

## PENINGKATAN KETERAMPILAN IBU RUMAH TANGGA DI DAERAH GRIYA PERSEMAIAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN LOKAL SEBAGAI PRODUK OLAHAN SIAP JUAL DAN SUMBER PENDAPATAN DI TARAKAN

Nurul Hidayat<sup>1</sup>, Ainaya Citra Aulia<sup>2</sup>, Arya Satya Zuhdi<sup>3</sup>, Ely Maslin<sup>4</sup>, Fauziah Mulia  
Amanda<sup>5</sup>, Muhammad Firdan Fahrozi<sup>6</sup>

[nurul.hidayat9810@gmail.com](mailto:nurul.hidayat9810@gmail.com)<sup>1</sup>, [ainayacitra@gmail.com](mailto:ainayacitra@gmail.com)<sup>2</sup>, [aryasatya1565@gmail.com](mailto:aryasatya1565@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[elymaslin0202@gmail.com](mailto:elymaslin0202@gmail.com)<sup>4</sup>, [fauziahmulia1@gmail.com](mailto:fauziahmulia1@gmail.com)<sup>5</sup>, [fahrozifirdan39@gmail.com](mailto:fahrozifirdan39@gmail.com)<sup>6</sup>

Universitas Borneo Tarakan

### ABSTRAK

Pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga merupakan salah satu strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat berbasis komunitas. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Griya Persemaian, Kota Tarakan, melalui pelatihan pembuatan nugget ikan lokal sebagai produk olahan siap jual. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif, di mana peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga terlibat aktif dalam praktik pengolahan ikan bandeng menjadi nugget. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah ikan, pemahaman tentang potensi usaha rumahan, serta mulai tumbuhnya minat berwirausaha. Sebagian peserta mulai menunjukkan ketertarikan untuk memasarkan produk mereka di lingkungan sekitar. Pelatihan ini terbukti memberikan dampak positif, baik secara teknis maupun ekonomi, serta memiliki potensi untuk direplikasi di wilayah lain yang memiliki karakteristik serupa. Kegiatan ini menjadi contoh konkret sinergi antara potensi lokal dan pengembangan sumber daya manusia dalam rangka menciptakan usaha mikro berbasis rumah tangga yang berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Ibu Rumah Tangga, Nugget Ikan, Pelatihan, Usaha Rumahan, Ekonomi Lokal.

### ABSTRACT

*Economic empowerment of housewives is one of the effective strategies to improve the welfare of community-based society. This research aims to improve the skills of housewives in Griya Persemaian, Tarakan City, through training in making local fish nuggets as a processed product ready for sale. The method used was descriptive qualitative with a participatory approach, where participants not only received material, but were also actively involved in the practice of processing milkfish into nuggets. The results of the activity showed an increase in participants' skills in processing fish, an understanding of the potential of home-based businesses, and a growing interest in entrepreneurship. Some participants have begun to show an interest in marketing their products within their local community. This training has proven to have a positive impact, both technically and economically, and has the potential to be replicated in other areas with similar characteristics. This activity is a concrete example of the synergy between local potential and human resource development in order to create sustainable household-based micro-enterprises.*

**Keywords:** Community Empowerment, Housewives, Fish Nuggets, Training, Home-Based Business, Local Economy.

### PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga, merupakan strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga sekaligus membangun ketahanan sosial di tingkat komunitas (Adiputra, A. dkk, 2013). Di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Kota Tarakan, banyak ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan formal dan masih bergantung pada pendapatan pasangan atau anggota keluarga lainnya. Ketergantungan ini menyulitkan upaya peningkatan taraf hidup keluarga, terlebih

karena ibu rumah tangga memiliki tanggung jawab utama dalam mengelola keuangan dan kebutuhan rumah tangga (Benu, N. N. dkk, 2024). Oleh karena itu, diperlukan upaya sistematis dan berkelanjutan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi mereka melalui pelatihan keterampilan produktif yang sesuai dengan potensi lokal.

Kota Tarakan yang terletak di wilayah pesisir memiliki potensi perikanan yang cukup besar, salah satunya adalah ikan bandeng (Efendi, M. dkk, 2023). Namun, sebagian besar hasil tangkapan masih dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah karena kurangnya diversifikasi produk. Padahal, ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti nugget, abon, atau bakso ikan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Pengolahan ini tidak hanya meningkatkan harga jual produk, tetapi juga memberikan pilihan makanan bergizi tinggi yang diminati oleh masyarakat (Fazil, F. dkk, 2022). Studi oleh Yuliadi (2023) menunjukkan bahwa produk olahan ikan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta memperbaiki kualitas gizi keluarga. Selain itu, produk-produk ini juga memiliki potensi untuk dipasarkan secara lebih luas, termasuk melalui platform digital.

Pelatihan pembuatan nugget ikan lokal kepada ibu rumah tangga menjadi langkah strategis yang memiliki dampak ganda (Hutapea, A. dkk, 2021). Di satu sisi, pelatihan ini membekali peserta dengan keterampilan teknis yang aplikatif dan dapat langsung digunakan untuk produksi pangan rumah tangga. Di sisi lain, kegiatan ini membuka peluang usaha mikro yang dapat dijalankan secara fleksibel dari rumah, sesuai dengan peran ganda ibu rumah tangga. Pelatihan pengolahan ikan dapat meningkatkan kemampuan teknis dan motivasi peserta dalam memulai usaha (Sachriani dkk, 2022). Kegiatan ini menjadi sarana pemberdayaan yang mampu menciptakan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

Namun, untuk menciptakan usaha yang benar-benar berkelanjutan, pelatihan teknis harus diimbangi dengan pembekalan dalam aspek manajemen usaha (Kette, S. dkk, 2024). Materi seperti perencanaan usaha, pengelolaan keuangan, pengendalian kualitas, serta strategi pemasaran, termasuk digital marketing, sangat penting untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk. Pentingnya penguatan kapasitas manajerial bagi pelaku usaha mikro agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas (Wulandari dkk, 2023). Dengan pelatihan yang menyeluruh, ibu rumah tangga tidak hanya memproduksi, tetapi juga mampu mengelola dan mengembangkan usaha secara profesional.

Dari perspektif ilmu manajemen, pelatihan ini mencerminkan penerapan konsep kewirausahaan dan pengelolaan usaha kecil, mulai dari perencanaan, produksi, pemasaran hingga pembukuan sederhana (Kresnasari, N. dkk, 2019). Pendekatan ini selaras dengan kurikulum Program Studi Manajemen, dan mampu membentuk pola pikir wirausaha pada peserta. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di kawasan Griya Persemaian, Kota Tarakan, melalui pelatihan pembuatan nugget ikan lokal. Dengan mengoptimalkan potensi ikan bandeng dan memperkuat kapasitas kewirausahaan, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga secara berkelanjutan serta menjadi model pemberdayaan ekonomi yang dapat direplikasi di daerah lain.

## **METODOLOGI**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif (Muchtar, M. dkk, 2022). Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai proses pelaksanaan pelatihan, termasuk keterlibatan aktif peserta dan hasil yang dicapai. Pelatihan ini diharapkan menjadi langkah awal untuk membuka peluang usaha rumahan yang dapat mendukung perekonomian keluarga secara berkelanjutan (Sabariyah, S. dkk, 2023).

## **1. Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian terapan dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang bersifat partisipatif (Sachriani, C. dkk, 2022). Tujuannya adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan secara langsung kepada masyarakat melalui pelatihan berbasis praktik. Kegiatan ini tidak hanya bersifat edukatif, karena memberikan keterampilan baru, tetapi juga solutif dengan menghadirkan solusi nyata terhadap permasalahan ekonomi keluarga. Pendekatan partisipatif memungkinkan peserta terlibat aktif dalam seluruh proses, mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga praktik dan evaluasi.

## **2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan dilaksanakan di Komplek Perumahan Griya Persemaian, RT. 14 Blok 6 No. 10, Kelurahan Karang Harapan, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Lokasi kegiatan bertempat di rumah salah satu ibu rumah tangga setempat, yaitu kediaman Ibu Yuliana selaku Ketua RT 14, yang secara sukarela menyediakan tempat untuk pelatihan. Lokasi ini dipilih karena memiliki karakteristik sosial yang sesuai dengan tujuan program pemberdayaan, yaitu tingginya antusiasme warga dalam kegiatan sosial dan minimnya penghasilan tetap di kalangan ibu rumah tangga. Pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, 3 Mei 2025, dimulai pukul 10.00 WITA dan berakhir sekitar pukul 15.00 WITA.

## **3. Subjek atau Sasaran Kegiatan**

Subjek kegiatan ini adalah ibu rumah tangga yang berdomisili di Komplek Griya Persemaian. Pemilihan peserta dilakukan secara terbuka dan sukarela, dengan menyebar informasi melalui komunikasi langsung dengan masyarakat setempat. Para peserta dipilih berdasarkan beberapa kriteria, yaitu belum memiliki pekerjaan atau penghasilan tetap, memiliki minat dalam mengembangkan usaha rumahan serta keterampilan pengolahan pangan, dan bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir (Sugito, S. dkk, 2019). Pendekatan ini diharapkan dapat menjaring peserta yang benar-benar antusias dan berpotensi untuk mengembangkan keterampilan menjadi peluang ekonomi keluarga.

## **4. Tahapan Kegiatan**

Kegiatan diawali dengan penyebaran informasi mengenai pelatihan kepada warga sekitar, khususnya ibu rumah tangga di lingkungan Griya Persemaian. Setelah peserta terkumpul, dilakukan bincang-bincang singkat terlebih dahulu untuk menggali latar belakang dan kebutuhan peserta terkait keterampilan usaha rumahan. Anggota kelompok kemudian langsung memaparkan materi yang relevan dengan pelatihan secara jelas, padat, dan mudah dipahami, serta disesuaikan dengan kondisi peserta.

Selain materi, tim juga menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam praktik pembuatan nugget ikan bandeng. Bahan yang disiapkan meliputi ikan bandeng, bawang putih, daun bawang, telur, wortel, lada bubuk, kaldu bubuk, gula, garam, saus tiram, tepung tapioka, tepung terigu, tepung panir, serta minyak goreng (Widiarti, W., 2010). Untuk keperluan pengemasan, juga disiapkan wadah kemasan makanan dan stiker label produk. Adapun peralatan yang digunakan antara lain baskom, pisau, talenan, kompor gas, wajan, cetakan loyang, alat peniris, dan berbagai peralatan masak lainnya (Wulandari, D. dkk, 2023). Tujuan dari tahap ini adalah memastikan seluruh kebutuhan pelatihan, baik bahan, alat, maupun media pendukung, telah tersedia pada saat pelaksanaan pelatihan, agar kegiatan berjalan lancar dan efektif.

Pelatihan kemudian dimulai dengan pemaparan materi mengenai tiga hal pokok, yaitu: pentingnya memanfaatkan potensi lokal seperti ikan bandeng sebagai bahan baku olahan, peluang usaha rumahan berbasis pangan, serta manfaat diversifikasi olahan ikan bagi gizi keluarga dan peningkatan nilai jual produk. Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan

dengan praktik langsung pembuatan nugget ikan oleh anggota kelompok. Kegiatan ini bertujuan agar peserta dapat memahami dan mempraktikkan secara mandiri di rumah. Adapun langkah-langkah pembuatan nugget ikan bandeng adalah sebagai berikut (Wulandari, D. dkk, 2023):

1. Pertama-tama, ikan bandeng dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dipisahkan antara daging, kulit, dan tulangnya.
2. Daging ikan yang telah bersih kemudian diblender bersama bawang putih, daun bawang, dan telur hingga halus.
3. Selanjutnya, bahan lain seperti wortel, lada bubuk, kaldu bubuk, gula, garam, saus tiram, dan tepung tapioka diblender hingga tercampur rata.
4. Adonan yang sudah siap kemudian dituangkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak, lalu dikukus selama kurang lebih 30 menit.
5. Setelah matang, adonan dipotong-potong sesuai selera untuk membentuk nugget.
6. Siapkan adonan baluran basah berupa campuran tepung terigu, kaldu bubuk, dan air.
7. Potongan nugget dilapisi dengan adonan basah, lalu dibalurkan ke dalam tepung panir.
8. Terakhir, nugget digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan siap disajikan.

Setelah seluruh peserta menyelesaikan proses pembuatan nugget, kegiatan ditutup dengan sesi makan bersama sebagai bentuk kebersamaan dan apresiasi terhadap hasil kerja para peserta. Hasil produk berupa nugget bandeng dalam bentuk frozen food juga turut dibagikan kepada para peserta sebagai contoh hasil olahan yang dapat dipasarkan. Selanjutnya, dilakukan sesi evaluasi untuk membahas hasil akhir produk, mencatat kendala yang muncul selama proses pembuatan, dan memberi solusi teknis secara langsung.

Selain itu, dibahas pula hal-hal penting seperti: strategi pemasaran sederhana di lingkungan sekitar, estimasi harga jual yang sesuai dengan modal, tips menjaga kualitas dan kebersihan produk, serta rencana tindak lanjut untuk kegiatan produksi mandiri di rumah (Munira, M. dkk, 2023). Diskusi ini bertujuan agar peserta tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga memiliki gambaran awal tentang bagaimana memulai usaha kecil berbasis produk olahan ikan secara mandiri dan berkelanjutan (Sachriani, S. dkk, 2022).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan pembuatan nugget ikan lokal yang dilaksanakan di wilayah Griya Persemaian, Kota Tarakan, memberikan dampak positif bagi para ibu rumah tangga yang menjadi peserta. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah hasil perikanan, khususnya ikan bandeng, menjadi produk olahan bernilai jual yang dapat dikembangkan sebagai usaha rumahan (Kette, S. dkk, 2024).

Selama pelatihan, peserta mendapatkan pemahaman praktis mengenai pemilihan ikan bandeng segar, teknik mengolah daging ikan untuk mengurangi duri halus, pencampuran bahan dan bumbu dengan proporsi yang tepat, hingga proses pembuatan adonan nugget yang higienis dan sesuai standar konsumsi rumah tangga. Tidak hanya itu, peserta juga diajarkan cara pengemasan produk serta metode penyimpanan agar nugget dapat tahan lama dalam bentuk frozen food.

Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan nugget ikan bandeng dengan tekstur, rasa, dan tampilan yang baik. Produk yang dihasilkan dinilai layak konsumsi dan memiliki daya tarik untuk dipasarkan. Sebagai tindak lanjut, sebagian peserta mulai ingin mencoba untuk menjual hasil olahannya di lingkungan sekitar secara sederhana. Respons dari masyarakat pun cukup positif, baik dari segi rasa maupun kemasan produk, yang menjadi indikator awal bahwa produk ini memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut.

Pemilihan ikan bandeng sebagai bahan utama merupakan keputusan yang tepat mengingat ikan ini mudah ditemukan di daerah Tarakan, memiliki harga terjangkau, serta kandungan gizi yang tinggi. Dengan teknik pengolahan yang tepat, duri halus pada ikan bandeng dapat diminimalkan sehingga menghasilkan nugget yang lembut dan aman dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa potensi lokal seperti ikan bandeng dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi jika diberi sentuhan inovasi sederhana dan tepat sasaran.

Pelatihan ini secara tidak langsung juga mendorong tumbuhnya minat wirausaha di kalangan ibu rumah tangga. Mereka tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga mulai memahami aspek ekonomi dari produk olahan pangan. Adanya diskusi lanjutan mengenai strategi pemasaran sederhana, estimasi harga jual, serta pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan produk memberi bekal awal bagi peserta untuk mengembangkan usaha secara mandiri.

Ke depan, kegiatan serupa dapat dikembangkan dengan pendampingan lebih lanjut dalam aspek manajemen usaha, pelabelan produk, hingga akses ke pasar yang lebih luas. Dengan pendekatan yang berkelanjutan, ibu-ibu rumah tangga di Griya Persemaian memiliki peluang untuk menjadi pelaku usaha kecil yang mandiri melalui pengolahan hasil laut lokal menjadi produk olahan siap jual dan bernilai ekonomi.

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pembuatan nugget ikan lokal di Griya Persemaian, Tarakan, berdampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Kegiatan ini tidak hanya mengajarkan teknik mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai jual, tetapi juga menumbuhkan semangat wirausaha dan membuka wawasan peserta terhadap peluang usaha rumahan berbasis potensi lokal.

Ikan bandeng dipilih karena ketersediaannya melimpah di wilayah pesisir dan kandungan gizinya tinggi. Peserta berhasil mempelajari teknik pengolahan, termasuk mengurangi duri halus, sehingga menghasilkan produk berkualitas. Beberapa peserta mulai memproduksi nugget secara mandiri dan memasarkannya di lingkungan sekitar maupun melalui media sosial dengan respons yang menggembirakan.

Untuk keberlanjutan, dibutuhkan pendampingan usaha, pelatihan manajemen, serta strategi pemasaran digital. Program ini menunjukkan potensi besar dalam pengembangan ekonomi berbasis komunitas dan bisa direplikasi di daerah lain yang memiliki karakteristik serupa guna mendorong usaha rumahan yang berdaya saing dan inklusif.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Sebagai akhir dari kegiatan ini, kami menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget ikan lokal di Griya Persemaian, Tarakan. Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga di Griya Persemaian, yang telah menjadi peserta aktif dan menunjukkan antusiasme tinggi selama pelatihan berlangsung. Tak lupa, ucapan terima kasih juga kami ucapkan kepada seluruh teman-teman anggota kelompok yang telah bekerja sama, saling mendukung, dan berperan besar dalam setiap tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

Jurnal ini disusun sebagai bentuk dokumentasi ilmiah atas kegiatan yang tidak hanya bertujuan mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga mendorong semangat kewirausahaan berbasis potensi lokal. Kami berharap jurnal ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan ekonomi masyarakat dan menjadi inspirasi bagi program-program serupa di masa depan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, A., & Jaikumar, J. (2013). Pengolahan ikan bandeng menjadi kuliner sehat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–6. <https://ojs.unimal.ac.id/jpes/article/download/8181/3734>
- Benu, N. N., & Kette, S. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643–3651. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i8.1498>
- Efendi, M., & Nurhayati, S. (2023). Pengolahan ikan bandeng menjadi snack kekinian sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. *Meuseuraya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–8. <https://ejournal.staindirundeng.ac.id/index.php/meuseuraya/article/view/2263>
- Fazil, F., & Kresnasari, N. (2022). Pelatihan pembuatan nugget ikan sebagai solusi peningkatan ekonomi masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(2), 3644–3650. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Hutapea, A., Sumiati, S., & Mada, M. (2021). Diversifikasi ikan bandeng sebagai produk makanan untuk menumbuhkan wirausaha kreatif bagi kelompok PKK. *Jurnal Abdimas BSI*, 3(3), 80–86. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas/article/download/11194/5229>
- Kette, S., Beeh, N., & Kette, A. U. S. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643–3651. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i8.1498>
- Kette, S., Beeh, N., Kette, A. U. S., & Benu, N. N. B. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(2), 3644–3650. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Muchtar, M., & Bahar, S. (2022). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(1), 3600–3606. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Munira, M., Muchtar, M., & Bahar, S. (2023). Pelatihan pembuatan nugget ikan sebagai upaya peningkatan keterampilan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(1), 3600–3606. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Sabariyah, S., & Muchtar, M. (2023). Diversifikasi produk olahan ikan bandeng untuk meningkatkan pendapatan keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(1), 3607–3613. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Sachriani, C., & Ngurah, I. G. A. (2022). Pelatihan pembuatan nugget ikan dan udang bagi ibu rumah tangga di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi. *Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–7. <https://amalilmiah.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/24>
- Sachriani, S., & Kresnasari, N. (2022). Pelatihan pengolahan ikan menjadi nugget untuk meningkatkan kemampuan teknis ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(2), 3644–3650. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/article/download/1498/1219/9448>
- Sugito, S., & Hutapea, A. (2019). Pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah di Desa Kabba. *Jurnal Abdimas BSI*, 3(3), 80–86. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas/article/download/11194/5229>
- Widiarti, W. (2010). Pembuatan nugget ikan bandeng di Desa Randangan sebagai upaya diversifikasi produk perikanan. *Jurnal Agroindustri*, 2(1), 24–30. <https://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jag/article/download/907/533>

- Wulandari, D., & Kresnasari, N. (2023). Pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran produk olahan ikan bagi ibu rumah tangga. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 3(2), 3644–3650. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmmba/article/download/1498/1219/9448>
- Wulandari, D., & Sari, R. (2023). Peningkatan daya saing produk olahan ikan bandeng melalui pelatihan dan pendampingan pemasaran online di Desa Limbangan. Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(2), 98–107. <https://ejournal.unibo.ac.id/index.php/Dedication/article/view/980>.

## LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Kegiatan Pengabdian

Gambar 2. Stiker Label Produk



Gambar 3. Foto Bersama dengan Peserta Ibu Rumah Tangga

Gambar 4. Anggota Kelompok Pelaksana Kegiatan



Gambar 5. Produk Nugget Bandeng Frozen Food

Gambar 6. Penyerahan Produk Nugget Bandeng sebagai Hasil Pelatihan



Gambar 7. Proses Pengolahan Nugget Bandeng bersama Para Peserta Ibu Rumah Tangga  
Gambar 8. Proses Pengukusan Adonan Nugget Bandeng