

**LAPORAN PROGRAM
PENGABDIAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**



**INOVASI USAHA BERBAHAN DASAR IKAN SEBAGAI MAKANAN
BERPROTEIN TINGGI DIMASA PANDEMI COVID-19 DESA
MALANGO KECAMATAN TALUDITI KABUPATEN POHUWATO**

OLEH

**Dr. Nur Rasdianah, S.Si.,M.Si., Apt (NIP. 19750513 200812 2 001)
A. Mu'thi Andy Suryadi., M.Farm.,Apt (NIP.19880109 201212 1 001)**

Biaya melalui dana PNBPU UNG tahun 2020

**JURUSAN FARMASI
FAKULTAS OLAHRAGA DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
TAHUN 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN
KKN (KULIAH KERJA NYATA) TEMATIK**

1. Judul Kegiatan : INOVASI USAHA BERBAHAN DASAR IKAN SEBAGAI MAKANAN BERPROTEIN TINGGI DIMASA PANDEMI COVID 19 DESA MALANGO KECAMATAN TALUDITI KABUPATEN POHUWATO
2. Lokasi : DESA MALANGO KECAMATAN TALUDITI KABUPATEN POHUWATO
3. Ketua Tim Pelaksana
 - a. Nama : Dr. Nur Rasdianah, S.SI,M.SI APT
 - b. NIP : 197505132008122001
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor / 3 d
 - d. Program Studi/Jurusan : D3 Farmasi / Farmasi
 - e. Bidang Keahlian :
 - Alamat
 - f. Kantor/Telp/Faks/E-mail : 082196697669 / nr.apoteker@gmail.com
 - Alamat
 - g. Rumah/Telp/Faks/E-mail : -
4. Anggota Tim Pelaksana
 - a. Jumlah Anggota : 1 orang
 - b. Nama Anggota I / Bidang Keahlian : A. Mu'thi Andy Suryadi, M.Farm. Apt /
 - c. Nama Anggota II / Bidang Keahlian : -
 - d. Mahasiswa yang terlibat : 30 orang
5. Lembaga/Institusi Mitra
 - a. Nama Lembaga / Mitra : KELOMPOK PKK
 - b. Penanggung Jawab : -
 - c. Alamat/Telp./Fax/Surel : DESA MALANGO KECAMATAN TALUDITI KABUPATEN POHUWATO
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : -
 - e. Bidang Kerja/Usaha : RUMAH TANGGA
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 2 bulan
7. Sumber Dana : PNB/BLU UNG
8. Total Biaya : Rp. 25.000.000,-



Mengetahui,
Dekan Fakultas Olahraga Dan Kesehatan

(DR. Herlina Jusuf, M.KES)
NIP. 196310011988032002

Gorontalo, 26 Oktober 2020
Ketua

(Dr. Nur Rasdianah, S.SI,M.SI APT)
NIP. 197505132008122001



Mengetahui/Mengesahkan
Ketua LPM UNG

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

RINGKASAN

Pandemi virus *corona* yang melanda semua negara termasuk Indonesia dapat menimbulkan berbagai dampak yang mengubah setiap sisi kehidupan manusia. Pandemi Covid-19 dapat mengakibatkan krisis keuangan dan hal ini bisa dihadapi oleh semua orang baik di kota maupun di desa. Pembangunan ekonomi di pedesaan harus tetap dilaksanakan di tengah pandemi Covid-19 dan penerapan *new normal*. Program pemberdayaan masyarakat di pedesaan dapat menjadi salah satu upaya untuk mengantisipasi pengangguran dan menciptakan lapangan kerja serta peningkatan penghasilan masyarakat di tingkat desa.

Desa Malango merupakan salah satu desa di Kecamatan Taluditi yang terletak di kawasan pengunungan. Jarak desa ke kota kecamatan kurang lebih 11 kilometer dan dapat ditempuh dengan kendaraan bermotor. Begitupula dengan kota kabupaten yang berjarak sekitar 59 kilometer dengan jarak tempuh 1 jam perjalanan dengan kendaraan bermotor. Untuk mendapatkan kebutuhan sehari-hari, masyarakat memperoleh bahan kebutuhan sehari-hari pada hari pasaran yaitu hari Sabtu. Agar masyarakat tetap dapat mengkonsumsi makanan berprotein tinggi seperti ikan maka dibutuhkan upaya untuk membuat makanan yang bisa dikonsumsi kapan saja. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga, upaya ini juga dapat digunakan sebagai satu bentuk usaha untuk menambah penghasilan dimasa pandemik. Salah satu bentuk usaha rumahan yang dapat dikembangkan adalah “Sosis Solo Ikan” dan “Nugget Ikan”. Makanan cemilan ini dapat disajikan secara langsung dan dapat dibekukan sebagai makanan siap saji. Untuk membuat produk ini agar bernilai ekonomi maka diperlukan pengemasan dan labeling produk. Selain itu agar produk dikenal oleh masyarakat maka dibutuhkan cara pemasaran yang tepat di tengah pandemi.

Keywords : pelatihan, produk makanan cemilan, desa Malango

PRAKATA

Alhamdulillahirabbil alamin, kita panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan karunianya berupa nikmat iman dan kesehatan yang diberikan kepada kita sehingga, laporan kegiatan Pengabdian Masyarakat dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Kegiatan pengabdian yang bersamaan dengan kegiatan mahasiswa KKN Tematik 2020 dalam masa pandemik saat ini, dilakukan di desa Malango yang merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Taluditi kabupaten Pohuwato, propinsi Gorontalo. Bentuk pengabdian yang usung pada kegiatan ini berupa pelatihan pembuatan makanan cemilan berupa “Sosis Solo Ikan” dan “Nugget Ikan”. Meskipun desa Malango kecamatan Taluditi berada di pegunungan, namun kecamatan sekelilingnya memiliki hasil laut yang melimpah. Agar kebutuhan gizi masyarakat tetap dapat dipenuhi, maka upaya penyediaan makanan berprotein yang bersumber dari ikan dapat terpenuhi, maka dibutuhkan inovasi pengolahan yang berbeda dengan yang sudah ada selama ini. Selain itu usaha ini dapat dikembangkan untuk menambah penghasilan keluarga. Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan produk makanan cemilan, pelatihan pengemasan dan labeling, dan edukasi cara pemasaran.

Akhir kata, semoga bentuk pengabdian ini dapat memberi manfaat bagi kita semua, khususnya masyarakat desa Malango kecamatan Taluditi, kabupaten Gorontalo.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3. Manfaat Pelaksanaan Program	3
BAB 2. TARGET DAN LUARAN	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	5
3.1 Persiapan dan Pembekalan	5
3.2 Uraian Program KKN	6
3.3 Uraian Aksi Program	7
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	8
BAB 5 KESIMPULAN	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR GAMBAR

1. Pengarahan Peserta KKN Tematik 2020 oleh DPL	8
2. Pelepasan Mahasiswa KKN Tematik 2020 oleh DPL	9
3. Peserta KKN Tematik tiba di lokasi	9
4. Serah terima oleh DPL ke Kepala Desa Malango	10
5. Pemilihan Bahan Baku Ikan Tuna	10
6. Persiapan Kegiatan oleh Seksi Acara	11
7. Bahan Kulit Sosis Solo Ikan	12
8. Praktek Pembuatan Bahan Isian Berupa Ikan Tuna	12
9. Praktek Langsung Oleh Peserta Pelatihan	12
10. Produk Sosis Solo Ikan yang sudah bekukan dan dikemas	13
11. Produk Nugget Ikan	13
12. Penyampaian Materi Cara Pemasaran	14
13. Praktek Pemasaran Langsung	15
14. Peserta Tiba di Gedung Farmasi	1

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Pengabdian	20
Lampiran 2. Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan	24
Lampiran 3. Luaran KKN	25

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kondisi pandemik saat ini mengharuskan semua orang untuk selalu meningkatkan stamina, tak terkecuali pada masyarakat dipedesaan. Masyarakat tetap harus memastikan asupan gizi bisa terpenuhi agar daya tahan tubuh tetap stabil, sehingga virus berbahaya tidak mudah menyerang. Dalam upaya meningkatkan kekebalan tubuh di tengah pandemi Covid-19 ini, mengonsumsi makanan bergizi sangat dianjurkan. Gizi seimbang merupakan salah satu penentu kualitas sumber daya manusia. Kekurangan gizi akan menyebabkan gagalnya pertumbuhan, perkembangan, menurunkan produktifitas kerja serta akan berakibat pada mortalitas dan morbiditas. (Andriani, 2012). Meskipun tidak ada makanan atau minuman yang mencegah infeksi covid-19 namun upaya mempertahankan pola makan seimbang yang sehat sangat penting dalam memperkuat sistem kekebalan tubuh (Aman F dan Masood S, 2020). Kebiasaan mengonsumsi makanan sehat akan mengurangi kerentanan terinfeksi virus corona (Butler JM dan Barrientos Ruth M, 2020)

Potensi nutrisi makro dan mikro yang berperan dalam penanganan infeksi virus secara umum, yaitu vitamin A,B,C, D, E, asam lemak omega 3, dan mineral seperti salinium, zat besi, dan zinc. Salah satu makanan yang dianjurkan adalah ikan. Nutrisi pada ikan bisa mencegah infeksi pathogen. Dari daftar nutrisi tersebut, ikan termasuk makanan yang dapat dikonsumsi untuk pencegahan atau mengurangi resiko dari infeksi virus (Zhang dan Liu, 2020). Aspek nutrisi yang terkandung dalam ikan, mempunyai potensi untuk mencegah infeksi dari bakteri, jamur, dan virus. Beberapa jenis ikan yang mengandung asam lemak omega 3 dan omega 6 adalah ikan tuna, mackerel, salmon dan patin. Ikan tuna memiliki kadar protein yang tinggi dan lemak yang rendah (Hadinoto dan Idrus, 2018). Prinsip dalam meningkatkan daya tahan tubuh adalah menjaga berat badan normal, menjaga asupan makanan yang beragam sehingga dapat asupan berbagai macam zat gizi. Berbagai zat gizi makro dan zat gizi mikro, di dalam tubuh akan bekerja bersama-sama secara harmoni untuk menjaga tubuh dari serangan infeksi (Sumarni, 2020).

Dalam suatu penelitian menunjukkan bahwa peran gizi seimbang mempengaruhi imunitas. Nutrisi seimbang akan menjaga fungsi normal sistem kekebalan tubuh (Siswanto, 2013). Selama masa pandemik, konsumsi protein ditingkatkan menjadi untuk membantu meningkatkan imunitas, karena protein berperan dalam pembentukan immunoglobulin (Ig). Immunoglobulin spesifik yang berperan melawan virus SARS-Cov 2 ini adalah IgM dan IgG (Sun, dkk 2020; Jacofsky dkk, 2020).

Desa Malango merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Taluditi kabupaten Pohuwato. Desa Malango terletak di dengan jarak 11 kilometer dari kota kecamatan dan 59 kilometer dari kota kabupaten. Meskipun Malango berada di daerah pegunungan namun kecamatan sekitarnya merupakan kawasan penghasil ikan. Ikan segar dapat diperoleh oleh warga masyarakat setiap hari pasaran yang diadakan seminggu sekali. Untuk dapat memaksimalkan penggunaan ikan sebagai sumber makanan berprotein maka dibutuhkan upaya agar makanan berbahan ikan dapat selalu tersedia setiap saat. Olahan ikan yang bervariasi dapat meningkatkan gizi dan mengurangi mengkonsumsi makanan instan yang berpengaruh pada kesehatan. Olahan makanan yang variatif juga akan meningkatkan perekonomian keluarga masyarakat (Andiyani, 2014.)

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas asupan gizi seimbang berupa makanan berprotein tinggi untuk meningkatkan kekebalan tubuh masyarakat di Desa Malango, kecamatan Taluditi kabupaten Pohuwato. Selain itu usaha ini dapat dikembangkan sebagai sumber ekonomi keluarga atau bentuk kewirausahaan. Kewirausahaan merupakan upaya mendayagunakan potensi daerah dan masyarakat yang tersedia.

Program pelatihan berupa inovasi usaha berbahan dasar ikan sebagai makanan berprotein tinggi dimasa pandemi covid-19 di desa Malango secara umum diharapkan akan meringankan beban masyarakat terdampak pandemi yang sangat membutuhkan kestabilan konsumsi pangan dengan kandungan gizi yang seimbang dan menjadi sumber tambahan keuangan keluarga.

Berdasarkan hal tersebut maka kegiatan pengabdian ini mengajukan solusi untuk mengatasi permasalahan pemenuhan makanan bergizi seimbang berupa

makanan berprotein tinggi untuk menjaga imunitas tubuh dimasa pandemi dan perbaikan ekonomi keluarga selama masa pandemi

1.2 Tujuan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas asupan gizi seimbang berupa makanan berprotein tinggi untuk meningkatkan kekebalan tubuh masyarakat di Desa Malango, kecamatan Taluditi kabupaten Pohuwato di masa pandemi. Pembuatan produk yang mudah dan sederhana, sehingga dapat dibuat oleh masyarakat warga desa Malango. Selain itu usaha ini dapat dikembangkan sebagai sumber ekonomi keluarga atau bentuk kewirausahaan.

1.3 Manfaat Pelaksanaan Program

Kegiatan ini bermanfaat bagi warga masyarakat untuk menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan sumber daya yang ada di desa untuk dimanfaatkan dalam rangka meningkatkan kesehatan dan membantu perekonomian keluarga. Warga masyarakat mampu mandiri dan terampil dalam :

- a. Mengolah bahan makanan menjadi produk makanan berupa sosis dan nugget.
- b. Membuat labeling dan pengemasan produk
- c. Manajemen usaha sehingga mampu memasarkan produk makanan

BAB 2

TARGET DAN LUARAN

2.1 Target

Target yang ditetapkan berupa indikator capaian produk program KKN Tematik adalah:

- a. Terbentuknya kelompok masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan sebagai pemenuhan gizi keluarga.
- b. Terciptanya partisipasi dan kinerja masyarakat dalam memproduksi makanan cemilan berbahan ikan.
- c. Adanya peningkatan ekonomi masyarakat dengan berbagai sentuhan ilmu dan teknologi pengolahan produk makanan
- d. Adanya peningkatan hasil pemasaran dengan cara langsung dan penggunaan media online

2.2 Luaran

Luaran dari program ini adalah terciptanya produk makanan berupa camilan dengan memanfaatkan potensi sumber daya manusia dan pemanfaatan sumber alam berupa inovasi pengolahan makanan berprotein tinggi seperti ikan menjadi produk yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun dalam bentuk makanan beku yang memiliki nilai gizi dan dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan keluarga. Luaran jangka panjang program KKN Tematik ini adalah pemberdayaan masyarakat untuk menggerakkan sektor usaha atau ekonomi masyarakat yang dapat meningkatkan income perkapita, meningkatkan indeks pembangunan manusia sehingga tercapai pemenuhan bahan dasar (kebutuhan primer), meningkatkan pengetahuan, dan keterampilan penduduk Desa Malango.

Luaran wajib dalam kegiatan pengabdian adalah artikel yang diterbitkan pada jurnal pengabdian masyarakat, program kegiatan dalam bentuk video yang disebarluaskan di media online (you tube) atau artikel yang dipublikasi di media massa.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

3.1 Persiapan dan Pembekalan

3.1.1 Mekanisme pelaksanaan kegiatan KKN Tematik 2020 meliputi tahap berikut:

- a. Perekrutan mahasiswa KKN Tematik
- b. Penyiapan lokasi KKN Tematik
- c. Koordinasi dengan BP3K
- d. Konsultasi dengan pemerintah setempat

3.1.2 Materi persiapan dan pembekalan kepada mahasiswa mencakup:

1. Materi utama:

- a. Fungsi mahasiswa dalam KKN oleh LPM-UNG
- b. Sosialisasi Desa Malango Kec. Taluditi oleh PEMDA kabupaten Pohuwato
- c. Pembuatan produk makanan berupa camilan berbahan dasar ikan dari teknik produksi, teknik mendesain dan membuat label dan kemasan, sampai teknik pemasaran.

2. Materi tambahan:

- a. Potensi pengembangan Desa Malango oleh mitra BP3K kabupaten Pohuwato.
- b. Pengenalan dan pemahaman lingkungan oleh DPL

3. Sesi pembekalan/simulasi/praktek

- a. Teknik pembuatan produk makanan camilan berbahan dasar ikan
- b. Teknik mendesain dan membuat label dan kemasan yang menarik
- c. Teknik pemasaran produk camilan secara langsung dan melalui media *online*.

3.2 Pelaksanaan

Pelaksanaan program kegiatan berlangsung dari tanggal 02 September 2020 sampai 18 Oktober 2020, dengan tahapan sebagai berikut :

- a. Pelepasan mahasiswa peserta KKN Tematik oleh ketua LPM-UNG.
- b. Pengantaran peserta KKN Tematik ke lokasi
- c. Penyerahan peserta KKN Tematik lokasi oleh panitia ke pejabat setempat.

- d. Pengarahan laporan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.
- e. Pelaksanaan Program Inti dan tambahan berupa pelatihan pembuatan produk makanan cemilan berupa Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan, pelatihan pengemasan dan pemberian label pada produk jadi, dan pemberian materi tata cara pemasaran produk.
- f. Monitoring dan evaluasi pertengahan kegiatan
- g. Monitoring dan evaluasi akhir kegiatan KKN Tematik
- h. Penarikan mahasiswa peserta KKN Tematik

3.3 Pelaksanaan program inti

Bentuk program dilaksanakan oleh pembimbing lapangan dan mahasiswa peserta KKN Tematik adalah program pemberdayaan masyarakat Desa Malango berupa pelatihan pembuatan produk makanan cemilan berbahan dasar ikan berupa Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan, tatacara pengemasan produk, dan pemberian label pada produk, serta pemberian materi program pemasaran secara langsung maupun *online*. Metode yang digunakan dalam pemberdayaan kelompok sasaran adalah teknik pembelajaran kelompok disertai dengan praktek yang nantinya akan bersinergi menghasilkan suatu produk makanan cemilan yang berkualitas, terkemas dengan baik sehingga memiliki daya saing dan dapat dipasarkan secara luas dan berkesinambungan. Pekerjaan yang akan dilakukan oleh mahasiswa dan dihitung dalam volume 144 Jam. Kerja Efektif Mahasiswa (JKEM) dalam sebulan. Rata-rata jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) per hari adalah 4,8 sebagai acuan

Tabel 3.1 Uraian Pekerjaan, Program dan Volume dalam 45 hari

No.	Nama Pekerjaan	Program	Volume	Keterangan
1.	Praktek persiapan alat dan bahan produk makanan cemilan	Masyarakat	1152	4 orang
2.	Praktek pembuatan produk makanan cemilan Sosis Solo Ikan	Masyarakat	4032	14 orang
3	Produk cemilan lainnya berupa Nugget ikan	Masyarakat	1152	4 orang
4	Praktek pengemasan dan labeling & penyimpanan	Masyarakat	1152	4 orang
5	Praktek pemasaran produk	Masyarakat	4032	14 orang
6	Program kegiatan tambahan	Masyarakat	12090	orang

Metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini terbagi menjadi dua tahap, yaitu (1) Tahap persiapan; (2) Tahap pelaksanaan. Tahap persiapan diawali dengan diadakannya persiapan untuk mensosialisasikan rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada warga masyarakat di desa Malango. Selain itu diadakan pertemuan yang dilaksanakan pada hari tanggal 17 September 2020 guna mencari kesepakatan waktu pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan alat dan bahan-bahan yang akan digunakan pada saat pelatihan pembuatan produk. Tanggal 19 September 2020 kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Balai Desa Malango diikuti oleh warga masyarakat. Tahap pelaksanaan kegiatan meliputi: a) pelatihan pembuatan makanan cemilan berbahan dasar ikan berupa Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan; b) pelatihan pengemasan dan pemberian label; dan c) pemberian materi tata cara pemasaran.

Pemateri pertama dan instruktur dari mahasiswa peserta KKN Tematik 2020 memberikan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang terutama makanan berprotein tinggi dimasa pandemi, kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan dan pengemasan produk makanan cemilan berupa Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan. Pemateri kedua memberi materi tentang tata cara pemasaran produk makanan cemilan agar dapat menambah penghasilan keluarga.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

a. Pelepasan Peserta KKN

Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan serangkaian dengan kegiatan mahasiswa KKN Tematik 2020. Kegiatan *coaching* dilakukan pada tanggal 01 September 2020, di ruang kuliah farmasi RK 3 pada jam 14.00 WITA dihadiri oleh seluruh peserta KKN Tematik 2020 desa Malango kecamatan Taluditi Kabupaten Pohuwatao.



Gambar 1. Pengarahan peserta KKN Tematik oleh dosen pembimbing lapangan

Pelepasan seluruh mahasiswa KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo secara serentak dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dilakukan oleh ketua LPPM. Kemudian pelepasan mahasiswa KKN Tematik 2020 pada setiap lokasi tujuan pelaksanaan kegiatan secara resmi dilakukan oleh DPL pada tanggal 03 September 2020 pada jam 07.00 WITA di depan gedung Farmasi UNG.



Gambar 2. Pelepasan mahasiswa KKN oleh DPL

Setelah pelepasan selesai dilakukan oleh DPL, kemudian mahasiswa berangkat ke Lokasi KKN yang berada di desa Malango kecamatan Taluditi kabupaten Pohuwato. Perjalanan dari kampus utama Univeristas Neger Gorontalo Masyarakat ke lokasi KKN ditempuh dengan waktu 6 jam perjalanan menggunakan kendaraa bermotor. Setelah tiba dilokasi, mahasiswa peserta KKN Tematik 2020 di terima secara resmi oleh aparat desa Malango dan ditempat di posko yang sudah disediakan oleh perangkat desa.



Gambar 3. Peserta KKN tiba dilokasi KKN



Gambar 4. Serah terima oleh DPL ke kepala desa Malango

2. Pelaksanaan Program Inti

Kegiatan pengabdian di lakukan selama satu hari dengan melibatkan mahasiswa KKN. Kegiatan dilakukan di kantor balai desa Malango. Kegiatan berupa pelatihan pembuatan produk makanan cemilan dilakukan pada tanggal 19 September 2020 bertempat di Balai Desa Malango dihadiri oleh warga masyarakat.

a. Persiapan acara inti



Gambar 5. Pemilihan bahan baku berupa Ikan Tuna



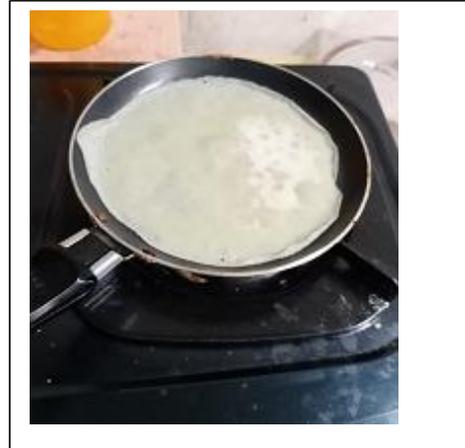
Gambar 6. Persiapan acara pelatihan

b. Acara inti berupa pelatihan pembuatan produk

Pelatihan terdiri dari pemberian materi oleh DPL dilanjutkan dengan simulasi praktek pembuatan produk, pengemasan dan pemberian label pada kemasan. Kemudian dilanjutkan dengan materi tata cara pemasaran produk dan praktek pemasaran



Gambar 7. Penyampaian materi oleh DPL



Gambar 8 . Bahan kulit Sosis Solo Ikan



Gambar 9. Pembuatan bahan isian sosis berupa ikan tuna



Gambar 10. Praktek langsung oleh peserta



Gambar 11. Produk Sosis Solo Ikan yang sudah dibekukan dan dikemas



Gambar 12. Produk Nugget Ikan



Gambar 13. Materi cara pemasaran



Gambar 14. Praktek pemasaran langsung

d. Penarikan mahasiswa KKN Tematik

Setelah kegiatan berlangsung selama 45 hari, penarikan dilakukan pada peserta KKN Tematik 2020 dari lokasi KKN desa Malango untuk kembali ke kampus Univeristas Negeri Gorontalo pada tangga 18 Oktober 2020.



Gambar 16. Peserta tiba di Gedung Farmasi

4.2 Pembahasan

Pembuatan produk makanan cemilan cukup mudah dan sederhana serta tidak memerlukan keterampilan khusus. Pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan mudah dipahami. Dalam proses pembuatan produk yang dibutuhkan ketelatenan dan kesabaran dalam mengikuti setiap tahapan pembuatan. Produk yang sudah jadi bisa langsung dinikmati dan juga bisa disimpan sebagai stok makanan dalam bentuk makanan beku. Proses selanjutnya adalah pengemasan dan pemberian label produk. Kegiatan ini menghasilkan contoh produk makanan cemilan yang bisa dinikmati langsung oleh peserta. Setelah praktek pembuatan dan pengemasan selesai dilanjutkan dengan pemberian materi cara memasarkan produk cemilan Sosis Solo Ikan dan Nugget ikan. Produk yang sudah dikemas dapat dipasarkan dalam bentuk siap saji (sudah di goreng) dengan masa simpan hanya satu hari. Untuk produk yang akan dipasarkan ke daerah lain dibuat dalam bentuk makanan beku dengan masa simpan 3 bulan.

Sosis Solo Ikan terdiri dari kulit, isi, dan celupan. Bahan kulit terdiri dari terigu, santan encer, margarine, minyak sayur, garam dan telur. Untuk isian terdiri dari Ikan tuna suwir, santan kental, pala, jintan, merica bubuk, garam, bawang bombay dan bawang putih. Untuk celupan hanya kocokan telur. Untuk satu kilo tepung terigu dan 1 kilo ikan Tuna dapat menghasilkan Sosis sebanyak 95-100 biji dengan ukuran 10 cm x 3 cm x 3cm. Produk makanan cemilan berupa Nugget Ikan terdiri dari ikan tuna yang sudah digiling, terigu dan bumbu. Kemudian dibalur dengan tepung panir. Untuk 1 kilo ikan tuna giling menghasilkan 210 potong nugget dengan ukuran 10 cm x 3 cm x 3 cm.

Pada akhir acara, peserta diberi lembaran kritik dan saran. Aspek yang ditinjau meliputi semua tahapan pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan hasil kritik dan saran menunjukkan bahwa warga masyarakat sangat senang dengan kegiatan ini. Menurut warga masyarakat, membuat produk makanan cemilan yang dapat dibekukan merupakan hal yang baru dan bermanfaat baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk diperdagangkan. Warga masyarakat juga berharap agar pelatihan lain dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi desa seperti jagung dan kelapa.

BAB 5

KESIMPULAN

Hasil pelatihan pembuatan makanan cemilan Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan adalah sebagai berikut:

1. Makanan cemilan yang dihasilkan sangat memuaskan, mudah dibuat dan ekonomis menurut peserta pelatihan
2. Makanan cemilan ini dapat disimpan lama dalam bentuk makanan beku sehingga dapat dikonsumsi setiap waktu.
3. Produk makanan cemilan Sosis Solo Ikan dan Nugget Ikan dapat dijual sehingga dapat menghasilkan keuntungan atau menambah penghasilan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

1. Aman, F & Masood, S.(2020) How nutrition can help to fight against COVID-19 pandemic. *Pak J Med Sci.* 36. 121-123. doi: 10.12669/pjms.36.COVID19-S4.2776
2. Butler,M.J. & Barrientor, R.M. (2020). The impact of nutrition on COVID-19 susceptibility and long term consequences. *Brain, Behavir, and Immunity.* 87,53-54. <https://doi.org/10.1016/j.bbi.2020.04.040>
3. Erickson, K. L., Medina, E. A., Hubbard, N. E. (2000) Micronutrients and innate immunity. *J. Infect. Dis.* 182, S5- S10
4. Gombart AF, Piere A, and Maggini A. A (2020) Review of micronutrients and immune system-Working in harmony to reduce the risk of infection. *Nutrients.* 12:236 (2020); doi:10.3390/nu12010236.
5. Hadinoto, S. & Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proximat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Maluku. *Majalah BIAM* 14 (02). 51-57. e-journal kemenperin.go id.
6. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UNG (2020). Panduan Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat. LPPM. Universitas Negeri Gorontalo
7. Profil Desa Malango, Kecamatan Taluditi, Kabupate Pohuwato. <http://malango.desa.id/profil/sejarah-desa/>
8. Sumarmi,S. (2020). Kerja harmoni zat gizi dalam meningkatkan imunitas tubuh terhadap covid-19: mini review, *Amerta Nutrition.*4. 250-256
9. Sun B, Feng Y, Mo X, Zheng P, Wang Q, Li P, et al. Kinetics of SARS-CoV-2 specific IgM and IgG responses in COVID-19 patients. *Emerging Microbes & Infections.* April (2020);
10. Raphael W & Sordillo LM. (2013). Dietary polyunsaturated fatty acid and inflammation: The role of phospholipid biosynthesis. *Int J Mol Sci.* 14:21167-21188. Doi:10.3390/ijms141021167. 8.
11. Tuti Andiyani Menara Riau : Jurnal Kewirausahaan , Vol 13, No.1, Januari- Juni 2014

12. Rahmi, VA. Ismanto, H. Fathoni, MZ. (2020). Inovatif saat pandemic covid "Pelatihan kewirausahaan khas perempuan berbahan sampah, kolaborasi BUMDes. *Dinamisa: Juranl Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4: 418-425
13. Tuti Andiyani Menara Riau : *Jurnal Kewirausahaan* , Vol 13, No.1, Januari- Juni 2014
14. Zhang, L & Liu, Y. (2020). Potential interventions for novel coronavirus in China: A systematic review. *J Med Virol*. 92(5):479-490. Doi: 10.1002/jmv.25707

LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Dosen Pelaksana KKN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

Jalan: Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo
Telepon: (0435) 821125 fax (0435) 821752
Laman: www.ung.ac.id

**KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
NOMOR 910 /UN47/HK.02/2020**

TENTANG

**PENETAPAN DOSEN PENERIMA PENUGASAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT BIAYA PNBP/BLU
PROGRAM KKN TEMATIK PERIODE II TAHUN 2020**

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat oleh Dosen Universitas Negeri Gorontalo, maka untuk kelancaran pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat perlu menetapkan Dosen pelaksana pengabdian kepada masyarakat;
 - b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menerbitkan Keputusan Rektor Universitas Negeri Gorontalo tentang Penetapan Dosen Penerima Penugasan Pengabdian Kepada Masyarakat Biaya PNBP/BLU Program KKN Tematik Periode II Tahun 2020.

- Mengingat :
1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301);
 2. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
 3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009 tentang Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 4301)

5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
6. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 11 tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Gorontalo (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 605);
7. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1952);
8. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 82 Tahun 2017 tentang Statuta Universitas Negeri Gorontalo (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1919);
9. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 47);
10. Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 131/KMK.05/2009 tentang Penetapan Universitas Negeri Gorontalo pada Departemen Pendidikan Nasional Sebagai Instansi Pemerintah yang menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum (PK-BLU);
11. Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 32029/M/KP/2019 tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Gorontalo Periode Tahun 2019-2023;

MEMUTUSKAN:

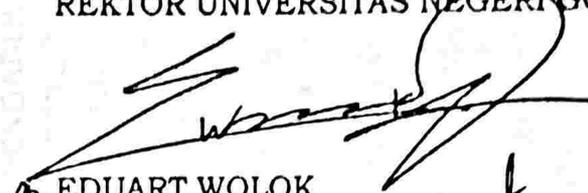
Menetapkan : KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO TENTANG PENETAPAN DOSEN PENERIMA PENUGASAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT BIAYA PNBP/BLU PROGRAM KKN TEMATIK PERIODE II TAHUN 2020.

KESATU : Menetapkan Dosen Penerima Penugasan Pengabdian Kepada Masyarakat Biaya PNBP/BLU Program KKN Tematik Periode II Tahun 2020, yang susunannya sebagaimana tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Rektor ini;

- KEDUA : Biaya yang timbul sehubungan dengan surat keputusan ini dibebankan pada Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2020 Nomor: 023.17.2.677521/2020 tanggal 27 Desember 2019;
- KETIGA : Keputusan Rektor ini berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Gorontalo
pada tanggal 18 Agustus 2020

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO,



EDUART WOLOK
NIP. 197605232006041002

<p>46</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meliarbenda Mahmud, S.M.I., M.Si 2. Sri Indryani Dai, SE, ME 	<p>PENANFAATAN TANAMAN JEMPAH SEBAGAI OLAHAN JAMU UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA DI MASA PANDEMIK COVID-19 DI KABUPATEN GORONTALO UTARA</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>47</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nikmawati Prakara, S.Kom., M.T 2. Moh. Hidayat Konyo, ST, M.Kom 3. Sri Nilawaty Labay, S.Kom., M.Kom 	<p>PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN APLIKASI SISTEM INFORMASI POTENSI DESA UNTUK KETAHANAN DESA DI MASA PANDEMI COVID19</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>48</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muhammad Yasser Ardad, S.M.I., M.M. 2. Ezzan Hasan Hartun, ST, MT 3. Jumiati Iham, ST, MT 	<p>PENGEMBANGAN KAWASAN WISATA HORTIKULTURA TERINTEGRASI DI KABUPATEN GORONTALO UTARA</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>49</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niwan Junus, SH, MH 2. Julia T. Mandjo, S.H., M.H. 3. Karlin Z. Manu, SH, MH 	<p>PENANFAATAN LIMBAH KELAPA DALAM MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA UNTUK Mendukung PELESTARIAN LINGKUNGAN BERTENGAH PANDEMI COVID-19</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>50</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prof. Dr. Fati P. Hulukati, M.Pd 2. Muhammad Kecky Prisca Payu, S.M., M.Si 	<p>IMPLEMENTASI TEORI KONSTRUKTIVISME DALAM PENDEKATAN MATEMATIKA DI RUMAH UNTUK SISWA MENENGAH PERTAMA PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI DESA LUUYUA KEC. RANDANGAN KABUPATEN POLUWATO</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>51</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mohammad Adam Muntapa, S.Si., M.Si 2. Endah Nurrohwiata Djuwanno, S.Farm., M.Sc.Apt 	<p>PENINGKATAN POTENSI EKONOMI LOKAL MELALUI TEKNOLOGI PENGEMBANGAN PRODUK MINYAK TALUR DARI KELAPA DI DESA DINDINGA KECAMATAN HAU KABUPATEN GORONTALO UTARA</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>52</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. Nur Kandaiah, S.Si., M.Si APT 2. A. Muthi Andy Suryadi, M.Farm, Apt 	<p>INOVASI USAHA BERBAHAN DASAR IKAN SEBAGAI MAKANAN BERPROTEIN TINGGI DIMASA PANDEMI COVID 19 DESA KALIMAS KECAMATAN TALUDITI KABUPATEN POLUWATO</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>
<p>53</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. Zuchri Abdurrahman, M.Si 2. Prof. Dr. Arifin Tabir, M.Si 	<p>PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT PADA MASA PANDEMI COVID 19 MELALUI PENINGKATAN MANAJEMEN USAHA MASYARAKAT PENGRAJIN KUE BAHAN DASAR JAGUNG DI DESA BULONTYO BARAT KECAMATAN SUMALATA KABUPATEN GORONTALO UTARA</p>	<p>Rp. 25.000.000</p>

Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan

Pembuatan lapangan bola, kolam ikan, pemugaran pagar balai desa, pembersihan mesjid, olahraga dan rekreasi



Lampiran 3. Luaran Program

- a. Artikel pada Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Status Submit

b. Link video Kegiatan pada media You tube

<https://www.youtube.com/channel/UCDhENvt4UMbLXOsfJYeUGsA>

c. Link berita kegiatan pada media online :

Artikel untuk desa Malango : desamalango.blogspot.com

.

