

Pengolahan produk ikan lele organik yang berwawasan lingkungan

Muhammad Irfan¹, Andi Sukainah², Muhammad Wiharto³, Diyahwati⁴, Amirah Mustaring⁵

^{1,2,4,5}Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

³Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Partners of the Partnership Program (PKM) are students of Entrepreneurship Education in Technology. The problem is: (1) lack of knowledge about organic catfish, (2) lack of skill in making processed from catfish, (3) low level of preference for consuming catfish (4) high production of catfish. The target is for Agricultural Technology Education students who are just starting their business activities. The method used is: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and counterpart partners. The results achieved were (1) participants had knowledge in organic catfish cultivation, (2) participants had skills in making processed catfish products, (3) there were innovations in catfish processed products.

Keywords: catfish, organic, processed, innovation

I. PENDAHULUAN

Makanan hasil olahan organik yang diproduksi oleh sebagian pemilik usaha kecil telah menerapkan teknologi dalam mengolah makanan, namun harus tetap mengedepankan nilai gizi, karena paradigma soal makanan kini telah berubah. Makanan dari hasil olahan tidak sekadar enak, mengenyangkan, dan bergizi, juga harus menyehatkan. Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pola makan yang sehat tercermin dari makin banyaknya pilihan dalam mengonsumsi makanan seperti buah, sayur dan hasil budidaya perairan yang dibudidayakan secara alami (Waskito, 2014). Kemajuan teknologi pengolahan makanan menuntun manusia untuk hidup lebih sehat, sehingga kembali ke makanan organik yang diproduksi secara alami tanpa penggunaan bahan-bahan kimia serta rekayasa genetik seperti buah, sayuran, dan budi daya ikan yang dapat menjaga kesehatan mereka.

Salah satu komoditas perikanan yang perkembangannya cukup pesat dan sangat prospektif dalam menunjang program penganekaragaman pangan sebagai sumber protein hewani adalah ikan lele. Ikan lele merupakan komoditas yang dapat dipelihara dengan padat tebar tinggi dalam lahan terbatas (hemat lahan) di kawasan marginal dan hemat air. Ikan lele memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena hampir sebagian besar banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dan bisa dibuat beberapa makanan atau jajanan seperti lele balado, lele goreng crispy, lele bumbu kuning, pepes lele, lele bakar, pecel lele, lele asam manis, lele tempura, dan kerupuk (Diana, 2013).

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mahasiswa yang sedang memulai sebuah usaha produk olahan ikan adalah: kurangnya pengetahuan tentang lele organik, kurangnya keterampilan membuat olahan dari

ikan lele, dan rendahnya tingkat kesukaan untuk mengonsumsi ikan lele.



Gambar 1. Ikan lele yang telah dibersihkan

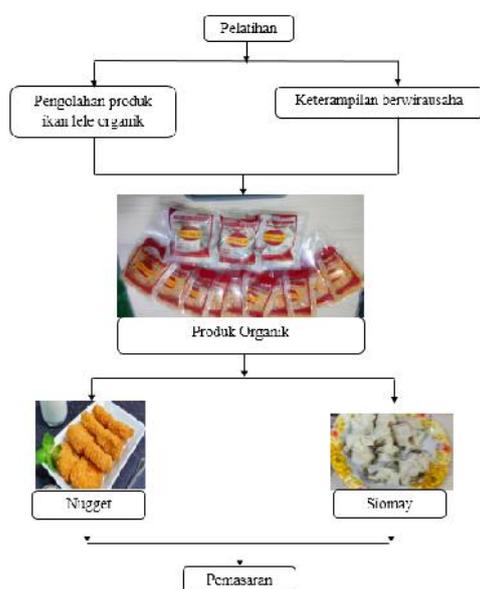
II. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan yang dilakukan Tim Pelaksana PKM dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh mahasiswa sebagai mitra sebaiknya melalui proses, mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan. Melalui proses-proses tersebut diharapkan inovasi dapat diadopsi secara berkesinambungan, serta target sasaran mempunyai kemampuan untuk melakukan analisis terhadap perkembangan usahanya, serta mampu mengembangkan inovasi yang telah dikuasainya. Supaya setiap proses berlangsung dengan baik, maka penyampaian inovasi kepada mahasiswa wirausaha ditempuh melalui tahapan penjelasan, diskusi, praktek serta dilakukan tahapan pendampingan. Secara garis besar metode yang digunakan dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Metode Ceramah, pemberian materi ini bertujuan untuk memberikan gambaran singkat dan menjelas-

- kan mengenai prinsip/konsep dasar mengenai pembuatan produk olahan dari ikan lele organik.
2. Metode Diskusi, metode diskusi ditempuh dengan memberikan kesempatan pada masyarakat untuk melakukan dialog dan berbagi pengalaman serta membahas permasalahan yang dihadapi di lapangan kemudian dicarikan solusi yang tepat dalam inovasi dan penerapan teknik yang tepat pada pembuatan produk olahan dari ikan lele organik.
 3. Metode Demonstrasi/Praktek, untuk memperlihatkan dan mensimulasikan produk olahan dari ikan lele organik mulai dari pemilihan bahan dasar, proses pengolahan dan proses pengemasan produk sampai pada cara-cara memasarkan.

4. Menyusun modul-modul, bahan dan alat yang akan digunakan untuk kegiatan pelatihan.
5. Praktek pembuatan nugget dan siomay dari ikan lele, diawali dari pemilihan bahan dasar dan proses pengolahan.
6. Membentuk dan melakukan pendampingan kelompok-kelompok usaha produk olahan ikan lele serta kemungkinan dalam pemasarannya.
7. Menyusun laporan mengenai kegiatan pelatihan dan juga rekomendasi kepada Universitas Negeri Makassar, khususnya Prodi Pendidikan Teknologi Pertanian mengenai langkah-langkah penting yang perlu diambil dalam mengoptimalkan budidaya ikan lele organik serta inovasi-inovasi dalam pengolahannya sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi.



Gambar 2. Gambaran Iptek yang diterapkan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengamatan

Peserta pelatihan merupakan mahasiswa Prodi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar dalam hal ini sebagai mitra. Kondisi mitra peserta pelatihan ini telah mengikuti mata kuliah kewirausahaan dan sekarang telah memulai usaha.

Langkah-langkah yang ditempuh dalam melaksanakan kegiatan antara lain:

1. Melakukan observasi untuk mengetahui berapa jumlah produksi ikan lele sehingga kemungkinan ketersediaan bahan baku dapat terpenuhi.
2. Sosialisasi program dengan mendata untuk menentukan peserta yang akan mengikuti pelatihan.
3. Membentuk kelompok-kelompok, untuk memudahkan proses pendampingan selama pelatihan dan sesudah pelatihan.

Peserta pelatihan dinyatakan telah memiliki kemampuan pengetahuan dan keterampilan bila memenuhi indikator sebagai berikut:

1. Peserta mengetahui dan dapat membedakan budidaya ikan lele organik dan non organik.
2. Peserta mampu menjelaskan bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget dan siomay ikan lele.
3. Peserta mengetahui dan terampil mengolah ikan lele organik menjadi nugget dan siomay.
4. Peserta mampu menjelaskan dan terampil membuat komposisi adonan nugget dan siomay
5. Peserta mampu menjelaskan dan memiliki pengetahuan kewirausahaan yang berwawasan lingkungan.

Pengetahuan dan keterampilan mitra tentang pembuatan produk olahan organik dari ikan lele sebelum dilakukan pelatihan sangatlah rendah. Mitra belum memahami, bahwa berwirausahapun harus memperhatikan lingkungan dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk olahan.

Setelah diberi pelatihan dengan memberikan materi, diskusi dan praktek pembuatan nugget dan siomay yang diawali dari pemilihan bahan, persiapan alat, proses pengolahan, akhirnya peserta dapat mengetahui dan memahami teknik pembuatannya. Pemberian pelatihan ini telah meningkatkan keterampilan dan membuktikan bahwa program PKM dalam hal ini adalah pelatihan pembuatan produk olahan organik dari ikan lele sangat tepat untuk diterapkan.

B. Hasil Evaluasi

Ada beberapa hal dapat mempengaruhi keberhasilan suatu pelatihan, dalam hal ini terbentuknya keterampilan agribisnis produk olahan. Keterampilan agribisnis produk olahan berkaitan dengan konsep, prinsip dan prosedur yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan karena hal tersebut menjadi pertimbangan dalam memilih metode pelatihan yang digunakan. Metode

demonstrasi merupakan metode yang dianggap efektif membentuk keterampilan bagi peserta pelatihan. Pada metode demonstrasi, penyajian disertai dengan peragaan langsung baik oleh peserta pelatihan maupun oleh pengajar (instruktur).

Pelatihan dengan menggunakan metode diskusi dapat membantu proses alih teknologi dari pelatihnya kepada peserta pelatihan dan dapat mempengaruhi pandangan bagi masing-masing kelompok. Selain itu metode ini memerlukan kemampuan untuk mengembangkan potensi berpikir yang lebih kritis dan kreatif, sehingga kompetensi pengetahuan dasar dan informasi yang cukup memadai harus dimiliki peserta termasuk tuntutan adanya keterbukaan terhadap suatu perubahan.

Kaitannya dengan pengetahuan kewirausahaan peserta pelatihan, maka peserta pelatihan yang telah mengikuti program mata kuliah kewirausahaan telah memiliki pengetahuan dasar tentang agribisnis produk olahan yang cukup memadai sehingga dapat menganalisis setiap informasi baru dari pelatih.

Dengan pendekatan metode diskusi dalam pelatihan maka keterampilan agribisnis produk olahan cenderung terbentuk dengan baik. Maka terjadi interaksi antara peserta pelatihan agribisnis produk olahan ikan lele organik menjadi nugget dan siomay yang berwawasan lingkungan.



Gambar 3. Bakso, siomay dan nugget dari ikan lele



Gambar 4. Peserta pelatihan

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

1. Setelah dilakukan pelatihan, pengetahuan mitra terjadi peningkatan yang signifikan dan hampir semua responden dapat mengetahui serta memahami dalam pembuatan nugget dan siomay dari daging ikan lele.
2. Keterampilan mitra terjadi peningkatan dalam pembuatan nugget dan siomay dari daging ikan lele, setelah dilakukan pelatihan, mulai dari pemilihan ikan lele sebagai bahan dasar sampai dengan pengolahan.
3. Nugget dan siomay ikan lele organik yang dihasilkan ternyata disukai mitra dan menghasilkan produk yang lebih berkualitas.
4. Pembentukan kelompok-kelompok usaha kecil, ternyata lebih efektif dalam pelaksanaan pelatihan, pendampingan dan mengkoordinasi hasil/produksi hasil olahan ikan lele.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan dana PNPB dalam rangka mendukung terlaksananya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat UNM serta kelompok Start Up wirausaha Prodi Pendidikan Teknologi Pertanian yang telah bekerjasama dalam kegiatan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Diana Evawati, 2013. Daya Terima Konsumen Karage Terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepius) Dalam Rangka Peningkatan Konsumsi Protein. *Jurnal Tata Boga-FKIP Universitas PGRI Adi Buana*. Volume IX, No. 16, April 2013.
- Waskito, 2014. Persepsi Konsumen Terhadap Makanan Organik Di Yogyakarta. *Jurnal PELITA*, Universitas Negeri Yogyakarta. Volume IX, Nomor 1, April 2014.