



PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DESA AENG BATU-BATU KABUPATEN TAKALAR MELALUI PENGOLAHAN NUGGET DAN BAKSO BERBASIS IKAN TENGGIRI

**Annisa Batara*, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar,
Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin**

**e-mail: annisabatara30@gmail.com*

Universitas Hasanuddin, Jl. Perintis Kemerdekaan KM.10, Tamalanrea,
Makassar, Sulawesi Selatan 90245.

Diserahkan tanggal 10 Mei 2022, disetujui tanggal 25 Mei 2022

ABSTRAK

Kabupaten Takalar yang memiliki potensi sumber daya perikanan cukup besar dengan total pencapaian sebesar 35,931 ton berdasarkan hasil data BPS Kabupaten Takalar 2017. Adapun komoditi unggul yang ada di Kabupaten Takalar khususnya yang ada di Desa Aeng Batu-Batu yaitu ikan laut. Pada saat ini masyarakat yang ada di Desa Aeng Batu-Batu hanya melakukan proses jual beli ikan laut tanpa melakukan pengolahan yang dapat meningkatkan nilai jual ikan tersebut. Dengan demikian, latar belakang dari permasalahan yang ada di Desa Aeng Batu-Batu yaitu kurangnya pemahaman mengenai mengolah hasil laut menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Oleh karena itu tujuan adanya program ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah bahan mentah ikan laut seperti ikan tenggiri menjadi pangan olahan, seperti nugget ikan dan bakso ikan yang bernilai ekonomis serta meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam berbisnis di dunia digital. Metode yang digunakan dalam program ini yaitu pendekatan sosial dengan beberapa tahap pelaksanaan, yaitu tahap pra-pelaksanaan, lalu tahap pelaksanaan dengan sosialisasi program serta beberapa kegiatan lainnya, dan tahap pasca-pelaksanaan dengan memonitoring dan memberikan pengenalan izin edar. Berdasarkan pelaksanaan program yang dilaksanakan di Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar, maka dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar melalui pengolahan nugget dan bakso berbasis ikan tenggiri dapat terselesaikan 100% target pencapaian kegiatan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat juga berhasil meningkatkan pemahaman dilihat dari peningkatan nilai *post-test*, serta keterampilan ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu Batu dalam mengolah hasil laut menjadi produk yang bernilai ekonomi dilihat dari respon panelis.

Kata kunci: Pengabdian, Wirausaha, Produk olahan.

ABSTRACT

Takalar Regency which has the potential for fishery resources is quite large with a total achievement of 35,931 tons based on the results of BPS data from Takalar Regency 2017. The superior commodity in Takalar Regency, especially in Aeng Batu-Batu Village, is sea fish. At this time the people in Aeng Batu-Batu Village only carry out the process of buying and



Annisa Batara, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar, Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin: Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar Melalui Pengolahan Nugget dan Bakso Berbasis Ikan Tenggiri.

selling marine fish without processing which can increase the selling value of the fish. So that the background of the problems that exist in Aeng Batu-Batu Village is the lack of understanding about processing marine products into processed products of high economic value. Therefore, the purpose of this program is to increase public knowledge in processing raw marine fish such as mackerel into processed food, such as fish nuggets and fish balls that have economic value and increase public knowledge in doing business in the digital world. The methods used in this program are a social approach with several stages of implementation, namely the pre-implementation stage, then the implementation stage with the socialization of the program and several other activities, and the post-implementation stage by monitoring and providing introductions. Based on the implementation of the program implemented in Aeng Batu-Batu Village, Takalar Regency, it can be said that the empowerment of PKK women through processing nuggets and mackerel-based meatballs can open 100% of the target activities. Community empowerment activities have also succeeded in increasing understanding seen from the increase in post-test scores and the skills of PKK women in Aeng Batu Batu Village in processing marine products into products that are worthy of being assessed by panelists.

Keywords: Devotion, Entrepreneurship, Processed products.

PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi Selatan memiliki beberapa kabupaten yang mempunyai potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, salah satunya yaitu Takalar. Hal ini dilihat dari total produksi hasil perikanan yang mencapai 35,931 ton berdasarkan data BPS Kabupaten Takalar tahun 2017. Komoditi perikanan yang unggul di Kabupaten Takalar yaitu ikan laut. Pada saat ini masyarakat yang ada di Kabupaten Takalar khususnya di Desa Aeng Batu-Batu hanya melakukan proses jual beli ikan laut tanpa melakukan pengolahan yang dapat meningkatkan nilai jual ikan tersebut. Ikan yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomis tinggi menyesuaikan dengan jumlah tangkapan nelayan yang melimpah di daerah tersebut, salah satunya yaitu ikan tenggiri yang dapat diolah menjadi nugget ikan dan bakso ikan. Berdasarkan Mandeyka dan

Fiften (2016), ikan tenggiri mengandung komposisi air sebanyak 60-80%, protein 18-22%, lemak 0,2-5%, karbohidrat <5%, abu 1-3%, dan asam lemak tidak jenuh 41,09%. Kandungan Omega-3 dan asam lemak tak jenuh yang tinggi membuat ikan baik untuk dikonsumsi karena mengurangi risiko penyakit kardiovaskular, mengurangi risiko stroke, mencegah demensia, meningkatkan kolesterol baik (HDL), menjaga sensitivitas insulin, dan menjaga berat badan. Selain itu, kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada ikan tenggiri juga dibutuhkan oleh tubuh untuk menjaga kesehatan.

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil survei lapangan dan wawancara Ketua PKK diperoleh beberapa potensi lokasi dan mitra, yaitu:

1. Aspek ketersediaan bahan baku, ikan tenggiri yang menjadi hasil tangkapan oleh nelayan dari Desa Aeng Batu-Batu

cukup melimpah, namun masih sebatas pada bahan baku mentah tanpa pengolahan.

2. Aspek pemasaran apabila ingin berwirausaha, Desa Aeng Batu-Batu memiliki letak strategis yang memiliki daerah pantai wisata yang berjarak 100 meter dari desa membuat potensi pasar yang terdapat di sana sangat besar. Kawasan wisata yang ada di sana, yaitu pantai galesong yang merupakan salah satu destinasi yang sangat ramai dikunjungi, baik dari daerah maupun dari kota Makassar. Berdasarkan penuturan warga setempat, bahwa kawasan pantai wisata tersebut sangat ramai apabila libur akhir pekan, libur sekolah, dan libur tahun baru. Hal ini tentu merupakan peluang yang besar bagi warga Desa Aeng Batu-Batu untuk mempromosikan produk yang mereka buat. Selain dari aspek wisata yang dekat, secara geografis Desa Aeng Batu-Batu berjarak 5 km dari kota Makassar, sehingga dapat dengan mudah dalam mendistribusikan dan memasarkan produk dan di kota Makassar.
3. Aspek ketersediaan waktu, mitra yang dipilih yaitu kelompok ibu-ibu PKK yang seluruhnya berprofesi sebagai ibu rumah tangga, memiliki waktu yang sangat luang dalam menjalankan wirausaha, apalagi ditambah dengan kondisi ekonomi saat pandemi seperti sekarang ini, tentu akan

mendorong mereka menjadi jauh lebih semangat dalam berwirausaha.

Namun, terdapat permasalahan yang dialami oleh mitra di Desa Aeng Batu-Batu. Berdasarkan penuturan beberapa masyarakat yang diwawancara, masalah yang mereka alami sebagai berikut:

1. Permasalahan utama yang dialami adalah mitra tidak terlalu mengetahui cara dalam mengolah hasil laut, seperti ikan tenggiri. Mitra cenderung menginginkan hasil yang lebih cepat dengan menjual secara langsung dalam bentuk mentah dibandingkan dengan mengolah hasil tangkapan.
2. Mitra tidak memiliki peralatan yang memadai dalam pengolahan bahan baku yang dapat menunjang produksi dengan baik, efektif dan efisien.
3. Mitra belum memahami bagaimana cara produksi pangan olahan yang baik dan keamanan pangan berbasis *Good Manufacturing Practice* (GMP). Hal ini sangat penting, mengingat ikan tenggiri merupakan bahan pangan yang bersifat mudah rusak dan disukai mikroba untuk tumbuh.
4. Mitra belum memiliki pengetahuan dalam mengemas suatu bahan pangan untuk menarik pembeli sekaligus memperpanjang umur simpan.
5. Dari aspek bisnis, mitra kurang memahami mengenai cara mendirikan, mengelola, maupun mengembangkan suatu usaha. Hal tersebut dituturkan oleh Ketua PKK bahwa sejauh ini sudah banyak

Annisa Batara, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar, Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin: Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar Melalui Pengolahan Nugget dan Bakso Berbasis Ikan Tenggiri.

stake holder yang datang mengadakan pelatihan produk namun usaha/bisnis tidak ada yang berkelanjutan.

6. Dari aspek pemasaran, jangkauan mitra sangat terbatas sebab tidak memiliki channel atau tempat yang sesuai untuk menjual, hal ini tentu akan menjadi penghambat karena dapat merusak keberlangsungan bisnis.

Berdasarkan masalah yang dihadapi, maka mitra dan tim sepakat mengadakan pemberdayaan ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar melalui pengolahan nugget dan bakso berbasis ikan tenggiri.

METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama 3 bulan dalam periode bulan Juni – Agustus 2021, bertempat di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar.

B. Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu tim penggerak PKK sebanyak 8 (delapan) orang yang berada di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar.

C. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dengan metode blended. Kegiatan ini akan menggunakan beberapa pendekatan berupa penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan monitoring

pembuatan produk. Guna mewujudkan pendekatan solusi yang ditawarkan maka tahapan-tahapan pelaksanaan program diuraikan sebagai berikut:

1. Sosialisasi.

Pelaksanaan sosialisasi pada dasarnya dilakukan setelah semua perizinan dan persiapan sudah dilakukan. Sosialisasi dilakukan di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong. Sosialisasi program dilakukan melibatkan kepala desa, kepala dusun sekitar, tokoh masyarakat sekitar, dan anggota tim penggerak PKK Desa Aeng Batu-Batu. Sosialisasi dilakukan dengan maksud untuk memaparkan program yang ingin dilaksanakan, target capaian dari kegiatan, dan kesepakatan waktu kegiatan oleh kedua pihak.

2. Pre-test dan Penyuluhan.

Pre-test dilakukan terlebih dahulu untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan mitra sebelum dilakukan kegiatan. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi. Materi yang akan disampaikan mencakup potensi hasil laut dan produk turunan atau produk olahan yang dapat dibuat dari bahan baku ikan tenggiri. Materi ini bertujuan untuk mengenalkan kepada masyarakat tentang peluang pengolahan hasil laut di desa setempat sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Selain itu akan diberi materi mengenai aplikasi teknologi pengolahan hasil laut,

CPPOB, manajemen usaha, dan teknik pemasaran. Penyuluhan ditutup dengan sesi tanya jawab.

3. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Produk.

Kegiatan ini diawali dengan demonstrasi pembuatan produk oleh tim agar tahapan pembuatan bakso dan nugget ikan dapat dengan mudah dipahami. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan oleh tim sehingga mitra dapat dengan mudah menerapkan prosedur dengan tetap memperhatikan dari segi cita rasa, kebersihan, dan kualitas sesuai pedoman CPPOB.

4. Pengenalan Alat Penggiling dan Pengemas Vakum.

Alat yang dikenalkan ke mitra ialah alat penggiling yang bertujuan untuk menggiling daging dan alat pengemas vakum untuk mengemas produk agar dapat bertahan lama dan menghindari kontaminasi dari lingkungan luar. Pengenalan ini juga dapat mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya kemasan yang baik dan elok dilihat agar dapat menarik minat konsumen pada produk. Kegiatan yang akan dilakukan yaitu pemberian bantuan pengadaan dan demonstrasi penggunaan alat.

5. Uji Organoleptik Produk

Resep yang sudah dirancang, kemudian dilakukan uji organoleptik dengan metode hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang akan diproduksi.

6. Monitoring dan Evaluasi Program.

Monitoring dilakukan untuk memantau progres mitra sekaligus mengevaluasi kegiatan mulai dari pembuatan produk hingga pengemasan meliputi proses pengolahan, kualitas, cita rasa, serta kebersihan.

7. Pengenalan Izin Edar kepada Mitra.

Program yang dicanangkan diharapkan dapat menghasilkan suatu produk yang berkelanjutan. Maka dari itu sangat penting bagi usaha makanan untuk memiliki izin sebagai jaminan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar keamanan makanan, sehingga kami bermaksud untuk mensosialisasikan pentingnya izin edar serta prosedur pengurusan kepada mitra.

8. Penerbitan Buku Panduan Pembuatan Produk.

Setelah pelaksanaan, tim menerbitkan buku panduan pembuatan produk (booklet) sebagai alat publikasi ke masyarakat agar metode ini bisa diterapkan di daerah lain di Indonesia dan agar program dapat berkelanjutan.

D. Metode Evaluasi

Program ini memiliki metode evaluasi dalam bentuk dua kuisisioner. Kuisisioner meliputi *post-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra serta lembar hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk yang dibuat.

Annisa Batara, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar, Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin: Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar Melalui Pengolahan Nugget dan Bakso Berbasis Ikan Tenggiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi

Sosialisasi program dilaksanakan di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong dihadiri sebanyak delapan orang Ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu dan lima orang anggota tim. Kegiatan dibuka dengan sambutan oleh Kepala Desa ibu Syarifa Ratu Yuliani (Gambar 1). Beliau turut mengapresiasi adanya pemberdayaan masyarakat ini dan berharap produk tersebut dapat menjadi ikon dari Desa Aeng Batu-Batu mengingat potensi hasil laut yang melimpah.

B. *Pre-test* dan Penyuluhan.

Kegiatan selanjutnya yaitu *pre-test* sebelum dilakukan pemberian materi kepada mitra. *Pre-test* yang berisi 10 soal terkait pengetahuan mengenai materi yang akan diberikan. Pengisian soal *pre-test* dihadiri mitra sebanyak 8 (delapan orang). Persentase nilai yang dihasilkan dari *pre-test* sebesar 30% mitra paham terkait materi penyuluhan yang akan diberikan.

Kegiatan penyuluhan bertujuan untuk mengenalkan kepada masyarakat tentang peluang pengolahan hasil laut sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Pemberian materi diawali dengan mengenalkan potensi hasil laut yang dibawakan oleh Dian Islami Muhtar dari Jurusan Sosial

Ekonomi Perikanan. Pemateri menjabarkan kondisi Desa Aeng Batu-Batu dilihat dari hasil laut berpeluang besar bagi masyarakat untuk dikembangkan menjadi suatu usaha. Selanjutnya materi penyuluhan terkait proses pembuatan nugget ikan dan bakso ikan dengan menerapkan standar CPPOB yang dibawakan oleh Hanif Muflih dari Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Pada sesi ini, pemateri menjelaskan bahwa ikan sebagai potensi hasil laut terbesar di Desa Aeng Batu-Batu dapat diolah menjadi produk nugget dan bakso ikan dengan menerapkan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk menjamin kualitas dari produk yang dihasilkan. Terakhir, materi mengenai manajemen usaha dan teknik pemasaran yang dibawakan oleh Devita Tasha Salsabila dari Jurusan Agribisnis (Gambar 2). Materi ini memperoleh perhatian yang lebih dari mitra. Hal ini dilihat dari antusias mitra dalam sesi tanya jawab dan diskusi yang semakin menarik saat beberapa mitra menjelaskan keluhan mengenai sulitnya memasarkan produk. Terlihat bahwa masyarakat memiliki keinginan untuk memanfaatkan potensi hasil laut dan menjadikannya sebagai ikon Desa Aeng Batu-Batu namun terkendala dalam produksi dan pemasarannya.



Gambar 1. Sosialisasi Program.



Gambar 2. Penyuluhan.

C. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Produk.

Kegiatan ini terlaksana di rumah salah satu mitra dengan dihadiri sebanyak 8 (delapan) orang mitra. Kegiatan diawali dengan demonstrasi pembuatan produk oleh Tim, kemudian mitra diberikan kesempatan untuk mempraktikkan pembuatan produk dengan menerapkan pedoman CPPOB berupa

penggunaan sarung tangan, pemakaian masker, menghindari alur produksi silang agar terhindar dari bahaya kontaminasi, penyimpanan daging mentah, proses pemanasan produk olahan, hingga pengemasan yang tertutup rapat disertai dengan label produk. Luaran yang diperoleh dari kegiatan ini yaitu masing-masing 15 produk nugget ikan dan bakso ikan (Gambar 3).



Gambar 3. Pembuatan Produk Nugget Ikan dan Bakso Ikan.

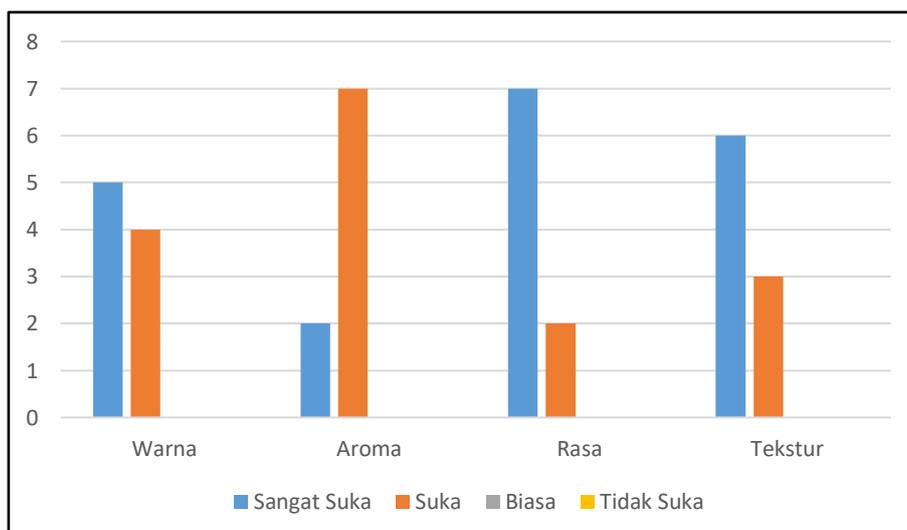
D. Uji Organoleptik Produk.

Uji organoleptik produk dengan metode hedonik terlaksana di rumah salah satu mitra. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang telah diproduksi. Uji organoleptik dilakukan oleh 9 orang panelis dari desa mitra. Parameter yang digunakan yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa. Tingkat

kesukaan menggunakan 4 skala yaitu Sangat Suka (SS), Suka (S), Biasa (B) dan Tidak Suka (TS) yang masing-masing bernilai 1 poin. Luaran yang diperoleh dari kegiatan ini berupa nilai hasil analisis tingkat kesukaan diantaranya 2 (SS) dan 7 (S) untuk aroma, 7 (SS) dan 2 (S) untuk rasa, 6 (SS) dan 3 (S) untuk tekstur, serta 5 (SS) dan 4 (S) untuk warna (Gambar 4 dan 5).



Gambar 4. Pengujian Organoleptik.



Gambar 5. Hasil Uji Organoleptik Produk.

E. Pengenalan sekaligus Penyerahan Alat.

Kegiatan pemberdayaan ini tidak hanya fokus pada peningkatan pengetahuan mitra terkait pengolahan produk hingga pada proses pemasarannya saja. Namun, perlu adanya dukungan materil sebagai upaya agar kegiatan dapat berkelanjutan dengan memberikan alat produksi. Alat yang diserahkan ke mitra ialah chopper dan alat pengemas vakum/vacuum sealer. Sebelum proses penyerahan, tim terlebih dulu men-

jelaskan instruksi kerja dari alat tersebut. Chopper digunakan sebagai alat penggiling daging ikan untuk menghasilkan tekstur yang lebih halus. Sementara itu, vacuum sealer digunakan sebagai alat pengemas produk dengan prinsip menghilangkan udara untuk menekan pertumbuhan mikroba di dalam produk sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk yang dihasilkan. Penyerahan alat diberikan kepada ketua PKK Desa Aeng Batu-Batu disaksikan oleh anggota PKK lainnya (Gambar 6).



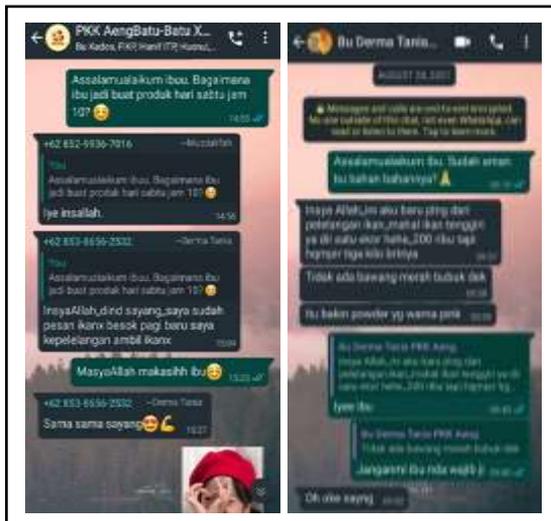
Gambar 6. Pengemasan Produk.

Annisa Batara, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar, Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin: Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar Melalui Pengolahan Nugget dan Bakso Berbasis Ikan Tenggiri.

F. Monitoring dan Evaluasi Program.

Kegiatan monitoring dilakukan untuk memantau progres mitra sekaligus mengevaluasi kegiatan mulai dari pembuatan produk hingga pengemasan meliputi proses pengolahan, kualitas, cita rasa, serta kebersihan. Salah satu cara yang dilakukan untuk mengevaluasi pemahaman mitra yaitu dengan dilaksanakan *post-test* dan diperoleh peningkatan 3 kali lipat dengan persentase

pre-test dari 30% menjadi 95%. Monitoring juga dilakukan dengan memantau persiapan produksi berupa pembelian bahan hingga proses pengolahan. Monitoring dilakukan secara langsung dan dapat pula melalui pesan WhatsApp. Tim juga turut memantau proses pengelolaan sosial media sebagai jembatan jual-beli nantinya (Gambar 7 dan 8).



Gambar 7. Monitoring dan Pendampingan Pembuatan Produk.



Gambar 8. Monitoring Sosial Media.

G. Pengenalan Izin Edar kepada Mitra.

Kegiatan dilakukan dengan sharing kepada mitra terkait izin edar serta prosedur pengurusannya. Hal ini penting dijadikan bahan pertimbangan mengingat produk yang dikomersilkan tanpa izin edar dapat dikenakan sanksi denda. Lain halnya jika makanan tersebut langsung dikonsumsi, diperbolehkan tanpa izin edar. Adapun pokok

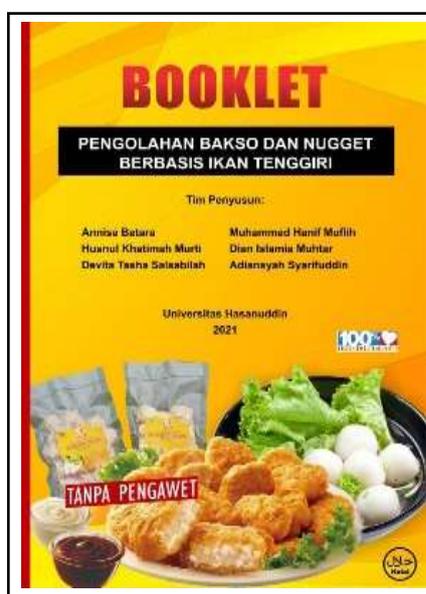
pembahasannya yaitu penerbitan izin edar produk *frozen food* termasuk resiko sedang. Maka dari itu, produk *frozen food* bakso dan nugget ikan perlu mengurus perizinn kode MD di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dengan mekanisme pendaftaran akun OSS, pendaftaran akun e-sertifikasi CPPOB, pengajuan izin penerapan CPPOB (upload dokumen persyaratan), evaluasi

dokumen persyaratan, pembayaran PNBP, pelaksanaan pemeriksaan sarana oleh tim sertifikasi, dan penerbitan izin penerbitan CPPOB. Setelah itu barulah diterbitkan izin edar MD terverifikasi BPOM.

H. Penerbitan Buku Panduan Pembuatan Produk.

Setelah pelaksanaan, tim menerbitkan buku panduan pembuatan produk berupa booklet sebagai alat publikasi ke masyarakat

agar metode ini bisa diterapkan di daerah lain di Indonesia dan program dapat berkelanjutan. Booklet dibuat dengan judul “Pengolahan Bakso dan Nugget Berbasis Ikan Tenggiri” dan telah memperoleh Hak Cipta yang dikeluarkan oleh Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia dengan nomor pencatatan 000274236 pada tahun 2022 (Gambar 9)..



Gambar 9. Sampul Booklet.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan program yang dilaksanakan di Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar, maka dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar melalui pengolahan nugget dan bakso berbasis ikan tenggiri dapat terselesaikan 100% target pencapaian kegiatan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat juga berhasil meningkat-

kan pemahaman dilihat dari peningkatan nilai post-test serta keterampilan ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu Batu dalam mengolah hasil laut menjadi produk yang bernilai ekonomi dilihat dari respon panelis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (Ditjen Diktiristek) melalui

Annisa Batara, Muhammad Hanif Muflih, Husnul Khatimah Murti, Dian Islamia Muhtar, Devita Tasha Salsabilah, dan Adiansyah Syarifuddin: Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar Melalui Pengolahan Nugget dan Bakso Berbasis Ikan Tenggiri.

Direktorat Pembelajaran dan Kemasasiswaan (Belmawa) yang telah mendanai Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini. Tak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat khususnya para stakeholder Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2017. Kabupaten Takalar dalam Angka 2017. Takalar: Badan Pusat Statistik.

Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan. 2017. Produksi rumput laut

provinsi Sulawesi Selatan. Sulawesi Selatan: DKP.

Mandeyka, dan Fiften, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Phospat dan Waktu Demineralisasi terhadap Kualitas Lem Berbahan Baku Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*). Disertasi. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.

Syarifuddin, A., Andi, D., Rusli, M. R., Rindam, L. 2020. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang. Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP). 5(2): 227-237.