

IbM Pengembangan Potensi Sumber Daya Kelurahan Bakalan Krajan Berbasis Pengembangan Iklim Usaha dan Ekonomi Kerakyatan

Totok Sugiarto^{1,*}, Julianus Hutabarat², Siswi Astuti³

1 Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional

2 Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional

3 Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional

* E-mail : To2XS_ME@Yahoo.Com

Abstrak. Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) merupakan Program Sinergi Pemberdayaan Potensi Masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan kemandirian, keamanan dan kenyamanan kehidupan, sekaligus kesejahteraan masyarakat melalui keterlibatan aktif publik (partisipatif). Target luaran yang dihasilkan masing-masing kelompok adalah tenaga terampil 5 orang pembuat Abon Ikan Lele dan 5 orang pembuat Kecap Ikan Lele dari Kelurahan Bakalan Krajan kecamatan Sukun Kota Malang. Inkubator tempat hidrolisis enzimatis kecap Ikan Lele dengan kapasitas 25 liter dilengkapi dengan kontrol suhu anatar 50°C – 70°C dan bahan inkubator dilapisi dengan logam stainless steel. Sterilisator berfungsi ganda sebagai alat sterilisasi dan alat pengering untuk produk Abon Ikan Lele dan Kecap Ikan Lele serta Mesin Peniris Minyak dari Abon Ikan Lele, Sertifikasi PIRT kecap ikan Ikan Lele dalam kemasan botol 400 cc. Serta Abon Ikan Lele dalam kemasan kantong plastik 250 gram, Dimana nama dari kelompok industri rumah tangga ini “ **Kecap Ikan Lele BAHTERA**” dan “ **Abon Ikan Lele BAHTERA**”; Hasil Laporan IbM ini akan dipublikasikan pada dan Seminar Nasional (SENIATI 2016). Kelompok ibu-ibu Industri Rumah tangga diharapkan berpartisipasi dalam pelaksanaan program IbM yang meliputi: Penyediaan bahan baku Abon ikan Lele dan bahan untuk pembuatan Kecap Ikan Lele, penyediaan tempat pelatihan, tempat usaha Abon ikan Lele dan Kecap Ikan Lele di Kelurahan Bakalan Krajan,, pembukuan, operator produksi, pengemasan, promosi, dan pemasaran. Kesediaan menjaga kualitas produk Abon Ikan dan Kecap, mengurus ijin PIRT ke Dinas Kesehatan Kota Malang, serta melanjutkan usaha Abon Ikan Lele dan Kecap Ikan Lele sebagai produk unggulan di Kelurahan Bakalan Krajan Kecamatan Sukun Kota Malang.

Kata Kunci: Abon, Kecap, Hidrolisis Enzimatis, Kelompok Ibu-Ibu Industri Rumah Tangga, PIRT

1. Pendahuluan

Untuk mendukung pelaksanaan pembangunan Kota Malang, Institut Teknologi Nasional Malang merencanakan pendirian dan pengembangan pemberdayaan masyarakat yang dikemas bersama Posdaya.

Berdasarkan hasil pemantauan dilapangan terhadap peluang pengembangan bagi wilayah dan masyarakat, maka dalam rencana pendirian dan Pengembangan Posdaya akan dilaksanakan di Kelurahan Bakalan Krajan Kecamatan Sukun.

Tipologi kelurahan Bakalan Krajan antara lain : Persawahan, Perladangan, Perkebunan, Peternakan, Nelayan, Pertambangalialian, Kerajinan dan Industri kecil, Industri sedang dan besar serta Jasa Perdagangan. Luas wilayah Kelurahan Bakalan Krajan adalah 197,450 km², dimana sekitar kurang lebih 40% atau sekitar 78,98 km² berupa lahan sawah, selebihnya terdiri lahan tegalan dan Perumahan. Topografi wilayah Kelurahan Bakalan Krajan ini adalah berupa dataran tinggi dan tanah datar. Tercatat orbitasi kelurahan terletak pada dataran rendah yang berjarak sekitar 7 Km dari pusat Kota, berjarak 1 Km dari pusat pemerintahan Kecamatan, berjarak 7 Km dari Kota/Kabupaten Malang, dan berjarak 90 Km dari Ibukota Provinsi Jawa Timur. Kelurahan Bakalan Krajan Penduduknya berjumlah sekitar 7.920 Jiwa dengan 2.557 Kepala Keluarga terdiri atas Laki-laki sebanyak 3.929 Jiwa, Perempuan 3.991 Jiwa, Dilihat dari usia penduduk 0-15

tahun sebanyak 1.595 Jiwa, Usia 15-65 tahun sebanyak 5.695 Jiwa, Usia 65 tahun keatas sebanyak 630 Jiwa.

Dari jumlah penduduk di Kelurahan Bakalan Krajan Pekerjaan atau Mata pencaharian adalah karyawan PNS, ABRI, dan Swasta sejumlah, Pedagang, Petani Pertukangan, Buruh tani, Pensiunan, dan bidang Jasa. Dari jumlah penduduk di Kelurahan Bakalan Krajan Sumber Daya Manusia ditinjau dari tingkat Pendidikan Masyarakat Lulusan Sekolah Dasar sederajat, Lulusan SMP sederajat, Lulusan SMU sederajat, lulusan Akademi/ D1-D3 sebanyak, Lulusan Sarjana, dan Lulusan Pondok Pesantren.

Dari jumlah penduduk di Kelurahan Bakalan Krajan Penduduk yang masuk katagori Masyarakat miskin sebanyak 138 Kepala Keluarga, saat ini bidang usaha yang dikerjakan oleh warga antara lain : Pabrik Kopi, Pabrik Tahu, Meubeler, Bengkel Kendaraan, Peternakan Bebek, Peternakan Lele, Budi daya Cacing, Pembuatan Tempe Kacang, Pembuatan Tempe Kedelai, dan Usaha Sablon dari penjelasan ini telah tergambar peta potensi dan permasalahan seperti diatas.

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan meliputi:

1. Bagaimana memberdayakan masyarakat di kelurahan Bakalan Krajan kecamatan sukun untuk memberi inovasi baru tentang pemanfaatan ikan lele yang diolah menjadi makanan yang tahan lama, kaya akan gizi dan memiliki nilai jual.
2. Keterampilan masyarakat dalam mengelola hasil-hasil Peternakan, Pertanian, dan tanaman masih kurang
3. Rendahnya tingkat pendidikan masyarakat menjadi kendala dalam pelaksanaan pembangunan Kota Malang
4. Minat dan motivasi dalam menciptakan suatu produk tidak didukung dengan ilmu pengetahuan yang memadai
5. Tingkat pengangguran masih tinggi dan minimnya ketersediaan lapangan pekerjaan.

Potensi masyarakat Kelurahan Bakalan Krajan meliputi:

1. Sebagian besar masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan adalah pengusaha budidaya ikan lele.
2. Minat dan motivasi masyarakat dalam membudidayakan ikan lele sangat tinggi
3. Belum beragamnya usaha kecil di bidang industry rumah tangga
4. Mayoritas masyarakat mempunyai mata pencaharian dari hasil perdagangan, pertanian, perikanan air tawar dan buruh pekerja.

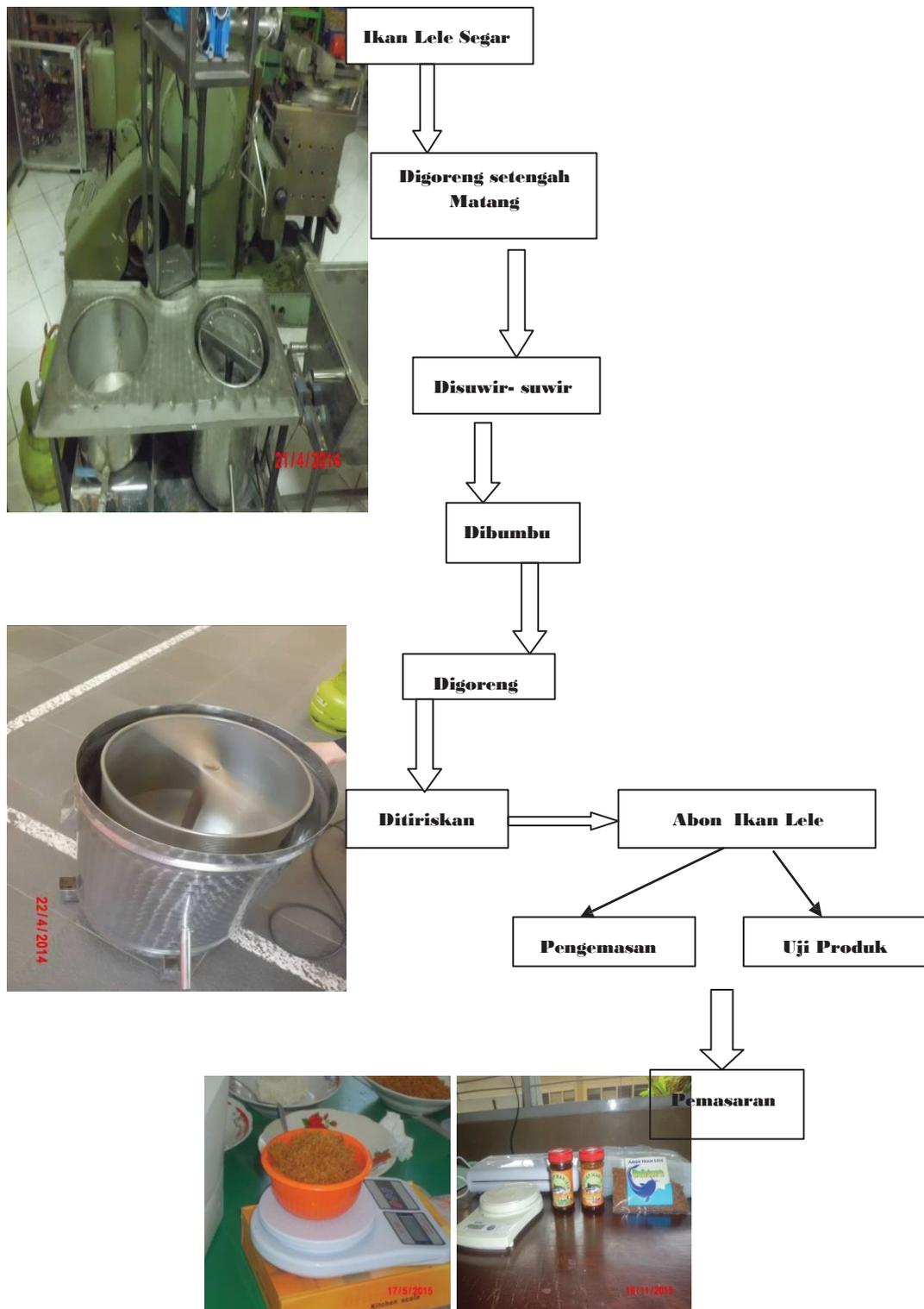
Dari permasalahan yang ada maka perlu dipikirkan jalan keluar untuk meningkatkan tarap hidup masyarakat dengan menggali potensi yang dimiliki oleh masyarakat desa untuk dapat membuat usaha. Rencana pendirian dan pengembangan Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan, Institut Teknologi Nasional Malang telah merancang program- program dan aktivitas kegiatan Ipteks bagi Masyarakat yang berguna Meningkatkan keterampilan sumber daya manusia dalam pengelolaan ikan lele di Kelurahan Bakalan Krajan sehingga di perlukan terobosan yang memanfaatkan daging Ikan Lele untuk bahan dasar Abon ikan akan tetapi juga memanfaatkan ikan lele, untuk bahan baku Kecap Ikan lele, hal ini tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah dari ikan lele tetapi juga dapat mengentaskan kemiskinan bagi masyarakat dengan cara memberikan keterampilan kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan Abon Ikan Lele dan Kecap Ikan Lele yang sekaligus juga dapat meningkatkan ketahanan pangan bagi masyarakat serta meningkatkan ekonomi kerakyatan.

Target yang diharapkan sesuai dengan rencana kegiatan tersebut diatas adalah:

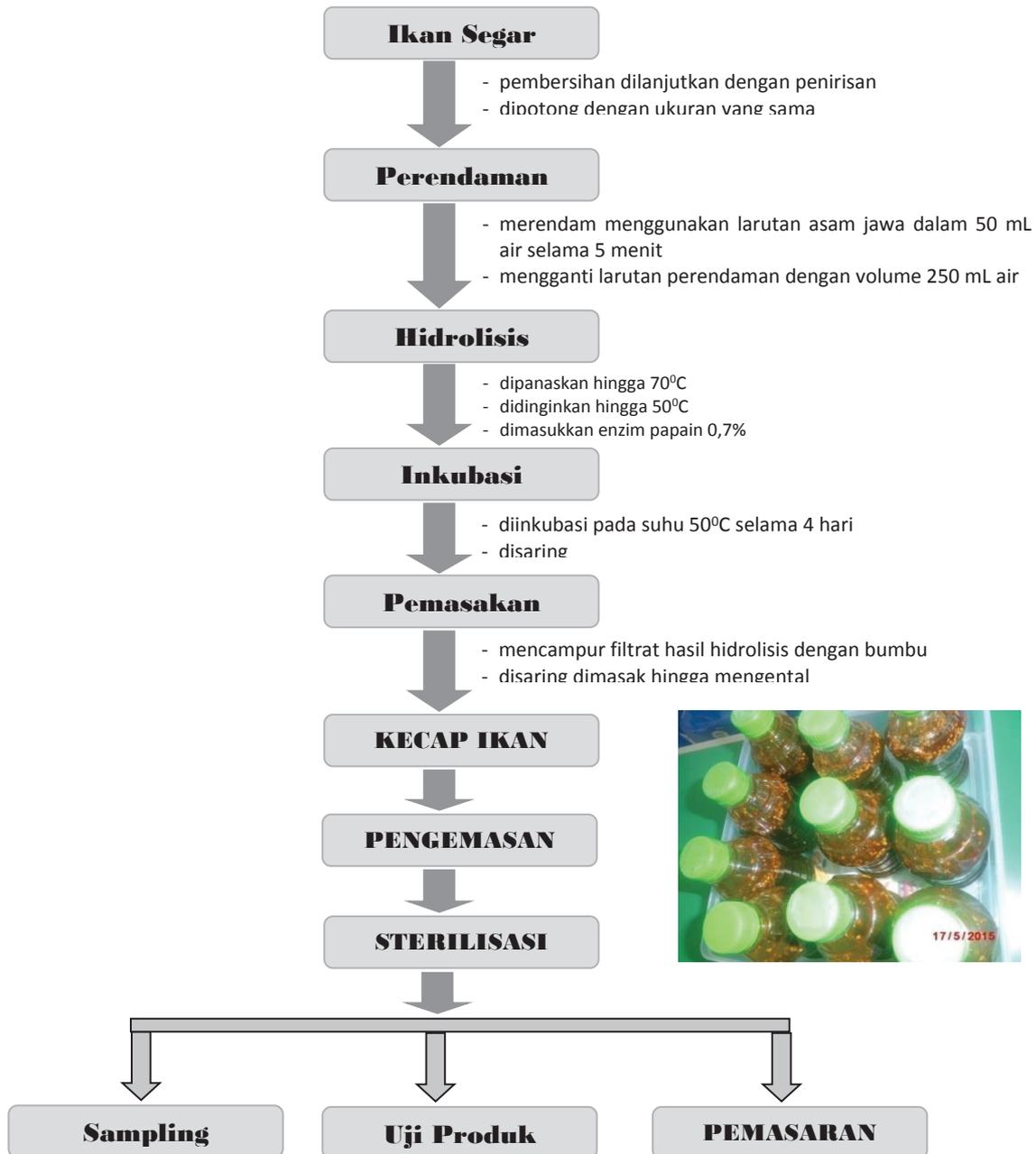
1. Pelatihan tenaga terampil untuk kelompok pembuatan Abon dan Kecap Ikan Lele.
2. Alat Penggorengan Abon Ikan Lele yang lebih efisien dengan menghasilkan hasil penggorengan yang lebih baik.
3. Alat Incubator tempat hidrolisis enzimatis kecap yang dilengkapi pengontrol pengatur suhu antara 50⁰ - 70⁰.
4. Alat Sterilisasi untuk produk kecap dengan lampu ultra violet 15 watt khusus produksi makanan.

5. Membentuk kelompok pengurus industri pemberdayaan rumah tangga Abon dan kecap Ikan Lele.
6. Perijinan (PIRT) dari Depkes Kota Malang, Disprindag Kota Malang
7. Hasil Laporan IBM ini akan dipublikasikan pada Seminar Nasional Inovasi (SENIATI 2016).

Flow Chart pembuatan Abon Ikan Lele



Flow Chart Pembuatan Kecap ikan Lele



2. Hasil dan Luaran

1. Setelah dilaksanakan pelatihan pembuatan Abon Ikan Lele dirasakan bahwa peserta telah dapat memahami bahwa hasil pengolahan Abon Ikan Lele sama dengan pengolahan Abon dari bahan lain tetapi bagaimana menghilangkan bau amis ikan perlu dieliminir sampai tidak ada dan bahkan rasapun seperti abon yang bukan terbuat dari Ikan Lele.
2. Setelah dilaksanakan pelatihan pembuatan Kecap Ikan Lele dirasakan bahwa peserta telah dapat memahami bahwa hasil pengolahan Kecap Ikan Lele sebetulnya hasil dari proses fermentasi atau Hidrolisis dan bau amisnya hilang.
3. Masing-masing kelompok telah dapat membuat produk dengan baik demikian juga dalam mengoperasikan alat.
4. Perlu pendampingan dalam pengurusan izin ke Dinas Kesehatan Kota Malang dan Pendampingan administrasi.
5. Peserta dapat memahami bahwa dari produk Abon dan Kecap Ikan Lele masih mempunyai hasil samping yang masih dapat diolah untuk produk lain.
6. Dari hasil pelatihan yang dilaksanakan terlihat dari kehadiran dan keaktifan peserta sangat tinggi demikian pula minat dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga sangat besar.

3. Referensi

- [1] Adawyah, Rubiatul 2006. “*Pengelolaan dan Pengawetan Ikan*” Jakarta Bumi Aksara
- [2] Astuti Siswi, et al 2012. “*Pembuatan Kecap Manis dari limbah Ikan Tongkol*” Jurnal Industri Inovatif vol.2 No.2
- [3] Bionutrient Technical Manual “*Hydrolysis Hydrolysate*” <http://www.bdbiosciences.com>
- [4] Buku *Pedoman Pembentukan Dan Pengembangan Pos Pemberdayaan Keluarga*
- [5] (POSDAYA) Tahun 2009; Kota Malang dalam Angka Tahun 2012
- [6] *Peraturan Daerah Kota Malang Nomor 6 Tahun 2010 Tentang Rencana Pembangunan jangka Menengah Daerah Tahun 2009-2013*;
- [7] Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2000 tentang *Program Pembangunan Nasional (Propenas)* Tahun 2000–2004.
- [8] Website Resmi Kota Malang, Pemerintah Kota Malang