

**HALAMAN PENGESAHAN
PENGABDIAN MANDIRI**

1. Judul Kegiatan : Pelatihan Peningkatan Peluang dan Ide Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Snack Pempek Di Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango
2. Lokasi : Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango
3. Ketua Tim Pelaksana
 - a. Nama : Larasati Sukmadewi Wibowo, SP, M.P, M.BA
 - b. NIP : 199006272019032019
 - c. Jabatan/Golongan : Asisten Ahli / 3 b
 - d. Program Studi/Jurusan : Agribisnis / Agribisnis
 - e. Bidang Keahlian :
 - Alamat
 - f. Kantor/Telp/Faks/E-mail : 081233663201 / larasati@ung.ac.id
 - Alamat
 - g. Rumah/Telp/Faks/E-mail : -
4. Anggota Tim Pelaksana
 - a. Jumlah Anggota : -
 - b. Nama Anggota I / Bidang Keahlian : -
 - c. Nama Anggota II / Bidang Keahlian : -
 - d. Mahasiswa yang terlibat : 5 orang
5. Lembaga/Institusi Mitra
 - a. Nama Lembaga / Mitra : Masyarakat Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango
 - b. Penanggung Jawab : Beyca S. Kude, S.IP
 - c. Alamat/Telp./Fax/Surel : Kantor Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : 2
 - e. Bidang Kerja/Usaha : -
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : - bulan
7. Sumber Dana : Biaya Mandiri
8. Total Biaya : Rp. 5.000.000,-



Gorontalo, 28 Januari 2022
Ketua

(Larasati Sukmadewi Wibowo, SP, M.P, M.BA)
NIP. 199006272019032019



**LAPORAN
PENGABDIAN MASYARAKAT**



**PELATIHAN PENINGKATAN PELUANG DAN IDE USAHA
PENGOLAHAN IKAN MENJADI SNACK PEMPEK DI DESA
HELUMO, KECAMATAN SUWAWA, KABUPATEN BONE BOLANGO**

Oleh:

Larasati S. Wibowo, SP., MP., MBA

NIP. 19900627 201903 2 019

**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
TAHUN 2022**

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Dasar Pelaksanaan Kegiatan

Pempek adalah salah satu makanan tradisional khas dari Palembang yang populer di Jawa, yang dapat digolongkan sebagai gel ikan. Pempek terbuat dari adonan ikan dan tepung tapioka lalu diuleni menggunakan air es untuk membuat tekstur pempek lebih kenyal lalu direbus, namun proses perebusan menyebabkan pempek mudah berlendir dan tidak tahan lama. Pempek biasanya dibuat dalam jumlah yang banyak mengingat proses pembuatannya yang sangat lama dan pempek yang diproduksi sekaligus dalam jumlah banyak, sehingga penjualan tidak akan habis dalam satu hari. Oleh karena itu agar pempek yang dijual tidak mudah basi pedagang menambahkan bahan tambahan pangan ke dalam pempek.

Salah satu upaya yang dilakukan oleh produsen untuk mengurangi kerugian akibat kerusakan tekstur pempek antara lain berjamur, berlendir, sehingga menimbulkan bentuk, warna, rasa dan bau berubah adalah dengan menambahkan pengawet. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan masa simpan pempek yang lebih panjang dan tidak menutup kemungkinan menambahkan zat kimia boraks sebagai pengawet, karena boraks harganya lebih murah dan boraks juga berfungsi sebagai pengental (Winarno.F.G.,1994).

Gorontalo yang terkenal akan ikan kembung atau dalam Bahasa Gorontalo adalah Ikan Oci adalah jenis ikan yang harganya murah dan mudah ditemui di manapun di daerah Gorontalo , sehingga pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilakukan demo membuat pempek ikan Kembung atau yang dikenal di gorontalo sebagai ikan Oci. Ikan Oci merupakan salah satu ikan yang keberadaannya cukup melimpah di daerah Gorontalo, namun untuk proses pengolahan ikan tersebut terbilang cukup kurang karena masyarakat di sekitar lebih suka mengkonsumsi ikan tersebut dengan digoreng.

Oleh karena itu, kami mengenalkan proses pengolahan pempek dari ikan Oci. Pempek sendiri adalah salah satu hasil pengolahan ikan yang berasal dari Provinsi Sumatera Selatan. Tujuan kami mengenalkan pempek adalah agar masyarakat sekitar memiliki ragam variasi dalam pengolahan ikan Oci juga sebagai nilai tambah dan ide dari usaha bagi masyarakat Desa Helumo, Kabupaten Bone Bolango. Judul kegiatan pelatihan ini adalah Pelatihan peningkatan Peluang dan Ide Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Snack Pempek.

1.2 Tujuan

1. Meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya ragam pengolahan makanan sebagai ide dan peluang usaha.
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan nilai tambah ragam pengolahan makanan sebagai sumber pendapatan.

1.3 Manfaat

1. Masyarakat

Kegiatan penyuluhan ini dapat memberikan bekal pengetahuan sehingga nantinya masyarakat tidak akan kesulitan untuk mencari ide dalam hal membuka usaha yang bernilai tambah ekonomi.

2. Instansi Terkait

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat bermanfaat meningkatkan eksistensi Fakultas Pertanian UNG ke tengah-tengah masyarakat, khususnya bagi para ibu-ibu rumah tangga yang diberikan pelatihan tersebut.

BAB II

TARGET DAN SASARAN

2.1 Target

Target pengabdian ini yaitu para ibu-ibu rumah tangga di Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango. Ibu rumah tangga adalah masyarakat yang memiliki waktu luang dan cenderung memiliki ketertarikan terhadap pengolahan makanan serta rasa keingintahuan yang tinggi (high curiosity) akan resep baru, mereka cenderung menjelajah atau mencoba segala sesuatu yang baru. Dengan adanya pelatihan tersebut masyarakat diharapkan akan bisa membuka usaha makanan ragam olahan dari ikan Oci.

2.2 Sasaran Khalayak

Khalayak sasaran antara yang strategis dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Judul Kegiatan

Kegiatan ini berjudul Pelatihan peningkatan Peluang dan Ide Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Snack Pempek di Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango.

3.2 Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada hari Selasa , bulan Januari Tahun 2022 di Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango.

3.3 Metode Kegiatan Kegiatan

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi kepada para ibu-ibu rumah tangga masyarakat sebagai peserta.

3.4 Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan merupakan para ibu-ibu rumah tangga masyarakat Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango.

BAB IV
RENCANA BIAYA KEGIATAN

Biaya pengabdian direncanakan menggunakan anggaran pribadi pelaksana kegiatan, sebesar Rp. 1.000.000, dengan ringkasan sebagai berikut.

1. Pembuatan Proposal	Rp. 350.000
2. Foto copy Materi	Rp. 400.000
3. Transportasi	Rp. 650.000
4. Konsumsi	Rp. 2.500.000
5. Dokumentasi	Rp. 750.000
6. Penyusunan dan Pengadaan Laporan	Rp. 350.000

Total Rp. 5.000.00

BAB V

HASIL PENGABDIAN

5.1 Tahapan Persiapan

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan secara tatap muka dengan memberikan edukasi dan pelatihan secara langsung kepada masyarakat mengenai pengolahan ikan oci menjadi snack Pempek. Rangkaian kegiatan pengabdian dilaksanakan selama 1 hari (pada tanggal 11 Januari 2022 dimulai dari kegiatan persiapan hingga kegiatan pelatihan kepada masyarakat desa. Kegiatan dilaksanakan secara terintegrasi antara dosen, mahasiswa dan masyarakat Desa Helumo. Peserta kegiatan berjumlah 60 orang masyarakat yang terdiri dari aparat desa dan wanita tani atau ibu rumah tangga sebagai perwakilan masyarakat desa yang dipilih untuk mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan Pengabdian. Lokasi penyelenggaraan pelatihan bertempat di kantor Desa Helumo Kecamatan Suwawa., berikut uraian pelaksanaan kegiatan pengabdian, dengan kegiatan sebagai berikut:

1. Persiapan Pengabdian

a. Survey Lokasi Pengabdian

Survey dilakukan dengan mengunjungi kantor desa Helumo pada Tanggal 7 Januari 2022

b. Permohonan Ijin

Permohonan ijin dilakukan secara tertulis kepada kepala Desa Helumo Pada Tanggal 9 Januari 2022

c. Persiapan Materi

Penyusunan materi berupa proses pembuatan pengolahan ikan oci menjadi Pempek dan akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat

2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pembukaan kepada Masyarakat

Kegiatan dimulai dari registrasi ini dimaksudkan untuk menyambut masyarakat yang akan mengikut kegiatan pelatihan. Pada saat registrasi masyarakat mengisi daftar hadir dan dibagikan konsumsi ringan sebagai sarapan pagi untuk peserta sebelum kegiatan PPM dimulai. Sambutan masyarakat disampaikan oleh bapak kepala desa juga dosen pembimbing kegiatan pengabdian. Dalam sambutannya beliau menyampaikan rasa bersyukurya menjadi salah satu desa mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.



b. Kegiatan Persiapan Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pempek dari ikan Oci ini diantaranya:

No	Kebutuhan	Jumlah
1	Kompur dan Gas	3
2	Wajan	3
3	Panci	3

4	Sutil	3
5	Saringan	3
6	Baskom	3
7	Blender	3
8	Ikan Oci	3
9	Tepung	3
10	Minyak Goreng	4
11	Bawang	2
12	Cabai	1
13	Gula Merah	4
14	Masako	12
15	Merica	11
16	Garam	2
17	Gula	1
88	Asam Jawa	1
99	Terasi	1

c. Proses Pembuatan

1. Cuci ikan kemudian rebus..setelah matang angkat ambil dagingnya saja..lalu haluskan.
2. Haluskan bawang putih &garam campur dgn terigu.
3. Masak air sampai mendidih kemudian tuangkan pd tepung terigu &aduk pakai centong kayu..karena adonan panas.
4. Masukkan ikan aduk..kemudian masukkan tepung tapioka aduk sampai kalis.
5. Bentuk adonan..ambil adonan kemudian bentuk cekung..&beri telur tengahnya kemudian tutup dgn menekannya.
6. Masak air sampai mendidih.. masukkan empek2 masak sampai mengapung.. angkat &tiriskan.
7. Goreng sampai agak kekuningan.
8. Haluskan bahan kuah cuko..rebus sampai mendidih &saring.
9. Selesai..sajikan bersama kuah timun.





d. Penutupan

Dari keseluruhan rangkaian kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat ini, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pembuatan pempek dari ikan oci ini dapat menjadi ide peluang bisnis dan usaha rumahan yang memiliki nilai jual menjanjikan mengingat produk ini adalah produk kekinian yang digemari oleh segala kalangan dan merupakan ide yang menarik dengan memanfaatkan bahan baku berupa ikan Oci yg sangat melimpah ruah di Gorontalo dengan harga murah.



DAFTAR PUSTAKA

Factualnews.co, 2021. <https://www.orami.co.id/magazine/resep-pempek/>

Jacob, A.M., Pradana, G.W., and Nurjanah, N., 2018. Karakteristik asam amino dan jaringan daging ikan barakuda (*Sphyrna jello*). In: Prosiding Seminar Nasional Ikan ke-8. Bogor: Masyarakat Iktiologi Indonesia, 45.

Nofitasari, N., Badar, and Syarif, W., 2015. Pengaruh penggunaan jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas pempek. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 10 (3), 356–369.

Simpson, B.K., 2012. *Food Biochemistry and Food Processing*. 2nd Editio. Oxford: Wiley-Blackwell

CURRICULUM VITAE

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Larasati Sukmadewi Wibowo, SP., MP., MBA
2	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP	199006272019032019
5	NIDN	0927069001
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Gorontalo, 27 Juni 1990
7	Alamat Rumah	Jalan Manado No. 114 Kelurahan Pulubala, Kecamatan Kota Tengah, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo
8	Alamat Kantor	Jl. Prof. Dr. Ing. B.J. Habibie.Moutong, Kab. Bone Bolango, 96554 Telepon (0435) 821125 Fax. (0435) 821752 Laman: http://www/faperta.ung.ac.id/ ung.ac.id
9	Nomor Telepon/HP	081233663201
10	Alamat <i>E-mail</i>	larasatisukmadewi@gmail.com / larasati@ung.ac.id
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S1= 0 orang; S2= 0 orang
12	Matakuliah yang Diampu	1.Manajemen Agribisnis 2.Manajemen Mutu 3.Pengantar Agribisnis 4.Tataniaga Pertanian 5.Manajemen Produksi dan Operasi

B. Riwayat Pendidikan

Gelar Akademik	Sarjana	S2/Magister	S3/Doktor
Nama Institusi	Universitas Brawijaya, Malang	Double Degree Universitas Brawijaya, Malang – National Pingtung University Science and Technology, Taiwan	
Jurusan/Prodi	Agribisnis	Ekonomi Pertanian dan Agribusiness Management	

Tahun Masuk-Lulus	2008-2012	2013-2015	
-------------------	-----------	-----------	--

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Analisis kelayakan usaha pembuatan mie rumput laut (<i>Eucheuma cottonii</i>) Studi kasus desa Tihengo - kabupaten ponelo, Gorontalo	-	2015
2	Factor Influencing Crude Palm Oil (CPO) Biodiesel Supply in Indonesia Using Error Correction Model (ECM)	-	2015
3	Potret sosial ekonomi petani jagung dan kemitraan iGrow di Kabupaten Gorontalo	-	2020

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2018	KKS Kebangsaan Pemanfaatan biofori untuk mencegah banjir di Boalemo	PNBP/BLU UNG	25.000.000
2	2019	Pengabdian Kepada Masyarakat melalui <i>Live Streaming Fans Page Facebook</i> UNG (Edukasi Covid)	-	
3	2020	Pengembangan Kapasitas Penyediaan Jasa Layanan Teknis Desa Lakeya Kecamatan Tolangohula Kabupaten Gorontalo	PNBP/BLU UNG	25.000.000

E. Pengalaman Penyampaian Secara Oral Pada Pertemuan/Seminar Ilmiah (diterbitkan dalam prosiding) dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Tahun

F. Pengalaman Penulisan Buku Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit

G. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respons Masyarakat

H. Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Gorontalo, 10 Maret 2021

Pengusul,



Larasati Sukmadewi Wibowo, SP., MP.,
MBA



PEMERINTAH KABUPATEN BONE BOLANGO
KECAMATAN SUWAWA
DESA HELUMO

Jln Makam Hi. Nani Wartabone Kec.Suwawa Kab. Bone Bolango No. Kode Pos 96184

SURAT KETERANGAN
Nomor : 140 / HLM-SWW /036/I/ 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **BEYCA S. KUDE, S.IP**
Jabatan : Kepala Desa Helumo
Alamat : Desa Helumo Kecamatan Suwawa
Kabupaten Bone Bolango

Dengan ini menerangkan bahwa pada :

Nama : **LARASATI SUKMADEWI WIBOWO, SP.,MP.,MBA**
Nip : 19900627 201903 2 019
Pekerjaan : Dosen
Alamat : Jalan Manado No. 114 Kelurahan Pulubala Kecamatan
Kota Tengah Kota Gorontalo

Adalah Benar – Benar Dosen UNG Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Telah Melakukan Kegiatan Pelatihan “*Peningkatan Peluang Dan Ide Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Snack Pempek*” Di Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango.

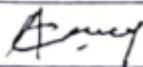
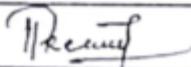
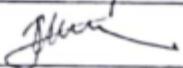
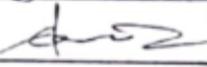
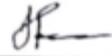
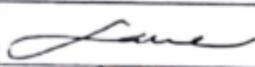
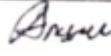
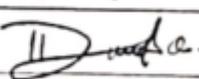
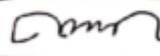
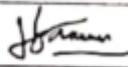
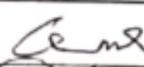
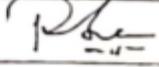
Demikian Surat Keterangan ini diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

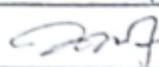
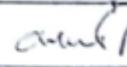
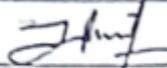
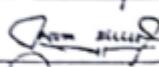
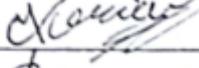
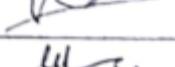
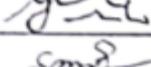
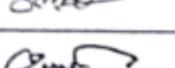
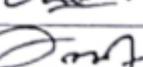
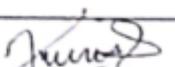
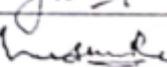
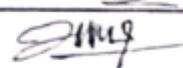
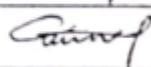
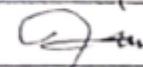
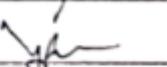
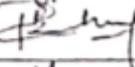
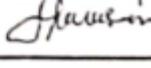
Helumo, 21 Januari 2022
Kepala Desa helumo

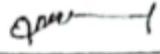
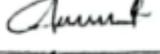
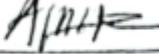
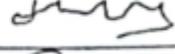
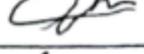
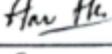
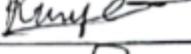
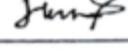
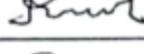
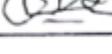
BEYCA S. KUDE, S.IP

Tanggal Kegiatan : 11 Januari 2022
 Waktu Kegiatan : 09.00 WITA s.d. selesai
 Alamat Kegiatan : Desa Helumo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango

Daftar Penerima Konsumsi Kegiatan (Masyarakat)

No.	Nama	Asal	Ttd
1	Alfian yunus	Helumo	
2	adel sembung	helumo	
3	hasna usui	helumo	
4	HASAN TALIB	helumo	
5	Fahmawati yunus	helumo	
6	Israwati talib	HELUMO	
7	Hirsan Ibrahim	Helumo	
8	zulkarnain nyabano	helumo	
9	Iskandar nono	helumo	
10	Indri Susanti Dewi yunus	helumo	
11	Angelica Manueki	Helumo	
12	salma wati	helumo	
13	hasid pindi	helumo	
14	Serly Marsaria Manueki	helumo	
15	Irmanto Usman	Helumo	
16	ario angyana	helumo	
17	hadida dutau	helumo	
18	salma anmad	helumo	
19	ROY BAKARI	helumo	
20	satira almanud	helumo	

21	JAMIN MANKI	keluno	
22	Fahlevi Mochamad Burhan	keluno	
23	melghindo	keluno	
24	awijy anyara	keluno	
25	iman kelunaleman	keluno	
26	Pantry Rahman	keluno	
27	NOVIYANTI IBRANTIM	keluno	
28	Sopyun S. Kuala	keluno	
29	Suryan Amvatu	keluno	
30	H. Ibrahim Yumus	keluno	
31	sano neobito	keluno	
32	KARIM NEOBITO	keluno	
33	HARIYANTO	keluno	
34	USMAN ADALAO	keluno	
35	SELVA NARANEO	keluno	
36	Patni Isamid	keluno	
37	MAI AHMAD	keluno	
38	FERIJANTO SENDIRVE	keluno	
39	MULIATY OKTAVIANI LIDAS	keluno	
40	Listiane Mathreos	keluno	
41	NURHAYATI THALIS	keluno	
42	RAFI RUGI	keluno	
43	SARZIN WEDJI	keluno	
44	KOSIM HILIPITO	keluno	
45	MIKKA PANIGORO	keluno	
46	HAENA ALKASJI . Spil. NEM	keluno	

47	Sri Rumanah Yunes	helumo	
48	SARINTAN ZISZINTAN	helumo	
49	Novia Azzahni Kurnaru	helumo	
50	ABDUL KARIM (Suman)	helumo	
51	GUSMIAEY GOBEL	helumo	
52	EAHIR MANTI	helumo	
53	Emetia Wulgi	helumo	
54	ATINA HIASAN	helumo	
55	RISNA HUSA	helumo	
56	WASIM USULI	helumo	
57	ZAKARIA KARNAIN	helumo	
58	GANDRA NIRMALA SARI	helumo	
59	HAINA GALAPA	helumo	
60	Sentira Ahmad	helumo	

Helumo, 21 Januari 2022
Kepala Desa helumo



BEYCA S. KUDE, S.IP