

Pelatihan Pengolahan Kerang menjadi Kuliner Khas Banjar Kemuning di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo

Medya Ayunda Fitri^{1*}, Rina Sri Wulandari², Zahrotul Azizah¹, Laily Noer Hamidah³, Ardhana Rahmayanti³, Listin Fitrihanah³, Luqman Hakim², Yulia Tri Rahkadima¹

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

²Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo

³Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo

*email : medya.a.fitri@gmail.com

Abstract. Scallops are one of the marine products that are usually caught by fishermen. Shellfish generally contain protein, minerals, vitamins, and omega 3 fatty acids. This high nutritional content makes shellfish processed into various types of food. Banjar Kemuning Village is one of the areas where the people work as fishermen where shellfish are a common catch. The catch is sold to middlemen or to the people of Banjar Kemuning Village. In addition, the catch of shellfish is also managed to become a favorite culinary form of shellfish satay by the community. Variations in the processing of shellfish are made to add to the treasures of culinary diversity that is produced as a special food of Banjar Kemuning Village. Scallops are used as additional ingredients for pentol and tempura to add nutritional value and attractiveness. In addition, this food can add opportunities to improve the community's economy.

Keywords: Banjar Kemuning village, clams, typical food

Abstrak. Kerang merupakan salah satu hasil laut yang biasa ditangkap oleh nelayan. Kerang secara umum mengandung protein, mineral, vitamin, dan asam lemak omega 3. Kandungan gizi yang tinggi tersebut menjadikan kerang banyak diolah menjadi berbagai jenis makanan. Desa Banjar Kemuning merupakan salah satu daerah yang masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan dimana kerang merupakan hasil tangkapan yang umum dicari. Hasil tangkapan di jual ke tengkulak atau ke masyarakat Desa Banjar Kemuning. Selain itu, hasil tangkapan kerang juga di kelola menjadi kuliner favorit berupa sate kerang oleh masyarakat. Variasi pengolahan kerang dibuat untuk menambah khazanah

keberagaman kuliner yang dihasilkan sebagai makanan khas Desa Banjar Kemuning. Kerang dijadikan bahan tambahan pentol dan tempura untuk menambah nilai gizi dan daya tarik. Selain itu, makanan ini bias menambah peluang dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: *Desa Banjar Kemuning, kerang, makanan khas*

1. PENDAHULUAN

Desa Banjar Kemuning merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo. Jarak tempuh dari pusat kota \pm 15 km. Desa Banjar Kemuning memiliki ketinggian tanah 5 m dari permukaan air laut, dan memiliki luas wilayah 384.689 ha. Letaknya yang dekat dengan pesisir menjadikan masyarakat Desa Banjar Kemuning sebagian besar berprofesi sebagai nelayan. Berbagai macam hasil tangkapan laut seperti ikan, kerang, udang, dan lain-lain diolah dan dimanfaatkan sebagai makanan khas. Sumber daya alam yang melimpah menjadikan Desa Banjar Kemuning banyak mengolah hasil laut sebagai makanan atau menjualnya ke tengkulak. Salah satu hasil tangkapan laut yang paling banyak diburu adalah kerang. Ada berbagai jenis kerang seperti Kerang Hijau, Darah, dan jenis kerang lainnya. Kerang Darah adalah kerang yang paling banyak diolah oleh masyarakat Desa Banjar Kemuning. Olahan makanan dari Kerang Darah yang populer adalah sate kerang.

Kerang Darah mengandung mineral kalsium sebagai pembentuk tulang dan mineral (Cu, Fe, Zn, dan Se) yang berfungsi sebagai antioksidan serta proksimat [4]. Kerang darah banyak ditemukan pada substrat yang berlumpur di muara sungai dengan topografi pantai yang landai sampai kedalaman 20 m. Kerang darah bersifat infauna yaitu hidup dengan cara membenamkan diri di bawah permukaan lumpur di perairan dangkal. Kerang dara (*Anadara Granosa*) mengandung 19,48% protein, 2,50% lemak, 74,37% air, 2,24% abu, serta kandungan vitamin lain salah satunya vitamin C [1]. Kandungan ini sangat penting dalam meningkatkan kadar HB karena protein dan vitamin C memiliki peran penting dalam penyerapan dan peningkatan absorpsi zat besi zat besi didalam tubuh.

Kerang Hijau merupakan binatang lunak yang hidup di laut, bercangkang dua dan berwarna hijau merupakan organisme termasuk Pelecypoda, golongan biota yang bertubuh lunak. Kerang hijau masuk dalam hewan golongan moluska yang biasanya hidup di laut dengan karakteristik seperti, cangkang berjumlah dua (*Bivalvia*), insang berlapis-lapis (*Lamellibranchia*), dan berkaki kapak (*Pelecypoda*). Kerang hijau biasanya memiliki warna cangkang hijau tua ataupun coklat dan cangkangnya memiliki garis lengkung yang bentuknya sesuai dengan pinggiran cangkang. Pada umumnya kerang hijau yang berusia dewasa memiliki ukuran panjang 4-6 cm dan lebar 2-3 cm atau setengah dari ukuran panjangnya [3].

Penelitian yang dilakukan Dellaasky, [2] menjelaskan bahwa kerang hijau menempati peringkat ke-2 sebagai jenis *seafood* yang dikonsumsi, dimana kerang darah menempati peringkat pertama

sebagai seafood yang dikonsumsi. Alasan kerang hijau menempati peringkat yang tinggi adalah dari rasa kerang hijau itu sendiri yang enak dan dapat menyentuh semua kalangan masyarakat untuk harganya sendiripun tergolong sangat murah dan terjangkau [5]. Pengolahan Kerang Darah pada pelatihan ini untuk menambah variasi pengolahan makanan dari Kerang Darah sebagai bahan baku maupun penolong. Pentol dan tempura merupakan pilihan variasi yang digunakan sebagai makanan khas Desa Banjar Kemuning.

2. METODE

2.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan pelatihan ini dilakukan selama 1 bulan yaitu 23 Juli hingga 23 Agustus 2018 yang bertempat di Desa Banjar Kemuning, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo.

2.2 Khalayak Sasaran

Adapun yang menjadi objek sasaran pada kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK dan Karang Taruna Desa Banjar Kemuning, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo. Pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta.

2.3 Metode Pelaksanaan

2.3.1 Persiapan dan Koordinasi

Tim melakukan persiapan dengan berkordinasi dengan Kepala Desa, Ibu PKK, dan Karang Taruna. Kordinasi yang dilakukan meliputi penentuan tanggal, waktu, dan tempat pelatihan. Alat dan bahan disediakan oleh tim dan dibantu oleh peserta pelatihan. Jadwal pelatihan disesuaikan dengan kesanggupan peserta dalam melakukan pelatihan. Presensi disediakan untuk mengetahui presentase kehadiran peserta pelatihan.

2.3.2 Jadwal Pelatihan

Pelatihan dilakukan sebanyak 4 kali dalam 1 bulan. Berikut jadwal pelatihan yang akan dilaksanakan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Pelatihan Pengolahan Kerang

No.	Jadwal Pelatihan	Kegiatan
1.	24 Juli 2022	Sosialisasi kandungan kerang
2.	31 Juli 2022	Pelatihan pengolahan kerang menjadi pentol
3.	7 Agustus 2022	Pelatihan pengolahan kerang menjadi tempura
4.	14 Agustus 2022	Pemasaran produk

3. HASIL DAN DISKUSI

3.1 Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada tanggal 24 Juli 2022 di Balai Pertemuan Desa Banjar Kemuning. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang nilai gizi dan manfaat mengonsumsi kerang. Kerang dijadikan sebagai campuran pembuatan olahan makanan untuk menambah khazanah makanan khas Desa Banjar Kemuning sehingga menjadi daya tarik dan menjadi peluang bisnis bagi masyarakat.

3.2 Pelatihan Pengolahan Kerang Menjadi Pentol dan Tempura

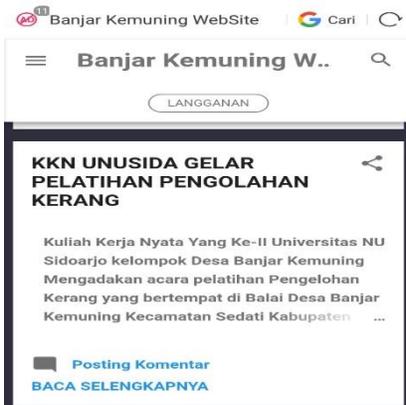
Pelatihan pembuatan pentol dilaksanakan pada tanggal 31 Juli sedangkan pelatihan pembuatan tempura dilaksanakan pada 7 Agustus 2022. Pelatihan dilakukan di waktu yang berbeda untuk memaksimalkan keterampilan peserta. Pelatihan ini mendukung kreativitas masyarakat dalam mengembangkan olahan kerang. Adapun kondisi pelatihan pengolahan kerang ada pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Pelatihan Pengolahan Kerang menjadi Pentol dan Tempura

3.3 Promosi Online

Produk yang dihasilkan dari pelatihan dipromosikan melalui web untuk mengenalkan kepada publik mengenai olahan kerang yang telah dilakukan. Hal ini menjadi strategi untuk memperluas informasi produk olahan kerang.



Gambar 2. Berita Web Pelatihan Pembuatan Olahan Kerang

4. KESIMPULAN

Desa Banjar Kemuning memiliki potensi hasil laut berupa kerang yang bisa diolah menjadi berbagai variasi makanan khususnya pentol dan tempura yang menjadi makanan khas Desa Banjar Kemuning. Selain itu, pengolahan hasil laut ini bisa berpotensi menjadi ladang usaha UMKM olahan makanan hasil laut bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdullah, V. I., & Haumahu, C. . (2020). Pengaruh Konsumsi Cookies Kerang Dara (*Anadara Granosa*) terhadap Perubahan Kadar Haemoglobin Wanita Usia Subur. *Journal of Holistic Nursing Science*, 7(2), 169–179.
- [2] Dellaasky, B. (2019). *Tingkat Konsumsi Seafood pada Reemaja di Kota Semarang dan Estimasi Asupan Mikroplastik*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- [3] Lestari, N. I., Herawati, N., Putra, A., Alami, A. Z., Suebu, F., Indrawan, M. I., Darmawan, R. I., & Adiyatma, R. (2022). Inovasi Pembuatan Kreasi Olahan Makanan Sambal Kerang Hijau di Kelurahan Kota Karang Raya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat BUGUH*, 2(2), 56–62.
- [4] Nurjanah, Zulhamsyah, & Kustiyariyah. (2005). Kandungan Mineral dan Proksimat Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Diambil dari Kabupaten Boalemo, Gorontalo. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 15–24.
- [5] Sundawi, C. (2021). *Konsumsi Seafood dan Asupan Mikroplastik pada Kelompok Dewasa*. Universitas Katolik Soegijapranata.