

**PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK MASYARAKAT  
PEREMPUAN DESA JEMBAYAN DALAM MELALUI  
PEMBUATAN AMPLANG IKAN GABUS**

**Kartika Puspandari**

**email: kartikapuspandari@unikarta.ac.id**

**Universitas Kutai Kartanegara**

***Abstract.** This article tries to describe the training activity which aims to provide knowledge and skills to the community of Jembayan Dalam Village, especially PKK members and housewives on how to handle, process and market fishery products, especially fishery products of amplang. The methods used are the provision of materials, training and practice. The results of the data obtained that this training activity is very appropriate to do, considering the potential of the village which is quite large but is not utilized properly, due to the lack of knowledge and skills of the community in processing fishery products into value-added products. Furthermore, 86% of participants have never attended training on processing fishery products and 14% have. The community of Jembayan Dalam Village, especially for PKK members and housewives feel increasing in knowledge based on the material that has been delivered, question and answer discussions, and an increase in the field of expertise in processing fishery products, especially amplang crackers, cork fish and do attractive packaging to maintain its quality, taste, and marketing reach*

***Keywords:** training, amplang, *Channa striata**

## **PENDAHULUAN**

Keberdayaan perempuan di bidang ekonomi adalah salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan. Saat perempuan menjadi kaum terdidik, mempunyai hak-hak kepemilikan, dan bebas untuk bekerja di luar rumah serta mempunyai pendapatan mandiri, inilah tanda kesejahteraan rumah tangga meningkat. Lebih dari itu, perempuan juga mempunyai andil besar dalam kegiatan penanggulangan kemiskinan melalui pemberdayaan masyarakat dan kelompok. Salah satu buktinya, bahwa perempuan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarganya dengan melakukan kegiatan usaha produktif rumah tangga.

Salah satu wadah organisasi perempuan di Desa Jembayan Dalam, Kecamatan Loa Kulu Kabupaten Kutai Kartanegara adalah PKK. Latar belakang pendidikan ibu-ibu PKK tersebut beragam (lulusan SLTP dan lulusan SLTA), dan sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan keadaan ekonomi keluarga yang berada pada ekonomi menengah ke bawah. Mencari pekerjaan sudah semakin sulit untuk ibu-ibu ini, sedangkan kebutuhan mencukupi kebutuhan sehari-hari mengharuskan pengeluaran yang semakin meningkat. Walaupun demikian, diyakini sangat banyak kemampuan yang dimiliki kaum ibu-ibu tersebut dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Pelaksanaan kegiatan PKK umumnya hanya sebagai ajang silaturahmi ibu-ibu di Desa Jembayan Dalam,

Kecamatan Loa Kulu, Kabupaten Kutai Kartanegara, belum diikuti dengan peningkatan mutu hidup keluarga serta peran wanita secara mandiri dalam pembangunan desa melalui kegiatan kewirausahaan, yang akan berdampak langsung pada peningkatan perekonomian rumah tangga.

Ikan gabus (*Channa striata* sinonim *ophiocephalus striatus*) merupakan ikan yang bersifat predator (memangsa ikan-ikan lain yang lebih kecil dari ukuran badannya) yang cukup banyak di daerah rawa desa Jembayan Dalam. Biasanya ikan ini mudah didapat oleh para nelayan yang memasang bubuh dan tajur di sana. Ikan ini acapkali dijual langsung ke pembeli di pasar-pasar. Namun ikan gabus yang merupakan ikan asli perairan Indonesia ini secara ekonomis pengolahannya belum banyak dilakukan di Desa Jembayan Dalam.

Ikan gabus memiliki kandungan gizi dan kaya protein dan belum banyak diketahui masyarakat Desa Jembayan Dalam. Perkembangan ilmu pengetahuan dan penelitian telah mengungkap fakta bahwa ikan gabus memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan. Kandungan tersebut terdiri dari kandungan protein yang tinggi terutama albumin dan asam amino esensial, lemak khususnya asam lemak esensial, mineral khususnya zink/seng (Zn) (Mustafa, *et al.*, 2012) dan beberapa vitamin yang sangat baik untuk kesehatan. Selain itu, secara klinis intervensi konsentrat protein ikan gabus dalam bentuk suplemen telah membantu mempercepat penyembuhan pasien pasca-operasi, luka bakar dan stroke pada pasien rawat inap di rumah sakit. (Zakaria, *et al.*, 2010)

Selain itu, ikan Gabus sebenarnya dapat diolah menjadi amplang. Amplang adalah sebuah makanan ringan tradisional yang terbuat dari ikan yang disajikan di Samarinda, Indonesia dan kemudian terkenal di Kalimantan Timur, Kalimantan Utara dan Pesisir Timur Sabah, Malaysia. Varian menarik dari olahan amplang yang berasal dari ikan gabus tersebut ternyata sangat cocok karena testur daging ikan gabus yang mirip dengan daging.

Oleh sebab itu, keterampilan masyarakat perempuan di Desa Jembayan Dalam, dalam membuat variasi olahan ikan gabus dalam bentuk amplang ini sangat penting. Berdasarkan uraian di atas dapat dikemukakan permasalahan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: “Bagaimanakah meningkatkan keterampilan kelompok masyarakat perempuan Desa Jembayan dalam melalui pembuatan amplang ikan gabus? Selanjutnya, berdasar permasalahan di atas, tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan kelompok masyarakat perempuan Desa Jembayan dalam melalui pembuatan amplang ikan gabus.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Jembayan Dalam, Kecamatan Loa Kulu, Kabupaten Kutai Kartanegara terdiri dari ibu-ibu anggota dan ibu-ibu rumah tangga yang diberikan pengetahuan dan keterampilan dalam hal peningkatan pengetahuan dan pengolahan amplang dengan menggunakan bahan dasar ikan gabus. Metode pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat sebagai berikut:

1. Proses penyajian materi menggunakan pembelajaran orang dewasa (andragogi) yang diperkaya dengan metode belajar antara lain: ceramah, diskusi dan tanya jawab. Metode pembelajaran yang diterapkan dengan pendekatan pembelajaran tersebut diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta untuk bisa melakukan pengolahan perikanan secara variatif dan produktif.

2. Pelatihan pembuatan amplang yang berbahan dasar ikan gabus, dimana peserta terlibat langsung dalam pembuatan produk. Keterlibatan peserta secara langsung diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan keahliannya dalam mengolah produk-produk hasil perikanan. Produk yang sudah dibuat, kemudian dikemas untuk meningkatkan mutu, daya simpan, tampilandan jangkauan pemasarannya.

Adapun peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk amplang ikan gabus, yaitu:

1. Alat
  - a. Meja Kerja
  - b. Pisau
  - c. Telenan
  - d. Timbangan Bumbu Digital
  - e. Panci Penggorengan
  - f. Kompor + Tabung Gas
  - g. Wadah Pencucian (baskom)
  - h. Mesin pres
  - i. Sendok penggorengan stainless
2. Bahan
  - a. Ikan bandeng segar
  - b. Tepung kanji
  - c. Telur
  - d. Bumbu Peyedap Rasa
  - e. Minyak goreng
  - f. Soda Kue
  - g. Gula pasir
  - h. garam
3. Cara pembuatan
  1. Menghaluskan daging ikan gabus (pisahkan daging dengan tulang)
  2. Mencampurkan telur, gula pasir, garam, dan soda kue di dalam wadah
  3. Memasukkan ikan yang telah dihaluskan
  4. Mencampurkan tepung kanji sedikit demi sedikit hingga berbentuk adonan
  5. Membuat adonan berbentuk memanjang atau sesuai selera
  6. Menggoreng adonan hingga mengembang
  7. Setelah matang, meniriskan kerupuk hingga tidak ada minyak yang menempel
  8. Kerupuk amplang ikan gabus siap dinikmati

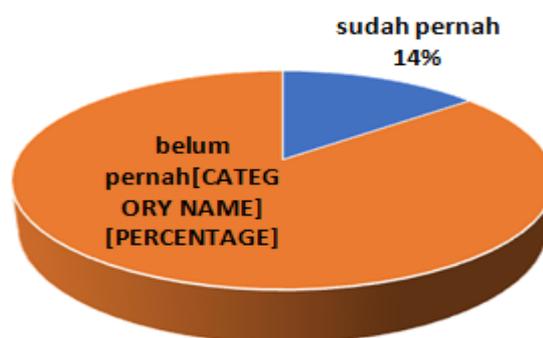
## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Jembayan Dalam Kecamatan Loa Kulu Kabupaten Kutai Kartanegara berupa pemberian materi dan pelatihan tentang peningkatan kemampuan pengolahan produk hasil perikanan dengan memanfaatkan ikan gabus sebagai bahan dasar pembuatan amplang. Karakteristik peserta program kemitraan masyarakat terdiri dari ibu-ibu anggota PKK nelayan (48%) ibu-ibu rumah tangga (52%), dengan kelompok usia antara 30 sampai 50 tahun.

Wawancara singkat yang dilakukan kepada peserta pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Jembayan Dalam umumnya hanya mengetahui pengolahan hasil

perikanan secara sederhana dan yang umum saja. Pengolahan hasil tangkapan yang dilakukan pun hanya sebatas pengolahan standar seperti direbus, digoreng dan dibakar. Pengetahuan masyarakat masih minim untuk melakukan diversifikasi olahan hasil tangkapan menjadi produk yang bernilai tinggi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Damanik *et al.*, (2017) bahwa permasalahan mendasar yang menyebabkan masih minimnya masyarakat yang mengembangkan usaha-usaha lain untuk memperoleh pendapatan tambahan adalah karena rendahnya pengetahuan dan kreatifitas masyarakat untuk mengolah hasil tangkap mereka menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi.

Hasil kuisisioner yang diberikan kepada para peserta pelatihan diperoleh data bahwa hampir semua peserta belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan produk hasil perikanan dan beberapa peserta pernah mengikuti pelatihan sejenis. Histogram persentase data peserta penyuluhan yang telah mengikuti pelatihan pengolahan perikanan sebelumnya dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Persentase data peserta penyuluhan yang telah mengikuti pelatihan pengolahan perikanan sebelumnya

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa kegiatan program pelatihan masyarakat dengan tema pelatihan peningkatan kemampuan pengolahan hasil perikanan sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat Desa Jembayan Dalam khususnya bagi ibu-ibu anggota PPK dan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan program pelatihan masyarakat ini terdiri dari dua sesi. Sesi pertama yaitu pemberian materi yang mudah dipahami oleh peserta. Sesi kedua dilakukan pelatihan dan praktek langsung pembuatan beberapa amplang berbahan dasar ikan gabus serta dilanjutkan dengan pengemasan produk yang telah dibuat.

Materi yang disampaikan yaitu: (1) memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya kemasan sebagai wadah maupun sebagai daya tarik sebuah produk, (2) memberikan pengetahuan tentang aspek legalitas yang harus dipenuhi oleh sebuah produk sehingga memberikan rasa aman kepada konsumen dan meningkatkan jangkauan penjualannya produknya, (3) memberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk, menginspirasi masyarakat dan meningkatkan animo masyarakat untuk menciptakan usaha baru yang tidak tergantung dari musim panen ikan. Penyampaian materi bersifat diskusi interaktif dikarenakan peserta memberikan pertanyaan kepada pemateri dan pemateri menjawabnya. Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini dibuka oleh Kepala Desa Jembayan Dalam. Kegiatan ini dimulai dengan sesi pertama yaitu pemberian materi dengan topik sanitasi dan penanganan hasil-hasil perikanan serta berbagai macam bentuk olahan produknya. Materi yang

disampaikan yaitu; (1) memberikan pengetahuan tentang cara penanganan dan pengolahan produk yang dapat memperpanjang umur simpan hasil perikanan/ikan ketika melimpah, (2) memberikan pengetahuan tentang diversifikasi berbagai olahan produk perikanan baik dari segi bahan baku, cara pengolahannya, sanitasi dan higiene produk, (3) memberikan pengetahuan kepada masyarakat untuk mengembangkan produk baru yang dapat dengan mudah dipasarkan. Kemudian dilanjutkan materi kedua, pada sesi ke dua dilakukan praktek pembuatan amplang berbahan dasar ikan gabus. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yakni: Tahapan pertama, menghaluskan daging ikan gabus yang telah dipisahkan dari tulangnya, tahap kedua mencampurkan telur, gula pasir, garam dan soda kue dalam wadah, tahap ketiga memasukkan daging ikan gabus yang telah dihaluskan ke dalam adonan.

Tahap berikutnya, yaitu mencampur tepung kanji sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging ikan gabus yang telah dihaluskan dengan telur, bumbu penyedap rasa, soda kue, gula pasir, penyedap rasa hingga berbentuk adonan (seperti tampak pada gambar 2). Selanjutnya, membuat adonan berbentuk memanjang sesuai selera.



Gambar 2. Mencampur kanji dengan daging ikan yang telah dihaluskan



Gambar 3. Membentuk adonan memanjang sesuai selera

Adonan yang sudah dibentuk sesuai selera, segera digoreng sedikit demi sedikit, sesuai dengan minyak goreng yang sudah dimasukkan ke dalam penggorengan hingga membesar atau mengembang dan berbetuk seperti kerupuk amplang. Jika adonan kerupuk amplang yang digoreng berubah menjadi coklat muda, maka adonan kerupuk amplang diangkat dan didiamkan sekitar 2 menit dalam irusan. Goreng adonan kerupuk amplang sesuai kebutuhan.



Gambar 4. Kerupuk Amplang yang sudah digoreng

Untuk meningkatkan nilai tambah produk, maka produk dikemas dalam kemasan yang lebih higienis dan menarik. Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk pelatihan adalah kemasan vakum. Salah satu teknik untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas sensori suatu produk pangan adalah dengan pengemasan vakum. Jay (2000) menjelaskan bahwa prinsip pengemasan vakum adalah mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen dalam kemasan tersebut. Lebih lanjut Astawan *et al.*, (2015) menyatakan bahwa ketiadaan oksigen dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak dan reaksi-reaksi kimia, sehingga memperpanjang masa simpan produk yang dikemas.

Pengemasan produk pun dibuat dengan label yang unik, warna yang menarik,

informasi nama produk, bahan penyusun, berat bersih dan nama produsen tercantum dalam label kemasan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Widyastuti *et al.*, (2006) bahwa upaya pembuatan desain kemasan untuk produk perikanan dilakukan dengan memperhatikan aspek-aspek dalam labelisasi produk pangan. Label kemasan mencakup informasi nama produk, merk, bahan-bahan, berat bersih, cara penyajian, cara penyimpanan dan nama produsen. Selain memuat informasi mengenai produk, desain kemasan juga harus menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk. Bahan untuk kemasan yang digunakan juga harus memenuhi syarat untuk perlindungan produk yang optimal serta biaya produksi yang ekonomis.

Antusiasme masyarakat sangat tinggi, terlihat memenuhi dan memadati meja praktek pengolahan, bahkan beberapa masyarakat merekam kegiatan tersebut melalui *smartphone android* mereka. Proses tanya jawab berlangsung terus menerus seiring berjalannya pembuatan kerupuk amplang ikan gabus. Jumlah peserta yang datang hingga berakhirnya acara tidak berkurang seorang pun, hal ini diketahui pada saat pembagian sertifikat peserta pelatihan, semua peserta mengambil sertifikat atas namanya masing-masing, tanpa diwakili.

Diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini masyarakat desa khususnya ibu-ibu anggota PKK dan ibu-ibu rumah tangga memiliki kemampuan dan keahlian dalam hal diversifikasi produk hasil perikanan khususnya produk kerupuk amplang ikan gabus menjadi sesuatu hal yang bernilai ekonomi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Produksi dan pemasaran produk ini pun dapat menjadi sebuah wirausaha baru di Desa Jembayan Dalam dan juga dapat menjadi produk unggulan desa yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa kegiatan pelatihan ini sangat tepat dilakukan melihat potensi desa yang cukup besar tetapi tidak termanfaatkan dengan baik, dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil-hasil perikanan menjadi produk yang bernilai tambah. Masyarakat Desa Jembayan Dalam khususnya bagi ibu-ibu anggota PKK dan ibu-ibu rumah tangga dapat merasakan peningkatan ilmu pengetahuan berdasarkan materi yang telah disampaikan, diskusi tanya jawab, dan peningkatan bidang keahlian dalam mengolah produk-produk hasil perikanan, khususnya kerupuk amplang ikan gabus serta melakukan pengemasan yang menarik untuk mempertahankan mutu, cita rasa, dan jangkauan pemasarannya.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Astawan M, Nurwitri CC, Suliantari, Rochim DA. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Pangan*, 24(2): 125-134.
- Damanik MRS, Sriadhi, Habibi MR, Harefa MS. 2017. Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4): 455-459.
- Jay, JM. 2000. *Modern Food Microbiology 6th edition*. Guihenburg: Aspen Publication.
- Mustafa, A., Widodo, M.A., & Kristianto, Y. 2012. Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And Its Role In Health. *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1 (2): 1-8

- Widyastuti E, Sugiarto Y, Wijayanti SD. 2016. Inovasi Pengembangan Produk Ikan Asin Organik dalam Rangka Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Tambakrejo, Sendangbiru. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* 5(3): 133-142.
- Zakaria, M.S., Somchit, N., Rajion, M.A., Zakaria, Z.A., & Mat Jais, A.M. 2006. Fatty acid and amino acid composition of three local Malaysian *Channa* spp. *Fish. Food Chem*, 97(4):674-678.
-