

Bunaken (Bisnis Unggulan Nugget Kenjeran) sebagai Diversifikasi Olahan Kerang untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kenjeran

Bunaken (Bisnis Unggulan Nugget Kenjeran) As Diversification of Preparation of a Shell to Improve State Community Revenue

Dina Naf'a Hanifah^{1*}, Fitri Ratna Juwita¹, Afida Kholifatunnisa²

¹Jurusan Kimia, Jurusan Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya, Indonesia

²Jurusan Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya, Indonesia

**Corresponding author:*

E-mail: dina.hanifah11@mhs.chem.its.ac.id

Submission August 2018, Revised February 2019, Accepted March 2019

ABSTRAK

Negara Indonesia merupakan negara maritim dengan luas lautan lebih besar daripada luas daratan. Dari laut Indonesia inilah terdapat berbagai macam hasil tangkapan laut yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan oleh masyarakat sekitar pesisir. Masyarakat sekitar pesisir biasa berprofesi sebagai nelayan atau penjual hasil tangkapan laut. Akan tetapi sampai saat ini pemanfaatan hasil tangkapan masih belum maksimal. Hal ini ditunjukkan oleh tingkat perekonomian masyarakat pesisir yang tergolong rendah. Masyarakat Kedung Cowek, Kenjeran memiliki potensi yang prospektif untuk menghasilkan produk bisnis olahan hasil laut. Kerang merupakan yang hasil laut yang melimpah di daerah tersebut. Namun pemanfaatan kerang oleh masyarakat setempat masih kurang maksimal. Biasanya hasil tangkapan kerang dijual kepada pengepul. Hasil laut berupa kerang di wilayah Kedung Cowek berpotensi untuk diolah menjadi olahan yang berkualitas dan bergizi tinggi. Adapun tujuan yang ingin dicapai dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kerang yang variatif dan berdaya jual tinggi dengan pelatihan yang berkelanjutan, untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manajemen pemasaran yang baik dan menguntungkan serta menciptakan diversifikasi olahan kerang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Kedung Cowek. Metode yang dilakukan dengan cara melakukan pelatihan tentang pengolahan kerang, rumput laut, pengemasan yang menarik, serta pemasaran. Pendampingan berkala dilakukan untuk melakukan pembinaan yang berkelanjutan. Dengan demikian, diharapkan masyarakat di daerah Kedung Cowek ini mampu membuat olahan kerang yang bergizi dan berdaya jual tinggi serta dapat meningkatkan pendapatan.

Kata Kunci: Diversifikasi, Kedung Cowek, Kerang, Pesisir, Rumput Laut

ABSTRACT

The country of Indonesia is a maritime country with a vast ocean greater than the land area. It is from this Indonesian sea that there are various types of marine catches that can be used as a source of income by communities around the coast. Ordinary coastal communities work as fishermen or sellers of marine catches. However, until now the utilization of the catch is still not optimal. This is indicated by the low level of coastal economy. The community of Kedung Cowek, Kenjeran has prospective potential to produce processed seafood products. Shellfish are abundant marine products in the area. But the use of shellfish by local people is still not optimal. Usually the catch of shellfish is sold to collectors. Sea products in the form of shellfish in the Kedung Cowek area have the potential to be processed into high-quality and nutritious preparations. The aim of this program is to increase public knowledge about varied and high-selling shellfish processing with sustainable training, to improve public understanding of good and profitable marketing management and to create diversified shellfish processing to increase the income of the Kedung Cowek community. The method is carried out by conducting training on shellfish processing, seaweed, attractive packaging, and marketing. Periodic assistance is carried out to carry out ongoing coaching. Thus, it is expected that the community in the Kedung Cowek area will be able to make nutritious and high-selling shellfish preparations and can increase income.

Keywords: Diversification, Kedung Cowek, Shells, Coastal, Seaweed

How to cite:

Hanifah DN, Juwita FR, Kholifatunnisa A (2019) Bunaken (Bisnis Unggulan Nugget Kenjeran) sebagai Diversifikasi Olahan Kerang untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kenjeran. *Berdikari: Jurnal Pengabdian masyarakat Indonesia* 1(3): 131–134. doi: 10.11594/bjpmi.01.03.04.

Pendahuluan

Negara Indonesia merupakan negara maritim dengan luas lautan lebih besar daripada luas daratan. Dari laut Indonesia inilah terdapat berbagai macam hasil tangkapan laut yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan oleh masyarakat sekitar pesisir. Masyarakat sekitar pesisir biasa berprofesi sebagai nelayan ataupun penjual hasil tangkapan laut. Akan tetapi sampai saat ini pemanfaatan hasil tangkapan masih belum maksimal. Hal ini ditunjukkan oleh tingkat perekonomian masyarakat pesisir yang tergolong rendah [1].

Salah satu daerah pesisir adalah Kenjeran yang terletak di Kota Surabaya. Pantai utara di Jawa Timur ini biasa menjadi tujuan pariwisata dan kuliner. Kenjeran menjadi salah satu pertimbangan dengan adanya pantai dan jembatan Suramadu. Wilayah lautnya berbatasan langsung dengan pulau Madura. Penduduknya mayoritas suku Jawa dan Madura.

Kawasan pesisir mempunyai potensi sumber daya alam yang produktif, yakni sumber daya alam hayati dan non hayati. Selain memiliki potensi yang besar, kawasan pesisir juga mempunyai beberapa permasalahan dalam pengelolaannya, yang mencakup aspek sosial ekonomi serta aspek biofisik [2].

Hasil tangkapan lautnya yang beragam biasa dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar dalam bentuk olahan makanan. Terlihat disepanjang jalan menuju pantai Kenjeran, warung makan dengan berbagai menu olahan ikan. Produk utama dari Kenjeran saat ini berupa olahan kerupuk maupun keripik ikan.

Salah satu upaya Pemerintah Kota Surabaya dalam merangsang pertumbuhan ekonomi di Kenjeran dengan cara mendirikan Sentra Ikan Bulak yang merupakan sentra oleh-oleh Kenjeran. Bangunan di atas lahan seluas 4.573 meter persegi ini, terdiri dari dua lantai. Lebih kurang ada 96 kios yang menjual kerupuk dan ikan kering, 40 kios ikan asap, 16 kios ikan segar, 20 kios kerajinan, dan 40 kios makanan dan minuman.

Namun, upaya tersebut dinilai belum optimal. Hal-hal seperti kebersihan tempat dan ikan, kualitas produk, varietas, dan manajemen

pemasaran harus terus ditingkatkan. Salah satu upaya untuk mengoptimalkan adalah diperlukan kemampuan untuk melakukan diversifikasi olahan.

Sementara itu, prospek rumput laut di masa mendatang cukup baik, mengingat potensi perairan Indonesia masih cukup besar untuk pembudidayaan komoditas tersebut [3]. Rumput laut merupakan salah satu komoditas hasil laut yang penting, serta tumbuh dan tersebar hampir di seluruh perairan laut Indonesia. Tumbuhan ini bernilai ekonomi tinggi dalam bidang industri makanan maupun bukan makanan (industri kosmetik, tekstil, dan farmasi), untuk memenuhi permintaan dalam negeri maupun luar negeri [4].

Inovasi dalam pengolahan hasil laut Kenjeran diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat Kenjeran. Bunaken ini adalah olahan kerang Kenjeran berupa *nugget* dengan menggunakan tepung rumput laut sebagai bahan pendukung. Pengolahan dengan proses kimiawi dapat menghasilkan produk yang lezat dan bergizi. Inovasi yang dilakukan ini diharapkan mampu meningkatkan daya jual olahan kerang Kenjeran. Selain itu olahan ikan ini bernutrisi tinggi dan mampu menjadi salah satu penyumbang ketahanan pangan nasional.

Materi dan Metode

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kedung Cowek, Kecamatan Bulak, Pesisir Pantai Kenjeran. Program ini melibatkan masyarakat RT 3 dan RT 4 Desa Kedung Cowek. Masyarakat di daerah tersebut mayoritas adalah nelayan dan ibu rumah tangga. Waktu pelaksanaan program ini dimulai dari bulan Februari sampai dengan bulan Juli 2014. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari pelatihan, produksi, dan pemasaran. Pelatihan yang dilakukan meliputi wawasan nutrisi, proses produksi, dan manajemen pemasaran. Pendampingan berkala juga dilakukan untuk pembinaan yang berkelanjutan.

BUNAKEN (Bisnis Unggulan *Nugget* Kenjeran) ini memanfaatkan hasil tangkapan laut yang melimpah di daerah Kedung Cowek, Kenje-

ran, yakni kerang. Terdapat berbagai jenis kerang yang digunakan, diantaranya adalah Kerang Wadung, Manuk, Baling-baling, Kur-kur, dan Gelatik. Perpaduan *nugget* yang digunakan adalah rumput laut sebagai sumber nutrisi. Selain itu, rumput laut dapat berfungsi sebagai pembentuk tekstur kenyal alami *nugget*. Rumput laut yang digunakan adalah *Sargassum spinosum* yang banyak di perairan Madura. *Nugget* yang bernutrisi tinggi ini ditambahkan berbagai macam campuran seperti sayuran (wortel, seledri, atau daun bawang), bumbu (bawang merah, bawang putih, garam), tepung beras, dan tepung terigu.

Nugget Kenjeran digunakan berbagai macam varian kerang, seperti Kerang Wadung, Manuk, Baling-baling, Kur-kur, dan Gelatik. Dari berbagai macam varian tersebut diperoleh hasil olahan *nugget* dengan berbagai kualitas.

Perlakuan awal dalam pengolahan *nugget* adalah pembersihan kerang. Kerang merupakan salah satu bioindikator pencemaran air laut. Pembersihan kerang dapat dilakukan dengan merendam air jeruk, asam cuka, atau air belimbing. Setelah itu kerang dicuci hingga bersih. Setelah bersih, kerang direbus dalam air mendidih. Perebusan kerang perlu dilakukan dua kali. Pada perebusan yang kedua, kerang ditiriskan, dan air rebusan bisa dimanfaatkan untuk bahan baku kerupuk.

Proses pengolahan *nugget* tergolong cepat dan mudah. Komposisi bahan *nugget* harus disesuaikan terlebih dahulu. Untuk 1 kg kerang digunakan 100 g rumput laut, 250 g tepung beras, 250 g tepung terigu, sayur dan bumbu secukupnya. Kerang dihaluskan menggunakan blender, demikian pula untuk rumput laut. Kerang dan rumput laut yang telah halus dicampur menjadi satu bersama tepung beras, tepung terigu, sayur, dan bumbu. Setelah tercampur, adonan dimasukkan ke dalam cetakan loyang aluminium 15 x 7 x 7 cm dan dikukus selama \pm 45 menit. Setelah matang, ditiriskan, dilepas dari cetakan dan ditunggu hingga dingin. *Nugget* bisa diiris balok memanjang setelah dingin. Untuk mempercantik *nugget*, dilapisi dengan telur dan tepung roti, baru kemudian digoreng.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Kedung Cowek menunjukkan bahwa masyarakat RT 3 dan RT 4 pada awalnya belum tahu mengenai pengolahan kerang dan rumput laut menjadi *nugget* beserta serangkaian tahap-tahapnya. Sebelumnya pengolahan kerang belum optimal dan belum banyak dilakukan. Sebagian besar nelayan kerang hanya menjual hasil tangkapan kerang kepada pengepul dengan harga yang sangat murah.



Gambar 1. Pelatihan Bunaken

Pelatihan dilakukan pada tanggal 27 April 2014 yang diikuti oleh 18 orang ibu-ibu dari RT 3 dan RT 4 Desa Kedung Cowek dengan materi pengolahan kerang dan rumput laut serta pemasaran yang efektif oleh Eka Rizkiah Septianti, S.Si. Setelah pelatihan tersebut masyarakat menjadi terbuka wawasannya untuk melakukan diversifikasi olahan kerang yang berkualitas dan bernutrisi tinggi. Manajemen Pemasaran yang baik juga diterapkan untuk memasarkan hasil produksi olahan kerang sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Kenjeran, khususnya untuk

ibu-ibu agen BUNAKEN RT 3 dan RT 4 Desa Kedung Cowek, dan umumnya masyarakat Kenjeran.



Gambar 2. Pengolahan Kerang Wadung dan Manuk



Gambar 3. Pengolahan Kerang Baling-baling dan Gelatik



Gambar 4. Pengolahan Kerang Kur-kur



Gambar 5. Pemasaran BUNAKEN

Proses pengolahan pada lima jenis kerang, yakni Kerang Wadung, Manuk, Baling-baling, Kur-kur, dan Gelatik terdapat perbedaan. Pada

Kerang Wadung dan Manuk hasil *nugget* berwarna hijau kehitaman dengan tekstur lembek.

Kerang Baling-baling dan Gelatik menghasilkan *nugget* berwarna kecokelatan dengan tekstur kenyal. Kerang Kur-kur menghasilkan *nugget* berwarna putih dengan tekstur kenyal.

Program BUNAKEN dapat meningkatkan pendapatan masyarakat karena pada awalnya ibu-ibu di daerah tersebut adalah ibu rumah tangga yang belum berpenghasilan, dengan adanya program BUNAKEN, dapat menjadi aktivitas baru yang positif dan mendatangkan keuntungan. Sementara itu, bagi nelayan kerang, pada awalnya kerang hanya dijual kepada pengepul dengan harga yang sangat murah, akan tetapi setelah mengetahui bagaimana mengolah kerang yang baik, kerang diolah terlebih dahulu, sehingga pada saat dipasarkan nilainya akan bertambah. Jenis kerang yang cocok untuk olahan *nugget* dengan kualitas terbaik adalah Kerang Kur-kur.

Referensi

1. Asianto, Souli. 2006. Analisis Pendapatan Masyarakat Pesisir dalam Program Pemberdayaan ekonomi Masyarakat Pesisir (PEMP). Bogor: *Repository IPB*
2. Kasting, J.F, 1993. *Earth's early atmosphere. Science*. 259: 920-926
3. Anonim. 1991. Rumput Laut di Indonesia: *Seaweed in Indonesia*. Jakarta: Bank Bumi Daya
4. Indriani, H. dan E. Sumiarsih. 1992. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya