



Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri (UIN)
Fatmawati Sukarno Bengkulu

DIFA ATIKA SARI
IDWAL B, MA

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



Editor
Andi Harpepen, M. Kom

**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 *Munqasyah* 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

Dr. Desi Isnaini, MA
 NIP. 197412022006042001

Penguji I

Dr. Desi Isnaini, MA
 NIP. 197412022006042001

Sekretaris

Andi Harpepen, M.Kom
 NIDN. 2014128401

Penguji II

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 kehadirat 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 mendidiku 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.

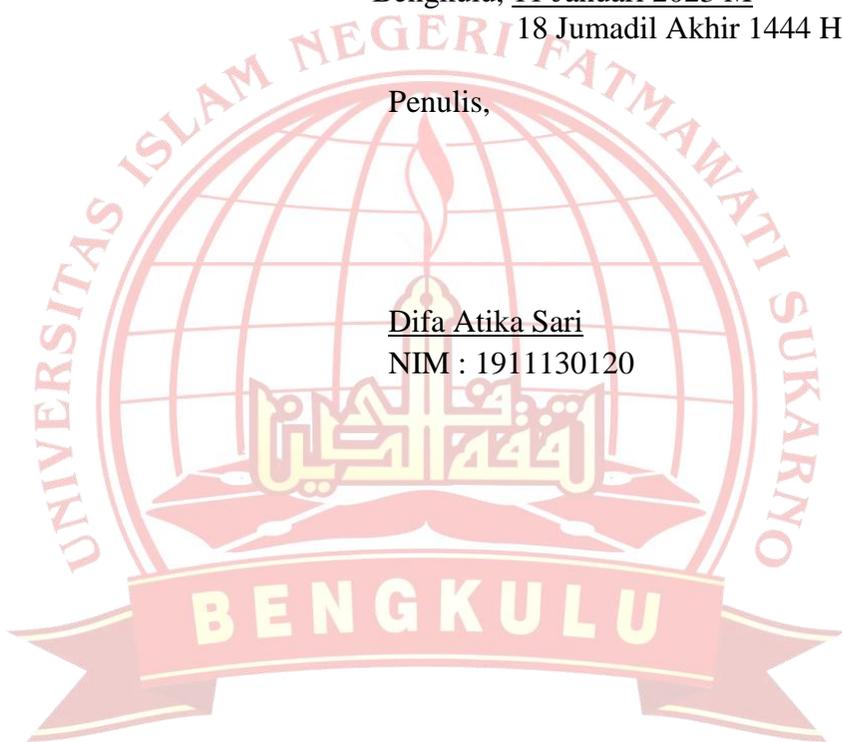
3. Yenti Sumarni, MM. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan.
4. Herlina Yustati, MA. Ek. Selaku ketua prodi ekonomi syariah.
5. Idwal B, MA. selaku pembimbing I selalu membantu 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



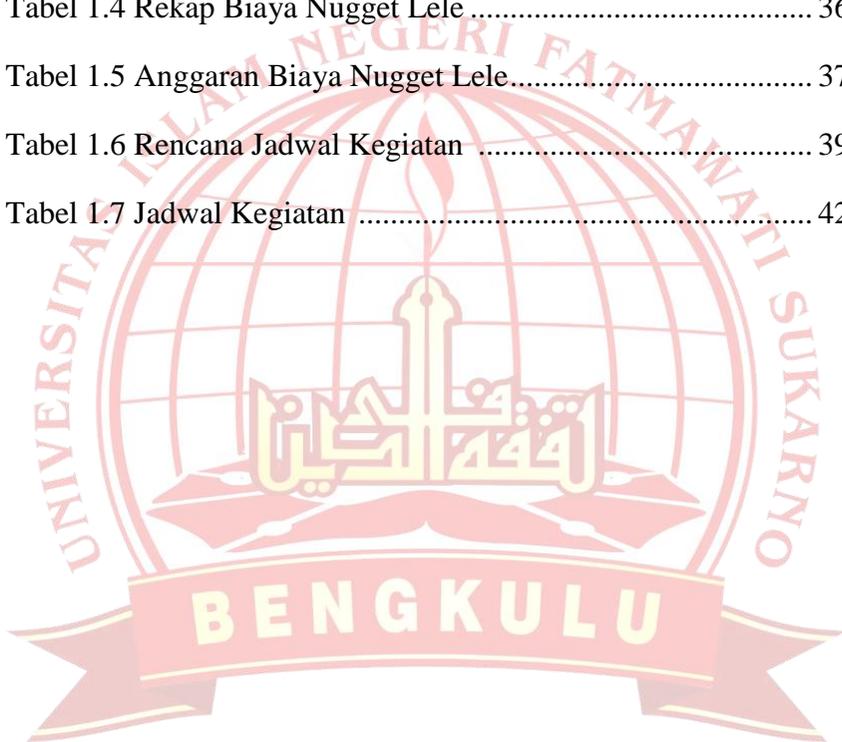
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	v
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Program	6
C. Manfaat Program	7
D. Luaran yang Diharapkan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Teori Pendapatan	9
B. Teori Manajemen Syariah	10
C. Ikan Lele	15
D. Nugget	16

BAB III METODE PELAKSANAAN	18
A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan	18
B. Alat dan bahan	18
C. Proses Pembelian Ikan Lele	20
D. Proses Pembuatan	21
E. Pangsa Pasar.....	29
F. Proses Pemasaran.....	30
G. Analisis Kelayakan Usaha / Program.....	33
H. Analisis keuntungan.....	36
J. Rencana Jadwal Kegiatan	43
K. Jadwal kegiatan.....	47
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI	
KEBERLANJUTAN	49
A. Gambaran Umum Program Kreativitas Lanjutan	49
B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	50
BAB V PENUTUP	58
A. Evaluasi.....	58
B. Kesimpulan Dan Saran.....	59
BIODATA	62
DAFTAR PUSTAKA	63
L A M P I R A N	1

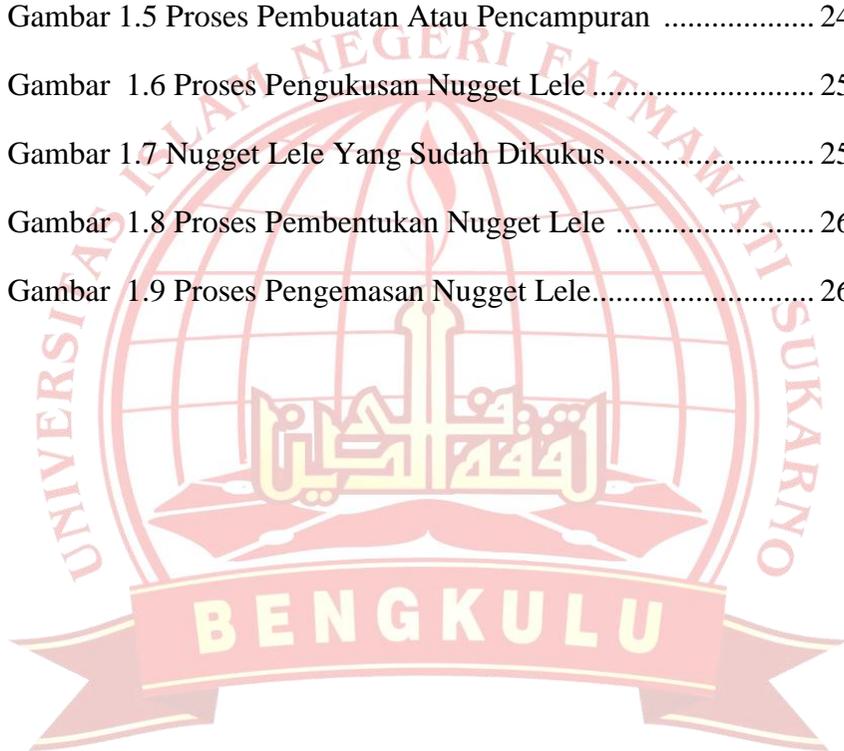
DAFTAR TABEL

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
- Lampiran 11 : Surat Keterangan Lulus Plagiasi



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Banyak Masyarakat Yang Tidak Menyukai Ikan Lele Karena Masyarakat Berpikir Ikan Lele Tersebut Tidak Enak Dikonsumsi, Karena Masyarakat Banyak Tidak Menyukai Ikan Lele Saya Berpikir Membuat Produk Nugget Lele. Sekarang Masyarakat Yang Tidak Menyukai Ikan Lele Akhirnya Masyarakat Menyukai Ikan Lele Dengan Produksi Nugget Lele.

Pemberdayaan masyarakat merupakan hal yang penting untuk dilakukan karena melalui pemberdayaan, kehidupan masyarakat menjadi lebih baik. Pemberdayaan yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan model pemberdayaan partisipative salah satunya kegiatan pemberdayaan pembudidaya ikan.¹

Pemberdayaan juga suatu proses menjadi, bukan proses instan. Proses panjang atau tahapan yang harus dilalui dalam pemberdayaan menurut Wrihatnolo yang dikutip oleh Aziz Muslim dalam bukunya yang berjudul Dasar-dasar Pengembangan Masyarakat minimal menyangkut tiga hal, yaitu penyadaran, pengkapasitasan dan pendayaan. Ekonomi dapat diartikan sebagai upaya

¹ Siti Hudaidah, Qadar Hasani, and Maulid Wahid Yusup, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Budidaya Ikan Lele" (2017): 17–22.

dalam mengelola rumah tangga yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup melalui tiga kegiatan utama yaitu, produksi, distribusi, dan konsumsi. Pemenuhan hidup dengan kendala terbatasnya sumberdaya, erat kaitanya dengan upaya meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan.²

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan oleh tubuh. Selain protein, zat lain yang terkandung dalam ikan dan dibutuhkan oleh tubuh adalah vitamin, lemak, dan mineral. Hal tersebut menyebabkan perlunya mengkonsumsi ikan secara teratur. Salah satu ikan yang mudah untuk dibudidayakan adalah ikan lele. Kemudahan pembudidayaan lele disebabkan karena lele merupakan salah satu ikan air tawar yang dapat bertahan hidup pada tempat kritis seperti sungai, kolam ikan baik yang subur maupun yang keruh, rawa, sawah, dan tempat berlumpur yang kekurangan oksigen.³

Ikan lele juga salah satu jenis ikan air tawar yang cukup mudah untuk dibudidaya. Ikan lele kaya akan manfaat kesehatan karena mengandung asam lemak serta merupakan sumber protein. ikan lele kaya akan asam amino esensial yang berupa lisin dan leusin. Ikan lele

² Yuhani Zamrodah, "No Title No Title No Title" 15, No. 2 (2016): 1–23.

³ Fenny Fitriani, "Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo," *Jurnal Abadimas Adi Buana* 3, no. 1 (2019): 17–20.

sebagai sumber protein yang murah jika dibandingkan dengan protein hewani yang berupa daging. Produksi ikan lele di Indonesia mengalami peningkatan sejak tahun 2010 hingga 2013. Pada tahun 2011 meningkat 39% dari tahun sebelumnya, pada tahun 2012 meningkat 30% dari tahun sebelumnya dan pada tahun 2013 meningkat sebanyak 41,8%. Peningkatan produksi lele perlu diimbangi dengan peningkatan konsumsi agar tidak terjadi penurunan harga dan yang dapat mengakibatkan kerugian atau menurunnya pendapatan petani ikan lele.⁴

Beternak ikan lele di kolam terpal harus disesuaikan jumlah ikan yang akan dibesarkan. Pada umumnya di kolam terpal ukuran 2 meter x 1 meter x 0,6 meter bagi 100 ekor ikan lele yang berukuran 5 cm sampai 7 cm.

Cara beternak ikan lele di kolam terpal ada dua cara, yakni: Membuat kolam terpal dengan kerangka bambu atau kayu dengan terpal. Dengan cara menggali tanah sampai menyerupai kolam baru memasang terpal yang sudah disiapkan di dalamnya. Ikan lele sangat aktif. Untuk itu pastikan pemberian air di kolam terpal jangan terlalu banyak. Hal tersebut juga akan memudahkan lele dalam mengambil oksigen ke atas permukaan. Jangan

⁴ Ismawati Ismawati and Rika Diananing Putri, "Uji Kesukaan Dan Kelayakan Usaha Produk Nugget Ikan Lele," *Jurnal Pertanian Cemara* 15, no. 2 (2018): 1–5.

lupa sediakan dedaunan atau rumput tumbuh-tumbuhan untuk tempat bersembunyi ikan lele.

Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia Anak-anak. Kandungan Protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, sehingga Nilai Biologi dari Ikan tergolong tinggi yaitu 90 %. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizi ikan yaitu: Ikan sangat mudah di dapat, Perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan dengan peluang lebih besar, harga ikan relatif murah, tidak ada agama yang mengharamkan ikan dan lain-lain, sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Selain ikan segar, jenis olahan ikan juga sangat banyak, semua produk olahan ayam dapat dibuat dari ikan, contohnya ayam dibuat untuk abon, sosis, kerupuk, nugget, bakso dan lain-lain semua produk di atas dapat dibuat dari ikan.⁵

⁵ Indih Aminah Nurlaela Baco, Wisnah Syari, Wiwi Widiawati, Elihami, Ismail Muhammad Dahlan, Ani Sella, Nasrah, "Fish Nugget," *Ragam Pembuatan Olahan Nugget Ikan (Fish Nugget) Untuk Produk Herbal Desa Pasang 3* (2021): 72–77.

Nugget merupakan produk makanan yang banyak disukai oleh masyarakat dan harganya relatif terjangkau. Hidrolisat protein ikan lele yang akan ditambahkan pada nugget memiliki perbedaan baik secara fisik, organoleptik maupun kandungan gizi dengan daging ayam, maka pemanfaatannya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget yang dihasilkan dapat mempengaruhi sifat kimia dan organoleptik nugget. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan hidrolisat protein terhadap tingkat penerimaan konsumen dan kandungan gizi nugget yang dihasilkan.⁶

Nugget juga salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C. Nugget ikan lele merupakan olahan produk baru. Pembuatan nugget dari ikan lele memerlukan bahan-bahan tambahan yang berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat disamping bumbu dan rempah-rempah, bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung.⁷

⁶ Eman Darmawan, "Nugget Antistunting Dengan Memanfaatkan Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)" 4, no. 1 (2022): 1-5.

⁷Rai Nasrullah and Eka Saputra, "Personal HygienePekerja Dalam Proses Produksi

Nugget sudah sejak lama merupakan makanan yang cukup digemari oleh seluruh kalangan, tidak terkecuali anak-anak. Nugget merupakan produk olahan daging yang mampu meningkatkan daya guna dan daya simpan daging itu sendiri. Nugget juga dapat digunakan sebagai "teman makan" anak-anak. Selain itu, penyajian nugget mudah dan dapat diolah menjadi frozen food.⁸

B. Tujuan Program

Adapun tujuan program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

1. Menciptakan produk olahan nugget dari ikan lele jenis lele dumbo
2. Memasarkan nugget ikan lele kepada semua lapisan masyarakat dari berbagai umur dan menciptakan peluang pasar yang menjanjikan bagi produk tersebut
3. Meningkatkan daya jual dari ikan lele jenis lele dumbo *Clarias gariepinus* yang diolah menjadi nugget ikan lele
4. Menerapkan teknik berjualan nugget lele
5. Melayani pembeli dengan positif

NuggetIkan Lele Dumbo
(*Clarias Gariepinus*) Di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali,” *Journal of Marine and Coastal Science* 8, no. 1 (2019): 1–13.

⁸ Meda Canti and Anastasia Tatik Hartanti, “The Education on the Prevention of the Spread of the Covid-19 by Provisions of Handwashing Facilities and Masks,” *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* 5, no. 2 (2021): 89–98.

6. Memiliki sikap empati kepada pembeli

C. Manfaat Program

Adapun manfaat program kreativitas dalam bidang pengolahan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

1. Meningkatkan mutu mahasiswa di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadikan anggota masyarakat yang dimiliki kemampuan akademis atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyalurkan pengetahuan ilmu kita yang dapat diperguruan tinggi, dan kesenian serta memperkayakan budaya nasional
2. Menjadikan mahasiswa yang inovasi dan kreativitas
3. Dapat membuka usaha baru
4. Menjadi pembisnis muda yang sukses.

D. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang di harapkan dari program kreativitas mahasiswa ini adalah yakni sebagai berikut :

1. Dapat mengembangkan produk olahan dari ikan lele jenis lele dumbo berupa nugget ikan yang bergizi dan berkualitas.
2. Dapat mengembangkan pangsa pasar yang menjanjikan dan peluang bisnis produk nugget lele dan memasarkannya pada semua lapisan masyarakat.
3. Dapat menambah nilai ekonomis dan daya jual ikan lele jenis lele dumbo.

4. Dapat menjadikan nugget lele sebagai penghasilan serta mampu melatih mahasiswa untuk mengembangkan jiwa wirausaha.
5. Dapat memotivasi para produsen lainnya agar bisa mengelolah nugget lele yang berinovasi lagi.
6. Dapat membantu perekonomian keluarga



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Teori Pendapatan

pendapatan merupakan jumlah penghasilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan ataupun tahunan. Pendapatan secara sederhana merupakan arus masuk aktiva kedalam perusahaan yang timbul dari penjualan barang dan jasa. Secara garis besar pendapatan adalah jumlah harta kekayaan awal periode ditambah keseluruhan hasil yang diperoleh selama satu periode bukan hanya yang dikonsumsi.⁹

Pendapatan mempunyai pengaruh yang besar terhadap keberlangsungan sebuah perusahaan, bila makin besar pendapatan makin besar juga kemampuan atau keahlian perusahaan tersebut untuk bisa mendanai seluruh pengeluaran serta aktivitas yang dilaksanakannya. Dapat diukurnya kondisi seseorang menggunakan konsep pemasukan atau pendapatan, dengan menampilkan keseluruhan pendapatan yang diterima seseorang ataupun keluarga sepanjang periode. Dan terdapat pengertian lain dari pemasukan atau pendapatan tersebut, yaitu jumlah

⁹ Sang Ayu Kadek Nopiani and Surya Dewi Rustariyuni, "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pelaku UKM Di Kota Denpasar," *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan UNUD* 9, no. 3 (2020): 689–718.

pendapatan yang diperoleh dari karier (pekerjaan) pada kurun waktu tahunan atau bulanan.¹⁰

Pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang akan dikonsumsi dengan bertambahnya pendapatan maka barang yang dikonsumsi juga bertambah tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. Misalnya sebelum adanya penambahan pendapatan beras yang dikonsumsi adalah kualitas yang kurang baik, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang lebih baik.¹¹

B. Teori Manajemen Syariah

Manajemen dalam bahasa Arab disebut dengan idarah. Idarah di ambil dari perkataan *adartasy-syai'a* atau perkataan *adarta bihi* juga dapat didasarkan pada kata *ad-dauran*. Ahli bahasa menilai pengambilan kata yang kedua yaitu: *Adarta bihi* itu lebih tepat. Oleh karena itu, dalam Elias¹² *Modern Dictionary English Arabic* kata *management* (Inggris), sepadan dengan kata *tabdir*, *idarah*, *siyashah* dan *qiyadah* dalam bahasa Arab.¹²

Manajemen menggunakan dua pendekatan yang lazim digunakan, yaitu pengertian secara etimologi dan

¹⁰ Sabrina Kusuma Wardani and Sri Trisnaningsih, "JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen , Ekonomi , Dan Akuntansi)," *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)* 5, no. 3 (2021): 494–512.

¹¹ Suparyanto dan Rosad (2015), "Suparyanto dan Rosad (2015 5, no. 3 (2020): 248–253.

¹² Studi Pengembangan et al., "Prinsip-Prinsip Manajemen Syariah" 4, no. 2 (2018): 114–129.

pengertian secara terminologi. Etimologi merupakan ilmu ketatabahasaan yang menekankan pada arti sesungguhnya yang terkandung dalam suatu kata berdasarkan asal mula atau asal usulnya yang disepakati oleh masyarakat dalam tatanan sistem politik tertentu. Artinya, suatu kata apabila dipandang dari sisi etimologinya, pasti hanya memiliki satu arti, kecuali sudah mengalami perubahan dalam struktur kata, maka secara otomatis akan mengalami pergeseran arti dari yang seharusnya terkandung. Sebagian ahli menggunakan istilah “pengertian secara bahasa” untuk menyebut pengertian secara etimologi. Selanjutnya terminologi dipandang sebagai kata yang digunakan untuk mengistilahkan satu kata atau lebih yang sudah mengalami pergeseran arti dari arti sesungguhnya yang digunakan oleh tatanan masyarakat dalam sistem politik tertentu.¹³

Sejarah Ilmu Manajemen Bukti adanya manajemen telah ada jauh sebelum Indonesia merdeka, dengan adanya bukti Piramida di Mesir. Adanya bangunan tersebut menunjukkan bahwa zaman dulu telah ada serangkaian kegiatan yang diatur sedemikian rupa, mengikuti tahapan-tahapan tertentu yang telah disiapkan

¹³ George R. Terry, *Dasar Dasar Manajemen*, 2013, [https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab 2.pdf?sequence=11](https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab%202.pdf?sequence=11).

hingga bangunan Piramida yang megah tersebut menjadi decak kagum masyarakat di seluruh dunia.¹⁴

Manajemen secara keilmuan baru terumuskan kurang lebih di akhir abad 18 atau awal abad 19 Masehi. Diantara tokoh yang mula-mula memperkenalkan manajemen secara keilmuan adalah Robert Owen dan Charles Babbage. Owen, seorang pembaru dan industrialis dari Inggris adalah diantara tokoh pertama yang menyatakan perlunya sumber daya manusia di dalam organisasi dan kesejahteraan pekerja. Sedangkan Babbage, seorang ahli matematika dari Inggris adalah orang yang pertama kali berbicara mengenai pentingnya efisiensi dalam proses produksi. Setelah Owen dan Babbage, tokoh-tokoh manajemen lain pun bermunculan seiring dengan perubahan besar-besaran dari kegiatan revolusi industri dan perkembangan kegiatan ekonomi dari satu negara ke negara lainnya.

Manajemen Islam dibangun atas tiga ranah yaitu: manajemen, etika dan spiritualis. Ketiga ranah ini membentuk hubungan yang tidak terpisahkan. Ketiga ranah berjalan membangun kekuatan dalam menjalankan amanah. Dengan demikian, jika proses suatu manajemen berjalan menjalankan amanah, maka amanah merupakan metafora yang akan dibentuk, dengan demikian, jika

¹⁴ Universitas Siliwangi, "Pengantar Manajemen Syariah Perkembangan Ilmu Manajemen Dan Manajemen Islam" (2021): 1–13.

metafora amanah yang akan dan telah di bentuk, maka di dalamnya akan di temukan tiga hal penting, yaitu: pihak pemberi amanah, penerima amanah dan amanah itu sendiri.¹⁵

Secara umum dalam manajemen Islam keberdayaan harus mengkaitkan antara material dan spiritual atau iman dan material. Dengan demikian, untuk mengatur keberhasilan dalam menjalankan manajemen dapat diukur dengan parameter: iman dan materi. Parameter ini diharapkan dapat mengidentifikasi sejauh mana tingkat iman seseorang dengan etos kerjanya. Implikasinya penerapan paradigma manajemen Islami akan menciptakan peradaban (manajemen) bisnis dengan wawasan humanis, emansipatoris, trandental dan teologikal.

a. Keunggulan dan Kelemahan Manajemen Syariah

1. Keunggulan Manajemen Syariah, antara lain:

a. *God-made* atau setidaknya *well guided* Manajemen Syariah didasarkan pada bimbingan ilahiyyat yakni Al-quran dan Sunnah Nabi Muhammad SAW.

b. Kuat secara konseptual; karena sumbernya adalah syariah, maka Manajemen Syariah lebih kuat dari

¹⁵Pengembangan, Studi, Koperasi Syariah, Fatayat Nu, and Muhammad Nizar. "Prinsip-Prinsip Manajemen Syariah" 4, no. 2 (2018): 114–129.

pada konsep yang semata-mata didasarkan pada akal budi manusia saja yang penuh keterbatasan.

c. Berorientasi sesuai fitrah; arus kuat tujuan Manajemen Syariah adalah menghendaki keadilan dan keharmonisan dalam pencapaian tujuan jangka pendek dan jangka panjang.

2. Adapun beberapa kelemahan Manajemen Syariah antara lain:

a. Baru dikembangkan lagi manajemen ini merupakan bagian dari agama Islam yang pernah jaya namun pudar bersama dengan kemunduran peradaban Islam. Upaya bangkit secara signifikan mulai tampak sejak tahun 1950 sampai sekarang.

b. Bangunan ilmu yang belum jelas banyak orang yang mempertanyakan dan belum memahami atau tidak melihat sosok bangunan ilmu Manajemen Syariah karena wacana ini baru dikembangkan kembali dan khazanah keislaman yang pernah jaya.

c. Tidak ada bukti empiris adalah kenyataan pahit yang harus ditelan bahwa tidak ada contoh kongkrit yang hidup dan bisa diacu hingga saat ini.

d. Enggan menerima ada sebagian yang menolak Islam berlaku secara kaffah, baik dari kalangan muslim maupun non-muslim.

C. Ikan Lele

Lele adalah ikan budidaya air tawar yang sangat populer. Produksi budidaya meningkat tajam tiap tahun, selama lima tahun terakhir, antara lain karena luasnya pasar bagi lele. Lele disukai konsumen karena berdaging lunak, sedikit tulang, tidak berduri, dan murah. Dari sisi budidaya, lele relatif tidak memerlukan banyak perawatan dan memiliki masa tunggu panen yang singkat.¹⁶

Lele dumbo merupakan hasil kawin silang antara betina yang berasal dari Afrika dan pertumbuhannya begitu cepat. Pada kenyataannya, lele dumbo memang mempunyai sifat yang unggul, yaitu dapat tumbuh pesat dan mencapai ukuran besar dalam waktu lebih cepat dibandingkan lele lokal. Kandungan telur lele dumbo bisa mencapai 30.000-40.000 butir/kg induk betina, sedangkan lele lokal hanya 1.000- 4.000 butir per kg induk betinanya. Oleh karena itu lele dumbo banyak diusahakan oleh masyarakat sekarang ini. Terlebih konsumsi ikan lele dari tahun ke tahun kian meningkat.¹⁷

Ikan lele salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan

¹⁶ Lina Syarafina, *Strategi Pemasaran Usaha Ikan Lele Di Desa Alur Cucur Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang*, 2019, [http://repository.uinsu.ac.id/6787/1/Skripsi FIX.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/6787/1/Skripsi%20FIX.pdf).

¹⁷ D Rosalina, "Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Ikan Lele Di Kolam Terpal Di Desa Namang Kabupaten Bangka Tengah," *Maspari Journal* 6, no. 1 (2015): 79–88, <https://core.ac.uk/download/pdf/267822022.pdf>.

harganya murah. Salah satu jenis ikan yang memiliki sumber protein dan banyak dikonsumsi masyarakat adalah ikan lele. Bagian dari ikan lele yang digunakan adalah daging, dikarenakan daging ikan lele merupakan bahan yang baik untuk diolah sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan olahan karena warna dagingnya putih dan teksturnya baik. Daging ikan lele juga memiliki kelemahan yaitu cepat mengalami proses pembusukan. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan keawetan pada ikan lele dapat dibuat produk olahan yaitu nugget ikan.

D. Nugget

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku yang memiliki daya simpan yang cukup lama. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan tepung terigu terhadap pembuatan nugget ikan lele yang dihasilkan dan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget dalam pembuatan nugget ikan lele. Metode yang digunakan dalam penelitian pembuatan nugget dari ikan lele ini antara lain menggunakan tiga variasi penambahan tepung terigu diantaranya dengan variasi penambahan tepung terigu sebanyak 5% , 10%, 15 %, selanjutnya dilakukan pengujian produk uji organoleptik dan analisa kandungan kadar protein dan kadar air. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh variasi penambahan tepung terigu 5%, 10%,

15% dan penambahan ikan lele masing-masing sebanyak 500 gr pada kadar protein berturut – turut 15, 55%, 14, 70% dan 13,77% dan kadar air berturut – turut 50,34%, 48,58% dan 42, 08% sedangkan uji organoleptik dengan atribut penilaian tekstur dan rasa, yang paling disukai yaitu penambahan tepung terigu 5 % yang mempunyai skor rata –rata tekstur 5 –rasa 5,44 sedangkan penilaian aroma tidak berbeda nyata.¹⁸

Nugget sudah sejak lama merupakan makanan yang cukup digemari oleh seluruh kalangan, tidak terkecuali anak-anak. Nugget merupakan produk olahan daging yang mampu meningkatkan daya guna dan daya simpan daging itu sendiri. Nugget juga dapat digunakan sebagai "teman makan" anak-anak. Selain itu, penyajian nugget mudah dan dapat diolah menjadi *frozen food*. Menurut Afrisanti (2010), nugget merupakan produk makanan beku siap saji yang mengalami pemanasan sampai setengah matang, lalu dibekukan.¹⁹

¹⁸ frangky fransiskus tumion and ningrum dwi hastuti, “pembuatan nugget ikan lele (*clarias* sp) dengan variasi penambahan tepung terigu making of lele fish nugget (*clarias* sp) with additional variation of wheat flour,” *jurnal agromix* 8, no. 1 (2017): 25–35.

¹⁹ Canti and Hartanti, “*The Education on the Prevention of the Spread of the Covid-19 by Provisions of Handwashing Facilities and Masks.*”

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Waktu penelitian terhitung dari hari ini tanggal 25 Agustus 2022 jam 15.00 wib dan akan dilaksanakan sampai selesai dalam proses pengajuan proposal dalam hal untuk mendapatkan dosen RTA, dan penelitian ini akan terus berlanjut untuk memecahkan masalah dalam pokok bahasan yang terdapat di dalam penelitian yang berjudul “pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal(usaha pengolahan nugget lele)”.

Tempat pelaksanaan pembuatan ini di rumah difa yang terletak di perumahan garuda emas permai,RT/RW 025/003 Kel. Kandang Mas Kec, kampung Melayu.

B. Alat dan bahan

1) Alat

Alat merupakan sesuatu yang dapat digunakan, namun jika digunakan terus menerus tidak akan habis. Adapun alat program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

Tabel 1.1**Peralatan**

No	Peralatan	Jumlah	Harga / satuan
1.	Kompor gas tungku 2	1	Rp. 350.000
2.	Tabung gas	1	Rp. 20.000
3.	Cetakan / Loyang	1	Rp. 15.000
4.	Timbangan	1	Rp. 25.000
5.	Sarung tangan plastik	5	Rp. 15.000
6.	Pisau	1	Rp. 15.000
7.	Mika	1	Rp. 20.000
8.	Panci pengukus	1	Rp. 150.000
9.	Baskom	1	Rp. 25.000

2) Bahan

Bahan merupakan sesuatu yang dapat digunakan, namun jika digunakan terus menerus akan habis.

Adapun bahan program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

Tabel 1. 2**Bahan**

No	Bahan	Harga / satuan
1.	3 Kg Ikan Lele	Rp. 75.000
2.	2 Kg Tepung Terigu	Rp. 24.000
3.	½ Kg Wortel	Rp. 15.000
4.	½ Kg Tepung Roti	Rp. 15.000
5.	5 Butir telur	Rp. 20.000

6.	¼ bawang putih dan bawang merah	Rp. 15.000
7.	1 Bungkus Garam halus 250 gram	Rp. 5.000
8.	1 Bungkus masako 250 gram	Rp. 5.000
9.	5 Bungkus Merica 100 gram	Rp. 5.000
10.	2 Bungkus tepung tabioka 500 gram	Rp. 16.000

C. Proses Pembelian Ikan Lele

Adapun proses pembelian ikan lele program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

1. Pembelian ikan lele di kolam lele.
2. Saat pembelian ikan lele, ikan lele dipilih ikan yang besar atau sedang.
3. Kemudian selesai ikan lele yang sudah dipilih, ikan lele di timbang.



Gambar 1.2
Proses pembelian ikan lele

D. Proses Pembuatan

Adapun proses pembuatan program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

A. Tahap pertama pembersihan

Merupakan suatu tahap awal yang dilakukan sebagai persiapan untuk kegiatan pembersihan. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan tanah dan sisa makanan ikan lele. Langkah pembersihan sebagai berikut :

1. Bersihkan atau potong kepala lele dengan menggunakan pisau.
2. Bersihkan tubuh lele, lalu buang kulit lele dengan menggunakan garpu, dan terus bersihkan isi perut serta duri yang ada pada tubuh lele.
3. Setelah dibersihkan ikan lele. Pada tahap ini cuci bersih ikan lele dengan menggunakan air bersih dan air mengalir sebanyak tiga kali dan perasan jeruk nipis, supaya ikan lele tersebut tidak amis saat pembuatan. Hal ini juga bertujuan untuk menjaga mutu dari ikan lele.



Gambar 1.3
Proses pembersihan ikan lele

B. Tahap kedua pengilingan atau penghalusan

Merupakan tahap membantu proses penggilingan ikan lele hingga menjadi bentuk yang lebih halus. Langkah penggilingan ikan lele sebagai berikut :

1. Setelah daging lele di ambil dan dipisahkan dari tulangnya, lalu di giling atau di haluskan hingga lembut.
2. Setelah itu daging lele yang sudah di giling ditelakan didalam baskom.
3. kemudian itu parut wortel hingga halus.
4. Kemudian itu haluskan bawang putih, merica menggunakan blender.



Gambar 1.4
Proses pengilingan atau penghalusan

C. Tahap ketiga proses pembuatan atau pencampuran

Merupakan tahap terakhir atau pembuatan atau pencampuran nugget lele. Nugget lele bertujuan untuk menciptakan nugget dengan cita rasa. Langkah pembuatan nugget lele sebagai berikut :

1. Setelah semua bahan sudah ada timbang dan masukan tepung terigu 1 kg, telur 4 butir, daging lele 2 kg yang sudah di haluskan, kemudian masukan wortel yang sudah di parut atau yang sudah dihaluskan , serta masukan masako 3 bungkus dan merica 2 bungkus, kemudian masukan bawang putih dan bawang merah yang sudah di haluskan kedalam baskom, dan tambahkan sedikit garam.
2. Setelah semua bahan dimasukan aduk menggunakan tangan, saat mau diaduk menggunakan sarung tangan plastik, supaya adonan tersebut higienis. Kemudian aduk semua bahan yang ada di dalam baskom tersebut hingga merata.
3. Setelah semua bahan sudah tercampur, masukan adonan kedalam cetakan atau loyang dan kukus menggunakan panci pengukus selama 15 menit dengan api sedang.

4. Setelah selesai di kukus selama 15 menit tunggu sampai teksturnya mengeras.
5. Setelah itu diamkan sebentar selama 15/20 menit supaya dingin, setelah dingin potong hasil kukusan sesuai bentuk.
6. Setelah nugget sudah di bentuk dan di potong balur dengan tepung, kemudian celup ke kocokan telur sebagai perekat, lalu lapisi kembali dengan tepung roti.
7. Setelah semuanya selesai nugget siap dikemas kedalam mika.





Gambar 1.5
Proses pembuatan dan pencampuran



Gambar 1.6
Proses pengukuksan nugget lele



Gambar 1.7

Nugget lele yang sudah dikukus

D. Tahap Ke Empat Proses Pembentukan

Merupakan tahap pembentukan nugget lele supaya nugget lele terlihat bagus saat pembentukan. Pada tahap ini nugget lele yang telah dikukus dipotong menjadi bentuk tipis dan berbentuk dadu atau kotak. Pada saat pembentukan kegiatan harus dilakukan menggunakan sarung tangan plastik. Langkah pembentukan lele sebagai berikut :

1. Setelah nugget lele dingin, nugget lele dipotong seperti persegi, saat memotong nugget lele menggunakan pisau.
2. Setelah nugget dipotong, nugget siap dikemas atau dimasukkan ke dalam mika.



Gambar 1.8
Proses pembentukan nugget lele



Gambar 1.9
Proses pengemasan nugget lele

E. Pangsa Pasar

a. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar adalah membagi-bagi pasar menjadi beberapa kelompok pembeli berbeda yang mungkin memerlukan produk atau jasa yang berbeda pula”. Segmentasi pasar perlu dilakukan mengingat di dalam suatu pasar terdapat banyak pembeli yang berbeda keinginan dan kebutuhannya. Pada dasarnya segmentasi pasar merupakan strategi yang didasarkan pada falsafah manajemen pemasaran yang berorientasi pada konsumen. Dengan melaksanakan segmentasi pasar kegiatan pemasaran dapat dilakukan lebih terarah dan sumber daya perusahaan di bidang pemasaran dapat digunakan secara lebih efektif dan efisien. Kebutuhan dan keinginan pembeli yang bervariasi menjadi pedoman bagi rancangan strategi pemasaran. Pembeli biasanya memperlihatkan preferensi dan prioritas produk yang berbeda-beda. Mereka pada umumnya menginginkan produk dan jasa yang bisa memuaskan kebutuhan konsumen dengan harga yang mampu bersaing. Perbedaan-perbedaan inilah yang menciptakan segmen pasar.²⁰

²⁰ Tiris Sudrartono, “Pengaruh Segmentasi Pasar Terhadap Tingkat Penjualan Produk Fashion Umk,” *Coopetition : Jurnal Ilmiah Manajemen* 10, No. 1 (2019): 53–64.

b. Targeting

Targeting adalah memilih satu atau beberapa segmen audien yang akan menjadi fokus kegiatan-kegiatan pemasaran program dan promosi. Artinya suatu media harus memfokuskan kegiatannya pada beberapa bagian saja (segmen) audien yang kemungkinan mampu dijangkau sehingga tujuan dan sasaran target bisa tercapai.²¹

c. Positioning

positioning merupakan proses untuk mengidentifikasi persepsi konsumen dalam usaha menempatkan produk pada posisi yang paling menguntungkan dalam segmen pasar tertentu.²²

F. Proses Pemasaran

1. Produk nugget ikan lele Jaya Sari

Produk yang saya pasarkan setelah dilihat dari peluangnya adalah olahan ikan lele menjadi nugget lele . Ikan lele biasanya dipersepsikan masyarakat tergolong ikan kelas rendah artinya tidak punya prestise di kalangan masyarakat kelas atas. Sehingga konsumen ikan lele adalah masyarakat menengah ke bawah. Sekarang saya ingin mengubah pandangan

²¹ Diah T R I Wardani, “Strategi Segmentasi , Targeting , Dan Positioning (Stp) Pada Program Acara Di Radio Dian Swara Purwokerto Skripsi Diajukan Kepada Fakultas Dakwah Iain Purwokerto” (2020).

²² Siska Dwi Widyawati, “Analisis Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) Dalam Penjualan Produk Kecap Cap Koki Dollar Di Tulungagung” (2014): 1–21.

masyarakat mengenai ikan lele agar ikan lele dapat diterima juga dikalangan kelas atas dan tidak dipandang sebelah mata. Nugget lele di buat dari lele yang di suplai dari pembudidaya lele yang sudah saya percaya. Sehingga lele yang saya olah terjamin kualitasnya. selain itu, produk saya di kemas dalam 2 bentuk yaitu dalam bentuk freeze dan yang sudah digoreng. Produk nugget ini diproduksi menggunakan bahan lele sekitar 2 kg, penjualan seharinya bisa mencapai 20 mika perhari.

Nugget ikan lele jaya sari adalah produk olahan ikan yang berasal dari daging lele. Nugget ikan lele mempunyai kandungan gizi dan protein yang cukup tinggi, sehingga dapat digunakan untuk mencukupi kebutuhan akan protein bagi masyarakat.

2. Harga Jual

Harga adalah nilai yang ditukarkan konsumen untuk manfaat memiliki produk atau jasa. Cara menentukan harga yang tepat adalah dengan melihat harga jual pesaing sejenis, tentunya dengan kualitas yang kurang lebih sama dengan segmen produk. Kemudian menetapkan harga jual produk sedikit lebih murah dari harga jual produk pesaing sejenis agar konsumen mau mencoba produk yang ditawarkan.

Namun harga jual tidak selalu lebih rendah dari pesaing sejenis, jika perusahaan memiliki fitur khusus yang menarik konsumen. Jadi perusahaan memiliki nilai lebih dari pesaing yang sebanding.²³

3. Distribusi

Distribusi produk yang berfungsi untuk mengkomunikasikan produk kepada pengguna sasaran. Keputusan saluran akan mempengaruhi dua hal, yaitu transaksi penjualan dan biaya. Setiap pilihan jelas dipengaruhi oleh faktor lain dalam bauran pemasaran perusahaan. Misalnya tujuan yang ingin dicapai, karakteristik pasar sasaran dan karakteristik produk yang ditawarkan. Evaluasi pilihan saluran didasarkan pada kriteria efisiensi, efektivitas dan pengendalian.

4. Promosi

Promosi adalah suatu tindakan untuk menyampaikan, menginformasikan, menawarkan, membujuk, atau menyebarluaskan suatu produk atau jasa kepada calon konsumen tersebut pada akhirnya melakukan pembelian.

Promosi suatu kegiatan yang dilakukan untuk mencari konsumen, tidak hanya sekali, tetapi juga

²³ Ismail Halim, "Makalah Ini Disusun Untuk Memenuhi Tugas Pada Mata Kuliah Kewirausahaan" 1 (2021): 4-8.

konsumen yang akan melakukan pembelian berulang (pelanggan). Tujuan dari promosi adalah untuk meningkatkan kesadaran, meningkatkan persepsi konsumen, menarik pembeli pertama, mencapai proporsi pelanggan tetap yang lebih tinggi, menciptakan loyalitas merek, meningkatkan rata-rata cek, meningkatkan penjualan tertentu atau waktu khusus dan memperkenalkan produk baru.

Promosi juga bisa melalui offline dan online, kalau melalui offline yaitu media yang cara penyampaiannya tidak melalui jalur kawat/saluran/jaringan. seperti memasarkan ke pegawai, toko- toko, dan masyarakat sekitar, sedangkan melalui online yang media penyampaiannya melalui jalur kawat/saluran/jaringan. menggunakan media internet, whatsapp, instagram dan memanfaatkan kecanggihan teknologi.

G. Analisis Kelayakan Usaha / Program

1. Studi kelayakan bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah penelitian tentang dapat tidaknya suatu proyek (biasanya berupa proyek investasi) dilaksanakan dengan berhasil. Dalam hal ini proyek mempunyai arti suatu pendirian usaha baru atau pengenalan produk baru. Studi kelayakan bisnis merupakan suatu kegiatan menganalisis secara mendalam

mengenai suatu usaha atau bisnis yang sedang dijalankan untuk menentukan layak atau tidak usaha dijalankan. Kasmir menyatakan bahwa studi kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layak suatu bisnis dibangun tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa studi kelayakan bisnis merupakan kegiatan analisis layak atau tidak rencana bisnis dan saat bisnis dioperasionalkan secara rutin dalam mencapai tujuan yang diinginkan.²⁴

2. Manfaat kelayakan

tiga manfaat yang ditimbulkan dari adanya studi kelayakan bisnis, yaitu :

A. Manfaat finansial

Manfaat finansial adalah manfaat dari proyek tersebut secara ekonomis atau Apakah proyek tersebut dipandang lebih menguntungkan apabila dibandingkan dengan risiko dari usaha tersebut.²⁵

²⁴ Kasmir and Jakfar, "Studi Kelayakan Bisnis," no. 1 (2007): 11.

²⁵ D Akhmad et al., "Ruang Lingkup Studi Kelayakan Bisnis," *Studi Kelayakan Bisnis* (2020): 1–25.

Manfaat finansial diperoleh oleh pelaku bisnis jika bisnis tersebut dirasa menguntungkan dibandingkan dengan resiko yang akan dihadapi.

B. Manfaat ekonomi nasional

Manfaat ekonomi nasional adalah manfaat ekonomis dari suatu usaha bagi suatu negara di mana usaha itu dilaksanakan atau manfaat dari usaha tersebut bagi ekonomi makro sebuah negara.²⁶

Bisnis yang dijalankan tidak hanya menguntungkan secara ekonomis saja tetapi juga bermanfaat bagi peningkatan ekonomi Negara secara makro. Misalnya semakin banyaknya tenaga kerja yang dapat diserap, peningkatan devisa, membuka peluang bagi investasi yang lain, peningkatan pendapatan nasional atau GNP, kontribusi pajak, dan sebagainya.

C. Manfaat sosial

Manfaat sosial adalah manfaat dimana proyek tersebut memberikan dampak sosial

²⁶ Sugiyanto, Luh Nadi, and I Ketut Wenten, *Studi Kelayakan Bisnis Teknik Untuk Mengetahui Bisnis Dapat Dijalankan Atau Tidak*, YPSIM Banten, vol. 1, 2020, [http://eprints.unpam.ac.id/8654/3/Buku SKB Sugiyanto-Terbit 2020 Gabung-E-book.pdf](http://eprints.unpam.ac.id/8654/3/Buku%20SKB%20Sugiyanto-Terbit%20Gabung-E-book.pdf).

yang positif, diantaranya adalah penyerapan tenaga kerja.²⁷

H. Analisis keuntungan

a. Investasi

Investasi adalah suatu aktivitas dalam menempatkan modal baik berupa asset atau modal berharga ke dalam suatu lembaga, benda, atau pihak dengan harapan pemodal atau investor akan mendapatkan keuntungan dalam jangka waktu tertentu. Dikarenakan dengan harapan untuk mendapat keuntungan di kemudian hari, hal ini lah yang dinamakan dengan investasi.

Tabel 1.3

Rekapan biaya peralatan nugget lele

Nama Barang	Jumlah	Harga Peralatan	Total Harga
Kompor gas tungku	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000
2			
Tabung gas	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000
Cetakan	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Timbangan	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000

²⁷ Akhmad et al., "Ruang Lingkup Studi Kelayakan Bisnis."

Sarung tangan plastic	5	Rp. 3.000	Rp. 15.000
Pisau	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Mika	1 pack	Rp. 20.000	Rp. 20.000
Panci penggukus	1	Rp. 150.000	Rp.150.000
Baskom	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Total investasi peralatan			Rp. 635.000

Tabel di atas menjelaskan mengenai rekap biaya pengeluaran dalam memproduksi nugget lele berupa barang-barang atau peralatan yang akan di gunakan dalam proses produksi. Peralatan merupakan hal yang penting dalam menunjang berjalannya produksi, dikarenakan tanpa peralatan produksi tidak dapat berjalan.

b. Kerja/Produk

Modal kerja adalah modal yang di perlukan perusahaan untuk membiayai kegiatan bisnis, sehingga bisnis bisa berjalan dengan lancar dan sesuai rencana. Modal kerja merupakan ukuran likuiditas dalam suatu perusahaan, seperti efisien operasional dan keuangan dalam jangka pendek. Modal kerja tertuju kepada perbedaan dari asset lancar dan

kewajiban yang ditanggung pada periode berjalan.

Tabel 1.4
Rekap biaya bahan nugget lele

Bahan	Jumlah	Harga/Satuan	Total
Ikan lele	3 kg	Rp. 25.000	Rp. 75.000
Tepung terigu	2 kg	Rp. 12.000	Rp. 24.000
Wortel	½ kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Tepung roti	½ kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Telur	10 Butir	Rp. 2.000	RP. 20.000
Bawang putih dan bawang merah	¼ kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Garam	1 Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Masako	1 Renteng	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Merica	5 Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Tepung tabioka	2 Bungkus	Rp. 8.000	Rp. 16.000
Jumlah biaya bahan-bahan 1 bulan			Rp. 195.000

Table di atas menjelaskan mengenai rekap biaya pengeluaran bahan-bahan dalam pembuatan nugget lele.

Perhitungan Biaya Produksi Biaya Produksi adalah semua biaya yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Berikut adalah biaya yang diperlukan:

a. Biaya total (Total Cost)

Yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi baik tetap maupun biaya variabel.²⁸

Biaya total selama produksi nugget lele Rp. 150.000

b. Biaya Variabel

Produksi sebanyak 30 mika diperlukan biaya sebesar Rp. 150.000. Harga jual perunit adalah hasil modal usaha dibagi dengan jumlah unit produksi biaya total adalah dibagi dengan.

Biaya total rata-rata (Average Total Cost):

$$\frac{\text{Biaya Total} = \text{Rp.150.000}}{\text{Output} = 30 \text{ Mika}}$$

$$= \text{Rp. 5.000}$$

Setiap unit produksi akan dijual dengan harga Rp. 8.000.

$$\text{Hasil Usaha} = 30 \times \text{Rp. 8.000}$$

$$= \text{Rp. 240.000}$$

$$\text{Keuntungan} = \text{Pendapatan Total} - \text{Biaya Total}$$

$$= \text{Rp. 240.000} - \text{Rp. 150.000}$$

$$= \text{Rp. 90.000}$$

²⁸ Moh rialdi Darmawan and mustofa abd Rahim, "Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara (Studi Kasus Usaha Tahu Ibu Titi Sugianti)," *Jurnal Agrobiz* 1, no. 1 (2018): 28–38.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, maka persentasi perolehan laba dengan penjualan dan keuntungan diatas dilihat keuntungan yang akan di peroleh adalah sebesar Rp. 90.000 dari setiap 30 mika.

I. Rencana Anggaran Biaya

Tabel 1.5
Rencana Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A Tahap Pelatihan				
Achievement Motivation Training				
1.	Transportasi Pemateri	1 Orang	Rp 100.000	Rp.100.000
2.	Konsumsi	6 Orang	Rp. 15.000	Rp.70.000
3.	Ujrah Pemateri	1 Orang	Rp 350.000	Rp.350.000
4.	Copy dan jilid Panduan	3 Buah	Rp.15.000	Rp.45.000
	Jumlah			Rp 215 .000
B. Tahap Pelaksanaan				
	Bahan Habis Pakai			
1.	Ikan Lele	3 kg	Rp. 25.000	Rp. 75.000

2.	Tepung terigu	2 kg	Rp. 12.000	Rp. 24.000
3.	Wortel	½ kg	Rp 15.000	Rp. 15.000
4.	Tepung Roti	½ kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
5.	Telur	10 Butir	Rp. 2.000	Rp. 20.000
6.	Bawang putih dan bawang merah	¼ kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
7.	Garam	1 Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
8.	Masako	1 Renteng	Rp. 5.000	Rp. 5.000
9.	Merica	5 Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
10.	Tepung Tabioka	2 bungkus	Rp. 8.000	Rp. 16.000
	Jumlah			Rp 195.000
C	Peralatan Tetap			
1.	Kompor gas tungku 2	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000
2.	Tabung gas	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000
3.	Cetakan	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
4.	Timbangan	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
5.	Sarung tangan	5 buah	Rp. 3.000	Rp. 15.000

	plastik			
6.	Pisau	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
7.	Mika	1 pack	Rp. 20.000	Rp. 20.000
8.	Panci penggukus	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
9.	Baskom	1 buah	Rp. 25.000	Rp. 25.000
	Jumlah			Rp 635.000
C. PELAPORAN				
1.	Proposal dan penggandaan	2 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	TOTAL			RP.1.065.000

Table di atas menjelaskan mengenai anggaran biaya pengeluaran nugget lele baik dari tahap pelatihan, tahap pelaksanaan yang meliputi biaya habis pakai, peralatan tetap, laporan, promosi.

J. Rencana Jadwal Kegiatan

Tabel 1.6
Rencana jadwal kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan September				Bulan Oktober				Bulan November			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Perencanaan												
2.	Survey Bahan Baku												
3.	Pelatihan penyuluhan pangan												
4.	Publikasi dan Promosi												
5.	Produksi												
6.	Pemasaran												
7.	Evaluasi												
8.	Pembuatan Laporan												

a. Perencanaan

Perencanaan disusun berdasarkan potensi yang ada baik itu bahan baku, lokasi, anggaran biaya dan tenaga kerja produksi nugget lele.²⁹

b. Survey Bahan Baku

Survey bahan baku dilakukan untuk memastikan ketersediaan ikan lele dan tepung tapioka sebagai bahan baku utama produksi nugget lele jaya sari.³⁰

c. Pelatihan penyuluhan pangan

Pelatihan dilakukan untuk memberikan untuk mampu kemampuan kepada warga melakukan produksi nugget lele.³¹

d. Publikasi dan Promosi

Publikasi dan promosi dilakukan melalui media sosial yang ada saat ini yaitu whatsapp, facebook, dan instagram.³²

²⁹ Taufiqurokhman, "Konsep Dan Kajian Ilmu Perencanaan," *Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama* (2008): 1–106, <http://fisip.moestopo.ac.id/storage/Buku/buku-04-taufiqurokhman-konsep-dan-kajian-ilmu-perencanaan-belum-isbn.pdf>.

³⁰ Cooperation Agency, Oriental Consultants, and Global Co, "Agustus 2015 Japan International Cooperation Agency (JICA) Enseki Aojiru Inc. Oriental Consultants Global Co., Ltd." (2015).

³¹ Kemenkes RI, "Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Bagi Tenaga Kesehatan Di Wilayah Kerjanya," *Kurikulum Pelatihan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* (2019), http://siakpel.bppsdmk.kemkes.go.id:8102/akreditasi_kurikulum/kurikulum_190810070813083a57a72073bb2bb49337f2ed2bceff.pdf.

³² Yan Aldy Kusuma, "Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil," *Jibeka* 11 (2017): 46–53.

e. Produksi

Proses produksi dari proses dari pembersihan, pengolahan dan yang terakhir dapat diolah menjadi nugget lele.³³

f. Pemasaran

Pemasaran adalah aktifitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan, dan mempertukarkan tawaran yang bernilai bagi pelanggan, mitra, dan masyarakat umum. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia.³⁴

g. Evaluasi

Dengan dijalankan usaha produk nugget lele ini yaitu mengembangkan nilai ekonomis ikan lele dan mengolah ikan lele dengan inovasi baru dalam pengolahannya menjadi cemilan sehat, sehingga menjadi daya tarik tersendiri terhadap konsumen yang membelinya.³⁵

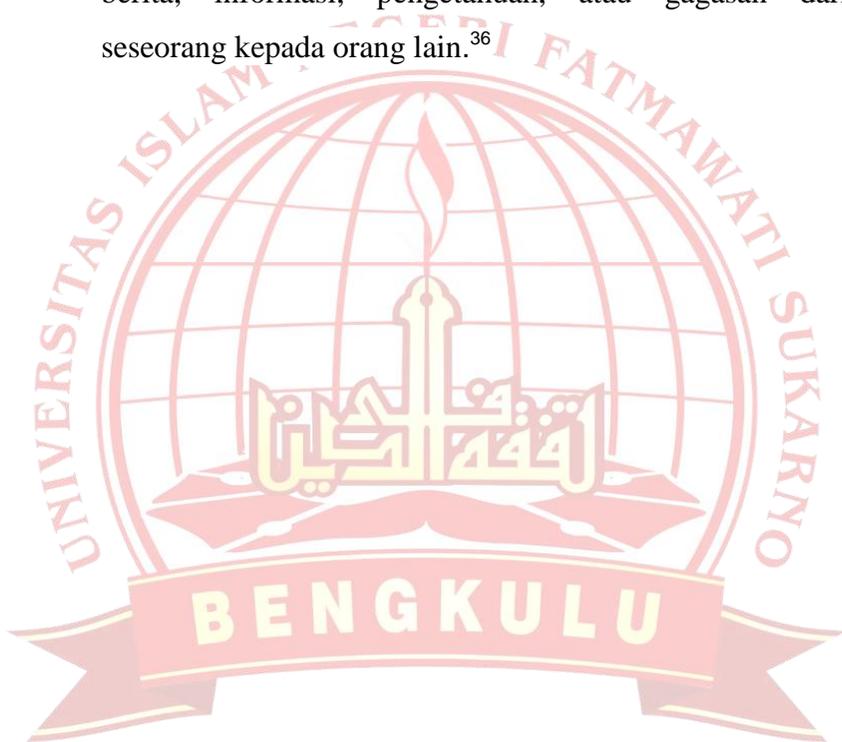
³³ Direktorat Jenderal Guru and Tenaga Kependidikan, "Pembelajaran 2. Produksi, Distribusi, Dan Konsumsi," *Modul Belajar Mandiri* (2019): 37–62, <https://cdn-gbelajar.simpkb.id/s3/p3k/IPS/Ekonomi/PERPEMBELAJARAN/Pembelajaran 2 IPS - Ekonomi.pdf>.

³⁴ Rita Nurmalina et al., *Pemasaran: Konsep Dan Aplikasi*, 2015, <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/81341/2/Pemasaran Konsep dan Aplikasi.pdf>.

³⁵ Gede Suarta, "Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan," *Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan* 1, no. 1 (2017): 1–24,

h. Pembuat laporan

menyusun kembali kegiatan, hasil pengamatan atau hasil penelitian/evaluasi secara sistematis berdasarkan fakta atau kejadian sesungguhnya. Selain itu laporan juga dapat diartikan sebagai alat penyampaian berita, informasi, pengetahuan, atau gagasan dari seseorang kepada orang lain.³⁶



https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/127fc25f2767da91f4b007ae713ce4d7.pdf.

³⁶ 2019 Aryanto, 2017, Iqbal, “Xampp Merupakan Sebuah Aplikasi Perangkat Lunak Pemrograman Dan Database Yang Di Dalam Nya Terdapat Berbagai Macam Aplikasi Pemrograman” (2010): 1–42.

K. Jadwal kegiatan

Tabel 1.7

Jadwal kegiatan

No	Pelaksanaan kegiatan	Waktu Kegiatan				Tempat Kegiatan	Jenis Kegiatan
		Bulan ke					
		1	2	3	4		
1.	Rencana pembuatan					Perumahan garuda emas permai no.b16 rt/rw 025/003 kelurahan kandang mas kecamatan kampung melayu	Menyiapkan keperluan yang digunakan
2.	Membeli bahan yang digunakan					Pertenakan kolam lele bumi ayu	Survey ikan lele
3.	Praktek / pembuatan produk						- Produksi - Testimoni

a. Rencana Pembuatan

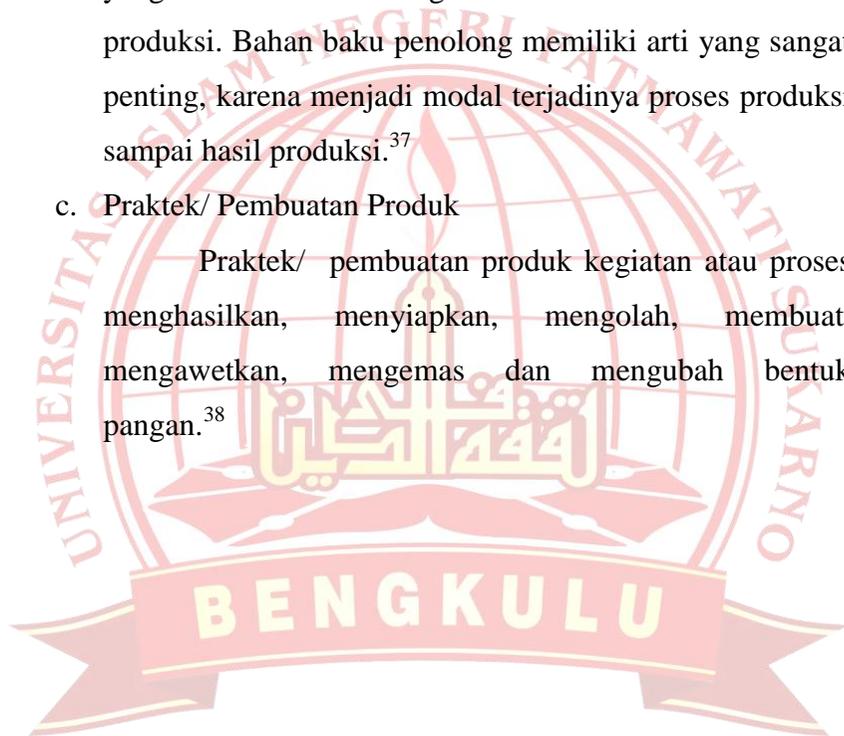
Rencana pembuatan bertepatan di perumahan garuda emas permai Rt/Rw Kel. Kandang Mas Kec. Kampung Melayu.

b. Membeli Bahan yang digunakan

Membeli bahan baku adalah bahan atau komponen yang dibutuhkan dan digunakan dalam membuat suatu produksi. Bahan baku penolong memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.³⁷

c. Praktek/ Pembuatan Produk

Praktek/ pembuatan produk kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas dan mengubah bentuk pangan.³⁸



³⁷ Keifer GEffenberger F, "Teori Bahan Baku," *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (2012): 6–22.

³⁸ Frangky Fransiskus Tumion and Ningrum Dwi Hastuti, "Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu," *Agromix* 8, no. 1 (2017): 25–35.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Gambaran Umum Program Kreativitas Lanjutan

Gambaran umum program kreativitas lanjutan dapat di lihat dari Kondisi Umum Lingkungan dan Potensi sumber daya.

Wirausaha di bidang nugget lele ini sangat berpotensi karena usaha tersebut masih jarang, sehingga belum ada pesaing terutama di daerah yang menjadi targer penjualan. Selain itu, bahan-bahan lokal seperti ikan lele, tepung terigu, wortel, tepung roti, telur, bawang putih dan bawang merah, garam, masako, merica, dan tepung tabioka.

Dalam pemasarannya nanti, akan dilakukan pemasaran secara offline dan online. Secara offline, nugget lele akan mendirikan sebuah warung tenda yang menjual produk nugget lele. Sedangkan secara online akan menjual produk yang belum digoreng dan menggandakan pesanan dari konsumen. Peluang usaha dengan pemasaran secara online dinilai sangat besar. Dikarenakan semakin hari semakin banyak pengguna

internet dan juga tidak adanya krisis global dalam dunia internet.³⁹

B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Dalam menyelesaikan TA (Tugas Akhir), mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam boleh memilih bentuk tugas akhir apa yang ingin di ambil. Ada beberapa bentuk Tugas Akhir yang tersedia Skripsi, Buku, Jurnal, PKM (Program Kreativitas Mahasiswa), dan PM (Pengabdian Masyarakat).

Disini saya memilih TA (Tugas Akhir) dibidang PKM (Program Kreativitas Mahasiwa), jadi saya dituntut untuk menghasilkan produk yang kreatif, inovatif, dan unik dengan memanfaatkan alam serta lingkungan sekitar.

Produk yang saya ambil atau pilih adalah nugget lele, dimana nugget lele merupakan makanan yang sangat jarang orang dengar serta unik, dan juga memanfaatkan potensi daerah. Sehingga saya yakin untuk mengambil produk ini, dan Alhamdulillah produk ini di ACC. Setelah produk ini di ACC dan SK keluar serta dibagi pembimbing 1 dan pembimbing 2, saya mengikuti Seminar Penyuluhan Keamana Pangan pada tanggal 16 November 2022 dengan

³⁹ Ade Priangani, "Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks," *Jurnal Kebangsaan* 2, no. 4 (2013): 1-9.

jumlah 50 peserta dengan Narasumber dari pihak Kedinasan dan Panitia.

Setelah melaksanakan seminar PKP (Perizinan Industri Rumah Tangga), tidak itu juga saya melakukan produksi serta penjualan produk untuk melengkapi laporan serta mengenalkan iproduk nugget lele kepada masyarakat, promosi dan pemasaran. Setelah itu saya juga merenovasi tempat iproduksi nugget lele.

Dari beberapa uraian diatas dapat disimpulkan hasil yang dicapai saya dalam menyelesaikan tugas akhir PKM ini yaitu sebagai berikut:

a. Seminar PKP

PKP adalah singkatan dari pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan yang merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Wali kotamelalui Dinas Kesehatan. Adapun kegiatan pelatihan dilakukan di Universitas Bengkulu. Melalui ujian pree-test dan post-test selama pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) maka setiap peserta yang dinyatakan lulus untuk mendapatkan sertifikat PKP. Setiap peserta diharapkan mengikuti dan menyelesaikan

pembelajaran setiap modul Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dengan total sebanyak 7 modul.⁴⁰

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 16 November 2022 ruangan rapat utama Lt.2 Dekanat Fmipa Universitas Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Difa Atika Sari sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu ibu Sri Martina, SE, STR. Keb. M.Si dari kepala bidang pelayanan SKD dinas kesehatan yaitu ibu Herlinawati, R, SKM, ibu Yona Dwi Santy, SS, dan ibu Elensa, SKM. berikut ini hasil yang diperoleh dalam kegiatan seminar PKP:

- a. Peraturan Perundang-Undang Tentang Pangan
- b. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk IRTP
- c. Keamana pangan dan sertifikat SPP-IRT
- d. Sertifikat seminar PKP
- e. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- f. Menghasilkan Produk
- g. Produk iyang ikami ihasilkan iadalah nugget lele
- h. Mengurus NPWP

⁴⁰ Lucky Hartanti, Maherawati, and Tri Rahayuni, "Pelatihan Keamanan Pangan Dan Penanganan Bahan Pangan Berfomalin Dalam Upaya Pemberdayaan PKK Kota Singkawang," *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember* (2020): 116–120.

- i. Nomor NIB = 1811220014816
- j. Penyelesaian Laoran PKM
- k. Pengalaman

Pengalaman yang saya dapat sangat banyak sekali, dari awal dalam pengajuan judul sampai kepada tahap ini, baik suka maupun duka. Yang mana hal tersebut menambah pengalaman serta motivasi saya dalam menyelesaikan studi (wisuda) dan mendapatkan gelar sarjana yaitu SE (Sarjana Ekonomi).

1. Ilmu Baru

Banyak sekali ilmu-ilmu baru yang saya dapat selama menyelesaikan tugas akhir baik ilmu dalam mengurus NIB, mengurus NPWP, mengurus seminar PKP dan ilmu dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.

2. Penerapan

Semoga setelah saya menyelesaikan tugas akhir ini dan mendapatkan gelar sarjana ekonomi (SE) dapat saya terapkan dalam lingkungan saya berkerja serta menjadi ilmu dalam berwirausaha.

b. Surat NIB

NIB adalah singkatan dari nomor induk berusaha yang merupakan identitas pelaku usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha sesuai bidang usaha. NIB wajib dimiliki pelaku usaha yang ingin mengurus perizinan berusaha melalui OSS.⁴¹

Syarat membuat NIB online. Ada beberapa yang harus dipenuhi. Berikut diantaranya :

1. NIK (Nomor Induk Kependudukan)
2. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) alamat email aktif
3. Nomor ponsel aktif
4. Akun email aktif Daftar hak akses umk di OSS setelah persyaratan utama terpenuhi. Berikut pelaku usaha wajib melakukan pendaftaran hak Akses Mikro Kecil (UMK). Adapun caranya sebagai berikut :

- 1) Masuk ke alamat
- 2) Pilih perizinan UMK
- 3) Pilih jenis pelaku usaha status (perseorangan atau badan usaha)

⁴¹ “Panduan-Pembuatan-Akun-Oss-6042.Pdf,” n.d.

- 4) Masukkan data diri yakni : NIK, Nama, Jenis Kelamin, Alamat, Alamat Email, Nomor Telepon, dan isi kode captchan
- 5) Pilih daftar
- 6) Sistem otomatis mengirim ke alamat email terdaftar untuk proses verifikasi dan aktivasi.
- 7) Lakukan verifikasi dengan mengikuti langkah yang ada didalam email tersebut.
- 8) username dan password akan dikirm oleh OSS ke email terdaftar.
- 9) Hak akses bisa digunakan masuk ke system OSS

Cara membuat NIB online :

1. Masuk ke laman <https://oss.go.id/>
2. Pilih masuk
3. Masukkan username, password, kode captcha, lalu pilih masuk
4. Pilih menu perizinan berusaha
5. Pilih permohonan baru
6. Isi data pelaku usaha
7. Isi data bidang usaha
8. Isi data detail bidang usaha
9. Isi data produk
10. Cek daftar produk

11. Cek data usaha
12. Cek daftar kegiatan usaha
13. Cek dan lengkapi Dokumen Persetujuan Lingkungan (KBLI)
14. Lalu conteng pernyataan mandiri
15. Cek draf perizinan berusaha
16. Perizinan NIB terbit NIB sudah terdaftar ke lembaga OSS yang akan diterbitkan sebagai nomor induk identitas.⁴²

C. Potensi Keberlanjutan Program

1. Aspek Masa Depan

Program ini akan terus berlanjut dengan produk yang senantiasa berinovasi untuk menghasilkan produk yang berkualitas, serta memperluas pangsa pasar terkhususnya di provinsi Bengkulu. Melihat tingginya minat masyarakat terutama kaum milenial terhadap produk nugget lele ini membuat kami semakin semangat dalam memproduksi dan menginovasi produk nugget lele.

2. Potensi Keberlanjutan di lingkungan

Di dalam lingkungan masyarakat produk olahan ikan lele satu ini terbilang baru dan belum banyak

⁴² DPM PTSP, “Petunjuk Singkat Online Single Submission (OSS),” *Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Medan* (2019): 6.

diketahui oleh masyarakat akan tetapi dengan adanya interaksi sosial dapat menyadarkan mereka dengan mudah mengenai produk olahan ini dengan cepat. Nugget lele merupakan produk olahan dari ikan lele yang memiliki cita rasa serta tekstur yang khas dari ikan lele, dengan banyaknya peminat nugget lele olahan ini merupakan olahan baru serta kekinian yang memiliki kreatifitas dalam pengolahannya yang memiliki nilai jual dan bisa nikmati oleh semua kalangan masyarakat.



BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi adalah salah satu tahap penting dalam manajemen yang berguna untuk memberikan feed back atas pelaksanaan kegiatan yang telah direncanakan agar pelaksanaan tersebut tetap berada pada jalur yang telah ditetapkan. Evaluasi dilakukan untuk bisa meningkatkan kualitas layanan termasuk dalam hal produk maupun jasa agar meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan.⁴³

Selama melaksanakan kegiatan Tugas Akhir Program Kreativitas Mahasiswa (PKM). Usaha nugget lele memiliki beberapa faktor pendukung yaitu mudahnya mencari bahan-bahan pembuatan nugget lele karena melimpahnya potensi perternakan di Bengkulu, dan modal yang digunakan dalam usaha nugget lele tergolong fleksibel karena tidak memakan banyak biaya. Selain memiliki faktor pendukung, dalam usaha nugget

⁴³Suarta, Gede. "Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan." *Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan* 1, no. 1 (2017): 1–24.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/127fc25f2767da91f4b007ae713ce4d7.pdf.

lele juga memiliki beberapa kendala dalam pelaksanaannya. Di antaranya, yaitu:

1. Lamanya dalam proses mendaftarkan surat izin NIB (nomor induk berusaha) karena terjadi gangguan dalam system OSS (*Online Single Submission*).
2. Nugget lele banyak mengandung banyak manfaat yang bisa diperoleh antara lain membantu tekanan darah tetap stabil, membersihkan kandungan CO₂ di dalam tubuh, melancarkan suplai oksigen ke dalam otak, dan menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh.
3. Mulai dari memisahkan kulit lele yang sulit dikarenakan kulit lele yang keras, proses pengilingan yang terkendala karena cuaca pada musim hujan, dan aroma ikan lele yang sulit dihilangkan.

B. Kesimpulan Dan Saran

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Produksi nugget lele menurut tinjauan ekonomi Islam bertujuan untuk kemandirian umat, dalam melaksanakan proses produksi semua kegiatan berlandaskan prinsip ekonomi Islam yaitu tauhid, kemanusiaan, kadilan, kebebasan, dan tanggung jawab. Produsen dalam hal ini memiliki kemampuan,

keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material konsumen pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, dan keuangan.

2. Penentuan harga dalam produksi nugget lele ditentukan oleh biaya variabel dengan perhitungan biaya unit produksi melalui perhitungan hasil Modal usaha dibagi dengan jumlah unit produksi.

Bagaimana meningkatkan mutu nugget lele Menjadi makanan tradisional yang enak dan Berdaya jual lebih tinggi. Cara meningkatkan mutu nugget lele menjadi makanan tradisional yang enak dan berdaya jual lebih tinggi, yaitu dengan mengelola nugget lele menjadi makanan, yaitu meningkatkan produktivitas nugget lele, yaitu:

- a. Teknik pengelolaan nugget lele
- b. Modifikasi ipengelolaan nugget lele

2. Saran

saran pembaca sangat penulis butuhkan untuk menyempurnakan laporan proposal tugas akhir kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. laporan dan hasil kegiatan ini sebagaimana penulis yang harapkan maka kritik dan saran yang membangun sangatlah diharapkan dari semua pihak, karena penulis menyadari bahwa laporan ini masih

jauh dari kata sempurna dan penulis dapat melakukan perbaikan. Semua kritik dan saran ini semoga menjadi pelajaran untuk menjadi lebih baik lagi kedepannya.

Penulis berterima kasih banyak kepada parah pembaca atas segala saran. Dengan begitu penulis dapat memperbaiki proposal ini. Semoga bermanfaat untuk masyarakat semua.



BIODATA

Nama : Difa Atika Sari
Nim : 1911130120
Tempat Tanggal Lahir : Manna, 11 April 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Status Perkawinan : Belum Nikah
Agama : Islam
Perguruan Tinggi : Universitas Islam Negeri Fatmawati
Sukarno
Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Semester : 7
Alamat : Perumahan Garuda Emas Permai
No.B.16
Rt/Rw 025/003 Kel. Kandang Mas
Kec. **BENGGKULU**
Kampung Melayu
No Hp : 08984905313
Email : difaatika25@gmail.com

DAFTAR PUSTAKA

- Agency, Cooperation, Oriental Consultants, and Global Co.
“Agustus 2015 Japan International Cooperation Agency (JICA) Enseki Aojiru Inc. Oriental Consultants Global Co., Ltd.” (2015).
- Akhmad, D, B Fatmah, C. P Bima, I. W Sentot, and F Iwan.
“Ruang Lingkup Studi Kelayakan Bisnis.” *Studi Kelayakan Bisnis* (2020): 1–25.
- Aryanto, 2017, Iqbal, 2019. “Xampp Merupakan Sebuah Aplikasi Perangkat Lunak Pemrograman Dan Database Yang Di Dalam Nya Terdapat Berbagai Macam Aplikasi Pemrograman” (2010): 1–42.
- Canti, Meda, and Anastasia Tatik Hartanti. “The Education on the Prevention of the Spread of the Covid-19 by Provisions of Handwashing Facilities and Masks.” *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* 5, no. 2 (2021): 89–98.
- Darmawan, Eman. “Nugget Antistunting Dengan Memanfaatkan Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)” 4, no. 1 (2022): 1–5.
- Darmawan, Moh rialdi, and mustofa abd Rahim. “Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara (Studi Kasus Usaha Tahu Ibu Titi Sugiati).” *Jurnal Agrobiz* 1, no. 1 (2018): 28–38.
- F, Keifer GEffenberger. “Teori Bahan Baku.” *Angewandte*

- Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (2012): 6–22.
- Fitriani, Fenny. “Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo.” *Jurnal Abadimas Adi Buana* 3, no. 1 (2019): 17–20.
- George R. Terry. *Dasar Dasar Manajemen*, 2013. [https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab 2.pdf?sequence=11](https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab%202.pdf?sequence=11).
- Guru, Direktorat Jenderal, and Tenaga Kependidikan. “Pembelajaran 2. Produksi, Distribusi, Dan Konsumsi.” *Modul Belajar Mandiri* (2019): 37–62. [https://cdn-gbelajar.simpkb.id/s3/p3k/IPS/Ekonomi/PERPEMBELAJARAN/Pembelajaran 2 IPS - Ekonomi.pdf](https://cdn-gbelajar.simpkb.id/s3/p3k/IPS/Ekonomi/PERPEMBELAJARAN/Pembelajaran%20IPS-%20Ekonomi.pdf).
- Halim, Ismail. “Makalah Ini Disusun Untuk Memenuhi Tugas Pada Mata Kuliah Kewirausahaan” 1 (2021): 4–8.
- Hartanti, Lucky, Maherawati, and Tri Rahayuni. “Pelatihan Keamanan Pangan Dan Penanganan Bahan Pangan Berfomalin Dalam Upaya Pemberdayaan PKK Kota Singkawang.” *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember* (2020): 116–120.
- Hudaidah, Siti, Qadar Hasani, and Maulid Wahid Yusup. “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Budidaya Ikan Lele” (2017): 17–22.
- Ismawati, Ismawati, and Rika Diananing Putri. “Uji Kesukaan Dan Kelayakan Usaha Produk Nugget Ikan Lele.” *Jurnal Pertanian Cemara* 15, no. 2 (2018): 1–5.

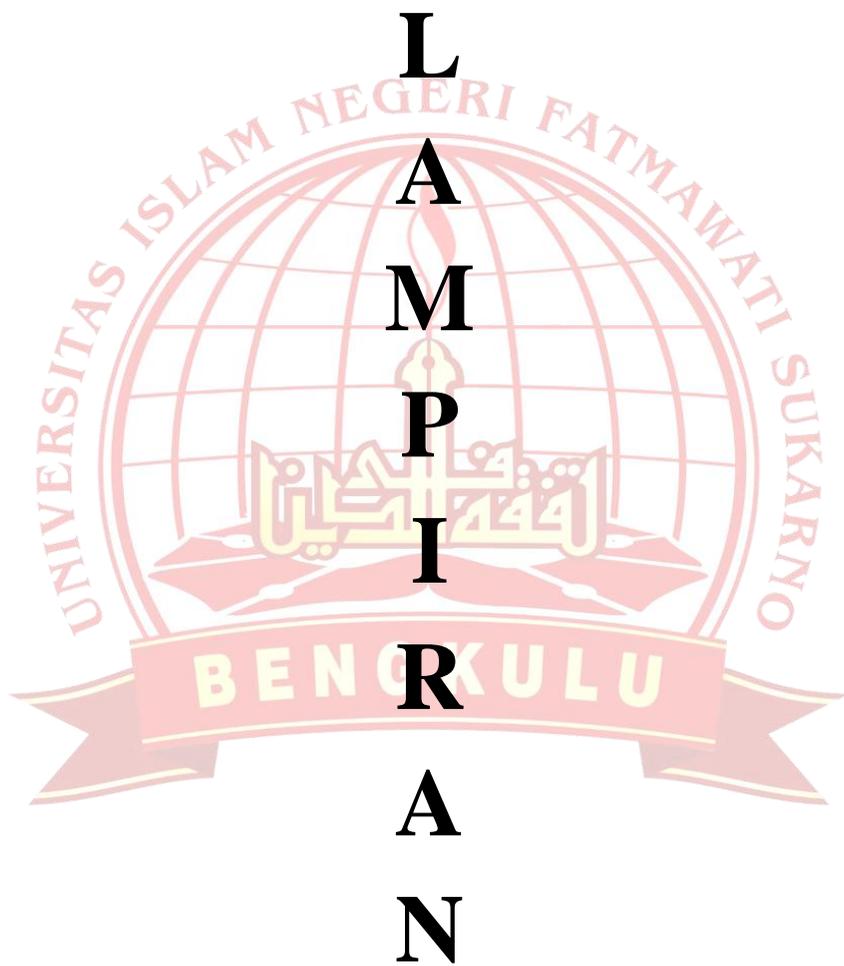
- Kasmir, and Jakfar. "Studi Kelayakan Bisnis," no. 1 (2007): 11.
- Kemendes RI. "Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Bagi Tenaga Kesehatan Di Wilayah Kerjanya." *Kurikulum Pelatihan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* (2019).
http://siakpel.bppsdmk.kemkes.go.id:8102/akreditasi_kurikulum/kurikulum_190810070813083a57a72073bb2bb49337f2ed2bceff.pdf.
- Kusuma, Yan Aldy. "Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil." *Jibeka* 11 (2017): 46–53.
- Nasrullah, Rai, and Eka Saputra. "Personal HygienePekerja Dalam Proses Produksi NuggetIkan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali." *Journal of Marine and Coastal Science* 8, no. 1 (2019): 1–13.
- Nopiani, Sang Ayu Kadek, and Surya Dewi Rustariyuni. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pelaku UKM Di Kota Denpasar." *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan UNUD* 9, no. 3 (2020): 689–718.
- Nurlaela Baco, Wisnah Syari, Wiwi Widiawati, Elihami, Ismail Muhammad Dahlan, Ani Sella, Nasrah, Indih Aminah. "Fish Nugget)." *Ragam Pembuatan Olahan Nugget Ikan (Fish Nugget) Untuk Produk Herbal Desa Pasang* 3 (2021): 72–77.
- Nurmalina, Rita, Cicin Yulianti, Fitri, Anisa Dwi Utami, Ratna

- Mega Sari, Hesti Risenasari, Ratna Sogian Siwang, et al. *Pemasaran : Konsep Dan Aplikasi*, 2015. [https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/81341/2/Pemasaran Konsep dan Aplikasi.pdf](https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/81341/2/Pemasaran%20Konsep%20dan%20Aplikasi.pdf).
- Pengembangan, Studi, Koperasi Syariah, Fatayat Nu, and Muhammad Nizar. "Prinsip-Prinsip Manajemen Syariah" 4, no. 2 (2018): 114–129.
- Priangani, Ade. "Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks." *Jurnal Kebangsaan* 2, no. 4 (2013): 1–9.
- PTSP, DPM. "Petunjuk Singkat Online Single Submission (OSS)." *Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Medan* (2019): 6.
- Rosalina, D. "Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Ikan Lele Di Kolam Terpal Di Desa Namang Kabupaten Bangka Tengah." *Maspari Journal* 6, no. 1 (2015): 79–88. <https://core.ac.uk/download/pdf/267822022.pdf>.
- Siliwangi, Universitas. "Pengantar Manajemen Syariah Perkembangan Ilmu Manajemen Dan Manajemen Islam" (2021): 1–13.
- Suarta, Gede. "Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan." *Konsep Evaluasi Perencanaan Dan Terapannya Pada Program Penyuluhan* 1, no. 1 (2017): 1–24. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/127fc25f2767da91f4b007ae713ce4d7.pdf.

- Sugiyanto, Luh Nadi, and I Ketut Wenten. *Studi Kelayakan Bisnis Teknik Untuk Mengetahui Bisnis Dapat Dijalankan Atau Tidak*. YPSIM Banten. Vol. 1, 2020. [http://eprints.unpam.ac.id/8654/3/Buku SKB Sugiyanto-Terbit 2020 Gabung-E-book.pdf](http://eprints.unpam.ac.id/8654/3/Buku_SKB_Sugiyanto-Terbit_2020_Gabung-E-book.pdf).
- Suparyanto dan Rosad (2015). *Suparyanto dan Rosad (2015 5, no. 3 (2020): 248–253*.
- Syarafina, Lina. *Strategi Pemasaran Usaha Ikan Lele Di Desa Alur Cucur Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang*, 2019. [http://repository.uinsu.ac.id/6787/1/Skripsi FIX.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/6787/1/Skripsi_FIX.pdf).
- Taufiquokhman. “Konsep Dan Kajian Ilmu Perencanaan.” *Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama* (2008): 1–106. <http://fisip.moestopo.ac.id/storage/Buku/buku-04-taufiquokhman-konsep-dan-kajian-ilmu-perencanaan-belum-isbn.pdf>.
- TIRIS SUDRARTONO. “Pengaruh Segmentasi Pasar Terhadap Tingkat Penjualan Produk Fashion Umk.” *Coopetition : Jurnal Ilmiah Manajemen* 10, no. 1 (2019): 53–64.
- Tumion, Frangky Fransiskus, and Ningrum Dwi Hastuti. “Pembuatan Nugget Ikan Lele (Clarias Sp) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu.” *Agromix* 8, no. 1 (2017): 25–35.
- . “Pembuatan Nugget Ikan Lele (Clarias Sp) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu Making Of Lele Fish

- Nugget (Clarias Sp) With Additional Variation Of Wheat Flour.” *Jurnal Agromix* 8, no. 1 (2017): 25–35.
- Wardani, Diah T R I. “Strategi Segmentasi , Targeting , Dan Positioning (Stp) Pada Program Acara Di Radio Dian Swara Purwokerto Skirpsi Diajukan Kepada Fakultas Dakwah IAIN Purwokerto” (2020).
- Wardani, Sabrina Kusuma, and Sri Trisnaningsih. “JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen , Ekonomi , Dan Akuntansi).” *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)* 5, no. 3 (2021): 494–512.
- Widyawati, Siska Dwi. “Analisis Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) Dalam Penjualan Produk Kecap Cap Koki Dollar Di Tulungagung” (2014): 1–21.
- Zamrodah, Yuhanin. 15, no. 2 (2016): 1–23.
- “Panduan-Pembuatan-Akun-Oss-6042.Pdf,” n.d.







**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Fakasrah (0736) 51171-51172
Website: www.uiniasbengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME
Nomor: 167/SKLP-FEBI/01/05/2023

Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : **Difa Atika Sari**
NIM : 1911130120
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenis Tugas Akhir : PKM
Judul Tugas Akhir : **PENGELOLAAN IKAN LELE SEBAGAI VARIASI
PRODUK NUGGET DALAM MENINGKATKAN
PENDAPATAN MASYARAKAT LOKAL DENGAN
MEMANFAATKAN TEKNOLOGI**

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil **19 %**. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

Demikian surat keterangan ini disampaikan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Bengkulu, 16 Maret 2023
Wakil Dekan I

Romi Adetio Setiawan, MA., PhD
NIP. 198312172014031001



Desain Atau Logo Nugget Lele



Desain menu nugget lele



Pembeli 1 Dan 2 Yang Bernama Ibu Sidakok Dan Anggra



Pembeli 3 Dan 4 Yang Bernama Fetty Dan Mbak Lara



Pembeli 5 Dan 6 Yang Bernama Umi Dan Putri



Pembeli 7 Dan 8 Yang Bernama Sari Dan Online Yang Bernam Beli

10/20/22, 9:12 AM

<https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox/FMfgzGqRGTBzwKVHICxLXHpTHmIPsx?projector=1>

npvp.

KPP PRATAMA BENGKULU DUA

61.432.140.4-311.000

DIFA ATIKA SARI

NPWP16 : 170104511010001



PERUMAHAN GARUDA EMAS PERMAI BLOK. 000 RT. 02
KANDANG MAS KAMPUNG MELAYU
KOTA BENGKULU BENGKULU

Tanggal Terdaftar 20/10/2022



djp



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

FORM VALIDASI TEMA TUGAS AKHIR

A. Identitas Mahasiswa

Nama : Difa Abikasan
NIM : 191130120
Prodi : Ekonomi Syariah
Semester : 7

B. Pilihan Tugas Akhir:

- Skripsi
 Jurnal Ilmiah
 Buku
 Pengabdian Kepada Masyarakat
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

C. Tema Yang Diajukan sesuai prodi :

Tema : Pembedayaan Ekonomi Lokal (Ekonomi Maritim)

Penunjukkan Dosen RTA (Rencana Tugas Akhir Skripsi):

Nama : Andi Harpepen, M. Kom
NIP/NIDN : 2014128401

Ko. Prodi

Herina Yustati, MA. Ek
19850522019032004

D. Konsultasi Judul sesuai tema dan Prodi

1. Validasi RTA oleh Dosen Rencana Tugas Akhir (Disertai Proposal Mini)

Catatan Pengolahan ikan tele sebagai variasi produk nugget dalam meningkatkan pendapatan masyarakat lokal dengan memanfaatkan media teknologi.

Dosen Rencana Tugas Akhir

Andi Harpepen, M. Kom
2014128401

2. Konsultasi kesesuaian tema prodi untuk Persetujuan RTA

Catatan

Lanjutan

Sekretaris Jurusan

Aan Shariq, MM
198908062019031008

E. Judul Yang Disahkan

ACE SEBELUM ATENDAN
SEBUTUR dan RTR

Penunjukkan Dosen Penyeminar (Tugas Akhir Skripsi):

Nama :
NIP/NIDN :

Bengkulu, *12-09-2022*

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Yenti Sumarni, MM
Yenti Sumarni, MM
NIP. 197904162007012070

Mahasiswa

Difa Atika Sari
Difa Atika Sari
Nim : 1911130120



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

Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1079/Un.23/F.IV/PP.00.9/9/2022

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Idwal B, MA
NIP. : 198307092009121015
TUGAS : Pembimbing I

2. N A M A : Andi Harpepen , M.Kom
NIDN. : 2014128401
TUGAS : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan), kegiatan ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N a m a : Difa Atika Sari
Nim : 1911130120
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal Dengan Memanfaatkan Teknologi

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan).

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 14 September 2022
Dekan,



Tembusan :

1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan;
3. Mahasiswa yang bersangkutan;
4. Arsip



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171
Website: www.uinfaibengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : difa atika sari
Nim : 1911130120
Program Studi : Ekonomi Syariah
Nama Pembimbing 2 : Andi Harpepen, M.Kom
Judul Pkm : Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget
Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal
Dengan Memanfaatkan Teknologi

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Selasa 27-09-2022	Bab I, II Dan III	1. Setiap Paragraf Tambahkan Footnote 2. Tabel Harus Ditambahkan Sesuai Buku Pedoman	✍
2.	Kamis 13-10-2022	Bab III	Tambahkan Jadwal Kegiatan	✍
3.	Selasa 25-10-2022	Bab I, II Dan III	Lanjutkan Bab IV Dan V	✍
4.	Jumat 16-12-2022	Bab IV Dan V	Tambahkan Kesimpulan Dan Saran Sesuai Buku Pedoman	✍
5.	Jumat 23-12-2022	Bab IV Dan V	Tambahkan Teori	✍
6.	Kamis 29-12-2022	Bab IV Dan V	Tambahkan Lampiran	✍

7.	Rabu 04-07-2023	Bab III	Perbaiki Sesuai Buku Pedoman	⊕
8.	Senin 09-01-2023	Daftar isi	Tambahkan Surat Pernyataan Keaslian, Abstrak, Motto, Dan Persembahan	⊕
9.	Selasa 10-01-2023	Daftar isi	Perbaiki Tulisan Sesuai Buku Pedoman	⊕
10.	Rabu 11-01-2023	Bab I, II, III, IV Dan V	ACC	⊕

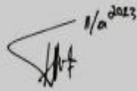
Bengkulu, 2022 M
1444 H

Mengetahui
Ketua Jurusan Ekis

Pembimbing 2

 12/1/2023

Yenti Sumarni, M.M
NIP. 197904162007012020

 1/1/2023

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN. 2014128401



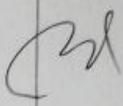
KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171
Website: www.uinfatbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

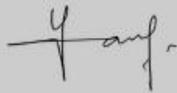
Nama Mahasiswa : Difa Atika Sari
Nim : 191110120
Program Studi : Ekonomi Syariah
Nama Pembimbing I : Idwal B, MA
Judul Pkm : Pengolahan Ikan Lele Sebagai Variasi Produk Nugget
Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal
Dengan Memanfaatkan Teknologi

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Senin 16/2023 01	Abstract	Cetak miring dikata kunci	
2.	Kamis 19/2023 01	Bab I dan II	Perbaiki footnote Sesuai Buku Pedoman	
3.	Senin 23/2023 01	Bab II	Tambahkan teori Pendapatan atau Teori manajemen Syariah	
4.	Rabu 25/2023 01	Daftar Pustaka	Perhatikan tulisan Dan Kata kiri kanan	

5.	Jumat 27/2023 01	Daftar isi	Perhatikan Sesuai buku pedoman	
6.	Senin 06/2023 02		Ace	

Bengkulu, Februari 2023

Mengetahui
Ketua Jurusan Ekis



Yenti Sumarni, M.M
NIP. 197904162007012020

Pembimbing 1



Achwal B. MA
NIP. 198307092009121005



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
JL. BASUKI RAHMAT NO. 08 KODE POS 34223
TELP. (0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1595/1771/22

Diberikan kepada :

Nama : Difa Atika Sari
Jabatan : Pemilik
Alamat : Perumahan Garuda Emas Permai Rt. 025 Rw. 003 Kel.
Kandang Mas Kec. Kampung Melayu

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diselenggarakan di :

Kota : Bengkulu
Propinsi : Bengkulu
Pada Tanggal: 16 November 2022



Bengkulu, 16 November 2022
Plt. KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU



Sri Martiana, SE, STP, Keb, M.Si
Pembina IV-A
NIP 197303171992032005



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1811220014816

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : DIFA ATIKA SARI |
| 2. Alamat | : PERUMAHAN GARUDA EMAS PERMAI, Desa/Kelurahan Kandang Mas,
Kec. Kampung Melayu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +628984905313 |
| Email | : difaatika25@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 18 November 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 18 November 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1811220014816

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	10216	Industri Berbasis Daging Lumatan Dan Surimi	PERUMAHAN GARUDA EMAS PERMAI, Desa/Kelurahan Kandang Mas, Kec. Kampung Melayu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38215	Menengah Rendah	NIB Sertifikat Standar	Terbit Terbit	- -

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 18112200148160001

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar, kepada Pelaku Usaha berikut ini:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : DIFA ATIKA SARI |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : 1811220014816 |
| 3. Alamat Kantor | : PERUMAHAN GARUDA EMAS PERMAI, Desa/Kelurahan Kandang Mas,
Kec. Kampung Melayu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : 10216 - Industri Berbasis Daging Lumatan Dan Surimi |
| 5. Lokasi Usaha | : PERUMAHAN GARUDA EMAS PERMAI, Desa/Kelurahan Kandang Mas,
Kec. Kampung Melayu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu,
Kode Pos: 38215 |
| 6. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan dan/atau kewajiban sesuai dengan kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 18 November 2022

a.n. Wali Kota Bengkulu
Kepala DPMTSP Kota Bengkulu,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 18 November 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 18112200148160001

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Pengawas	Masa Berlaku
10216	Industri Berbasis Daging Lumatan Dan Surimi	Menengah Rendah	Persyaratan: Kewajiban: - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib). - Laporan Kegiatan Usaha. - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi Standar Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi; - Memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan; - Memiliki Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis and Critical Control Point sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor, dan	Pernyataan Mandiri	Pemerintah Kota Bengkulu	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

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 kosumen.



Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu