

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Danau Ganting Kecamatan Dusun Selatan Kabupaten Barito Selatan

Laili Wahyunita¹, M. Aldi Prayudha², Moh. Imam³, Achmad Nur Ravi⁴, Wahinul Asmi⁵

^{1,2,3,4,5} Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya
laili.wahyunita@gmail.com

Article History:

Received: 20 Januari 2022

Revised: 21 Januari 2022

Accepted: 22 Januari 2022

Keywords: Fish Processing,
Fish Mantahukan, Food,
Variative, Productive

Abstract: Fish is the biggest asset in Danau Ganting Village, Dusun Selatan District, South Barito Regency. Since Lake Ganting Village was formed, the majority of villagers work as fishermen due to the abundance of fish resources in Danau Ganting Village. This is evidenced through an interview with the Department of Food Security, Agriculture and Fisheries Unit 1 which stated that in the past two years, more precisely in 2018-2020, South Barito was one of the contributors to the largest fish catch in Central Kalimantan for two consecutive years. However, usually the villagers through the catch of fish they can usually sell directly to agents who come to the village or sell it to the market directly. In fact, the fish caught can be processed into high-value food and become an alternative to improve the economy and public health in general. Thus, through a program of processing fish into varied and productive food, skills can be improved so that it becomes an economic and productive innovation for the community itself and for the village.

PENDAHULUAN

Desa Danau Ganting merupakan desa yang terletak di Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan, Provinsi Kalimantan Tengah dengan luas wilayah ± 7.000 hektar berdasarkan data dari laporan desa pada tahun 2019. Di desa terdapat 593 jumlah penduduk dan 188 KK (kartu keluarga). Desa Danau Ganting memiliki tiga aset sekaligus mata pencaharian diantaranya; Rotan, Karet, dan Ikan. Akan tetapi, mayoritas penduduk desa lebih memilih berprofesi sebagai seorang nelayan karena ikan merupakan aset terbesar yang ada di desa tersebut, hal ini berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang didapatkan langsung dari dinas Perikanan unit 1 Kabupaten Barito Selatan, Kota Buntok. Dalam kurun waktu dua tahun ke belakang yaitu pada tahun 2019-2020 Kabupaten Barito Selatan mendapatkan penghargaan pendapatan ikan terbesar di Kalimantan Tengah dan salah satu penyumbang ikan terbesar yaitu Desa Danau Ganting. Sesuai dengan Undang – Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang perubahan atas Undang – Undang nomor 31 Tahun 2004 Tentang perikanan, dalam pasal 1 dijelaskan bahwa Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Ikan tidak

hanya diperoleh melalui proses memancing di sungai, seperti halnya di Desa Danau Ganting Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan. Hal inilah yang membuat rata-rata penduduk di Desa Danau Ganting lebih memilih berprofesi sebagai seorang nelayan karena melimpahnya sumber daya alam berupa ikan terdapat di Desa Danau Ganting.

Masalah yang ditemukan yaitu hasil dari tangkapan ikan yang ada di Desa Danau Ganting 100% hanya di jual oleh warga desa secara langsung kepada agen – agen yang datang ke desa ataupun menjualnya langsung ke pasar. Masyarakat tidak pernah mencoba untuk mengolah hasil ikan tersebut menjadi jenis makanan yang lain seperti Pempek. Peran ibu rumah tangga atau wanita di Desa Danau Ganting dalam menciptakan produksi olahan dari ikan sangat penting untuk dikembangkan.

Pempek merupakan makanan yang banyak mengandung protein, terutama protein hewani yang bersumber dari ikan. Pempek sebagai makanan tradisional khas Palembang, Sumatera Selatan yang keberadaannya semakin disukai oleh hampir seluruh orang dan sudah dapat ditemui di mana-mana, baik pada skala kecil maupun skala besar, baik ditempat sederhana maupun mewah, dari tukang bakul sampai di hotel. Pempek terbuat dari beberapa bahan seperti daging ikan giling, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa (Karneta, et al., 2013). Pempek terdiri dari beberapa bentuk seperti pempek telur, pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek pastel, pempek tahu, pempek keriting, pempek lenggang, dan pempek ada'an (Alhanannasir, et al., 2018). Selain pempek olahan ikan bisa juga dibuat menjadi jenis makanan Kerbas (kerupuk basah). Kerupuk basah merupakan makanan khas berbahan dasar ikan sungai dari kota Putussibau, Ibu Kota Kabupaten Kapuas Hulu, Kalimantan Barat (Irawan, dkk., 2016). Walaupun namanya kerupuk namun secara sekilas kerupuk basah terlihat seperti Pempek Khas Palembang. Kerupuk basah berbentuk lonjong memanjang dengan panjang 15 sampai 30 cm dengan diameter 2 sampai 5 cm (Inong Magang, 2015). Varian dari kerupuk basaah sendiri cukup beragam ada yang berlemak, ada yang tidak, dan berbahan dasar berbagai jenis ikan (Effendi, dkk., 2020). Hal ini menyebabkan harga dari pengolahan ikan menjadi makanan variatif dan produktif menjadi berkali-kali lipat dibanding menjual ikan secara langsung. Akan tetapi perhatian pemerintah setempat dalam pengembangan keterampilan dalam pengolahan ikan ini bisa dikatakan belum pernah dilakukan di Desa karena belum adanya makanan berbahan dasar ikan yang berasal dari Desa Danau Ganting ini. Padahal jumlah ikan yang ada di Desa Danau Ganting terbilang sangat besar dan bisa diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan variatif dan produktif. Oleh karena itu, berdasarkan analisis di Desa Danau Ganting ini maka warga desa perlu diberikan pelatihan pengolahan ikan agar warga Desa Danau Ganting melakukan pengolahan ikan menjadi makanan yang variatif dan produktif serta meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Danau Ganting.

METODE PENELITIAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Danau Ganting berupa pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan yang variatif dan produktif. Peserta yang mengikuti berjumlah sebanyak 8 orang ibu rumah tangga yang merupakan warga Desa Danau

Ganting. Kegiatan pelatihan terdiri dari beberapa tahapan yaitu tahapan penyajian materi, pemberian latihan terbimbing, dan demonstrasi serta pendampingan.

1. Proses penyajian materi menggunakan pendekatan pembelajaran orang dewasa yang diperkaya dengan metode belajar antara lain: ceramah, diskusi dan tanya jawab. Metode pembelajaran yang diterapkan dengan pendekatan pembelajaran seperti tersebut diatas diharapkan mampu meningkatkan motivasi peserta untuk bisa mengolah ikan secara variatif dan bisa produktif
2. Untuk menunjang proses pembelajaran, dilakukan kegiatan pemberian latihan terbimbing tentang memilih ikan yang bisa diolah untuk dibuat makanan, sehingga ikan yang dipilih bisa dimanfaatkan secara keseluruhan. Dan juga memberikan rancangan olahan ikan menjadi jenis makanan modern yang bervariasi seperti Pempek dan Kerbas (Kerupuk Basah). Serta memberikan penjelasan dalam pemasaran dan harga ikan yang sudah di olah sehingga masyarakat bisa meningkatkan perekonomian mereka melalui penjualan ikan yang bervariasi.
3. Metode demonstrasi serta pendampingan, dengan langsung praktek memilih, membersihkan dan mengolahnya. Kemudian mempraktekkan secara pembuatannya dengan menggunakan alat yang sudah dibelikan, sehingga memudahkan masyarakat dalam pengolahan ikan.

Pengolahan ikan menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Danau Ganting Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan. Telah dilakukan melalui kegiatan pelatihan. Pelatihan dilaksanakan di Desa Danau Ganting ini merupakan salah satu program pengabdian mahasiswa KKN Kelompok 102 IAIN Palangka Raya pada masyarakat. Bahkan, pengabdian masyarakat ini bisa membantu memberikan solusi pada masyarakat dalam rangka mengembangkan wawasan, menambah ilmu pengetahuan, membantu meningkatkan perekonomian, dan menjaga kesehatan masyarakat.

Salah satu program pengabdian mahasiswa KKN terhadap masyarakat yang dilaksanakan adalah pelatihan pengolahan ikan Mantahukang menjadi makanan modern seperti Pempek dan Kerbas (Kerupuk Basah). Pelaksanaan pelatihan ini berdasarkan pelatihan untuk orang dewasa. Pelatihan ini diperuntukkan untuk ibu – ibu pada umumnya yang berada di Desa Danau Ganting yang terdiri dari 2 RT (Rukun Tetangga) dan 1 RW (Rukun Warga). Maka peserta pelatihan ini merupakan utusan dari Desa Danau Ganting sebanyak 8 Orang yang terdiri dari 4 orang dari RT 1 dan 4 orang dari RT 2.

Pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap diantaranya:

1. Persiapan Kegiatan

Kegiatan untuk persiapan pelatihan pertama yang dilakukan adalah penentuan lokasi dan tanggal kegiatan pelaksanaan pelatihan. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Danau Ganting kecamatan Dusun Selatan kabupaten Barito Selatan di Balai Desa pada tanggal 17 Agustus 2021 dari pukul 09.00 sampai 16.00 WIB. Tahap selanjutnya membuat poster untuk disebarkan kepada seluruh masyarakat yang ada di Desa terkhususnya ibu – ibu untuk dapat berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan. Setelah mendapatkan izin serta peserta tim KKN kelompok 102 IAIN Palangka Raya mulai menyusun rancangan kegiatan, materi yang akan disampaikan, maupun segala persiapan yang mendukung jalannya proses pelatihan. Gambar 1 menunjukkan poster kegiatan yang dipasang di tempat acara.



Gambar 1. Poster kegiatan

2. Praktik Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Modern

Praktik pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan modern dialkuakn apda tanggal 17 Agustus 2021 pada pukul 09.00 sampai dengan 16.00 WIB pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan modern diikuti oleh 8 orang yang di mana terdiri dari 4 orang dari RT 1 dan 4 orang dari RT 2 yang diperlihatkan pada Gambar 2. Para peserta membawa peralatan masak dari rumah. Adapaun jenis makanan yang bisa diolah dari ikan Mantahukan menjadi makanan modern jenis Pempek-Pempek dan Kerbas (Kerupuk Basah) beserta alat, bahan dan cara pembuatannya diantaranya adalah Resep Membuat Pempek Ikan Mantahukan. Gambar 3 memperlihatkan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan ini.



Gambar 2. Peserta kegiatan pelatihan



Gambar 3. Alat dan bahan kegiatan

3. Praktik Pengemasan Makanan Olahan

Pelatihan pengemasan makanan juga diajarkan dalam pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan variatif dan inovatif di Desa Danau Ganting. Gambar 4 menunjukkan hasil olahan makanan yang dibuat dalam pelatihan. Pemilihan kemasan yang praktis dan ekonomis menjadi pertimbangan dalam pengemasan makanan hasil olahan. Selain itu, pemberian nama produk olahan juga penting. Sehingga pelatihan ini juga memuat bagaimana membuat *brand* atau merk nama produk. Gambar 5. Menunjukkan contoh format merk kemasan produk.



Gambar 4. Hasil olahan



Gambar 5. Kemasan makanan olahan

Praktik pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan modern dilakukan pada tanggal 17 Agustus 2021 pada pukul 09.00 sampai dengan 16.00 WIB pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan modern diikuti oleh 8 orang yang di mana terdiri dari 4 orang dari RT 1 dan 4 orang dari RT 2.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan tujuan pelatihan yang dijelaskan di atas, maka manfaat dari pelatihan berupa pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Sesuai dengan pelatihan yang dilakukan di Desa Danau ganting ini diharapkan memiliki pengaruh yang sangat penting untuk masyarakat dalam meningkatkan keterampilan hidup dan meningkatkan perekonomian.

2. Dengan meningkatnya perekonomian akan meningkatkan tingkat pendidikan penduduk terutama generasi penerus.
3. Apabila masyarakat tersebut memiliki keterampilan dalam mengolah ikan secara bervariasi akan menambah pengetahuan dan gizi sehingga masyarakat akan lebih mudah memanfaatkan ikan peliharaannya.
4. Disamping itu masyarakat juga bisa mengenal jenis makanan dari olahan ikan yang bervariasi.
5. Dengan menggambarkan kandungan gizi, manfaat dan teknik marketing akan memberikan pengetahuan sehingga masyarakat akan bisa menjaga kesehatan, mengkonsumsi ikan dengan berbagai variasi dan mempunyai motivasi untuk memproduksi olahan sampai kepada menjualnya.

Program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan diharapkan bisa memberikan solusi dalam rangka peningkatan keterampilan hidup (*life skills*) kepada masyarakat terutama para ibu rumah tangga dalam rangka meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas walaupun masyarakat itu tidak mengecap pendidikan tetapi mereka dapat dilatih dengan dengan cara memberikan pelatihan dalam pengolahan ikan. Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini berarti ada kepedulian perguruan tinggi khususnya IAIN Palangka Raya terhadap permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pemecahan masalah pendidikan, ekonomi dan *life skill*. Selain itu terjalinnya ikatan antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat sehingga masyarakat merasa menjadi bagian dalam usaha membantu perekonomian penduduk dan mencerdaskan anak bangsa. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, tentunya akan membantu program pemerintah Dinas Perikanan di Kabupaten Lamongan untuk menggalakan memakan ikan.

Dalam program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan ini perlu adanya evaluasi supaya pelatihan ini bisa menjadi *life skills* bagi masyarakat setempat. Life Skills ini berupa meningkatkan keterampilan sehingga sehingga bisa menjadi sebuah inovasi, ekonomis dan produktif. Kriteria evaluasi itu berupa adanya follow up dari masyarakat yaitu masyarakat bisa mengolah sendiri menjadi makanan variatif lainnya disamping pengolahan yang sudah diajarkan dan juga bisa memasarkan hasil olahan ikan itu ke pasaran. Adapun kriteria sederhana dan menjadi tolak ukur dalam program Pengabdian Masyarakat adalah:

1. Masyarakat mampu mengolah ikan sesuai dengan yang diajarkan saat pelatihan.
 2. Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi variasi lain.
 3. Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi makanan sehat
 4. Pengolahan ikan ini bisa menjadi life skill bagimasyarakat.
 5. Pengolahan ikan ini bisa menjadi home industry bagi masyarakat.
 6. Diharapkan masyarakat bisa menjadi produktif dalam meningkatkan perekonomian ke depannya.
 7. Masyarakat mampu memasarkan hasil olahan ikan kepada pihak- pihak terkait, seperti swalayan, sekolah-sekolah dan pasar.
 8. Masyarakat bisa menjalin kerja sama dengan dinas perikanan dalam rangka membantu program pemerintah.
-

KESIMPULAN

Ikan Mantahukan sebagai salah satu ikan air tawar yang memiliki produk olahan yang beragam. Produk olahan yang ada merupakan pemanfaatan dari daging, tulang, atau duri, dan kulit ikan. Beberapa produk olahan tersebut di antaranya: Pempek dan Kerbas (Kerupuk Basah). Proses diversifikasi pengolahan ikan ini membutuhkan teknologi untuk dapat meningkatkan outputnya. Akan tetapi teknologi yang ada tidak semuanya adalah teknologi yang canggih. Teknologi sederhana pun dapat diterapkan. Berdasarkan hal ini, kami dan masyarakat Desa mampu untuk memanfaatkan peluang yang ada pada sistem pengolahan ikan. Sementara itu perlu adanya lembaga penunjang untuk membantu masyarakat Desa dalam diversifikasi pengolahannya. Dengan harapan masyarakat Desa Danau Ganting pada khususnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian Desa semakin maju. Some points concluded from the subject discussed in the article.

DAFTAR REFERENSI

- D R Marlen, Dkk., 2021. "Pengembangan Website Untuk Pemasaran Produk Kerupuk Basah Ashifa Di Kabupaten Putussibau". Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi.
- Effendi, Dkk., 2020. "Inilah Makanan Khas Kerupuk Basah Dari Kalimantan Barat". Jurnal Informasi dan Makanan.
- Irawan, Dkk., 2016. "Inilah Kerupuk Basah, Kuliner Khas Kapuas Hulu Yang Tersohor". Jurnal Pemasaran Produk.
- Inong Magang, 2015. "Kerupuk Basah (KB) Panganan Khas Kapuas Hulu, Kal- Bar". Jurnal Pengembangan Aset.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, Dan Gizi Pangan.
- Sutri Handayani, Dkk., 2019. "Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Variatif dan Produktif Di Desa Gawarejo". Jurnal Pengabdian Masyarakat.
-