

**SOSIALISASI DAN IMPLEMENTASI PEMBUATAN KRUPUK IKAN
BANDENG DESA KARANGGENENG KEC. KARANGGENENG
KAB. LAMONGAN**

**Andi Rahmad Rahim¹, Norma Dia Bela², Maslakhul Mutmainnah³,
Zuhro Araswati⁴**

¹Dosen Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Gresik.

^{2,3,4}Mahasiswa Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik.

Email: andi.rahmad.rahim@gmail.com, mamat.perikanan@gmail.com.

ABSTRAK

Dusun Karanggeneng dan Dusun Ketawang yang terletak di wilayah Kecamatan Karanggeneng Kabupaten Lamongan. Lokasi dari Desa Karanggeneng berada di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Laren dan Kecamatan Dukun Gresik, di sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Kalitengah, di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Sukodadi, di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Maduran dan Kecamatan Sekaran. Sampai sekarang Desa Karanggeneng terdiri dari dua dusun yaitu Dusun Karanggeneng, dan Dusun Ketawang. Krupuk ikan adalah produk makanan kering yang berasal dari ikan yang dicampur dengan tepung tapioka atau tepung terigu (BPPT, 2000:1). Kegiatan sosialisasi yang di berikan oleh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gresik Jurusan Manajemen bagi masyarakat desa Karanggeneng guna untuk meningkatkan dan menciptakan suatu produk baru yaitu kerupuk ikan bandeng. Sehingga semua masyarakat berpartisipasi terhadap sosialisasi yang telah kita adakan.

Kata Kunci: Bandeng, Kerupuk, sosialisasi, pemberdayaan masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Secara geografis, Dusun Karanggeneng dan Dusun Ketawang yang terletak di wilayah Kecamatan Karanggeneng Kabupaten Lamongan. Lokasi dari Desa Karanggeneng berada di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Laren dan Kecamatan Dukun Gresik, di sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Kalitengah, di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Sukodadi, di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Maduran dan Kecamatan Sekaran. Sampai sekarang Desa Karanggeneng terdiri dari dua dusun yaitu Dusun Karanggeneng, dan Dusun Ketawang.

Keseluruhan penduduk Dusun Karanggeneng dan Dusun Ketawang beragama Islam dan mengikuti faham agama Nahdlatul Ulama dan Muhammadiyah. Usia produktif warga Desa Karanggeneng berkisar antara 16 – 60 tahun dengan jumlah penduduk sebesar 2.000 jiwa yang terdiri dari 1.000 jiwa penduduk laki-laki dan 1.000 jiwa penduduk perempuan. Pendidikan penduduk Dusun Karanggeneng dan Dusun Ketawang menunjukkan bahwa mayoritas sudah mampu menyelesaikan sekolah dijenjang pendidikan wajib belajar 12 tahun yaitu SD, SMP dan SMA.

Secara umum mata pencaharian warga masyarakat Dusun Karanggeneng dan Dusun Ketawang dapat teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu petani, pedagang, PNS, peternak, buruh pabrik dan lain-lain. Mayoritas pekerjaan warga adalah petani tambak, karena memang masih banyak tambak yang terlihat jika kita memasuki kawasan Desa Karanggeneng ini. Permasalahan yang umum terjadi di Desa Karanggeneng ini adalah kurang maksimalnya pengelolaan sumber daya desa, sehingga perlu adanya usaha untuk mengoptimalkan sumber daya tersebut.

Kewirausahaan adalah kemampuan berusaha, mengelola perusahaan yang dapat menciptakan lapangan kerja melalui kegiatan kreatif, inovatif, dan terorganisir. Dalam menciptakan produk baru dan pasar baru disertai keberanian mengambil resiko atas hasil ciptaannya dan melaksanakannya secara terbaik (ulet, gigih, tekun, progresif, dan pantang menyerah) sehingga nilai tambah yang diharapkan dapat dicapai.

Usaha adalah adanya suatu kegiatan atau aktifitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil dalam satu tujuan tertentu. Usaha ditinjau dari sudut ekonomi perusahaan adalah suatu organisasi dengan modal dan tenaga berusaha

memenuhi kebutuhan dengan tujuan mencari laba (Martisari, 2008: 21). Oleh karena itu, berhasil atau tidaknya suatu usaha tergantung pada cara pengelolaannya. Dalam hal ini adalah industri kecil mikro di bidang pangan dan bidang batik yang ada di wilayah Kecamatan Karanggeneng. Kondisi pengusaha sebagian besar masih dalam tarap rintisan usaha dan sebagian kecil sudah mulai mapan, namun perkembangan dan kemajuannya belum optimal.

Salah satu makanan hasil olahan dari ikan adalah krupuk ikan. Produk makanan kering dengan bahan baku ikan dicampur dengan tepung tapioka ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan krupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan.

Selain rasa yang enak tersebut, krupuk ikan juga memiliki kandungan zat-zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia. Krupuk ikan adalah krupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan daging ikan. Jenis krupuk lain yang juga banyak digemari adalah krupuk udang yang terbuat dari adonan tepung dengan udang. Krupuk ikan atau krupuk udang mempunyai beberapa kualitas tergantung pada komposisi banyaknya ikan atau udang yang terkandung dalam krupuk. Semakin banyak jumlah ikan atau udang yang terkandung dalam krupuk semakin baik kualitasnya.

Krupuk ikan pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Banyak jenis krupuk yang telah dibuat orang, mulai dari krupuk yang dibuat dari beras, tepung terigu, atau tepung tapioka. Bahan-bahan tersebut dapat diramu dengan bahan tambahan seperti udang, ikan tengiri, ikan patin, lele dan sebagainya sehingga menjadi krupuk ikan dengan rasa sesuai ikan yang ditambahkan. Macam-macam ikan misalnya: krupuk ikan tengiri, krupuk ikan tongkol, krupuk udang, dan masih banyak lainnya.

Krupuk ikan banyak digemari orang, mulai dari anak-anak sampai dewasa. Banyak jenis ikan dapat dijadikan bahan dasar untuk pembuatan krupuk, misalnya ikan belida, ikan tenggiri, ikan ekor kuning, ikan tengke, ikan kakap, ikan kue, ikan tongkol, dan lain sebagainya. Melihat banyaknya peminat terhadap krupuk

ikan maka penulis berkeinginan untuk mengembangkan krupuk ikan dengan bahan lain sehingga menghasilkan rasa dan gizi yang lebih baik. Hal tersebut membangkitkan keinginan penulis untuk ikut memanfaatkan ikan bandeng sehingga dapat memiliki nilai jual kembali. Penulis akan substitusi menjadi jenis makanan ringan yaitu krupuk. Substitusi ikan Bandeng pada campuran tepung tapioka, daging bandeng dan beberapa bumbu dapat menghasilkan rasa yang berbeda dan disukai oleh masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengadakan eksperimen pembuatan krupuk ikan dengan substitusi ikan bandeng untuk mendapatkan jenis krupuk ikan dengan rasa yang lebih enak dan lebih disukai masyarakat. Penulis mengambil judul “Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng”.

2. METODE PELAKSANAAN

A. Persiapan

Persiapan dapat dilakukan dengan cara pengumpulan informasi awal tentang kondisi ikan bandeng yang kurang bernilai jual dikalangan masyarakat yang ada di Desa Karanggeneng.

B. Penyuluhan

Menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan dalam bentuk kegiatan penyuluhan dan pengimplementasian dari masyarakat desa karanggeneng khususnya ibu-ibu yang sudah memulai usaha. Kegiatan tersebut ditujukan pada masyarakat desa Karanggeneng yang sudah memiliki usaha.

Peserta diberikan motivasi agar memiliki kemauan untuk berwirausaha. Selain itu, peserta diberikan materi gambaran umum tentang pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk di desa karanggeneng. Langkah pertama diselenggarakan selama 1 jam. Langkah kedua peserta pelatihan diberikan materi tentang cara pembuatan kerupuk ikan bandeng secara sederhana, selanjutnya implementasi pembuatan kerupuk ikan bandeng di desa karanggeneng.

C. Perencanaan Kegiatan

Perencanaan kegiatan dapat dilakukan setelah pelaksanaan pengimplementasian dilakukan, tetapi terlebih dahulu perlu melakukan survey tentang kondisi ikan bandeng yang kurang bernilai jual dikalangan masyarakat yang ada di Desa Karanggeneng Agar program ini berjalan secara maksimal, maka diperlukan perencanaan secara tepat, diantaranya :

- a) Menyusun proposal kegiatan untuk membantu dalam sosialisasi dan pengimplementasian pembuatan kerupuk bandeng.
- b) Mengamati pentingnya mengadakan program karena latar belakang masyarakat yang memiliki letak strategis dan potensi wilayah
- c) Menyusun waktu pelaksanaan kegiatan dan meminta izin kepada pihak yang berwenang dengan menghubungi kelurahan setempat yang telah bersedia menyediakan sarana kegiatan
- d) Mempersiapkan perlengkapan dalam memberikan pelatihan
- e) Mempersiapkan daftar pihak yang hendak dijadikan peserta dalam sosialisasi dan pengimplementasian pembuatan kerupuk bandeng sebagai penilaian dalam kegiatan

D. Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan

- 1) Mahasiswa menyiapkan sarana prasarana dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk bandeng.
- 2) Mahasiswa melakukan sosialisasi dan pengimplementasian pembuatan kerupuk bandeng.
- 3) Masyarakat desa karanggeneng melakukan praktik pembuatan kerupuk bandeng.
- 4) Pendampingan mahasiswa dalam pembuatan kerupuk bandeng terhadap masyarakat karanggeneng.
- 5) Mengevaluasi hasil pengimplementasian pembuatan kerupuk bandeng.

E. Teknik Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan metode tutorial. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan

pengabdian ini adalah sebagai berikut : memberikan tatacara pembuatan kerupuk bandeng secara sederhana dalam resep yang telah disediakan.

Langkah satu (metode tutorial) :

Masyarakat desa karanggeneng diberikan materi cara pembuatan kerupuk bandeng.

Langkah dua (metode diskusi) :

Masyarakat desa karanggeneng diberikan kesempatan untuk melakukan praktik pembuatan kerupuk bandeng.



Gambar 1. Hasil Olahan Kerupuk Bandeng

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan krupuk ikan bandeng dengan tambahan duri ikan bandeng adalah :

Bahan dasar dan bahan tambahan

1) Bahan dasar

Bahan dasar yang digunakan adalah tepung tapioka. Tepung tapioka adalah pati dari singkong. Tepung tapioka yang berkualitas dapat menjadikan krupuk lebih baik. Ciri-ciri tepung tapioka yang berkualitas baik adalah tidak berbau apek, berwarna putih bersih, tidak menggumpal dan bersih dari kotoran.

2) Bahan tambahan

(a) Daging ikan bandeng

Daging ikan bandeng digunakan untuk memberikan rasa dan aroma khas ikan pada krupuk. Daging ikan sebelum dicampurkan pada tepung tapioka harus dihancurkan sampai lembut dengan blender dahulu sehingga dapat tercampur dengan rata.

(b) Bumbu

- Bawang putih (*Allium sativum*) Bawang putih yang digunakan adalah bawang putih yang berkualitas bagus Ciri-cirinya antara lain : butirannya utuh, tidak busuk dan segar, aromanya khas bawang putih.

- Garam (NaCl)

Dalam pembuatan krupuk, penggunaan garam mutlak ada. Garam yang digunakan adalah garam yang mengandung senyawa yodium.

- Gula berfungsi sebagai penetral rasa, sehingga gula yang digunakan hanya sedikit.

Adapun alat-alat yang digunakan untuk pembuatan krupuk ikan secara sederhana yaitu: baskom, alat penghancur bumbu (cobek), pisau, tampah (nyiru), kompor, Loyang, dan sendok.

Adapun peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan krupuk ikan di industri rumahan yaitu :

1) Alat penghancur ikan

Digunakan untuk melumatkan hasil ikan yang telah dibersihkan dari kepala dan sisiknya sehingga diperoleh daging yang telah ditumbuk halus dan siap dicampur dengan bahan lain.

2) Alat pelembut bahan (*mullen*)

Mesin ini digunakan untuk melembutkan campuran ikan yang telah dihaluskan dan adonan tepung dan bumbu. Mesin ini berkapasitas hingga 10 kg dan dapat dijalankan oleh satu orang saja.

3) Baskom

Baskom ini berbentuk bundar dengan berbagai ukuran yang disesuaikan dengan kebutuhan untuk mencampur bahan sesuai kapasitas muatan yang diinginkan. Baskom ini dapat terbuat dari plastik maupun aluminium.

4) Pencetak

Mesin pencetak ini digunakan untuk mencetak adonan berbentuk silinder sebelum dimasukkan ke cetakan sesuai ukuran yang diinginkan. Terdapat juga meja press agar adonan yang tercetak menjadi lebih padat dan kenyal. Mesin cetak ini membutuhkan satu orang tenaga kerja untuk menjalankannya.

5) Alat pengukus (dandang)

Alat pengukus (dandang) berbentuk tabung panjang yang terbuat dari alumunium yang didalamnya dilengkapi dengan sarangan untuk memanaskan dengan menggunakan uap panas.

6) Mesin pemotong

Mesin pemotong ini terbuat dari logam besi dengan lapisan stainless steel, dilengkapi dengan mata pisau digunakan untuk memotong krupuk sehingga ketebalan dapat diukur sesuai keinginan. Mesin pemotong dijalankan oleh dua orang tenaga kerja.

Tabel 1 . Komposisi Ikan Segar per 100 gram bahan

Komponen	Kadar (%)
Kandungan Air	76,00
Protein	17,00
Lemak	4,50
Mineral dan Vitamin	2,52 – 4,50

F. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan pelaksanaan kegiatan, dan menilai kesesuaian kegiatan yang telah dilaksanakan dengan perencanaan. Evaluator dapat dibentuk oleh kelompok. Evaluator dapat juga berfungsi sebagai motivator bagi pengurus, anggota kelompok dalam meningkatkan pemahaman yang berkaitan dengan pengelolaan kerupuk bandeng.

Hasil yang dicapai yakni respon para masyarakat sangat baik, dan mereka mau mencoba untuk membuat kerupuk bandeng dan mencoba untuk menjualnya. Ada juga beberapa masyarakat yang sudah menerapkannya namun masih belum sempurna. Adapun untuk tindak lanjut dari kegiatan utama ini adalah diharapkan kedepannya mereka tetap konsisten dalam menjalankan pengimplementasian krupuk bandeng dan keuntungannya bisa mereka rasakan sendiri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey kami laksanakan pada hari Senin, 15 Juli 2019. Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara wawancara dengan perangkat desa Karanggeneng mengenai kondisi ikan bandeng yang kurang bernilai jual dikalangan masyarakat yang ada di Desa Karanggeneng. Namun masyarakat di Desa Karanggeneng ini tidak terlalu banyak yang mengelola suatu olahan makanan seperti kerupuk bandeng.

Evaluasi dari kegiatan yang telah dilaksanakan terdapat beberapa kendala yaitu pada obat kerupuk yang sulit didapatkan di desa karanggeneng.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Masyarakat di Desa Karanggeneng Kabupaten Lamongan ini sebenarnya sudah maju hal itu dilihat dari pekerjaan dan warga desanya, namun masih kurangnya kesadaran masyarakat untuk menciptakan suatu produk yang baru. Maka dari itu kegiatan sosialisasi bagi masyarakat desa Karanggeneng guna untuk meningkatkan dan menciptakan suatu produk baru yaitu kerupuk ikan bandeng. Sehingga semua masyarakat berpartisipasi terhadap sosialisasi yang telah kita adakan.

B. Saran

- Kepada pihak desa diharapkan lebih peduli terhadap masyarakat terutama sumberdaya yang ada di desa karanggeneng yang akan dijadikan sebuah usaha atau bisnis.
- Kepada mahasiswa KKN selanjutnya, disarankan sebagai berikut:
Agar program sosialisasi implementasi ini tetap dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryati, Sri Puji. (2014), *Peningkatan Kreativitas Berwirausaha Siswa Kelas Xii Jasa Boga 1 Dalam Pengolahan Limbah Bandeng Sebagai Peluang Usaha Melalui Unit Produksi Di Smk Negeri 3 Pati*. Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial, 24, 2, 67-84.
- Djoko, Santoso. Indarto dkk. (2017). *Pemberdayaan Usaha Kecil Mikro (UKM) Menuju Kemandirian Melalui Pembinaan Kewirausahaan, Permodalan, dan Pemasaran di Kecamatan Tugu*. 08, 02, 166-173.
- Sari, Eka Nila. (2013). *Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang.