

**PENGOLAHAN IKAN LELE SEBAGAI VARIASI  
PRODUK NUGGET DALAM MENINGKATKAN  
PENDAPATAN MASYARAKAT LOKAL DENGAN  
MEMANFAATKAN TEKNOLOGI**



**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)**

**OLEH :**

**DIFA ATIKA SARI**

**NIM : 1911130120**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
JURUSAN EKONOMI ISLAM  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI  
SUKARNO BENGKULU  
TAHUN 2023 M/ 1444 H**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**  
**FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**  
Jalan Raden Fatah Pagardewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172

### HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul “ **Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi** “ yang disusun oleh :

Nama : Difa Atika Sari  
Nim : 1911130120  
Program studi : Ekonomi Syariah  
Bentuk tugas akhir : Program Kreativitas Mahasiswa  
Lokasi kegiatan : Kandang Mas  
Waktu kegiatan : 3 bulan

Telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, Tugas Akhir ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang *Munawasyah* Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Bengkulu, 11 Januari 2023 M  
18 Jumadil Akhir 1444 H

Pembimbing 1

Pembimbing 2

Irawati B. MA  
NIP. 198307092009121005

Andi Haropen, M. Kom  
NIDN. 2014128401

Mengetahui  
Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Yenti Sumarni, M.M.  
NIP. 197904162007012020





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**  
**FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**  
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
 Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas akhir dengan judul **“Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi”** Yang disusun oleh:

Nama : Difa Atika Sari  
 Nim : 1911130120  
 Program Studi : Ekonomi Syariah  
 Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa

Telah diuji dan dipertahankan di depan tim sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Senin  
 Tanggal : 22 Mei 2023

Dinyatakan LULUS Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Dalam Bidang Ekonomi Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, 22 Mei 2023 M  
 2 Dzulqad'ah 1444 H

**Tim Sidang Munaqasyah**

Ketua

Sekretaris

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
 NIP. 197412022006042001

**Andi Harpepen, M.Kom**  
 NIDN. 2014128401

Penguji I

Penguji II

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
 NIP. 197412022006042001

**Drs. H. Syaifuddin, M.M**  
 NIP. 196204081989031008

Mengetahui,  
 Dekan



**Dr. Supardi, M.Ag**  
 NIP. 196504101993031007

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul "Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi" adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.



Bengkulu, 11 Januari 2023 M

18 Jumadil Akhir 1444 H

Difa Atika Sari

NIM : 1911130120

## ABSTRAK

### **Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi**

Oleh Difa Atika Sari NIM : 1911130120

Masyarakat sekitar telah mendapatkan informasi tentang nugget, yaitu produk olahan daging sapi beku yang memiliki umur simpan yang lama. Tujuan dari esai ini adalah untuk mencapai tujuan itu. Tujuan Nugget adalah untuk melayani sebagai sumber pendidikan yang dapat dibagi dengan masyarakat. saat membuat nugget menggunakan nugget sebagai bahannya. dalam proses pembuatan nugget.

Tepung terigu ditambahkan ke dalam campuran dalam salah satu dari tiga jumlah berbeda untuk tujuan penyelidikan ini ke dalam pembuatan nugget ikan lele. Proses yang dilakukan adalah investigasi pembuatan nugget lele. Rasio ini membutuhkan penambahan tepung terigu dengan kelipatan masing-masing lima persen, sepuluh persen, dan lima belas persen. Setelah itu, produk uji organoleptik dinilai, dan kandungan protein dan airnya diukur. Hasil yang dicapai dalam produksi nugget lele ini adalah terciptanya produk olahan dari ikan lele yang menjadi inovasi baru pengolahan dan cara konsumsi ikan lele sebagai makanan yang bermanfaat. Produk ini sudah memiliki sertifikat NIB dan PKP yang artinya produk ini aman untuk dikonsumsi dan hal ini dapat menambah nilai jual dan kepercayaan konsumen.

***Kata kunci*** : *Produksi, Harga, Nugget Lele*



## ABSTRACT

### **Catfish Processing As A Variation Of Nugget Products To Increase Local Community Income By Utilizing Technology**

By Difa Atika Sari NIM : 1911130120

The local community has received information about nuggets, which are processed frozen beef products that have a long shelf life. The goal of this essay is to achieve that goal. Nugget's goal is to serve as an educational resource that can be shared with the community. when making nuggets using nuggets as an ingredient. in the process of making nuggets.

Wheat flour was added to the mixture in one of three different quantities for the purposes of this investigation into the preparation of catfish nuggets. The process carried out is an investigation into the manufacture of catfish nuggets. This ratio requires the addition of wheat flour in multiples of five percent, ten percent, and fifteen percent, respectively. After that, the organoleptic test product was assessed, and its protein and water content was measured. The results achieved in the production of catfish nuggets are the creation of processed products from catfish which are new innovations in processing and how to consume catfish as a useful food. This product already has NIB and PKP certificates, which means this product is safe for consumption and this can add to the sale value and consumer confidence.

**Keywords:** *Production, Price, Catfish Nuggets* **MOTTO**

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari pekerjaan/tugas, kerjakanlah yang lain dengan sungguh."

(QS. Al Nasyirah 6-7).

## PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **"Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi"**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dengan penuh rasa syukur saya mengucapkan terimakasih dan kupersembahkan Tugas Akhir ini kepada:

1. Kedua orang tuaku Bapak ( Harlan sardani ) dan Ibu ( Hersunansi,S.Pd ) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terima kasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikkmu sampai saat ini.
2. Kakaku Debi Anggra Jaya,S.Ak terima kasih telah memberikan dukungan dan keceriaan dalam kehidupanku.
3. Kepada seluruh keluarga tercintaku yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga semangat dalam melakukan segala hal.
4. Bapak Idwal B, MA, selaku pembimbing I dan Bapak Andi Harpepen, M. Kom, selaku pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam

menyelesaikan Tugas akhir Program Kreativitas Mahasiswa ( PKM ).

5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
6. Sahabat seperjuanganku Anisa Juliarti, Ario Purmansyah, Suci Belantri dan Putri Aningsih terima kasih telah mendukung dan memberi semangat disaat aku merasa lelah dan putus asa dalam mengerjakan tugas akhir ini.
7. Sahabat squad best friends forever Sari Uli, Gheri Andini, Beli Manisa, Friska Oktaria Maharani dan Vera Wati terima kasih telah menjadi keluarga keduaku, udah jadi bagian dari ceritaku, memotivasiku, dan tempat untuk melepas kepenatanku setelah beraktivitas. Semoga kita tetap dapat mempertahankan ‘brotherhood’ ini sampai kakek-nenek.
8. Teman-teman seperjuanganku karang taruna semaba terima kasih telah kebersamai dalam kegiatan apapun.
9. Ucapan terima kasih ini saya persembahkan juga untuk seluruh teman-teman saya EKIS D di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam angkatan 2019. Terima kasih untuk memori yang kita miliki, dan atas solidaritas yang luar biasa.



10. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan  
Almamater yang kubanggakan.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "**Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi**". Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) pada Program Studi ekonomi syariah Jurusan ekonomi islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Zulkarnain, M.Pd. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kami semua menuntut ilmu di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.Ag. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan.

3. Yenti Sumarni, MM. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan.
4. Herlina Yustati, MA. Ek. Selaku ketua prodi ekonomi syariah.
5. Idwal B, MA. selaku pembimbing I selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Andi Harpepen, M.Kom. selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini

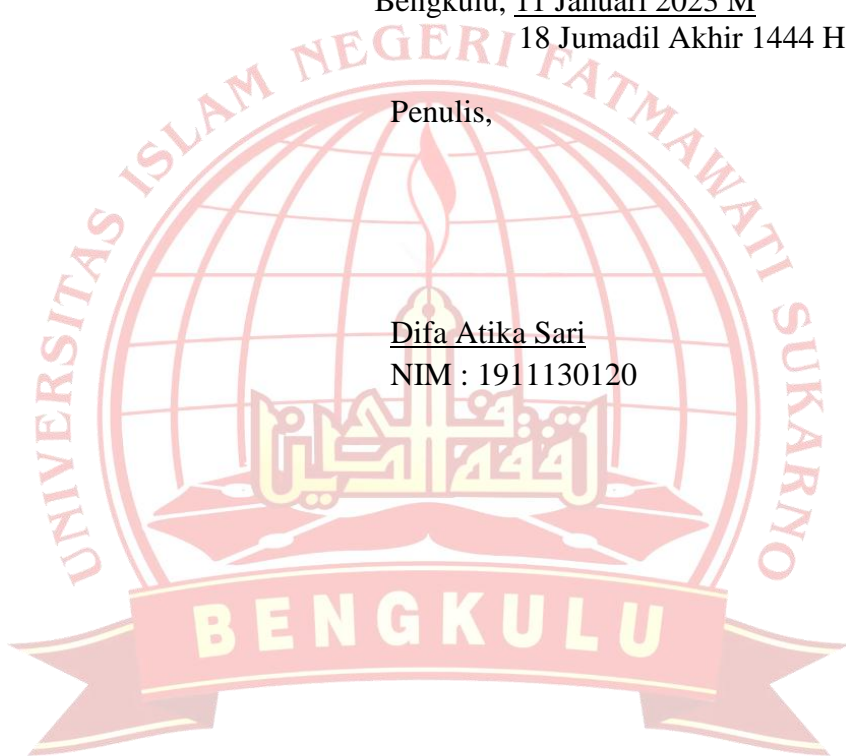


Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, 11 Januari 2023 M  
18 Jumadil Akhir 1444 H

Penulis,

Difa Atika Sari  
NIM : 1911130120



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	54
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>MOTTO</b> .....	v
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tujuan Program .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Manfaat Program .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Luaran yang Diharapkan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Teori Pendapatan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Teori Manajemen Syariah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Nugget .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**BAB III METODE PELAKSANAAN** Error! Bookmark not defined.

- A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan ..... Error! Bookmark not defined.
- B. Alat dan bahan ..... Error! Bookmark not defined.
- C. Proses Pembelian Ikan Lele ..... Error! Bookmark not defined.
- D. Proses Pembuatan ..... Error! Bookmark not defined.
- E. Pangsa Pasar..... Error! Bookmark not defined.
- F. Proses Pemasaran..... Error! Bookmark not defined.
- G. Analisis Kelayakan Usaha / Program Error! Bookmark not defined.
- H. Analisis keuntungan..... Error! Bookmark not defined.
- J. Rencana Jadwal Kegiatan ..... Error! Bookmark not defined.
- K. Jadwal kegiatan..... Error! Bookmark not defined.

**BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI**

**KEBERLANJUTAN** ..... Error! Bookmark not defined.

- A. Gambaran Umum Program Kreativitas Lanjutan Error! Bookmark not defined.
- B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program Error! Bookmark not defined.

**BAB V PENUTUP** ..... Error! Bookmark not defined.

- A. Evaluasi..... Error! Bookmark not defined.
- B. Kesimpulan Dan Saran..... Error! Bookmark not defined.

**BIODATA** ..... Error! Bookmark not defined.

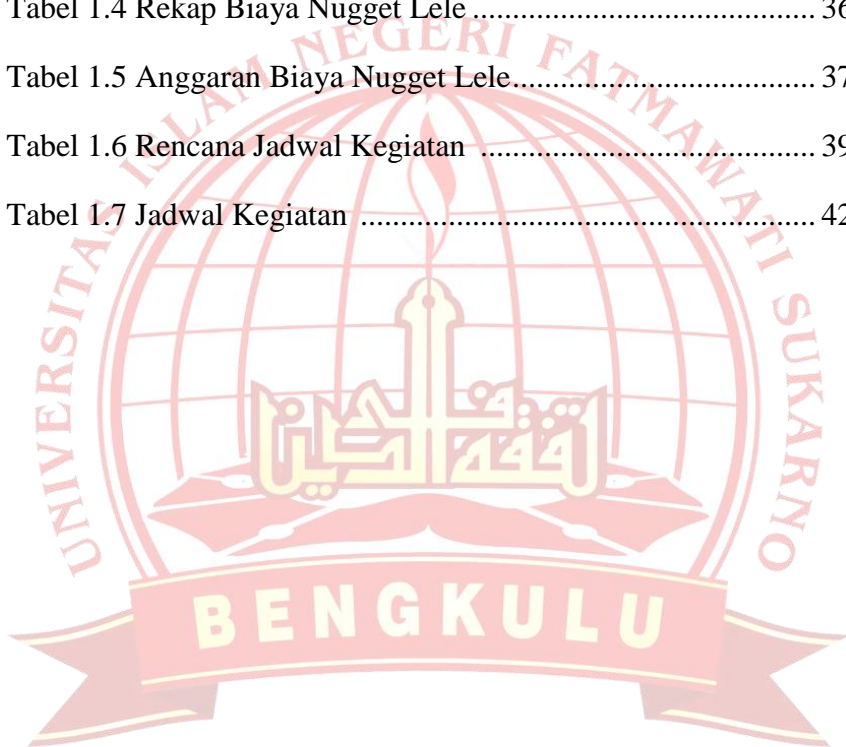
**DAFTAR PUSTAKA** ..... Error! Bookmark not defined.

**L A M P I R A N**..... Error! Bookmark not defined.



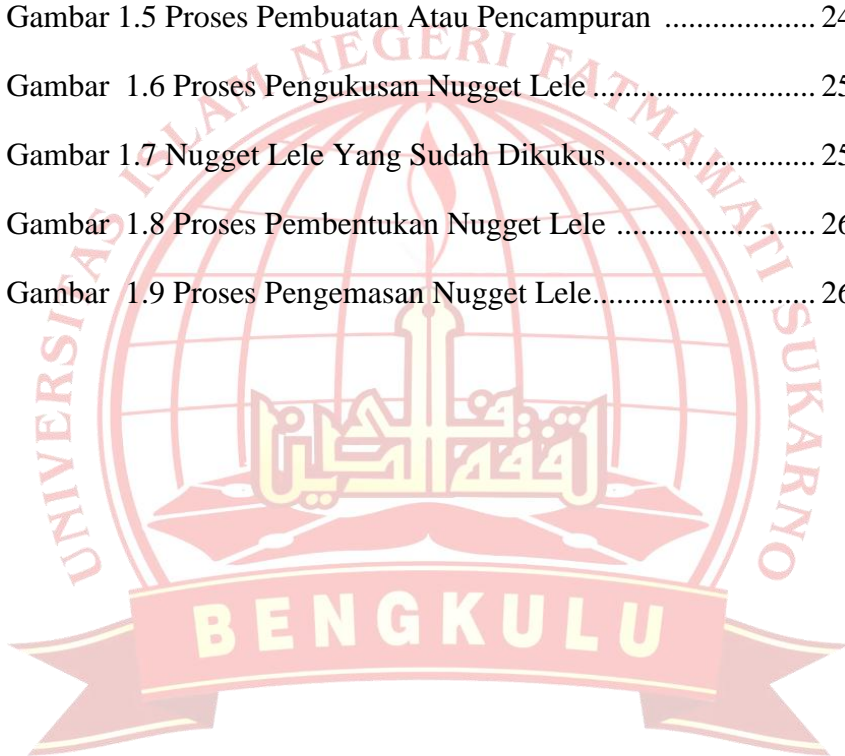
## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Peralatan .....	17
Tabel 1.2 Bahan .....	18
Tabel 1.3 Rekapian Biaya Nugget Lele .....	34
Tabel 1.4 Rekap Biaya Nugget Lele .....	36
Tabel 1.5 Anggaran Biaya Nugget Lele.....	37
Tabel 1.6 Rencana Jadwal Kegiatan .....	39
Tabel 1.7 Jadwal Kegiatan .....	42



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Proses Pembelian Ikan Lele.....	19
Gambar 1.3 Proses Pembersihan Ikan Lele.....	21
Gambar 1.4 Proses Pengilingan Atau Penghalusan .....	22
Gambar 1.5 Proses Pembuatan Atau Pencampuran .....	24
Gambar 1.6 Proses Pengukusan Nugget Lele .....	25
Gambar 1.7 Nugget Lele Yang Sudah Dikukus.....	25
Gambar 1.8 Proses Pembentukan Nugget Lele .....	26
Gambar 1.9 Proses Pengemasan Nugget Lele.....	26



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Desain Atau Logo Nugget Lele
- Lampiran 2 : Desain Menu Nugget
- Lampiran 3 : Foto Pembeli
- Lampiran 4 : NPWP
- Lampiran 5 : Validasi Tema Tugas Akhir
- Lampiran 6 : Surat Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 8 : Lembar Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 9 : Sertifikat Penyuluhan Pangan
- Lampiran 10 : Nomor Induk Berusaha

