

SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK MAKANAN RINGAN BERBAHAN DASAR IKAN NILA DI DESA SESAYAP HILIR KABUPATEN TANA TIDUNG PROVINSI KALIMANTAN UTARA

Rachel Zandra Singal¹, Kartini Maharani Abdul², Imam Muazansyah³, Yuliansyah⁴,
Nila Rusyanti⁵

¹ Program Studi Teknik Sipil, Universitas Kaltara

^{2,3} Program Studi Administrasi Negara, Universitas Kaltara

⁴ Program Studi Manajemen, Universitas Kaltara

⁵ Program Studi Agroteknologi, Universitas Kaltara

e-mail: kartinimaharani92@gmail.com

Abstrak

Terdapat permasalahan yang sering keluhan oleh masyarakat Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tana Tidung yakni kurangnya pengetahuan masyarakat setempat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia seperti adanya ikan nila yang berlimpah di Desa tersebut yang dapat di manfaatkan menjadi olahan produk-produk makanan ringan seperti stik ikan keju dan amplang dari ikan nila. Berdasarkan permasalahan tersebut dianggap penting untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk makanan ringan berbahan dasar ikan nila untuk menambah pengetahuan kepada Masyarakat Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tana Tidung. Adapun metode yang digunakan pada pengabdian ini menggunakan Teknik ceramah dan latihan kepada Masyarakat dalam memanfaatkan potensi desa menjadi produk-produk olahan yang dapat menghasilkan nilai rupiah. Selanjutnya Adapun hasil dari pelaksanaan pengabdian tersebut yakni pengabdian tersebut dilaksanakan oleh mahasiswa KKN dan Dosen Universitas Kaltara Adapun kegiatan pengabdian yang terdiri dari sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan dalam pemberdayaan Masyarakat Desa Sesayap dengan menyelenggarakan praktik pembuatan stik ikan keju dan amplang yang terbuat dari bahan dasar ikan nila yang banyak terdapat di Desa Sesayap. Yang mana terdapat tahapan-tahapan dalam pelaksanaannya dengan menyediakan bahan-bahan praktik dan proses pembuatan olahan produk stik ikan keju dan amplang dari ikan nila. Adapun dari pelaksanaan pengabdian tersebut penting dalam pengembangan usaha mikro kecil dan menengah yang ada di Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tana Tidung Provinsi Kalimantan Utara.

Kata kunci: Sosialisasi; Pelatihan; Produk Makanan Ringan; Bahan Dasar Ikan Nila

Abstract

There is a problem that is often complained about by the people of Sesayap Hilir Village, Tana Tidung Regency, namely the lack of knowledge of the local community, especially housewives, in utilizing available natural resources, such as the abundance of tilapia fish in the village which can be used to make processed food products. light like cheese fish sticks and amplang from tilapia fish. Based on these problems, it is considered important to carry out outreach and training on making snack products made from tilapia fish to increase knowledge among the Sesayap Hilir Village Community, Tana Tidung Regency. The method used in this service uses lecture techniques and training for the community in utilizing the village's potential to turn into processed products that can produce rupiah value. Furthermore, the results of the implementation of this service are that the service was carried out by KKN students and lecturers at the University of North Kalimantan. The service activities consist of socialization and training carried out in empowering the Sesayap Village Community by organizing the practice of making cheese fish sticks and amplang made from tilapia fish. which are often found in Sesayap Village. There are stages in the implementation by providing practical materials and processes for making processed cheese fish sticks and amplang products from tilapia fish. The implementation of this service is important in developing micro, small and medium enterprises in Sesayap Hilir Village, Tana Tidung Regency, North Kalimantan Province.

Keywords: Socialization; Training; Snack Products; Tilapia Fish Basic Ingredients

PENDAHULUAN

Sosialisasi adalah proses mempelajari norma, nilai, peran, dan semua persyaratan lainnya yang diperlukan untuk memungkinkan berpartisipasi yang efektif dalam kehidupan sosial Menurut

Maclever (2013:175), Adapun manfaat adanya sosialisasi dalam masyarakat terbagi menjadi dua tahap, Bagi individu, sosialisasi berfungsi sebagai pedoman dalam belajar mengenal dan menyesuaikan diri dengan lingkungannya, baik nilai, norma, dan struktur sosial yang ada pada masyarakat di lingkungan tersebut. Bagi masyarakat, sosialisasi berfungsi sebagai alat untuk melestarikan, penyebaran, dan mewariskan nilai, norma, serta kepercayaan yang ada pada masyarakat. pembelajaran yang dilakukan individu dalam mengenal lingkungannya, baik lingkungan fisik maupun sosial.

Jenis dan bentuk dari Usaha Kecil Menengah (UKM) tidak selalu sama di setiap negara, pada umumnya selalu bervariasi tergantung pada konsep yang digunakan negara tersebut. Dalam setiap definisi sedikitnya memiliki dua aspek yang sama, yaitu aspek penyerapan tenaga kerja dan aspek pengelompokan perusahaan ditinjau dari jumlah tenaga kerja yang diserap dalam gugusan/kelompok perusahaan tersebut misalnya menurut pembagiannya (Partomo dan Rachman, 2002).

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk membawa masyarakat lapisan bawah (grass root) dengan keterbatasannya belum mampu lepas dari belenggu kemiskinan karena kebodohan dan keterbelakang ke tingkat yang lebih baik sehingga pemberdayaan masyarakat mampu menguatkan individu yang secara akumulasinya juga dapat meningkatkan juga pranata-pranata sosial yang ada. Pelatihan dan pendampingan merupakan upaya pemberdayaan masyarakat guna untuk meningkatkan keterampilan. Pemberdayaan juga suatu kegiatan yang dapat dilakukan secara berkesinambungan untuk mendapatkan perubahan dan perbaikan, dengan mengkombinasi beberapa program (Munawar dalam Absah, 2022).

Sesayap adalah salah satu desa di Kecamatan Sesayap Hilir, Kabupaten Tana Tidung, Provinsi Kalimantan Utara, Indonesia. Desa Sesayap memiliki luas wilayah 15.000 Ha atau 150 Km² dan jumlah penduduk sebanyak 1.626 jiwa (2022) dengan perbandingan jumlah laki - laki sebanyak 842 jiwa dan perempuan 784 jiwa.

Desa Sesayap merupakan arus keluar masuknya perdagangan baik dari darat maupun laut. Kapal - kapal dan speed boat yang berangkat dari Tarakan saat menuju Kabupaten Malinau akan mampir untuk membongkar sebagian muatannya. Lintas daratpun demikian para pelaku ekonomi dari Kabupaten Bulungan, Berau bahkan Samarinda juga sering masuk ke Desa Sesayap. Melihat potensi tersebut, tentu saja dapat di manfaatkan oleh masyarakat dalam meningkatkan atau memajukan ekonominya dengan cara berniaga, letak geografis yang berdekatan dengan laut dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menggunakan hasil dari sumber daya laut untuk dijadikan produk. Disisi lain Desa Sesayap mempunyai sumber daya alam yakni salah satu penghasil ikan air tawar yakni ikan nila yang mana ikan tersebut sangat mudah untuk dibudidayakan. Dengan melihat potensi wilayah keberadaan ikan nila yang banyak di Desa Sesayap maka dari itu sangat disayangkan jika tidak dimanfaatkan menjadi olahan yang dapat menambah pemasukan bagi Masyarakat yang ada di Desa tersebut. Pembuatan produk stik ikan keju dan amplang berbahan dasar ikan nila merupakan salah satu peluang usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat Desa Sesayap dan berpotensi menjadi salah satu sumber pemasukan bagi masyarakat serta mampu berdampak positif terhadap peningkatan taraf ekonomi desa. Selain itu, Desa Sesayap dapat mengembangkan produk tersebut menjadi produk khas. Namun untuk saat ini SDM yang ada di Desa Sesayap belum memiliki kemampuan untuk menghasilkan produk stik ikan keju dan amplang. Yang mana perlu dilakukan pemberdayaan berupa pelatihan agar para masyarakat dapat mengolah potensi tersebut. Oleh karena itulah disini dilakukannya sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk makanan ringan berbahan dasar ikan nila. Adapun tujuan dari pengabdian kepada Masyarakat ini untuk memberikan pengetahuan kepada Masyarakat Desa Sesayap untuk mengelola sumber daya alam yang ada kemudian dikembangkan menjadi sebuah produk yang menghasilkan nilai jual.

METODE

Adapun metode yang digunakan antara lain Metode Ceramah untuk melakukan penyampaian materi sosialisasi dan Metode Pelatihan yang dilakukan untuk melatih atau mempraktikkan secara langsung proses pembuatan stik ikan keju dan amplang, Metode ini dipilih untuk menyampaikan teori mengenai tata cara pembuatan stik ikan keju dan amplang yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang penting untuk dipahami oleh pelaku usaha mikro kecil dan menengah Desa Sesayap. Penggunaan metode ini dengan pertimbangan bahwa metode ceramah dapat memberikan pemahaman yang banyak secara padat, cepat dan mudah dimengerti. Kemudian menggunakan metode pelatihan,

metode ini digunakan untuk memberikan tugas kepada peserta sosialisasi untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan produk. Adapun berikut tahapan-tahapan kegiatan tersebut :

1. Persiapan

Adapun persiapan pada kegiatan pelatihan ini diawali dengan observasi pada Desa Sesayap Hilir untuk melihat potensi desa yang dapat dimanfaatkan dengan menemui Kepala Desa, sekretaris desa, dan ketua tim penggerak PKK Desa Sesayap. Dari hasil observasi tersebut kemudian diperoleh hasil perlu dilaksanakannya pelatihan pembuatan produk stik ikan dan amplang bagi masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Sesayap. Setelah itu, dilakukan sosialisasi pelatihan yang akan dilaksanakan kepada ibu-ibu PKK dan ibu-ibu rumah Desa Sesayap. Persiapan selanjutnya adalah penyusunan rencana kegiatan, meliputi penentuan narasumber, tanggal pelaksanaan, pembagian tugas, serta mempersiapkan alat dan bahan pelatihan

2. Pelaksanaan

Adapun tahap pelaksanaan dilakukan dalam beberapa langkah meliputi registrasi peserta pelatihan dengan mengisi absensi. Kemudian penyampaian materi sekaligus praktik yang berkaitan dengan pembuatan produk stik ikan keju dan amplang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Capaian dari program pengabdian kepada Masyarakat ini guna memberikan pengetahuan dan wawasan kepada Masyarakat Desa Sesayap dalam melakukan pembuatan produk yang dimiliki oleh usaha mikro kecil dan menengah. Program kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan langsung kepada Masyarakat Desa Sesayap. Adapun hasil dan pembahasan pada pengabdian tersebut antara lain :

Pengabdian kepada Masyarakat tersebut dilaksanakan di Desa Sesayap yang merupakan salah satu desa di Kecamatan Sesayap Hilir, Kabupaten Tana Tidung, Provinsi Kalimantan Utara, Indonesia. Desa Sesayap memiliki luas wilayah 15.000 Ha atau 150 Km² dan jumlah penduduk sebanyak 1.626 jiwa (2022) dengan perbandingan jumlah laki - laki sebanyak 842 jiwa dan perempuan 784 jiwa. Selanjutnya pada tahap pelaksanaan pengabdian dilaksanakan yang diawali dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya yang setelahnya langsung pada proses penyampaian materi sosialisasi Pada tahap ini materi dan pelatihan yang di sampaikan kepada peserta antara lain dapat dilihat pada penjelasan dibawah ini :

Adapun dalam kegiatan ini diawali dengan melakukan registrasi peserta pelatihan dengan mengisi absensi yang dilanjutkan dengan pemaparan materi sekaligus praktik pembuatan produk stik ikan keju dan amplang berbahan dasar ikan nila. Yang mana materi yang disampaikan yaitu: (1) memberikan pengetahuan kepada masyarakat Desa Sesayap terkait memanfaatkan sumber daya alam yakni ikan nila yang berlimpah agar dapat dimanfaatkan menjadi olahan produk yang menghasilkan nilai jual serta memberikan pemahaman tentang pentingnya mempunyai produk sendiri yang menjadi ciri khas Desa Sesayap. (2) memberikan pengetahuan tentang pengolahan produk stik ikan keju dan amplang. Pemaparan materi bersifat diskusi interaktif dimana peserta dapat langsung bertanya kepada narasumber dan langsung dijawab. Peserta sangat antusias memperhatikan dan mengikuti seluruh tahapan proses pembuatan stik ikan keju dan amplang mulai dari tahap awal memisahkan daging ikan nila dari tulangnya sampai kemudian siap untuk diolah menjadi produk stik ikan keju dan amplang yang selanjutnya siap untuk diperdagangkan secara rumahan. Proses pembuatan stik ikan keju dan amplang dilakukan oleh peserta yang juga sekaligus didampingi oleh narasumber, dan Dosen dari Universitas Kaltara. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan dijelaskan dibawah ini :

- a. Tahap pertama memberikan sosialisasi dalam memberikan materi terkait pentingnya mengolah sumber daya alam yang ada dengan memanfaatkan potensi Desa Sesayap yang dapat di jadikan peluang usaha dan dapat menambah pemasukan bagi Masyarakat Desa Sesayap khususnya ibu-ibu rumah tangga yang tidak mempunyai pekerjaan dan hal tersebut dapat menjadi sumber pemasukan tambahan bagi ibu-ibu rumah tangga tersebut.
- b. Tahap kedua menyediakan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan stik ikan keju yang terdiri dari Daging Ikan Nila secukupnya disini sebagai praktik menggunakan : 500gr daging ikan nila, kemudian bahan lainnya menyesuaikan dengan banyak ikan yang akan diolah yang mana Bawang Merah : 15 Biji, selanjutnya Bawang Putih : 3 Siung, ada pula Telur : 6 Butir, Gula : 150gr, Garam : 20gr, Keju : 1 Batang, Royco : 1 Bungkus, dan jangan lupa Tepung Ketan Rose

Brand : 1 kg yang digunakan 2 Bungkus tepung, serta Minyak Goreng : 1 Liter untuk menggoreng stik keju yang sudah dibentuk kemudian olahan selanjutnya yakni amplang ikan yang mana bahan dari amplang ikan nila tersebut sedikit terdapat perbedaan dari stik ikan keju yang mana bahan amplang terdiri dari Daging Ikan nila disini digunakan sebagai praktik menggunakan : 500gr daging ikan yang telah sipisahkan dari tulangnya, kemudian ada Gula Pasir : 75gr, Bawang Putih : 75gr, Telur : 2 Butir, Tepung Tapioka : 750gr, Garam : 25gr, Lada bubuk : 5gr, Royco : 5gr, jangan lupa Soda : 10gr, kemudian tidak lupa Minyak Goreng : Secukupnya dari bahan yang digunakan. Adapun pada tahap pertama ini yang harus dilakukan juga melakukan pemisahan daging ikan dari tulang, dimana ikan nila tersebut terlebih dahulu dibersihkan dari kepala, ekor, hingga dibelah perutnya. Pisahkan dari tulang dan kulit kemudian, kerik daging menggunakan sendok sampai terpisah antara daging dari tulang ikan tersebut agar mudah saat dilakukan pengolahan pembuatan stik ikan keju dan amplang.

- c. Tahap ketiga proses pembuatan stik ikan keju dan amplang menjadi beberapa tahap yang mana yang pertama yang akan dilakukan proses yakni pembuatan stik ikan keju dari daging ikan nila yang telah dipisahkan dari durinya tersebut digabungkan dengan bahan yang lainnya dengan proses dimulai dari mencampurkan Parutan keju kemudian perbawangan diblender yang mana terdiri dari bawang putih dan bawang merah hingga halus, setelah halus kemudian Masukkan keju kedalam tepung, yang selanjutnya campur semua bahan kemudian uleni sampai tercampur rata, Masukkan kedalam cetakan, karena disini yang akan dibuat adalah stik oleh karena itu cetakan stik kejunya harus Panjang-panjang seperti stik. Setelah dicetak jangan lupa untuk memanaskan minyak dalam wajan, kemudian Cetak adonan di atas wajan berisi minyak panas kemudian dimasak sesuai yang diinginkan. Selanjutnya yang kedua proses pembuatan amplang ikan nila terdiri dari Timbang daging ikan sebanyak 500gr yang telah dipisahkan dari duri ikan tersebut kemudian haluskan, selanjutnya bahan tersebut seperti bawang merah dan bawang putih dihaluskan bumbu dengan menggunakan telur kecuali garam, Haluskan ikan dengan menggunakan food processor atau aduk dengan menggunakan tangan sampai halus, Masukkan bumbu yang telah dihaluskan, Setelah daging ikan halus atau lembut tambahkan garam, aduk sampai tercampur rata, Ambil adonan 500gr adonan ikan campur dengan 500gr tapioca, (1:1) aduk hingga kalis, Adonan dibentuk selinder, potong-potong, goreng dengan menggunakan api sedang matang, Angkat dan dinginkan. Seperti itulah tahap dalam proses pembuatan stik ikan keju dan amplang ikan yang terbuat dari bahan dasarnya ikan nila yang terdapat pada Desa Sesayap.

Pada tahap pelatihan ini diajarkan secara langsung proses pembuatan Stik Ikan Keju dan Amplang Ikan yang dapat diperjual belikan dan menjadi ciri khas prodak olahan Desa Sesayap. Berikut dokumentasi pelatihan pembuatan produk :



Gambar 1. Proses Pelaksanaan Pembuatan Stik Ikan Keju dan Amplang Desa Sesayap

SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Ringan Berbahan Dasar Ikan Nila Di Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tana Tidung Provinsi Kalimantan Utara yang mana dalam pelaksanaan kegiatan tersebut disimpulkan bahwa pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan tersebut berjalan dengan lancar serta dalam menyampaikan materi, peserta sosialisasi dan pelatihan terlihat antusias baik dalam menyerap materi yang disampaikan maupun dalam praktik pembuatan produk olahan stik ikan keju dan amplang yang terbuat dari bahan dasar ikan nila. Dari hal tersebut peserta mendapatkan banyak pengetahuan baru tentang

cara-cara atau strategi yang harus dilakukan dalam memanfaatkan sumber daya alam melalui potensi desa yang ada, yang mana potensi Desa Sesayap tersebut yakni penghasil budi daya ikan nila, sehingga terdapat pasokan ikan nila yang cukup banyak di desa tersebut yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan produk yang dapat menghasilkan sumber pendapatan bagi Masyarakat di desa tersebut.

Kegiatan tersebut disambut baik dan sangat antusias dari Pemerintah Desa Sesayap Hilir, Badan Permusyawaratan Desa, Tokoh Adat, Tokoh Agama serta masyarakat sekitar yang membantu dalam suksesnya kegiatan tersebut. Serta Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini akan menjadi pedoman bagi pelaku usaha mikro kecil dan menengah dalam kegiatan memanfaatkan sumber daya alam yang ada melalui pembuatan produk-produk olahan dari bahan yang tersedia di Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tanah Tidung Provinsi Kalimantan Utara.

SARAN

Melihat antusiasnya para peserta sebaiknya kegiatan sosialisasi dan pelatihan seperti ini lebih sering di adakan pada setiap desa khususnya desa yang ada di Provinsi Kalimantan Utara dikarnakan masih banyak Masyarakat yang belum mengetahui cara memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada menjadi sesuai yang dapat menghasilkan sumber pendapatan bagi masyarakat. Dari pelatihan yang dilakukan tersebut dapat menambah pengetahuan baik secara teori maupun praktek bagi para pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang ada di desa dalam menjalankan bisnis kedepannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Sesayap dan Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian yang telah memfasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Ringan Berbahan Dasar Ikan Nila Di Desa Sesayap Hilir Kabupaten Tana Tidung Provinsi Kalimantan Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Shimp, Terence. (2014). Komunikasi Pemasaran Terpadu dalam periklanan dan Promosi. Jakarta: Salemba Empat
- Ali, Hasan . (2013). Marketing dan Kasus-Kasus Pilihan. Yogyakarta. CAPS (Center For Academic Publishing Service)
- Absah, (2022). Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tingkol Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan.
- Arwin dkk, (2023). Pelatihan Pembuatan Produk dan Kemasan Amplang Bagi Tim Penggerak PKK Desa Kersik Kalimantan Timur.
- Badan Pusat Statisti Kabupaten Tanah Tidung. (2022). Profil Desa Sesayap Kabupaten Tana Tidung. (<https://tanatidungkab.bps.go.id/>)
- Joko Suyanto, (2013). Gender dan Sosialisasi, Jakarta: Nobel Edumedia, h. 13. → Buku
- Kotler dan Keller. (2014). Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi Ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Mashuri & Nurjannah D. (2022). Analisis Swot Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing. Jurnal Prbankan Syariah, 1(1), 97-112.
- Partomo Titik Sartika dan Abd Rachman Soedono. (2002). Ekonomi Skala Kecil/Menengah dan Koperasi. Jakarta: Ghalia Indonesia.