



PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN NILA UNTUK PEMBERDAYAAN UMKM DAN GENERASI MUDA DI DESA WINONGAN LOR

**Andik Isdianto^{1*}, Alinda Najma Atminenggar², Aliyya Nisrina³, Ni Komang Diah
Sucianingsih⁴, Moch. Rafli Septiansyah⁵, Meliani Ananda Br. Ginting⁶, Orryza Nayla
Yumna⁷, Moh Junit Arbiansyah⁸, Sony Wijaya⁹, Nada Rahma Aliyah¹⁰, Dika Puja
Hamdallah¹¹, Yeni Kartika Sari¹², Laya Ammara¹³, Hamzah¹⁴, Arief Setyanto¹⁵**

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: andik.isdianto@ub.ac.id

²Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: alindanajma@student.ub.ac.id

³Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email:

aliyyanisrina28@student.ub.ac.id

⁴Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email:

diahsucianing23@student.ub.ac.id

⁵Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: raflitian894@student.ub.ac.id

⁶Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: melianigtg05@student.ub.ac.id

⁷Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: orryzanayla@student.ub.ac.id

⁸Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email:

junitarbiansyah@student.ub.ac.id

⁹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: sw877488@student.ub.ac.id

¹⁰Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: nadarahma@student.ub.ac.id

¹¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: dikskuyyy@student.ub.ac.id

¹²Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email:

yeni_kartika_@student.ub.ac.id

¹³Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: layaammara@student.ub.ac.id

¹⁴Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email:

gamahamzah@student.ub.ac.id

¹⁵Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Email: asetyanto@ub.ac.id

*email Koresponden: andik.isdianto@ub.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.62567/jpi.v1i2.1140>

Abstract

The fish nugget making training aims to empower MSMEs and youth in Winongan Lor Village by enhancing their skills in processing fish products into value-added innovations. This activity was conducted through socialization, hands-on practice, question and answer sessions, and hedonic testing involving local community respondents. The training results demonstrated significant improvements in participants' technical skills, including processing, hygiene, and food safety, as well as practical abilities to produce nuggets with flavors and textures favored by consumers. Hedonic tests confirmed that the fish nugget products were well accepted by mothers and children, indicating promising market potential. Despite challenges such as limited equipment and materials, the training successfully fostered entrepreneurial motivation and opened new sustainable business opportunities. Follow-up training focusing on product quality improvement,



innovative packaging techniques, and digital marketing strategies is recommended to enhance the competitiveness of processed fish products. This program plays a vital role in empowering MSMEs and developing an economy based on fishery product innovation.

Keywords : fish nugget, MSME training, fish processing, MSME empowerment, fishery product innovation

Abstrak

Pelatihan pembuatan nugget ikan nila merupakan upaya pemberdayaan pelaku UMKM dan generasi muda di Desa Winongan Lor untuk meningkatkan keterampilan pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini dilaksanakan melalui sosialisasi, praktik langsung, sesi tanya jawab, dan uji hedonik yang melibatkan masyarakat setempat. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan pada kemampuan teknis peserta dalam pengolahan, kebersihan, dan keamanan pangan, serta kemampuan praktis menghasilkan nugget dengan cita rasa dan tekstur yang diminati konsumen. Uji hedonik mengonfirmasi bahwa produk nugget ikan nila diterima baik oleh ibu-ibu dan anak-anak, menandakan potensi pasar yang menjanjikan. Meskipun terdapat tantangan seperti keterbatasan alat dan bahan, pelatihan ini berhasil membangkitkan motivasi kewirausahaan dan membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan. Disarankan pelatihan lanjutan dengan fokus pada peningkatan mutu produk, teknik pengemasan inovatif, dan strategi pemasaran digital untuk meningkatkan daya saing produk olahan ikan nila. Program ini memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan UMKM serta pengembangan ekonomi berbasis inovasi produk hasil perikanan.

Kata Kunci : nugget ikan nila, pelatihan UMKM, pengolahan hasil perikanan, pemberdayaan UMKM, inovasi produk perikanan

1. PENDAHULUAN

Potensi perikanan air tawar di Desa Winongan Lor merupakan sumber penghasilan penting bagi masyarakat setempat. Namun, produk perikanan yang dihasilkan saat ini masih terbatas pada bentuk segar yang memiliki masa simpan pendek dan harga jual relatif rendah (Asti & Mayasari, 2023). Oleh karena itu, pengembangan diversifikasi produk olahan menjadi langkah strategis untuk memperluas variasi produk sekaligus meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan (Animah et al., 2022). Diversifikasi ini juga membuka peluang menjangkau pasar yang lebih luas dan memberikan alternatif konsumsi bagi masyarakat.

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan nila ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya tahun 2025 di Pasuruan, yang bertujuan memperkuat sinergi antara masyarakat, akademisi, pemerintah, dan industri demi penguatan sektor perikanan daerah.

Salah satu inovasi produk olahan yang diusulkan adalah nugget ikan nila. Produk ini menawarkan nilai gizi yang tinggi dan mudah dikonsumsi, khususnya oleh anak-anak dan keluarga. Selain itu, nugget ikan nila memiliki potensi untuk memperpanjang masa simpan ikan, sehingga memberikan nilai tambah pada produk hasil perikanan (Saputra et al., 2024). Pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) serta generasi muda di Desa Winongan Lor untuk mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah yang berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat (Animah et al., 2022; Saputra et al., 2024).

Pelatihan ini dirancang tidak hanya untuk meningkatkan keterampilan teknis pengolahan nugget ikan nila, tetapi juga untuk mendidik masyarakat dalam pemasaran produk secara efektif (Sari et al., 2023). Pengembangan pasar melalui media sosial dan strategi pemasaran yang tepat diyakini mampu meningkatkan pendapatan pelaku usaha sekaligus menciptakan model usaha kecil yang berkelanjutan



(Animah et al., 2022; Rizal et al., 2023). Dengan peningkatan keterampilan pengolahan ikan, masyarakat diharapkan dapat lebih mandiri dan inovatif dalam mengolah produk perikanan demi keberlanjutan ekonomi desa Winongan Lor.

2. METODE PENGABDIAN

Pelatihan pembuatan nugget ikan nila ini dilaksanakan sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya tahun 2025 di Pasuruan. Kegiatan dilakukan di Balai Desa Winongan Lor dan diikuti oleh 21 peserta yang terdiri dari pelaku UMKM serta generasi muda dari berbagai dusun di desa tersebut. Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan, khususnya ikan nila, dengan fokus pada identifikasi kebutuhan dan potensi pengembangan produk olahan nugget (Juharni et al., 2023; Fatah & Lisa, 2022).

Rangkaian kegiatan pelatihan terdiri dari sosialisasi, praktik langsung, sesi tanya jawab, uji hedonik, dan evaluasi. Sosialisasi bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai potensi produk nugget ikan nila serta pentingnya diversifikasi hasil perikanan dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Pengetahuan tentang teknik pengolahan yang baik sangat penting agar peserta mampu mengoptimalkan kualitas produk yang dihasilkan (Indriani et al., 2023; Surnadi & Cahyani, 2022).

Praktik langsung pembuatan nugget ikan nila memberikan kesempatan kepada peserta untuk belajar mengolah bahan baku dan mencampur bumbu secara tepat sehingga meningkatkan keterampilan praktis mereka (Hakim et al., 2023; Surnadi & Cahyani, 2022). Sesi tanya jawab difasilitasi untuk menggali lebih dalam teknik pengolahan dan peluang usaha, dimana interaksi antara peserta dan narasumber membantu menjawab berbagai pertanyaan serta meningkatkan motivasi inovasi kewirausahaan (Juharni et al., 2023; Wahyu et al., 2022).

Uji hedonik melibatkan warga desa, terutama ibu-ibu dan anak-anak, yang berfungsi sebagai indikator penerimaan rasa, tekstur, dan penampilan produk nugget. Hal ini merupakan langkah strategis untuk mengukur potensi pasar produk baru yang dikembangkan peserta pelatihan (Fatah & Lisa, 2022; Mantayborbir et al., 2024).

Evaluasi keberhasilan pelatihan dilakukan melalui observasi tingkat partisipasi aktif peserta dan analisis hasil uji kelayakan produk sebagai dasar rekomendasi pengembangan lebih lanjut dalam pemberdayaan UMKM berbasis produk olahan perikanan (Surnadi & Cahyani, 2022; Indriani et al., 2023). Pendekatan terpadu antara pelatihan dan pendampingan ini diharapkan memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat Desa Winongan Lor.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Partisipasi dan Antusiasme Peserta

Pelatihan pembuatan nugget ikan nila yang diselenggarakan di Balai Desa Winongan Lor pada tanggal 9 Juli 2025 menunjukkan hasil yang sangat positif dalam meningkatkan partisipasi dan antusiasme warga, terutama ibu-ibu rumah tangga dan generasi muda. Tingginya tingkat partisipasi ini mencerminkan pemahaman yang mendalam akan pentingnya kegiatan pemberdayaan berbasis pelatihan yang praktis dan aplikatif. Pelatihan yang bersifat langsung ini telah terbukti efektif dalam memperkenalkan keterampilan baru kepada masyarakat.

Penelitian Raharjo et al. (2024) menyatakan bahwa pelatihan intensif mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi lokal dan menghasilkan produk bernilai tambah. Selain itu, Nurhikmah et al. (2022) menegaskan pentingnya pendidikan kewirausahaan untuk memperkuat ketahanan ekonomi, terutama bagi kelompok rentan seperti ibu rumah tangga.

Selama sesi sosialisasi, peserta sangat antusias menerima materi mengenai produk nugget ikan nila sebagai solusi pengolahan hasil perikanan yang meningkatkan nilai tambah ekonomi. Hal ini sejalan dengan temuan Anggarani et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan yang memasukkan aspek pemasaran produk turut berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat. Interaksi aktif



peserta dalam sesi diskusi memperkuat motivasi mereka untuk mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh, sebagaimana dilaporkan oleh Idrus et al. (2023).

Pelatihan juga dilengkapi dengan sesi *ice breaking* yang mendukung suasana belajar yang nyaman dan kondusif, sesuai dengan temuan Zafriana et al. (2024) yang menyatakan bahwa suasana menyenangkan dapat mendorong partisipasi aktif dan meningkatkan efektivitas pembelajaran. Kegiatan pencicipan produk nugget oleh ibu-ibu dan anak-anak menjadi momen motivasi tambahan, yang sesuai dengan laporan Idrus et al. (2023) mengenai pentingnya feedback sosial dalam pengembangan produk.



Gambar 1. Pengenalan Terkait Dengan Gizi Nugget

Secara keseluruhan, tingginya partisipasi dan antusiasme dalam pelatihan ini menunjukkan bahwa kegiatan seperti ini mampu menjawab kebutuhan masyarakat dalam meningkatkan keterampilan dan mengembangkan produk hasil perikanan yang kreatif dan berkelanjutan. Hal ini menegaskan pentingnya keberlanjutan pelatihan untuk mengoptimalkan potensi sumber daya lokal (Wahyu et al., 2024).



Gambar 2. Tanya Jawab Seputar Pengolahan Nugget Ikan Nila

Proses Pelatihan dan Teknik Pembuatan Nugget

Pelatihan pembuatan nugget ikan nila yang diadakan pada tanggal 9 Juli 2025 di Balai Desa Winongan Lor adalah inisiatif penting dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan. Proses yang diajarkan secara terstruktur dimulai dengan pengolahan daging ikan nila segar hingga halus, bertujuan untuk mendapatkan tekstur yang lembut dan homogen, yang dikonfirmasi oleh (Indriani et al., 2023). Peserta kemudian mempelajari cara mencampurkan



bumbu dan bahan lainnya, seperti tepung dan penyedap rasa, yang sangat berpengaruh terhadap cita rasa dan kualitas nugget yang dihasilkan.

Fokus berikutnya adalah pada teknik pembentukan adonan menjadi bentuk nugget yang seragam dan menarik. Hal ini penting untuk mempermudah proses penggorengan dan mempertahankan bentuk nugget selama memasak, seperti yang dijelaskan oleh (Isnawati et al., 2023). Teknik penggorengan yang tepat juga diajarkan untuk memastikan nugget matang secara merata, sehingga memperoleh tekstur luar yang renyah dan bagian dalam yang tetap lembut (Isnawati et al., 2023). Tidak hanya sekadar teori, namun pendampingan langsung oleh pateri dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memberikan pengalaman praktis yang esensial bagi peserta untuk memahami standar pengolahan makanan yang higienis dan berkualitas (Abdullah et al., 2022).



Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Ikan Nila

Aspek kebersihan dan keamanan pangan menjadi perhatian utama dalam pelatihan ini, mengikuti berbagai standar yang berlaku untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya enak tetapi juga aman untuk dikonsumsi (Isnawati et al., 2023). Hal ini sangat penting, mengingat kepercayaan konsumen terhadap produk olahan ikan dapat memengaruhi keberlangsungan usaha dari para peserta di masa mendatang (Abdullah et al., 2022). Melalui pengalaman langsung yang diperoleh selama pelatihan, peserta diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam kehidupan sehari-hari, baik untuk keperluan pribadi maupun sebagai usaha mikro yang berpotensi memberikan nilai tambah bagi ekonomi lokal.

Secara keseluruhan, pelatihan ini bukan hanya sekadar transfer pengetahuan, tetapi juga membekali peserta dengan kemampuan praktis yang diperlukan untuk menciptakan produk nugget ikan nila yang inovatif dan berdaya saing tinggi (Fatah & Lisa, 2022). Peningkatan keterampilan ini dapat membantu peserta dalam mengembangkan usaha mereka serta memperbaiki gizi di komunitas, terutama sebagai bagian dari upaya pencegahan stunting di wilayah tersebut.

Uji Hedonik dan Penerimaan Produk

Uji hedonik merupakan salah satu metode yang sangat penting untuk mengevaluasi penerimaan produk makanan, termasuk nugget ikan nila yang dihasilkan selama pelatihan di Desa Winongan Lor. Dalam konteks ini, uji hedonik dilakukan dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan anak-anak sebagai responden yang merupakan calon konsumen. Penelitian sebelumnya menyoroti bahwa uji ini bertujuan untuk mengevaluasi aspek sensori seperti rasa, tekstur, dan penampilan, yang merupakan indikator utama kualitas produk dalam memenuhi kebutuhan pasar (Indriani et al., 2023).

Hasil dari uji hedonik menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan penilaian positif terhadap nugget ikan nila, terutama pada aspek tekstur yang dinilai renyah di luar dan lembut di dalam, serta cita rasa yang gurih dan aroma segar. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerimaan



konsumen dipengaruhi oleh karakteristik sensori makanan, yang mana faktor-faktor ini berkontribusi terhadap daya tarik keseluruhan produk (Dotulong et al., 2019). Aspek rasa dan tekstur menjadi determinan kunci yang meningkatkan kesukaan produk di kalangan berbagai kelompok usia, terutama di antara ibu dan anak-anak.

Tingginya tingkat penerimaan ini mengindikasikan bahwa nugget ikan nila memiliki potensi kuat untuk dikembangkan dan dipasarkan lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Hal ini sejalan dengan studi yang mengidentifikasi bahwa produk yang disukai oleh kelompok demografis tertentu, seperti ibu rumah tangga dan anak-anak, dapat membuka segmen pasar baru yang selama ini kurang tersentuh (Mauliyanda et al., 2023). Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut dari nugget ikan nila tidak hanya berpotensi sebagai alternatif olahan perikanan yang inovatif, tetapi juga mendukung peningkatan konsumsi ikan yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat.



Gambar 4. Proses Tes Hedonik Tekstur, Rasa, dan Kenampakan

Selain itu, uji hedonik juga berfungsi sebagai media komunikasi langsung dengan konsumen, memberikan umpan balik berharga yang dapat digunakan untuk penyempurnaan produk di masa depan. Adaptasi dan modifikasi berdasarkan masukan konsumen dapat meningkatkan kualitas produk serta relevansinya dengan kebutuhan pasar (Vatria et al., 2023). Melalui respons positif yang diterima, nugget ikan nila dapat diposisikan sebagai pilihan makanan yang tidak hanya bergizi tetapi juga menarik bagi konsumen.

Dampak Pelatihan terhadap Pengetahuan dan Motivasi

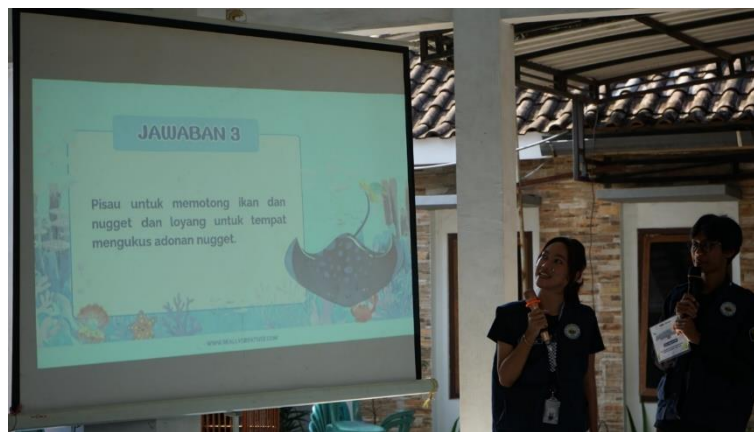
Pelatihan pembuatan nugget ikan nila memberikan dampak yang signifikan pada peningkatan pengetahuan dan motivasi peserta. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Kette et al. (2024), dinyatakan bahwa pelatihan seperti ini dapat meningkatkan keterampilan teknis dan pemahaman peserta mengenai pengolahan produk perikanan; yang pada gilirannya, dapat berdampak positif pada pendapatan keluarga dan kesejahteraan masyarakat. Hasil penelitian Yuwana (2022) juga mendukung bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dapat memperkuat kapasitas individu dalam mengelola sumber daya yang ada, meskipun ada variasi dalam hasil yang didapat di lokasi yang berbeda.

Selama pelatihan, peserta belajar tentang proses pengolahan ikan serta mengenai standar kualitas dan kebersihan yang harus dipenuhi. Pengetahuan ini krusial untuk menciptakan produk yang tidak hanya aman tetapi juga memiliki daya jual tinggi. Hal ini diperkuat dalam penelitian Hadi et al. (2017), yang menunjukkan bahwa pengetahuan melalui pelatihan berkontribusi terhadap peningkatan produktivitas usaha. Dengan memahami pentingnya pengemasan dan standar kesehatan, peserta merasa lebih percaya diri dalam menjalankan usaha mereka secara mandiri.

Pelatihan juga mendorong semangat kewirausahaan di kalangan peserta. Sebagaimana diungkapkan oleh Tambunan (2023), pelatihan dan dukungan pemerintah dalam pengembangan



UMKM berperan penting dalam meningkatkan motivasi masyarakat untuk memulai usaha. Dalam konteks ini, peserta memahami potensi pasar untuk produk olahan seperti nugget, yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Dukungan dari sesi interaktif dan diskusi dalam pelatihan juga berperan penting, seperti yang dinyatakan dalam penelitian oleh Yunika et al. (2022), yang menekankan pentingnya interaksi positif untuk meningkatkan motivasi serta membantu peserta menghadapi tantangan dalam usaha mereka.



Gambar 5. Memotivasi Pengetahuan Peserta Pelatihan

Akhirnya, pelatihan ini tidak hanya berfungsi sebagai transfer keterampilan praktis tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan yang lebih luas, mencakup kesadaran akan pentingnya pengembangan produk bernilai tambah untuk keberlanjutan ekonomi lokal. Penelitian oleh Sisgasari et al. (2024) mendukung klaim ini, menunjukkan bahwa program-program semacam ini secara langsung berkontribusi kepada peningkatan kesadaran masyarakat mengenai potensi ekonomi yang ada, mendukung prinsip pemberdayaan masyarakat serta kemandirian ekonomi.

Tantangan dan Saran Pengembangan

Tantangan yang dihadapi oleh peserta pelatihan pembuatan nugget ikan nila di Desa Winongan Lor meliputi berbagai aspek penting yang memengaruhi keberhasilan usaha dan pengembangan produk. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan alat dan bahan pendukung yang diperlukan untuk memproduksi nugget secara optimal. Kurangnya akses terhadap bahan baku berkualitas tinggi serta peralatan yang memadai dapat berdampak pada hasil akhir produk. Penelitian menunjukkan bahwa kualitas produk makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan dan peralatan yang digunakan (Duman & Kuzgun, 2018). Kendala tersebut menunjukkan perlunya pengembangan fasilitas dan aksesibilitas terhadap sumber daya produksi.

Selain itu, pengetahuan yang lebih dalam tentang teknik pengemasan menjadi penting bagi peserta. Pengemasan yang menarik dan higienis tidak hanya berfungsi untuk menjaga kualitas produk tetapi juga berdampak pada nilai jual. Pengemasan yang tepat dapat meningkatkan daya saing produk di pasar, terutama mengingat pentingnya komunikasi nilai produk kepada konsumen (Winarno & Aini, 2024). Oleh karena itu, pelatihan lanjutan yang menekankan teknik pengemasan inovatif dan ramah lingkungan menjadi sangat bermanfaat (García-Mendoza, 2023).

Aspek pemasaran juga menjadi tantangan besar bagi peserta, di mana strategi pemasaran yang efektif sangat dibutuhkan untuk memasarkan produk nugget ikan nila. Pengetahuan mendalam mengenai pemasaran digital dan teknik branding sangat diperlukan untuk memperluas jangkauan pasar. Studi menunjukkan bahwa penerapan strategi pemasaran digital yang baik, termasuk pemasaran melalui media sosial, dapat meningkatkan performa usaha kecil dan menengah (UKM) (Dewi et al., 2023). Para



pelaku UMKM juga harus memahami penentuan harga yang tepat guna menjaga keberlanjutan usaha mereka.

Rekomendasi untuk mengatasi tantangan di atas mencakup pelatihan lanjutan dalam pengembangan mutu produk, teknik pengemasan yang aman dan menarik, serta strategi pemasaran yang efektif. Pendampingan berkelanjutan dari para ahli juga diperlukan untuk memastikan peningkatan mutu produk dan keberlanjutan usaha olahan ikan nila di daerah tersebut (Adegbuyi et al., 2015). Dengan perhatian pada tantangan ini, diharapkan usaha nugget ikan nila dapat berkembang dan memberikan dampak positif terhadap pendapatan masyarakat serta ketahanan ekonomi desa.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget ikan nila yang dilaksanakan di Desa Winongan Lor berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis peserta dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah yang inovatif dan berkualitas. Partisipasi aktif peserta, terutama ibu-ibu dan generasi muda, serta antusiasme tinggi selama kegiatan menunjukkan bahwa program ini efektif sebagai sarana pemberdayaan masyarakat. Produk nugget ikan nila yang dihasilkan diterima baik oleh masyarakat desa, dengan nilai rasa, tekstur, dan penampilan yang memenuhi standar kelayakan pasar.

Meskipun terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan alat dan bahan serta kebutuhan pengetahuan lebih mendalam tentang teknik pengemasan dan pemasaran, pelatihan ini telah membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendukung pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan. Oleh karena itu, disarankan untuk melaksanakan pelatihan lanjutan yang lebih fokus pada pengembangan mutu produk, teknik pengemasan higienis dan menarik, serta strategi pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar dan daya saing produk olahan ikan nila.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya menjawab masalah keterbatasan pengolahan hasil perikanan, tetapi juga berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa melalui inovasi produk olahan yang kreatif dan berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini didanai oleh Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, dan menjadi bagian dari program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya tahun 2025 di Pasuruan. Kami mengucapkan terima kasih atas dukungan dan fasilitas yang telah diberikan sehingga pelaksanaan pelatihan dapat berjalan lancar dan memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Winongan Lor.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., Wianti, N. I., & Buana, S. M. T. B. T. (2022). Peningkatan ketahanan pangan masyarakat nelayan melalui olahan ikan tongkol di desa saponda laut kecamatan soropia kabupaten konawe sulawesi tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(1), 127-140. <https://doi.org/10.35326/pkm.v6i1.1791>
- Adegbuyi, O. A., Akinyele, F., & Akinyele, S. (2015). Effect of social media marketing on small scale business performance in ota-metropolis, nigeria. *International Journal of Social Sciences and Management*, 2(3), 275-283. <https://doi.org/10.3126/ijssm.v2i3.12721>
- Anggarani, D. A., Firdaus, Z., & Fitriyati, U. (2024). Optimalisasi potensi buah sawo: pelatihan pembuatan puding bergizi tinggi untuk mendukung income generating. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 3(4), 362-370. <https://doi.org/10.59025/8kmp4p71>
- Animah, A., Akram, A., & Suryantara, S. A. B. (2022). Community empowerment through processing fish into nugget. *Buletin SWIMP*, 2(02), 113-121. <https://doi.org/10.15578/bs.v2i02.37>



- Asti, A. F. and Mayasari, D. (2023). Strategi pengembangan kawasan pesisir di kabupaten tanah laut, provinsi kalimantan selatan. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 49. <https://doi.org/10.15578/marina.v9i1.11796>
- Dewi, R. S., Arifah, I. D. C., Kautsar, A., Kharisma, F., & Hadi, H. K. (2023). Developing small medium enterprise of creative business through digital marketing and financial management training. *International Journal of Multidisciplinary Research and Analysis*, 06(11). <https://doi.org/10.47191/ijmra/v6-i11-36>
- Dotulong, V., Montolalu, L. A., & Wonggo, D. (2019). Tingkat kesukaan nugget dan kaki naga ikan hasil olahan kelompok wanita kaum ibu (wki) gmim solafide kelurahan girian indah kecamatan girian kota bitung provinsi sulawesi utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), 88. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.3.2019.24368>
- Duman, M. and Kuzgun, N. K. (2018). Quality changes of nugget prepared from fresh and smoked rainbow trout during chilled storage. *British Food Journal*, 120(9), 2080-2087. <https://doi.org/10.1108/bfj-01-2018-0048>
- Fatah, A. and Lisa, N. P. (2022). Pengembangan potensi lokal pesisir mengolah ikan menjadi nugget guna meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat nelayan di seuneubok aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 427-432. <https://doi.org/10.54082/jamsi.250>
- García-Mendoza, W. G. J. (2023). Digital marketing strategies and acquisition of new customers for smes in santa elena province. *Russian Law Journal*, 11(9s). <https://doi.org/10.52783/rlj.v11i9s.1800>
- Hadi, M., Darwin, R., Widiarsih, D., Hidayat, M., Murialti, N., & Asnawi, M. (2017). Pemanfaatan barang-barang bekas yang bernilai ekonomi bagi peningkatan produktivitas jiwa entrepreneur ibu rumah tangga rt.01/rw.12 desa limbungan kecamatan rumbai pesisir. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 1(2), 42-47. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.232>
- Hakim, B. L., Hayat, E. J., & Setiawan, D. (2023). Perancangan usaha pengolahan ikan nila presto. *Jurnal Kalibrasi*, 21(2), 155-161. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.21-2.1457>
- Idrus, I. and Hatta, M. (2023). Pemberdayaan masyarakat nelayan berbasis ekonomi kreatif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di desa ujung lero, pinrang. *Bemas Jurnal Bermasyarakat*, 3(2), 73-80. <https://doi.org/10.37373/bemas.v3i2.267>
- Indriani, I., Yanti, D., Dwiana, N. N., Baihaqi, M. ' . ', Indriani, K. S., Seran, A. S., ... & Widayanti, E. (2023). Inovasi pangan lokal pembuatan nugget ikan sebagai upaya pencegahan stunting. *Hayina*, 3(1), 8-16. <https://doi.org/10.31101/hayina.3297>
- Isnawati, I., Asri, M. T., Lisdiana, L., & Muhaimin, F. I. (2023). Efektivitas pelatihan pembuatan nuggipro pada masyarakat nelayan gisik cemandi sidoarjo jatim. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 199-208. <https://doi.org/10.26740/abdi.v8i2.20075>
- Juharni, J., Irfan, M., Muchdar, F., Andriani, R., & Marus, I. (2023). Pemberdayaan perempuan nelayan pulau maitara melalui pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan, nugget ikan dan stick ikan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2036-2047. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1028>
- Kette, S., Beeh, N., Kette, A. U. S., & Benu, N. N. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di desa otan kecamatan semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643-3651. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v2i8.1498>
- Mantayborbir, V., Indrayani, E., & Izaac, F. A. (2024). The sanitation and hygiene of fish nugget processing for home industry (irt) in tablasupa village, depapre district, jayapura regency, papua. *Indonesian Journal of Aquaculture Medium*, 4(2), 15-21. <https://doi.org/10.29303/mediaakuakultur.v4i2.4503>
- Mauliyanda, T., Salman, S., Ramadi, S., & Hasanah, U. (2023). Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan menjadi produk kaki naga bagi ibu-ibu nelayan desa aron tunggai kecamatan meukek kabupaten aceh selatan. *Marine Kreatif*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.35308/mk.v7i1.7957>
- Nurhikmah, N., Rusvitawati, D., Anisa, N., & Nadila, N. (2022). Pembekalan pendidikan kewirausahaan berwawasan gender bagi mahasiswa perintis wirausaha di banjarmasin menuju



- pemberdayaan ekonomi masyarakat. Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(1), 244. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i1.4740>
- Raharjo, K. M., Sucipto, S., Ishom, M., & Fatihin, M. K. (2024). Peningkatan kapasitas pengelola bumdes dalam mengembangkan produk unggulan desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1), 115-121. <https://doi.org/10.52436/1.jpmp.2000>
- Rizal, M., Ramadhan, S., Muharram, S., Erima, D., Afiat, S., Anggraini, D., ... & Misbah, I. A. (2023). Hirilisasi produk olahan perikanan oleh istri nelayan di desa pulau bagus, kecamatan pulau banyak. *Marine Kreatif*, 7(2), 111. <https://doi.org/10.35308/mk.v7i2.8597>
- Saputra, R. S. H., Napitupulu, R. J., Soeprijadi, L., Panjaitan, P. S., Anasri, A., & Mukhaimin, I. (2024). Pelatihan olahan ikan nila bernilai tambah di desa kawali ciemis jawa barat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1502-1509. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1552>
- Sari, S. R., Guttifera, G., & Riswandi, A. (2023). Pelatihan gmp dan haccp bagi poklarsar rule athallah di kelurahan sukamaro, kecamatan talang kelapa, kota Palembang. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 302-309. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.875>
- Sisgarsi, N. A., Tullazulfa, F., Sari, D. A. P., Salsabilla, L. L. S., 'Aisy, R. R., Kasjono, H. S., ... & Rois, I. (2024). Pemberdayaan masyarakat dengan pembuatan biopori media galon di padukuhan widoro, bangunharjo. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 3(1), 27-35. <https://doi.org/10.59025/js.v3i1.185>
- Surnadi, S. and Cahyani, T. M. (2022). Peningkatan pendapatan umkm yang memproduksi nugget ikan patin (pangasius hypophthalmus) melalui rekayasa mutu. *Diklat Review : Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*, 6(2), 168-174. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v6i2.952>
- Tambunan, T. S. (2023). Analisis peran pemerintah daerah mendukung umkm naik kelas. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 1(2), 77-88. <https://doi.org/10.51622/jbm.v1i2.1990>
- Vatria, B., Primadini, V., & Lasmi, L. (2023). Karakteristik mutu fisik dan hedonik dimsum ikan nila dengan penambahan konsentrasi karagenan yang berbeda. *Manfish Journal*, 4(2), 81-86. <https://doi.org/10.31573/manfish.v4i2.615>
- Wahyu, F., Insana, N., & Yani, F. I. (2022). Diversifikasi nugget ikan sebagai pemenuhan nutrisi anak nelayan di pangkalan pendaratan ikan paotere makassar. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 543-553. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.595>
- Wahyu, A., Rachman, H., Hadisah, H., Salma, U., Yulisna, Y., Muliana, M., ... & Pramulya, R. (2024). Optimalisasi potensi sumberdaya lokal untuk kesejahteraan ekonomi dan gizi keluarga. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(4), 282-289. <https://doi.org/10.59837/ys1ffq17>
- Winarno, A. and Aini, D. N. (2024). Improving sme performance through the utilization of usable digital technology in the gunung kawi area, wonosari, malang. *Jurnal Pengabdian Teknologi Tepat Guna*, 5(3), 215-220. <https://doi.org/10.47942/jpttg.v5i3.1876>
- Yunika, E., Dwiyo, Y., Winarti, H. T., Mustangin, M., & Aliselman, M. (2022). Pemberdayaan masyarakat binaan csr pt. badak ngl berbasis pendidikan pada pengembangan ekowisata kampung selangan bontang. *Sosio Dialektika*, 7(2), 181. <https://doi.org/10.31942/sd.v7i2.6630>
- Yuwana, S. I. P. (2022). Pemberdayaan dan peningkatan kualitas sdm masyarakat dengan menggunakan metode asset based community development (abcd) di desa pecalongan kec. sukosari bondowoso. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), 330-338. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.735>
- Zafriana, L., Nasution, A., Nasution, A., Setiawati, E., Fatmawati, S., & Muryono, M. (2024). Pemberdayaan ekonomi lokal melalui pelatihan dan kolaborasi di kampoeng herbal soerabaja. *Kontribusi Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 95-105. <https://doi.org/10.53624/kontribusi.v5i1.493>