

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Bagi Kelompok Nelayan Teri Jaya Desa Toari Kabupaten Kolaka

Fitrianti Handayani^{1*}, Ilham Antariksa Tasabaramo¹, Maretik Maretik¹,
Marita Ika Joesidawati², Mu'jizatin Fadiana², La Mpia¹, Fitrah Adelina¹,
Ramlah Saleh¹, Saparuddin¹, Djunarlin Tojang¹, Anci¹, Syehrina Aldiana¹,
Kurniawati¹, Nurul Islamiyah¹, Rian Aldi¹

¹Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

²Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, Indonesia

fitriantihandayani87@yahoo.com*

Abstrak

Kelompok Nelayan Teri Jaya merupakan kelompok Masyarakat yang produktif secara ekonomi yang berada di Desa Toari Kabupaten Kolaka Provinsi Sulawesi Tenggara. Berbagai potensi yang dimiliki dengan tersedianya sumber daya alam laut yang cukup menjanjikan baik itu berupa perikanan budidaya maupun berupa perikanan tangkap. Hasil tangkapan ikan tersebut hanya dikeringkan dan dijual mentahan ke pasar. Hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan dan belum adanya penyuluhan atau pelatihan terkait diversifikasi pengolahan hasil perikanan menjadi produk pasaran yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat seperti pembuatan kerupuk yang berbahan dasar ikan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi secara berkelanjutan. Metode kegiatan dilakukan dengan cara pemaparan materi oleh narasumber dan dilakukan praktik langsung pembuatan kerupuk ikan. Hasil dari kegiatan ini ialah mitra Kelompok Nelayan Teri Jaya telah mengetahui dan mampu mengolah ikan menjadi suatu produk yang bernilai jual. Tujuan kegiatan ini telah tercapai yaitu meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra Kelompok Nelayan Teri Jaya, peningkatan produktivitas dan pendapatan yang memiliki daya saing serta dapat dijadikan sebagai usaha dalam upaya meningkatkan perekonomian Masyarakat.

PENDAHULUAN

Kelompok Nelayan Teri Jaya merupakan kelompok Masyarakat yang produktif secara ekonomi yang berada di Desa Toari Kabupaten Kolaka Provinsi Sulawesi Tenggara. Berbagai potensi yang dimiliki dengan tersedianya sumber daya alam laut yang cukup menjanjikan baik itu berupa perikanan budidaya maupun berupa perikanan tangkap. Hasil tangkapan ikan berkisar 20 ton per tahun (Profil Desa Toari, 2023), namun selama ini pengolahan ikan tersebut hanya dikeringkan dan dijual mentahan ke pasar. Hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan dan belum adanya penyuluhan atau pelatihan terkait diversifikasi pengolahan hasil perikanan seperti pembuatan kerupuk yang berbahan dasar ikan.

Selain tepung, ikan adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan beberapa jenis kerupuk. Daging ikan menambahkan rasa gurih dan membuat harga kerupuk jadi lebih mahal. Daging ikan menambahkan

rasa gurih dan membuat harga kerupuk jadi lebih mahal. Biasanya, ikan yang digunakan adalah ikan yang berdaging putih. Selain agar warnanya cerah (bukan cokelat atau abu-abu seperti memakai ikan berdaging merah atau gelap), ikan berdaging putih membuat adonan kerupuk kenyal dan padat. Pasalnya, ikan ini tinggi kandungan protein aktin dan myosin yang mengikat adonan agar tak buyar.

Ikan putih merupakan salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk karena mempunyai kandungan protein yang tinggi, berdaging tebal dan berwarna putih serta bertekstur lembut. Kerupuk ikan yang alami atau bebas dari bahan tambahan makanan sintetis seperti pengawet, penstabil warna, dan penambah cita rasa yang banyak diharapkan kehadirannya oleh konsumen. Kerupuk ikan dengan spesifikasi khusus seperti di atas tentunya aman dan menyehatkan tubuh untuk dikonsumsi.

Kerupuk ikan merupakan salah satu produk olahan daging dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Agusta et al., 2020). Masyarakat Indonesia mengkonsumsi kerupuk sebagai cemilan atau sebagai menu pelengkap makan utama misalnya sebagai lauk. Kerupuk ikan adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari ikan, tepung dan rempah-rempah. Kusuma et al. (2013) menyatakan bahwa tepung tapioka merupakan bahan baku utama yang digunakan sebagai bahan pembuatan kerupuk. Menurut Thaib et al., (2021) kerupuk termasuk salah satu makanan ringan yang berukuran kecil dan akan mengembang dengan sendirinya ketika terkena panasnya minyak saat proses penggorengan. Kualitas kerupuk ikan bergantung pada komposisi atau banyaknya ikan yang terdapat pada kerupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam kerupuk maka semakin baik kualitasnya (Sari et al., 2022). Ikan dapat diolah menjadi kerupuk tentunya dengan sentuhan teknologi yang tepat dan tentunya memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dijual dalam bentuk segar maupun yang sudah dikeringkan (Hastuti & Ruhibnur, 2016).

Inovasi lain yang diberikan pada pelatihan pembuatan kerupuk ikan putih saat ini adalah penggunaan daun pisang untuk membungkus adonan kerupuk sehingga tercipta bau yang khas dari kerupuk ikan tersebut. Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra Kelompok Nelayan Teri Jaya Desa Toari dalam mengolah hasil perikanan tersebut menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah, dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan yang memiliki daya saing serta dapat dijadikan sebagai usaha dalam upaya meningkatkan perekonomian Masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Toari Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara pada bulan Oktober-November 2023. Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 tahap yaitu tahap pertama pemaparan materi oleh narasumber dan tahap kedua praktik langsung cara pembuatan kerupuk ikan.

Pada tahap pertama yaitu tahap pemaparan materi oleh narasumber merupakan tahap pemaparan teoritis prinsip pembuatan kerupuk ikan. Pada tahap ini dijelaskan proses pembuatan kerupuk ikan mulai dari penyiapan bahan, pengolahan sampai pengemasan. Kegiatan pemaparan materi juga diisi dengan kegiatan diskusi terkait proses pembuatan kerupuk ikan dan potensi modifikasi dengan penambahan bahan lainnya. Pada tahap kedua yaitu tahap pembuatan kerupuk ikan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Pembersihan ikan, pencucian atau pembersihan ikan berfungsi untuk mengeluarkan insang, isi perut serta kotoran yang menempel. Kemudian filet ikan dengan memisahkan kulit ikan dengan dagingnya. Setelah itu cuci ikan dengan air mengalir sampai bersih.

- Penggilingan ikan dan bumbu, ikan yang telah dibersihkan kemudian digiling menggunakan blender sampai ikan menjadi halus. Proses selanjutnya yaitu penggilingan bumbu yang digunakan sebagai tambahan olahan kerupuk ikan yaitu bawang putih, garam, gula, dan penyedap. Bumbu digiling sampai halus.
- Menimbang bahan, bahan-bahan yang ditimbang yaitu ikan putih yang telah dihaluskan sebanyak 1000 gr kemudian timbang tepung tapioka sebanyak 1000 gr.
- Pembuatan adonan kerupuk, siapkan baskom, kemudian masukan ke dalam baskom 1000 gr ikan putih, ½ sdt soda kue dan bumbu yang telah dihaluskan, selanjutnya aduk secara merata agar bahan-bahan dapat menyatu. Setelah bahan-bahan tercampur merata kemudian ditambahkan 1000 gr tepung tapioka. Kemudian aduk menggunakan tangan hingga menjadi adonan yang padat.
- Pembungkusan adonan kerupuk, adonan yang telah jadi kemudian dibentuk seperti tabung atau seperti lontong. Adonan yang telah dibentuk kemudian dibungkus dengan daun pisang yang telah diolesi minyak goreng.
- Pengukusan, sebelum adonan dikukus di dalam panci kukusan, langkah pertama panaskan air dalam panci kukusan sampai mendidih. Setelah air mendidih masukkan bungkusan adonan kerupuk ke dalam panci kukusan. Kemudian kukus adonan kerupuk antara 2 sampai 4 jam sampai matang, dinginkan adonan semalaman dalam kulkas.
- Pemotongan dan penjemuran, hasil pengukusan yang telah didinginkan di dalam kulkas semalaman penuh kemudian dipotong tipis dan rata lalu dijemur. Penjemuran kerupuk dilakukan antara 1 sampai dengan 3 hari. Lama waktu penjemuran tergantung pada ketebalan kerupuk dan cuaca.
- Penggorengan dan pengemasan, penggorengan kerupuk dilakukan dengan menggunakan minyak yang cukup banyak atau dengan kata lain, ketika dilakukan penggorengan kerupuk harus tenggelam untuk memaksimalkan pematangan. Kemudian kerupuk digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Kerupuk yang telah digoreng kemudian ditiriskan dan dibiarkan dingin. Selanjutnya kerupuk siap dikemas dan diberi label.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kegiatan 1 Pemaparan Materi oleh Narasumber

Metode ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dasar dan memberikan motivasi kepada peserta pelatihan dalam mengolah hasil perikanan menjadi suatu produk yang memiliki daya saing. Pemaparan materi terkait dengan pengolahan ikan putih sebagai bahan tambahan pada proses pembuatan kerupuk. Anggota Kelompok Nelayan Teri Jaya yang hadir menjadi peserta menunjukkan antusias yang cukup tinggi. Harapan terbesar dari pemaparan materi ini adalah sebagai gambaran awal bagi peserta pelatihan tentang apa yang akan dikerjakan selama mengikuti pelatihan. Selain itu, prinsip tiap proses juga disampaikan sehingga peserta dapat melakukan modifikasi sesuai dengan alat dan bahan yang dimiliki.

Ikan putih merupakan salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk karena mempunyai kandungan protein yang tinggi, berdaging tebal dan berwarna putih serta bertekstur lembut. Kerupuk ikan yang alami atau bebas dari bahan tambahan makanan sintetis seperti pengawet, penstabil warna, dan penambah cita rasa yang banyak diharapkan kehadirannya oleh konsumen. Kerupuk ikan dengan spesifikasi khusus seperti di atas tentunya aman dan menyehatkan tubuh untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Pemaparan Materi oleh Narasumber

2. Kegiatan 2 Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan

Pada kegiatan ini diawali dengan pengenalan alat-alat penting yang digunakan yaitu blender, mixer, kompor, panci kukusan, wadah adonan, gelas ukur, timbangan. Kemudian dilakukan pengenalan bahan-bahan utama yang digunakan yakni ikan yang memiliki daging berwarna putih, tepung tapioka serta bumbu-bumbu campuran lainnya meliputi bawang putih, garam, gula, soda kue, air. Selanjutnya proses pembuatannya dengan memisahkan ikan dengan tulangnya, kemudian daging ikan diblender sampai halus. Selanjutnya bumbu-bumbu juga dihaluskan menggunakan blender. Daging ikan yang sudah halus dicampur dengan tepung tapioka dan bumbu yang sudah halus menggunakan mixer, setelah adonan kalisp, kemudian dibuat bentuk bulatan panjang kemudian dikukus hingga matang.



Gambar 2. (a) Proses pencampuran bahan-bahan kerupuk ikan, (b) Adonan yang telah dibentuk bulat panjang sebelum dikukus

Adonan dikatakan matang apabila saat sudah tidak ada bulir tepung di dalamnya. Setelah matang, adonan kerupuk didinginkan hingga 24 jam, kemudian diiris dan dikeringkan dibawah sinar matahari hingga kering. Proses pendinginan adonan hingga 24 jam bertujuan untuk memudahkan saat mengirisnya dan untuk mendapatkan hasil irisan yang baik.



Gambar 3. Proses pengirisan adonan yang sudah dingin

Kerupuk yang sudah kering kemudian digoreng dan ditiriskan menggunakan peniris. Setelah memastikan kerupuk sudah tidak mengandung minyak kemudian akan dimasukkan ke dalam plastik kemasan. Sebelum dimasukkan ke dalam plastik kemasan ditimbang terlebih dahulu. Pada pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar ikan ini, produk yang dihasilkan secara visual menarik karena berwarna putih bersih, aroma khas ikan, rasa enak dan tekstur renyah.



a



b



c

Gambar 4. (a) Proses penggorengan kerupuk, (b) Proses penimbangan kerupuk, (c) Kerupuk yang telah dikemas

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan, tingkat keterampilan peserta meningkat 100%, hal ini didasarkan dari pengamatan terhadap peserta. Semua peserta pelatihan sangat antusias, aktif dan cekatan mengikuti proses pelatihan mulai dari awal sampai akhir. Semua peserta dapat melakukan proses pembuatan kerupuk ikan dengan baik. Sedangkan tingkat pengetahuan peserta pelatihan didapatkan dari hasil wawancara sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan, hasilnya 100% tingkat pengetahuan peserta meningkat dalam proses pembuatan produk kerupuk berbahan dasar ikan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan pengabdian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Mitra Kelompok Nelayan Teri Jaya memahami teori tentang dasar-dasar pembuatan kerupuk ikan, ditandai dengan munculnya ide kreatif untuk memodifikasi alat dan bahan yang digunakan. Mitra memahami proses pembuatan kerupuk ikan, dilihat dari terampil dan cekatan peserta pelatihan saat kegiatan berlangsung. Pemahaman mitra tentang penambahan bahan lain seperti ikan putih pada kerupuk, penggunaan daun pisang untuk membungkus adonan saat pegukusan dan penggunaan berbagai jenis plastik untuk pengemasan mengalami peningkatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pemerintah Desa Toari dan mitra Kelompok Nelayan Teri Jaya yang telah memfasilitasi dan sebagai pelaksana kegiatan. Kampus Universitas Sembilanbelas November Kolaka (USN Kolaka), Rektor, Ketua LP2MP, Dekan Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan dan Ketua Program Studi Agroteknologi yang telah memberikan izin dan dukungan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., & Ayu, D. F. (2020). Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Dwi Hastuti, N., & Ruhibnur, R. (2016). Nugget dan kerupuk ikan tongkol sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Agromix*, 7(1).
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Bersedri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 17–28
- Desa. Toari 2021. Profil Desa Toari Tahun 2021.
- Sari, E. M., Vida, C. V., Diva, D. A., & Putri, D. A. (2022). Pembuatan Rice Paper Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2).
- Thaib, A., Nazlia, S., Zuhrayanil, R., Alfis, N. F., Syahputra, F., Handayani, L., & Naufal, A. (2021). Pelatihan pengolahan kerupuk ikan tongkol: upaya meningkatkan ketahanan pangan masyarakat gampong tibang kecamatan syiah kuala kota banda aceh provinsi aceh. *Jurnal Abdimas*, 2(1), 6-11.