

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KRUENG TUNONG ACEH JAYA MELALUI USAHA KERUPUK UDANG BERBASIS KOMODITAS LOKAL

Sanusi Ismail¹, Wendi Saputra², Putra Baisan³, Galih Faturrohman⁴, Vanyza⁵,
Bintang Kartika⁶, S Musytiratul Padliyah⁷, Suci Mulia Ananda⁸, Syaiful Kiram⁹,
Nesha Alifia Jauzi¹⁰, Elsyaddad Riayatsyah¹¹, KhairulAbrar¹²

¹UIN Ar-Raniry Banda Aceh, Aceh, Indonesia

²UIN Sultan Syarif Kasim, Riau, Indonesia

³STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh, Aceh, Indonesia

⁴IAIN Zawiyah Cot Kala Langsa, Aceh, Indonesia

⁵STAIN Bengkalis, Riau, Indonesia

⁶UIN Raden Fatah Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

⁷UIN Sultan Thaha Saifuddin, Jambi, Indonesia

^{8,9,10,11,12}UIN Ar-Raniry Banda Aceh, Aceh, Indonesia

Email Koresponden: sanusi@ar-raniry.ac.id

Abstrak

Amal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga Desa Krueng Tunong dalam produksi dan pengelolaan kerupuk udang. Permasalahan yang muncul adalah ibu rumah tangga Desa Krueng Tunong kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah hasil tambak berupa udang dan memanfaatkannya menjadi produk yang bernilai ekonomis. Tujuan dari program ini adalah membuat unit usaha untuk mengembangkan produk pangan berupa kerupuk berbahan dasar udang. Secara khusus merupakan program yang mengajarkan ibu-ibu rumah tangga di Desa Krueng Tunong cara membuat kerupuk udang. Pelatihan ini dimulai dari pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan adalah metode demonstrasi, diskusi dan pelatihan/konsultasi. Kegiatan tersebut melibatkan seluruh anggota Kuliah Kerja Nyata Melayu Serumpun III dari berbagai Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Negeri se-Sumatera yang bertempat di Desa Krueng Tunong didampingi aparat desa dan dikunjungi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Krueng Tunong. Luaran dari kegiatan ini adalah sekelompok ibu rumah tangga dari desa Krueng Tunong yang memiliki keterampilan membuat kerupuk udang dan menjalankan usaha. Dari diskusi-diskusi yang diadakan terlihat bahwa para peserta mengalami peningkatan pengetahuan tentang pengolahan dan pemanfaatan udang serta bersedia memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan mereka. Sekitar 90% peserta aktif memberikan komentar positif tentang keterampilan dan pengetahuan yang diberikan oleh mahasiswa yang mengikuti Kuliah Kerja Nyata.

Kata kunci: Kerupuk Udang, Kewirausahaan, Pengembangan Masyarakat

Abstract

This community service activity aims to improve the knowledge and skills of housewives in KruengTunong Village about making shrimp crackers and their business management through. The problem that occurs is the lack of knowledge and skills of housewives in KruengTunong Village in processing and utilizing pond products in the form of shrimp into products that have

economic value. The target of this program is the formation of a business unit that develops food products in the form of crackers with shrimp as the basic ingredient. Specifically, this program aims to train housewives in KruengTunong Village to produce shrimp crackers. This training is given starting from how to process, packaging, and marketing. The method that will be applied to achieve the goal or target is the method of demonstration, discussion, and training/counseling. This activity involved all members of the The3rdMalay Community Services from various State Islamic Higher Institutiois in Sumatera who placed in KruengTunong village those were accompanied by village officials and housewives. The result achieved in this activity is that the group of housewives in the village of KruengTunong have understood and has skills in making shrimp crackers and managing their business. From the discussions that have been carried out, it can be seen that the participants' knowledge related to shrimp processing and utilization has increased and has opened their minds to take advantage of existing opportunities to increase their income. Around 90% of participants actively responded positively to the skills and knowledge conveyed by students who participated in this community services.

Keywords: *Prawn crackers, Entrepreneurship, Community service*

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Desa Krueng Tunong merupakan desa yang terletak di pinggir pantai kawasan Pemukiman Keuluang, Kecamatan Jaya, Kabupaten Aceh Jaya. Berbatasan dengan laut dengan Desa Lamtui dan Baru di Utara, Desa Babah Ie dan Gunung Geurutee di selatan, desa Jambo Masih di Timur, dan Desa Ujong Sudheun di Barat. Desa Krueng Tunong memiliki tiga pemukiman: Beneh Blang, Bineh Krueng dan Baro.

Pada awalnya Desa Krueng Tunong merupakan daerah yang ramai penduduk dan dipenuhi oleh persawahan, perkebunan, dan pertambakan. Namun setelah terjadinya bencana tsunami tahun 2004 jumlah penduduk Desa Krueng Tunong berkurang sebanyak 70% karena desa ini termasuk salah satu desa yang terdampak tsunami paling parah di Aceh. Seiring berjalannya waktu Desa Krueng Tunong kembali membenahi diri dan tetap menjadi desa yang penuh dengan persawahan, perkebunan dan pertambakan walaupun tidak semakmur masa sebelum tsunami.

Berdasarkan wawancara dengan Pak Darwin (57) selaku kepala desa, secara umum mata pencaharian warga Krung Tunong yaitu sebagai petani, nelayan, petambak, peternak, pedagang, PNS, dan lain sebagainya. Kebanyakan pekerjaan warga Desa Krueng Tunong adalah petani dan petambak, karena desa ini merupakan daerah persawahan dan memiliki sungai yang langsung bermuara ke laut. (Hasil Survey wawancara, 2022). Permasalahan yang terjadi di Desa Krueng Tunong ini adalah kurang maksimalnya pemanfaatan sumber daya hasil

tambak berupa udang, sehingga perlu adanya usaha untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya tersebut. Hal ini terjadi karena rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dalam pemanfaatan udang menjadi suatu produk yang bernilai jual. Selain itu, ibu-ibu rumah tangga di desa ini juga masih memiliki banyak waktu yang belum produktif, sehingga diperlukan edukasi dan gagasan kegiatan yang produktif untuk mengisi waktu-waktu tersebut, salah satunya membuat kerupuk.

Kerupuk merupakan makanan yang populer di Indonesia. Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan bumbu seperti udang atau ikan. (Merkuria, 2011). Kusuma dkk juga menyatakan bahwa tepung tapioka merupakan bahan baku utama yang digunakan sebagai bahan pembuatan kerupuk (Theodora, 2013). Tepung tapioka memiliki ciri fisik putih, bersih, lembut, dan halus. Selain itu, tepung tapioka banyak mengandung amilopektin dan mengembang dengan baik jika dipanaskan (digoreng) (Setiyorini, 2013). Komposisi bahan pembuatan kerupuk beserta metode pengolahannya akan sangat mempengaruhi mutu kerupuk (Mastarina, 2017). Mutu kerupuk sangat ditentukan dari kerenyahannya, nilai gizi, dan nilai organoleptik kerupuk, yang meliputi: rasa, tekstur, aroma, penampakan dan warna (Teguh, 2020). Dalam membeli produk kerupuk baik mentah maupun yang sudah digoreng, faktor organoleptik menjadi penentu utama bagi konsumen. Namun, produk kerupuk yang dijual di pasaran secara umum masih mempunyai kelemahan berupa kandungan gizi yang masih rendah terutama protein, dan sering menggunakan bahan kimia (Indraswari, 2003).

Orang Indonesia mengkonsumsi kerupuk sebagai camilan atau sebagai pelengkap hidangan utama, misalnya sebagai lauk. Hal ini merupakan salah satu peluang bisnis bagi masyarakat yang membuat usaha kecil menengah dalam proses pembuatan kerupuk, salah satunya yaitu kerupuk udang. Kerupuk udang merupakan salah satu produk olahan daging udang dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar.

Kerupuk udang mudah dibuat oleh masyarakat desa Krueng Tunong mengingat ketersediaan bahan baku udang segar. Pembuatan kerupuk udang melibatkan beberapa tahap pembuatan seperti pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan,

penggorengan, atau pengemasan. Untuk menghindari faktor-faktor berbahaya, sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup dan kering.

2. Landasan Konseptual

Sektor perikanan merupakan bagian dari rencana pembangunan nasional yang berkesinambungan dan bertahap (Zaini, 2018). Salah satu sektor perikanan yang merupakan komoditas unggulan serta beraneka ragam yaitu udang. Udang merupakan hewan laut yang kaya nutrisi dan kaya manfaat. Nutrisi per 100g udang adalah berat, protein = 21g, lemak = 0,2g, karbohidrat = 0,1g, kalsium = 136mg, zat besi = 8,0mg. Udang juga merupakan salah satu dari 10 besar ekspor Indonesia. Udang merupakan bahan makanan berharga yang digandrungi banyak orang baik di dalam maupun di luar negeri. Udang merupakan bahan pangan dengan umur simpan yang pendek dan harus diproses untuk memperpanjang penggunaannya.

Ketersediaan udang di desa Krueng Tunong menjadi faktor pendukung dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat yang disebut pelatihan pembuatan kerupuk udang di desa ini. Bakti sosial ini dilakukan bekerjasama dengan ibu-ibu rumah tangga Desa Krueng Tunong khususnya yang memiliki tambak udang. Kegiatan yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan para mitra melalui pelatihan produksi kerupuk udang dan manajemen usaha (Elvin, 2016). Melalui kegiatan pengabdian ini, para mitra yang terlibat diharapkan lebih kreatif dan memiliki keterampilan dalam pembuatan dan pengelolaan usaha kerupuk udang (Efendi & Taran, 2022). Pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan yang diperoleh dalam pelatihan akan menjadi modal untuk melakukan bisnis dan dapat mengarah pada revitalisasi ekonomi lokal, dan pengetahuan dan pengalaman berbisnis akan menjadi peluang besar untuk pengembangan bisnis. Seseorang dapat belajar banyak melalui pengalaman, karena pengalaman saja tidak memungkinkan wirausahawan menghadapi masalah, menyelesaikannya, dan menangkap peluang (Dirlanudin, 2010).

3. Tujuan dan Sasaran Kegiatan

Desa Krueng Tunong merupakan salah satu penghasil udang terbanyak di Kecamatan Jaya Kabupaten Aceh Jaya. Oleh karena itu, udang segar selalu tersedia dalam jumlah banyak di desa ini (Hasil Wawancara, 2022). Namun, udang-udang tersebut hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang cukup murah, padahal bisa diolah lebih lanjut untuk

meningkatkan nilai jual seperti menjadikannya kerupuk udang, sehingga dapat dijadikan sebagai mata pencaharian baru berupa usaha keluarga.

Penulis dan tim KKN Melayu Serumpun III bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Krueng Tunong dalam pemanfaatan udang melalui inovasi dalam teknologi pemrosesan, pengemasan, pemasaran dan pengelolaan bahan udang menjadi produk kerupuk udang. Masalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan IRT Desa Krueng Tunong dalam mengolah dan memanfaatkan hasil tambak berupa udang ini hendaknya terpecahkan, dan menghasilkan produk yang bernilai ekonomis.

B. PELAKSANAAN

1. Strategi Pencapaian (Jika ada)

Penggunaan metode dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu metode demonstrasi, diskusi, dan pelatihan/penyuluhan. Selama kegiatan, pemateri menjelaskan sekaligus mendemonstrasikan setiap tahapan dari kegiatan pelatihan, dan diantara tahapan tersebut diselingi dengan tanya jawab dengan peserta.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dalam bentuk pelatihan pembuatan kerupuk udang dan manajemen usahnya dengan sasaran ibu-ibu rumah tangga dari masyarakat Krueng Tunong. Pelatihan ini dilakukan dengan pemateri atau instruktur dari tim mahasiswa KKN Melayu Serumpun III Desa Krueng Tunong. Pelatihan yang diberikan meliputi pembuatan kerupuk udang yang sehat bebas bahan berbahaya sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722./Menkes/Per/IX/1988 dan perubahannya No.1168/Menkes/Per./X/1999 dan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996. Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga mendapatkan pengetahuan tentang cara pembuatan kerupuk udang.

Pelatihan pembuatan kerupuk udang menggunakan bahan-bahan dan alat-alat sederhana. Adapun bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan yaitu:

Tabel 1: Bahan dan Alat Pembuatan Kerupuk Udang

| Bahan | Alat |
|--------------|---------------|
| Udang ½ Kg | Panci/dandang |

| | |
|--|--|
| Tepung Tapioka 3 Kg Telur 1 Butir Garam Secukupnya Bawang Putih 8 Siung Penyedap Rasa (Royco) Secukupnya Gula putih Secukupnya Air Panas untuk Adonan Umak Sagu Minyak Goreng | Pisau Blender Talam Talenanan Wajan Spatula Kompor |
|--|--|

Proses pembuatan kerupuk udang untuk mendapatkan hasil olahan yang bagus haruslah menggunakan udang segar, seperti hasil tangkapan nelayan dan panen tambak. Kemudian diolah dengan tahapan yang baik dan higienis, dengan mengikuti langkah-langkah berikut:

1. Kupas Udang terlebih dahulu dan cuci hingga bersih.
2. Kemudian blender udang bersama dengan bawang putih, gula putih, garam, penyedap rasa dan telur sampai halus.
3. Campurkan tepung tapioka dan air panas ke dalam baskom sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan umak sagu yang tidak lengket dan tidak terdapat bulir-bulir. Setelah itu, uleni secara merata agar tidak lengket dan bahan tercampur merata.
4. Cetak adonan bulat memanjang.
5. ukus adonan selama 45 menit atau hingga matang, keluarkan dan biarkan hingga dingin.
6. Setelah itu, masukkan ke dalam Freezer/kulkas sampai mengeras agar adonan mudah dipotong.
7. Selanjutnya, keluarkan dari kulkas adonan tersebut. Potong adonan dan susun di wadah, lalu dijemur di bawah sinar matahari hingga kering.
8. Goreng kerupuk udang hingga mengembang dan renyah. Setelah itu angkat dan tiriskan minyaknya. Kerupuk siap untuk dinikmati.

C. HASIL DAN KESIMPULAN

Program kerja utama KKN Melayu Serumpun III di Desa Krueng Tunong, yaitu pelatihan pembuatan kerupuk udang dari hasil panen tambak warga atas dasar kerjasama mahasiswa KKN dengan perangkat desa dan pengelola tambak. Kegiatan ini dilaksanakan di posko KKN tepatnya halaman posyandu Desa Krueng Tunong.

Kegiatan ini dihadiri oleh Kepala Desa dan Perangkatnya serta dihadiri oleh 20 dari ibu-ibu rumah tangga masyarakat desa Krueng Tunong. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mendapat sambutan serius dan antusias dari peserta kegiatan, dan jumlah peserta bertambah dari 15 orang yang menjadi target kegiatan menjadi 20 orang. Seluruh peserta kegiatan dengan seksama mengikuti dan mengikuti semua tahapan pelatihan.

Tim pelaksana merupakan seluruh mahasiswa KKN Melayu Serumpun III Desa Krueng Tunong dengan peran masing-masing. Kegiatan diawali dengan acara pembukaan oleh Kepala Desa dilanjutkan dengan ketua tim (Wendi Saputra) dan instruktur (Nesha Alifia Jauzi) menyampaikan materi pembuatan kerupuk udang, pengembangan usaha dan pemasaran. Sedangkan anggota tim yang lain (Putra Baisan, Galih Faturrohman, Elsyaddad Riayatsyah, Khairul Abrar, Syaiful Kiram, Bintang Kartika, S Musyiratul Padliyah, Suci Mulia Ananda, dan Vanyza) mendampingi proses praktik yang dilakukan oleh peserta kegiatan. Melalui diskusi yang dilakukan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta kegiatan paham mengenai hal-hal apa yang harus diperhatikan dalam pembuatan kerupuk udang mulai dari alat, bahan dan metodenya serta manfaatnya dalam meningkatkan perekonomian keluarga.

Berdasarkan sikap dan pertanyaan yang diajukan dapat diketahui bahwa materi pengabdian sangat membantu dalam peningkatan pengetahuan masyarakat. Hasil kegiatan ini diharapkan nantinya akan ada tindak lanjutnya, baik itu dari pihak pemerintahan desa maupun dari masyarakat biasa yang sudah mengikuti pelatihan.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa melalui program KKN Melayu Serumpun III, peserta akan memahami dan mengetahui cara membuat kerupuk udang, cara pemasaran dan manajemen usaha sesuai dengan materi yang diberikan. Wawasan kewirausahaan memberdayakan dan memotivasi peserta untuk menangkap peluang usaha pengolahan kerupuk udang untuk meningkatkan pendapatan dan menopang perekonomian keluarga.

Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi ibu-ibu rumah tangga Desa Krueng Tunong, dan diperlukan kerjasama pemasaran, konsistensi, dan engagement dengan mitra agar kegiatan tersebut dapat dilakukan secara efisien dan efektif. bisa tumbuh. Selain itu, hingga usaha pengolahan kerupuk udang menjadi mandiri, diperlukan dukungan terus menerus dari pihak-pihak terkait seperti pemerintah daerah, swasta, dan lembaga pendidikan.

D. DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., & Ayu, D. F. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Ashari, U., Sahara, S., & Hartoyo, S. (2016). Daya Saing Udang Segar dan Udang Beku Indonesia di Negara Tujuan Ekspor Utama. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 13(1), 1-1.
- Barus, M., & Adikahriani, A. Produk Kerupuk Pangsit Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha Home Industry di Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 245-249.
- Dirlanudin. 2010. *Perilaku Wirausaha dan Keberdayaan Pengusaha Kecil Industri Agro: Kasus di Kabupaten Serang Provinsi Banten*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor.
- Efendi, S., & Taran, J. P. (2022). Pemberdayaan Potensi Warga Gampong Ujong Drien–Aceh Barat Melalui Optimalisasi Penggunaan Sistem Informasi Gampong (SIGAP). *Meuseuraya-Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1-7.
- Indraswari. (2003). *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta: Kanisius
- Karyantina, M., & Kurniawati, L. (2011). Kualitas Kerupuk Udang Goreng Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Selama Penyimpanan Quality Fried Shrimp Chips With Substitution of Sweet Potato Flour During Storage. *Eksplorasi*, 23(1).
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 17-28.
- Martauli, E. D., Baga, L. M., & Fariyanti, A. (2016). Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kinerja usaha wanita wirausaha kerupuk udang di Provinsi Jambi. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 2(2), 118-127.
- Musthofa, Z. (2018). *Analisis Usaha Terasi Udang Di Desa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan* (Doctoral dissertation, Universitas Yudharta).
- Nugroho, T. S., & Sukmawati, U. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (Panaeus Monodon) Terhadap Daya Kembang Dan Nilai Organoleptik. *Manfish Journal*, 1(2), 107-114.
- Rahmayati, R. (2015). Analisis Swot Dalam Menentukan Strategi Pemasaran Udang Beku PT. Mustika Mina Nusa Aurora Tarakan, Kalimantan Utara. *Jurnal Galung Tropika*, 4(1), 60-67.
- Setiyorini, E. I., & Hadi, S. (2013). Pengaruh penambahan udang rebon dan jamur tiram terhadap hasil jadi kerupuk udang rebon. *Jurnal Tata Boga*, 2(1).
- Suprpti & Lies. (2005). *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).