

PELATIHAN ONLINE PEMBUATAN MAKANAN FERMENTASI WADI**Yulistia Budianti Soemarie^{1,2*}, Tiana Milanda¹, Melisa Intan Barliana¹,
Didi Susanto², Karina Erlianti², Muhammad Fauzi²**¹Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran, Jl. Raya Jatinangor,
Hegarmanah, Kec. Jatinangor, Kab. Sumedang, Jawa Barat.²Fakultas Farmasi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Albanjari,
Jl. Adhyaksa, Kayutangi, Sungai Miai, Kec. Banjarmasin Utara,
Banjarmasin Kalimantan Selatan

Email Korespondensi: yulistiab@gmail.com

Disubmit: 10 September 2021

Diterima: 23 Desember 2021

Diterbitkan: 02 Januari 2022

DOI: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v1i1.5459>**ABSTRAK**

Salah satu penerapan proses fermentasi terjadi pada produk perikanan. Wadi merupakan hasil fermentasi ikan yang banyak sekali diminati oleh masyarakat Kalimantan Selatan. Wadi merupakan salah satu proses fermentasi ikan atau daging secara tradisional yang berbentuk ikan utuh semi basah, berwarna agak hitam (mendekati warna ikan segar), bertekstur liat dengan aroma ikan khas fermentasi serta mempunyai cita rasa yang asin. Wadi memiliki waktu simpan yang lama sekitar 6 sampai 12 bulan. Kurangnya keterampilan dalam pengolahan wadi mengakibatkan wadi tidak bisa tahan lama sehingga wadi menjadi cepat busuk. Selain itu, belum ada wadi kemasan yang beredar dipasaran sehingga untuk masyarakat luar Kalimantan Selatan sulit untuk mendapatkan produk wadi ini. Pelatihan ini menggunakan metode ceramah, diskusi, tanya jawab serta demonstrasi atau praktek secara daring/online. Pelatihan ini menghasilkan pengetahuan dan pemahaman yang baik bagi peserta pelatihan. Hal ini dapat dilihat dari antusias peserta pelatihan dalam sesi diskusi dan tanya jawab untuk mencari informasi yang lengkap mengenai teknik fermentasi serta pelatihan dalam pembuatan wadi.

Kata kunci: Fermentasi, Wadi, Pelatihan Online**ABSTRACT**

One of the processes of applying the fermentation process occurs in fishery products. Wadi is a fermented fish product that is in great demand by the people of South Kalimantan. Wadi is one of the traditional fish or meat fermentation processes in the form of semi-wet whole fish, slightly black (close to the color of fresh fish), clay texture with a distinctive fermented fish aroma, and has a salty taste. Wadi has a long shelf life of about 6 to 12 months. Lack of skills in wadi processing resulted in wadi not being able to last long so that the wadi rotted quickly. In addition, there is no packaged wadi on the market so it is difficult for people outside South Kalimantan to get this wadi product. This training uses lecture, discussion, question and answer methods as well as online demonstrations or practice. This training resulted in good knowledge and understanding for the participants of the wadi making training. This can be seen

from the enthusiasm of the training participants in the discussion and question and answer sessions to seek complete information about fermentation techniques and training in wadi making.

Keywords: *Fermentation, Wadi, Online Training*

1. PENDAHULUAN

Pulau Kalimantan Selatan, merupakan salah satu pulau yang paling banyak dikelilingi oleh sungai. Hal itu menjadikan daerah tersebut sebagai daerah dengan sektor ekonomi berpenghasilan ikan dalam jumlah yang besar khususnya ikan air tawar. Meningkatnya jumlah ikan air tawar baik yang diperoleh dari sungai maupun yang dibudidayakan oleh masyarakat setempat, menjadikan ikan air tawar tersebut sebagai olahan makanan fermentasi. Salah satu makanan fermentasi masyarakat Kalimantan Selatan yang diolah dari ikan adalah wadi (Restu, 2014). Wadi merupakan makanan fermentasi yang berasal dari Masyarakat Dayak Kalimantan secara turun temurun dengan proses yang sederhana. Wadi dibuat dari ikan utuh semi basah, berwarna agak hitam (mendekati warna ikan segar), bertekstur liat dengan aroma ikan khas fermentasi serta mempunyai rasa yang asin. Rasa asin ini ditimbulkan karena penambahan jumlah garam dalam proses pembuatan wadi sebesar $\geq 25\%$ yang diperam pada suhu kamar selama 7 sampai 14 hari sehingga rasa wadi menjadi asin (Khairina and Khotimah, 2006). Penyimpanan wadi dapat bertahan hingga 6 sampai 12 bulan jika pengolahan wadi di buat secara benar, namun jika salah maka wadi hanya bertahan 3 sampai 4 hari. Tujuan proses pengolahan dan pengawetan wadi yaitu agar masa simpan ikan menjadi lebih lama sehingga tidak mudah membusuk (Dewi *et al*, 2015). Selain menggunakan garam dalam jumlah yang banyak, pada pembuatan wadi juga terdapat penambahan bahan lain yang dinamakan samu/lamu. Samu/lamu ini terbuat dari beras yang disangrai hingga berwarna kecoklatan kemudian di tumbuk sampai halus (Waty *et al*, 2019).

Kurangnya keterampilan dalam pengolahan wadi, mengakibatkan produk tersebut tidak bisa tahan lama dan ikan menjadi busuk serta dapat merugikan masyarakat. Hal inilah yang menjadikan salah satu latar belakang kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu dengan membantu masyarakat Kalimantan Selatan dalam pengolahan ikan air tawar menjadi produk berupa wadi serta menjadikan wadi sebagai salah satu penghasilan di masa pandemi Covid-19.

Sasaran dari pengabdian masyarakat ini adalah mahasiswa/i dari Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Albanjari Banjarmasin. Mahasiswa/i ini diharapkan dapat berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam di Kalimantan Selatan khususnya ikan air tawar sebagai salah satu penghasilan sehingga dapat membantu perekonomian keluarga. Selain itu mereka juga dapat memberikan informasi mengenai proses pembuatan wadi yang tepat dan benar kepada keluarga ataupun lingkungan tempat tinggal mereka. Adapun tujuan dan manfaat pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman dan pelatihan mengenai makanan fermentasi khususnya wadi kepada mahasiswa/i Uniska Banjarmasin dengan harapan dapat membantu sektor ekonomi keluarga dan lingkungannya di era pandemi Covid-19.

2. MASALAH

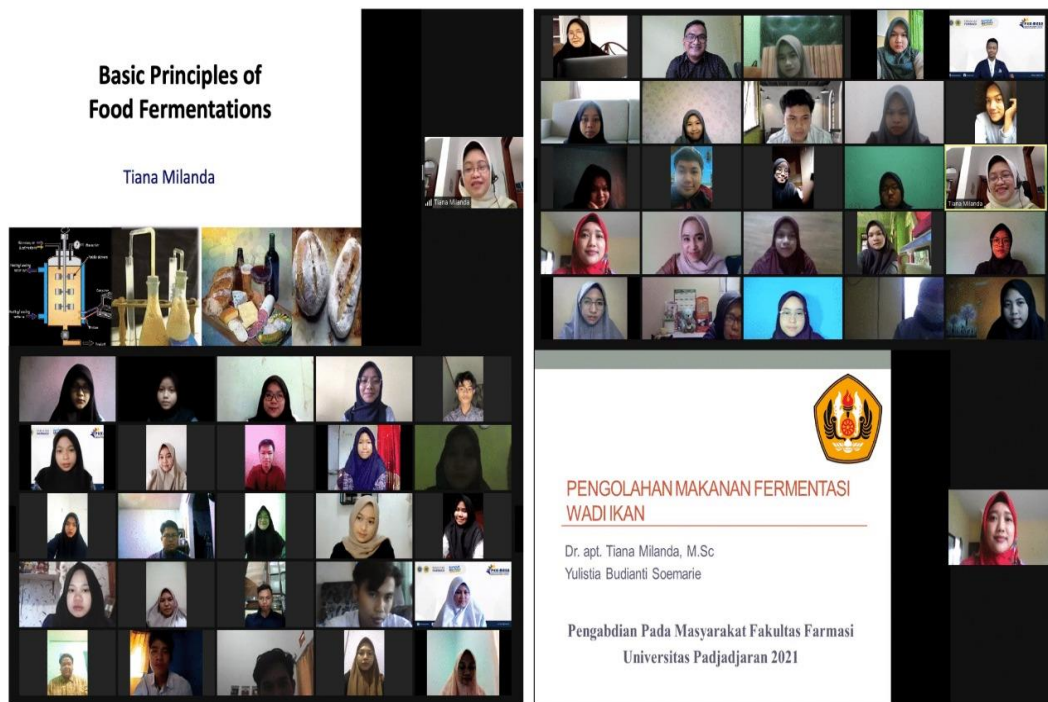
Pengetahuan dan keterampilan sebagian masyarakat Kalimantan Selatan dalam pengolahan dan cara pembuatan wadi yang masih minim mengakibatkan produk wadi tidak bisa tahan lama dalam penyimpanan. Selain itu sebagian masyarakat juga minim pengetahuan dalam proses pembuatan wadi sebagai produk kemasan. Salah satu penyebabnya adalah karena belum ada pelatihan mengenai pembuatan wadi yang tepat dan higienis serta pembuatan kemasan untuk produk wadi. Hal lain yang menjadi masalah yaitu sejak pandemi Covid-19 banyak sekali lapangan pekerjaan yang tutup sehingga berdampak pada pendapatan masyarakat Kalimantan Selatan. Dengan adanya pelatihan ini bisa memberikan motivasi serta informasi bagi masyarakat untuk mengolah produk wadi menjadi produk kemasan yang terjamin dari segi higienis, tahan lama, dan dengan kemasan yang menarik sehingga dapat diperjualbelikan di daerah hingga keluar Kalimantan.

3. METODE

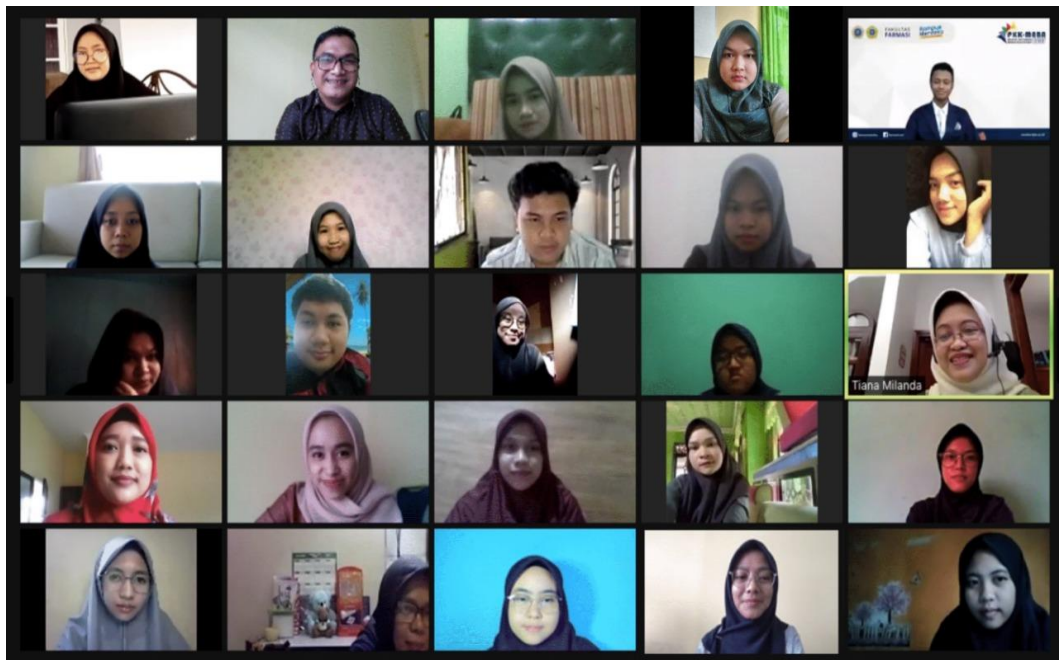
Sasaran khalayak dalam pengabdian ini adalah mahasiswa/i Fakultas Farmasi Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Albanjari (Uniska MAB) Banjarmasin berjumlah 80 orang termasuk Dosen. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dua sesi secara daring/online, yaitu sesi materi dan sesi demonstrasi/praktek. Pelatihan ini menggunakan via daring/online dikarenakan Banjarmasin masih masuk kedalam PPKM level 4, sehingga untuk menjaga keamanan dimasa pandemi Covid-19, dilakukan pelatihan secara daring/online. Sesi materi menggunakan metode diskusi, ceramah dan tanya jawab. Materi ini bertema "Pengantar Teknologi Fermentasi". Dimana para mahasiswa/i diperkenalkan dengan proses awal fermentasi dan dijelaskan makanan apa saja hasil produk fermentasi. Sesi kedua yaitu sesi praktek secara online mengenai proses pembuatan wadi. Pada sesi ini diperlihatkan cara pembuatan wadi sejak dari pemilihan bahan baku, pengolahan wadi secara fermentasi, hingga proses pengemasan wadi tersebut. Pada proses pengemasan, diajarkan juga cara pemilihan kemasan serta informasi apa saja yang memuat pada label kemasan tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 11 September 2021 pada pukul 10.00 - 12.00 WITA.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan makanan fermentasi wadi dilakukan di Fakultas Farmasi Uniska MAB berjalan dengan baik dan lancar. Mahasiswa yang hadir sekitar 80 orang peserta termasuk para Dosen Uniska MAB. Pelatihan ini menggunakan sasaran mahasiswa karena para mahasiswa diharapkan dapat berkontribusi dalam pelestarian makanan khas daerahnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat memberikan informasi mengenai pembuatan wadi yang baik dan benar kepada orang terdekat ataupun masyarakat di lingkungannya. Pengetahuan mahasiswa mengenai teknologi fermentasi juga meningkat hal ini dilihat dari antusias pertanyaan yang diajukan oleh mahasiswa serta Dosen yang hadir secara online kepada narasumber di dua sesi tersebut. Diharapkan setelah adanya pelatihan pembuatan wadi dapat membuka lapangan usaha baik di lingkungan mahasiswa ataupun secara luas di masyarakat.



Gambar 1. Materi sesi 1 dan 2 Pelatihan Online Makanan Fermentasi (wadi)



Gambar 2. Peserta Pelatihan Online Pembuatan Makanan Fermentasi (wadi)



Gambar 3. Contoh Design Label Kemasan Wadi

5. KESIMPULAN

Pelatihan online pembuatan makanan fermentasi wadi di lingkungan mahasiswa/i Fakultas Farmasi Uniska sangat bermanfaat karena menambah pengetahuan mahasiswa terhadap teknologi makanan fermentasi serta memahami cara pengolahan wadi dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk wadi.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, I.S., Hastuti, U.S., Lestari, U., & Suwono, H. (2015). *Wadi : A Traditional Food of Dayak Ethnic at Central Borneo as an Effort of Food Warranty Based on The Local Wisdom*. Proceeding of 6th ICGRC.
- Khairina, R and Khotimah, I.K. (2006). Studi Komposisi Asam Amino dan Mikroflora pada Wadi Ikan Betok. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7 (2), 120-126
- Restu. (2014). Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arenga pinnata* Wurmb Merrill) Terhadap Cita Rasa Wadi Ikan Patin (*Pangasius* sp). *Jurnal Ilmu Hewani tropika*, 3 (1), pp :12-16
- Waty, K., Purwijantiningih, E., dan Pranata, S. (2019). Kualitas Fermentasi Spontan Wadi Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) dengan Variasi Konsentrasi Garam. *Biota* Vol. 4 No. 1, 24-32