



PAPER – OPEN ACCESS

Memasyarakatkan Produk Olahan Ikan untuk Menciptakan Generasi Sehat dan Cerdas Pada Masyarakat di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan

Author : Irnawati Marsaulina dan Isfenti Sadalia
DOI : 10.32734/anr.v5i1.2153
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 5 Issue 1 – 2022 TALENTA Conference Series: Agricultura & Natural Resources (ANR)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NoDerivatives 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/).
Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Memasyarakatkan Produk Olahan Ikan untuk Menciptakan Generasi Sehat dan Cerdas Pada Masyarakat di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan

Irnowati Marsaulina, Isfenti Sadalia

Faculty of Public Health USU, Universitas Street Number 21, Medan City, 20222, Indonesia

irnamasaulina@gmail.com, isfentisadalia@gmail.com

Abstrak

Potensi perikanan budidaya di Kabupaten Asahan sangatlah menjanjikan yang dibuktikan dengan tingginya minat usaha budidaya ikan lele di pekarangan rumah masyarakat. Tetapi, pembudidaya sering mengalami lonjakan produksi yang menyebabkan terjadinya penurunan harga produk di tingkat pasar sehingga menyebabkan keuntungan pembudidaya sangat rendah. Pengolahan ikan menjadi bahan produk pangan menjadi salah satu pilihan pembudidaya untuk meningkatkan keuntungan dan menyumbangkan nutrisi yang penting bagi tubuh. Sasaran pembinaan pengabdian masyarakat ini adalah perikanan Sudo Mina Jaya di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2022, dengan menggunakan metode partisipatif melalui kelompok maupun individu. Pendampingan dan koordinasi kepada mitra dilakukan dengan memberikan pelatihan, sosialisasi dan praktek langsung pengembangan produk bakso dan nugget dari bahan baku ikan lele, serta pemberian sarana dan prasarana untuk meningkatkan produktivitas kerja mitra dalam menciptakan usaha yang berkesinambungan dan terarah. Tim pengabdian berkesempatan mencicipi produk hasil olahan bakso dan nugget dari bahan baku ikan lele yang dibudidaya sendiri kemudian diolah dan dimodifikasi. Mitra sangat mendukung program pengabdian ini dan sudah mulai mengembangkan produk olahan ikan serta memanfaatkan bantuan yang diberikan. Kegiatan ini relevan diaplikasikan pada daerah ekonomi rendah untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Ikan lele; produk; bakso; nugget

Abstract

The potential for aquaculture in Asahan Regency is very promising as evidenced by the high interest in cultivating catfish in people's yards. However, cultivators often experience production spikes which cause a decrease in product prices at market level, causing cultivator profits to be very low. Processing fish into food products is one of the options for farmers to increase profits and contribute important nutrients to the body. The target of this community service development is the Sudo Mina Jaya fishery in Tanjung Alam Village, Sei Dadap District, Asahan Regency. Community service activities were carried out on August 6 2022, using participatory methods through groups and individuals. Assistance and coordination to partners is carried out by providing training, outreach and direct practice in developing meatball and nugget products from catfish raw materials, as well as providing facilities and infrastructure to increase partners' work productivity in creating sustainable and focused businesses. The service team had the opportunity to taste products made from meatballs and nuggets made from catfish which were cultivated themselves and then processed and modified. Partners really support this service program and have started developing processed fish products and taking advantage of the assistance provided. This activity is relevant to be applied in low economic areas to increase family income.

Keywords: Catfish; products; meatball; nuggets

1. Pendahuluan

Indonesia dengan luas 5,8 juta km² mengandung potensi lahan darat maupun perairan dengan keanekaragaman hayati yang cukup besar. Bentangan pulau dari Aceh hingga Papua dianugerahi sumber daya yang beragam, khas dan endemik. Tidak dapat dipungkiri bahwa dari sekitar 17.508 buah pulau yang ada, hanya sebagian kecil yang telah dimanfaatkan dan digali potensinya, khususnya potensi kawasan pesisir. Indonesia adalah negara maritim dan kepulauan terbesar di dunia karena memiliki luas laut dan jumlah pulau yang besar. Panjang pantai Indonesia mencapai 95.181 km dengan luas wilayah laut 5,4 juta km², mendominasi total luas teritorial Indonesia sebesar 7,1 juta km². Potensi tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara yang dikaruniai sumber daya kelautan yang besar termasuk kekayaan keanekaragaman hayati dan non hayati kelautan terbesar. Isu pangan menjadi penting seiring dengan semakin terbatasnya sumberdaya alam dan bertambahnya jumlah penduduk.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman[1]. Persoalan pangan selain terkait dengan pemenuhan kebutuhan sendiri, juga menjadi komoditas ekonomi yang cukup penting. Berbagai proses perbaikan telah dilakukan untuk melakukan peningkatan kualitas dan kuantitas pangan, terutama perbaikan sumber atau bahan dan proses pengolahan. Isu pangan juga terkait dengan industrialisasi, terutama pada proses pengolahan makanan untuk keperluan perdagangan.

Potensi perikanan budidaya di Kabupaten Asahan sangatlah menjanjikan yang dibuktikan dengan tingginya minat usaha budidaya ikan air tawar baik di pekarangan atau di hamparan yang cukup luas. Dalam siklus usaha budidaya pembudidaya sering mengalami lonjakan produksi yang menyebabkan terjadinya penurunan harga produk di tingkat pasar sehingga menyebabkan margin keuntungan pembudidaya sangat rendah. Sebagai analogi yang sering dihadapi pembudidaya, bahwa biaya pembelian pakan ikan untuk memproduksi 1 kg daging dibutuhkan sebesar Rp. 11.500,-. Disisi lain pada masa produksinya melimpah maka harga dapat anjlok mencapai nilai Rp. 12.000-Rp. 13.000 per kg. Situasi ini jelas akan merugikan bagi pembudidaya ikan dan menyebabkan kelangsungan usaha budidaya dapat terkendala.

Beberapa pelaku usaha pembudidaya ikan telah memiliki kreativitas untuk mensiasisati penurunan harga yang sangat drastis. Pengolahan ikan menjadi bahan produk pangan lainnya menjadi salah satu pilihan pembudidaya untuk meningkatkan nilai atau margin keuntungan bagi pembudidaya. Produk yang relatif mudah dibuat dan diminati oleh masyarakat luas adalah bakso ikan. Ikan hasil budidaya menjadi bahan baku pembuatan bakso bagi pelaku usaha[2].

Kelompok Perkumpulan Perikanan masyarakat Sudo Mina Jaya di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap merupakan pembudidaya ikan lele sangkuriang di dalam kolam terpal yang secara rutin membudidayakan ikan. Selain kegiatan budidaya ikan, anggota kelompok juga melakukan usaha pembuatan dan penjualan bakso. Pada kelompok Perkumpulan Perikanan masyarakat Sudo Mina Jaya telah tercipta beberapa peluang kerja yang memberikan peluang-peluang baru.



Gambar 1. Lokasi pembuatan Bakso Ikan

Meskipun beberapa masyarakat mungkin tidak senang mengkonsumsi lele, karena bau amisnya, bentuk yang menakutkan bagi anak-anak, dan menjijikkan bagi sebagian orang yang tidak suka memakan ikan. Namun dengan dimodifikasi menjadi bakso dan *nugget* orang akan lebih tertarik dan berminat untuk mengkonsumsinya [3]. Peningkatan konsumsi daging ikan dan keinginan pemerintah untuk meningkatkan konsumsi protein hewani perlu mendapatkan dukungan dari berbagai pihak. Hal ini ditunjukkan dengan besarnya konsumsi masyarakat terhadap produk olahan daging seperti bakso, nugget, sosis, dan lain-lain yang siap untuk dikonsumsi. Diversifikasi produk ini diarahkan pada pemahaman ; 1) arti gizi bagi pertumbuhan dan kesehatan anak dan orang dewasa. 2) arti penting ikan dan produk olahannya sebagai protein hewani. 3) arti penting peningkatan angka konsumsi ikan per kapita. 4) arti penting pengolahan dan diversifikasi bentuk olahan produk perikanan bagi selera makan anak dan anggota keluarga lainnya. 5) arti penting pengolahan produk.

Mitra pada kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya yang bergerak di bidang pembesaran ikan lele serta pengolahan hasil perikanan. Permasalahan yang dihadapi mitra, yaitu ketersediaan sarana dan prasarana. Sebagian besar pelaku usaha pembesaran ikan dan pengolahan produk bakso ini menghadapi minimnya sarana dan prasarana yang memadai, higienis dan efisien.

Pada kondisi tertentu, pencetak bakso harus mencetak pada pencetakan lain, sehingga menambah biaya produksi. Keterbatasan sarana ini menjadikan produk olahan bakso tidak mampu memenuhi standar yang ditetapkan oleh Badan Otoritas Kompeten. Akibatnya produk kurang mampu bersaing di pasar. Permasalahan pada aspek tenaga kerja yang menjadi pemeran utama dalam menjaga kualitas produk bakso. Umumnya pencetak bakso menjadi tenaga kerja utama mulai dari mencari bahan baku, mengolah, mencetak, bahkan memasarkan. Selain permasalahan jumlah tenaga kerja, keterbatasan

lainnya adalah pengetahuan tenaga kerja, budaya kerja yang masih minim, sehingga belum sepenuhnya memahami prosedur produksi bakso yang tepat, penambahan zat-zat aditif yang diperkenankan [4]. Sebagian pekerja masih bersifat musiman dan tidak menjadi pekerjaan tetap sehingga ketersediaan tenaga kerja yang tidak kontinu dan cenderung tenaga kerja mencari pekerjaan yang formal sehingga konsistensi dalam mengembangkan usaha produk bakso ini bisa terganggu. Permasalahan dalam aspek teknologi adalah keterbatasan kelompok Sudo Mina Jaya dalam menerapkan teknologi standar dalam pembuatan bakso. Sebagian besar proses produksi masih berjalan secara tradisional. Keterbatasan teknologi menyebabkan produksi bakso cenderung terbatas baik secara jumlah maupun kualitas.

Permasalahan dalam aspek ketersediaan modal menjadi pembatas utama pengembangan bakso bagi masyarakat, karena keterbatasan modal menyebabkan usaha senantiasa terbatas pada modal yang dimiliki dengan jumlah produk yang sangat terbatas. Target produksi bakso tergantung pada modal yang dimiliki sehingga bakso yang diproduksi hanya untuk target jualan 1 hari. Target produksi hari berikutnya sangat tergantung pada produksi saat ini.

Permasalahan pada aspek pasar adalah karena selama ini pembuat dan penjual bakso sudah puas dengan melakukan usaha secara lokal tanpa adanya pengembangan lebih luas baik wilayah maupun jumlah produk yang didistribusikan. Pemasaran yang dilakukan biasanya masih bersifat *offline* pada *outlet* tertentu seperti pinggir jalan yang banyak dilalui masyarakat, disekitar sekolah atau perkantoran. Dengan kondisi ini dibutuhkan upaya pengembangan pasar bagi pelaku usaha pembuatan bakso di tingkat pembuat dan penjual.

Setelah melihat dan mengamati keterbatasan pelaku usaha pembuat dan penjual bakso, maka diperlukan dukungan secara komprehensif yang mampu menopang dan mendukung pengembangan usaha yang lebih modern dan bermutu sesuai dengan aturan otoritas kompeten. Program pengabdian masyarakat Universitas Sumatera Utara diharapkan mampu menjawab permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha.

2. Metode

2.1. Lokasi dan Tempat

Sasaran penerima pembinaan pengabdian masyarakat ini adalah Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya yang merupakan pembudidaya ikan dan pembuat bakso ikan lele yang berada di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan Provinsi Sumatera Utara.

2.2. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang dipergunakan dalam program ini adalah metode partisipatif melalui kelompok maupun individu. Pendampingan dan koordinasi kepada mitra akan dilakukan dengan memberikan pelatihan-pelatihan dengan cara ceramah, diskusi dan mempraktekan secara langsung bagaimana menghasilkan produk bakso. Pemantauan terhadap mitra akan dilaksanakan sebulan sekali atau disesuaikan dengan kebutuhan mitra. Mitra juga diberikan motivasi dan informasi agar mitra terdorong untuk terus menciptakan usaha yang berkesinambungan dan terarah.

2.3. Rencana Kegiatan

Kegiatan dikelompokkan kedalam 3 aktivitas besar, yaitu:

1. Tahap awal

Pada tahap ini akan diidentifikasi kebutuhan mitra, tim pengabdian akan melihat sejauh mana kemampuan dan pengetahuan mitra untuk melaksanakan usahanya. Tim juga akan melakukan koordinasi dengan pemberi materi pelatihan sehingga dapat ditentukan alokasi waktu dalam pelaksanaan pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan tim akan membagi pelatihan kepada 5 tahap yaitu pelatihan manajemen sumber daya manusia yang akan diisi dengan kegiatan pemberian keterampilan kepada anggota kelompok pembudidaya ikan yang belum menguasai teknologi terbaru tentang produksi bakso. Pelatihan produksi memberikan pengetahuan kepada mitra bagaimana mempergunakan peralatan yang lebih baik serta bagaimana melakukan perawatan terhadap peralatan tersebut. Pelatihan pembuatan bakso meliputi desain dan rancangan gudang pengolahan bahan baku, sanitasi lingkungan dan penggunaan alat pelindung diri. Pelatihan manajemen keuangan akan memberikan pengetahuan kepada mitra untuk melakukan pembukuan terhadap keuangan mitra misalnya penyusunan Neraca dan Laporan Rugi Laba, perhitungan Titik Impas, dan Payback Period. Pelatihan manajemen pemasaran memberikan pengetahuan kepada mitra pemasaran, yang mencakup aspek pasar sasaran, aspek produk (kualitas, rasa, kemasan, merek, dan label), aspek harga, aspek promosi dan distribusi produk). Selain itu, mitra juga diberikan pengetahuan yang berhubungan dengan bagaimana meningkatkan keterampilan mitra untuk dapat memahami pemanfaatan teknologi internet, sehingga mitra mampu memasarkan produknya dengan cara online.

3. Tahap akhir Pelaksanaan

Pada tahap proses evaluasi dilaksanakan untuk melihat sejauh mana mitra memahami isi pelatihan, serta sejauh mana implementasi dari usaha mitra dijalankan. Proses evaluasi terhadap mitra juga memberikan informasi tentang hal-hal yang harus diperbaiki oleh mitra apabila terdapat pelaksanaan yang tidak sesuai dengan materi pelatihan.

4. Tahap penyerahan bantuan

Pada tahap penyerahan bantuan, diberikan sarana dan prasarana yang akan digunakan untuk membuat produk olahan bakso dan nugget yaitu seperti alat penggiling bakso, mesin pencetak bakso, *coolbox*, perlengkapan pelatihan seperti kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, panci, saringan/serokan, sendok makan, timbangan, serta bahan dasar produksi seperti tepung kanji. Bumbu yang dibutuhkan berupa garam, merica, bubuk, bawang merah, bawang putih [5]. Bantuan ini diharapkan bermanfaat dalam meningkatkan motivasi masyarakat dalam memanfaatkan produk olahan ikan sehingga dapat menciptakan generasi masyarakat yang sehat dan cerdas.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Tahap awal

Pada tahap awal pelaksanaan, tim pengabdian masyarakat melihat lokasi pengabdian (Gambar 2) dan mengidentifikasi kebutuhan mitra. Ketua kelompok mitra Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya yaitu Sugiarno, S.Pi menyambut dengan antusias karena mendapatkan kesempatan untuk kerjasama dengan tim dosen USU. Pada survei awal ini tim pengabdian telah melihat lokasi dan sejauh mana kemampuan dan pengetahuan mitra untuk melaksanakan usahanya. Tim juga melakukan koordinasi dengan narasumber dari perikanan sehingga ditentukan alokasi waktu dalam pelaksanaan pelatihan.

3.2. Tahap Pelaksanaan

Tim pengabdian USU telah turun ke lapangan dan melaksanakan pertemuan bersama dengan Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya yang merupakan pembudidaya ikan lele dan produsen bakso dan nugget dengan bahan baku ikan lele yang berada di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan Provinsi Sumatera Utara. Pertemuan dilaksanakan di lokasi pengabdian yaitu di pendopo kolam tempat mitra pembudidaya perikanan Sudo Mina Jaya di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan (Gambar 3). Pertemuan ini dilakukan bertujuan untuk memberikan bantuan dan pemberian materi oleh narasumber bapak Asprin Tamba, S.Pi, M.Si tentang budidaya ikan lele sebagai bahan baku produk olahan ikan yaitu bakso dan nugget serta manfaatnya bagi peningkatan nilai gizi dan pengembangan produk berbasis ikan pada masyarakat Desa Tanjung Alam. Ikan lele yang menjadi bahan dasar pembuatan nugget harus ikan yang segar, tidak cacat fisik dan berkualitas baik, oleh karena itu pembudidayaan ikan lele milik sendiri sangatlah dianjurkan untuk memanfaatkan produk olahan ikan ini. Dalam kegiatan ini, tim pengabdian berkesempatan untuk mencicipi hasil olahan dari bahan baku ikan lele yang dibudidayakan sendiri kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk bakso dan nugget (Gambar 4, Gambar 5, Gambar 6). Ikan lele mengandung protein yang tinggi membuat produk olahan ini sangat bermanfaat dalam menyumbangkan nutrisi yang penting bagi tubuh. Terlebih lagi mengingat produk ini amat digemari masyarakat luas karena bentuknya yang menarik, maka konsumsi secara luas terhadap produk ini diharapkan dapat menyumbangkan solusi dalam menekan permasalahan kekurangan protein hewani yang sampai saat ini masih banyak masyarakat luas kekurangan protein. Kekurangan protein dapat menyebabkan terjadinya gangguan pertumbuhan tubuh khususnya pada anak-anak sehingga dapat menyebabkan penurunan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Kekurangan protein pada awal masa pertumbuhan seseorang akan menghambat pertumbuhan otak dan sistem syaraf pusat, sehingga dapat mengurangi kemampuan belajar di masa depan [6].



Gambar 2. Lokasi Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan



Gambar 3. Pertemuan Tim Pelaksana Pengabdian Masyarakat USU dengan Kelompok Perkumpulan Perikanan Masyarakat Sudo Mina Jaya

Pada kesempatan ini, narasumber dan tim pengabdian masyarakat menyampaikan kepada seluruh peserta pembinaan agar memahami dan menyadari pentingnya pemberdayaan potensi yang terdapat di dalam dirinya, sehingga waktu yang ada dapat dimanfaatkan dengan baik untuk pengembangan dan atau modifikasi produk olahan ikan menjadi bakso dan nugget bisa menambah selera dan menarik konsumenc[7]. Keterbatasan pelaku usaha pembuat dan penjual bakso dalam mengolah hasil perikanan yaitu dikarenakan minimnya sarana dan prasarana serta kurangnya pengetahuan tenaga kerja atau sumber daya manusia, maka diperlukan dukungan secara komprehensif yang mampu menopang dan mendukung pengembangan usaha yang lebih modern dan bermutu sesuai dengan aturan otoritas kompeten.



Gambar 4. Penyuluhan oleh Narasumber dan Tim Pengabdian Masyarakat kepada Kelompok Perkumpulan Perikanan Sudo Mina Jaya



Gambar 5. Hasil Produk Olahan Bakso dari Bahan Baku Ikan Lele



Gambar 6. Hasil Produk Olahan Nugget dari Bahan Baku Ikan Lele

3.3. Penyerahan Sarana dan Prasarana yang Dibutuhkan

Sebagian besar sarana dan prasarana yang dimiliki pelaku usaha pembesaran ikan lele dan pengolahan produk bakso Di Desa Tanjung Alam Kecamatan Sei Dadap Kabupaten Asahan tidak memadai, tidak higienis dan tidak efisien. Pada kondisi tertentu, pencetak bakso harus mencetakkan kepada pencetakan lain, karena tidak memiliki mesin pencetak bakso sendiri, sehingga menambah biaya produksi. Penyediaan sarana produksi bakso bagi masyarakat menjadi salah satu cara untuk mendorong kinerja dari pelaku usaha sehingga lebih mampu memproduksi secara massal dan berkelanjutan. Pada kesempatan ini bantuan yang telah diberikan adalah ember besar dan akan menyusul pemberian bantuan berupa perlengkapan pembuatan bakso yaitu mesin pencetak bakso, kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, panci, saringan/ serokan, sendok makan, timbangan (Gambar 7). Penyediaan sarana ini dirancang mengacu pada standar higienitas produksi bahan pangan[8]. Setiap pelaku usaha akan diberikan alat pelindung diri yaitu sarung tangan, pelindung mata, dan masker sebagai alat pelindung pernapasan untuk meningkatkan kesadaran bahwa keselamatan dan kesehatan kerja menjadi prioritas dalam sistem produksi bakso di lokasi.



Gambar 7. Penyerahan Sarana dan Prasarana kepada Kelompok Mitra

3.4. Pemberian Pakan Ikan Lele

Pada kesempatan ini juga ketua tim pengabdian bersama dengan anggota dan mahasiswa yang terlibat berkesempatan untuk memberikan pakan ikan lele pada ikan lele yang dibudidayakan oleh mitra Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya (Gambar 8).



Gambar 8. Pemberian Pakan Ikan Lele oleh Ketua Pengabdian Masyarakat

4. Kesimpulan

Perkumpulan Masyarakat Perikanan Sudo Mina Jaya telah merespon dan sangat mendukung program pengabdian yang telah dilakukan. Kelompok perikanan telah memulai memanfaatkan sarana dan prasarana yang diberikan oleh Tim Pengabdian masyarakat dan menerapkannya sesuai anjuran saat dilakukan sosialisasi. Melalui pembinaan yang diberikan oleh narasumber dan tim pengabdian masyarakat kepada mitra dan masyarakat bahwa bakso dan nugget yang diproduksi sendiri memiliki nilai jual dan berkualitas sesuai standar kesehatan, serta dapat meningkatkan minat atau menarik masyarakat untuk mengonsumsi ikan dalam bentuk yang sudah dimodifikasi menjadi bakso atau nugget. Pengetahuan pelaku usaha terhadap keterampilan menguasai teknologi terbaru tentang produksi bakso mengalami peningkatan. Hal ini tampak dari masyarakat mulai ada pengembangan usaha bakso ikan dari ternak lele yang dipelihara oleh masyarakat setempat. Masyarakat terbantu dari aspek ekonomi menambah penghasilan sehari-hari dari penjualan bakso ikan lele tersebut. Kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya kesehatan dan keselamatan dalam bekerja mengalami peningkatan. Hal ini tampak dari masyarakat mulai menggunakan alat pelindung diri masker yang diberikan oleh Tim Pengabdian Masyarakat. Persepsi positif secara perlahan telah diperoleh oleh masyarakat dengan peningkatan pengetahuan terhadap teknologi produksi bakso dan manajemen sumber daya manusia.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini terselenggara dengan dukungan dana dari Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Sumatera Utara melalui skema Profesor Mengabdikan Tahun Dana Non PNBPU Tahun 2022.

Referensi

- [1] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.
- [2] Rijal, M. (2016). Diversifikasi produk olahan ikan bagi ibu-ibu nelayan di dusun mamua kabupaten maluku tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159-170.
- [3] Effendi, I., & Wijaya, R. (2019). Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 61-66. Diakses dari <https://doi.org/10.31258/jruce.1.1.61-66>
- [4] Nasional, B. S. (1995). SNI 01-3818-1995. Bakso Daging.
- [5] Sari, A. M., Praseptianga, D., & Zaman, M. Z. (2018). Peningkatan Produktivitas Kelompok Wanita Tani Desa Wunut, Kabupaten Klaten melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Lele (*Clarias SP.*). *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 365-374.
- [6] Satoto, I., Fitriadi, R., Palupi, M., & Dadiono, M. S. (2021). Pembuatan Pakan Ikan Lele di Kelompok Pembudidaya Ikan Mina Semboja, Desa Pasinggangan. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 227-231. Diakses dari <https://jurnalkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/article/view/2688>.
- [7] Renate, D., & Anggraini, D. (2021). Teknologi Pengolahan Produk Olahan Ikan Di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(3), 87-92.
- [8] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). *Cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga (CPOOB)*. Jakarta.