

PELATIHAN BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN PASCA PANEN IKAN AIR TAWAR DI KELURAHAN KESIMAN KECAMATAN DENPASAR TIMUR

I M. BUDIASA DAN I K. SUPARTA
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali
Email: imadebudiasa@yahoo.com

ABSTRACT

Kelurahan Kesiman is an administrative village located in the district of East Denpasar. Although the village Kesiman adjacent to the village of Sanur known for its tourism development, but the village is classified as a low level of rural welfare in the city of Denpasar. This is shown by the family's real income and welfare families are still relatively low. The livelihoods of residents of this village mostly as laborers/employees/workers and services in part of small farmers. Given their relatively low incomes but basic needs are relatively high in urban areas so that they need to seek additional income from a sideline. Therefore, they need creative competencies other than those already owned. One of a growing business in this region is the cultivation of freshwater fish such as catfish and tilapia. Increased cultivation and consumption of catfish as a species of freshwater fish are more loved by the people in this region led to the holding of training programs cultivation and post harvest processing of freshwater fish such as efforts to increase the competence creative community to improve social welfare. Freshwater fish cultivation covering tarpaulin pond making techniques, seed selection, seeding, food selection including the selection of additional food, and crop production. Post-harvest processing of freshwater fish include catfish processing practices into some foods such as shredded catfish, catfish nuggets, meatballs catfish, and special fried catfish. The training program was named Program Desa Vokasi, attended by 25 participants and held by a foundation and supported by government through related agencies. Welcome and community support for the implementation of this program indicated a very large and enthusiastic participation by the participants in the implementation of activities. The assessment results of the product in the evaluation of the implementation of this program is considered successfully by the instructors.

Keywords: training the cultivation, processing of freshwater fish

PENDAHULUAN

Kelurahan Kesiman adalah desa administratif yang terletak di Kecamatan Denpasar Timur Kota Denpasar. Berdasarkan buku Profil Kelurahan Kesiman (2011), jumlah penduduk seluruhnya adalah 9.975 orang terdiri dari 5.024 orang laki-laki dan 4.944 orang perempuan dengan kepadatan penduduk 37 orang per km² dan terdiri dari 2581 kepala keluarga. Walaupun Kelurahan ini berbatasan dengan Desa Sanur yang terkenal dengan perkembangan pariwisatanya, tetapi desa ini tergolong sebagai desa yang rendah tingkat kesejahteraannya di Kota Denpasar. Hal ini ditunjukkan oleh tingkat pendapatan riil keluarga yaitu rata-rata pendapatan per anggota keluarga hanya sebesar Rp 1.181.313 dan kesejahteraan keluarga yang masih tergolong rendah yaitu yang tergolong keluarga sejahtera 1 sebanyak 64 (2,4%), keluarga sejahtera 2 sebanyak 335 (13%), keluarga sejahtera 3 sebanyak 1874 (72,6%), sedangkan keluarga sejahtera 3 plus hanya 308 (12%) kk. Jumlah penduduk usia produktif 18 -56 tahun sebanyak 7.726 orang, dan sekitar 65% tergolong tidak bekerja/ pengangguran. Mata pencaharian penduduk desa ini sebagian besar sebagai buruh/karyawan/pekerja jasa kira-kira sebanyak 90%, sebanyak 10% petani. Pendapatan mereka tergolong

minim mengingat kebutuhan pokok yang relatif tinggi di perkotaan sehingga mereka perlu mencari pendapatan tambahan dari usaha sampingan. Oleh karena itu, mereka membutuhkan kompetensi kreatif selain yang telah dimiliki.

Salah satu usaha yang berkembang di wilayah ini adalah budidaya ikan air tawar antara lain lele dan nila. Meningkatnya usaha budidaya dan konsumsi lele sebagai salah satu jenis ikan air tawar yang semakin digandrungi oleh masyarakat di wilayah ini menyebabkan diadakannya Program Pengembangan Desa Vokasi. Desa vokasi adalah kawasan pedesaan yang menjadi sentra penyelenggaraan kursus dan/atau pelatihan berbagai kecakapan vokasional dan pengelolaan unit-unit usaha (produksi/jasa) berdasarkan keunggulan lokal dalam dimensi sosial, budaya, dan lingkungan. Dengan demikian, desa vokasi merupakan kawasan pedesaan yang mengembangkan berbagai layanan pendidikan keterampilan (vokasi) dan kelompok-kelompok usaha untuk menghasilkan sumberdaya manusia yang mampu menciptakan produk/jasa atau karya lain yang bernilai ekonomi tinggi, bersifat unik dengan menggali dan mengembangkan potensi desa yang memiliki keunggulan komparatif dan keunggulan kompetitif berbasis kearifan lokal. Program Desa Vokasi ini dilaksanakan oleh

Yayasan Maha Vyasa atas dukungan pemerintah melalui dinas terkait yaitu Disdikpora Provinsi Bali.

Program Pengembangan Desa Vokasi di Kelurahan Kesiman Kecamatan Denpasar Timur ini dilakukan dalam bentuk program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar sebagai upaya untuk menambah kompetensi kreatif masyarakat agar dapat berperan lebih aktif dalam pengembangan pariwisata guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pelatihan usaha budidaya ikan air tawar meliputi teknik pembuatan kolam terpal, pemilihan bibit, penebaran benih, pemilihan pakan termasuk pakan tambahan dan panen hasil produksi. Pengolahan pasca panen ikan air tawar meliputi praktek pengolahan lele menjadi beberapa jenis makanan antara lain abon lele, nugget lele, bakso lele, dan lele goreng spesial.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Metode yang diterapkan dalam program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar di Kelurahan Kesiman Kecamatan Denpasar Timur Kota Denpasar tersebut adalah Metode Pelatihan (*training*) secara terjadwal dengan komposisi praktek yang lebih banyak yaitu 80% dan dukungan teori hanya 20%. Jadwal Pelaksanaan Pelatihan dari tanggal 15 Oktober sampai dengan 15 Desember 2011. Total jam pelatihan sebanyak 208 jam, dengan deskripsi sehari selama 6-7 jam atau seminggu selama empat hari atau 26 jam. Mata pelajaran yang dilatih terdiri dari teknik budidaya, teknik pengolahan makanan, teknik menjual dan kewirausahaan.

Ceramah diberikan sebagai pengantar menuju praktek dan praktek diberikan dengan langkah-langkah sebagai berikut: 1) pembagian panduan teknik budidaya ikan air tawar dan panduan resep-resep pengolahan makanan yang berbahan dari ikan air tawar yaitu lele kepada para peserta pelatihan. 2) pemberian penjelasan kepada para peserta tentang bahan/peralatan yang diperlukan selama pelatihan. 3) pembagian kelompok peserta program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar sesuai dengan minat mereka. Selanjutnya mereka diberikan peralatan/ bahan-bahan sesuai keperluan. 4) masing-masing buku panduan dipraktikkan oleh peserta pelatihan sesuai jadwal yang telah ditentukan sampai para peserta mampu mempraktekkan secara mandiri. 5) peserta program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar ini mendapatkan penjelasan tentang pengetahuan pengemasan dan pemasaran produk yang dihasilkan. 6) bagi peserta yang telah berhasil mengikuti pelatihan ini dengan baik, maka kepada yang bersangkutan diberikan sertifikat sesuai kompetensi yang telah dikuasai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar di Kelurahan Kesiman, dibagi dalam tiga tahap yaitu tahap Pra-aktivitas, tahap Aktivitas Utama dan tahap Pasca-aktivitas. Kegiatan persiapan pelaksanaan diawali dengan pembentukan tim pelaksana kegiatan pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar di Kelurahan Kesiman. Selanjutnya tim pengabdian melakukan rapat untuk berkoordinasi dalam melakukan penyusunan proposal. Setelah proposal dinyatakan lolos atau mendapatkan dukungan dana, tim pengabdian melakukan rapat-rapat koordinasi dan melakukan persiapan untuk membahas teknik pelaksanaan program desa vokasi ini.

Tim program desa vokasi atau pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar ini melakukan pertemuan sekaligus koordinasi dengan aparat Kelurahan Kesiman untuk mendapatkan masukan dan saran, dilanjutkan dengan membahas persiapan pelaksanaan pelatihan terutama yang menjadi sasaran program ini mengenai para peserta dan pemilihan tempat pelaksanaan pelatihan. Perekrutan calon peserta pelatihan diserahkan kepada pihak kelurahan untuk memilih dan memanggil warganya yang berminat dan memenuhi syarat. Disamping itu, anggota Tim juga mengadakan pendekatan dengan pengurus PKK di wilayah Kelurahan Kesiman serta memilih tempat pelaksanaan kegiatan tersebut.

Tim ini membahas jadwal pelatihan dengan para instruktur yang telah berkompeten di bidangnya untuk memperoleh kesediaan/alokasi waktu mereka dalam membantu memperlancar pelaksanaan kegiatan program pelatihan budidaya dan pengolahan pasca panen ikan air tawar di Kelurahan Kesiman. Dengan demikian dapat dirancang jadwal pelaksanaan kegiatan yang terintegrasi antara kesiapan para instruktur dengan waktu yang dimiliki para peserta pelatihan.

Tim melakukan konfirmasi kepada aparat kelurahan untuk mendapatkan gambaran tentang kesiapan para peserta dalam mengikuti pelatihan. Tim melakukan pertemuan langsung dengan calon peserta yang berjumlah 25 orang dan menyampaikan jadwal pelaksanaan pelatihan.

Penyuluhan atau ceramah yang diberikan kepada masyarakat adalah tentang potensi pariwisata dan posisi strategis kelurahan dikaitkan dengan pariwisata kerakyatan, pariwisata berkelanjutan dan peran kuliner dalam mendukung aktivitas pariwisata. Terkait dengan kuliner diberikan ceramah tentang budidaya dan pengolahan ikan air tawar antara lain ikan lele dan ikan nila. Ceramah tersebut diikuti oleh masyarakat Kelurahan Kesiman yang diwakili oleh PKK sebanyak 25 orang tersebut. Hal ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat akan peran penting adanya potensi pengembangan pariwisata di kelurahan serta kompetensi

kreatif apa yang perlu dipersiapkan. Dengan demikian mereka mampu memanfaatkan dampak positifnya serta mengantisipasi kemungkinan dampak negatif yang mungkin ditimbulkan oleh adanya pengembangan pariwisata di Kelurahan Kesiman tersebut.

Pelatihan terbimbing adalah pelatihan yang melibatkan instruktur sebagai pendamping sekaligus pembimbing peserta. Sesuai dengan program yang telah direncanakan, dalam pelatihan ini kompetensi budidaya ikan air tawar meliputi teknik pembuatan kolam terpal, teknik pemeliharaan ikan mulai dari persiapan bibit sampai ukuran konsumsi termasuk di dalamnya pemilihan pakan tambahan dan pengolahan pasca panen ikan air tawar meliputi praktek pengolahan lele menjadi beberapa jenis makanan antara lain abon lele, nugget lele, bakso lele, dan lele goreng special dan lain-lain.

Pelatihan budidaya ikan air tawar yang dilakukan di lokasi kolam mengikuti tahap-tahap sebagai berikut:

- 1) Pembuatan kolam: persiapan lahan, pemasangan patok bambu dan pemasangan terpal.
- 2) Pemilihan bibit: mengenal bibit yang sehat dan jenis bibit yang unggul.
- 3) Penebaran benih: kesesuaian jumlah benih dengan luas kolam dan teknik pengangkutan dan penebaran benih.
- 4) Pemilihan kualitas pakan: pakan utama dan pakan tambahan.
- 5) Panen/pemungutan hasil: cara panen dan pengangkutan.

Kegiatan praktek terbimbing untuk pengolahan ikan air tawar melalui tahapan sebagai berikut:

- 1) Menjelaskan jenis-jenis bahan-bahan yang diperlukan dalam satu resep.
- 2) Menjelaskan fungsi dari bahan yang dipakai dalam pengolahan.
- 3) Menentukan peralatan yang digunakan
- 4) Mendemonstrasikan teknik mengolah bahan-bahan yang dipersiapkan sesuai resep yang telah ditentukan



Gambar 1. Pelatihan budidaya



Gambar 2. Pelatihan pengolahan ikan.

- 5) Menjelaskan teknik mengemas produk yang dihasilkan agar menjadi lebih menarik dan memiliki nilai plus
- 6) Menjelaskan bagaimana menentukan hasil produk ditinjau dari bentuk, rasa, dan terkesturnya.
- 7) Menjelaskan teknik penyajiannya sesuai prinsip/standar baku internasional.

Pelatihan mandiri adalah pelatihan yang dilakukan oleh masing-masing kelompok peserta dengan tetap diawasi oleh instruktur. Pada pelatihan mandiri, peran instruktur mulai dikurangi dengan memberikan kesempatan kepada para peserta dalam kelompok untuk bekerja secara mandiri agar mereka lebih percaya diri dikemudian hari. Namun demikian mereka tetap bekerja sesuai dengan panduan yang telah diberikan kepada peserta.

Pelatihan budidaya ikan air tawar yang dilakukan di lokasi kolam yang meliputi pembuatan kolam terpal, sedangkan pelatihan pengolahan ikan air tawar yang mereka buat sesuai dengan pembagian yang diberikan oleh instruktur antara lain: abon lele, nugget lele, bakso lele, dan lele goreng special dan lain-lain.

Setiap akhir sesi pelatihan dilakukan evaluasi oleh instruktur dan peserta. Hal ini dilakukan dengan maksud agar mengetahui tingkat pencapaian peserta menyangkut budidaya dan pengolahan ikan yang dipraktekkan. Dengan kata lain apakah peserta dalam praktek secara mandiri/kelompok telah mengikuti tahapan-tahapan yang harus dikerjakan sesuai panduan dalam resep yang telah dibagikan.

Pada akhir kegiatan ini, instruktur juga selalu memberikan *feedback* (umpan balik) baik untuk teknik budidaya dan pengolahan ikan air tawar misalnya bagaimana membuat pengolahan agar hasilnya menjadi lebih sempurna seperti, dalam pembuatan kolam terpal agar hasilnya lebih baik, pemasangan patok bambu harus betul-betul rata dan sebaiknya ada saluran pembuangan air dengan pipa; teknik menggoreng produk dengan pengapian yang tidak terlalu besar sehingga membutuhkan kesabaran yang lebih untuk mendapatkan produk yang maksimal.

Pada setiap akhir pelaksanaan pelatihan dilakukan

evaluasi secara bersama oleh para instruktur. Untuk pembuatan kolam terpal dalam teknik budidaya, penilaian meliputi (1) ketepatan, kerapian dan (2) kekuatan. Untuk pengolahan ikan air tawar, penilaian (*test of product*) masing-masing produk peserta ditinjau dari tiga kategori yaitu: (1) bentuk, (2) rasa dan (3) tekstur masakan. Bobot penilaian dengan skor tertinggi 4 (sangat baik), 3 (baik), 2 (cukup) dan skor terendah 1 (kurang). Hasil evaluasinya seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil evaluasi instruktur terhadap produk pelatihan.

No	Produk	Kategori			
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang
1.	Kolam terpal	20%	65%	15%	-
2.	Abon lele	15%	65%	20%	-
3.	Nugget lele	25%	55%	20%	-
4.	Bakso lele	15%	60%	25%	-
5.	Lele goreng spesial	25%	55%	20%	-
	Rata-rata	20%	60%	20%	-

Pada Tabel 1 ditunjukkan bahwa tingkat pencapaian peserta dalam pelaksanaan pelatihan yang direpresentasikan oleh produk yang dihasilkan tersebut tergolong baik. Hal ini dilihat dari rata-rata skor penilaian dari para instruktur selama kegiatan berlangsung adalah 60% menyatakan hasil produk peserta pelatihan baik, 20% menyatakan sangat baik, dan hanya 20% menyatakan cukup.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dikemukakan kesimpulan bahwa pelaksanaan kegiatan Pelatihan Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen Ikan Air Tawar di Kelurahan Kesiman, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar sebagai bentuk program pengembangan desa vokasi telah berjalan dengan baik dan lancar. Hal ini bisa dilihat dari: (1) Pelaksanaan kegiatan pelatihan telah mampu meningkatkan pemahaman masyarakat tentang potensi pariwisata kelurahan serta mampu meningkatkan kompetensi kreatif masyarakat dalam budidaya dan pengolahan ikan air tawar sehingga peluang mereka untuk berkontribusi dalam pengembangan pariwisata semakin tinggi, (2) Produk yang dihasilkan peserta pelatihan telah memenuhi kriteria persyaratan yang ditetapkan sesuai dengan buku panduan yang diberikan.

Saran

Untuk berkelanjutan prongam pelatihan ini, (1) perlu dilakukan pemantauan dan pembinaan yang lebih intensif terhadap para peserta latihan agar dapat menularkan program pelatihan ini kepada anggota masyarakat lainnya serta mengaplikasikannya dalam bentuk kelompok usaha kecil sehingga dapat bermanfaat bagi dirinya sendiri maupun masyarakat lainnya. (2) Perlu adanya dukungan dari semua pihak terhadap kelompok-kelompok usaha kecil ini sehingga dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan dan peningkatan kompetensi sumber daya manusia masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Disdikpora Provinsi Bali melalui Bidang PNFI yang telah memberikan dukungan dana terhadap pelaksanaan Program Desa Vokasi ini. Terimakasih juga kami sampaikan kepada Kepala Kelurahan Kesiman, staf, warga dan pihak lain yang telah membantu pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2011. *Profil Kelurahan Kesiman*, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Propinsi Bali.
- Anonim, 2008. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJM-Des) Tahun 2008-2013*, Kelurahan Kesiman, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Propinsi Bali.
- Anonim, 2011. *Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Program & Dana Bantuan Sosial Desa Vokasi*. Kementerian Pendidikan Nasional, Dirjen Pendidikan Anak Usia Dini, Non-formal dan Informal, Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan.
- Page. 1995. *Tourism and Development Model in Africa*. London: John Murray.
- Pitana, I Gde., 1999. *Pelangi Pariwisata Bali*. : Bali Post.Denpasar.
- Pitana, I Gde., 2002. *"Pariwisata, Wahana Pelestarian Kebudayaan dan Dinamika Masyarakat Bali"*. Orasi Ilmiah Dalam Pengukuhan Guru Besar Unud. Universitas Udayana. Denpasar.
- Pitana, I Gde., 2006. *"Kepariwisata Bali Dalam Wacana Otonomi Daerah"*. Puslitbang Kepariwisata.Denpasar.
- Pugra, I W., 2005, *Buku Ajar Teknik Pengolahan Makanan 3*, Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- _____. 2010, *Panduan Resep Pelatihan Pengolahan Ikan Air Tawar di Kelurahan Kesiman*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No: Kep.239/Men/X/2004, *Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, Sektor Pariwisata Subsektor Hotel dan Restoran*, Jakarta: Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi.