

Pemberdayaan Masyarakat Kelompok PKK Desa Kesongo dalam Pengolahan Makanan Berbahan Kearifan Lokal

Ismatul Khasanah¹, Dini Rakhmawati², Venty³, Siti Fatonah⁴

^{1,2,3,4}Universitas PGRI Semarang

¹ismatulkhasanah@upgris.ac.id

Received: 29 Agustus 2022; Revised: 19 Agustus 2023; Accepted: 22 Agustus 2023

Abstract

Due to the abundant local potential from the catches around the village of Kesonggo, various processed foods from the local wisdom of the village of Kesonggo tuntang have been selected. Snakehead, tilapia fish, and other freshwater fish and shrimp-shaped marine products. So far, freshwater catches are either consumed directly as food or sold directly to traditional markets. Residents still lack the skills to process various foods made from fish and other vegetables. This activity takes the form of consulting, mentoring, and direct practice. Community Activities community. Freshwater Fish and Other Vegetable Ingredients activities carried out freshwater fish processing skills. Freshwater fish can be processed into healthy and nutritious snacks such as fish balls, fish nuggets, fish semporans and fish fingers. Health snack products can be processed into commercial foods.

Keywords: *community empowerment; food processing*

Abstrak

Aneka Olahan Makanan Berbahan Kearifan Lokal Desa Kesongo Tuntang menjadi pilihan tema dikarenakan potensi lokal yang melimpah dari hasil tangkapan perairan di sekitar Desa Kesongo. Hasil perairan berupa ikan gabus, ikan mujair, dan jenis ikan air tawar lainnya serta udang. Hasil tangkapan air tawar selama ini hanya dikonsumsi secara langsung sebagai pauk, atau dijual secara langsung ke pasar tradisional. Warga masih belum memiliki keterampilan dalam mengolah aneka makanan berbahan ikan dan nabati lainnya. Kegiatan PKM ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan, pendampingan dan praktik langsung. Ikan dapat diolah dengan campuran berbahan lokal lainnya seperti jagung, ubi dan kentang menjadi siomay, nugget ikan, otak-otak ikan, serta stick ikan. Hasil kegiatan PKM ini dipublikasikan pada koran Wawasan dan artikel PKM ini dipublikasikan di jurnal ilmiah bereputasi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan untuk pemberdayaan masyarakat Desa Kesongo, Kecamatan Tuntang, Kabupaten Semarang melalui pengolahan aneka olahan makanan dengan sumber daya alam lokal. Teknologi tepat guna yang dilatihkan adalah pengolahan ikan air tawar dan bahan nabati lainnya menjadi berbagai produk olahan pangan. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan masyarakat untuk menguasai keterampilan pengolahan ikan air tawar. Ikan air tawar dapat diolah menjadi cemilan sehat padat bernutrisi seperti bakso ikan, nugget ikan, sempolan ikan dan stik ikan. Produk cemilan sehat dapat dijadikan produk olahan pangan untuk dipasarkan.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat; pengolahan makanan

Pemberdayaan Masyarakat Kelompok PKK Desa Kesongo dalam Pengolahan Makanan Berbahan Kearifan Lokal

Ismatul Khasanah, Dini Rakhmawati, Venty, Siti Fatonah

A. PENDAHULUAN

Desa Kesongo adalah nama salah satu desa yang terletak di sekitar Rawa Pening. Desa Kesongo berada di perbatasan antara Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang dengan Kota Salatiga. Desa yang terletak di sebelah timur Rawa Pening. Desa Kesongo memiliki potensi alam yang luar biasa, antara lain potensi wisata alam yang berasal dari keindahan Rawa Pening yang sangat baik untuk dikembangkan. Danau Rawa Pening merupakan danau yang terbentuk secara alami di sekitar cekungan terendah lereng Gunung Merbabu, Gunung Telomoyo dan Gunung Ungaran yang memiliki pemandangan sangat asri. *Landscape view* pemandangan gunung-gunung yang menjulang indah, hamparan sawah-sawah yang terbentang di pinggiran rawa, semilir angin yang berhembus menambah kesahduan berada di sekitar Rawa Pening. Perahu tradisional merupakan alat transportasi sederhana yang dapat memberikan sensasi dan pengalaman berbeda dalam berwisata mengelilingi rawa pening. Selain dengan perahu, jalan kaki menjadi alternatif yang diminati banyak pengunjung dalam menikmati kesegaran serta keindahan panorama pesona Rawa Pening. Kesibukan petani dan masyarakat lokal di sekitar menambah keindahan tersendiri yang dapat mengasah kecintaan alam dan *human interest*.

Desa Kesongo terdiri dari 9 RW dengan jumlah total penduduk desa Kesongo kurang lebih 20.000 jiwa. Adapun pekerjaan yang dilakukan oleh warga Desa Kesongo antara lain ibu rumah tangga sebanyak 7,66%, karyawan swasta sebanyak 19,07%, buruh harian lepas sebanyak 12,03%, sektor jasa perdagangan, perikanan, perkebunan dan tentara sekitar 8,03% sedangkan yang lainnya masih berstatus mahasiswa, pelajar dan anak-anak. Berdasarkan data statistik Desa Kesongo yang diperoleh dari <http://desakesongo.tuntang.semarangkab.go.id/page/read/90/Statistik-Pendidikan>, menunjukkan bahwa sector rumah tangga perlu mendapatkan perhatian agar dapat menopang roda perekonomian dan kesejahteraan desa kesongo. Desa Kesongo memiliki slogan Bermartabat. Slogan ini

adalah akronim dari: Bersih, Makmur, Taat, Naik, dan Tentram.

Berdasarkan profil dan potensi yang berdekatan dengan rawa pening, maka potensi local yang berasal dari perairan sekitar antara lain: ikan kali, ikan gabus dan ikan mujair, serta udang. Hasil perairan lokal sementara ini hanya dikonsumsi oleh warga sekitar sebagai lauk pauk sehari-hari, dan dijual secara langsung di pasar tradisional saja. Warga desa Kesongo belum memiliki keterampilan dalam pengolahan hasil tangkapan. Hasil tangkapan yang melimpah sering dijual berupa ikan asap atau ikan asin saja. Belum bervariasi.

Berdasarkan analisis situasi dan potensi desa Kesongo memiliki hasil tangkapan air tawar yang melimpah, antara lain ikan lele, ikan gabus, ikan mujair, udang serta ikan air tawar lainnya, maka Tim PKM Universitas PGRI Semarang melakukan kegiatan berupa Penyuluhan terkait perubahan pola pikir jangka Panjang agar hasil tangkapan air tawar bermanfaat dan terjaga kelestariannya, Pendampingan dalam hal ini pembuatan aneka olahan makanan berbahan ikan dan berkearifan lokal desa Kesongo, serta pemasaran secara meluas *berbasis digital*. Hal tersebut dirasa sangat perlu agar program desa dalam mengentaskan ekonomi rakyat di masa maupun pasca pandemi tetap tertata, sehingga masyarakat tetap memiliki ketangguhan ekonomi yang kuat. Melalui Program Kemitraan Masyarakat/PKM ini diharapkan agar hasil tangkapan air tawar yang melimpah dihasilkan di Desa Kesongo dapat dimanfaatkan secara inovatif sebagai produk aneka olahan makanan sekaligus sebagai industri kreatif masyarakat. Untuk itu, pengembangan olahannya memerlukan pendampingan secara khusus dari pihak-pihak terkait salah satunya adalah Perguruan Tinggi dan para *stakeholder* baik di Desa Kesongo, Kecamatan Tuntang maupun Pemerintah Kota Salatiga dalam hal ini adalah Dinas Perikanan dan Pertanian.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat menggunakan metode

pendampingan dan pelatihan atau pendidikan masyarakat. Penyampaian materi diberikan dengan persentase 30% teoritik. Adapun kegiatan 70% sebagai pendampingan dan praktik dengan luaran produk industri kreatif. IPTEK yang dijalankan meliputi pelatihan,

pendampingan serta hilirisasi teknologi tepat guna yang diimplementasikan kepada kelompok PKK. Tabel 1 menunjukkan kegiatan, metode, dan waktu pelaksanaan kegiatan.

Tabel 1. Metode dan Jadwal Pelaksanaan

No.	Kegiatan	Metode	Waktu Pelaksanaan
1.	Koordinasi Kegiatan	Kunjungan dan koordinasi dengan Kelurahan Kesongo.	20 Desember 2021
2.	Pelaksanaan Kegiatan	a. Pemberdayaan kelompok PKK olahan ikan menjadi makanan. b. Perluasan pemasaran dan peningkatan pendapatan kelompok PKK dalam <i>digital marketing</i> . c. Pengembangan inovasi olahan ikan sebagai industri kreatif. d. <i>Short Course</i> manajemen produksi dan pencapaian target kelompok PKK. e. Hilirisasi teknologi tepat guna pada olahan ikan. f. Pendirian sentra oleh-oleh olahan ikan.	27 Desember 2021 2 Februari 2022 13 Februari 2022 20 Februari 2022 27 Februari 2022 5 Maret 2022

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Koordinasi dengan mitra PKM dalam hal ini adalah kepala desa Kesongo dilakukan pada tanggal 20 Desember 2021. Kegiatan ini menghasilkan penetapan tanggal pelaksanaan PKM pemberdayaan kelompok PKK olahan ikan yang dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2021. Peserta kegiatan adalah Kelompok PKK Desa Kesongo Kecamatan Tuntang Salatiga dengan jumlah peserta sebanyak 40 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah pelatihan keterampilan dengan praktik langsung atau demonstrasi serta interaksi tanya jawab dan diskusi secara bertahap. Pada kegiatan ini disampaikan juga terkait informasi dan pengetahuan tentang makanan sehat bergizi sesuai dibutuhkan oleh peserta didik khususnya anak-anak PAUD, di mana usia pada usia ini dikatakan sebagai masa *golden age* atau usia keemasan sehingga anak-anak harus diberikan asupan makanan yang sehat dan bergizi secara optimal. Praktik langsung dalam pengolahan ikan agar tetap sehat bergizi sebagai bahan ikan sebagai bahan pokok serta makanan tambahan bagi anak-anak usia dini (PAUD). Pelatihan ini diberikan kepada

Kelompok PKK. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan secara bertahap. Kegiatan ini diikuti oleh kelompok PKK desa Kesongo dan pelaksanaannya tetap mengikuti protokol kesehatan. Interaksi dengan kelompok PKK dalam bentuk tanya jawab digunakan untuk memberikan kesempatan kepada peserta agar semakin akrab dan hangat dalam pelaksanaan kegiatan. Kelompok PKK dan peserta PKM ini memberikan respon positif berupa wujud aneka olahan yang bervariasi yang dihasilkan. Para peserta mampu mempraktikkan pengolahan ikan air tawar menjadi produk olahan makanan berupa aneka makanan. Kegiatan PKM seperti ini merupakan kegiatan pertama kali bagi kelompok PKK desa Kesongo. Evaluasi hasil kegiatan pengolahan aneka makanan berbahan ikan air tawar pada hari pertama (tanggal 27 Desember 2021) 80% berhasil dengan baik, sedangkan 20%-nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahannya dan tingkat keterampilan peserta yang menghasilkan aneka olahan ikan air tawar tidak secara optimal yaitu hasil bakso ikan dan nugget ikan terlalu lembek, dan kemudian teknik penyajian (*plating*) yang kurang baik misalnya dalam menyajikan (hasil olahan ikan) tersebut terlalu banyak, dan tidak

Pemberdayaan Masyarakat Kelompok PKK Desa Kesongo dalam Pengolahan Makanan Berbahan Kearifan Lokal

Ismatul Khasanah, Dini Rakhmawati, Venty, Siti Fatonah

disesuaikan dengan piring sajinya. Sedangkan pada hari kedua (tanggal 13 Februari 2022) berdasarkan hasil evaluasi 80% sudah berhasil dengan baik. Pembahasan berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan dan masukkan dari peserta yaitu kelompok PKK desa Kesongo Kecamatan Tuntang Salatiga. Kegiatan yang dilaksanakan selama 2 hari di mana materi yang disampaikan sama, sementara pesertanya berbeda dan hasil pelatihan yang diperoleh berbeda pula, misalnya dalam mengolah aneka olahan ikan air tawar dicampur dengan bahan nabati dan hasil loka seperti tepung singkong (mocaf) pada kegiatan pertama dengan hasil belum optimal dari segi penampilan apabila dibandingkan dengan hari kedua, sedangkan dari segi rasa sangat baik, hal ini disebabkan peserta kurang terampil dalam pengetahuan dan mengolah olahan makanan dan campuran yang pas. Sedangkan hasil keterampilan dalam membuat aneka olahan ikan air tawar lainnya sudah berhasil secara optimal dilihat dari rasa, aroma, tekstur maupun penampilannya. Peserta (Kelompok PKK) mengikuti pelatihan ini dengan sangat antusias dan semangat, mereka menyampaikan memiliki pengetahuan baru yaitu mengolah ikan dengan beragam campuran nabati dan tepung mocaf yang sederhana, sehat dan bervariasi. Peserta mengharapkan dilaksanakan kembali kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan jenis olahan yang lain terutama yang berbahan baku umbi-umbian karena sebagian besar tinggal di desa yang banyak menghasilkan umbi-umbian menjadi produk olahan aneka olahan yang lebih sehat.

D. PENUTUP

Program Kemitraan dan pengabdian kepada masyarakat mendapatkan hasil dan respon positif baik dari warga Desa kesongo khususnya Kelompok PKK maupun dari pejabat dan perangkat desa Kesongo. Respon yang mereka berikan kepada Tim dari UPGRIS antara lain berharap terlaksananya program serupa di lain kesempatan dengan tema berbeda yang sesuai dengan kebutuhan dan permasalahan yang ada, antara lain: pemberdayaan masyarakat dalam mengolah

hasil Bumi (Umbi-umbian), atau aplikasi teknologi tepat guna dalam pengelolaan Enceng Gondok. Simpulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan makanan dalam tema ini, antara lain:

1. Bertambah dan Meningkatnya pengetahuan ibu PKK tentang kandungan gizi pada ikan serta pengolahan aneka makanan sehat bergizi berbahan ikan air tawar.
2. Pengetahuan dan keterampilan kelompok PKK sebagai mitra dalam mengkreasi aneka olahan ikan menjadi lebih bervariasi.
3. Munculnya ide kreatif dalam variasi olahan makanan dari ikan menjadi peluang usaha sebagai penghasilan tambahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Tim PKM berterima kasih kepada semua pihak terutama LPPM Universitas PGRI Semarang yang telah memfasilitasi terlaksananya program PKM, kepala desa Kesongo, dan masyarakat yang telah mendukung serta berpartisipasi.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian kepada masyarakat (PKM) nugget ikan (fish nugget). *Community Service Journal (CSJ)*, 2(1), 18-22.
<https://www.kapernews.com/2020/07/31/masyarakat-trembulrejo-gotong-royong-bersih-desa-menyambut-hut-ri-ke-75-di-tengah-pandemi/>
- Jamaludin, J., Harahap, M. K., & Afri, E. (2020). PkM Penggunaan Albanto (Alat Bandeng Presto) untuk Meningkatkan Nilai Olahan Ikan Bandeng desa Batang Kilat–Medan. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 3(1, Mei), 136-142.
- Junita, D., & Dari, D. W. (2019). PKM Gemar makan ikan untuk kecerdasan anak sekolah di SDN 82/Iv Sejinjang Kota Jambi. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 1(1), 6-11.
- Kaseng, E. S., & Suhaeb, F. W. PKM Pemberdayaan Kelompok Diversifikasi Olahan Ikan Di Kecamatan Tanete Rilau,

- Barru. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Ludang, Y. (2020). PKM Pengolahan Kaki Naga Ikan Air Tawar untuk Meningkatkan Gizi Keluarga. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 12-17.
- Nurdiawan, O., Pratama, F. A., & Rahaningsih, N. (2020). PKM E-Commerce Kampung Keluarga Berencana Desa Mertasinga Kabupaten Cirebon. *Madani: Indonesian Journal of Civil Society*, 2(1), 1-8.
- Nurmianto, E., & Anzip, A. (2021). PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Bina Darma*, 1(2), 173-179.
- Pernanda, D., Sanjaya, S., Afrillia, N., Fairuz, J. N., & Nabila, S. (2021). Pkm Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Lontong Isi Abon Bandeng Makanan Khas Sawah Luhur. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*, 1(3), 105-111.
- Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJMDes) Desa Kesongo.
- Saparin, S., Wijianti, E. S., Setiawan, Y., & Zaini, S. (2020). Pembuatan Nugget Berbahan Ikan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Terentang Iii Kabupaten Bangka Tengah. In *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service*, 4.
- Sofia, L. A., & Yunita, R. (2021). PKM Diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin bagi Poklhasr Al Khalifi.
- UU Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.