

Pengembangan Usaha Kerupuk Ikan di Desa Pijot : Inovasi Dalam Pengolahan Kerupuk Dengan Bahan Yang Memenuhi Standar Kesehatan

L.M Gian Natania¹, Inges Sukma F.P², Eki Hizbi R.³, Annisyah Turahman⁴, Zuryatun Sholihah⁵, Holizatul Mutmainah³, Indra Bachtiar², Thessa Pebriandini⁶, Safira Maulidina⁴, Lale Nilmalasari⁷, I Wayan Sugiarta⁸*

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁶Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁷Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁸Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Email: sugiartha69@unram.ac.id

ABSTRAK

Desa Pijot merupakan salah satu desa di Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok Timur dimana desa tersebut merupakan daerah yang kaya akan hasil laut, khususnya ikan. Kerupuk ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi bisnis yang berkelanjutan. Namun, yang menjadi kendala di desa ini ialah kurangnya pengetahuan masyarakat dalam membuat kerupuk yang memenuhi standar kesehatan. Dengan demikian penyuluhan tentang pengolahan kerupuk dengan bahan yang memenuhi standar kesehatan ini sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat di Desa Pijot. Metode kegiatan yang dilaksanakan dikemas dalam bentuk demonstrasi melalui video dan penyuluhan. Demonstrasi dilakukan untuk menjelaskan bagaimana cara membuat kerupuk dengan bahan yang memenuhi standar kesehatan. Dari hasil penyuluhan terlihat bahwa masyarakat desa Pijot telah mendapatkan informasi dan pengetahuan tentang cara membuat kerupuk yang memenuhi standar kesehatan, serta bahayanya mengkonsumsi kerupuk yang mengandung bleng (boraks). Dengan pengetahuan yang dimiliki diharapkan dapat disebarluaskan kepada keluarga dekat dan masyarakat disekitarnya.

Kata Kunci: pengembangan usaha, kerupuk ikan, Desa Pijot.

PENDAHULUAN

Kerupuk ikan merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki citarasa khas dan digemari oleh banyak orang. Di Desa Pijot, Lombok Timur, kekayaan hasil laut, khususnya ikan, menjadi potensi luar biasa dalam mengembangkan usaha kerupuk ikan. Desa yang terletak di tepian pantai ini telah lama menjadi pusat produksi ikan yang terkenal di daerahnya.

Namun, dalam menghadapi tantangan persaingan yang semakin ketat di industri makanan, penting bagi para pelaku usaha di Desa Pijot untuk terus berinovasi dan memenuhi standar kesehatan yang ketat. Inovasi dalam proses pengolahan kerupuk ikan menjadi elemen krusial yang dapat meningkatkan daya saing dan membuka peluang baru untuk pengembangan usaha.

Artikel ini mengulas tentang pengembangan usaha kerupuk ikan di Desa Pijot, dengan fokus pada inovasi dalam pengolahan kerupuk dengan bahan-bahan yang memenuhi standar kesehatan. Selain mendukung peningkatan kualitas produk, mematuhi standar kesehatan juga bertujuan untuk menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi.

Diharapkan artikel ini dapat memberikan wawasan yang mendalam bagi pembaca tentang proses pengembangan usaha kerupuk ikan di Desa Pijot yang berorientasi pada inovasi dan standar kesehatan. Selain itu, artikel ini juga diharapkan dapat menjadi sumber inspirasi bagi para pelaku usaha di bidang pengolahan makanan, khususnya kerupuk ikan, untuk terus berkembang dan menghasilkan produk unggulan yang bermutu tinggi serta memenuhi standar kesehatan.

Berdasarkan informasi dan survey yang dilakukan, permasalahan yang ditemui bahwa masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bagaimana cara membuat kerupuk ikan dengan menggunakan bahan pengembang bernama bleng yang berbahaya karena mengandung boraks. Bleng (natrium biborat, natrium piroborat, natrium tetraborat) adalah campuran garam mineral konsentrasi tinggi. Bentuknya panjang dan berwarna agak kuning. Zat ini adalah bentuk tidak murni dari asam borat, sementara bentuk murninya banyak dikenal dengan nama boraks. Di Indonesia, bleng sudah diproduksi sejak tahun 1700 dalam bentuk air bleng. Cairan ini biasanya dihasilkan dari ladang garam atau kawah lumpur.

Penggunaan bleng dalam makanan bertujuan untuk memberikan aroma dan rasa khas di samping mengenyalkan dan membuat adonan mengembang. Tekstur dan rupa makanan menjadi bagus. Zat ini juga berperan sebagai pengawet dan pengeras mie, lontong, ketupat, bakso, kecap, cenil, lupis, dan sosis.

Boraks atau bleng hanya diperbolehkan dalam makanan dengan batas maksimal 1 gram per 1 kilogram atau 1:1000. Zat ini akan menumpuk dalam tubuh seiring seringnya mengonsumsi makanan yang mengandung boraks atau bleng. Dosis berlebihan akan menyebabkan demam, kerusakan ginjal, hingga kematian.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Untuk mencari pemecahan masalah dari masalah yang ada, kami mempersiapkan beberapa materi yang akan diberikan. Selain itu juga dilakukan koordinasi dengan pihak-pihak yang terkait dalam hal ini dengan Kepala Desa Pijot, BPOM Desa, Ibu - ibu PKK, Posyandu, Karang Taruna, dan IPPNH (Ikatan Pelajar Pemuda Nurul Huda) yang berada di wilayah Desa Pijot untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.

Pemberian materi penyuluhan dilakukan dalam dua tahap yaitu (1). Pemberian materi cara membuat kerupuk dengan bahan yang memenuhi standar kesehatan; (2). Penyampaian materi oleh BPOM Desa terkait bahan yang tidak boleh dipergunakan didalam pengolahan kerupuk seperti formalin atau boraks; (3) Tanya jawab. Dalam penyampaian materi ini, warga Desa Pijot diperlihatkan serta diberikan penjelasan tentang video cara pengolahan kerupuk dengan bahan yang memenuhi standar kesehatan dan dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh BPOM Desa. Penyampaian materi berlangsung kurang lebih selama 60 menit.

Setelah selesai penyampaian materi, dilanjutkan dengan tanya jawab. Jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang muncul dijawab oleh Tim KKN Desa Pijot atau BPOM Desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dalam rangka Kuliah Kerja Nyata Pengabdian kepada Masyarakat ini melibatkan peran serta masyarakat yang merupakan perwakilan dari ibu – ibu serta pemuda dilingkungan Desa Pijot. Kegiatan penyuluhan diadakan di Aula Kantor Desa Pijot seperti terlihat pada Gambar 1 sampai dengan Gambar 3 berikut ini.



Gambar 1. Penyampaian materi oleh Tim KKN



Gambar 2. Penyampaian materi oleh BPOM Desa (Ibu Herlina Effendi)



Gambar 3. Foto bersama Tim KKN, B POM Desa, dan Tamu Undangan

Pada Gambar 1 dapat dilihat Tim KKN sedang memberikan materi tentang cara pembuatan kerupuk ikan dengan bahan yang memenuhi standar kesehatan. Dalam materi ini dijelaskan mulai dari tahapan mencuci ikan, menggiling ikan sampai halus. Kemudian haluskan bawang putih menggunakan cobek, lalu tambahkan garam dan soda, aduk sampai rata. Selanjutnya tambahkan daging ikan ke dalam cobek lalu ulek setelah itu tambahkan tepung tapioka ke dalam adonan, aduk semua adonan hingga tercampur rata sampai adonan menjadi cair, kemudian adonan tersebut dibungkus dan dikukus. Langkah selanjutnya yaitu menusuk adonan menggunakan lidi untuk mengetahui apakah adonan tersebut sudah matang atau belum. Kalau adonan sudah tidak lengket angkatlah adonan dan dinginkan hingga adonan mengeras. Keluarkan adonan dari plastik lalu irislah adonan tipis-tipis menggunakan alat pemotong kerupuk atau bisa juga menggunakan pisau, lalu jemurlah di bawah sinar matahari sampai kering. Langkah terakhir bila adonan sudah kering, bisa langsung menggorengnya ataupun menyimpannya dalam keadaan mentah.

Pada Gambar 2 adalah penyampaian materi oleh B POM Desa yaitu Ibu Herlina Effendi yang menyampaikan materi tentang betapa pentingnya membuat kerupuk menggunakan bahan-bahan yang memenuhi standar kesehatan. Ibu Herlina Effendi menjelaskan bahwa bahan pengawet kerap digunakan pada kerupuk untuk menjaga agar tetap tahan lama. Bleng atau boraks merupakan bahan pengawet yang paling sering digunakan dalam pembuatan kerupuk, namun jika kadarnya terlalu banyak bisa menjadi pemicu berbagai macam penyakit. Apalagi, sifatnya yang bisa terakumulasi dalam tubuh. Selain sebagai bahan pengawet, bahan ini bisa pula dipakai untuk menjadikan tekstur kerupuk lebih renyah dan punya aroma yang lebih khas. Ibu Herlina Effendi juga menjelaskan kalau kerupuk yang dibeli punya kemungkinan besar menggunakan pewarna yang tidak aman. Mungkin bukan pewarna makanan yang dipakai, tapi Rhodamin-b yang merupakan pewarna untuk tekstil. Bahan ini mempunyai sifat karsinogenik atau bisa menjadi penyebab timbulnya penyakit kanker dalam tubuh.

Setelah penyampaian materi, dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Setiap pertanyaan yang disampaikan oleh peserta ditampung kemudian dijawab sampai tuntas oleh Tim KKN maupun B POM Desa. Kemudian dikarenakan keterbatasan waktu yang ada, maka sesi diskusi dan tanya jawab diakhiri dengan penyampaian ucapan terima kasih dan apresiasi kepada seluruh peserta.

PENUTUP

Simpulan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dalam rangka salah satu program kerja KKN Universitas Mataram 2023 ini telah berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Kegiatan sosialisasi ini telah dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat terutama para warga di Desa Pijot Kecamatan Keruak tentang tata cara pembuatan kerupuk yang memenuhi standar kesehatan.

Saran

Kegiatan ini perlu dilanjutkan dengan cara memberikan sosialisasi tentang bagaimana cara mengembangkan usaha, dengan mengundang pengusaha yang sudah berhasil usahanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan telah selesainya pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini sesuai rencana, ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Desa Pijot beserta jajarannya, Dosen Pembimbing Lapangan, BPOM Desa, IPPNH, Ibu PKK, Ibu Posyandu, Karang Taruna, dan LPPM UNRAM.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputra, Hardiono, Andhyka, I., dan Ikhtiarini, N. A., (2014), *Penggunaan Sodium Tripoliphosphat Sebagai Alternatif Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk*. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi 2.1.
- Lathifah, Ul., Nisa, Purwani, E., dan Kurnia, P., (2015), *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Karak*. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Earnestly., dan Femi., (2023), *Pengenalan Bahaya Boraks dalam Makanan bagi Kesehatan pada Ikatan Keluarga Kotolaweh Kota Padang*. Jurnal Salingka Abdimas 3.1.