentukan, mitra memperoleh peningkatan *softskill* sekitar 80% yaitu mampu berkomunikasi, bertoleransi dan bahkan keterampilan kemandirian seperti kewirausahaan (*enterpreneurship*) dan *hardskill* sekitar 90% yaitu mitra mendapatkan keterampilan mengenai teknik pembuatan produk ikan tenggiri yang dilengkapi dengan cara pengemasan serta cara pemasarannya.

Kata Kunci: Pengolahan; pemasaran; nugget ikan.

Abstract: *The potential of fishery products, especially fish, requires a touch of technology to utilize natural resources. Based on current conditions, since March 2, 2020, the government has announced cases of the Covid 19 virus in Indonesia, one of the government's policies is Work From Home (WFH). The role of Fakfak State Polytechnic academics in helping to overcome Covid 19, namely carrying out service with the skill method or drill and practice through lectures and direct practice according to the competencies to be achieved in order to continue to obtain high sales values. The partners of the activity are the wives of a group of 10 fishermen. This activity aims to improve soft skills and hard skills and is expected to provide additional financial income through sales. The results of the activity went according to what was determined, partners obtained an increase in soft skills of around 80%, namely being able to communicate, tolerate and even independent skills such as entrepreneurship and hard skills of around 90%, namely partners gaining skills regarding the technique of making mackerel fish products equipped with packaging and packaging methods. way of marketing.*

Keywords: *Processing; marketing; fish nuggets.*



Article History:

Received: 13-06-2022

Revised : 14-07-2022

Accepted: 02-08-2022

Online : 28-08-2022



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Menurut Badan Pusat Statistik Papua Barat (2020), di Provinsi Papua Barat, Kabupaten Fakfak merupakan daerah yang memiliki jumlah produksi perikanan laut tertinggi yaitu sebesar 119.984 ton atau 50 % dari total jumlah produksi perikanan laut di seluruh kabupaten atau kota di Provinsi Papua Barat. Di Kabupaten Fakfak, Distrik Pariwari merupakan distrik yang memiliki kontribusi tertinggi setelah Distrik Fakfak Tengah, dalam hal jumlah produksi perikanan tangkap yaitu 42.019 ton pada tahun 2017 (Badan Pusat Statistik Fakfak, 2020). Permasalahan yang dihadapi oleh kelompok nelayan dan para nelayan lainnya adalah keterbatasan pengetahuan dalam pengembangan produk hasil perikanan (Asiati & Nawawi, 2017). Solusinya adalah memberikan pelatihan pengolahan dan kewirausahaan hasil perikanan. Melalui pelatihan tersebut, maka keterampilan peserta pelatihan tentang pengetahuan pengolahan dan kewirausahaan dapat meningkat. Hal ini sesuai pendapat Wulandari dan Sodik (Nurdiawan et al., 2020), bahwa Program Kemitraan Masyarakat merupakan salah satu upaya dalam memberikan pemahaman tentang pentingnya pengembangan bisnis usaha olahan ikan yang lebih inovatif. Selain pengolahan, pemasaran merupakan masalah bagi sebagian produsen (Wardhini & Widodo, 2014). Untuk itu, upaya yang dilakukan untuk memberi solusi dalam memasarkan produknya adalah melakukan pelatihan dan pendampingan berupa inovasi kemasan yang lebih inovatif dan kreatif, serta promosi melalui media online dalam bentuk *Instagram*, *Facebook*, *WhatsApp* dan *Go Food* (Martina et al., 2021).

Di Kabupaten Fakfak, masih banyak potensi hasil perikanan terutama ikan di daerah tersebut memerlukan sentuhan teknologi untuk memanfaatkan dan menyelamatkan sumberdaya alam tersebut. Pada aspek usaha pengolahan ikan, akan sangat memberi peluang anggota keluarga pada rumah tangga nelayan yang secara langsung dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat tersebut dimasa yang akan datang (Hermanto, 2017). Salah satu jenis pengawetan ikan adalah dengan cara mengolah ikan menjadi produk lain yang memiliki umur simpan lebih tinggi. Salah satu contohnya adalah nugget ikan (*Fishnugget*). Nugget ikan merupakan jenis makanan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu dan diolah secara modern (Darmadi et al., 2019). Pembuatan Nugget Ikan bertujuan untuk mengolah ikan tanpa mengurangi dan dapat memaksimalkan nilai protein ikan. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkomsumsi ikan lebih banyak (Rahmawati, 2012).

Berdasarkan hal di atas, nugget merupakan jenis kuliner yang dapat dikembangkan di Kabupaten Fakfak. Kerena daerah ini merupakan penghasil ikan laut yang melimpah, maka yang dijadikan bahan utama adalah ikan. Selain itu, bahan pengikat dalam pembuatan Nugget Ikan mudah ditemukan yaitu tepung sagu dan ubi jalar. Menurut Saimima (Fona

& Kurniasih, 2017) nugget merupakan salah satu produk olahan beku. Produk ini mempunyai daya simpan yang cukup lama, dengan penyimpanan dalam freezer bisa mencapai 2 minggu. Sedangkan, menurut (Moniharapon, 2014), nugget ikan tenggiri dapat disimpan selama 6-7 bulan dalam freezer. Hal ini tergantung dari cara pengolahan, pengemasan dan penyimpanannya. Ikan beku dapat bertahan beberapa lama tanpa mengalami kemunduran mutu sebaliknya, ikan olahan secara tradisional seperti ikan asin, ikan pindang, ikan asap dan ikan goreng akan mengalami kerusakan mutu bila hanya disimpan pada suatu tempat (Heriyati, 2017).

Berdasarkan hal di atas, risiko terhitung kecil terhadap kerusakan Nugget Ikan, sehingga sangat berpeluang untuk diwirausahakan. Selain itu, di Kabupaten Fakfak, belum ada pengusaha yang mengembangkan usaha nugget ikan. Produk Nugget yang biasanya dijumpai di beberapa toko di Kabupaten Fakfak adalah nugget ayam (*Chicken Nugget*) dengan modifikasi berbagai varian jenis ikan, sayuran dan rempah, berarti Nugget Ikan memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan di Kabupaten Fakfak.

Sejak 2 Maret 2020, pemerintah mengumumkan adanya kasus virus Covid-19 di Indonesia, berbagai kebijakan dibuat oleh pemerintah demi menekan penyebaran virus tersebut, salah satunya *Work From Home* (WFH) yang berarti melakukan pekerjaan di rumah (Jusmawandi & Safriadi, 2021). Dampak dari pandemi ini telah menghambat masyarakat untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Hal ini berkaitan dengan penjualan hasil perikanan tangkapan nelayan di Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Di situasi normal, para nelayan di daerah tersebut, menjual langsung sebagian besar hasil tangkapannya berupa ikan segar di pasar. Beberapa diantara mereka, sebagian hasil tangkapannya, diolah secara tradisional menjadi ikan asap dan atau ikan goreng, kemudian dijual kepada konsumen.

Berdasarkan kebijakan pemerintah agar tetap bekerja di rumah, tentunya sangat mempengaruhi jumlah pendapatan nelayan tersebut, karena menjual di pasar, mereka dapat memperoleh nilai penjualan (pendapatan) yang tinggi (Mulyadi, 2017). Selain itu, penjualan produk olahan ikan dalam bentuk ikan asap dan atau ikan goreng, sangat menurun, karena masyarakat lain sebagai konsumen juga membatasi diri mereka untuk keluar rumah. Sejak adanya pandemi Covid-19, masyarakat lain yang bekerja di sektor lainnya terutama sektor swasta, juga mengalami penurunan pendapatan (Darmastuti et al., 2021). Salah satu peran akademisi Polinef dalam membantu penanggulangan Covid-19, dimana para nelayan tetap bekerja di rumah dan tetap memperoleh nilai penjualan atau pendapatan yang tinggi, yaitu melakukan pelatihan pengolahan dan pemasaran secara online produk olahan ikan yaitu Nugget Ikan. Selain materi tentang cara pengolahan dan pemasaran *online*, mitra dan wanita nelayan lainnya juga diberikan keterampilan mengenai cara pengemasan dan analisa usaha terhadap produk yang dihasilkan.

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan *softskill* dan *hardskill* mitra (Kelompok Jaya Nelayan), dan diharapkan dapat memberikan tambahan berupa pendapatan keuangan melalui penjualan. Partisipan dalam pelatihan ini adalah para istri dari kelompok nelayan tersebut, yang berlokasi di Tanjung Sendiri, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Kelompok Jaya Nelayan ini adalah salah satu kelompok nelayan yang dibentuk oleh Dinas Sosial melalui program Kelompok Usaha Bersama (KUBE). Hal ini berarti, pelatihan yang diusulkan dapat membantu terlaksananya program pemerintah setempat. Selain itu, meskipun pandemi Covid-19 belum meredah, mitra dapat menjalankan anjuran pemerintah untuk tetap bekerja di rumah, sekaligus dapat meningkatkan nilai jual (pendapatan) dari pengolahan ikan segarnya menjadi produk modern yang memiliki daya simpan lebih lama dibanding dengan produk olahan ikan secara tradisional. Selain itu, Nugget Ikan yang dihasilkan, dapat dipasarkan di rumah mereka masing-masing melalui media sosial secara *online*.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Agustus tahun 2020 di Tanjung Sendiri, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Tahap awal yaitu diskusi dengan mitra, persiapan tempat dan sarana pelatihan, pelaksanaan pelatihan (penyediaan modul, penjelasan materi) dan mempraktikkan secara langsung mengenai cara pengolahan nugget ikan, cara pengemasan, analisa usaha dan cara pemasaran secara *online* di depan mitra Kelompok Jaya Nelayan yang melibatkan dosen, mahasiswa dan pendamping dinas sosial Kabupaten Fakfak. Materi yang akan diberikan sesuai dengan kebutuhan mitra, berdasarkan hasil diskusi. Hal ini juga dianggap sebagai salah satu peran akademisi Polinef dalam penanganan Covid-19, dimana pemerintah menekankan untuk bekerja dari rumah (*Work from Home*). Tahapan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran *Nugget* Ikan pada Kelompok Jaya Nelayan di Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Mitra yang terlibat yaitu Kelompok Jaya Nelayan yang terdiri dari 10 orang yang diketuai oleh Haruna Kabes. Tahap-tahap kegiatan program kemitraan masyarakat seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahap-Tahap kegiatan program kemitraan masyarakat

Tahap	Uraian
Pertama	Diskusi dengan mitra kondisi keterampilan pengolahan ikan dan pemasaran hasil olahan ikan yang dimiliki saat ini, serta modul yang berisi tentang materi yang akan diberikan selama pelatihan;
Kedua	Persiapan tempat dan sarana pelatihan yang kondusif dan <i>representative</i> serta penyusunan modul, kuisisioner dan jadwal pelatihan;

Tahap	Uraian
Tiga	Pelaksanaan pelatihan dengan metode penjelasan materi, dilanjutkan dengan praktik;
Empat	Setelah pelatihan selesai, peserta pelatihan diberikan kuisisioner untuk mengetahui tanggapan mereka terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan; dan mengevaluasi peningkatan <i>softskill</i> dan <i>hardskill</i> yang dimiliki mitra setelah mengikuti kegiatan.
Lima	Kunjungan tim pengusul untuk berdiskusi dan konsultasi mengenai penerapan hasil pelatihan serta kendala yang dihadapi pada masa awal penerapan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama yang telah dilaksanakan yaitu diskusi dengan mitra mengenai kondisi keterampilan pengolahan dan pemasaran hasil olahan ikan yang dimiliki saat ini. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra dan anggota kelompok nelayan tersebut, mereka menjual hasil tangkapan ikannya dalam bentuk ikan segar di pasar dan mengolahnya dalam bentuk ikan goreng dan ikan asap, kemudian dijual pada saat menjelang sore sampai malam. Namun, sejak kondisi pandemi Covid-19, nilai penjualannya sangat menurun dibanding pada saat situasi normal. Selain itu, produk yang akan dijual dan tidak laku, tidak bisa dijual kembali karena tidak tahan lama. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, maka Tim Pelaksana PKM Polinef menawarkan solusi dari permasalahan yang dihadapi mitra. Akhirnya mitra dan Tim Pelaksana PKM Polinef sepakat dengan akan diadakannya pelatihan pengolahan dan pemasaran nugget ikan terhadap mitra (Kelompok Jaya Nelayan) di Tanjung Sendiri Distrik Pariwari Kabupaten Fakfak.

Tahap kedua yang telah dilaksanakan yaitu mempersiapkan tempat, sarana pelatihan, menyusun modul, kuisisioner dan jadwal pelatihan. Persiapan tempat, sarana pelatihan dan jadwal pelatihan dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan antara mitra dengan Tim Pelaksana PKM Politeknik Negeri Fakfak.

Tahap ketiga yang telah dilaksanakan yaitu pelatihan pengolahan dan pemasaran nugget ikan. Kegiatan ini diawali dengan pengarahan singkat oleh ketua tim pelaksana PKM Polinef. Kemudian serah terima peralatan dan bahan praktik kepada mitra, yang disaksikan oleh isteri para anggota Kelompok Jaya Nelayan sebagai partisipan. Pada pelatihan ini tim PKM memberikan alat pendukung untuk mempermudah kegiatan praktek mitra sekaligus memfasilitasi mitra jika akan mengkomersilkan produk nugget, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Serah Terima Alat dan Bahan Praktik Pelatihan

Selanjutnya penjelasan materi pelatihan, pembagian modul dan kuisisioner oleh Tim Pelaksana PKM Polinef. Sebelum praktik dilaksanakan, mitra dan para peserta melakukan registrasi. Kemudian dilanjutkan dengan praktik. Praktik langsung dilaksanakan oleh mitra dan anggota lainnya, diarahkan oleh tim pelaksana yang terdiri dari dua orang dosen, dan dua orang mahasiswa Jurusan Agroindustri. Selain itu, tim pelaksana didampingi oleh salah seorang pegawai Dinas Sosial Kabupaten Fakfak (Alumni Jurusan Agroindustri angkatan 2016). Pada saat pelatihan, beberapa peserta menanyakan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan Nugget Ikan. Untuk lebih jelasnya, alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Nugget* ikan seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Alat dan bahan dalam pembuatan *Nugget* ikan

No	Alat	Bahan
1	Kompore	1 Ekor Ikan Tenggiri Sedang (daging ikan : 2 kg)
2	Wajan	2 Butir Telur Ayam
3	Spatula	1 Buah Wortel Sedang
4	Panci Kukus	3 Sendok Makan Tepung Sagu
5	Baskom	2 Butir Bawang Putih
6	Pisau	1 Bungkus Lada Bubuk
7	Sendok besar pengaduk	1 Bungkus Masako
8	Serbet	1 Sendok Gula Pasir
9	Kaos Tangan	Tepung Panir secukupnya
10	Kertas Roti	Garam secukupnya
11	Kertas Nasi kuning	Minyak Goreng secukupnya
12	Kemasan Mika, Box plastic	Tepung Terigu secukupnya
13	Cetakan plastik	Minyak tanah
14	Telenan	Saus Tomat
15	Sendok saringan	Saus Sambal
16	Tapisan tepung	

1. Proses Pengolahan Nugget Ikan

Dalam hal proses pengolahan nugget ikan, tahap awal yang dilakukan yaitu mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan, dimana bahan baku utama pembuatan nugget adalah ikan tenggiri yang terlebih dahulu harus dibersihkan, pencucian dilakukan dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran pada bahan baku ikan, kemudian difillet secara cepat dan tepat sehingga mutu ikan tetap terjaga. Fillet yang dihasilkan adalah fillet ikan tanpa kulit dan tulang sehingga mempermudah dalam proses pencincangan dan mendapatkan hasil yang baik, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses fillet dan pencincangan ikan tenggiri

Setelah proses fillet tersebut, semua bahan (bumbu halus) dicampurkan ke dalam adonan sesuai dengan takaran yang telah dijelaskan pada modul yang telah dibagikan, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses pencampuran bumbu halus

Adonan yang telah selesai kemudian dicetak, sebelumnya cetakan dilapis dengan minyak goreng tujuannya agar cetakan dan adonan tidak saling lengket dan mendapatkan hasil yang tidak rusak. Cetakan yang digunakan adalah cetakan yang sering dipakai oleh produksi olahan pangan rumahan. Adonan kemudian diratakan untuk mempermudah pemotongan, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan

Adonan yang telah dituang ke dalam cetakan, selanjutnya dikukus selama 15 menit. Ada pun tujuan dari pengukusan adalah untuk tetap mempertahankan kandungan gizi, protein dan lainya agar tidak hilang, karena proses pemasakan dengan uap, setelah diangkat maka siap untuk ditiriskan, seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Pengukusan adonan

Penirisan nugget ikan tenggiri yang dilakukan selama 15 menit bertujuan untuk menurunkan kadar air pada nungget. Selama penirisan diikuti dengan proses pendinginan, yang bertujuan untuk menjaga kesetabilan suhu pada produk sehingga pada penirisan dan pendinginan terjadi perubahan peningkatan kekenyalan seiring dengan penurunan kadar air. Setelah itu dilakukan pengirisan adonan yang telah dikukus, seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses pengirisan adonan

Irisan nugget, kemudian dibaluri dengan tepung terigu dan dicelupkan ke dalam telur yang telah dikocok serta dibaluti tepung panir secara merata, sehingga bentuk nugget yang dihasilkan terlihat lebih menarik, seperti terlihat pada Gambar 7, Gambar 8, dan Gambar 9.



Gambar 7. Pembaluran hasil irisan dengan tepung terigu



Gambar 8. Pembaluran hasil irisan dengan kocokan telur



Gambar 9. Pembaluran hasil irisan dengan tepung panir

Nugget yang telah dibaluri tepung panir siap untuk digoreng. Nugget merupakan olahan setengah jadi sehingga perlu dilakukan proses pengorengan sehingga tekstur dan rasa lebih renyah, seperti terlihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Proses penggorengan nugget

2. Proses Pengemasan Hasil Olahan Nugget



Gambar 11. Bahan kemasan yang digunakan



Gambar 12. Nugget ikan yang sudah dikemas

3. Analisa Usaha

- a. Menjelaskan tentang pentingnya pencatatan dalam usaha bisnis
- b. Menjelaskan tentang menghitung harga pokok produk
- c. Menjelaskan tentang layak tidaknya suatu usaha dijalankan

4. Proses Pemasaran

Sosial media memungkinkan pengguna untuk melakukan komunikasi dengan jutaan pengguna lainnya. Beberapa media sosial yang sangat digemari dan memiliki jutaan pengguna di Indonesia adalah *Facebook*, *Whatsapp* dan lainnya (Moriansyah, 2015). Bagi para pemasar hal ini merupakan suatu potensi dan kesempatan yang sangat besar untuk digunakan sebagai salah satu alat komunikasi pemasaran. Sosial media memungkinkan berbagi informasi antara pengguna menjadi lebih mudah. Pengguna media sosial dapat mengakses kapan saja dan dimana saja, karena selain dikases melalui komputer dapat diakses melalui mobile/smartphone. Hal tersebut yang memberikan peluang bagi para pemasar untuk dapat melakukan komunikasi pemasaran kapan saja dan dimana saja (Morrison, 2015).

- a. Proses Pemasaran menggunakan *Facebook*
 - 1) Telah tersedia akun Facebook dengan nama akun yang jelas (*Nugget Ikan Jaya Nelayan*), identitas yang jelas agar memberikan

- kepercayaan pada pembeli lebih baik, termasuk menaruh foto produk agar bisa meyakinkan banyak orang.
- 2) Setelah akun tersedia, maka mulai mencari teman sebanyak-banyaknya, tapi jangan lebih dari 10 *Add* teman dalam waktu bersamaan, karena bisa dianggap tindakan *spamming*; *slow* tapi pasti dan mencari teman yang berada di segmentasi produk yang kita target.
 - 3) Ketika sudah memiliki teman yang banyak, jangan lupa untuk selalu like atau lebih bagus lagi menyapa nya agar tercipta keakraban, agar mereka juga tidak segan untuk *Like* dan memberikan komentar di setiap status kita.
 - 4) Posting update Status jangan Hanya tentang Jualan, Update/share lah mengenai tips trik atau hal lainnya yang bermanfaat, agar mereka betah berteman dengan kita, tidak mendelete pertemanan bahkan melakukan blokir terhadap kita karena kita dirasa sangat mengganggu.
 - 5) Jangan Lupakan Tag # ketika Kita Update tentang produk yang kita tawarkan, karena tag akan mempermudah sistem *Facebook* untuk mengklasifikasikan postingan kita, agar ketika ada orang *search* di *facebook* maka produk kita lah yang akan keluar.
 - 6) Carilah dan Bergabunglah dengan banyaknya Komunitas Jual Beli Facebook/Grup Jual Beli Facebook yang terkait dengan Produk yang kita jual, di Facebook ada ratusan komunitas Jual beli, kita bisa minta gabung dan share produk disana karena mempunyai anggota yang sangat banyak. Produk nugget ikan tersebut kemudian dapat dipromosikan melalui grup dagang Fafak yang terdapat di facebook seperti pada gambar di bawah ini.
- b. Proses Pemasaran menggunakan Whatsapp (Wa)
- 1) Registrasi Akun.
 - 2) Mengubah Profil Bisnis.
 - 3) Membuat Pesan Broadcast.
 - 4) Membuat Katalog Produk.
 - 5) Membalas Pesan dengan Cepat.
 - 6) Memberi Label pada Pelanggan.
 - 7) Membuat Away Message.
 - 8) Membuat Greeting Message.

Tahap keempat yang dilaksanakan adalah setelah dilaksanakan pelatihan, tim pelaksana PKM Polinef, membagikan kusioner kepada mitra dan para peserta lainnya untuk mengetahui tanggapan mereka terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan dan mengevaluasi peningkatan *softskill* dan *hardskill* yang dimiliki mitra setelah mengikuti kegiatan. Tanggapan mitra dan peserta lainnya adalah pelatihan pengolahan nugget ikan merupakan hal yang baru dan produk yang dihasilkan memiliki cita rasa

yang sangat disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa. Karena dapat dijadikan sebagai bahan cemilan dan lauk pauk. Sebelumnya, ada peserta yang pernah mencoba membuat produk yang sama, namun selalu gagal. Setelah melihat dan mempraktikkan secara langsung, ternyata berhasil. Mereka beranggapan bahwa nugget ikan yang baru dipraktikkan lebih aman dikonsumsi karena tidak menggunakan bahan pengawet dan bisa bertahan beberapa minggu melalui pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Selain itu, bahan baku dan bahan penolong lainnya mudah ditemukan di Kabupaten Fakfak. Menurut pegawai Dinas Sosial Kabupaten Fakfak yang turut serta dalam mendampingi tim pelaksana dalam pelatihan menanggapi bahwa pelatihan tersebut sangat bermanfaat baik disituasi pandemi Covid-19, juga disituasi normal dan hal itu merupakan salah satu kegiatan yang secara tidak langsung membantu pemerintah Kabupaten Fakfak dalam mensukseskan Program Kelompok Usaha Bersama (KUBE).

Tahap kelima yang sudah dilaksanakan adalah evaluasi dengan kunjungan tim pengusul ke lokasi mitra, bagaimana penerapan hasil pelatihan, dan mengetahui kendala yang dihadapi pada tahap awal penerapan. Mitra mencoba menerapkan hasil pelatihan PKM dengan membuat nugget ikan, kemudian menjualnya secara *offline* dan *online*. Beberapa konsumen mencoba untuk membelinya. Mereka mengakui cita rasa dari produk nugget ikan yang dijual cukup lumayan. Namun, kendalanya dari harga jualnya yang agak mahal karena bahan baku yang digunakan adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri termasuk salah satu jenis ikan yang tergolong mahal di Kabupaten Fakfak. Apalagi kalau bukan musimnya, harganya sangat mahal. Salah satu solusi yang diberikan oleh tim pelaksana adalah dengan mensubstitusinya dengan jenis ikan lainnya, yang lebih mudah diperoleh dan lebih murah harganya. Selain itu, dapat dijual dengan berbagai varian dengan mencampur adonannya dengan sayuran lain seperti kelor.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan berjalan sesuai dengan yang ditentukan, mitra memperoleh peningkatan *softskill* sekitar 80% yaitu mampu berkomunikasi, bertoleransi dan bahkan keterampilan kemandirian seperti kewirausahaan (*enterprenurship*) dan *hardskill* sekitar 90% yaitu mitra mendapatkan keterampilan mengenai teknik pembuatan produk ikan tenggiri yang dilengkapi dengan cara pengemasan serta cara pemasarannya. Setelah pelatihan pengolahan dan pemasaran nugget ikan dilaksanakan, mitra dan peserta lainnya berharap diadakannya pelatihan pengolahan produk lainnya untuk menambah wawasan dan inspirasi mereka dalam berwirausaha, terutama produk modern yang bahan bakunya mudah diperoleh di Wilayah Kabupaten Fakfak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada LP3M Politeknik Negeri Fakfak dan Kelompok Jaya Nelayan atas kerja samanya sehingga kegiatan ini bisa terlaksana dengan baik. Serta kami sampaikan terima kasih kepada JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri) yang telah mempublikasi artikel pengabdian ini. Semoga kedepannya makin terjalin kerja sama yang lebih baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Asiati, D., & Nawawi, N. F. N. (2017). Kemitraan Di Sektor Perikanan Tangkap: Strategi Untuk Kelangsungan Usaha Dan Pekerjaan. *Jurnal Kependudukan Indonesia*, *11*(2), 103–118.
- 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.
- Darmastuti, S., Juned, M., Susanto, F. A., & Al-Husin, R. N. (2021). COVID-19 dan Kebijakan dalam Menyikapi Resesi Ekonomi: Studi Kasus Indonesia, Filipina, dan Singapura. *Jurnal Madani: Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Humaniora*, *4*(1), 70–86.
- Fona, Z., & Kurniasih, E. (2017). Pengembangan Unit Usaha Nugget Sehat di Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 115–122.
- Heriyati, E. (2017). Analisis Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Naget ikan Tuna di Sangatta. *Jurnal Pertanian Terpadu*, *5*(1), 25–34.
- Hermanto, L. (2017). Strategi Pemberdayaan Ekonomi Sosial Masyarakat Nelayan Berbasis Komunitas Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. *Mu'amalat: Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah*, *9*(2), 160–188.
- Jusmawandi, J., & Safriadi, S. (2021). Gerakan Relawan Muda Penyemprot Disinfektan Pencegah Penyebaran Novel Corona Virus di Kota Makassar. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *5*(1), 179–187.
- Martina, N., Hasan, M. F. R., & Wulandari, L. S. (2021). Upaya Peningkatan Nilai Ekonomis Produk UMKM Melalui Sosialisasi Diversifikasi Produk. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *5*(5), 2273–2282.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*, *10*(1), 16–30.
- Moriansyah, L. (2015). Pemasaran melalui media sosial: Antecedents dan consequences social media marketing: Antecedents and consequenc-es. *Jurnal Penelitian Komunikasi Dan Opini Publik*, *19*(3), 187–196.
- Morrison, M. A. (2015). *Periklanan komunikasi pemasaran terpadu*. Kencana.
- Mulyadi, M. (2017). Peran Pemerintah Dalam Mengatasi Pengangguran Dan Kemiskinan Dalam Masyarakat. *Kajian*, *21*(3), 221–236.
- Nurdiawan, O., Pratama, F. A., & Rahaningsih, N. (2020). PKM E-Commerce Kampung Keluarga Berencana Desa Mertasinga Kabupaten Cirebon. *Madani: Indonesian Journal of Civil Society*, *2*(1), 1–8.
- Rahmawati, F. (2012). Aneka Ragam Pengolahan Ikan. *Pemberdayaan Sosial Untuk Kegiatan Pendidikan Alternatif Dalam Pengolahan Potensi Lokal. Kerjasama Kementerian Pembangunan Daerah Tertinggal Dengan Fakultas Pertanian UGM Yogyakarta*. Jurnal? Prosiding? Laporan?
- Wardhini, I. K., & Widodo, B. S. (2014). Kajian Tentang Karakteristik Pengrajin Tahu. *Jurnal Swara Bhumi*, *3*(2), 1–9.