
BAKTI UNPATTI

(Journal of Community Service)

DAFTAR ISI

**PELATIHAN PEMBUKUAN BAGI PENGELOLA DANA BOS PADA SEKOLAH-SEKOLAH
PENERIMA DI KECAMATAN SALAHUTU KABUPATEN MALUKU TENGAH**
Suud Marasabessy dan Abdullatief Tuasamu 1 - 6

**PENINGKATAN PRODUKTIVITAS LAHAN AGROFORESTRI BERBASIS
PALA DAN NANAS**
Gun Mardiatmoko, Jan Willem Hatulesila dan Henderina Lelolltery 7 - 12

**PEMBERDAYAAN USAHA PETERNAKAN TERNAK ENTOK DI NEGERI HATIVE BESAR
KOTA AMBON**
Bercomien J. Papilaya, Jerry F. Salamena, Jomima M. Tatipikalawan, Rajab 13 - 22

**SISTEM PEMELIHARAAN TERNAK SAPI DI DESA MAMALA KECAMATAN LEIHITU
KABUPATEN MALUKU TENGAH**
L. Yoris, J. Pipiana dan J. Wattimena 23 - 28

DESAIN TENUN BERKUALITAS EXPORT
Cenny Putnarubun, Athon Daud Kilmanun dan Marthinus Hanoatubun 29 - 33

IBM DESA NGILNGOF UNTUK PENINGKATAN PANGAN LOKAL 'ENBAL'
Tapotubun E.J dan Tumiwa B. B..... 34 - 39

IBM DESA NGILNGOF UNTUK PENINGKATAN PANGAN LOKAL ‘ENBAL’¹

Tapotubun E.J, TumiwaB. B²

Politeknik Perikanan Negeri Tual. Email : elizabethjuleny@yahoo.co.id

ABSTRAK

Tujuan penerapan ipteks bagi masyarakat ini adalah merumuskan strategi pengembangan pangan lokal “enbal” untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat; mengoptimalkan pemanfaatan enbal sebagai sumber kalori sehat bergizi bagi masyarakat; mendorong penyediaan produk-produk olahan enbal bergizi dan aman. Tahap pendekatan, sosialisasi, pelaksanaan, evaluasi dan pendampingan kepada mitra Nen Tei Idar dan Nen Fangnanan merupakan langkah aktif yang telah dilakukan sehingga menghasilkan produk enbal ikan yang berkualitas dan menjadi andalan bagi pemerintah Kabupaten Maluku Tenggara sebagai pangan lokal unggulan. Ipteks bagi Masyarakat (IBM) Ohoi Ngilngof yang terdiri dari Mitra Nen Te Idar dan Nen Fangnanan yang dilakukan mulai dari awal pendekatan dengan mitra sampai dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan telah dapat dilakukan dan dipraktekkan sehingga menghasilkan buku kas, cap produksi kelompok, teknik mengemas yang baik dengan pelabelan yang benar dan menarik, praktek pengolahan pembuatan tepung ikan, enbal ikan penerapan sanitasi dan hygiene, cara promosi serta pendampingan sehingga meningkatkan kesejahteraan mitra dan masyarakat secara umum.

Kata kunci : enbal, enbal ikan, bergizi dan aman, kesejahteraan masyarakat

ABSTRACT

The application of ipteks the purpose for the community this is formulated a strategy the development of local food enbal to increase public welfare; optimize the utilization of enbal as a source of calories nutritious healthy for the community; encourage the provision of processed products enbal nourishing and safe. Approach, stage socialisation implementation evaluation and assistance to partner nen tei idar and nen fangnanan active is a step that has been done so that produces product enbal fish qualified and become mainstay for the government district southeast maluku as local food seeded. Ipteks for the community (ibm) ohoi ngilngof consisting of partners nen te idar and nen fangnanan performed starting from early approach with partner with activities until counseling and training has been can be done and practiced so as to produce a cashbook, stamp production of the group netting technique good by labeling right and interesting making the practice of processing

PENDAHULUAN

Ohoi (Desa) ngilngof yang merupakan salah satu Desa pesisir yang berada dalam wilayah kecamatan Kei kecil, Kabupaten Maluku Tenggara yang berjarak ±9 Km dari pusat kota dan dapat ditempuh selama 30 menit, dengan luas wilayah ± 155 Km², yang terletak pada 130° 39' 4" dan 132° 39' 45" BT dengan batas-batas sebagai berikut : sebelah timur berbatasan dengan Ohoi Kolser dan Ohoi Soa Loon, sebelah barat berbatasan dengan Laut Pulau Sepuluh, sebelah utara berbatasan dengan Ohoi Ohoidertawun dan Ohoililir, sebelah selatan berbatasan dengan Ohoi Namar dan Ohoi Ngabub.

Sama halnya dengan desa/dusun yang lain pada wilayah Kabupaten Maluku Tenggara yang menjadikan enbal ikan sebagai bahan pangan pokok, desa ngilngof juga memiliki lahan yang cukup besar sehingga memberikan dampak pada mata pencaharian masyarakat yang umumnya petani.

Enbal (dalam bahasa daerah ‘Kei’) atau lebih dikenal dengan ubi kayu tanaman ini identik dengan ‘kasbi’ (dalam bahasa daerah ‘Kei’) atau singkong (bahasa ‘Jawa’) sebagai salah satu makanan khas daerah cukup dikenal/digemari karena rasanya enak dan langsung dimakan sehingga selalu dijadikan buah tangan khas Kei. Sesungguhnya enbal adalah makanan pokok tradisional

masyarakat kepulauan Kei namun saat ini posisi enbal mulai tergeser oleh beras dan mie (Tapotubun 2012).

Program Pemerintah Daerah Kabupaten Maluku Tenggara melalui Dinas Pertanian pada tanggal 1 Agustus 1994 dalam melakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat maka dibentuklah (2) kelompok usaha dengan jumlah anggota 15 orang yang terdiri dari kelompok Nen Te Idar dan kelompok Nen Fangnanan untuk menekuni usaha enbal dan tetap eksis sampai sekarang dan sangat membantu perekonomian keluarga. Para ibu-ibu ini merupakan orang-orang yang ulet dan tekun dalam menggeluti suatu ketrampilan tertentu, dapat dipercaya, rajin, jujur dan bertanggung jawab. Konteks keadaan mitra ini menunjukkan eksistensi yang positif dari mitra terhadap perkembangan Desa Ngilngof.

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisa situasi terhadap kelompok usaha ini maka diperlukan suatu upaya stimulasi untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok usaha ini khususnya dalam manajemen usaha dan keuangan, penyediaan peralatan, ketrampilan produk olahan lain serta perluasan jaringan dan strategi pemasaran.

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini dilaksanakan pada tanggal 2 juli 2014 dan bertempat pada Ohoi Ngilngof Kabupaten Maluku Tenggara.

Metode

- Tahap awal (Pendekatan khalayak sasaran)

Pendekatan dilakukan kepada khalayak sasaran yaitu kelompok usaha enbal ikan untuk mengumpulkan informasi agar diketahui permasalahan yang dihadapi dan bersama-sama menganalisis prioritas pemecahan masalahnya.

- Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri dari :

- Sosialisasi program; ini dimaksudkan agar kelompok usaha mengetahui pelaksanaan IbM dan siap menerima kegiatan ini untuk meningkatkan usaha dan kesejahteraan karyawannya.
- Perlakuan;
 - a. Memberikan penyuluhan dan pelatihan manajemen usaha dan pengelolaan keuangan.
 - b. Memberikan bantuan peralatan yang diperlukan untuk proses produksi khususnya peralatan pembuatan tepung ikan dan alat pengemas vakum
 - c. Memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang sistem pengemasan yang baik.
 - d. Memberikan pelatihan pembuatan enbal ikan yang berkualitas dengan menjaga sanitasi dan higienenya.
 - e. Memberikan penyuluhan tentang strategi pemasaran dan upaya memperluas jaringan pemasaran.
 - f. Memberikan penyuluhan tentang keamanan pangan

- Tahap evaluasi dan pendampingan

Pada tahap evaluasi, kelompok usaha enbal ikan ini harus dapat mempraktekkan materi yang diberikan dalam penyuluhan dan pelatihan baik praktek membuat buku kas, praktek teknik mengemas yang baik dengan pelabelan yang benar dan menarik, praktek pengolahan pembuatan tepung ikan, penerapan sanitasi dan hygiene dan cara promosi.

Pendampingan dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Hal ini dimaksudkan untuk mengamati perubahan perilaku kelompok yang sesuai dengan materi yang diberikan sebagai ukuran tingkat penyerapan.kelompok.

Bahan dan Alat

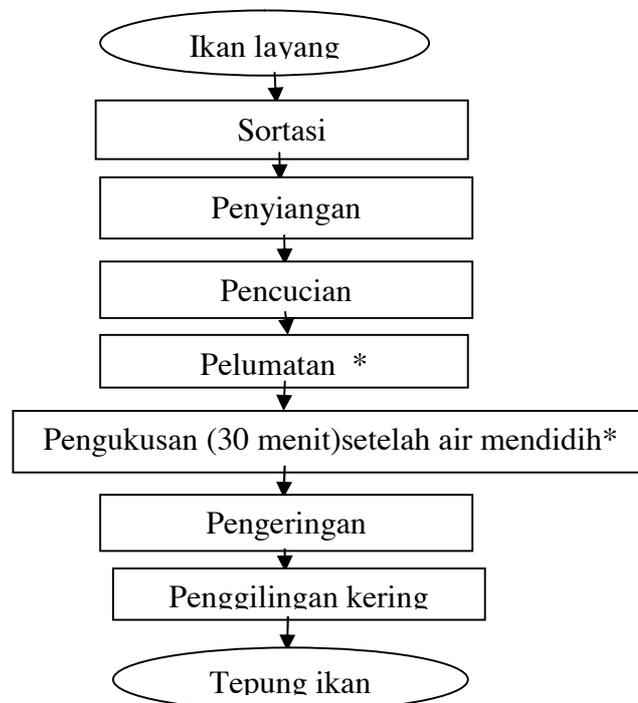
Bahan yang digunakan adalah ikan layang segar dan beberapa bumbu-bumbu seperti sereh, jahe dan lengkuas. Peralatan yang digunakan untuk pembuatan tepung ikan yaitu: panci kukus, blender/molen, pisau, plastik *Polyethylene* (PE), timbangan, ayakan, oven, loyang aluminium.

Prosedur kerja:

• Pembuatan tepung ikan

Pembuatan tepung ikan diawali dengan proses penimbangan ikan. Tahap selanjutnya dilakukan pencucian dengan air dingin untuk membuang kotoran, lendir dan benda-benda asing yang melekat pada tubuh ikan.

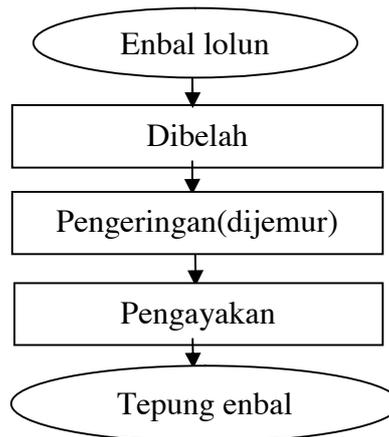
Ikan dibuat *fillet* kemudian dilumatkan dengan alat mollen. Langkah selanjutnya adalah daging ikan layang lumat dikukus dengan air yang mendidih selama 30 menit kemudian dikeringkan dengan oven. Daging lumat yang telah kering tersebut digiling dan diayak menggunakan ayakan ukuran 100 *mesh* hingga dihasilkan tepung ikan layang. Diagram alir tahapan pembuatan tepung ikan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Tahapan pembuatan tepung ikan. (* modifikasi Dullah *et al.* 1985).

• Pembuatan enbal

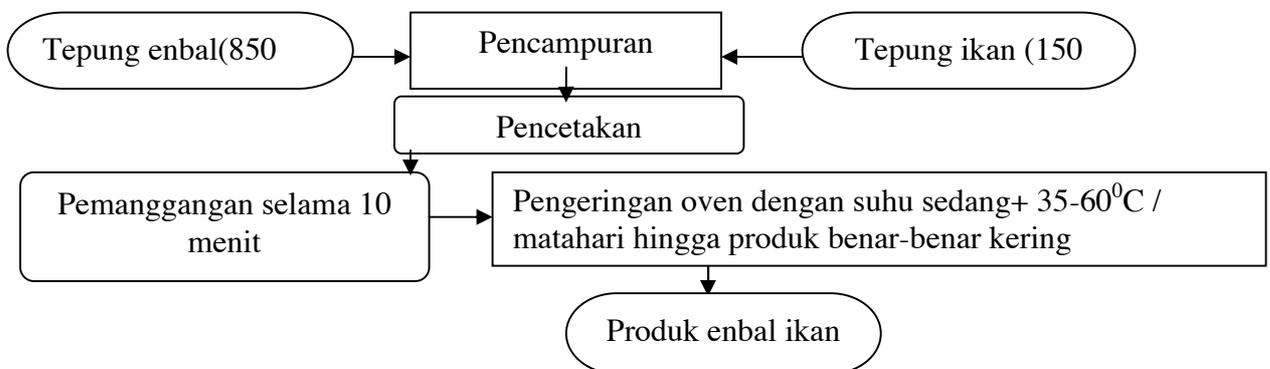
Pembuatan tepung enbal dilakukan menggunakan prosedur yang sering dilakukan oleh masyarakat setempat yang biasanya mengolah tepung enbal. Enbal lolun yang berbentuk bulatan kemudian dibelah-belah dan dijemur selama 4 jam di bawah sinar matahari. Enbal yang telah dijemur kemudian diayak dengan ayakan ukuran 70 *mesh*. Tahapan pembuatan tepung enbal dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Tahapan pembuatan tepung enbalcara tradisional. (Komunikasi pribadi).

• Pembuatan enbal ikan

Tepung ikan dan tepung enbal yang telah siap kemudian di timbang dengan berat masing-masing untuk tepung ikan 150 gr dan tepung enbal 850 gr. Kedua tepung tersebut kemudian dicampur sampai homogen dan diletakan dalam cetakan yang terbuat dari alumunium. Cetakan yang telah berisi adonan tepung enbal dengan tepung ikan kemudian dibakar di atas tungku perapian selama ±10 menit dengan cetakan yang tertutup agar proses pembakaran berjalan sempurna dan adonan matang secara merata. Enbal ikan yang telah masak kemudian diambil dan dikeringkan menggunakan oven atau dijemur dibawah sinar matahari sampai produk benar-benar kering. Enbal ikan yang telah siap kemudian dikemas. Tahapan pembuatan enbal ikan layang pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Skema metode penelitian pembuatan enbal dengan penambahan tepung ikan layang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal (Pendekatan Mitra)

Kegiatan tahap awal dalam pengabdian ini yaitu berupa pertemuan dengan kedua mitra untuk mempersiapkan pelaksanaan kegiatan IbM. Pada awal kegiatan ini tim sudah melakukan pertemuan dengan kelompok Nen Te Idar dan kelompok Nen Fangnanan untuk membicarakan persiapan dan rencana kegiatan yang akan dilakukan kedua kelompok. Dari hasil kegiatan pertemuan awal dan diskusi diantara ibu-ibu kedua kelompok tersebut, terlihat adanya permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan usaha enbal yang selama ini mereka geluti. Para ibu tersebut membutuhkan adanya transfer pengetahuan, contohnya tentang diversifikasi olahan dari enbal. Enbal yang selama ini hanya diolah dengan ditambahkan kacang, gula, keju dan coklat, merupakan bahan tambahan yang sangat mahal dan harus di datangkan dari Pulau jawa dan memakan waktu yang agak lama sehingga nilai jual enbal tinggi. Melihat potensi laut yang sangat kaya produksi ikannya maka pada

kegiatan IbM ini dirancang dan dikemas kegiatan –kegiatan seperti penyuluhan dan pelatihan manajemen usaha dan pengelolaan keuangan, system pengemasan yang baik, pembuatan enbal ikan, strategi pemasaran dan upaya memperluas jaringan pemasaran, sanitasi dan hygiene serta pemberian peralatan pembuatan tepung ikan.

Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

A. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan secara bersama-sama dengan kedua mitra yaitu Nen Te Idar dan Nan Fangnanan. Materi yang diberikan oleh tim dibagi atas masing-masing bidang ilmu yaitu Ir. B.B Tumiwa, M.Si memberikan materi:

1. Manajemen usaha dan pengelolaan keuangan meliputi manajemen usaha, kiat – kiat sukses berwirausaha serta pengelolaan keuangan dan sistem pembukuan yang baik,
2. Strategi pemasaran dan upaya memperluas jaringan pemasaran meliputi strategi pemasaran, upaya perluasan jaringan pemasaran dan teknik promosi.

Elizabeth J. Tapotubun, S.Pi, M.Si memberikan materi:

1. Sistem pengemasan yang baik meliputi manfaat kemasan dan label, memilih kemasan yang baik, teknik pengemasan dan pelabelan.
2. Materi pembuatan enbal ikan serta keamanan pangan berupa bahaya mengkonsumsi pangan yang tidak aman serta sanitasi dan higiene.

B. Pelatihan Pembuatan Enbal Ikan

Tepung ikan dan tepung enbal yang telah siap kemudian di timbang dengan berat masing-masing untuk tepung ikan 150 gr dan tepung enbal 850 gr. Kedua tepung tersebut kemudian dicampur sampai homogen dan diletakan dalam cetakan yang terbuat dari alumunium. Cetakan yang telah berisi adonan tepung enbal dengan tepung ikan kemudian dibakar di atas tungku perapian selama ± 10 menit dengan cetakan yang tertutup agar proses pembakaran berjalan sempurna dan adonan matang secara merata. Enbal ikan yang telah masak kemudian diambil dan dikeringkan menggunakan oven atau dijemur dibawah sinar matahari sampai produk benar-benar kering. Enbal ikan yang telah siap kemudian dikemas.

Pemberian Bantuan Peralatan Tepung Ikan

Kedua mitra yakni Nen Te Idar dan Nen Fangnanan diberikan bantuan peralatan tepung ikan untuk menunjang pengelolaan usaha enbal ikan. Pemberian bantuan peralatan ini berupa: blender, kompor, oven, porna cetakan, ayakan, Loyang plastic, nyiru, plastik kemasan dan sealer kemasan. Pemberian bantuan peralatan tepung ikan ini diberikan oleh tim IbM kepada kedua mitra dengan harapan dapat lebih memperlancar produksi tepung ikan sehingga bisa mengembangkan usaha enbal ikan menjadi lebih baik lagi. Berikut adalah dokumentasi pemberian peralatan tepung ikan oleh tim IbM Politeknik Perikanan Negeri Tual.

Evaluasi dan Pendampingan

Pada tahap evaluasi, kelompok usaha enbal ikan ini telah dapat mempraktekkan materi yang diberikan dalam penyuluhan dan pelatihan baik praktek membuat buku kas, pengadaan cap produksi kelompok, praktek teknik mengemas yang baik dengan pelabelan yang benar dan menarik, praktek pengolahan pembuatan tepung ikan, penerapan sanitasi dan hygiene dan cara promosi.

Pendampingan telah dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Hasil pengamatan tim bahwa strategi pemasaran dan promosi yang dilakukan memberikan hasil yang memuaskan dengan banyaknya permintaan enbal ikan baik yang datang dari daerah Kabupaten Maluku Tenggara, Kota Tual maupun permintaan dari luar daerah seperti Ambon, Bali, Surabaya dan Jakarta.

KESIMPULAN

Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Ohoi Ngilngof yang terdiri dari Mitra Nen Te Idar dan Nen Fangnanan yang dilakukan mulai dari awal pendekatan dengan mitra sampai dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan telah dapat dilakukan dan dipraktekkan sehingga menghasilkan buku kas, cap produksi kelompok, teknik mengemas yang baik dengan pelabelan yang benar dan menarik, praktek pengolahan pembuatan tepung ikan, enbal ikan penerapan sanitasi dan hygiene dan cara promosi.

Pendampingan telah dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Hasil pengamatan tim bahwa strategi pemasaran dan promosi yang dilakukan memberikan hasil yang memuaskan dengan banyaknya permintaan enbal ikan baik yang datang dari daerah Kabupaten Maluku Tenggara, Kota Tual maupun permintaan dari luar daerah seperti Ambon, Bali, Surabaya dan Jakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Dullah AHI, PerengT, Tahir AA, Akbar M, Arnir, Rajab A. 1985. *Penelitian Pembuatan Tepung Ikan Bahan Pangan*. Ujung Pandang: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Tapotubun, E., 2012. Kandungan Gizi Dan Masa Simpan Makanan Tradisional “Enbal “Asal Kepulauan Kei Dengan Penambahan Tepung Ikan Layang. Thesis Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sangat berterima kasih kepada Ditjen Pendidikan Tinggi karena telah memberikan kesempatan kepada kami untuk mendapatkan hibah Ipteks bagi Masyarakat (IbM) sehingga kami bisa membantu mitra kami menjawab permasalahan mereka sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan bisa menjadi panutan bagi orang lain.