

Table Of Content

Journal Cover	2
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

Conflict of Interest Statement

The author declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

Editorial Team

Editor in Chief

[Dr. Totok Wahyu Abadi](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Managing Editor

[Mochammad Tanzil Multazam](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

[Rohman Dijaya](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Member of Editors

[Mahardhika Darmawan Kusuma Wardana](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Sinta](#)]

[Bobur Sobirov](#) ([Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Farkhod Abdurakhmonov](#) ("[Silk Road](#)" [International University of Tourism, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Dr. Nyong Eka Teguh Iman Santosa](#) ([Universitas Islam Negeri Sunan Ampel SURabaya, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

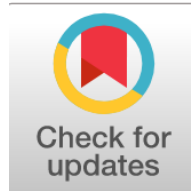
Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact (*)



Save this article to Mendeley



(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Training on Milkfish Processing to Enhance the Knowledge of Tambak Asri Surabaya Community in Fish Crackers Production

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Tambak Asri Surabaya dalam Produksi Krupuk Ikan

Izza Anshory, izzaanshory@umsida.ac.id, (1)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Indah Sulistiyowati, izzaanshory@umsida.ac.id, (0)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Lukman Hudi, lukmanhudi@gmail.com, (0)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Muh Arul Romadhon, izzaanshory@umsida.ac.id, (0)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Hariska Ade Pratama, izzaanshory@umsida.ac.id, (0)

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

(1) Corresponding author

Abstract

Tambak Asri Village, which is located in Morokrembangan Village, Surabaya City, some of its people have problems in community welfare. The purpose of this community service activity is to improve community welfare through providing knowledge about making milkfish crackers. The method used in this community service activity is divided into two stages. The first stage is to communicate with abdimas partners regarding fish crackers making activities. The second stage is to explain the formulation and processing of milkfish into cracker products. The result of this community service activity is the increase in knowledge of how to process milkfish into fish crackers products.

Highlights:

- Enhanced welfare: The community service activity aims to improve the welfare of Tambak Asri Village residents through knowledge sharing on milkfish cracker production.
- Two-stage method: The activity involves communication with abdimas partners and providing explanations on the formulation and processing of milkfish for cracker production.
- Increased knowledge: The outcome of the community service activity is an increased understanding among participants on how to process milkfish into fish cracker products.

Keywords: Tambak Asri, Surabaya, community welfare, milkfish crackers, knowledge

PENDAHULUAN

Kecamatan Krembangan memiliki lima kelurahan antara lain adalah Kelurahan Dupak, Kelurahan Perak Barat, Kelurahan Kemayoran, Kelurahan Krembangan Selatan, dan Kelurahan Morokrembangan. Kelurahan Morokrembangan memiliki jumlah penduduk 49.311 jiwa dengan luas wilayah adalah 3,17 km² yang terbagi dalam tiga RW yaitu RW 6, 7, dan 9. Penduduk Kecamatan Krembangan memiliki mata pencaharian yang berbeda-beda, antara lain sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS), anggota TNI, anggota Polisi, karyawan swasta, dokter, guru, wiraswasta, mengurus rumah tangga, dan ada juga yang tidak bekerja [1].

Kampung Tambak Asri sebagai daerah bagian dari Kecamatan Krembangan mempunyai potensi perekonomian yang besar karena letaknya sangat strategis, yaitu memiliki akses jalan yang baik karena berdekatan dengan laut dan lokasi pasar ikan [2]. Potensi yang besar ini dapat dimanfaatkan salah satunya adalah untuk membuka usaha bisnis yang terkait dengan pengolahan hasil perikanan. Hasil perikanan memiliki peranan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan manusia terkait sumber gizi. Sumber gizi yang berasal dari ikan memiliki beberapa keuntungan, yaitu sebagai sumber dari asam lemak tidak jenuh, memiliki protein dan vitamin [3]. Selain memiliki beberapa keuntungan, ikan memiliki kekurangan yaitu mempunyai umur simpan yang pendek sehingga mudah membusuk.

Salah satu jenis ikan yang paling diminati oleh masyarakat adalah ikan bandeng (*chanos chanos*) [4], karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan protein yang lengkap untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Zat gizi utama yang terdapat pada ikan bandeng antara lain protein, lemak, vitamin, dan mineral. Protein yang terkandung dalam ikan bandeng sangat penting karena berfungsi sebagai zat pembangun, pengatur dan pembakar dalam tubuh. Fungsi protein sebagai zat pembangun artinya membentuk jaringan baru untuk pertumbuhan dan mengganti jaringan yang rusak maupun bereproduksi [5]. Protein yang berfungsi sebagai zat pengatur maksudnya adalah berperan dalam pembentukan enzim dan hormon penjaga serta pengatur berbagai metabolisme. Sedangkan sebagai zat pembakar artinya unsur karbon yang terkandung di dalamnya berfungsi sebagai sumber energi pada saat kebutuhan energi tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak [6].

Proses pengolahan ikan bandeng merupakan bagian penting dalam peningkatan perekonomian masyarakat, karena dengan adanya proses pengolahan, produksi perikanan dapat dimanfaatkan dengan lebih baik [7]. Salah satu produk olahan ikan bandeng adalah kerupuk ikan bandeng [8]. Sebagian besar kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pada proses pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga atau usaha kecil dan Menengah. Industri Rumah Tangga merupakan sektor yang memiliki peranan penting dalam memajukan perekonomian Indonesia. Industri Rumah Tangga perlu mendapat perhatian dari semua pihak. Hal ini dikarenakan Industri Rumah Tangga terbukti memiliki kemampuan bertahan bahkan dalam kondisi krisis sekalipun seperti yang terjadi pada tahun 1997.

Berdasarkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat kampung Tambak Asri yang dekat dengan lokasi pasar ikan, maka salah satu kegiatan yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah pengolahan ikan bandeng menjadi produk kerupuk ikan bandeng.

METODE

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri atas beberapa tahapan, yaitu pertama memberikan pengetahuan dan peningkatan ketrampilan mengenai pengolahan hasil perikanan jenis ikan bandeng menjadi krupuk ikan melalui media ceramah dan diskusi. Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan demonstrasi atau praktek secara langsung pembuatan krupuk ikan bandeng. Tahapan lebih jelas untuk kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan hasil perikanan menjadi krupuk ikan ditunjukkan pada Gambar 1.

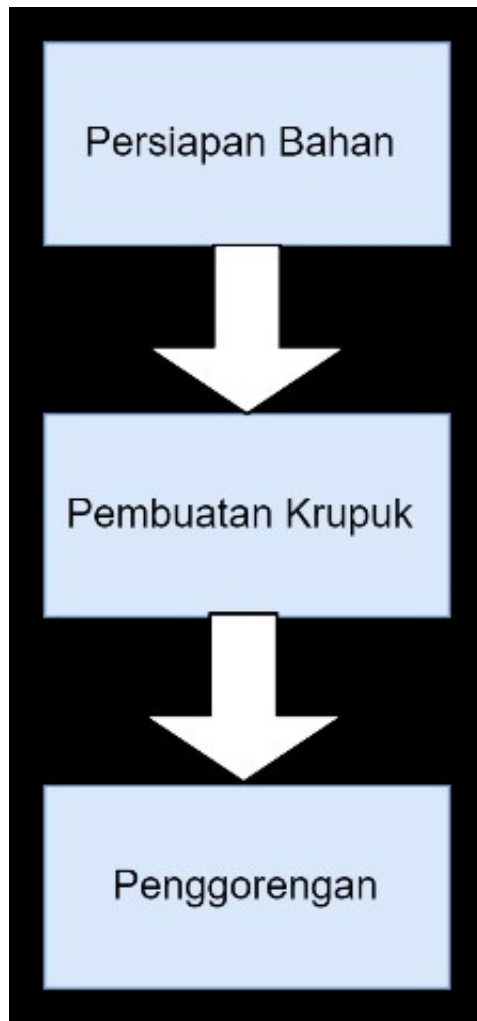


Figure 1. Tahapan Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng

Pada Gambar 1 menunjukkan tahapan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi krupuk ikan bandeng yang terdiri atas 3 tahapan, yaitu persiapan bahan, pembuatan krupuk ikan, dan penggorengan hasil olahan yang sudah jadi irisan-irisan krupuk ikan. Masing-masing tahapan dapat dijelaskan sebagai berikut:

Tahap Persiapan Bahan

Pada tahap persiapan pembuatan krupuk ikan bandeng dilakukan beberapa persiapan antara lain persiapan alat dan bahan. Alat yang digunakan untuk pembuatan krupuk ikan bandeng antara lain penggiling daging ikan atau blender, pisau atau alat iris sejenisnya, nampan untuk menjemur hasil olahan ikan bandeng, baskom besar, sendok, panci untuk mengukus, alat penggorengan, plastik atau daun pisang untuk membungkus adonan. Sedangkan bahan yang harus disiapkan antara lain ikan bandeng yang sudah difillet dagingnya sebagai bahan pokok yang akan diolah, tepung sagu atau tepung tapioca, bawang merah, bawang putih, garam dapur, merica bubuk, dan air.

Tahap Pembuatan Krupuk Ikan

Pada proses pembuatan krupuk ikan bandeng, langkah pertama adalah membersihkan ikan bandeng terlebih dahulu dengan memisahkan tulang dengan dagingnya. Setelah tahap pembersihan dan pemisahan tulang selesai dilakukan, maka daging bandeng tersebut dimasukkan ke dalam blender bersama-sama dengan bumbu yang sudah disiapkan seperti bumbu bawang merah, bawang putih, dan garam dapur untuk dihaluskan semua bahan tersebut menjadi benar-benar halus. Setelah semua bahan menjadi halus, maka langkah berikutnya menyiapkan tempat untuk menuangkan hasil blenderan ikan untuk dicampur dengan tepung tapioka sambil diaduk-aduk dan sedikit diaduk sampai tercampur merata. Tepung tapioka bisa ditambahkan apabila adonan masih terlalu lembek, sambil disiapkan panci dan rebusan air bersih secukupnya sampai mendidih. Adonan tepung krupuk ikan bandeng yang sudah terbentuk dalam bulatan-bulatan lonjong dimasukkan ke dalam panci kukus, dan adonan diangkat jika sudah matang sempurna. Jika adonan sudah diangkat maka langkah selanjutnya adalah mendinginkan atau mengeringkan adonan ke dalam kulkas dengan durasi waktu 1 malam. Tahap terakhir adalah mengiris adonan tepung krupuk ikan

menjadi irisan tipis-tipis sesuai dengan bentuk yang diinginkan dan kemudian dijemur di luar ruangan untuk mendapatkan pemanasan dari sinar matahari selama kurang lebih 2 hari.

Angkat adonan setelah matang sempurna, lalu masukkan kedalam kulkas selama 1 malam. tahap selanjutnya yaitu iris tipis adonan sesuaikan bentuk yang diinginkan lalu jemur kurang lebih 2 hari. Setelah kering sempurna, goreng kerupuk hingga mengembang.

Tahap Penggorengan

Setelah proses pengeringan sempurna maka langkah selanjutnya adalah menggoreng krupuk ikan yang sudah jadi dengan menggunakan minyak goreng secukupnya sehingga krupuk bisa mengembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Program pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan bandeng untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tambak asri surabaya diikuti oleh kurang lebih 30 peserta ibu-ibu dari jamaah Majelis At-Taubah yang merupakan binaan ibu-ibu Pimpinan Cabang Aisyiah (PCA) Krembangan. Kegiatan dibuka oleh sambutan pengantar dari Ketua PCA Krembangan yang menyatakan ucapan terimakasih atas kegiatan pengabdian masyarakat dan menyampaikan pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan krupuk ikan bandeng. Pengolahan ikan bandeng menjadi krupuk ikan akan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam yang dijual di pasar ikan yang berdekatan dengan lokasi kegiatan pengabdian, sedangkan ketua pengabdian masyarakat dari Universitas Muhammadiyah Sidoarjo menyampaikan pentingnya kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang dilakukan oleh dosen di masyarakat.

Setelah sambutan dari Ketua PCA Krembangan dan Ketua Pengabdian Masyarakat maka dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi atau pemberian materi oleh Pelaku Usaha Pembuatan Krupuk Ikan yaitu UD Bunda Food Lita Eka Yufidah seperti ditunjukkan pada Gambar 2.



Figure 2. *Pemberian Materi Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Krupuk Ikan*

Pada pemaparan tersebut disampaikan pula mengenai pemilihan ikan bandeng sebagai bahan baku utama, karena ikan bandeng mengandung banyak kelebihan seperti digemari oleh masyarakat, cara mendapatkannya yang mudah, mengandung sumber protein yang baik dan beragam nutrisi seperti kalori, lemak, fosfor, kalium, natrium, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin B12 serta omega-3. Pada pemaparan materi tersebut juga dijelaskan mengenai proses atau tahapan pembuatan krupuk ikan bandeng.

Praktik Pembuatan Krupuk Ikan

Selesai pemberian materi maka praktisi atau narasumber yang merupakan pelaku utama bisnis pengolahan ikan bandeng melanjutkan dengan kegiatan praktik secara langsung pembuatan krupuk ikan dengan diikuti oleh ibu-ibu peserta pelatihan. Pada praktek pengolahan ikan bandeng diawali dengan proses penghalusan daging ikan bandeng dan pencampuran bumbu menggunakan mesin blender. Setelah penghalusan selesai dilakukan pembuatan adonan krupuk yang dipraktekkan secara langsung oleh peserta seperti ditunjukkan pada Gambar 3.



Figure 3. *Praktek pembuatan bahan adonan krupuk ikan*

Setelah selesai adonan krupuk ikan dan dikukus sampai menjadi adonan yang matang, maka langkah berikutnya adalah diberikan contoh adonan yang sudah matang untuk dilakukan pengirisan menjadi bentuk irisan-irisan yang kecil dengan menggunakan mesin pemotong seperti ditunjukkan pada Gambar 4.



Figure 4. Proses pengirisan adonan krupuk ikan bandeng

Hasil irisan krupuk ikan bandeng kemudian dilakukan langkah penggorengan dengan tujuan mengembangkan krupuk agar dapat dikonsumsi. Selain untuk konsumsi, tujuan penggorengan adalah membunuh mikrobia dan menginaktifkan semua enzim sehingga krupuk bisa awet. Penggorengan krupuk menggunakan minyak goreng dilakukan pada suhu minyak goreng antara 150 - 300°C seperti ditunjukkan pada Gambar 5.



Figure 5. Tahap penggorengan krupuk ikan

Dengan adanya pelatihan pembuatan krupuk ikan bandeng diharapkan ibu-ibu yang tinggal di wilayah Tambakasri mempunyai peningkatan ketrampilan dan meningkatkan perekonomian.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di kampung Tambakasri dengan mitra binaan ibu-ibu PCA Krembangan dalam bentuk pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi krupuk ikan dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu persiapan, pembuatan olahan krupuk, dan terakhir adalah penggorengan. Pada tahap awal dilakukan sosialisasi melalui pemberian materi mengenai bahan-bahan yang dibutuhkan dan informasi pemilihan ikan bandeng sebagai bahan baku utama. Selanjutnya dijelaskan mengenai proses pembuatan krupuk ikan bandeng mulai dari pemilihan daging ikan bandeng, pencampuran dengan bumbu, penghalusan menggunakan mesin blender, pembuatan adonan dalam bentuk lontong krupuk ikan sampai dengan menjadi matang dan beku. Tahap terakhir adalah praktik secara langsung proses pembuatan krupuk ikan bandeng.

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat di warga binaan ibu-ibu PCA Krembangan telah berjalan dengan baik dan warga binaan merasa sangat senang dan antusias terhadap kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan diakhiri dengan pemberian hibah mesin pemotong krupuk ikan.

References

1. Badan Pusat Statistik (BPS), "Badan Pusat Statistik Indonesia 2020 (Vol. 1101001)," 2021.
2. L. Rubianto and A. Navastara, "Karakteristik Ruang Kampung Tambak Asri Berdasarkan Pendekatan Placemaking," *Jurnal Teknik ITS*, vol. 7, no. 2, 2018, doi: 10.12962/j23373539.v7i2.33680.
3. I. G. H. Sumadi and N. M. S. Ansar, "Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Sp*) Dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng," *Jurnal Pengolahan Pangan*, vol. 6, no. 1, pp. 28-34, 2021, doi: 10.31970/pangan.v6i1.47.
4. Hanif, N. Nurdin, and I. Mawardi, "Pengabdian Bagi Petani Ikan Bandeng Desa Jambo Timu Pemkot Lhokseumawe Yang Menghadapi Masalah Tingginya Harga Pakan Ikan," in *Proceedings of the SNaPP: Sains, Teknologi*, vol. 4, no. 1, 2014, pp. 299-306.
5. I. Wijayanti and L. Rianingsih, "Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Dengan Konsentrasi Enzim Bromelin Yang Berbeda," *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)*, vol. 11, no. 2, 2016.
6. H. Hafiludin, "Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda," *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, vol. 8, no. 1, 2015, pp. 37-43.
7. H. Harnisah, S. Riyadi, and F. M. Jaya, "Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda," *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, vol. 13, no. 2, 2018, pp. 83-87, doi: 10.31851/jipbp.v13i2.2854.
8. C. K. Rahayuningsih and S. E. A. Sri, "Proses Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Kadar Protein," *Kesehatan*, vol. 15, no. 1, 2017.