

**PELATIHAN PEMBUATAN BURGER IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) BAGI KELOMPOK IBU-IBU RUMAH
TANGGA DI DESA ARON TUNGGAI KECAMATAN
MEUKEK
KABUPATEN ACEH SELATAN**

SKRIPSI

**SALMAN
NIM. 1605904010055**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**

**PELATIHAN PEMBUATAN BURGER IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) BAGI KELOMPOK IBU-IBU RUMAH
TANGGA DI DESA ARON TUNGGAI KECAMATAN
MEUKEK
KABUPATEN ACEH SELATAN**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar**

**SALMAN
NIM. 1605904010055**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi

Saudara:

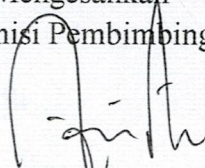
NAMA : SALMAN

NIM : 1605904010055

JUDUL : PELATIHAN PEMBUATAN BURGER IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) BAGI KELOMPOK IBU-IBU RUMAH
TANGGA DI DESA ARON TUNGGAI KECAMATAN
MEUKEK KABUPATEN ACEH SELATAN

Yang diajukan memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan
Komisi Pembimbing

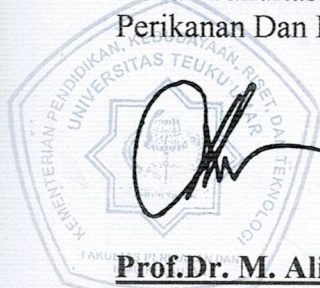


Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si

NIP. 0121057802

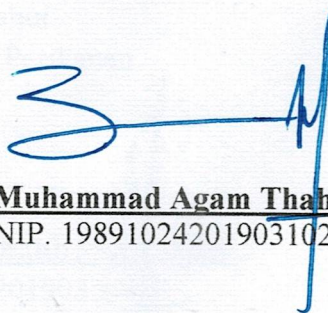
Mengetahui

Dekan Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan



Prof. Dr. M. Ali S, M. Si
NIP. 19590325 198603 1003

Ketua Jurusan Perikanan



Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si
NIP. 198910242019031020

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul :
PELATIHAN PEMBUATAN BURGER IKAN TONGKOL
(Euthynnus affinis)
BAGI KELOMPOK IBU-IBU RUMAH TANGGA
DI DESA ARON TUNGGAI MEUKEK
KABUPATEN ACEH SELATAN

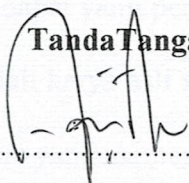
Disusun oleh:

Nama : SALMAN
NIM : 1605904010055
Jurusan : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

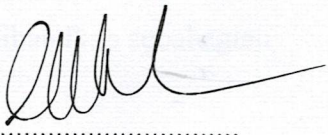
Telah dipertahankan didepan dewan penguji pada tanggal 30 Juni 2022 dan dinyatakan lulus serta memenuhi syarat untuk diterima.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

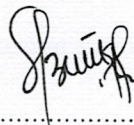
1. Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si
(Dosen Penguji I)

Tanda Tangan


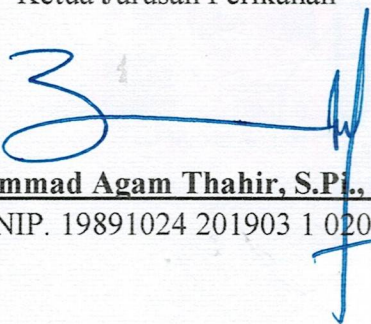
2. Dr. M. Rizal, S.Pi., M.Si
(Dosen Penguji II)



3. Sri Ayu Insani, S.Pi., M.S
(Dosen Penguji III)



Mengetahui
Ketua Jurusan Perikanan


Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si
NIP. 19891024 201903 1 020

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Salman**
NIM : 1605904010055
Jurusan : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Judul Skripsi : **Pelatihan Pembuatan Burger Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)
Bagi Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Desa Aron Tunggai
Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan**

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi ini adalah hasil karya sayasendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh, November 2022



Salman

NIM.1605904010055

RIWAYAT HIDUP



Salman, lahir di Blang baro Kabupaten Aceh Jaya Provinsi Aceh pada tanggal 30 Desember 1998. Penulis merupakan anak ke enam dari enam bersaudara dari pasangan Nyak Hasan dan Naimah. Pada tahun 2009 penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri Rambong Payong lalu penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah

Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Teunom pada tahun 2012, kemudian pada tahun 2016 menamatkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Teunom Selanjutnya penulis melanjutkan studi ke jenjang perguruan tinggi pada tahun 2016, lulus dan diterima di Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar (UTU) melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Selama menjadi mahasiswa sudah berbagai macam kegiatan diikuti, mulai dari kegiatan ilmiah dan organisasi. Berikut berbagai macam kegiatan yang pernah diikuti, baik formal maupun non formal.

1. Pendidikan Non Formal

Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Golden Cup Seafood Sumatera Utara, dengan judul “Identifikasi Bahaya pada proses pembekuan ikan Biji nangka (*Upeneus Moluccensis*) di PT. Golden Cup Seafood Sumatera Utara.

Pada tahun 2021 penulis melakukan penelitian dengan judul Pelatihan Pembuatan Burger Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Bagi Kelompok Ibu-Ibu

Rumah Tangga Di Desa Aron Tunggal Meukek Kabupaten Aceh Selatan
sebagai skripsi untuk memperoleh gelar sarjana Perikanan pada Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

PELATIHAN PEMBUATAN BURGER IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) BAGI KELOMPOK IBU-IBU RUMAH TANGGA DI DESA ARON TUNGGAI MEUKEK KABUPATEN ACEH SELATAN

Salman^{1*}, Uswatun Hasanah²

¹ Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

² Dosen Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

*Koresponden: salmanpopoy@gmail.com

ABSTRAK

Program pelatihan adalah pelaksanaan pengabdian sebagai salah satu tugas perguruan tinggi, suatu proses pendidikan yang bertujuan untuk peningkatan kemampuan dan keterampilan teknis bagi seseorang atau kelompok sehingga dapat melakukan pengembangan dalam kelompok tersebut. Diversifikasi produk olahan perikanan bertujuan meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan, dengan cara mengolah daging ikan menjadi beberapa produk. Sasaran kegiatan ini di arahkan pada kelompok wanita kaum ibu-ibu. Dengan adanya kegiatan ini dimaksudkan agar para wanita kaum ibu-ibu dapat memiliki perspektif dan inovatif baru dan dapat menginisiasi usaha kecil produk olahan ikan, melalui diversifikasi pengolahan ikan menjadi produk *fish burger* (burger ikan). *Fish burger* merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka di campur bahan perasa seperti udang atau ikan jenis produk makanan yang berbahan daging dan memiliki umur simpan yang relatif lama karena perlakuan penyimpanan pada suhu beku. Produk ini berbahan dasar dari ikan. Dihasilkan dengan mengolah daging ikan menjadi surimi. Surimi merupakan produk olahan perikanan setengah jadi yang berupa hancuran daging yang telah mengalami proses pencucian dan penambahan garam. Kegiatan ini menggunakan metode pelatihan dengan mengikutsertakan masyarakat khususnya ibu-ibu di desa aron tunggai pada setiap kegiatannya dari penyiapan bahan baku utama hingga menjadi produk olahan ikan. Pengamatan dan evaluasi pada kegiatan ini mulai tahap pelatihan dan pendampingan, sangat diharapkan melalui kegiatan pelatihan ini dapat dilakukan pengembangan sehingga menjadi usaha yang dapat meningkatkan pendapatan dan ekonomi masyarakat setempat dan menjadi usaha yang berkelanjutan, terus dilakukan penganekaragaman produk berbasis ikan, agar semakin banyak produk yang dihasilkan akan semakin meningkatnya keterampilan dan ilmu yang akan menunjang nilai ekonomi masyarakat. Hasil dari kegiatan ini bahwa mitra atau kelompok ibu-ibu sudah mampu dalam melakukan pengolahan ikan menjadi produk *fish burger*.

Kata kunci: burger ikan, diversifikasi, ekonomi masyarakat

**TRAINING FOR MAKING FISH BURGER (*Euthynnus affinis*) FOR
HOUSEHOLD WOMEN'S GROUP IN ARON TUNGGAI VILLAGE
MEUKEK REGENCY ACEH SELATAN**

Salman¹, Uswatun Hasanah²

¹Student Fisheries study program Faculty of Fisheries and marine science Teuku Umar University

²Lecture Fisheries study program Faculty of Fisheries and marine science Teuku Umar University

ABSTRACT

Program training is the implementation of devotion as one of the tasks of education college, is a process of education that aims to increase the ability and technical skills for a person or group so that it can do the development in the group. The diversification of processed fishery products aimed at increasing the consumption of fish by means of function that adapts song of processed fishery products, with how to process fish meat into several products. The target of this activity is directed at a group of women-mothers. With this activity meant that the women of the mothers can have perspective and a new innovative and can initiate a small business processed fish products, through the diversification of fish processing into products fish burger . Fish burger is a snack food made from dough of flour tapioca mix the ingredients flavorings such as shrimp or fish types of food products made from meat and has a shelf life is relatively long due to the treatment of storage at freezing temperatures. This product made from fish. fish burger is produced from ingredients of processed meat and fish into surimi. Surimi is processed fishery products in half so that the form of crushed meat which has undergone the process of washing and the addition of salt. These activities using the training methods to engage the community on her special mothers in the village aron tunggai on each of its activities from the preparation of the main raw materials to be processed fish products. Observation and evaluation on the activities of this beginning stage of training and mentoring, is expected through this training can be carried out development so that the business can increase revenue and the economy of the local community and become a sustainable business, continue to do product diversification fish-based, so the more products produced will increase his skills and knowledge that will support the economic value of the community. The results of this event that the partner or a group of mothers already capable of processing fish into products fish burger

Keywords: *fish burger, diversification, economic community,*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **Pelatihan Pembuatan Burger Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Kelompok Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Aron Tunggal Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan**. Skripsi disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Prodi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Dalam proses penyusunannya penulis banyak sekali mendapatkan bimbingan, bantuan, dukungan, serta do'a dari berbagai pihak, oleh karena itu di dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih dengan penuh rasa hormat serta dengan segala ketulusan hati kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Jasman J. Ma'ruf, SE., MBA selaku Rektor kampus Universitas Teuku Umar.
2. Bapak Prof. Dr. Muhammad Ali Sarong, M.Si selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.
3. Bapak Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si selaku Ketua Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.
4. Ibu Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si selaku dosen pembimbing didalam penelitian ini yang dengan segala keikhlasannya telah memberikan bimbingan, arahan, serta nasehat kepada penulis selama penyusunan proposal penelitian hingga terselesaikannya skripsi ini.

5. Bapak Dr. Muhammad Rizal S.Pi., M.Si dan ibu Sri Ayu Insani, S.Pi., M.Si selaku dosen penguji/penelaah 1 dan 2 dalam penelitian ini yang dengan segala keikhlasannya telah memberikan kritikan, saran, dan masukan serta nasehat kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.
6. Staf akademik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan berbagai berkas keperluan administrasi selama perkuliahan.
7. Kedua Orang tua, Nyak Hasan dan Naimah atas curahan kasih sayang yang tiada henti yang senantiasa mendukung secara moral maupun materil serta yang selalu mendoakan penulis dalam menempuh pendidikan ini.
8. Ibu-ibu Nelayan dan Masyarakat Desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan yang telah membantu dalam pembuatan produk berbasis perikanan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan masukan, saran maupun kritikan yang bersifat membangun dari para pembaca. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua, aamiin.

Meulaboh November 2022

Salman
NIM.1605904010055

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Gambaran Umum Desa Aron Tunggal Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan.....	4
2.2. Definisi dan Kandungan Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	4
2.3. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	5
2.4. Habitat Ikan Tongkol (<i>Euthynnus Affynnis</i>)	6
2.5. Komposisi Ikan Tongkol	6
2.6. Penyebab Kemunduran Mutu Ikan	6
2.7. Burger Ikan	7
 BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1. Waktu Dan Tempat.....	9
3.2. Alat dan Bahan	9
3.3. Metode Pelaksanaan	9
3.3.1.Persiapan Pelaksanaan Kegiatan.....	9
3.3.2.Tahap Pelaksanaan Kegiatan	10
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan.....	12
4.1.1. Persiapan Kegiatan	12
4.1.2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan	13

4.1.3. Tahap Evaluasi	16
4.2. Pembahasan	17
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	24
5.2. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi ikan tongkol	6
Tabel 2. Takaran bahan pembuatan adonan <i>patty</i> burger	20

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur proses pembuatan burger ikan tongkol	11
Gambar 2.Sentra Ikm Pala Meukek Kabupaten Aceh Selatan.....	12
Gambar 3. Kegiatan penyampain materi tentang pembuatan burger ikan	13
Gambar 4. Ikan tongkol utuh dan telah di potong.....	14
Gambar 5. Alat dan Bahan	14
Gambar 6. Proses percetakan dan pengukusan	15
Gambar 7.Proses penggorengan.....	15
Gambar 8. Produk burger ikan	16

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Istilah pemberdayaan masyarakat sering kita dengar dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan pemberdayaan pada dasarnya dimulai dari keadaan sebenarnya di dalam masyarakat karena esensi utama dari pemberdayaan adalah pentingnya penyadaran terhadap sejumlah masalah di sekitarnya serta melakukan pemecahan dari masalah tersebut. (Zainal Mukarrom, 2008). Negara Indonesia dikenal memiliki potensi laut dan pesisir yang kaya, kekayaan alam Indonesia tersebut dibuktikan dengan berbagai macam sumberdaya hayati dan sumberdaya laut yang memadai. Salah satu potensi sumberdaya laut yang sering ditangkap adalah sumberdaya ikan tongkol, dimana sumberdaya ikan tongkol berperan besar dalam sektor perekonomian masyarakat di kabupaten Aceh Selatan. Statistik produksi perikanan tangkap jenis ikan tongkol yaitu 6,083,07 ton per tahun dibandingkan dengan produksi ikan yang lain (Dinas Perikanan dan Kelautan Aceh selatan, 2020). Pemanfaatan ikan tongkol biasanya hanya dijadikan lauk untuk makanan sehari-hari, baik dijadikan ikan asin, ikan asap, ikan pindang dan sebagainya. Ikan tongkol memiliki kandungan gizi dan nutrisi yang tinggi seperti protein, lemak, dan beberapa mineral yaitu kalsium, fosfor, besi, sodium, vitamin A dan Vitamin B (Departemen Kesehatan, Maghfiroh, 2000).

Kegiatan pelatihan merupakan proses pembelajaran yang lebih menekankan praktek daripada teori yang dilakukan dengan menggunakan pendekatan berbagai pembelajaran berdasarkan rencana oleh suatu kelompok, lembaga atau institusi

dengan tujuan menjadikan individu atau organisasi menjadi lebih baik, meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kinerja dan perilaku yang dilatihkan dalam program pelatihan. Diversifikasi produk olahan perikanan bertujuan meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan, dengan cara mengolah daging ikan menjadi beberapa produk, salah satunya *fish burger*. *Fish burger* merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka di campur bahan perasa seperti udang atau ikan jenis produk makanan yang berbahan daging dan memiliki umur simpan yang lebih lama karena perlakuan penyimpanan pada suhu beku. (Saparinto 2011). Dengan adanya kegiatan ini dimaksudkan agar para wanita kaum ibu-ibu dapat memiliki perspektif dan inovatif baru yang dapat menginisiasi usaha kecil produk olahan ikan

1.2. Rumusan Masalah

Sumber daya perikanan dari hasil tangkapan nelayan terutama ikan tongkol belum termanfaatkan secara baik dalam hal diversifikasi olahan berbasis ikan tongkol, belum pernah adanya pengabdian dalam bentuk pelatihan dan pendampingan diversifikasi olahan berbasis ikan tongkol yaitu pembuatan burger ikan di desa Aron Tunggal Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan.

1.3. Tujuan

1. Memberikan pengetahuan kepada kelompok ibu-ibu nelayan tentang cara pengolahan ikan tongkol menjadi burger ikan.
2. Melatih para ibu-ibu nelayan secara langsung dalam proses pembuatan burger ikan.
3. Memberikan pendampingan kepada ibu-ibu nelayan bagaimana cara pengolahan burger secara benar.

1.4. Manfaat

Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu di desa Aron Tunggal, Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan tentang proses pengolahan burger ikan tongkol serta melatih keterampilan ibu-ibu nelayan dalam pembuatan burger ikan tongkol sehingga menjadi produk yang memiliki ekonomis tinggi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Gambaran Umum Desa Aron Tunggal Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan

Desa Aron Tunggal berada di Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan. Kawasan pantai mempunyai luas kurang lebih 1.102,85 Ha berupa daratan sepanjang tepian yang lebarnya proporsional dengan bentuk dan kondisi fisik pantai. Kawasan sempadan pantai ini salah satunya ada di Kecamatan Meukek seluas 86,98 Ha meliputi gampong Aron Tunggal, Kuta Baru, Tanjung Harapan. Kecamatan Meukek termasuk salah satu Wilayah pengembangan I. Wilayah ini diprioritaskan pada pengembangan perikanan tangkap dan pusat perdagangan antar pulau. Percepatan pembangunan pada wilayah ini penting karena merupakan daerah perbatasan sekaligus pintu gerbang baik menuju Kabupaten Simeulue maupun ke Kabupaten Aceh Barat Daya sehingga daerah ini merupakan segitiga pertumbuhan ekonomi Labuhan haji – Sinabang – Blang pidie (*LASIDI Triangle Economic Growth*). Momentum ini harus bisa dimanfaatkan dengan membangun dan mengembangkan berbagai fasilitas publik di daerah tersebut (PEMKAB Aceh selatan, 2016).

2.2. Definisi dan Kandungan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ikan Tongkol adalah ikan berukuran sedang dari keluarga *scrombidae* (tuna). Ikan tongkol hidup disamudra hindia dan samudra pasifik bagian barat. Ikan tongkol merupakan spesies ikan yang memiliki tingkat imigrasi yang tinggi dan

membentuk gerombolan yang besar, terkadang bercampur dengan spesies *scrombidae* lainnya (NSW Government, 2010 dalam alamsyah, 2014). Kandungan gizi yang terdapat pada ikan tongkol adalah, protein 21,60-26,30%, mineral 1,20-2,10%, air 71-76,76%, mineral 1,20-1,50% dan abu 1,45-3,40% (Jumiati dan Fadzilla 2018).

2.3. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ciri-ciri ikan tongkol adalah ikan perenang cepat hidup dan bergrombol (*schooling*) sewaktu mencari makan dan mempunyai warna yang cerah. Kecepatan renang ikan dapat mencapai 50 km/jam. Kemampuan renang ini merupakan salah satu factor yang menyebabkan penyebarannya meliputi skala ruang (wilayah geografis) yang cukup luas termasuk beberapa spesies yang dapat menyebar dan bermigrasi. Pada umumnya ikan tongkol ini terletak di sekitar permukaan laut sampai kedalaman 100 m (Dahuri 2008).

Klasifikasi ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) adalah sebagai berikut:

Filum : *Chordata*
 Subfilum : *vertebrata*
 Kelas : *Teleostei*
 Subkelas : *Actinopterygi*
 Ordo : *Perciformes*
 Subordo : *Scrombridae*
 Famili : *Scombridae*
 Genus : *Euthynnus*
 Spisies : *Euthynnus affynnus*

2.4. Habitat Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinnis*)

Ikan tongkol umumnya hidup hampir didasar laut. Ikan ini bersifat epipelagis berenang membentuk schooling dan umumnya hidup di lapisan permukaan sampai pada kedalaman 40 meter dengan kisaran suhu optimal 20-28 °C. Ikan pemakan daging seperti ikan pelagis (Girsang 2008). Ikan tongkol menyebar pada perairan pantai dan oseanik. Ketersediaan makanan, oksigen terlarut, kecepatan arus, kadar garam terlarut dalam air, dan suhu sangat mempengaruhi pada penyebaran ikan tongkol. Penyebaran ikan tongkol sangat teratur diperairan Samudra Hindia pada daerah tropis dan sub tropis (Adji, 2008).

2.5. Komposisi Ikan Tongkol

Setiap 100gram ikan tongkol memiliki kandungan air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00%, dan karbohidrat 0,03%. Salah satu ikan air laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah ikan tongkol (Sanger 2010).

Tabel 1 Kandungan zat gizi yang terdapat di ikan tongkol dalam 100g.

Komposisi	Nilai (satuan) 100 gram
Protein	25,00%
Lemak	1,50%
Air	69,40%
Karbohidrat	0,03%

Sumber: Sanger 2010

2.6. Penyebab Kemunduran Mutu Ikan

Menurut Susiwi (2009), Kerusakan pada ikan dapat disebabkan oleh beberapa jenis, diantaranya yaitu: kerusakan mikrobiologis, kerusakan mekanis, kerusakan fisik, kerusakan bioogis, dan kerusakan kimia. Kerusakan pada ikan dapat dilihat dengan tanda-tanda yang muncul, seperti tekstur pada tubuh ikan menjadi lembek, berlendir, mengeluarkan bau busuk atau tengik. Ikan sangat rentan

mengalami pembusukan yang disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah sebagai Berikut:

- a. Aktivitas enzim-enzim yang terkandung dalam daging ikan
- b. Kerusakan pasca panen yang mengakibatkan fisik ikan rusak, misalnya tergores, jatuh yang akhirnya melukai tubuh ikan.
- c. Kerusakan biologis yang disebabkan oleh bakteri, jamur, serangga, dan hewan lainnya

Proses perubahan pada ikan setelah mati terjadi karena adanya aktivitas enzim, mikroorganisme, dan kimiawi. Ketiga hal tersebut menyebabkan tingkat kesegaran ikan menurun. Penurunan tingkat kesegaran ikan tersebut dapat terlihat dengan adanya perubahan fisik, kimia dan organoleptik pada ikan semua proses perubahan ini akhirnya mengarah ke pembusukan dan bau amis pada ikan (Munaryati dan Sunarman 2008).

2.7. Burger Ikan

Produk *fish burger* adalah jenis olahan dimana ikan di haluskan dan ditambah bumbu-bumbu seperti lada, garam, bawang telur serta tepung. Terakhir adalah simpan *fish burger* dalam *freezer* atau alat pendingin sehingga beku, setelah produk *patty* beku dapat di ambil kapan saja untuk di goreng hingga warna nya kekuning-kuningan yang sebelum nya sudah di lapisi dengan tepung panir dan telur. Penyajiannya dimasukan dalam belahan roti bersama sayuran seperti selada, mentimun, tomat, sedikit tambahan saos dan mayonnaise. Konsumsi burger di seluruh tempat amat populer karena rasanya yang lezat dan praktis untuk di sajikan. Produk *fish burger* banyak dijadikan salah satu komoditas dalam usaha dan bisnis karena sudah menjadi makanan berbagai kalangan, banyak di jual oleh jaringan

restoran cepat saji atau cafe-cafe, bahkan burger saat ini sudah sering di jajakan di sekolah maupun tempat lain menggunakan gerobak maupun stand semi permanen. Pemasakan *patty* burger dapat dilakukan dengan penggorengan, pemanggangan. Tujuan pemasakan adalah menyatukan bahan, memantapkan warna, mengurangi mikroba, tergantung metode pemasakan (Siah, 2005). Pembuatan burger ikan mengacu Puspitasari 2015.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Waktu Dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan mulai tanggal 25 November sampai dengan 20 Desember 2021 di Desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan.

3.2. Alat Dan Bahan

Alat yang di gunakan dalam kegiatan ini meliputi peralatan memasak seperti telenan, ember, wajan, pisau, blender, kompor, sendok, dandang dan peralatan pendukung lainnya. Bahan utama yang di gunakan dalam kegiatan ini terdiri dari ikan segar, tepung, bumbu, sayuran, telur ayam, garam, gula, tepung roti dan beberapa bahan tambahan lain nya seperti saos dan mayonnaise.

3.3. Metode Pelaksanaan

Adapun tahapan metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 3 tahapan, yaitu, tahap pertama persiapan pelaksanaan, tahap kedua, pelaksanaan pengabdian dan pendampingan, tahap yang ketiga evaluasi.

3.3.1. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap persiapan merupakan kegiatan yang dilakukan sebelum pelatihan, pada tahap persiapan menyusun rangkaian kegiatan yang akan di lakukan, berkoordinasi dengan pihak yang bersangkutan paut dengan kegiatan dengan tujuan agar waktu dan

kegiatan yang akan dilakukan bisa efektif. Tahap persiapan pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan melakukan koordinasi dengan aparat Desa Aron Tunggal, kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan. Penyampaian program yang akan dilaksanakan di desa tersebut dan mempersiapkan perizinan pelaksanaan kegiatan, menentukan peserta pelatihan, mempersiapkan modul pelatihan, tempat, bahan dan alat yang dibutuhkan selama proses pelatihan.

3.3.2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan terdiri dari 2 tahap kegiatan yaitu tahap pertama penyampaian materi kegiatan dan tahap yang kedua praktek langsung pembuatan burger ikan tongkol.

1. Penyampain materi kegiatan

Materi yang di sampaikan dengan metode ceramah dan diskusi. Menyampaikan materi mengenai penanganan bahan baku, proses pembuatan burger ikan tongkol, proses pengemasan dan proses pemasaran.

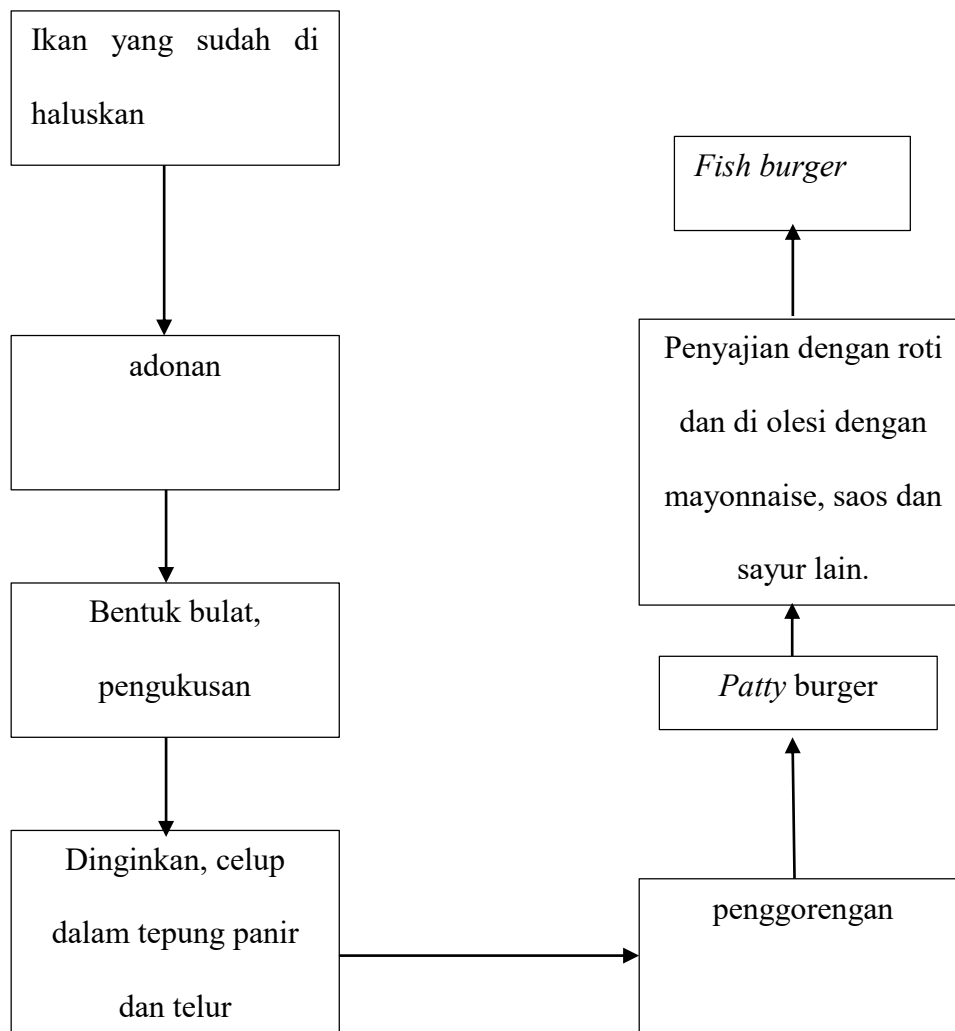
2. Praktek pembuatan burger ikan

Praktek langsung pembuatan burger ikan tongkol menggunakan metode demonstrasi, yang dipraktekkan secara langsung. Selain itu peserta pelatihan juga ikut terlibat bersama-sama dari awal proses pembuatan burger ikan tongkol sampai menjadi burger siap saji.

Tahapan pembuatan burger ikan tongkol dimulai dari proses pembersihan, dipotong kecil kecil, di timbang. Penghalusan daging ikan dengan menggunakan blender sehingga diperoleh daging ikan yang agak halus. Bumbu-bumbu yang sudah disiapkan berupa, garam, ajinomoto, tepung terigu, bawang merah, bawang

putih, dan telur ayam, margarin kemudian dicampurkan sampai merata dengan daging ikan yang sudah dihaluskan dan dibuat menjadi adonan berbentuk patty burger. Kemudian adonan burger yang sudah di bentuk di kukus terlebih dahulu. Kemudian di goreng menggunakan minyak goreng yang sebelumnya sudah dilapisi dengan tepung panir dan telur. Burger ikan yang sudah digoreng warnanya kuning kecoklatan. *Patty* burger yang sudah masak diangkat dan didinginkan sehingga pada proses pengemasan dapat terjaga daya simpan yang lebih lama.

Alur proses pembuatan Burger ikan tongkol dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Alur proses pembuatan burger ikan tongkol

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

4.1.1 Persiapan Kegiatan

Hasil dari kegiatan persiapan kegiatan ini adalah pelaksanaan kegiatan pengabdian di desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan telah mendapatkan persetujuan kepala desa. Peserta pelatihan diambil dari ibu-ibu nelayan di desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan. Tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah di Sentra IKM Pala Meukek. pelaksanaan ini dilakukan Tanggal 12 Desember 2021. Modul pelaksanaan kegiatan telah dicetak dan siap untuk dibagikan ketika pelaksanaan kegiatan. Bahan Baku di peroleh dari PPI yang ada di desa Keude Meukek Kabupaten Aceh Selatan. Dokumentasi tempat pelaksanaan dapat dilihat pada gambar 2.



Sumber dokumentasi pribadi

Gambar 2. Sentra IKM Aceh Selatan

4.1.2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

1. Penyampaian Materi

Penyampaian materi menggunakan metode ceramah dan diskusi mendapatkan respon yang baik dari peserta pelatihan. Diskusi berlangsung dua arah, karena penyampaian dengan bahasa yang mudah dipahami peserta. Materi yang disampaikan terdiri dari Pengenalan bahan-bahan yang diperlukan, deskripsi burger ikan, pengenalan alat-alat pembuatan burger ikan, proses pembuatan burger ikan dan pengemasan. Hasil dari evaluasi kegiatan tahap ini adalah terjadi peningkatan pemahaman terhadap materi yang telah diberikan. Kegiatan penyampaian materi dapat dilihat pada gambar 3.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 3. Kegiatan penyampaian materi tentang pembuatan burger ikan

2. Praktek Pembuatan Burger Ikan Tongkol

Pelatihan pembuatan burger ikan tongkol dimulai dari penanganan bahan bahan untuk pembuatan patty burger. Ikan yang diperoleh dari PPI yang ada di Desa Pasi meukek, selanjutnya dilakukan pembersihan dan pencucian dan pemotongan. Ikan tongkol yang utuh dan telah dibersihkan, di potong dapat dilihat pada gambar

4.



Gambar 4. (a) ikan tongkol utuh; (b) ikan tongkol yang sudah di potong kecil

Alat yang di gunakan dalam kegiatan ini meliputi peralatan memasak seperti telenan, ember, wajan, pisau, blender, kompor, sendok, dandang dan peralatan pendukung lainnya.

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan burger ikan tongkol meliputi: tepung terigu, garam secukupnya, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, margarin dan minyak goreng. Alat dan bahan pembuatan *patty* burger ikan dapat dilihat pada gambar 5.



Sumber :Dokumentasi pribadi

Gambar 5. Alat dan bahan pembuatan burger ikan

Tahap selanjutnya adalah pencetakan *patty* burger dengan dengan menggunakan tangan dan plastik, bentuk dari *patty* burger di sesuaikan dengan bentuk roti lapisan *patty* tersebut, *patty* yang dihasilkan berukuran 5 cm. Tahap

selanjutnya di kukus menggunakan dandang. Lama pengukusan 10-15 menit tergantung dari ukuran (adonan yang telah dicetak) itu sendiri. Adonan setelah dikukus diangin-anginkan terlebih dahulu dengan suhu ruangan \pm 2-3 jam. Untuk mengetahui kematangan adonan, maka dicek dengan penusuk sate. Bila adonan tidak lengket pada lidi berarti adonan tersebut sudah matang. Proses pencetakan adonan dan pengukusan menjadi patty burger dapat dilihat pada gambar 6.



(a)



(b)

Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 6. (a) cetakan *patty* burger; (b) pengukusan

Setelah tahap pengukusan, cetakan didinginkan dengan suhu ruang, selanjutnya di lapisi dengan tepung panir dan telur. Tahapan selanjutnya dilakukan penggorengan, *patty* tersebut digoreng dengan api yang sedang. Penggorengan dilakukan sampai *patty* burger berwarna kuning kecoklatan selama \pm 5 menit. Proses penggorengan dapat dilihat pada gambar 7.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Setelah semua *patty* burger siap di goreng lalu diangkat dan tiriskan, hasil yang diperoleh adalah *patty* burger ikan tongkol yang renyah, agak kriuk dan bau khas ikan, disukai oleh semua peserta pelatihan, *patty* burger yang telah di tiriskan bisa langsung di kemas atau disajikan. Penyajiannya dimasukan dalam belahan roti bersama sayuran seperti selada, mentimun, tomat, sedikit tambahan saos dan mayonnaise. Burger ikan tongkol yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 8.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 8. produk burger ikan tongkol

4.1.3. Tahap Evaluasi

Tahapan evaluasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat secara deskriptif presentase, diperoleh persentase peningkatan pengetahuan sebesar 80% dikategorikan berhasil dengan baik, terjadi peningkatan keterampilan sesuai dengan tujuan pelaksanaan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sesuai dengan materi yang diajarkan serta kebermanfaatan kegiatan bagi masyarakat

4.2. PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan koordinasi dengan kepala desa Arun Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan. Pertemuan koordinasi disambut hangat oleh kepala desa, karena kegiatan ini juga berdampingan dengan kegiatan magang di Sentra IKM Pala Meukek Aceh Selatan. Selanjutnya tim pengabdian menyampaikan program kegiatannya, yaitu ingin memberikan pelatihan pembuatan produk berbasis ikan tongkol. Setelah mendapatkan persetujuan kepala desa, selanjutnya arahan dari kepala desa bahwasannya peserta pelatihan diambil dari Peserta ibu-ibu nelayan. Alasannya adalah ibu-ibu nelayan pekerjaannya sebagai ibu rumah tangga, sehingga harapannya ibu-ibu nelayan bisa menambah keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan, selain meningkatkan konsumsi ikan juga dapat menggunakan keterampilan untuk usaha sampingan yang nantinya dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah di Sentra IKM Pala Meukek dan pelaksanaan ini dilakukan Tanggal 13 Desember 2021.

Tahap persiapan ini juga membuat persiapan materi untuk disampaikan pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian. Modul diversifikasi produk olahan burger dari daging ikan digunakan sebagai panduan dalam pembuatan produk bakso daging ikan. Dalam hal ini, sesuai dengan pernyataan (Luthfiyana *et al.* 2021) Menyatakan bahwa tahap persiapan merupakan kegiatan koordinasi baik dengan tim pengabdian kepada masyarakat dan mitra serta menyiapkan segala yang dibutuhkan sebelum pelaksanaan kegiatan. Persiapan yang dilakukan antara lain mempersiapkan perizinan sebelum pelaksanaan, menyiapkan bahan dan alat yang

dibutuhkan, menyiapkan modul diversifikasi produk olahan dari ikan tongkol. Bahan baku di peroleh dari PPI ikan yang ada di Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan.

Pelaksanaan kegiatan terdiri dari 2 tahap yaitu pemberian materi kegiatan dan praktek pembuatan burger ikan tongkol. Penyampaian materi kegiatan menggunakan metode ceramah dan juga partisipasi aktif dari peserta pelatihan. Metode ceramah ini dipilih karena metodenya ekonomis dan efektif dengan fasilitas yang minim, dan penyampaiannya secara lisan kepada peserta pelatihan (Djamarah, 2010). Sebelum proses penyampaian materi dilaksanakan, terlebih para peserta dievaluasi akan tingkat pendidikan dan pemahaman mereka akan topik yang disajikan (Effendi & Wiyati. 2019). Materinya terdiri dari pengenalan bahan baku, deskripsi burger ikan, standar mutu ikan, persyaratan mutu dan keamanan pangan burger ikan, pengenalan alat-alat pembuatan burger, proses pembuatan burger dan pengemasan.

Tahap pelatihan pembuatan burger ikan tongkol dilakukan bersama-sama dengan ibu-ibu rumah tangga mendemonstrasikan secara langsung cara pengolahan ikan menjadi burger ikan. Pemilihan metode demonstrasi karena dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan, karena ibu-ibu akan mempraktikan secara langsung dalam proses pembuatannya. Pelatihan menggunakan metode demonstrasi dimulai dengan memperagakan proses pembersihan dan penghalusan daging ikan tongkol. Metode Penyajian dengan cara memperagakan dan memberi contoh kepada ibu-ibu rumah tangga desa Aron Tunggai bagaimana cara pengolahannya. Teknik pengolahan burger ikan tongkol dapat dilihat pada proses berikut.

Setelah penerimaan bahan baku pembersihan ikan tongkol menggunakan pisau berbahan *stainless steel* untuk membuang bagian dalam maupun bagian luar ikan. Penyiangan dan pembersihan ikan dihilangkan bagian kepala, insang, isi perut dan tulang. Ikan tongkol yang sudah terlihat bersih tidak ada kotoran dan lendir yang menempel pada kulit ikan tongkol sehingga pada proses pembersihan terhindar dari kemunduran mutu. Menurut FAO (1995) Salah satu masalah yang sering timbul pada sektor perikanan adalah dalam mempertahankan mutu. Mutu ikan dapat terus dipertahankan jika ikan tersebut ditangani dengan hati-hati, bersih, disimpan dalam ruangan dengan suhu yang dingin (*cold*), dan cepat (*quick*). Pada suhu ruang, ikan lebih cepat memasuki fase rigor mortis dan berlangsung lebih singkat. Jika fase rigor tidak dapat dipertahankan lebih lama maka pembusukan oleh aktivitas enzim dan bakteri akan berlangsung lebih cepat. Aktivitas enzim dan bakteri tersebut menyebabkan perubahan yang sangat pesat sehingga ikan memasuki fase post rigor. Fase ini menunjukkan bahwa mutu ikan sudah rendah dan tidak layak untuk dikonsumsi. Setelah ikan siap di bersihkan lalu ikan di potong dadu agar lebih memudahkan pada proses penggilingan ikan tongkol tersebut. Setelah proses penyiangan dan penggilingan, dilanjutkan ke tahap proses produksi pengolahan burger ikan tongkol. Menurut Effendi & Wiyanti. 2019, daging ikan yang sudah di potong kecil-kecil kemudian di giling menggunakan blender sampe agak halus, kemudian di tuangkan ke dalam wadah lain yang sudah di persiapkan untuk di lanjutkan pembuatan adonan dan proses selanjut nya. Adonan dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan hingga menjadi adonan yang halus, baik itu bahan dasar ikan serta tambahan bahan lainnya. Takaran bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Takaran bahan pembuatan adonan *patty* burger

No.	Bahan	Takaran
1.	Daging ikan	500 gram
2.	Tapioka	23 gram
3.	Gula pasir	1 sdt
4.	Garam	1 sdt
5.	Tepung terigu	1 sdm
6.	Ajinomoto	1 sdt
7.	Bawang merah	4 siung
8.	Bawang putih	6 siung
9.	Telur	4 butir
10.	Ladaku	1 sdt
11.	Tepung roti	66 gram

Setelah bahan dan alat disediakan, ikan yang sudah diblender, bumbu yang sudah dihaluskan, dilanjutkan ketahap pengadukan adonan. Adonan diaduk dan dicampur merata hingga kalis dan di uleni dengan baik. Setelah proses pengadukan bumbu adonan, dilanjutkan ketahap mencetak. Pencetakan *patty* burger ikan tongkol dilakukan menggunakan tangan, karena mudah di bentuk, baik bentuk silinder ataupun persegi, bisa juga menggunakan alat percetakan ataupun alat lain yang berbentuk silinder. Hasil cetakan berukuran 1-2 cm ataupun sesuai yang di butuhkan untuk roti pelapis *patty* burgernya. Langkah selanjutnya yaitu pengukusan, pengukusan merupakan teknik pemasakan bahan makanan dengan uap air mendidih, tahap pengukusan dilakukan dengan menggunakan

dandang dan di isi air kemudian dipanaskan, masukkan *patty* burger yang sudah dicetak di susun secara rapi agar proses pengukusan dapat terjadi secara sempurna, waktu yang dibutuhkan untuk pengukusan berbeda-beda tergantung bahan makanan yang dikukus, untuk pengukusan *patty* burger mendapat acuan dari Puspita Sari (2015) yaitu pada tahap ini daging dikukus menggunakan dandang, waktu pengukusan 10-15 menit atau lebih tergantung dari ukuran (adonan yang telah dicetak) itu sendiri. Untuk mengetahui kematangan adonan, maka dicek dengan penusuk sate. Bila adonan tidak lengket pada lidi berarti adonan tersebut sudah matang. Cetakan setelah dikukus, diangin-anginkan terlebih dahulu dengan suhu ruangan \pm 2-3 jam. Setelah cetakan dikukus, di lapisi dengan tepung panir, kemudian ke tahap proses penggorengan. Penggorengan merupakan salah satu proses memasak bahan pangan secara cepat dan praktis dengan menggunakan media minyak yang dipanaskan (Rosell, 2001). Proses penggorengan merupakan proses pengolahan menggunakan minyak sebagai penghantar panas, kecepatan transfer panas yang terjadi dipengaruhi oleh suhu antara minyak dengan bahan serta dipengaruhi oleh koefisien transfer panas permukaan bahan, kecepatan penetrasi panas ke dalam bahan dipengaruhi oleh tingkat konduktivitas bahan. Tujuan penggorengan yaitu membuat bahan menjadi masak dan mengurangi kadar air dalam bahan sehingga produk menjadi awet. Penggorengan *patty* burger dilakukan dengan mempersiapkan kompor dan wajan terlebih dahulu, setelah itu minyak dituang ke dalam wajan, setelah minyak panas masukkan *patty* burger tersebut dan goreng hingga warnanya agak kuning kecoklatan. Setelah semua proses selesai, *patty* burger bisa dikemas atau disajikan, penyajiannya dengan cara diisi di dalam belahan roti sebagai pengganti dari *patty* burger daging. Sehingga produk tersebut

disebut produk burger ikan. Selanjutnya pendampingan kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan pembelajaran kepada ibu-ibu, yang nantinya tidak hanya untuk dikonsumsi tapi dapat menjadikan suatu usaha sampingan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan (Depdiknas 2004). Selanjutnya kegiatan evaluasi.

Kegiatan evaluasi menurut Worthen dan Sander (dalam Arikunto, 2009), merupakan kegiatan mencari sesuatu yang berharga tentang sesuatu, juga termasuk mencari informasi bermfaat dalam menilai keberadaan suatu program, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan. Selaras dengan pendapat di atas, Gerald W. Brown (dalam Sudijono, 2013) mengemukakan bahwa *evaluation refer to the act on process to determining the value of something*. Yang dapat diartikan evaluasi adalah suatu tindakan atau suatu proses untuk menentukan nilai dari sesuatu. Sedangkan Luthfiyana *et al.* (2021) Menyatakan bahwa tahap terakhir dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan mengevaluasi keberhasilan serta kendala yang dihadapi mitra setelah terlaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat serta mencari solusi dan langkah strategis dari pemasalahan model evaluasi yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah salah satu model evaluasi yang dikenalkan oleh Stufflebeam tahun 1969 pada buku yang dikarang oleh Yusuf (2008). Model evaluasinya adalah evaluasi proses (*process evaluation*) dan evaluasi produk/hasil (*product evaluation*). Evaluasi proses (*process*), digunakan untuk menilai implementasi dari rencana yang telah ditetapkan guna membantu para pelaksana dalam menjalankan kegiatan dan kemudian akan dapat membantu kelompok pengguna lainnya untuk mengetahui kinerja program dan memperkirakan hasilnya.

Evaluasi hasil (*product*), dilakukan dengan mengidentifikasi dan menilai hasil yang dicapai, diharapkan, dan tidak diharapkan dalam waktu jangka pendek dan jangka panjang, baik bagi pelaksana kegiatan agar dapat memfokuskan diri dalam mencapai sasaran program maupun bagi pengguna lain dalam menghimpun upaya untuk memenuhi kebutuhan kelompok sasaran. Dari kegiatan evaluasi ini diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga di desa Aron Tunggal dalam mengolah daging ikan menjadi produk burger ikan. Hasil evaluasi juga diketahui tidak ada kendala ibu-ibu nelayan untuk memahami cara pengolahan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Pengabdian kepada masyarakat dengan pelatihan pembuatan burger ikan tongkol di desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan pengabdian masyarakat dan penyampaian materi tentang cara pembuatan produk olahan burger ikan telah mampu menambah wawasan ilmu pengetahuan terkait diversifikasi produk berbasis ikan.
2. Kegiatan pelatihan mampu meningkatkan keterampilan ibu-ibu nelayan dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk burger ikan.
3. Kegiatan pelatihan mampu menghasilkan produk baru dan dapat dijadikan acuan dalam menginisiasi usaha kecil dan menengah termasuk skala rumahan dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga khususnya bagi masyarakat di desa Aron Tunggai Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan.

5.2. Saran

Program pengabdian masyarakat dilakukan pengembangan lagi untuk produk-produk olahan lain yang berbasis ikan sehingga diperoleh keanekaragaman produk olahan ikan. Diharapkan aneka ragam produk basis ikan dapat di jajakan secara online, karena produk burger ikan berpeluang untuk dijadikan bisnis dan produk inovatif baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, A. O. 2008. Studi Keragaman Cacing Parasitik pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus sp*). Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Alfitri. (2018). Community Developmet. Teori dan Aplikasi. Yogyakarta:Pustaka Belajar.
- Aqib, Zainal. 2013. Model-model Media Dan Strategi Pembelajaran Konstektual (Inovativ). Bandung Yrama Widya.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2008. Buku Pedoman Sumber Pengenalan Sumber Perikanan Laut. DKP. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Materia Medika Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Djamarah, S.B. 2010. Strategi Belajar Mengajar. Jakarta: Rhineka Cipta.
- Effendi, I & Wiyati, R. 2019. Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Enpowerment*. 1 (1): 61-66.
- FAO. 1995. *Quantity And Quality Changes In Fresh Fish, By Huss, Ed. Rome: Fisheries Technical Paper. No. 384. 95 PP.*
- Girsang H.S. 2008. *Studi Penentuan Daerah Penangkapan Ikan Tongkol Melalui Pemetaan Penyebaran Klorofil-A dan Hasil Tangkapan Di Pelabuhan Ratu, Jawa Barat, Skripsi*. Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan Institute Pertanian Bogor.

- Hamid, H. (2018). *Manajemen Pemberdayaan Masyarakat*. Makasar:De La Macca.
- Indriani. (2007). *Burger FAVORIT Ala Café*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Jumiati dan Fadzilla, F. (2018). *Pemanfaatan Jantung Pisan Dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Ditinjau Dari Analisis Proksimat, dan Uji Asam Tiobarbiturat (TBA)*, 12, 60-66.
- Kusnadi. 2003. *Pemberdayaan Nelayan Tertinggal Dalam Mengatasi Krisis Ekonomi*. Jakarta:LIPI.
- Luthfiyana, N. Bija, S. Irawati, H. Ramadani, A & Rozi, A. 2021. *Pelatihan Diversifikasi Produk Kepiting Keraca Berbasis Zero Waste di UKM Desakitara*. *Jurnal Marine Kreatif*. 5 (2): 49-57.
- Mardainis. (2017). *Sistem Deteksi Kondisi Supply dan Kebutuhan Mneral Pada tubuh*. Riau, Pekanbaru: STMIK Amik Riau.
- Munawar, N. (2018), *Pemberdayaan Masyarakat*. *Jurnal Ilmiah Civis*, Volume 1. No. 2.
- Myrtati D. Artaria. (2008). *Fungsi Lemak (Makanan Berlemak Dan Jaringan Lemak) Untuk Tubuh Manusia Surabaya*: Airlangga University Press.
- Nikijuluw Victor P.H. (2001). *Populasi dan Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir serta Strategi Pemberdayan Mereka Dalam Konteks Pengelolaan Sumberdaya Pesisir Secara Terpadu*. Bogor:IPB Bogor.
- Notoadmojo, Soekidjo (2009). *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta.
- Puspitasari, N., A. (2015) *Pengaruh Bentuk Dan Subtitusi Ampas Tahu Terhadap Hasil Jadi Burger Ayam*. *Jurnal boga* Vol. 04. No. 1. Halaman 183. Universitas Negeri Surabaya.

- Rizki, Aprilian Wijaya. (2012). *Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir*. Balai Besar Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan (BBPSEKP). Sambas.
- Sanger G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan tongkol (Auxis Tozord) Selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Warta Iptek 35:39-43
- Saparinto (2011). *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius: Yogyakarta
- Siah,W. M. (2005). *Effect of packaging on the storage quality of fish burger*. *Journal Of Tropical Agriculture and Food Science*, 33(2),201
- Situmorang, M., Saragih, D. 2006 Efektifitas Metode Demonstrasi Terhadap Belajar Mahasiswa Pada Pengajaran Hidrokarbon, Jurnal Pendidikan Matematika Dan Sains (1):35-40.
- Sumodiningrat, G. (2009). *Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Susiwi, S. 2009. *Kerusakan Pangan*. Jakarta: Erlangga.
- Tresia Sonia. 2020. *Diversifikasi Abon Ikan Tuna Madurasa Manokwari Dalam Program PPUD*. Jurnal Pengabdian :E DIMAS.

LAMPIRAN

Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat pelatihan pembuatan produk burger ikan.



