

---

**INOVASI PENGOLAHAN IKAN LAUT: DARI RUCAH MENJADI CRISPY BABY IKAN BERSAMA SISWA MA MUHAMMADIYAH 9 LAMONGAN**

---

**Aminin<sup>1</sup>, Andi Rahmad Rahim<sup>2</sup>, Sutrisno Adi Prayitno<sup>3</sup>**<sup>1,2,3</sup>Universitas Muhammadiyah GresikEmail: [m1n1n.a1924@umg.ac.id](mailto:m1n1n.a1924@umg.ac.id)**ABSTRAK**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan oleh tim dosen Universitas Muhammadiyah Gresik di Ponpes MA Muhammadiyah 9 Al Mizan Lamongan. Program ini mengusung tema “*Inovasi Pengolahan Ikan Laut: Dari Rucah Menjadi Crispy Baby Ikan*”, sebagai bentuk kontribusi akademik dalam pemberdayaan masyarakat pesisir dan penguatan kapasitas siswa pondok pesantren. Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan utama: penyampaian materi budidaya rumput laut, pelatihan pengolahan ikan rucah, dan praktik langsung pembuatan produk olahan. Materi budidaya rumput laut bertujuan mengenalkan komoditas alternatif yang bernilai ekonomi tinggi dan mudah dibudidayakan di lingkungan pesantren. Sementara itu, pelatihan pengolahan ikan rucah menekankan pentingnya pemanfaatan hasil tangkapan sampingan yang selama ini kurang dimanfaatkan, dengan pendekatan inovatif dan aplikatif. Praktik pengolahan dilakukan secara langsung oleh siswa, dimulai dari proses sortasi ikan rucah, marinasi, pengeringan, hingga penggorengan dengan teknik panas optimal. Produk akhir berupa *Crispy Baby Ikan* dikemas dan diberi label sederhana sebagai bentuk awal branding. Kegiatan ini juga melibatkan praktisi bisnis digital yang membimbing siswa dalam membuat toko online dan memahami strategi pemasaran melalui media sosial. Luaran kegiatan meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam budidaya dan pengolahan hasil laut, terciptanya produk olahan siap jual, serta dokumentasi kegiatan dalam bentuk narasi, foto, dan video. Program ini berhasil membangun semangat kewirausahaan, kreativitas, dan kemandirian siswa, serta membuka peluang integrasi kegiatan pengabdian dalam kurikulum kewirausahaan sekolah.

**Kata Kunci** : Ikan rucah, Wirausaha perikanan, Praktik pengolahan ikan, Crispy baby ikan**1. PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara maritim dengan hasil laut yang melimpah, termasuk ikan rucah. Ikan rucah adalah jenis ikan yang biasanya berukuran kecil dan memiliki struktur tubuh yang cepat rusak dan mudah busuk. Harga jual ikan rucah relatif murah, sehingga sering kali hanya digunakan sebagai pakan ikan atau bahkan dibuang jika jumlahnya sangat melimpah. Padahal, ikan rucah memiliki potensi ekonomi yang besar jika diolah dengan baik (1). Spesies ikan rucah, atau sering disebut sebagai “trash fish”, mencakup berbagai jenis ikan kecil yang sering tidak menjadi target utama dalam kegiatan penangkapan ikan komersial. (2)Ciri dari ikan rucah adalah ukurannya yang kecil dan kualitasnya yang bervariasi. Selain itu, ikan rucah juga sering digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan ikan asin.

**DedikasiMU (Journal of Community Service)****Volume 7, Nomor 4, Desember 2025**

Di kawasan pesisir, jenis ikan laut rucah seperti jui, tetet, tamban, dan pirik kerap dianggap kurang bernilai karena merupakan hasil tangkapan sampingan yang dijual di pasar dengan harga rendah, sekitar Rp2.000–Rp3.000/kg. Meski begitu, keempat jenis ikan ini memiliki karakteristik yang cocok untuk pengolahan, seperti ukuran kecil, tekstur gurih, dan ketersediaan yang melimpah. Ikan-ikan ini sering terabaikan dalam rantai konsumsi utama, namun justru berpotensi sebagai sumber daya lokal yang dapat dioptimalkan melalui pendekatan kreatif dan teknologi sederhana (3).

Salah satu inovasi yang relevan adalah pengolahan ikan rucah menjadi produk bernilai tambah seperti *crispy baby fish*. Produk ini tidak hanya memiliki nilai estetika dan rasa yang menarik, tetapi juga harga jual yang cukup kompetitif di pasaran, yaitu Rp10.800 hingga Rp55.950 tergantung pada ukuran kemasan (4). Pengolahan ini dapat dilakukan oleh masyarakat dengan peralatan sederhana, sekaligus membuka peluang pemberdayaan ekonomi dan edukasi kewirausahaan bagi generasi muda di daerah pesisir. Dengan pendekatan ini, ikan rucah tidak lagi menjadi limbah, melainkan komoditas strategis yang mendukung keberlanjutan dan kemandirian komunitas lokal.

Siswa-siswi MA Muhammadiyah 9 Al-Mizan merupakan calon masyarakat dan sebagian dari mereka adalah anak Petani, Petambak dan Nelayan yang hidup dikawasan sekitar pantau utara jawa. Jadi tidak salah kemudian mereka dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang inovatif, terutama terkait hasil ikan olahan lokal yang perlu dikembangkan. Melalui kegiatan pengabdian

Kepada masyarakat, siswa-siswi akan mendapatkan pengetahuan, pengalaman yang bersifat nyata dan aplikatif, sehingga mereka setelah lulus dapat berkontribusi dalam meningkatkan nilai ekonomi hasil laut dan ikan hasil budidaya di daerah mereka.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh Fakultas Pertanian, Program Studi Budidaya Perikanan Universitas Muhammadiyah Gresik dengan harapan meningkatkan dan memberdayakan siswa-siswi agar lebih merangsang jiwa kewirausahaan. Selain itu, ikan yang bernilai murah dapat dimanfaatkan secara optimal dan tidak sampai dijual dengan harga murah atau bahkan dibuang. Kegiatan ini juga merupakan bentuk pengabdian dan kepedulian dunia pendidikan dalam pemberdayaan masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini didasarkan pada bekal atau keahlian dari hasil penelitian dan pengalaman yang dilakukan oleh para akademisi dan praktisi di bidang perikanan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa-siswi dalam mengolah ikan rucah menjadi *crispy baby ikan*, tetapi juga untuk memberdayakan masyarakat sekitar dalam memanfaatkan hasil laut secara optimal. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi daerah lain dalam mengembangkan potensi lokal melalui inovasi dan kolaborasi antara sekolah dan masyarakat.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan PKM dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi selanjutnya diakhiri dengan kegiatan praktik. PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) membutuhkan alat dan bahan sebagai berikut:

**DedikasiMU (Journal of Community Service)****Volume 7, Nomor 4, Desember 2025**

---

**Alat:**

1. Wajan Penggorengan: Untuk menggoreng ikan rucah hingga menjadi crispy
2. Kompor Gas: Sebagai sumber panas untuk menggoreng ikan.
3. Saringan Minyak: Untuk menyaring minyak setelah proses penggorengan.
4. Pisau dan Talenan: Untuk memotong dan membersihkan ikan rucah.
5. Baskom: Untuk mencuci dan merendam ikan.
6. Timbangan: Untuk menimbang ikan dan bahan lainnya.
7. Pengaduk: Untuk mengaduk adonan tepung dan bumbu.
8. Termometer: Untuk mengukur suhu minyak saat menggoreng.
9. Rak Pengering: Untuk meniriskan ikan setelah digoreng.
10. Kemasan Plastik: Untuk mengemas crispy baby ikan yang sudah jadi.

**Bahan:**

1. Ikan Rucah: Bahan utama yang akan diolah menjadi crispy baby ikan.
2. Tepung Terigu: Untuk membuat adonan pelapis ikan.
3. Tepung Maizena: Untuk memberikan tekstur renyah pada ikan.
4. Bumbu-Bumbu: Seperti garam, merica, bawang putih, dan bumbu lainnya sesuai selera.
5. Minyak Goreng: Untuk menggoreng ikan hingga crispy.
6. Air: Untuk mencampur adonan tepung dan bumbu.
7. Bahan Pengawet Alami: Seperti cuka atau jeruk nipis untuk menjaga kesegaran ikan sebelum diolah.

Dengan alat dan bahan ini, diharapkan pelatihan pengolahan ikan rucah menjadi crispy baby ikan dapat berjalan dengan lancar dan memberikan hasil yang optimal. Adapun tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan meliputi beberapa hal sebagai berikut :

1. **Mempelajari Berbagai Karakteristik Ikan Rucah di Wilayah Kabupaten Lamongan**  
Kegiatan dimulai dengan melakukan survei dan observasi lapangan untuk menentukan lokasi keberadaan ikan laut yang potensial. Misalnya, menggunakan aplikasi pemetaan untuk mengidentifikasi area dengan populasi ikan yang tinggi. Selain itu, hitung biaya operasional seperti bahan bakar dan harga ikan untuk memastikan kelayakan ekonomi. Dalam proses ini, penting untuk mempelajari berbagai karakteristik ikan rucah yang ada di wilayah tersebut, termasuk jenis, ukuran, harga, dan ketersediaannya di tempat pelelangan ikan. Informasi ini akan membantu dalam memilih ikan yang tepat untuk diolah menjadi produk baby ikan krispy.
2. **Memilih Ikan Laut yang Sesuai dan Memenuhi Syarat untuk Digunakan sebagai Produk Baby Krispy:**  
Setelah mengumpulkan informasi tentang karakteristik ikan rucah, langkah berikutnya adalah memilih ikan laut yang sesuai dan memenuhi syarat untuk diolah menjadi produk baby ikan krispy. Pilih ikan yang memiliki kualitas baik, ukuran yang sesuai, dan harga yang terjangkau. Pastikan juga ikan tersebut mudah didapatkan di tempat pelelangan ikan setempat.
3. **Penyuluhan/Pemanfaatan Ikan Rucah:** Adakan penyuluhan kepada siswa dan siswi tentang potensi pemanfaatan ikan rucah yang melimpah. Contohnya, memberikan informasi tentang cara mengolah ikan rucah menjadi produk bernilai tambah seperti nugget, baby crspy atau produk olahan lainnya. Penyuluhan ini bisa dilakukan melalui seminar atau workshop yang bertahap dengan durasi singkat 1 sampai 2 jam dengan beberapa 2-3 kali pertemuan.
4. **Teknologi Pengolahan Ikan:** Perkenalkan teknologi pengolahan ikan yang tepat, seperti pendinginan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan. Misalnya, ajarkan teknik pengawetan ikan menggunakan suhu rendah dan tinggi, serta penggunaan bahan pengawet alami. Demonstrasi penggunaan alat seperti freezer dan pengering ikan bisa sangat membantu.
5. **Pengolahan Pasca Panen:** Lakukan penanganan pasca panen yang baik untuk menjaga kualitas ikan, seperti pemilihan, pencucian, dan penyimpanan. Terapkan metode pengolahan primer dan sekunder untuk mengolah ikan menjadi produk yang siap dikonsumsi atau diolah lebih lanjut. Contohnya, mengajarkan cara membersihkan ikan dengan benar dan teknik pengolahan seperti filleting dan pengasapan.
6. **Kegiatan Praktik dengan Praktisi:** Adakan kegiatan praktik bersama praktisi yang berpengalaman dalam pengolahan ikan. Mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan ikan, hingga penggorengan dan pengemasan produk baby ikan krispy. Berikan pelatihan tentang teknik penggorengan yang tepat dan cara mengemas produk agar tahan lama dan menarik bagi konsumen. Misalnya, mengundang chef atau ahli pengolahan ikan untuk memberikan demonstrasi langsung.

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Ponpes MA Muhammadiyah 9 Al Mizan Lamongan merupakan wujud nyata kepedulian dunia pendidikan terhadap pemberdayaan masyarakat pesisir melalui inovasi berbasis potensi lokal. Kegiatan ini mengangkat tema “*Inovasi Pengolahan Ikan Laut: Dari Rucah Menjadi Crispy Baby Ikan*”, dengan pendekatan edukatif dan aplikatif yang menyasar siswa-siswi sebagai generasi muda yang siap berwirausaha.

Kegiatan dimulai pukul 08.00 WIB dengan sesi pembuka berupa materi budidaya rumput laut, yang memperkenalkan teknik sederhana budidaya dan potensi ekonominya. Rumput laut sebagai komoditas unggulan pesisir memiliki nilai tambah tinggi jika diolah menjadi produk seperti keripik, jelly drink, atau bahan kosmetik alami. Sesi ini membuka wawasan siswa tentang diversifikasi usaha perikanan yang tidak hanya bergantung pada ikan, tetapi juga tanaman laut.



**Gambar 1.** Materi sesi 1 (Budidaya ikan dan rumput laut di perairan umum)

Sesi berikutnya dilanjutkan dengan materi pengolahan ikan rucah, yang selama ini sering dianggap tidak bernilai dan hanya digunakan sebagai pakan atau bahkan dibuang. Melalui pelatihan ini, siswa diajak memahami bahwa ikan rucah memiliki potensi besar jika diolah secara tepat. Diversifikasi produk seperti ikan asin, nugget ikan, abon ikan, dan *Crispy Baby Ikan* dapat meningkatkan nilai ekonominya secara signifikan. Materi ini juga menekankan pentingnya pengelolaan pasca panen, seperti teknik sortasi, sanitasi, dan penyimpanan yang baik untuk menjaga kualitas ikan rucah agar tidak cepat rusak.



**Gambar 2.** Paraktik olahan ikan rucah menjadi Crispy di depan masjid MA 09 Al-Mizan Lamongan

Sesi terakhir adalah praktik langsung pengolahan ikan rucah menjadi crispy baby ikan, yang dilakukan secara berkelompok. Proses dimulai dengan sortasi ikan rucah berdasarkan ukuran dan kesegaran. Ikan yang lolos sortasi kemudian dibersihkan dan direndam dalam larutan marinasi (campuran bawang putih, garam, dan air jeruk nipis) selama 15–20 menit. Setelah ditiriskan, ikan dikeringkan menggunakan kipas atau sinar matahari untuk mengurangi kadar air. Penggorengan dilakukan dengan teknik panas optimal, yaitu suhu minyak 160–170°C, selama 3–5 menit hingga ikan berwarna keemasan dan renyah. Produk akhir dikemas dalam plastik bersegel dan diberi label sederhana sebagai bentuk awal branding. Adapun luaran kegiatan ini mencakup:

- Produk olahan *Crispy Baby Ikan* hasil praktik siswa.
- Peningkatan pengetahuan tentang budidaya rumput laut dan pengolahan ikan rucah.
- Penguatan jiwa kewirausahaan dan kemampuan branding produk.
- Dokumentasi kegiatan dalam bentuk foto, video, dan laporan naratif.
- Potensi pengembangan unit usaha siswa berbasis produk lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi solusi konkret dalam meningkatkan nilai ekonomi ikan rucah, mengoptimalkan pemanfaatannya, dan memberdayakan siswa-siswi melalui pelatihan yang inovatif dan aplikatif. Kolaborasi antara institusi pendidikan, praktisi, dan masyarakat menjadi kunci keberhasilan program ini, sekaligus membuka peluang integrasi kegiatan pengabdian dalam kurikulum kewirausahaan dan pengolahan hasil perikanan.

**DedikasiMU (Journal of Community Service)****Volume 7, Nomor 4, Desember 2025****4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Ponpes MA Muhammadiyah 9 Al Mizan Lamongan telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif yang nyata bagi peserta, khususnya siswa-siswi pondok pesantren. Melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung, kegiatan ini berhasil mengintegrasikan pengetahuan tentang budidaya rumput laut dan inovasi pengolahan ikan rucah menjadi produk bernilai tambah berupa *Crispy Baby Ikan*.

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta terhadap potensi sumber daya pesisir, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan teknis dan jiwa kewirausahaan yang aplikatif. Pengenalan teknik sortasi, marinasi, penggorengan dengan suhu optimal, serta branding produk memberikan pengalaman nyata dalam proses produksi dan pemasaran. Kolaborasi dengan praktisi bisnis digital turut memperkuat wawasan peserta dalam memanfaatkan media sosial dan marketplace sebagai sarana promosi dan penjualan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi solusi konkret dalam mengatasi rendahnya nilai ekonomi ikan rucah, sekaligus membuka peluang usaha baru berbasis produk lokal. Keterlibatan aktif siswa-siswi, dukungan dari pihak sekolah, serta sinergi antara akademisi dan praktisi menunjukkan bahwa pengabdian masyarakat dapat menjadi jembatan antara pendidikan dan pemberdayaan ekonomi. Diharapkan kegiatan ini menjadi awal dari kolaborasi berkelanjutan dan pengembangan program serupa di masa mendatang.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Dadiono MS, Aminin A. Peningkatan keterampilan dan inovasi warga desa rayunggumuk kabupaten lamongan dalam memanfaatkan ikan nila. *Jurnal Hilirisasi Teknologi Kepada Masyarakat (SITECHMAS)*. 2021;2(2):75–83.
- Syah SU, Riza S. Pemanfaatan Ikan Rucah Sebagai Bahan Baku Industri Tepung Ikan. *IPTEKIN Jurnal Kebijakan Pembangunan dan Inovasi*. 2019;5(2):64–75.
- Syaifullah M. Analisis Mikroplastik Pada Ikan Rucah Yang Digunakan Sebagai Pakan Dalam Kegiatan Budidaya Ikan. *Environmental Pollution Journal*. 2025 Apr 5;5(1):1175–87.
- Syamsi HR, Sarkawi, Maulana RAT, Putri BDAN, Ulfa SM, Fadhilah AR. Sosialisasi Pengolahan Dan Pemasaran Produk Baby Nila Crispy Di Desa Bunkate, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Wicara Desa*. 2024 Feb 11;2(1):62–7.
- Triyanti R, Yusuf R. Nilai Ekonomi Ikan Rucah Bagi Nelayan Di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*. 2018;4(2):53–60.
- Yusfiani M, Selly R, Rani CM, Dewi RS, Azmi C, Arsyad M, et al. Penerapan Mesin Otomasi Pemotong Kerupuk Ikan Rucah Pada Kelompok Irt Produktif Di Kelurahan Sirantau Kota Tanjungbalai. 2024