

Pemberdayaan Kelompok Dasa Wisma Dalam Pengembangan Produk Olahan Berbasis Ikan Di Desa Sambora Kecamatan Toho Kabupaten Mempawah

¹⁾Fitra Wira Hadinata*, ²⁾Sri Rahayu, ³⁾Mardan Adijaya, ⁴⁾Pratita Budi Utami

^{1,2,3,4)}Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak

Email Corresponding: fitra.wirahadinata@faperta.untan.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pengolahan ikan air tawar amplang ikan patin abon ikan lele	Usaha pembuatan kerupuk ikan yang dilakukan oleh mitra yaitu kelompok pengrajin kerupuk ikan Sambora yang juga tergabung dalam ibu-ibu Dasawisma sudah sejak lama digeluti sejalan dengan perkembangan usaha budidaya ikan di Desa Sambora itu sendiri. Usaha pembuatan kerupuk ikan di Desa Sambora sudah dipasarkan disekitar Kecamatan Toho bahkan sampai ke Landak. Tersedianya sumber daya ikan di desa Sambora serta banyaknya kelompok pembudidaya ikan air tawar menyebabkan industri rumah tangga pengolahan kerupuk ikan memberikan peluang untuk dikembangkan dengan diversifikasi menjadi produk baru seperti pembuatan abon dari ikan lele, dan amplang dari ikan patin. Dalam rangka untuk membantu permasalahan mitra dalam meningkatkan pengembangan usaha kerupuk ikan agar dapat berkembang dengan baik serta meningkatkan perekonomian masyarakat atau keluarga, maka sangat diperlukan pendampingan berupa transfer pengetahuan dan teknologi yang terkait untuk mencapai tujuan tersebut. Dengan transfer pengetahuan dan teknologi terkait, diharapkan dapat mendukung program desa dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk unggulan desa dan yang terpenting adalah meningkatkan pendapatan masyarakat. Dimana nantinya, produk olahan Amplang ikan patin dan abon ikan lele ini dapat dijadikan produk unggulan dari Desa Sambora. Kegiatan yang dilakukan dalam program PKM ini berupa penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan dengan metode ceramah yang disertai alat peraga dan praktek langsung. Pada prinsipnya kegiatan ini meliputi : 1) Penyuluhan pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi.; 2) Pelatihan pembuatan amplang dari ikan patin dan abon dari ikan lele. Target luaran yang ingin dicapai dari kegiatan PKM ini antara lain : 1) Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan ikan menjadi berbagai produk. 2) Mitra dapat memproduksi amplang dari ikan patin dan abon dari ikan lele. 3) Laporan; 4) Draft Artikel ilmiah yang akan dipublikasikan pada jurnal nasional terakreditasi dan 4) Video kegiatan. Hasil kegiatan yang telah dilakukan menunjukkan respon yang baik dari para peserta yang hadir. Peserta merasa mendapatkan tambahan pengetahuan dalam pembuatan amplang dan Abon dan berharap pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh melalui PKM ini dapat digunakan untuk menambah penghasilan keluarga terutama pada saat hari-hari besar seperti Idulfitri, Natal dan event-event tertentu yang melibatkan PKK dan Dasa Wisma.
	ABSTRACT

Keywords:

Freshwater fish processing
amplang
catfish
catfish floss

The business of making fish crackers carried out by partners, namely the Sambora fish cracker craftsmen group which is also part of the Dasawisma women, has been in business for a long time in line with the development of the fish cultivation business in Sambora Village itself. The business of making fish crackers in Sambora Village has been marketed around Toho District and even to Landak. The availability of fish resources in Sambora village and the large number of freshwater fish cultivating groups have resulted in the home industry of fish cracker processing providing opportunities to be developed by diversifying into new products such as making shredded catfish and amplang from catfish. In order to help partners with problems in increasing the development of the fish cracker business so that it can develop well and improve the economy of the community or family, assistance in the form of transferring knowledge and related technology is very necessary to achieve this goal. With the transfer of related knowledge and technology, it is hoped that it can support village programs in increasing community empowerment through developing superior village products and most importantly increasing community income. Where in the future, processed products from Amplang catfish and shredded catfish can be used as superior products from Sambora Village. The activities carried out in this PKM program are in the form of counseling and training as well as mentoring using the lecture method accompanied by teaching aids and direct practice. In principle, this activity includes: 1) Extension on the processing of fish into various processed products that have economic value; 2) Training in making amplang from catfish and shredded catfish. The output targets to be achieved from this PKM activity include: 1) Increasing public knowledge about processing fish into various products. 2) Partners can produce amplang from catfish and shredded catfish. 3) Report; 4) Draft. Scientific articles to be published in accredited national journals and 4) Videos of activities. The results of the activities carried out showed a good response from the participants present. Participants felt they had gained additional knowledge in making amplang and shredded meat and hoped that the knowledge and skills gained through PKM could be used to increase family income, especially during big holidays such as Eid al-Fitr, Christmas and certain events involving PKK and Dasa Wisma.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Desa Sambora merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Toho Kabupaten Mempawah. Desa Sambora dihuni oleh berbagai macam Suku, mulai dari Suku Dayak, Melayu, Madura, Batak, Jawa, Bugis dan Suku Cina. Batas-batas wilayah desa Sambora adalah sebelah Utara berbatasan dengan Desa Benuang Kecamatan Toho; Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Salatiga Kecamatan Mandor, Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Dobar Sampang Kecamatan Mandor dan Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Dema Kecamatan Anjungan. Jumlah penduduk di desa Sambora 2.382 jiwa terdiri dari 806 kk. Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, berkebun sawit/karet, PNS, buruh lepas dan pembudidaya ikan (Monografi Desa Sambora, 2017).

Potensi perikanan di Desa Sambora cukup besar dengan komoditas ikan yang dibudidayakan antara lain ikan lele, nila, mujair, ikan mas dan patin. Kegiatan budidaya sendiri dilakukan baik di kolam, jaring tancap maupun jaring apung. Peningkatan produksi perikanan tersebut seringkali tidak diikuti oleh peningkatan permintaan pasar. Hal ini diindikasikan dengan terjadinya penurunan harga terutama komoditas ikan lele yang hanya dapat menyentuh pada harga Rp 10.000 per kg dari harga normal dapat mencapai Rp 22.000 per kg sedangkan ikan patin dipasarkan dengan harga Rp. 20.000 per kg. Pembudidaya mulai mengalami kesulitan untuk memasarkan produk ikan segarnya terutama pada saat terjadipanen bersamaan antara kolam, jaring tancap dan jaring apung. Jika saja sebagian komoditas perikanan budidaya tersebut diolah terlebih dahulu sebelum dijual tentu produk perikanan dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih luas dan dalam jangka waktu yang lebih lama, sehingga nilai tambah akibat pengolahan tersebut akan dinikmati oleh masyarakat perikanan. Upaya-upaya untuk meraih nilai tambah dari pengolahan komoditas perikanan budidaya tersebut sangat perlu digalakkan untuk menjadikan bisnis perikanan sebagai sektor ekonomi unggulan (*leading sector*) (Sofia, 2011).

Pengolahan perikanan merupakan salah satu subsistem sektor usaha perikanan yang mengolah hasil perikanan menjadi bahan lain baik bahan jadi maupun bahansetengah jadi. Subsistem ini mempunyai peluang

dan kelebihan untuk dapat dikembangkan. Bahan bakunya melimpah, peluang perluasan pasar lebih besar, memberikan nilai tambah lebih besar (Masyuri, 2000). Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusukan yang terdapat didalamnya. Selain itu lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah teroksidasi sehingga menimbulkan bau tengik.

Salah satu cara untuk memanfaatkan ikan tersebut adalah dengan cara membuat kerupuk ikan dan abon. Kerupuk ikan adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan daging ikan. Produk makanan kering ini sangat digemari masyarakat karena sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan. Selain rasa yang enak tersebut, kerupuk ikan/amplang juga memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia (Sofia, 2011; Handini, dkk, 2016; Wahida, dkk, 2016). Abon merupakan jenis makanan awetan dari daging atau ikan. Prouk ini mempunyai bentuk yang lembut, bau khas, rasa yang enak dan mempunyai daya impan yang relatif lama. Abon juga memiliki kandungan protein yang tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah.

Proses pembuatan kerupuk ikan sangatlah sederhana dan mudah diusahakan; industri ini banyak berkembang di wilayah-wilayah perairan dengan produksi ikan tinggi. Di samping dapat diusahakan dengan peralatan modern, usaha ini juga dapat dijalankan dengan peralatan tradisional. Oleh sebab itulah usaha kerupuk ikan banyak dilakukan oleh rumah tangga yang merupakan industrimikro (Hasan, 2018). Usaha pembuatan kerupuk ikan yang dilakukan oleh mitra yaitu kelompok pengrajin kerupuk ikan Sambora sudah sejak lama digeluti sejalandengan perkembangan usaha budidaya ikan di Desa Sambora itu sendiri.

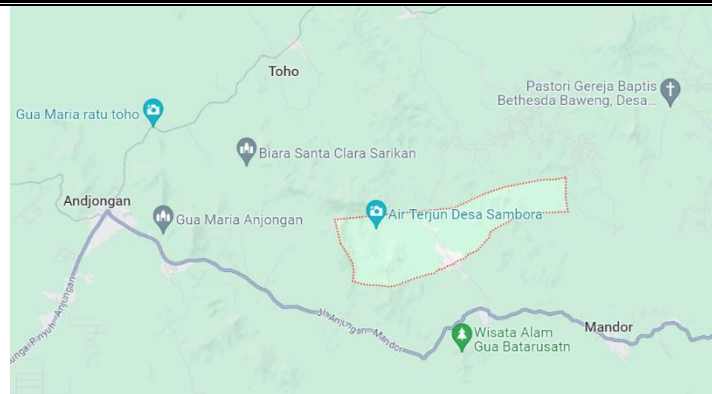
Tersedianya sumber daya ikan di desa Sambora serta banyaknya kelompok pembudidaya ikan air tawar menyebabkan industri rumah tangga pengolahan kerupuk ikan memberikan peluang untuk dikembangkan/deversifikasi menjadi produk baru seperti pembuatan abon dari ikan lele, dan amplang dari ikan patin. Melihat perkembangan Kabupaten Mempawah yang terus berupaya mengembangkan iklim pariwisata dan UMKM guna peningkatan kesejahteraan masyarakat, maka usaha rumahan kerupuk di Desa Sambora ini sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah.

II. MASALAH

Potensi perikanan di Desa Sambora cukup besar dengan komoditas ikan yang dibudidayakan antara lain ikan lele, nila, mujair, ikan mas dan patin. Hasil panen biasanya dijual segar, namun apabila panen terjadi secara serentak maka harga jual menjadi turun. Tim PKM dari Prodi MSP sudah beberapa kali memberikan penyuluhan dan pendampingan di tempat ini terkait Menejemen dan pembuatan pakan ikan; disamping itu ibu-ibu di Desa tersebut banyak yang memanfaatkan hasil perikanan ini untuk pembuatan kerupuk dan sudah dipasarkan ke sekitar Kecamatan Toho bahkan sampai ke Landak. Ibu-ibu pengrajin kerupuk tersebut meminta Tim PKM Prodi MSP untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan dalam rangka pengembangan produk hasil perikanan untuk memanfaatkan kelebihan hasil panen ataupun penurunan harga jual ikan segar dan bisa menambah penghasilan keluarga, dari hasil wawancara pada ibu-ibu khususnya pengrajin kerupuk tersebut, mereka meminta untuk diberikan pelatihan pengolahan amplang dan abon dari ikan.

Upaya pemecahan masalah yang dialami mitra dapat dilaksanakan melalui diversifikasi produk olahan ikan yang disertai dengan peningkatan mutu sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi dan dapat memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga. Sampai saat ini, mitra belum pernah mendapatkan pelatihan terkait pembuatan kerupuk amplang ikan patin dan abon ikan lele. Berdasarkan uraian di atas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang dihadapi mitra antara lain:

1. Mitra selama ini belum pernah mendapatkan pelatihan pembuatan kerupukamplang dari ikan patin yang mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dan daya simpan yang lebih lama.
2. Mitra selama ini belum pernah mendapatkan pelatihan pengolahan abon dari ikan lele sebagai produk olahan perikanan yang mempunyai nilai jual lebih tinggi.



Gambar 1. Lokasi Mitra PKM

III. METODE

Kegiatan Pengabdian bagi Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sambora Kecamatan Toho, Kabupaten Mempawah selama delapan (8) bulan dari bulan April – November 2021.

Metode pelaksanaan program ini meliputi sosialisasi dan pelatihan tentang diversifikasi produk olahan ikan yang lebih bermutu, mempunyai daya simpan yang lebih lama dan mempunyai harga jual yang lebih tinggi demi perubahan taraf hidup dan perekonomian masyarakat desa tersebut, maka melalui program PKM ini akan memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat kelompok budidaya ikan bekerjasama dengan ibu-ibu Dasawisma yang kebanyakan adalah pengrajin kerupuk di desa Sambora dengan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan menjadi abon ikan, dan amplang ikan. Pada prinsipnya upaya untuk pengolahan ikan menjadi abon ikan, dan amplang diperlukan informasi dan ketrampilan terutama dalam pemilihan bahan baku, pengolahan sampai pada pengemasannya. Teknologi untuk melakukan diversifikasi pengolahan ikan sangat diperlukan agar supaya produk ikan tersebut dapat disimpan lama, Sampai saat ini, produk olahan ikan hanya terbatas pada mengolah secara tradisional dan turun temurun menjadi kerupuk. Pada akhir kegiatan akan dilakukan evaluasi terhadap tingkat keberhasilan program yang telah dilaksanakan. Evaluasi akhir dilaksanakan untuk mengetahui hambatan maupun kesulitan yang dihadapi mitra selama berlangsungnya kegiatan dan untuk selanjutnya dicarikan solusi penyelesaiannya

Keberhasilan kegiatan ini sangat tergantung dari keseriusan pelaksanaan program dan kerja sama dari berbagai pihak, ibu-ibu kelompok Dasawisma dan TIM PKM Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak.

Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan (ceramah), Tanya jawab, pelatihan dan bimbingan (konsultasi). Penyuluhan yang diberikan kepada kelompok nelayan di desa Sambora menggunakan metode ceramah yang disertai alat peraga. Pada prinsipnya kegiatan ini meliputi :

1. Bimbingan dan penyuluhan tentang komoditas ikan merupakan bahan pangan yang tidak tahan simpan segar dan mudah mengalami pembusukan sehingga diperlukan suatu teknik pengawetan yang dapat mempertahankan kesegaran ikan atau mencegah terjadinya pembusukan pada ikan hasil panen sekaligus mendapatkan suatu produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa Sambora. Memperagakan tahap-tahap penting cara mengolah ikan segar menjadi produk olahan ikan yang berupa abon ikan lele dan amplang ikan patin, mulai dari memilih bahan baku, mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan, proses pengolahan ikan, pengemasan dan penyimpanan.
2. Memperlihatkan produk olahan ikan yang berupa abon ikan lele, dan amplang ikan patin.
3. Evaluasi semua kegiatan pelatihan dan bimbingan yang dilakukan.

Indikator Evaluasi

- a) Adanya kemampuan ibu-ibu Dasawisma (peserta) dalam pengolahan ikan segar menjadi aneka produk olahan yaitu abon ikan lele dan amplang ikan patin serta aktif memproduksi abon ikan dan amplang untuk turut serta dipasarkan bersama kerupuk hasil produksi mereka

Tolak Ukur Evaluasi

- a. Abon ikan lele dan amplang ikan patin yang diproduksi oleh ibu-ibu Dasawisma /pengrajin kerupuk. peserta memiliki kualitas yang baik meliputi rasa, nilai gizi dan penampilan yang menarik sehingga mendongkrak harga jual di pasaran.

- b. Berkembangnya pangsa pasar produk olahan ikan lele dan patin di Desa Sambora.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan Kelompok Dasa Wisma dalam pengembangan produk olahan berbasis ikan sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu dasa wisma telah dilaksanakan pada bulan Juni 2021 bertempat di desa Sambora, Kecamatan Toho , Kabupaten Mempawah. Secara garis besar kegiatan pelatihan terbagi menjadi tiga kegiatan yaitu :

Orientasi lapangan dan sosialisasi merupakan tahapan awal yang dilaksanakan Program Kemitraan Masyarakat di Desa Sambora. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 Juni 2021 bertempat di Rumah Ketua RT di Desa setempat. Pada kegiatan ini hadir ibu-ibu rumah tangga yang merupakan pengrajin kerupuk ikan dan udang sekaligus anggota Dasa Wisma di Desa Sambora tersebut. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui kesiapan peserta untuk melaksanakan keseluruhan kegiatan PKM ini baik dari segi waktu maupun tempat pelaksanaan. Selain itu, dalam kegiatan ini juga dilaksanakan sosialisasi terkait program-program yang akan dijalankan selama beberapa bulan kedepan. Adapun kegiatan yang dilakukan serta rencana pelaksanaan program kegiatan yang akan dilakukan sesuai dengan hasil kesepakatan adalah sebagai berikut:

- 1). Orientasi Lapangan dan sosialisasi yang dihadiri oleh ketua RT dan beberapa perwakilan anggota Dasa Wisma, dilaksanakan pada bulan 19 Juni 2021. Pada kesempatan ini disepakati waktu kegiatan dan jumlah peserta kegiatan. Mengingat masih dalam keadaan pandemi dan diberlakukannya PPKM terbatas maka dalam pertemuan tersebut disepakati jumlah peserta adalah 15 orang, dan kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan di tempat ketua RT.



Gambar 2. Bertemu dengan Ketua RT dan perwakilan anggota Dasa Wisma

- 2). Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan dilaksanakan pada tanggal 5 September 2021 bertempat di kediaman RT setempat dan dihadiri oleh 15 orang ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Dasa Wisma yang kebanyakan adalah pengrajin kerupuk.



Gambar 3. Suasana Penyuluhan yang dihadiri oleh anggota Dasa Wisma

Dalam kegiatan penyuluhan dijelaskan cara-cara pemilihan bahan baku, pengolahan dan pengemasan. Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan Abon dari ikan lele dan pembuatan amplang dari ikan tenggiri dan ikan patin. Pertama-tama mereka diajarkan pembuatan abon sampai dengan pengemasan.



Gambar 4. Proses pembuatan abon ikan lele.



Gambar 5. Abon ikan hasil olahan ibu-ibu Dasa Wisma

Setelah pembuatan abon selesai dilanjutkan praktek pembuatan amplang dari ikantenggiri dan ikan patin, seperti yang terlihat pada gambar 6 sampai gambar 9.



Gambar 6 Proses Pembuatan Amplang



Gambar 7. Proses pembentukan dan pemotongan amplang.



Gambar 8. Amplang yang sudah digoreng



Gambar 9. Amplang hasil Pelatihan Ibu-ibu Dasa Wisma Sambora

- 3). Monitoring dan Evaluasi Pembuatan Produk Olahan Ikan dilaksanakan pada tanggal 23 Oktober 2021 dan dihadiri oleh beberapa anggota Dasa Wisma. Pada kesempatan ini beberapa anggota Dasa Wisma sudah ada yang membuat abon dan amplang, pada kesempatan ini Tim PKM memberikan alat untuk meniriskan minyak sederhana (*Spinner*) dan langsung di uji-cobakan sekaligus seperti yang terlihat pada gambar 9. Selain itu mereka juga memperlihatkan hasil olahan amplang hasil uji-coba mereka (gambar 10)



Gambar 11. Amplang dan Abon Hasil Olahan Dasa Wisma Sambora

Dari monitoring dan evaluasi serta tanya jawab dengan peserta pelatihan melalui penyebaran kuisioner yang berisi pertanyaan-pertanyaan terhadap indikator yang telah ditetapkan oleh Tim PKM, secara keseluruhan, respon yang sangat positif ditunjukkan mitra terhadap pelaksanaan kegiatan PKM ini, terlihat dari tingginya motivasi dan partisipasi mitra dalam keseluruhan kegiatan pemberdayaan masyarakat. kami mendapatkan hasil bahwa: 1) Pelatihan tentang pembuatan Abon dan Amplang ini belum pernah dilakukan di Desa Sambora. 2) . Peserta antusias untuk mengembangkan atau mencoba untuk memproduksi dua produk initerutama pada waktu-waktu hari besar untuk menambah penghasilan keluarga. 3). Dari beberapa peserta masih menemui kendala untuk memperoleh hasil pengolahan amplang yang sesuai dengan contoh yang sudah diajarkan, namun mereka masih antusias untuk mencobanya.

V. KESIMPULAN

Pelaksanaan penyuluhan dan Pelatihan yang telah dilakukan oleh Tim PKM secara keseluruhan kegiatan tersebut mendapatkan hasil bahwa Peserta pelatihan tentang pembuatan Abon dan Amplang sangat antusias karena kegiatan ini belum pernah dilakukan di Desa Sambora. Peserta antusias untuk mengembangkan atau mencoba untuk memproduksi dua produk ini terutama pada waktu-waktu hari besar untuk menambah penghasilan keluarga. Dari beberapa peserta masih menemui kendala untuk memperoleh hasil pengolahan amplang yang sesuai dengan contoh yang sudah diajarkan, namun mereka masih antusias untuk mencobanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Handini, YD., Suhartono, Wahjuni, S. 2016. Kegiatan Pelabelan, Pengemasan Dan Pemasaran Kerupuk Dan Rengginang Panarukan Situbondo. Jurnal ilmu manajemen dan akuntansi. Volume 4 No. 2.
- Hasan B, dan Rizkiana, A. 2018. Varian Produksi, Manajemen Keuangan dan Pemasaran Usaha Mikro Kerupuk Kerang Madurasa di Kabupaten Bangkalan. International Journal of Community Service Learning. 2 (3) : 133-140
- Pradhika, R dan Kristiasuti, D. 2015. Manajemen Usaha Rumah Tangga Kerupuk Ikan Dan Rengginang Para Masyarakat Di Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban. E-Journal Boga. 4 (3) : 85-90.
- Sofia, L.A. 2011. Analisis Prospek Industri Pengolahan Kerupuk Ikan Patin "Intan Sari" Di Martapura, Kabupaten Banjar. Fish Scientiae, 1 (2) : 146-160
- Wahida, A.M., Primyastanto, M. Utami, T.N. 2015. Pengembangan Usaha Kerupuk Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*) Pada Ud. Sumber Rezeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak, Kecamatan Gunung Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur. Jurnal ECSOFiM 3 (1) :39-47