

## DOCUMENT

# PENGARUH METODE PELATIHAN PENGOLAHA IKAN LELE (CLA

## SCORE

**100** of 100

## ISSUES FOUND IN THIS TEXT

**0**

## PLAGIARISM

**0%**

## Contextual Spelling

✓ No errors

## Grammar

✓ No errors

## Punctuation

✓ No errors

## Sentence Structure

✓ No errors

## Style

✓ No errors

## Vocabulary enhancement

✓ No errors

# PENGARUH METODE PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LELE (CLA

## Abstrak

Catfish (*Clarias sp.*) is one source of animal protein commodity that develop quite rapidly and highly prospective in South Sulawesi in supporting food diversification. This is proven by the South Sulawesi targets for the production of 3,461 tons of production realization in 2014 that amounted to only 2,191 tonnes. In the processing process, all the body parts of fish can be utilized so that the catfish has a high economic value and makes products that are environmentally friendly and innovative. Their chances of availability of materials and resources possessed by students in the processing of agricultural products made in agribusiness student motivation through the processing of catfish products are organically grown and does not pose a problem for the environment. The purpose of this study was to determine the overall interaction and differences in agribusiness skills of students who attend training catfish processing of organic and have knowledge kewirausahaan. Total sample of 160 students of Agricultural Technology Education taken by random sampling purposive. Metode used is 2 x 2 faktorial experimental.

Keywords: Processing, Entrepreneurship, Agribusiness

## Pendahuluan

Penganekaragaman pangan merupakan salah satu upaya terpenuhinya gizi masyarakat secara berkelanjutan dan memperluas pilihan konsumen sehingga dapat menghindari kebosanan dalam konsumsi. Penyediaan pangan tersebut, dapat berupa hasil olahan makanan jadi atau setengah jadi yang dapat dikonsumsi dan diperdagangkan. Makanan hasil olahan tidak sakad enak, mengenyangkan namun harus mengedepankan nilai gizi.

Salah satu komoditas sebagai sumber protein hewani yang perkembangannya cukup pesat dan sangat prospektif dalam

menunjang penganekaragaman pangan adalah ikan lele. Ikan lele merupakan komoditas yang dapat dipelihara dengan padat, tebar tinggi dalam lahan terbatas (hemat lahan) di kawasan marginal dan hemat air. Ikan lele memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena digemari oleh masyarakat Indonesia dan dapat dibuat beberapa makanan atau jajanan seperti lele balado, lele goreng crispy, lele bumbu kuning, pepes lele, lele bakar, pecel lele, lele asam manis, lele tempura, dan kerupuk (Diana. 2013). Tingginya permintaan pasar di Makassar terhadap ikan lele menjadikan peluang usaha yang menggiurkan, sehingga banyak orang yang mencoba untuk mengelola ikan lele. Dinas Kelautan Perikanan DKP Sulawesi Selatan

fokus mendorong produksi perikanan air tawar. Khusus jenis ikan lele, pemerintah melalui DKP Sulawesi Selatan menargetkan produksi sebesar 3.461 ton dari realisasi produksi tahun 2014 yang hanya sebesar 2.191 ton. Bahkan salah satu daerah di Makassar (Kabupaten Pangkep) telah melakukan ekspor perdana ikan lele sebanyak 40 ton. Pada tahun 2015 direncanakan mengeksport dengan target sebanyak 200 ton (rys, 2015).

Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pola makan yang sehat tercermin dari makin banyaknya pilihan dalam mengonsumsi makanan seperti buah, sayur dan hasil budidaya perairan yang dibudidayakan secara alami (Waskito, dkk, 2014). Kemajuan teknologi pengolahan makanan menuntun manusia untuk hidup lebih sehat, sehingga kembali ke makanan organik yang diproduksi secara alami tanpa penggunaan bahan-bahan kimia serta rekayasa genetik yang dapat menjaga kesehatan. Di sisi lain ikan lele dapat dibuat sebagai produk olahan seperti abon, kerupuk, bakso, nugget dan stick ikan lele (Saparinto, 2011). Belum banyak industri yang mengoptimalkan penganekaragaman olahan lele mengingat lele hanya mempunyai bagian daging yang edible sebanyak 40% dari total beratnya. Jadi daging yang bisa diolah relatif sedikit misalnya apabila satu kilogram lele bagian

dagingnya hanya 400g saja. (Handayani, et a/., 2015).

Budaya mengkonsumsi makanan organik tidak saja menyehatkan bagi yang membudidayakannya tetapi dapat memperpanjang ekosistem alam. Walaupun hasil dari budidaya perairan dan pertanian non organik terlihat lebih segar dan lebih menarik tetapi manfaat dan rasanya masih kurang unggul jika dibandingkan dengan budidaya organik. Lingkungan budidaya non organik dapat berdampak buruk khususnya terhadap ekosistem lahan pertanian seperti fanah, udara, dan air serta dapat mengancam kesehatan petani baik terkena secara langsung atau tidak langsung yakni mereka yang mengkonsumsi dari hasil budidaya nonorganik.

Melihat ketersediaan bahan baku ikan lele dan peluang usaha pengolahan produk ikan lele organik di Makassar, merupakan prospek yang bagus dalam pengembangan agribisnis ikan lele bagi mahasiswa Pendidikan Teknologi Pertanian. Sumber daya yang dimiliki mahasiswa dalam pengolahan produk hasil pertanian dapat dipadukan dengan mengembangkan usaha di bidang hasil pertanian khususnya ikan lele, sehingga dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan berwirausaha, serta mendorong motivasi mahasiswa dalam agribisnis ikan lele. Proses pengolahan ikan lele dapat memanfaatkan semua bagian tubuh ikan, sehingga produk olahan ikan lele menjadi produk yang ramah lingkungan dan inovatif serta diharapkan mampu meningkatkan daya saing ikan lele sebagai produk unggulan di Makassar.

Dari latar belakang tersebut, maka ruang lingkup penelitian ini adalah mengetahui pengetahuan dan keterampilan wirausaha mahasiswa dalam beragribisnis melalui pengolahan produk ikan lele yang dibudidayakan secara organik dan tidak menimbulkan masalah bagi lingkungan. Secara lebih rinci tujuan dari penelitian ini adalah: (1) Mengetahui apakah terdapat perbedaan keterampilan agribisnis produk olahan secara keseluruhan antara mahasiswa yang mengikuti pelatihan pengolahan ikan lele

organik melalui metode

demonstrasi dengan mahasiswa yang mengikuti pelatihan pengolahan ikan lele organik melalui metode diskusi; (2) Mengetahui apakah terdapat perbedaan keterampilan agribisnis produk olahan antara mahasiswa yang mendapatkan mata kuliah kewirausahaan dan mengikuti pelatihan pengolahan ikan lele organik melalui metode demonstrasi dengan mahasiswa yang mengikuti pelatihan melalui metode diskusi; (3) Mengetahui apakah terdapat perbedaan keterampilan agribisnis produk olahan antara mahasiswa yang belum mendapatkan mata kuliah kewirausahaan dan mengikuti pelatihan pengolahan ikan lele organik melalui metode demonstrasi dengan mahasiswa yang mengikuti pelatihan melalui metode diskusi; (4) mengetahui apakah terdapat pengaruh interaksi antara metode pelatihan pengolahan ikan lele organik dan pengetahuan kewirausahaan terhadap keterampilan agribisnis produk olahan.

Metode Penelitian

Penelitian berlokasi di Prodi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Waktu pelaksanaan penelitian berlangsung selama enam bulan, mulai dari persiapan, pelaksanaan evaluasi keberhasilan pelatih. Pertemuan dilakukan satu kali dalam satu minggu sesuai dengan jadwal perkuliahan selama satu semester.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dan populasinya adalah mahasiswa pada Prodi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Pengambilan sampel digunakan teknik purposive sampling atau pengambilan sampel sesuai dengan kebutuhan peneliti (Sugiono, 2012), yaitu sebanyak 160 orang mahasiswa yang terbagi menjadi empat kelas. Metode yang digunakan adalah eksperimen 2x2 faktorial. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah terdiri dari analisis deskriptif, inferensial. Analisis

deskriptif ini disajikan melalui tabel distribusi frekuensi, rata-rata, simpangan baku, dan histogram digunakan untuk mengetahui kebermaknaan interaksi tersebut. Sedangkan analisis inferensial digunakan untuk pengujian hipotesis penelitian yang diajukan. Namun sebelum dilakukan pengujian hipotesis terlebih dahulu dilakukan uji normalitas data dengan uji Lillifors dan uji homogenitas dengan menggunakan uji Bartlett (Gaspersz, 2003). Pengujian hipotesis dengan menggunakan analisis varian (ANAVA) dua jalur, dengan membandingkan angka Frnfuna dengan Fiabeipada taraf signifikansi yang dipilih. Kemudian bila dari hasil pengujian menunjukkan terdapat interaksi antara A dan B, maka pengujian dilanjutkan dengan Uji Turkey (Galass dan Hopkins, 1984). Kemudian untuk mengetahui keberartian interaksi tersebut, data hasil penelitian dilakukan analisis (ANAVA) dua jalur. Desain rancangan disajikan pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1: Rancangan Eksperimen Faktorial 2x2

Keterangan:

Variabel Terikat (Y) = Keterampilan agribisnis produk olahan

Unit Analisis = Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian

Variabel Bebas =

Periakuan (A) = Metode pelatihan pengolahan ikan lele organic

(A1) = Metode demonstrasi

(A2) = Metode diskusi

Atribut (B) = Pengetahuan kewirausahaan

(B1) = Mahasiswa yang program mata kuliah kewirausahaan

(B2) = Mahasiswa yang belum program mata kuliah

kewirausahaan

Secara garis besar hipotesis statistic yang akan diuji:

Hipotesis statistik yang diajukan adalah :  $H_0 = \mu = \mu_0$ ;  $H_1$

= pi liz dengan menggunakan derajat kepercayaan 95%.  
kriteria: jika  $t_{hitung} > t_{Tabel}$ :  $H_0$  ditolak;  $H_1$  diterima jika  
 $t_{hitung} < t_{Tabel}$ :  $H_0$  diterima;  $H_1$  ditolak  $H_0$ : Tidak ada  
perbedaan pelatihan pengolahan ikan lele organik dan  
keterampilan kewirausahaan mahasiswa terhadap  
keterampilan  
agribisnis  $H_1$ : Ada perbedaan pelatihan pengolahan ikan  
lele organik dan keterampilan  
kewirausahaan mahasiswa terhadap keterampilan agribisnis  
Daftar Pustaka

Arikunto, S.1997. Prosedur Penelitian. Jakarta: Rineka  
Cipta.

Diana Evawati, 2013. Daya Terima Konsumen Karoge  
Terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo  
(Clarias Gariepius) Dolam Rangka Peningkatan Konsumsi  
Protein. Jurnal Tata Boga-FKIP Universitas PGRI Adi  
Buana. Volume IX. No. 16, April 2013.

Glass. Gene V dan Kenneth D.Hopkins. 1984. Statistical  
Methods in Education and Psychology. New Jersey:  
Englewood Cliffs. Prentice-Hall. Inc.

Gaspersz, Vincent. 2003. Metode Perancangan Percobaan  
Ilmu-ilmu Pertanian, Ilmu-ilmu Teknik dan Biologi.

Handayani. D. I. W.. & Kartikawati, D. (2015). Stiklele  
Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (Clarias Sp) Tanpa  
Limbah Berkalsium Tinggi. Serat Acitya, Vol.4. No. 1. p.  
109.

Rys, 2015. Sulsel Target Produksi Lele 3.461 Ton.  
<http://upeks.co.id/maritin/nusantara/sulsel-taraet-produksi-lele-3461-ton.html>.f28  
September  
2015].

Saporito. C. 2011. Fishpreneurship. Yogyakarta: Andi  
Offset.

Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Pendidikan:  
Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung:  
Alfabeta.

Waskito, 2014. Persepsi Konsumen Terhadap Makanan

Organik di Yogyakarta. Jurnal PELITA, Universitas Negeri  
Yogyakarta. Volume IX, Nomor 1, April 2014.