

**TRAINING ON FISHERY PRODUCT HANDLING IN NURUL HUDA ISLAMIC
BOARDING SCHOOL SURABAYA**

**PELATIHAN PENANGANAN HASIL PERIKANAN DI PONDOK PESANTREN
NURUL HUDA SURABAYA**

Lailatul Lutfiyah*¹, Dwitha Nirmala¹, Rr Juni Triastuti¹, Sri Subekti¹

*¹ Departemen Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga

*e-mail: lailatullutfiyah@fpk.unair.ac.id¹

Abstract

Islamic boarding schools are one of the traditional Islamic-based educational institutions that study Islamic religious sciences as their main study and apply them as daily charity. In terms of the curriculum, Islamic boarding schools no longer only provide religious education, but currently Islamic boarding schools provide additional subjects such as scouting, martial arts and entrepreneurship; both in the field of plantations, catering, sewing, cooperatives and others. Fishery product processing training is one of the methods to support economic independence in the form of entrepreneurship in Islamic boarding schools. Processing of fishery products is an activity that is carried out in stages, sequentially, cleanly and hygienically, and fulfills the quality requirements in order to convert raw fishery products into final products. The target of this community service activity is to form a fishery product processing business activity at the Nurul Huda Islamic Boarding School in Surabaya that is solid and able to compete in the market continuously so as to make the Islamic boarding school an independent institution and have a sustainable business. The method used is the method of approach that is carried out, among others, namely the Participatory method. The results that have been obtained from this activity are the increased knowledge of Islamic boarding school students on the importance of sanitation and handling of fishery products (processed products in the form of fish nuggets and dragon feet). The activity was attended by 40 students, with education levels, namely junior high and high school. As many as 90% of the participants in the Fishery Products Handling Technique training wanted further activities to increase their knowledge in the field of handling fishery products.

Keywords: *Islamic Boarding School; Handling of Fishery Products.*

Abstrak

Pondok pesantren merupakan salah satu lembaga pendidikan tradisional berbasis Islam yang mengkaji ilmu-ilmu agama Islam sebagai kajian utamanya dan menerapkannya sebagai amal keseharian. Dari segi kurikulum pondok pesantren tidak lagi hanya memberikan pembekalan pendidikan agama, akan tetapi pondok pesantren saat ini memberikan mata pelajaran tambahan seperti pramuka, pencak silat maupun bidang entrepreneurship; baik dibidang perkebunan, tata boga, jahit menjahit, koperasi dan lain-lain. Pelatihan pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu metode guna menunjang kemandirian ekonomi dalam bentuk wirausaha pada pondok pesantren. Pengolahan hasil perikanan adalah kegiatan yang dilakukan secara bertahap, berurutan, bersih dan higienik, dan memenuhi persyaratan mutu guna mengubah bahan mentah hasil perikanan menjadi produk akhir. Target dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membentuk kegiatan usaha pengolahan hasil perikanan di Pondok Pesantren Nurul Huda Surabaya yang solid dan mampu bersaing di pasar secara

Received 15 November 2022; Received in revised form 7 October 2023; Accepted 26 October 2023;
Available online 2 December 2023.

 [10.20473/jlm.v7i4.2023.474-478](https://doi.org/10.20473/jlm.v7i4.2023.474-478)



Copyright: © by the author(s) Open access under CC BY-SA license

[Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

kontinyu sehingga menjadikan pondok pesantren suatu lembaga yang mandiri serta memiliki usaha yang berkelanjutan. Metode yang digunakan adalah metode pendekatan yang dilakukan antara lain yaitu metode Partisipasif. Hasil yang telah didapatkan dari kegiatan ini adalah, meningkatnya pengetahuan santri pondok pesantren terhadap pentingnya sanitasi dan penanganan pada produk perikanan (olahan produk berupa nugget ikan dan kaki naga). Kegiatan diikuti oleh 40 santri, dengan jenjang pendidikan yaitu SMP dan SMA. Sebanyak 90% dari peserta pelatihan Teknik Penanganan Hasil Perikanan menginginkan adanya kegiatan lanjutan guna semakin menambah wawasan di bidang penanganan hasil perikanan. Kata kunci: Pondok Pesantren; Penanganan Hasil Perikanan.

PENDAHULUAN

Pondok pesantren merupakan salah satu lembaga pendidikan tradisional berbasis islam yang mengkaji ilmu-ilmu agama Islam sebagai kajian utamanya dan menerapkannya sebagai amal keseharian (Komariah, 2016). Pondok pesantren dan kemandirian ekonomi merupakan kesinambungan yang tidak bisa dipisahkan (Mardiyanto, 2016). Pelatihan pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu metode guna menunjang kemandirian ekonomi dalam bentuk wirausaha pada pondok pesantren. Pengolahan hasil perikanan adalah kegiatan yang dilakukan secara bertahap, berurutan, bersih dan higienik, dan memenuhi persyaratan mutu guna mengubah bahan mentah hasil perikanan menjadi produk akhir.

Pondok Pesantren Nurul Huda secara resmi berdiri pada tanggal 28 Juli 1994 sesuai dengan akta notaris yang dibuat oleh pejabat pembuat akta tanah Trining Ariswati, SH dengan nomor 109/1994. Pesantren ini berdiri diatas tanah wakaf dari seorang muhsinin Surabaya yang jauh sebelum yayasan berdiri, telah berdiri sebuah mushalla (langgar wakaf Nurul Huda) yang dibangun dengan swadaya murni masyarakat sekitar dengan rumah khusus seorang imam rawatib. Pondok Pesantren Nurul Huda adalah lembaga pendidikan keagamaan dan dakwah serta sosial kemasyarakatan telah mengembangkan diri menjadi lembaga profesional dengan beberapa unit dibawahnya. Letak Pondok Pesantren Nurul Huda yang berdekatan dengan wilayah pesisir pantai Kenjeran dan dekat dengan pasar ikan pabean serta santri-santrinya banyak yang berasal dari Pulau Madura, maka kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan ini sangat berpotensi untuk meningkatkan pengetahuan di bidang pengolahan perikanan.

Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya pelatihan terkait teknik pengolahan hasil perikanan di Pondok Pesantren Nurul Huda Surabaya, guna meningkatkan kemandirian ilmu wirausaha bagi pondok pesantren dan lulusannya.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan September 2023. Peserta kegiatan merupakan para santriwan dan santriwati pondok pesantren Nurul Huda Surabaya yang berada pada jenjang pendidikan SMP dan SMA serta para pengurus pondok pesantren. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari 2 tahap, yaitu sosialisasi cara penanganan hasil perikanan dan praktek cara pengolahan hasil perikanan (membuat nugget dan kaki naga berbahan dasar ikan).

Evaluasi pelaksanaan pelatihan pengolahan hasil perikanan dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan. Proses evaluasi dilakukan dengan metode wawancara serta pengisian

kuesioner tentang keberhasilan program. Data yang diperoleh kemudian disajikan dalam bentuk grafik serta dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dihadiri oleh 40 orang santri, dengan melibatkan 3 guru dan 3 mahasiswa sebagai pendamping. Kegiatan ini diawali dengan pemaparan materi yang dikemas dalam bentuk sosialisasi mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene dan cara pembuatan produk olahan perikanan untuk meningkatkan jiwa wirausaha santri, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan atau praktik membuat olahan produk ikan (nugget ikan dan kaki naga). Dalam pelaksanaan praktik, para santri ikut serta secara langsung dalam proses pengolahan produk ikan dengan didampingi oleh mahasiswa dan guru. Selanjutnya dilakukan evaluasi secara wawancara kepada beberapa santri dan guru bertujuan untuk melihat adanya peningkatan IPTEK dan kepuasan dari peserta dengan menyebarkan kuisisioner.

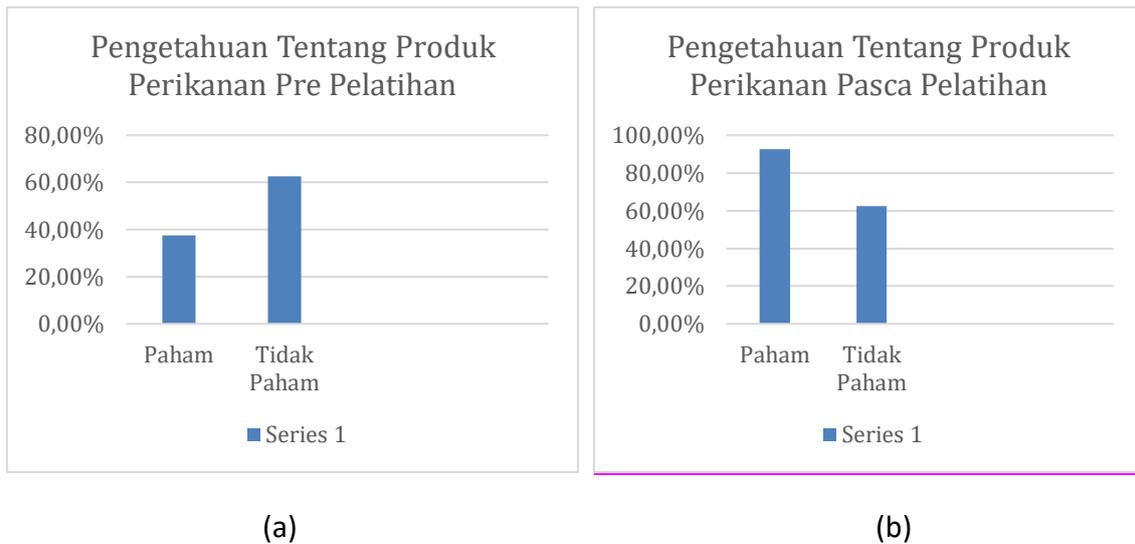


Gambar 1. *Santri Pondok Pesantren Nurul Huda.*



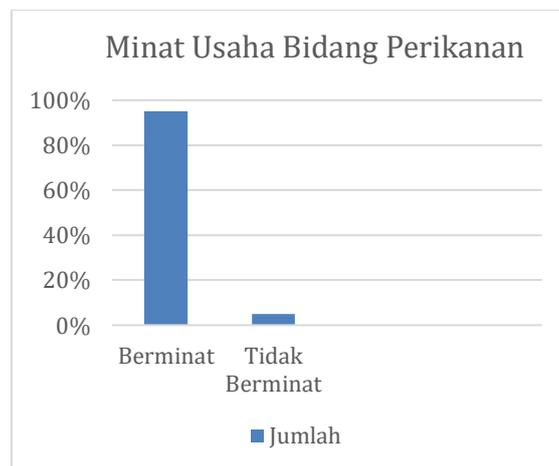
Gambar 2. *Sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk perikanan.*

Kegiatan diikuti oleh 40 orang santri dengan jenjang pendidikan SMP dan SMA. Sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan, dilakukan penyebaran kuisisioner yang berisi tentang pengetahuan di bidang pengolahan hasil perikanan serta cara penanganan yang higienis.



Gambar 3. *Preferensi Responden Pengetahuan Tentang Produk Perikanan Pra Pelatihan (a) dan Pasca Pelatihan (b)*

Berdasarkan gambar 3. Menunjukkan bahwa sebelum pelatihan para santri pondok pesantren Nurul Huda Surabaya hanya berjumlah 37,5% yang memahami tentang produk perikanan beserta cara pengolahannya. Pasca pelatihan pengetahuan para santri pondok pesantren Nurul Huda Surabaya mengalami peningkatan sebanyak 92,5%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan penanganan hasil perikanan sangat membantu para santri guna meningkatkan *skill* serta pengetahuan yang dapat digunakan untuk bekal dalam hal wirausaha.



Gambar 4. *Preferensi Respon Minat Usaha Bidang Perikanan.*

Berdasarkan gambar 4, menunjukkan bahwa pasca pelatihan didapatkan hasil sebanyak 90% santri menginginkan melakukan usaha di bidang perikanan serta dilakukan pelatihan lanjutan di pondok pesantren Nurul Huda Surabaya. Hal ini menunjukkan bahwa lokasi asal para santri pondok pesantren sangat mendukung guna mendapatkan bahan baku yang dibutuhkan untuk usaha bidang perikanan sehingga dibutuhkan *skill* guna pengolahannya.

Pondok pesantren adalah bagian yang mempengaruhi terjadinya proses perubahan sosial yang dipahami oleh masyarakat di tengah perubahan zaman yang terjadi (Makfi dkk,2021). Dari segi kurikulum pondok pesantren tidak lagi hanya memberikan pembekalan pendidikan agama, akan tetapi pondok pesantren saat ini memberikan mata pelajaran tambahan lainnya, salah satunya yakni bidang *entrepreneurship* (Soebahar, 2013). Para santri perlu dibekali dengan berbagai kemampuan sebagai calon wirausahawan, agar setelah lulus dapat berperan sebagai pencipta lapangan kerja (Dwi, dkk., 2016). Hambatan yang dialami pada kegiatan ini bisa dikatakan tidak ada, karena adanya dukungan penuh dari pihak mitra yakni Pondok Pesantren Nurul Huda Surabaya.

PENUTUP

Simpulan. Berdasarkan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Pondok Pesantren Nurul Huda dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan *skill* para santri khususnya di bidang perikanan melalui pelatihan pengolahan produk perikanan. Kegiatan ini memiliki potensi untuk dikembangkan dengan memperhatikan aspek lainnya serta sumber daya lain yang dapat dimanfaatkan.

Saran. Kegiatan serupa perlu dilaksanakan secara berkala dan berkelanjutan di banyak pondok pesantren lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih pada Pondok Pesantren Nurul Huda Surabaya yang telah memfasilitasi terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat, sehingga mampu sebagai wadah transfer ilmu tentang pengolahan produk perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Eko Waluyo , Uci Yuliati , Joko Triwanto. 2016. *IbM Pondok Pesantren Wirausaha Agro Industri. Kaji Tindak: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* Vol. 3 No. 1
- Komariah, N. 2016. *Pondok Pesantren Sebagai Role Model Pendidikan Berbasis Full Day School. HIKMAH: Jurnal Pendidikan Islam* Vol. 5, No. 2.
- Makfi, M, M., Zahara, A, W dan Alifa, H, L. 2021. *Peran Pondok Pesantren dalam Mencetak.*
- Wirausaha Industri Modern (Studi di Pondok Pesantren Aswaja Lintang Songo). *Jurnal Mahasiswa FIAI-UII, at-Thullab, Vol.2, Nomor 2*
- Mardyanto, E. 2016. *Manajemen Kewirausahaan Pondok Pesantren Berbasis Agrobisnis (Studi Kasus di PP Mukmin Mandiri dan PP Nurul Karomah).* *Jurnal Fikroh.* Vol. 9. DOI : <https://doi.org/10.37812/fikroh.v9i2.28>
- Soebahar, A, H. 2013. *Modernisasi Pesantren: Studi Transformasi Kepemimpinan Kiai.* Yogyakarta: *LKIS.*