

PEMBERDAYAAN MANTAN NARAPIDANA DI KABUPATEN JEPARA MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN ANEKA PRODUK PERIKANAN

Luky Mudiarti^{*}, Muhammad Zainuddin
Fakultas Sains dan Teknologi UNISNU Jepara
mlukymudiarti@yahoo.co.id

ABSTRACT

Former inmates are subjected to discriminatory behavior of people so it was hard to get a job. Therefore, do empowerment by providing training to various fishery products, so powerless to entrepreneurship. Empowerment consists of several stages of provisioning, interactive discussions, processing practices, and business analysis. In the training conducted data collection work assessment (observation), organolaptik products and evaluation of training. Method of data collection was done by interviewing, assessment, and a questionnaire. Training was conducted in LPWP-Undip Jepara. Trainees 39 people from 24 villages to the age and background of different legal cases. Observations on indicators of preparation, execution and analysis of entrepreneurial, indicates that the group meatballs, shredded and dodol sequentially value 86, 71 and 71% very good indicator, while the crispy anchovy has a value of 57% good indicators. Organolaptik on indicators of color, texture, appearance, elasticity, smell, taste and aftertase indicate that the products fish balls and dodol seaweed has a value of 57% of respondents indicator like. Whereas shredded fish and crispy anchovy products has a value of 50 and 57% of respondents indicators really like. Evaluations show that the repon respondents to aspects of instructor competence, material, technical implementation of training is very good. While respondents to the repon aspects readiness training facilities are good.

Keywords: prisoners, products, fish, fish, marine

ABSTRAK

Mantan narapidana sebagian besar mengalami perilaku dikriminasi masyarakat sehingga sulit untuk mendapatkan pekerjaan. Oleh karena itu, dilakukan pemberdayaan dengan pemberian pelatihan pengolahan aneka produk perikanan, sehingga berdaya untuk berwirausaha. Pemberdayaan terdiri dari beberapa tahap yaitu pembekalan, diskusi interaktif, praktek pengolahan, dan analisis bisnis. Dalam pelatihan dilakukan pengambilan data penilaian kerja (observasi), organolaptik dan evaluasi pelatihan. Metode pengambilan data dilakukan dengan wawancara, penilaian, dan kuesioner. Pelatihan dilaksanakan di LPWP-Undip Jepara. Peserta pelatihan 39 orang berasal dari 24 kelurahan dengan umur dan latar belakang kasus hukum yang berbeda. Observasi indikator persiapan, pelaksanaan dan analisis wirausaha, menunjukkan bahwa kelompok bakso, abon dan dodol secara berurutan memiliki nilai 86%, 71% dan 71% indikator sangat bagus, sedangkan kelompok teri krispi memiliki nilai 57% indikator bagus. Organolaptik pada indikator warna, tekstur, kenampakan, kekenyalan, bau, rasa dan aftertase menunjukkan bahwa produk bakso ikan dan dodol rumput laut memiliki nilai 57% indikator responden suka. Sedangkan produk abon ikan dan teri krispi memiliki nilai 50% dan 57% indikator responden sangat suka. Evaluasi menunjukkan bahwa repon responden terhadap aspek kompetensi instruktur, materi, teknis pelaksanaan pelatihan adalah sangat baik. Sedangkan repon responden terhadap aspek kesiapan sarana dan prasarana pelatihan adalah baik.

Kata kunci: narapidana, produk, perikanan, ikan, laut

Pendahuluan

Tindakan kriminalitas dapat muncul karena akibat dari kemiskinan, yang ditandai

oleh pengangguran, keterbelakangan dan ketidakberdayaan. Pelaku tindakan kriminal yaitu narapidana menjalani masa hukuman di

lembaga pemasyarakatan. Setelah menjalani waktu hukuman yang telah ditentukan, narapidana akan dibebaskan dan kembali dapat berkumpul dengan keluarga serta berinteraksi dengan masyarakat. Akan tetapi stigma masyarakat yang muncul mengenai mantan narapidana merupakan tekanan dan beban yang amat berat. Tidak hanya itu, tetapi juga perilaku diskriminatif dari masyarakat yang diterima oleh mantan narapidana berupa sulitnya untuk mendapatkan pekerjaan, karena ketidakpercayaan masyarakat untuk memperkerjakan seorang mantan narapidana. Hal tersebut juga telah dialami oleh para mantan narapidana di Kabupaten Jepara. Berdasarkan realitas sosial yang terjadi tersebut pada umumnya, maka diperlukan pemberdayaan bagi mantan narapidana lapas Jepara untuk membantu beradaptasi kembali ke dalam lingkungan masyarakat.

Pemberdayaan tersebut dilakukan untuk menyiapkan mantan narapidana Jepara dalam berwirausaha mandiri dengan usaha ekonomi produktif. Pemberdayaan memiliki tingkat keberhasilan tinggi jika dilakukan dengan melihat potensi atau sumber daya daerah yang ada. Kota Jepara memiliki potensi perikanan yang besar sehingga sektor ini diharapkan dapat mendukung peningkatan ekonomi kerakyatan. Oleh karena itu, dilakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan tujuan untuk pemberdayaan mantan narapidana melalui pemberian pelatihan pengolahan aneka produk perikanan sehingga mampu berwirausaha mandiri.

Materi dan Metode

Penerapan IPTEKS dalam penyelesaian masalah

Berdasarkan permasalahan yang dirasakan oleh para mantan narapidana yaitu sulitnya mendapatkan pekerjaan, maka dilakukan pemberdayaan melalui pemberian pelatihan pengolahan aneka produk perikanan. Pemberdayaan dilakukan melalu

kerjasama perguruan tinggi sebagai implementasi pemberdayaan kepada masyarakat.

Pelaksana dan Mitra Pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan aneka produk perikanan melibatkan tim dosen dan mahasiswa Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara. Bekerjasama dengan Sat Bimas Polres Jepara dan sebagai mitra adalah mantan narapidana Jepara yang dijadikan sebagai subjek sasaran. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan ini, akan menumbuhkan kreatifitas para mantan narapidana untuk mencoba mengolah aneka produk perikanan, sehingga akan memunculkan wirausaha baru berbasis pada hasil olahan perikanan.

Metode Pelaksanaan

Peserta pelatihan dilakukan pembentukan kelompok berdasarkan produk yang akan dibuat yaitu kelompok pembuatan produk bakso, abon ikan, teri krispi dan dodol rumput laut. Masing-masing kelompok didampingi oleh tentor dari tim pelaksanaan pelatihan. Pelaksanaan pemberdayaan terdiri dari beberapa tahap yaitu pembekalan materi (seminar), diskusi interaktif dan praktek pengolahan. Seminar dilakukan untuk memberikan materi informasi tentang jenis-jenis dan manfaat produk perikanan, kandungan gizi, teknik pengolahan dan pengemasan, aspek peluang usaha, perhitungan laba rugi. Diskusi interaksit dilakukan dalam waktu pemberian percontohan pembuatan produk bakso, abon ikan, teri krispi dan dodol rumput laut oleh tim pelaksana. Setelah para peserta mengetahui dan memahami tahapan pembuatan maka selanjutnya peserta diberikan kesempatan untuk praktek pengolahan secara langsung.

Pengambilan Data

Dalam pelaksanaan pelatihan dilakukan pengambilan informasi biodata peserta, data penilaian kerja (observasi), organolaptik produk dan evaluasi pelatihan. Pengambilan informasi biodata peserta dilakukan dengan cara pengisian daftar hadir peserta yang meliputi informasi nama, gender, usia, asal desa dan lain-lain. Pengambilan data penilaian kerja (observasi) dilakukan dengan cara wawancara dan penilaian langsung oleh tim penilai. Penilaian dilakukan terhadap beberapa parameter yaitu : persiapan, penggunaan peralatan, ketepatan langkah kerja, kesesuaian hasil dan penataan peralatan setelah pakai. Masing-masing indikator tersebut diambil terhadap ke-4 produk yang dibuat yaitu bakso, abon, teri krispi dan dodol rumput laut. Data observasi diambil oleh 2 penilai yaitu dosen ahli pengolahan perikanan dari Unisnu Jepara. Parameter penilaian kerja (observasi) tersebut dilakukan pengkategorian menjadi 5 kriteria yaitu kategori 1 : sangat bagus; kategori 2 : bagus; kategori 3 : tidak bagus; kategori 4 : sangat tidak bagus.

Pengambilan data organolaptik dilakukan dengan metode kuesioner terhadap beberapa parameter yaitu warna, kenampakan, tekstur, kekenyalan, bau/aroma, rasa dan aftertaste. Parameter organolaptik tersebut dilakukan pengkategorian kesukaan responden. Terdapat 5 kriteria kategori kesukaan yaitu kategori 1 : sangat tidak suka; kategori 2 : tidak suka; kategori 3 : netral; kategori 4 : suka; kategori 5 : sangat suka.

Pengambilan data untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode kuesioner terhadap beberapa pernyataan yang digunakan sebagai indikator evaluasi yaitu mengenai kompetensi instruktur pelatihan, materi pelatihan, teknis pelaksanaan pelatihan dan kesiapan sarana prasarana pendukung pelatihan. Evaluasi tersebut dilakukan pengkategorian respon dari peserta. Terdapat

4 kriteria kategori respon yaitu kategori 1 : sangat setuju; kategori 2 : setuju; kategori 3 : tidak setuju; kategori 4 : sangat tidak setuju.

Analisis Data

Data yang diperoleh dilakukan pengolahan data secara diskriptif yaitu dengan tabulasi data dan grafik histogram.

Hasil dan Pembahasan

Latar belakang peserta pelatihan

Pelatihan pengolahan hasil perikanan diberikan kepada mantan narapidana lapas Jepara dengan tempat pelaksanaan di LPWP UNDIP yang beralamatkan di Jl A E Suryani No. 1, Kelurahan Bulu, Rt 1 Rw 4, Kecamatan Kota, Kabupaten Jepara. Pelatihan ini dilakukan untuk memberikan keterampilan kepada mantan narapidana agar supaya bisa berdaya untuk melakukan wirausaha ketika kembali di lingkungan masyarakat.

Berdasarkan biodata peserta menunjukkan bahwa peserta yang hadir sebanyak 39 orang yang berasal dari 24 desa yang berbeda. Terdapat 5 orang berasal dari Bangsri, 4 peserta berasal dari Tahunan, 3 peserta berasal dari Bawu, masing-masing 2 peserta berasal dari Bapangan, Ngabul, Panggang, Pengkol, Troso, dan Tubanan. Masing-masing satu peserta berasal dari Jerukwangi, Karang Gondang, Karimunjawa, Kecapi, Kembang, Krapyak, Lebuawu, Mlonggo, Dermolo, Pecangaan, Potroyudan, Saripan, Suwawal, Senenan, dan Welahan.

Berdasarkan kasus hukum peserta pelatihan, menunjukkan bahwa peserta teridentifikasi terdiri dari 5 kasus hukum yaitu perjudian, kekerasan dalam rumah tangga, minuman keras, narkoba dan pencurian. Sebesar 4 peserta memiliki latar belakang kasus hukum perjudian. Masing-masing 3 peserta dengan kasus hukum kekerasan dalam rumah tangga dan minuman keras. Sebanyak 25 peserta memiliki kasus hukum

narkoba. Sebanyak 4 peserta memiliki kasus hukum pencurian.

Obervasi Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan

Berdasarkan data obervasi (Tabel 1) pada indikator persiapan, penggunaan alat, ketepatan langkah kerja, kesesuaian hasil,

penataan alat, pengemasan dan analisis laba, menunjukkan bahwa kelompok bakso memiliki 6 kategori sangat bagus dan 1 kategori bagus; kelompok abon dan dodol memiliki 5 kategori sangat bagus dan 2 kategori bagus, sedangkan kelompok teri krispi memiliki 3 kategori sangat bagus dan 4 kategori bagus.

Tabel 1. Obervasi dan penilaian aktivitas peserta pelatihan

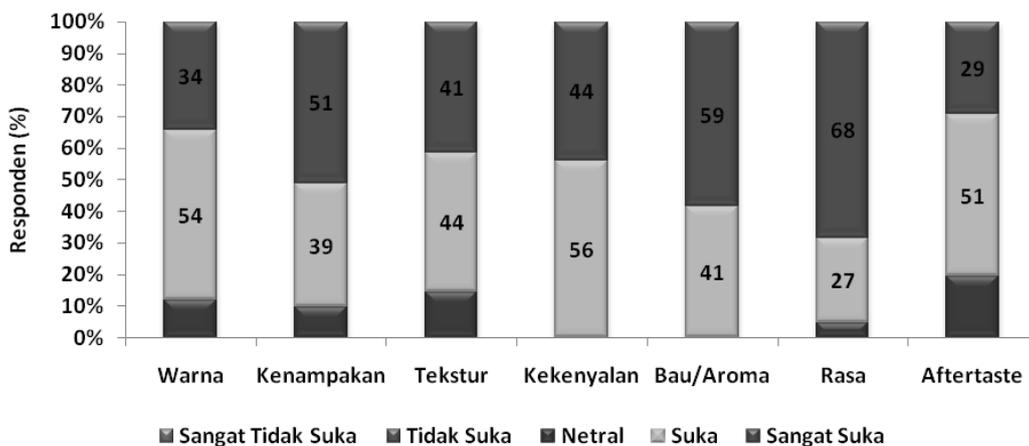
No.	Indikator	Bakso	Abon	Teri krispi	Dodol
1	Persiapan	SB	SB	B	SB
2	Penggunaan peralatan yang benar	SB	SB	SB	B
3	Ketepatan langkah kerja	B	B	B	B
4	Kesesuaian hasil akhir	SB	SB	B	SB
5	Menata peralatan setelah mengolah	SB	SB	B	SB
6	Teknik pengemasan	SB	SB	SB	SB
7	Analisis rugi / laba produk	SB	B	SB	SB

Keterangan : SB = sangat bagus, B = bagus, TB = tidak bagus, STB = sangat tidak bagus.

Analisis Organolaptik Produk Bakso Ikan

Berdasarkan data organolaptik produk bakso pada indikator warna, tekstur, kekenyalan, dan aftertase memiliki kategori responden suka, sedangkan kenampakan, bau dan rasa memiliki kategori responden sangat suka. Responden berpendapat bahwa bakso berwarna netral, putih merata tanpa warna asing yang lain. Bakso memiliki kenampakan bulat utuh, ukuran sesuai konsumsi dan

terlihat segar; tekstur yang merata dan lembut; kekenyalan yang sesuai, tidak keras, tidak lembek, jika ditekan bakso cepat kembali bentuknya dan terasa kres jika digigit; bau yang normal, khas ikan, tidak amis dan tidak terdapat bau dari bahan kimia; rasa gurih, terasa ikan sekali, tidak amis, tidak berminyak dan rasa bumbu yang pas; dan memiliki aftertaste masih terasa ikan, tidak terasa bahan kimia dan tidak ada rasa yang aneh.



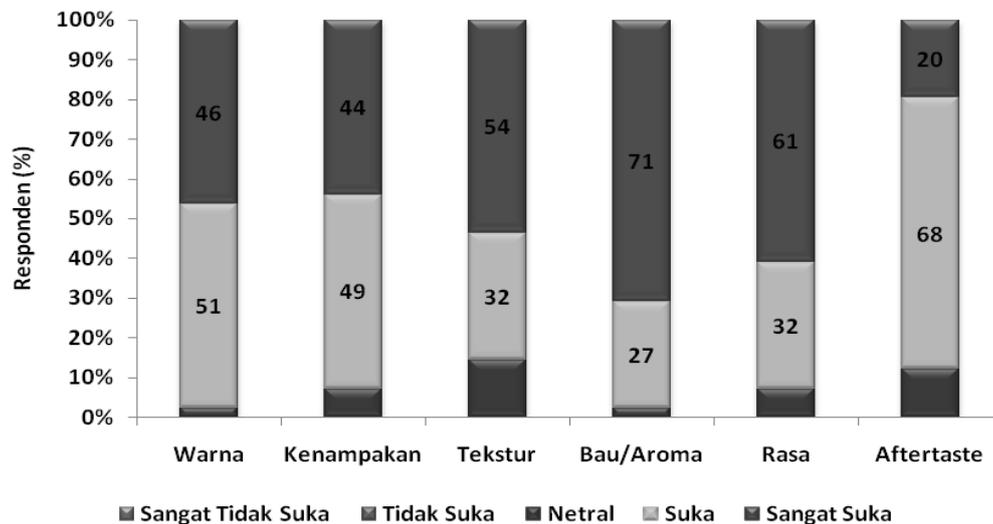
Gambar 1. Persentase organolaptik produk bakso ikan

Berdasarkan SNI 01-3819-1995 syarat mutu bakso ikan harus memiliki bau normal dan kas ikan; rasa yang gurih; warna normal, putih; dan terasa kenyal. Jika kita membandingkan dengan uraian organolaptik bakso hasil produksi diatas berdasarkan parameter warna, kenampakan, tekstur, kekenyalan, bau/aroma, rasa dan *aftertaste*, menunjukkan bahwa produk bakso hasil pelatihan memiliki organolaptik sangat sesuai dengan kelayakan SNI, dapat di produksi dan sesuai standar jual.

Analisis Organolaptik Produk Abon Ikan

Berdasarkan data organolaptik produk abon pada indikator warna, kenampakan dan

aftertaste memiliki kategori responden suka, sedangkan tekstur, bau dan rasa memiliki kategori responden sangat suka. Responden berpendapat bahwa abon ikan tongkol berwarna normal, coklat merata tanpa warna asing yang lain. Abon ikan tongkol memiliki kenampakan terurai seperti serbuk, ukuran sesuai konsumsi dan terlihat segar; tekstur yang terurai lembut; bau yang normal, khas ikan, tidak amis, terdapat aroma manis dari gula merah dan tidak terdapat bau dari bahan kimia; rasa gurih, terasa ikan sekali, terasa sedikit manis, tidak amis, tidak berminyak dan rasa bumbu yang pas; *aftertaste* masih terasa ikan, tidak terasa bahan kimia dan tidak ada rasa yang aneh.



Gambar 2. Persentase organolaptik produk abon ikan

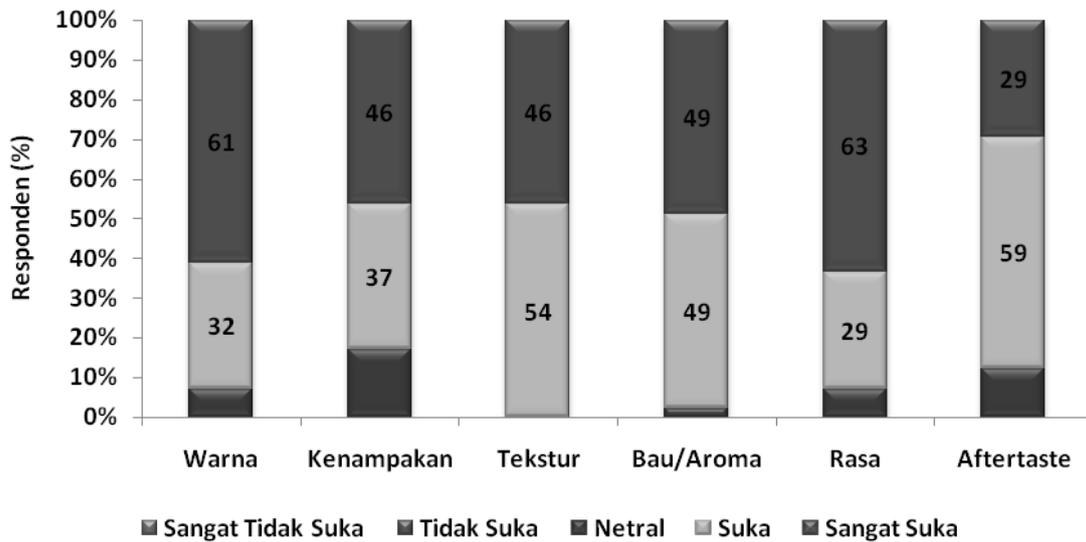
Berdasarkan SNI 01-3707-1995 syarat mutu abon ikan harus memiliki bau normal dan kas ikan; rasa yang gurih; warna normal, coklat; dan terasa lembut. Jika kita membandingkan dengan uraian organolaptik abon ikan tongkol hasil produksi diatas berdasarkan parameter warna, kenampakan, tekstur, bau/aroma, rasa dan *aftertaste*, menunjukkan bahwa produk abon ikan tongkol hasil pelatihan memiliki organolaptik sangat sesuai dengan kelayakan SNI, dapat di produksi dan sesuai standar jual.

Analisis Organolaptik Produk Teri Krispi

Berdasarkan data organolaptik produk teri krispi pada indikator tekstur dan *aftertaste* memiliki kategori responden suka, sedangkan warna, kenampakan, bau dan rasa memiliki kategori responden sangat suka. Responden berpendapat bahwa teri krispi berwarna kecoklatan merata tanpa warna asing yang lain. Teri krispi memiliki kenampakan utuh satu-satu tidak menggumpal, ukuran sesuai konsumsi dan terlihat nikmat; tekstur yang merata kering dan krispi; bau yang normal, khas ikan, tidak amis dan tidak terdapat bau

dari bahan kimia; rasa gurih, renyak, terasa ikan sekali, tidak amis, tidak berminyak dan rasa bumbu yang pas; *aftertaste* masih terasa ikan, tidak terasa bahan kimia dan tidak ada rasa yang aneh. Berdasarkan uraian organolaptik teri krispi hasil produksi diatas berdasarkan parameter warna, kenampakan,

tekstur, bau/aroma, rasa dan aftertaste, menunjukkan bahwa produk teri krispi hasil pelatihan memiliki organolaptik sangat sesuai dengan kelayakan, dapat di produksi dan sesuai standar jual.

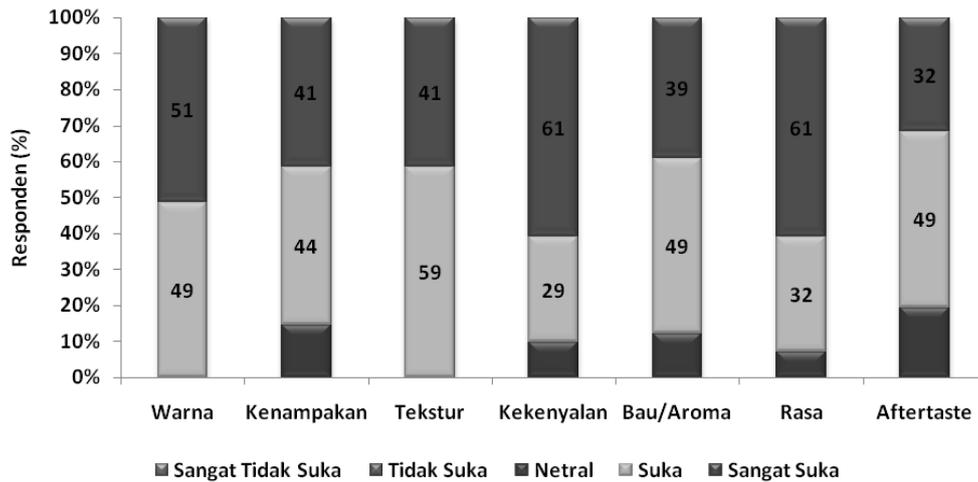


Gambar 3. Persentase organolaptik produk teri krispi

Analisis Organolaptik Produk Dodol Rumput Laut

Berdasarkan data organolaptik produk dodol rumput laut pada indikator kenampakan, tekstur, bau dan aftertase memiliki kategori responden suka, sedangkan warna, kekenyalan dan rasa memiliki kategori responden sangat suka. Responden berpendapat bahwa dodol rumput laut berwarna netral, jernih transparan merata tanpa warna asing yang lain. Dodol rumput

laut memiliki kenampakan padat, terbentuk baik tidak lembek dan terlihat segar; tekstur yang rata, licin dan lembut; kekenyalan yang sesuai, tidak keras, tidak lembek, jika ditekan dodol rumput laut cepat kembali bentuknya dan terasa lembut jika digigit; bau yang normal, khas agar-agar, tidak amis dan tidak terdapat bau dari bahan kimia; rasa manis, tidak amis, dan kenyal lembut; aftertaste masih terasa manis, tidak terasa bahan kimia dan tidak ada rasa yang aneh.



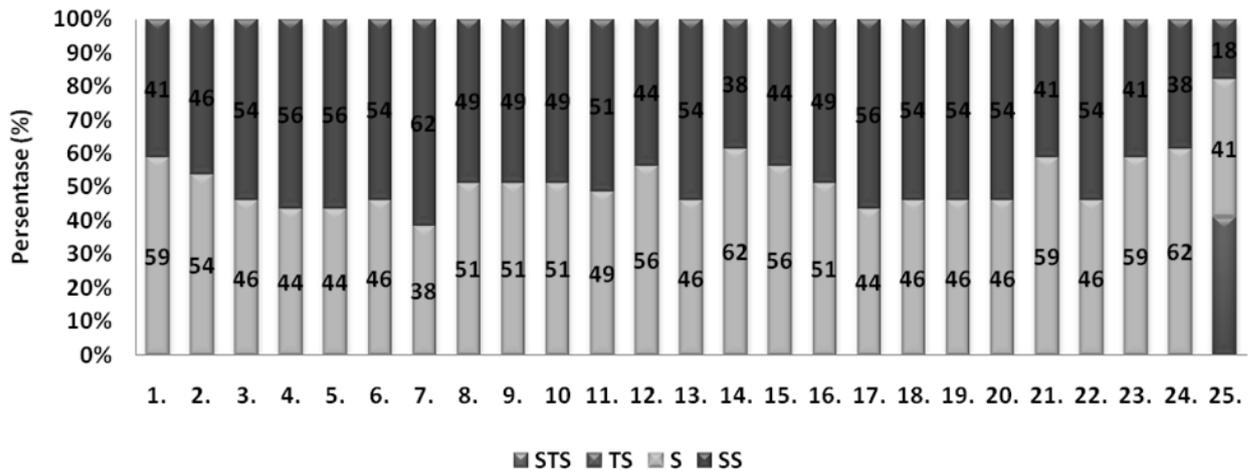
Gambar 4. Persentase organolaptik produk dodol rumput laut

Berdasarkan SNI 01-2986-1992 syarat mutu dodol rumput laut harus memiliki bau normal dan kas agar - agar; rasa yang normal; warna normal, transparan; dan terasa kenyal. Jika kita membandingkan dengan uraian organolaptik dodol rumput laut hasil produksi diatas berdasarkan parameter warna, kenampakan, tekstur, kekenyalan, bau/aroma, rasa dan aftertaste, menunjukkan bahwa produk dodol rumput laut hasil pelatihan memiliki organolaptik sangat sesuai dengan kelayakan SNI, dapat di produksi dan sesuai standar jual.

Evaluasi Pelatihan

Evaluasi pelatihan pengolahan perikanan diamati menggunakan teknik wawancara dengan komposisi informasi mengenai kompetensi instruktur pelatihan, materi pelatihan, teknis pelaksanaan pelatihan, dan kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan. Pertanyaan wawancara pada no 1 sampai dengan no 10 merupakan pertanyaan mengenai kompetensi

instruktur pelatihan. Respon dari responden adalah responden memberikan pernyataan bahwa pelatih selalu memberikan gambaran tentang proses kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan; menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam membuat suatu produk makanan; memberikan contoh cara membuat produk makanan yang akan dibuat; memberi kesempatan peserta untuk ikut mencoba membuat produk makanan yang sedang diajarkan; bersedia membantu peserta yang merasa kesulitan dalam membuat produk; memberikan arahan apabila ada kesalahan dalam proses mengolah makanan yang dilakukan peserta; memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan praktek sendiri tanpa dibantu; membiarkan peserta untuk mencoba mengembangkan keterampilannya sendiri; memberikan masukan untuk kesalahan produk yang terjadi; Setelah selesai pelatihan, pelatih selalu memeriksa hasil produk yang dibuat oleh peserta;



Gambar 5. Pernyataan responden dalam wawancara evaluasi pelatihan

Pertanyaan wawancara pada no 11 sampai dengan no 15 merupakan pertanyaan mengenai materi pelatihan. Respon dari responden adalah responden memberikan pernyataan bahwa materi pelatihan sesuai dengan yang saya butuhkan; Materi yang disampaikan mencakup pengetahuan dasar diversifikasi pangan sampai penerapan ke dalam olahan pangan; Penyampaian materi pelatihan mudah untuk dipahami; Penyampaian materi pelatihan dapat meningkatkan keaktifan peserta; Langkah-langkah kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan selalu disampaikan diawal pembelajaran. Pertanyaan wawancara pada no 16 sampai dengan no 19 merupakan pertanyaan mengenai kesiapan teknis pelaksanaan pelatihan. Respon dari responden adalah responden memberikan pernyataan bahwa peserta selalu mendapat kesempatan untuk praktek langsung; Evaluasi selalu dilakukan di akhir pembelajaran; Alokasi waktu untuk peserta melakukan praktek cukup; Pelatihan selalu selesai tepat waktu. Pertanyaan wawancara pada no 20 sampai dengan no 25 merupakan pertanyaan mengenai kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan. Respon dari responden adalah responden memberikan pernyataan bahwa Tempat pelaksanaan pelatihan

nyaman; Tempat pelatihan cukup untuk menampung semua peserta pelatihan; Tempat pelatihan memiliki tingkat pencahayaan yang cukup; Peralatan pelatihan sudah disediakan panitia pelatihan; Peralatan pelatihan layak untuk digunakan; Peralatan pelatihan memadai untuk praktek semua peserta pelatihan. Berdasarkan data evaluasi menunjukkan bahwa repon responden terhadap aspek kompetensi instruktur pelatihan, materi, teknis pelaksanaan pelatihan adalah sangat baik. Sedangkan repon responden terhadap aspek kesiapan sarana dan prasarana pelatihan adalah baik.

Simpulan

Berdasarkan data mantan narapidana sebagai peserta menunjukkan bahwa 39 peserta berasal dari 24 kelurahan dengan umur dan latar belakang kasus hukum yang berbeda-beda. Berdasarkan data obervasi maka disimpulkan bahwa para peserta sebagian besar dapat mengerjakan pembuatan produk dengan kategori baik dan sangat baik. Berdasarkan data organolaptik maka disimpulkan bahwa produk bakso, abon ikan, teri krispi dan dodol rumput laut memiliki nilai dengan kategori sukan dan sangat suka serta sesuai standart SNI. Berdasarkan data

evaluasi menunjukkan bahwa repon responden terhadap aspek kompetensi instruktur, materi, teknis pelaksanaan pelatihan adalah sangat baik.

Daftar Pustaka

Moeljanto, 2012. Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suwedo, H.. 2008. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.

Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3819-1995: Bakso Ikan. Jakarta.

Dewan Standarisasi Nasional, 1995, SNI No. 01-3707-1995, Jakarta

Dewan Standarisasi Nasional, SNI 01-2986-1992, Jakarta.