



Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Kerupuk Gastor Bagi Mama-Mama Asli Papua Kampung Wasur

Leonora Puspa^{1✉}, Elisabeth Purwo Gebze², Nur Wijayanti³

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Musamus Merauke

Abstrak

Desa Wasur merupakan wilayah geografis Kabupaten Merauke yang merupakan bagian selatan Kabupaten Merauke. Mengingat pada tahun 1978 kawasan hutan Wasur telah ditetapkan sebagai cagar alam bersama dengan Wasur Untamed life Sav. Kampung Wasur sangat penting untuk Taman Umum Wasur. Di Taman Umum Wasur diperkirakan terdapat 80 jenis makhluk berdarah panas dan telah dianalisis bahwa 32 jenis endemik Papua.. Untuk spesies ikan, 39 dari tujuh puluh dua spesies diperkirakan ada. Keuntungan dari Desa Wasur adalah memiliki rawa yang sangat besar yang merupakan daerah penangkapan ikan Gabus (Gastor). Ikan gabus (*Channa striata*) atau lebih tinggi disebut kepala ular belang, salah satu anggota genus *Channa*, merupakan ikan intake yang populer di Asia (Wee, 1982). Dengan adanya masuk program pengabdian kepada masyarakat disini dapat mengurangi dan mengikat pertumbuhan perekonomian masyarakat tersebut dengan melalui program pelatihan pembuatan krupuk ikan berbagai rasa sebagai peluang usaha. Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sini dengan tujuan untuk memberika solusi atas Tingginya Pengangguran karena terkendala biaya pendidikan. Dengan adanya program pelatihan ini dapat memberika solusi dalam mengurangi tingkat pengangguran dan membuka peluang usaha mikro kecil bagi mama-mama asli Papua.

Kata Kunci: *Pelatihan; kewirausahaan; kerupuk_gastor*

Copyright (c) 2022 **Leonora Puspa**

✉ Corresponding author :

Email Address : puspa_feb@unmus.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Wasur merupakan wilayah geografis Kabupaten Merauke yang merupakan bagian selatan Kabupaten Merauke. Mengingat pada tahun 1978 kawasan hutan Wasur telah ditetapkan sebagai cagar alam bersama dengan Wasur Untamed life Sav. Kampung Wasur sangat penting untuk Taman Umum Wasur. Di Taman Umum Wasur diperkirakan terdapat 80 jenis makhluk berdarah panas dan telah dianalisis bahwa 32 jenis endemik Papua. Pada saat itu pada tahun 1982, Wasur Untamed Life Hold diberikan bantuan seluas 98.000 hektar. . Secara geologis, Taman Umum Wasur terletak di antara seratus empat puluh ° 27 ' - 141 ° 2' Bujur Timur dan 8 ° lima ' - 9 ° 7' Lingkup Selatan. Geologi Taman Umum Wasur terlihat datar dengan kemiringan nol hingga delapan persen. Jenis tanah yang ditentukan adalah organosol aluvial, satuan kuning

ungu dan hidromorf gelap. Kawasan ini merupakan salah satu sistem hayati lahan basah dasar di Indonesia karena memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi (Haryanto,dkk,2009).

Untuk spesies ikan, 39 dari tujuh puluh dua spesies diperkirakan ada. Keuntungan dari Desa Wasur adalah memiliki rawa yang sangat besar yang merupakan daerah penangkapan ikan Gabus (Gastor). Ikan gabus (*Channa striata*) atau lebih tinggi disebut kepala ular belang, salah satu anggota genus *Channa*, merupakan ikan intake yang populer di Asia (Wee, 1982).

Ikan gabus atau dalam bahasa lokal di sebut ikan gastor merupakan ikan predator yang banyak terdapat di sepanjang rawa-rawa kampung Wasur dan sangat melimpah. Ikan gastor banyak dikonsumsi oleh masyarakat baik di konsumsi secara langsung maupun diolah menjadi ikan asin karena memiliki kandungan gizi albumin yang sangat tinggi dan direkomendasikan oleh kalangan medis untuk pengobatan sehabis operasi (Prastari, Yasni, Nurilmala, 2017)

Ikan gastor yang melimpah berpotensi untuk diolah menjadi barang dagangan yang memiliki nilai komiditi yang tinggi yang bermanfaat bagi perekonomian masyarakat sekitar Berdasarkan pengamatan dan observasi yang di lakukan oleh peneliti menunjukan bahwa mama-mama asli papua kurang memanfaatkan banyaknya ikan gastor yang terdapat di lingkungan sekitar menjadi olahan yang bernilai ekonomis tinggi, mereka hanya mengolah sebagian kecil menjadi ikan asin. Hal ini dikarenakan minat berwirausaha masyarakat sekitar rendah dan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah ikan gastor. Sebagian besar masyarakat konvensional berada di dalam tempat yang kian hari menumpuk bahan makanan, baik sagu, hasil kebun / pekarangan, produk olah raga dan perikanan.

Minat berwirausaha masyarakat papua terutama bagi mama-mama yang sangat rendah ini disebabkan belum pernah ada pelatihan kewirausahaan yang diberikan kepada masyarakat asli Papua. Kegiatan berwirausaha kebanyakan berasal dari masyarakat pendatang yaitu suku bugis makasar dan jawa. Sedangkan masyarakat asli papua hanya sebagian sekali yang melakukan kegiatan berwirausaha. Hal ini sangat di sayangkan karena begitu banyak hasil alam dari lingkungan sekitar yang bisa diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi.

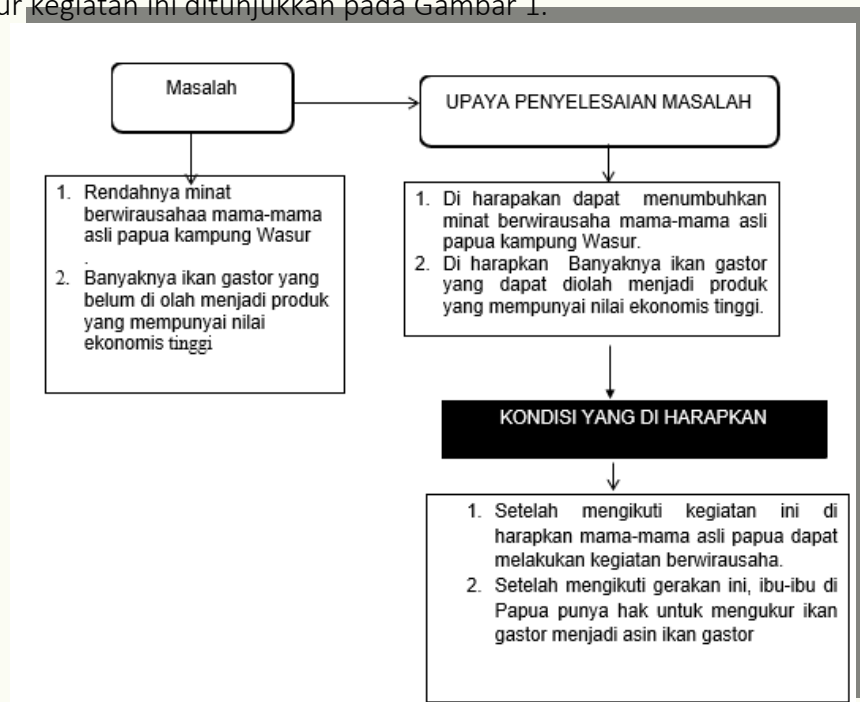
METODOLOGI

Pelaksanaan Kegiatan ini dilaksanakan di kampung Wasur Kabupaten Merauke pada bulan Mei s/d November 2021. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Strategi bicara digunakan dalam latihan-latihan ini, khususnya selama waktu yang dihabiskan untuk menyampaikan persiapan materi.
2. Teknik percakapan digunakan dalam tindakan ini sebagai mekanisme korespondensi untuk korespondensi selama persiapan dengan tujuan agar korespondensi dua arah terjadi antara pembicara dan anggota. Artinya mereka yang tidak paham bisa bertanya langsung kepada pembicara dan mengingat bahwa menderita serangan jantung.

3. Strategi praktek langsung dengan menyiapkan ikan gastor menjadi item wafer ikan gastor

Adapun alur kegiatan ini ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Persiapan Kegiatan

Tahap Persiapan dilakukan dalam 3 (Tiga) kali Pelaksanaan sebagai berikut :

- a) Melakukan observasi yang dilakukan pada tanggal 1 November 2019 dengan mendatangi ke lokasi untuk mencari permasalahan yang ada di kampung wasur
- b) Pada tanggal 11 November 2019 dengan mendatangi mitra untuk menjelaskan pentingnya dalam Pembuatan Krupuk dari Bahan Ikan (Ikan gabus) yang akan di jadikan sebagai peluang usaha.
- c) Pada tanggal 15 Januari 2020 melakukan sosialisasi pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan gabus) sebagai peluang usaha
- d) Pada Tanggal 29 Februari 2020 Praktek dalam pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan gabus)

Dalam pelaksanaan sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Kampung Wasur pihak pelaksanaan melakukan observasi lapangan untuk mencari permasalahan apa yang di hadapi oleh mama asli papua. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pembuatan Krupuk Ikan Berbahan (Ikan Ikan gabus) dari pemanfaatan dalam praktek pembuatan krupuk ikan (Ikan gabus) sebagai peluang usaha. Dalam pelaksanaan sosialisasi di sini pihak pelaksana harus mendapatkan solusi

pemecahan masalah yang di alami oleh pihak kampung wasur dalam memanfaatkan mencari peluang usaha dan menambah ketrampilan tataboga.

Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sini dengan tujuan untuk memberikan solusi atas rendahnya minat berwirausaha mama-mama asli papua kampung Wasur dan banyaknya ikan gastor yang belum di olah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Pembuatan Krupuk Ikan Berbahan Ikan gabus Sebagai peluang usaha mama-mama asli papua kampung Wasur. Dalam pelaksanaan pembuatan Krupuk Ikan berbahan (Ikan gabus) sebagai peluang Usaha disini pihak pelaksana mengajak kepada mitra untuk bersedia dilakukan pelatihan dalam pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan Ikan gabus), sehingga peserta di ambil dari para mama-ama asli papua di Kampung Wasur dengan tujuan membuka peluang usaha dan kreativitas.

B. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 29 Februari 2020 yang dimulai pada pukul 07.00 sampai pukul 15.00 WITA di kediaman rumah ibu katarina selaku anggota masyarakat di kampung wasur.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk ceramah, Praktek dan diskusi mengenai pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan gabus).

- 1) Ceramah Dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan Krupuk Ikan berbahan (Ikan Ikan gabus) di sini pemanteri menjelaskan cara langkah-langkah dalam pembuatan krupuk Ikan berbahan (Ikan gabus) dengan menggunakan metode ceramah dan Praktek pembuatan Krupuk. Dalam penyampaian kegiatan pemateri menyampaikan tujuan dan membukan peluang usaha untuk mama-mama asli papua yang tidak memiliki ketrampilan. Dalam metode ceramah di sini pemateri menyampaikan kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan gabus) sebagai peluang usaha dan pemasaran hasil produk krupuk ikan.
- 2) Tahap Pelatihan
Dalam tahap praktek/ pelatihan pemateri menjelaskan mengenai tata cara pembuatan krupuk ikan dan tekstur Ikan Gastor.
Dalam pembuatan Krupuk ikan , pemateri harus menentukan jenis ikan yang cocok di jadikan sebagai bahan olahan krupuk ikan dan pemilihan tesktur daging ikan. Adapun bahan-bahan dan peralatan yang harus di persiapkan adalah :
 - a) Bahan :
Daging Segar Ikan Ikan Gastor : 2,5 Kg ; Tepung Tapioka/Kanji : 3,5 Kg; Air Panas : Secukupnya; Air Dingin: Secukupnya Bawang Putih: 1/2 Kg Garam: 250 gram Penyedap Rasa : 150 gram
 - b) Peralatan sebagai berikut : Panci/Dandang ; Baskom; Pisau ; Kompor ; Blender ; Pisau; Satu Benang Nilon Bantalan/talanan
- 3) Proses Pembuatan
Dalam Pembutan Krupuk Ikan sebagai berikut :
 - a) Pemilihan Bahan Baku/Ikan

Pilihlah Ikan Ikan Gastor yang masih segar, Cuci dan Bersihkan Ikan Yang telah di pilih, mulai bersihkan sisik kulit ikan sampai isi perut ikan.

b) Pemfilet

Setelah ikan Ikan Gastor di bersihkan dan dicuci kemudian pisahkan/ambil daging ikan dengan tulang dan kulit dengan cara disayat/difilet. Ambil daging ikan Ikan gabus sebagai bahan pembuat krupuk.

c) Blender Ikan

Setelah ikan Ikan Ikan Gastor disayat/difilet kemudian masukan daging ikan tersebut kedalam blender hingga sampai halus dan ikan Ikan Ikan Gastoryang sudah di giling dari blender Kemudian ambil dan tiriskan ikan tersebut.

Ambil Ikan gabus daging yang sudah difilet kemudian di giling dengan mesin giling sampai halus.

d) Pencampuran bumbu,

ikan dan tepung tapioka Siapkan bumbu bawang putih $\frac{1}{2}$ Kg kedalam blender dan haluskan. Setelah bawang putih di haluskan kemudian masukkan dalam baskom, campur dengan ikan Ikan Gastor yang sudah di haluskan, kemudian di campur sampai merata dan masukkan garam secukupnya sampai merata, kemudian diuleni daging ikan, bawang putih, dan garam sampai merata. Tuangkan Tepung Tapioka kedalam baskom dan kemudian masukan bahan krupuk yang sudah di campurkan tadi kedalam baskom. Campurkan tepung tapioka dan bahan ikan yang sudah halus kemudian ulen bahan tersebut dengan air hargat secukupnya dan sampai tercampur merata.

e) Pembentukan Adonan Krupuk

Setelah adonan sudah tepung tapioka, ikan Ikan Gastor bawang putih, dan garam tercampur rata, kemudian bentuk adonan ikan dalam bentuk seperti balok. Dalam bentuk adonan krupuk sesuai ukuran yang di inginkan menurut (Panjang, besar dan kecilnya, pendek dan seterusnya).

f) Pengukusan/Perebusan adonan krupuk

Adonan yang telah terbentuk lalu dikukus/direbus dalam panci sampai adonan yang direbus sampai muncul di permukaan air yang sudah mendidih dan kemudian di angkat/ditiriskan sampai dingin. Adapun proses adonan krupuk yang dikukus sebagai berikut : masukan adonan krupuk yang sudah jadi dalam panci yang sudah air yang mendidih dan kemudian masukan adonan sampai matang, angkat dan ditiriskan.

g) Pendinginan adonan

Setelah adonan matang/masak dari panci yang diproses secara di rebus/dikukus, lalu di tiriskan selama kurang 40 sampai 60 menit sampai air dalam adonan tersebut tidak ada.

h) Penjemuran Adonan

Setelah Adonan Krupuk di Dinginkan, adonan krupuk ikan di jemur dalam waktu 3 sampai 5 jam dengan tujuan untuk mengeringkan adonan krupuk menjadi setengah kering.

i) Pemotongan adonan menjadi krupuk ikan

Setelah adonan krupuk ikan setengah kering, kemudian adonan krupuk dipotong dengan menggunakan pisau/benang nilo dengan ukuran krupuk yang diinginkan.

j) Penjemuran adonan krupuk ikan

Adonan krupuk ikan yang sudah terpotong sesuai ukuran yang diinginkan, kemudian di taruh di atas bantalan/talanan disusun sesuai yang diinginkan dan kemudian di jemur dibawah terik matahari yang panas. Pengeringan/penjemuran krupuk ikan bisa dilakukan dalam jangka waktu 1 hari – 3 hari (Tergantung Cuaca).

k) Pengorengan Ambil

Sebagian krupuk yang sudah kering, kemudian masukan dalam wajan pengorengan sampai masak krupuk tersebut. Angkat krupuk ikan dan tiriskan krupuk ikan yang sudah di goreng.

l) Pemberian rasa dan Packing

Krupuk yang sudah di goreng di beri rasa seperti jagung bakar, ikan bakar, dan lain-lainnya, kemudian krupuk ikan dikemas sesuai yang diinginkan.

SIMPULAN

Dengan adanya masuk program pengabdian kepada masyarakat disini dapat mengurangi dan mengakat pertumbuhan perekonomian masyarakat tersebut dengan melalui program pelatihan pembuatan krupuk ikan berbagai rasa sebagai peluang usaha. Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sini dengan tujuan untuk memberika solusi atas Tingginya Pengangguran karena terkendala biaya pendidikan. Dengan adanya program pelatihan ini dapat memberika solusi dalam mengurangi tingkat pengangguran dan membuka peluang usaha mikro kecil bagi mama-mama asli Papua.

Referensi :

- Haryanto, D., Tanjung, R. H., & Kameubun, K. M. B. (2009). Pemanfaatan tumbuhan obat masyarakat Marind yang bermukim di Taman Nasional Wasur, Merauke. *Jurnal Biologi Papua*, 1(2), 59
- Prastari, C., Yasni, S., & Nurilmala, M. (2017). Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperlipidemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 413-423.
- Wee KL. 1982. *The Biology and Culture of Snakeheads. Recent Advances in Aquaculture*, Westview Press, Boulder, Colorado