

PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK RAJUNGAN DAN LEMURU UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN PRODUKTIVITAS IRT DI DESA SIKUR KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Hadiatul Rodiyah¹, Susilawati², Abdullah³, Eva Nurmayani⁴, Zalia Muspita⁵, Rohaeniyah Zain⁶

Universitas Hamzanwadi^{1,2,3,4,5,6}

Email: hadiatulrodiyah3@gmail.com, mb.susilawati@gmail.com, abd31d66@gmail.com
evanurmayani@gmail.com zmspita@gmail.com, rohaeniahzain@gmail.com,

Abstrak: Pengabdian yang dilakukan bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga (IRT) yang ada di desa Sikur. Pemanfaatan hasil laut menjadi makanan olahan merupakan potensi yang sangat besar terhadap suatu daerah. Dalam kegiatan ini kami memanfaatkan ikan Lemuru dan rajungan sebagai bahan baku dari pembuatan krupuk. Walaupun terbilang sikur bukan merupakan daerah penghasil bahan baku tersebut. Tetapi disini peluang untuk pembuatan krupuk rajungan dan ikan lemuru cukup besar dan sangat mendukung. Dari masalah yang muncul dari para ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan sementara pengeluaran untuk kebutuhan sehari-hari cukup banyak. Solusinya kami berikan dengan melakukan pelatihan pembuatan kerupuk rajungan dan ikan lemuru yang bisa meningkatkan kreativitas dan produktivitas ibu ibu rumah tangga agar bisa menjadi tambahan penghasilan mereka. Luaran kegiatan yang ingin dicapai agar para ibu ibu rumah tangga bisa menjadi lebih produktif dengan inovasi baru yang terbentuk serta bisa memanfaatkan potensi hasil laut menjadi lebih bervariasi. Hasil pelatihan dapat memberikan nilai tambah untuk bisa membuat usaha baru bagi IRT sehingga dapat membantu pemerintah dalam meningkatkan sumber daya manusia. Terbukti dengan keikutsertaan IRT dalam pelatihan ini sebanyak 8 orang ibu rumah tangga yang mengikuti kegiatan pelatihan dengan sangat antusias mulai dari proses pembuatan sampai mengemas produk yang siap untuk dijual.

Kata Kunci: Pelatihan 1, Kerupuk Rajungan dan Lemuru 2, Kreativitas 3, Produktivitas 4

Abstract: This service aims to provide training to the community, especially housewives (IRT) in Sikur village. Utilization of marine products into processed food is a huge potential for an area. In this activity we use Lemuru fish and crabs as raw materials for making crackers. Even though it is considered a circle, it is not an area that produces these raw materials. But here the opportunity for making crab and lemuru crackers is quite large and very supportive. From the problems that arise from housewives who have no income while spending for daily needs is quite a lot. We provide the solution by conducting training on making crab and lemuru crackers which can increase the creativity and productivity of housewives so that it can be an additional source of income for them. The output of the activity is to be achieved so that housewives can become more productive with new innovations that are formed and can take advantage of the potential of marine products to be more varied. The results of the training can provide added value to be able to create new businesses for IRT so that they can assist the government in improving human resources. It was proven by the participation of IRT in this training as many as 8 housewives who participated in the training activities with great enthusiasm starting from the manufacturing process to packaging the products that were ready to be sold.

Keywords: Training 1, Crab Crackers and Lemuru 2, Creativity 3, Productivity 4

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara berkawasan maritime terluas di dunia. Hal ini setidaknya terbukti dari 70% wilayah Indonesia berupa lautan. Dari potensi tersebut setidaknya banyak berbagai potensi yang dapat dikembangkan seperti budidaya perikanan laut, pengolahan hasil laut, dan sector transportasi laut. Dari sekian potensi keuntungan tersebut salah satu yang berpotensi adalah pengolahan hasil laut. Hasil laut dalam hal ini adalah ikan dan rajungan merupakan salah satu hasil perikanan laut yang diperoleh dengan proses tangkap yang banyak dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan makanan yang memiliki protein dan harga yang ekonomis, Ikan merupakan sumber makanan tinggi protein. Protein ikan tergolong kualitas tinggi karena tersusun dari asam-asam amino dengan komposisi paling lengkap yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan sel (Lisnawaty & Pratiwi, 2020).

Desa Sikur kabupaten Lombok timur dijadikan lokasi untuk melakukan pelatihan bukan karena desa ini memiliki potensi hasil laut tetapi untuk memberdayakan ibu ibu rumah tangga agar memiliki SDM yang tinggi sehingga bs membantu untuk memenuhi kebutuhan dan menambah penghasilan keluarga. Dengan mengolah potensi laut yang sebelumnya tidak begitu memiliki nilai ekonomi yang tinggi menjadi bernilai dan lebih banyak disukai masyarakat.

Salah satu jenis ikan yang memiliki harga ekonomis adalah ikan lemuru dan rajungan. Rajungan adalah binatang dengan kandungan kimia yang kaya akan nutrisi. Protein yang tinggi dan juga mengandung Omega 3. Rajungan memiliki tiga jenis daging seperti di utara oleh sebuah penelitian, yaitu daging rajungan super pada bagian bawah tubuh, daging reguler pada bagian sekat rongga badan berupa serpihan-serpihan, dan daging merah (*clawmeat*) yang berada di kaki serta capit. Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil penting di Indonesia, terutama yang terkonsentrasi di selat Bali. Lemuru merupakan ikan pelagis yang mendiami perairan laut dangkal, hidup bergerombol, dan merupakan spesies permukaan. Hal inilah yang menyebabkan ikan lemuru memiliki kandungan EPA dan DHA, karena ikan tersebut mengkonsumsi fitoplankton yang mengandung kedua asam lemak tersebut (Haris, 2004). Ikan lemuru merupakan ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk ikan segar maupun olahan. Bahkan ikan lemuru dan rajungan dapat diolah juga menjadi kerupuk. Produksi ikan lemuru di Indonesia terbilang cukup besar. Jenis-jenis produk hasil olahan ikan lemuru dapat berupa sarden, ikan beku dan kerupuk. Kerupuk adalah produk makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dengan penambahan bahan makanan lain yang diizinkan (Rizki et al., 2017)

Kerupuk ikan merupakan makan kering yang dibuat dari tepung atau nasi dengan penambahan daging ikan dan bahan lain yang diizinkan (BSN 1999). Masyarakat Indonesia mengonsumsi kerupuk sebagai camilan atau sebagai menu pelengkap makan utama, misalnya sebagai lauk (Ghazali et al., 2021). Kerupuk rajungan dan ikan lemuru ini diharapkan mampu

meningkatkan kreatifitas dan produktivitas ibu rumah tangga (IRT) Kerupuk ikan yang beredar dipasaran mengandung karbohidrat tinggi dan bahan tambahan makanan sintetis, seperti pengawet, penstabil warna, dan penambah cita rasa (Habibah et al., 2018).

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilaksanakan di Desa Sikur, pada hari selasa, 28 Desember 2021 dengan jumlah 8 orang ibu rumah tangga, 6 orang mahasiswa dan 3 orang Dosen Universitas Hamzanwadi. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dalam 3 sesi, 1) Survei pengetahuan Mitra, 2) penyampaian teori pembuatan kerupuk dan 3) praktik langsung cara pembuatan kerupuk

Survei tingkat pengetahuan mitra Pengetahuan mitra tentang kerupuk ikan berbeda beda. Oleh sebab itu, dilakukan survey untuk mengetahui pemahaman mitra. Untuk mengetahui perubahan pemahaman mitra, maka survei dilakukan sebanyak dua kali yaitu sebelum dan setelah kegiatan pelatihan dilakukan. Secara umum poin pertanyaan saat survei terdiri dari identitas diri, pengetahuan tentang kerupuk, pembuatan kerupuk, modifikasi kerupuk, penggunaan bahan ramah lingkungan, pengemasan serta peluang pemasaran.

Penyampaian teori Sesi penyampaian teori merupakan sesi pemaparan teoritis prinsip pembuatan kerupuk ikan. Pada sesi ini dijelaskan proses pembuatan kerupuk ikan mulai dari penyiapan bahan, pengolahan sampai pengemasan. Kegiatan penyampaian teori juga diisi dengan kegiatan diskusi terkait proses pembuatan kerupuk ikan dan potensi modifikasi dengan penambahan bahan lainnya.

Proses pembuatan kerupuk ikan Pembuatan kerupuk rajungan dan ikan lemuru mengacu pada (Natalia et al., 2019) yang telah dimodifikasi. Secara rinci, langkah-langkah pembuatan kerupuk rajungan dan ikan lemuru sampai pengemasan adalah sebagai berikut: (a) Siapkan alat dan bahan seperti blender, rajungan / ikan lemuru (2) Masukkan rajungan dan ikan lemuru ke dalam blender, kemudian di blender hingga halus; (3) Siapkan wadah yang berisi tepung tapioka dan tepung beras ukuran $\frac{1}{4}$; (4) Tuangkan hasil blender rajungan /ikan lemuru ke dalam wadah yang telah di isi tepung lalu tambahkan penyedap rasa; (5) Kemudian tambahkan air yang udah mendidih ke dalam adonan, aduk hingga tercampur merata sampai kalis lembut. Pembuatan adonan kerupuk merupakan tahap yang penting dalam pembuatan kerupuk mentah. Pembuatan adonan kerupuk dilakukan dengan mencampurkan bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk secara merata. Sehingga dihasilkan adonan yang liat dan homogen; (6) Setelah adonan lembut, kemudian tuangkan ke atas teflon sedikit demi sedikit (menyesuaikan dengan ukuran teflon) Kukus di atas kompor dengan api sedang ; (7) Angkat adonan tersebut setelah matang lalu di gunting tipis-tipis; (8) Setelah di gunting, susun di atas kelabang (wadah) untuk dijemur

hingga kering. Proses pengeringan kerupuk mentah bertujuan untuk menghasilkan bahan dengan kadar air tertentu. Kadar air yang terkandung dalam kerupuk mentah akan mempengaruhi kualitas dan kapasitas pengembangan kerupuk dalam proses penggorengan selanjutnya; (9) Selanjutnya proses penggorengan. Penggorengan kerupuk bertujuan untuk menghasilkan kerupuk goreng yang mengembang dan renyah. Pada proses penggorengan, kerupuk mentah mengalami pemanasan sehingga air yang terikat pada jaringan dapat menguap dan menghasilkan tekanan uap untuk mengembangkan struktur elastis jaringan kerupuk tersebut dan (9) Pengemasan dan pelabelan dengan plastic transparan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat diperoleh hasil bahwa melalui teori yang sudah disampaikan oleh tutor yang selanjutnya dilakukan praktik langsung pembuatan kerupuk rajungan dan ikan lemuru ibu ibu sangat antusias mengikuti kegiatan sampai akhir. Munculnya ide ide kreatif dari para peserta dari mulai proses pembuatan berlangsung yang dibarengi dengan diskusi antara peserta dengan tutor.

Pembahasan

Penyampaian teori

Penyampaian teori senantiasa dilakukan untuk mentransfer ilmu pengetahuan dalam berbagai bidang untuk menyelesaikan permasalahan yang muncul dimasyarakat sehingga kreatifitas dan produktivitas terbentuk dengan maksimal. Perguruan Tinggi memiliki peran dan fungsi yang sangat tinggi dalam mentransfer ilmu pengetahuan tersebut. Dalam kegiatan pengabdian ini teori yang disampaikan terkait dengan cara pembuatan kerupuk rajungan dan ikan lemuru.



Gambar 1. Penyampaian Teori Sekaligus Pengenalan Alat Dan Bahan Kerupuk

1. Praktik Pembuatan Kerupuk Ikan



Gambar 1. Penyampaian Teori Sekaligus Pengenalan Alat Dan Bahan Kerupuk

Proses pembuatan

Dilakukan mulai dengan membersihkan rajungan dan ikan lemuru yang kemudian dimasukkan ke dalam blender sampai halus. Kemudian tuangkan dalam wadah yang berisi tepung tapioka dan tepung beras ukuran $\frac{1}{4}$. Tuangkan hasil blender rajungan /ikan lemuru ke dalam wadah yang telah di isi tepung lalu tambahkan penyedap rasa.



Gambar 3. Proses penghalusan bahan

Kemudian tambahkan air yang udah mendidih ke dalam adonan, aduk hingga tercampur merata sampai kalis lembut. Pembuatan adonan kerupuk merupakan tahap yang penting dalam pembuatan kerupuk mentah. Pembuatan adonan kerupuk dilakukan dengan mencampurkan bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk secara merata. Sehingga dihasilkan adonan yang liat dan homogen. Setelah adonan lembut, kemudian tuangkan ke atas teflon sedikit demi sedikit (menyesuaikan dengan ukuran teflon). Kemudian adonan dikukus di atas kompor dengan api sedang

Selanjutnya ngkat adonan tersebut setelah matang lalu di gunting tipis-tipis. Setelah di gunting, susun di atas kelabang (wadah) untuk dijemur hingga kering. Proses pengeringan kerupuk mentah bertujuan untuk menghasilkan bahan dengan kadar air tertentu. Kadar air yang terkandung dalam kerupuk mentah akan mempengaruhi kualitas dan kapasitas pengembangan kerupuk dalam proses penggorengan selanjutnya.



Gambar 4. Hasil Kerupuk Kering

Selanjutnya proses penggorengan. Penggorengan kerupuk bertujuan untuk menghasilkan kerupuk goreng yang mengembang dan renyah. Pada proses penggorengan, kerupuk mentah mengalami pemanasan sehingga air yang terikat pada jaringan dapat menguap dan menghasilkan tekanan uap untuk mengembangkan struktur elastis jaringan kerupuk tersebut. Pengemasan dan pelabelan dengan plastic transparan.



Gambar 5. Pengemasan dan labeling

Untuk pengemasan ini ibu-ibu mempunyai ide agar kemasan lebih cantik dan lebih menarik, konsumen akan dilakukan varian kemasan dan label.



Gambar 6. Produk Kerupuk Siap Untuk Dijual

Sementara untuk pemasaran dilakukan secara manual dari mulut ke mulut yaitu dengan menawarkan produk secara langsung.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian di masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut: Ibu Rumah Tangga (IRT) yang ikut sebagai peserta memperoleh tambahan ilmu pengetahuan dari teori yang disampaikan sehingga memiliki inovasi tinggi dalam pemanfaatan potensi yang ada. Ibu Rumah Tangga (IRT) sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan mulai dari proses pembuatan sampai mengemas produk yang siap untuk dijual.

DAFTAR PUSTAKA

- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v4i2.683>
- Habibah, U., Nurlaili, N., Amalia, Z., & Fona, Z. (2018). PELATIHAN PEMANFAATAN DAGING IKAN BULAN PADA PEMBUATAN KERUPUK IKAN YANG BEBAS DARI BAHAN TAMBAHAN MAKANAN SINTETIS DI DESA JAMBO TIMU KECAMATAN

BLANG MANGAT KOTA LHOKSEUMAWE. *Jurnal Vokasi - Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 2(1). <https://doi.org/10.30811/vokasi.v2i1.677>

Haris, W.S. 2004. Review: fish oil supplementation: evidence for health benefits. *Cleveland Clinic. Journal of Medicine*, 71(3):208-219

Lisnawaty, L., & Pratiwi, A. D. (2020). PEMBERDAYAAN IBU-IBU NELAYAN DALAM PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN PANGAN DI WILAYAH PESISIR KELURAHAN TALIA KECAMATAN ABELI KOTA KENDARI. *Anoa : Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum. Ekonomi*, 1(2). <https://doi.org/10.52423/anoa.v1i2.12278>

Rizki, D., Sumardianto, S., & Wijayanti, I. (2017). PERBANDINGAN PENAMBAHAN IKAN TERI (STOLEPHORUS SP.) DAN RUMPUT LAUT CAULERPA RACEMOSA TERHADAP KADAR KALSIMUM, SERAT KASAR, DAN KESUKAAN KERUPUK IKAN. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1).