

PENGEMBANGAN PROGRAM PELATIHAN PENINGKATAN KESEJAHTERAAN KELUARGA MELALUI PEMBUATAN ANEKA KULINER IKAN LELE

Yoyoh Jubaedah¹, Nenden Rani Rinekasari, Neni Rohaeni,
Elly Lasmanawati, Asep Mausul

¹Universitas Pendidikan Indonesia

E-mail: yoyohjubaedah@upi.edu

ABSTRAK

Program pelatihan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dapat dilakukan melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele yang dapat dimanfaatkan sebagai rintisan usaha untuk membantu masyarakat yang terdampak cemaran industri di daerah Rancaekek. Penelitian ini sebagai tindak lanjut dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang terfokus pada pemanfaatan hasil pertanian yang menurun penghasilannya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tahapan perancangan, pengembangan dan evaluasi. Subjek penelitian terdiri dari kader PKK, ahli bidang kuliner dan ahli Pendidikan Luar Sekolah. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan uji validasi melalui *expert judgement*. Analisis data penelitian dilakukan sesuai dengan prosedur dan karakteristik dari temuan data penelitian, yaitu dianalisis secara kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rancangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele dinyatakan sangat layak dari hasil *expert judgment* berdasarkan analisis kajian program dan materi pelatihan.

Keywords: Aneka kuliner, pelatihan, kesejahteraan keluarga

PENDAHULUAN

Mata pencaharian masyarakat di Kecamatan Rancaekek awalnya sebagai petani yang saat ini mengalami penurunan produksi pertanian diakibatkan sawah pertaniannya terkena cemaran limbah industri garmen, sehingga secara ekonomi pendapatan keluarganya berkurang. Tanaman padi yang ditanam di sawah yang lumpurnya telah menghitam produksinya kurang optimal, sehingga para petani di Kecamatan Rancaekek enggan untuk bercocok tanam, karena biaya produksi yang dikeluarkan tidak sebanding dengan pendapatan.

Alternatif usaha tani yang dilakukan oleh para petani sampai saat ini adalah melakukan peternakan bebek, entog dan ikan lele. Pemeliharaan ikan lele dipilih karena ikan lele memiliki daya tahan hidupnya sangat tinggi di perairan yang keruh, sehingga telah terlihat ikan lele dapat tumbuh di kecamatan Rancaekek. Ikan lele termasuk kelompok ikan yang harganya murah di pasaran, tetapi mengandung kandungan gizi yang tinggi terutama kandungan protein yang dapat diolah dan dikonsumsi menjadi makanan sehat.

Permasalahan baru yang muncul di kalangan peternak ikan lele adalah pada saat

pemasaran mengalami kendala yang kurang lancar, sehingga ikan lele menjadi besar di kolam dan kurang laku dijual. Dengan kondisi ini mengakibatkan berkurangnya pendapatan keluarga yang akan berimplikasi pada pembentukan kesejahteraan keluarga. Kelompok tani di Kecamatan Rancaekek ini pada umumnya keluarga muslim dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah, karena telah menurunnya hasil pertanian akibat tercemar limbah industri garmen sehingga secara ekonomi pendapatan keluarganya berkurang. Sebagai hasil wawancara dengan kader PKK di Kecamatan Rancaekek bahwa, para wanita kelompok tani sebagai ibu rumah tangga memiliki waktu luang dan membutuhkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan untuk membantu keluarganya dalam menambah pendapatan keluarga melalui kegiatan yang terprogram dan berkesinambungan.

Dari fenomena yang terjadi pada kelompok tani di Kecamatan Rancaekek tersebut, perlu adanya solusi pemecahan masalah yang dihadapi untuk membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Pencapaian kesejahteraan keluarga dapat dilihat dari terpenuhinya kebutuhan fisik dan psikis secara seimbang untuk setiap individu.

Pemenuhan kebutuhan fisik untuk setiap keluarga akan tergantung pada penghasilan keluarga, sehingga perlu adanya solusi dalam meningkatkan pengasilan keluarga yang akan berkontribusi pada pembentukan ketahanan keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Upaya peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembentukan ketahanan keluarga di Indonesia saat ini belum adanya program yang secara sistematis dan periodik, tetapi masih dilakukan secara informal, yaitu dilakukan secara individual, turun temurun dari satu generasi ke generasi, dan kemungkinan mengalami penyimpangan atau penurunan nilai seiring dengan derasnya arus globalisasi [1].

Hasil penelitian terkait dengan model pendidikan kehidupan keluarga berbasis ketahanan keluarga, yang menjelaskan tentang: Sasaran penyuluhan keluarga lebih difokuskan pada keluarga pra sejahtera dan keluarga miskin. Pemilihan sasaran tersebut bertujuan untuk membantu memberikan pelayanan kepada keluarga-keluarga yang benar-benar membutuhkan bantuan untuk mewujudkan ketahanan keluarga [2]. Model ini sudah sejalan dengan program pemerintah, sehingga dapat diadaptasi pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk memecahkan masalah yang dihadapi kelompok tani dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga.

Peningkatan kesejahteraan keluarga dapat dianalisis dari ketahanan keluarga, ketahanan pangan dan ketahanan ekonomi keluarga yang terkait pula dengan segi makanan, keuangan dan perencanaan sehat dari Sepuluh Segi Kehidupan Keluarga. Oleh karena itu, sebagai alternatif pemecahan masalah yang dihadapi kelompok tani akan dilakukan pelatihan program peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele dengan berbagai teknik pengolahan bagi wanita kelompok tani, sehingga menghasilkan produksi olahan makanan yang bervariasi, kaya akan protein dan memiliki nilai jual. Program pelatihan atau *training* adalah pemberian pengalaman kepada seseorang untuk mengembangkan tingkah laku (pengetahuan, *skill*, dan sikap) agar mencapai sesuatu yang diinginkan, melalui pelatihan diharapkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta pelatihan menjadi lebih baik [3]. Alternatif ini sebagai pemberdayaan perempuan di dalam mengisi waktu luangnya dan optimalisasi

pemanfaatan produksi ikan lele di Kecamatan Rancaekek, sehingga dapat juga menjadi rintisan usaha aneka kuliner yang komersial. Aneka kuliner dapat berupa: Spring Roll ikan lele, Kekian ikan lele, Baso ikan lele, Baso tahu ikan lele dan Siomay ikan lele yang sedang marak di kalangan anak-anak, remaja dan orang dewasa karena dapat dijadikan alternatif makanan siap saji yang enak dan sehat atau dikenal dengan Dim sum.

Hasil penelitian pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan Dim sum terhadap tingkat kesukaan, dapat disimpulkan bahwa penambahan daging lumat dan surimi lele pada Dim sum, semua perlakuan disukai berdasarkan uji kesukaan terhadap karakteristik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur [4].

Pengertian Dim sum adalah makanan kecil. Dim sum di Indonesia banyak dinikmati dengan saus sambal, padahal pelengkap ini bukanlah pasangan Dim sum. Dim sum umumnya dinikmati dengan tiga sausocolan yakni kecap asin, cuka yang dicampur jahe dan chili oil. Siomay adalah salah satu jenis Dim sum. Pada umumnya siomay dibuat dari daging ayam, udang ataupun ikan tenggiri yang harganya tergolong mahal, maka untuk memberikan inovasi suatu produk siomay yang memiliki kandungan manfaat dan nilai gizi yang cukup tinggi tetapi dengan harga yang ekonomis [5].

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yang dalam pelaksanaannya melibatkan kader PKK, ahli Pendidikan Luar Sekolah dan Ahli Kuliner. Penelitian dilakukan melalui tahapan perancangan, pengembangan dan evaluasi. Materi pelatihan dipilih pembuatan aneka kuliner ikan lele dalam upaya memperkenalkan variasi olahan dan meningkatkan nilai jual ikan lele. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui *expert judgment* dan hasilnya dianalisis secara kualitatif.



Gambar 1. Tahapan Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan yang diperoleh melalui wawancara daring yang dilakukan dengan kader PKK di Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung, secara umum memberikan keterangan bahwa kegiatan pelatihan sangat dibutuhkan oleh ibu-ibu kelompok tani untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga, maka peneliti membuat pengembangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele. Program yang dikembangkan sangat relevan dengan kondisi masyarakat yang memiliki minat untuk merintis usaha di bidang kuliner ikan lele. Hasil pengembangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan ikan lele sebagai berikut.

1. Identitas Program Pelatihan

- Nama: Program Pelatihan Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Melalui Pembuatan Aneka Kuliner Ikan Lele
- Lokasi Kegiatan: Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek
- Sasaran Kegiatan: Wanita Kelompok Tani/Keluarga Pra Sejahtera
- Durasi Waktu: Teori 120 menit, Praktik 180 menit/pertemuan
- Jumlah Pertemuan: 4 kali pertemuan

2. Tujuan Program Pelatihan

Tujuan umum program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele yaitu membekali pengetahuan, sikap dan keterampilan mengenai sepuluh segi kehidupan keluarga dan pembuatan aneka kuliner ikan lele untuk rintisan usaha.

Tujuan khusus dari program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga sebagai berikut:

- Menumbuhkan kesadaran akan pentingnya kesejahteraan keluarga.
- Memberikan motivasi wanita kelompok tani untuk memanfaatkan waktu luang melalui kegiatan pelatihan.
- Membantu keluarga pra sejahtera untuk merintis usaha di bidang olahan ikan lele.

3. Materi Program Pelatihan

- Pengetahuan tentang kesejahteraan keluarga dan Sepuluh Segi Kehidupan Keluarga.
- Pelatihan pembuatan baso ikan lele.
- Pelatihan pembuatan siomay ikan lele.
- Pelatihan pembuatan kekian ikan lele.
- Pelatihan membuat kemasan.

4. Metodologi Program Pelatihan

- Pendekatan : *Learning by doing*
- Metode : Ceramah, Demonstrasi, Tanya jawab, Latihan
- Media : Media dua dimensi, Realia

5. Skenario Program Pelatihan

- Pendahuluan
- Isi
- Penutup

Berdasarkan hasil *expert judgment* pengembangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele, diperoleh hasil seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil *expert judgment* pengembangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele

| No. | Komponen Program | Hasil Validasi | |
|--------------|---------------------|----------------|--------------|
| | | Persentase | Kriteria |
| 1. | Identitas Program | 75% | Layak |
| 2. | Tujuan Program | 100% | Sangat Layak |
| 3. | Metodologi Program | 100% | Sangat Layak |
| 4. | Materi Program | 75% | Layak |
| 5. | Skenario Program | 100% | Sangat Layak |
| 6. | Struktur Kebahasaan | 100% | Sangat Layak |
| Hasil | | 91,67% | Sangat Layak |

Identitas pengembangan program peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele untuk rintisan usaha terdiri dari nama program, jenis kegiatan, sasaran program, waktu pelaksanaan, dan jumlah pertemuan. Berdasarkan hasil validasi, identitas program memperoleh persentase sebesar 75% dengan keterangan layak disertai saran agar lebih memperjelas informasi yang tertera pada identitas program.

Tujuan program telah melalui proses validasi dengan keterangan sangat layak karena sudah mencakup tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan program pelatihan harus jelas, terarah, dan konkrit sehingga dapat diukur [6].

Metodologi program pelatihan terdiri dari pendekatan, metode dan media sudah sesuai dengan tujuan dan sasaran program pelatihan. Pendekatan yang digunakan yaitu *Learning by doing*, dengan metode Ceramah, Demonstrasi, Tanya jawab, Latihan dan dilengkapi dengan media dua dimensi dan media realia. Berdasarkan hasil *expert judgment* metode pengembangan program pelatihan sangat layak digunakan sejalan dengan pendapat Hudoyo bahwa di dalam pelaksanaan pelatihan masih diperlukan metode ceramah di samping metode-metode lainnya [7].

Pendekatan kelompok salah satu pendekatan yang digunakan pada pelaksanaan program pelatihan, karena diperlukan dalam menumbuhkan kolaborasi antar peserta pelatihan sebagai bekal pada rintisan usaha. Pendekatan kelompok perlu digunakan untuk membina dan mengembangkan sikap sosial peserta program pelatihan yang akan berkontribusi pada tumbuhnya saling membantu di dalam merintis usaha yang akan berimplikasi pula pada peningkatan kesejahteraan keluarga. Soenarto berpendapat bahwa pendidikan dan latihan bertujuan untuk memberikan bekal kemampuan individu untuk mendapatkan pekerjaan dengan jalan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikapnya di luar sistem pendidikan dalam waktu yang relative singkat dengan metode dan pendekatan andragogi [8].

Temuan hasil *expert judgment* pada materi program diperoleh persentase sebesar 75% dengan keterangan layak. Validator dari PLS memberikan saran untuk menyesuaikan materi program dengan konsep keilmuan keluarga, sehingga peserta pelatihan memiliki wawasan tentang keluarga yang sejahtera. Materi pembuatan aneka kuliner dari ikan lele sudah relevan dengan perkembangan kuliner yang disukai konsumen saat ini. Program pelatihan harus terlaksana untuk mencapai kemajuan yang terus menerus melalui inovasi-inovasi seiring dengan berkembangnya lingkungan dan kebutuhan masyarakat [9].

Data yang diperoleh dari hasil *expert judgment* pada skenario program yaitu sebesar 100% dengan keterangan sangat layak.

Skenario kegiatan berupa urutan langkah-langkah dari awal program kegiatan sampai akhir program kegiatan. Rancangan skenario kegiatan terdiri dari kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup [10].

Panduan program pelatihan yang dikembangkan sudah memperhatikan keefektifan dalam penggunaan kalimat, bahasa yang digunakan diharapkan mudah dipahami oleh pembaca dan menyesuaikan dengan Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI). Hasil *expert judgment* untuk struktur kebahasaan yaitu sangat layak dengan persentase 100%.

Secara keseluruhan menunjukkan bahwa, hasil *expert judgment* pengembangan program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele diperoleh hasil rata-rata sebesar 91,67% yang berarti sangat layak digunakan dan dapat diimplementasikan dalam kegiatan pelatihan atau pemberdayaan keluarga. Pemberdayaan dapat dimaknai sebagai pendidikan nonformal, yaitu usaha yang dilakukan untuk membersayakan masyarakat dan pengembangan potensi masyarakat melalui program pelatihan sehingga masyarakat menjadi lebih berdaya serta mampu meningkatkan kesejahteraan keluarganya [11].

Simpulan

Program pelatihan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan aneka kuliner ikan lele memperoleh capaian pada kategori sangat layak. Hasil ini mengandung implikasi bahwa program pelatihan yang dikembangkan sangat layak untuk diimplementasikan pada kegiatan pemberdayaan keluarga dengan melakukan penyesuaian pada kondisi sasaran dan lingkungan setempat.

Daftar Pustaka

- [1] Hastuti, Dwi (2014). *Pengasuhan: Teori dan Prinsip serta Aplikasinya di Indonesia*. Bogor: Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- [2] Sudiapermana, E. (2015). *Pendidikan Keluarga*. Disampaikan pada Kegiatan Kuliah Umum Program Studi PKK FPTK UPI.
- [3] Hidayati, N., Rahayu, S. E. P., & Hadijah, I.

- (2018). *Pelatihan Pengembangan Produk Fashion Handmade*. Jurnal Karinov, 1(1).
- [4] Hikmawati L., dkk (2017). *Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. 1 Juni 2017 (64-72).
- [5] Khairunnisa, H. (2013). *Siomay Ikan Lele*. Terdapat di [on line] <https://prezi.com.>siomay-ikan-lele>. (20 Februari 2020).
- [6] Kartika, I. (2011). *Mengelola Pelatihan Partisipatif*. Bandung: Alfabeta.
- [7] Astuti, N. (2013). *Efektivitas Model Pembelajaran Ekspositori Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pokok Bahasan Ayat Jurnal Penyesuaian*. (Skripsi). Universitas Tanjungpura Pontianak.
- [8] Efendi, YK. (2017). *Pelaksanaan Program Pendidikan Pelatihan Di Dinas Tenaga Kerja Transmigrasi dan Kependudukan Pemerintah Propinsi Jawa Timur*. Khazanah Pendidikan, Jurnal Ilmiah Kependidikan, Vol. X, No. 2 (Maret 2017).
- [9] Tohani, F. (2015). *Pengembangan Program PNF- Page 1*. 1–26
- [10] Nugroho, W. A. (2018). *Belajar Membuat Kerajinan Tangan Dari Kulit*. Jakarta: Gramedia.
- [11] Miradj, S., Sumarno. (2014). *Pemberdayaan Masyarakat Miskin, Melalui Proses Pendidikan Nonformal, Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Sosial Di Kabupaten Halmahera Barat*. Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat, Volume 1-Nomor 1, Maret 2014.