

MPM PDM Kendal Berdayakan Perempuan Pesisir Melalui Ekonomi Kreatif

Sabtu, 15-04-2017

MUHAMMADIYAH.OR.ID, KENDAL - Beragam cara untuk dilakukan Majelis Pemberdayaan Masyarakat (MPM) Pimpinan Daerah Muhammadiyah (PDM) Kendal untuk memberdayakan masyarakat dalam rangka mengembangkan sumber daya manusia dengan memanfaatkan potensi alam sekitar, salah satunya adalah melalui sebuah pelatihan dan praktik nyata yang mampu menghasilkan produk unggulan untuk bersaing dengan produk lain.

Salah satu target pemberdayaan MPM Kendal ialah perempuan pesisir yang berada di desa Kartika Jaya, sebuah desa paling ujung utara Kecamatan Patebon, Kendal. Pada tanggal 12 hingga 13 April 2017 MPM Kendal mengadakan pelatihan dan praktik membuat kerupuk udang berbahan kembang turi dan pembuatan terasi, bertempat di halaman musholla Baitirrohim.

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 pelengkap.

"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 Kabupaten Kendal.

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

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

"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. Menurutnya 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.

Kontributor: A.Ghofur/MPI Kendal

