

Pengolahan Hasil Tangkapan Laut untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Nelayan di Desa Kedungpandan, Kecamatan Jabon, Kabupaten Sidoarjo

Zahrotul Azizah^{1*}, Ardhana Rahmayanti², Laily Noer Hamidah², Listin Fitriyah², Rina Sri Wulandari³, Luqman Hakim³, Medya Ayunda Fitri¹, Yulia Tri Rahkadima¹

¹Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo

²Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo

³Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo

*email : azizah.tkm@unusida.co.id

Abstract. Fish cracker is one type of processed food made from fish and has high economic value. Processing marine catches into fish crackers is an alternative choice for coastal communities in Kedungpandan Village to increase income. One of the abundant fish is payus fish which can be processed into fish crackers. Payus fish crackers have a delicious and savory taste, which can be used as a snack or a friend to eat rice. In addition, the nutritional content of Payus fish crackers is very beneficial for the body. The aim of this program is to increase the income of fishing families and change the way people think about processing fish. This is in line with efforts to optimize the catch of fishermen in Kedungpandan Village. The method of implementing the training is carried out by way of FGD (Focus Group Discussion), in which the speaker explains the stages of processing fish into fish crackers, then continues with hands-on practice of making fish crackers. During the practice, participants can interact directly with the speakers. The output of this program is the formation of fishermen's families who are able to make and produce their own fish crackers so that they are able to produce products with high economic value that can increase the income of fishermen's families.

Keywords: payus fish, fish crackers, training

Abstrak. Kerupuk ikan merupakan salah satu jenis olahan pangan yang berbahan dasar ikan dan mempunyai nilai ekonomi tinggi. Pengolahan hasil tangkapan laut menjadi kerupuk ikan menjadi alternatif pilihan masyarakat pesisir di Desa Kedungpandan untuk meningkatkan

pendapatan. Salah satu ikan yang melimpah adalah ikan payus yang dapat dijadikan olahan kerupuk ikan. Kerupuk ikan payus mempunyai rasa yang enak dan gurih, bisa dijadikan camilan maupun teman makan nasi. Selain itu, kandungan gizi dari kerupuk ikan payus sangat bermanfaat untuk tubuh. Adapun tujuan dari program ini untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dan mengubah cara berpikir masyarakat dalam mengolah ikan. Hal ini sebagai upaya untuk mengoptimalkan hasil tangkapan para nelayan di Desa Kedungpandan. Metode pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan cara FGD (Focus Group Discussion), yaitu pemateri memaparkan tahap-tahap pengolahan ikan menjadi kerupuk ikan, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung membuat kerupuk ikan. Saat praktik berlangsung, peserta dapat melakukan interaksi langsung dengan pemateri. Luaran dari program ini adalah terbentuknya keluarga nelayan yang mampu membuat dan memproduksi kerupuk ikan secara mandiri sehingga mampu menghasilkan produk dengan nilai ekonomi tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga nelayan.

Kata Kunci: ikan payus, kerupuk ikan, pelatihan

1. PENDAHULUAN

Secara geografis, Desa Kedungpandan berada di daerah pesisir pantai sehingga sebagian besar mata pencaharian penduduk di desa tersebut sebagai nelayan. Terdapat sekitar 50 orang yang berprofesi sebagai nelayan. Kehidupan para nelayan di Desa Kedungpandan tidak jauh berbeda dengan masyarakat pesisir lainnya dimana penghasilan para nelayan tidak menentu, bergantung pada baik dan buruknya cuaca, yang berimbas pada banyak sedikitnya hasil tangkapan yang mereka dapatkan [Ghazali, 2021]. Ikan-ikan segar hasil tangkapan nelayan biasanya dijual langsung ke konsumen atau para pengepul ikan yang datang langsung ke desa tersebut dengan harga yang murah.

Ikan payus merupakan salah satu hasil tangkapan laut oleh nelayan setempat yang jumlahnya melimpah. Ikan payus termasuk jenis ikan predator atau hama yang banyak dijumpai [Mufarihat et al., 2019]. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang tata cara mengelola ikan payus menyebabkan ikan payus memiliki nilai ekonomi yang rendah, sehingga diperlukan alternatif pengolahan ikan payus tanpa mengurangi kandungan gizi dari ikan payus yang bisa dilakukan secara mandiri di rumah [Susilowati et al., 2021].

Kerupuk ikan adalah kerupuk dengan bahan yang terdiri dari adonan tepung dan ikan. Kualitas kerupuk ikan bergantung pada banyaknya ikan yang digunakan dalam membuat kerupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang ada dalam kerupuk maka kualitas kerupuk ikan semakin baik [Thaib, 2021]. Ikan payus atau ikan bandeng jantan menjadi salah satu hasil laut yang dapat dijadikan olahan kerupuk ikan. Kerupuk ikan payus mempunyai rasa yang enak dan gurih, bisa dijadikan camilan maupun teman makan nasi. Selain itu, kandungan gizi dari kerupuk ikan payus sangat bermanfaat untuk tubuh.

Sementara itu, istri-istri nelayan di Desa Kedungpandan tidak memiliki kegiatan produktif yang dapat menambah pendapatan keluarga. Mereka hanya mengandalkan penghasilan suami yang tidak menentu. Apabila hasil tangkapan sedikit, penghasilan yang mereka dapatkan juga sedikit. Namun

apabila hasil tangkapan banyak dan tidak semua ikan habis terjual, mereka kesulitan menyimpan dan mengolah ikan sehingga pendapatan yang diperoleh tidak maksimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, maka dilakukan pelatihan pengolahan hasil tangkapan laut di kampung Nelayan Dusun Tlocor. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada ibu-ibu setempat untuk memaksimalkan potensi hasil tangkapan laut menjadi kerupuk ikan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

2. METODE

Pelatihan pengolahan hasil tangkapan laut dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Kamis/ 29 September 2022

Waktu : 10.00 WIB – selesai

Tempat : Balai Dusun Tlocor

Pemateri : Perwakilan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Sidoarjo

Bentuk Kegiatan dilakukan dalam tiga tahap meliputi:

1. Tahap persiapan, yaitu memberikan informasi kepada para peserta pelatihan, mempersiapkan tempat dan alat yang dibutuhkan, menghubungi pemateri pelatihan yang ahli di bidangnya.
2. Tahap pelaksanaan, yaitu kegiatan pelatihan dibagi menjadi dua sesi. Sesi pertama penyampaian materi tentang pengolahan hasil tangkapan laut. Sesi kedua praktek pengolahan hasil tangkapan laut, diambil contoh pembuatan kerupuk ikan payus yang dilakukan oleh pemateri dan diikuti langsung oleh para peserta pelatihan.
3. Tahap penutup, yaitu tanya jawab peserta pelatihan dengan pemateri tentang kendala-kendala yang dialami selama praktek.

3. HASIL DAN DISKUSI

Tujuan pelatihan bagi masyarakat adalah untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan ikan payus menjadi kerupuk ikan. Sebelum diadakan pelatihan, masyarakat setempat hanya menjual ikan mentah tanpa diproses terlebih dahulu. Namun, dengan diadakannya kegiatan ini, dapat mengubah cara berpikir dan pandangan masyarakat dalam mengolah ikan hasil tangkapan mereka.

Adapun pelatihan dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Kamis/ 29 September 2022

Waktu : 10.00 WIB – selesai

Tempat : Balai Dusun Tlocor

Pemateri : Perwakilan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Sidoarjo

Tahap awal pelatihan, dilakukan pemaparan teori berupa penyuluhan terkait macam-macam bahan dan kualitas bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kerupuk dari ikan payus. Kemudian

dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Setelah teori sudah disampaikan, masuk ke tahap berikutnya yaitu praktek langsung membuat kerupuk ikan oleh peserta pelatihan yang didampingi langsung oleh pemateri. Hal ini menjadi pengalaman berharga yang didapatkan oleh peserta pelatihan.



Gambar 1. Praktik Pembuatan Kerupuk Ikan Payus

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk ikan yaitu kompor, dandang atau kukusan, pisau, cetakan loyang, baskom plastik, timbangan. Alat Yang dibutuhkan yaitu ikan fillet 350 gram, tepung tapioka 1 kg, gula pasir 175 gram, garam 30gram, air 240 ml, bawang putih halus 30 gram, penyedap secukupnya.

Langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan payus sebagai berikut:

1. Membersihkan ikan payus dari sisik, kepala, duri, dan kotoran.
2. Mencuci ikan dengan air sampai bersih.
3. Memfilet ikan dan memisahkan ikan dari kulitnya
4. Menghaluskan daging ikan
5. Menambahkan bawang putih halus sebanyak 30gram pada 350gram daging ikan yang sudah di haluskan
6. Menambahkan garam 30 gram, tepung tapioka 1kg, dan penyedap rasa
7. Menambahkan air sedikit demi sedikit ± 250 ml lalu diuleni hingga sedikit kalis
8. Adonan dibentuk lonjong dan diberi alas daun pisang
9. Mengukus selama 40 menit
10. Setelah 40 menit, diangkat dan ditiriskan hingga dingin. Kemudian diiris tipis-tipis
11. Hasil irisan dijemur di bawah sinar matahari selama 1 sampai 2 hari
12. Produk kerupuk ikan payus siap dipacking dan dijual

4. KESIMPULAN

Potensi hasil laut di Desa Kedungpandan sangat melimpah sehingga diperlukan usaha pengolahan hasil perikanan untuk meningkatkan pendapatan nelayan setempat. Pengolahan ikan menjadi kerupuk ikan menjadi salah satu alternatif yang dapat dilakukan karena selain cara pengolahannya yang sederhana, pembuatan kerupuk ikan mudah dilakukan secara mandiri di rumah. Pelatihan pengolahan kerupuk ikan sangat bermanfaat untuk masyarakat setempat yang mampu mengubah cara berpikir dalam mengolah hasil tangkapan laut. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan sehingga taraf hidup para nelayan meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ghazali, Mursal, Risqa Rabbani, Maya Sari, Muh. Hidayatur Rohman, M. Hamam Nasiruddin, Suherman Suherman, and Nurhayati Nurhayati. "Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur." *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 4, No. 2 (March 15, 2021). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683>.
- [2] Mufarihat, I. K., Haryati, S., & Munandar, A. (2019). Karakteristik Bontot Dengan Kombinasi Daging Ikan Payus (*Elops Hawaiiensis*) Dan Ikan Bulan-Bulan (*Megalops Cyprinoides*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22 3, (p 476–482).
- [3] Susilowati, E., Suryaningrum, D. H., & Andayani, S. (2021). Pengolahan Dan Manajemen Usaha Produk Camilan Kerupuk Ikan Bandeng Dalam Upaya Meningkatkan Potensi Lokal. *SenSaSi*, 1 1, (p 68–72). <https://doi.org/10.33005/sensasi.v1i1.38>
- [4] Thaib, A., & dkk. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Tongkol: Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Gampong Tibang Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Provinsi Aceh. *Jurnal Abdimas UNAYA*, 2 1, (p 6-11)