

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Di Desa Hagu Selatan Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe

Cut Putri Mellita Sari¹, Khairisma^{2*}, Rani Puspitaningrum³, Fanny Nailufar⁴

Universitas Malikussaleh

*Email : khairisma@unimal.ac.id

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengolahan ikan bandeng. Sasaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah ibu-ibu dan remaja putri. Pelatihan pengolahan ikan bandeng dilaksanakan di rumah salah satu warga desa hagu selatan. Metode pelaksanaan kegiatan yaitu pemaparan materi, pelatihan (praktik) dan evaluasi. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini diharapkan masyarakat desa hagu selatan mempunyai pemahaman dan pengetahuan dalam mengolah ikan bandeng menjadi kuliner yang sehat dan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat desa hagu selatan khususnya ibu-ibu

Kata kunci: Pelatihan, Pengolahan ikan bandeng, Pendapatan

PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir Indonesia (Adiputra et al. 2012; Jaikumar et al. 2013), dan jenis ikan bandeng ini sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Hafiludin 2015; Prasetyo et al. 2015).

Pemkot Lhokseumawe terletak di pesisir pantai dengan potensi perikanan laut dan darat yang cukup besar. Potensi ikan darat yang cukup besar tersebut adalah ikan bandeng yang terdapat di Desa Hagu Selatan. Data dari Kecamatan Banda Sakti menunjukkan produksi ikan darat khususnya bandeng mencapai 1300 ton. Selama ini ikan darat disebut juga ikan tambak hanya dijual dalam bentuk segar. Padahal potensi ini masih dapat dioptimalkan untuk dapat meningkatkan penghasilan penduduk sekitar dan menambah keanekaragaman produk perikanan dari daerah setempat. Pengoptimalan ikan tambak ini dapat dilakukan dengan pemberdayaan manusianya melalui ketrampilan (pelatihan) untuk mengolah potensi daerah setempat.

Salah satu sumberdaya manusia yang dapat digunakan adalah ibu-ibu dan tidak tertutup kemungkinan remaja putrinya juga. Ibu-ibu dalam keseharian mereka hanyalah ibu rumah tangga yang tidak produktif, tingkat pendidikan rendah dengan penguasaan teknologi yang tidak banyak, sehingga menjadikan masyarakat hanya mengandalkan hasil tangkapan ikan saja.

Pemberdayaan menurut arti secara bahasa adalah proses, cara, perbuatan membuat berdaya, yaitu kemampuan untuk melakukan sesuatu atau kemampuan bertindak yang berupa akal, ikhtiar atau upaya (Depdiknas, 2003). Masyarakat adalah kesatuan hidup manusia yang berinteraksi menurut suatu sistem adat istiadat tertentu yang bersifat kontinyu, dan yang terikat oleh suatu rasa identitas bersama (Koentjaraningrat, 2009). Dalam beberapa kajian mengenai pembangunan komunitas, pemberdayaan masyarakat sering

dimaknai sebagai upaya untuk memberikan kekuasaan agar suara mereka didengar guna memberikan kontribusi kepada perencanaan dan keputusan yang mempengaruhi komunitasnya (Foy, 1994). Pemberdayaan adalah proses transisi dari keadaan ketidakberdayaan ke keadaan kontrol relatif atas kehidupan seseorang, takdir, dan lingkungan (sadan,1997).

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa melimpahnya hasil perikanan di Kota Lhokseumawe tidak banyak memberikan peluang bagi ibu-ibu untuk melakukan usaha di bidang pengolahan ikan. Pada pelatihan ini telah diolah produk hasil perikanan menjadi pempek, bakso dan tekwan. Makanan ini terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan ikan. Oleh sebab itu pempek ini kaya akan protein, lemak, karbohidrat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Tepung tapioka cocok digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan pempek. Hal ini karena tepung tapioka memiliki karakteristik yang istimewa seperti tidak berbau sehingga mudah dicampur dengan bahan perisa makanan lainnya, pasta yang dihasilkan mempunyai penampakan yang bersih dan jernih. Daging ikan yang digunakan dan tepung tapioka dengan viskositas yang tinggi serta tidak mengalami retrogradasi akan menghasilkan pempek dengan tekstur yang stabil pada saat pempek didinginkan (Gardjito et al. 2013). Meskipun pempek merupakan makanan rumahan yang sudah tidak asing bagi ibu-ibu, namun ibu-ibu maupun remaja putri di Desa Hagu Selatan belum memiliki keahlian yang memadai dalam mengolah ikan menjadi pempek, bakso maupun tekwan. Karena teknik pengolahannya juga membutuhkan keterampilan khusus misalnya saat perajangan atau pengirisan yang dilakukan secara manual dikarenakan teksturnya yang lengket dan kenyal.

Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek dan tekwan, tetapi ikan laut memiliki aroma lebih amis (Riana, 2006). Oleh sebab itu, diperlukan teknik pengolahan yang tepat. Selain pempek, ibu-ibu juga dilatih dalam mengolah ikan menjadi tekwan. Tekwan juga merupakan makanan khas Palembang, yaitu hidangan berkuah dengan bahan utamanya dari ikan dan tepung tapioka seperti halnya pempek namun ada perbedaan dalam pengolahannya. Tekwan bentuknya bulat dengan ukuran kecil menyerupai pentol bakso dan saat disajikan dilengkapi dengan kuah. Biasanya tekwan dihidangkan dengan tambahan bahan pelengkap seperti jamur, udang, daun bawang pada kuahnya sedangkan pada bagian atas tekwan ditaburi soun, ebi bubuk, daun seledri dan bawang goreng. Pengolahan tekwan terdiri dari penggilingan ikan, pencampuran bahan (ikan, tepung, air dan garam), pengadonan dan pembentukan serta pemasakan (Danar & Dasir 2017).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan suatu upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan ikan dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pola pendekatan melalui :

1. Survey wilayah dan wawancara dengan ibu Wasila selaku pembina PKK untuk mengetahui potensi sumberdaya alam dan potensi sumberdaya manusia sehingga dapat ditetapkan bentuk kegiatan yang akan dilakukan.
2. Koordinasi dengan ibu Wasila untuk pelaksanaan kegiatan
3. Melaksanakan kegiatan dalam bentuk pelatihan dengan praktik langsung melalui pendampingan tim pengabdian kepada masyarakat.
4. Pemaparan hasil dan tanya jawab.

Secara umum langkah-langkah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bisa dibagi dalam tiga tahap yakni persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan yang dilakukan adalah memberikan penjelasan singkat kepada ibu-ibu dan juga remaja putri

tentang penyusunan anggaran sederhana dan juga penetapan harga pokok produksi, manfaat ekonomi yang diperoleh dari pengolahan ikan bandeng serta penjelasan singkat pendapatan dan keberkahan keluarga. Selanjutnya memperkenalkan ikan sifat-sifat ikan yang baik, peralatan yang dibutuhkan dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan ikan bandeng dan membagikan resep sebagai pedoman dalam pengolahan ikan bandeng menjadi kuliner.

Tahap kedua yaitu pelaksanaan. Pada tahap ini praktik pembuatan kuliner berbahan dasar ikan bandeng menjadi kuliner seperti bakso, empek-empek, tekwan dan juga nugget. Dalam praktik pengolahan ikan bandeng, peserta didampingi oleh tim Pengabdian Kepada Masyarakat. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditutup dengan laporan hasil/praktik dari para peserta. Di tahap akhir peserta menunjukkan hasil yang di dapat selama pelatihan.

Sasaran kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang juga merupakan ibu-ibu PKK. Ibu-ibu rumah tangga yang bertempat di desa Hagu Selatan pada umumnya masih mempunyai pengetahuan yang minim tentang pengolahan ikan bandeng menjadi kuliner.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Hasil yang diperoleh dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah mitra memahami penjelasan-penjelasan singkat penyusunan anggaran sederhana dan penetapan harga pokok produksi, manfaat ekonomi yang diperoleh dari pengolahan ikan bandeng serta penjelasan singkat pendapatan dan keberkahan keluarga. Selanjutnya memperkenalkan ikan sifat-sifat ikan yang baik, peralatan yang dibutuhkan dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan ikan bandeng dan membagikan resep sebagai pedoman dalam pengolahan ikan bandeng menjadi kuliner.



Gambar 1. Penjelasan Singkat oleh Tim Pelaksana Kegiatan

Selain penjelasan mengenai pengolahan ikan, tim pelaksana PKM juga melakukan demonstrasi bagaimana mengolah ikan menjadi makanan yang bernilai tinggi seperti bakso, empek-empek, tekwan dan nugget.



(a) (b)
Gambar 2. Pengolahan Ikan (a) Mitra melakukan praktik (b)

Setelah melakukan praktik, mitra telah mampu mengolah ikan menjadi bakso, tekwan, empek-empek dan nugget.



Gambar 3. Hasil olahan ikan: Bakso, empek-empek, tekwan dan nugget

Kegiatan pelatihan ini ditutup dengan makan Bersama dan foto Bersama



Gambar 4. Makan Bersama dan foto bersama mitra

KESIMPULAN

Dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (a). Para peserta sangat antusias dalam pelatihan pengolahan ikan bandeng. (b). Berdasarkan hasil umpan balik dari peserta, didapatkan penilaian bahwa kegiatan ini sangat relevan dengan kebutuhan peserta yang mayoritas ibu-ibu rumah tangga yang kurang produktif dan pengetahuan yang rendah akan pengolahan ikan bandeng menjadi kuliner yang sehat. Para peserta merasa mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang pelatihan pengolahan ikan bandeng dan mereka sangat puas dengan adanya pelatihan ini serta berharap akan ada pelatihan –pelatihan yang lainnya lagi. Beberapa saran dan masukan yang dapat diberikan yakni sebagai berikut: (a) Sebaiknya pelatihan perlu ada mentor lebih banyak agar lebih maksimal dalam privat ke peserta. (b). Para peserta disarankan untuk terus memotivasi diri dalam mengembangkan kemampuan dalam pengolahan ikan bandeng.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pelaksana kegiatan PKM dalam kesempatan ini kami menyampaikan rasa terima kasih kepada : Kepala Desa Hagu Selatan, Ibu Ketua PKK Desa Hagu Selatan, Ibu-ibu dan remaja putri Desa Hagu Selatan. Serta Ketua LPPM Universitas Malikussaleh, Dekan dan para Pembantu Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Malikussaleh atas dukungan yang diberikan kepada tim pelaksana PKM. Semoga kegiatan ini dapat memberi manfaat dan kontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada umumnya dan pembaca pada khususnya

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, YT., Chuang JL., & Gwo, JC. (2012). *Genetic diversity of Indonesia milkfish (Chanos chanos) using amplified fragment length polymorphism (AFLP) analysis*. African Journal of Biotechnology. 11(13): 3055- 3060.
- Danar, R., & Dasir. (2017). *Studi berbagai jenis bahan pengembang terhadap reabsorpsi tekwan kering ikan gabus*. EDIBLE. 6. 36-45
- Depdiknas. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi Ketiga, Jakarta: Penerbit Balai Pustaka
- Foy, Nancy. 1994. *Empowering People at Work*, London: Grower Publishing Company
- Sadan, Elisheva. 1997. *Empowerment and Community Planning: Theory and Practice of People-Focused Social Solutions*. Tel Aviv: Hakibbutz Hameuchad Publishers.in Hebrew. [e-book].
- Gardjito, M., Anton, J & Eni, H. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Hafiludin. (2015). *Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda*. Jurnal Kelautan. 8(1): 37-43
- Koentjaraningrat. 2009: *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Djombang. Jakarta. Longman.
- Riana, (2006). *Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya*. Program Pasca Sarjana Universitas Sriwijaya. Palembang. (tesis tidak dipublikasikan)