

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN SAMOSA DAN SIOMAY IKAN TUNA PADA PERSEKUTUAN WANITA GKI MARTHEN LUTHER DI TANAH HITAM KOTA JAYAPURA

**Basa T. Rumahorbo¹, Yunus P. Paulangan¹, Lolita Tuhumena^{2*},
Sara Umbekna², Calvin Paiki²**

¹Program Studi Ilmu Kelautan, FMIPA Uncen Jayapura

² Program Studi Ilmu Perikanan, FMIPA Uncen Jayapura

*e-mail: lolituhumena@gmail.com

Abstract

Wife has an important role in helping the family economy. Women's association in Indonesian Christians Church of Marthen Luther at Tanah Hitam of Jayapura city is group of housewife that work as a Civil Officer, Private-employee and housewife. Problems that occur for women's association is unknowledge about products processed with used fishery product of commodity such as Yellow fin fish tuna, because undevelopment of motivation and creativity of human to development products processed to be a business side hustle to improve income. The Participatory Rural Appraisal (PRA) approach was used in this activity. Through this empowerment the women's association in Indonesian Christians Church of Marthen Luther has big role for made some fishery product processed such as Samosa and Siomay and can improve income. Then, business that managed need know about well in a book keeping so that the business will goes well in financial management.

Keywords: Women's association, PRA Method, Samosa and Siomay

Abstrak

Istri memiliki peran yang penting dalam membantu perekonomian keluarga. Persekutuan Wanita di Gereja Kristen Indonesia di Tanah Hitam Kota Jayapura merupakan perkumpulan Ibu Rumah tangga yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS), Pegawai Swasta dan Ibu Rumah Tangga. Masalah yang dialami oleh Ibu-Ibu Persekutuan Wanita ini adalah minimnya pengetahuan tentang pengolahan produk dengan menggunakan komoditi hasil perikanan yaitu Ikan Tuna Sirip Kuning, hal ini dikarenakan kurang berkembangnya motivasi dan inovasi masyarakat dalam mengembangkan produk olahan perikanan untuk dijadikan sebagai usaha sampingan dalam meningkatkan pendapatan. Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) digunakan dalam kegiatan ini. Melalui pemberdayaan ini, Ibu-Ibu Persekutuan Wanita GKI Marthen Luther memiliki peran besar dalam pembuatan beberapa olahan produk perikanan seperti Samosa dan Siomay serta dapat meningkatkan pendapatan. Kemudian usaha yang akan dikelola perlu mengetahui pembukuan secara sederhana sehingga usahanya dapat berjalan dengan baik dalam manajemen keuangannya.

Kata kunci: Persekutuan Wanita, Pendekatan PRA, Samosa, Siomay

1. PENDAHULUAN

Kelompok PW (Persekutuan Wanita) yang berada di GKI Marthen Luther di Tanah Hitam Kota Jayapura merupakan persekutuan ibu-ibu rumah tangga yang bekerja sebagai PNS, Swasta dan sebagai ibu rumah tangga. Pengetahuan masyarakat belum mampu membuat berbagai olahan dari ikan tuna sirip kuning karena kurang berkembangnya motivasi dan inovasi masyarakat dalam mengembangkan produk olahan ikan untuk dijadikan sebagai usaha sampingan dalam meningkatkan pendapatan. Potensi Perikanan berpeluang besar dalam melakukan usaha perikanan yang menguntungkan dan meningkatkan ekonomi masyarakat. Usaha tersebut berupa pengolahan hasil perikanan, akan tetapi pemanfaatan sumberdaya, khususnya ikan belum banyak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat (Wodi *et al.*, 2018). Oleh sebab itu, diperlukan diversifikasi olahan produk yaitu membuat samosa dan siomay yang di isi dengan daging ikan tuna.

Ikan tuna adalah ikan yang digemari karena rasa dagingnya yang enak dan memiliki nilai gizi yang tinggi (Serosero dan Marthini, 2021). Kadar air daging ikan tuna adalah 71,73 % (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wellyalina (2013) adalah 56,43%; Wahyuni (2011) yaitu 74,00%. Daging ikan tuna mengandung protein sebesar 28,34% (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wahyuni (2011) sebesar 23,2% dan Wellyalina (2013) sebesar 20,64%. Daging ikan tuna mengandung kadar lemak 0,51% (Hadinoto dan Idrus, 2018), hal ini menyebabkan daging ikan tuna sangat baik dan bergizi untuk di buat sebagai produk olahan. Mengingat bahwa ikan merupakan bahan makanan yang mudah busuk (*perishable food*), maka harus diimbangi dengan kegiatan pengawetan dan pengolahan ikan secara baik dan memenuhi standar kesehatan agar nanti hasilnya dapat dimanfaatkan secara maksimal (Christiawan *et al.*, 2015). Selain pengolahan produk hasil perikanan perlu juga mengelolah usaha yang dilakukan dengan mengetahui pendapatan dengan membuat sebuah buku catatan usaha secara sederhana.

2. METODE

Metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yang digunakan dalam pelaksanaan Pengabdian yang bertujuan memberdayakan masyarakat, yakni dengan kemampuan masyarakat dalam mengkaji keadaan, kemudian melakukan perencanaan dan tindakan. Kemudian terdapat 3 (tiga) metode penyuluhan perikanan untuk mengembangkan kemampuan teknis dan aneka usaha perikanan, sebagaimana tercantum dalam pasal 21 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 30/PERMEN-KP/2014 tentang mekanisme kerja dan metode penyuluhan perikanan, yakni: ceramah, demonstrasi dan pelatihan (Muslim, 2007).



Gambar 1. Lokasi Pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembukaan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Pengabdian kepada PW (Persekutuan Wanita) GKI Marthen Luther Tanah Hitam Kota Jayapura dilaksanakan pada Jumat, 24 Mei 2024. Pembukaan pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan oleh Ketua Tim Pelaksana Pengabdian yaitu Dr.Basa T.Rumahorbo, M.Si (Ketua Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderwasih) (Gambar 2). Peserta yang hadir dalam pelaksanaan kegiatan ini sebanyak 20 orang dan mereka mengisi daftar hadir (Gambar 3) sebelum mengikuti pelatihan yang dilakukan oleh Bapak/Ibu Dosen dari Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderwasih.



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan PKM oleh Ketua Tim



Gambar 3. Pengisian Daftar Hadir

Pelaksanaan *Pre* dan *Post Test* serta Pemberian Materi Tentang Pembukuan

Kegiatan pengabdian dimulai dengan pelaksanaan *pre test* tentang pengetahuan pembukuan secara sederhana (Gambar 4). Jumlah soal yang diberikan dalam pelaksanaan *pre test* ini sebanyak 4 soal PG (Pilihan Ganda). Tes ini digunakan saat berlangsungnya penyampaian materi yang bertujuan mengetahui sejauh manakah materi yang akan diajarkan sudah dapat dikuasai oleh peserta (Persekutuan Wanita GKI Marthen Luther) serta materi harus sesuai dengan materi yang akan diajarkan (Matondang, 2009).



Gambar 4. Pelaksanaan *Pre Test*



Gambar 5. Pemberian Materi Pembukuan Sederhana

Setelah pelaksanaan *pre test* maka di lanjutkan dengan pemberian materi pembukuan secara sederhana (Gambar 5). Laporan keuangan sangat penting untuk membantu perusahaan mencatat transaksi (Hapsari *et al.*, 2019). Data tersimpan secara komputerisasi dan memudahkan bagian keuangan menyusun laporan (Rahmayuni, 2017 *dalam* Yusuf *et al.*, 2021). Hal ini juga dapat diterapkan oleh usaha kecil atau yang baru mau memulai usaha dengan membuat pembukuan secara sederhana dengan menggunakan buku tulis dalam media pembuatan buku kas.



Gambar 6. Pelaksanaan *Post Test*

Tes ini lebih banyak diketahui dengan *post-test* (Gambar 6). Tes ini dilaksanakan pada akhir proses pembelajaran suatu materi dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman Ibu Persekutuan Wanita GKI Marthen Luther Tanah Hitam tentang materi dan pokok penting materi yang dipelajari. Materi tes ini berkaitan dengan materi yang telah diajarkan kepada peserta sebelumnya. Tujuannya agar pengabdian dapat mengetahui mana lebih baik dari hasil kedua tes tentang pemahaman Ibu-Ibu Persekutuan Wanita GKI Marthen Luther. Apabila Ibu-Ibu Persekutuan Wanita GKI Marthen Luther lebih memahami suatu materi setelah proses pembelajaran maka, program pengajaran dinilai berhasil (Magdalena *et al.*, 2021).

Pelatihan Pembuatan Samosa dan Siomay Ikan Tuna

Pelatihan dan pembuatan Siomay dan Samosa Ikan Tuna dilaksanakan pada Jumat, 24 Mei 2024 di pekarangan GKI Marthen Luther Tanah Hitam Kota Jayapura. Pelatihan tertuju kepada Ibu-Ibu PW (Persekutuan Wanita) GKI Marthen Luther dengan nara sumber berasal yang ahli dalam bidangnya yaitu dari Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih Kota Jayapura. Sebelum masuk dalam mempraktekan pembuatan Siomay dan Samosa Ikan yang bahan dasarnya yaitu Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*), di perkenalkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk olahan perikanan ini serta cara membuatnya (Tabel 1 dan Tabel 2).

Tabel 1. Resep Samosa Ikan Tuna

Alat	Bahan	Cara Pembuatan
<ul style="list-style-type: none"> • Wajan • Sutel/bila bila • Talenan • Pisau • Baskom • Kompas • Timbangan kue • Tarpan plastik/loyang alumunium 	<p>Bahan Samosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulit lumpia 50 lembar (Fina) • Minyak goreng • Tepung tapioka 2 sendok makan, larutkan dengan sedikit air, untuk perekat. <p>Bahan isi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ikan tuna 250 gram halus • Kentang 250 gram, dikupas, digoreng kemudian dilumatkan hingga halus. • Seledri 5 batang cincang halus. • Daun bawang 2 batang iris halus. • Air kaldu ayam 60 ml. • Tepung maizena 1 sendok makan, larutkan dengan sedikit air • Bawang putih 6 siung cincang halus • Merica bubuk secukupnya • Garam secukupnya 	<p>Adonan isi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panaskan minyak goreng dengan tumis bawang putih hingga harum. • Masukkan ikan aduk hingga berubah warna • Tambahkan kentang, daun bawang, seledri, air kaldu, garam dan merica, aduk rata. • Tuangkan larutan maizena, aduk rata dan masak hingga matang, angkat. • Ambil selembar kulit lumpiah ukuran kecil yang telah dipotong menjadi dua, masukkan adonan isi, lipat berbentuk segitiga, rekatkan ujungnya dengan larutan tapioka. • Panaskan minyak, goreng samosa hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan, sajikan.

Tabel 2. Resep Siomay Ikan Tuna

Alat	Bahan	Cara Pembuatan
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peralatan dapur (pisau, loyang, talena) ▪ Panci pengukusan ▪ Tirisan ▪ Kompor 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daging ikan yang sudah digiling (1kg) ▪ Tepung tapioka 150 gr ▪ Tepung terigu 50 gr ▪ Garam 25 gr ▪ Gula pasir 30 gr ▪ Lada / merica 7,5 gr ▪ Bawang putih 5 siung (dihaluskan) ▪ Labu siam 1 buah (dihaluskan) diambil airnya secukupnya ▪ Wortel 200 gr diserut untuk hiasan ▪ Kulit lumpia (50 lembar) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daging ikan yang sudah halus, diuleni terlebih dahulu dengan garam, diuleni hingga kenyal dan kalis. ▪ Kemudian masukan bumbu halus seperti lada, gula dan bawang putih halus, campur hingga adonan merata ▪ Campurkan daging ikan tadi dengan tapioka, tepung terigu serta perasan air labu siam, campur hingga adonan merata. ▪ Ambil 1 sendok adonan dan masukan ke dalam kulit siomay menyerupai bunga dengan bagian atas terbuka untuk diberih hiasan wortel yang telah di parut halus. ▪ Lakukan pengukusan siomay sekitar 7-10 menit hingga matang ▪ Angkat dan didinginkan

Pengarahan tentang cara pembuatan Samosa dan Siomay Ikan Tuna dilanjutkan dengan pemberian resep yang diperbanyak kepada Ibu-Ibu PW GKI Marthen Luther Tanah Hitam Kota Jayapura. Nara sumber (Dosen Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan) langsung mengenalkan bahan-bahan kepada para peserta sebelum mempraktekan pembuatan 2 (dua) produk olahan dari komoditi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) (Gambar 7).

Setelah diarahkan oleh Nara sumber (Dosen Jurusan Ilmu kelautan dan Perikanan, FMIPA Uncen) dalam pembuatan olahan produk perikanan (Samosa dan Siomay Ikan Tuna). Para peserta turut serta dalam memotong bahan-bahan isian Samosa (Kentang, Wortel dan Bawang Bombay) dan memotong Ikan Tuna yang telah dibersihkan berbentuk dadu (kotak) dan menumis isian untuk produk Samosa tersebut (Gambar 8). Sedangkan untuk isian Siomay harus menghaluskan daging ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dengan menggunakan *food processor/cooper* (Gambar 9).



Gambar 7. Pengarahan dalam Pembuatan Samosa dan Siomay Ikan Tuna



a. *Memotong wortel, kentang, bawang bombay dan ikan tuna*

b. *Tumis bahan-bahan isian samosa*

Gambar 8. Pembuatan Isian Samosa Ikan Tuna



Gambar 9. Menghaluskan Daging Ikan Tuna

Pembuatan bahan-bahan untuk produk olahan Samosa dan Siomay Ikan Tuna telah siap, dan para peserta dan nara sumber langsung mulai membuat tahapan berikut dengan membentuk Samosa dan Siomay Ikan Tuna (Gambar 10). Keikutsertaan peserta dalam membuat olahan produk dengan komoditi perikanan secara langsung dengan nara sumber, hal ini menandakan bahwa Ibu-Ibu PW GKI Marthen Luther sangat bersemangat dan memiliki wawasan terbuka untuk menerima setiap ilmu pengetahuan dengan meningkatkan keterampilan.



Gambar 10. Membuat Adonan Samosa dan Siomay

Adonan Samosa dan Siomay Ikan Tuna yang telah di buat dan di bentuk akan diletakan pada wadah yang disediakan (Gambar 11). Samosa yang telah di bentuk akan di goreng dengan minyak panas dalam wajan, sedangkan Siomay akan di kukus dalam panci serta waktu untuk mengukus Siomay kurang lebih 10-15 menit (Gambar 12).



Gambar 11. Adonan Samosa dan Siomay Ikan Tuna



Gambar 12. Siomay dikukus dan Samosa digoreng

Memasak Samosa dan Siomay Ikan Tuna memerlukan waktu beberapa menit hingga matang, kemudian Samosa diangkat serta ditiriskan dulu sampai minyaknya kurang baru diletakan pada piring yang telah disediakan. Sedangkan untuk olahan Siomay Ikan Tuna diangkat dan didinginkan untuk diletakan pada piring yang disediakan serta dihidangkan dengan saus sambal untuk di makan dan dicicipi oleh semua peserta (Gambar 13).



Gambar 13. Produk Olahan Komoditi Perikanan (Samosa dan Siomay Ikan Tuna)

4. KESIMPULAN

Program ini mampu meningkatkan keberdayaan dan peningkatan kapasitas Ibu-Ibu PW (Persekutuan Wanita) GKI Marthen Luther dalam membuat olahan produk dari komoditi hasil perikanan. Kemampuan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan telah mampu menghasilkan sebuah produk olahan berupa Samosa dan Siomay Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*), serta pelatihan pembuatan buku kas secara sederhana untuk membantu melakukan transaksi masuk dan keluar dalam mengelola usaha yang akan digeluti. Tingkat partisipasi peserta sangat tinggi selama kegiatan yang ditunjukkan oleh peserta melalui kehadiran anggota kelompok pada seluruh tahapan kegiatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Cenderawasih yang telah memberikan dukungan pembiayaan terhadap kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga di sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Christiawan H., Budi I. dan Ida A.K. R. K.2015. Pengembangan Model Pemberdayaan Bagi Pengolah Ikan Guna Meningkatkan Pendapatan (Studi Kasus Pada Pengolah Ikan Di Kabupaten Cilacap). *Jurnal Paradigma*, 12 (2); 158-178.
- Hadinoto, S., dan Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna Ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14 (02) : 51-57.
- Hapsari, D. W., Pratomo, D., & Khairunnisa, K. 2019. Workshop Penyusunan Laporan Keuangan Berdasar SAK EMKM Kepada UMKM Kecamatan Karangpawitan Kabupaten Bandung. *KUAT: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 1(2), 89-94. <https://doi.org/10.31092/kuat.v1i2.468>

- Magdalena I., Miftah N.A., Gestiana R. dan Adinda R.I.2021. Analisis Penggunaan Teknik *Pre-Test* dan *Post-Test* Pada Mata Pelajaran Matematika dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran di SD N. Bojong 04. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial* , 3 (2) ; 150-165.
- Matondang, Z. (2009). Evaluasi Pembelajaran. Medan: Program Pascasarjana Unimed.
- Muslim, A. (2007). Pendekatan Partisipatif dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. 8 (2). Desember, Yogyakarta.
- Rahmayuni, S. 2017. Peranan Laporan Keuangan dalam Menunjang Peningkatan Pendapatan Pada UKM. JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan, 1(1), 93-99. <http://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/jsh/artic le/view/239>
- Serosero, R.H dab Martini D.2021. Pemanfaatan Ikan Tuna Menjadi Siomay untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*,4(4);1-6.
- Wellyalina, Azima, F., Aisman. (2013). Pengaruh perbandingan tetelan tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1); 9-17.
- Wodi S.I.M, Cahyono E, Kota N. 2018.Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1):7-11.
- Yusuf R., Euis H. dan Fifit H.2021. Pencatatan Sederhana dan Penyusunan Laporan Keuangan Manual Untuk Konveksi Rumah Rajut Dusun Babakan Cianjur Kabupaten Bandung. *Jurnal Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 3(2); 116-121.