

PENGOLAHAN IKAN PAYUS DAN BUAH BOGEM MENJADI PRODUK KERUPUK DI KELURAHAN GUNUNGANYAR TAMBAK

Nuruni Ika K.W¹, Mei Retno Adiwaty¹, Sishadiyati¹

¹Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

ABSTRAK

Daerah kelurahan gunung anyar tambak merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi alam yang sangat dapat digunakan untuk mendapatkan nilai tambah dari hasil olahan tersebut. Disamping itu yang letak lokasi dekat dengan pantai dimana dipesisir pantai banyak terdapat tumbuhan mangrove yang buahnya selama ini tidak dapat digunakan sebagai apa pun dengan pendampingan yang dilakuka oleh tim buah mangrove atau dikenal dengan nama buah bogem dapat diolah sehingga memiliki nilai tambah. Peningkatan nilai tambah tersebut dilakukan dengan jalan mengolah ikan payus dan buah bogem menjadi produk panganan ringan yaitu kerupuk. Proses pembuatan kerupuk dengan bahan ikan payus dan buah bogem dilakukan melalui beberapa tahap. Hal ini dilakukan untuk menyeragamkan rasa dan memantapkan komposisi pengolahan yang digunakan. Pengolahan ikan payus dan buah bogem menjadi kerupuk ini memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk anak-anak maupun orang dewasa. Kerupuk ikan payus dan buah bogem ini juga merupakan makanan ringan yang dapat bersaing dengan makanan- makanan ringan yang lainnya.

Kata-kata kunci: *Ikan Payus, Buah Bogem, Kerupuk*

PENDAHULUAN

Industri perikanan berkembang cukup pesat hal ini ditunjukkan jumlah Unit Pengolahan Ikan yang memiliki Sertitikat Kelayakan Pengolahan yang mencapai 150-an UPI. Selain itu jumlah UMKM yang mencapai puluhan ribu UMKM perikanan. Hal ini perlu pengelolaan yang terintegrasi dari hulu sampai dengan hilir maka dibutuhkan peran Pemerintah Provinsi yang lebih luas. Oleh karena itu sesuai dengan amanah Undang-Undang RI Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah.

Gunung Anyar Perkembangan UMKM wilayah Gunung Anyar tidak bisa disepelihkan lagi. Pemanfaatan hasil laut, membuat kampung ini masuk dalam kategori kampung unggulan kota Surabaya. Awal 1980-an warga Kelurahan Gunung Anyar Tambak, Kecamatan Gunung Anyar, yang dikenal dengan nama Tambak Klangri telah memproduksi kerupuk. Sebagian besar penduduk di wilayah tersebut memproduksi kerupuk ikan Payus. Faktor yang mendukung dalam produksi

tersebut adalah sebagian besar penduduk memiliki tambak, bahan baku mudah diperoleh, dekat dengan jalan raya, pasar, serta jalan yang cukup lebar sehingga dapat dilewati berbagai kendaraan. Kerupuk unggulan mereka yakni kerupuk ikan payus yang mereka ambil dari tangkapan nelayan.

UMK Pamurbaya mengelola berbagai hasil perikanan menjadi olahan kerupuk yang rasanya tidak kalah dengan kerupuk yang dihasilkan oleh perusahaan dengan skala usaha yang sudah mapan. Kerupuk Ikan Payus, Kerupuk Udang dan Kerupuk Kerang merupakan andalan yang ditawarkan dan tentu saja produk kerupuk yang dihasilkan sudah mendapat jaminan sertifikasi halal, tanpa mengandung bahan pengawet maupun bahan berbahaya lainnya dan berbagai kelayakan usaha lainnya sehingga ada jaminan mutu dari produk kerupuk yang dihasilkan. Di wilayah tersebut terdapat ketua UKM (Usaha Kecil Menengah) yang memimpin 10 anggota, di kampung krupuk terbagi dalam 2 kelompok yaitu kelompok 1 UD Sumber Rejeki yang diketuai ibu Inayah, sedangkan kelompok 2 UD Jaya Abadi dengan

ketua ibu Muniroh. Pembentukan kelompok ini untuk mempermudah apabila ada informasi yang berkaitan dengan pemasaran, produksi dan lain-lain.

Kelompok usaha krupuk buah ini bertemu 1 bulan sekali berkaitan dengan masalah-masalah yang ada dan mendapat pendampingan dari Deperindag dalam sebulan, kelompok ibu-ibu UMK Gunung Anyar Tambak mampu memproduksi masing-masing sekitar 100 kg kerupuk. Dari produksinya itu, mereka bisa meraup omzet sekitar Rp 2 juta hingga Rp 3 juta dalam satu bulan. Harga jual kerupuk berkisar Rp 20.000 hingga Rp 60.000 per kg. Kampung Kerupuk, telah melakukan inovasi teknologi produksi dapat menghasilkan diversifikasi produk baru atau pengembangan produk, sekarang kedua mitra telah membuat kerupuk ikan payus yang dicampur dengan buah Bogem.

Ikan Payus dan buah Bogem (buah mangrove) ini banyak dijumpai di kelurahan Gunung Anyar Tambak yang dimana letak daerah mereka panatai yang terdapat banyak pohon mangrove dan ikan payus. Dengan pengembangan teknologi tepat guna yang ada makadica untuk melakukan pengolahan ikan payus dan buah bogem untuk dijadikan panganan ringan yaitu kerupuk.

Pengembangan usaha olahan Kerupuk Ikan Payus dicampur dengan buah bogem ini selain berpotensi sebagai suatu usaha yang menguntungkan, disini lain juga dapat memberikan dampak positif lebih lagi bagi peningkatan perekonomian masyarakat sekitar.

METODE

Peningkatan pendapatan masyarakat di Kelurahan Gunung Anyar Tambak yang harus lebih ditingkatkan lagi adalah dengan diberikannya pelatihan, penyuluhan dan pendampingan tentang : 1) Peningkatkan mutu produk dg ketrampilan dan pengetahuan Kerupuk Ikan Payus dicampur dengan buah Bogem, 2) Peningkatan pengetahuan sistem manajemen secara umum, 3) Peningkatkan ketrampilan dalam Packeging, 4) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung kelayakan usaha.

Sebelum dilakukan penyuluhan yang dilakukan oleh tim pengabdian PKM dan juga dibantu oleh tim dari beberapa dosen yang ada di UPN"Veteran' Jawa Timur, dilakukan sosialisasi terlebih dahulu yang dilakukan di Kecamatan Gunung Anyar yang berguna untuk memperkenalkan kegiatan yang akan kita lakukan selama penyuluhan, pelatihan dan pendampingan.

Penyuluhan yang dilakukan adalah penyuluhan tentang proses produksi yang higienis, penyuluhan tentang sistem pemasaran secara online, penyuluhan tentang pengemasan yang baik dan menarik dan penyuluhan tentang sistem administrasi keuangan atau pembukuan yang terstruktur dan rapih.

Selain itu juga dilakukan adanya pelatihan proses produksi dengan menggunakan alat yang diberikan oleh tim PKM berupa alat pengaduk tepung adonan kerupuk yang memiliki lebih besar kapasitas sehingga dapat meningkatkan proses produksi. Selain alat tersebut tim juga memberikan alat berupa timbangan.

Setelah proses produksi selesai maka dilakukan proses pengemasan produk dan pemasaran produk. Pelatihan pemasaran produk diberikan pemasaran secara offline maupun secara online. Salah satu media pemasaran online yang cukup baik untuk zaman sekarang ini adalah dengan menggunakan berbagai macam media sosial, baik itu Facebook, Instagram, ataupun juga dengan melalui website. Oleh karena itulah pada pengabdian masyarakat ini mitra juga dibuatkan instagram yang berguna untuk memasarkan produk secara lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan ini adalah :

1. Mitra memiliki pengetahuan yang lebih baik dalam cara proses produksi yang lebih cepat dan higienis, dengan menggunakan mesin pengolahan yang lebih cepat dan mendapatkan hasil adonan yang lebih baik kualitasnya. Proses pengolahan yang sebelum adanya pelatihan dilakukan secara manual, tetapi setelah adanya pelatihan maka proses produksi dilakukan dengan menggunakan mesin pengaduk adonan, seperti yang ada pada gambar 1 dan 2 berikut ini :



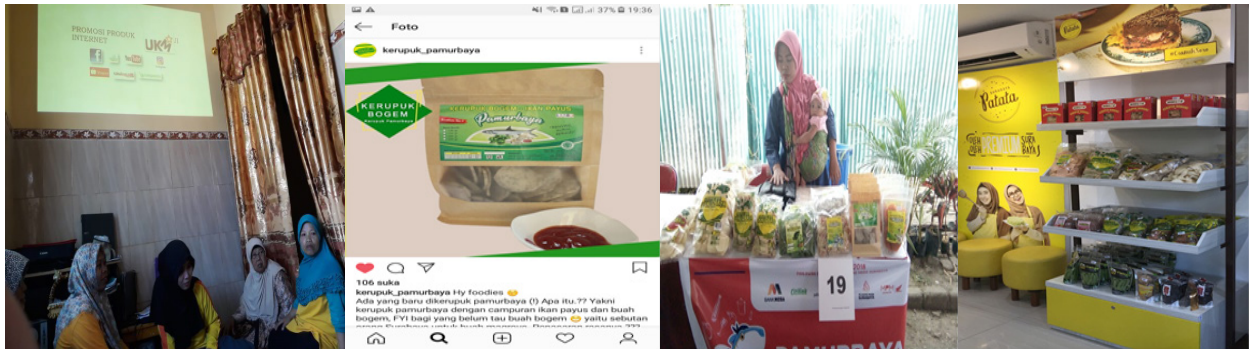
Gambar 1. Proses Produksi Tradisional



Gambar 2. Proses Produksi dengan Mesin Pengaduk Adonan

- Mitra memiliki pengetahuan tentang bagaimana cara memasarkan produk baik secara offline maupun secara online, sehingga diharapkan produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara luas. Dengan adanya pelatihan pemasaran secara online

diharapkan produk yang dipasarkan dapat diterima oleh pasar nasional maupun pasar internasional. Pelatihan pemasaran dan hasil-hasil pemasaran yang dilakukan dapat dilihat di gambar 3 berikut ini :



Gambar 3. Pelatihan Pemasaran dan Hasil Pelatihan Pemasaran Produk

- Mitra dapat memiliki pengetahuan yang lebih baik tentang bentuk-bentuk pengemasan, pengetahuan tentang cara-cara praktis dalam pembuatan kemasan

yang mudah dan menarik bagi kemasan produk kerupuk ikan payus dan bogem yang dibuat.



Gambar 4. Pelatihan Pengemasan Produk

4. Mitra memiliki pengetahuan tentang bagaimana cara melakukan pembukuan yang baik dan rapih meskipun pembukuan yang diajarkan sangat

sederhana. Seperti yang ada pada gambar 5 dibawah ini :



Gambar 5. Pelatihan Administrasi Keuangan Sederhana

5. Proses produksi yang dilakukan adalah dengan cara mengolah buah bogem yang masih muda dengan cara dicuci kemudian dikupas lalu diblender dan kemudian selanjutnya dimasak lalu dicampurkan krdalam adonan tepung. Sedangkan untuk ikan payus yang sudah dicuci dan diberisihan maka kemudian ikan payus tersebut dikukus selama kurang lebih 2 jam hingga duri lunak.

Lalu dihaluskan dan dicampur dengan adonan tepung yang tadi , kemudian diaduk menggunakan mesin pengaduk, setelah tercampur maka adonan tersebut ditimbang lalu dibentuk seperti lontong dan kemudian dikukus. Setelah dikukus adonan didinginkan terlebih dahulu lalu dipotong dan kemudian dilakukan penjemuran. Seperti yang ada pada gambar 6, 7 dan 8 dibawah ini :



Gambar 6. Proses Pengolahan Buah Bogem



Gambar 7. Proses Pengolahan Ikan Payus



Gambar 8. Proses Pengolahan Kerupuk Ikan Payus dan Buah Bogem

SIMPULAN

Dengan diberikannya penyuluhan, pelatihan dan praktek proses produksi pengolahan kerupuk ikan payus dengan buah bogem dilokasi mitra, mitra menjadi lebih menguasai dan faham sehingga mitra dapat memproduksi kerupuk ikan payus dan buah bogem secara mandiri dan dapat meningkatkan kapasitas produksinya. Namun demikian, tim mitra PKM masih melakukan peninjauan dan pendampingan pada saat-saat tertentu guna memastikan kapasitas dan kemajuan proses produksi mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2004. Mangrove + Aquaculture : A framework for a Sustainable Shoreline. <http://www.courses.washington.edu/larescue/projects/mangrove/mangrove.htm>
- Astawan, Made. 2005. Pisang Buah Kehidupan. Kompas.
- Bengen DG. Pedoman Teknis Pengenalan dan engeelolaan Ekosistem Mangrove. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor; 2002
- Bengen, D., 2002. Sinopsis Ekosistem dan Sumber Daya Alam Pesisir dan Laut. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan IPB, Bogor.
- David, Fred R. 2006. Manajemen Strategi, Jakarta : Salemba Empat.
- Fellows. 1997. Food Processing Technology, Principles and Practice. Cambridge England. Woodhead Publishing Limited
- Gardjito. 2006. Pisang, Si Kaya Gizi dan Khasiat. Republika. www.Republika.co.id.html.
- Kuswanto, K.R. 2001. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Lokal dalam Mengantisipasi Pasar Global. Makalah dalam Lokakarya Nasional Pengembangan 21 Pangan Lokal, Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur, Surabaya, 13-14 November 2001.
- Mata news.com. 2010. Indahnya Hutan Mangrove Kota Buaya. [http://matanews.com/2010/01/27/indahnya-hutan-mangrove-kota-buaya/download tgl 17-02-10](http://matanews.com/2010/01/27/indahnya-hutan-mangrove-kota-buaya/download%20tgl%2017-02-10)).
- Harahab, N. Pengaruh Ekosistem Hutan Mangrove Terhadap Produksi Perikanan Tangkap. Jurnal Perikanan XI (1). 2009;124 - 132
- Moeljanto, R. 1982. Pengolahan Hasil-hasil Sampingan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nybakken, J.W. 1992. Biologi Laut: Suatu Pendekatan Ekologis. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Rakhmadiono, S. 1994. Risalah Hasil Penelitian Penanganan Hasil-hasil Pertanian . Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Saraswati. 1986. Membuat Kerupuk Ikan Tenggiri . Bhatara Karya Aksara. Jakarta