

## **Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pengolahan Ikan Barakuda Menjadi Camilan Kerupuk Pada Desa Pulo Ampel Kabupaten Serang**

Sargi Ginting<sup>1</sup>, Amir Marasabessy<sup>2</sup>, Sri Sulasminingsih<sup>3</sup>  
Sargibarus@gmail.com<sup>1</sup>, Amir141161@gmail.com<sup>2</sup>, Sulasminingsih59@gmail.com<sup>3</sup>  
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

### **ABSTRAK**

Indonesia sebagai negara maritim menjadikan salah satu negara dengan penghasil jenis ikan terbanyak di dunia. Salah satu ikan yang sangat mudah didapatkan di laut Indonesia adalah ikan barakuda. Ikan barakuda adalah ikan predator yang dapat ditemukan di samudra tropis dan subtropis di seluruh dunia. Ikan ini berada di seluruh perairan Indonesia yang kondisi terumbu karangnya masih baik. Panjangnya dapat mencapai 160 cm, namun ikan yang tertangkap umumnya berukuran 40 cm. Ikan ini biasa dijual dalam bentuk segar, beku atau kering asin. hal ini membuat ikan barakuda menjadi salah satu ikan yang banyak dikonsumsi oleh orang Indonesia. Salah satu pelabuhan yang sering mendapatkan ikan barakuda berada di pelabuhan Pulo Ampel, Kota Serang, Provinsi Banten. Pelabuhan ini merupakan salah satu pelabuhan yang dimana mayoritas masyarakat disekitarnya memanfaatkan sumber daya laut sebagai mata pencaharian utama. Ikan yang telah ditangkap oleh nelayan biasanya akan ditampung dan dijual ke tengkulak, tetapi sering kali bayaran yang diberikan tidak segera dibayarkan atau juga tidak sesuai dengan hasil tangkap yang dikumpulkan. Hal ini membuat sulit untuk memenuhi ekonomi keluarga, terlebih banyak dari istri dari nelayan yang tidak bekerja melainkan hanya mengharapkan penghasilan dari suami menangkap ikan. Oleh karena itu untuk meningkatkan penghasilan rumah tangga, dilaksanakan kegiatan pemberdayaan kepada ibu-ibu istri nelayan yang bergabung dalam kelompok ibu-ibu PKK dengan cara mengolah ikan barakuda menjadi camilan kerupuk. Camilan ini merupakan makanan ringan yang terbuat dari ikan dengan rasa yang enak, gurih dan bergizi. Camilan kerupuk dinilai mudah untuk dibuat dan jika dikemas sedemikian rupa hingga menarik dapat dipasarkan ke masyarakat banyak. Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai upaya pemanfaatan hasil perikanan untuk diolah ke produk baru, sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain sosialisasi, pelatihan dalam pengolahan ikan, penerapan teknologi produksi rumahan dan praktek pembuatan camilan kerupuk ikan barakuda. Target luaran kegiatan ini berupa publikasi pada Jurnal Nasional Terakreditasi dan publikasi media massa. Diharapkan kegiatan ini dapat membantu mitra ibu-ibu PKK pelabuhan desa Pulo Ampel dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga.

**Kata Kunci : *Pengolahan; Ikan Barakuda; Kerupuk***

## **ABSTRACT**

Indonesia as a maritime country makes it one of the countries with the largest fish species producers in the world. One of the fish that is easy to find in the Indonesian seas is the barracuda fish. Barracuda fish are predatory fish that can be found in tropical and subtropical oceans around the world. This fish is found throughout Indonesian waters where the condition of coral reefs is still good. The length can reach 160 cm, but the fish caught are generally 40 cm in size. This fish is usually sold fresh, frozen or salted dried. This makes barracuda fish one of the fish that is widely consumed by Indonesians. One of the ports that often get barracuda fish is at Pulo Ampel port, Serang City, Banten Province. This port is one of the ports where most of the people around it utilize marine resources as their main livelihood. Fish caught by fishermen will usually be collected and sold to middlemen, but often the payment given is not immediately announced or it is also not in accordance with the catch collected. This makes it difficult to meet the economic needs of the family, especially the many wives of fishermen who do not work but only expect income from their husbands fishing. Therefore, to increase household income, empowerment activities were carried out for fishermen's wives who joined the PKK group of women by processing barracuda fish into cracker snacks. This snack is a light meal made from fish with a delicious, tasty and nutritious taste. Cracker snacks are considered easy to make and if they are packaged in such a way as to make them attractive, they can be marketed to the general public. The purpose of this community service program is as an effort to utilize fishery products to process new products, as an effort to improve the community's economy. The methods used in this activity include socialization, training in fish processing, application of home production technology and the practice of making barracuda fish cracker snacks. The output target of this activity is publication in Accredited National Journals and mass media publications. It is hoped that this activity can help PKK partners at the port of Pulo Ampel village in improving the household economy.

**Kata Kunci : *Processing; Barracuda Fish; Chips***

### **1. PENDAHULUAN**

Desa Pulo Ampel berada di Kecamatan Pulo Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Desa ini berada di pesisir laut yang membuat mayoritas masyarakat disekitarnya memanfaatkan sumber daya laut sebagai mata pencaharian utama. Salah

satunya adalah menjadi nelayan yang berlabuh di pelabuhan dekat desa Pulo Ampel. Ikan yang telah ditangkap oleh nelayan biasanya akan ditampung dan dijual kepada tengkulak. Dari tengkulak inilah yang menentukan penghasilan sehari-hari para nelayan, hal ini terkadang membuat bayaran yang diberikan tidak segera dibayarkan atau

juga tidak sesuai dengan hasil tangkap yang telah dikumpulkan. Hal ini membuat sulit untuk memenuhi ekonomi keluarga, terlebih banyak dari istri dari nelayan tidak memiliki penghasilan lainnya.

Di desa Pulo Ampel terdapat suatu komunitas nelayan bernama Rukun Nelayan "Cinta Bahari". Komunitas ini mayoritas berisikan nelayan-nelayan beserta anggota keluarga mereka yang berada disekitar desa ini, rukun ini memudahkan untuk tiap anggotanya dalam melakukan suatu kegiatan yang perlu dilakukan bersama. Dengan adanya rukun nelayan ini, membuat para anggota didalamnya melakukan banyak kegiatan diluar pekerjaan utama mencari ikan, seperti kegiatan keagamaan, keluarga, maupun kemasyarakatan. Salah satu hal yang dilakukan yaitu ibu-ibu yang merupakan istri dari nelayan biasanya mengolah sisa tangkapan ikan yang tidak laku atau rusak sehingga tidak bisa dijual di tengkulak.

Dalam rangka memenuhi Tri Dharma Perguruan Tinggi Universitas Pembangun Nasional Veteran Jakarta, kami sebagai Tenaga Pengajar dan mahasiswa melakukan koordinasi dengan pihak Kepala Desa dan Ketua Nelayan untuk memberdayakan ibu-ibu Nelayan agar dapat membantu memenuhi penghasilan suami sebagai nelayan.

## **2. PERMASALAHAN**

Setelah kami melakukan survey ke lokasi yaitu Desa Puloampel dan berkoordinasi dengan ketua nelayan, sehingga kami di pertemukan dengan

ibu-ibu Nelayan untuk menggali lebih dalam permasalahan yang dihadapi masyarakat di daerah tersebut. Dari hasil koordinasi tersebut kami memperoleh suatu jawaban bahwa pada prinsipnya ibu-ibu nelayan sangat berkeinginan membantu suami untuk memenuhi ekonomi rumah tangga, tetapi yang menjadi kendala adalah keterbatasan biaya untuk membeli peralatan untuk pengolahan ikan menjadi suatu produk seperti krupuk. Atas dasar tersebut kami menawarkan untuk kerjasama, bagaimana cara menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu nelayan tersebut, dan usulan kami disambut dengan sangat antusias oleh aparat desa dan ketua nelayan serta ibu-ibu nelayan di wilayah desa Puloampel. Solusi dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi adalah dengan cara memberikan pelatihan dan penyuluhan serta teknik pemasaran produk yang dihasilkan kepada ibu-ibu nelayan dalam pengolahan ikan menjadi camilan krupuk yang siap dipasarkan. Dan selain kegiatan tersebut diberikan peralatan kebutuhan pengolahan ikan dan desain logo pengemasan hasil olahan ikan menjadi Camilan krupuk. Sehingga dengan adanya pelatihan dan penyerahan peralatan yang dibutuhkan, maka ibu-ibu nelayan desa Pulo ampel mulai sejak Pelatihan pada tanggal 25 Mei 2023 hingga saat ini sudah dapat menjalankan kegiatan secara rutin dalam pengolahan ikan menjadi camilan krupuk serta penjualan produknya cukup lancar.

## **3. METODOLOGI**

Untuk mencapai target dan luaran sesuai permasalahan yang dihadapi, akan

digunakan beberapa metode yang meliputi:

- a) Penyuluhan, dilakukan dengan mengumpulkan ibu-ibu nelayan desa Pulo Ampel dan memberikan penyuluhan mengenai tata cara mengelola ikan barakuda menjadi kerupuk dan cara pemasarannya.



- b) Pelatihan, dengan memberikan informasi mengenai pemanfaatan ikan barakuda sebagai camilan kerupuk dan cara membuatnya.
- c) Demonstrasi, yang meliputi persiapan alat dan bahan praktik pembuatan ikan barakuda menjadi camilan kerupuk, pengemasannya kerupuk, dan metode pemasaran produk yang sudah jadi.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengolahan ikan barakuda menjadi camilan kerupuk dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Mempersiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan.
- b. Menghaluskan daging ikan barakuda menggunakan blender.
- c. Mencampurkan tiap bahan menjadi satu, lalu aduk rata dengan air hingga adonan telah terbentuk.



- d. Setelah adonan jadi, lalu bentuk adonan menjadi lonjong untuk kemudian dikukus.



- e. Setelah adonan dikukus, iris tipis-tipis adonan menggunakan pemotong adonan supaya hasil irisan konsisten.
- f. Hasil irisan adonan kemudian dijemur dibawah sinar matahari, lamanya penjemuran berkisar 2-3 hari tergantung dari terik panasnya matahari.



- g. Setelah irisan adonan kerupuk sudah kering dengan benar dan merata, maka siap digoreng.
- h. Goreng irisan adonan kerupuk mentah dengan minyak banyak

dan api yang kecil. Pastikan ketika menggoreng untuk selalu mengaduk supaya hasilnya merata.

- i. Setelah mengembang, kerupuk dikeringkan lalu siap dikemas.
- j. Pada proses pengemasan, dibagi menjadi 2 (dua) jenis, yaitu: Produk kerupuk yang perlu digoreng terlebih dahulu (mentah), dan produk yang sudah digoreng (siap makan).



- k. Proses pengemasan dilakukan dengan melakukan metode pengepress-an plastik dengan isian produk camilan kerupuk. Jika sudah, produk ditempelkan stiker dan produk siap dipasarkan.



## 5. KESIMPULAN

Setelah dilakukannya penyuluhan, pelatihan, demonstrasi dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan ini memberikan kontribusi

yang besar kepada ibu-ibu Rukun Nelayan “Citra Bahari” Desa Pulo Ampel. Adapun hasil yang didapati yaitu meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam mengelola hasil tangkapan dari nelayan serta membuat ibu-ibu nelayan dapat mengolah ikan barakuda menjadi camilan kerupuk yang enak dan bergizi. Ibu-ibu ini juga sudah dapat mengemas produk ini dalam bentuk kering maupun siap saji dalam kemasan yang menarik sehingga bisa dipasarkan ke masyarakat luas. Dengan demikian, diharapkan dengan adanya kegiatan ini bisa membantu meningkatkan penghasilan bagi ibu-ibu nelayan desa Pulo Ampel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Puspandari, K. (2022). Peningkatan Keterampilan Kelompok Masyarakat Perempuan Desa Jembayan Dalam Melalui Pembuatan Kerupuk Ikan. Register: Jurnal Ilmiah Universitas Kutai Kartanegara.
- Sarah Maidinar, S. Hamid, Y, Suhari, L. (2019) Pemanfaatan Daging Ikan Barakuda Dalam Pembuatan Stick. Register: Jurnal Universitas Syiah Kuala Darussalam.
- Safiri, R. Wahid, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Sebagai Ide Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Kalisangka Dusun Mawar Kepulauan Mamburit. Register: Jurnal Ilmiah Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Nugraheni, M. (2021). Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produk Olahan Berbasis Perikanan Laut dengan Teknologi Tepat Guna. Register: Jurnal Ilmiah Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widadi, S. Laksana, W. Munir, A. (2018)

Peningkatan Pendapatan Masyarakat  
Desa Beginjan, Kabupaten Sanggau  
Melalui Pengolahan Produk Ikan Asli

Kalimantan. Register: Jurnal Ilmiah  
Universitas Tanjungpura.