

UPAYA PEMBERDAYAAN PONPES DENGAN PEMBELAJARAN BERBASIS KEWIRAUSAHAAN SEBAGAI PENGUATAN USAHA MANDIRI

**Yuriani
Sri Palupi**

Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: 1) meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan/*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 ijin PIRT, kadaluarsa. Khalayak sasaran dari mitra pertama sebanyak 15 santri, khalayak sasaran mitra kedua sebanyak 15 santri. Jadi total peserta pelatihan adalah 30 santri. Target dan luaran meliputi aspek produk dan aspek manajemen. Keunggulan Produk olahan ikan dalam pelatihan ini adalah: Menggunakan bahan berkualitas, tidak menggunakan *MSG (MonoSodium Glutamat)*/ *Vetsin*, tidak menggunakan *Borax*, menggunakan Prinsip K3.

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.

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat (IbM) bagi Ponpes terutama dapat memberikan motivasi berwirausaha sebagai penguatan usaha mandiri, meningkatkan pengetahuan wawasan dan ketrampilan/*skill* pengolahan produk berbasis ikan seperti: *Nugget* Ikan, Abon Ikan, Bakso Ikan, Ikan Kremes dan Ikan Bakar, para santri dapat

mengelementasikan/mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilan berwira usaha sesuai kebutuhan pasar. Ikan tidak hanya dijual dalam keadaan segar, tetapi sudah diolah, sehingga dapat meningkatkan *income generating* warga ponpes.

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. Bertempat di lokasi seluas 3 ha tepatnya di sebelah timur masjid Sunan Kalijogo, RT 03, Jomblangan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.

Apalagi dilokasi pondok yang cukup luas itu telah ada mempunyai banyak kolam ikan, sehingga potensi dan ketersediaan ikan sangat besar. Ada beberapa jenis ikan yang dipelihara antara lain: lele, nila, patin, gurameh. Rata-rata perbulan bisa panen ikan 300 Kg, yang selama ini dijual dalam keadaan segar.

Jumlah santri putri ada 10 orang dan santri putra ada 16 orang. Usia santri rata-rata 16 tahun yaitu usia Sekolah Menengah Atas. Kegiatan santri yang utama adalah sekolah, setelah pulang sekolah mereka baru melakukan kegiatan keagamaan seperti melatih anak-anak sekitar pondok untuk mengaji, latihan berwirausaha, santri laki-laki mengurus kolam dan ikan, sedang santri putri membuat kue-kue: Pisang goreng, Tahu isi, Bolu Kukus, Kacang telur, Kripik Tempe. Slondok. Ampyang Kacang dll.

Seperti halnya institusi pendidikan yang lain, dalam perjalanannya pondok pesantren wirausaha (PPW) Sunan Kalijaga menemui beberapa kendala. Misalnya, masih kurangnya partisipasi masyarakat atau pemerintah untuk memberikan sumbangan dalam bentuk materil. 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.

Meski mengalami kemajuan yang cukup signifikan, pimpinan mengaku masih memiliki beberapa harapan ke depan. Misalnya, 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.

Panti Asuhan Miftahunnajah Pondok Pesantren Al-Mumtaz terletak di Jl. Ringroad Timur Wonocatur Banguntapan Bantul. Ponpes ini menempati tanah Wakaf seluas 400 m². Santri yang tinggal di Ponpes ini terdiri dari 3 kriteria yaitu: 1. Yatim Piatu, 2. Yatim, 3. Miskin. Jumlah santri ada 85 orang, 18 Santri laki-laki, dan 67 santri wanita. Sebagaimana Panti Asuhan dan Pondok pesantren yang lain untuk operasional kegiatan masih sangat tergantung dari para donatur. Disamping pendidikan formal, para santri juga dibekali dengan berbagai ketrampilan seperti: Menjahit, Memasang payet, Membuat Bros, Mambatik, Produk Herbal, pembuatan Snack. Meskipun Lahan mereka sempit, namun, semangat pengurus maupun para santri sangat antusias untuk mengembangkan bidang usaha/ketrampilan Boga berbasis pengolahan ikan. Meskipun tidak mempunyai kolam ikan namun kegiatan ini bisa diselenggarakan bekerja sama dengan Ponpes Wirausaha Sunan Kalijaga dalam penyediaan bahan baku ikan dengan cara membeli. Juga keberlanjutan kegiatan ini dapat dipertahankan. Pada era globalisasi dan era informasi saat ini kita tidak bisa hidup sendiri sehingga, perlu dan pentingnya kerja sama yang sinergi antar ponpes. Meningkatkan kemandirian dan produktifitas kewirausahaan untuk kesejahteraan warga ponpes dan sekitarnya. Dengan pemanfaatan teknologi mesin pengolahan abon ikan dan juga pengemasan serta pelatihan para santri sampai dengan pemasarannya, diharapkan dapat membantu pada kegiatan yang lebih optimal, yang dampaknya dapat menciptakan perkembangan perekonomian masyarakat luas.

Permasalahan Mitra ke 1

1. Wirausaha yang ada di Ponpes masih terbatas pada produk kue-kue basah sedang kue-kue basah itu tidak bisa tahan lama, hanya tahan 1 hari saja, selain itu peminatnya juga kurang.
2. Masih terbatasnya pemanfaatan hasil perikanan (ikan) yang hanya dijual dalam keadaan segar, sehingga nilai jual ikan itu rendah.
3. Belum adanya sentuhan teknologi peralatan dalam pengembangan produk pengolahan ikan seperti pembuatan Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan, Peralatan yang digunakan dalam pengolahan masih sangat sederhana seperti wajan, dandang.
4. Minat konsumen yang semakin bervariasi dari segi rasa, kualitas, pengemasan. Untuk itu dibutuhkan keahlian untuk mengembangkan potensi ikan yang ada di pondok pesantren.
5. Kurangnya variasi pengolahan ikan untuk dijadikan sebagai produk unggulan seperti: Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan.
6. Masih terbatasnya pemahaman tentang manajemen usaha, seperti : administrasi/pencatatan keluar masuknya uang hasil penjualan, menentukan harga jual (BEP)

Permasalahan Mitra ke 2

1. Selain sekolah dan kegiatan keagamaan, kegiatan untuk berwirausaha masih terbatas padapelatihan menjahit, memasang payet, membuat bros, membuat batik, hasil kerajinan tersebut masih belum dipasarkan secara luas.
2. Operasional ponpes memerlukan dana yang cukup besar, sedang *income* hanya dari donatur yang tidak bisa dipastikan/ rutin. sehingga seluruh warga ponpes didorong untuk segera dapat mandiri yaitu dengan berwirausaha,
3. Jumlah santri yang cukup banyak 85 orang itu merupakan potensi, namun potensi yang ada di ponpes ini masih perlu dikembangkan, agar setelah lulus dan keluar dari ponpes, santri dapat usaha mandiri.
4. Keterbatasan lahan di ponpes yang hanya 400 m², namun padat penghuninya.
5. Masih terbatasnya pemahaman tentang manajemen usaha, seperti : administrasi/pencatatan keluar masuknya uang hasil penjualan, menentukan harga jual (BEP) barang yang dihasilkan.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan kewirausahaan ini dapat dikatakan berhasil dengan baik, dan sesuai dengan rencana. Keberhasilan pelatihan ini tidak semata-mata didasarkan pada hasil evaluasi pengetahuan (teori) dan praktek saja tetapi juga keberlanjutan dari pelatihan. Karena pelatihan ini ditujukan untuk membekali keterampilan yang diperlukan oleh santri pondok pesantren Sunan Kalijagama pelatihan memiliki peran dan fungsi sebagai salah satu bekal wirausaha untuk para santri di kemudian hari.

Disamping itu hasil pelatihan ini juga akan dikembangkan sebagai produk alternatif usaha mandiri ponpes. Selama ini Ponpes hanya menjual ikan dalam keadaan segar, sehingga nilai ekonomisnya lebih rendah bila dibandingkan dengan produk olahan seperti: Abon ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan dan Produk yang dibuat serta dijual di Ponpes masih terbatas pada kue-kue basah seperti: Pisang goreng, Tahu isi, Roti Kukus, sedangkan kue basah itu tidak bisa tahan lebih dari 1 hari dengan kata lain cepat basi, kurang peminatnya.

Pelaksanaan pelatihan pengolahan aneka produk ikan merupakan upaya dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada santri ponpes Sunan Kalijaga. Khalayak sasaran kegiatan yang direncanakan 30 peserta. Dengan pelatihan ini para peserta atau santri pelatihan akan memiliki wawasan tentang wirausaha, aneka pengolahan ikan yang dapat dijual, dan sekaligus kemampuan pengemasan dan perhitungan harga jual. Dengan pelatihan aneka produk olahan ikan seperti abon, nugget, bakso ikan, para santri memiliki bekal keterampilan usaha. Harapannya pelatihan ini akan memberi modal pengetahuan, keterampilan dan dapat menciptakan perkembangan perekonomian bagi masyarakat luas.

Keterampilan dan pengetahuan diberikan sebagai berikut:

1. Kewirausahaan.

Memberikan pelatihan kewirausahaan kepada santri agar lebih mandiri dalam mengelola usaha pengolahan ikan serta dapat memiliki motivasi berwirausaha tinggi sebagai bekal usaha mandiri.

2. Ikan dan Sanitasi Pengolahannya.

Pemberian pengetahuan tentang ikan, dan penanganan sanitasi hygiene memiliki fungsi untuk menegaskan tentang pemilihan ikan dan penanganan ikan yang harus dilakukan oleh peserta pelatihan manakala akan mengolah aneka olahan ikan yang dilatihkan. Sebagai pemula peserta pelatihan harus memahami pemilihan ikan yang dikaitkan dengan tujuan pengolahan. Tidak semua ikan dapat digunakan untuk pengolahan tersebut. Mereka diminta membuat rancangan bahan, dan alasannya pemilihan bahan tersebut. Dengan cara ini peserta dapat mengecek kebenaran pemilihan ikan sesuai dengan resep. Dapat dinyatakan bahwa pengetahuan tersebut telah diterapkan saat peserta pelatihan memilih ikan untuk, abon, nugget, dendeng.

Demikian halnya peserta pelatihan diberi pengetahuan sanitasi dan hygiene, yang diterapkan saat pengolahan ikan. Mereka mampu menerapkan ketentuan sanitasi dan hygiene itu meliputi: sanitasi pribadi, lingkungan kerja, peralatan. Berdasarkan pengamatan peserta pelatihan antusias saat mendengarkan ceramah, dan telah mampu menerapkan ketentuan sanitasi hygiene pada saat praktek. Terutama bahwa saat menyiapkan ikan, mulai dari membersihkan sampai pemotongan. Harapannya pelatihan tersebut memberi dampak pada saat nanti mereka bekerja di bidang produksi ikan.

3. Aneka Produk Olahan Ikan.

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

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, tahan lama. Abon Ikan, spesifikasi: rasa asin gurih, tapi ada pula yang berasa pedas, warna kuning kecoklatan, tekstur kering berserabut.

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, penggunaannya lebih praktis, mempunyai daya simpan yang lebih lama, dapat divariasikan dengan bahan sayuran. Nugget Ikan, Rasa Asin Gurih, Warna Kuning kecoklat, Tekstur Padat lunak.

Bakso ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan dengan menggunakan kuah yang dilengkapi mie/soun, sawi hijau serta disertai sambal dan kecap. Bakso biasanya berbentuk bulat. Adapun ukuran bulatan bakso dari yang kecil, sedang, sampai yang sebesar bola tenis. Rasa Asin Gurih, Warna Putih, Tekstur Kenyal lunak.

Lele Kremes dan Bakar dibuat sebagaimana lele goreng biasa hanya ditambahkan bahan-bahan untuk pembuatan kremes. Dan lele bakar diberi bumbu kemudian dicencam, selanjutnya dibakar diatas api arang.

Keunggulan Produk olahan ikan dalam pelatihan ini adalah:

1. Menggunakan bahan berkualitas.
2. Tidak menggunakan MSG (Mono Sodium Glutamat)/ Vetsi.
3. Tidak menggunakan Borax
4. Menggunakan Prinsip K3
5. Menggunakan peralatan modern, terbuat dari bahan stainless steel

Para peserta pelatihan diberikan terlebih dahulu diberikan resep, bahan untuk membuat empat macam produk ikan: abon, nugget, bakso ikan dan dendeng. Selama pelatihan para peserta (santri) terlibat secara aktif dari awal sampai akhir. Mereka terlihat antusias, bersemangat dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Hal ini sebagai motivasi dan penggugah semangat wirausaha bagi para santri di ponpes Sunan Kalijaga

4. Kemasan, Perhitungan Harga Jual.

Kemasan dapat diartikan sebagai wadah atau pembungkus yang berguna untuk mencegah dan mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan makanan yang dikemas. Produk ikan yang dilatihkan merupakan produk yang harus dikemas secara baik dan memberi daya tarik produk. Dengan metode ceramah dan pelatihan para peserta menjadi faham dan dapat membuat rancangan kemasan yang sesuai. Pelatihan ini juga mampu memberi pengetahuan tentang perhitungan harga jual. Karena kegiatan ceramah ini diikuti dengan

pelatihan tentang kemasan dan perhitungan harga jual maka peserta pelatihan semakin faham dan rata-rata menyatakan bahwa mereka dapat mengikuti dan mempraktekkan secara benar.

Untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan pelatihan diadakan evaluasi selama proses pelatihan berlangsung, baik saat penyajian teori maupun pada saat praktek. Kriteria dilihat dari kebermanfaatan dan kepuasan materi pelatihan dengan kebutuhan mereka. Respon mereka sebagian besar menyatakan bahwa pelatihan memberi manfaat, memotivasi dan menimbulkan semangat untuk berwirausaha. Demikian halnya materi praktek yang dipilih oleh tim pengabdian, menurut peserta pelatihan sangat sesuai untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan ponpes.

Untuk mengetahui sejauh mana pendapat peserta terhadap pelaksanaan pelatihan, kepada peserta pelatihan diberikan angket dan hasilnya sebagaimana tersaji pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Pendapat Peserta tentang pelatihan pengolahan ikan untuk wirausaha

No	Pernyataan	1	2	3	4
1	Kesesuaian dengan kebutuhan	0	0	13,5%	87,5%
2	Kerja sama	0	0	0	100%
3	Aspek pemberdayaan	0	0	13,5%	87,5%
4	Motivasi untuk berkembang	0	0	16,2%	83,8%
5	Perilaku pengabdian	0	0	11%	89%
6	Komunikasi dengan lokasi	0	0	8 %	92%
7	Waktu pelaksanaan	0	0	19%	81%
8	Keahlian pengabdian	0	0	0	100%
9	Mendorong kemandirian	0	0	19%	81%
10	Manfaat hasil pengabdian	0	0	0	100%

Berdasarkan tabel diatas maka diketahui dari 30 peserta pelatihan hampir semua menyatakan puas dengan apa yang telah disampaikan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan puas dengan pelatihan yang diberikan, karena mampu memberi motivasi, mendorong kemandirian, dan bermanfaat. Disamping itu dari evaluasi ini tim pelatih mendapatkan masukan tentang keberlanjutan program.

Yaitu para santri dan pengasuh menginginkan latihan lanjutan berupa pengembangan produk olahan yang layak jual untuk kalangan masyarakat luas.

SIMPULAN

1. Mitra santri pondok pesantren wirausaha "Sunan Kalijaga" dan Ponpes AL-Mumtaz meningkat pengetahuan, wawasan, dan ketrampilan dalam pembuatan Abon Ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan, Lele Kremes dan Bakar, ikan tidak hanya dijual dalam keadaan segar sehingga dapat meningkatkan *income generating* warga ponpes.
2. Mitra santri pondok pesantren dapat memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang kewirausahaan.
3. Mitra santri memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam hal kemasan, pelabelan, pengurusan IRT.

SARAN

1. Dapat lebih mengembangkan produk makanan berbahan ikan, sehingga menjadi produk yang lebih kreatif dan diminati konsumen.
2. Dapat mengembangkan pangsa pasar yang lebih luas.
3. Pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki oleh para santri di ponpes Sunan Kalijaga hendaknya dikembangkan dan dimanfaatkan sehingga dapat untuk menambah pendapatan dan sebagai bekal dimasa depan.

REFERENSI

Kotler. P dan Amstrong G. 2007. Dasar-dasar Pemasaran JILID 1. Jakarta: PT. Indeks

Lisdiyana Fahrudin. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Cetakan ke 8.

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. Cetakan Kedua.

<http://inforespe.com/resep-abon-ikan.htm>