

Pelatihan Pengolahan Ikan Jawa Menjadi Kerupuk Didesa Pentadio Barat Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo

Training of Processing Javanese Fish into Crackers in Pentadio Barat Village, Telaga Biru District, Gorontalo Regency

Fahria Datau¹, *Siswatiana Rahim Taha¹, Srisukmawati Zainudin¹, Muhammad Syayuti¹
Asminar Mokodongan²

¹*Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo*

²*Jurusan Pariwisata, Vokasi, Universitas Negeri Gorontalo*

ABSTRACT

Mujair fish or Javanese fish is one of the main staple foods in Gorontalo Province, especially in Gorontalo Regency, which is characterized by an abundance of agricultural products, especially in the coastal areas of Lake Limboto. Tilapia fish itself has many benefits and good nutrition for the human body. If tilapia fish is managed with innovation and creativity, it can bring great benefits to society. Usually before the harvest season, residents of West Pentadio Village sell fresh tilapia. Mujair fish processing has never been done, tilapia fish is cooked alone only as a side dish. This is because people, especially women, do not know how to process tilapia fish into various foods. Their knowledge is still limited to making stuffing or direct frying. This time, the social service will handle tilapia fish processing. The purpose of this training is for the community to learn how to process tilapia fish into tilapia fish crackers. The knowledge shared with the community includes how to make quality and innovative processed tilapia fish products.

Keywords: Crackers, Tilapia Fish, Training

ABSTRAK

Ikan mujair atau ikan jawa merupakan salah satu makanan pokok utama di Propinsi Gorontalo khususnya di Kabupaten Gorontalo yang ditandai dengan melimpahnya hasil pertanian terutama di daerah pesisir Danau Limboto. Ikan mujair sendiri memiliki banyak sekali manfaat dan nutrisi yang baik untuk tubuh manusia. Apabila ikan mujair dikelola dengan inovasi dan kreatifitas maka dapat membawa manfaat yang besar bagi masyarakat. Biasanya menjelang musim panen, warga Desa Pentadio Barat menjual ikan jawa atau mujair segar. Pengolahan ikan mujair belum pernah dilakukan, ikan mujair dimasak sendiri hanya sebagai lauk. Hal ini dikarenakan masyarakat khususnya kaum wanita belum mengetahui bagaimana cara mengolah ikan mujair menjadi aneka makanan. Pengetahuan mereka masih terbatas pada pembuatan isian atau penggorengan langsung. Tujuan dari pelatihan ini adalah agar masyarakat dapat mempelajari cara mengolah ikan mujair menjadi kerupuk ikan mujair. Pengetahuan yang dibagikan kepada masyarakat antara lain bagaimana membuat produk olahan ikan mujair yang berkualitas dan inovatif.

Kata Kunci :Kerupuk, Ikan Mujair, Pelatihan

Correspondent author: siswatiana.taha@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Pentadio Barat merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Gorontalo Kecamatan Telaga biru, desa yang dekat dengan danau Limboto. Potensi desa yang dimiliki oleh Desa Pentadio Barat adalah budidaya ikan air tawar. Namun sayangnya potensi tersebut tidak dimanfaatkan secara optimal. Produksi dari danau atau tambak hanya dijual langsung ke pedagang yang Jawa atau Mujairi jualnya rendah. Menyadari besarnya potensi perikanan air tawar yaitu ikan Jawa atau Mujair di desa Pentadio Barat, maka kami berinisiatif meningkatkan Jawa atau Mujairi jual produk ikan Jawa dengan memberikan pelatihan kewirausahaan kepada masyarakat khususnya berupa pengolahan ikan Jawa atau Mujair menjadi kerupuk ikan Jawa.

Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) memiliki bentuk badan pipih dengan warna abu-abu, coklat atau hitam. Bersisik kecil-kecil bertipe stenoid, tubuh memiliki garis vertikal, sirip ekor berwarna hitam. Warna ikan tergantung pada lingkungan yang dihuni. Mulutnya agak besar dan mempunyai gigi yang halus. Sirip dada dan sirip perut berwarna hitam kemerahan, sirip punggung dan sirip ekor berwarna hitam. Ikan Mujair memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi antara lain protein 18,7 gr, energi 89 kal, lemak 1 gr, karbohidrat 0 gr, fosfor 29 mg, besi 1,5 mg dan kalsium 96 mg. Karena ikan Mujair mudah didapatkan dan sangat digemari masyarakat tetapi masih sedikit produk olahan ikan Mujair, maka dari itu perlu adanya produk 2 olahan yang lebih menarik minat masyarakat.

Pada umumnya, masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan atau cemilan, maka dari itu membuat pengolahan ikan Mujair menjadi kerupuk ikan Mujair sangat jarang ditemukan. Potensi desa merupakan perpaduan antara sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada di desa. Dimana semua sumber daya tersebut dapat digunakan untuk keberlangsungan dan pembangunan desa. Mengembangkan potensi desa memang tidak mudah, idealnya kita mengutamakan perencanaan yang matang dan efisien serta efisiensi dan efektifitas. Hal ini juga tidak lepas dari peran masyarakat dan pemerintah yang bersinergi untuk memajukan potensi desa. Secara umum tujuan pengembangan potensi desa adalah untuk mendorong kemandirian masyarakat di desa melalui pemberdayaan masyarakat, seperti mengadakan pelatihan, inovasi alat baru, sosialisasi tentang bagaimana menangani satu produk dan lainnya.

Kerupuk ikan Jawa bisa menjadi ide bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat desa Pentadio Barat. Dengan adanya ide usaha pembuatan kerupuk ikandngan bahan dasar ikan Jawa, maka berpotensi menjadi sumber pendapatan warga desa Pentadio Barat dan berdampak positif bagi masyarakat. Berkontribusi untuk meningkatkan tingkat ekonomi daerah. Ikan merupakan bahan makanan yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat, selain itu juga sering dijadikan sebagai komoditi ekspor (Kusumayanti dkk, 2011). Ikan merupakan bahan makanan dengan kandungan protein yang tinggi karena mengandung asam amino yang diperlukan tubuh. Selain itu, ikan juga mengandung omega-3, serat, vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh manusia.

Berdasarkan observasi awal dan wawancara singkat yang dilakukan dengan beberapa nelayan di desa Pentadio Barat, diperoleh informasi bahwa ikan hasil tangkapan nelayan hanya dilelang di pasar kaget dipinggir danau dan ada yang dijual untuk konsumsi rumah tangga saja, dan jika hasil tangkapan terlalu banyak dan tidak laku maka ikan akan membusuk dan terkadang dibuang begitu saja. Dikarenakan permasalahan yang dihadapi nelayan, maka perlu dilakukan optimalisasi penanganan ikan hasil tangkapan nelayan. Optimalisasi ini merupakan salah satu cara untuk mengembangkan inovasi ikan hasil tangkapan nelayan tersebut, karena ikan merupakan bahan pangan kaya gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Ikan ini bisa dibuat menjadi berbagai olahan makanan, seperti kerupuk dan perkedel ikan. Dari sinilah kami ingin melakukan kegiatan yang memberdayakan para ibu agar dapat

menggunakan waktu luangnya dalam kegiatan yang bermanfaat dan kegiatan yang bermanfaat dengan harapan dapat membantu ekonomi keluarga mereka.

METODE KEGIATAN

Pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam pengetahuan dan keterampilan civitas akademika sebagai bentuk peningkatan kesejahteraan dan pemberdayaan masyarakat kurang mampu di bidang ekonomi (IU, 2011: 4). Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu unsur penting pendidikan tinggi yang tertuang dalam Tri dharma perguruan tinggi. Pengabdian juga merupakan bagian dari kegiatan intrakurikuler di perguruan tinggi dengan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan bekerja dengan masyarakat. Belajar dan bekerja lebih memberdayakan daripada meneliti dan mencari tahu masalah dan segala macam solusi dalam kehidupan masyarakat.

Hal ini menjelaskan bahwa pengabdian merupakan bagian dari proses pendidikan. Pendidikan memiliki transmisi antara pengetahuan, sikap, keyakinan, keterampilan dan aspek lainnya dalam memahami berbagai pola tindakan berdasarkan harapan masyarakat (Nasution, 2004: 10). Pendekatan pengabdian masyarakat adalah pola atau sistem tindakan yang akan dilakukan atau langkah-langkah yang diperlukan untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Langkah-langkah pendekatan pengabdian kepada masyarakat telah selesai. Analisis Situasi Masyarakat Pada tahap analisis situasi masyarakat, mahasiswa perlu mencari tahu informasi tentang jenis masyarakat yang akan menjadi sasaran pengabdian masyarakat dan potensi desa yang dimiliki.

Di awal pelatihan kerupuk ikan, kami terlebih dahulu memberikan pemahaman kepada ibu rumah tangga tentang perlunya memperhatikan kebersihan diri, kebersihan peralatan dan kebersihan bahan saat membuat kerupuk, karena berkaitan dengan kesehatan. Kemudian kami juga memahami dan membiasakan diri dengan alat dan bahan untuk menerapkan teknik pembuatan kerupuk dari ikan, kemudian melatih ibu-ibu cara mengolah ikan menjadi kerupuk.

Pada langkah ini akan dijelaskan proses pembuatan kerupuk ikan Jawa. Kerupuk ikan ini akan kita coba buat dengan alat yang sederhana dan mudah didapat. Bahan bakunya adalah daging ikan Jawasegar, tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, garam, minyak goreng, ketumbar dan air secukupnya. Lembaran kue, mangkuk, wajan, kompor gas, mixer, pisau, wajan, dan daun pisang berfungsi sebagai peralatan. Pembuatan kerupuk ikan mujair berlangsung dengan tahapan sebagai berikut :

- Pertama bersihkan dan cuci bersih ikan mujair,
- Kemudian pisahkan ikan dari tulangnya,
- masukkan daging ikan campur ke dalam mangkuk,
- Campurkan bumbu yang sudah dibersihkan dengan daging ikan yang telah dihaluskan dan bumbu dengan garam, campur dengan cabai dan tepung tapioka.
- Bentuk adonan menjadi beberapa bagian kemudian bentuk bulat,
- pasta bulat kukus,
- Setelah adonan siap, masukkan adonan ke dalam kulkas selama kurang lebih 24 jam.
- saat adonan sudah mengeras dan dipotong tipis-tipis,
- Kemudian adonan yang sudah dipotong dijemur.
- Setelah itu siap di packing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kemajuan desa dapat ditingkatkan dengan mengembangkan potensinya secara mandiri sesuai kebutuhan individu untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat. Potensi desa Pentadio Barat berasal dari tambak dan danau yaitu, ikan jawa, ikan gabus dan ikan jawa atau mujair, payangga dn huluu. Selama ini potensi tersebut hanya dijual sebagai ikan segar. Untuk dapat mewujudkan potensi tersebut, mahasiswa peternak yang berkolaborasi dengan dosen memunculkan ide inovatif berupa pelatihan pembuatan kerupuk dengan bahan dasar ikan jawa.

Rangkaian kegiatan ini dibawakan oleh perwakilan mahasiswa. Dalam pelatihan ini, warga desa Pentadio Barat belajar cara membuat kerupuk yang enak, renyah dan lezat, serta mendapat informasi tentang nutrisi yang terkandung dalam kerupuk ikan, serta alat dan bahan yang dibutuhkan oleh alat tersebut. Masyarakat merespon pelatihan ini dengan antusias, masyarakat berpartisipasi dalam proses pembuatan adonan, penggorengan kerupuk ikan tersebut, proses pengemasan dan masyarakat aktif bertanya selama pelatihan.



Gambar 1 adalah dokumentasi pelatihan pembuatan kerupuk ikan jawa

Ikan jawa atau mujair memiliki beberapa manfaat diantaranya yaitu menjadi sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh, karena ikan jawa atau mujair kaya akan niacin, vitamin B12, fosfor, selenium, dan kalium. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan jawa atau mujair ini baik untuk tulang, menyehatkan otak, mencegah penuaan dini, dan baik bagi yang sedang melakukan diet. Selain itu apabila dijadikan kerupuk ikan jawa atau mujair akan memberikan rasa yang enak, gurih, dan renyah, sehingga cocok dikonsumsi untuk segala usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Salah satu upaya yang dilakukan tanpa membatasi giatnya produksi usaha budidaya adalah usaha pengolahan. Merubah bentuk hasil budidaya ikan jawa atau mujair yang melimpah akan membuka celah peningkatan pendapatan usaha. Hasil panen usaha budidaya yang kurang laku di pasaran dapat disulap menjadi kerupuk ikan yang dapat membuka pangsa pasar baru untuk meningkatkan pendapatan.

Membuat Kerupuk Ikan Jawa Atau Mujair

Siapkan Bahan, sebagai berikut: Daging Ikan Segar 5 kg, Tepung Tapioka/Kanji 5 kg, Air : 4 (secukupnya)

Bumbu-bumbu : Bawang Putih 1 ons, Penyedap rasa 150 gram, Garam 250 gram, Gula pasir 100 gram, Telur 5 - 10 butir, Soda Kue 1 sendok

Siapkan peralatan, sebagai berikut : Dandang/Panci, Baskom, Pisau, Kompor, Tampah/para, Blender, Timbangan, Bantalan/talangan

Cara pembuatan kerupuk ikan Jawa cukup mudah. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut: Dalam wadah, kocok telur dan gula pasir hingga setengah mengembang menggunakan mixer atau pengaduk adonan biasa. Masukkan ikan, bawang putih, garam, penyedap rasa dan soda kue. Aduk hingga rata menggunakan spatula. Masukkan sedikit demi sedikit tepung tapioka sambil diaduk hingga kalis. Taburi talenan atau meja dapur dengan tepung tapioka. Ambil adonan lalu gulung membentuk silinder panjang dengan diameter 1 cm. Potong setiap adonan secara melintang dengan tebal 1 cm, masukkan ke dalam wajan berisi minyak banyak dingin. Ulangi kembali hingga adonan habis. Panaskan wajan di atas kompor, masak

ikan Jawa dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mengembang dan mengapung. Angkat, tiriskan.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kerupuk ikan mujair atau ikan jawa ini memberikan pengetahuan kepada masyarakat bagaimana memanfaatkan potensi alam desa melalui inovasi pembuatan kerupuk ikan jawa atau mujair. Selain itu, masyarakat juga mendapatkan pengetahuan tentang proses pemasaran produk untuk jangkauan yang lebih luas melalui pemasaran digital dan proses otorisasi penjualan produk. Diharapkan masyarakat lebih banyak berinovasi dan bereaksi menciptakan produk pangan sehingga dapat memanfaatkan potensi alam desa Pentadio Barat secara optimal dan menciptakan UMKM di desa yang kemudian dapat menghidupkan BUMDES dan membuat stand PKK. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa dan semakin terkenal dengan hasil olahan ikannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Engelen, A., Angelia, I.O., (2017). Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculental L. Schoott*). *Jtech*, 5(2), 34-43. <https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.114>
- Gailea, R. A. (n.d.). Alternatif Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Pengolahan Ikan Mujair Pada Kelompok Levonu dan Mujei di Desa Tomado, Kecamatan Lindu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kreatif*, 1(1), 1-13.
- Kusumaningrum, I., Asikin, A.N., (2016). Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida. *JPHPI*, 19(3), 233-239. <http://repository.unmul.ac.id/handle/123456789/3428>
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 11-121. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>.
- Laiya, N. R. M, Harmain dan Yusuf, N. (2014). Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 81-87. <https://doi.org/10.37905/.v2i2.1258>
- Rachman, B.A., Nggilu, A., dan Mubarak. A. Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Lokal Desa Tridharma Sebagai Pengembangan Desa Ketahanan Pangan. *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS)* EISSN: 2809-2716 Volume 2 No 1 Desember 2022
- Taha, R.S., Mukhtar, M., dan Mokodogan, A., 2022. Pengenalan Ternak Unggas Dan Ruminansia Melalui Media Internet Untuk Anak Usia Dini Di Desa Wisata Talumelito Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo. *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS)* E ISSN: 2809-2716 Volume 2 No 1 Desember 2022