

## **PENYULUHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN LELE SEBAGAI SOLUSI CAMILAN SEHAT UNTUK ANAK DI DESA KUALU KECAMATAN TAMBANG KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU**

Isma Mulyani<sup>1</sup>, Clara Yolandika<sup>2\*</sup>, Rindi Metalisa<sup>3</sup>, Novreta Ersyi Darfia<sup>4</sup>, Indra Lesmana<sup>5</sup>, Benny Heltonika<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

<sup>2,3</sup>Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

<sup>4,5,6</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

\*E-mail: [clarayolandika@lecturer.unri.ac.id](mailto:clarayolandika@lecturer.unri.ac.id)

### **ABSTRAK**

Banyaknya olahan ikan yang beredar di pasaran belum tentu menjamin bahwa olahan tersebut memiliki tingkat kebersihan dan kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan. Salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh anak-anak adalah nugget. Dengan diolah menjadi nugget, ikan menjadi mudah untuk dimakan, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai makanan anak-anak. Tujuan kegiatan ini adalah (1) memperkenalkan tentang berbagai olahan ikan yang sehat, bergizi, enak dan pasti disukai oleh anak-anak, (2) menyebarkan informasi tentang berbagai macam olahan ikan yang disenangi oleh anak-anak, dan (3) mengajarkan cara-cara mengolah makanan yang berbahan dasar ikan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kualu Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Kegiatan dilakukan melalui penyuluhan dengan beberapa tahapan, yaitu ceramah, memperagakan dan mempraktikkan langsung, memberikan leaflet, dan monitorin. Ketercapaian kegiatan yang berupa penyuluhan tentang pembuatan nugget ikan lele dan penanganannya oleh ibu-ibu rumah tangga di kawasan 5, RW 01, Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. Ibu-ibu yang disuluh adalah ibu-ibu warga RT 10. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah dengan meningkatnya kemampuan ibu-ibu di RT 10 RW 01 Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar dalam membuat nugget ikan lele, maka program penyuluhan tersebut sudah berhasil untuk meningkatkan wawasan ibu-ibu dalam membuat variasi makanan berbahan dasar ikan.

**Kata kunci:** Ikan Lele, Nugget, Penyuluhan

## **COUNSELING OF MAKING CATFISH NUGGETS AS A HEALTHY SNACK SOLUTION FOR CHILDREN IN KUALU, TAMBANG DISTRICT, KAMPAR REGENCY, RIAU PROVINCE**

### **ABSTRACT**

*The number of processed fish circulating in the market does not necessarily guarantee that the preparation has a level of cleanliness and nutritional content that is good for health. One form of processed food favored by children is nuggets. By being processed into nuggets, fish becomes easy to eat, making it suitable to be used as food for children. The purpose of this activity is (1) to introduce various processed fish that are healthy, nutritious, delicious and definitely liked by children, (2) to disseminate information about various kinds of processed fish that are liked by children, and (3) to teach ways to process fish-based foods. This activity was carried out in Kualu Village, Kampar Regency, Riau Province. Activities are carried out through counseling with several stages, namely lectures, direct demonstrations and practice, giving leaflets, and monitoring. The achievement of activities in the form of counseling about the making of catfish nugget and its handling by housewives in area 5, RW 01, Kualu Village, Tambang District, Kampar Regency. The women who were taught were women from RT 10. The conclusion of this activity was that by increasing the ability of women in RT 10 RW 01 Kualu Village, Tambang District, Kampar Regency in making catfish nuggets, the outreach program was successful in making catfish nuggets increase the insight of mothers in making variations of fish-based foods.*

**Keywords:** *catfish, counseling, nugget*

**Disubmit:** 06 Desember 2021; **Diterima:** 14 Februari 2022; **Disetujui:** 22 Maret 2022

## **PENDAHULUAN**

Hasil pengolahan ikan cukup banyak dan bervariasi di Provinsi Riau. Berbagai jenis masakan khas Riau juga berbahan dasar dari ikan. Banyak masakan dan makanan yang sering dihidangkan pada pesta-pesta maupun untuk makanan sehari-hari, misalnya asam pedas, gulai ikan salai, ikan bakar, kerupuk ikan tenggiri serta teri kacang dan lain sebagainya. Pemerintah juga giat mendorong masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein dengan memakan ikan. Bahkan sudah cukup lama ada kampanye “Gerakan Makan Ikan” di beberapa daerah dan di Indonesia pada umumnya (Effendi and Wijayati, 2019).

Di Provinsi Riau banyak dijumpai makanan yang merupakan hasil olahan ikan yang dijual di pasar. Tetapi kualitas makanan tersebut mungkin kurang terjamin. Hal ini terjadi karena bahan dasar pembuatan produk olahan ikan tersebut belum tentu bagus, adanya penggunaan bahan pengawet, pengembang, pewarna sintesis serta penguat rasa yang berlebihan. Adanya kandungan bahan-bahan sintesis tersebut akan meningkatkan tampilan dan rasa dari produk tersebut, tetapi membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Selain itu kandungan nutrisi atau protein yang terkandung dalam produk tersebut mungkin kurang terjamin (Effendi *et al.*, 2020)

Banyaknya olahan ikan yang beredar di pasaran belum tentu menjamin bahwa olahan tersebut memiliki tingkat kebersihan dan kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan. Sekarang ini banyak sekali beredar ikan-ikan yang tidak layak konsumsi di pasaran. Ikan-ikan tersebut mungkin mempunyai tingkat kesegaran yang kurang memadai, mengandung bibit penyakit/ parasit atau bahkan bahan kimia yang berbahaya bagi manusia yang kemudian diolah menjadi jajanan ataupun panganan yang menarik. Dan kebanyakan anak-anak tidak suka dan enggan memakan makanan atau masakan yang berbahan dasar ikan, karena aroma dan sulitnya memisahkan antara daging dan duri ikan ketika dimakan oleh anak-anak. Hal ini tentu menjadikan ibu-ibu kesulitan dalam menghidangkan makanan berupa ikan untuk anak-anak tercinta di rumah. Untuk membantu para ibu-ibu rumah tangga yang kesulitan dalam menghidangkan menu masakan berbahan dasar dari ikan yang dapat disukai oleh anak-anak yang memiliki kandungan gizi, nutrisi tinggi dan tentunya sehat, maka perlu diadakan penyuluhan untuk memberikan pengetahuan tentang cara mengolah ikan yang cepat dan mudah dan disukai oleh anak-anak (Darmadi, Pandit and Sugiana, 2019).

Salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh anak-anak adalah nugget. Biasanya nugget ini dibuat dari daging ayam. Padahal ikan juga dapat diolah menjadi nugget. Dengan diolah menjadi nugget, ikan menjadi mudah untuk dimakan, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai makanan anak-anak. Selain itu nugget juga dapat disimpan dalam freezer dan cara penyajiannya sangat mudah, hanya digoreng saja. Oleh karena itu nugget cocok untuk dijadikan lauk untuk sarapan pagi serta untuk bekal makan siang di sekolah (Hidayati and Aisyiyah, 2012).

Pembuatan nugget ikan tidak sulit, tetapi masih banyak masyarakat, khususnya ibu-ibu yang belum tahu cara membuat nugget ikan (Yusuf, Munir and Suwardana, 2020). Salah satu komoditas unggulan di Kecamatan Tambang Kabupaten Tambang adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang bernilai gizi tinggi, tetapi memiliki harga yang terjangkau. Sebagian besar masyarakat merasa mampu untuk membeli ikan lele karena harganya yang terjangkau tersebut. Akan tetapi, masih banyak anak-anak yang tidak mau mengonsumsi ikan lele karena rasanya yang kurang diminati anak-anak. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan terhadap ikan lele tersebut agar dapat disukai anak-anak. Salah satu bentuk

olahan ikan lele adalah nugget, sehingga perlu dilakukan penyuluhan mengenai “Pembuatan Nugget Ikan Lele“, khususnya untuk ibu-ibu yang ingin membuat inovasi baru dalam menghadirkan makanan olahan berbahan dasar ikan yang sehat dan bergizi tinggi untuk anak-anak. Tujuan kegiatan ini adalah (1) memperkenalkan tentang berbagai olahan ikan yang sehat, bergizi, enak dan pasti disukai oleh anak-anak, (2) menyebarluaskan informasi tentang berbagai macam olahan ikan yang disenangi oleh anak-anak, dan (3) mengajarkan cara-cara mengolah makanan yang berbahan dasar ikan.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan seperti yang sudah pernah dilakukan oleh yang terdahulu (Suningsih, Nur’aini dan Hakim, 2021) (Febrianti, Lestari dan Samitra, 2021). Pada penyuluhan ini dilakukan dalam beberapa tahap, yaitu (Karyantina dan Suhartatik, 2020):

1. Mengadakan *pre test* untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pembuatan nugget lele sebelum mengikuti pelatihan
2. Ceramah tentang pentingnya mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan ikan lele tidak layak untuk dikonsumsi. Di Desa Kualu ini terdapat 5 RT, tetapi sebagai langkah awal ceramah dilakukan di 1 RT, dengan jadwal sesuai dengan jadwal arisan di RT tersebut. Ceramah ini akan dilakukan di ruangan, bertepatan dengan arisan bulanan yang diadakan oleh ibu-ibu PKK. Peserta akan diberi “*handout*” materi ceramah yang disusun oleh tim dari UNRI. Pada waktu ceramah dilakukan, pembicara akan menggunakan alat bantu pengeras suara. Setelah ceramah, akan dilakukan diskusi di mana peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan pembicara menjawab.
3. Memperagakan dan mempraktikkan langsung cara mengolah ikan lele menjadi nugget yang mudah untuk diolah dan dikonsumsi oleh anak-anak.
4. Mengadakan *post test* untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pembuatan nugget lele setelah mengikuti pelatihan
5. Memberikan leaflet berisi petunjuk praktis tentang cara-cara mengolah ikan lele menjadi nugget yang enak dan lezat dan siap untuk dikonsumsi.
6. Monitoring akan dilakukan pada minggu berikutnya, di mana tim UNRI akan berkunjung lagi pada saat arisan dan memonitor apakah ibu-ibu tersebut sudah bisa mempraktikkan cara mengolah ikan lele menjadi makanan yang enak dan disukai oleh anak-anak.

Untuk mensiasati asupan gizi yang baik dan sehat bagi anak-anak usia pertumbuhan, maka ibu-ibu rumah tangga perlu diberi bekal pengetahuan tentang pengolahan ikan yang sehat, mudah dan tentunya disenangi oleh anak-anak. Pengolahan ikan yang dikonsumsi dapat dilakukan dengan baik bila (BJ Rumondor dan Tamasoleng, 2020):

1. Ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah ikan menjadi makanan yang disenangi dan sekaligus sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak.
2. Ibu-ibu mampu mengkreasi berbagai jenis makanan yang berbahan dasar dari ikan.

Oleh karena itu penyuluhan tentang pengolahan nugget ikan yang disenangi dan sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak perlu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat di bidang pengolahan bahan makanan yang sehat, bergizi dan disenangi oleh anak-anak (Winarsih, Etti dan Siskawardani, 2020).

Ketercapaian kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berupa penyuluhan tentang pembuatan nugget ikan lele dan penanganannya oleh ibu-ibu rumah tangga di kawasan 5, RW 01, Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. Ibu-ibu yang disuluh adalah ibu-ibu warga RT 10 yang tergabung dalam grup arisan di RT tersebut. Ibu-ibu dari RW/ RT lain atau masyarakat yang berminat akan diperbolehkan untuk mengikuti penyuluhan ini.

Diharapkan informasi yang diberikan dalam penyuluhan akan menyebar luas dan dapat bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan masyarakat pada umumnya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum Masyarakat Sasaran**

Desa Kualu adalah desa yang berdiri pada tahun 1978 hasil pemekaran dari Desa Terantang Kecamatan Kampar dengan nama Desa Muda Kualu pada tahun 1979 baru definitif menjadi Desa Kualu. Nama Desa Kualu diambil dari kisah ikan Tapah yang menjaga di muara sungai Kualu yang tidak mengganggu manusia, berdiri tahun 1978 yang dipimpin oleh Wali Muda Kualu H. Hasan N. dengan jabatan selama 11 tahun di bawah kecamatan Kampar. Desa Kualu merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, Indonesia. Desa Kualu memiliki 5 dusun, dimana setiap dusun dipimpin oleh Kepala Dusun. Pusat pemerintahan Dusun Tanjung Kudu berada di Desa Kualu sendiri (Azelina Rizki, Putra dan Efawani, 2021).

Desa kualu termasuk desa SWAKARYA karena mampu memenuhi kebutuhan masyarakatnya dengan mata pencaharian masyarakat yang beranekaragam dan tidak tergantung hanya pada sektor pertanian di desa. Tipologi desa Kualu yaitu perladangan dengan Komoditas utama adalah kelapa sawit. Desa Kualu adalah desa yang berada di pinggiran Kotamadya Pekanbaru dengan masyarakat yang heterogen (campuran). Desa Kualu merupakan salah satu desa terluas dan tertua di Kabupaten Kampar, terdiri dari dataran tinggi dan dataran rendah. Berikut beberapa tinjauan mengenai geografisme liputi iklim, batas wilayah, batas kecamatan, batas orbitrasi.

Jumlah Kepala Keluarga yang ada di Desa Kualu sebanyak 9.366 Kartu Keluarga dengan jumlah penduduk sebanyak 34.352 Jiwa yang berasal dari lima dusun yang meliputi Dusun I Kualu, Dusun II Tanjung Kudu, Dusun III Durian Tandan, Dusun IV Tanjung Kudu, dan Dusun V Kampung baru Kualu. Desa Kualu memiliki penduduk terbanyak terdapat di Dusun V Kampung Baru dengan jumlah penduduk sebanyak 21.896 jiwa dengan persentase terbesar yaitu 63,7% (Azelina Rizki, Putra dan Efawani, 2021).

Warga RW 01 terdiri dari berbagai etnis, seperti etnis Minangkabau, Melayu, Batak, Jawa dan Tionghoa. Tingkat ekonomi warga RW 01 juga bervariasi, sekitar 30% termasuk golongan ekonomi rendah, 50% menengah dan 20% termasuk kelas ekonomi tinggi.

Di RT 5 terdapat 70 KK dan sebagian besar perempuan di RT 5 bekerja untuk menopang kehidupan ekonomi rumah tangga mereka masing-masing. Kebanyakan perempuan tersebut bekerja secara mandiri seperti membuka kedai, berjualan makanan, menerima laundry atau berprofesi sebagai tukang ojek khusus untuk anak sekolah. Hanya sedikit (sekitar 10%) perempuan yang berprofesi sebagai pegawai negeri atau swasta.

Untuk memenuhi kebutuhan belanja bahan makanan sehari-hari, termasuk ikan, biasanya warga RT 10 berbelanja ke pasar Kualu atau ke kedai-kedai yang tersebar di mana-mana. Ikan-ikan budidaya seperti ikan nila, ikan mas, gurami, lele dan lain-lain biasanya dijual dalam keadaan hidup. Untuk makanan olahan ikan, jenis makanan yang biasanya dijual di pasar kaget atau di kedai biasanya hanya berupa ikan asin atau ikan salai. Sedangkan jenis makanann olahan berbahan dasar ikan lain seperti bakso ikan maupun nugget ikan harus dibeli di supermarket. Karena ikan segar banyak dijual di sekitar RT 10 dan harganya juga murah, maka ibu-ibu di lingkungan RT 10 perlu diberi bekal pengetahuan untuk membuat makanan berbahan dasar ikan yang mudah, murah, sehat, bergizi tinggi dan disukai anak-anak seperti misalnya nugget ikan patin. Bekal pengetahuan ini sangat penting

bagi ibu-ibu di RT 10 tersebut, agar mereka dapat menyediakan hidangan ikan yang sehat bagi keluarganya. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berupa perbandingan yang terukur pada kondisi mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

### **Potensi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat**

Penyuluhan tentang Pembuatan nugget ikan lele bagi ibu-ibu di RT 10 RW 01, Desa Kualu, Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar dilaksanakan pada hari Minggu, 5 Oktober 2021. Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di rumah Ibu Rindi yang berlokasi di Blok C, Perumahan Griya Setia Nusa yang termasuk dalam Wilayah RW 01. Acara ini dihadiri oleh 13 orang ibu dan 15 orang anak yang merupakan warga RT 10. Peserta penyuluhan semuanya wanita dan ada beberapa orang anak yang mengikuti ibunya. Pendidikan peserta penyuluhan bervariasi, mulai dari tidak tamat SD, tamat SD, tamat SMP, tamat SMA dan tamat perguruan tinggi. Selain itu penyuluhan ini juga dihadiri oleh ibu-ibu yang tinggal di sekitar rumah tempat penyuluhan diselenggarakan dan tim dari UNRI sehingga jumlah total yang hadir adalah 28 orang.

Rombongan penyuluh tentang pemilihan ikan yang layak untuk dikonsumsi ini terdiri dari 1 orang dosen dari Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, 2 orang dosen Sosial Ekonomi Perikanan dan 2 orang dosen Budidaya Perairan dan 4 orang mahasiswa. Penyuluhan dilakukan dengan cara menjelaskan secara lisan dan kemudian langsung praktik membuat nugget ikan lele. Selama jalannya penyuluhan masyarakat menyimak dengan baik.



Gambar 1. Tim Penyuluh beserta Peserta Penyuluhan

Setelah dijelaskan, peserta diberi kesempatan untuk bertanya atau melakukan diskusi dengan tim penyuluh. Bagian ini menjelaskan manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Manfaat atau benefit yang sudah dirasakan masyarakat, dibandingkan dengan prediksi yang diuraikan dalam pendahuluan. Umumnya yang terkait dengan bilangan ekonomi atau aspek kuantitatif. Misalnya, intervensi pada barang tidak bergerak yang umumnya jauh lebih mudah mengukurnya. Misalnya dari semula tidak ada menjadi ada, mesin tenun ataupun mesin produksi lainnya. Dari semula kapasitas produksi 50 menjadi 230 produk/hari. Dari harga semula 1,2 menjadi 3,7 juta/produk. Manfaat hasil intervensi kepada SDM memang sukar diukur secara langsung. Tetapi untuk mengetahui level benefit kegiatan bisa menggunakan indikator tidak terukur (*intangibile*) (Dotulong, Montolalu dan Wonggo, 2019).

Untuk mensiasati asupan gizi yang baik dan sehat bagi anak-anak usia pertumbuhan, maka ibu-ibu rumah tangga perlu diberi bekal pengetahuan tentang pengolahan ikan yang sehat, mudah dan tentunya disenangi oleh anak-anak. Pengolahan ikan yang dikonsumsi dapat dilakukan dengan baik bila:

1. Ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah ikan menjadi makanan yang disenangi dan sekaligus sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak
2. Ibu-ibu mampu mengkreasikan berbagai jenis makanan yang berbahan dasar dari ikan

Oleh karena itu penyuluhan tentang pengolahan nugget ikan yang disenangi dan sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak perlu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat di bidang pengolahan bahan makanan yang sehat, bergizi, dan disenangi oleh anak-anak.

Sasaran kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berupa penyuluhan tentang pembuatan nugget ikan lele ini adalah ibu-ibu rumah tangga di kawasan RT 10, RW 01, Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. Ibu-ibu yang akan disuluh adalah ibu-ibu warga RW 01 yang tergabung dalam grup arisan di RW tersebut. Ibu-ibu dari RW/ RT lain atau masyarakat yang berminat akan diperbolehkan untuk mengikuti penyuluhan ini. Diharapkan informasi yang diberikan dalam penyuluhan akan menyebar luas dan dapat bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan masyarakat pada umumnya.



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 1. Adonan nugget lele yang baru selesai di kukus (a); Penyuluh sedang praktik pembuatan lele (b); Nugget lele yang siap di goreng (c); nugget lele yang telah di goreng (d)

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa ibu-ibu di RT 10 RW 01 Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan tentang pembuatan nugget ikan. Hal ini terlihat dari ekspresi wajah dan juga sikap tubuh ibu-ibu yang serius mengikuti jalannya penyuluhan. Peserta penyuluhan memperhatikan penjelasan dari narasumber dan aktif menjawab bila diajak berdiskusi. Sebagian besar peserta menyimak materi penyuluhan yang diberikan dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa ilmu yang diberikan dalam penyuluhan tersebut cukup menarik minat ibu-ibu peserta penyuluhan dari RT 10 RW 01. Tetapi pada saat praktik pembuatan nugget, tidak semua peserta dapat berpartisipasi karena ruang dapur tempat praktik sempit. Sehingga hanya beberapa orang yang terlibat. Setelah nugget matang, nugget tersebut dihidangkan dan rata-rata peserta menyukai nugget tersebut.

Sebulan setelah penyuluhan, tim penyuluh melakukan monitoring terhadap ibu-ibu yang pernah mengikuti penyuluhan pembuatan nugget lele. Monitoring ini dilakukan dengan cara menanyakan langsung secara informal kepada ibu-ibu tersebut, apakah mereka sudah mempraktikkan membuat nugget lele. Ternyata seminggu setelah penyuluhan, ibu-ibu tersebut berkumpul dan bersama-sama membuat nugget lele dengan menggunakan peralatan yang disumbangkan oleh Tim Penyuluh dari FPK UNRI. Rata-rata mereka sudah pandai membuat nugget, bahkan mereka membuat variasi nugget dengan menambahkan sayuran seperti wortel dan daun bawang. Selain itu mereka juga membuat nugget ayam berdasarkan resep yang diberikan oleh tim penyuluh. Hasil nugget yang dimasak oleh ibu-ibu dari RT 10 tersebut ternyata disukai oleh keluarga mereka.

### Hasil Evaluasi Kegiatan

Sebelum melakukan kegiatan penyuluhan, tim memberikan *pretest* yang berisikan 20 pertanyaan untuk mengukur pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan nilai tambah pada ikan lele. Setelah itu mulai dilakukan kegiatan penyuluhan dan praktik langsung cara pembuatan nugget lele. Setelah diberikannya materi dan praktik langsung, berlangsung pula kegiatan tanya jawab dari peserta dan pemateri. Setelah kegiatan praktik langsung dan tanya jawab selesai, tim memberikan *post test* yang berisi pertanyaan yang sama.

Tabel 1. Hasil evaluasi peserta penyuluhan

No	Peserta	Evaluasi Awal	Evaluasi Akhir	Peningkatan
1	Nasipah	55	90	35
2	Remi	65	95	30
3	Eroh	45	85	40
4	Fitri	60	90	30
5	Leni	70	90	20
6	Ria	75	90	15
7	Liana	60	85	25
8	Via	55	80	25
9	Fanny	60	85	25
10	Rita	65	100	35
11	Rini	45	80	35
12	Nopa	50	80	30
13	Rindi	80	100	20
<b>Kemampuan menjawab soal (N)</b>		<b>60,38</b>	<b>88,46%</b>	<b>28,08%</b>

Sumber: Data Primer (Hasil *pre test* dan *post test*)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan pengetahuan setelah mengikuti kegiatan. Dimana rata-rata peningkatan pengetahuan untuk seluruh peserta pelatihan adalah 28,08%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan yang dilakukan bermanfaat dan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat.

## **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah dengan meningkatnya kemampuan ibu-ibu di RT 10 RW 01 Desa Kualu, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar dalam membuat nugget ikan lele, maka program penyuluhan tersebut sudah berhasil untuk meningkatkan wawasan ibu-ibu dalam membuat variasi makanan berbahan dasar ikan.

Rekomendasi yang dapat diberikan adalah mengingat adanya makanan berbahan dasar ikan yang berkualitas rendah atau tidak layak konsumsi yang dijual di pasaran dan terbatasnya pengetahuan masyarakat dalam membuat produkolahan ikan, maka diperlukan adanya bimbingan rutin dari Dinas Perikanan maupun dari Tim Penyuluh dari FPK UNRI bagi masyarakat secara umum, terutama ibu-ibu PKK untuk membuat variasi makanan sehat berbahan dasar ikan. Harapan kedepan semoga kerjasama antara tim UNRI dengan masyarakat akan terjalin dengan baik dan apabila ada permasalahan dengan pembuatan makanan sehat berbahan dasar ikan, tim dari FPK UNRI bersedia menjadi mitra untuk bersama-sama menangani masalah tersebut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Azelina Rizki, D., Putra, R. M. dan Efawani (2021) 'Identifikasi Jenis Ikan di Danau Tanjung Kudu Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau', *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*, p. 6.
- BJ Rumondor, D. dan Tamasoleng, M. (2020) 'Implementasi Produk Nugget Pada Kelompok Ibu-Ibu Jemaat Gmim Sion Winangun Kecamatan Malalayang Kota Manado', *Techno Science Journal*, 2(1), pp. 25–28. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tjsj/article/view/31225>.
- Darmadi, N. M., Pdanit, I. G. S. dan Sugiana, I. G. N. (2019) 'Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget)', *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), pp. 18–22.
- Dotulong, V., Montolalu, L. A. dan 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), p. 88. doi: 10.35800/mthp.7.3.2019.24368.
- Effendi, I. *et al.* (2020) 'Perberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso Dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2(1), pp. 63–68.
- Effendi, I. dan Wijayati, R. (2019) 'Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumahtangg Kampung MInas Barat Kabupaten Siak', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), pp. 61–66.
- Febrianti, Y., Lestari, F. dan Samitra, D. (2021) 'Pelatihan Pembuatan Rolade Tahu Daun



Singkong Di Desa Sukowono Kecamatan Jayaloka Kabupaten Musi Rawas', *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN)*, 2(2), pp. 67–73.

Hidayati, A. dan Aisyiyah, S. (2012) 'Aplikasi Teknik Pembuatan Chicken Nugget Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Kelurahan Dinoyo Malang', *Universitas Muhammadiyah Malang*, p. 7.

Karyantina, M. dan Suhartatik, N. (2020) 'Pembuatan Aneka Nugget Dan Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Kelompok Tani Sekar Putri Di Desa Musuk Kecamatan Musuk Boyolali', *Dimas Budi --- Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), pp. 1–9.

Suningsih, N., Nur'aini dan Hakim, M. (2021) 'Pelatihan pembuatan abon daging ayam ras petelur afkir (arpa) di desa karang jaya kec. selupu rejang kab. rejang lebong provinsi Bengkulu', *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN)*, 2(April), pp. 85–93.

Winarsih, S., Etti, B. dan Siskawardani, D. . (2020) 'Pelatihan Pembuatan Nugget Susu Sapi sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Anggota Aisyah', *Akses Pengabdian Indonesia*, 5(1), pp. 28–31.

Yusuf, M., Munir, M. dan Suwardana, H. (2020) 'Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban', *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2), pp. 16–20. doi: 10.29303/amtph.v2i2.49.