

Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru

Suparmi*¹, Sumarto², Dewita³, Desmelati⁴, Hendro Ekwarso⁵, Santhy Wisuda Sidauruk⁶

^{1,2,3,4,6}Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

⁵Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Riau

*e-mail: teten-58@yahoo.co.id¹, sumarto1976@yahoo.co.id², dewi_58@yahoo.co.id³, desmelati16@gmail.com⁴, hendro.ekwarso@leturer.unri.ac.id⁵, santhy.sidauruk@lecturer.unri.ac.id⁶

Abstract

Fisheries and Marine Science Faculty UNRI, which accommodates the fisheries sector, both upstream and downstream, is trying to solve the unemployment problem that comes from campuses, especially in the field of fisheries. Through a community service program on an entrepreneurship scheme that involves lecturers collaborating with the UNRI Business Incubator Center to carry out fish-based culinary development training activities. The 20 participants are students and alumni who have pioneered fish processing businesses. The purpose of the training is to encourage the growth of entrepreneurship motivation and entrepreneurial knowledge, and to improve management understanding (production, marketing, finance, and organization). The implementation method refers to the Participatory Action Learning System (PALS). From the results of the training activities, there was a positive response and the participants' willingness to become entrepreneurs. The training provided motivation for the participants to work as entrepreneurs and opened up job opportunities to collaborate with other SMEs. The culinary products produced are fish rendang, fish balls, fish macarons, shredded fish, and nuggets. These products can be used as business opportunities for new entrepreneurs.

Keywords: Fish balls, macaroni, nugget, rendang, shredded fish.

Abstrak

Fakultas Perikanan dan Kelautan UNRI yang mewadahi bidang perikanan baik hulu maupun hilir berusaha menyelesaikan masalah pengangguran yang berasal dari kampus khususnya dibidang perikanan. Melalui program pengabdian masyarakat pada skim kewirausahaan yang melibatkan para dosen berkolaborasi dengan lembaga Pusat Inkubator Bisnis UNRI melaksanakan kegiatan pelatihan pengembangan kuliner berbasis ikan. Peserta 20 orang yaitu mahasiswa dan alumni yang merintis usaha pengolahan ikan. Tujuan pelatihan untuk mendorong tumbuhnya motivasi berwirausaha dan pengetahuan wirausaha, serta meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi). Metode pelaksanaan mengacu pada Participatory Action Learning System (PALS). Dari hasil kegiatan pelatihan didapatkan respon positif dan keiginnan para peserta untuk berwirausaha. Pelatihan memberikan motivasi bagi para peserta untuk berkarya sebagai wirausahawan dan membuka peluang kerja untuk berkerjasama dengan UKM lainnya. Produk-produk kuliner yang dihasilkan adalah rendang ikan, bakso ikan, makarobi ikan, abon ikan, dan nugget. Poduk-produk ini dapat dijadikan peluang usaha bagi wirausaha baru.

Kata kunci: Abon ikan, bakso ikan, makaroni, nugget, rendang.

1. PENDAHULUAN

FPK sebagai salah satu fakultas yang menawarkan mata kuliah Kewirausahaan dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan keterampilan hidup (*life skill*) manusia pada bidang Teknologi Hasil Perikanan, Budidaya, Agribisnis, Manajemen Sumber Perairan, dan Ilmu Kelautan, sekaligus meningkatkan peluang kerja melalui program kewirausahaan dengan pembekalan *life skill* di luar disiplin ilmu dan membekali pemahaman konsep dasar berbisnis dan berwirausaha sehingga mahasiswa mampu membuka usaha kerja baru.

Budiyono et al. (2004) menyatakan bahwa sebanyak 90% lulusan cenderung menunggu dan mencari lowongan kerja, serta hanya sekitar 10% yang memiliki inisiatif membuka usaha kerja baru atau menjadi wirausaha. Padahal peluang bisnis berbasis kuliner yang berbahan dasar ikan disekitar kampus UNRI, kota Pekanbaru, dan provinsi Riau masih cukup menjanjikan.

Ciputra (2019) menyatakan bahwa penyebab mahasiswa belum mampu membuka usaha baru adalah tingkat pemahaman konsep bisnis dan kiat-kiat berwirausaha yang masih rendah.

Upaya perwujudannya dimulai dengan beberapa kegiatan yang sudah ditetapkan di dalam kurikulum FPK yaitu: HMJ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan sebagai wadah bagi mahasiswa untuk melatih dan mengembangkan jiwa kewirausahaan. Setiap mahasiswa FPK dapat menjadi anggota dan menjual produk yang dimiliki dengan aturan bagi hasil. Program pengembangan kewirausahaan melalui pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang didanai oleh Dikti yaitu PPK dan KKN-PPM.

Mahasiswa FPK telah aktif mengikuti program PKMK dan PKM lainnya sejak tahun 2015 hingga tahun 2018 telah terdapat 15 orang mahasiswa yang telah mengikuti program PKMK. Mahasiswa tersebut merupakan perwakilan dari jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Agribisnis Perikanan, dan Budidaya Perikanan dengan produk unggulan berupa produk olahan berbahan dasar ikan. Nasution et al. (2001) dan Oswari (2005) menyatakan bahwa mahasiswa yang mengikuti magang di perusahaan atau Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) akan memperoleh pengalaman praktis kewirausahaan. Selain itu, melalui pelatihan skills dan manajemen juga dapat memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan dapat meningkatkan pemahaman studi kelayakan usaha atau rencana bisnis.

Produk wirausaha yang telah dibuat oleh mahasiswa PKMK terus berlanjut dipasarkan baik secara langsung maupun melalui media internet secara online. Produk nasi bambu isi lobster dijual oleh mahasiswa berdasarkan orderan untuk kegiatan-kegiatan atau acara tertentu. Hasil kegiatan PKM selain kewirausahaan yang telah dijalankan oleh mahasiswa berpeluang besar untuk dikembangkan menjadi produk wirausaha terutama untuk memenuhi kebutuhan pangan berbasis ikan khususnya untuk lingkungan kampus dan umumnya di Kota Pekanbaru. Hal yang paling mendukung adalah ketersediaan dan harga bahan baku ikan mudah, dan murah sehingga berpotensi untuk diproduksi dan dikembangkan menjadi produk unggulan yang mampu menjanjikan keuntungan yang maksimal (Sumarto dan Suparmi, 2008). Produk-produk yang dimaksud adalah berbagai produk pangan olahan hasil perikanan (kecap, terasi, ikan asap, nugget, abon, somay, bakso, kerupuk ikan, dan lainnya), dan produk non pangan berbahan baku hasil samping produk perikanan (tepung ikan, minyak ikan, aksesoris cantik dari cangkang kerang, dan lainnya). Namun mahasiswa dan alumni tersebut memerlukan pembinaan melalui program PPK untuk mendapatkan wawasan dan ilmu mengenai cara berwirausaha yang baik, menganalisis hasil usaha, melakukan inovasi pengemasan produk agar menarik, potensi dan jalur pemasaran, serta jaringan kerjasama saling mendukung dan menguntungkan dengan berbagai pihak dari dalam maupun dari luar FPK UNRI.

Produk *tenant* yang diprogramkan dalam IbK ini terbagi menjadi 3 kelompok besar yaitu produk olahan hasil perikanan. Semua produk usaha yang diprogramkan dipilih dan akan dikembangkan berdasarkan iptek yang telah dimiliki oleh *tenant*. Jenis produk yang akan dikembangkan yang termasuk kelompok olahan hasil perikanan yaitu ragam makanan olahan rumput laut, ragam makanan olahan ikan, serta tepung dan pakan ikan. Diperlukan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pemahaman *tenant* terkait karakteristik bahan baku hasil perikanan, teknologi pengolahan hasil perikanan, gizi ikani, keamanan pangan hasil perikanan, kemunduran mutu hasil perikanan dan pengetahuan dasar lainnya terkait hasil perikanan. Hal tersebut dikarenakan hasil perikanan memiliki sifat yang sangat mudah rusak dan mengalami pembusukan sehingga sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi yang tepat diperlukan agar dapat menghasilkan produk olahan yang bermutu (Suparmi et al. 2020). Keunggulan Iptek yang diperlukan tersebut dimiliki oleh *tenant* (mahasiswa dan alumni) yang berasal Jurusan Teknologi Hasil Perikanan UNRI.

Tujuan dari kegiatan ini adalah: 1) Terciptanya Mahasiswa dan Alumni mandiri dan menumbuhkan semangat berwirausaha untuk penganekaragaman produk ikan sebagai pusat kuliner mahasiswa; 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dan alumni,

baik dalam kegiatan ekonomi maupun sosial dengan memberdayakan potensi kelompok melalui pengolahan kuliner ikan dan memiliki nilai ekonomi lebih baik; dan 3) Meningkatkan jiwa kewirausahaan untuk menjadi pengusaha. Sedangkan manfaat dari kegiatan ini diharapkan: 1) Meningkatkan kemampuan pengetahuan dan usaha pada mahasiswa dan alumni agar dapat membuat produk olahan yang lebih variatif, 2) Mahasiswa termotivasi untuk memiliki usaha dalam mengembangkan hasil olahan berbahan dasar ikan yang bernilai ekonomi produktif; dan 3) Memberikan manfaat bagi mahasiswa yang melaksanakan wirausaha, dalam hal membantu program kerja dan pelaksanaan kegiatan yang terarah dan terwujud secara nyata serta tersistematis dinikmati oleh masyarakat.

2. METODE

Mengacu pada luaran program PPK yaitu menghasilkan minimal lima wirausaha baru per tahun sehingga minimal 80% secara keseluruhan *tenant* di tahun pertama akan menjadi wirausaha mandiri yang siap beraktivitas di masyarakat pada tahun ketiga, maka unit layanan program PPK bersama dengan bidang kemahasiswaan dalam merekrut mahasiswa yang telah mendapatkan PKMK/PKM lainnya serta alumni yang berminat atau sedang merintis usaha sebagai *tenant*.

Pola rekrutmen yang digunakan oleh unit layanan PPK bersama dengan bidang kemahasiswaan adalah dengan menyelenggarakan seleksi agar peserta PPK yang terpilih adalah *tenant* yang telah siap mengikuti program *Entrepreneurship capacity Building* sehingga target program PPK FPK UNRI setiap tahunnya tercapai dengan baik. Seluruh mahasiswa PKMK atau PKM lainnya, serta mahasiswa dan alumni baik yang berminat maupun yang telah merintis usaha berhak mengikuti seleksi/rekrutmen. Pendaftar yang telah ditetapkan sebagai peserta PPK setelah mengikuti tahap seleksi berhak mengikuti seluruh program PPK yang telah direncanakan yaitu: Proses seleksi (rekrutmen *tenant*) calon peserta program PPK di FPK Universitas Riau dilakukan secara bertahap yaitu:

1. Sosialisasi program kepada ketua Jurusan dan mahasiswa lingkup FPK Universitas Riau yang telah mendapat PKMK atau PKM lainnya, serta mahasiswa dan alumni FPK baik yang berminat berwirausaha maupun yang telah merintis usaha.
2. Penyelenggaraan seleksi terhadap pendaftar program PPK FPK Universitas Riau.
3. Penetapan 20 orang pendaftar dengan kriteria yaitu mahasiswa yang telah mendapat PKMK atau PKM lainnya mendapatkan tambahan poin penilaian khusus.

Pendaftar yang telah ditetapkan sebagai peserta PPK setelah mengikuti tahap seleksi berhak mengikuti seluruh program yang telah direncanakan yaitu: 1) Pelatihan teori yang dilaksanakan secara online, Pelatihan dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan pengetahuan pembuatan studi kelayakan usaha atau rencana bisnis; dan 2) Mengikuti praktek pengolahan aneka kuliner berbasis ikan yang sesuai dengan program studi peserta/*tenant*.

Tahap Persiapan.

Tahap persiapan dimulai dengan melakukan rapat internal pemantapan program kerja oleh tim dilanjutkan dengan melakukan survey awal kesiapan fasilitas kewirausahaan FPK, sumber daya institusi (laboratorium, jurusan, fakultas) yang terkait dengan kegiatan PPK, sumberdaya alat atau sarana pendukung kegiatan (peralatan laboratorium dan internet) yang akan digunakan sebagai unit layanan PPK. Selain itu sosialisasi terkait seleksi peserta, persyaratan menjadi peserta dan pelaksanaan kegiatan PPK FPK UNRI. Adapun rapat koordinasi melakukan kegiatan penyusunan dan pembahagian tugas setiap anggota tim.

Perekrutan Peserta

Upaya perekrutan dilakukan melalui pengumuman media online dan mensosialisaikan menggunakan brosur. Seleksi dilakukan sehingga didapatkan 20 orang peserta yang terdiri dari 10 orang mahasiswa dan 10 orang alumni THP. Bagi mahasiswa yang telah melaksanakan PKMK atau PKM lainnya lebih diutamakan menjadi *tenant*, dan bagi alumni diutamakan yang telah merintis usaha perikanan. Secara keseluruhan *tenant* yang akan dilibatkan dalam program PPK merupakan mahasiswa PKMK, mahasiswa PKM, dan alumni yang telah memulai/merintis usaha namun sebagian besar hanya dijalankan berbekal semangat dan minat yang tinggi tanpa berdasar pada penerapan iptek didalamnya, tanpa berbekal ilmu manajemen wirausaha, dan tanpa pengalaman berwirausaha sebelumnya sehingga target usaha tidak dapat ditentukan dengan pasti. Oleh karena itu melalui unit Ibk yang akan dijalankan ini, mahasiswa dan alumni akan memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan pengetahuan pembuatan studi kelayakan usaha dan rencana bisnis, serta mendapatkan pengalaman praktis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan ini adalah para peserta pelatihan dalam mengikuti penerapan Ipteks yang dilakukan secara *Hybrid* sangat antusias dan berperan aktif. Upaya pengembangan pemberdayaan mahasiswa dan alumni untuk kewirausahaan dengan metode pendekatan yang dilakukan adalah berupa bimbingan dengan materi teori dan praktek, memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen dan kiat-kiat berwirausaha, dan peserta (*tenant*) mendapatkan pengalaman praktis, serta dapat menjalin kerja sama dengan berbagai mitra dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Manfaat dari pelatihan keterampilan ini para peserta telah dapat melakukan pengolahan produk-produk kuliner berbasis ikan yaitu makaroni, nugget, abon, rendang dan bakso ikan. Produk yang dihasilkan bermutu baik dan dapat digunakan sebagai produk yang dijadikan sebagai suatu peluang usaha dalam rangka pengembangan kewirausahaan yang mandiri. Persiapan, Pelaksanaan, dan Evaluasi Kegiatan PPK, FPK Universitas Riau.

Tahap pelaksanaan kegiatan ini adalah inti dari seluruh kegiatan pada program PPK yang meliputi pelaksanaan pelatihan kewirausahaan, tim dosen mendampingi *tenant* selama melaksanakan kegiatan. Jumlah tim dosen pendamping disesuaikan dengan jenis produk yang dikembangkan oleh masing-masing *tenant*, sehingga proses berjalan baik. Monitoring dilaksanakan bertujuan untuk mendeteksi hambatan yang ditemui selama pelaksanaan kegiatan dan mencari solusi dari setiap hambatan tersebut. Hasil pantauan dan evaluasi dosen pendamping diketahui bahwa aktivitas mahasiswa pada saat pelatihan dibuktikan dengan daftar hadir peserta selama pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik. Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pengalaman *tenant* terkait kewirausahaan sebelum mengikuti program PPK.

Pada tahap pelaksanaan dilakukan sesuai dengan pembahagian waktu kegiatan yaitu pada tahap pertama para peserta menerima pembekalan teoritis oleh masing-masing narasumber sesuai bahan materi yang sudah ditetapkan. Materi yang ada ini disajikan oleh tim dengan tuntas dan jelas. Hal ini terlihat sewaktu tutorial para peserta sangat antusias mengikuti serangkaian kegiatan tersebut ditandai dengan keaktifan peserta dalam diskusi-diskusi yang disajikan oleh narasumber. Pada tahap kedua dilakukan praktek pembuatan aneka kuliner berbahan dasar ikan berdasarkan materi yang telah disampaikan. Proses pengolahan diikuti oleh peserta (*tenant*) dengan antusias dan seksama memperhatikan langkah-langkah setiap proses pengolahan produk tersebut.

Menurut pendapat para *tenant*, pelatihan ini sangat bermanfaat dan merupakan teknologi tepat guna yang mudah diterapkan dan diadopsi oleh para *tenant* sehingga termotivasi

untuk berwirausaha, serta para peserta mudah menerima ilmu yang disampaikan dikarenakan adanya kolaborasi antara tim yang efektif. Selanjut, pada tahap ketiga dilakukan pembentuk kelompok usaha kecil peserta pelatihan sebagai indikator ketertarikan atau minat peserta dalam usaha kuliner tersebut. Pembentukan kelompok tersebut diharapkan akan menjadi kelompok yang memiliki jaringan bisnis antara produsen dengan kelompok pemasarannya.

Suatu strategi pemasaran dibutuhkan untuk mempromosikan produk ini. Faktor-faktor pendukung dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Tersedianya bahan baku ikan sepanjang musim sehingga bahan baku ikan mudah diperoleh oleh para pengolah; 2) Produk kuliner yang diproduksi yaitu makaroni ikan, nugget, ikan, bakso ikan, abon ikan dan rendang ikan adalah makanan bergizi dan sehat, disukai oleh konsumen (Suparmi et al. 2021); 3) Adanya dukungan pimpinan fakultas dengan menyediakan fasilitas kampus yang dapat digunakan selama kegiatan berlangsung; dan 4) Antusias para peserta mengikuti pelatihan dan termotivasi berwirausaha dengan terbentuknya kelompok usaha kecil. Sedangkan faktor yang menghambat kegiatan pelatihan ini adalah belum memadai modal, promosi, dan pemasaran produk.

Program Pengabdian yang telah dilaksanakan merupakan bentuk aplikasi penelitian yang sudah dilaksanakan yang berkaitan pengolahan kuliner berbahan baku ikan menjadi makaroni yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Makaroni ikan

Makaroni dengan fortifikasi daging ikan patin sehingga produk tersebut memiliki gizi yang tinggi dan diharapkan dapat memperbaiki status gizi pada masyarakat yang mengkonsumsinya. Inovasi teknologi yang berkaitan dengan proses pembuatan makaroni yang difortifikasi dengan daging ikan juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada penelitian makaroni yang difortifikasi dengan daging ikan patin sebesar 20% dari total adonan, memiliki kandungan gizi yaitu 12,07% kadar air; 22,98% protein; 2,28% lemak; 1,63% abu; dan 61,04% karbohidrat (*by different*), serta nilai penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap makaroni ikan patin yaitu sebesar 98% dengan memberikan pilihan pada konsumen dibuat makaroni dengan 3 jenis varian rasa (Suparmi et al. 2020).

Produk akhir yang dihasilkan dari inovasi ini adalah makaroni dalam bentuk aneka rasa yang dapat menyamarkan (*masking*) rasa dan bau khas ikan pada produk makaroni tersebut, sehingga meningkatkan nilai penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap makaroni. Mutu makaroni yang dihasilkan sesuai standar SNI (Suparmi et al. 2021). Untuk melindungi mutu dan menambah daya tarik konsumen terhadap makaroni ikan patin, maka dilakukan pengemasan, kemasan yang sesuai adalah kombinasi plastik HDPE dengan kertas karton dengan umur simpan atau masa kadaluarsanya selama 6 bulan (Suparmi et al. 2012).

Produk berikutnya yang dihasilkan pada program pelatihan yang telah dilaksanakan merupakan bentuk aplikasi penelitian yang sudah dilaksanakan yang berkaitan pengolahan kuliner berbahan baku ikan menjadi nugget ubikan yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan seperti yang disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Nugget ubikan

Nugget ubikayu telah dikenal dan digunakan untuk memperkaya nilai gizi pada nugget ubikayu yang difortifikasi dengan daging ikan patin sehingga produk tersebut dapat memperbaiki status gizi pada masyarakat yang mengkonsumsinya. Inovasi teknologi yang berkaitan dengan proses pembuatan nugget ubikayu yang difortifikasi dengan daging ikan patin juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada penelitian Suparmi et al. (2019) mengungkapkan bahwa memfortifikasi nugget ubikayu dengan daging ikan patin segar maksimal 40% dari total adonan dapat menghasilkan karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik terbaik.

Sebagaimana diungkapkan tersebut diatas bahwa Ubikayu sebagai sumber pangan yang kaya akan karbohidrat, dalam perkembangan teknologi pengolahannya menjadi berbagai makanan, salah satunya adalah nugget ubikan, yaitu memfortifikasi pada pengolahan nugget ubikayu dengan daging ikan. Nugget ubikan ini memiliki ciri khas tertentu, dengan cita rasa yang baik (enak) dan mampu menarik minat konsumen, kandungan gizi dari nugget ubikan cukup tinggi, dimana 11,76% kadar protein; 14,2% lemak; 42,90% air; 6,5 % kadar abu; dan 24,64% karbohidrat (*by different*) (Suparmi et al. 2019). Nugget ubikan merupakan makanan ringan yang biasanya dalam proses pengolahannya diberi *butter* dan *breeding* dan pemasakannya mengalami dua tahap pengolahan, selanjutnya dibekukan sebelum dilakukan pengolahan lanjut. Tujuan inovasi ini adalah untuk menghasilkan nugget ubikan yang kaya akan protein, oleh karenanya untuk mencapai tujuan tersebut diatas maka sasaran pertama inovasi ini adalah memfortifikasi daging ikan patin sebanyak 40% ke dalam formulasi untuk memperoleh gizi yang lebih baik sesuai dengan keinginan konsumen, dan dilakukan pengemasan dengan aluminium foil. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukanlah inovasi produk nugget ubikan.

Produk ketiga yang sudah diolah sebagai kuliner berbahan baku ikan menjadi abon yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Abon ikan

Kandungan gizi abon ikan patin memiliki kadar protein 29,34%; lemak 13,72%; serat kasar 26,62%; abu 4,45%; dan air 10,91% (Wittriansyah et al. 2021). Produk keempat yang sudah diolah sebagai kuliner berbahan baku ikan menjadi bakso ikan yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 4.



Gambar 4. Bakso ikan

Bakso ikan merupakan produk pangan berbentuk bulatan-bulatan yang terbuat dari bahan utama daging ikan luma yang dicampur dengan bahan-bahan lainnya, kemudian dilakukan perebusan tanpa dilakukan pembungkusan atau pengasapan seperti pengolahan sosis. Nilai Gizi bakso ikan adalah Protein 10,67%, Lemak 5,18%, Abu 1,17%, dan Air 68-98% (Sumarto dan Suparmi, 2008). Produk bakso ikan dapat diolah dengan teknik sederhana dan mudah untuk dikembangkan menjadi suatu unit usaha kewirausahaan.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar sesuai dengan yang diharapkan
2. Respon positif dan keinginan para peserta sangat aktif terlihat dari adanya diskusi-diskusi objek pelatihan
3. Keterlibatan mahasiswa dan alumni sangat mendukung lancarnya program pelatihan ini.
4. Pelatihan memberikan motivasi bagi para peserta untuk berkarya sebagai wirausahawan dan membuka peluang kerja untuk berkerja sama dengan UKM lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH (Bila Perlu)

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Riau melalui Pendanaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat DIPA LPPM UNRI Tahun 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyono, Susanto, H., & Djaeni, M. (2004). *Kuliah Kewirausahaan: Pengelolaan Usaha Kecil Menengah [Makalah]*. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Ciputra. (2019). *Ciputra Quantum Leap: Entrepreneurship, Mengubah Masa Depan Bangsa dan Masa Depan Anda*. Jakarta: Universitas Ciputra, Entrepreneurship Centre.
- Nasution, A. H., Noer, B. A., & Suef, M. (2001). *Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia: Suatu Pendekatan Praktis dan Aplikatif*. Jakarta: PT. Elex Komputindo, Kelompok Gramedia.
- Oswari, T. (2005). *Membangun Jiwa Kewirausahaan (Entrepreneurship) Menjadi Mahasiswa Pengusaha (Entrepreneur Students) Sebagai Modal untuk Menjadi Pengusaha Baru [Makalah]*. Jakarta: Universitas Gunadharma.

- Sumarto, & Suparmi. (2008). Materi pelatihan pengolahan perikanan. buku pedoman pelatihan. pendampingan masyarakat pesisir kabupaten bengkalis provinsi riau. Pekanbaru: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.
- Suparmi et al. (2012). Study Pembuatan Makaroni dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai Produk unggulan Daerah [Laporan Penelitian Strategi Nasional (DIKTI)]. Pekanbaru: LPPM Universitas Riau.
- Suparmi, Desmelati, Sumarto, & Sidauruk, S. W. (2020). Fortification Of Various Flavors In Macaroni Of Patin Fish *Pangasius Hypophthalmus* As Regional Superior Products. *Depik*, 9(1):44-45.
- Suparmi, Sumarto, Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu Dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Makaroni. *Journal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2): 218-226.
- Suparmi, Syafrani, & Sumarto. (2019). Pelatihan Teknologi Fortifikasi Daging Ikan Sebagai Sumber Protein Nugget Ubi Kayu Di Desa Tambusai Batang Dui. *DINAMISIA-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3: 181-187.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. (2021). Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Daging Ikan yang Berbeda di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1): 071-078.