

# **IbM KELOMPOK BURUH NELAYAN**

**Anwar, M.Sc<sup>1)</sup> dan Drs. Rudi Kusubagio, MM<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember

<sup>2)</sup>Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember

## **ABSTRAK**

*Pemilihan makanan yang bergizi dan higienis akan menentukan tingkat kesehatan keluarga. Sehingga diperlukan pemahaman yang tepat bagi masyarakat tentang makanan yang bergizi. Pemahaman makanan bergizi merupakan wujud dari Gerakan Pembangunan Berwawasan Kesehatan. Bentuk pemilihan makanan bergizi yang mempunyai kontribusi dalam Gerakan Pembangunan Berwawasan Kesehatan adalah proses pembuatan makanan secara higienis dan bergizi. Pemahaman masyarakat kita tentang pemilihan makanan bergizi dapat dikatakan masih jauh dari sehat. Artinya, masyarakat kita masih banyak belum memahami tentang makanan bergizi. Fenomena tingginya kurangnya pemahaman tersebut dipicu oleh karena masih rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat tentang pemilihan makan bergizi,. Hasil penggalan data tingkat pengetahuan di kedua mitra sebelum dilakukan penyuluhan tentang pemilihan makanan bergizi adalah pengetahuannya kurang baik.*

***Tujuan yang ingin dicapai pada kegiatan IbM Kelompok Buruh Nelayan** adalah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang pemelihan yang tepat jenis – jenis makanan bergizi; terwujudnya masyarakat yang mandiri dengan cara mampu mengolah dan memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang diperoleh, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat buruh nelayan.*

***Metode yang digunakan pada kegiatan IbM** ini berdasarkan tahapan-tahapan, mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap evaluasi. Tahap persiapan yang dilakukan oleh pengusul adalah mengurus perijinan dan melakukan koordinasi dengan mitra; tahap pelaksanaannya adalah melakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol, sedangkan tahap evaluasi yang dilakukan adalah melakukan evaluasi proses, evaluasi akhir dan evaluasi dampak.*

***Kegiatan IbM yang dilakukan** adalah 1) persiapan kegiatan yang terdiri dari pengurusan ijin dan kooordinasi; 2) pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol; 3) pembuatan abon ikan tongkol; dan 4) evaluasi terhadap proses kegiatan dan hasil kegiatan.*

***Hasil kegiatan IbM**, setelah dilakukan penyuluhan tentang pemilihan makanan yang bergizi, pengetahuan Mitra 1 meningkat rata-rata sebesar 33,275 poin poin sedangkan Mitra 2 meningkat sebesar 36,75 poin, Kegiatan IbM juga membuat abon ikan tongkol dikedua mitra. Selama masa evaluasi, ada perubahan keahlian dan keterampilan dikedua mitra. Masing – masing ibu rumah tangga yang mengikuti pelatihan mampu membuat abon ikan tongkol sesuai dengan intruksi yang telah diberikan.*

***Saran**, melihat kenyataan ini, warga harus mempunyai kemauan untuk berubah perilakunya menjadi lebih baik dengan lebih mengerti tentang pemilihan makan yang bergizi dan bisa mengembangkan usaha pembuatan abon ikan tongkol.*

***Kata kunci: Makanan bergizi, Abon ikan tongkol.***

## **1. PENDAHULUAN**

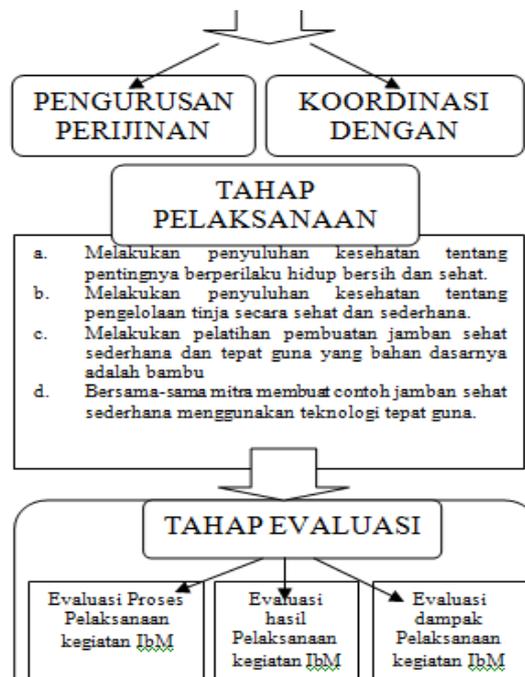
Sebagian besar wilayah Indonesia merupakan lautan yang berperan sebagai sumber pemenuhan kebutuhan dasar manusia Indonesia, terutama pangan, sumber energi, mediapenghubung, media kegiatan industri, dan media pertahanan keamanan. Dewasa ini, sebagian besar (99,98%) usaha perikanan di Indonesia dilakukan oleh usaha perikanan rakyat dan sisanya (sekitar 0,02%) merupakan usaha perikanan industri. Ditambahkan pula, ciri-ciri usaha perikanan rakyat adalah lemahnya permodalan, peralatan yang sangat sederhana, ketrampilan teknis yang kurang memadai, serta konsentrasi kegiatan yang masihterbatas

pada perairan pantai yang padat penduduknya. Produksi perikanan laut Indonesia adalah sekitar 6,2 juta ton per tahun, namun dengan memperhatikan kelestarian yang bisa ditangkap sebesar 80% atau sekitar 5 juta ton per tahun. Sampai dengan sekarang, potensi perikanan laut Indonesia yang baru dieksploitasi adalah sekitar 3,5 juta ton per tahun, sehingga masih ada kuota sebesar 1,5 juta ton per tahun. Salah satu kawasan pantai yang memberikan sumbangan terbesar dalam produksi perikanan, yakni pantai Utara-Selatan Jawa. Kawasan pantai ini pada umumnya dimanfaatkan untuk areal penangkapan ikan, transportasi laut, pelestarian alam, budidaya laut, budidaya tambak, pariwisata, dan permukiman (kampung) nelayan yang merupakan bagian dari kehidupan bermukim masyarakat di kawasan pesisir.

Berdasarkan data statistik, produksi ikan laut di wilayah Kabupaten Jember pada tahun 2008 adalah sebesar 8.138,3 ton dengan nilai sebesar Rp. 29.349.270.000. Tahun 2009 mengalami peningkatan produksi menjadi 8.191,2 ton dengan nilai sebesar 33.936.030.000. Pantai Puger yang berada di wilayah Kecamatan Puger (berjarak kira-kira 39 km arah Selatan kota Jember) merupakan salah satu kawasan yang selama ini dikenal sebagai lokasi pendaratan ikan yang cukup besar di Kabupaten Jember. Kecamatan Puger dengan jumlah nelayan sebanyak 13.187 orang dan perahu sebanyak 1990 buah mampu menghasilkan produksi pengolahan ikan kering (931,7 ton), ikan pindang (3.029,4 ton), asapan (307,5 ton), terasi (26,8 ton), kerupuk ikan (106 ton), dan tepung ikan (7,5 ton). Secara administratif, wilayah Kecamatan Puger yang sebagian besar penduduknya bermatapencaharian sebagai nelayan, pengolah ikan, dan pedagang ikan adalah wilayah Desa Puger Wetan (4.975 jiwa) dan Puger Kulon (6.055 jiwa). Namun menurut data yang kami terima dari beberapa sumber, berbagai potensi yang ada di sana ternyata tidak mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

## 2. METODOLOGI PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ipteks bagi masyarakat ini dilaksanakan sesuai prosedur kerja sebagai berikut:



Bagan 1. Prosedur Kerja Kegiatan IbM Warga Desa Karangpring yang Rawan Penyakit *Fecal Oral*

### 3. HASIL YANG DICAPAI

#### Penyuluhan tentang Pemilihan makanan bergizi

Hasil kegiatan penyuluhan tentang pemilihan makanan bergizi di Mitra 1 dan 2 terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1

Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Mitra 1 tentang makanan bergizi sebelum dan setelah penyuluhan kesehatan, bulan Mei 2015 (n=10)

No.	Nama	Nilai Pre	Nilai Post	Selisih
1.	Responden 1	42	75	33
2.	Responden 2	38	67	29
3.	Responden 3	41	75	34
4.	Responden 4	35	70	35
5.	Responden 5	45	85	40
6.	Responden 6	39	71	32
7.	Responden 7	43	74	31
8.	Responden 8	42	74	32
9.	Responden 9	40	74	32
10.	Responden 10	40	74	32
	Rata-rata	40,6	73,875	33,275

Berdasarkan tabel 1 di atas dapat dikatakan, bahwa nilai rata-rata Mitra 1 tentang makanan bergizi sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan kesehatan adalah 40,6, sedangkan nilai rata-rata setelah penyuluhan adalah 73,875. Berdasarkan hasil ini dapat dikatakan bahwa kegiatan penyuluhan kesehatan dapat meningkatkan pengetahuan Mitra 1 rata-rata sebesar 33,275 poin.

Tabel 2

Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Mitra 2 tentang makanan bergizi sebelum dan setelah penyuluhan kesehatan, bulan Mei 2015 (n=10)

No.	Nama	Nilai Pre	Nilai Post	Selisih
1.	Responden 1	41	78	37
2.	Responden 2	36	72	32
3.	Responden 3	43	71	28
4.	Responden 4	39	73	34
5.	Responden 5	44	76	32
6.	Responden 6	36	83	47
7.	Responden 7	34	79	45
8.	Responden 8	41	76	35
9.	Responden 9	40	75	39
10.	Responden 10	40	75	39
	Rata-rata	39,25	76	36,75

Berdasarkan tabel 2 di atas dapat dikatakan, bahwa nilai rata-rata Mitra 2 tentang makanan bergizi sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan adalah 39,25, sedangkan nilai rata-rata setelah penyuluhan adalah 76. Berdasarkan hasil ini dapat dikatakan bahwa kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan Mitra 2 rata-rata sebesar 36,75 poin.

#### Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol

Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol ini merupakan rangkaian kegiatan penyuluhan pemahaman makanan yang bergizi yang lebih terfokus pada pembuatan abon ikan tongkol. Kegiatan ini dilaksanakan setelah penyuluhan tentang makan bergizi. Kegiatan ini juga dihadiri oleh 10 orang yang sama dengan saat penyuluhan..

Data kehadiran yang diperoleh dapat dijadikan patokan jika mitra mempunyai keinginan yang kuat untuk berubah pengetahuan dan keterampilannya.

#### **Pembuatan Abon Ikan Tongkol**

Pembuatan abon ikan tongkol merupakan kegiatan untuk memberikan contoh proses pengolahan abon ikan tongkol yang sebenarnya. Dengan contoh nyata diharapkan dapat memberikan gambaran secara nyata pembuatan abon ikan tongkol, sehingga memenuhi syarat-syarat makan yang sehat dan bergizi yang telah ditentukan

Selama pembuatan abon ikan tongkol, kedua Mitra aktif dalam membantu penyelesaiannya. Mulai dari persiapan tempat, persiapan bahan, persiapan sarana dan prasarana lainnya semua dapat tersedia dan terlaksana berkat kerjasama antara Tim IbM dengan kedua Mitra.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Adapun kesimpulan dari kegiatan *IbM Kelompok Buruh Nelayan* adalah :

1. Pelaksanaan kegiatan IbM dalam memberikan penyuluhan kesehatan tentang pemahaman makan yang bergizi dapat meningkatkan pengetahuan kedua Mitra menjadi lebih baik.
2. Pelaksanaan kegiatan IbM dalam memberikan pelatihan tentang pembuatan abon ikan tongkol dapat meningkatkan pemahaman tentang pembuatan abon ikan tongkol dengan cara dan proses yang benar
3. Terlaksananya pembuatan contoh abon ikan tongkol di kedua Mitra masing-masing 15 bungkus abon ikan tongkol.

Sedangkan saran dari hasil kegiatan *IbM Kelompok Buruh Nelayan* adalah warga harus mempunyai kemauan untuk berubah perilakunya menjadi lebih baik dengan lebih mengerti tentang pemilihan makan yang bergizi dan bisa mengembangkan usaha pembuatan abon ikan tongkol.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

1. Harian RADAR Jember. Halaman 13. tanggal 4 Juni 2013.
2. Kebijakan Pemerintah Kabupaten Jember tentang Pemberdayaan Masyarakat dan Kesejahteraan. [www.google.com](http://www.google.com)