Kahayan : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Volume 2 Nomor 1 Maret 2025
Hal 30-39
Available online at: https://e-journal.upr.ac.id/index.php/jak

ISSN 3089-1833

The training on the making of Patin fish wadi culinary for students of the Economics Education Study Program at UPR in fostering entrepreneurial interest

Pelatihan Pembuatan Kuliner Ikan Wadi Patin Bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi Upr Dalam Menumbuhkan Minat Wirausaha

Liling Lenlioni[1]
Grace Evelina Buji[2]
Sundari[3]
Fendy Hariatama[4]
Fransiska Jeni Febiola[5]

[1*]Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia
[2]Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia
[3]Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia
[4]Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia
[5]Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia

*lilingliling205@gmail.com[1]

Abstract: *The training activity on making Wadi fish culinary for students of the Economics Education Study Program at UPR aims to equip students with skills and entrepreneurial insights. One form of entrepreneurial learning that can be applied is through the introduction of regional culinary specialties as business opportunities. The socialization of Wadi fish making, a traditional culinary dish of the Dayak ethnic group, has become one of the efforts to increase the entrepreneurial interest of students from the Economics Education Study Program at the University of Palangka Raya (UPR). The method used in this community service is participatory, with an approach focused on enhancing the active role of students in the training process. The training techniques are varied, including lectures, Q&A sessions, and demonstrations. Data collection techniques were carried out through observation, interviews, and documentation. The results of the training indicate an increase in students' interest in entrepreneurship, particularly in the culinary sector based on local wisdom, which can help create self-employment opportunities and provide a positive impact on the surrounding community.*
Keywords : *socialization, wadi, entepreneurship*

Abstrak: Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kuliner Ikan Wadi Untuk Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi Upr bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan dan wawasan kewirausahaan. Salah satu bentuk pembelajaran kewirausahaan yang dapat diterapkan adalah melalui pengenalan kuliner khas daerah sebagai peluang bisnis. Sosialisasi pembuatan ikan wadi, kuliner khas suku Dayak, menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat wirausaha mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Palangka Raya (UPR). Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu parsipatif. Melalui pendekatan yang difokuskan pada peningkatan peran mahasiswa secara aktif dalam proses pelatihan yang diberikan. Tehnik pelatihan dilakukan secara bervariasi melalui ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara serta dokumentasi. Hasil pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan adanya peningkatan minat mahasiswa terhadap dunia wirausaha, khususnya di sektor kuliner berbasis kearifan local, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja sendiri dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar.
Kata kunci : sosialisasi, wadi, wirausaha

* Liling Lenlioni, **lilingliling205@gmail.com**

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang beragam dengan berbagai keunikan dan berbagai macam suku bangsa. Setiap suku bangsa tinggal di berbagai tempat di Indonesia kemudian membentuk budaya uniknya sendiri. Salah satu contoh budaya unik dari berbagai suku bangsa di Indonesia adalah jenis kuliner yang di fermentasi yang dicipta oleh para leluhur bangsa Indonesia di zamannya. Makanan fermentasi tersebut merupakan makanan yang dibuat menggunakan prinsip bioteknologi sederhana dengan memanfaatkan mikroorganisme seperti bakteri, ragi dan kapang. Banyak makanan fermentasi di Indonesia yang dalam perkembangannya menjadi industri skala menengah dan menerapkan prinsip bioteknologi modern dalam pembuatannya.

Kalimantan dikenal sebagai salah satu daerah yang kaya akan sumber daya alam perairan, terutama di Kalimantan Tengah. Dengan banyaknya sungai dan danau besar maupun kecil, wilayah ini menjadi habitat terbaik bagi berbagai jenis ikan air tawar, sehingga melimpah akan segala macam ikan. Untuk menjaga kesegaran dan mempertahankan kualitas ikan agar tetap awet, masyarakat lokal memiliki cara tradisional yang sudah turun-temurun.

Suatu daerah dikenal karena berbagai macam pesona dan daya tariknya. Pesona alam, tempat wisata, bangunan bersejarah bahkan sampai kuliner yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Salah satu potensi lokal Kalimantan Tengah yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah kuliner tradisional, seperti ikan wadi. Wadi merupakan salah satu kekayaan kuliner yang patut diperkenalkan kepada masyarakat luas. Dipersiapkan dengan hati-hati dan diolah dengan resep turun-temurun, wadi menghadirkan sensasi rasa yang tak terlupakan.

Dibalik setiap hidangan tradisional, terdapat kisah dan sejarah yang menarik. Begitu juga dengan kuliner wadi. Berasal dari kearifan suku lokal Dayak, hidangan ini bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga simbol kebersamaan dan persatuan dalam budaya Dayak. Menurut Ahillah, et al., (2017) Penggaraman berfungsi mengawetkan dan mengeluarkan cairan dari jaringan daging untuk substrat pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL). Selanjutnya Adawyah (2007). menyatakan bahwa lebih dari satu jenis mikroorganisme yang bersinergi membantu fermentasi.

Wadi adalah makanan fermentasi ikan yang berasal dari Kalimantan,bisa dengan mudah di temui di Kalimantan Tengah dalam budaya kuliner suku Dayak ngaju. Ikan ini berfungsi sebagai cadangan bahan makanan dan untuk menjaga kondisinya, disimpan di dalam *balanai*, semacam

guci. Wadi sebenarnya bisa dibuat dari banyak jenis ikan, namun yang disukai adalah ikan yang punya banyak kandungan lemak dan daging, seperti ikan patin, jelawat, papuyu, gabus, baung, puyau, gurami atau daging. Proses pembuatan Wadi membutuhkan kesabaran dan keahlian khusus. Setelah ikan atau daging dibersihkan, direndam dengan garam secukupnya, kemudian dibumbui dengan campuran beras atau ketan yang sudah disangrai, kemudian dihaluskan dan bahan alami lainnya. Selanjutnya ikan atau daging tersebut diamkan, sehingga terfermentasi dengan proses khusus yang membuat teksturnya menjadi kering namun tetap lezat.

Persiapan fermentasi wadi adalah dengan membubuhkan beberapa jenis bumbu seperti garam, gula aren, bawang putih dan penyedap rasa yang dapat memberikan cita rasa khas yang unik dan memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk kuliner bernilai jual tinggi. Namun, masih banyak mahasiswa yang belum mengenal cara pembuatan dan potensi ekonomi dari ikan wadi. Oleh karena itu, diperlukan upaya sosialisasi dan pelatihan agar mahasiswa dapat memahami teknik pembuatan ikan wadi serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut.

Beras ketan/beras biasa sebelumnya disangrai dulu sampai warna kecoklatan, kemudian di blender kasar selanjutnya campurkan dengan ikan yang akan di fermentasi menjadi wadi. Fermentasi dilakukan selama beberapa hari namun untuk dua haripun sudah bisa di coba. Wadi memiliki cita rasa yang berbeda gurih, enak dan memiliki bau yang khas dan menyengat.

Garam adalah bahan yang sangat dibutuhkan dalam pembuatan wadi karena sangat berguna untuk menahan proses pembusukan. Menurut Ahillah, et al., (2017) Penggaraman berfungsi mengawetkan dan mengeluarkan cairan dari jaringan daging untuk substrat pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL). Selanjutnya Adawyah (2007). menyatakan bahwa lebih dari satu jenis mikroorganisme yang bersinergi membantu fermentasi. Menurut Adawyah (2007), selama fermentasi protein akan dihidrolisis oleh bakteri menjadi asam amino, kemudian diurai menjadi komponen-komponen yang membentuk citarasa produk. Kadar garam tinggi menyebabkan kelarutan protein rendah, kemudian protein terpisah dan membentuk endapan (Thariq., et al., 2014).

Wirausaha merupakan salah satu faktor utama dalam pertumbuhan ekonomi suatu daerah, karena mampu menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dalam konteks pendidikan, perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa melalui berbagai program yang berbasis keterampilan dan inovasi. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Palangka Raya (UPR) diharapkan tidak hanya memiliki wawasan ekonomi yang luas, tetapi juga mampu mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam bentuk usaha mandiri yang berbasis kearifan lokal. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan keterampilan kepada mahasiswa dalam membuat ikan wadi sebagai produk kuliner yang bernilai jual. Dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi UPR dapat lebih termotivasi untuk berwirausaha, terutama dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang ada. Selain itu, kegiatan ini juga selaras dengan visi dan misi pendidikan tinggi dalam menghasilkan lulusan yang kreatif, inovatif, dan berdaya saing di dunia usaha.

Melalui pengabdian ini, diharapkan terjadi peningkatan minat mahasiswa terhadap dunia wirausaha, khususnya di sektor kuliner berbasis kearifan lokal. Dengan demikian, mereka tidak hanya memperoleh ilmu pengetahuan, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat diterapkan untuk menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan dan berkontribusi pada perekonomian daerah. Diharapkan setelah mengikuti kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya memiliki keterampilan dalam mengolah ikan wadi, tetapi juga memiliki mindset kewirausahaan yang kuat, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja sendiri dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Dengan demikian, sosialisasi ini menjadi langkah nyata dalam membentuk generasi muda yang mandiri, inovatif, dan siap menghadapi tantangan dunia usaha di masa depan.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 14 Maret 2025 di FKIP Palangka Raya bekerjasama dengan mahasiswa program studi Pendidikan Ekonomi pada mata Kuliah Ekonomi Koperasi dan UMKM. Pengabdian ini menggunakan metode parsipatif tatap muka. Melalui pendekatan yang difokuskan pada peningkatan peran mahasiswa secara aktif dalam proses pelatihan yang diberikan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi.

Metode partisipatif yang diterapkan melalui pelatihan yaitu memberikan pelatihan terkait

teknik pembuatan ikan wadi mulai dari pemilihan bahan baku, proses fermentasi sampai ke penyimpanan. Pada kegiatan pengabdian terdapat beberapa tahap dalam pelaksanaannya yaitu:

1. Tahapan Persiapan

   Tahap persiapan ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh aspek yang diperlukan dalam kegiatan berjalan dengan lancar. Beberapa langkah yang dilakukan dalam tahap ini meliputi :

   a. Penyusunan konsep dan materi sosialisasi serta pelatihan pembuatan ikan wadi.
   b. Koordinasi dengan pihak Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Palangka Raya (UPR) untuk memastikan keikutsertaan mahasiswa.
   c. Penentuan lokasi pelaksanaan kegiatan dan fasilitas yang dibutuhkan.
   d. Pengadaan bahan baku serta alat-alat yang akan digunakan dalam demonstrasi dan praktik

2. Tahapan Pelaksanaan

   Kegiatan pelatihan pembuatan kuliner ikan wadi ini dilaksanakan di ruang P2 pada mata kuliah Ekonomi Koperasi dan UMKM program studi pendidikan Ekonomi pada hari Kamis, 14 Maret 2025

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan ikan wadi telah terlaksana dengan baik dan mendapat respon positif dari para peserta. Sebanyak 20 mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi UPR yang berpartisipasi. Pelatihan ini dilakukan dengan metode kombinasi teori dan praktik. Pada sesi teori, peserta diberikan wawasan mengenai sejarah dan teknik pembuatan ikan wadi. Sementara pada sesi praktik, peserta langsung mempraktikkan cara pembuatan ikan wadi mulai dari pemilihan ikan, menyiapkan bumbu berupa garam, irisan bawang putih, gula aren dan penyedap rasa hingga proses fermentasi dan penyimpanan yang tepat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan oleh 4 (empat) orang dosen Pendidikan Ekonomi yang sekaligus sebagai narasumber dibantu oleh 1(dua)orang mahasiswa. Materi yang di sampaikan adalah bagaimana cara memilah bahan baku, cara menyiapkan dan mengolah bumbu samu, cara mengolah wadi sampai evaluasi wadi yang telah di

buat. Dari hasil evaluasi, diperoleh beberapa capaian utama, antara lain:

a. Peserta memahami cara pembuatan ikan wadi yang higienis dan berkualitas.
b. Peserta mampu mempraktikkan secara langsung teknik pembuatan ikan wadi.
c. Peserta Memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai proses pembuatan ikan wadi dan potensi bisnisnya.
d. Sebanyak 80% peserta menunjukkan minat yang tinggi untuk mencoba memulai usaha kuliner berbasis ikan wadi.
e. Peserta yang mengikuti sesi praktik dapat mengaplikasikan teknik fermentasi ikan wadi dengan baik.

Pelatihan ini dilakukan dengan metode kombinasi teori dan praktik. Pada sesi teori, peserta diberikan wawasan mengenai sejarah, teknik pengolahan, dan strategi pemasaran ikan wadi. Sementara pada sesi praktik, peserta langsung mempraktikkan cara pembuatan ikan wadi mulai dari pemilihan ikan, proses fermentasi, hingga pengemasan produk. Pelatihan pembuatan kuliner ikan wadi ini diselenggarakan sebagai bagian dari upaya Program Studi Pendidikan Ekonomi dalam mengembangkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa. Ikan wadi, yang merupakan makanan khas Kalimantan, memiliki potensi ekonomi yang tinggi jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu, pelatihan ini diadakan untuk memberikan wawasan dan keterampilan praktis bagi mahasiswa agar dapat mengembangkan usaha berbasis kuliner lokal.

Ikan wadi adalah makanan khas Kalimantan yang berasal dari proses fermentasi ikan air tawar, seperti ikan patin, ikan baung, atau ikan gabus. Proses fermentasi dilakukan dengan menambahkan garam, penyedap rasa, gula aren dan campuran beras ketan untuk membantu proses pengawetan. Ikan wadi memiliki cita rasa khas yang asin dan gurih, dengan tekstur yang lembut setelah dimasak. Makanan ini sering dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi atau diolah lebih lanjut menjadi berbagai hidangan kreatif. Selain memiliki nilai budaya, ikan wadi juga memiliki potensi ekonomi sebagai produk unggulan kuliner daerah yang dapat dikembangkan dalam skala industri kecil dan menengah.

Pemberdayaan sumber daya manusia wajib untuk dilakukan dengan memberikan pendidikan tentang cara membuat dan mengolah wadi yang memiliki cita rasa yang berbeda dari yang biasa. Oleh sebab itu kegiatan ini banyak menekankan bagaimana pengelolaan SDM seorang

mahasiswa/i agar mau mengembangkan diri dalam berwirausaha dalam menambah penghasilan untuk mencukupi kebutuhannya tanpa harus selalu bergantung dari kiriman orang tua.

Adapun Bahan-bahan yang diperlukan meliputi:

a. Ikan yang sudah dibersihkan,
b. garam,
c. gula aren,
d. penyedap rasa,
e. beras atau ketan yang disangrai yang kemudian di blender agak halus sesuai selera, Bawang putih atau bawang merah yang sudah di haluskan.

Berdasarkan dari bahan-bahan diatas adapun tahapan pembuatan ikan wadi adalah sebagai berikut :

a. Cuci bersih ikan,
b. Potong tipis sesuai selera,
c. tiriskan selama kurang lebih 2 (dua) jam,
d. selanjutnya irisan ikan tersebut di taburi garam, penyedap rasa (royco), gula aren, bawang putih yang sudah di haluskan aduk sampai rata kemudian diamkan dan tiriskan selama 6 (enam) jam.
e. Setelah 6 jam berlalu ikan yang sudah di fermentasi tersebut selanjutnya kita lumuri dengan beras yang sudah di sangrai dan di blender.
f. Simpan di toples tutup rapat, diamkan selama 4 – 7 hari untuk proses fermentasi. Agar selalu segar simpan di kulkas atau lemari pendingin.

Gambar 1. Praktik Pengolahan Ikan Wadi

Ketercapaian tujuan pelatihan pengolahan ikan wadi bagi mahasiswa atau mahasiswi secara umum sudah baik. Materi pelatihan yang disampaikan adalah Wadi dibuat dengan cara mencuci bersih ikan yang akan difermentasi. Setelah dipotong-potong seukuran telapak tangan, ikan ini kemudian ditaburi garam, gula aren dan penyedap rasa dan taburan bawang putih yang di haluskan untuk memberikan aroma yang harum diamkan selama 6 jam. Dengan adanya pengaruh garam, maka aktivitas bakteri dalam fermentasi menjadi terbatas sehingga tidak berujung pembusukan. Setelah enam jam berlalu, ikan yang sudah di fermentasi tadi kita lumur dengan beras yang sudah di sangrai dan di olah menjadi lumu kemudian ikan di masukkan dalam wadah yang kedap air dan udara.

Gambar 2. Hasil Olahan Ikan Wadi

Jika proses fermentasi berjalan dengan benar, maka wadi akan menjadi ikan yang terfermentasi dengan bau tajam dan khas. Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa sosialisasi dan pelatihan ini efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa dalam mengolah ikan wadi. Adapun beberapa aspek yang menjadi pembelajaran utama meliputi:

a. Peningkatan Keterampilan Praktis: Kegiatan ini berhasil memberikan keterampilan nyata bagi mahasiswa dalam proses pembuatan ikan wadi.
b. Minat Berwirausaha: Pelatihan ini berhasil meningkatkan motivasi mahasiswa untuk mencoba usaha berbasis kuliner tradisional.

Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan

Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan serupa dapat terus dikembangkan dan diperluas cakupannya, baik dengan menambah peserta maupun memperdalam materi terkait manajemen usaha kuliner berbasis kearifan local. Dengan demikian mahasiswa menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti pelatihan ini, yang mencerminkan minat besar terhadap pengembangan kuliner berbasis produk lokal. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga membuka peluang bagi mahasiswa untuk menjadikan ikan wadi sebagai produk usaha yang bernilai ekonomis.

4. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan kuliner Dayak ikan wadi telah berhasil dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa Prodi Pendidikan Ekonomi Universitas Palangka Raya. Kegiatan ini memberikan wawasan dan keterampilan baru kepada mahasiswa dalam mengolah ikan wadi serta memahami peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk kuliner khas ini. Berdasarkan hasil evaluasi, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman dalam teknik fermentasi ikan wadi dan strategi pemasaran yang relevan. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan mahasiswa semakin terdorong untuk berwirausaha dan mampu memanfaatkan potensi sumber daya lokal sebagai peluang usaha yang berkelanjutan. Program ini juga dapat menjadi model bagi pengembangan kewirausahaan berbasis budaya lokal di lingkungan akademik maupun masyarakat luas**.**

DAFTAR REFERENSI

Adawyah. (2007*). Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta

Ahilah N, Aoda R, Windi, Reni S, Rita P., (2017). *Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Fermentasi Ikan Wader (Rasbora lateristriata)*. Jurnal Bioedukasi. 10(2): 12-17

Ashari Avisena. (2019). Wadi, Makanan Fermentasi Khas Suku Dayak dan Banjar di Kalimantan, Pernah coba?. *Bobogrid.id*

Misyuwe. (2018). Wadi, Makanan Fermentasi Khas Barito Selatan. Kalteng.go.id

Mutia, Siti. (2018). *Analisis Zat Gizi dan Daya Terima Ikan "Wadi" di Desa Arapayung Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Serdang Bedagai.* dari situs USU.ac.id

Salmah. (2022). *"Makin Lama Disimpan, Rasa Iwak Wadi Khas Kalsel Makin Mantap". Banjarmasinpost.co.id. Diakses tanggal 2024-12-24.*

Thariq, A.S., Swastawati, F., dan Surti,T., (2014). *Pengaruh Perbedan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (Rastreliger neglectus) terhadap Kandungan asan Glutamat Pemberi rasa Gurih*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(3):104