

**TEKNIK PEMBUATAN KERUPUK BAWANG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)
UNTUK PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DI GAMPONG ULEE PULO
KABUPATEN ACEH UTARA****PROCESSING TECHNIQUES OF ONION CRACKERS FROM MILK FISH (*Chanos chanos*) FOR
WOMEN EMPOWERMENT AT THE VILLAGE OF ULEE PULO, NORTH ACEH DISTRICT****Eva Ayuzar^{1*}, Muliani¹, Saiful Adhar¹, Arief Rahman¹**¹*Program Studi Akuakultur Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe, Indonesia**Penulis Korespondensi: eva.ayuzar@yahoo.co.id

(Diterima 03-03-2021; Direvisi 12-03-2021; Disetujui 26-03-2021)

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah menambah pengetahuan ibu-ibu kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa (*Gampong*) Ulee Pulo Kabupaten Aceh Utara, Indonesia melalui teknik pengolahan hasil budidaya tambak yaitu ikan bandeng yang diolah menjadi kerupuk bawang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode survei dan sosialisasi langsung. Tahapan kegiatan terdiri atas: penentuan lokasi dan kelompok sasaran, persiapan bahan dan alat, pengolahan dan uji organoleptik dengan pemberian skoring. Komponen uji organoleptik terdiri atas rasa, aroma, tekstur, warna, dan gurih. Sebanyak 25 panelis yang memberikan penilaian uji organoleptik meliputi perangkat *gampong*, dosen, dan masyarakat. Tingkat keberhasilan kegiatan diketahui dari hasil kuisioner. Berdasarkan hasil observasi secara langsung, pelatihan ini telah meningkatkan pengetahuan ibu-ibu kelompok PKK dalam teknik pengolahan bandeng menjadi kerupuk bawang. Hasil uji organoleptik skoring menunjukkan bahwa nilai skoring warna 5 (coklat kekuningan), aroma 4,3 (aroma khas bandeng), tekstur 5 (renyah), rasa asin 5 (asin ideal), rasa gurih 4,6 (gurih). Kesimpulan dari kegiatan ini adalah keterampilan pengolahan bandeng menjadi kerupuk bawang dapat meningkatkan nilai tambah bandeng terutama saat panen melimpah.

Kata kunci: bandeng, kerupuk bawang, kelompok pemberdayaan perempuan

ABSTRACT

The purpose of this community service is to increase the knowledge of women in family welfare empowerment group (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga/PKK) in Ulee Pulo village, North Aceh District, Indonesia about processing techniques of pond cultivation products, namely milkfish onion crackers. This community service activity used a survey method and direct outreach. The survey consisted of determining the location and the targeted group, while the outreach consisted of preparing materials and tools, processing, and organoleptic testing with scoring. The components of the organoleptic test consisted of taste, odor, shape, color, and savory. A total of 25 panelists who gave organoleptic assessments included village apparatus, lecturers, and the community. Questionnaires were used to see the level of success of the activity. The observation results of the activity, it is known that this activity can improve the knowledge of women in PKK group in processing milkfish into onion crackers. Organoleptic test results showed that color score 5 (yellow-brown), odor 4.3 (the scent of milkfish), texture 5 (crunchy), salty taste 5 (salty ideal), savory taste 4.6 (tasty). Conclusion of this activity is that the skills of processing milkfish into onion crackers can increase the milkfish value, especially when the harvest abundant.

Keywords: milkfish, onion crackers, women empowerment group

PENDAHULUAN

Aceh merupakan salah satu provinsi yang terletak di ujung barat Sumatera, yang dikelilingi oleh Samudra Indonesia dengan luas daratan 57.365,67 km persegi dan luas perairan mencapai 295.370 km persegi. Luas tambak diperkirakan mencapai 53.000 Ha. Aceh Utara merupakan salah satu kabupaten meliputi 27 kecamatan dan 852 desa (*gampong*) dengan dengan luas wilayah keseluruhan kurang lebih seluas 3.296,86 km persegi (BPS Aceh Utara 2018). Dari 27 kecamatan tersebut, sembilan kecamatan diantaranya termasuk dalam wilayah

pesisir dan salah satunya adalah Kecamatan Dewantara. *Gampong* Ulee Pulo berada di Kecamatan Dewantara. *Gampong* ini secara geografis terletak tidak jauh dari kampus Universitas Malikussaleh yang hanya berjarak 1,5 km. *Gampong* Ulee Pulo terdiri atas tiga dusun, yaitu Dusun Pulo Ceubrek, Dusun Cot Teungoh, dan Dusun Cot Baroh. Jumlah penduduk *Gampong* Ulee Pulo adalah 2256 orang, dengan 600 kepala keluarga (KK). *Gampong* ini memiliki potensi sumber daya alam berupa perairan payau yang umumnya digunakan untuk kegiatan budidaya tambak.

Salah satu biota perairan yang dibudidayakan pada tambak-tambak di *Gampong Ulee Pulo* adalah ikan bandeng.

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu ikan yang hidup di air payau yang mempunyai prospek cukup baik untuk dikembangkan. Ikan bandeng ini memiliki kelebihan antara lain rasa daging yang enak, harga yang relatif stabil, dan mudah dipelihara. Ikan bandeng merupakan bahan pangan yang mengandung gizi yang cukup dan bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi ikan bandeng meliputi air 70,7%; abu 1,4%; protein 24,1%; lemak 0,85%; dan karbohidrat 2,7% (Hafiludin 2015). Protein yang terdapat di dalam daging ikan bandeng diperlukan untuk pembentukan sel otak yang bermanfaat untuk meningkatkan kecerdasan. Namun terdapat permasalahan dalam kegiatan budidaya ikan bandeng, yaitu hasil panen yang melimpah tidak tertampung di pasar. Selain itu, ikan bandeng juga mempunyai kekurangan seperti banyaknya duri dan terkadang ada ikan yang berbau lumpur. Hal tersebut membuat sebagian masyarakat khususnya anak-anak menjadi kurang suka mengonsumsi ikan bandeng meskipun ikan tersebut memiliki kandungan protein yang tinggi (Romadon dan Subekti 2011).

Kaum wanita, khususnya ibu-ibu di *Gampong Ulee Pulo* pada umumnya bekerja sebagai pengrajin batu bata, sehingga diperlukan pemberdayaan untuk membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Pemberdayaan terhadap perempuan adalah salah satu cara strategis untuk meningkatkan potensi perempuan dan meningkatkan peran perempuan baik di domain publik maupun domestik (Hasanah 2013). Salah satu inovasi baru yang dapat dilakukan dalam mengatasi permasalahan diatas adalah melatih ibu-ibu agar terampil dalam mengolah ikan bandeng menjadi kerupuk bawang. Keberhasilan pemberdayaan perempuan di *Gampong Ulee Pulo* dalam menghasilkan produk kerupuk bawang ikan bandeng akan meningkatkan nilai tambah ikan bandeng (diversifikasi produk olahan ikan).

METODE PELAKSANAAN

Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan staf pengajar Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh yang terdiri atas dosen tetap (PNS dan non PNS), dan mahasiswa. Peserta yang hadir pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu tim penggerak Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK)

Gampong Ulee Pulo, Kecamatan Dewantara. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode sosialisasi langsung. Tahapan kegiatan meliputi penentuan lokasi, penentuan kelompok, persiapan bahan dan alat, pengolahan, dan pengujian organoleptik. Pemilihan lokasi pengabdian berdasarkan kedekatan jarak lokasi tersebut dengan Universitas Malikussaleh dan berdasarkan hasil penilaian pemerintah Kabupaten Aceh Utara. Penentuan jumlah peserta kelompok berdasarkan minat masyarakat untuk melakukan pengolahan hasil perikanan melalui pendaftaran lewat sistem komunikasi (WhatsApp™). Tahapan selanjutnya adalah pengolahan yang dimulai dari pencarian bahan baku utama yaitu bandeng yang diolah menjadi kerupuk bawang. Kerupuk bawang yang dihasilkan selanjutnya diuji dengan uji organoleptik. Komponen penilaian uji organoleptik meliputi rasa, aroma, bentuk, warna, dan gurih. Panelis yang memberikan penilaian uji organoleptik sebanyak 25 orang yang merupakan perangkat *gampong*, dosen, dan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan topik pemberdayaan perempuan di *Gampong Ulee Pulo* dalam pelatihan teknik pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk bawang ikan bandeng telah berjalan dengan baik dan sesuai seperti yang direncanakan oleh tim pengabdian. Peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK *Gampong Ulee Pulo* Kecamatan Dewantara sebanyak 21 orang. Seluruh peserta sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini, baik pada saat pemaparan materi, diskusi, maupun pada saat pengolahan produk. Peran aktif ibu-ibu PKK *Gampong Ulee Pulo* sebagai peserta disebabkan mereka sangat memerlukan informasi tentang cara meningkatkan nilai tambah (diversifikasi) ikan bandeng yang selama ini dirasakan masih rendah. Transfer keterampilan teknik pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk bawang merupakan solusi yang baik dalam upaya diversifikasi ikan bandeng.

Kegiatan pengabdian ini bisa berjalan dengan baik dan sukses juga disebabkan baiknya perencanaan yang disiapkan oleh tim pengabdian. Tahap awal kegiatan dilakukan dengan penyusunan program dalam bentuk proposal, survei lokasi, sosialisasi program kegiatan. Survei lokasi kegiatan dilakukan dua bulan sebelum

pelaksanaan kegiatan. Sebelum pelaksanaan kegiatan terlebih dahulu dilakukan sosialisasi program kegiatan kepada ibu-ibu PKK dan aparatur *gampong* di *Gampong Ulee Pulo*. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi program dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi program kegiatan pengabdian oleh tim pengabdian dari Universitas Malikussaleh.

Pada saat kegiatan sosialisasi program berlangsung peserta pelatihan sangat antusias dan semangat dalam mengikutinya. Hal ini terindikasi dari respon peserta dalam sesi diskusi dengan memberikan banyaknya pertanyaan untuk tim pelaksanaan kegiatan. Kegiatan sosialisasi diawali dengan sambutan *Keuchik Gampong Ulee Pulo*, Bapak Mawardi Syahdan yang mengungkapkan rasa kegembiraannya karena tim dari dosen serta mahasiswa Program Studi Akuakultur Universitas Malikussaleh berkenan melaksanakan pengabdian di *gampong* tersebut. Disamping itu, dalam sambutannya juga disampaikan bahwa pelatihan seperti ini sangat berguna bagi ibu-ibu yang selama ini berkecimpung dalam usaha kuliner makanan ringan untuk menambah jenis olahan/produk sehingga mampu meningkatkan perekonomian perempuan di *gampong* yang dipimpinnya.

Tahapan selanjutnya setelah sosialisasi kegiatan, yaitu pelatihan teknik pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk bawang. Tahapan dalam teknik pengolahan kerupuk bawang ikan bandeng ini dijelaskan secara langsung kepada peserta dengan memberikan brosur kepada peserta sehingga setiap peserta bisa mengetahui bahan-bahan yang diperlukan dan teknik pengolahannya. Tahapan ini dilakukan dengan praktik (demonstrasi) secara langsung yang diawali dengan persiapan alat dan bahan, pengadukan adonan, penggilingan atau pencetakan dengan alat pencetak (*ampia*) dan

penggorengan kerupuk bawang. Ibu-ibu peserta didampingi oleh tim pelaksana berperan aktif pada kegiatan demonstrasi pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk bawang. Persiapan bahan dan alat dilakukan dengan menyiapkan bahan dasar (ikan bandeng), merebus ikan bandeng, menyiapkan bumbu halus, tepung, dan bahan lainnya. Tahap akhir yaitu penggorengan kerupuk bawang. Peran aktif ibu-ibu peserta didampingi oleh tim pelaksana dalam mengikuti pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2, sedangkan hasil kegiatan berupa kerupuk bawang ikan bandeng ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 2. Persiapan bahan pembuatan kerupuk bawang dari ikan bandeng oleh peserta



Gambar 3. Produk kerupuk bawang ikan bandeng

Berdasarkan hasil survei, 95% peserta pelatihan sangat tertarik dengan pelatihan pengolahan ikan bandeng, hal ini dikarenakan hasil panen ikan bandeng sering melimpah di kawasan Aceh Utara dan harganya relatif murah. Menurut BPS Aceh Utara (2014), Provinsi Aceh memiliki luas tambak kurang lebih 50.500 hektar. Dari luas tambak tersebut telah dilakukan budidaya perikanan yang salah satunya budidaya ikan bandeng dengan produksi

sebanyak 16.700 ton. Selanjutnya, menurut BPS Aceh (2017), Aceh Utara memiliki hasil budidaya tambak yang tinggi yaitu 7.619 ton/tahun dan salah satu hasil budidaya tambaknya yaitu ikan bandeng.

Kegiatan pelatihan dengan demonstrasi secara langsung ini juga sangat dirasakan manfaatnya oleh peserta dari anggota pelaksana Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga (UP2K) yang merupakan pengrajin kue di *Gampong Ulee Pulo*. Manfaat yang mereka dapatkan adalah menambah keterampilan baru yang berpotensi untuk memperkaya jenis-jenis produk olahan kuliner untuk dipasarkan.

Disamping itu, beberapa peserta lainnya mengharapkan tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Malikussaleh khususnya tim dari Program Studi Akuakultur untuk secara rutin memberikan pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan dalam rangka pemberdayaan perempuan di *Gampong Ulee Pulo*. Menurut sebagian besar peserta pelatihan, proses pembuatan kerupuk bawang tersebut sangat mudah dilakukan dan peralatan serta bahan yang digunakan juga sangat sederhana.

Setelah proses pengolahan kerupuk bawang selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan uji organoleptik dengan 25 orang panelis. Hasil uji organoleptik terhadap produk kerupuk bawang pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil uji organoleptik kerupuk kue bawang ikan bandeng

Kelompok	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa (asin)	Rasa (gurih)
Kelompok I	5	4	5	5	5
Kelompok II	5	5	5	5	4
Kelompok III	5	4	5	5	5

Keterangan; warna (5; coklat kekuningan), Aroma (4; beraroma khas bandeng, 5; beraroma sangat khas bandeng), Tekstur (5; renyah), rasa asin (5; asin ideal), rasa gurih (4; gurih, 5; gurih ideal).

Uji organoleptik dilakukan dengan mencicipi dan memberikan penilaian secara langsung terhadap produk kerupuk bawang. Menurut Agusman (2013), pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisiopsikologis yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang diterima oleh benda tersebut. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi warna, aroma, tekstur, rasa (asin dan gurih). Hasil uji organoleptik skoring menunjukkan bahwa kerupuk bawang ikan bandeng memiliki karakteristik warna

coklat kekuningan, aroma khas bandeng, tekstur renyah, rasa asin ideal dan rasa gurih. Hasil penilaian secara umum dari masing-masing aspek memiliki penilaian hampir sama, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis dan ibu-ibu PKK *Gampong Ulee Pulo* menunjukkan tingkat selera yang sama. Komariah *et al.* (2012) menyatakan bahwa kesamaan selera pada konsumen dapat menyebabkan tingkat konsumsi dan pendapat yang sama pula. Berdasarkan hasil observasi pelaksanaan kegiatan ini berlangsung dengan lancar dan sukses, selain itu dapat diketahui bahwa ibu-ibu PKK *Gampong Ulee Pulo* sudah mampu melakukan pengolahan kerupuk bawang dari ikan bandeng sehingga dapat meningkatkan nilai tambah ikan bandeng yang melimpah pada saat musim panen tiba.

Upaya-upaya yang dilakukan untuk keberhasilan kegiatan ini meliputi survei lokasi kegiatan (*Gampong Ulee Pulo*) secara langsung, sosialisasi awal kegiatan, persiapan alat dan bahan yang diperlukan, dan mempraktikkan teknik pengolahan produk kerupuk bawang ikan bandeng secara langsung. Pengetahuan pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk bawang merupakan jenis inovasi baru bagi peserta. Pengenalan dan penerapan inovasi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu pengembangan usaha dan penambahan pengetahuan serta keterampilan bagi ibu-ibu PKK di *Gampong Ulee Pulo* Kecamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- BPS [Badan Pusat Statistik] Aceh Utara. 2014. Kabupaten Aceh Utara Dalam Angka Tahun 2014. <https://acehutarakab.bps.go.id/publication/2015/04/29/1affd9c2b01f89760b9418bb/aceh-utara-dalam-angka-2014.html>. Diakses 10 Desember 2020.
- BPS Badan Pusat Statistik Aceh. 2017. Produksi Budidaya Menurut Kabupaten Kota, 2014-2015. <https://aceh.bps.go.id/dynamicstable/2016/04/28/89/produksi->

- budidaya-perikanan-menurut-kabupaten-kota-2014-2015.html*. Diakses 10 Juli 2020.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Aceh Utara. 2018. Aceh Utara dalam Angka. <https://acehutarakab.bps.go.id/publication/2018/08/16/cafb7c32358bcd57322a8e27/kabupaten-aceh-utara-dalam-angka-2018.html>. Diakses 24 Juli 2020.
- Hafiluddin. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8 (1):37-43.
- Hasanah S. 2013. Pemberdayaan perempuan melalui kegiatan ekonomi berkeadilan (Simpan Pinjam Syariah). *Sawwa: Jurnal Studi Gender*. 9 (1):71-88.
- Komariah, Surajudin, Purnomo D. 2012. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agro Media. Bogor.
- Romadon A, Subekti E. 2011. Teknik budidaya ikan bandeng. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(2):19-24.