

MPM PDM Kendal Memberdayakan Perempuan Pesisir dengan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Kembang Turi dan Terasi

Sabtu, 15-04-2017



Sejumlah perempuan pesisir sedang diperdayakan oleh MPM PDM Kendal melalui pelatihan dan praktek kongkrit pembuatan kerupuk udang dan terasi

KENDAL.MUHAMMADIYAH.OR.ID – Beragam cara untuk pemberdayaan masyarakat dalam rangka mengembangkan sumber daya manusia dengan memanfaatkan potensi alam sekitar, salah satunya adalah melalui sebuah pelatihan dan praktek

nyata yang mampu menghasilkan produk unggulan untuk bersaing dengan produk lain.

Adalah perempuan pesisir yang berada di desa Kartika Jaya, sebuah desa paling ujung utara yang masuk Kec. Patebon, Kendal pada Rabu – Kamis (12-13/4) di halaman musholla Baitirrohim diperdayakan oleh Majelis Pemberdayaan Masyarakat (MPM) PDM Kendal melalui pelatihan dan praktek kongkrit, membuat kerupuk udang berbahan kembang turi dan pembuatan terasi.

Kembang turi yang dalam istilah ilmiahnya *sesbania grandiflora* memang terlihat banyak tumbuh di setiap pelataran rumah penduduk setempat dan masyarakat pada umumnya memanfaatkan bunga tersebut sebatas untuk sayuran, pecel.

* Dipilihnya kembang turi sebagai salah satu bahan dasar pembuatan kerupuk udang, karena di sekitar penduduk Kartika Jaya bunga tersebut belum dimanfaatkan maksimal * kata Tasripin, instruktur dari Dinas Perindustrian, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Kab. Kendal yang ditemui di sela – sela acara. Menurut beliau kegiatan ini terselenggara atas kerja sama yang baik antara MPM dengan dinas perindustrian.



Jajaran personalia pimpinan MPM PDM Kendal saat pose bersama di acara pelatihan pembuatan krupuk udang dan terasi.

" Kami sifatnya melatih dan peserta praktek yang dipandu langsung, sedangkan bahan baku dan peralatan dari MPM dan peserta " ujarnya.

Ketua MPM PDM Kendal, H. Joko Winanto SH mengatakan, program pemberdayaan masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan kerupuk sudah kami rencanakan sebulan yang lalu dan diharapkan ke depannya memiliki dampak positif bagi perekonomian warga.

" Ada 13 perempuan pesisir yang kami beri pelatihan sekaligus praktek pembuatan kerupuk dan terasi. Dari kegiatan ini nantinya mereka bisa membantu keuangan, menopang perekonomian keluarga, mengingat suami mereka kebanyakan nelayan yang pendapatnya belum menentu " kata Joko. Diharapkan pula dengan pelatihan ini akan menghasilkan produk yang berkualitas dan bisa dipasarkan di toko, warung, swalayan, bazar, atau melalui online.

Praktek pembuatan kerupuk dan terasi tidak terbatas pada tahap pelatihan, tetapi ada kesinambungan melalui praktek lapangan dan benar – benar menjadi sebuah pekerjaan serius bagi semua perempuan pesisir atau ibu rumah tangga yang mengikuti pelatihan tersebut.

" Kami benar – benar ingin berwiraswasta melalui pembuatan kerupuk dan terasi, maka pelatihan ini kami ikuti dengan sungguh – sungguh " kata Sulis Martiningsih (36) salah satu peserta pelatihan. Menurut beliau dipilihnya cara membuat kerupuk udang berbahan kembang turi, karena bahan – bahannya mudah diperoleh di sekitar rumah. Keinginan itu juga sama dengan Ulfa (40), perempuan pesisir setempat yang pernah membuat kerupuk mengaku ingin tahu lebih dalam tentang pembuatan kerupuk dan terasi.

Adapun cara pembuatan kerupuk udang berbahan kembang turi, yaitu dengan bahan – bahan, antara lain tepung tapioca ½ kg, tepung terigu ½ kg, bawang 70 gr, garam 35 gr, STTP 10 gr, kembang turi 100 gr, penyedap, air, minyak goreng secukupnya. Cara pembuatannya, haluskan bawang dan garam, kembang turi diblender. Masukkan semua bahan dalam wadah, tuangkan air, uleni sampai adonan rata dan kental. Siapkan Loyang, olesi minyak,tuangkan adonan, dan kukus selama 2,5 jam. Setelah matang, angkat, dinginkan dan iris – iris tipis, dan dijemur. Selamat Mencoba (A.Ghofur/MPI Kendal)