

Artikel Hasil PPM yang dievaluasi kembali dan Hasilnya Sudah Dimuat dalam Jurnal DEDIKASI. Diterbitkan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Makassar. ISSN: 0215-0891. Vol. XI Nomor 21, Januari 2009, hal.20-31.

EVALUASI HASIL PELATIHAN PEMAMFAATAN IKAN MENJADI HASIL OLAHAN PINDANG, TERASI DAN KECAP BAGI MASYARAKAT PESISIR PANTAI DI KECAMATAN TANETE RILAU KABUPATEN BARRU

RESULT EVALUATION OF FISH PROCESSING TRAINING INTO SEVERAL PRESERVED AS FISH PINDANG, TERASI, AND FISH SOYA FOR COASTAL COMMUNITY IN TANETE RILAU DISTRICT OF BARRU REGENCY

JOKEBET SALUDUNG

Jurusan PKK-FT-UNM

Telp/Fax Rumah: +62-411-862372, e-mail: jokebet@yahoo.com

ABSTRAK

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai, (a) teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi silase ikan, (b) teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi terasi ikan, (c) teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi kecap ikan. Hasilnya telah diketahui bahwa pada umumnya peserta pelatihan mempunyai kemampuan yang memadai, khususnya pada materi kegiatan yang terkait dengan materi pembuatan pindang ikan, terasi ikan dan kecap ikan.

Kata kunci: evaluasi hasil pelatihan pemamfaatan ikan, pindang ikan, terasi dan kecap ikan, masyarakat pesisir pantai

ABSTRACT

This evaluation have done to know of result this activity aims to transfer knowledge and skill to the community about (a) method to process the left ovens fish (unsold or fish waste) into fish "silase", (b) method to process the leftovers into fish "terasi". (c) method to process the leftovers into fish soya. The result shows that in general the participant has adequate knowledge and skill especially in the topic of fish processing into fish pindang, fish terasi and fish soya.

Key words: result evaluation of fish processing training result, fish pindang, terasi and fish soya, coastal community.

PENDAHULUAN

Komitmen perguruan tinggi untuk memberdayakan masyarakat sekitar tidak perlu lagi diragukan. Hal ini telah tercermin di dalam Tri Darma Perguruan Tinggi dalam menyelenggarakan pendidikan/pengajaran, melakukan penelitian dan menerapkan IPTEKS (pengabdian) kepada masyarakat. Dalam rangka mengejawantahkan Tri Darma Perguruan Tinggi maka Dirjen Dikti Depdiknas melalui Universitas Negeri Makassar (UNM) telah mengadakan kerjasama dengan Pemerintah Daerah Barru untuk menyelenggarakan program sinergi pemberdayaan masyarakat (Sibermas) khususnya masyarakat pesisir pantai di Kecamatan Tanete Rilau. Wilayah Kecamatan Tanete Rilau ditunjuk sebagai proyek percontohan kegiatan Sibermas karena dinilai memiliki sumber daya alam (khususnya hasil laut) yang sangat memadai. Hal ini dapat dipahami karena letak geografisnya sangat menunjang, sebab hampir seluruh (8 dari 10 desa/kelurahan) di wilayah Kecamatan Tanete Rilau berada di pesisir pantai. Di samping itu, jumlah penduduknya tergolong memadai karena mencapai angka 31.836 jiwa dengan jumlah Kepala Keluarga sebanyak 7113, yang mendiami luas wilayah 79,17 Km² (BPS Kabupaten Barru, 2005).

Masyarakat pesisir pantai di Kecamatan Tanete Rilau umumnya berprofesi sebagai nelayan, walaupun ada yang menjadi petambak, petani, penjual, tukang kayu, hanya sebagai pekerjaan sampingan. Pekerjaan nelayan ini sangat menjanjikan karena selain lautnya kaya dengan ikan, udang, teripang yang sangat memadai, juga didukung sumber daya manusia (nelayan) yang sangat terampil, khususnya dalam menangkap ikan dan udang. Hal ini sesuai hasil pengamatan Rusadi, dkk (2001) bahwa kadang-kadang para nelayan mengalami over produksi. Meskipun para nelayan sering kali *over* produksi (ikan hasil tangkapan berlebihan) tetapi penghasilan para nelayan masih kurang memadai. Hal ini sesuai dengan temuan Rusadi, dkk (2001) bahwa penghasilan perbulan nelayan mandiri, nelayan buruh, dan nelayan pemilik (juragan) masing-masing hanya sebesar Rp. 350.000, Rp. 450.000, dan Rp. 1.000.000. Jumlah penghasilan sebesar itu sekarang ini, tidak terlalu berarti jika dibandingkan dengan harga bahan-bahan kebutuhan semakin hari semakin meningkat. Rendahnya penghasilan perbulan para nelayan karena nilai jual ikan hasil tangkapannya sangat rendah bahkan banyak ikan terbuang percuma karena tidak dapat diolah dengan baik. Hal ini sangat disayangkan karena ketrampilan para nelayan menangkap ikan tidak dibarengi dengan keterampilan anggota keluarga mengolah ikan hasil tangkapan sehingga dapat mengakibatkan turunnya jumlah penghasilan yang diperoleh para nelayan tersebut.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat pesisir pantai dalam mengolah ikan hasil tangkapan, tidak dapat dibiarkan berlarut-larut karena selain mempengaruhi tingkat kesejahteraan masyarakat setempat, juga dapat mengurangi penghasilan asli daerah (PAD) Kabupaten Barru. Oleh karena itu bagi semua pihak yang berkompeten (Pemda Barru, Perguruan Tinggi, Swasta dan masyarakat sasaran) dalam hal ini, sepatutnyalah mengambil peran penting secara sinergi untuk mengatasi masalah tersebut. Salah cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah memberi pelatihan keterampilan mengolah ikan hasil tangkapan bagi masyarakat pesisir pantai di Kecamatan Tanete Rilau

Kabupaten Barru. Tujuannya adalah untuk memberikan keterampilan mengolah ikan bagi masyarakat pesisir pantai, khususnya di Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru. *Output* yang diharapkan dari pelatihan ini adalah terciptanya masyarakat pesisir yang terampil dalam mengolah ikan hasil tangkapan sehingga dapat meningkatkan: (1) Teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi pindang ikan, (2) teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi terasi ikan, (3) teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi kecap ikan. Manfaat Kegiatan adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat pesisir pantai di Kecamatan Tanete Rila tentang teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi silase, pindang, terasi ikan, dan kecap ikan.

Pelatihan (penataran) adalah suatu tindakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seseorang pekerja dalam melaksanakan tugas tertentu (Flippo, 1961). Stammers dan Petrick (1975), menjelaskan bahwa penataran sebagai usaha pengembangan sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan seorang pekerja agar dapat menyelesaikan tugas tertentu secara memuaskan. Selanjutnya Awaluddin, (1991) mengutip pendapat Nawawi bahwa penataran itu dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas dalam melakukan tugas-tugasnya, Moekijat (1989) menjelaskan pelatihan sebagai bagian integral dari suatu program kepegawaian, yang mengandung hal-hal penting seperti: rekrutmen, seleksi, analisis jabatan, penilaian pekerjaan, perubahan dalam unjuk kerja dan pencegahan kecelakaan. Suksesnya pelatihan diukur dengan hasil kerja. Pendapat tersebut memandang bahwa pelatihan adalah satu usaha yang sangat penting dalam rangka meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan tenaga kerja termasuk teknisi yang pada akhirnya memperbaiki tingkat kinerjanya. Hal tersebut didukung beberapa fakta empirik seperti temuan hasil penelitian Chandra (1985) bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara latihan kerja dengan kemampuan kerja teknisi. Selanjutnya Gani (1992) dalam penelitiannya juga menyimpulkan bahwa latihan kerja mempunyai hubungan yang signifikan dengan produktivitas kerja mekanik bengkel listrik. Hasil penelitian Purba (1993) menyimpulkan bahwa latihan kerja mempunyai pengaruh berarti terhadap produktivitas kerja. Dengan demikian dapat diketahui bahwa pelatihan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kinerja teknisi di Kawasan Industri Makassar. Berdasarkan itu maka dapat diyakini bahwa dengan memberikan pelatihan mengolah ikan hasil tangkapan kepada masyarakat pesisir pantai akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka masing-masing.

Pemanfaatan Limbah Ikan

Sebagaimana telah disinggung sebelumnya bahwa para nelayan di Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru, pada musim-musim tertentu terjadi over produksi atau ikan hasil tangkapan para nelayan terlampau banyak sehingga banyak ikan ditinggal membusuk dan menjadi limbah ikan yang baunya sangat menyengat warga sekitar. Untuk menghindari limbah ikan yang menyengatkan itu (akibat banyaknya ikan yang berbuang percuma karena tidak laku dijual), maka harus dimanfaatkan dan diolah menjadi silase, ikan pindang, terasi dan kecap ikan yang mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi.

Pemindangan merupakan salah satu cara pengolahan, juga cara pengawetan, ikan secara tradisional yang telah lama dikenal dan dilakukan di negara kita. Ikan

pindang sangat digemari oleh masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas dan tidak terlalu asin. Dalam proses pemindangan, ikan (juga udang dan kerang) diawetkan dengan mengukus atau merebusnya dalam lingkungan bergaram dan bertekanan normal, dengan tujuan menghambat aktivitas atau membunuh bakteri pembusuk maupun aktivitas enzim. Terasi adalah salah satu produk hasil fermentasi ikan atau udang yang hanya mengalami perlakuan penggaraman tanpa penambahan asam, kemudian dibiarkan beberapa saat agar terjadi proses fermentasi. Dalam pembuatan terasi, proses fermentasi dapat berlangsung karena adanya aktivitas enzim yang berasal dari tubuh ikan atau udang itu sendiri. Pembuatan terasi sangat dianjurkan untuk memanfaatkan ikan atau udang yang kualitasnya sudah tidak memenuhi syarat untuk digunakan sebagai makanan manusia atau produk sampingan dari usaha budidaya (misalnya produksi udang rebon di tambak bandeng). Ada pula petani yang sengaja menggunakan ikan yang masih baik sebagai bahan baku pembuatan terasi. Produk terasi yang dihasilkan diharapkan mutu dan harga jual yang lebih baik.

Kecap ikan merupakan salah satu produk perikanan tradisional yang diolah dengan cara fermentasi dan telah dikenal sejak lama. Kecap ikan sangat digemari oleh masyarakat karena selain rasanya gurih juga pembuatannya mudah dan murah. Di beberapa negara Asia Tenggara, kecap ikan juga cukup terkenal. Di Vietnam, kecap ikan dikenal dengan nama *nouc mam*, di Thailand *nampla*, di Kamboja *nouc mam guaca*, di Filipina *patis*. Di Jepang, kecap ikan dikenal dengan nama *shottsuru*. Ada sementara masyarakat yang menganggap kecap ikan adalah kecap yang terbuat dari kacang kedelai kemudian ditambahkan sejumlah ekstrak daging ikan untuk menimbulkan aroma dan rasa ikan. Sebenarnya yang dimaksud dengan kecap ikan di sini adalah kecap yang benar-benar dibuat dari sari daging ikan yang sengaja dibuat khusus atau sari daging ikan yang merupakan produk sampingan dari proses pengolahan lain, misalnya pada proses pembuatan pindang. Kecap ikan juga memiliki segi positif lain yaitu tidak memerlukan jenis ikan tertentu, ikan yang sudah tidak bernilai ekonomis pun dapat digunakan sebagai bahan dasar, bahkan ikan yang berasal dari sisa pengolahan-pun dapat digunakan. Untuk menghasilkan kecap dengan rasa khusus, dapat digunakan ikan khusus pula. Tentu saja harga kecap dengan bahan baku khusus relatif tinggi.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Cara Membuat Pindang Ikan Presto

Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan ini adalah: (a) ikan yang durinya banyak, (b) garam, (c) kunyit, (d) asam, (e) bumbu-bumbu yang lain sesuai selera, (f) aluminium foil, (g) daun pisang, (h) kemasan dan label, (i) presto, (j) pisau tajam, (k) talenan, (l) waskom besar, (m) kompor atau tungku, (n) rak pendingin, (o) alat pengering (jika diperlukan). Proses pembuatannya adalah: (a) pilih ikan yang masih segar yang durinya banyak, (b) keluarkan insang dari isi perutnya lalu cuci sampai bersih. Ikan direndam dengan es, (c) ikan direndam dalam larutan garam 3% selama 5 menit untuk membersihkan. Sisa darah kemudian dibersihkan kembali dengan air lalu ditiriskan, (d) perendaman garam 2% atau pelumuran kristal garam 2%, biarkan 2 jam, (e) boleh juga diberi kunyit

atau asam dan bumbu lainnya, (f), bungkus dengan aluminium foil atau daun pisang, (g) susun dalam presto tambahkan air secukupnya dan masak selama 60–90 menit tergantung besarnya ikan, (h) jika tekanan udara sudah turun, buka, angkat dan dinginkan di udara dengan suhu ruang, (i) dapat langsung dikemas untuk dipasarkan atau dioleh menjadi masakan lain misalnya digoreng atau dimasak, (j) dapat juga dikeringkan, di balai-balai bambu atau diopen sampai kering baru dikemas, (k) siap untuk dipasarkan.

Bahan dan Cara Membuat Terasi

Bahan dan alat yang digunakan pada percobaan ini adalah (a) Bahan rebon atau udang kecil; (untuk terasi udang) dan ikan kecil yang sudah dibuang kepalanya untuk membuat terasi ikan, (b) garam 20% (200 g/kg berat bahan) dan tambahan 5% (50 g per kg bahan brabon), (c) pewarna makanan (coklat atau merah untuk terasi udang) dan warna kehitaman (merah tambah hijau) untuk terasi ikan, (d) daun pisang untuk pembungkus, (e) bahan pengemas 1 dan 2 (dalam dan luar) yaitu daun pisang atau plastik, (f) label, (g) timbangan, (h) alat penghancur: lumpang dan alu, penggiling daging atau *processor*, (i) tempat fermentasi: bak plastik, (j) perangkat penjemuran: anyaman bambu atau lengser dari aluminium, (k) lumpang dengan alu untuk penumbukan dan pencampuran, (l) bak plastik /waskom : untuk pencucian dan penirisan, (m) kalo atau rege untuk penirisan, (n) plastik Sealer untuk pengeprepan plastik, (o) kain saring/daun pisang untuk penutup fermentasi (p) panci atau wajan/sutil untuk merebus adonan. Proses pembuatannya ada dua yaitu: (a) secara tradisional dan (b) secara modern.

Bahan dan Cara Membuat Kecap ikan

Kecap ikan dapat dibuat dengan dua cara yaitu secara fermentasi dan secara enzimatis. Namun demikian cara fermentasi membutuhkan waktu yang cukup lama, oleh karena itu dipilih cara yang cepat yaitu secara enzimatis.

Bahan dan alat yang digunakan adalah: (a) ikan bandeng atau lainnya 1 ekor, (b) nenas muda 1 buah dihaluskan (\pm 400 gram). (c) pepaya muda kecil 1 buah dihaluskan + 400 gram), (d) keluwak 2 sendok makan (bukan biji tetapi yang sudah dikeringkan), (e) gula merah 200 gram, (daun salam 4 lembar, (g) lengkuas 2 potong, (h) kunyit 1 sendok makan, (i) sereh 4 batang, (j) garam 300 gram, (k) CMC 1 sendok makan, (l) pengawet 1 sendok makan Air 1500 cc, (m) botol sebagai kemasan, (n) label, (o) kompor gas, (p) inkubator, (q) panci, (r) baskom, (s) blender, (t) pisau, (u) talenan, (v) gelas ukur, (w) timbangan, dan (x) kain kasa.

Proses pembuatannya: (a) ikan dibersihkan dan ditiriskan kemudian dipotong kecil-kecil, (b) nenas muda dan pepaya muda dengan perbandingan 1:1 dihancurkan dengan blender, (c) ikan, nenas dan pepaya dicampur, lalu ditimbang tambahkan garam 25% dari berat total bahan kemudian diinkubasi pada suhu 50° C selama 4-5 hari, (d) setelah waktu inkubasi berakhir, campuran tersebut ditambah dengan air 1:2 dan dimasak sampai mendidih selama 5 menit, (e) selanjutnya didinginkan dan disaring dengan kain saring. Airnya ditampung dalam satu wadah kemudian dicampur dengan bumbu yang sudah digiling halus, selanjutnya dimasak sampai mendidih, (f) tambahkan CMC dan bahan pengawet, (g) botolkan dan kemas serta beri label, (h) siap untuk dipasarkan.

Metode Kegiatan

Metode pengajaran yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan diskusi. Ketiga metode ini digunakan secara bervariasi sesuai dengan materi penyuluhan dalam kegiatan ini.

Kerangka Pemecahan Masalah

Kerangka pemecahan masalah dapat dilakukan dengan cara:

1. Menjelaskan dan mendemostrasikan secara tuntas tentang teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi silase ikan.
2. Menjelaskan dan mendemostrasikan secara tuntas tentang teknik memanfaatkan/mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi terasi ikan.
3. Menjelaskan dan mendemostrasikan secara tuntas tentang tentang teknik memanfaatkan/ mengolah ikan sisa tidak terjual atau ikan sisa hasil olahan (limbah ikan) menjadi kecap ikan.

Realisasi Pemecahan Masalah

Sebelum praktek dilaksanakan, terlebih dahulu peserta dibekali pengetahuan teori tentang pindang ikan, terasi dan kecap ikan.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam pelaksanaan kegiatan aksi sinergi pemberdayaan masyarakat ini adalah ibu rumah tangga, ibu PKK, dan remaja putri di Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru.

Evaluasi keberhasilan

Evaluasi dilaksanakan sebelum kegiatan dilaksanakan, selama proses, dan sesudah kegiatan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan hasil evaluasi yang dilaksanakan pada akhir kegiatan ini, telah diketahui bahwa pada umumnya peserta pelatihan mempunyai kemampuan yang memadai, khususnya pada materi kegiatan yang terkait dengan materi pembuatan pindang ikan, terasi ikan dan kecap ikan. Hal ini ditunjukkan dari hasil evaluasi akhir bahwa sebesar 70% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata, sedangkan selebihnya sebesar 28% dari peserta lainnya yang mempunyai skor nilai di bawah nilai rerata. Selanjutnya hasil kegiatan dapat dirinci sesuai dengan solusi permasalahan yang diajukan dalam kegiatan ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta mempunyai pemahaman yang memadai terhadap teknik pembuatan pindang ikan. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi menunjukkan 76% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata ideal.
2. Tingkat pemahaman peserta terhadap teknik pembuatan terasi ikan setelah mengikuti kegiatan ini sudah cukup memadai. Hal tersebut dibuktikan dari

hasil evaluasi pada akhir kegiatan ini bahwa 64% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata ideal dan selebihnya hanya 36% peserta yang mempunyai skor di bawah nilai rerata ideal.

3. Dari hasil evaluasi ditemukan bahwa pemahaman peserta terhadap cara membuat kecap ikan/udang setelah mengikuti kegiatan sudah cukup memadai karena jumlah peserta yang mempunyai skor diatas nilai rerata ideal sudah mencapai 70% dan selebihnya 30% peserta masih mempunyai skor di bawah nilai rerata ideal.

Temuan pertama menunjukkan bahwa 76% peserta yang sudah memahami dengan baik tentang cara membuat pindang ikan. Hal ini dapat dipahami karena materi tersebut lebih bersifat kognitif sehingga penguasaannya sangat ditentukan oleh kesiapan peserta dan instruktur. Artinya semakin siap peserta mengikuti materi pelatihan semakin tinggi pula tingkat penguasaan terhadap materi yang sedang dipelajarinya. Hal ini sesuai dengan pendapat Sutari (1995: 8) bahwa kondisi peserta pelatihan sangat menentukan tinggi rendahnya hasil pelatihan mereka. Demikian pula halnya kesiapan instruktur dalam proses pelatihan dapat pula menentukan keberhasilan peserta yang sedang diajarnya. Hal ini senada pendapat Raka Joni yang dikutip Samana (1994: 12) bahwa instruktur yang profesional harus mampu mempengaruhi sikap dan tingkah laku peserta termasuk prestasinya dalam belajar.

Temuan kedua dan ketiga yang berkaitan dengan cara pembuatan terasi ikan dan pembuatan kecap, meskipun jumlah peserta yang memahami kedua hal tersebut telah tercapai di atas 50% tetapi masih lebih kecil jika dibandingkan dengan jumlah peserta (76%) yang telah menguasai cara pembuatan pindang ikan. Hal tersebut dapat dipahami karena materi tentang teknik pembuatan pindang ikan sudah sering dilakukan dan dipraktekkan oleh ibu-ibu nelayan sebagai salah satu bekal para nelayan ketika mereka melaut. Oleh karena materi tersebut sudah sering dilakukan ataupun dipraktekkan sebelumnya sehingga menjadi suatu kegiatan yang sangat digemari. Suatu kegiatan yang sering dilakukan dengan baik akan menjadi suatu pengalaman yang sangat berarti. Dengan pengalaman tersebut sangat menentukan tingkat penguasaan peserta terhadap materi ajar tersebut di atas. Selain itu, fasilitas belajar turut menentukan berhasil tidaknya pelatihan tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Sutari (1995: 16) bahwa fasilitas belajar sangat diperlukan dalam proses belajar mengajar untuk mencapai hasil belajar yang optimal.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjang oleh beberapa faktor antara lain: adanya dukungan dari pihak Pemda Kabupaten, masyarakat, dan Tim Sibermas Lembaga PPM Universitas Negeri Makassar serta rekan-rekan instruktur dari Fakultas Teknik UNM yang banyak membantu dalam hal penyiapan materi latihan sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Faktor penunjang lainnya adalah antusias peserta dalam mengikuti kegiatan sangat tinggi. Hal ini terlihat dari daftar hadir peserta mulai dari hari pembukaan sampai pada hari penutupan tidak satu pun peserta yang tidak pernah tidak hadir selama kegiatan berlangsung. Di samping faktor penunjang juga terdapat faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini, antara lain: faktor kemampuan dasar peserta sangat terbatas ataupun sangat

bervariasi sehingga interaksi dalam proses belajar mengajar sangat monoton karena hanya tercipta interaksi satu arah antara instruktur dengan peserta dan tidak terjadi interaksi antara peserta dengan peserta. Faktor lainnya yang menghambat pelaksanaan kegiatan ini adalah waktu pelaksanaan kegiatan ini sangat terbatas, sehingga pembahasan materi tidak tuntas.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pertama, secara umum kemampuan peserta pelatihan terhadap teknik pengolahan ikan menjadi pindang ikan, terasi ikan dan kecap ikan sudah tergolong memadai. Hal ini dibuktikan dari hasil evaluasi pada akhir kegiatan ini, diketahui bahwa 70% peserta yang mempunyai skor nilai di atas nilai rerata ideal ($M=75$) dan sisanya sebesar 30% mempunyai skor nilai di bawah nilai rerata ideal tersebut.

Kedua, tingkat pemahaman peserta tentang materi teknik pembuatan terasi ikan sudah tergolong memadai. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi menunjukkan 76% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata ideal dan selebihnya hanya 24% peserta yang mempunyai skor di bawah nilai rerata ideal.

Ketiga, tingkat pemahaman peserta tentang materi teknik pembuatan kecap ikan sudah tergolong memadai. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi menunjukkan bahwa 64% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata ideal dan selebihnya hanya 36% peserta mempunyai skor di bawah nilai rerata ideal.

Keempat, tingkat pemahaman peserta tentang materi teknik pembuatan kecap ikan sudah tergolong memadai. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi menunjukkan 70% peserta mempunyai skor di atas nilai rerata ideal dan selebihnya hanya 30% peserta yang mempunyai skor di bawah nilai rerata ideal.

Kelima, kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada masyarakat pesisir khususnya di Pemkab Barru, sangat bermanfaat bagi masyarakat karena dapat memberi nilai tambah berupa pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan kondisi alam sekitarnya. Hal ini didasarkan pada tanggapan peserta setelah dilakukan evaluasi pada akhir kegiatan dimana 75% peserta yang menyatakan kegiatan ini sangat bermanfaat, 11% menyatakan cukup bermanfaat, dan 14% lainnya menyatakan tidak tahu.

SARAN-SARAN

Pertama, agar pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berhasil guna dan berdaya guna kepada masyarakat pesisir, perlu kontinuitas kegiatan dipertahankan, Oleh karena itu kepada Pemkab Barru bersama institusi Perguruan Tinggi (UNM) tetap menjalin kerja sama yang baik untuk melaksanakan kegiatan semacam ini guna memberi bekal keterampilan hidup (*life skill*) dengan menganut prinsip saling menguntungkan kedua belah pihak. Pemkab Barru memiliki dana dan Perguruan Tinggi memiliki SDM yang sangat berkompeten pada bidangnya masing-masing.

Kedua, untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat pesisir khususnya di

Kabupaten Barru perlu Pemkab setempat memacu peningkatan angka partisipasi usia sekolah terutama pada tingkat Sekolah Dasar dan SLTP. Dengan demikian masyarakat yang telah memiliki pendidikan setingkat itu dengan mudah diberi keterampilan untuk hidup (*life skill*) yang berbasis lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat, rahmat dan karunia-Nya sehingga seluruh proses PPM dapat diselesaikan. Selesaiannya PPM ini dilaksanakan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam keberhasilan pelaksanaan PPM ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya dan setulus-tulusnya, terutama kepada Bapak Rektor yang telah memberikan izin, Dirjen Dikti Jakarta dan stafnya yang menyetujui dan memberi dana untuk mendukung pelaksanaan penelitian, Ketua Lembaga Pengabdian pada Masyarakat UNM dan Sekertaris Lembaga PPM beserta stafnya yang telah memberikan pelayanan dan kemudahan, Bapak Dekan Fakultas Teknik beserta stafnya, semuanya telah memberi izin, pelayanan dan berbagai fasilitas, membantu selama penelitian, Ketua Jurusan PKK/Sekretaris Jurusan, bapak/ibu, dosen-dosen PKK, semuanya memberi dukungan dan bantuan, tenaga lapangan, tenaga administrasi, pendamping, keluarga, teman-teman, Tim PPM beserta keluarga, masyarakat Tanete Rilau Kabupaten Barru, dan siapa saja yang sempat memberikan bantuan yang sangat berharga. Penulis dengan tulus dan rendah hati menyampaikan permohonan maaf yang sedalam-dalamnya jika ada kekeliruan yang sebenarnya tidak disengaja. Semoga amal baik bapak, ibu, saudara sekalian mendapat pahala yang berlimpah dari Tuhan Yang Maha Esa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianto, Eddy. Evi Liviawaty.(1989). Pengawetan dan pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- . (1979). Pemanfaatan limbah perikanan, *Buletin Wormasi Pertanian. No 02*.
- Arisman, (1982). *Perikanan taut*, Bandung: Angkasa.
- BPS Kabupaten Barru (2005). *Barru dalam angka*. Barru.

BIODATA PENULIS

Jokebet Saludung. Lahir di Tana Toraja, Sulawesi Selatan, 2 Juli 1951.S1 PKK di Makassar, S2 PTK dan S3 PEP (Penelitian dan Evaluasi Pendidikan). Mengikuti S2 dan S3 di UNY.Pekerjaan sebagai tenaga edukatif (dosen) pada

PKK Fakultas Teknik UNM dan Prodi PEP pada Pascasarjana Universitas Negeri Makassar.