











BUKU TEKNOLOGI TEPAT GUNA

NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN ONLINE

universitas riau

Dr. Saberina Hasibuan, S.Pi, MT

Muhammad Rafi Nugraha Syahkila Sekar Asmara Dhewanty Nana Trilanda Tevania Shafira



Muhammad Fajar Fadillah Aufa Kevin Al Ghani Maya Kurniati Sherina Nur Afifah Novan Rumbata

BUKU TEKNOLOGI TEPAT GUNA

NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN ONLINE

Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002, tentang Hak Cipta PASAL 2

(1) Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut perundang-undangan yang berlaku.

PASAL 72

- (1) Barang siapa dengan sengaja dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000.00 (Satu Juta Rupiah), atau paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000.000 (Lima Miliar Rupiah).
- (2) (2) Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000.00 (lima ratus juta rupiah).

BUKU TEKNOLOGI TEPAT GUNA

NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN ONLINE

Dr. Saberina Hasibuan, S.Pi, MT
Aufa Kevin Al Ghani
Maya Kurniati
M. Fajar Fadillah
Muhammad Rafi Nugraha
Nana Trilanda
Novan Rumbata
Sekar Asmara Dhewanty
Sherina Nur Afifah
Syahkila
Tevania Shafira

Penerbit UR Press Pekanbaru 2021

BUKU TEKNOLOGI TEPAT GUNA

NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN ONLINE

Penulis:

Dr. Saberina Hasibuan, S.Pi, MT Aufa Kevin Al Ghani Maya Kurniati Novan Rumbata M. Fajar Fadillah Muhammad Rafi Nugraha Nana Trilanda Sekar Asmara Dhewanty Sherina Nur Afifah Syahkila Tevania Shafira

© Hak Cipta pada Penulis

Sampul dan Tata Letak: Tevania Shafira Foto : Sherina Nur Afifah Diterbitkan oleh UR Press, Agustus 2021

Alamat Penerbit Jl. Pattimura No. 9, Gobah Pekanbaru 28132, Riau, Indonesia e-mail: unri_press@yahoo.co.id ANGGOTA IKAPI

Hak Cipta © dilindungi Undang-undang Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penulis

Cetakan Pertama: Agustus 2021

ISBN 978-623-255-110-7

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah

memberikan rahmat dan karunian-Nya kepada Tim Kukerta

sehingga dapat menyelesaikan Buku Teknologi Tepat Guna (TTG)

yang merupakan luaran dari kegiatan Pengabdian dengan judul

"NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN

ONLINE".

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan buku TTG ini

masih terdapat kesalahan dan kekurangan. Maka dari itu kami

mengharapkan kritik dan saran yang kontruktif sebagai bahan

masukan bagi kami dikemudian hari.

Buku TTG ini diharapkan dapat bermanfaat dalam

membantu para pembaca untuk menambah wawasan maupun

sebagai referensi, terima kasih.

Pekanbaru, Agustus 2021

TIM Kukerta

٧

DAFTAR ISI

KA	TA PENGANTAR	V
DA	FTAR ISI	vi
DA	FTAR TABEL	vii
DA	FTAR GAMBAR	viii
PEN	NDAHULUAN	1
TEN	NTANG NUGGET	2
TIN	JAUAN UMUM FISH NUGGET	3
MO	RFOLOGI DAN TAKSONOMI IKAN PATIN	5
KA	NDUNGAN GIZI IKAN PATIN	6
ME	TODE PENERAPAN	7
1.	Penyampaian Materi Penyuluhan	8
2.	Identifikasi Bahan dan Alat pembuatan nugget ikan	8
	A. Bahan adonan	8
	B. Bahan Batter	14
	C. Breading/Pelapis	14
	D. Alat – alat yang digunakan:	15
3.	Kegiatan Pembuatan Nugget ikan Patin	19
4.	Pengemasan Nugget Ikan	23
5.	Analisis Keuangan Usaha Nugget Ikan Patin	26
6.	Langkah Langkah Berjualan Nugget Di Tokopedia	34
KES	SIMPULAN DAN SARAN	54
UC	APAN TERIMAKASIH	55
DA	FTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi proksimat konsentrat protein ikan patin	7
Tabel 2. Alat-alat yang digunakan	15
Tabel 3. Proyeksi harga pokok penjualan	26
Tabel 4. Proyeksi Laba Rugi	27
Tabel 5. Proyeksi Neraca Saldo	28
Tabel 6. Cash Flow	29
Tabel 7. Net Present Value	32
Tabel 8. Discount factor	32
Tabel 9. Net present value 1	32
Tabel 10. Dasar Depresiasi	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nugget Ikan	3
Gambar 2. Patin Siam	6
Gambar 3. Daging Ikan Patin	9
Gambar 4. Tepung Tapioka	9
Gambar 5. Kaldu Jamur	10
Gambar 6. Garam	10
Gambar 7. Bawang Putih	10
Gambar 8. Gula Pasir	11
Gambar 9. Merica Bubuk	12
Gambar 10. Telur	12
Gambar 11. Tepung Terigu	13
Gambar 12. Wortel	13
Gambar 13. Keju	14
Gambar 14. Tepung Panir	15
Gambar 15. Proses menguliti fillet ikan patin	19
Gambar 16. Proses pelumatan daging ikan	20
Gambar 17. Proses pencampuran adonan	20
Gambar 18. Proses pengukusan	21
Gambar 19. Proses pengangkatan adonan	21
Gambar 20. Proses pemotongan adonan	22
Gambar 21. Proses battering	22
Gambar 22. Proses pengemasan nugget	
Gambar 23. Logo	

Gambar 24. Hasil Produk	24
Gambar 25. Diagram alir produksi nugget	25
Gambar 26. Proses Mengunduh aplikasi Tokopedia di Play Store	35
Gambar 27. Aplikasi Tokopedia yang sudah diunduh	36
Gambar 28. Tampilan awal saat membuka aplikasi Tokopedia	36
Gambar 29. Proses mengisi alamat e-mail dan nomor ponsel	37
Gambar 30. Halaman memilih metode verifikasi	38
Gambar 31. Halaman untuk membuat kata sandi	39
Gambar 32. Halaman utama Tokopedia	40
Gambar 33. Tampilan halaman profil pengguna Tokopedia	41
Gambar 34. Memasukan kode verivikasi	42
Gambar 35. Membuat nama toko	43
Gambar 36. Halaman survey	44
Gambar 37. Menentukan lokasi berjualan	45
Gambar 38. Menambah produk Toko	46
Gambar 39. Menambah foto produk	47
Gambar 40. Mengedit foto produk	48
Gambar 41. Mengisi informasi produk	49
Gambar 42. Mengisi deskripsi produk	50
Gambar 43. Menentukan detail pengiriman	51
Gambar 44. Informasi detail produk sebelum diunggah	53
Gambar 45. Produk selesai diunggah	54



PENDAHULUAN

Kelurahan Rumbai Bukit adalah salah satu kelurahan yang terdapat di Kecamatan Rumbai Barat, Kota Pekanbaru, Riau. Kelurahan ini terletak di pinggiran karena letaknya yang cukup jauh dari pusat kota dan terbelah oleh aliran sungai Siak. Keadaan geografis tempat tinggal di lingkungan Kelurahan Rumbai Bukit berada di dataran tinggi karena berada di daerah yang berbukit-bukit.

Peraturan Pemerintah (PP) No.19 Tahun 1987 tentang pemekaran (perluasan) wilayah Kota Pekanbaru mengakibatkan Desa Km.7 yang dahulunya berada dalam wilayah Kabupaten Kampar di integrasikan ke dalam wilayah Kota Pekanbaru. Seiring dengan itu pula nama Desa Km.7 diubah namanya menjadi Kelurahan Rumbai Bukit Kota Pekanbaru.

Usaha budidaya ikan patin merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat dalam sektor perikanan di Kelurahan Rumbai Bukit, Kecamatan Rumbai Barat Kota Pekanbaru. Usaha budidaya ini telah berdiri sejak tahun 1998 dan telah berlangsung selama lebih kurang 21 tahun. Usaha budidaya ikan patin ini terus berkembang seiring dengan berjalannya waktu di kalangan masyarakat, sehingga terdapat 10 orang pembudidaya ikan patin di Kelurahan Rumbai Bukit.

Ikan patin menjadi fokus utama dari para pembudidaya di daerah ini dengan alasan bahwa menurut segi teknis dan sosial budidaya ikan patin ini tidak sulit untuk dibudidayakan. Luas wilayah budidaya ikan patin di Kelurahan Rumbai Bukit sebesar 8.220 m². Para pembudidaya ikan Mina Usaha ini dapat memproduksi 3-6 ton ikan patin setiap panen.

Pengolahan hasil panen ikan patin menjadi produk nugget akan menaikkan harga jual dan menambah keuntungan petani ikan. Pelatihan pembuatan nugget ikan patin ini diharapkan mampu menaikan pendapatan ekonomi kelompok usaha di Kelurahan Rumbai Bukit.

TENTANG NUGGET

Masyarakat Indonesia cenderung lebih menyukai makanan cepat saji. Nugget menjadisalah satu favorit dari masyarakat Indonesia. Selain praktis, nugget juga memiliki rasa yang lezat dan memiliki daya simpan yang tahan lama. Nugget relatif mempunyai masa simpan yang lama apabila didinginkan atau dibekukan (frozen). Produk nugget adalah olahan daging yang restrukturisasi (restructured meat).

Nugget merupakan contoh dari olahan *restructured meat* atau daging yang direstrukturisasi. Bahan utama nugget biasanya terbuat dari daging ayam ataupun sapi. Produk nugget yang bahan baku utamanya daging ikan disebut *fish nugget*.

Produk olahan daging seperti nugget, biasanya memiliki kelemahan yaitu kandungan seratnya. Kandungan ini sangat rendah dan belum memenuhi kebutuhan serat pangan (*dietary fiber*).

Melalui penambahan sayuran seperti wortel, akan melengkapi nilai gizi dari nugget.

TINJAUAN UMUM FISH NUGGET

Fish nugget merupakan produk olahan pangan dengan bahan baku daging ikan yang telah halus dan ditambahkan bumbubumbu serta dicampur dengan bahan pengikat dan bahan pengisi. Kemudian dicetak menjadi bentuk yang diinginkan, dikukus, dipotong, dicelupkan ke dalam batter, breading, digoreng atau sebelum digoreng disimpan dahulu didalam lemari es (Amalia, 2012).

Hasil penelitian Wellyalina *et al.*, (2013) mengatakan bahwa perbandingan jumlah bahan pengikat tepung maizena 15 g (15%) dan tetelan tuna merah 85 g (85%) menghasilkan mutu nugget yang terbaik. Fish nugget dan *chicken nugget* memiliki kesamaan dalam proses pembuatannya, keduanya berbeda pada jenis dan karakteristik bahanbaku utama dalam proses pembuatannya. Salah satu contoh produk nugget dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Nugget ikan

Karakteristik *fish nugget* menurut (Mead ,1989 *dalam* Illene, 2014), melalui pendekatan terhadap chicken nugget adalah :

1. Flavor (cita rasa)

Cita rasa nugget ikan yang baik apabila rasanya khas ikan, tidak memiliki rasa atau berbau amis serta tidak ada flavor lain yang tidak enak didalam nugget tersebut.

2. Bentuk

Nugget yang baik memiliki bentuk yang teratur serta seragam. Ukuran dari masing masing nugget juga harus sama.

3. Tekstur

Bagian luar renyah dan bagian dalam lembut merupakan karakteristik tekstur yang baik dari *fish nugget*, sedangkan untuk bagian dalam nugget kompak dan tidak terjadi pemisahan selama penggorengan.

4. Kadar protein

Untuk menghasilkan tekstur yang diinginkan, protein pada nugget menjadi faktor penentunya. Protein pada nugget menjadi faktor pengaruh agar menghasilkan tekstur yang diinginkan. Widati, *et al.*, (2011) menyatakan bila kadar protein tidak mencukupi maka pembentukan matrik gel antara pati, protein, dan air akan berkurang.

5. Kadar air

Kadar air juga harus pas agar tekstur nugget kenyal, sehingga tidak merusak tekstur nugget yang menjadi terlalu kering jika kekurangan air, serta menjadi lembek jika kelebihan air.

6. WHC

Water holding capacity merupakan kemampuan bahan untuk mempertahankan air bahan dan air yang ditambahkan dari pengaruh gaya, tekanan, sentrifugasi dan suhu (Wijaya, *et al.*, 2021). WHC berpengaruh dengan karakteristik dan juiceness dari nugget itu sendiri ketika digoreng.

MORFOLOGI DAN TAKSONOMI IKAN PATIN

Morfologi ikan patin memiliki badan putih memanjang, warnanya seperti perak dan bagian punggungnya memiiki warna abu abu kebiruan seperti yang terlihat pada Gambar 2. Dari bagian kepala sampai ekornya bisa mencapai panjang 120 cm. Kepala ikan patin memiliki bukaan di ujung kepala sebelah bawah. Ikan ini tidak bersisik, dan bersifat omnivora. Indra peraba ikan ini adalah dua pasang kumis yang letaknya berada di sudut mulutnya. Duri ikan patin relatif sedikit dan jarang serta dagingnya berwarna putih kemerahan. Daging ikan patin juga memiliki tekstur khas dan mudah untuk dikuliti. Keunggulan ikan patin dibandingkan ikan air tawar lainnya adalah memiliki fekunditas yang tinggi dan lau pertumbuhannya cepat, sehingga proses produksi lebih cepat dan dapat diproduksi secara massal.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI : 01- 6483.1 – 2000) Taksonomi Ikan Patin Siam adalah sebagai berikut:

Phylum : Chordata

Sub Phylum : Vertebrata

Class : Pisces

Sub Class : Teleostei

Ordo : Ostariophysi

Sub Ordo : Siluroidae

Family : Pangasidae

Genus : Pangasius

Species : Pangasius hypophthalmus



Gambar 2. Patin Siam

KANDUNGAN GIZI IKAN PATIN

Potensi Omega 3 dan Omega 6 terdapat pada ikan patin ini. Ikan ini bisa menjadi sumber untuk keduanya sehingga dapat dimanfaatkan bagian minyaknya. Potensi ini dapat kita lihat melaui tabel 1. Komposisi Proksimat Ikan mengandung mengandung 75.31% protein, yang mana cukup besar untuk ukuran protein pada ikan budidaya air tawar.

Tabel 1. Komposisi proksimat konsentrat protein ikan patin.

Komposisi	Jumlah (%)
Air	6.39
Protein	75.31
Lemak	2.79
Abu	2.14
Rendeman	12

Sumber: Dewita, et al., (2011)

Kadar air ikan patin 6.39 %, kadar air pada ikan berpengaruh untuk kesegaran pada tubuh ikan. Kadar abu ikan patin yang bernilai 2.14 % menandakan adanya mineral yang tidak ikut terbakar. Kadar Protein ikan patin 75.31 %, protein merupakan sumber energi, pada ikan terdapat asam amino yang lebih mudah dicerna tubuh dibandingkan daging. Sedangkan kadar lemak ikan patin adalah sebesar 2.79% hal ini menunjukkan bahwa ikan patin memiliki kadar lemak yang cukup tinggi untuk ukuran ikan air tawar.

METODE PENERAPAN

Kegiatan pembuatan nugget ikan ini didasari oleh minimnya pengetahuan Ibu-Ibu PKK Kelurahan Rumbai Bukit tentang produk olahan hasil perikanan, padahal daerah tersebut merupakan tempat budidaya ikan patin dengan hasil panen yang cukup besar. Salah satu produk hasil perikanan yang praktis dibuat adalah nugget ikan patin. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberi pengetahuan dan melatih para peserta dalam membuat nugget ikan patin sebagai olahan hasil perikanan dan menjadikan produk tersebut sebagai salah satu peluang usaha.

Metoda penerapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara:

1. Penyampaian Materi Penyuluhan

Kegiatan penyampaian materi dilakukan dengan metoda ceramah kepada para peserta yaitu Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Rumbai Bukit. Penyampaian materi dilakukan di salah satu kediaman peserta. Sebelum penyampaian materi dilakukan masingmasing peserta diberikan *print out* mengenai materi yang akan dijelaskan sehingga para peserta dapat menyerap materi dengan baik.

2. Mengidentifikasi Bahan dan Alat pembuatan nugget ikan

Bahan yang digunakan untuk pembuatan nugget ikan adalah:

A. Bahan adonan

• Daging Ikan Patin 8 kg

Bahan utama pembuatan nugget ialah ikan patin dan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Daging Ikan Patin

Daging ikan patin ini merupakan bahan baku utama pembuatan nugget. Daging ikan yang dipilih ialah daging ikan yang segar.

• Tepung Tapioka 1,6 kg

Selain daging ikan yang segar, bahan penting pembuatan nugget ikan selanjutnya adalah tepung tapioka. Bentuk tepung tapioka dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tepung Tapioka

Tepung tapioka berfungsi sebagai bahan pengikat pada adonan nugget agar menghasilkan tekstur nugget yang lebih padat.

• Toltole kaldu jamur

Bahan selanjutnya adalah kaldu jamur. Bentuk kaldu jamur yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kaldu Jamur

Toltole kaldu jamur ini digunakan sebagai pengganti MSG pada nugget, sehingga nugget lebih sehat.

• Garam halus 160 gr

Bumbu selanjutnya yaitu garam yang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Garam

Garam untuk memberi rasa asin pada nugget.

• Bawang Putih 240 gr

Selanjutnya bumbu terpenting pada nugget ikan yaitu bawang putih. Bentuk bawang putih dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Bawang Putih

Bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma serta meningkatkan citarasa pada nugget.

Gula Pasir

Selain bawang putih tadi, bahan untuk pembuatan nugget selanjutnya adalah gula pasir. Dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Gula Pasir

Gula pasir ini dapat memperbaiki rasa dan tekstur daging dan menetralisir asin pada garam.

• Merica Bubuk

Bahan berikutnya yang digunakan adalah merica bubuk. Merica bubuk yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Merica Bubuk

Merica bubuk digunakan sebagai penyedap dan memperpanjang daya awet nugget.

• Kuning Telur 64 Butir

Selain bahan pembuatan nugget selanjutnya yang dibutuhkan adalah kuning telur.



Gambar 10. Telur

Kuning telur berfungsi agar adonan memiliki stabilitas yang baik dan mengandung fosfolipida yang kompleks.

• Tepung Terigu 250 gr

Selain menggunakan tepung tapioka, pembuatan nugget ikan juga menggunakan tepung terigu sebagai bahan pendukung.



Gambar 11. Tepung Terigu

Tepung terigu digunakan sebagai bahan pengikat dalam adonan sebagai pengemulsi.

Wortel 2 buah

Wortel ditambahkan ke dalam nugget agar bertambah sehat untuk memenuhi kebutuhan serat.



Gambar 12. Wortel

Wortel berfungsi untuk menambah kadar serat yang minim pada produk nugget.

Keju

Bahan terakhir yang dibutuhkan adalah keju. Keju yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Keju

Keju ini berfungsi untuk menambah nilai gizi pada nugget dan penambah karakteristik pada tekstur nugget.

B. Bahan Batter

- Air secukupnya
- Putih telur
- Tepung terigu secukupnya

C. Breading/Pelapis

• Tepung Panir 3,2 kg

Bahan breading yang digunakan pada pembuatan nugget adalah tepung panir. Bentuk tepung panir dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14. Tepung Panir

Tepung panir ini digunakan sebagai bahan pelapis yang membuat produk menjadi renyah, enak, dan lezat ketika sudah digoreng.

D. Alat-alat yang digunakan:

Alat alat yang digunakan dalam proses produksi nugget ikan patin terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Alat-alat yang digunakan



 Pisau, digunakan untuk memfilet daging iakan dan memotong- motong bumbu.



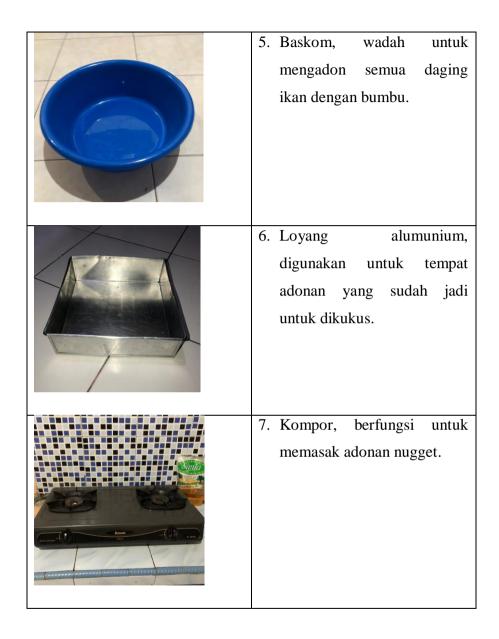
2. Talenan, landasan untuk memotong.



3. Timbangan, berfungsi untuk menimbang bahan makanan agar memiliki berat dan takaran yang pas.



4. Blender, berfungsi untuk menghaluskan daging ikan yang sudah difillet dan bumbu-bumbu.







11.Tissue

3. Kegiatan Pembuatan Nugget ikan Patin

Adapun cara pembuatan nugget ikan patin:

 Ikan patin segar difilet. Prosesnya dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Proses menguliti fillet ikan patin Ikan patin segar disiangi terlebih dahulu, lalu difillet dan diambil dagingnya.

Melumatkan daging ikan yang sudah difillet. Prosesnya dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16. Proses pelumatan daging ikan

Fillet yang telah bersih dilumatkan menggunakan blender dengan mencampurkan beberapa kuning telur agar ketika diblender tidak macet dan bwang putih sehingga diperoleh daging lumat. Jika daging lumatnya masih mengandung duri mupun serat, dipisahkan terlebih dahulu.

3. Mencampuri seluruh bahan-bahan yang telah dipersiapkan.



Gambar 17. Proses pencampuran adonan

Proses selanjutnya daging lumat tersebut dipindahkan kebaskom dan dicampuri dengan bahan bahan lainnya seperti: tepung tapioka, garam halus, gula pasir, merica bubuk, parutan wortel, toltole kaldu jamur, dan kuning telor, sehingga menjadi adonan yang homogen.

4. Mengukus adonan yang telah menjadi homogen.



Gambar 18. Proses pengukusan

Setelah adonan menjadi homogen, adonan dimasukkan kedalam loyang alumunium, lalu dikukus diatas kompor, tunggu 40-45 menit hingga matang.

 Proses pengangkatan adonan yang telah matang dapat dilihat pada Gambar 19. Adonan yang telah matan segera diangkat, lalu didinginkan agar tekstur nugget tetap kompak ketika dicetak.



Gambar 19. Proses pengangkatan adonan

6. Proses selanjutnya memotong adonan yang telah matang.



Gambar 20. Proses pemotongan adonan

Potong adonan nugget yang telah matang sesuai bentuk yang diinginkan.

7. Langkah selanjutnya adalah proses *battering*. Prosesnya dapat dilihat pada Gambar 21.



Gambar 21. Proses battering

Hasil potongan tersebut dimasukkan kedalam cairan batter kemudian dibaluri dengan tepung panir pada wadah terpisah supaya nugget terlapisi dengan sempurna.

8. Memasukkan nugget yang telah jadi kedalam kemasan yang telah diberi logo.



Gambar 22. Proses pengemasan nugget

Setelah telah dilumuri tepung panir, nugget dimasukkan kedalam kemasan yang telah diberi logo. Hasil produk nugget yang siap untuk dijual dapat dilihat pada Gambar 24.

4. Pengemasan Nugget Ikan

Pemilihan jenis bungkus perlu diperhatikan buat bahan pangan, wajib mempertimbangkan kondisi-kondisi kemasan yang baik untuk produk tadi, juga ciri produk yang akan dikemas. Syaratsyarat yang wajib dipenuhi oleh suatu kemasan agar dapat berfungsi dengan baik ialah:

- 1. Melindungi produk berasal kotoran serta kontaminasi sehingga produk tetap higienis.
- 2. Melindungi dari kerusakan fisik, perubahan kadar air, gas, serta penyinaran (cahaya).
- 3. Praktis buat dibuka ataupun ditutup, praktis ditangani dan praktis pada pengangkutan produk
- 4. Praktis serta hemat saat proses pengisian produk ke dalam kemasan.

- 5. Wajib mempunyai bentuk, ukuran, serta bobot yang sesuai dengan tata cara atau baku yang ada,
- 6. Ada logo yang dapat memberikan ciri-ciri, info serta penampilan produk semenarik mungkin supaya dapat membantu promosi atau penjualan (Gambar 23).

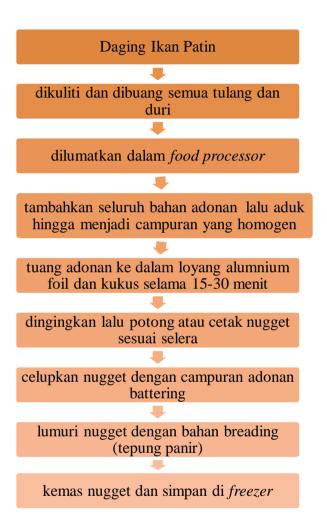


Gambar 23. Logo



Gambar 24. Hasil Produk

Diagram alir produksi nugget dapat dilihat pada Gambar 25.



Gambar 25. Diagram alir produksi nugget

5. Analisis Keuangan Usaha Nugget Ikan Patin

Proyeksi harga pokok penjualan dalam peluang usaha nugget ikan patin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Proyeksi harga pokok penjualan

Keterangan	Harga
Biaya Bahan Baku	Rp.490.400
Biaya Tenaga Kerja	Rp.100.000
Biaya Overhead	Rp.10.000.
Total	Rp.600.000
Kapasitas Produksi per Bulan	35
HPP per Unit	Rp.14.000
Harga Jual per Unit	Rp.25.000
Keuntungan per Unit	Rp.8.000

1. Proyeksi Harga Pokok Penjualan

Harga Pokok Penjualan adalah segala biaya yang dibutuhkan atau dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang atau jasa yang diproduksi atau dijual dalam satu periode. Tujuannya yaitu untuk menganalisa biaya yang dibutuhkan (per unit) dan membantu dalam menentukan keuntungan per unit. Seperti contoh, kita dapat mengetahui HPP per unit Rp.14.000,- setelah kita bagi Rp.490.400,- dengan 35 unit. Selain itu kita dapat mengetahui proyeksi keuntungan per unit Rp.8.000,- setelah mengalikan harga

jual per unit dikali jumlah unit (Rp.25.000,- x 35) dan dikurang HPP per unit dengan jumlah unit (Rp.14.000,- x 35).

2.Proyeksi Laba Rugi

Proyeksi laba rugi untuk peluang usaha nugget ikan patin disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Proyeksi Laba Rugi

Penjualan		Rp.875.000
Total Pendapatan		Rp.875.000
Beban-Beban:		
Biaya Bahan Baku	Rp.490.400	
Biaya Tenaga Kerja	Rp.100.000	
Biaya Listrik	Rp.20.000	
Biaya Pemasaran	Rp.134.750	
Biaya Overhead	Rp.10.000	
Total Beban	Rp.755,150	
Laba Bersih		Rp.119,850

Proyeksi Laba Rugi adalah suatu perkiraan pendapatan yang diterima dari hasil penjualan dan pengeluaran akibat aktivitas produksi, yaitu dengan cara mengurangi jumlah pendapatan dengan biaya-biaya selama produksi sampai pemasaran dan barulah didapat laba bersih usaha.

.

3. Proyeksi Neraca Saldo

Proyeksi Neraca Saldo adalah suatu daftar yang menginformasikan jumlah saldo setiap akun pada suatu periode yaitu aktiva dan pasiva. Tujuan dalam pembuatan neraca saldo yaitu untuk memastikan entri dalam sistem pembukuan secara matematis benar. Berikut adalah neraca saldo dari produksi nugget ikan patin. Proyeksi neraca saldo dalam peluang usaha nugget dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Proyeksi Neraca Saldo

Aktiva		Pasiva	
Aktiva lancer		Modal	Rp.1.500.000
Kas	Rp.700.000		
Persedian Bahan	Rp.490.400		
Baku			
Aktiva Tetap			
Peralatan	Rp.309.600		
Total Aktiva	Rp.1.500.000	Total	Rp.1.500.000
		Pasiva	

4.Cash Flow

Cash flow pada usaha nugget ikan patin dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Cash Flow

	Februari	April	Juni	Agustus	Oktober	Desember
Arus						
Kas						
Ma-						
suk						
In-	1.500.000	-	-	-	-	-
ves-						
tasi						
Pe-						
milik						
Kas	-	385.250	515.090	745.160	1.125.000	1.629.840
Pen-	-	875.000	1.000.000	1.125.000	1.250.000	1.375.000
jual-						
an						
Tot-	1.500.000	1.260.260	1.515.090	1.870.160	2.375.000	3.004.840
al						
Kas						
Ma-						
suk						
То-						
tal						
Kas						
Kelu						
-ar						
Pem	490,400	490,400	490,400	490,400	490,400	490,400
beli						
an						

Ba-						
han						
Ba-						
ku						
Bia-	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
ya						
Te-						
na-						
ga						
Ker-						
ja						
Bi-	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000
aya						
Lis-						
trik						
Bi-	134.750	134.750	134.750	134.750	134.750	134.750
aya						
Pe-						
ma						
Sa-						
an						
Bi-	10.000	10.000	10.000	Rp10.000	Rp10.000	Rp10.000
aya						
Over						
he-						
ad						
Bi-	50.000	-	-	-	-	-
Aya						
Uji						
Co-						
baa						

Bia-	309.600	-	-	-	-	-
ya						
Per-						
alat-						
an						
Arus	1.114.750	745.160	745.160	745.160	745.160	745.160
Kas						
kelu						
-ar						
Arus	385.250	515.090	769.930	1.125.000	1.629.840	2.259.680
Kas						
Ber-						
sih						

Cash Flow adalah suatu laporan yang berisi informasi yang berguna untuk melacak kemana arah kas keluar dan masuk, terdiri dari 3 aktivitas yaitu operasional penjualan barang dan jasa dari pelanggan, pembelian persediaan, atau perlengkapan yang umurnya diperkirakan kurang dari setahun, utang kepada *supplier* dan beban operasional lainnya. Contohnya, pembelian/penjualan aktiva tetap atau investasi jangka panjang lainnya dan pendanaan seperti penyetoran modal awal, utang bank atau obligasi dan penerbitan saham. Dilihat dari contoh bahwa laporan tersebut aktivitasnya yaitu operasional karena memasukan kas untuk biaya operasinal.

5.Net Present Value

Net Present value adalah suatu perhitungan yang digunakan dalam memperkirakan jumlah kas dan menguranginya dengan discount factor $[1/(1+r)^t]$ dan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Net Present Value

Bulan	Kas Bersih	Discount Factor	PV Kas Bersih
		(10%)	
1	Rp.385.250	0.909	Rp.350.193
2	Rp.515.090	0.826	Rp.425.464
3	Rp.769.930	0.751	Rp.578.217
4	Rp.1.125.000	0.683	Rp.768.375
5	Rp.1.629.840	0.621	Rp.1.012.131

PV kas bersih didapat dari Kas bersih dikali *discount factor*, *discount factor* dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Discount factor

Total PV	3.134.380
Investasi Awal	1.500.000
NPV 1	1.634.380

Untuk mencari *Net present value* 1 yaitu dengan mengurangi total PV dikurang investasi awal.

Tabel 9. Net present value 1

Bulan	Kas Bersih	Discount factor	PV Kas Bersih
		(12,2989179%)	
1	Rp.385.250	0.890	Rp.342.872
2	Rp.515.090	0.792	Rp.407.951
3	Rp.769.930	0.706	Rp.543.571
4	Rp.1.125.000	0.628	Rp.706.500
5	Rp.1.629.840	0.559	Rp.911.081

Tabel 10. Dasar Depresiasi

Total PV	2,911,975
Investasi	1.500.000
Awal	
NPV 2	1,411,975

Dasar Depresiasi adalah konsekuensi dari pemakaian aset berupa pengurangan nilai asset. Metode yang digunakan dibawah ini yaitu garis lurus yang mengasumsikan waktu dengan membagi total nilai asset dengan waktu pemakaian.

Dasar Depresiasi			
=Rp.1.500.000:5			
=Rp.300.000			
Bulan	EAT	Depresiasi	Proceed
1	Rp.385.250	Rp.300.000	Rp.685.250
2	Rp.515.090	Rp.300.000	Rp.815.090
3	Rp.769.930	Rp.300.000	Rp.1.069.930
4	Rp.1.125.000	Rp.300.000	Rp.1.425.000
5	Rp.1.629.840	Rp.300.000	Rp.1.929.840
Total	Rp.4.425.110		Rp.5.925.110

Payback period adalah suatu estimasi tentang periode yang diperlukan untuk mengganti atau memperoleh kembali dana yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa. Cara membagi modal awal dengan total *proceed*:

Payback Period=1.500.000:5.925.110

=0.25 bulan

Karena Payback period < 3 bulan maka dapat diterima.

Profitabilitas Indeks

Rasio nilai sekarang dari arus kas bebas masa depan terhadap pengeluaran awal. Tujuannya adalah untuk menghitung rasio perbandingan dari nilai atau hasil dari investasi dengan biaya awal yang kita keluarkan untuk berinvestasi.

Profitabilitas Indeks=NPV/Investasi

1.634.380/1.500.000=1.08

B/C ratio adalah suatu rumus atau rasio yang digunakan dalam menghitung perbandingan berapa biaya yang kita peroleh dan berapa biaya yang harus kita keluarkan seperti untuk memproduksi suatu barang atau jasa.

B/C Ratio=Total Penjualan/Biaya Produksi

5,625,000/1.500.000

=3.75

Karena B/C ratio > 1 maka usaha layak dijalankan. Jika B/C ratio < 1 maka usaha tidak layak dijalankan.

6. Langkah Langkah Berjualan Nugget Di Tokopedia

Pada era serba canggih seperti sekarang, untuk menjadi seorang wirausaha bukankah hal yang sulit untuk dilakukan. Saat ini anda tidak perlu menyewa bangunan untuk membuka toko, karena terdapat berbagai platform *e-commerce* yang bisa dimanfaatkan untuk berjualan *online* serta hanya bermodalkan

smartphone dan koneksi internet. Salah satu platform e-commerce yang bisa menjadi pilihan anda yang terbaik untuk memulai berbisnis adalah Tokopedia. Tokopedia memungkinkan seseorang untuk berjualan serta berbisnis secara daring, menawarkan produk dengan unggahan lengkap dengan foto barang dan harganya. Nah, jika anda ingin berjualan di e-commerce yang satu ini, berikut ini adalah panduan membuka toko anda sendiri di Tokopedia.

Panduan Berjualan di Tokopedia untuk Pemula

1. Download Aplikasi Tokopedia



Gambar 26. Proses Mengunduh aplikasi Tokopedia di Play Store

Hal yang pertama kali harus dilakukan sebelum berjualan adalah mengunduh aplikasi Tokopedia melalui Play Store di *smartphone android* dan App Store di *iphone* anda. Tunggu hingga proses unduhan selesa

2. Buka Aplikasi

Setelah proses unduhan selesai, buka aplikasinya dengan menekan logo aplikasi Tokopedia di *smartphone* anda atau dapat langsung menekan buka atau *open* setelah terunduh.



Gambar 27. Aplikasi Tokopedia yang sudah diunduh

3. Klik 'Gabung Sekarang'

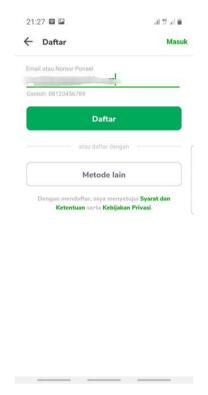
Setelah kita menekan buka atau *open*, maka akan muncul halaman awal. Kita bisa masuk tanpa membuat akun dengan menekan lewati dan menekan gabung sekarang untuk masuk dengan akun.



Gambar 28. Tampilan awal saat membuka aplikasi Tokopedia

4. Masukan *E-mail* atau Nomor Telepon

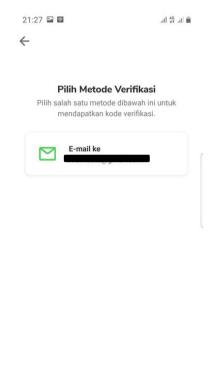
Jika anda memilih Gabung Sekarang maka Setelah itu anda diminta memasukkan *e-mail* atau nomor telepon/*handphone* anda yang masih aktif digunakan. Lalu tekan 'Daftar''.



Gambar 29. Proses mengisi alamat e-mail dan nomor ponsel

5. Pilih Metode Verifikasi

Metode verifikasi dibutuhkan untuk memberikan kode keamanan bahwa e-mail atau nomor telepon yang digunakan memang aktif dan milik anda.



Gambar 30. Halaman memilih metode verifikasi anda diminta untuk memilih metode verifikasi yang telah disedakan untuk mendapatkan kode verifikasi. Setelah anda mendapatkan kodenya, masukkan pada kolom kosong yang tersedia.

6. Membuat Password

Sekarang, anda diminta untuk membuat kata sandi (*password*) untuk akun baru anda. Pastikan kata sandi yang akan dibuat sulit ditebak oleh siapa pun dan jangan lupa untuk selalu mengingat kata sandi akun anda, karena akan digunakan untuk masuk kembali ke akun anda.



Gambar 31. Halaman untuk membuat kata sandi

7. Tekan 'Profil"

Nah, akhirnya akun anda telah selesai dibuat. Nanti akan muncul tampilan layar seperti pada gambar di atas. Lalu, tekan "Profil' di pojok kanan bawah

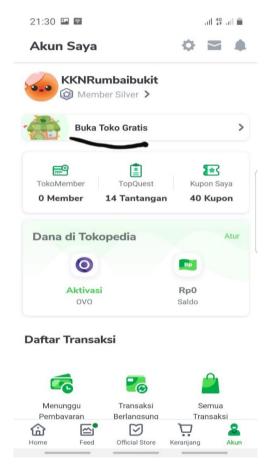


Gambar 32. Halaman utama Tokopedia

•

8. Tekan 'Buka Toko Gratis'

Nah pada halaman profil pengguna anda dapat menekan 'Buka Toko Gratis' yang ditunjukkan pada gambar di atas untuk memulai bisnis anda.



Gambar 33. Tampilan halaman profil pengguna Tokopedia

9. Memasukan Nomor Telepon dan Melakukan Verifikasi

Selanjutnya, masukan nomor telepon anda untuk mendapatkan kode verifikasi yang akan didapat dari SMS. Lalu masukkan kodenya pada kolom yang tersedia



Gambar 34. Memasukan kode verivikasi

10. Buat Nama Toko

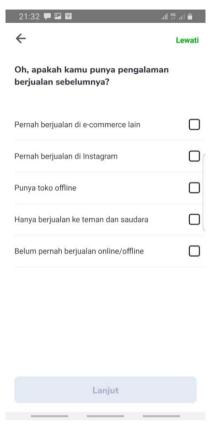
Sekarang beri nama toko anda pada kolom yang tersedia. Pastikan nama toko yang akan dibuat semenarik mungkin dan mudah diingat oleh semua orang.



Gambar 35. Membuat nama toko

11. Mengisi Survey

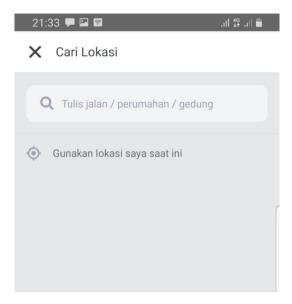
Setelah itu, anda diminta untuk mengisi survey yang tersedia untuk mengetahui pengalaman anda. Jika sudah, tekan 'Lanjut'



Gambar 36. Halaman survey

12. Tentukan Lokasi Berjualan

Setelah itu, tentukan lokasi bisnis anda yang akan dirintis. Pastikan lokasi bisnis anda sesuai dengan dimana anda berada. Sebaiknya di tempat yang strategis, sehingga mudah dijangkau orang.



Gambar 37. Menentukan lokasi berjualan

13. Menambahkan Produk

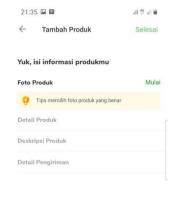
Langkah selanjutnya adalah menambahkan produk yang akan anda jual pada kolom seperti yang ditunjukkan gambar di bawah. Selain menambah produk, dihalaman ini anda juga dapat melihat daftar produk apa saja yang anda jual di toko anda.



Gambar 38. Menambah produk Toko

14. Ambil Foto Produk yang Akan Dijual

Sekarang saatnya bagi anda untuk memasukkan informasi produk. Langkah pertama adalah mengambil gambar produk yang akan anda jual, ambilah gambar semenarik mungkin untuk menarik minat pembeli dengan menekan 'Mulai'.



Gambar 39. Menambah foto produk

15. Mengedit Foto Produk

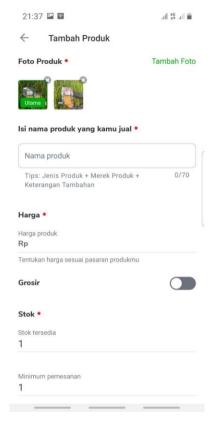
Setelah anda menambahkan foto produk yang akan anda jual, anda dapat mengedit foto tersebut agar menarik minat pembeli. anda dapat mengedit cahaya (*Brightness*) kontras (*Contrast*) dan potong (*Crop*).



Gambar 40. Mengedit foto produk

16. Menambahkan Informasi Produk

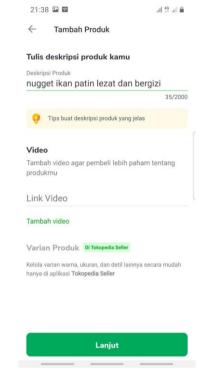
Setelah selesai mengedit foto, anda dapat mengisi pada kolom yang tersedia mengenai informasi detal tentang produk anda, seperti nama produk, harga, dan stok yang tersedia, serta jumlah minimum pesanan seusai keinginan anda.



Gambar 41. Mengisi informasi produk

17. Menambahkan Deskripsi Produk

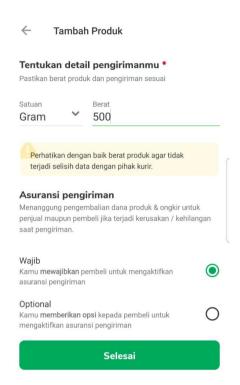
Setelah itu, buatlah deskripsi singkat mengenai produk anda pada kolom yang tersedia. Buatlah seinformatif dan semenarik mungkin dan bersifat persuasive atau dapat mempengaruhi minat pembeli.



Gambar 42. Mengisi deskripsi produk

18. Menetukan Berat Produk dan Asuransi Pengiriman

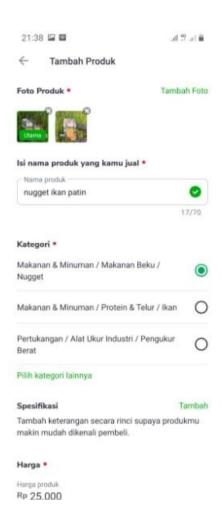
Kemudian, anda jangan lupa untuk menentukan detail pengiriman produk anda, yakni berat produk dan asuransi pengiriman sesuai keinginan anda.

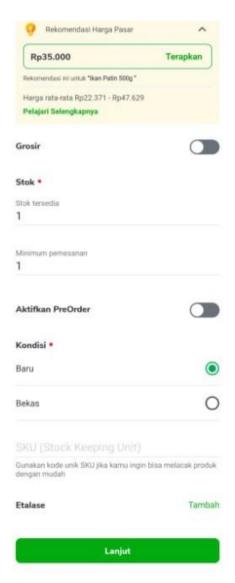


Gambar 43. Menentukan detail pengiriman

19. Mengunggah Produk

Setelah semua tahapan selesai dilakukan, pastikan terlebih dahulu semua informasi produk anda telah lengkap. Kemudian jika sudah yakin, tekan 'Lanjut' untuk mengunggah produk anda ke aplikasi.





Gambar 44. Informasi detail produk sebelum diunggah 20. Produk Siap Dijual atau Dipasarkan

Akhirnya, setelah semua proses dan tahap telah selesai dilakukan, produk anda telah selesai diunggah ke aplikasi Tokopedia dan anda akan menerima notifikasi bahwa produk anda sudah diunggah. Setelah itu anda siap berbisnis di Tokopedia.



Gambar 45. Produk selesai diunggah

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan patin kepada Ibu Ibu PKK RW 07 Kelurahan Rumbai Bukit menghasilkan:

- Ibu ibu PKK RW 07 sangat antusias dengan pelatihan ini dan berencana untuk memulai usaha nugget ikan patin sendiri secara langsung ataupun melalui online.
- 2. Pembuatan nugget ikan dapat dilakukan kapan saja karena cara pembuatannya yang simple dan bahan-bahan maupun alat yang digunakan mudah didapat.

 Peluang usaha nugget ikan patin memiliki laba yang cukup besar dan dapat menambah pendapatan ekonomi bagi Ibu-Ibu PKK.

Saran dalam praktek produksi ikan patin harus menggunakan bahan baku yang segar sehingga nugget yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan daya simpan yang tahan lama.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku ini, terutama LPPM UNRI, Bapak Lurah Nanda Eddyan Harsono, S.stp, Bapak Masdi selaku RW 07, Ibu-Ibu PKK yang bersedia menjadi mitra dan seluruh masyarakat Kelurahan Rumbai Bukit Kota Pekanbaru yang telah ikut dalam kegian Kukerta UNRI 2021 di Kelurahan Rumbai Bukit, Kota Pekanbaru.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, U. 2012. Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget "So Lite". *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol 8(1): 27-31.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI: 01-6483.1 2000. Induk Ikan Patin Siam (*Pangasius hyphthalmus*) Kelas Induk Pokok (Parent Stock).

- Dewita, Syahrul, & Isnaini. 2011. Pemanfaatan Konsentrasi Protein Ikan Patin (*Pangasius hypopthalamus*) Untuk Pembuatan Biskuit dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol 14 (1): 30-34.
- Illene, F. 2014. Sifat Fisikokima Dan Organoleptik Nuggetikan Tuna dengan Proporsi Maizena Dan Tepung Menjes. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala .
- Wellyalina, Azima, F. & Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2(1): 9-17.
- Widati, A.S., Widyastuti, E. S., Rulita, & Zenny, M.S. 2011.

 Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas

 Keripik Bakso Daging Ayam Dengan Metode

 Penggorengan Vakum. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol

 21(2): 11- 27.
- Wijaya, J. D., Andrianus, R. U., & Erni, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Pati Kentang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Patin Tepung Nangka Muda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 20(1): 75-80

Biografi Penulis



Saberina Hasibuan, Penulis lahir di Pekanbaru, 9 September 1969, menyelesaikan pendidikan S1 dalam bidang Manajemen Sumberdaya Perairan pada Tahun 1993 di Fakultas Perikanan UNRI. Tahun 1996 melanjutkan pendidikan S2 di Institut Teknologi Bandung pada Fakultas Teknik Lingkungan Jurusan Teknologi Pengelolaan Lingkungan dan selesai pada tahun 1998 dengan dana BPPS-DIKTI. Penulis juga mengambil pendidikan non formal AA/Pekerti tahun 2000. Kecintaan penulis terhadap ilmu lingkungan budidaya perikanan diperdalam dengan mengambil S3 di UGM tahun 2005 pada program studi Ilmu Tanah dengan tema penelitian: Rekayasa Tanah Dasar Kolam Inceptisol melalui Penambahan Ultisol dan Vertisol untuk Meningkatkan Pertumbuhan Alga Dasar Pakan Larva Nila Merah (Oreochromis sp.) dengan beasiswa dari PT, Chevron Pasific Indonesia serta selesai tahun 2011. Penulis telah memulai karirnya sebagai Dosen Pembimbing Lapangan Kuliah Kerja Nyata Tahun 1995-sekarang. Membimbing mahasiswa KKN menulis buku membuka wawasan pemikiran dan membangikan ilmu sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat.



Nama: Muhammad Rafi Nugraha
NIM: 1902112476
Fakultas: Ekonomi dan Bisnis
Lokasi KKN: Kelurahan Rumbai Bukit
Moto Menulis Buku:
"Membangun negri dapat dimulai dari hal-hal
kecil yang berdampak".



Nama : Syahkila
NIM : 1901124060
Fakultas : Fisip
Lokasi KKN : Kelurahan Rumbai Bukit
Moto Menulis Buku : "Semua orang akan
mati kecuali karyanya, Membacalah,
untuk mengenal dunia lebih dekat.
Menulislah, untuk dikenal dekat oleh
dunia".



Nama: Nana Trilanda NIM: 1903113986 Fakultas: FMIPA Lokasi KKN: Rumbai Bukit Moto Menulis Buku: Abadikan momen dalam karya tulis.



Nama: Sekar Asmara Dhewanty
NIM: 1901155406
Fakultas: FISIP
Lokasi KKN: Rumbai Bukit
Moto Menulis Buku: Satu buku belum
cukup membuatmu merasakan dunia.



Nama : Sherina Nur Afifah NIM : 1904111532 Fakultas : Perikanan dan Kelautan Lokasi KKN : Kelurahan Rumbai Bukit Moto Menulis Buku : menulis buku adalah jendela ilmu yang akan membuka cakrawala kehidupan manusia.



Nama :Novan Rumbata
NIM : 1902113147
Fakultas : FEB
Lokasi KKN : Rumbai Bukit
Moto Menulis Buku :Memberikan ilmu
bermanfaat melalui tulisan.



Nama : Maya Kurniati NIM : 1903156181 Fakultas : FMIPA Lokasi KKN : kelurahan rumbai bukit Moto Menulis Buku : Buku dan ilmu yang saling berkaitan adalah kekuatan.



Nama: Aufa Kevin Al Ghani NIM: 1902111700 Fakultas: Ekonomi dan Bisnis (FEB) Lokasi KKN: Kel. Rumbai Bukit Moto Menulis Buku: Jadikanlah

menulis sebagai kebutuhan

hidupmu.



NIM : 1904111535 Fakultas : FPK Lokasi KKN : Kelurahan Rumbai Bukit Motto Menulis Buku : Hidup tanpa buku seperti ruang gelap tak berlampu.

Nama: Tevania Shafira



Nama: M.Fajar Fadillah NIM: 1901112913 Fakultas: FISIP Lokasi KKN: Rumbai Bukit Moto Menulis Buku: ingin menuangkan ilmu yang bermanfaat bagi masyarakat.

ISBN 978-623-255-110-7

