
PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN UNTUK WARGA KAMPUNG SAWAH JAKARTA UTARA

Theodosia C. Nathalia¹, Kevin G. Yulius^{2*}, Timothy Y. Famdale³, Mario N. Weku⁴
^{1,2,3,4}Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Email: kevin.yulius@uph.edu

Disubmit : 30/06/23 | Diterima : 18/07/23 | Diterbitkan : 31/07/23

ABSTRACT

This article discusses the implementation of training on making fish floss using catfish in Kampung Sawah, North Jakarta, with the aim of increasing the creativity and economic level of residents and exploiting Indonesia's fishery potential. Kampung Sawah is an urban settlement in North Jakarta with a lower middle class population that has been affected by the COVID-19 pandemic and has socio-economic problems. This training teaches the selection of quality catfish raw materials, catfish shredded processing techniques, the use of spices, and effective packaging. The training method uses lecture methods, workshops and hands-on practice. Evaluation of activities is carried out through pretest and post-test, as well as participant feedback. The results show an increase in participants' understanding. This activity ran smoothly and effectively as evidenced by the increased understanding of the pretest and post-test evaluations. It is hoped that the knowledge from this training can increase the income, creativity, and self-confidence of the residents of Kampung Sawah. This article provides an understanding of the importance of community service to the lower middle class in urban areas. Similar activities are expected to increase the creativity and economy of residents of other urban settlements.

Keywords: catfish floss, community service, food & beverage

ABSTRAK

Artikel ini membahas tentang pelaksanaan pelatihan pembuatan abon ikan menggunakan ikan Lele di Kampung Sawah, Jakarta Utara, dengan tujuan meningkatkan kreativitas dan taraf ekonomi warga serta memanfaatkan potensi perikanan Indonesia. Kampung Sawah adalah pemukiman urban di Jakarta Utara dengan penduduk menengah ke bawah yang terdampak pandemi COVID-19 dan memiliki masalah sosial ekonomi. Pelatihan ini mengajarkan pemilihan bahan baku ikan Lele yang berkualitas, teknik pengolahan abon ikan Lele, penggunaan bumbu, dan pengemasan yang efektif. Metode pelatihan menggunakan metode ceramah, lokakarya dan praktek langsung. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pretest dan post-test, serta umpan balik peserta. Hasilnya menunjukkan peningkatan pemahaman peserta. Kegiatan ini berjalan lancar dan efektif dibuktikan dari peningkatan pemahaman pada evaluasi pretest dan post-test. Diharapkan ilmu dari pelatihan ini dapat meningkatkan pendapatan, kreativitas, dan rasa percaya diri warga Kampung Sawah. Artikel ini memberikan pemahaman tentang pentingnya pengabdian kepada masyarakat golongan menengah ke bawah di area urban. Kegiatan serupa diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dan ekonomi warga pemukiman urban lainnya.

Kata Kunci : abon ikan lele, makanan dan minuman, pengabdian masyarakat

Pendahuluan

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata dari dunia akademik dalam memperbaiki kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini

bertujuan untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh para peneliti dan akademisi untuk memberikan manfaat praktis kepada masyarakat. Artikel ilmiah ini bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis pelaksanaan pelatihan

pembuatan abon ikan menggunakan ikan Lele, ikan air tawar yang umum dikonsumsi di Indonesia, di Kampung Sawah, Jakarta Utara. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas warga Kampung Sawah, sekaligus memanfaatkan potensi perikanan Indonesia yang tinggi dan mengembangkan diversifikasi produk abon dengan alternatif protein hewani yang digunakan.

Kampung Sawah adalah sebuah kawasan pemukiman urban yang penduduknya sebagian besar adalah warga menengah ke bawah yang terdampak negatif selama pandemi COVID-19 (Afizo, 2022; Bariroh et al., 2022). Kawasan ini terletak di Kecamatan Cilincing yang terletak di dekat kawasan industri Cakung-Cilincing. Warganya selain bekerja sebagai karyawan di pabrik, juga membuka usaha seperti warung makan atau toko kelontong (Lina, 2021). Kampung Sawah pada masa lampau memiliki masalah sosial ekonomi seperti prostitusi, penyakit menular, hingga penggusuran rumah warga untuk pembangunan jalan tol. Faktor-faktor tersebut menjadikan Kampung Sawah sesuai untuk dijadikan lokasi pelatihan (Khan & Ali, 2014; Suparmono, 2021).

Pelatihan pembuatan abon ikan menggunakan ikan Lele dipilih sebagai fokus pengabdian kepada masyarakat ini karena ikan Lele mudah ditemukan di Indonesia dan memiliki nilai gizi yang baik (Asriani et al., 2018). Melalui pelatihan ini, para peserta akan diberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pemilihan ikan Lele berkualitas, teknik pengolahan Abon Ikan, serta penggunaan bumbu dan rempah-rempah untuk menciptakan variasi rasa yang menarik. Pelatihan juga mendorong kreativitas warga dalam menghasilkan produk abon ikan yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar.

Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat signifikan bagi warga Kampung Sawah, baik dari segi peningkatan pendapatan dan status ekonomi, maupun dalam meningkatkan kreativitas warga dalam usaha makanan dan minuman (Mosko

& Delach, 2020). Dengan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan abon ikan menggunakan ikan Lele, diharapkan mereka dapat menghasilkan produk abon yang berkualitas dan memiliki daya saing di pasaran. Selain itu, pengabdian ini juga dapat memberikan dampak positif sosial, seperti meningkatkan rasa percaya diri dan harga diri warga Kampung Sawah (Garcia et al., 2016).

Dalam artikel ilmiah ini, akan diuraikan proses pelaksanaan pelatihan pembuatan abon ikan menggunakan ikan Lele, evaluasi hasil pelatihan, serta dampak yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Melalui pembahasan yang komprehensif, diharapkan artikel ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya pengabdian kepada masyarakat, terutama golongan menengah ke bawah di area urban.

Metode Pelaksanaan Tahap Persiapan

Persiapan awal dilakukan dengan menetapkan waktu pelatihan ditetapkan pada bulan Desember 2022. Pada kegiatan ini peneliti dibantu oleh lembaga non-profit yang telah bermitra dengan perwakilan warga di Kampung Sawah. Selanjutnya, dilakukan seleksi peserta pelatihan dengan mengundang warga yang berminat dan memiliki motivasi tinggi untuk belajar dan mengembangkan keterampilan dalam pembuatan abon ikan. Jumlah peserta pelatihan ditetapkan 30 orang agar kegiatan dapat berjalan dengan efektif dan interaktif (Pavelin et al., 2014).

Kemudian, materi pelatihan disusun secara terstruktur dan terorganisir. Materi mencakup pemilihan ikan Lele berkualitas, teknik pengolahan abon ikan, penggunaan bumbu dan rempah-rempah, serta pengemasan yang efektif. Materi ini disusun secara komprehensif, namun tetap mudah dipahami oleh peserta pelatihan.

Tahap Pelaksanaan:

Pada hari pelatihan, model workshop atau lokakarya digunakan untuk memastikan

interaksi dan keterlibatan peserta dalam proses pembelajaran. Pemateri memberikan penjelasan, demonstrasi, serta memberikan bimbingan langsung kepada peserta. Mereka menjelaskan langkah-langkah pembuatan abon ikan, mendemokan teknik memasak yang tepat, dan memberikan contoh-contoh penggunaan bumbu yang sesuai. Peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi dengan pemateri, memperkaya pemahaman mereka tentang proses pembuatan abon ikan.

Selain itu, pelatihan ini juga melibatkan kegiatan praktek langsung oleh peserta. Mereka diberi kesempatan untuk memasak dan mengemas abon ikan Lele setelah matang. Hal ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan. Interaksi antara pemateri dan peserta serta antar peserta sendiri sangat ditingkatkan, menciptakan suasana belajar yang interaktif dan kolaboratif.

Tahap Evaluasi:

Setelah pelatihan selesai, tahap evaluasi dan analisis dilakukan. Peserta pelatihan diberikan pretest sebelum pelatihan dimulai untuk mengukur pemahaman awal mereka tentang materi yang akan dibawakan pemateri. Kemudian, post-test dilakukan setelah pelatihan selesai untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Perbandingan hasil pretest dan post-test memberikan gambaran tentang efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pemahaman peserta (Shivaraju et al., 2017).

Selain itu, umpan balik dari peserta juga dikumpulkan untuk mengevaluasi keefektifan dan kebermanfaatannya. Peserta dapat memberikan pendapat mereka tentang kelebihan, kekurangan, serta saran untuk perbaikan kegiatan serupa di masa depan. Seluruh data evaluasi dan hasil analisis digunakan untuk menyusun laporan evaluasi yang mencakup rangkuman keseluruhan kegiatan, temuan penting, dan rekomendasi untuk pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang.

Target luaran yang diharapkan peneliti dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah memberikan pemahaman kepada peserta bagaimana mengolah abon ikan dengan baik. Pengetahuan dan kemampuan yang diajarkan dapat digunakan untuk meningkatkan perekonomian warga melalui usaha mikro, kecil, dan menengah. Selain itu hasil kegiatan ini dapat didiseminasikan melalui penulisan artikel ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan dilakukan di sebuah aula atau ruang serbaguna di kawasan Kampung Sawah. Urutan kegiatan adalah pembukaan, pretest, penjelasan materi, demo masak dan diakhiri dengan post-test dan penutupan. Kegiatan berjalan lancar tanpa halangan karena materi sudah diatur dengan baik agar sudah dimengerti dan peserta diberikan kesempatan untuk mencoba memasak abon ikan Lele secara langsung. Berikut adalah pertanyaan yang digunakan dalam pre-test dan post-test pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan Pre-test dan Post-test

No	Pertanyaan
1	Apakah anda familiar dengan produk abon ikan?
2	Apakah anda familiar dengan benefit dari produk abon dengan bahan dasar ikan?
3	Apakah anda tahu kandungan gizi yang ada pada ikan Lele?
4	Apakah anda tahu bahwa ikan Lele bisa diolah menjadi abon?
5	Apakah anda familiar dengan proses pengolahan abon ikan dari ikan Lele?

Pertanyaan-pertanyaan tersebut bertujuan untuk mengukur pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan mengenai pengolahan abon ikan Lele. Data kuesioner diambil dengan Google Form dibantu oleh panitia kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pada Tabel 2 akan disajikan perbandingan data pada pre-test dan post-test.

Tabel 2. Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test

No	Pre-test			Post-test		
	1	2	3	1	2	3
1	0%	35%	65%	0%	0%	100%
2	20%	50%	30%	0%	10%	90%
3	30%	40%	30%	15%	10%	75%
4	10%	80%	10%	0%	0%	100%
5	0%	90%	10%	0%	0%	100%

Peningkatan pemahaman peserta terjadi pada seluruh pertanyaan yang diajukan dalam pre-test dan post-test. Jumlah peserta yang menjawab 3 atau poin tertinggi mengalami peningkatan signifikan dan penurunan pada pemilihan poin 1. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung dengan efektif dan materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik.

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan warga Kampung Sawah dapat menerapkan ilmu yang dibagikan dalam kehidupan sehari-hari. Kreativitas warga juga meningkat dan dapat mengembangkan produk-produk makanan serupa yang menggunakan bahan dasar ikan Lele. Warga juga dapat menjual produk olahan makanan dan minuman yang akhirnya meningkatkan taraf ekonomi di Kampung Sawah.

Kegiatan ini dapat berjalan lancar karena didukung oleh berbagai pihak. Panitia juga membantu menyediakan pembawa acara dan seksi dokumentasi dalam mendukung kegiatan ini. Gambar-gambar hasil dokumentasi di bawah ditampilkan untuk menunjang tulisan pada artikel ini. Dokumentasi juga berguna untuk menunjukkan efektivitas kegiatan ini.



Gambar 1. Pembawa Acara Membantu Pemateri dalam kegiatan Pre-test & Post-test



Gambar 2. Peserta ikut memasak olahan abon ikan Lele

Gambar 1 menunjukkan pembawa acara atau MC yang membantu pemateri dalam membuka dan menutup acara serta menyebarkan kuesioner. Sementara pada gambar 2, peserta diajak ikut berpartisipasi aktif untuk memasak olahan abon ikan Lele di depan bersama pemateri.

Simpulan

Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berhasil dicapai melalui perbandingan hasil pre-test dan post-test yang positif. Penyampaian materi menggunakan metode ceramah dan lokakarya dianggap efektif karena dapat menyampaikan materi dengan baik dan melibatkan peserta secara langsung dalam kegiatan ini. Peserta kegiatan ini dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam berbagai aspek sosial ekonomi, seperti menjadi wirausahawan dan menjual produk makanan atau minuman.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat membutuhkan pengawasan atau monitoring agar dapat mengetahui apakah ilmu yang diajarkan telah diaplikasikan oleh peserta. Kegiatan monitoring ini dapat dilakukan dengan cara kunjungan serta observasi warga Kampung Sawah. Koordinasi dengan ketua RT atau RW setempat untuk monitoring dan perencanaan pelatihan berikutnya juga dapat dilaksanakan.

Kegiatan serupa diharapkan dapat dilakukan di masa depan untuk meningkatkan kreativitas warga Kampung Sawah maupun pemukiman urban yang dihuni warga menengah ke bawah lainnya. Hal ini dilakukan agar dapat meningkatkan

keaktivitas, rasa percaya diri, dan akhirnya mengembangkan daya saing warga secara ekonomi. Kegiatan pelatihan berikutnya dapat mengembangkan materi dalam pelatihan ini dan menggunakan resep atau bahan baku lain.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada dekan Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, Prof. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE dan Kaprodi Pengelolaan Perhotelan, Dr. Amelda Pramezwarly, A.Par., M.M. CHE yang telah mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selain itu ucapan terima kasih juga dihaturkan pada LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan nomor PM-107b-M/FPar/XI/2022 untuk kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Afizo. (2022). *Analisis Daya Beli Masyarakat Kampung Sawah di Era COVID-19* (thesis).

Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai gizi Konsentrat protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) ukuran jumbo. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>

Bariroh, T., Fatmawati, S., & Rindita. (2022). Workshop Secara Daring Sustainable Lifestyle Skala Rumah Tangga di Masa Pandemi Covid-19. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 312–318.

Garcia, A. L., Reardon, R., McDonald, M., & Vargas-Garcia, E. J. (2016). Community interventions to improve cooking skills and their effects on confidence and eating behaviour. *Current Nutrition Reports*, 5(4), 315–322. <https://doi.org/10.1007/s13668-016-0185-3>

Khan, M. A., & Ali, A. J. (2014). The role of training in reducing poverty: The case of the ultra-poor in Bangladesh. *International Journal of Training and Development*, 18(4), 271–281. <https://doi.org/10.1111/ijtd.12041>

Lina, E. V. (2022). Hunian Warga Yang ‘Kompak Dan Berkelanjutan’ di Kampung Sawah, Jakarta utara. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 3(2), 1775. <https://doi.org/10.24912/stupa.v3i2.12459>

Mosko, J. E., & Delach, M. J. (2020). Cooking, creativity, and Well-being: An integration of quantitative and qualitative methods. *The Journal of Creative Behavior*, 55(2), 348–361. <https://doi.org/10.1002/jocb.459>

Pavelin, K., Pundir, S., & Cham, J. A. (2014). Ten simple rules for running interactive workshops. *PLoS Computational Biology*, 10(2). <https://doi.org/10.1371/journal.pcbi.1003485>

Shivaraju, P., Manu, G., M, V., & Savkar, M. (2017). Evaluating the effectiveness of pre- and post-test model of learning in a medical school. *National Journal of Physiology, Pharmacy and Pharmacology*, 7(9), 1. <https://doi.org/10.5455/njppp.2017.7.0412802052017>

Suparmono. (2021). Impact of job skills training programs on urban poverty. *Permana : Jurnal Perpajakan, Manajemen, Dan Akuntansi*, 13(1), 1–8. <https://doi.org/10.24905/permana.v13i1.164>

