

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan “Kripik Ikan Cakalang” untuk Meningkatkan Perekonomian Ibu-ibu Rumah Tangga pada PW GKI Siloam Waena

Vera K. Mandey*, Maklon Warpur, Popi Ida Laila Ayer, Basa T. Rumahorbo, Ervina Indrayani, Lolita Tuhumena, Efray Wanimbo, Korinus Rejauw, Calvin Paiki, Muhammad Hisya
Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Cenderawasih Jayapura

e-mail: mandey1973@gmail.com

INFO ARTIKEL

Article history:
Available online
DOI:

How to cite (APA) :
Mendey, V. K., et al., (2023).
Pelatihan Pembuatan Produk
Olahan Ikan “Kripik Ikan
Cakalang” untuk
Meningkatkan Perekonomian
Ibu-ibu Rumah Tangga pada
PW GKI Siloam Waena.
*SIPAKARAYA: Jurnal
Pengabdian Kepada
Masyarakat*, 2(1), 55–62.

ISSN 2963-3885



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

ABSTRAK

Abstrak

PW GKI Siloam merupakan persekutuan ibu-ibu yang memiliki peran membangun rohani tetapi juga berperan dalam pendidikan. PW GKI Siloam merupakan kumpulan ibu-ibu rumah tangga yang bekerja sebagai PNS, swasta dan sebagai ibu rumah tangga. Sebagai ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan sangat kesulitan dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Untuk dapat memenuhi kebutuhan pokok dan sekunder seperti kebutuhan makan atau kebutuhan pendidikan/sekolah anak-anak, mereka harus rela berhutang. Agar ibu-ibu tidak kesulitan dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga maka perlu diberikan pengetahuan dan ketrampilan. Program pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam PW GKI Siloam melalui transformasi teknologi pengolahan dan pengemasan dengan bahan dasar ikan cakalang menjadi produk olahan kripik ikan cakalang. Manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini adalah (1) ibu-ibu rumah tangga mampu membuat produk olahan ikan “Kripik Ikan Cakalang”, (2) Ibu-ibu rumah tangga memiliki jiwa wirausaha (2) ibu-ibu rumah tangga memiliki usaha dan penghasilan/ pendapatan untuk membantu perekonomian keluarga.

Kata kunci : Ibu Rumah Tangga, Kripik, Cakalang.

Abstract

W GKI Siloam is an association of mothers who have a spiritual development role but also play a role in education. PW GKI Siloam is a group of housewives who work as civil servants, in the private sector and as housewives. As a housewife who has no income, it is very difficult to meet the family's needs. To be able to meet basic and secondary needs such as food or children's education/school needs, they must be willing to go into debt. So that mothers do not have difficulty in meeting household needs, they need to be given knowledge and skills. This community service program aims to increase the knowledge and skills of the group of housewives in PW GKI Siloam through the transformation of processing and marketing technology using skipjack tuna as the basic ingredient into processed skipjack fish chips products. The benefits obtained from this activity are (1) housewives are able to make processed fish products "Cakalang Fish Chips", (2) housewives have an

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>

entrepreneurial spirit (2) housewives have a business and income/ income to help the family economy. Chips", (2) housewives have an entrepreneurial spirit, (3) mothers make a business and income to be independent and tough.

Keywords: PW Siloam, Cakalang Fish, Chips.

PENDAHULUAN

Setiap manusia pasti memiliki kebutuhan dan keinginan. Kebutuhan adalah segala sesuatu, baik barang atau jasa, yang dibutuhkan manusia buat bertahan hidup. Kebutuhan yang beragam dari setiap manusia yang masih menjadi dasar adalah kebutuhan sandang, pangan, dan papan. Ketika kebutuhan terpenuhi, maka akan merasakan kepuasan, baik jasmani maupun rohani. Seiring berkembangnya zaman dan teknologi, kebutuhan masyarakat semakin meningkat sehingga mengakibatkan masyarakat kesulitan dalam hal memenuhi kebutuhan primer dan kebutuhan sekunder untuk kehidupannya.

Kebutuhan dapat terpenuhi jika masyarakat memiliki penghasilan/pendapatan (Baharuddin et al., 2023). Namun banyak rumah tangga-rumah tangga golongan kebawah kesulitan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya mulai kebutuhan pokok maupun kebutuhan sekunder. Hal ini karena kurangnya pengetahuan atau ketrampilan yang dimiliki terutama oleh ibu-ibu rumah tangga untuk dapat membantu keuangan keluarga.

Untuk dapat memecahkan masalah kesulitan ekonomi keluarga, khususnya ibu-ibu rumah tangga, Dapat memanfaatkan sumberdaya-sumberdaya yang ada disekitar untuk dijadikan usaha. Ibu-ibu rumah tangga bisa memanfaatkan hasil-hasil perikanan menjadi suatu produk olahan ikan. Namun banyak ibu-ibu rumah tangga tidak dapat mengolah hasil perikanan sebagai sumber penghasilan keluarga karena belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan (Buhari et al., 2021; Sitepu et al., 2022).

Hal ini terdorong untuk melakukan pengabdian pada ibu-ibu rumah tangga yang ada dalam PW GKI Siloam Waena. PW GKI Siloam merupakan persekutuan ibu-ibu yang memiliki peran membangun rohani tetapi juga berperan dalam pendidikan. PW GKI Siloam merupakan kumpulan ibu-ibu rumah tangga yang bekerja sebagai PNS, swasta dan sebagai ibu rumah tangga. Sebagai ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan sangat kesulitan dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Untuk dapat memenuhi kebutuhan pokok dan sekunder seperti kebutuhan makan atau kebutuhan pendidikan/sekolah anak-anak, mereka harus rela berhutang. Agar ibu-ibu tidak kesulitan dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga maka perlu diberikan pengetahuan dan ketrampilan (Fachrizi et al., 2021; Thaib et al., 2021).

Pengetahuan dan ketrampilan diberikan pada ibu-ibu rumah tangga PW GKI siloam, dengan memanfaatkan hasil-hasil perikanan menjadi produk olahan ikan. Salah satu produk olahan ikan membuat "Kripik Ikan Cakalang". Kripik ikan cakalang merupakan produk olahan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Memilih ikan cakalang karena bahan baku ikan cakalang mudah didapatkan dipasaran dan harganya lebih murah dari ikan tuna atau ekor kuning. Ikan cakalang juga dapat diterima oleh segala lapisan masyarakat atau dari agama, budaya Produk ikan tidak ada yang melarang makan ikan. Jika diolah menjadi suatu produk ikan atau kripik ikan cakalang maka ibu-ibu rumah tangga akan mendapatkan penghasilan/pendapatan, akhirnya dapat membantu perekonomian keluarga.

Ikan cakalang memiliki gizi yang tinggi, mengandung protein lengkap dan kaya asam lemak omega 3 (Murti, et al., 2022). Tak hanya itu, ikan ini juga berkhasiat menurunkan kadar gula darah dan menjaga kesehatan jantung dan penguatan imun.

Berdasarkan hal tersebut, maka tim PKM berkeinginan untuk memberikan transfer teknologi pembuatan produk olahan ikan "Kripik Ikan Cakalang", sehingga dengan diketahuinya proses pembuatan olahan ikan menjadi "Kripik Ikan Cakalang" maka ibu-ibu rumah tangga dalam PW GKI Siloam memiliki pengetahuan dan ketrampilan. Memiliki usaha dan penghasilan tetap sebagai ibu rumah tangga.

Pentingnya pengabdian ini karena banyak mengolah ikan menjadi produk ikan. Ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan/pendapatan kesulitan untuk memenuhi kebutuhan pokok, kadangkali harus meminjam uang atau berhutang. Dari dasar pemikiran inilah kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan ikan "Kripik Ikan Cakalang" dilakukan. Sehingga ibu-ibu rumah tangga dalam

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>

PW GKI Siloam dapat membuat produk olahan ikan, memiliki usaha, kuat ekonomi keluarga dan tidak kesulitan memenuhi kebutuhan pokok dan sekunder.

Program pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam PW GKI Siloam melalui transformasi teknologi pengolahan dan pengemasan dengan bahan dasar ikan cakalang menjadi produk olahan kripik ikan cakalang. Manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini adalah (1) ibu-ibu rumah tangga mampu membuat produk olahan ikan "Kripik Ikan Cakalang", (2) Ibu-ibu rumah tangga memiliki jiwa wirausaha (2) ibu-ibu rumah tangga memiliki usaha dan penghasilan/ pendapatan untuk membantu perekonomian keluarga.

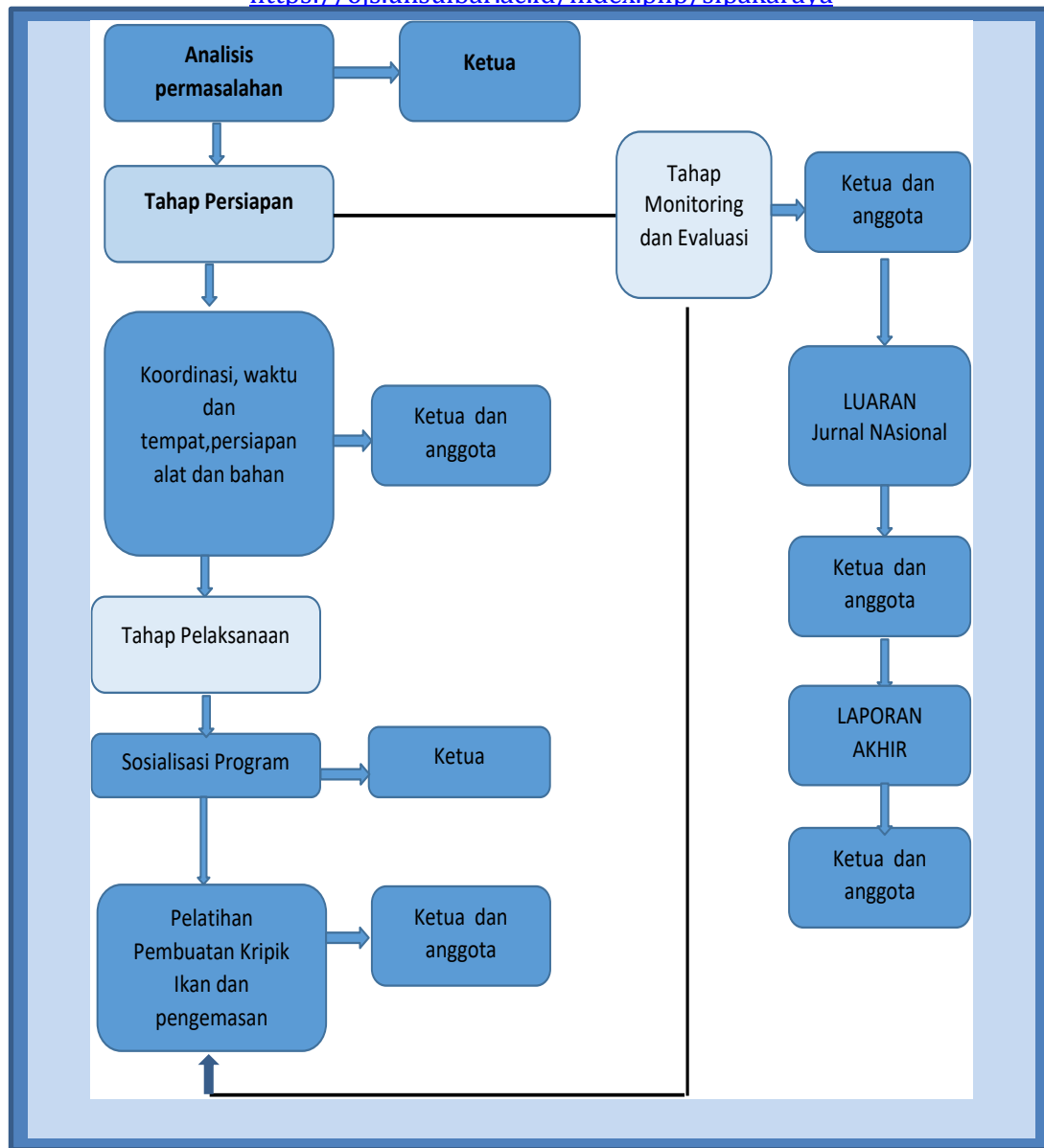
METODE PELAKSANAAN

Untuk mengatasi masalah yang terjadi pada mitra atau ibu-ibu rumah tangga diatas, maka dalam program pengabdian kepada masyarakat ini ditawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode penyuluhan/sosialisasi dan demonstrasi (Amraini et al., 2022; Huda et al,m 2021).

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap monitoring. berikut rincian tahapan yang dilaksanakan:

- a. Tahap persiapan, pada tahap ini dilakukan koordinasi tim pelaksana kegiatan pengabdian dengan ibu-ibu rumah tangga pada PW GKI siloam, PHMJ GKI Siloam dan Ketua PW. Waktu dan tempat kegiatan pengabdian disepakati pada tahap ini. Demikian dengan alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan diadakan pada tahap ini. Alat dan bahan yang akan digunakan pada kegiatan ini.
- b. Tahap pelaksanaan, terdiri dari beberapa kegiatan yaitu: penyuluhan/sosialisasi program, kemudian pelatihan/demonstarsi pembuatan produk olahan ikan "Kripik Ikan Cakalang, dan penggunaan teknologi untuk pengemasan.

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan "Kripik Ikan Cakalang" dilaksanakan di GKI Siloam. Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan Kripik Ikan Cakalang adalah mereka yang tergabung dalam PW GKI Siloam. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di halaman rumah salah satu anggota PW GKI Siloam. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan yaitu 20 peserta. Peserta yang mengikuti pelatihan bukan hanya yang berjenis perempuan tetapi ada juga laki-laki yang turut serta dalam membantu ibu-ibu menyiapkan peralatan. Umur peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan pakan berumur mulai dari 26-62 tahun.

Pada Tahap pertama diawali dengan Doa oleh Ketua PW dan perkenalan Tim Pengabdian dengan ibu-ibu rumah tangga pada PW GKI Siloam. Kemudian Tim Pengabdian menyampaikan tujuan dan manfaat dari pelatihan kripik ikan cakalang kepada ibu-ibu dan menyampaikan materi mengenai pengetahuan mengenai sifat-sifat ikan yang mudah busuk dan pengetahuan ikan cakalang sebagai hasil perikanan laut dapat diolah menjadi berbagai produk ikan. Membuat ibu-ibu rumah tangga memiliki jiwa wirausaha dan memiliki usaha mandiri untuk menambah penghasilan dan meningkatkan perekonomian keluarga.

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>



Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan Pembuatan Kripik Ikan Cakalang

Tahap kedua Tim pengabdian memperlihatkan bahan-bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan pakan. Bahan yang digunakan terdiri dari ikan cakalang 0,5 Kg, tepung tapioka 0,5 kg, telur 2 butir, 6 siung bawang putih, 6 siung bawang merah, garam 2 sdt, 2 sdm gula, 2 sdt kaldu bubuk, air 100 ml. 10%), minyak goreng 5 ltr dan alat-alat yang digunakan yaitu timbangan, baskom, pengaduk wajan, kompor, blender besar untuk mencampur bahan-bahan, blender kecil untuk menghaluskan bumbu (Gambar 1).



Gambar 2 . Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kripik cakalang

Tabel 1. Harga bahan-bahan yang digunakan

No	Bahan	Harga (Rp)	Harga (Rp)
1	ikan NiIa 0,5 kg	50000	50000
2	Garam 1 buah	4000	4000
3	Bumbu Masako 1 bks	1000	1.000
4	Bawang Merah 6 siung	3000	1.000
5	Minyak Goreng (2 l)	16000	32.000
6	Bawang Putih 6 siung	3000	2.500
7	Tepung tapioka 0,5 kg	11000	11.000
8	Label dan biaya cetak (5 lbr)	3000	15.000
9	Plastik kemasan 14 x 22cm (5 lbr)	2000	10.000

	Total	93000	126500
--	--------------	--------------	---------------

Tahap ketiga mendemokan cara pembuatan “Kripik ikan Cakalang” . Pertama ikan Cakalang yang sudah diasap dihaluskan. Kemudian campurkan daging ikan dengan semua bahan, sampai tercampur rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai menjadi adonan kemudian blender kembali sampai adonan tercampur rata. Setelah tercampur rata dituangkan dalam baskom diaduk kembali, setelah terlihat kalis atau tidak lengket kemudian bentuk adonan menjadi bulat pipih. Hal ini bertujuan agar adonan nantiya jauh lebih mudah untuk dipotong-potong menjadi keripik. Selanjutnya adonan dibungkus dengan menggunakan plastik atau daun pisang dan kukus adonan yang telah dibungkus hingga matang. Angkat adonan yang sudah matang dan dinginkan selama kurang lebih 24 jam. atau disimpan dalam mesin pendingin kurang lebih.



Gambar 3. Proses Pelatihan pembuatan kripik Ikan Cakalang

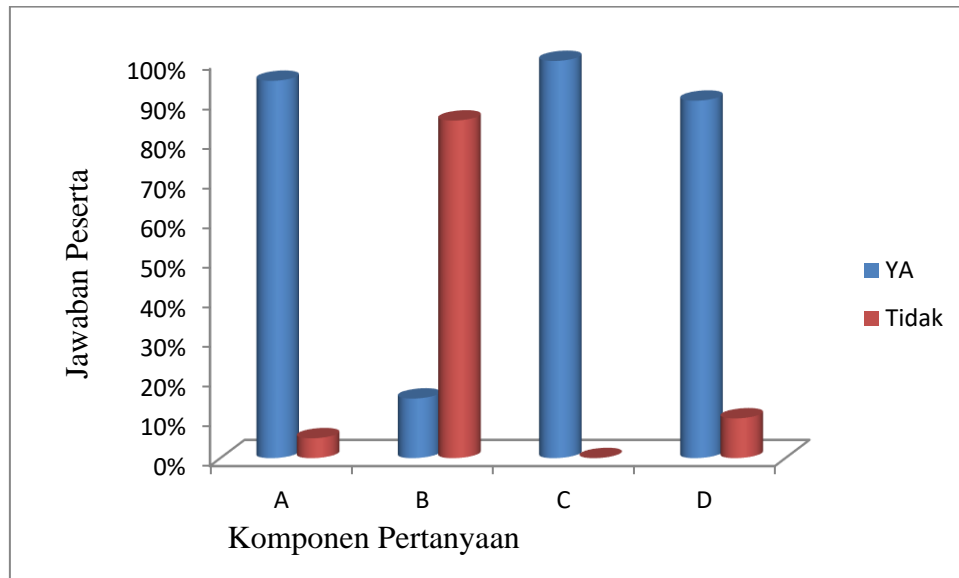
Dilakukan pendinginan Setelah adonan dingin siap untuk diiris tipis-tipis dan dijemur dibawah sinar matahari hingga adonan kering. Jika sudah kering atau mengeras adonan siap digoreng lalu dilakukan pengemasan. Waktu yang dibutuhkan untuk membuat Kripik Ikan Cakalang mulai dari pembuatan sampai pengemasan membutuhkan 1-2 hari.

Para peserta sangat antusias dengan kegiatan ini hal ini nampak dari keseriusan memperhatikan saat memberik materi dan pembimbing mendemokan pembuatan Kripik Ikan Cakalang. Peserta juga terlibat dalam menyiapkan bahan, proses pencampuran adonan, dan pengukusan. Setelah selesai dengan proses penjemuran adonan kemudian dilakukan penggorengan dan proses pengemasan. Produk siap untuk dipromosikan dan dipasarkan.



Gambar 4. Produk Kripik Ikan Cakalang

Tahap akhir setelah diadakan penyuluhan dan pelatihan, diberikan koesioner kepada peserta pelatihan pembuatan Kripik Ikan Cakalang untuk mengevaluasi atau menilai pemahaman akan materi yang diajarkan dan mengukur peserta terhadap pencapaian materi dan ketrampilan yang diberikan. Koesioner yang diberikan terdiri dari 4 komponen utama yaitu A. materi pengabdian, B. materi penggalan informasi, C. tingkat kepuasan dan D. harapan peserta.



Gambar 5. Jawaban Kuisisioner Peserta Pelatihan

Berdasarkan hasil jawaban dari koesioner yang diberikan peserta atau ibu-ibu rumah tangga pada PW GKI Siloam. Untuk pertanyaan Bagian (A) 95 % menjawab (Ya) dan hanya 5 % yang menjawab (Tidak). Artinya hampir seluruh peserta tertarik dengan materi yang diberikan karena mendapatkan ilmu baru. Untuk pertanyaan Bagian (B) 30 % menjawab (Ya) dan 70 % menjawab (Tidak). Artinya para peserta masih belum banyak mengetahui pembuatan kripik ikan cakalang. Pertanyaan Bagian (C). 100 % menjawab (Ya) dan 0 % menjawab (Tidak). Berarti seluruh peserta merasa puas dengan kegiatan pelatihan yang diberikan. Pertanyaan Bagian (D) 90 % menjawab (Ya) dan menjawab (Tidak) hanya 10 % peserta. Hal ini menunjukkan adanya harapan dari peserta untuk diadakan kembali kegiatan-kegiatan serupa atau kegiatan lain yang berhubungan dengan kegiatan pelatihan pembuatan usaha mandiri.

KESIMPULAN

Dengan adanya program penyuluhan dan pelatihan pembuatan Kripik Ikan Cakalang, memberikan pengetahuan yang baru bagi ibu-ibu rumah tangga. Ibu-ibu rumah tangga pada PW GKI Siloam telah memahami dan mampu membuat Kripik Ikan Cakalang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Cenderawasih yang telah memberikan kepercayaan melalui kesempatan meraih dana Pengabdian PNPB UNCEN tahun anggaran 2022.

DAFTAR PUSTAKA

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>

- Murti, P. D. B., Hartono, A. P., Purwanto, D. E., Mahardika, A., Hapsari, M. W., Anggraeni, N., & Rizkaprilisa, W. (2022). PERMEN JELLY DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG GUNA MENGATASI STUNTING: Sebuah Tinjauan Pustaka. *Science Technology and Management Journal*, 2(2), 71-76.
- Amraini, F., Zarkasih, A., Lisa, N. P., & Fahriana, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Tuna untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Gampong Jalan Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 433-440.
- Huda, N., Pratiwi, A., & Alwi, R. Z. (2021). PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK TULANG IKAN TUNA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR DI KELURAHAN KOLO KOTA BIMA. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT CAHAYA MANDALIKA (ABDIMANDALIKA) e-ISSN 2722-824X*, 2(2 (Desemb), 150-155.
- Baharuddin, R. A., Arisah, N., Rachmawaty, R., Rahmawati, R., & Fiddah, A. I. (2023). Analisis Pendapatan dan Perilaku Konsumsi Masyarakat Serta Dampaknya Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Kota Makassar dan Kabupaten Gowa. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(3), 1577-1588.
- Buhari, N., Waspodo, S., Damayanti, A. A., Rahman, I., & Himawan, M. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan Bagi Wanita Pesisir Di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(1), 29-35.
- Sitepu, G. S. B., Maharani, M. D. K., & Andayani, S. N. (2022). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN KULIT TUNA MENJADI PRODUK ADDED VALUE DI KALIBUKBUK. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1004.
- Fachrizi, A. R., & Bustaram, I. (2021). PEMBERDAYAAN KELOMPOK NELAYAN WANITA MELALUI KEGIATAN HOME INDUSTRY KERUPUK IKAN DI DESA BRANTA TINGGI. *Indonesian Journal Of Community Service*, 1(3), 500-506.
- Thaib, A., Nazlia, S., Zuhrayanil, R., Alfis, N. F., Syahputra, F., Handayani, L., & Naufal, A. (2021). Pelatihan pengolahan kerupuk ikan tongkol: upaya meningkatkan ketahanan pangan masyarakat gampong tibang kecamatan syiah kuala kota banda aceh provinsi aceh. *Jurnal Abdimas*, 2(1), 6-11.