

PKM Olahan Kerupuk Nasi Ikan Tanpa Jemur

Sudarmi¹, Hikmah², Sitti Fadrijah³, Guntur Suryo Putro⁴, Maulana⁵, Muharram⁶, Agus Syam⁷

Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya^{1,2,3,4,5,6}

Universitas Negeri Makassar⁷

Email: sudarmi978@gmail.com

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Ibu-ibu Lansia dan Ibu-ibu PKK di desa Bontokoraang Kecamatan Bontomanai Kabupaten Selayar. Masalah yang dihadapi mitra adalah: (1) Mitra belum memiliki pengetahuan tentang pembuatan krupuk nasi ikan tanpa jemur, (2) Mitra belum memiliki jiwa kewirausahaan. PKM ini bertujuan; (1) Untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu membuat kerupuk nasi ikan tanpa jemur; (2) Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu dan keluarganya agar memiliki jiwa kewirausahaan dan dapat mengoperasikan teknologi berbasis sosial media dalam memasarkan hasil produksinya. Metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan yakni dengan pendekatan *Participatory Learning and Action (PLA)* dan *Community Empowerment (CE)*, dengan metode pelatihan dan kerja praktik, dan pendampingan. Hasil yang dicapai adalah (1) Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan/pembuatan krupuk nasi ikan tanpa jemur. (2) Mitra memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga termotivasi untuk berwirausaha kerupuk nasi ikan tanpa jemur.

Keywords: Training, Entrepreneur

PENDAHULUAN

Nasi putih adalah makanan pokok yang mengandung sekitar 90 persen karbohidrat, 8 persen protein dan 2 persen lemak, nasi juga merupakan sumber magnesium, fosfor, mangan, selenium, zat besi, asam folat, tiamin, dan niasin yang baik. Nasi merupakan makanan yang rendah serat dan memiliki kandungan asam lemak omega-6. Oleh karena itu nasi menjadi salah satu sumber energi paling efektif dan mampu memberika energi dalam waktu yang singkat.

Namun nasi gampang basi atau tidak dapat bertahan dalam jangka waktu lama, untuk mengatasi hal tersebut agar tidak terbuang percuma dapat diawetkan dengan mengolahnya menjadi cemilan dari nasi yang dibuat kerupuk kemudian mengkreasiakannya dengan memadukan dengan makanan lain yaitu ikan serta berbagai rasa yakni rasa original atau asing dan rasa pedas sehingga nasi tersebut mempunyai rasa yang bervariasi dengan dua rasa sekaligus. Berbagai jenis nasi semua cocok diolah menjadi kerupuk. Selain itu penggunaan ikan baik ikan asing ataupun ikan tawar serta lombok digunakan untuk memvariasikan rasa kerupuk nasi tersebut, rasa asing dan pedas yang dipilih karena selain banyak yang digemari anak-anak sampai dewasa juga mempunyai manfaat bagi kesehatan yaitu dengan rasa pedas dapat menurunkan kadar kolestrol jahat dan meningkatkan kadar kolestrol baik, dapat meningkatkan jantung serta dapat menurunkan berat badan.

Dalam kaitannya dengan hal tersebut di atas, Kepala Desa Bontokoraang. mengungkap dua hal yang terjadi di wilayahnya, yaitu: 1) masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kerupuk nasi ikan yang tanpa dijemur. Mereka belum bisa memproses bahan baku nasi menjadi cemilan. Selama ini sebagian besar pemenuhan keinginan untuk mengkomsumsi kerupuk nasi harus dibeli. Ibu-ibu belum mengoptimalkan potensi ketersediaan

nasi untuk dijadikan sebagai kegiatan berswadaya dalam rangka penyediaan makanan atau cemilan. Ibu-ibu belum mampu memenuhi kebutuhan cemilan untuk kalangan sendiri. Di sisi lain, potensi nasi selalu tersedia, sehingga perlu ada upaya pemanfaatan nasi tersebut sebagai suatu kegiatan produktif dan ekonomis; dan 2) kurangnya pemanfaatan nasi yang bernilai ekonomis. Hal ini didukung dengan hasil observasi lapangan yang menunjukkan sebagian besar sisa-sisa nasi hanya dibiarkan basi atau hanya dijadikan makanan ternak.



Gambar 1. Keadaan nasi

Sesungguhnya persepsi, sikap, dan motivasi masyarakat pedesaan untuk mencapai taraf kehidupan yang lebih baik pada umumnya sudah tepat. Hal ini tercermin dalam etos kerja masyarakat pedesaan "yang tidak mengenal lelah" dalam mengelola sumberdaya alam yang dikuasai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Permasalahannya adalah penguasaan masyarakat terhadap teknologi sangat terbatas. Teknologi yang dikuasai berasal dari "warisan orang tua", sedangkan kegiatan transfer teknologi melalui agensi-agensi formal masih sangat terbatas.

Berdasarkan uraian di atas, beberapa permasalahan yang teridentifikasi dirumuskan sebagai berikut:

- 1) Ibu-ibu belum memiliki pengetahuan pembuatan kerupuk nasi ikan tanpa dijemur
- 2) Jiwa kewirausahaan ibu-ibu yang masih rendah.

Berdasarkan permasalahan yang tersebut di atas, maka usulan penyelesaian permasalahan yang akan ditangani dalam program PKM di desa Bontokoraang Kecamatan Bontomanai Kabupaten Selayar adalah:

- (1) Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu membuat kerupuk nasi ikan tanpa jemur (Usulan ini meminimalkan permasalahan 1)
- (2) Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu dan keluarganya agar memiliki jiwa kewirausahaan dan dapat mengoperasikan teknologi berbasis sosial media dalam memasarkan hasil produksinya. Usulan ini meminimalkan permasalahan 2)

METODE YANG DIGUNAKAN

Metode yang digunakan dalam program ini yaitu, Metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan yakni dengan pendekatan *Participatory Learning and Action (PLA)* dan *Community Empowerment (CE)*, dengan metode pelatihan dan kerja praktik, dan pendampingan. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan keterlibatan mitra secara dari seluruh proses pelatihan.

Pendekatan PLA dan CE dilakukan dengan tujuan menyelenggarakan kegiatan bersama mitra untuk memberikan pengetahuan dan wawasan terkait dengan materi pelatihan, Dengan pendekatan PLA dan CE, mengatasi persoalan yang dihadapi oleh mitra, maka dilakukan pelatihan dan kerja praktik, dan pendampingan.

PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Pelatihan dan Kerja Praktik

Pelatihan dan kerja praktik merupakan metode utama yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan mitra. Secara klasikal, peserta diberikan informasi tentang teori pembuatan kripik nasi ikan tanpa jemur. Pada saat pelatihan peserta dibimbing dalam proses pembuatan kerupuk tersebut.

Tahapan selanjutnya adalah kerja praktik. Peserta dibagi dalam beberapa kelompok (5-6 orang) melakukan kerja praktik yang secara langsung dibimbing dan diarahkan pada keterampilan mengolah nasi dan menggoreng. Diskusi dan tanya jawab atas permasalahan-permasalahan yang muncul diselesaikan pada saat pelatihan dan kerja praktik.

Metode Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan dalam rangka membantu mitra untuk pembuatan kerupuk nasi ikan tanpa jemur. Pendampingan ini dilakukan dengan melibatkan semua peserta (mitra). Kegiatan pendampingan dilakukan sebagai upaya untuk menjaga keberlanjutan program, sehingga pengetahuan telah dimiliki oleh mitra melalui PKM ini tetap bisa berlangsung. Bahkan, sangat diharapkan capaian program yang dihasilkan dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi kegiatan wirausaha.



Gambar 3. Pelatihan kerupuk Nasi Ikan Tanpa Jemur

Hasil Kegiatan

Adapun Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan PKM ini adalah:

1. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan/pembuatan kerupuk nasi ikan tanpa jemur.
2. Mitra memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga termotivasi untuk berwirausaha kerupuk nasi ikan tanpa jemur.

Salah satu olahan kerupuk yang terkenal karena kenikmatannya. Salah satu olahan kerupuk nasi ikan tanpa jemur ini terkenal dan banyak disukai orang karena rasa yang nikmat dan banyak variasinya. Beda dengan ketika kita makan langsung nasi tanpa diolah. Membuat kerupuk nasi ikan tanpa jemur bisa dikatakan sangat mudah dan simpel dibanding dengan olahan kerupuk yang lain dan harus dijemur terlebih dahulu kemudian bisa digoreng. Kerupuk nasi ikan tanpa jemur ini memiliki banyak variasi seperti kerupuk nasi ikan asin, kerupuk nasi ikan pedas, kerupuk nasi ikan seledri, dan masih banyak lagi lainnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan PKM ini, maka disimpulkan:

1. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan/pembuatan kerupuk nasi ikan tanpa jemur.
2. Mitra memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga termotivasi untuk berwirausaha kerupuk nasi ikan tanpa jemur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya dan Pemerintah Kabupaten Selayar melalui Kepala Desa Bontokoraang Kecamatan Bontomanai, dan juga Ketua Kelompok Ibu-ibu Lansia dan PKK beserta Anggotanya yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kab. Kepulauan Selayar, 2016. *Kecamatan Bontomanai dalam Angka*. BPS Kab. Kepulauan Selayar.
- BPS Kab. Kepulauan Selayar, 2016. *Indikator Kesejahteraan Rakyat Kabupaen Kepulauan Selayar*. BPS Kab. Kepulauan Selayar.
- BPS Kab. Kepulauan Selayar, 2016. *Staistik Daerah Kecamatan Bontomanai*. BPS Kab. Kepulauan Selayar.
- Abdullah. 2007. Pengaruh Gorengan dan Intensitas Penggorengan Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *J. Pilar Sains* 6 (2) : 45-50
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*, Skripsi S-1, Fakultas Pertanian UNS Surakarta.
- Ridwan, R. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Kualitas Kerupuk Getas, Penelitian, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang,
- Shidqiana, S. 2012. *Optimalisasi Waktu pada Proses Pembuatan Keripik Buah Apel (Pyrus malus L) dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro, Semarang.