
PELATIHAN PEMBUATAN KRUPUK IKAN NILA/TENGGIRI BERBAGAI RASA

¹ Agus Purnomo

² Rozzana Erziaty

³ Abdul Hadi

¹Jl Adhyaksa No 21 Banjarmasin (Agus Purnomo, guspur80@gmail.com)

²Jl Adhyaksa No 21 Banjarmasin Kalimantan Selatan (erziatyrozzana@gmail.com)

³Jl Adhyaksa No 21 Banjarmasin Kalimantan Selatan

Abstrak

Banjarmasin merupakan daerah yang memiliki sungai yang luas dan penghasil ikan tawar seperti (ikan lele, nila, patin, emas dan lain-lainya). Banjarmasin merupakan penghasil ikan tawar sebesar 6,7 juta ton ikan/pertahun. Salah satunya ikan Nila yang bisa di jadikan menjadi bahan makanan seperti lauk pauk, dan krupuk. Ikan Nila merupakan salah satu jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat Banjarmasin karena rasanya yang gurih dan lezat. Permintaan akan ikan Nila di kota Banjarmasin tidak pernah sepi, baik permintan untuk rumah makan/ restoran, dan sebagai bahan utama dalam pembuatan krupuk.

Desa Tanjung Pagar terletak di kabupaten banjarmasin Timur yang tingkat pengangguran dan putus sekolah sangat tinggi angkanya. Dengan adanya masuk program pengabdian kepada masyarakat disini dapat mengurangi dan mengakat pertumbuhan perekonomian masyarakat tersebut dengan melalui program pelatihan pembuatan krupuk ikan berbagai rasa sebagai peluang usaha.

Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sini dengan tujuan untuk memberika solusi atas Tingginya tingkat putus sekolah para pemuda dan pemudi desa Tanjung pagar karena terkendala biaya pendidikan. Dengan adanya program pelatihan ini dapat memberika solusi dalam mengurangi tingkat pengangguran dan membuka peluang usaha mikro kecil.

Kata Kunci : Krupuk ikan, Peluang dan Pengangguran.

PENDAHULUAN

Banjarmasin merupakan daerah yang memiliki sungai yang luas dan penghasil ikan tawar seperti (ikan lele, nila, patin, emas dan lain-lainya). Banjarmasin merupakan penghasil ikan tawar sebesar 6,7 juta ton ikan/pertahun. Salah satunya ikan Nila yang bisa di jadikan menjadi bahan makanan seperti lauk pauk, dan krupuk. (Ade, 1994)

Ikan Nila merupakan salah satu ikan tawar yang bisa hidup di perairan sungai atau tawar. Ikan nila adalah sejenis ikan yang hidup di perairan air tawar atau sungai. Ikan ini diintroduksi dari Afrika, tepatnya Afrika bagian timur, pada tahun 1969, dan salah ikan peliharaan yang populer di kolam-kolam air tawar di Indonesia sekaligus hama di setiap sungai dan danau

Indonesia. Ikan nila bisa di budidayakan dengan tempat/lahan yang sempit atau lebar dimana saja. Ikan nila sebagai ikan pemakan segala (omnivora), pemakan plankton, sampai pemakan aneka tumbuhan sehingga ikan ini diperkirakan dapat dimanfaatkan sebagai pengendali gulma air. (*Oreochromis niloticus*, 2007).

Ikan nila salah satu bahan ikan yang bisa dijadikan sebagai bahan baku pembuatan krupuk sehingga dapat memanfaatkan daging ikan nilai sebagai bahan produk dalam pengelolaan bahan pangan yang di sukai oleh masyarakat Banjarmasin seperti krupuk ikan nila, abon ikan nila dan naget ikan nilai. Krupuk merupakan salah satu produk makan khas Indonesia yang di miliki oleh beberapa provinsi yang ada di Indonesia. Makan krupuk yang memiliki rasa yang renyah dan gurih membuat jenis makan yang selalu di gemari oleh masyarakat Banjarmasin baik lapisan masyarakat tua atau muda. (Muhammad Nurdin, 2018).

Di kecamatan tanjung pagar mayoritas anak-anak muda dan mudi yang putus sekolah karena terkendala biaya sekolah dan tidak memiliki kerampilan kerja yang mengakibatkan tingkat pengangguran di kecamatan tersebut tinggi. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat disini dengan tujuan untuk melatih masyarakat dalam pembuatan krupuk berbahan dari ikan nila. Adanya program pengabdian kepada masyarakat pada kecamatan tanjung pagar dengan tujuan untuk membekali pemuda dan pemudi untuk memiliki keterampilan dalam pembuatan krupuk berbahan ikan nila. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa tanjung pagar yang di dipimpin ketua karang taruna ibu Aminah. Dengan target sasaran kepada pemuda dan pemudi desa tanjung pagar yang putus sekolah dapat memiliki ketrampilan dalam pembuatan krupuk ikan berbahan ikan nila.oleh karena itu, melalui program pengabdian kepada masyarakat ini kami mengusulkan untuk melakukan Pembuatan Krupuk Ikan Berbahan Ikan Nila.

METODE KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode pelaksanaan kegiatan ini berupa pelatihan, Metode pelatihan dilakukan dalam dua bagian utama, yaitu penyajian materi dan praktek pembuatan Krupuk Ikan Berbahan tepung tapioka dan Ikan Nila/Tenggiri dengan target sasaran para pemuda dan pemudi yang putus sekolah yang di ketua oleh Ibu Aminah selaku ketua karang taruna di desa Tanjung Pagar kota banjarmasin. adapun rangkaian kegiatan pelatihan tersebut antara lain:

a. Tahap Persiapan

Sebagai langkah awal dalam pelaksanaan program ini maka dilakukan survei pendahuluan berupa kunjungan ke desa Tanjung Pagar kecamatan Banjarmasin Timur untuk mengetahui kesediaan mitra dalam bekerja sama dengan pembuatan krupuk ikan berbahan tepung tapioka dan ikan nila untuk dijadikan sebagai peluang usaha.

Dalam pelaksanaan survei disini pihak ketua menemui ketua Karang Taruna yang di ketuai oleh Ibu Aminah menanyakan mengenai pemuda dan pemudi yang putus sekolah (SMP/SMA) yang tidak memiliki ketrampilan dan susah dalam mencari pekerjaan sehingga, dapat mengakibatkan tingkat pengangguran tinggi. Sehingga saya dan tim pengabdian kepada masyarakat melakukan sosialisasi mengenai pembuatan krupuk berbahan Tepung Tapioka dan ikan nila sebagai peluang usaha.

Dalam pelaksanaan sosialisasi pemateri menjelaskan mengenai macam-macam bahan dalam pembuatan krupuk dalam peluang usaha dengan berbagai rasa.

b. Tahap Pelaksanaan/praktek

Dalam pelaksanaan pembuatan Krupuk ikan berbahan tepung tapioka dan ikan nila di desa tanjung pagar sebagai berikut :

1. menjelaskan mengenai langkah-langkah awal pembuatan krupuk ikan dan pemilihan umbi/talas yang akan dijadikan sebagai tepung tapioka dan ikan nila yang segar.
2. Tata cara pengambilan daging ikan nila.
3. Tata cara pencampuran bumbu dan tepung tapiokan yang akan di jadikan sebagai bahan dasar pembuatan krupuk ikan.
4. Tata cara merebus bahan-bahan mental krupuk ikan
5. Tata cara pemotongan bahan mentah krupuk ikan yang sudah jadi dan penjemuran bahan mentah krupuk ikan yang sudah jadi.
6. Pengorengan krupuk ikan yang sudah kering dan pengepakan krupuk ikan.
7. Peluang usaha krupuk ikan.

c. Tanya Jawab

Semua peserta pelatihan ini diberikan kesempatan untuk bertanya tentang sesuatu yang belum jelas, baik yang telah disampaikan dalam Praktek dan presentasi materi maupun hal-hal lain yang berkaitan dengan langkah-langkah pembuatan krupuk ikan berbahan tepung tapioka dan ikan nila/Tenggiri.

Khalayak Sasaran

Adanya pelatihan pembuatan krupuk ikan nila dengan tujuan untuk memberikan pelatihan ketrampilan kepada pemuda dan pemudi desa tanjung pagar yang telah putus sekolah (SMP/SMA) diberikan peluang kerja/peluang usaha dalam pembuatan krupuk ikan berbahan tepung tapioka dan ikan nila Adapun hal sasaran dari pemuda dan pemudi yang putus sekolah (SMP/SMA) yang berjumlah 15/20 orang pemuda/pemudi desa Tanjung Pagar Kecamatan Banjarmasin Timur kota banjarmasin.

Program pelatihan ini juga diharapkan dapat meningkatkan kemampuan masyarakat desa Tanjung Pagar Kecamatan Banjarmasin Timur dalam membuka peluang usaha melalui pelatihan pembuatan krupuk ikan dengan berbagai rasa yang bernilai jual tinggi.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

A. Persiapan Kegiatan

Tahap Persiapan dilakukan dalam 3 (Tiga) kali Pelaksanaan sebagai berikut :

- a) Melakukan observasi yang di lakukan pada tanggal 1 November 2019 dengan mendatangi ke lokasi untuk mencari permasalahan yang ada di daerah kelurahan Tanjung Pagar banyaknya pemuda dan pemudi yang putus sekolah.
- b) Pada tanggal 11 November 2019 dengan mendatangi mitra untuk menjelaskan pentingnya dalam Pembuatan Krupuk dari Bahan Ikan (Tenggiri/Nila) yang akan di jadikan sebagai peluang usaha.
- c) Pada tanggal 15 Januari 2020 melakukan sosialisasi pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) sebagai peluang usaha
- d) Pada Tanggal 29 Februari 2020 Praktek dalam pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila)

Dalam pelaksanaan sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Kelurahan Tanjung Pagar Kecamatan Banjarmasin Utara pihak pelaksanaan melakukan observasi kelapangan untuk mencari permasalahan apa yang di hadapi oleh pemuda dan pemudi yang putus sekolah yang tidak memiliki keahlian dan susah mencari pekerjaan. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pembuatan Krupuk Ikan Berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) dari pemanfaatan dalam praktek pembuatan krupuk ikan (tenggiri/Nila) sebagai peluang usaha. Dalam pelaksanaan sosialisasi di sini pihak pelaksana harus mendapatkan solusi pemecahan masalah yang di alami oleh pihak desa Tanjung Pagar

dalam memanfaatkan mencari peluang usaha dan menambah ketrampilan tataboga. Akibat banyak pemuda dan pemudi yang putus sekolah dan tidak memiliki keahlian/ketrampilan.

Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sini dengan tujuan untuk memberika solusi atas putus sekolah dan banyak pengangguran pemuda dan pemudi kelurahan Tanjung Pagar Kecamatan Banjarmasin Tengah tersebut untuk di jadikan sebuah peluang usaha dalam mengurangi pengangguran pemuda dan pemudi desa tanjung pagar akibat dari putus sekolah. Pembuatan Krupuk Ikan Berbahan Ikan Tenggiri/Nila Sebagai Peluang Usaha pemuda dan pemudi Kelurahan Tanjung Pagar akibat dari putus sekolah dan tidak memiliki ketrampilan. Dalam pelaksanaan pembuatan Krupuk Ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) sebagai peluang Usaha disini pihak pelaksana mengajak kepada mitra untuk bersedia dilakukan pelatihan dalam pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila), sehingga peserta di ambil dari para pelaku pemuda dan pemudi yang putus sekolah dan tidak memiliki kreativitas yang ada di desa Tanjung Pagar dengan tujuan membuka peluang usaha dan kreativitas.

B. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 29 Februari 2020 yang dimulai pada pukul 07.00 sampai pukul 15.00 WITA di kediaman rumah ibu Aminah selaku ketua pemuda dan pemudi desa Tanjung Pagar yang di ikuti oleh pemudi yang putus sekolah.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk ceramah, Praktek dan diskusi mengenai pembuatan krupuk ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila).

1) Ceramah

Dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan Krupuk Ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) di sini pemanteri menjelaskan cara langkah-langkah dalam pembuatan krupuk Ikan berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) dengan menggunakan metode ceramah dan Praktek pembuatan Krupuk.

Dalam penyampaian kegiatan pemateri menyampaikan tujuan dan membukan peluang usaha untuk pemuda dan pemudi yang putus sekolah yang tidak memiliki ketrampilan. Dalam metode ceramah di sini pemateri menyampaikan kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan krupuk ikan

berbahan (Ikan Tenggiri/Nila) sebagai peluang usaha dan pemasaran hasil produk krupuk ikan.

2) Tahap Pelatihan

Dalam tahap praktek/ pelatihan pemateri menjelaskan mengenai tata cara pembuatan krupuk ikan dan tekstur ikan Tenggiri dan Ikan Nila. Dalam pembuatan Krupuk ikan pemateri harus menentukan jenis ikan yang cocok di jadikan sebagai bahan olahan krupuk ikan dan pemilihan tesktur daging ikan.

Adapun bahan-bahan dan peralatan yang harus di persiapkan adalah :

a) Bahan :

Daging Segar Ikan Nila	: 2,5 Kg
Daging Segar Ikan Tenggiri	: 2,5 Kg
Tepung Tapioka/Kanji	: 3,5 Kg
Air Panas	: Secukupnya
Air Dingin	: Secukupnya
Bawang Putih	: 1/2 Kg
Garam	: 250 gram
Penyedap Rasa	: 150 gram

b) Peralatan sebagai berikut :

Panci/Dandang
Baskom
Pisau
Kompur
Blender
Pisau
Satu Benang Nilon
Bantalan/talanan

3) Proses Pembuatan

Dalam Pembutan Krupuk Ikan sebagai berikut :

a) Pemilihan Bahan Baku/Ikan

Pilihlah Ikan Nila/Tenggiri yang masih segar, Cuci dan Bersihkan Ikan Yang telah di pilih, mulai bersihkan sisik kulit ikan sampai isi perut ikan.

b) Pemfilet

Setelah ikan Nila/Tenggiri di bersihkan dan dicuci kemudian pisahkan/ambil daging ikan dengan tulang dan kulit dengan cara disayat/difilet. Ambil daging ikan tenggiri/nila sebagai bahan pembuat krupuk.

c) Blender Ikan

Setelah ikan Nila/Tenggiri disayat/difilet kemudian masukan daging ikan tersebut kedalam blender hingga sampai halus dan ikan Nila/Tenggiri yang sudah di giling dari blender Kemudian ambil dan tiriskan ikan tersebut. Ambil Ikan Tenggiri/Nilu daging yang sudah difilet kemudian di giling dengan mesin giling sampai halus.

d) Pencampuran bumbu, ikan dan tepung tapioka

Siapkan bumbu bawang putih $\frac{1}{2}$ Kg kedalam blender dan haluskan. Setelah bawang putih di haluskan kemudian masukkan dalam baskom, campur dengan ikan Nila/Tenggiri yang sudah di haluskan, kemudian di campur sampai merata dan masukkan garam secukupnya sampai merata, kemudian diuleni daging ikan, bawang putih, dan garam sampai merata.

Tuangkan Tepung Tapioka kedalam baskom dan kemudian masukan bahan krupuk yang sudah di campurkan tadi kedalam baskom. Campurkan tepung tapioka dan bahan ikan yang sudah halus kemudian ulen bahan tersebut dengan air hangat secukupnya dan sampai tercampur merata.

e) Pembentukan Adonan Krupuk

Setelah adonan sudah tepung tapioka, ikan nila/tenggiri, bawang putih, dan garam tercampur rata, kemudian bentuk adonan ikan dalam bentuk seperti balok. Dalam bentuk adonan krupuk sesuai ukuran yang di inginkan menurut (Panjang, besar dan kecilnya, pendek dan seterusnya).

f) Pengukusan/Perebusan adonan krupuk

Adonan yang telah terbentuk lalu dikukus/direbus dalam panci sampai adonan yang direbus sampai muncul di permukaan air yang sudah

mendidih dan kemudian di angkat/ditiriskan sampai dingin. Adapun proses adonan krupuk yang dikukus sebagai berikut : masukan adonan krupuk yang sudah jadi dalam panci yang sudah air yang mendidih dan kemudian masukan adonan sampai matang, angkat dan ditiriskan.

g) Pendinginan adonan

Setelah adonan matang/masak dari panci yang diproses secara di rebus/dikukus, lalu di tiriskan selama kurang 40 sampai 60 menit sampai air dalam adonan tersebut tidak ada.

h) Penjemuran Adonan

Setelah Adonan Krupuk di Dinginkan, adonan krupuk ikan di jemur dalam waktu 3 sampai 5 jam dengan tujuan untuk mengeringkan adonan krupuk menjadi setengah kering.

i) Pemotongan adonan menjadi krupuk ikan

Setelah adonan krupuk ikan setengah kering, kemudian adonan kerupuk di potong dengan menggunakan pisau/benang nilo dengan ukuran krupuk yang di inginkan.

j) Penjemuran adonan krupuk ikan

Adonan krupuk ikan yang sudah terpotong sesuai ukuran yang di inginkan, kemudian di taruh di atas bantalan/talanan disusun sesuai yang di inginkan dan kemudian di jemur di bawah terik matahari yang panas. Pengeringan/penjemuran krupuk ikan bisa dilakukan dalam jangka waktu 1 hari – 3 hari (Tergantung Cuaca).

k) Pengorengan

Ambil sebagian krupuk yang sudah kering, kemudian masukan dalam wajan pengorengan sampai masak krupuk tersebut. Angkat krupuk ikan dan tiriskan krupuk ikan yang sudah di goreng.

l) Pemberian rasa dan Packing

Krupuk yang sudah di goreng di beri rasa seperti jagung bakar, ikan bakar, dan lain-lainnya, kemudian krupuk ikan dikemas sesuai yang di inginkan.

KESIMPULAN

Hasil Kesimpulan dari pelatihan pembuatan krupuk Ikan Nila/Tenggiri Berbagai Rasa sebagai berikut :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pelatihan Pembuatan Krupuk Ikan Nila/Tenggiri Berbagai Rasa sebagai peluang usaha. Tujuan pelatihan pembuatan krupuk ikan untuk memberikan bekal kerajinan kepada pemuda yang putus sekolah dan tidak memiliki keahlian.
2. Pelatihan Pembuatan Krupuk Ikan Berbagai rasa untuk memberi bekal keahlian untuk masyarakat Kelurahan Tanjung Pagar Kecamatan Banjarmasin Tengah dan mengurangi tingkat pengangguran pemuda dan pemuda yang putus sekolah tidak memiliki keahlian.
3. Memberikan peluang usaha kepada pemuda-pemuda yang putus sekolah untuk membuka peluang usaha melalui pembuatan krupuk ikan Nila/Tenggiri berbagai rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade. 1994. Mencari primadona baru ikan air tawar. Majalah Agrobisnis. Surabaya
- Winarno. F.G. 2008. Bahan Tambahan Makanan. Gramedia, Jakarta.
- Muhammad Nurdin, 2018, Cara Pembuatan Krupuk Ikan Renyah dan Gurih, Jakarta
- Oreochromis niloticus, 2007. Budidaya Ikan Nila dan sebagai bahan Krupuk Ikan, Bandung.
- Yuliatmoko, W dan Satyatama, D.I. 2012. Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi.

FOTO KEGIATAN PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Kegiatan Sosialisasi kepada pemuda-pemuda yang putus sekolah dan tidak memiliki keahlian



Penjelasan Pembuatan Krupuk Ikan Berbahan Ikan Nila/Tenggiri



Penjelasan bahan dan alat-alat yang di butuhkan



Pembuatan Bumbu Krupuk dan Menfilet Ikan



Menfilet Ikan Nila/Tenggiri





Menghaluskan Ikan



Mencampur bumbu, ikan dan tepung tapioka



Membuat Adonan Krupuk



Memberikan Air Panas secukupnya pada adonan Krupuk



Adonan Krupuk Ikan



Pembuatan bentuk Krupuk Ikan





Merebus Adonan Krupuk Ikan



Mentriskan rebusan adonan krupuk ikan



Pemotongan Adonan Krupuk ikan



Packing Krupuk Ikan Home Industri

