

Pelatihan Keterampilan Pembuatan Amplang di Kelurahan Kalampangan Kota Palangkaraya

**Sriyana¹⁾, Wiwik Suprpti²⁾, Asro' Lailani Indrayanti³⁾, Yandi Ugang⁴⁾,
Novaria Marissa⁵⁾**

¹⁾Program Studi Sosiologi, Universitas PGRI Palangka Raya, Indonesia

²⁾Program Studi Ilmu Politik, Universitas PGRI Palangka Raya, Indonesia

³⁾Program Studi Agronomi, Universitas PGRI Palangka Raya, Indonesia

⁴⁾Program Studi Ilmu Hukum, Universitas PGRI Palangka Raya, Indonesia

⁵⁾Program Studi Pendidikan Geografi, Universitas PGRI Palangka Raya, Indonesia

Jalan Hiu Putih, Tjilik Riwut Km. 7 Kota Palangka Raya, Indonesia

Email: riyanupp72@gmail.com

ABSTRACT

Training of amplang making skills in Kalampangan Village is one of the efforts to empower the community's economy based on local wisdom. This activity aims to improve community skills in producing amplang, a typical fish-based snack, so that it can be a source of additional income. The training method includes providing theories about raw materials, processing techniques, packaging, and product marketing strategies. The results of the training showed an increase in participants' knowledge and skills in each stage of amplang production. In addition, this training also contributed to building an entrepreneurial spirit and expanding opportunities for small and medium enterprises (SMEs) in the area. With ongoing assistance, it is hoped that the amplang business can develop and become part of a competitive local creative economy.

Keywords: Skills Training, Amplang, Economic Empowerment, Entrepreneurship

ABSTRAK

Pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan merupakan salah satu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi amplang, camilan khas berbahan dasar ikan, sehingga dapat menjadi sumber pendapatan tambahan. Metode pelatihan meliputi pemberian teori tentang bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran produk. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam setiap tahap produksi amplang. Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi dalam membangun jiwa kewirausahaan dan memperluas peluang usaha kecil menengah (UKM) di wilayah tersebut. Dengan adanya pendampingan berkelanjutan, diharapkan usaha amplang dapat berkembang dan menjadi bagian dari ekonomi kreatif lokal yang berdaya saing.

Kata Kunci: Pelatihan Keterampilan, Amplang, Pemberdayaan Ekonomi, Kewirausahaan

PENDAHULUAN

Amplang merupakan salah satu produk makanan khas yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama di wilayah Kalimantan. Camilan berbahan dasar ikan ini memiliki cita rasa gurih dan renyah, sehingga banyak diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan. Kelurahan Kalampangan, yang dikenal sebagai salah satu daerah penghasil ikan air tawar, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri rumah tangga berbasis amplang. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, ditambah dengan meningkatnya permintaan pasar, menjadikan usaha produksi amplang sebagai peluang yang menjanjikan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Seiring dengan tren industri kreatif dan kuliner, amplang juga dapat dikembangkan dengan berbagai inovasi, baik dari segi rasa, kemasan, maupun strategi pemasaran. Digitalisasi dalam pemasaran produk dapat membantu meningkatkan daya saing amplang dari Kelurahan Kalampangan hingga ke pasar yang lebih luas, baik nasional maupun internasional. Dengan

demikian, optimalisasi keterampilan dalam pembuatan amplang menjadi faktor penting untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kalimantan Tengah, produksi perikanan tangkap dan budidaya di provinsi ini terus meningkat. Pada tahun 2022, produksi perikanan Kalimantan Tengah mencapai lebih dari 120.000 ton per tahun. Ikan pipih, tenggiri, dan gabus, yang sering digunakan sebagai bahan baku amplang, merupakan komoditas unggulan perikanan di Kalimantan Tengah, terutama di daerah seperti Palangka Raya dan sekitarnya.

Menurut data Dinas Koperasi dan UKM Kalimantan Tengah (2023), sekitar 60% dari UMKM di Kalimantan Tengah bergerak di bidang kuliner, termasuk usaha makanan ringan seperti amplang. Pertumbuhan UMKM di sektor makanan ringan cukup signifikan, terutama sejak adanya tren pemasaran digital yang memungkinkan produk lokal menjangkau pasar yang lebih luas. Di Kota Palangka Raya sendiri, terdapat lebih dari 1.500 usaha kecil di sektor makanan dan minuman, termasuk usaha berbasis ikan seperti amplang.

Menurut Syaiful Anwar (2019) seorang pakar perikanan dan pengolahan hasil perikanan, Kelurahan Kalampangan memiliki potensi besar dalam industri pengolahan ikan karena ketersediaan bahan baku yang melimpah dari perikanan lokal. "Produksi ikan air tawar di Kalampangan sangat cukup untuk mendukung industri amplang, terutama dengan jenis ikan seperti gabus, tenggiri, dan belida yang memiliki cita rasa khas untuk pembuatan amplang berkualitas tinggi," ujarnya. Sementara itu, Yulianto (2021), seorang ekonom dari Universitas Palangka Raya, menyebut bahwa pengembangan industri kecil seperti amplang dapat menjadi motor penggerak ekonomi lokal. "UMKM berbasis kuliner khas seperti amplang bisa menjadi sektor unggulan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kalampangan, terutama jika dikelola dengan strategi yang tepat dan inovatif," jelasnya.

Berdasarkan survei internal dari beberapa asosiasi pelaku usaha makanan khas di Kalimantan, permintaan amplang meningkat sekitar 15-20% per tahun, terutama dari wisatawan dan pasar luar daerah. Pemasaran online melalui platform seperti Shopee dan Tokopedia menunjukkan bahwa amplang dari Kalimantan memiliki daya tarik tinggi dengan rata-rata penjualan ribuan bungkus per bulan dari beberapa penjual terkemuka. Harga jual amplang di pasaran bervariasi antara Rp15.000 hingga Rp100.000 per bungkus, tergantung dari ukuran dan kualitas produk.

Rahmat Hidayat (2021), pakar pemasaran digital, menegaskan bahwa peluang pasar amplang dapat diperluas dengan strategi pemasaran berbasis digital. "Saat ini, masyarakat sudah mulai beralih ke *e-commerce* dan media sosial untuk membeli makanan ringan. Pelaku usaha di Kalampangan perlu memanfaatkan platform seperti Shopee, Tokopedia, hingga media sosial untuk menjangkau pasar yang lebih luas," jelasnya. Lebih lanjut, ia menambahkan bahwa kemasan yang menarik dan branding yang kuat juga sangat berpengaruh terhadap daya tarik konsumen. "Jika amplang dikemas dengan desain modern dan dipasarkan dengan storytelling yang menarik, misalnya mengangkat keunikan bahan lokal dari Kalampangan, maka akan lebih mudah untuk menembus pasar yang lebih besar, termasuk ekspor ke luar negeri," tambahnya.

Meskipun memiliki potensi yang besar, produksi amplang di Kelurahan Kalampangan masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satunya adalah keterbatasan keterampilan masyarakat dalam teknik pembuatan amplang yang berkualitas, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan, hingga proses penggorengan yang tepat agar menghasilkan tekstur yang renyah dan tahan lama. Selain itu, kurangnya pemahaman tentang standar produksi yang higienis dan teknik pengemasan yang menarik juga menjadi kendala dalam meningkatkan nilai jual produk.

Di sisi lain, akses terhadap teknologi dan pemasaran digital masih terbatas bagi sebagian pelaku usaha kecil di Kalampangan. Minimnya keterampilan dalam memanfaatkan platform digital untuk pemasaran menyebabkan produk amplang sulit bersaing dengan produk serupa dari daerah lain. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengelolaan usaha, terutama dalam aspek produksi dan pemasaran amplang yang lebih modern dan kompetitif.

Pelatihan keterampilan pembuatan amplang menjadi langkah strategis dalam mengatasi berbagai tantangan yang ada. Melalui pelatihan ini, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan

dan keterampilan dalam menghasilkan amplang berkualitas tinggi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya tahan produk. Selain itu, pelatihan juga dapat memberikan pemahaman tentang manajemen usaha, strategi pemasaran, dan penggunaan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan akan lahir lebih banyak wirausahawan lokal yang mampu mengembangkan industri amplang secara profesional dan berkelanjutan. Selain meningkatkan kesejahteraan masyarakat, penguatan keterampilan ini juga berkontribusi dalam melestarikan warisan kuliner khas daerah. Oleh karena itu, pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan memiliki peran yang sangat penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis industri kreatif di tingkat lokal.

METODE

Metode pelaksanaan dirancang dalam beberapa tahapan sistematis agar kegiatan ini dapat berlangsung secara efektif, terukur, dan berkelanjutan. Tahapan-tahapan tersebut meliputi:

1. Waktu Kegiatan

Kegiatan pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan dilaksanakan pada hari Selasa, 25 Februari 2025 mulai dari Pukul 08.00 – 13.00 WIB.

2. Tempat Kegiatan

Kegiatan pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan dilaksanakan di Aula Kantor Kelurahan Kalampangan.

3. Pelaksana Kegiatan

Pelaksana kegiatan adalah dosen Universitas PGRI Palangka Raya, Masyarakat Ekonomi Syariaiah (MES) Provinsi Kalimantan Tengah, Ikatan Pengusaha Muslimah Indonesia (IPEMI) yang bekerjasama dengan Pemerintah Kelurahan Kalampangan.

4. Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan Pelatihan Keterampilan Dalam Pembuatan Amplang di Kelurahan Kalampangan berjumlah 30 orang yang berasal dari calon anggota UMKM Kelurahan Kalampangan

5. Metode Kegiatan:

a. Metode Ceramah dan Diskusi

Pelatihan diawali dengan sesi ceramah dan diskusi interaktif yang disampaikan oleh instruktur atau narasumber yang berkompeten di bidang pengolahan makanan dan UMKM.

1) Materi yang diberikan:

- Potensi bisnis amplang di Kalampangan.
- Pemilihan bahan baku berkualitas (jenis ikan yang tepat, tepung, dan bumbu).
- Standar kebersihan dan keamanan pangan.
- Teknik pengemasan dan pemasaran produk secara modern.

2) Tujuan: Memberikan pemahaman teori dasar sebelum praktik langsung.

3) Metode: Presentasi dengan media PowerPoint, video tutorial, serta diskusi tanya-jawab.

b. Metode Demonstrasi dan Praktik Langsung

Setelah sesi ceramah, peserta akan mengikuti sesi demonstrasi dan praktik langsung dalam pembuatan amplang, mulai dari persiapan bahan hingga proses akhir.

1) Langkah-langkah praktik:

- Pemilihan dan persiapan bahan baku (ikan, tepung, bumbu).
- Pengolahan adonan (mencampur bahan dengan komposisi yang tepat).
- Pembentukan amplang sesuai ukuran dan bentuk yang diinginkan.
- Teknik penggorengan agar hasil renyah dan tahan lama.
- Teknik pengemasan yang menarik dan higienis.

- 2) Tujuan: Memberikan pengalaman langsung kepada peserta agar dapat menguasai teknik produksi yang benar.
- 3) Metode: Peserta dibagi dalam kelompok kecil, dipandu oleh instruktur, dan diberikan kesempatan untuk mencoba sendiri.
- c. Evaluasi dan Pendampingan Berkelanjutan

Agar pelatihan lebih efektif, perlu dilakukan evaluasi dan pendampingan bagi peserta setelah pelatihan selesai.

 - 1) Evaluasi:
 - a) Penilaian terhadap hasil produk amplang yang dibuat peserta.
 - b) Umpan balik dari peserta mengenai manfaat pelatihan.
 - c) Identifikasi kendala yang masih dihadapi dalam produksi dan pemasaran.
 - 2) Pendampingan:
 - a) Memberikan bantuan teknis jika peserta mengalami kesulitan dalam memproduksi atau memasarkan amplang.
 - b) Menghubungkan peserta dengan pihak terkait, seperti koperasi, distributor, atau platform pemasaran digital.

Metode pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan harus bersifat komprehensif dan aplikatif, mencakup teori, praktik langsung, studi banding, pemasaran digital, serta evaluasi dan pendampingan. Dengan pendekatan ini, diharapkan peserta tidak hanya mampu membuat amplang yang berkualitas tetapi juga memiliki keterampilan bisnis untuk mengembangkan usaha secara mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelatihan

Pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan dilaksanakan dengan melibatkan 30 peserta dari berbagai kelompok masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan pegawai Kelurahan Kalampangan. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

1. Pengenalan dan Teori

Peserta diberikan pemahaman mengenai sejarah, bahan baku, dan teknik dasar pembuatan amplang. Bahan utama yang digunakan adalah ikan haruan, tepung sagu, dan bumbu pelengkap. Selain itu, peserta juga diperkenalkan dengan standar kebersihan dan teknik pengolahan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik. Pengenalan dan teori dalam pelatihan keterampilan pembuatan amplang dilakukan dalam bentuk:

- a. Pemaparan materi tentang potensi sumber daya perikanan di Kelurahan Kalampangan, pemanfaatan potensi sumber daya perikanan, jenis usaha perikanan, pengolahan bahan dasar perikanan, serta dampak ekonomi pembuatan amplang terhadap pendapatan dan kesejahteraan ibu-ibu di Kelurahan Kalampangan.
- b. Pemberian motivasi wirausaha yaitu memberikan wawasan kepada peserta pelatihan untuk terus berusaha dengan memanfaatkan potensi di daerah menjadi lahan bisnis yang dapat menambah pendapatan atau sebagai usaha baru sebagai seorang wirausaha yang dapat mandiri serta sukses dalam bisnis.
- c. Selain pelatihan teknis, peserta juga mendapatkan wawasan mengenai strategi pemasaran, pengemasan yang menarik, serta pemanfaatan media sosial untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Pendampingan dalam aspek ini bertujuan agar produk yang dihasilkan dapat bernilai ekonomis dan memberikan manfaat finansial bagi peserta.

2. Praktik Pembuatan Amplang

Dalam sesi praktik, peserta secara langsung mempelajari teknik pencampuran bahan, pembentukan adonan, pemotongan, serta proses penggorengan yang tepat untuk mendapatkan tekstur yang renyah dan rasa yang khas. Para peserta aktif berpartisipasi dan menunjukkan antusiasme dalam mengikuti setiap tahap pembuatan.

Amplang adalah makanan ringan khas Kalimantan yang berbahan dasar ikan dan tepung tapioka. Rasanya gurih dan renyah, sehingga banyak digemari sebagai camilan. Berikut adalah tahapan pembuatan amplang ikan secara rinci:

a. Persiapan Bahan

Bahan utama dalam pembuatan amplang adalah ikan segar, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu. Berikut bahan yang diperlukan:

- 1) Ikan haruan segar: 1 kg
- 2) Tepung tapioka: 500 gram
- 3) Bumbu:
 - a) Bawang putih (5-6 siung, dihaluskan)
 - b) Garam (1 sdt)
 - c) Penyedap rasa (opsional)
 - d) Gula pasir (1 sdt)
 - e) Telur (1 butir, untuk membantu adonan lebih elastis)

b. Pengolahan Ikan

- 1) Membersihkan ikan
 - a) Cuci ikan hingga bersih.
 - b) Buang sisik, kepala, dan isi perutnya.
 - c) Pisahkan daging ikan dari tulangnya menggunakan pisau tajam.
- 2) Menghaluskan daging ikan
 - a) Giling atau haluskan daging ikan menggunakan *food processor* atau ulekan hingga menjadi pasta lembut.
 - b) Pastikan tidak ada duri yang tertinggal agar tekstur amplang menjadi halus.



Gambar 1. Pembuatan Adonan Amplang

c. Pembuatan Adonan

- 1) Campurkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan bawang putih, garam, gula, dan penyedap rasa.
- 2) Masukkan telur dan uleni hingga rata.
- 3) Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus menguleni adonan.
- 4) Uleni hingga adonan kalis dan tidak lengket di tangan.

d. Pembentukan Adonan

- 1) Ambil adonan secukupnya, lalu bentuk memanjang seperti silinder dengan diameter sekitar 1 cm.
- 2) Potong adonan berbentuk silinder menjadi ukuran kecil-kecil, sekitar 1-2 cm panjangnya.
- 3) Pastikan semua potongan memiliki ukuran yang seragam agar matang merata saat digoreng.



Gambar 2. Pembentukan Adonan Amplang

e. Penggorengan

- 1) Panaskan minyak dalam jumlah yang cukup banyak dengan api sedang.
- 2) Goreng amplang dalam minyak panas sambil terus diaduk agar tidak menempel satu sama lain.
- 3) Gunakan api kecil hingga sedang untuk memastikan amplang mengembang sempurna dan tidak gosong di luar tetapi masih mentah di dalam.
- 4) Goreng hingga berwarna kuning keemasan dan kering.
- 5) Angkat dan tiriskan menggunakan saringan atau tisu dapur untuk menghilangkan kelebihan minyak.



Gambar 3. Penggorengan Adonan Amplang

f. Penyimpanan dan Pengemasan

- 1) Biarkan amplang benar-benar dingin sebelum dikemas agar tetap renyah.
- 2) Simpan dalam wadah kedap udara atau plastik kemasan untuk menjaga kerenyahannya.
- 3) Jika untuk dijual, kemas dalam plastik dengan segel rapat atau vacuum sealer untuk daya tahan lebih lama.



Gambar 4. Penyimpanan dan Pengemasan Amplang

3. Evaluasi dan Umpan Balik

Evaluasi dan umpan balik dari pelatihan keterampilan pembuatan amplang bertujuan untuk menilai efektivitas kegiatan serta mengidentifikasi perbaikan yang diperlukan. Berikut adalah aspek-aspek yang dievaluasi serta umpan balik dari peserta dan penyelenggara:

a. Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Evaluasi dilakukan berdasarkan beberapa aspek, antara lain:

1) Aspek Keberhasilan Materi Pelatihan

- a) Pemahaman peserta: Sebagian besar peserta dapat memahami materi dasar pembuatan amplang, termasuk pemilihan bahan, pengolahan ikan, pencampuran adonan, pembentukan, dan teknik penggorengan.
- b) Keberhasilan praktik: Peserta mampu membuat amplang dengan baik, meskipun beberapa masih mengalami kesulitan dalam pembentukan adonan agar hasilnya seragam.
- c) Penerapan standar kualitas: Beberapa peserta sudah dapat menghasilkan amplang dengan tekstur renyah dan rasa yang sesuai standar pasar.

2) Aspek Keterampilan Peserta

- a) Keterampilan dasar: Peserta yang sudah terbiasa memasak lebih cepat menguasai teknik dibandingkan dengan yang baru pertama kali belajar.
- b) Kemandirian: Setelah pelatihan, sebagian besar peserta merasa lebih percaya diri untuk mencoba produksi sendiri di rumah.
- c) Kreativitas: Beberapa peserta mulai bereksperimen dengan variasi rasa seperti amplang pedas atau berbumbu khas.

3) Aspek Penyampaian Materi oleh Instruktur

- a) Kejelasan penyampaian: Materi yang disampaikan cukup jelas dan mudah dipahami.
- b) Metode pembelajaran: Kombinasi teori dan praktik dinilai efektif oleh peserta.
- c) Durasi pelatihan: Sebagian peserta merasa durasi pelatihan masih kurang untuk mengasah keterampilan lebih lanjut.

4) Aspek Fasilitas dan Sarana Pendukung

- a) Ketersediaan bahan baku: Bahan seperti ikan dan tepung cukup tersedia, tetapi beberapa peserta mengusulkan tambahan peralatan seperti cetakan untuk mempermudah pembentukan amplang.
- b) Tempat pelatihan: Lokasi cukup nyaman, meskipun ada kendala dalam penggunaan peralatan yang masih terbatas.

b. Umpan Balik dari Peserta

Umpan balik dari peserta pelatihan menunjukkan berbagai tanggapan positif dan beberapa saran perbaikan:

- 1) Tanggapan Positif
 - a) Pelatihan sangat bermanfaat untuk meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha baru.
 - b) Banyak peserta yang merasa lebih percaya diri untuk memulai usaha kecil-kecilan setelah mengikuti pelatihan.
 - c) Pendampingan dari instruktur sangat membantu dalam memahami teknik pembuatan amplang yang benar.
 - d) Peserta tertarik untuk mendapatkan pelatihan lanjutan, terutama terkait strategi pemasaran dan pengemasan produk.
- 2) Saran untuk Perbaikan
 - a) Perlu tambahan sesi praktik agar peserta lebih mahir dalam proses produksi.
 - b) Dibutuhkan pelatihan lanjutan tentang manajemen usaha kecil dan strategi pemasaran digital.
 - c) Pengadaan alat produksi yang lebih memadai, seperti mesin penggiling ikan atau cetakan adonan.
 - d) Pendampingan pasca-pelatihan untuk membantu peserta dalam memasarkan hasil produksi mereka.
- c. Tindak Lanjut dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik peserta, beberapa tindak lanjut yang dapat dilakukan meliputi:

 - 1) Pelatihan lanjutan: Mengadakan sesi tambahan terkait inovasi produk dan strategi pemasaran.
 - 2) Bantuan alat produksi: Menyediakan alat sederhana seperti cetakan amplang untuk meningkatkan efisiensi produksi.
 - 3) Pendampingan usaha: Membantu peserta dalam mengembangkan usaha, termasuk akses pasar dan branding produk.
 - 4) Kerja sama dengan UMKM lokal: Mendorong peserta untuk bekerja sama dengan pelaku usaha lokal agar produk mereka lebih dikenal di pasaran.
 - 5) Penyuluhan tentang legalitas usaha: Memberikan edukasi terkait perizinan usaha, sertifikasi halal, dan label komposisi produk agar produk lebih kompetitif di pasar.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil menguasai teknik dasar pembuatan amplang dalam waktu singkat. Berdasarkan umpan balik, mereka merasa lebih percaya diri untuk mengembangkan keterampilan ini sebagai peluang usaha. Tantangan yang dihadapi meliputi ketersediaan bahan baku yang berkualitas secara konsisten dan keterbatasan modal usaha bagi peserta yang ingin memulai produksi dalam skala lebih besar.

B. Pembahasan

Pelatihan ini menunjukkan bahwa pengembangan keterampilan berbasis komunitas memiliki dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat Kelurahan Kalamangan memiliki potensi untuk menciptakan usaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan.

Menurut Chambers (1997) dalam konsep Participatory Rural Appraisal (PRA), pemberdayaan masyarakat berbasis keterampilan dapat meningkatkan kemandirian ekonomi dan partisipasi sosial. Pelatihan ini membuktikan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam pelatihan keterampilan seperti pembuatan amplang dapat meningkatkan kapasitas mereka untuk berwirausaha dan mengurangi ketergantungan pada sektor informal yang tidak stabil.

Pendapat serupa juga dikemukakan oleh Sen (1999) dalam teori capability approach, yang menyatakan bahwa pemberdayaan ekonomi berbasis keterampilan tidak hanya memberikan sumber pendapatan tetapi juga meningkatkan kemampuan individu dalam membuat keputusan ekonomi yang lebih baik. Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa peserta mampu memahami proses produksi amplang dan memiliki potensi untuk mengembangkannya sebagai usaha mikro.

Dalam kajian ekonomi kreatif, Howkins (2001) menyebutkan bahwa produk berbasis budaya lokal, seperti amplang, memiliki potensi ekonomi yang besar jika dikembangkan dengan strategi pemasaran yang tepat. Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan bahwa amplang sebagai produk khas daerah memiliki peluang besar untuk dipasarkan lebih luas, terutama jika didukung dengan inovasi dalam pengemasan dan branding.

Menurut Florida (2002) dalam konsep Creative Class, keberhasilan ekonomi kreatif tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis tetapi juga oleh inovasi dan jejaring sosial yang mendukung pemasaran produk. Pelatihan di Kelurahan Kalampangan telah membekali peserta dengan keterampilan dasar dan wawasan pemasaran, tetapi perlu ada tindak lanjut berupa pelatihan pemasaran digital dan strategi branding agar produk amplang dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Dalam konteks usaha berbasis pangan lokal, FAO (2013) menekankan bahwa pelatihan keterampilan dalam industri pangan harus memperhatikan aspek kualitas produk, keamanan pangan, dan keberlanjutan bahan baku. Salah satu tantangan yang ditemukan dalam pelatihan ini adalah ketersediaan bahan baku yang berkualitas secara konsisten. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu menjalin kemitraan dengan pemasok ikan lokal agar produksi tetap stabil.

Sementara itu, menurut Kotler & Keller (2016) dalam teori pemasaran, produk pangan tradisional dapat memiliki daya saing tinggi jika dikombinasikan dengan strategi pemasaran yang inovatif, seperti penggunaan media sosial dan e-commerce. Dalam konteks ini, pelatihan di Kelurahan Kalampangan sudah memberikan dasar yang baik, tetapi perlu didukung oleh program lanjutan yang berfokus pada digital marketing dan strategi distribusi.

Beberapa faktor yang mendukung keberhasilan pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan adalah:

1. Metode pembelajaran yang praktis: Peserta lebih mudah memahami teknik pembuatan amplang melalui pendekatan *hands-on*.
2. Partisipasi aktif masyarakat: Tingginya partisipasi menunjukkan adanya minat yang besar dalam mengembangkan keterampilan ini.
3. Dukungan dari Pemangku Kepentingan: Keterlibatan pemerintah Kelurahan Kalampangan dan komunitas (IPEMI) setempat dalam mendukung pengembangan usaha berbasis amplang dapat menjadi kunci keberlanjutan program ini.

Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan dalam pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan, seperti:

1. Modal Usaha

Sebagian peserta mengalami keterbatasan modal untuk memulai usaha skala kecil. Oleh karena itu, perlu adanya akses pendanaan atau program bantuan modal dari pihak terkait. Menurut Tambunan (2019) dalam bukunya Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia: Isu dan Tantangan, salah satu hambatan utama bagi pengusaha kecil adalah akses terhadap pembiayaan. UMKM, terutama yang berbasis industri rumah tangga seperti pembuatan amplang, sering mengalami kesulitan mendapatkan pinjaman dari bank karena kurangnya agunan dan rendahnya literasi keuangan. Dalam konteks Kelurahan Kalampangan, banyak peserta pelatihan yang berasal dari keluarga dengan keterbatasan modal sehingga sulit untuk mengembangkan produksi dalam skala yang lebih besar.

Selain itu, Tulus T.H. Tambunan (2021) juga menyoroti bahwa kebanyakan UMKM di sektor makanan tradisional menghadapi permasalahan dalam skala ekonomi. Dengan modal terbatas, mereka hanya bisa memproduksi dalam jumlah kecil, yang mengakibatkan biaya produksi per unit lebih tinggi dibandingkan dengan produsen besar. Hal ini menjadi kendala dalam persaingan pasar karena produk dengan biaya produksi tinggi cenderung memiliki harga jual yang lebih mahal.

2. Akses Pasar

Meskipun peserta memahami teknik pemasaran, pendampingan lanjutan diperlukan agar produk mereka dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Akses pasar menjadi salah satu tantangan utama bagi pelaku usaha kecil dalam industri makanan tradisional, termasuk produksi amplang di Kelurahan Kalampangan. Berbagai faktor seperti keterbatasan jaringan distribusi, minimnya promosi, serta persaingan dengan produk industri besar sering menjadi

kendala. Beberapa ahli di Indonesia telah mengkaji tantangan ini dan menawarkan solusi untuk meningkatkan akses pasar bagi produk-produk lokal.

Menurut Tambunan (2019) dalam bukunya *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia: Isu dan Tantangan*, salah satu masalah utama bagi UMKM di sektor makanan adalah keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas. Banyak pelaku usaha hanya mengandalkan pemasaran di tingkat lokal atau dari mulut ke mulut tanpa adanya strategi distribusi yang lebih sistematis. Dalam konteks Kelurahan Kalampangan, produsen amplang menghadapi tantangan dalam menjangkau pasar di luar wilayahnya karena keterbatasan modal dan sarana distribusi yang masih konvensional.

Menurut Suharto (2020) dalam penelitiannya tentang UMKM dan transformasi digital, banyak usaha kecil di Indonesia masih mengandalkan pemasaran konvensional dan kurang memanfaatkan teknologi digital. Di era digital saat ini, media sosial dan marketplace seperti Shopee, Tokopedia, serta platform media sosial seperti Instagram dan Facebook menjadi sarana efektif untuk memperluas pasar. Namun, keterbatasan literasi digital di kalangan pelaku usaha kecil sering kali menghambat mereka untuk memanfaatkan teknologi ini secara maksimal.

Kartasasmita (1996) menyoroti bahwa usaha kecil sering kali menghadapi persaingan yang ketat dengan industri skala besar yang memiliki modal lebih besar, kemampuan produksi massal, serta akses luas ke pasar ritel modern. Produk amplang dari usaha kecil cenderung kalah dalam aspek harga dan distribusi jika dibandingkan dengan produk yang telah masuk ke supermarket atau jaringan toko besar. Hal ini menjadi tantangan besar bagi produsen amplang di Kelurahan Kalampangan, yang sebagian besar masih mengandalkan penjualan dalam skala kecil.

Menurut Suharto (2009) dalam buku *Pembangunan Sosial: Perspektif, Teori, dan Aplikasi*, pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan keterampilan seperti pembuatan amplang harus diikuti dengan akses terhadap modal usaha agar hasil pelatihan dapat benar-benar memberikan dampak ekonomi. Suharto menekankan bahwa pelatihan semata tidak cukup jika peserta tidak memiliki dukungan modal dan pendampingan dalam pengelolaan usaha. Dalam konteks Kelurahan Kalampangan, program bantuan modal dari pemerintah atau koperasi dapat menjadi solusi bagi peserta yang ingin memulai usaha setelah pelatihan.

Pendapat ini juga sejalan dengan temuan Kartasasmita (1996) yang menyatakan bahwa keberhasilan pemberdayaan ekonomi di tingkat lokal sangat bergantung pada adanya akses terhadap sumber daya, baik modal, pasar, maupun teknologi. Tanpa modal yang cukup, usaha kecil berbasis keterampilan seperti pembuatan amplang akan sulit berkembang menjadi usaha yang berkelanjutan.

Menurut Ismail (2018) dalam penelitiannya tentang strategi pembiayaan UMKM di Indonesia, keterbatasan modal dapat diatasi dengan berbagai alternatif pembiayaan, seperti:

1. Kredit Usaha Rakyat (KUR) – Program dari pemerintah yang memberikan pinjaman berbunga rendah untuk UMKM.
2. Pendanaan dari koperasi atau kelompok usaha bersama (KUB) – Model pendanaan berbasis komunitas yang memungkinkan anggota untuk saling mendukung dalam permodalan.
3. *Crowdfunding* dan pinjaman berbasis fintech – Pendanaan berbasis digital yang semakin populer di Indonesia dan dapat diakses oleh pengusaha kecil.

Dalam konteks Kelurahan Kalampangan, akses terhadap skema pendanaan ini masih menjadi tantangan karena sebagian besar peserta belum memiliki wawasan yang cukup mengenai prosedur dan persyaratan pengajuan dana. Oleh karena itu, selain pelatihan keterampilan, perlu ada edukasi keuangan dan pendampingan dalam mengakses modal usaha.

Permasalahan akses pasar dalam produksi amplang di Kelurahan Kalampangan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu keterbatasan jaringan distribusi, kurangnya pemanfaatan pemasaran digital, persaingan dengan produk skala besar, hambatan sertifikasi, dan minimnya kolaborasi dengan pemangku kepentingan. Oleh karena itu, solusi yang dapat dilakukan meliputi:

1. Pelatihan pemasaran digital untuk meningkatkan pemanfaatan media sosial dan e-commerce.
2. Penguatan jaringan distribusi melalui kemitraan dengan koperasi, toko oleh-oleh, dan platform ritel modern.

3. Dukungan akses terhadap sertifikasi dan legalitas usaha agar produk lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.
4. Kolaborasi dengan pemerintah dan lembaga pendukung UMKM untuk meningkatkan daya saing usaha kecil.

Dengan upaya yang terintegrasi, diharapkan akses pasar bagi produsen amplang di Kelurahan Kalampangan dapat meningkat, sehingga mereka dapat berkembang menjadi usaha yang lebih berkelanjutan dan kompetitif. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis tetapi juga membangun kesadaran masyarakat akan potensi ekonomi dari usaha berbasis produk lokal. Keberlanjutan program dapat diperkuat melalui pendampingan berkelanjutan dan kolaborasi dengan pihak-pihak yang dapat membantu pengembangan usaha masyarakat.

KESIMPULAN

Pelatihan keterampilan pembuatan amplang di Kelurahan Kalampangan berjalan dengan baik dan mendapatkan tanggapan positif dari peserta. Sebagian besar peserta merasa terbantu dengan adanya pelatihan ini, terutama dalam meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha. Namun, masih ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki, seperti durasi pelatihan yang lebih panjang, penyediaan alat produksi, dan bimbingan lebih lanjut dalam pemasaran produk. Dengan tindak lanjut yang tepat, pelatihan ini berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui usaha kecil berbasis makanan tradisional.

SARAN

1. Disarankan agar program pelatihan keterampilan pembuatan amplang ini tidak berhenti pada satu kali pelaksanaan saja, melainkan dapat menjadi program berkelanjutan dengan pendampingan rutin agar peserta dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya.
2. Disarankan agar peserta pelatihan membentuk kelompok usaha bersama yang legal dan terstruktur agar memudahkan dalam pengelolaan produksi, pemasaran, serta mendapatkan akses bantuan atau program pemberdayaan lainnya.
3. Pemerintah daerah, instansi terkait, dan pihak swasta diharapkan dapat memberikan dukungan berupa bantuan peralatan produksi, akses modal usaha, maupun pelatihan manajemen usaha bagi peserta pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Syaiful. (2019). "Potensi Perikanan Air Tawar di Kalimantan dan Prospek Industrialisasi". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 45-60.
- Badan Pusat Statistik Kalimantan Tengah. (2022). *Statistik Perikanan Kalimantan Tengah 2022*. BPS Kalimantan Tengah.
- Chambers, R. (1997). *Whose Reality Counts? Putting the First Last*. London: Intermediate Technology Publications.
- Dinas Koperasi dan UKM Kalimantan Tengah. (2023). *Laporan Perkembangan UMKM di Kalimantan Tengah Tahun 2023*. Palangka Raya: Dinas Koperasi dan UKM.
- Florida, R. (2002). *The Rise of the Creative Class: And How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life*. New York: Basic Books.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2013). *Guidelines for the Sustainability of Food Production*. Rome: FAO Publications.
- Howkins, J. (2001). *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*. London: Penguin.
- Ismail, M. (2018). *Strategi Pembiayaan UMKM di Indonesia: Tantangan dan Peluang*. Jakarta: Rajawali Pers.

- Kartasasmita, G. (1996). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep, Strategi, dan Implementasi*. Jakarta: Pustaka LP3ES.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Boston: Pearson Education.
- Rahmat, H. (2021). *Strategi Pemasaran Digital untuk Produk Makanan Lokal*. Jakarta: Pustaka Ekonomi Kreatif.
- Retno, W. (2020). *Teknologi Pengolahan Pangan Tradisional: Inovasi dan Keberlanjutan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sen, A. (1999). *Development as Freedom*. Oxford: Oxford University Press.
- Suharto, E. (2009). *Pembangunan Sosial: Perspektif, Teori, dan Aplikasi*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Suharto, E. (2020). *UMKM dan Transformasi Digital di Indonesia: Tantangan dan Peluang*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Tambunan, T. T. H. (2019). *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia: Isu dan Tantangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tambunan, T. T. H. (2021). *Perkembangan UMKM di Indonesia: Kontribusi dan Hambatan*. Jakarta: UI Press.
- Yulianto, D. (2021). *Ekonomi Lokal dan Pengembangan UMKM Berbasis Kearifan Lokal*. Palangka Raya: Universitas Palangka Raya Press.