

2. Menciptakan Kelompok Belajar Dalam Mengelola Ikan Bandeng

Dari hasil diskusi dan FGD yang dilakukan sebagian masyarakat membuat masyarakat lain memahami masalah yang sebenarnya terjadi di tengah-tengah mereka. Perlunya masyarakat petani melepas mata rantai ketergantungan terhadap pemilik modal. Setelah ada perencanaan aksi yang dilakukan sebagian masyarakat petani, masyarakat melanjutkan aksi yang telah disepakati yaitu menciptakan kelompok belajar dalam mengelola ikan bandeng.

Sebagai sebuah proses menumbuhkan perekonomian petani tambak di Sumberrejo 1 agar mereka tidak bergantung kepada tengkulak ikan. Salah satu langkah persiapan yang penting setelah menyadarkan petani tambak adalah menciptakan kelompok belajar yang khusus bagi petani tambak. Guna untuk mengembangkan hasil pasca panen mereka menjadi produk karya masyarakat Sumberrejo.

Kelompok belajar ini dilakukan oleh peneliti dan kaum perempuan (istri-istri petani tambak). Proses pendampingan ini diketuai oleh ibu Is selaku istri dari bapak RW Sumberrejo 1 sendiri. Manfaat dari adanya kelompok belajar ini dapat menambah pengetahuan atau ketrampilan petani tambak dalam mengelola hasil panennya. Dari hasil survey yang dilakukan peneliti dengan ibu Is bahwa dari sekian banyaknya ibu-ibu di Sumberrejo 1 hanya ada beberapa ibu-ibu yang memiliki potensi dalam mengelola hasil panen ikan bandeng yakni \pm 15 orang. Dari penemuan beberapa orang diatas 3 orang diikuti sertakan dalam melakukan proses

Setelah proses pendampingan yang pertama sudah selesai, selanjutnya peneliti dan keluarga petani tambak (ibu-ibu) akan melakukan aksi ketrampilan yang kedua yakni mengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng. Sebelum melakukan proses pembuatannya maka perlu disiapkan terlebih bahan-bahan yang akan dipakai untuk pembuatan otak-otak bandeng diantaranya: ikan bandeng, bawang timur 1 ½ ons, bawang putih 1 ons, cabe merah dan cabe kecil 1 ons, serta *empon-empon* (rempah-rempah) Rp. 1.000, garam, gula dan MSG secukupnya.

Adapun cara-cara pembuatannya :

Ikan bandeng dibersihkan terlebih dahulu, kemudian bandeng di hancurkan (dipuku-pukul) supaya daging dan kulit bandeng terpisah. Setelah terpisah maka durinya dibuang lalu kulit ikannya dibiarkan sejenak, di samping itu dagingnya juga di haluskan biar duri kecilnya bisa diambil. Kemudian daging yang sudah halus diolah menjadi satu dengan bumbu-bumbu yang sudah di haluskan. Adonan dicampur dengan 1 telur dan diaduk sampai rata. Kemudian adonan dimasukkan dan dibentuk sesuai badan ikan bandeng setelah itu dikukus hingga matang dengan dilapisi daun pisang. Setelah matang kemudian apabila langsung dikonsumsi maka ikan otak-otak tersebut digoreng terlebih dahulu dengan dimasukkan kepiring yang berisikan 1 butir telur yang berguna untuk menyelimuti hasil otak-otak tersebut supaya lebih nikmat.

