

PENGEMBANGAN OLAHAN KERUPUK IKAN MANYUNG PADA WARGA GANG DOLLY SURABAYA

¹Sani, ¹Nur Hapsari, ²Dedin F Rosida dan ²Sri Djajati

¹Program Studi Teknik Kimia, ²Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya 60294
email : nurhapsari2000@yahoo.com

Abstrak

Penyuluhan dan pelatihan dari Program Abdimas ini merupakan aplikasi dari hasil penelitian untuk menjadikan aneka produk pangan yang berbasis ikan sebagai alternatif produk pangan bergizi tinggi dan berpeluang untuk dikembangkan pada warga Gang Dolly Surabaya untuk meningkatkan pendapatan.

Metoda yang digunakan dalam memfasilitasi peningkatan ketrampilan olahan ikan di wilayah Gang Dolly Surabaya ini adalah dengan mengadakan pelatihan dengan metode pelatihannya adalah : metode ceramah, metode praktek dan metode pendampingan untuk keberlanjutan kegiatan usaha dan pemasaran hasil.

Kondisi Obyektif yang ada adalah rendahnya produktivitas produsen olahan perikanan yang dihasilkan selama ini lebih disebabkan oleh lemahnya sumberdaya manusia di bidang manajemen, organisasi yang kurang professional, kurangnya penguasaan teknologi pengolahan dan informasi serta pemasaran yang lemah, dan rendahnya kualitas kewirausahaan dari para pelaku usaha. Untuk itu pada program ini dilakukan pelatihan ibu-ibu warga Putat Jaya (Gang Dolly) dalam pembuatan kerupuk dari ikan Manyung.

Dalam bidang ekonomi ataupun bisnis, ikan manyung merupakan ikan ekonomis yang penting sebagai ikan konsumsi yang dapat dijadikan sebagai bahan penghasil uang. Dibanding dengan ikan tengiri yang banyak digunakan sebagai bahan kerupuk ikan, ikan manyung lebih menjanjikan untuk menghasilkan uang karena harga ikan manyung relatif lebih murah dibanding ikan tengiri. Dan yang pasti kandungan protein dalam ikan manyung sangat tinggi.

Kata kunci : dolly, manyung, kerupuk, pangan, protein, gizi, murah

PENDAHULUAN

Nama Dolly diambil dari nama Dolly Van De Mart, yaitu seorang perempuan keturunan Belanda yang pertama kali membuka wisma dengan segmen pelanggan utamanya tentara Belanda yang bertugas di Indonesia dan merupakan tempat prostitusi terbesar di Asia Tenggara.

Sebenarnya yang disebut-sebut Gang Dolly bukan gang seperti namanya tapi sebuah jalan raya bernama Putat Jaya. Secara Administratif masuk wilayah Kelurahan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Kotamadya Surabaya. Letaknya yang "strategis" di tengah-tengah kota Surabaya.

Saat ini sangat berbeda dengan kondisi 20 bulan yang lalu. Sejak Pemkot Surabaya menutup lokalisasi Dolly, semuanya berubah fungsi. Langkah riil Pemkot Surabaya untuk merubah wajah Gang Dolly antara lain dengan membeli beberapa (sekitar 13) aset properti. Properti yang sudah dibeli, lantas di rombak untuk dijadikan sebagai wadah bagi pemberdayaan masyarakat Gang Dolly. Sejak dibeli

Pemkot Surabaya setahun silam, bangunan 6 lantai yang dirubah total secara perlahan telah beralih fungsi. Lantai 1 yang dulunya sebagai akuarium atau ruang pajang para "pekerja", sekarang menjadi tempat kursus komputer, sedang ruang diatasnya yang sedang dalam tahap finishing diproyeksikan untuk tempat pelatihan usaha produktif (UKM) bagi masyarakat. Wisma Barbara sebagai wisma terbesar di sana kini sudah jadi sentra usaha kecil dan menengah (UKM) pembuatan alas kaki. Pada daerah ini tumbuh industri kecil rumahan berbentuk olahan produk makanan.

Perguruan Tinggi UPN "Veteran" Jawa Timur banyak menghasilkan penelitian dan pengabdian masyarakat. Alangkah baiknya jika UPN "Veteran" Jawa Timur ikut berkontribusi dalam konservasi sumberdaya manusia yang ada di wilayah Gang Dolly. Untuk itu pada Program Abdimas ini kami akan melakukan kontribusi pemberian penyuluhan dan pelatihan aplikasi dari hasil penelitian tersebut untuk menjadikan aneka produk pangan yang berbasis ikan

sebagai alternatif produk pangan bergizi tinggi dan berpeluang untuk dikembangkan pada warga Gang Dolly untuk meningkatkan pendapatan.

Tujuan kegiatan adalah 1) Memberikan alternatif produk pangan baru berbasis ikan sebagai peluang meningkatkan pendapatan keluarga, 2) Menghasilkan produk kerupuk lebih variatif sehingga hasilnya dapat meningkatkan penjualan, 3) Meningkatkan pemasaran produk olahan ikan dan perikanannya, 4) Menambah ketrampilan warga Gang Dolly dan 5) Ikut berkontribusi dalam memperbaiki wawasan masyarakat dan membangun generasi bangsa khususnya wilayah Surabaya.

Dalam proses pengolahan hasil perikanan tentu akan mengalami beberapa perubahan pada sifat fisik dan kimiawinya yang pada akhirnya akan mempengaruhi pada penilaian masyarakat, dimana kualitas pangan tersebut sangat menentukan apakah pangan tersebut disukai atau tidak. Pada umumnya pengolah makanan selalu akan berusaha menghasilkan produk yang berkualitas baik.

Masalah pengembangan sumberdaya manusia dan produktivitas bertambah rumit karena kebanyakan usaha mikro kurang difasilitasi dengan akses terhadap informasi, pasar, teknologi dan factor-faktor penunjang bisnis lainnya. Oleh karena itu diperlukan bantuan penyuluhan dan pelatihan dalam bentuk *affirmative action* atau tindakan keberpihakan, yakni bahwa ada yang menjembatani transfer informasi dan teknologi.

METODA PELAKSANAAN

Metoda yang digunakan dalam memfasilitasi Peningkatan Ketrampilan olahan ikan di Wilayah gang Dolly Surabaya adalah dengan mengadakan pelatihan dengan metode pelatihannya adalah :

- a. *Metode Ceramah* yaitu pemberian teori dasar dalam Pengolahan produk pangan berbahan baku ikan menjadi produk yang tahan lama, aman, bernilai gizi tinggi dan dapat diterima masyarakat secara luas serta mempunyai nilai tambah secara ekonomi.
- b. *Metode Praktek* yaitu memberikan pelatihan yang ditekankan pada kemampuan ketrampilan masyarakat dalam pengolahan aneka produk dari ikan, seperti : kerupuk ikan

manyung. Pelatihan ini lebih mengedepankan partisipasi aktif peserta.

- c. *Metode pendampingan* untuk keberlanjutan kegiatan usaha dan pemasaran hasil.

HASIL PELATIHAN

Salah satu ikan yang hidup di perairan Indonesia adalah ikan manyung (*Arius thalassinus*). Ikan manyung hidup di dua habitat. Mula-mula ikan ini hidup di air tawar lalu menuju ke perairan estauri untuk memijah, untuk selanjutnya hidup di laut lepas.

Ikan Manyung dapat dijadikan sebagai sumber protein hewani yang aman, karena kandungan gizi yang terdapat pada ikan manyung tergolong tinggi. Kandungan protein yang tinggi dalam ikan manyung ini, memberikan manfaat yang paling besar bagi manusia untuk kesehatan dan mencegah dari penyakit seperti : jantung, stroke, dan kolesterol. Minyak dalam ikan ini memiliki kandungan Omega-3 yang sangat berguna bagi tubuh manusia yang karena mengandung lemak yang berkolesterol rendah, sehingga jika mengkonsumsi ikan ini dalam jumlah banyak tidak akan menyebabkan kelebihan kolesterol.

Berbagai olahan berbahan dasar ikan manyung di antaranya adalah ikan asin yang disebut jambal roti, istilah "jambal roti" timbul karena ikan manyung asin yang telah di goreng teksturnya rapuh seperti rapuhnya roti panggang. Potensi lain yang terdapat dalam ikan ini adalah dapat dijadikan sebagai makanan ringan atau sajian panganan bagi pelengkap hidangan segala jenis makanan, misalnya : kerupuk.

Kerupuk pada dasarnya dibagi menjadi dua jenis yaitu kerupuk halus dan kerupuk kasar. Kerupuk kasar dibuat hanya dari bahan pati yang ditambahkan bumbu, sedangkan kerupuk halus ditambah lagi dengan bahan berprotein seperti ikan sebagai bahan tambahan. Kerupuk tapioka mempunyai kandungan protein yang rendah. Hal ini dikarenakan kadar protein bahan baku yang digunakan (tepung tapioka) rendah. Penambahan ikan, tepung udang dan sumber protein lainnya pada adonan kerupuk diharapkan akan meningkatkan kandungan protein kerupuk yang dihasilkan.



Gambar 1. Rangkaian Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat di Gang Dolly
Keterangan gambar:

1. Menyiapkan adonan bahan untuk membuat kerupuk ikan.
2. Mencampur semua bahan, diaduk atau diuleni sampai adonan menjadi kalis, kemudian di cetak sesuai selera, yaitu bentuk bulat atau persegi panjang.
3. Menyiapkan minyak, memasukkan dalam penggorengan minyak dalam keadaan hangat.
4. Kerupuk digoreng dibolak-balik terus-menerus dalam minyak yang dijaga tidak terlalu panas atau dalam api kecil.
5. Setelah matang kerupuk diangkat dan ditiriskan.

Dalam bidang ekonomi ataupun bisnis, ikan manyung merupakan ikan ekonomis yang penting sebagai ikan konsumsi yang dapat dijadikan sebagai bahan penghasil uang. Dibanding dengan ikan tengiri yang banyak digunakan sebagai bahan kerupuk ikan, ikan manyung lebih menjanjikan untuk menghasilkan uang karena harga ikan manyung relatif lebih murah dibanding ikan tengiri. Dan yang pasti kandungan protein dalam ikan manyung sangat tinggi.

Kondisi Obyektif yang ada adalah rendahnya produktivitas produsen olahan perikanan yang dihasilkan selama ini lebih disebabkan oleh lemahnya sumberdaya manusia di bidang manajemen, organisasi yang kurang professional, kurangnya penguasaan teknologi pengolahan dan informasi

serta pemasaran yang lemah, dan rendahnya kualitas kewirausahaan dari para pelaku usaha. Untuk itu pada program ini dilakukan pelatihan ibu-ibu warga Putat Jaya (Gang Dolly) dalam pembuatan kerupuk dari ikan Manyung.

Program Abdimas telah mampu memberikan dorongan kepada masyarakat untuk bisa bersaing dalam membangun Desa dan mampu berswadaya didesanya. Harapannya hasil Abdimas ini mengedepankan potensi yang dimiliki oleh masing-masing daerah tersebut sehingga menaikkan pendapatan masyarakat setempat.

Melalui kegiatan program Ipteks bagi Masyarakat wilayah gang Dolly Surabaya ini akan diberikan transfer pengetahuan teknologi pengolahan

dan peralatan, diharapkan dapat menyumbangkan tenaga dan pemikiran guna meningkatkan peran serta kelompok tani dan pengusaha olahan ikan dalam kegiatan peningkatan produktivitas, inovatif, higienis dan aman terhadap produk yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Warga Gang Dolly mampu mengembangkan/meningkatkan potensi dan ketrampilan yang dimiliki melalui olahan kerupuk berbahan dasar ikan manyung, sehingga dapat menaikkan pendapatan warga Gang Dolly dan diharapkan dapat memperbaiki wawasan masyarakat serta membangun generasi bangsa yang lebih baik di wilayah Gang Dolly khususnya dan di wilayah Surabaya pada umumnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada RISTEK-DIKTI atas anggaran yang diberikan melalui dana Pengabdian Masyarakat pada Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) Tahun 2017

DAFTAR PUSTAKA

- Arif A. 2001. Hutan Ikan, Fungsi dan Manfaatnya. Kanisius
- Bapedal. 2005. Data Bapedal Jatim 2005 .
www. bapedal.co.id. Diakses tanggal 20 November 2005.
- Bengen DG. Pedoman Teknis Pengenalan dan Pengeelolaan Ekosistem Ikan. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor; 2002.
- Harahab, N. Pengaruh Ekosistem Hutan Ikan Terhadap Produksi Perikanan Tangkap. Jurnal Perikanan XI (1). 2009; 124-132
- . Priyono A, Ilminingtyas D, Mohson, Yuliani LS, Hakim TL. 2010. Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan. Kesemat. Semarang
- Soemodiharjo S, Lima Ekosistem Ikan. Prosiding Seminar, Jember 3-6 Agustus 1994
- Susanto, Heru. 2006. Budi Daya Ikan di Pekarangan. Penebar Swadaya. Jakarta