PENINGKATAN SOFTSKILL DAN HARDSKILL MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN SIOMAY IKAN BAGI FORUM KELUARGA SPESIAL INDONESIA (FORKESI) CHAPTER JAKARTA

ENHANCEMENT OF SOFT SKILLS AND HARD SKILLS THROUGH FISH SIOMAY PROCESSING TRAINING FOR THE INDONESIAN SPECIAL FAMILY FORUM (FORKESI) JAKARTA CHAPTER

Yudi Prasetyo Handoko[1]*, Rufnia Ayu Afifah[1], Asriani[1], Siti Zachro Nurbani[1], Yuliati Hotmauli Sipahutar[1], Aef Permadi[1], Mohammad Sayuti[1], Heny Budi Purnamasari[1], Muhammad Chotim Safarudin[1], Resmi Rumenta Siregar[1], Nur Hidayah[1], I Ketut Sumandiarsa[1], Simson Masengi[1], Niken Dharmayanti[1], Tatty Yuniarti[1], Randi Bokhy Syuliana Salampessy[1], Aghitia Maulani[1], Sri Siswahyuningsih[1], Anugrah Bertiantono[1], Jaulim Sirait[1], Indra Sakti[1], Adham Prayudi[1], Bagus Hadiwinata[1], Rahmat Yuliandri[1], Desry Natalia Manuhutu[1], Fatahuddin[1], Muhamad Joni Hardianto[1]

[1] Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta, Indonesia
*Korespondensi : yudi.ph@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: *Ikan merupakan sumber protein hewani yang bernilai gizi tinggi namun memiliki daya simpan rendah karena sifatnya yang mudah rusak. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan minat konsumsi ikan adalah dengan mengolahnya menjadi produk siap saji, seperti siomay ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan siomay ikan tenggiri kepada keluarga anak berkebutuhan khusus yang tergabung dalam Forum Keluarga Spesial Indonesia (Forkesi). Pelatihan dilaksanakan di Workshop Teaching Factory Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik AUP Jakarta, dan diikuti oleh 26 peserta. Kegiatan meliputi pengenalan sanitasi dan higiene, praktik pembuatan siomay, hingga pengemasan produk. Pelatihan tidak hanya bertujuan menghasilkan produk olahan yang berkualitas, tetapi juga sebagai sarana stimulasi motorik dan interaksi positif antara anak berkebutuhan khusus dan orang tua pendamping. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi peserta serta peningkatan pemahaman mengenai pengolahan produk perikanan yang baik dan benar. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan positif dan terapi bagi anak berkebutuhan khusus.*
Kata Kunci: *anak berkebutuhan khusus; pelatihan; pengabdian masyarakat; pengolahan hasil perikanan; siomay ikan*

Abstract: *Fish is a highly nutritious source of animal protein but has a short shelf life due to its perishable nature. One way to extend its shelf life and increase public interest in fish consumption is by processing it into ready-to-eat products such as fish siomay. This community service activity aimed to provide training on making tenggiri (Spanish mackerel) fish siomay to families of children with special needs, organized by the Indonesian Special Family Forum (Forkesi). The training was held at the Teaching Factory Workshop of the Fishery Product Processing Technology Study Program, Politeknik AUP Jakarta, with 26 participants. Activities included hygiene and sanitation introduction, hands-on siomay making, and product packaging. The program not only focused on producing quality fish products but also served as a means to stimulate motor skills and foster positive interaction between special needs children and their parents. The results showed high participant enthusiasm and improved understanding of proper fish processing techniques. This training is expected to serve as an alternative therapeutic and educational activity for children with special needs.*
Keywords:*; children with special needs; training; community service; fish processing; fish siomay*

A. PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu bahan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Umaroh & Vinantia, 2018). Kandungan gizi yang dimiliki ikan yang berasal dari air laut maupun air tawar baik untuk dikonsumsi berbagai kalangan. Namun demikian, kandungan air pada ikan yang tinggi menyebabkan ikan cepat mengalami kemunduran mutu berupa pembusukan (Handari et al., 2024) sehingga ikan dikenal dengan istilah perishable food. Hal ini ditambah lagi bahwa tidak semua orang suka untuk mengonsumsi ikan disebabkan adanya aroma amis. Perpaduan antara sifat ikan yang mudah rusak dan tingkat kesukaan konsumsi ikan yang masih rendah menyebabkan perlu adanya upaya untuk mengolah ikan menjadi produk olahan yang akan mempertahankan mutu dan umur simpan yang lebih lama (Aiman et al., 2017), sekaligus juga dapat meningkatkan kesukaan masyarakat untuk mau mengonsumsi ikan.

Salah satu produk yang dapat diolah dari bahan baku ikan adalah siomay ikan. Siomay adalah salah satu jenis makanan selingan yang terbuat dari daging ikan giling dan bahan campuran lainnya seperti sayuran dan bumbu yang dibungkus dengan kulit tipis dan dimasak dengan cara dikukus (Wardhani & Indrawati, 2016). Siomay ikan dapat diolah dari ikan laut, seperti tenggiri (Nessianti & Dewi, 2015) dan ikan kakap (Diana et al., 2023), maupun dari ikan air tawar, seperti ikan gabus (Wardhani & Indrawati, 2016), ikan patin (Affandi, 2018), ikan lele (Ajiningrum et al., 2022), ataupun ikan nila (Yudaswara et al., 2018).

Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPH), Politeknik Ahli Usaha Perikanan (AUP) Jakarta merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi bidang vokasi. Perguruan tinggi wajib menjalankan tridharma perguruan tinggi yang salah satunya adalah kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam rangka membagi informasi dan ilmu pengetahuan serta keterampilan kepada masyarakat. Salah satunya dapat disampaikan kepada keluarga anak berkebutuhan khusus.

Forum Keluarga Spesial Indonesia (Forkesi) adalah perkumpulan/ organisasi berbasis masyarakat yang fokus pada disabilitas yang khususnya pada disabilitas/gangguan/kondisi tertentu (Forum Keluarga Spesial Indonesia, 2023). Sejauh ini kegiatan pelibatan dan pembangunan komunikasi orang tua-terapis/guru-pemerintah belum banyak dilakukan. Selain itu, pemahaman orang tua dan masyarakat mengenai hak-hak penyandang disabilitas yang dijamin negara masih rendah. Forkesi sendiri terdiri atas keluarga anak yang berkebutuhan khusus yang umumnya memiliki anak yang mengidap autism. Kelembagaaan Forkesi diresmikan pada awal tahun 2021 dan sudah memiliki 17 chapter di berbagai daerah di Indonesia.

Umumnya anak penderita autism, cenderung sulit untuk fokus dan berkonsentrasi pada suatu kegiatan (Kurniawan, 2021). Karakteristik ini menyebabkan anak berkebutuhan khusus tersebut perlu terus menerus didampingi dan distimulasi untuk beraktivitas yang positif. Salah satu aktivitas yang bemanfaat dan positif bagi anak berkebutuhan khusus dan keluarganya adalah aktivitas membuat produk olahan perikanan. Kebersamaan aktivitas antara anak dan orang tua pendamping ini akan membawa manfaat yang positif dalam jangka panjang dan dapat juga dijadikan salah satu alternatif terapi. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi, sharing ilmu pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan yang baik dan benar serta menyenangkan kepada anak dan keluarga berkebutuhan khusus.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pengolahan siomay ikan dilaksanakan pada tanggal 29 November 2024, bertempat di Workshop Teaching Factory Program Studi TPH Politeknik AUP kepada 26 peserta dari Forkesi yang terdiri dari anak berkebutuhan khusus dan orang tua pendamping. Kegiatan pelatihan membuat produk siomay ikan didahului oleh pembukaan acara oleh Direktur Politeknik AUP bertempat di Ruang Arwana pukul 09.00 WIB. Pembukaan dilanjutkan dengan pembagian kelompok peserta yaitu pasangan antara orang tua pendamping dan anak berkebutuhan khusus dalam kelompok-kelompok kecil. Pembagian kelompok dibantu oleh pendamping dari Forkesi. Setelah itu kelompok peserta pelatihan menuju ke Workshop Teaching Factory Program Studi TPH untuk praktik membuat siomay ikan.

Bahan-bahan dan peralatan sudah dipersiapkan sebelumnya pada sehari sebelum kegiatan, dan di hari pelaksanaan pada pagi harinya. Bahan-bahan untuk pembuatan siomay ikan tersaji pada Tabel 1. Pelatihan membuat olahan siomay ikan selesai pada pukul 14.00 WIB. Adapun pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Siomai Ikan

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH
Bahan adonan somay dan isiannya		
1	Ikan Giling	6 kg
2	Tepung Tapioka	3 kg
3	Labu Siam	6 butir
4	Telur ayam	12 butir
5	Bawang putih	½ kg
6	Bawang merah	½ kg
7	Lada	1 ons
8	Kaldu jamur	2 bungkus
9	Garam	bungkus
10	Gula pasir	½ kg
11	Daun bawang	¼ kg
12	Tahu kecil	60 bh
13	Kentang	2 kg
14	Kol	2 butir
15	Telur rebus	30 butir
16	Pare	6 bh
Bahan bumbu kacang		
1	Kacang tanah goreng (sudah digiling)	3 kg
2	Kacang mede (remahan)	½ kg
3	Cabe merah besar	½ kg
4	Cabe rawit	¼ kg
5	Gula merah	1 ½ kg
6	Bawang putih	¼ kg
7	Daun jeruk	1 ons
8	Garam	1 bungkus
9	Minyak goreng	1 liter

Tabel 2. Pelaksanaan kegiatan

No	Waktu (WIB)	KEGIATAN
1	09.00 – 09.30	Pembukaan
2	09.30 – 10.00	Pengolahan Hasil Perikanan
3	10.00 – 11.30	Pembuatan Siomay ikan
4	11.30 – 13.00	ISOMA
5	13.00 – 14.00	Pengemasan
6	14.00 – 15.00	Evaluasi Hasil Pembuatan Siomay
7	15.00 – 15.30	Penutupan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kehadiran peserta selama pelatihan sebanyak 26 orang yang berasal dari anak berkebutuhan khusus dan orang tua pendamping, beserta panitia dari Forkesi. Kegiatan pelatihan membuat siomay ikan dipandu oleh tim Pengabdian Masyarakat Program Studi TPH yang terdiri dari para dosen, tenaga kependidikan, dan para taruna. Persiapan bahan baku dipimpin oleh Ibu Siti Zachro Nurbani dibantu oleh Bapak M. Chotim Safarudin di Workshop Pendinginan dan Pembekuan yang melibatkan para taruna. Persiapan bahan baku meliputi pengambilan daging ikan tenggiri hingga menjadi lumatan daging. Ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri segar untuk meningkatkan mutu siomay (Lathifa et al., 2014). Adapun tim yang menangani pembuatan racikan bumbu, ada tim yang mempersiapkan peralatan mengolah siomay seperti kompor, dandang, dan sebagainya.

Peserta yang telah tiba di Workshop Teaching Factory Program Studi TPH terlebih dahulu mencuci tangan di westafel di pintu masuk, mengenakan apron, dan hair net, serta memakai hand gloves sebelum membuat siomay. Prosedur ini merupakan salah satu syarat dasar sanitasi dan higiene karyawan (Firdiani et, 2022). Kebutuhan bahan dan alat sudah dipersiapkan di beberapa meja sesuai dengan jumlah kelompoknya. Keseruan membuat siomay oleh anak berkebutuhan khusus dan interaksi dengan orang tua pendampingnya menjadikan suasana menjadi meriah dan cair. Fokus kegiatan membuat siomay ikan ini tidak semata harus menghasilkan siomay yang enak, namun sembari praktik membuat siomay para peserta sekaligus diajari praktik sanitasi higiene mengolah produk perikanan yang baik dan benar. Melalui praktik langsung penerapan sanitasi higiene dalam pembuatan siomay, para peserta dapat langsung memahami dan harapannya setelah kegiatan selesai tetap dapat terus dipraktikkan di kediamannya masing-masing.

Kegiatan membuat siomay ini juga membuat anak-anak berkebutuhan khusus terlihat mampu untuk fokus melatih sistem motorik melalui kegiatan mencetak siomay dengan teknik melipat yang sederhana. Dipilihnya produk siomay sebagai tema produk yang dibuat antara lain bahwa produk siomay mudah dibuat, termasuk produk makanan yang popular (Fariza et al., 2024), dan rasanya enak sehingga anak berkebutuhan khusus dan orang tuanya dapat membuat sendiri di rumahnya setelah pelatihan ini.

Siomay ikan tenggiri yang telah dibuat kemudian dikukus dalam kukusan. Sirait et al., (2023) menyatakan bahwa tujuan dari pengukusan adalah untuk mendapatkan hasil cetakan produk yang matang. Kemudian setelah matang, siomay dibiarkan dingin

dengan diangin-anginkan. Sambil menunggu siomay menjadi dingin, peserta pelatihan beristirahat di ruang kelas Arwana yang didampingi panitia dari Forkesi. Setelah siomay dingin, peserta kembali ke workshop untuk membagi-bagi porsi siomay beserta bumbu kacang ke dalam tempat-tempat transparan untuk nantinya akan dibagikan ke seluruh peserta, panitia, dan dibawa pulang sebagai kenang-kenangan agar dikonsumsi di rumah peserta.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan siomay kepada keluarga anak berkebutuhan khsusus dilakukan sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat dosen Program Studi TPH telah terlaksana dengan baik. Kegiatan difokuskan pada praktik pembuatan produk siomay ikan tenggiri di fasilitas workshop yang tersedia dan memadai. Kegiatan ini dapat memberikan manfaat dan sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan yang menginginkan anak berkebutuhan khusus dapat fokus membuat produk perikanan yang enak dan sehat dalam kondisi gembira.

DAFTAR RUJUKAN

Affandi, M. (2018). Manfaat Literasi Finansial terhadap Keberlanjutan Usaha Mikro: (Studi Kasus Pada Usaha Kuliner Siomay Ikan Patin Alumni KUM di Kawasan Puntun Kota Palangka Raya). Jurnal AKRAB, 9(2), 84-94.

Aiman, A., Handaka, A. A., & Lili, W. (2017). Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di kota tasikmalaya (Studi kasus di pasar tradisional cikurubuk, Kec. Mangkubumi). Jurnal Perikanan Kelautan, 8(1).

Ajiningrum, P. S., Binawati, D. K., & Andriani, V. (2022). Pelatihan Pembuatan Siomay Berbahan Dasar Ikan Lele Untuk Guru dan Siswa SMA Wijaya Putra Surabaya. Jurnal Penamas Adi Buana, 5(02), 155-159.

Diana, T. R., PP, R. K., & Handayani, I. (2023). Pemanfaatan Ikan Kakap dan Daun Kelor Menjadi Hidangan Siomay. Garina, 15(2), 132-145.

Fariza, D. N., Sulandari, L., Miranti, M. G., & Sutiadiningsih, A. (2024). Inovasi Isi Siomay Dengan Porporsi Daging Ayam Dan Tahu Goreng. Student Research Journal, 2(4), 234-248.

Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan. Higeia (Journal of Public Health Research and Development), 6(1).

Forum Keluarga Spesial Indonesia. (2023). Sejarah Berdirinya Forum Keluarga Spesial Indonesia. https://forkesi.org/sejarah-berdiri/

Handari, D. F., Patanda, M., & Susanto, A. (2024). Analisis Organoleptik Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) yang didaratkan di PPS Nizam Zachman Jakarta. Jurnal Ilmiah Satya Minabahari, 10(1), 1-9.

Kurniawan, A. (2021). Deteksi Dini Anak Autism. Jurnal Ortopedagogia, 7(1), 57.

Latifa, B. N., Darmanto, Y., & Riyadi, P. H. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi

(Nemipterus nematophorus). 3(2013), 89–97.

Nessianti, A., & Dewi, R. (2015). Pengaruh penambahan puree labu siam (Sechium edule) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (Scomberomorus commersoni). Jurnal Boga, 4(3), 79-84.

Sirait, J., Sumandiarsa, I. K., Al Musyaffi, M. A., Halang, P., & Sarmila, S. Mutu dan Pengolahan Produk Keong Mas dari Ikan Malong (Muraenesox cinerus) di Kota Tegal, Jawa Tengah: Studi Kasus pada UKM Ranafra Food. In Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia (pp. 209-223).

Umaroh, R., & Vinantia, A. (2018). Analisis konsumsi protein hewani pada rumah tangga Indonesia. Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia, 18(3), 2.

Yudaswara, R. A., Rizal, A., Pratama, R. I., & Suryana, A. A. H. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (Oreochromis niloticus) (Studi Kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). Jurnal Perikanan Kelautan, 9(1).

Wardhani, M. L. A., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh proporsi tepung maizena dan puree rumput laut terhadap kualitas produk siomay ikan gabus (Opiocephalus striatus). E-jurnal Boga, 5(1), 148-157.