




Technology diffusion: Application of slicer machine in making milkfish crackers in Kampung Tambak Asri, Surabaya

Izza Anshory✉, Indah Sulistiyowati, Lukman Hudi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

✉ izzaanshory@umsida.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.9144>

Abstract

Members of the At-Taubah Assembly of Aisyiah Branch Leadership (PCA) Krembangan, Tambak Asri Village Surabaya, have difficulties in processing milkfish into fish crackers. The purpose of this community service is to provide knowledge on how to process milkfish into crackers using slicer machine tools. The method used in this activity consisted of three stages, namely socialization, demonstrating the processing of milkfish crackers, and giving a cracker cutting machine. The results of this community service are the members of Majelis Ta'lim At-Taubah become aware and understand how to use a slicer machine for the process of making milkfish crackers.

Keywords: Slicer machine; Milkfish; Fish crackers

Difusi teknologi: Penerapan mesin slicer dalam pembuatan kerupuk ikan bandeng di Kampung Tambak Asri, Surabaya

Abstrak

Ibu-ibu yang tergabung dalam Majelis At-Taubah Pimpinan Cabang Aisyiah (PCA) Krembangan yang berlokasi di Kampung Tambak Asri Surabaya mempunyai kesulitan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pengetahuan bagaimana pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk dengan menggunakan alat bantu mesin slicer. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari tiga tahapan, yaitu sosialisasi, demonstrasi pengolahan kerupuk ikan bandeng dan pemberian mesin pemotong kerupuk. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu Majelis Ta'lim At-Taubah dapat memahami bagaimana penggunaan mesin slicer untuk proses pembuatan kerupuk ikan bandeng.

Kata Kunci: Mesin slicer; Ikan bandeng; Kerupuk ikan

1. Pendahuluan

Kampung Tambak Asri Kelurahan Morokrembangan Surabaya merupakan sebuah tempat pemukiman yang berada di pinggiran kota. Kampung Tambak Asri lebih dikenal dengan julukan sebagai kampung prostitusi Kermil sejak tahun 1970 dan sudah ditutup oleh Pemerintah Kota (Pemkot) Surabaya pada tahun 2012. Tingkat kepadatan penduduk di Kampung Tambak Asri sangat padat dengan jumlah penduduk mencapai 10.198,6 jiwa/km². Angka kepadatan penduduk ini, turut merefleksikan kepadatan bangunan permukiman masyarakat (Rubianto & Navastara, 2018).

Tinjauan demografi kampung Tambak Asri antara lain yaitu luas wilayah kelurahan Morokrembangan mencapai 327 Ha dengan batasan fisik di sebelah barat adalah Jl.

Demak, sebelah timur adalah Jl. Tol Surabaya-Gresik, sebelah utara adalah Jl. Gresik Gadukan Timur - Jl. Kalianak Timur, sebelah selatan adalah Jl. Tol Surabaya Gresik - Jl. Raya Dupak (Rubianto & Navastara, 2018). Selain itu lokasi kampung Tambak Asri juga berdekatan dengan Pasar Ikan Pabean, yang merupakan pasar ikan terbesar di Jawa Timur. Masyarakat Kampung Tambak Asri didominasi oleh kelompok masyarakat yang mempunyai pendapatan menengah ke bawah dengan banyak macam profesi, seperti pegawai di instansi pemerintah maupun swasta, tukang becak, pedagang sayur dan makanan, serta ada yang membuka toko kelontong.

Selain beraktivitas bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, sebagian warga Kampung Tambak Asri, khususnya para ibu-ibu aktif dalam kegiatan kajian keagamaan di Majelis Ta'lim At-Taubah. Selain kegiatan mengaji ibu-ibu tersebut juga diberikan bekal pengetahuan mengenai kesehatan, pendidikan, dan keterampilan. Salah satu bentuk keterampilan yang diberikan untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga adalah pembuatan kerupuk dari bahan ikan bandeng yang sumber bahan bakunya mudah diperoleh di sekitar wilayah Kampung Tambak Asri. Ikan bandeng menjadi pilihan karena ikan bandeng merupakan komoditas utama budidaya ikan air payau yang mempunyai kandungan gizi tinggi dan banyak digemari karena memiliki rasa yang enak dan gurih (Khasanah et al., 2020).

Ikan bandeng sebagai salah satu jenis ikan dengan nilai gizi tinggi, dalam setiap 100 g dagingnya, mengandung 129 kkal energi, 20 g protein, 4,8 g lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi, 150 mg vitamin A dan 0,05 mg vitamin B1 (Hafiludin, 2015). Selain itu ikan bandeng mengandung asam lemak omega 3 yang dapat mencegah terjadinya penyakit jantung koroner dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh (Wijayanti et al., 2016). Selain itu, ikan bandeng mempunyai tekstur yang cocok yang cukup padat dan tidak terlalu berair, sehingga membuatnya cocok untuk diolah menjadi kerupuk ikan yang renyah dan mudah diolah (Akbar et al., 2021).

Dalam proses pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan, ada tahapan yang menjadi kendala dalam membuat potongan-potongan tipis dari bahan mentah yang sudah menjadi bentuk lontong kerupuk. Potongan-potongan kerupuk tipis ini untuk memudahkan menjadi bentuknya yang seragam diperlukan mesin slicer atau mesin potong (Rahayuningsih & Astuti, 2017). Berdasarkan permasalahan dan potensi yang telah digambarkan tersebut, maka diusulkan sebuah kegiatan pengabdian masyarakat penerapan mesin slicer untuk pembuatan kerupuk ikan bandeng di kelompok ibu-ibu Majelis Ta'lim At-Taubah Kampung Tambak Asri Surabaya.

2. Metode

Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 23 Maret 2023 bagi ibu-ibu Majelis Ta'lim At-Taubah Kampung Tambak Asri Kelurahan Morokrengan Surabaya dan Pimpinan Cabang Aisyiah (PCA) Krengan. Metode yang digunakan dalam kegiatan penerapan mesin slicer dalam pembuatan kerupuk ikan bandeng di Kampung Tambak Asri Surabaya terdiri dari tiga tahapan, yaitu:

a. Sosialisasi

Tahap ini disampaikan mengenai urgensinya pembuatan kerupuk dari bahan baku ikan bandeng yang dapat meningkatkan pengetahuan dan pendapatan rumah tangga jika berhasil dilaksanakan. Tahap kedua yaitu pelaksanaan

pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan. Pada tahap ini proses transfer pengetahuan pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan dilakukan dalam bentuk presentasi dan sosialisasi.

b. Demonstrasi

Setelah selesai presentasi, dilakukan praktik secara langsung tentang proses pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan.

c. Pemberian mesin slicer atau mesin pemotong untuk kelompok ibu-ibu Majelis Ta'lim At-Taubah.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Sosialisasi

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi tentang mengolah ikan bandeng menjadi kerupuk ikan diawali oleh penyampaian paparan dari tim abdimas mengenai pentingnya pemanfaatan ikan bandeng sebagai sumber modal untuk dikembangkan menjadi produk lain yang akan meningkatkan nilai ekonomisnya. Selain itu disampaikan pula mengenai alasan pemilihan ikan bandeng, ditinjau dari ketersediaan dan harga yang terjangkau oleh masyarakat, rasa yang lezat dan sensasi rasa yang enak jika diolah menjadi produk kerupuk. Pada acara sosialisasi tersebut juga disampaikan mengenai kandungan nutrisi yang tinggi pada ikan bandeng. Sosialisasi ini dihadiri oleh 30 orang anggota Majelis Ta'lim At-Taubah beserta ibu-ibu Pimpinan Cabang Aisyiah (PCA) Krembangan seperti ditunjukkan pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. Sosialisasi pengolahan ikan bandeng

3.2. Demonstrasi

Setelah tahap sosialisasi, dilakukan demonstrasi secara langsung proses pembuatan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan, yang dilakukan secara bersama-sama praktik oleh ibu-ibu yang tergabung dalam Majelis Ta'lim At-Taubah. Pada saat demonstrasi pengolahan ikan bandeng ditunjukkan tahapan-tahapan pengolahan ikan bandeng, mulai dari pemilihan bahan, cara menghaluskan daging ikan bandeng, proses pencampuran bumbu, pembentukan lontong, dan proses pengirisan lontong menjadi kerupuk ikan seperti ditunjukkan pada [Gambar 2](#).

Setelah ibu-ibu memahami proses pengolahan ikan bandeng, selanjutnya dilakukan praktik secara langsung dan bersama-sama pembuatan kerupuk ikan bandeng ([Gambar 3](#)). Selesai proses pencampuran bahan-bahan, selanjutnya dilakukan demonstrasi penggunaan mesin slicer untuk memotong lontong kerupuk menjadi irisan kerupuk

kecil-kecil dengan ketebalan 2-3 mm (Gambar 4). Selesai proses pengirisan, kemudian dilakukan penggorengan kerupuk mentah sehingga bisa dirasakan rasa dan gurihnya (Gambar 5).



Gambar 2. Kegiatan demonstrasi pengolahan ikan bandeng



Gambar 3. Proses pembentukan lontong kerupuk ikan



Gambar 4. Demonstrasi penggunaan mesin slicer



Gambar 5. Proses penggorengan kerupuk ikan bandeng

3.3. Penyerahan hibah mesin slicer

Kegiatan selanjutnya menyerahkan bantuan mesin slicer atau mesin pemotong kepada kelompok ibu-ibu Majelis Ta'lim At-Taubah, Kampung Tambak Asri, Kecamatan Krembangan, Surabaya seperti ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Dokumentasi pemberian hibah mesin slicer

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk penerapan mesin slicer untuk pembuatan kerupuk ikan bandeng di Kampung Tambak Asri Surabaya sangat membantu dalam menyelesaikan permasalahan yang terkait pemberdayaan perekonomian masyarakat. Selain itu adanya sosialisasi yang dilakukan secara bersama-sama telah membuka cakrawala pengetahuan masyarakat tentang bagaimana proses pembuatan dan penggunaan alat untuk memproduksi kerupuk ikan bandeng yang mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada DRPM Universitas Muhammadiyah Sidoarjo yang telah mendanai Program Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Program Kemitraan Masyarakat. Terima kasih juga kepada ibu-Ibu Majelis Ta'lim At-Taubah Kampung Tambak Asri Surabaya, atas dukungan dan kerja samanya.

Daftar Pustaka

- Akbar, A., Nurmiah, S., & Susanti, G. (2021). Proportion of use of Banana Peel (*Musa paradisiaca* L) and Milkfish Meat (*Chanos Chanos*) in the Manufacture of Abon. *Lutjanus*, 26(1), 20–29.
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda The Analysis Of Nutritional Content Of Milkfishes Which Come From Different Habitats. *Jurnal Kelautan*, 8(1), 37–44. <https://doi.org/10.21107/jk.v8i1.811>
- Khasanah, M. M., Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F., & Ferdiansyah, M. K. (2020). Karakteristik Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Variasi Jenis Pengolahan Tepung Ikan dan Pati. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 15(1), 143–149.
- Rahayuningsih, C. K., & Astuti, S. S. E. (2017). Proses Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Kadar Protein. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 15(1).
- Rubianto, L., & Navastara, A. (2018). Karakteristik Ruang Kampung Tambak Asri Berdasarkan Pendekatan Placemaking. *Jurnal Teknik ITS2*, 7(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v7i2.33680>
- Wijayanti, I., Romadhon, & Rianingsih, L. (2016). Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forsk) Dengan Konsentrasi Enzim Bromelin Yang Berbeda. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(2), 129–133. <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.2.129-133>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
