

**LAPORAN**

**KKN TEMATIK**

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**



**PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR MELALUI  
PENGOLAHAN IKAN DI DESA LUHUTO KECAMATAN BIAU  
KABUPATEN GORONTALO UTARA**

**OLEH:**

**PROF. DR. ASTIN LUKUM, M.SI (196303271988032002)**

**DR. RITIN ULOLI, M.PD (197003072005012001)**

**DR. TIRTAWATY ABDJUL, M.PD (197907202005012002)**

**Biaya Melalui Dana PNBPU UNG TA 2020**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

**Tahun 2020**

**LAPORAN**

**KKN TEMATIK**

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**



**PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR MELALUI  
PENGOLAHAN IKAN DI DESA LUHUTO KECAMATAN BIAU  
KABUPATEN GORONTALO UTARA**

**OLEH:**

**PROF. DR. ASTIN LUKUM, M.SI (196303271988032002)**

**DR. RITIN ULOLI, M.PD (197003072005012001)**

**DR. TIRTAWATY ABDJUL, M.PD (197907202005012002)**

**Biaya Melalui Dana PNBPU UNG TA 2020**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

**Tahun 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN  
KKN TEMATIK TAHUN 2020**

Judul Kegiatan : PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENGOLAHAN IKAN DI DESA LUHUTO  
KECAMATAN BIAU KABUPATEN GORONTALO UTARA

Lokasi : DESA LUHUTO KECAMATAN BIAU KABUPATEN GORONTALO UTARA

Ketua Tim Pelaksana

a. Nama : Prof. Dr. Astin Lukum, M.Si

b. NIP : 196303271988032002

c. Jabatan/Golongan : Guru Besar / 4 d

d. Program Studi/Jurusan : Pendidikan Kimia / Kimia

e. Bidang Keahlian : -

Alamat

f. Kantor/Telp/Faks/E-mail : 082343272727 / astinlukum@gmail.com

Alamat

g. Rumah/Telp/Faks/E-mail : -

Anggota Tim Pelaksana

a. Jumlah Anggota : 2 orang

b. Nama Anggota I / Bidang Keahlian : Dr. Ritin Uloli, S.Pd, M.Pd / -

c. Nama Anggota II / Bidang Keahlian : Dr. Tirtawaty Abdul, S.Pd, M.Pd /

d. Mahasiswa yang terlibat : 30 orang

Lembaga/Institusi Mitra

a. Nama Lembaga / Mitra : DESA LUHUTO KECAMATAN BIAU KABUPATEN GORONTALO UTARA

b. Penanggung Jawab : -

c. Alamat/Telp./Fax/Surel : DESA LUHUTO KECAMATAN BIAU KABUPATEN GORONTALO UTARA

d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : -

e. Bidang Kerja/Usaha : -

Jangka Waktu Pelaksanaan : 2 bulan

Sumber Dana : PNBP/BLU UNG

Total Biaya : Rp. 25.000.000,-

Mengetahui  
Kepala Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam



(Prof. Dr. Astin Lukum, M.Si)  
P. 196303271988032002

Gorontalo, 17 Januari 2020  
Ketua



(Prof. Dr. Astin Lukum, M.Si)  
NIP. 196303271988032002

Mengetahui/Mengesahkan  
Ketua LPM UNG



(Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si)  
NIP. 196105261987031005

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>RINGKASAN</b> .....	iv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2.Permasalahan .....	2
1.3.Usulan Penyelesaian Masalah .....	3
1.4.Metode dan Teknologi yang Digunakan .....	3
<b>BAB 2 TARGET DAN LUARAN</b> .....	4
2.1 Target .....	4
2.2 Luaran .....	4
<b>BAB 3 METODE PELAKSANAAN</b> .....	5
3.1 Persiapan dan Pembekalan .....	5
3.2 Pelaksanaan .....	5
3.3 Rencana Keberlanjutan Program .....	7
3.4 Tim Pelaksana Program KKN-Tematik .....	7
<b>BAB 4 KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI</b> .....	8
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	10
5.1 Gambaran umum lokasi KKN-Tematik.....	10
5.2 Pelaksanaan Program KKN-Tematik .....	14
5.2.1 Pelaksanaan Program Inti .....	14
5.2.2 Pelaksanaan Program Tambahan .....	22
5.3 Penarikan Mahasiswa KKN-Tematik .....	25
<b>BAB 6 PENUTUP</b> .....	26
6.1 Kesimpulan .....	26
6.2 Saran.....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	27
<b>LAMPIRAN</b>	
Lampiran 1. Peta Lokasi Pelaksanaan Program KKN-TEMATIK .....	28
Lampiran 2. Dokumentasi .....	29

## RINGKASAN

Kegiatan KKN-Tematik ini bertujuan untuk meningkatkan meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengolahan ikan di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan KKN-Tematik ini berupa metode pelatihan dan pendampingan dengan memberikan pelatihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, dan pemilihan kemasan. Kegiatan KKN ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan dan pembekalan yang diawali dengan melakukan survey lapangan, memberikan materi persiapan dan pembekalan kepada mahasiswa, dan melaksanakan program KKN yang telah direncanakan serta merencanakan program lanjutan. Target dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dengan memberikan pelatihan dan pendampingan cara pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah 1) menghasilkan olahan ikan yang berupa ikan nugget, ikan bakso dan perkedel ikan; 2) meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil laut untuk menjadi menjadi makanan yang bernilai jual tinggi., dan 3) meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam memasarkan hasil olahan ikan yang telah dibuat.

Kata Kunci : Peningkatan Ekonomi Masyarakat, Pengolahan Ikan

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari sekitar 17.504 pulau dengan panjang garis pantai kurang lebih 81.000 km. Di sepanjang garis pantai tersebut terdapat berbagai potensi sumber daya alam seperti perikanan, perkebunan, dan pertambangan. Potensi sumber daya perikanan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sebesar 5,12 juta ton pertahun atau sekitar 80 persen dari potensi lestari. Selain itu, potensi perikanan yang sangat berpotensi untuk dikembangkan, seperti (a) perikanan tangkap di perairan umum seluas 54 juta ha memiliki potensi produksi 0,9 juta ton per tahun; (b) budidaya laut yang meliputi budidaya ikan, budidaya moluska dan budidaya rumput laut; (c) budidaya air payau dengan potensi lahan pengembangan sekitar 913.000 ha; (d) budidaya air tawar meliputi budidaya di perairan umum, budidaya di kolam air tawar dan budidaya mina padi di sawah; serta (e) bioteknologi kelautan untuk pengembangan industri farmasi, kosmetik, pangan, pakan dan produk-produk non-konsumsi (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2005).

Data tersebut di atas menunjukkan bahwa Indonesia pada posisi strategis akan menghasilkan keuntungan ekonomi berupa devisa hasil ekspor. Besarnya potensi sumber daya ikan, memberi peluang bagi masyarakat terutama masyarakat yang berada pada bagian pesisir laut dapat memanfaatkan secara terencana dan tepat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian, seperti melakukan pengolahan ikan menjadi sesuatu yang mempunyai nilai jual yang tinggi. Hal ini karena sebagian besar masyarakat pesisir berprofesi sebagai nelayan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara, tangkapan ikan dari melaut langsung mereka jual pada pengepul dan pengepul kemudian menjualnya pada pedagang-pedagang ikan sebagai ikan konsumsi. Para nelayan tidak mendapatkan harga yang bersaing bebas dengan harga penawaran tertinggi. Harga jual yang mereka peroleh biasanya lebih rendah dari nilai jual pasaran. Jika hasil tangkapan ikan yang diperoleh

ukurannya kecil atau tidak terlalu enak untuk dikonsumsi, maka hasil jualnya sangat rendah. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang ada di Desa tersebut dalam mengolah hasil laut untuk menjadi makanan yang bernilai jual tinggi masih tergolong rendah.

Hal inilah yang menyebabkan kehidupan ekonomi masyarakat pesisir terlalu rendah. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan oleh Prihandoko, dkk (2011), faktor-faktor struktur yang menjadikan nelayan tetap menjadi miskin dikategorikan ke dalam faktor internal (mikro) dan faktor eksternal (makro). Faktor internal adalah faktor-faktor yang berkaitan dengan sumberdaya manusia nelayan dan aktivitas kerja mereka, yaitu (1) keterbatasan kualitas sumber daya manusia, (2) keterbatasan kemampuan modal usaha dan teknologi penangkapan, (3) hubungan kerja (pemilik perahu– nelayan buruh), (4) kesulitan melakukan diversifikasi usaha penangkapan, (5) kebergantungan yang tinggi terhadap okupasi melaut dan (6) gaya hidup yang kurang berorientasi ke depan.

Terkait dengan hal tersebut, maka diperlukan peran perguruan tinggi dalam melakukan satu bentuk strategi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dalam bentuk pendampingan dengan melibatkan mahasiswa peserta KKN-Tematik. Hal ini menjadi suatu dasar bagi Universitas Negeri Gorontalo dalam menerapkan program pembelajaran melalui KKN-Tematik.

## **1.2 Permasalahan**

Berdasarkan observasi dan wawancara dengan pihak-pihak terkait yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara, ditemukan beberapa permasalahan yaitu:

- a. Tangkapan ikan dari melaut langsung mereka jual pada pengepul dan pengepul kemudian menjualnya pada pedagang-pedagang ikan sebagai ikan konsumsi.
- b. Nelayan tidak mendapatkan harga yang bersaing bebas dengan harga penawaran tertinggi.
- c. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dalam mengolah hasil laut menjadi makanan yang bernilai jual tinggi masih tergolong rendah.

### **1.3 Usulan Penyelesaian masalah**

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka dapat dilakukan berbagai penyelesaian masalah sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan keterampilan kepada masyarakat pesisir dalam mengolah hasil laut (ikan) untuk menjadi makanan yang bernilai jual tinggi, seperti ikan nugget, bakso ikan dan Perkedel Ikan.
2. Memberikan pelatihan cara melakukan pemasaran hasil olahan ikan yang telah dibuat.

### **1.4 Metode dan Teknologi yang digunakan**

Metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini yaitu, 1) observasi lapangan pada lokasi dan wawancara terhadap masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara sebagai kelompok mitra dan mahasiswa, 2) merencanakan cara pengolahan hasil laut untuk menjadi ikan nugget, bakso ikan dan Perkedel Ikan yang dapat bernilai jual tinggi, 3) bersama mahasiswa dan narasumber melakukan pendampingan terhadap masyarakat pesisir dalam menerapkan rencana yang telah dibuat.

Teknologi yang mendukung pelaksanaan kegiatan tersebut berupa 1) peralatan yang digunakan dalam melaksanakan pelatihan seperti alat pencetak, mesin penggiling ikan, alat pengukus, alat pengemasan, kompor; 2) perlengkapan yang akan digunakan saat memberikan materi seperti laptop, dan LCD dan 3) kamera untuk dokumentasi kegiatan.

## **BAB II**

### **TARGET DAN LUARAN**

#### **2.1 Target**

Target dari pelaksanaan kegiatan pengabdian KKN ini adalah meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dengan memberikan pelatihan dan pendampingan cara pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi.

#### **2.2 Luaran**

Hasil kegiatan pelatihan ini diharapkan menghasilkan luaran sebagai berikut:

- 1) Menghasilkan olahan ikan yang berupa ikan nugget, ikan bakso dan perkedel ikan.
- 2) Meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil laut untuk menjadi makanan yang bernilai jual tinggi.
- 3) Meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam memasarkan hasil olahan ikan yang telah dibuat.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

Tahapan pelaksanaan kegiatan KKN-Tematik pada masyarakat dalam bentuk pelatihan kepada masyarakat pesisir yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara adalah sebagai berikut:

#### **3.1 Persiapan dan Pembekalan**

Persiapan pelaksanaan kegiatan KKN-Tematik ini meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Melakukan survey lapangan
2. Menentukan lokasi dan sasaran kegiatan
3. Melakukan koordinasi dengan pemerintah Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara.
4. Melakukan pembekalan (*coaching*) dan pengasuransian terhadap mahasiswa
5. Penyiapan sarana dan prasana sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan yang akan dilaksanakan.

Materi persiapan dan pembekalan yang diberikan kepada mahasiswa mencakup beberapa hal sebagai berikut:

1. Peran dan fungsi mahasiswa dalam program KKN-Tematik oleh ketua LPPM.
2. Penjelasan panduan dan pelaksanaan program KKN-Tematik oleh ketua KKS UNG.
3. Merancang bentuk kegiatan pelatihan dan pendampingan yang akan diberikan kepada masyarakat pesisir yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara.

#### **3.2 Pelaksanaan**

- 1) Melakukan diskusi antara mahasiswa dan pihak mitra dalam hal ini kepala Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara tentang potensi yang ada di bagian pesisir laut.
- 2) Membuat rancangan pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi.
- 3) Memberikan pelatihan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif tentang pengetahuan bahan, teknik olah, cara melakukan pemasaran dan perhitungan harga jual.

- 4) Memberikan pelatihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, dan pemilihan kemasan.
- 5) Melakukan evaluasi kegiatan

Pelaksanaan program KKN-Tematik ini menggunakan volume pekerjaan yang dihitung dalam bentuk jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) dengan jumlah 87 jam kerja efektif dalam sebulan. Rata-rata jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) per hari adalah 17,4 jam seperti pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Uraian Pekerjaan, Program dan Volume (dalam 2 bulan)

No	Uraian Pekerjaan	Program	Volume (JKEM)	Keterangan
1	Melakukan diskusi antara mahasiswa dan pihak mitra dalam hal ini kepala Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara tentang potensi yang ada di bagian pesisir laut	Penyusunan materi/konsep/masalah tentang pengolahan ikan menjadi sesuatu yang bernilai jual tinggi.	17	30 orang mahasiswa
		Menyepakati kawasan/lokasi yang dijadikan sasaran.		
		Menyiapan lokasi dan fasilitas kegiatan		
2	Membuat rancangan pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi.	Merancangan pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi.	19	30 orang mahasiswa
3	Memberikan pelatihan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif tentang pengetahuan bahan, teknik olah, cara melakukan pemasaran dan perhitungan harga jual	pelatihan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif tentang pengetahuan bahan, teknik olah, cara melakukan pemasaran dan perhitungan harga jual	17	30 orang mahasiswa
4	Memberikan pelatihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, dan pemilihan kemasan	pelatihan dan praktek pengolahan	17	30 orang mahasiswa
5	Melakukan evaluasi kegiatan	evaluasi kegiatan kecakapan hidup	17	30 orang mahasiswa

### 3.3 Rencana Keberlanjutan Program

Pelaksanaan kegiatan ini diharapkan untuk tetap berlanjut, meskipun kegiatan KKN-Tematik ini telah selesai. Dengan adanya program KKN-Tematik diharapkan dapat meningkatkan ekosistem masyarakat pesisir. Jika hal ini terjadi maka program ke depan bagi pemerintah desa sebagai mitra dan masyarakat kelurahan pagimana Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara adalah mendirikan usaha ekonomi produktif dalam bentuk kelompok usaha bersama di kawasan pesisir. Bagi pemerintah dan mitra lainnya, kegiatan ini dapat dikembangkan dan ditindak lanjuti dengan menolah hasil ikan menjadi jenis makanan lain.

### 3.4 Tim Pelaksana Program KKN-Tematik

Tabel 3. Tim Pelaksana Program di Lapangan

No	Nama	Jabatan	Instansi
1	Prof. Dr. Astin Lukum, M.Si	Ketua Tim	MIPA – UNG
2	Dr. Tirtawaty Abdjul, M.Pd	Anggota	MIPA – UNG
3	Dr. Ritin Uloli, M.Pd	Anggota	MIPA – UNG

## **BAB IV**

### **KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Berkaitan dengan tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi, maka beberapa tahun terakhir ini Universitas Negeri Gorontalo sedang aktif dan giat melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat baik yang didanai oleh Dikti, maupun dana rutin (DIPA), PNPB Universitas Negeri Gorontalo serta kerja sama dengan BUMN, pemerintah daerah.

Salah satu tantangan bagi Universitas Negeri Gorontalo sebagai salah satu Institusi LPTK (Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan) adalah mampu mengimplementasikan keunggulan dalam bidang pendidikan. UNG sebagai bagian dari magistravum scholarum, yaitu lembaga terhormat yang di dalamnya adalah sekumpulan ilmuwan, cendekiawan, dan mahasiswa. Civitas akademika UNG dituntut agar selalu berusaha meningkatkan keunggulan-keunggulan di bidang pendidikan, ilmu dasar, terapan, dan bidang lain.

UNG sebagai LPTK unggulan utamanya adalah kependidikan yang lebih diprioritaskan pada kemampuan pembelajaran dan menggali pengembangan ilmu pendidikan. Tugas utama UNG adalah mencetak tenaga pendidik dan kependidikan, mengembangkan ilmu kependidikan dan ilmu keguruan. Selain itu mencetak tenaga able tor al non kependidikan yang handal yang diperlukan masyarakat. Tantangan ini tentu saja harus dijawab tidak hanya sekedar melalui pengembangan keilmuan yang sifatnya teoritik, tetapi harus mengarah pada upaya menghasilkan bestpractice yang dapat dijadikan model unggulan yang sekaligus memperkokoh peranan UNG secara Nasional.

Untuk itu diperlukan program pogram yang berorientasi pada upaya pemberdayaan masyarakat. Pada prinsipnya program KKN-Tematik adalah program yang mampu mendeteksi, menguji, dan menghasilkan karya-karya berkualitas yang mempunyai kelayakan nilai jual dalam rangka peningkatan peran Perguruan Tinggi di masyarakat. Di samping itu, melalui karya yang dihasilkan program KKN-Tematik ini diharapkan dapat merupakan table tor dinamika dan komitmen sivitas akademika terhadap pelaksanaan tridharma perguruan tinggi yang sekaligus merupakan daya dukung terhadap munculnya karya-karya unggulan lainnya yang lebih berkualitas.

Untuk dapat mewujudkan kerja besar ini, diperlukan kerjasama strategis dengan berbagai pemangku kepentingan yang memiliki akses kuat terhadap peningkatan kualitas pendidikan. Dalam era desentralisasi dan otonomi daerah saat ini, maka kerjasama strategis harus dilakukan UNG dengan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kabupaten sebagai wilayah otonomi. Hal ini sejalan dengan judul KKN-Tematik desa tahun 2020 yaitu pemberdayaan dan peningkatan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengolahan ikan di desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara.

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **5.1. Gambaran umum lokasi KKN-Tematik**

Desa Luhuto secara administratif berada pada wilayah Kecamatan Biau di Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. Letak geografis Desa Luhuto berada pada rentang koordinat  $0^{\circ}59'12''N$   $122^{\circ}12'58''E$  m. dengan batas-batas secara fisik yaitu :

- Batas Utara : Kec. Tolinggula
- Batas Selatan : Desa Biau
- Batas Barat : Desa Biau
- Batas Timur : Desa Windu

#### **a. Penggunaan Lahan**

Penggunaan lahan merupakan pemanfaatan lahan dan lingkungan alam untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam penyelenggaraan kehidupannya. Pengertian penggunaan lahan biasanya digunakan untuk mengacu pemanfaatan masa kini (present or current land use). Oleh karena aktivitas manusia di bumi bersifat dinamis, maka perhatian sering ditujukan pada perubahan penggunaan lahan baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Penggunaan lahan di Desa Luhuto lebih banyak didominasi oleh perkebunan dan pertanian lahan kering (Tegalan/ladang). Secara rinci penggunaan lahan di Desa Luhuto dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Penggunaan Lahan Berdasarkan Citra Satelit

## b. Iklim dan Cuaca

### 1) Tipe Iklim

Menurut klasifikasi iklim Schmidt-Ferguson, Tipe iklim E mendominasi wilayah Desa Luhuto. Tipe iklim E dicirikan dengan kondisi wilayah yang agak kering dengan jumlah bulan basah sebanyak 5 bulan dan jumlah bulan kering sebanyak 6 bulan. Wilayah dengan tipe iklim E memiliki penggunaan lahan berupa tegalan dan lahan kosong dengan kondisi daerah yang terlihat gersang. Suhu rata-rata harian di desa ini adalah 29<sup>0</sup>C dengan kelembaban udara rata-rata adalah 71%.

### 2) Curah Hujan

Curah hujan di suatu tempat antara lain dipengaruhi oleh keadaan iklim, keadaan geografi dan perputaran pertemuan arus udara. Oleh karena itu jumlah

curah hujan dan hari hujan beragam menurut bulan dan letak stasiun pengamatan. Desa Luhuto memiliki pola sebaran hujan wilayah yang relatif seragam dimana rerata curah hujan tahunan sebesar 113 mm/tahun. Hujan merupakan satubentuk presipitasi yang berwujud cairan. Presipitasi sendiri dapat berwujud padat (misalnya salju dan hujan es) atau aerosol (seperti embun dan kabut). Hujan terbentuk apabila titik air yang terpisah jatuh ke bumi dari awan. Tidak semua air hujan sampai ke permukaan bumi karena sebagian menguap ketika jatuh melalui udara kering. Hujan jenis ini disebut sebagai virga. Hujan memainkan peranan penting dalam siklus hidrologi. Lembaban dari laut menguap, berubah menjadi awan, terkumpul menjadi awan mendung, lalu turun kembali ke bumi, dan akhirnya kembali ke laut melalui sungai dan anak sungai untuk mengulangi daur ulang itusemula.

### **3) Suhu**

Suhu udara di suatu tempat antara lain ditentukan oleh tinggi rendahnya tempat tersebut terhadap permukaan laut dan jaraknya dari pantai. Desa Luhuto memiliki kondisi suhu yang cukup panas dimana suhu rata-rata harian di desa ini menunjukkan angka 29<sup>0</sup>C dengan kelembaban rata-rata adalah 71 %. Suhu udara adalah keadaan panas atau dinginnya udara yang sifatnya menyebar dan berbeda-beda pada daerah tertentu. Suhu udara tertinggi terdapat di daerah tropis (ekuator) dan semakin ke arah kutub suhu udara menjadi semakin dingin. Tinggi rendahnya suatu tempat sangat mempengaruhi suhu udara di suatu tempat. Selain itu jarak dari pantai kurang lebih juga cukup berperan penting terhadap suhu udara suatu tempat. Suhu udara mempengaruhi kemampuan udara yang menampung uap air. Semakin rendah suhu udara, kemampuan menahan uap air juga menurun. Hal ini menyebabkan udara menjadi jenuh uap air. Pada saat udara mencapai batas maksimum uap air, pengembunan mulai terjadi.

### **c. Topografi**

Bentuklahan atau landform adalah permukaan lahan yang mempunyai relief khas karena pengaruh kuat dari struktur kulit bumi dan akibat proses alam yang bekerja pada batuan di dalam ruang tertentu, masing-masing bentuk lahan berbeda dalam struktur, proses geomorfologi, relief/topografi dan materi penyusunnya. Bentuklahan yang dominan di desa Luhuto adalah perkebunan dan pertanian. Seluruh wilayah Luhuto berupa dataran fluvial sehingga tidak heran jika penggunaan lahan yang dominan di desa ini masih berupa sawah. Adapun proses geomorfik yang dominan di desa ini adalah proses denudasional. Bentuk lahan asal denudasional dapat didefinisikan sebagai suatu bentuk lahan yang terjadi akibat proses-proses pelapukan, erosi, gerak masa batuan lembah-lembah dan punggung-punggungan atau igir-igir pemisah lembah yang merupakan ciri khas bentuklahan erosional atau bentuklahan denudasional.

### **d. Demografi**

Kepadatan penduduk adalah perbandingan jumlah penduduk dengan luas wilayahnya. Kepadatan penduduk menunjukkan jumlah rata-rata penduduk pada setiap km<sup>2</sup>. Kepadatan penduduk dipengaruhi oleh fisiografis, keamanan, kebudayaan, biologis dan psikologis serta berkaitan erat dengan peningkatan jumlah penduduk yang disebut dengan pertumbuhan penduduk. Adapun Penduduk di Desa Luhuto ber jumlah 720 jiwa, dengan rasio yang relatif berimbang antarajumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki dan jumlah penduduk yang berjenis kelamin perempuan yakni masing-masing 348 dan 372 jiwa, dengan kata lain desa ini sebesar 49,47% perempuan dan 51,6% laki-laki. Sementara kepadatan penduduk desa Luhuto pada tahun 2020 adalah 720 jiwa Km<sup>2</sup>.

Struktur penduduk berdasarkan umur di Desa Luhuto tergolong sebagai penduduk dengan karakter dekonstruktif. Penduduk konstruktif di Desa Luhuto menggambarkan tingkat kelahiran yang lebih tinggi dari tingkat kematian atau bersifat destruktif. Kenaikan tingkat kelahiran yang tajam menyebabkan pertumbuhan penduduk mengalami kenaikan.

#### **e. Ketenagakerjaan**

Ketenagakerjaan merupakan aspek yang sangat mendasar dalam kehidupan manusia, karena mencakup dimensi ekonomi dan sosial. Oleh karenanya, setiap upaya pembangunan selalu diarahkan pada perluasan kesempatan kerja dan lapangan usaha, dengan harapan penduduk dapat memperoleh manfaat langsung dari pembangunan. Hal serupa juga berlaku untuk aspek ketenagakerjaan di Desa Luhuto, dimana kualitas angkatan kerja mampu mempengaruhi kondisi sosial dan ekonomi di desa tersebut. Angkatan kerja adalah penduduk usia produktif yang sudah mempunyai pekerjaan atau sedang mencari pekerjaan pada kisaran usia 15-64 tahun. Kualitas angkatan kerja tentunya dapat dicakalangi berdasarkan tingkat pendidikan mayoritas, serta keberadaan tenaga kerja potensial dengan kondisi cacat mental maupun cacat fisik. Angkatan kerja di Desa Luhuto didominasi oleh lulusan SD, SMP, dan SMA sehingga mayoritas penduduk lebih bersifat menjual tenaga dibandingkan produk olahan maupun kemampuan spesifik lain. Mayoritas penduduk desa Luhuto bermata pencaharian sebagai petani, baik petani pemilik lahan maupun buruh tani.

### **5.2. Pelaksanaan Program KKN-Tematik**

Berdasarkan kesepakatan tim DPL pada rapat koordinasi, program KKN-Tematik Semester Ganjil TA 2020/2021 ini terbagi dalam dua bagian yaitu program utama yaitu pelatihan Pengolahan Ikan pada Masyarakat Pesisir di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara, dan program tambahan yang disesuaikan dengan kondisi lingkungan dan masyarakat desa Luhuto yaitu Kegiatan pembangunan Bak Sampah, Kegiatan Jumat Bersih, Kegiatan Pembelajaran Baca Tulis Al-Quran, Kegiatan Pembelajaran pada Anak-Anak serta Kegiatan Pentas Seni (PENSI) Adapun tahapan pelaksanaan program KKS-Tematik adalah sebagai berikut :

#### **5.2.1 Pelaksanaan Program Inti**

##### **a. Pembuatan Bakso, Nugget, Prekedel Ikan**

###### **1) Pembuatan Bakso**

Bakso adalah salah satu bentuk olahan hasil perikanan berupa daging yang merupakan produk pangan berbentuk bola atau yang lain, yang diperoleh dari campuran daging/ikan yang telah dihaluskan dengan cara digiling (kadar daging/ikan minimal 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan

bahan-bahan kimia lain serta bahan tambahan makanan yang diizinkan (Dewan Standar Nasional, 1995). Bahan baku pembuatan bakso dapat berasal dari berbagai daging jenis ternak, antara lain, sapi, babi, ayam dan ikan (Purnomo, 1998).

Teknik pengolahan bakso ikan yaitu jika digunakan bahan baku dari ikan Cakalang segar, perlu dilakukan pemisahan daging dari tulang-tulang dan durinya dengan cara menyayat memanjang pada bagian punggung hingga terbelah. Ambillah bagian dagingnya cara dikerok menggunakan sendok. Bersihkan hancuran daging tersebut dari komponen-komponen yang tidak dikehendaki (kulit, duri dan tulang). Siapkan larutan garam (*brine*) dingin dengan perbandingan antara air, es dan ikan adalah 4:1:1 dan konsentrasi garam 0,2–0,3 %. Rendam hancurandaging ikan dalam larutan tersebut selama 15 menit sambil diaduk-aduk.

Buanglah jika timbul lemak yang mengapung di permukaan. Lakukan pengepresan, pemerasaan dengan menggunakan kain kasa. Lakukan proses perendaman tersebut sebanyak 2–3 kali. Lumatkan daging ikan tersebut dengan cara digiling dengan menggunakan alat penggilingdaging). Haluskan bumbu-bumbu tersebut ke dalam daging lumat sambil diaduk dan masukkan tapioka sedikit demi sedikit. Aduk adonan sampai homogen dan tidak lengket di tangan. Aduk adonan sampai homogen dan tidak lengket di tangan. Elastisitas dapat diperbaiki dengan menambahkan putih telur satu butir untuk setiap 1 kg adonan. Lakukan pencetakan yaitu dengan membuat bola-bola kecil dengan cara adonan diletakkan pada telapak tangan, dikepal-kepal, kemudian ditekan sehingga akan keluar bola-bola bakso dari sela-sela jari dan telunjuk. Bola-bolabakso yang keluar dari kepalan itu diangkat dengan sendok dan sedikit diratakan. Rebus dalam air mendidih sampai bakso mengapung sebagai tanda telah matang (sekitar 15 menit). Angkat bakso yang telah matang dan tiriskan. Bakso ikan data disajikan dalam bentuk rebusan dengan kuah. Bakso ikan yang disajikan dalam bentuk kuah perlu dipersiapkan kuahnya yaitu dengan merebus sisa-sisa penyilangan seperti kepala, tulang, kemudian diberikan bumbu yang telah dihaluskan (merica, bawang putih dan garam), sedangkan bumbu-bumbu penyedap kuah antara lain, bawang goreng, tongcai, saos tomat, cabe/sambal, kecap, cuka, sayur caisim (Anonim, 2010).

## **2) Pembuatan Nugget**

*Nugget* adalah makanan yang pertama kali dikenalkan di Amerika Serikat sebagai makanan yang praktis dan cepat saji sesuai dengan aktivitas masyarakat yang padat (Nurzainah dan Namida, 2005). *Nugget* merupakan produk olahan dari daging giling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya dan digoreng (Syamsir, 2008). Bahan utama pembuatan *nugget* biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Selain terbuat dari daging dan ikan, *nugget* juga dapat dibuat dari sayuran. Pengolahan sayur menjadi olahan lain dapat menjadi upaya meningkatkan minat konsumen khususnya anak-anak yang tidak menyukai sayur dan menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat (Alamsyah, 2007).

Teknik pengolahan Nugget ikan yaitu dengan pemilihan bahan baku dari ikan Cakalang segar kemudian dilakukan pencucian bahan baku, dimana pencucian ini menggunakan air es. Tujuan pencucian ini adalah untuk menghilangkan kotoran dan darah yang melekat pada daging ikan serta untuk menghasilkan warna dan bau yang lebih baik pada ikan. Proses pengolahan juga dilakukan penggilingan daging ikan, dimana sebelum dilakukan penggilingan daging ikan yang telah difilet dipotong kecil-kecil sehingga mempermudah proses penggilingan dan hasil yang diinginkan lebih halus.

## **3) Pembuatan Prekedel**

Perkedel adalah makanan yang terbuat dari kentang yang telah digoreng atau direbus sebelum dilumatkan, lalu dicampur dengan daging cincang, irisan daun bawang serta daun seledri dan bumbu, dibentuk bulat-bulat gepeng, dicelupkan ke dalam kocokan telur ayam lalu digoreng. Kentang yang direbus lebih sulit untuk dilekatkan karena kandungan air yang lebih banyak. Sehingga mayoritas pembuatan perkedel dengan perlakuan penggorengan terlebih dahulu pada kentang yang akan digunakan. Selain terbuat dari kentang, ada pula perkedel yang terbuat dari ubi jalar, singkong yang telah direbus atau digoreng lalu di lumatkan. Serta ada pula perkedel yang terbuat dari tahu yang sudah

dilumatkan dicampur dengan bumbu dan telur ayam lalu digoreng. Perkedel ini berbahan dari tepung dan ikan cakalang serta bahan pelengkap lainnya.

**b. Alat dan Bahan Pembuatan Bakso, Nugget, dan Perkedel Ikan**

Alat-alat yang digunakan sebagai berikut:

- Pisau
- Parang
- Talenan
- Panci
- Baskom
- Kompor
- Timbangan
- Cobek
- Blender
- Lap tangan
- Piring
- Sendok

Bahan-bahan yang digunakan adalah sebagai berikut :

- Telur ayam
- Tepung roti secukupnya  
(Pemaniran)
- Wortel
- Bawangmerah
- BawangPutih
- Garam
- Gula pasir
- Lada/merica
- TepungTapioka
- Ikan Cakalang 2Kg
- Es
- Saos
- Royco
- Minyak
- Air Bersih

### **c. Prosedur Kerja**

#### **Bakso Ikan**

- 1) Siapkan alat dan bahan
- 2) Siangi isi perut ikan dengan hati-hati agar tidak mencemari daging.
- 3) Ikan diletakkan pada talenan dengan posisimiring.
- 4) Potong ikan pada pangkal insang sampai ke tulang, kemudian dilakukan penyayatan daging ke arah ekor sampai lepas dari tulang.
- 5) Ikan dibalik dan disayat dagingnya dari ekor ke arah kepala.
- 6) Pisahkan kulit ikan dari daging.
- 7) Mencuci daging ikan yang telah bebas dari tulang dan kulit dengan air mengalir dan selalu diberies.
- 8) Menimbang filet yang telah bersih dan dihitung rendemennya.
- 9) Filet yang telah bersih dilumatkan menggunakan alat penggiling daging atau meat sparator/food prosessor sehingga diperoleh daging lumat. Jika daging lumat ini masih mengandung serat dan duri, dipisahkan terlebih dahulu. Daging lumat tersebut, dicuci selama 10 menit didalam bak/panci menggunakan air dingin atau air es yang bersuhu 5<sup>0</sup>C. Suhu air pencucian dipertahankan dengan menambahkan pecahanes.
- 10) Daging lumat yang sudah dicuci ditiriskan. Setelah tiris daging lumat tersebut digiling dengan garam dan bumbu hingga rata. Selanjutnya ditambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk, sampai diperoleh adonan yang homogen. Pada saat pembentukan adonan bakso ikan ditambahkan es batu sekitar 15% - 20%. Es ini berfungsi untuk mempertahankan suhu rendah dan menambah air ke dalam adonan.
- 11) Adonan yang sudah homogen dicetak menjadi bola-bola bakso yang siap direbus. Ukuran dapat dibuat super, sangat besar, besar, sedang dan kecil. Berat setiap butir bakso super sekitar 40 gram (isi 25 butir / kg), sangat besar 30 gram (ukuran 30), besar 25 gram (ukuran 40), sedang 25 gram (ukuran 50) dan kecil beratnya 15 gram (ukuran 60).
- 12) Bola-bola bakso direbus dengan air mendidih hingga matang. Bila bakso sudah mengapung dipermukaan air, berarti bakso sudah matang dan siap

diangkat. Umumnya perebusan bakso ikan memerlukan waktu sekitar 15 menit. Jika diiris, bekas irisan bakso yang sudah matang tampak mengkilap agak transparan dan tidak keruh seperti adonan lagi.

- 13) Bakso yang sudah matang diangkat dan ditiriskan, kemudian didinginkan. Pendinginan bisa dibantu menggunakan kipas angin.
- 14) Bakso yang telah dingin dapat langsung disajikan ataupun dikemas dengan kantong plastik dan ditutup rapat. Ukuran kemasan dapat 1/4 kg, 1/2kg, 1 kg atau 5kg.

### **Nugget Ikan**

- 1) Menyediakan wadah dan mencampurkan semua bahan ikan yang sudah di lembutkan, tepung terigu, bawang , wortel, bawang putih, bawang merah, gula, merica bubuk, garam, gula dan penyedap rasa semuanya bahan tersebut lalu diaduk hingga tercampur rata.
- 2) Menambahkan adonan ke loyang yang berbentuk kotak yang sebelumnya sudah diolesi dengan minyak agar tidak lengket, lalu adonan diratakan.
- 3) Mengukus dengan menggunakan langseng selama 60 menit atau sampai matang. Setelah matang lalu diangkat dan didiamkan terlebih dahulu sampai dingin.
- 4) Adonan dikeluarkan dari tempatnya atau loyang, memotong-motong adonan sesuai keinginan.
- 5) Menyiapkan telur di kocok dalam sebuah wadah, lalu potongan adonan dicelupkan kedalam kocokan telur dan digulingkan ke tepung roti sampai seluruh permukaannya tertutup.
- 6) Menggoreng hingga matang sambil di bolak-balik, diangkat dan ditiriskan.
- 7) Nugget rasa ikan cakalang siap di sajikan.

### **Prekedel Ikan**

- 1) Mengupas keladi dan kentang, merebus, megangkat lalu meniriskan dan menghaluskan saat masi panas agar tidak mengeras.
- 2) Mengoreng sebentar ikan cakalang asar kemudian keluarkan tulangnya dan menyuir-nyuir halus.
- 3) Campurkan ikan yg telah disuir, bawang merah goreng, garam, merica, penyedap rasa dan kuning telur ke ubi dan kentang yang sudah halus.

menguleni sampai tercampur rata sehingga adonan bisa di bentuk.

- 4) Membentuk adonan dan mencelupkannya pada putih telur lalu di goreng agak kecoklatan.
- 5) Mengangkat dan meniriskan perkedel.
- 6) Perkedel rasa ikan cakalang siap di sajikan.

#### **d. Hasil**

##### **❖ Bakso**

Warna bakso ikan yang dihasilkan adalah berwarna putih keabu-abuan dengan jumlah bakso sebanyak 43 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna bakso yang dihasilkan adalah putih keabu-abuan, bentuk bulat dan seragam, aromanya adalah aroma ikan rebus dominan, tekstur kompak, elastis, tidak liat, tidak membal, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, tidak lembek, tidak basah, berair, dan tidak rapuh, dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma bakso ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih. Aroma bakso adalah bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan bau bumbu cukup tajam.



Gambar 2. bakso ikan cakalang

##### **❖ Nugget**

Warna Nugget ikan yang dihasilkan adalah berwarna kuning kecoklatan dengan jumlah bakso sebanyak 55 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna Nugget yang dihasilkan adalah putih kuning kecoklatan, bentuk bulat lonjong dan

seragam, aromanya adalah aroma ikan goreng dominan, tekstur kompak, lembut, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, kering, garing dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma nugget ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih. Aroma Nugget adalah bau khas ikan segar goreng dominan rasa sesuai jenis ikan yang digunakan.



Gambar 3. nugget ikan cakalang

#### ❖ **Perkedel**

Warna Perkedel ikan yang dihasilkan adalah berwarna kuning kecoklatan dengan jumlah perkedel sebanyak 32 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna Perkedel yang dihasilkan adalah kuning kecoklatan, bentuk bulat lonjong dan seragam, aromanya adalah aroma ikan goreng dominan, tekstur kompak, lembut, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, kering, garing dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma perkedel ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih serta tambahan daun bawang.



Gambar 4. Prekedel Ikan

## 5.2.2 Pelaksanaan Program Tambahan

### a) Kegiatan Pelaksanaan Pembangunan Bak Sampah

Pembangunan bak sampah merupakan program tambahan dari Kuliah Kerja Nyata yang bertujuan untuk membantu memberikan fasilitas pembuangan sampah bagi orang-orang yang ingin membuang sampah, baik sampah organik maupun non organik, karena dengan adanya tempat sampah maka akan lebih meningkatkan motivasi menjaga kebersihan lingkungan masyarakat yang ada di Desa Luhuto. Dan memudahkan masyarakat dalam pembuangan sampah.



Gambar 5. pelaksanaan pembangunan bak sampah

### b) Kegiatan Pelaksanaan Jumat Bersih

Kebersihan lingkungan adalah kegiatan menciptakan atau menjadikan lingkungan yang bersih, indah, asri, nyaman, hijau, dan enak dipandang mata, serta memberikan manfaat yang begitu besar kepada manusia dan sebaliknya lingkungan yang kotor akan memberikan masalah yang besar kepada manusia. Oleh sebab itu kita wajib menjaga kebersihan lingkungan sekitar mulai dari diri sendiri, mulai dari hal terkecil dan mulai dari sekarang, maka dari itu program ini wajib diadakan, dimana kegiatan ini dilaksanakan pada setiap hari Jum'at. Kegiatan jum'at bersih sebagai program kerja mingguan yang hanya melibatkan mahasiswa KKNT untuk membersihkan lingkungan sekitarnya dan membersihkan tempat ibadah ( masjid) hal ini dilakukan agar terciptanya lingkungan yang bersih, sehat, dan nyaman. Kegiatan ini memberikan kesadaran tentang pentingnya kebersihan lingkungan dan akan manfaatnya untuk kesehatan.



Gambar 5. kegiatan jumat bersih

**c) Kegiatan Pelaksanaan Pembelajaran Baca Tulis Al-Quran dan Iqra**

Kegiatan pelaksanaan pembelajaran baca tulis Al-Quran dan Iqra di laksanakan bertujuan untuk membantu meningkatkan pengetahuan anak-anak desa luhuto pada aspek kognitif, afektif maupun psikomotor serta membantu meningkatkan kemampuan anak-anak Desa Luhuto untuk membaca dan menulis Al-Qur'an dan Iqra



Gambar 6. Kegiatan Pembelajaran baca Tulis Al-Qran dan Iqra

**d) Kegiatan Pelaksanaan Pembelajaran pada Anak-Anak**

Kegiatan pelaksanaan pembelajaran pada anak-anak Desa Luhuto bertujuan untuk membatu dalam hal pembelajaran, mengingat sekaran masa pandemi maka untuk itu kami membantu anak-anak dalam hal belajar mengajar serta berbagi semangat belajar

dan meyakinkan anak-anak Desa bahwa mereka juga bisa mengenyam pendidikan tinggi.



Gambar 7 kegiatan pembelajaran pada anak-anak

**e) Kegiatan Pelaksanaan Pentas Seni (PENSI)**

Kegiatan pentas seni KKNT adalah acara yang dibuat sebagai kegiatan tambahan. Acara ini memberikan Wadah bagi masyarakat Desa Luhuto untuk menampilkan kreatifitas Pentas seni yang dimiliki. Acara ini berisi lomba vokalia, zumba, adzan, dan kontes kacamata. Yang diisi oleh anak-anak Desa Luhuto. Acara ini berlangsung selama 5 hari.



Gambar 9 Penyerahan hadiah pada anak-anak yang mendapat juara

### 5.3. Penarikan Mahasiswa KKN-Tematik Semester Ganjil Tahun Ajaran 2020/2021 Universitas Negeri Gorontalo

Setelah semua program KKS-Tematik selesai dilaksanakan baik program inti maupun program tambahan, maka selanjutnya DPL akan melakukan penjemputan terhadap mahasiswa peserta KKN-Tematik untuk kembali beraktivitas di kampus. Kegiatan penjemputan mahasiswa KKS-Tematik ini dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2020 dan dihadiri oleh perangkat desa yang sekaligus mewakili kepala desa dalam acara penyerahan kembali mahasiswa KKS-Tematik ke DPL.



Gambar 10. Kegiatan penjemputan mahasiswa KKS-Tematik Desa Luhuto

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Kegiatan Kuliah KKN Tematik Desa Luhuto mendapat sambutan, tanggapan dan perhatian yang cukup baik dari warga setempat. Dengan adanya program KKN Tematik dengan tema “Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Ikan” dapat menambah pengetahuan masyarakat desa Luhuto dalam pengolahan ikan. Dengan hadirnya program KKN Tematik masyarakat memperoleh pengetahuan tambahan mengenai pengolahan ikan, dimana ikan diolah menjadi Bakso, Nugget dan prekedel. Dengan program KKNT telah melahirkan cara pandang masyarakat terhadap ikan, yang masih dimanfaatkan secara tradisional sebagai bahan. Padahal, ikan dapat didiversifikasi menjadi berbagai olahan lainnya.

#### **6.2 Saran**

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam kegiatan KKN-Tematik semester Ganjil tahun ajaran 2020/2021, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Perlu diadakan pendampingan terhadap masyarakat dalam pengembangan program-program pemberdayaan masyarakat agar memiliki tambahan pengetahuan.
2. Untuk keberagaman program di lokasi KKN-Tematik, hendaknya jumlah mahasiswa dari masing-masing jurusan yang berbeda dapat dikelompokkan dalam jumlah yang proporsional, agar terjalin kerjasama yang baik.
3. Kemampuan Mahasiswa mengolah ide menjadi kegiatan sangatlah penting serta kreativitas untuk dapat di laksanakan secara bersama dengan masyarakat.

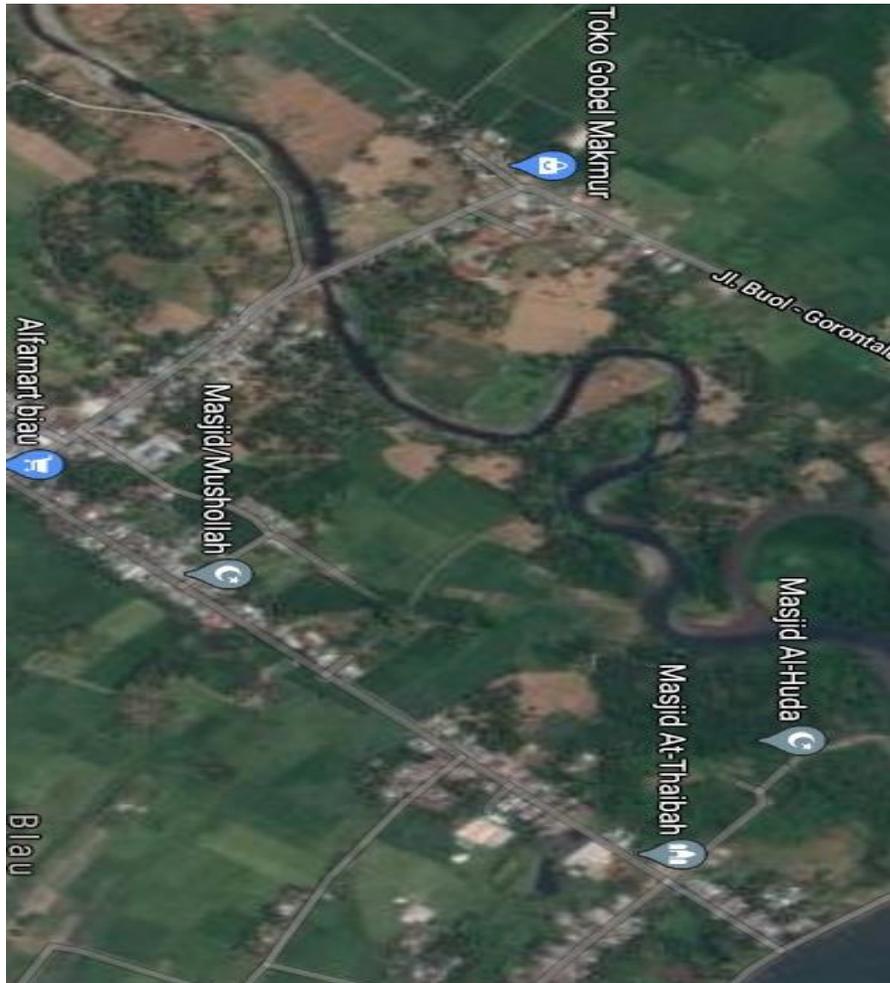
## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Konsumsi Daging Masyarakat. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Angka lempeng total nugget SNI 01-6683-2002
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Dewan Standar Nasional. 1995. Bakso Daging. Standar Nasional. SNI No. 01- 3818-1995. Badan Standarisasi Nasional, Indonesia.
- Ending Mulyatiningsih. 2007. Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta: PTBBFT UNY
- Suprpti, L. 2003. Membuat: Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius.Yogyakarta.
- Purnomo,H.1998. “Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci Di Daerah Bogor ”.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1.

Peta Lokasi Kegiatan



## Lampiran 2.

### DOKUMENTASI

#### 1. Dokumentasi Pelepasan Mahasiswa KKNT UNG 2020



#### 2. Dokumentasi Penerimaan Mahasiswa KKNT di Desa Luhuto



### 3. Dokumentasi Program Kegiatan Inti

#### a. Dokumentasi pemaparan Peningkatan Ekonomi Melalui Pengolahan ikan oleh ibu DPL



**b. Dokumentasi Pembuatan Bakso, Nugget dan Prekledel Ikan Cakalang**



#### 4. Dokumentasi Kegiatan Program Tambahan

##### a) Dokumentasi Kegiatan pembuatan bak sampah



**b) Dokumentasi Kegiatan Jum'at Bersih**



**c) Dokumentasi kegiatan belajar mengajar padak anak-anak Desa Luhuto**



**d) Dokumentasi kegiatan Baca Tulis Al-Qur'an dan Iqra**



**e) Dokumentasi Kegiatan PENSI (Pentas Seni)**



f) **Dokumentasi Membantu Aparat Desa Mengambil Data Warga Untuk Profil Desa Luhuto**

