

Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan di Pesisir Desa Corowali

Ernawati S. K^{1*}, Firdaus W. Suhaeb², St. Junaeda³, Mauliadi Ramli⁴

Keywords :

Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan

Correspondence Author

Universitas Negeri Makassar
ernawatisyahruddin71@unm.ac.id*

Abstrak. Pengabdian kepada masyarakat melalui Program PKM ini, bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Wanita Nelayan di Pesisir Desa Corowali Kabupaten Barru dalam mendiversifikasi olahan ikan laut hasil tangkapan. Metode alih teknologi dalam pelaksanaan kegiatan PKM, yakni melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan, dengan pendekatan Partisipatory Rural Appraisal (PRA). Hasil pengabdian melalui program PKM ini menunjukkan Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga petani dan remaja putri yang putus sekolah tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan laut, dan cara memilih ikan laut yang dapat dipindang. Demikian pula peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan tentang proses atau cara pembuatan pindang manis ikan laut berduri lunak..

Abstract. Community service through this PKM Program aims to increase the knowledge and skills of the Women Fishermen Group in Coastal Corowali Village, Barru Regency in diversifying the processed marine fish caught. The method of technology transfer in the implementation of PKM activities, namely through training, demonstrations, and mentoring, with a Participatory Rural Appraisal (PRA) approach. The results of this service through the PKM program show the increased knowledge and skills of farmer housewives and teenage girls who have dropped out of school about the benefits and nutritional values contained in marine fish, and how to choose fish that can be eaten. Likewise, the increase in the knowledge and skills of the trainees regarding the process or method of making sweet pindang of soft spiny sea fish..

History Artikel

Received: 12-1-2022;

Reviewed: 22-2-2022

Revised: 28-4-2022

Accepted: 06-5-2022

Published: 05-6-2022



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Pendahuluan

Indonesia sebagai negara kepulauan terdiri dari gugusan pulau dan lautan yang begitu besar dimana sebagian masyarakatnya bermukim di wilayah pesisir. Umumnya wilayah pesisir dan laut Indonesia telah menjadi sumber penghidupan masyarakat, memiliki berbagai sumber daya alam dan berbagai jasa lingkungan yang dapat

menjadi sumber penghidupan serta kelangsungan kehidupan masyarakat pesisir. Salah satu kegiatan usaha yang menjadi pekerjaan yang digeluti masyarakat pesisir pada umumnya yakni, bidang perikanan. Kegiatan perikanan telah menjadi usaha masyarakat pesisir untuk memperoleh pendapatan keluarga serta pencapaian kesejahteraannya melalui pemanfaatan dan pengolahan sumberdaya ikan dan

biota laut lainnya yang tentunya bernilai ekonomis.

Pembangunan di bidang perikanan dan kelautan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari industrialisasi kelautan dan perikanan di Indonesia. Hal ini terlihat melalui upaya terintegrasi antara stakeholder untuk meningkatkan produktivitas, dan daya saing produk perikanan dan kelautan yang terintegrasi dari di tingkat hulu, termasuk bahan baku produksi produk olahan perikanan yang akan dipasarkan baik tingkat domestik maupun internasional.

Demikian pula pengembangan usaha kecil-mikro di bidang pengolahan hasil perikanan yang pada saat ini menjadi pusat perhatian pemerintah, telah memberi secercah harapan sebagai motor tumbuhnya perekonomian masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat termasuk masyarakat pesisir (Widyaningrum, 2003). Walaupun faktanya kegiatan pengolahan hasil perikanan di Indonesia masih tergolong tradisional dan berskala industri rumah tangga (Herawati, 2002). Demikian Glendoh (2001) menyatakan bahwa penyerapan tenaga kerja, dan produk yang dihasilkan dengan harga terjangkau melalui usaha kecil-mikro dapat menjadi solusi dalam rangka pemenuhan kebutuhan masyarakat berpenghasilan rendah.

Seiring kesadaran, pola makan, dan gaya hidup masyarakat akan pemenuhan protein yang berasal dari hasil perikanan yang meningkat, serta peningkatan permintaan pasar akan hasil perikanan yang terkadang suplainya menurun atau tidak menentu. Untuk itu, diperlukan keterpaduan dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan tersebut, khususnya ikan melalui pengolahan hasil perikanan sebagai salahsatu solusi akan kebutuhan masyarakat atau pasar. Pengolahan hasil perikanan pada dasarnya memanfaatkan secara berdayaguna sumberdaya hasil perikanan serta peningkatan daya awet yang lebih lama sehingga memiliki nilai tambah pada hasil tangkapan atau budidaya (OFCT, 1987 dalam Agustini dan Swastawati, 2003).

Pengolahan hasil perikanan dengan cara memberikan nilai tambah pada pada hasil tangkapan yakni melalui teknik diversifikasi atau penganekaragaman olahan hasil perikanan/ikan menjadi aneka macam produk.

Hal ini, dalam usaha meningkatkan konsumsi ikan oleh masyarakat sebagai sumber pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, yakni protein selain sumber protein lainnya. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang (Permentan No. 15 tahun 2013).

Kabupaten Barru merupakan salah satu kabupaten potensial bidang kelautan dan perikanan di Sulawesi Selatan. Hal ini terlihat dari hasil perikanan dan kelautan, khususnya ikan yang cukup melimpah pada musim-musim tertentu sehingga membuka peluang bagi inverstor untuk berinvestasi pada sub sektor perikanan melalui budidaya perikanan, seperti budidaya keramba jaring apung ikan, budidaya rumput laut, penangkapan dan pengolahan hasil laut, budidaya perikanan darat dan tambak, dll. Melimpahnya hasil perikanan laut dan darat tersebut, terlihat pula di desa Corawali yang merupakan salah satu desa dari 8 desa yang berada di Kecamatan Tanete Rilau.

Potensi perikanan dan kelautan dimungkinkan dengan letak wilayah desa Corawali yang berada di wilayah pesisir, dan mata pencaharian masyarakatnya yang umumnya adalah nelayan dan petambak. Potensi wilayah ini membuat beberapa nelayan mendirikan kelompok-kelompok tani/nelayan agar hasil perikanan dan kelautan dapat dilakukan secara bersama-sama dan tidak terperangkap pengijon atau tengkulak, tujuannya untuk peningkatan kesejahteraan keluarga para nelayan yang lebih baik dari sebelum hidup berkelompok.

Demikian pula dengan kelompok wanita nelayan yang terbentuk di wilayah Desa Corawali yang pada awalnya merupakan kelompok wanita nelayan yang bergerak di bidang jasa yang menjual ikan-ikan hasil tangkapan nelayan ke beberapa pasar yang berada di sekitar Kecamatan Tanete Rilau. Namun masa kejayaan harga ikan laut dan ikan air payau seperti bandeng yang terkadang pasang surut sehingga terkadang ikan-ikan di jual mereka dengan harga yang murah karena ditakutkan akan membusuk dan tidak segar lagi saat dijual keesokan harinya. Untuk menjaga agar ikan-ikan tersebut tidak

membusuk maka biasanya ibu rumah tangga nelayan atau kelompok wanita tani di desa ini mengolahnya menjadi ikan kering agar dapat di konsumsi keluarga mereka dan dijual.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan keluarga nelayan di Desa Corowali dan kelompok wanita tani yang berada di wilayah ini tentang pengolahan berbagai aneka ragam ikan laut sehingga memerlukan intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk memberdayakan kelompok wanita nelayan tersebut melalui penciptaan kegiatan yang produktif dengan memanfaatkan potensi wilayah desa pesisir baik potensi sumber daya manusia maupun sumber daya alamnya yakni potensi kelautan dan perikanan.

Permasalahan diatas telah memotivasi tim PKM UNM untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program kemitraan masyarakat, dengan tema diversifikasi olahan ikan laut menggunakan teknik pemepesan dan pemindangan. Dengan harapan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita nelayan mitra, di wilayah pesisir desa Corowali kabupaten Barru dapat meningkat dalam mendiversifikasi olahan ikan laut, seperti pepes ikan laut dan pindang ikan laut berduri lunak. Selain itu, dapat dijadikan sebagai pangan alternatif pada menu keluarga serta dapat memiliki nilai ekonomis untuk dijadikan jajakan pada Warung Makan tempat persinggahan di Kecamatan Tanete Rilau.

Metode Penelitian

Tujuan pengabdian kepada masyarakat melalui Program PKM ini, yakni dalam rangka untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan

Kelompok Wanita Nelayan di Desa Corowali dalam mendiversifikasi olahan ikan laut, seperti pepes ikan laut dan pindang ikan laut berduri lunak. Untuk kepentingan pencapaian tujuan program ini, maka rancangan yang dipandang sesuai untuk dikembangkan adalah pelatihan mendiversifikasi produk olahan berbasis ikan laut.

Program ini mengacu pada pola sinergis antara tenaga pakar dan praktisi dari UNM dengan kalangan birokrasi dan administrasi pemerintah desa Corowali dalam pelaksanaannya sehingga terbangun kerjasama yang sifatnya kolaboratif antara dunia perguruan tinggi dengan masyarakat, khususnya dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa. Selain itu, program PKM yang dilakukan melalui kegiatan pelatihan kepada masyarakat merupakan perwujudan dari peran Perguruan Tinggi melalui sumberdaya manusia yang dimilikinya guna melaksanakan tri darma perguruan tinggi, yakni darma pengabdian kepada masyarakat.

Metode alih teknologi yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan yang dilengkapi dengan teknik belajar sambil bekerja (learning by doing). Untuk peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita nelayan mitra dan masyarakat desa khususnya ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri putus sekolah maka pendekatan digunakan yakni pendekatan Partisipatory Rural Appraisal (PRA). Metode PRA telah banyak digunakan dalam kegiatan pemberdayaan yang berbasis masyarakat serta tingkat keberhasilannya terlihat dari skin-skin yang telah diterapkan di tengah masyarakat, khususnya masyarakat pedesaan.

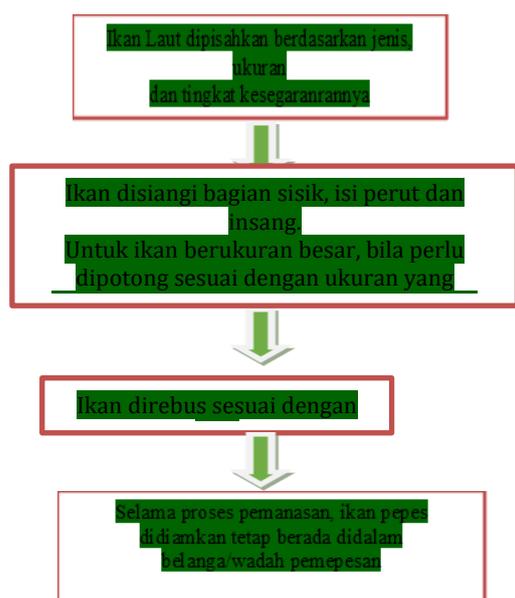
Khalayak sasaran antara kegiatan PKM ini adalah Kelompok Wanita Nelayan mitra PKM sedang sasaran utama adalah keluarga nelayan/masyarakat desa, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri putus sekolah. Hal ini disebabkan selama ini khalayak sasaran tersebut kurang mendapatkan perhatian dari berbagai pihak, dalam rangka peningkatan kesejahteraan dan penghidupan yang layak.

Walaupun mereka menjadi istri dan ibu bagi anak-anaknya, bukan berarti ibu rumah tangga dan remaja putri putus sekolah hanya mengurus rumah tangga tetapi perlu pula beraktifitas membantu perekonomian keluarga yang berbasis usaha rumah tangga, seperti mendiversifikasi hasil perikanan menjadi olahan yang dapat bernilai ekonomis melalui pemanfaatan limbah ikan yang banyak terdapat di wilayah desa mereka.

Evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan akan dilakukan baik on going evaluation maupun post evaluation. On going evaluation dilakukan oleh Tim pelaksana secara periodik seminggu sekali atau setiap dua minggu sekali. Evaluasi ini dilakukan untuk menilai pelaksanaan program PKM yang sudah dilaksanakan sesuai rencana. Selain itu Post evaluation juga dilakukan oleh tim pelaksana pada akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

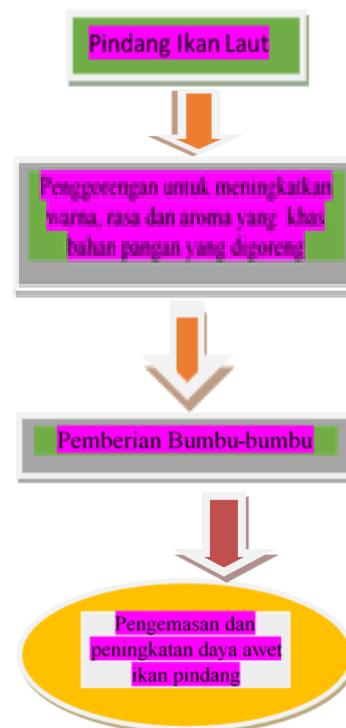
Metode pembuatan pepes ikan laut dan pindang ikan laut berduri lunak yang diterapkan melalui pelatihan, demontrasi dan pendampingan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program PKM ini, adalah sebagai berikut:

Metode tahapan proses pembuatan pepes ikan laut dalam penerapan kegiatan PKM, sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Proses Pembuatan Pepes Ikan Laut

Metode pembuatan pindang ikan laut berduri lunak yang diterapkan melalui pelatihan dan penyuluhan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui PKM ini, adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Tahapan Proses Pembuatan Pindang Ikan Laut

Hasil Penelitian

Realisasi Penyelesaian Masalah

Pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program PKM dilakukan di salah satu rumah anggota kelompok wanita nelayan. Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan dilakukan setelah acara pembukaan. Sebelum Pemateri memberikan materi tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan, dan cara memilih ikan yang dapat dipindang. Untuk itu, dilakukan tanya jawab dengan peserta dengan maksud untuk mengetahui tingkat pengetahuan atau pemahaman peserta. Hasil tanya jawab antara tim pemateri dengan peserta pelatihan dan

penyuluhan menunjukkan, bahwa ada 2 orang peserta yang pernah mendengar tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan, dan cara memilih ikan yang segar walaupun kurang mengetahui nilai gizi yang dikandung secara baik. Sedang peserta pelatihan lainnya, masih kurang mengetahui tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan, dan cara memilih ikan yang segar untuk di olah, Ketika tim pemateri menanyakan tentang cara mengolah ikan laut menjadi pepes ikan laut dan ikan pindang berduri lunak maka semua peserta belum mengetahui cara mengolahnya. Umumnya peserta hanya mengetahui harga ikan laut dan cara memberikan pakan, memanen, dan mengolahnya dengan cara menggoreng serta dengan cara di bakar. Penyampaian materi dilakukan menggunakan metode ceramah dan diskusi dan tanya jawab, dimana materi tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan, dan cara memilih ikan yang dapat dipindang yang dibawakan tim pelaksana dengan metode ceramah.

Setelah penyajian materi, istirahat sejenak. pelatihan dilanjutkan untuk sesi tanya jawab dan diskusi. Pada sesi ini, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang belum dimengerti dan pemateri menjelaskan masalah atau pertanyaan yang ditanyakan. Terlihat bahwa 16 orang peserta (80%) dengan antusias menanyakan materi yang tidak dimengerti oleh mereka kepada pemateri dan dijelaskan kembali oleh pemateri agar mereka paham. Sedang 4 orang (20%) diantaranya diindikasikan paham terhadap penjelasan yang diberikan pemateri dimana mereka pada umumnya ibu-ibu pengurus kelompok wanita tani yang termasuk dalam kategori kelompok wanita tani/nelayan maju.

Diskusi dilakukan sesudah tanya jawab, dimana secara bergantian peserta pelatihan diberi kesempatan untuk menjawab dari peserta lain. Terlihat bahwa 95% dari peserta terlibat dalam diskusi. Sedang 5% peserta diantaranya terlihat motivasinya masih kurang untuk terlibat dalam diskusi tersebut.

Pelatihan dilanjutkan setelah makan siang dengan materi tentang cara mengolah ikan laut menjadi pepes ikan laut dan ikan pindang berduri lunak. Materi diberikan

selama 1 jam dengan metode ceramah. Setiap akhir penyajian materi, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang belum dimengerti dan pemateri menjelaskan pertanyaan yang ditanyakan peserta pelatihan kemudian dilanjutkan diskusi. Terlihat bahwa 16 orang peserta (80%) dengan antusias menanyakan materi yang tidak dimengerti oleh mereka kepada pemateri dan dijelaskan kembali oleh pemateri agar mereka paham. Sedang 4 orang (20%) diantaranya diindikasikan paham terhadap penjelasan yang diberikan pemateri dimana mereka adalah ibu-ibu pengurus kelompok wanita nelayan dan juga pengurus PKK desa Corawali. Demonstrasi dan penerapan dilaksanakan pada waktu yang telah disepakati.

Pada pelaksanaan demonstrasi pelatihan cara membuat olahan ikan laut menjadi pepes ikan laut dan pindang berduri lunak. Setelah diberikan penguatan kembali oleh pemateri, para peserta secara bersama-sama membantu pemateri untuk menyiapkan bahan dan alat serta mengikuti petunjuk pemateri cara memulai pembuatan pindang ikan laut berduri lunak. Demonstrasi awal oleh pemateri, kemudian peserta pelatihan diajak oleh pemateri untuk bersama-sama membuat pindang ikan laut berduri lunak agar peserta dapat mengaplikasikan langsung di tempat pelatihan sehingga nantinya dapat membuatnya di rumah masing-masing. Terlihat bahwa seluruh peserta (100%) untuk ikut serta dalam mengaplikasikan cara pembuatan ikan laut menjadi pindang manis ikan laut berduri lunak. Setelah ikan laut yang dipindang tersebut masak kemudian para peserta pelatihan mencoba hasil kerja mereka. Terlihat pula bahwa semua peserta senang mengikuti pelatihan tersebut.



Gambar 2. Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan oleh Tim Pelaksana



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Pepes Ikan Laut dan Pindang Ikan Laut berduri lunak

Tim pelaksana melakukan evaluasi pelaksanaan pelatihan dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada peserta untuk memilih sambil mengacungkan tangan ke atas, apakah kurang baik, cukup baik, sangat baik. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa, 95% peserta menyatakan kebermanfaatan tema pelatihan sangat baik dan 5% cukup baik. Sedangkan pelayanan selama pelatihan, 100% peserta menyatakan sangat baik. Kemudian kelengkapan ruang dan alat bantu kelengkapan lainnya selama pelatihan oleh 80% peserta sangat baik dan 20% peserta menyatakan cukup baik. Serta pelaksanaan aplikasi lapangan langsung, 100% peserta menyatakan sangat baik.

C. Capaian dan Luaran PKM

Diversifikasi merupakan penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor – faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual produk perikanan, seperti ikan, crustacea, dan molusca (shellfish), rumput laut (seaweed), microalga dan biota lainnya baik yang hidup di air tawar maupun air laut. Modernisasi telah membawa dampak semakin canggihnya teknologi yang digunakan masyarakat dalam kehidupannya.

Perubahan sosial yang terjadi di masyarakat yang begitu cepat berimbas pada perilaku dan gaya hidup, termasuk dalam hal konsumsi pangan sejalan dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, konsumsi produk ikan pertahun ikut pula bertambah, baik pada ikan segar maupun ikan olahan yang banyak ditemui di pasar maupun mini market dan super market. Pada sisi lain usaha pelestarian pangan tradisional selama ini terus dilestarikan dan dipertahankan oleh masyarakat serta dukungan pemerintah dalam bentuk kebijakan sehingga aneka ragam kuliner tradisional, baik bentuk/tampilan dan cita rasanya banyak terlihat di jajakan oleh pemilik rumah makan dan penjajah kuliner di seluruh Indonesia. Tentunya cita rasa kuliner tersebut sebaiknya memiliki ke khasan selera pelanggannya dan ke khasan cita rasa tradisionalnya. Demikian, usaha-usaha yang mengarah pada perbaikan mutu dan cita rasa produk kuliner tersebut haruslah tetap memperhatikan kandungan gizi walaupun olahan kuliner tersebut telah terdiversifikasi.

Tujuan pemberian materi tersebut kepada peserta untuk memberikan peningkatan pemahaman tentang ikan sebagai sumber pangan yang kaya akan gizi namun ternyata ikan memiliki kelemahan yakni cepat membusuk dalam jangka waktu tertentu atau tidak dapat bertahan lama. Komoditas ini cepat mengalami kerusakan sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut. Selain harga ikan yang murah, namun ikan memiliki kandungan gizi, seperti kaya akan protein, mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh (Marpaung, 2008). Juga, mudah dicerna oleh tubuh karena memiliki jaringan pengikat sedikit sehingga bermanfaat bagi kesehatan ibu hamil dan pembentukan otak janin, serta memiliki vitamin, dan berbagai mineral yang sangat dibutuhkan tubuh (Nurjanah et al. 2010).

Indikasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, dapat terlihat dari tingginya keaktifan peserta pelatihan dan penyuluhan pada sesi tanya jawab dan diskusi serta demonstrasi dan penerapan yang berhubungan dengan materi cara membuat pepes ikan laut pindang ikan laut berduri lunak. Antusiasme peserta pelatihan mengindikasikan pula, bahwa tema

yang dibawakan oleh tim pemateri telah sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa materi yang ditawarkan melalui pelatihan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat menjadi solusi dari permasalahan kelompok wanita tani selama di Desa Corawali Kecamatan Tanete Rilau.

Pelatihan merupakan upaya secara berkelanjutan yang mengajarkan kelompok masyarakat sasaran tentang bagaimana cara melakukan sesuatu hal yang akan berguna bagi kelompok masyarakat tersebut serta bagi masyarakat pada umumnya (Ife, 2002 dalam Adi, 2008).

Persentase peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam mendiversifikasi olahan ikan laut, khususnya pada kelompok wanita tani sasaran pengabdian kepada masyarakat di Desa Corawali Kecamatan Tanete Rilau, menunjukkan tercapainya tujuan yang diharapkan oleh program PKM di tingkat peserta pelatihan, yakni kelompok wanita tani mitra. Selain itu, peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani, menunjukkan pula bahwa pelatihan yang berbasis dengan potensi sumberdaya alam lokal desa mereka akan dapat merubah pola pikir masyarakat pesisir sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya yang dilakukan fasilitator untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat dari suatu tingkatan ke tingkatan yang lebih baik (Hogan, 2000 dalam Adi, 2008).

Perubahan pola pikir masyarakat dalam mengelolah potensi lokal melalui demonstrasi dan aplikasi langsung oleh peserta pelatihan cara membuat pindang manis ikan Laut berduri lunak dan cara mengawetkan secara sederhana menunjukkan pula munculnya kreatifitas dan inovasi baru pada masyarakat pesisir melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Penerapan hasil kegiatan pelatihan dan penyuluhan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat, seperti diversifikasi jenis makanan yang disajikan ibu-ibu rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan gizi pada keluarganya dan adanya rintisan usaha pada tingkat rumahan yang dilakukan oleh ibu-ibu dan remaja putri untuk meningkatkan pendapatan

keluarganya dengan memanfaatkan potensi lokal yang berada di lingkungan mereka, merupakan dampak sosial-ekonomi yang diharapkan pula melalui program Ipteks bagi masyarakat pedesaan di sekitar pesisir kecamatan Tanete Rilau. Menurut Kementerian Pendidikan Nasional (2010) dalam Muis dkk. (2016), kewirausahaan merupakan sikap mental dan jiwa yang kreatif, bercrepta, berkarya, dan bersahaja, serta berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya.

Kesimpulan

Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga petani dan remaja putri yang putus sekolah tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan laut, dan cara memilih ikan laut yang dapat dipindang. Demikian pula peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan tentang proses atau cara pembuatan pindang manis ikan laut berduri lunak.

Daftar Pustaka

- Adi, R. I. 2008. *Intervensi Komunitas Pengembangan Masyarakat Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada
- Biro Pusat Statistik, 2018. *Kabupaten Barru dalam Angka 2018*. Barru
- Glendoh S. H. 2001. *Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil*. J. Manajemen & Kewirausahaan 3: 1 – 13.
- Haryadi P dan Dewanti R.H, *Memproduksi Pangan yang Aman*, Jakarta: Dian Rakyat, 2011.
- Herawati E.S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan*. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No. 3
- Ismanadji I. dan Sudari. 1985. *Petunjuk Pengolahan Baso Ikan dalam Rangka Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan*. Dirjen Perikanan

- dengan International Research Development Centre. Jakarta
- Marpaung, Ridawati. 2008. Pengolahan dan Kelayakan Usaha Abon Ikan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. J. Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol 8 No 3 : 74-80.
- Nurjanah, Suwandi R, Yogaswari V. 2010. Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Jurnal Sumberdaya Perairan 4(2):7-12.
- Overs as Fishery Cooperation Foundation (OFCF) 1987. Pengolahan Hasil Perikanan I, Jakarta
- Permentan No.15 Tahun 2013. Program Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Masyarakat Badan Ketahanan Pangan Tahun Anggaran 2013. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Saidah, Z., Djuwendah E., dan Utami H. U. (2016). Peningkatan *Costumer Value* melalui Inovasi Komoditas Kacang tanah Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan Lokal (Oncom Pasireungit) Di Kecamatan Paseh, Sumedang. Dhamakarya. 5 (1) 47-55.
- Suharsono N. Pendidikan Kewirausahaan : Dari Teori Ke Aplikasi Model Patriot Sejati: Depok: Rajawali Pers
- Widyaningrum N. 2003. Eksploitasi terhadap Pengusaha Kecil Melalui Rantai Hulu Hilir. J. Analisis Sosial 8: 1-28.