



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

PKM Pemberdayaan Kelompok Ibu-Ibu Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Aneka Panganan Kering Berbahan Baku Lokal Untuk Menunjang Konservasi Penyu Di Kampung Sibuni, Distrik Masni, Kabupaten Manokwari, Provinsi Papua Barat

Gandi Y.S. Purba^{1,2}, Paulus Boli^{2,3}, Alberto Y T Allo⁴, Revolson Alexius Mege⁵, Emma Mauren Moko⁵, Alfonds Andrew Maramis⁶

¹ Program Studi Ilmu Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Papua. Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari Papua Barat

² Program Studi Magister Sumber Daya Akuatik. Universitas Papua. Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari Papua Barat

³ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Papua. Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari Papua Barat

⁴ Program Studi Pendidikan Fisika. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Papua. Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari Papua Barat

⁵ Program Studi Biologi. Fakultas Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam dan Kebumihan. Universitas Negeri Manado

⁶ Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam dan Kebumihan. Universitas Negeri Manado

Abstrak. Mitra Program Kosabangsa adalah ibu-ibu rumah tangga Desa Sibuni, Distrik Masni, Kabupaten Papua Barat. Mitra ingin diajak untuk menunjang konservasi penyu dengan membuat panganan kering. Kedepannya produk olahan akan dijual kepada wisatawan yang datang untuk melihat program konservasi penyu di Kampung. Permasalahan Mitra adalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan Mitra mengolah pangan untuk konsumsi dan mengemas dengan kualitas standar utk cenderamata. Hasil yang dicapai adalah Mitra memiliki pengetahuan memanfaatkan bahan lokal dan memasaknya menjadi panganan kering. Mitra memiliki keterampilan memasak dan mengemas panganan kering.

Kata kunci: Ibu rumah tangga, keripik, Sibuni, Penyu

Abstract. The partners of the Kosabangsa Program are housewives in Sibuni Village, Masni District, West Papua Regency. Partners want to be invited to support turtle conservation by making dry snacks. In the future, products will be sold to tourists who come to see the turtle conservation program in the village. Partners' problems are low knowledge and skills in processing food for consumption and packaging with standard quality for souvenirs. The result is that Partners have the knowledge of utilizing local ingredients and cooking them into dry snacks. Mitra has skills in cooking and packing dry food

Keywords: Housewife, Chip, Sibuni, Turtle

I. PENDAHULUAN

Penyu merupakan salah satu keanekaragaman biota yang dilindungi yang masih dijumpai di Perairan laut Papua Barat. Khusus di Kabupaten Manokwari, terdapat di pantai Kampung Sibuni, Distrik Masni (Togatorop, 2021). Ada 4 jenis penyu yang setiap tahun menuju daratan pantai Kampung Sibuni untuk bertelur, yakni penyu hijau (*Chelonia mydas*), penyu lekang (*Lepidochelys olivacea*), penyu belimbing (*Dermochelys*

coriacea), penyu sisik (*Eretmochelys imbricata*). Walaupun Semua spesies penyu telah terdaftar dalam Appendix I CITIES (*Conventions on International Trade of Endangered Species*) dan dalam konvensi ini melarang semua perdagangan internasional berbagai produk yang berasal dari penyu, baik berupa telur, daging, maupun cangkang tetapi keberadaan populasi reptile ini terus mengalami penurunan, dan bahkan dalam kurun waktu terakhir ini beberapa spesies terancam punah

(Asagi, 2021). Sesungguhnya Keberadaan penyu ini potensial selain sebagai salah satu objek wisata alam, juga sebagai sumber belajar bagi anak-anak dari Sekolah Dasar sampai dengan Perguruan Tinggi, agar mereka kelak menjadi generasi memiliki rasa cinta dan tumbuh jiwa konservasi terhadap penyu.

Upaya konservasi selama ini dilakukan aktif oleh kaum laki-laki melalui kelompok masyarakat konservasi penyu (BPS Kabupaten Manokwari, 2020). Akan tetapi kaum perempuan yang dalam hal ini ibu-ibu rumah tangga terkesan pasif. Padahal jikalau kegiatan konservasi penyu ini dipromosikan sebagai objek wisata khusus, maka ibu-ibu dapat memanfaatkan peluang ini untuk membantu perekonomian keluarga. Mereka dapat menjual makanan kering ke wisatawan yang berasal dari bahan makanan lokal, seperti keripik pisang, ubi jalar, singkong, talas, sukun, dan lain sebagainya.

Permasalahan Mitra adalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan Mitra mengolah pangan untuk konsumsi dan mengolah pangan dengan kemasan standar utk cenderamata. Tidak tersedia fasilitas (*vacuum sealer*) untuk pengemasan pangan dan produk pascapanen lain. Solusinya yaitu dengan meningkatkan kapasitas Mitra melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan makanan utk kebutuhan kuliner dan Menghadirkan alat pengemasan makanan dan produk pascapanen (*vacuum sealer*).

Program ini dapat dilakukan dengan dukungan penuh dari Program Kaborasi Sosial Membangun Bangsa (KOSABANGSA) tahun 2022 Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Dirjendikti, Kemdikbudristek.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Mengingat komunitas masyarakat yang dihadapi adalah kelompok orang dewasa dengan beragam karakter dan latar belakang tingkat pendidikan, maka metode pendekatan yang diterapkan dalam pelaksanaan program ini merupakan kombinasi metode Pembelajaran Orang Dewasa (Andragogik) dengan pendekatan ceramah, diskusi, pelatihan, dan pendampingan sampai tuntas seluruh rangkaian kegiatan dalam upaya pemecahan masalah yang dihadapi Mitra.

Langkah awal yang akan dilakukan dalam proses pelaksanaan kegiatan adalah sosialisasi. Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program Kosabangsa.

Kegiatan sosialisasi lebih ditekankan kepada pemberian pemahaman dan pengertian kepada masyarakat tentang pentingnya program Kosabangsa ini berkaitan dengan upaya mengatasi masalah utama Mitra, yaitu terus menurunnya populasi penyu dan peran masing-masing pihak untuk melakukan tindakan konservasi, termasuk peran kelompok ibu-ibu.



Gambar 1. Sosialisasi Program Kosabangsa kepada seluruh elemen masyarakat Kampung Sibuni

Langka kedua adalah proses pembelajaran ditekankan pada peningkatan penguasaan pengetahuan serta teknologi terhadap warga belajar sesuai dengan apa yang sudah direncanakan dan disepakati bersama dengan kedua Mitra. Metode pembelajaran yang diterapkan adalah kombinasi metode pembelajaran Andragogik dengan metode ceramah, diskusi/Tanya jawab. Untuk mengatasi masalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan Mitra mengolah pangan untuk konsumsi dan mengolah panganan kering dengan kemasan standar untuk cenderamata, maka dalam kegiatan ini dilakukan pelatihan dan pendampingan kepada Mitra dalam proses pengolahan makanan (kuliner) yang layak saji. Mitra juga dituntun dalam pembuatan panganan kering sebagai buah tangan/cenderamata dengan kemasan standar menggunakan *vacuum sealer*.



Gambar 2. Proses Pembelajaran pembuatan keripik dan pengemasan

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Mempersiapkan makanan kering dan alat mengemas

Pada tahapan ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada Mitra bahan-bahan yang dapat dijadikan makanan kering yang terdapat di lingkungan Kampung Sibuni. Pada tahap ini juga diperkenalkan alat mengemas *vacuum sealer*, plastik khusus untuk mengemas, dan label untuk hasil produk olahan.



Gambar 3. Memperkenalkan seperangkat peralatan *vacuum sealer*

B. Memasak

Pada tahapan ini tim pengabdian mengajarkan mengiris dan penanganan bahan sebelum diolah lebih lanjut. Juga menambahkan bahan sebelum dan bumbu sesudah bahan digoreng agar hasil yang didapatkan menarik dan enak.



Gambar 4. Mengiris bahan keripik dan memperkenalkan bahan dan bumbu sebelum digoreng

C. Pengemasan

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi Mitra untuk mengemas makanan dengan menggunakan *vacuum sealer* dan menempelkan contoh label di produk olahan.



Gambar 5. Mengemas dan memberikan label

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan Program Kosabangsa dapat ditarik kesimpulan:

- Mitra memiliki pengetahuan memanfaatkan bahan lokal dan memasaknya menjadi panganan kering
- Mitra memiliki keterampilan memasak dan mengemas panganan kering.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah Program Kosabangsa. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNIPA atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNIPA.



PROSIDING
SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022
Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"
LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Manokwari. (2020). Distrik Masni Dalam Angka 2020. Manokwari: BPS Kabupaten Manokwari
- Togatorop. (2021). "Karakteristik Habitat Bertelur Penyu Di Pantai Kampung Sibuni, Distrik Masni, Kabupaten Manokwari". Skripsi. Manokwari: Unipa
- Asagi. (2021). "Sukses Penetasan Telur Penyu Hijau Dan Penyu Lekang Secara Alami Dan Semi Alami Di Pantai Sibuni Distrik Masni Manokwari". Skripsi. Manokwari: Unipa