

PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN BERBAHAN KHAS SUMBER ALAM DI NAGARI AMPIANG PARAK KECAMATAN SUTERA KABUPATEN PESISIR SELATAN

Rika Sarfika ^{1*)}, Ezi Anggraini ²⁾, Meza Silvana ³⁾, dan Ihsani Mahzelfi ⁴⁾

¹⁾ Fakultas Keperawatan Universitas Andalas Padang

²⁾ Pendidikan Teknik Kejuruan Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

³⁾ Fakultas Teknologi Informasi Universitas Andalas Padang

⁴⁾ Fakultas Ekonomi Universitas Andalas Padang

^{*)} Email Koresponden: rikasarfika@nrs.unand.ac.id

ABSTRAK

Pengolahan bahan makanan berbahan alam seperti hasil laut memerlukan keterampilan khusus agar dapat menghasilkan hasil olahan yang bernilai jual tinggi. Tujuan kegiatan ini adalah mengadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan alam menjadi jajanan sehat. Kegiatan ini diikuti oleh UMKM Umi Wiwik dan masyarakat di desa Padang Tae Kenagarian Ampiang Parak Pesisir Selatan. Metode pelatihan dilakukan melalui 4 tahapan yaitu sosialisasi, demonstrasi, pendampingan, dan evaluasi. Pelatihan diberikan oleh dosen dan mahasiswa dari Fakultas Keperawatan dan tata boga. Materi yang diberikan berupa penjelasan tentang bahan makanan dan zat gizi yang terkandung, *hygiene* dan sanitasi, cara pengolahan makanan dari bahan ikan dan lokan, serta cara penyajian dan pengemasan makanan hasil olahan yang menarik. Pelatihan dilakukan selama 8 jam yang diberikan oleh ahli keperawatan dan tata boga (*chef*). Kegiatan yang dilakukan menghasilkan berbagai produk jajanan sehat yang dibuat oleh peserta dengan resep dari *chef* seperti pilus ikan, stik ikan, bakso lokan, dan nugget lokan. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dicapai, tim pelaksana kegiatan dan mitra bersama-sama menyepakati untuk merencanakan kegiatan lanjutan berupa pengadaan sosialisasi tentang manajemen pemasaran dan pengelolaan usaha, serta pengembangan usaha menjadi usaha berbadan hukum.

Kata Kunci: *pelatihan, pengolahan makanan laut, jajanan sehat, Ampiang Parak*

Food Processing Training with Specific Natural Sources in Nagari Ampiang Parak, Sutera District South Pesisir District

ABSTRACT

Processing natural foodstuffs such as seafood require special skills to produce processed products with high selling value. The purpose of the activity is to conduct training in processing food from natural ingredients into healthy snacks. This activity was attended by micro and small bussiness Umi Wiwik and the community in the Padang Tae village, Ampiang Parak District, Pesisir Selatan. The method is carried out through 4 stages; socialization, demonstration, mentoring, and evaluation. The training materials provided are in the form of explanations about healthy food ingredients, how to process food from fish and seashells, and how to serve and package processed foods. The training was carried out for 8 hours provided by a culinary expert (*chef*). The activities resulted in various healthy snack products made by partners with recipes provided by the chef, such as fish pilus, fish sticks, meatballs seashell, and nuggets seashell. Based on the results, the activity implementation team and partners agreed to plan further activities to procure socialization about marketing and business management and business development into a legal entity business.

Keywords: *training, seafood processing, health snacks, Ampiang Parak*

PENDAHULUAN

Desa Padang Tae Kenagarian Ampiang Parak merupakan salah satu daerah yang terletak dibagian selatan Kecamatan Sutera Kabupaten Pesisir Selatan. Seperti daerah lain yang terletak di kawasan Pesisir Selatan, desa Padang Tae memiliki potensi Sumber Daya Alam (SDA) laut yang berlimpah yang dapat dikembangkan menjadi salah satu kawasan perusahaan industri rumah tangga yang menjual jajanan sehat yang bersumber dari bahan laut. Namun sayangnya, SDA yang berlimpah tersebut tidak dibarengi dengan Sumber Daya Manusia (SDM) yang mumpuni. Pengembangan potensi SDA ini jika dibangun dan dikelola dengan baik akan berdampak kepada kemajuan perekonomian masyarakat dan nagari, yang tentunya dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat setempat. Nagari Ampiang parak tergolong nagari dengan tingkat ekonomi masyarakat menengah kebawah, keadaan sarana dan prasarana belum memadai, dan penghasilan masyarakat yang tergolong rendah serta sumber daya manusia baik ilmu pengetahuan maupun keterampilan masih belum terlatih. Hal ini terlihat pada kategori Nagari Ampiang Parak termasuk kepada golongan Desa Tertinggal berdasarkan Indeks Desa Membangun yang dikeluarkan Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi.

Untuk mengatasi permasalahan diatas maka solusi yang ditawarkan adalah memberikan wawasan dan keterampilan kepada mitra tentang cara pengolahan makanan yang bersumber dari alam khas daerah setempat. Bahan makanan yang khas didaerah setempat adalah ikan dan lokan. Menurut Syah, (2017), pengelolaan bahan makanan yang khas bersumber dari kekayaan alam daerah dapat mendobrak pengembangan desa dan wisata daerah setempat. Dengan demikian, kegiatan ini berpotensi meningkatkan perekonomian mitra dan masyarakat sekitar.

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam mengembangkan usahanya melalui peningkatan kemampuan mengolah berbagai jenis makanan dari bahan hasil laut menjadi jajanan sehat dan menarik. Kegiatan pelatihan merupakan metode yang tepat untuk dapat meningkatkan keterampilan seseorang menjadi lebih baik. Seperti yang diungkapkan oleh Farida et al., (2020), bahwa pelatihan yang diberikan kepada remaja di kota Metro dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan berbagai macam produk *handmade*. Kegiatan ini juga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mitra tentang cara pengolahan jajanan sehat sesuai dengan standar Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012). Selain itu, pelatihan peningkatan keterampilan ini juga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan peluang lapangan kerja baru bagi masyarakat diwilayah mitra (Suhaemi et al., 2020).

METODOLOGI

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui empat tahapan yaitu sosialisasi, demonstrasi, pendampingan, dan evaluasi. Metode pelaksanaan pelatihan seperti ini juga pernah dilakukan oleh Sarfika et al., (2020) dan Suhaemi et al., (2020) dan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Pembelajaran dilakukan secara tatap muka dengan teknik ceramah, diskusi, dan latihan.

Pelatihan dilakukan selama 8 jam yang diberikan oleh ahli keperawatan dan tata boga (*chef*). Adapun 4 tahapan pelaksanaan pelatihan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Tahap 1: Sosialisasi. Kegiatan pada tahap ini adalah proses transfer ilmu melalui pendekatan ceramah dan diskusi. Metode ceramah bertujuan agar informasi yang ingin disampaikan dapat diterima dengan baik oleh mitra. Sedangkan, diskusi bertujuan untuk memperkuat pemahaman mitra tentang informasi yang diberikan. Adapun materi yang disampaikan adalah penjelasan tentang bahan makanan alam khas Nagari Ampiang Parak dan zat gizi yang terkandung didalamnya, cara pengolahan dan penyajian makanan, *hygiene* dan sanitasi, serta cara penyajian dan pengemasan makanan hasil olahan.
- b. Tahap 2: Demonstrasi. Bentuk kegiatan pada tahap ini berupa peragaan cara pengolahan dan penyajian makanan. Kegiatan demonstrasi langsung diperagakan oleh dosen ahli tata boga dan mahasiswa. *Chef* memberikan contoh mulai dari cara membersihkan makanan hingga penyajian dan pengemasan makanan. Metode demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktek pada mitra dalam mengolah beberapa jenis makanan yang bersumber dari bahan alam hasil laut Nagari Ampiang Parak, cara penyajian dan pengemasan produk, dan cara menjaga kebersihan dan penyimpanan makanan.
- c. Tahap 3: Pendampingan. Pada tahap ini, *Chef* bersama mahasiswa tata boga serta dosen keperawatan mendampingi mitra dalam pengolahan hingga penyajian makanan. Kegiatan pendampingan atau yang disebut dengan mentoring merupakan kegiatan inti dari pelatihan yang dapat memperkuat pemahaman dan keterampilan peserta terhadap materi kegiatan yang diberikan (Puspita et al., 2020).
- d. Tahap 4: Evaluasi. Tahap ini dilakukan setelah pemberian pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengevaluasi keberhasilan mitra dalam menerapkan ipteks yang telah diberikan. Kegiatan ini juga bertujuan untuk membicarakan tentang rencana tindak lanjut untuk keberlanjutan kegiatan dengan mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi

Hasil kegiatan pada tahap sosialisasi ini yakni terbentuknya pemahaman peserta tentang bahan makanan dan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan alam hasil laut Nagari Ampiang Parak, seperti lokan dan ikan. Peserta juga menunjukkan pemahaman dan ketertarikan dalam cara pengolahan makanan yang bersih dan sehat yang sesuai dengan standar Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012). Selain itu, peserta juga menunjukkan pemahaman dalam cara penyajian dan pengemasan makanan yang menarik. Bentuk kegiatan pada tahap sosialisasi ini dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Suasana Ceramah (Penjelasan Materi)



Gambar 2. Suasana Diskusi Pada Tahap Sosialisasi

Sosialisasi diberikan melalui ceramah dan diskusi. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung selama 1 jam yang terdiri dari 30 penyajian materi dan 30 menit diskusi. Dalam kegiatan sosialisasi ini, peserta juga diminta menyampaikan pengalamannya dalam mengolah bahan makanan yang berjenis lokan dan ikan, cara pengolahan dan penyajian yang biasa dilakukan.

Hasil evaluasi pada tahap ini, dapat dijelaskan bahwa selama ini peserta hanya mengolah makanan bahan lokan dalam bentuk rendang. Sedangkan ikan biasanya diolah dalam bentuk goreng atau gulai. Kedua jenis bahan makanan ini hanya disajikan sebagai lauk pauk dan dimakan bersama nasi. Setelah penjelasan materi, peserta dapat mengetahui dan memahami bahwa selain pengolahan bahan makanan lokan dan ikan dalam bentuk lauk pauk yang dimakan bersama nasi, lokan dan ikan juga dapat diolah menjadi jajanan atau cemilan yang sehat seperti stik ikan, bakso lokan, nugget lokan, dan pilus ikan.

2. Demonstrasi

Kegiatan demonstrasi yang dilakukan berupa pengenalan alat-alat dan resep dalam pembuatan jajanan sehat seperti pilus ikan, stik ikan, bakso lokan, dan nugget lokan. Selanjutnya, kegiatan dilakukan dengan mencontohkan cara pengolahan mulai dari cara memotong makanan, membersihkan bahan makanan, bahan-bahan yang digunakan, takaran bahan makanan, cara menghaluskan lokan dan ikan, teknik memasak dan menggoreng, dan teknik menyajikan makanan hasil olahan. Kegiatan ini berlangsung selama 60 menit.



Gambar 3. Kegiatan Saat Demonstrasi Cara Pengolahan Makanan

3. Pendampingan

Kegiatan ini berupa pendampingan peserta oleh *chef* dalam mengolah makanan. Hasil kegiatan pendampingan ini menghasilkan luaran berupa peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah makanan dari bahan ikan dan lokan menjadi berbagai produk jajanan sehat seperti pilus ikan, stik ikan, bakso lokan, dan nugget lokan. Kegiatan ini berlangsung selama 5 jam yang dimulai dari pengidentifikasian bahan yang diperlukan hingga penyajian dan pengemasan produk makanan hasil olahan. Hasil kegiatan dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Hasil Olahan Makanan dan Pengemasan Produk Dengan Bimbingan dan Pendampingan *Chef*

4. Evaluasi

Tahap ini mengevaluasi keberhasilan kegiatan pelatihan dengan mitra dan mendiskusikan rencana tindak lanjut untuk kegiatan selanjutnya. Hasil evaluasi ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah makanan yang bersumber dari ikan dan lokan menjadi jajanan sehat yang menarik dan bernilai jual tinggi. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disusun rencana tindak lanjut bersama mitra untuk kegiatan pada tahun berikutnya. Rencana tindak lanjut yang disepakati berupa pembinaan tata pamong, tata kelola, dan kinerja seperti sosialisasi tentang peraturan dan izin pendirian usaha dan sertifikasi produk, workshop kewirausahaan, manajemen, pemasaran, pengelolaan limbah sampah, *public speaking*, dan manajemen stres.



Gambar 5. Foto Bersama dengan Mitra Setelah Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini berupa pelatihan telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang cara pengolahan makanan. Bahan makanan yang bersumber dari hasil laut (ikan dan lokan) dapat diolah menjadi berbagai jenis jajanan yang enak, sehat, dan menarik seperti stik ikan, pilus ikan, bakso lokan, dan nugget lokan. Berdasarkan hasil kegiatan ini, maka saran kami rekomendasikan kepada pemerintah daerah agar kegiatan ini dapat didukung untuk memajukan perekonomian rumah tangga dan menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat dikawasan Nagari Ampiang Parak khususnya desa Padang tae. Kemajuan usaha dalam kuliner ini juga dapat berdampak pada peningkatan kemajuan pariwisata daerah setempat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan ini disponsori dan difasilitasi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Andalas (LPPM-UNAND). Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih atas dukungan dan fasilitas yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia 2012. Peraturan badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia.
- Farida, N., Puri, L. M., & Ratnawuri, T. 2020. Introduksi teknologi pembuatan wall decoration melalui pelatihan wirausaha mandiri di Kota Metro. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(3), 250–259. <http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id>
- Puspita, Y., Novarisa, G., & Elian, N. 2020. Peningkatan promosi dan pengelola objek wisata melalui pelatihan *GMB (Google My Business)* di Kampung Wisata Sanjai Bukittinggi. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(3), 239–249. <http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id>
- Sarfika, R., Maisa, E. A., Yuliharni, S., Putri, D. E., Erwina, I., Wenny, B. P., Fatmadona, R., & Novrianda, D. 2020. Pelatihan komunikasi terapeutik guna meningkatkan pengetahuan perawat dalam caring. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(1), 79–87. <http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id>
- Suhaemi, Z., Hidayati, S. G., Zahanis, Kurnia, M. L., & Zulmardi. 2020. Integrasi budidaya jamur tiram dan lele guna meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(2), 138–145. <http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id>
- Syah, F. 2017. Strategi mengembangkan desa wisata. *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu Ke-3(Sendi_U 3) 2017*, 3(Sendi_U 3), 335–341.