

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH ENTREPRENEURSHIP DEVELOPMENT OF PROCESSED HARUAN FISH FOR HOUSEWIVES IN TUMBANG RUNGAN VILLAGE PALANGKA RAYA CITY

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBINAAN KEWIRAUSAHAAN OLAHAN IKAN HARUAN BAGI IBU-IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN TUMBANG RUNGAN KOTA PALANGKA RAYA

Yesni Nopy¹, Saifulloh Darlan², Wahidin³, Kusnida Indrajaya⁴, Hendrowanto Nibel⁵, Susan Daniel⁶, Endah Yusma Pratiwi⁷, Ade Yusuf Ferudyn⁸, Mardiana⁹, Dinda¹⁰

¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾ Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, FKIP, Universitas Palangka Raya
Jl. H.Timang Tunjung Nyaho Palangkaraya Kode Pos 73112

Email: yesninopy@gmail.com

ABSTRACT

The objectives of community empowerment can be formulated as follows: 1). Providing Skills Training on processing Haruan Fish into Prozenfood Products (Nuggets, Dim Sum, and Pentol) Haruan Fish for housewives in Tumbang Rungan Village. 2) Providing Information about the Benefits Haruan Fish for Health for mothers in Tumbang Rungan Village. The community empowerment implementation methods used are lectures, demonstrations, practice, and questions and answers which are used to provide skills training in processing Haruan fish into Nugget, Dim Sum and Pentol products as well as providing information about the benefits of Haruan fish for health. The results of Community Empowerment through fostering entrepreneurship in processing Haruan fish for housewives in the Tumbang Rungan sub-district, Palangkaraya City are mothers who gain new knowledge and skills related to the use of Haruan fish (previously, during the dry season the fish was abundant, the fish were only sold, made into salted fish, and discarded as fish food). Get information about the nutrition of Haruan fish for children's health in dealing with stunting. The hope is to help marketers, for example in bazaar activities, WhatsApp and Instagram promotions, as well as making permits for processed Haruan fish products.

Key words: *Community Empowerment, Development, Entrepreneurship, Processed, Haruan Fish*

ABSTRAK

Adapun tujuan pemberdayaan masyarakat dapat dirumuskan sebagai berikut: 1). Memberikan Pelatihan Keterampilan Tentang pengolahan Ikan Haruan Menjadi Produk Prozenfood (Nugget, Dimsum, dan Pentol) Ikan Haruan bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tumbang Rungan.2) Memberikan Informasi tentang Manfaat Ikan Haruan Bagi Kesehatan bagi ibu-ibu di Kelurahan Tumbang Rungan. Metode pelaksanaan pemberdayaan masyarakat yang digunakan adalah Ceramah, deminstrasi atau peragaan, Praktek, dan tanya jawab yang dipergunakan untuk memberikan Pelatihan keterampilan Pengolahan ikan Haruan menjadi Produk Nugget, Dim Sum dan pentol serta memberikan informasi tentang manfaat ikan Haruan bagi Kesehatan. Hasil Pemberdayaan Masyarakat Melalui pembinaan kewirausahaan olahan ikan Haruan bagi ibu-ibu rumah tangga di kelurahan tumbang rungan kota palangkaraya adalah ibu-ibu Mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru terkait pemanfaatan ikan haruan (sebelumnya, saat musim kemarau ikan melimpah ikan hanya dijual, buat ikan asin, dan dibuang untuk pakan ikan).Mendapatkan informasi tentang gizi ikan haruan untuk kesehatan anak-anak dalam mengatasi Stanting.Harapannya membantu pemasar misalnya pada kegiatan bazar, promosi WhatSaap dan instagram,serta membuat perijinan produk olahan ikan Haruan.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Pembinaan, Kewirausahaan, Olahan, Ikan Haruan*

PENDAHULUAN

Pengenalan Ikan Haruan Ikan Haruan atau dikenal juga sebagai ikan toman adalah salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan ini memiliki daging yang lezat dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, terutama dalam hal penyembuhan luka dan pemulihan kondisi tubuh setelah melahirkan. Oleh karena

itu, permintaan akan olahan ikan Haruan terus meningkat baik di pasar lokal maupun internasional.

Potensi Ekonomi Olahan Ikan Haruan Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran masyarakat akan manfaat kesehatan ikan Haruan semakin meningkat. Hal ini telah menciptakan peluang bisnis yang signifikan dalam bidang pembuatan olahan ikan Haruan, seperti abon ikan

Haruan, fillet ikan Haruan, sup ikan Haruan, dan produk-produk olahan lainnya. Selain itu, pasar ekspor juga menunjukkan potensi yang besar untuk produk-produk olahan ikan Haruan, terutama ke negara-negara dengan tingkat konsumsi ikan yang tinggi.

Tantangan dalam Pembinaan Kewirausahaan Olahan Ikan Haruan Meskipun terdapat peluang bisnis yang menjanjikan, banyak calon pengusaha yang menghadapi tantangan dalam memulai bisnis olahan ikan Haruan. Beberapa tantangan tersebut antara lain: a. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan Haruan menjadi produk olahan yang berkualitas. b. Kurangnya pemahaman tentang manajemen bisnis dan pemasaran yang efektif untuk produk olahan ikan Haruan. c. Keterbatasan modal usaha dan akses terhadap sumber daya yang dibutuhkan, seperti peralatan pengolahan, bahan baku, dan sertifikasi produk.

Pentingnya Pembinaan Kewirausahaan Pembinaan kewirausahaan memiliki peran penting dalam mengatasi tantangan yang dihadapi oleh calon pengusaha olahan ikan Haruan. Dengan melalui pembinaan yang tepat, calon pengusaha akan diberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam pengolahan ikan Haruan. Selain itu, pembinaan juga dapat membantu pengusaha untuk mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, mengakses sumber daya yang dibutuhkan, serta mengelola bisnis secara efisien dan berkelanjutan.

Tempat atau lokasi pengabdian kepada masyarakat adalah tumbang Tumbang rungan adalah salah satu kelurahan dikecamatan pahandut, kota Palangka Raya provinsi kalimantan tengah. jumlah penduduk yang ada dikelurahan tumbang rungan ialah 602 jiwa. Sedangkan jumlah penduduk berdasarkan kkialah 156 kk, denan penduduk miskin berdasarkan jiwa 413 jiwa dan penduduk miskin berdasarkan kk ialah 112 kk.

Penduduk kelurahan tumbang rungan dapat dikatakan masyarakat menengah kebawah. Rata-rata warga kelurahan tumbang rungan berprofesi sebagai petani dan buruh karet, petani keramba, nelayan tradisional yang dijadikan sebagai sandaran ekonomi keluarga.

Umumnya warga yang bermukim di bantaran sungai rungan hidup dari usaha menangkap ikan (nelayan tradisional). Hanya sedikit dari mereka yang memiliki dana dan membuka usaha menjadi petani keramba. Selebihnya menjalani keseharian dengan memancing, melunta dan marengge di anak-anak suangai rungan.

Berkaitan dengan hal tersebut peneliti mau melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui pembinaan kewirausahaan pembuatan olahan ikan haruan bagi ibu rumah tangga di Kelurahan Tumbang Rungan Kota Palangka Raya.

Manfaat Proposal Proposal ini bertujuan untuk mengusulkan program pembinaan kewirausahaan pembuatan olahan ikan Haruan. Program ini akan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada calon pengusaha dalam berbagai aspek bisnis, termasuk

pengolahan ikan Haruan, manajemen bisnis, pemasaran, pembiayaan, serta pemenuhan persyaratan perizinan dan sertifikasi. Dengan adanya program ini, diharapkan akan muncul lebih banyak pengusaha yang sukses dalam bidang pembuatan olahan ikan Haruan, sehingga dapat meningkatkan potensi ekonomi daerahnya.

METODE PENELITIAN

Peneliti memilih Kelurahan Tumbang Rungan sebagai tempat untuk pengabdian kepada masyarakat karena Tumbang rungan adalah salah satu kelurahan dikecamatan pahandut, kota Palangka Raya provinsi kalimantan tengah. jumlah penduduk yang ada dikelurahan tumbang rungan ialah 602 jiwa. Sedangkan jumlah penduduk berdasarkan kkialah 156 kk, dengan penduduk miskin berdasarkan jiwa 413 jiwa dan penduduk miskin berdasarkan kk ialah 112 kk.

Penduduk kelurahan tumbang rungan dapat dikatakan masyarakat menengah kebawah Rata-rata warga kelurahan tumbang rungan berprofesi sebagai petani, dan buruh karet, petani keramba, nelayan tradisional yang dijadikan sebagai sandaran ekonomi keluarga. Umumnya warga yang bermukim di bantaran sungai rungan hidup dari usaha menangkap ikan (nelayan tradisional). Hanya sedikit dari mereka yang memiliki dana dan membuka usaha menjadi petani keramba. Selebihnya menjalani keseharian dengan memancing, melunta dan marengge di anak-anak suangai rungan.

Berkaitan dengan hal tersebut peneliti mau melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui pembinaan kewirausahaan pembuatan olahan ikan haruan bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tumbang Rungan Kota Palangka Raya. Yang menjadi khalayak sasaran dari peneliti adalah ibu rumah tangga yang masih produktif.

Metode Pembinaan Kewirausahaan Pembuatan Olahan Ikan Haruan:

1. Identifikasi Calon Peserta
Melakukan seleksi calon peserta pembinaan kewirausahaan berdasarkan minat, motivasi, dan potensi dalam bidang pembuatan olahan ikan Haruan.
Membuka pendaftaran terbuka untuk para calon pengusaha olahan ikan Haruan.
2. Pelatihan Teknis
Mengadakan pelatihan teknis dalam pengolahan ikan Haruan menjadi produk olahan yang berkualitas, seperti teknik pemotongan, pengawetan, pengeringan, penggilingan, dan proses produksi lainnya.
Mengundang ahli atau praktisi terampil di bidang pengolahan ikan Haruan untuk memberikan pelatihan dan demonstrasi langsung kepada peserta.
3. Pelatihan Manajemen Bisnis
Memberikan pelatihan dalam aspek manajemen bisnis, termasuk perencanaan bisnis, manajemen

produksi, manajemen keuangan, manajemen persediaan, dan manajemen kualitas.

Mengajarkan strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding, penentuan harga, distribusi, dan promosi produk olahan ikan Haruan.

4. Pendampingan dan Konsultasi

Menyediakan pendampingan individu kepada setiap peserta dalam mengembangkan rencana bisnis, memecahkan masalah, dan mengoptimalkan operasional bisnis.

Menyelenggarakan sesi konsultasi dengan para ahli dan praktisi bisnis yang berpengalaman untuk memberikan masukan dan saran kepada peserta.

5. Akses ke Sumber Daya

Membantu peserta dalam mengakses sumber daya yang dibutuhkan, seperti peralatan pengolahan ikan Haruan, bahan baku, penyedia jasa logistik, dan jaringan distribusi.

Memfasilitasi kerja sama dengan pihak terkait, seperti nelayan, peternak ikan Haruan, atau pengepul ikan, untuk memastikan pasokan bahan baku yang berkualitas dan berkelanjutan.

6. Pembiayaan dan Bantuan Hukum

Memberikan informasi dan panduan kepada peserta mengenai sumber pembiayaan yang tersedia, seperti pinjaman usaha, modal ventura, atau program bantuan pemerintah.

Menyediakan akses ke ahli hukum yang dapat memberikan bantuan dalam proses perizinan, sertifikasi produk, dan perlindungan hukum terkait bisnis olahan ikan Haruan.

7. Evaluasi dan Monitoring

Melakukan evaluasi berkala terhadap perkembangan peserta dalam mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pembinaan.

Melakukan monitoring terhadap keberhasilan usaha peserta dan memberikan bimbingan tambahan jika diperlukan.

Indikator Keberhasilan

Ibu-ibu rumah tangga dapat mengolah ikan haruan menjadi produk olahan (Nugget, Dim-Sum dan Pentol) yang bernilai ekonomis untuk kesejahteraan keluarganya.

Metode Evaluasi

Melakukan evaluasi berkala terhadap perkembangan peserta dalam mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pembinaan.

Melakukan monitoring terhadap keberhasilan usaha peserta dan memberikan bimbingan tambahan jika diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tumbang Rungan adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. jumlah penduduk yang ada dikelurahan tumbang rungan ialah 602 jiwa. Sedangkan jumlah penduduk berdasarkan kcialah 156 kk, dengan penduduk miskin berdasarkan jiwa 413 jiwa dan penduduk miskin berdasarkan kk ialah 112 kk.

Penduduk kelurahan tumbang rungan dapat dikatakan masyarakat menengah kebawah. Rata-rata warga kelurahan tumbang rungan berprofesi sebagai petani, dan buruh karet, petani keramba, nelayan tradisional yang dijadikan sebagai sandaran ekonomi keluarga.

Umumnya warga yang bermukim di bantaran sungai rungan hidup dari usaha menangkap ikan (nelayan tradisional). Hanya sedikit dari mereka yang memiliki dana dan membuka usaha menjadi petani keramba. Selebihnya menjalani keseharian dengan memancing, melunta dan marengge di anak-anak sungai rungan.

Berkaitan dengan hal tersebut peneliti mau melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui pembinaan kewirausahaan pembuatan olahan ikan haruan bagi ibu rumah tangga di Kelurahan Tumbang Rungan Kota Palangka Raya.

Tempat pelaksanaan kegiatan pembuatan olahan ikan haruan menjadi produk frozen food di rumah ibu Aya di kelurahan Tunbang Rungan.

Susunan Acara

Kegiatan	Waktu	Keterangan
Keberangkatan dari Palangka Raya menuju Tumbang Rungan	07.00 – 08.00 WIB	Panitia
Persiapan acara Pelatihan Registrasi peserta	08.00 – 09.00 WIB	Panitia
Pembukaan	09.00 – 09.30 WIB	MC
Coffe Break	09.30 – 09.45 WIB	Panitia
Materi pelatihan Berwirausaha melauai pembuatan Pengolahan Ikan Haruan	09.45 – 11.00 WIB	Pemateri
Makan siang	11.00 – 11.30 WIB	Panitia
Praktek Pembuatan Olahan ikan Haruan menjadi produk frozen food di ikuti semua	11.30 – 15.00 WIB	Peserta

peserta pelatihan		
Penutupan	15.00 – 15.30 WIB	MC
Pulang ke Palangka Raya	16.00 WIB	panitia

Cara Pengolahan Ikan Haruan Menjadi Produk Dim-Sum ikan haruan

Bahan Utama Resep Dimsum Ikan Haruan

- 500 gram daging ayam tanpa lemak giling
- 100 gram daging ikan tengiri tanpa tulang, lalu giling
- 300 gram bengkoang parut
- 250 gram tepung sagu
- 2 butir telur
- 1 bungkus kulit siomay

Bahan Bumbu Resep Dim-Sum Ikan Haruan

- 3 batang irisan bawang prei bagian putih,
- 3 batang irisan daun bawang
- 5 siung bawang putih parut
- 1 ruas jahe parut
- 2 sdm gula
- 2 sdt garam
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdt merica
- 1 sdt saus tiram
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdt kecap asin

Cara Membuat Dim-Sum Ikan Haruan

1. Pertama-tama campurkan ikan giling dengan daging giling
2. Lalu masukan tepung sagu, telur dan irisan bawang prei
3. Selanjutnya tambahkan irisan daun bawang, bawang putih parut dan jahe
4. Selanjutnya tambahkan bumbu seperti gula, garam dan merica
5. Kemudian tambahkan pula minyak wijen, kecap ikan dan kecap asin. Aduk hingga semua rata
6. Selanjutnya campurkan bengkuang yang sudah diparut aduk kembali hingga merata
7. Gunakan cetakan muffin dengan mengolesi minyak goreng ke dalam cetakan
8. Lalu basahi cetakan siomay untuk membasahinya dan lipat pada bagian ujung kulit agar bisa masuk
9. Lalu ambil adonan dengan sendok ke dalam cetakan
10. Kemudian letakan sedikit wortel yang sudah diparut, lakukan hingga habis.
11. Kukus semua adonan hingga matang, kurang lebih 15 menit.

Cara Membuat olahan Pentol Ikan Haruan

Bahan-bahan:

- 1 kg daging ikan Haruan
- 1 gelas air dingin
- Es batu secukupnya, haluskan
- 4 butir putih telur
- 12 sendok makan tepung tapioka
- 5 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah goreng, haluskan
- 1 sendok teh lada
- 1 sendok teh *baking powder*
- garam secukupnya
- penyedap rasa secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan daging ikan, garam, penyedap rasa, lada, bawang, air, putih telur, dan es batu.
2. Aduk semua bahan hingga merata.
3. Tambahkan tepung tapioka yang sudah dicampur dengan *baking powder*.
4. Aduk terus adonan sambil dibanting supaya mudah dibentuk.
5. Panaskan air hingga mendidih, lalu matikan.
6. Bulatkan adonan pentol, kemudian masukkan dalam air mendidih.
7. Nyalakan lagi kompor dan masak pentol hingga mengapung.
8. Angkat, lalu masukkan pentol dalam air es, tiriskan.
9. Pentol siap disantap.

Cara Membuat Nugget Ikan Haruan

Bahan:

- 250 gram fillet ikan Haruan
- 50 gram tepung sagu
- 50 ml air
- 2 butir telur
- 2 bawang putih, digoreng utuh sampai kuning kecokelatan
- 1-1/4 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt lada bubuk

Cara membuat:

1. Potong-potong fillet ikan Haruan, masukkan ke food processor bersama telur, air, bawang putih, garam dan gula. Proses sampai halus.
2. Masukkan tepung sagu, proses lagi sampai tercampur rata.
3. Olesi cetakan dengan minyak, lalu masukkan adonan ikan. Ratakan.
4. Kukus selama 30 menit.

5. Potong-potong atau dicetak sesuai selera, celupkan ke telur kocok, lalu gulingkan ke tepung panko. Ulangi proses apabila diperlukan.
6. Goreng dengan minyak banyak dan api sedang sampai cokelat keemasan.
7. Siap dinikmati.

Manfaat ikan haruan

1. Membantu pertumbuhan dan pembentukan otot
2. Mempercepat penyembuhan luka pasca-operasi
3. Menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh
4. Memperbaiki gangguan gizi buruk.
5. Menjaga kesehatan sistem pencernaan

Nutrisi yang terkandung dalam ikan haruan

Berikut ini adalah beberapa nutrisi yang terkandung di dalam ikan Haruan:

- 16 gram protein
- 254 mg kalium
- 170 mg kalsium
- 139 mg fosfor
- 65 mg natrium
- 335 mcg vitamin A

Selain itu, ikan Garuan juga mengandung beragam nutrisi lain, seperti zat besi, seng, tembaga, dan asam lemak omega 3

Produk olah dari ikan Haruan



Pelaksanaan Kegiatan Pembuatan Pengolahan Ikan Haruan menjadi produk Nugget, Dim Sum, dan Pentol.



KESIMPULAN

Adapun yang menjadi hasil pengabdian Kepada Masyarakat melalui pembinaan Kewirausahaan olahan ikan haruan bagi ibu-ibu rumah tangga kelurahan tumbang rungan kota palangka raya:

1. Ibu-Ibu mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru terkait pelatihan pengolahan ikan haruan menjadi produk Frozen food (Nugget, Dim-Sum, dan pentol) ikan haruan.
2. Ibu-ibu mendapatkan informasi terkait pemanfaatan ikan haruan (sebelumnya, saat musim kemarau ikan melimpah hanya dijual, dan dibuat ikan asin, serta dibuang, untuk pakan ikan).
3. Mendapatkan informasi tentang gizi ikan haruan untuk kesehatan anak-anak mencegah stunting.

DAFTAR PUSTAKA

Abdulhak,I.(2000).*Metodologi Pembelajaran Orang Dewasa*.Bandung : Adira.
Ace Suryadi, (2009) *Mewujudkan Masyarakat Pembelajar*:Widya Aksara Press

Ihat Hatimah, (2002) *Pendidikan Berbasis Masyarakat*.Bandung : Risqi Press
Direktorat Pembinaan Pendidikan Masyarakat (2012) *Sentra kewirausahaan Masyarakat*, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
Pusat Badan Statistik Kota Palangka Raya.
Tarantang, J., Raysad, A., Mutakarima, A., Ulpah, A., Sapitri, B., EP, D. C., ... & Marlina, S. (2023). *Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Haruan (GABUS) Pada Masyarakat Desa Lembang Barito Selatan*. *Abdimas Galuh*, 5(1), 79-89.
Suhartini, S., Sudianto, A., Gunawan, I., Permana, B. A. C., Ahmadi, H., Fathurrahman, I., ... & Nurhidayati, N. (2021). *Pembinaan kewirausahaan berbasis teknologi untuk mengembangkan jiwa Technopreneurship*. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 1-7.
Wasisto, E. (2017). *Pendidikan kewirausahaan melalui pembinaan karakter bagi siswa sekolah kejuruan di Kota Surakarta*. *ProBank*, 2(1), 55-68.