

Pelatihan Keterampilan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Makanan Berbasis Ikan Bagi Kelompok Wanita Adipura Rt 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat

Hasmari Noer¹, If'all^{2*}, Arfan³, Juhana⁴

^{1,3}Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Alkhairaat

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Alkhairaat

⁴BPP Layana Indah Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palu

Email : ifall.unisapalu@gmail.com

Abstract

Today's urban communities tend to buy practical food, namely those that are ready to cook (ready to be cooked) and ready to eat (ready to eat). Ready of cook means that it takes less time to prepare food. One form of food that is ready to cook is processed fish-based food. Partner problems are: Can fish-based food processing diversification be a business opportunity; and can increase public interest in consuming fish. Adipura Women's Group RT 04/RW 04 Lere Village, West Palu District, which is incorporated is still very limited in knowledge about diversification of fish-based food processing. The purpose of the activity is to find out business opportunities for diversifying fish-based food processing. To find out the public's interest in fish-based food processing. Improving the skills of the Adipura Women's group RT 04/RW 04 Lere Village, West Palu District in diversifying fish-based food processing. Using the Community Education method with Participatory Rural Appraisal (PRA/RRA), training methods, trial demonstrations, and coaching and evaluation of partner small business groups. The methods applied are: The methods applied to this activity in order to build human resources, especially group partners through the stages of implementing the activities, are field surveys, socialization, training, discussions, demonstration plots and mentoring and monev. The result of this training activity is an increase in the ability to run a partner's business through the training activities held. Increasing the ability and income of the community partners in activities with the technology of processing fish into various types of processed products, is one of food diversification and food preservation.

Keywords: *Diversification, Products, Processed Fish*

Abstrak

Masyarakat perkotaan saat ini berkecenderungan membeli makanan yang praktis, yaitu yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan ready to eat (siap untuk dimakan). Ready of cook artinya hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan makanan. Salah satu bentuk makanan yang bersifat ready to cook adalah olahan makanan berbasis ikan. Permasalahan mitra yaitu: Apakah diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan dapat menjadi peluang usaha; dan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat yang tergabung masih sangat terbatas pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan. Tujuan kegiatan untuk mengetahui peluang usaha diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan. Untuk mengetahui minat masyarakat terhadap olahan makanan berbasis ikan. Meningkatkan keterampilan kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat dalam diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan. Menggunakan metode Pendidikan Masyarakat dengan Participatory Rural Appraisal (PRA/RRA), metode pelatihan (training), demonstrasi percobaan, dan pembinaan dan evaluasi terhadap kelompok usaha kecil mitra. Metode yang diterapkan yaitu: Metode yang diterapkan pada kegiatan ini dalam rangka membangun sumber daya manusia khususnya mitra kelompok melalui tahapan pelaksanaan kegiatan adalah Survey lapangan, Sosialisasi, pelatihan, diskusi, demplot dan pendampingan dan monev. Hasil kegiatan pelatihan ini adalah Peningkatan kemampuan dalam menjalankan usaha mitra melalui kegiatan pelatihan yang diadakan. Peningkatan kemampuan dan pendapatan masyarakat mitra

kegiatan dengan adanya teknologi pengolahan ikan menjadi berbagai jenis produk olahan, merupakan salah satu diversifikasi pangan dan pengawetan pangan

Kata Kunci: Diversifikasi, Produk, Olahan Ikan

A. PENDAHULUAN

Kelurahan Lere merupakan kelurahan yang berada dipesisir Kota Palu, dimana wilayah ini terdapat Tempat Pelelangan Ikan di Kota Palu. Dimana keberadaan Kampus Universitas Alkhairaat bertempat di wilayah Kelurahan Lere tersebut sehingga peran akademisi diperlukan dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan di wilayah tersebut melalui kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan makanan berbasis ikan.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani setelah daging, susu dan telur, yang ketersediaannya cukup melimpah dan mudah di dapatkan dengan harga yang sangat terjangkau (Adrim, 2010). Potensi sumberdaya ikan air tawar dan air laut sangat melimpah dengan kandungan vitamin, mineral esensial yang sangat kaya asam lemak rantai panjang. Kebijakan peningkatan produksi perikanan sangat berkaitan dengan ketersediaan ikan yang pada akhirnya akan mendukung sistem ketahanan pangan dimana komponen ini terdiri dari subsistem ketersediaan, distribusi dan konsumsi (Akhmad *dkk*, 2019).

Secara nasional, konsumsi ikan masih sangat rendah yaitu 33,14 kg per kapita per tahun bila dibandingkan dengan Malaysia dan Singapura. Konsumsi ikan di Malaysia mencapai 56,1 kg per kapita per tahun dan Singapura mencapai 48,9 kg per kapita per tahun. Pada tahun 2020, produksi perikanan tangkap dan budidaya Sulawesi Tengah mencapai 1.147.646 Ton, dengan rata-rata konsumsiikan 63,03 kg per kapita per tahun (BPS, 2021). Angka konsumsi ikan tersebut lebih tinggi bila dibandingkan dengan rata-rata konsumsinasional (Lunda *dkk*, 2019).

Potensi hasil perikanan laut Sulawesi Tengah, sangat didominasiikan pelagis, dimana kelompokkan yang berada pada lapisan permukaan hingga kolom air. Ikan pelagis berdasarkan ukurannya dibagi menjadi dua, ikan pelagis besar misalnya jenis ikan tuna, cakalang, tongkol. Kedua, ikan pelagis kecil misalnya ikan layang, teri dan kembung. Tingginya potensi perikanan di Sulawesi Tengah, belum banyak dikembangkan sebagai makanan olahan. Selama ini, ikan yang ada dipasaran, masih dalam bentuk ikan hidup tanpa diolah dengan harga jual yang relative sangat rendah. Rendahnya harga yang diterima nelayan disebabkan oleh jumlah yang dihasilkan jauh lebih besar dibandingkan dengan konsumsi masyarakat (If'all, *dkk.*, 2018)

Harga yang biasa diterima oleh petani nelayan, kadang tidak sebanding dengan tenaga yang dikeluarkan oleh nelayan untuk menemukan ikan. Untuk mengantisipasi kerugian yang diderita nelayan, perlu adanya teknologi tepat guna untuk pengolahan potensi ikan untuk dikembangkan, melalui diversifikasi pengolahan berbasis ikan (Asrawaty dan If'all)

Diversifikasi pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan protein setiap hari dengan mengkonsumsi ikan,. Dalam memaksimalkan potensi kandungan gizi tersebut, diperlukan tindakan partisipasi masyarakat untuk mengoptimalkan potensinya. Mitra dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat.

Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia khususnya mahasiswa baik dari segi keterampilan ataupun keberanian dalam melakukan kegiatan usaha. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini diharapkan kemampuan kelompok wanita adipura dalam memanfaatkan sumberdaya ikan. Melalui kerjasama ini diharapkan keterlibatan Kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat sebagai organisasi profesi dalam pengembangan dan meningkatkan nilai tambah ikan melalui pengolahan lebih lanjut menjadi makanan olahan dan bentuk pengolahan lainnya. Kegiatan tersebut akan berdampak pada peningkatan keterampilan pengolahan, meningkatkan jiwa wirausaha, penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan organisasi.

Melalui kegiatan tersebut, sasaran pasar yang akan dituju, tidak hanya masyarakat yang membutuhkan makanan olahan, tetapi masyarakat umum untuk menambah protein dan sebagai sumber oleh-oleh khas daerah. Sesuai dengan semangat mencerdaskan kehidupan masyarakat, pelibatan wanita adipura dalam kegiatan peningkatan *skill*, diharapkan dapat menciptakan masyarakat yang kreatif, inovatif dan dapat menciptakan lapangan kerja. Program ini diharapkan adanya pengembangan keterampilan dan berwirausaha dengan orientasi pada keuntungan. Kegiatan ini tidak menciptakan kompetisi dengan masyarakat nelayan, tetapi sebagai wadah yang akan menampung bahan baku, ketika harga jual yang diterima oleh nelayana dipasaran sangat rendah.

Berdasarkan beberapa uraian tersebut di atas, maka laksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang Pelatihan keterampilan melalui diversifikasi produk olahan makanan berbasis ikan bagi kelompok wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat Kota Palu Sulawesi Tengah

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Program pemberdayaan menggunakan metode Pendidikan Masyarakat pendekatan dengan Participatory Rural Appraisal (PRA/RRA) menggunakan metode pelatihan (training), demonstrasi percobaan, dan pembinaan dan evaluasi terhadap kelompok usaha kecil mitra di wilayah kelurahan Lere di sekitar kampus Universitas Alkhairaat.

Adapun bahan yang digunakan meliputi; daging ikan, tepung terigu, tepung roti, telur, bawang merah, bawang putih, gula halus, kunyit, garam, lada, minyak goreng dan air secukupnya, Alat yang digunakan yaitu; gilingan ikan (blender), ember, baskom, gelas ukur, sendok makan, cetakan persegi, wajan, spatula, kemasan plastik, label, alat tulis menulis, kamera.

Pelaksanaan pelatihan pemberdayaan pada kegiatan ini dalam rangka membangun sumber daya manusia khususnya mitra kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat, melalui tahapan pelaksanaan kegiatan adalah Survey lapangan, Sosialisasi, pelatihan, diskusi, demplot dan pendampingan dan monev. Tahap 1.Tahap observasi dan Sosialisasi kegiatan terhadap anggota Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat.Tahap 2.Kegiatan pelatihan dan diskusi Peningkatan SDM Mitra yang berlangsung selama 2 hari.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui kegiatan Program pengabdian pada masyarakat tentang Pelatihan keterampilan melalui diversifikasi produk olahan makanan berbasis ikan dilaksanakan bagi kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat. Kegiatan ini berlangsung selama dua hari, yang dilaksanakan pada tanggal 19-20 Februari 2022. Kegiatan ini diikuti sebanyak 10 orang peserta, dengan tingkat pendidikan yang sangat bervariasi, mulai dari tingkat SD, SMP, SMA dan S1. Luaran yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan berbasis ikan. Dalam kegiatan pelatihan ini, peserta diberi informasi dan pengetahuan untuk membuka wawasan, cara berpikir yang lebih kreatif, pemahaman mengenai materi teknologi tepat guna pengolahan makanan berbasis ikan, memberikan pengetahuan tentang cara pelabelan dan pengemasan, sistem manajemen kelompok dan peluang usaha (Gambar 1). Dokumentasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat:



Gambar 1. Suasana pemberian materi oleh pelaksana pengabdian Dr.Ir.Hasmari Noer., M.Si

Selanjutnya kegiatan dilanjutkan pada tahap kedua, kerja kelompok (demplot) praktek langsung tentang diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan diantaranya kaki naga, Ikan, Nugget Ikan Tuna, Sambal

Ikan Roa, krupuk Ikan. Dalam kegiatan praktik langsung, mitra anggota Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat sangat antusias dan aktif bekerja sesuai dengan petunjuk yang diberikan pendamping. Mitra sangat mengharapkan pendampingan secara berkelanjutan dalam pengembangan pengolahan olahan makanan berbasis ikan.



Gambar 2. Proses Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan

Fokus utama kegiatan sesuai dengan kondisi masyarakat di lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Keunggulan dari kegiatan ini, anggota kelompok wanita adipura dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang diversifikasi pengolahan berbasisikan. Produk yang dihasilkan pada kegiatan ini, yaitu kaki naga Ikan, Nugget Ikan Tuna, Sambal Ikan Roa, krupuk Ikan.

Luaran yang dicapai secara khusus yaitu: pengetahuan mitra 100% (10 orang) meningkat tentang diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan, keterampilan anggota mitra 100% terampil membuat kaki naga Ikan, Nugget Ikan Tuna, Sambal Ikan Roa, krupuk Ikan. Demonstrasi yang dilakukan dapat dipahami dengan baik oleh 10 orang peserta karena relatif bahan yang digunakan cukup tersedia dan harga relatif terjangkau, namun sesuai dengan standar mutu.





Gambar 3. Foto bersama peserta kegiatan, anggota Wanita Adipura mengikuti pelatihan dan Pendampingan.

Hasil kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini dapat diperoleh luaran bahwa :

1. Kelompok mitra dapat mengaplikasikan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk baru yang mempunyai nilai jual lebih tinggi dan lebih lama dalam penyimpanan.
2. Terjadi peningkatan dari kemampuan mengolah ikan menjadi berbagai jenis produk olahan makanan.
3. Terjadi peningkatan kemampuan mitra dalam hal manajemen usaha dan menjalankan usahanya. Dengan kemampuan ini kelompok mitra tidak lagi menjalankan usahanya dengan manajemen keluarga. Mitra kegiatan ini menjadi bisa menjalankan usahanya secara professional dan dapat menghitung laba serta omzetnya sehingga kemungkinan merugi menjadi semakin kecil.
4. Kegiatan ini dapat memotivasi seluruh anggota mitra terdiri dari ibu-ibu nelayan ke kelompok home industri penghasil ole-ole olahan ikan

Pandemi covid 19 menjadi salah satu kendala utama dan faktor penghambat dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat. Keadaan masa pandemic menjadi factor penghambat dalam menentukan jadwal pertemuan pelaksanaan kegiatan. Selain factor penghambat, terdapat juga factor pendukung pelaksanaan kegiatan ini, yaitu keinginan besar dari anggota kelompok Wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat untuk mengikuti kegiatan pelatihan tentang diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi solusi tambahan peningkatan keterampilan dan penghasilan baru ditengah sulitnya perekonomian akibat pandemi covid 19.

D. PENUTUP

Kesimpulan

Program pengabdian pada masyarakat tentang Pelatihan keterampilan melalui diversifikasi produk olahan makanan berbasis ikan dilaksanakan bagi kelompok wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat. Kegiatan ini diikuti sebanyak 10 orang peserta, dengan tingkat pendidikan yang sangat bervariasi, mulai dari tingkat SD, SMP, SMA dan S1. Program ini merupakan kebijakan Universitas Alkhairaat melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat sebagai upaya untuk memacu para dosen meningkatkan kemampuan motivasi untuk melaksanakan kegiatan transformasi IPTEKS dan peningkatan sumber daya manusia. Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan melalui pengabdian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan, kreativitas dan menciptakan kemandirian dalam menerapkan beberapa teknologi pengolahan ikan secara konsisten dan berkelanjutan. Kami sebagai pelaksana sangat mengharapkan kegiatan seperti ini dapat berlangsung secara kontinyu dalam menangani persoalan-persoalan yang dihadapi oleh masyarakat.

Saran

Dalam rangka meningkatkan transfer teknologi kepada masyarakat kelompok usaha-usaha mikro hendaknya kegiatan seperti program pengabdian dalam bentuk pelatihan usaha perlu digalakan sehingga

kemampuan masyarakat semakin meningkat yang sekaligus akan meningkatkan kesejahteraan kelompok mitra.

Ucapan Terima Kasih

1. Rektor Universitas Alkhairaat yang telah menyediakan dana dan fasilitas pengabdian
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) yang telah menyediakan program kegiatan pengabdian ini.
3. Kelompok wanita Adipura RT 04/RW 04 Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat yang telah bersedia bekerjasama dengan tim pelaksana

E. DAFTAR PUSTAKA

- Adrim, 2010. Ciri-Ciri dan Analisis Morfologi pada Ikan. *Jurnal Akuatik* 22: 1212-1322.
- Asrawaty dan If'all. 2018. Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 33-45.
- Akhmad Afandi, Nuraini Lusi, Mustofa Hilmi, Danang Putra Diansah, Abdi Hartanto, 2019. PKM teknologi mesin pengasap bagi pengusaha ikan asap Dusun Palodem Desa Tembokrejo Muncar Banyuwangi. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 3, No. 3, Desember 2019, Hal. 395-400 DOI: <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1139>
- Badan Pusat Statistik. 2021. Sulawesi Tengah DalamAngka 2020, BPS Sulawesi Tengah.
- Doni Pernanda, Sanjaya, Nita Afrillia, Jelita Nada Fairuz, Salsa Nabila 2021. Pkm Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Lontong Isi Abon Bandeng Makanan Khas Sawah Luhur. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services* Volume 1 (3) Agustus 2021 <https://doi.org/10.53067/icjcs105>.
- If'all, I., Gobel, M., Fahmi, F., & Pakaya, I. 2018. Mutu Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna Dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 053–059. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1128>
- Yudin Ibrahim, Sapriyanto S Maruka 2018. PKM Kelompok Pengasapan Ikan Tapa Menggunakan Sistem Drum Vertikal Di Kelurahan Tipe Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah. *JurnalAbditani* Vol 1 (1) DOI: <https://doi.org/10.31970/abditani.v1i0.20>
- Lunda, N., M.N. Ibrahim dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Ikan Peperek (*Leiognathusequulus*) Menjadi Tepung Ikan. *Jurnal Fish Protech.*(1): 11-17.
- Yusra Yusra, Maria Ulfah, Dessi Mufti 2022. Implementasi PKM-MBKM Pada Kelompok Pengolah Ikan Di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi* Vol 6 (1).