

INOVASI PENGOLAHAN IKAN MELALUI PELATIHAN DI PONDOK PESANTREN SUNAN KALIJAGA

**Sri Palupi
Yuriani**

Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: 1) meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan/*skill*, para santri di Ponpes dengan memberikan pelatihan produk berbasis pengolahan ikan seperti (Abon Ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan, Lele Kremes dan Bakar), 2) memberikan motivasi dan pelatihan wirausaha agar santri memperoleh bekal untuk penguatan usaha mandiri, 3) memberikan pelatihan desain kemasan dan pelabelan produk pengolahan ikan, dan memberikan pelatihan manajemen usaha seperti: perhitungan harga jual, pengurusan izin PIRT.

Metode yang digunakan adalah metode ceramah, metode praktek, diskusi dan tanya jawab. Rancangan kegiatannya meliputi kegiatan perencanaan yaitu perencanaan produksi dan manajemen. Perencanaan produksi mulai dari membuat jadwal kerja, menyiapkan jobsheet, menyiapkan bahan praktek, uji coba organoleptik, kemasan dan pelabelan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan sesuai rencana, evaluasi kegiatan, pemantauan dan pelaporan.

Inovasi pengolahan ikan penting untuk dikuasai dan bermanfaat bagi para santri di Ponpes terutama dapat memberikan motivasi berwirausaha sebagai penguatan usaha mandiri, meningkatkan pengetahuan wawasan dan ketrampilan/*skill* pengolahan produk berbasis ikan, serta dapat mengimplementasikan /mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilan berwirausaha sesuai kebutuhan pasar. Permasalahan di Pondok Pesantren dapat diatasi yaitu dengan penerapan inovasi berbasis pengolahan ikan, sehingga ikan tidak dijual dalam keadaan masih segar tetapi sudah dilalukan proses pengolahan dengan demikian nilai jual ikan menjadi lebih tinggi.

Kata Kunci : Pondok Pesantren, Wirausaha, Pengolahan Ikan

PENDAHULUAN

Yayasan Pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga adalah suatu lembaga pendidikan keagamaan, sosial dan kewirausahaan yang bersifat independen, tidak berada di bawah naungan organisasi apapun. Ponpes ini didirikan 13 Agustus 2009 (21 Sya'ban 1430 H) oleh Dr. H. Hidayat Nur Wahid, M.A. Bertempat di lokasi seluas 3 ha tepatnya di sebelah Timur Masjid Sunan Kalijaga, RT 03, Jomblangan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta. Pondok pesantren dikelilingi 4 kolam ikan masing2 ukuran 10 x 20 m², yang didalamnya sudah ada budidaya/memelihara ikan, seperti Gurami, Lele, Nila, Ikan Emas, ikan Patin.

Pondok pesantren dirancang sebagai tempat menimba ilmu agama, sebut saja kajian Al-Qur'an dan Hadits, pelajaran bahasa Arab, dan lain sebagainya, ditambah berfungsi memberikan bekal keterampilan bagi santri-santri untuk menekuni dunia usaha. Melalui kerjasama dengan berbagai instansi pemerintahan dan lembaga-lembaga pendidikan di seluruh Indonesia, pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga bertujuan mempersiapkan anak didik yang benar dengan ilmu akhirat dan ilmu keduniaan disegala bidang, dengan mengadakan berbagai pelatihan seperti: Achievement Motivation Training (ATM), Business Motivation Training (BMT), Mengadakan pelatihan Agrobisnis, Pelatihan Pengobatan Islami, Pelatihan bidang tehnologi informatika, pelatihan pemeberdayaan perikanan/ tambak dengan baik, pengelolaan tanaman dan hasil pertanian beserta pemasarannya, pelatihan jurnalistik, dan beberapa pelatihan kewirausahaan yang diminati masyarakat.

Tujuan Ponpes ini, adalah; 1) Terbentuknya santri yang memiliki ilmu pengetahuan keagamaan dan kewirausahaan. 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas ilmu pengetahuan dan pengamalan agama Islam dalam kehidupan bermasyarakat. 3) Meningkatkan kesadaran budaya islami di kalangan masyarakat, sebagai benteng pertahanan dari pengaruh negatif budaya global. 4) Meningkatkan kesadaran masyarakat muslim akan pentingnya budaya produktif dan kemandirian

dalam upaya menghindari budaya konsumtif. 5) Meningkatkan kesadaran masyarakat muslim akan pentingnya budaya produktifisme dan kemandirian dalam upaya menghindari budaya konsumerisme. Untuk tujuan tersebut Yayasan Pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga " Yogyakarta memiliki Visi: muslim yang beriman, bertakwa, berilmu, beramal, berakhlak mulia, berbudaya dan berjiwa wirausaha.

Fenomena pertama adalah keprihatinan terhadap keberadaan beberapa Pondok pesantren yang untuk meneruskan kegiatannya yang mulia yaitu memberikan pelajaran agama dan mencetak kader dakwah Islamiyah, namun dalam praktek pencarian dana mesti mempekerjakan santrinya mencari dunatur atau bahkan berkeliling dari bis ke bis membawa kotak amal yang bertuliskan sumbangan untuk pondok pesantren.

Fenomena kedua yang menjadi pemicu didirikannya Pondok Pesantren ini adalah banyak terdapat penjualan daging hewan-hewan yang disembelih kurang Islami. Banyak perlakuan penyembelihan terhadap yang akan dijual dagingnya kepada konsumen yang notabene mayoritas beragama Islam dengan perlakuan yang kurang agamis. Entah dikarenakan pengetahuan orang yang menyembelih tentang adab dan kesopanan cara penyembelihan hewan yang menjadikan kekhalalalan, sehingga menghilangkan keraguan bagi pihak penjual maupun pembeli akan kebolehan memakan dagingnya.

Fenomena ketiga, masih kurangnya para da'i yang menjadi "penda'i pemberi", bukan "penda'i penerima". Ditambah lagi banyaknya santri yang setelah lulus dari pondok pesantren yang kebingungan mencari kegiatan guna menghidupi diri ataupun keluarganya jika telah berkeluarga.

Dalam perjalanannya pondok pesantren wirausaha (PPW) Sunan Kalijaga menemui beberapa kendala. Misalnya, masih kurangnya partisipasi masyarakat atau pemerintah untuk memberikan sumbangan dalam bentuk materiil dan fenomena bahwa masyarakat atau pemerintah lebih condong untuk menyumbang kepada pondok-pondok pesantren yatim atau dhu'afa. Bagaimanapun PPW Sunan Kalijaga tetaplah seperti halnya pondok-pondok pesantren lainnya yang membutuhkan dana untuk proses belajar mengajar. Selain itu, masih ada kendala lainnya yaitu belum adanya legalitas dari departemen yang

bersangkutan, dikarenakan bentuk pondok pesantren wirausaha ini yang tidak seperti pondok-pondok pesantren pada umumnya.

Misalnya, keinginan beliau untuk bisa menampung segala kepentingan umat dalam pondok pesantren tersebut, karena saat ini fasilitas yang ada hanya bisa mendukung kebutuhan umat dari segi pangan saja. Partisipasi sekecil apapun dan dalam bentuk apapun akan sangat bermanfaat bagi kelangsungan pondok pesantren ini khususnya dan kemauan wirausaha masyarakat Indonesia umumnya. Usaha mengubah kemiskinan dan keterbelakangan menjadi tanggung jawab semua pihak, termasuk warga Pondok itu sendiri. Pihak yang lemah berkewajiban kerja keras dan cerdas agar dapat merubah kondisinya, adapun pihak yang memiliki keluasan dan kekayaan rizki dan ilmu, berkewajiban menunaikan zakat, infaq maupun sodakohnya atau menyampaikan ilmunya, agar dapat digunakan sebagai modal usaha bagi yang ekonomi lemah.

Potensi wisata Kabupaten Bantul tersebut berupa wisata pantai, desa wisata serta sentra industri gerabah, kulit dan sebagainya. Dengan banyaknya obyek wisata yang ada di wilayah Bantul tersebut menyebabkan adanya peluang pasar yang dapat dimanfaatkan untuk memasarkan berbagai macam produk olahan ikan hasil pelatihan, seperti Nugget ikan, Abon ikan, Bakso ikan.

Berdasarkan fenomena yang telah diuraikan di atas dan adanya dorongan yang mengarah pada kompetisi secara ekonomi sebagai tanggapan atas globalisasi maka perlu segera diwujudkan langkah-langkah nyata untuk memberi bekal kepada warga Pondok agar berjiwa mandiri yang mempunyai naluri *enterpreneurship* secara individu dan semangat *entreprenurship* secara kolektif, serta memperkaya kompetensi produksi yang dimiliki melalui kegiatan pemanfaatan pengolahan ikan sebagai bekal kewirausahaan. Diharapkan warga Pondok Pesantren Sunan Kalijaga di Kabupaten Bantul mampu berperan serta sebagai manusia yang mandiri, kreatif dan inovatif serta berperan sebagai pencipta lapangan pekerjaan.

Permasalahan yang dihadapi ponpes saat ini khususnya ponpes Sunan Kalijaga adalah sebagai berikut: (1) Wirausaha yang ada di Ponpes masih terbatas pada produk kue-kue. (2) Terbatasnya pemanfaatan hasil perikanan, ikan hanya dijual dalam keadaan segar.

(3) Belum adanya sentuhan teknologi dalam pengembangan produk pengolahan ikan. (4) Minat konsumen yang semakin bervariasi dari segi rasa, kualitas, pengemasan. (5) Kurangnya pengolahan hasil ikan untuk dijadikan sebagai produk unggulan. (6) Masih terbatasnya pemahaman tentang manajemen usaha. Untuk itu dibutuhkan keahlian untuk mengembangkan potensi yang ada di pondok pesantren.

PEMBAHASAN

1. Kajian tentang Ikan

Ikan adalah semua bahan makanan yang berasal dari hewan yang hidup dalam air. Ikan yang diambil dari laut disebut ikan laut, ikan yang diambil dari air tawar seperti rawa, sungai, kolam, dan jenis-jenis perairan lain yang berada di daratan yang disebut ikan darat dan ikan tambak yang memang hidup dalam tambak (empang air payau). Berdasarkan tempat hidup dan sifat-sifatnya hasil perikanan dapat dikelompokkan menjadi 2 antara lain :

1. Perairan laut dengan penangkapan atau dengan budidaya.
2. Perikanan darat atau hasil perikanan air tawar

Berdasarkan data dari FAO, terdapat tujuh macam sumber perikanan antara lain :

Ikan darat atau diodanisus, Ikan laut, *Crustacea*, *Molusca* dan lain-lain *avertebrata*,

Anjing laut dan berbagai mamalia perairan, Paus, Berbagai binatang air (panyu, kura-kura dan sebagainya), Tanaman air (rumput laut, ganggang laut)

a. Potensi ikan

Dilihat dari aspek gizi, ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial dengan kandungan sebesar 15%-24% yang tergantung jenis ikannya dan mempunyai daya cerna sebesar 95%.

b. Mutu Ikan

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah sekali busuk. Tanpa penanganan yang baik dan segera setelah ikan ditangkap maka akan mengalami penurunan mutu yang drastis yang biasanya didahului dengan kekakuan kemudian terjadi proses dekomposisi menuju proses

pembusukan. Mutu ikan ditentukan oleh tingkat kesegaran ada dua cara pertimbangan penting yaitu:

- 1). Waktu yang berarti baru ditangkap, tidak disimpan dan tidak diawetkan.
- 2). Mutu yang berarti masih orisinal (asli) dan belum mengalami kemunduran mutu.

Berikut ini terdapat beberapa kriteria mutu ikan :

- (a) Kualitas penyimpanan, (b) penampakan bau, (c) palatabilitas (adanya *flavor*, tekstur dan penangkapan yang normal)

Dalam menguji mutu dan kesegaran ikan memerlukan beberapa metode, antara lain:

- 1). Metode Indrawi yang ditujukan pada faktor-faktor mutu seperti :
 - Rupa: mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata, lendir, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut.
 - Bau atau flavor : akan berubah dan segera meningkatkan ke datar (*palin*), *arnis* (*fishy*), manis (*sweet*), asam (*sour*), berbau (*stale*), busuk dan akhirnya tahap menusuk.
- 2). Metode Kimia

Kesegaran ikan mengalami rigor mortis (ikan mengalami kekakuan karena adanya penggabungan aktin dan *myosin* menjadi *aktomyosin*). Akibatnya akan terbentuk selama proses penurunan mutu ikan (proses pembusukan ikan) setelah mati.

Setelah ikan mati akan mengalami *rigor mortis* (ikan mengalami kekakuan karena adanya penggabungan aktin dan *myosin* menjadi *aktomyosin*). Akibatnya akan terbentuk asam laktat sebagai hasil proses *glikolisis* dan persediaan ATP semakin menipis karena dipecah untuk pembentukan *aktomiosin*.

Pasca rigor, daging akan lunak kembali karena terjadi hidrolisis kreatinin fosfat dan ATP yang menghasilkan *keratin*, *fosfat*, ADP, *ribose* dan *ammonia*. Penurunan ini mengakibatkan pH daging ikan naik menjadi 6,2-6,6.

Sejalan dengan proses di atas terbentuk beberapa senyawa yang sesuai dengan kemunduran mutu ikan yaitu TMA (*Trimetil Amin*), asam laktat, senyawa-senyawa basa nitrogen, asam amino dan lain-lain yang sebagian besar terbentuk akibat aktivitas mikrobia.

- 3). Metode Fisik

Metode fisik merupakan metode yang paling mudah tetapi paling sulit untuk mendapatkan Indeks Standar Pengukuran Kesegarannya.

c. Perbedaan ikan segar dan ikan rusak

Tabel. 1. Berikut ini perbedaan antara ikan segar dengan ikan yang sudah rusak

No	Parameter	Ikan Segar	Ikan yang sudah rusak
1	Warna kulit	Terang, cerah dan tidak suram	Tidak cerah dan suram
2	Sisik	Mata masih melekat dan kuat	Sisik mudah dilepaskan
3	Mata	Jernih, tidak suram dan melotot	Suram, tenggelam kedalam mata
4	Daging	Segar, elastis, apabila ditekan dengan jari bekasnya kan kembali keposisi semula	Tidak segar, lemas dan tidak mudah kembali keposisi semula jika ditekan dengan jari
5	Bau	Tidak memberikan tanda tanda busuk atau berbau asing	Busuk dan asam
6	Lendir	Tidak banyak terdapat lendir pada permukaan badannya	Banyak terdapat lendir pada permukaan badannya
7	Dalam air	Ikan tenggelam	Ikan mengapung

d. Penanganan Kerusakan ikan

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang bersifat *perishable*. Ikan akan mudah mengalami kemunduran mutu segera

setelah ditangkap dengan cepat karena ikan mengalami *fase rigor mortis* yang jauh lebih cepat dibandingkan dengan ternak potong.

Tindakan pengawetan ikan bertujuan untuk memperlambat terjadinya proses pembusukan atau kerusakan pada ikan. Untuk mempertahankan keawetan ikan, maka proses *rigor mortis* harus diperlambat selam mungkin agar pertumbuhan bakteri dan reaksi *enzimatis* dapat dicegah. Salah satu penyebab kerusakan ikan adalah tingginya pH akhir daging ikan dari pH 6,4 menjadi 6,6 karena rendahnya cadangan *glikogen* dalam daging ikan.

e. Hasil olahan ikan

Untuk lebih meningkatkan nilai jual ikan dan daya simpannya, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam hasil olahan ikan, seperti, Bakso, Abon dan Nugget.

Abon merupakan salah satu hasil awetan produk ikan yang melimpah. Pada umumnya abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk.

Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering yang dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat. Sosis merupakan makanan dengan rasa gurih. Proses pengolahan sosis juga sangat cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Saat ini ukuran panjang sosis dan garis tengahnya sangat bervariasi.

Nugget ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan sebagai makanan ringan dan sebagai hidangan lauk pauk siap saji. Pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai keuntungan lebih karena dalam nugget daging yang digunakan telah dipisahkan dari duri dan mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dengan bentuk yang bervariasi.

Bakso ikan adalah produk pengolahan yang berbahan dasar daging ikan yang dihaluskan ditambah bahan perekat yaitu tepung tapioka/kanji diberi bumbu dicetak dengan menggunakan genggaman tangan diambil dengan sendok lalu direbus sampai mengapung. Bentuk bulat, rasa gurih asin, tekstur kenyal, warna putih.

2. Kewirausahaan

Kewirausahaan berasal dari kata Wirausaha. Wirausaha berasal dari kata wira artinya berani, utama, mulia. Usaha berarti kegiatan bisnis komersial maupun non komersial. Jadi kewirausahaan diartikan secara harfiah sebagai hal-hal yang menyangkut keberanian seseorang untuk melakukan kegiatan bisnis maupun non bisnis secara mandiri.

a. Wirausaha

Kewirausahaan adalah semangat, perilaku dan kemampuan untuk memberikan tanggapan yang positif terhadap peluang memperoleh keuntungan untuk diri sendiri dan atau pelayanan yang lebih baik, serta menciptakan dan menyediakan produk yang lebih bermanfaat dan menerapkan cara kerja efisien, melalui keberanian mengambil resiko, kreativitas dan inovasi serta kemampuan manajemen.

Kompetensi kewirausahaan mensyaratkan tiga kompetensi dasar, yaitu (1) berjiwa wirausaha (bisnis), (2) mampu memanager, dan (3) memiliki kemampuan bidang yang diusahakan. Jiwa wirausaha dapat dibentuk melalui proses pembudayaan yang diintegrasikan dalam pembelajaran. Wirausahawan umumnya memiliki sifat yang sama, yaitu orang yang mempunyai tenaga, keinginan untuk terlibat dalam petualangan inovatif, kemauan untuk menerima tanggung jawab pribadi dalam mewujudkan suatu peristiwa dengan cara yang mereka pilih, dan keinginan untuk berprestasi yang sangat tinggi, sikap optimis dan kepercayaan terhadap masa depan.

Karakteristik wirausahawan adalah:

- 1) Keinginan untuk berprestasi
- 2) Keinginan untuk bertanggung jawab.
- 3) Preferensi kepada resiko-resiko menengah.
- 4) Persepsi pada kemungkinan berhasil.
- 5) Rangsangan oleh umpan balik.
- 6) Aktivitas enerjik.
- 7) Orientasi ke masa depan.
- 8) Keterampilan dalam pengorganisasian.
- 9) Sikap terhadap uang. Tim Broad Based Education. 2002.

b. Inovasi Pengolahan Ikan

Sebuah inovasi adalah "ide, praktek, atau objek yang dianggap baru oleh individu atau unit adopsi lain". Menurut Roger, proses keputusan inovasi terdiri dari 5 tahap, yaitu (a) tahap pengetahuan, (b) tahap bujukan, (c) tahap keputusan, (d) tahap implementasi, dan (e) tahap konfirmasi.

- a) Pengetahuan - orang menjadi sadar akan suatu inovasi dan memiliki beberapa ide tentang bagaimana fungsinya,
- b) Persuasi - orang membentuk sikap menguntungkan atau tidak menguntungkan terhadap inovasi,
- c) Keputusan - orang terlibat dalam kegiatan-kegiatan yang mengarah pada pilihan untuk mengadopsi atau menolak inovasi,
- d) Pelaksanaan - orang menempatkan suatu inovasi mulai digunakan,
- e) Konfirmasi - orang mengevaluasi hasil dari suatu inovasi-keputusan yang sudah dibuat. (Rogers, 1995)

Model Proses Keputusan Inovasi

a. Tahap Pengetahuan (Knowledge)

Proses keputusan inovasi dimulai dengan tahap pengetahuan yaitu tahap pada saat seseorang menyadari adanya suatu inovasi dan ingin tahu bagaimana fungsi inovasi tersebut. Pengertian menyadari dalam hal ini bukan memahami tetapi membuka diri untuk mengetahui inovasi. Seseorang menyadari atau membuka diri terhadap suatu inovasi tentu dilakukan secara aktif bukan secara pasif.

b. Tahap Bujukan (Persuasion)

Pada tahap persuasi dari proses keputusan inovasi, seseorang membentuk sikap menyenangkan atau tidak menyenangkan terhadap inovasi. Jika pada tahap pengetahuan proses kegiatan mental yang utama bidang kognitif, maka pada tahap persuasi yang berperan utama bidang afektif atau perasaan. Seseorang tidak dapat menyenangkan inovasi sebelum ia tahu lebih dulu tentang inovasi. Dalam tahap persiasi ini juga sangat penting peran kemampuan untuk mengantisipasi kemungkinan penerapan inovasi di masa datang. Namun perlu diketahui bahwa sebenarnya antara sikap dan aktivitas masih ada jarak. Orang

menyenangi inovasi belum tentu ia menerapkan inovasi. Ada jarak atau kesenjangan antara pengetahuan-sikap, dan penerapan (praktek).

c. Tahap Keputusan (*Decision*)

Tahap keputusan dari proses inovasi, berlangsung jika seseorang melakukan kegiatan yang mengarah untuk menetapkan menerima atau menolak inovasi. Menerima inovasi berarti sepenuhnya akan menerapkan inovasi. Menolak inovasi berarti tidak akan menerapkan inovasi. Sering terjadi seseorang akan menerima inovasi setelah ia mencoba lebih dahulu. Bahkan jika mungkin mencoba sebagian kecil lebih dahulu, baru kemudian dilanjutkan secara keseluruhan jika sudah terbukti berhasil sesuai dengan yang diharapkan. Tetapi tidak semua inovasi dapat dicoba dengan dipecah menjadi beberapa bagian. Inovasi yang dapat dicoba bagian demi bagian akan lebih cepat diterima. Dalam pelaksanaan difusi inovasi antara: pengetahuan, persuasi, dan keputusan inovasi sering berjalan bersamaan. Satu dengan yang lain saling berkaitan. Bahkan untuk jenis inovasi tertentu dan dalam kondisi tertentu dapat terjadi urutan: pengetahuan – keputusan inovasi – baru persuasi.

d. Tahap Implementasi (*Implementation*)

Tahap implementasi dari proses keputusan inovasi terjadi apabila seseorang menerapkan inovasi. Dalam tahap implementasi ini berlangsung keaktifan baik mental maupun perbuatan. Keputusan penerima gagasan atau ide baru dibuktikan dalam praktek. Pada umumnya implementasi tentu mengikuti hasil keputusan inovasi. Tetapi dapat juga terjadi karena sesuatu hal sudah memutuskan menerima inovasi tidak diikuti implementasi.

e. Tahap Konfirmasi (*Confirmation*)

Dalam tahap konfirmasi ini seseorang mencari penguatan terhadap keputusan yang telah diambilnya, dan ia dapat menarik kembali keputusannya jika memang diperoleh informasi yang bertentangan dengan informasi semula. Tahap konfirmasi ini sebenarnya berlangsung secara berkelanjutan sejak terjadi keputusan

menerima atau menolak inovasi yang berlangsung dalam waktu yang tak terbatas.

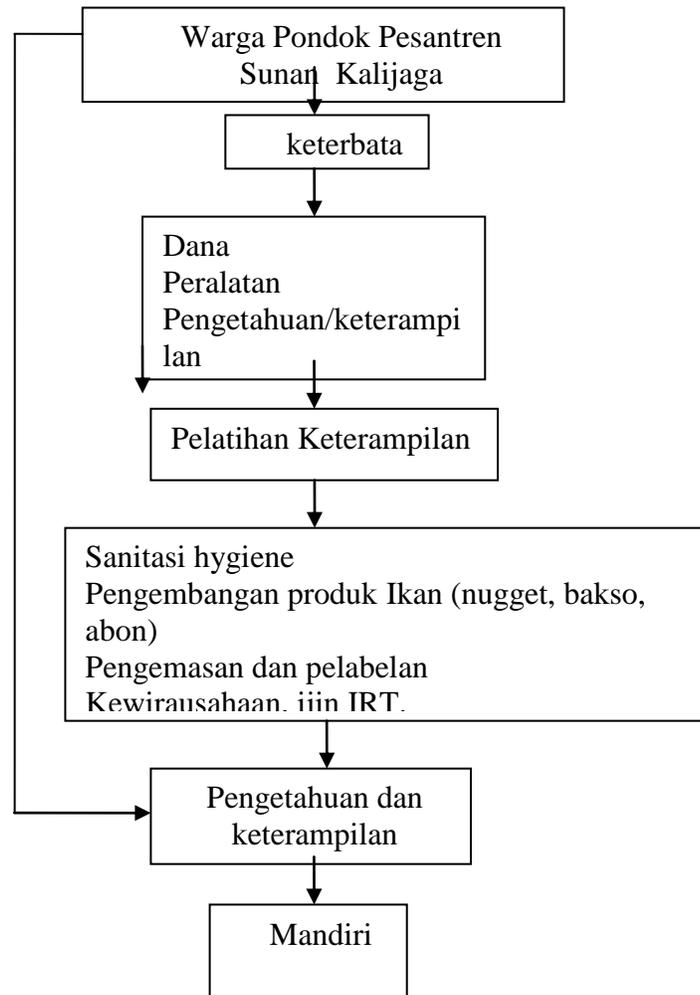
3. IMPLEMENTASI MELALUI AGEN PERUBAHAN (Dosen & Mahasiswa Boga)

Inovasi pengolahan ikan di ponpes dilakukan bertahap sesuai proses inovasi, mulai dari tahap awal yaitu tahap pengetahuan (perkenalan, mengutarakan tujuan kegiatan, pemberian motivasi, pemberian materi teori) lebih terfokus pada ranah kognitif. Tahap kedua yaitu tahap bujukan/persuasi yang lebih terfokus pada ranah afeksi/perasaan, peserta pelatihan diajak berpikir untuk menyadari pentingnya materi pelatihan. Tahap selanjutnya adalah tahap keputusan/*dicision* (peserta dapat mengambil keputusan bahwa pelatihan akan bermanfaat untuk diri para santri). Tahap implementasi adalah tahap peserta dapat mengetrapkan ilmu baik teori maupun praktek yang diperoleh. Tahap terakhir adalah konfirmasi, peserta memantapkan keputusan menerima inovasi/menolak. Untuk menghindari terjadinya dropout dalam penerimaan dan implementasi inovasi (*discontinuu*) peranan agen pembaharu sangat dominan. Tanpa ada monitoring dan penguatan orang akan mudah terpengaruh pada informasi negatif.

Namun hubungan interpersonal yang kuat biasanya lebih efektif dalam pembentukan dan perubahan sikap yang dipegang teguh. Saluran ini lebih dipercaya dan memiliki efektivitas yang lebih besar dalam menghadapi resistensi atau apatis pada bagian komunikasi tersebut.

Upaya yang berhasil untuk meredakan suatu inovasi tergantung pada karakteristi situasi. Untuk menghilangkan defisit kesadaran dari suatu inovasi, saluran media massa yang paling tepat. Untuk mengubah sikap yang berlaku tentang suatu inovasi, yang terbaik adalah untuk membujuk para pemimpin opini, dalam hal ini adalah para pembimbing santri/pengelola ponpes.

4. Kerangka Pemecahan Masalah



Realisasi pemecahan masalah dapat dilaksanakan melalui kegiatan:

1. Pengkajian tentang ikan sebagai potensi untuk dikembangkan
2. Praktek pengolahan berbagai produk ikan yaitu Bakso, Nugget, Abon.
3. Pelatihan penerapan sanitasi dan hygiene dalam pembuatan produk berbahan ikan.
4. Pelatihan mengenai pengemasan produk ikan sesuai dengan syatar pengemasan yang baik untuk pangan.
5. Pelatihan mengenai analisis harga jual dan BEP yang sederhana serta manajemen pemasaran produk ikan.

6. Pelatihan mengurus ijin IRT dari Depkes,
7. Bekerja sama dengan LPM UNY memberi bantuan berupa peralatan untuk kegiatan pelatihan seperti: *Food Processor, Siller, Spiner*.

a. Metode Pelatihan yang digunakan:

1. Ceramah

Metode ceramah digunakan untuk kegiatan pengenalan bahan ikan yang akan diolah dan memberikan teori berwirausaha serta pemberian motivasi. Dengan metode ini diharapkan peserta dapat meningkatkan motivasi dan apresiasi berwirausaha dengan pemanfaatan produk ikan sehingga menjadi produk yang lebih menarik dengan harga jual yang tinggi.

2. Praktek pembuatan produk makanan dari bahan ikan.

Peserta diminta melaksanakan praktek pembuatan produk makanan dari bahan ikan secara kelompok dengan pembimbingan, mulai dari perencanaan produksi, pemilihan bahan baku, pengenalan alat produksi, proses pengolahan, cara mengemas.

3. Rancangan Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pelatihan ini, maka disusunlah rancangan evaluasi sebagai berikut:

No.	Jenis evaluasi	Materi	Indikator keberhasilan	Pelaksanaan evaluasi
1.	Praktek	Pengolahan produk ikan	80% Peserta pelatihan dapat mengolah macam-macam produk berbahan dasar ikan	Akhir pelatihan
2.	Tes tertulis	Kewirausahaan	80% peserta dapat menentukan harga jual, BEP,	Akhir pelatihan

			serta Kemasan dan labelling macam-macam produk berbahan dasar ikan	
--	--	--	--	--

SIMPULAN

1. Inovasi berbasis pengolahan ikan yang meliputi pelatihan produksi, serta peralatan dengan teknologi dapat diterima dan diterapkan meskipun memerlukan waktu.
2. Permasalahan di Pondok Pesantren dapat diatasi yaitu dengan penerapan inovasi berbasis pengolahan ikan, sehingga ikan tidak dijual dalam keadaan masih segar tetapi sudah dilalukan proses pengolahan dengan demikian nilai jual ikan menjadi lebih tinggi.

REFERENSI

- Lisdiyana Fahrudin. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Cetakan ke 8.
- Rogers, EM (1995). *Difusi Inovasi* (4th ed.).New York: Free Press.
- Tim Broad Based Education. 2002. *Pendidikan berorientasi Kecakapan Hidup (Life Skill Education)* Buku I dan II., Jakarta : DepDikNas.
- Wasty Soemanto. 1989. *Pendidikan Wiraswasta*. Jakarta: Bina Aksara. Catatan Kedua.