



Efforts to Increase the Independence of the Muhammadiyah 'Aisyah' Banjarmasin Women's Orphanage through Processing Haruan Nuggets

Ani Wardah^{1*}, Maskur², Novrian Dony³, Risnawati⁴

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

Corresponding Author: Ani Wardah aniwardah412@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Independence,
Haruan, Nugget

Received : 11 November

Revised : 11 December

Accepted: 26 December

©2022 Wardah, Maskur, Dony, Risnawati: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The purpose of this service is to increase the independence of the Muhammadiyah Putri Aisyah Orphanage through the processing of nuggets of emotion. Through this activity, knowledge and skills are provided as provisions for entrepreneurship for foster children after leaving the orphanage. As well as providing knowledge and skills for managing orphanages as an alternative to be used as a productive economic business that can support the basic needs of orphanages. The method of implementing this community service activity is in the form of training carried out in groups. The series of training activities carried out consisted of meeting I, namely (a) Motivating partners, using the lecture and question and answer method and (b) Training on processing haruan nuggets using demonstration and practice methods. The second meeting consisted of (a) Partners practicing again processing Haruan nuggets, and (b) practicing packing processed nuggets. Meeting III, namely financial calculations, using lectures and questions and answers. Meeting IV consists of (a) marketing strategy, using discussion and question and answer methods and (b) Evaluation. Evaluation through interviews. The results of this dedication show that there is an increase in the independence of partners, namely partners who are skilled at processing and packaging Haruan nuggets, 75% partners master the calculation of the cost of goods and selling prices. 85% know and understand how to promote and sell Haruan nuggets.

Upaya Peningkatan Kemandirian Panti Asuhan Putri Muhammadiyah 'Aisyah' Banjarmasin melalui Pengolahan Nugget Haruan

Ani Wardah^{1*}, Maskur², Novrian Dony³, Risnawati⁴

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

Corresponding Author: Ani Wardah aniwardah412@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Kemandirian, Haruan, Nugget

Received : 11 November

Revised : 11 Desember

Accepted: 26 Desember

©2022 Wardah, Maskur, Dony, Risnawati: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Tujuan Pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kemandirian Panti Asuhan Muhammadiyah Putri Aisyah melalui pengolahan nugget haruan. Melalui kegiatan ini memberi pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal untuk berwirausaha anak asuh selepas keluar dari panti asuhan. Serta memberi pengetahuan dan keterampilan pengelola panti asuhan sebagai salah satu alternative dijadikan usaha ekonomi produktif yang dapat menopang kebutuhan pokok panti asuhan. Metode Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berupa pelatihan yang dilaksanakan dalam bentuk kelompok. Adapun rangkaian kegiatan pelatihan dilakukan terdiri dari pertemuan I yaitu (a) Memotivasi mitra, menggunakan metode ceramah dan tanya jawab dan (b) Pelatihan mengolah nugget haruan menggunakan metode demonstrasi dan praktik. Pertemuan II terdiri dari (a) Mitra mempraktikkan kembali mengolah nugget haruan, dan (b) praktik mengemas nugget hasil olahan. Pertemuan III yaitu perhitungan keuangan, menggunakan ceramah dan tanya jawab. Pertemuan IV terdiri dari (a) strategi pemasaran, menggunakan metode diskusi dan tanya jawab dan (b) Evaluasi. Evaluasi melalui wawancara. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan kemandirian mitra yaitu mitra terampil mengolah dan mengemas nugget haruan, mitra 75% menguasai perhitungan harga pokok dan harga jual. 85% mengetahui dan memahami cara promosi dan penjualan nugget haruan.

PENDAHULUAN

Panti Asuhan Putri Muhammadiyah "Aisyah" didirikan pada tanggal 20 Mei 2002 dengan alamat jalan Pangeran RT. 10 No.84 Banjarmasin yang letaknya tidak begitu jauh dari Perguruan Tinggi pengusul, sekitar tiga kilo meter dari Perguruan Tinggi pengusul. Panti ini mempunyai kegiatan mengasuh, membina, mendidik anak-anak terlantar, anak yatim/piatu, dan tidak mampu/miskin (dhu'afa) melalui jalur formal dan informal.

Pelayanan yang diberikan Panti asuhan Muhammadiyah Putri Aisyah ada dua jenis yaitu: Pelayanan di dalam panti asuhan dan pelayanan diluar panti (asuhan keluarga). Pelayanan di dalam panti asuhan yaitu anak sepenuhnya tinggal di panti asuhan dalam jangka waktu tertentu, menerima hak dan kewajibannya sebagai anak asuh di dalam panti. Saat ini, Anak-anak yang diasuh Panti Asuhan Muhammadiyah Putri Aisyah berjumlah 11 orang, yang berasal dari kabupaten-kabupaten di Kalimantan Selatan dan juga dari Kalimantan Tengah. Tingkat pendidikan mereka terdiri dari; 1 orang siswa SD, 3 orang siswa SMP, 3 orang siswa SMA, dan 4 orang siswa SMK.

Panti asuhan Muhammadiyah Putri Aisyah memiliki program kerja jangka panjang yaitu melaksanakan pelayanan keterampilan kepada anak-anak asuh dibidang kewanitaan dan dapat berkerjasama dengan instansi terkait yang mempunyai program pelatihan keterampilan bagi masyarakat. Namun, saat ini panti asuhan belum memiliki gagasan untuk memberikan keterampilan yang dapat menjadikan panti asuhan memiliki peluang usaha ekonomi produktif yang dapat membantu menopang kebutuhan pokok panti.

Berdasarkan hasil wawancara tim pengusul dengan ketua panti di awal September 2019, bahwa selama ini Panti asuhan Muhammadiyah Putri "Aisyah" belum ada memberikan pelayanan pelatihan keterampilan dan kemandirian kepada anak-anak panti asuhan. Selain itu, saat ini panti masih sangat bergantung terhadap bantuan donator dan dinas sosial. Kebergantungan pendanaan panti asuhan ini terhadap bantuan donatur dan dinas sosial menyebabkan panti asuhan kurang maksimal dalam memberikan pelayanan terhadap anak-anak asuh. Belum lagi masalah panti yang tidak mampu lagi untuk membantu anak-anak asuh dalam pembiayaan untuk melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi. Oleh sebab itu, tim pengusul sangat yakin dengan semangat dari pengurus dan anak-anak asuh panti untuk memiliki keterampilan yang nantinya bermanfaat untuk panti kedepannya yaitu membantu menopang kebutuhan ekonomi panti walaupun bantuan dari donator menurun dan anak-anak asuh nantinya setelah lepas

dari panti asuhan mampu berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja pada saatnya.

Keterampilan yang akan diberikan tim pengusul kepada panti asuhan yaitu pengolahan nugget haruan. Nugget haruan bahan dasarnya dari ikan haruan (gabus). Adapun alasan menggunakan ikan haruan yaitu (a) Ikan haruan memiliki rasa yang lezat tidak kalah dengan ikan Salmon. (b) Ikan haruan mudah ditemukan, dan sangat banyak dijual di pasar-pasar tradisional. (c) Ikan haruan harganya murah apabila memasuki musimnya. (d) Ikan haruan memiliki manfaat yang sangat besar untuk kesehatan, kandungan albuminnya yang sangat tinggi yaitu 6,2 g/100cc dapat membantu mempercepat proses penyembuhan dan kekurangan gizi dan HIV/AIDS (Nurmaya Napitu, 2010). (e) kandungan protein ikan haruan tinggi 25,5% sangat baik diberikan kepada ibu hamil, bayi umur lebih 6 bulan, balita, dan anak remaja yang sedang tumbuh kembang.

Selain itu ikan haruan sangat disukai oleh masyarakat, sebagian besar masyarakat Banjarmasin setiap hari mengkonsumsi ikan haruan. Banyak kuliner berbahan baku ikan haruan seperti masak habang, katupat kandangan, sayur asam dan lainnya. Ikan haruan dapat diolah berbagai makanan olahan seperti kerupuk haruan dan nugget haruan. Nugget haruan sangat digemari oleh masyarakat terutama para remaja dan anak-anak.

Sepengetahuan tim pengusul selama ini nugget yang dijual di masyarakat umumnya berbahan dari ayam, berbeda dengan nugget haruan yang berbahan kearifan local dari ikan haruan. Ikan haruan banyak dan mudah didapat di pasar-pasar tradisional di sekitar panti asuhan, bila musim ikan haruan harganya relative murah, nilai gizi dan manfaatnya banyak bagi kesehatan, serta sangat digemari oleh masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Peningkatan Kemandirian

Kemandirian sangat erat kaitannya dalam kehidupan sehari-hari. Dengan adanya kemandirian pada diri seseorang akan menentukan tindakan yang dilakukan oleh orang tersebut akan bertindak baik atau buruk. Hal ini juga terjadi pada dunia pendidikan, dalam konteks proses belajar mengajar seorang siswa dituntut untuk belajar secara mandiri serta tidak tergantung pada orang lain.

Peran seorang guru dalam belajar mandiri hanya sebagai fasilitator dan bukan merupakan satu-satunya sumber ilmu. Menurut Martinis Yamin (2008: 203-204) dalam belajar mandiri siswa dibiasakan untuk menerapkan cara belajar aktif dan partisipatif untuk mengembangkan diri masing-masing individu yang tidak terikat oleh kehadiran guru dan teman sekelas. Dalam belajar mandiri,

siswa bebas menentukan arah, rencana, sumber, dan keputusan untuk mencapai tujuan akademik.

Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan adalah cara mengolah atau mengubah bahan makanan menjadi makanan dengan berbagai macam metode.

Ketepatan teknik pengolahan makanan dapat mempengaruhi cita rasa pada makanan sehingga berpengaruh pada tingkat kepuasan konsumen. Secara garis besar, teknik dasar pengolahan makanan dapat dibagi dalam tiga teknik, yaitu :

1. Teknik Pengolahan Panas Basah (moist heat cooking)
2. Teknik Pengolahan Panas Kering (dry heat cooking)
3. Teknik Pengolahan Panas Minyak (oil heat cooking)

a. Teknik Pengolahan Panas Basah

1. Boiling (merebus)

Boiling adalah proses memasak makanan di air mendidih atau memasak makanan berbasis cairan seperti air, kaldu, santan atau susu yang direbus. Jika cairan dipanaskan sampai titik didih (100OC), maka terjadi evaporasi (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terbagi menjadi 3 tahap yaitu nucleate, transition, dan film boiling sesuai suhu perebusan yang bertingkat dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas tinggi. Contoh masakan yang menggunakan metode boiling adalah boiled potato, sayur asam, dll. boiling membutuhkan waktu lama untuk memasak sayur karena perlu dimasak sampai sayur matang. Untuk memastikan sayuran itu matang, bisa diambil salah satu sayuran lalu di tusuk dengan pisau atau garpu. jika sayuran itu lunak maka sayur sudah matang.

2. Simmering (merebus dibawah titik didih dengan api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang di pertahankan pada titik didih air yaitu rata rata pada suhu 100OC. Untuk, mempertahankan suhu tetap stabil, kecilkan api saat sudah muncul gelembung. metode ini digunakan agar makanan tidak rusak strukturnya. contoh masakan dengan metode simmering adalah simering soup.

3. Poaching (merebus dibawah titik didih 80-90OC)

Poaching berada di tengah tengah antara simerring dan boling yaitu proses merebus dilakukan secara perlahan. api yang digunakan pada metode ini berpanas sedang dengan sedikit gelembung air perebus kecil kecil. Istilah Poaching hanya berlaku untuk telur, ikan, dan buah. Contoh poached egg, poached fish fillet.

4. Blanching

Blanching adalah teknik memasak dengan merebus sayuran atau buah ke dalam air mendidih dalam waktu yang cepat. Bahan makanan yang di blanch di masukkan ke dalam air mendidih 1-2 menit. Lalu segera diangkat dan dicelupkan pada air es untuk menghentikan proses pemasakannya. Proses ini dilakukan agar mendapat kan warna sayuran

hijau tetap hijau setelah mengalami proses pemasakan. Contohnya Brokoli, buncis, wortel, asparagus, dll.

5. Steaming (mengukus)

Steam adalah proses memasak lembab/basah dengan memanfaatkan panas dari uap air atau lebih dikenal dengan mengukus. alat pengukus sendiri terdiri dari beberapa panci yang disusun keatas secara berlapis. Panci yang disusun diatasnya berlubang untuk memberi kesempatan uap air masuk melalui lubang tersebut. Proses ini dilakukan untuk menjaga zat gizi agar tidak banyak hilang dan menjaga tekstur supaya lebih bagus.

6. Braising (merekus dalam cairan sedikit)

Braising adalah teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah. Tahap awal adalah membakar (searing), atau memanggang (roasting) sampai permukaan bahan makanan berubah menjadi warna coklat. Setelah itu dilakukan metode braising ini dengan menambahkan cairan sedikit lalu dimasak dengan suhu rendah terdapat dalam panci tertutup.

7. Stewing (menggulai)

Stew merupakan teknik pengolahan makanan padat yang dimasak dalam air atau berbasis cairan serupa dengan simering dan kemudian di sajikan tanpa dikeringkan.

8. Pressure Cooking

Pressure cooking adalah metode memasak dalam panci yang ditutup rapat dan dikunci. sehingga tidak ada udara atau cairan yang dapat keluar. Titik didih air meningkat seiring dengan peningkatan tekanan udara dalam panci. tekanan memenuhi ruang alat perebus sampai panas melebihi titik didih 100OC

b. Teknik Pengolahan Panas Kering (dry heat cooking)

1. Baking

Baking adalah teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam oven. Makanan yang dipanggang dalam oven secara tidak langsung mendapat panas dari udara yang dialirkan oleh oven, Baking umum digunakan untuk membuat roti, cake, pastries, pie, tart, dan quiches

2. Grilling

Grilling adalah metode memasak yang melibatkan panas langsung yang berasal dari arang kayu, listrik, dan gas. Grilling berasal dari kata grid of wire yang artinya membakar makanan pada panggangan kawat. Barbecuing termasuk pengolahan makanan dengan menggunakan teknik grilling menggunakan panas langsung atau tidak langsung.

3. Roasting

Roasting adalah metode memasak menggunakan panas kering, dari nyala api terbuka, atau oven. Grilling berbeda dengan roasting karena bahan makanan yang di grill selalu direndam dalam bumbu. makanan yang dipanggang menggunakan teknik roasting selalu diolesi

dengn butter/margarine supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau agar makanan tidak kering.

c. Teknik Pengolahan Panas Minyak (oil heat cooking)

1. Frying (menggoreng)

Frying adalah proses memasak makanan dalam minyak atau lemak, dimasak pada suhu penggorengan yang baik antara 175OC -190OC tergantung pada tipe makanan yang digoreng. Perubahan warna menjadi kuning keemasan pertanda makanan sudah matang disebabkan oleh karbonasi permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) yang membuat warna permukaan makanan berubah.

2. Sauteing

Sauteing adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas lain. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna menjadi kecoklatan dan menambah aroma. Sebaiknya bahan makanan yang akan di sauteing di marinated (rendam dalam bumbu) terlebih dahulu.

3. Stir Frying

Stir Frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur sangat tinggi, stir frying menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam dan harus digerakkan atau dibolak balik secara terus menerus agar makanan tidak gosong di salah satu sisi nya

4. Shallow Frying

Shallow Frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit dengan minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (Shallow pan) jumlah minyak yang digunakan hanya sedikit atau sampai 1/3 bahan makanan terendam.

5. Deep Frying

Deep Frying adalah metode menggoreng dengan minyak jumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam minyak panas. Deep frying dilakukan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal.

6. Pan Frying

Pan Frying termasuk teknik memasak dengan lebih sedikit minyak daripada deep frying. istilah pan frying lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan pan (pan penggoreng). Secara umum, pan frying lebih tepat digunakan apabila jumlah makanan yang dimasak berjumlah sedikit dan bahan makanan berukuran kecil. peenggunaan deep pan dengan sedikit minyak dapat mengurangi

percikan dan meningkatkan kelembaban di sekitar akanan yang dimasak.

METODOLOGI

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berupa pelatihan yang sistematis yang dilaksanakan dalam bentuk kelompok.

Adapun rangkaian kegiatan pelatihan terdiri dari:

- 1) Pertemuan I:
 - (a) Memotivasi mitra, menggunakan metode ceramah dan tanya jawab dan
 - (b) Pelatihan mengolah nugget haruan menggunakan metode demonstrasi dan praktik.
- 2) Pertemuan II:
 - (a) Mitra mempraktikkan kembali mengolah nugget haruan, dan
 - (b) Pendampingan mengemas/pecking nugget hasil olahan
- 3) Pertemuan III: Keuangan, menggunakan ceramah dan tanya jawab
- 4) Pertemuan IV:
 - (a) Strategi pemasaran, menggunakan metode diskusi dan tanya jawab dan
 - (b) Evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa upaya peningkatan kemandirian Panti asuhan Putri Muhammadiyah 'Aisyah' Banjarmasin melalui pengolahan Nugget Haruan. Jumlah mitra yang mengikuti kegiatan 11 orang, yaitu terdiri dari 9 orang anak asuh dan 2 orang pengelola panti asuhan. Tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah "Aisyah" dengan alamat jalan Pangeran RT. 10 No.84 Banjarmasin. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 23 Februari sampai 14 Maret 2020. Terdiri dari empat (4) kali pertemuan, yaitu setiap hari ahad pukul 09.00- 12.00/selesai.

Pertemuan I : Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Ahad tanggal 23 Februari 2020, pukul 09.00 - 12.00 / selesai. Terdiri dari:

- (a) Memotivasi mitra, oleh ibu Ani Wardah, dan tim pelaksana kegiatan. Menggunakan metode ceramah dan tanya jawab. Memotivasi mitra yaitu memberi penjelasan tentang tujuan pertemuan kegiatan dan perkenalan tim pelaksana dengan mitra. Selanjutnya mitra dimotivasi secara moral dan psikologis, tujuan kegiatan ini adalah agar setiap individu yaitu anak asuh dan pengasuh panti asuhan Putri Muhammadiyah "Aisyah" memiliki pengetahuan, pemahaman tentang pentingnya kemandirian. Juga memotivasi mitra untuk kesediaan mengikuti rangkaian kegiatan

pelatihan pengolahan nugget haruan. Kegiatan ini diikuti dengan antusias oleh mitra.

(b) Selanjutnya, Pelatihan pengolahan Nugget haruan oleh pelatih yaitu Ibu Netty, dan tim pelaksana kegiatan, rangkaian kegiatan yaitu:

1) Pengenalan (demonstrasi) bahan dan komposisi bahan:

Tabel 1. Pengenalan Bahan dan Komposisi

No	Bahan	Banyaknya
1	Ikan Haruan	500 Gram
2	Air Es/Es Batu	1 Bungkus
3	Garam	1 Sdt (Selera)
4	Meizena	5 Sdm
5	Bawang Putih	2 Siung
6	Lada Bubuk	Sesuai Selera
7	Penyedap	Sesuai Selera
8	Tepung Roti	1 Bungkus
9	Tepung Terigu	5 Sdm
10	Minyak Goreng	1 Liter

2) Peralatan

Tabel 2. Peralatan

No	Nama Peralatan
1	Baskom / Piring
2	Pisau
3	Talenan
4	Loyang
5	Wajan
6	Kompore
7	Gas Elpiji

3) Cara membuat (demonstrasi)

1. Cuci bersih ikan haruan dan ambil dagingnya kemudian giling sampai halus.
2. Masukkan daging ikan haruan dalam baskom dan masukkan bahan lainnya.
3. Cetak adonan dalam loyang segi empat kemudian tuang di atas talenan, bentuk adonan dengan menggunakan pisau menjadi segi empat berukuran 3 cm x 1 cm dengan tebal 1,5 cm.
4. Bekukan dalam freezer selama 1-2 jam.
5. Siapkan adonan pencelup:
 - Terigu (5 sdm), Maizena (5 sdm),garam secukupnya dan air 225 ml
 - Tepung roti.

6. Celupkan nugget beku ke dalam adonan pencelup secara merata kemudian celupkan ke dalam tepung roti.
7. Masukkan ke dalam freezer agar nugget ikan haruan mengeras.
8. Goreng nugget haruan sampai warnanya kuning kecoklatan.

Setelah selesai menggoreng semua mencicipi nugget yang diolah. Dari proses pengolahan sampai mencicipi hasil olahan di selingi tanya jawab antara mitra dengan pelatih dan tim pelaksana kegiatan.

Pertemuan II: kegiatan pertemuan ini dilaksanakan pada hari Ahad tanggal 1 Maret 2020, pukul 09.00-12.00 (selesai). (a) Mitra mempraktikkan kembali mengolah nugget haruan, dan (b) pendampingan mengemas hasil olahan nugget haruan. Oleh semua tim pelaksana kegiatan.

Anak asuh dan pengelola panti asuhan mempraktikkan kembali mengolah nugget, yaitu (1) mulai dari mencuci bersih ikan haruan dan mengambil dagingnya kemudian menggiling sampai halus. (2) memasukkan daging ikan haruan dalam baskom dan memasukkan/mencampur dengan bahan yang lainnya. Setelah tercampur dengan rata (3) mencetak adonan dalam Loyang segi empat kemudian menuang di atas talenan. Membentuk adonan dengan menggunakan pisau menjadi segi empat berukuran 3 cm x 1 cm dengan tebal 1,5 cm. (4) bekukan dalam freezer selama 1-2 jam. (5) menyiapkan adonan pencelup: Terigu (5 sdm), meizena (5 sdm), garam dan air secukupnya, serta tepung roti. (6) setelah nugget beku di freezer selama 1-2 jam kemudian mereka mencelup ke adonan pencelup secara merata kemudian mencelup ke dalam tepung roti. (7) memasukkan ke dalam freezer agar nugget ikan haruan mengeras. Dan terakhir (8) mereka mempraktikkan menggoreng nugget haruan sampai warnanya kuning kecoklatan. daging haruan yang sudah dihaluskan dengan bumbu-bumbu, mencetak adonansampai menggoreng (tahapan dan cara mengerjakan sesuai dengan yang sudah di ajar/didemonstrasikan oleh pelatih). Mereka mempraktikkan sesuai tahapan dan cara mengerjakan sesuai dengan yang sudah diajar/didemonstrasikan oleh pelatih).

Kegiatan selanjutnya, hasil olahan 500 gram ikan haruan menghasilkan 40 biji nugget (mentah). Setelah selesai mempraktikkan, hasil olahan di timbang dan dikemas di masukkan ke dalam kotak kemasan. Selanjutnya hasil olahan nugget digoreng kemudian dikemas dimasukkan ke dalam kotak kemasan. Pengemasan nugget ini dikemas dalam plastik mika tebal dan tertutup sehingga terjamin kualitas dan kebersihannya.

Pertemuan III: Keuangan. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Ahad tanggal 8 Maret 2020. Materi keuangan ini oleh ibu Risnawati. Metode yang

digunakan pada pertemuan materi keuangan ini ceramah dan tanya jawab. Adapun materi yang dibahas yaitu perhitungan pembiayaan mulai dari bahan, proses pengolahan dan kemasan (pecking). Perhitungan harga pokok dan harga jual nugget haruan baik yang mentah yang belum digoreng maupun harga nugget haruan yang sudah digoreng.

Pertemuan IV: Pengetahuan Strategi Pemasaran, dan evaluasi. Metode yang digunakan pada pertemuan ini yaitu diskusi dan tanya jawab yang dipimpin oleh Bapak Novrian Dony M.Si. Adapun Materi yang dibahas yaitu, Pemasaran nugget haruan bisa dilakukan pada semua segmen di dalam sekolah dan lingkungan sekitar Panti asuhan maupun melalui media social seperti IG, FB, WA, dan lain-lain. Selanjutnya cara promosi dan penjualan yaitu pembuatan brosur, memperkenalkan produk nugget haruan pada orang terdekat, menggunakan media intern it, dan bantuan teman-teman sekolah anak asuh. Sasaran pasar yaitu, anak-anak, dan remaja, ibu-ibu rumah tangga. Setelah selesai diskusi dan tanya-jawab tentang pemasaran.

Selanjutnya mengevaluasi secara keseluruhan hasil kegiatan, dan mengevaluasi kemajuan hasil pelatihan peserta melalui tanya jawab tim pelaksana dengan semua anggota kegiatan (mitra). Hasilnya ada peningkatan kemandirian mitra yaitu mitra mampu/trampil mengolah nugget haruan dan mengemas, mitra 70 % menguasai perhitungan keuangan yaitu perhitungan harga pokok dan harga jual. 80 % mengetahui dan memahami cara promosi dan penjualan nugget haruan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang upaya peningkatan kemandirian panti asuhan Muhammadiyah Putri Aisyah berjalan dengan lancar. Peserta (mitra) dalam kegiatan ini berjumlah 11 orang terdiri dari 9 Orang anak asuh dan 2 orang pengelola panti asuhan. Bentuk kegiatan pelatihan yang terdiri dari yaitu penyampaian materi, demonstrasi, praktik, diskusi, dan tanya jawab antara pemateri dengan peserta (mitra). Dari hasil pengabdian masyarakat tersebut dapat diketahui adanya peningkatan kemandirian para peserta pelatihan. Peningkatan tersebut dapat diketahui dari hasil evaluasi berupa tanya jawab yang telah dilakukan tim pengabdian masyarakat kepada peserta. Dengan begitu pengabdian ini benar-benar telah memberikan manfaat kepada mitra terutama dalam peningkatan kemandirian mereka yaitu mitra mampu/terampil mengolah nugget haruan, mengemas, perhitungan keuangan harga bahan baku dan harga jual, serta memahami cara promosi dan penjualan nugget haruan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari Banjarmasin yang telah membiayai pengabdian ini melalui dana APBU Uniska MAB Banjarmasin. Alhamdulillah rabbil 'Alamin, berkat Allah SWT sehingga dapat menyusun laporan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Upaya Peningkatan Kemandirian Panti Asuhan Putri Muhammadiyah 'Aisyah' Banjarmasin Melalui Pengolahan Nugget Haruan". Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilaksanakan oleh Dosen. Dengan demikian pengabdian masyarakat ini dapat bermanfaat bagi program studi bimbingan dan konseling pada khususnya dan UNISKA pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

A. Kehidupan, A. Asuh, P. Asuhan, and S.J. Nafisah, 1018. "Arti Kehidupan anak Asuh Panti Asuhan," J. Penelit. Pendidik., Vol.18.No.1,pp.33-41.

Februariyanti dkk, 2017. Peningkatan Keterampilan Anak Asuh Melalui Pelatihan Multimedia Kreatif, *Rekayasa* Vol. 15. No2

Undang-undang Dasar 1945