

Penyuluhan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng kepada Kaum Ibu di Desa Batuphat Timur Lhokseumawe-Aceh

Rachmawati Rusydi*, Salamah, Munawwar Khalil, Mainisa

Fakultas Pertanian, Program Studi Akuakultur, Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia

Email: rachmawati.rusydi@unimal.ac.id

Abstrak–Desa Batuphat Timur merupakan desa yang memiliki potensi perikanan tambak yang belum dimanfaatkan secara optimal dengan hasil tambak ikan bandeng dan udang, terutama dalam pemberdayaan kaum ibu di desa tersebut. Pengabdian ini bertujuan untuk mensosialisasikan pemanfaatan limbah tulang ikan bandeng untuk membuat kerupuk ikan kepada ibu-ibu di Desa Batuphat Timur Kecamatan Muara Satu Lhokseumawe. Tahapan kegiatan pengabdian ini terdiri atas persiapan kuesioner survey tingkat pemahaman dan keahlian dan penyampaian materi mengenai produk olahan kerupuk tulang ikan. Kegiatan sosialisasi kerupuk tulang ikan memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur tentang pengolahan kerupuk tulang ikan. Secara umum, persentase ibu-ibu masyarakat desa yang memahami perkembangan produk olahan perikanan dan kerupuk tulang ikan meningkat secara signifikan setelah dilakukannya penyuluhan.

Kata Kunci: Kerupuk; Tulang Ikan; Masyarakat; Batuphat Timur; Bandeng

Abstract–Batuphat Timur village has several potential for their fish product. From milkfish and shrimp, especially for their woman empowerment. However, this product is not utilized optimally in the community. This community service aimed to socialize the utilization of milkfish bone as fishery waste to make fish bone snack for the women at Batuphat Timur village, Muara Satu District, Lhokseumawe. The steps of this community service consisted of preparing survey questionnaire for understanding level and explaining the information of aquatic product specifically fish bone snack. This service resulted positive impact in increasing the knowledge of the women in that village about processed fish bone snack. Generally, the percentage of the women of East Batuphat village which understood about fishery processed product and fish bone snack development increased significantly after implementing the socialization

Keywords: Snack; Fish Bone; Community; Batuphat Timur; Milkfish

1. PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan ikan yang paling banyak dibudidayakan di kawasan Aceh terutama Aceh Utara. Ikan bandeng memiliki daging yang enak dan lembut serta kandungan gizi yang tinggi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Ikan bandeng mempunyai prospek yang sangat baik karena banyak digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan ikan bandeng memiliki beberapa keunggulan diantaranya memiliki rasa yang enak dan gurih, selain enak harga juga terjangkau oleh masyarakat.

Hasil samping dari berbagai produk olahan ikan bandeng adalah limbah berupa tulang, kulit, jeroan, dan sirip ikan bandeng. Pemanfaatan limbah perikanan tersebut masih sangat rendah di wilayah Lhokseumawe terutama Desa Batuphat Timur. Salah satu limbah hasil pengolahan ikan bandeng yang potensial untuk dikembangkan adalah tulang ikan bandeng. Pengolahan tulang ikan bandeng ini menjadi kerupuk ikan adalah solusi pemanfaatan limbah perikanan yang dapat memberdayakan ibu-ibu di Desa Batuphat Timur.

Kerupuk tulang ikan adalah produk diversifikasi dari pemanfaatan tulang ikan sebagai bahan pembuatan kerupuk untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Zainuddin *et al.*, 2019). Kerupuk tulang ikan ini berpotensi untuk menyumbang mineral kalsium kepada konsumen masyarakat dan membantu pertumbuhan anak-anak. Oleh karena itu, sosialisasi pemanfaatan limbah tulang ikan bandeng untuk pembuatan kerupuk ikan di Desa Batuphat Timur Kecamatan Muara Satu Lhokseumawe menjadi menarik untuk dilakukan dalam rangka memberdayakan ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur.

Pengabdian ini bertujuan untuk mensosialisasikan pemanfaatan limbah tulang ikan bandeng untuk membuat kerupuk ikan kepada ibu-ibu di Desa Batuphat Timur Kecamatan Muara Satu Lhokseumawe. Selain itu, pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu di Desa Batuphat Timur khususnya dalam memanfaatkan limbah tulang dari ikan bandeng untuk dapat di jadikan produk olahan bernilai ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Bentuk Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini berbentuk penyuluhan melalui pemaparan pengetahuan tentang pengolahan kerupuk tulang ikan kepada masyarakat di desa Batuphat Timur.

2.2 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada Bulan Maret tahun 2021 di Desa Batuphat Timur Kecamatan Muara Satu, Kota Lhokseumawe, Provinsi Aceh.

2.3 Pelaksana dan Peserta

Pelaksana kegiatan ini adalah dosen Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh, yang terdiri atas 4 (empat) orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa sebanyak 2 orang. Selanjutnya, peserta dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu masyarakat Batuphat Timur yang berasal dari Dusun A, B,C,dan D yang berjumlah 12 (dua belas) orang.

2.4 Prosedur Kegiatan

Prosedur kegiatan pengabdian sosialisasi pemanfaatan limbah tulang ikan untuk pembuatan kerupuk tulang ikan ini terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

1. Persiapan survey

Persiapan yang perlu dilakukan meliputi persiapan peralatan survey, dan peralatan pendukung. Peralatan survey meliputi alat tulis, kertas kuesioner, dan alat dokumentasi (foto atau video), sedangkan alat pendukung terdiri dari spanduk, meja, kursi, sound system, dan lainnya.

2. Survey tingkat pemahaman dan keahlian

Ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur diberikan penyuluhan tentang pengolahan produk perikanan dan manfaatnya. Sebelum dan setelah penyuluhan, mereka diberikan kuesioner tingkat pemahaman yang bertujuan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu masyarakat desa terhadap kerupuk tulang ikan.

3. Penyampaian materi mengenai kerupuk tulang ikan

Penyuluhan dilakukan dengan penyampaian materi oleh dosen Prodi Akuakultur, kemudian dilanjutkan dengan diskusi tanya jawab bersama ibu-ibu desa Batuphat Timur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tingkat Pemahaman tentang Kerupuk Tulang Ikan Bandeng

Pengukuran tingkat pemahaman tentang produk perikanan terutama kerupuk tulang ikan dilakukan melalui survey dengan menggunakan kuesioner. Pengukuran ini dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan terhadap ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur. Adapun hasil pengukuran tingkat pemahaman tentang pengetahuan dari pemanfaatan tulang ikan menjadi produk kerupuk ikan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Pengukuran Tingkat Pemahaman tentang Kerupuk Tulang Ikan oleh Ibu-ibu Desa Batuphat Timur

No	Parameter Pemahaman	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
1	Pengetahuan tentang proses pembuatan kerupuk tulang ikan	Tidak mengetahui (100%)	Sudah mengetahui (90,9%)
2	Potensi pengembangan kerupuk tulang ikan di Desa Batuphat Timur	Tidak berpotensi (100%)	Berpotensi (90,9%)

Kondisi ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur menunjukkan bahwa pengetahuan tentang pembuatan kerupuk tulang ikan tergolong sangat rendah, terutama pemanfaatan tulang ikan bandeng sebagai kerupuk. Sebesar 100% panelis tidak mengetahui tentang kerupuk tulang ikan. Ibu-ibu masyarakat desa tersebut hanya mengetahui olahan produk perikanan berbasis masakan tradisional Aceh sebesar 100%. Selain itu, ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur menilai bahwa produk kerupuk tulang ikan seperti tulang ikan bandeng tidak berpotensi untuk dikembangkan desa tersebut.

Pemanfaatan tulang ikan bandeng sebagai produk olahan ternyata dapat mendukung kelengkapan gizi yang dibutuhkan oleh masyarakat. Menurut Adawiyah dan Selviastuti (2014), tulang ikan bandeng mengandung kalsium 4%, fosfor 3%, dan protein sebesar 32%. Penelitian yang dilakukan oleh Akhmadi dan Maulianawati (2019), menunjukkan bahwa fortifikasi tepung tulang bandeng dapat meningkatkan nilai kandungan kalsium, fosfor, dan proksimat terutama protein pada *crackers* dibandingkan tanpa pemberian tepung tulang ikan.

Ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur lebih mengenal olahan ikan, seperti ikan bandeng dari masakan tradisional Aceh antara lain, asam keuing ikan, kuah teucrah ikan, dan ikan panggang. Secara umum, masakan tradisional Aceh menggunakan ikan segar dengan menambahkan bumbu tanpa mengubah bentuk, warna, rasa, dan tekstur secara signifikan.

Minimnya informasi yang dimiliki oleh ibu-ibu masyarakat desa tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya, tidak adanya sosialisasi pengolahan perikanan oleh suatu instansi yang bergerak di bidang

perikanan di wilayah desa tersebut. Rendahnya minat ibu-ibu untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan dengan browsing informasi di internet ataupun membaca sumber referensi lainnya juga menjadi faktor penyebab masalah tersebut.

Rekomendasi yang disampaikan oleh Hadiyanti (2008) untuk mengoptimalkan pemberdayaan masyarakat adalah peserta program pemberdayaan merupakan masyarakat yang benar-benar membutuhkan. Masyarakat juga dilibatkan dalam proses perumusan program pemberdayaan. Selain itu, proses sosialisasi secara massif dapat dilakukan sebelum pelaksanaan program pemberdayaan.

Kegiatan penyuluhan ini ternyata memberikan dampak positif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur. Hasil survey menunjukkan bahwa persentase ibu-ibu yang mengetahui olahan kerupuk tulang ikan meningkat menjadi 90,9%. Mereka memahami alur pembuatan kerupuk tulang ikan dan manfaat dari produk tersebut kepada konsumen. Masyarakat Desa Batuphat Timur juga menilai produk olahan kerupuk tulang ikan memiliki potensi untuk dikembangkan di Desa Batuphat Timur, yakni 90,9% masyarakat positif menilai berpotensi untuk dikembangkan.

Luhur *et al.* (2016) menyatakan bahwa jenis usaha limbah perikanan yang berpotensi untuk dikembangkan di Aceh terutama di Banda Aceh adalah usaha tepung ikan, usaha pembuatan pakan ikan dan unggas, usaha olahan makanan ringan (snack) tulang ikan, usaha kerajinan aksesoris berupa tas atau dompet, dan usaha pembuatan tepung bahan baku chitosan. Hal ini didasari pada potensi limbah perikanan dari kegiatan penangkapan ikan, budidaya dan pengolahan dalam bentuk ikan rusak, ikan tidak segar, remahan ikan kayu, cangkang kepiting soka, serta sisa ikan berupa kulit, isi perut, dan tulang.

Penyuluhan kerupuk tulang ikan ini turut memotivasi ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur untuk berencana mengembangkan produk kerupuk tulang ikan di desa tersebut. Mereka antusias dan berharap agar dengan mengembangkan produk kerupuk tulang ikan dapat meningkatkan perekonomian keluarganya. Salah satu bentuk dorongan yang timbul pada mereka adalah ingin memasarkan online produk kerupuk tulang ikan yang ingin dikembangkan.

3.2 Penyuluhan Produk Perikanan dan Kerupuk Tulang Ikan

Kegiatan penyuluhan produk perikanan dan kerupuk tulang ikan dilakukan oleh dosen-dosen Prodi Akuakultur Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh. Bentuk penyuluhan yang dilakukan adalah melalui ceramah dan diskusi dengan peserta ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur. Materi penyuluhan meliputi perkembangan produk perikanan dan inovasi kerupuk tulang ikan. Kegiatan survey tingkat pemahaman peserta tentang produk perikanan juga dilakukan pada saat sebelum dan sesudah penyuluhan. Rekapitulasi kegiatan ditampilkan dalam gambar berikut.

a. Penyuluhan materi produk perikanan dan olahan kerupuk tulang ikan



Gambar 1. Penyuluhan Materi oleh Dosen Prodi Akuakultur

b. Proses survey tingkat pemahaman produk perikanan dan kerupuk tulang ikan



Gambar 2. Proses Survey Tingkat Pemahaman Peserta

c. Dokumentasi Akhir Kegiatan Pengabdian



Gambar 3. Dokumentasi Akhir Kegiatan

4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan kerupuk tulang ikan bandeng memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan ibu-ibu masyarakat Desa Batuphat Timur tentang pemanfaatan limbah tulang ikan bandeng untuk pengolahan kerupuk tulang ikan. Secara umum, persentase ibu-ibu masyarakat desa yang memahami perkembangan produk olahan perikanan dan kerupuk tulang ikan meningkat secara signifikan setelah dilakukannya penyuluhan. Saran yang dapat diberikan untuk keberlanjutan program ini di masa depan adalah hendaknya dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk tulang ikan bandeng. Disamping itu, perlu adanya kesepakatan dengan mitra untuk menjadi desa binaan Universitas Malikussaleh dalam kegiatan pengolahan produk perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A.R., Selviastuti, R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1): 53-59.
- Akhmadi, M.F., Maulianawati, D. 2019. Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *JIPK Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 11(1): 49-54.
- Hadiyanti, P. 2008. Strategi Pemberdayaan Masyarakat melalui Program Keterampilan Produktif di PKBM Rawasari, Jakarta Timur. *Perspektif Ilmu Pendidikan*, 17: 90-99.
- Luhur, E.S., Zulham, A., Haryadi, J. 2016. Potensi Pemanfaatan Limbah Perikanan di Banda Aceh. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 2(1): 37-44.
- Zainuddin, M.F., Rahmania, R.N., Zakiyatul, R., Hamzah, M., Fitriyah, A. 2019. Proses Pembuatan dan Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Binggul menjadi Kerupuk Tuibee di Desa Daun Dusun Daun Barat Club Syebhen Star Sangkapura Pulau Bawean. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 1(1): 18-34.