

---

PEMANFAATAN POTENSI HASIL TANGKAP NELAYAN MENJADI OLAHAN  
KERUPUK IKAN KATAMBAK DI DESA TANJUNG LUAR KECAMATAN KERUAK  
KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Nazilil Furqon<sup>1</sup>, Lina Cahyanti<sup>1</sup>, Gusti Ayu Made Paramaswari<sup>2</sup>, Gusti Ayu Ratih Hapsari<sup>2</sup>, Agung Naufal Pratama<sup>2</sup>, Ami Anggara<sup>3</sup>, Nifa Kholvi<sup>3</sup>, Panji Jayadi Buana<sup>3</sup>, Isni Nadia Fatmala<sup>4</sup>, Kholissurahman<sup>5</sup>, Zaenal Abidin<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis Universitas Mataram, <sup>2</sup>Program Studi Manajemen Universitas Mataram, <sup>3</sup>Program Studi Ilmu Hukum Universitas Mataram, <sup>4</sup>Program Studi Matematika Universitas Mataram, Program Studi Sosiologi Universitas Mataram <sup>5</sup>, Program Studi Budidaya Perairan<sup>6</sup>

---

Informasi artikel

Korespondensi	:	<a href="mailto:isninadia88@gmail.com">isninadia88@gmail.com</a>
Tanggal Publikasi	:	30 Desember 2023
DOI	:	<a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i6.3472">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i6.3472</a>

---

### ABSTRAK

Potensi ikan bisa di jadikan sebagai salah satu makanan. Ini bertujuan untuk melatih masyarakat untuk mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk bernilai tambah yaitu kerupuk ikan. Kerupuk ikan, cemilan kering yang terbuat dari daging ikan katambak, tepung tapioka, bawang putih, dan penyedap rasa ini belum banyak diketahui oleh Masyarakat. Oleh karena itu, kami membuat dan mengenalkan produk kerupuk ikan katambak kepada Masyarakat agar mendapatkan popularitas karena kenikmatan dan kelezatannya. Dimasukkannya ikan katambak dalam usaha ini memiliki potensi yang cukup besar, mengingat kandungan proteinnya yang tinggi dan signifikansi ekonominya.

**Kata kunci** : Tanjung Luar, Ikan Katambak, Kerupuk Ikan

### ABSTARCT

*Fish potential can be used as one of the foods. This aims to train the community to process fish catches into value-added products, namely fish crackers. Fish crackers, dried snacks made from catambak fish meat, tapioca flour, garlic and flavorings are not widely known by the public. Therefore, we make and introduce the catambak fish cracker product to the public in order to gain popularity because of its enjoyment and delicacy. The inclusion of catambak fish in this business has considerable potential, given its high protein content and economic significance.*

*Keywords: Tanjung Luar, Catfish Fish, Fish Crackers*

### PENDAHULUAN

Secara de jure dan de facto, kondisi Desa Tanjung Luar adalah salah satu Desa yang tergolong cukup tua di wilayah Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur, namun beberapa fasilitas infrastruktur yang menghubungkan dengan desa lain mudah diakses, Tanjung Luar merupakan salah satu desa yang memiliki sumber daya laut yang melimpah seperti ikan, kerang, lobster dan lain-lain. Tetapi disisi lain juga kondisi masyarakat Tanjung Luar ekonomi masyarakatnya yang masih lemah karena modal usaha dan keterampilan masyarakat yang kurang. Berlokasi di wilayah pesisir pantai

menjadikan masyarakat desa ini memiliki pendapatan yang tidak menentu. Permasalahan ini kerap kali menjadi momok di kehidupan masyarakat daerah tersebut.

Hasil tangkapan ikan yang didapatkan nelayan di Desa Tanjung Luar terbilang sangat melimpah karena letak geografis desa yang berada di daerah pesisir pantai sehingga menjadikan nelayan sebagai mata pencaharian utamanya. Namun, untuk pergi melaut para nelayan tergantung dengan keadaan cuaca sehingga menyebabkan pendapatan yang mereka peroleh tidak menentu sehingga membutuhkan usaha yang dapat dilakukan dan berkelanjutan. Banyaknya hasil tangkap yang didapatkan dengan tingginya potensi yang dimiliki untuk menghasilkan keuntungan bagi masyarakat sekitar masih kurang untuk dikelola, dimanfaatkan dan dikembangkan dengan benar. Biasanya hasil tangkap yang didapatkan nelayan langsung dijual di pasar dalam keadaan yang masih segar, tetapi hal ini tentunya tidak akan bertahan lama mengingat banyaknya pesaing pedagang ikan lainnya serta ikan merupakan salah satu bahan baku makanan yang sangat mudah mengalami kerusakan sehingga dapat menurunkan nilai jual.

Disamping itu, kiprah Perempuan dalam memberdayakan kegiatan ekonomi masih sangat minim. Oleh karenanya, masyarakat setempat perlu dibina untuk meningkatkan geliat perekonomian di daerah tersebut. Karena memiliki hasil laut yang melimpah menjadikan desa ini berpotensi di bidang perikanan sehingga usaha yang paling potensial dan mudah untuk dibina ialah usaha kerupuk ikan. Kerupuk ikan merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung pati dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. (Yuliani dkk, 2018)

Kerupuk ikan ini berbahan baku tepung tapioka. Dengan penambahan komposisi lain seperti penambahan daging ikan dapat meningkatkan cita rasa, aroma serta nilai gizi dari kerupuk. Penambahan daging ikan juga dapat berfungsi menambah kandungan protein pada kerupuk, hal ini di dukung penelitian yang dilakukan oleh Rizki (2017), dimana banyaknya daging ikan yang ditambahkan dalam pembuatan kerupuk ikan dapat menambah rasa ikan didalamnya yang tidak terlepas dari semakin tingginya kandungan protein pada kerupuk ikan. Penambahan daging ikan dalam kerupuk juga mampu meningkatkan aroma karena adanya penambahan lemak didalamnya. Dalam proses pembuatan, persentase daging ikan yang ditambahkan tidak lebih dari 30% (Natalia et al., 2019; Zulisyanto, 2016). Beberapa jenis ikan yang umum digunakan ialah ikan nila (Purnamayati et al., 2019), ikan tengiri (Lilimantik & Sofia, 2015), ikan tuna (Deni et al., 2013), atau jenis ikan lainnya. Dalam hal ini kita memilih ikan katambak sebagai tambahan bahan bakunya.

Ikan katambak termasuk dalam jenis ikan lencam (*Lethrinidae*), dimana ikan lencam adalah keluarga ikan laut yang termasuk dalam famili Lethrinidae yang dikenal dalam bahasa inggris sebagai *emperor*. Ikan ini merupakan kelompok ikan target nelayan yang dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi karena memiliki tekstur daging yang bagus dan halus. Ikan katambak merupakan salah satu jenis ikan laut yang bernilai ekonomis dengan kandungan protein sebesar 14-24%, sehingga berpotensi untuk menjadi hidrolisat protein ikan dengan nilai tambah antioksidan.

Tujuan dari pelatihan ini yaitu melatih kemampuan dalam hal mengolah ikan menjadi kerupuk dan menanamkan jiwa-jiwa kewirausahaan yang dapat dilakukan ketika waktu senggang dengan hal yang lebih berguna dan bermanfaat sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, olahan kerupuk ikan dapat

dijadikan solusi untuk mengatasi permasalahan yang dimana kebanyakan masyarakatnya yang bermata pencaharian sebagai nelayan langsung menjual hasil tangkapnya di pasar secara segar, yang tentunya hal ini tidak dapat bertahan lama karena dapat menurunkan kualitas ikan sehingga terjadi penurunan harga jual.

## METODE KEGIATAN

### Analisis Permasalahan

Penyebab utama dari permasalahan didesa tanjung luar adalah kemiskinan. Kemiskinan didesa ini disebabkan oleh faktor-faktor kompleks yang saling terkait serta merupakan sumber utama yang melemahkan kemampuan

masyarakat dalam membangun wilayah dan meningkatkan kesejahteraan sosialnya. Faktor-faktor tersebut diklasifikasikan ke dalam faktor alamiah dan non alamiah. .Faktor alamiah berkaitan dengan fluktuasi musim penangkapan dan struktur alamiah sumberdaya ekonomi desa. Faktor non alamiah berhubungan dengan keterbatasan daya jangkau tehnologi penangkapan, lemahnya jaringan pemasaran serta dampak negatif kebijakan modernisasi perikanan. (Kusnadi,2003:27)

Dalam penelitian ini sesuai dengan penjelasan di atas, yang menjadi subjek penelitian adalah nelayan dengan profesi sebagai penangkap ikan.

Nelayan sebagai subjek penelitian memiliki pendapatan dari hasil tangkapan. Hasil tangkapan tersebut tentu diguankan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari baik itu untuk kebutuhan pangan maupun kebutuhan papan (perumahan). Namun demikian nelayan dalam salah unsur masyarakat tentu memiliki kebutuhan-kebutuhan lain yang tidak kalah pentingnya dengan dua jenis kebutuhan yang telah disebutkan sebelumnya.

### Solusi Yang Ditawarkan

Untuk menjawab permasalahan yang ada, solusi yang dapat ditawarkan dan diberikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat ialah dengan melakukan program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan kerupuk ikan katambak yang bahan baku utamanya di dukung dari hasil laut Desa Tanjung Luar ini. Pengolahan kerupuk dipilih karena bahan-bahannya mudah didapatkan, prosesnya mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja asalkan memiliki minat dan keinginan untuk melakukannya.

Kegiatan ini memiliki beberapa agenda seperti:

1. Persiapan

Kegiatan KKN persiapan Pemberdayaan Masyarakat Desa di Tanjung Luar dilaksanakan dalam 2 sesi, 1) Survei mengenai jenis olahan dan bahan baku utama, 2) Percobaan pembuatan kerupuk. Adapun alat-alat yang perlu disiapkan antara lain seperti kompor, sendok, wajan, talenan, nare, pengukusan dan chopper. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan yaitu ikan katambak 1 kg, tepung tapioka 1 kg, terigu 50 gr, 2 butir telur, masako, bawang putih, air



dan minyak goreng. a

b

Gambar 1. Proses percobaan membuat kerupuk ikan katambak. (a) Proses pengulenan adonan menjadi bentuk silinder. (b) Pemotongan adonan yang telah matang. (c) Penjemuran kerupuk.

2. Pelatihan dengan cara praktik langsung pembuatan kerupuk ikan katambak. Langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan ketambak:
  - a) Langkah pertama adalah bersihkan dan keluarkan isi dalamnya kemudian filet ikan dengan memisahkan daging dari kulit dan tulangnya lalu cuci dengan air mengalir hingga bersih.



- b) Giling bawang putih dan daging ikan yang telah dibersihkan dengan menggunakan chopper hingga halus.
  - c) Siapkan nampan, masukkan tepung tapioka, tepung terigu, tambahkan masako dan garam secukupnya kemudian sisihkan.
  - d) Siapkan wajan masukkan 1 liter air dalam keadaan kompor yang belum dinyalakan, masukan tepung tapioka aduk sampai tercampur rata sampai tidak ada yang menggrindil setelah itu hidupkan kompor aduk sampai tepung tersebut mengental.
  - e) Ambil adonan pada nampan yang sudah disisihkan tadi kemudian masukan tepung tapioka yg sudah di masak, uleni hingga kalis. Setelah semua adonan kalis, bentuk adonan menjadi silinder dengan diameter 5-7 cm.

- f) Selanjutnya kukus adonan yang telah terbentuk. Siapkan pengukusan olesi dengan sedikit minyak agar tidak lengket. Panaskan air dalam panci kukusan sampai mendidih. Setelah air mendidih masukan adonan kerupuk kedalam panci kukusan. Kemudian kukus adonan kerupuk selama 30 menit sampai 1 jam. Adonan yang sudah matang akan mengembang dan terlihat sedikit transparan dengan warna kuning kecoklatan.
- g) Setelah semua adonan matang, angin-anginkan kemudian simpan di kulkas semalaman dan keesokannya iris adonan dengan ketebalan 2-3 mm.
- h) Selanjutnya, jemur kerupuk di sinar matahari yang terik selama 1-2 hari penuh tergantung keadaan cuaca.
- i) Simpan kerupuk yang sudah dijemur lalu lakukan proses pengemasan atau jika ingin dihidangkan, goreng kerupuk dengan menggunakan minyak yang cukup banyak hingga kerupuk tenggelam untuk memaksimalkan pematangan kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan.

### 3. Proses Pengemasan

Salah satu cara untuk menghambat uap air lingkungan terserap oleh produk pangan kering yaitu pengemasan. Kemasan dapat mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari gangguan fisik. Setelah kerupuk dijemur selama 1-2 hari, kerupuk yang dikeringkan dapat dikemas kedalam plastik kemasan dan siap untuk dijual.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu hasil tangkapan yang populer di desa ini yaitu Ikan Katamba yang memiliki Bahasa latin *Lethrinidae* yang juga dikenal dengan sebutan *Emperor*. Ikan ini memiliki ukuran tubuh mencapai 1 meter. Lingkungan hidupnya berada di dekat pasir dan juga patahan-patahan karang. Pada umumnya, nelayan dapat menangkap ikan ini di perairan yang dangkal di sepanjang Kawasan Indo-Pasifik. Protein yang dimiliki sebesar 14%-24%, mengandung lemak omega 3 dan omega 6 yang sangat tinggi. Kandungan zat DHA dan EPA pada lemak omega dapat merangsang perkembangan otak dan mata. Selain itu, daging yang dimilikinya tebal dan sangat lunak sehingga menjadikan ikan ini cocok sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk. Pengolahan kerupuk ikan dipilih karena cara pembuatannya yang simpel dan mudah untuk diterapkan dalam skala rumahan. Kerupuk dapat dijadikan sebagai pengganti rasa lapar sehingga cocok sebagai bahan cemilan karena terdapat kandungan karbohidrat di dalamnya. Selain itu, manfaat kerupuk juga dapat diyakini sama dengan kandungan nutrisi yang ada di dalam ikan.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat desa ini dilakukan dengan melakukan pelatihan pengolahan kerupuk ikan katambak yang dilaksanakan di salah satu rumah Ibu Kader PKK Dusun Kampung Baru, Desa Tanjung Luar, Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur. Target pemberdayaan masyarakat ialah ibu-ibu PKK serta pemuda dan pemudi di desa ini. Kegiatan ini disambut baik dan antusias oleh kepala desa dan masyarakatnya.

Kerupuk katambak yang dibuat ini menggunakan bahan utama tentunya ikan katambak dan bahan pelengkap seperti tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih,

garam, telur dan penyedap rasa. Proses pembuatannya menghabiskan waktu sekitar 3-4 jam sedangkan untuk proses pengeringan dapat menghabiskan waktu 1 sampai 2 hari tergantung keadaan cuaca. Adonan yang dihasilkan juga harus diperhatikan agar memiliki kualitas yang bagus terutama pada sisi tampilan. Cita rasa yang dihasilkan yaitu original yang dimana rasa kerupuk hanya berciri khas dari ikan katambak. Berdasarkan hasil testimoni dari masyarakat Dusun Kampung Baru di Desa Tanjung Luar, kerupuk ini memiliki rasa yang enak, gurih, serta berasa, namun masih ada bau dari ikannya tetapi tidak terlalu menyengat. Selain itu, warnanya yang cenderung putih kecoklatan juga menjadi ciri khas dan daya tarik tersendiri. Untuk mendapatkan warna kerupuk ikan yang menarik, harus memperhatikan suhu saat menggoreng. Penggorengan yang terlalu lama akan menyebabkan warna kerupuk menjadi coklat terlebih lagi apabila digoreng pada suhu minyak yang terlalu tinggi.



Gambar 2. Proses pemisahan daging ikan. (a) Proses pembuatan adonan dari tepung. (b) Foto bersama setelah kegiatan. (c)

Untuk menarik minat pembeli, tahap pengemasanpun harus diperhatikan dimulai dari pemilihan kemasan yang bersegel agar kedap udara dan menempatkan informasi mengenai nama, logo dan komposisi di stiker kemasan produk. Diharapkan kerupuk ikan yang masih belum digoreng ini bisa menjadi salah satu cara agar olahan kerupuk ikan dapat dijual lebih luas sebagai salah satu cara untuk meminimalisir rendahnya daya tahan ikan segar tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut dan memaksimalkan potensi yang dapat diberikan dari hasil tangkapan ikan nelayan sekitar.



*Gambar 3. Kerupuk ikan mentah yang siap dipasarkan*

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### Kesimpulan

Ikan ketambak ini memiliki protein yang tinggi serta tekstur yang halus sehingga mudah diolah dan mudah didapatkan di wilayah Tanjung Luar, sehingga ikan ini menjadi bahan baku dalam pembuatan kerupuk. Pelatihan pembuatan kerupuk ikan ketambak ini merupakan salah satu upaya untuk menambah pengetahuan masyarakat terkait cara pengolahan ikan selain dijual dalam bentuk bahan mentah dan memberdayakan masyarakat khususnya ibu-ibu untuk memanfaatkan ikan agar memiliki nilai jual. Sehingga diharapkan setelah kegiatan ini selesai, masyarakat dapat secara mandiri untuk melanjutkannya sebagai kegiatan usaha yang dapat memberikan penghasilan tambahan.

#### Saran

Kegiatan pelatihan ini harus dilakukan secara terus-menerus terutama individu atau kelompok yang memiliki minat tinggi untuk mengembangkan usaha tersebut. Pelatihan ini harus difokuskan ke satu atau dua tempat perkepala wilayah mengingat wilayah Tanjung Luar yang sangat luas dan pelatihan semacam ini jangan hanya berfokus di kantor desa saja.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan KKN PMD Universitas Mataram di Desa Tanjung Luar pada tahun 2023 dapat terlaksana berkat tim KKN, bimbingan dari Dosen Pembimbing Lapangan bantuan dari staff kantor dan masyarakat desa yang telah berpartisipasi dalam segala kegiatan. Untuk itu terima kasih kami haturkan kepada Universitas Mataram, Dosen Pembimbing Lapangan, Desa Tanjung Luar serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan sehingga pelatihan pembuatan kerupuk ikan ketambak dapat terlaksana dengan lancar.

### DAFTAR PUSTAKA

Syaifuddin dkk. (2022). Pemanfaatan potensi hasil tangkap nelayan menjadi olahan kerupuk ikan di Desa Sidogedungbatu Kecamatan Sangkapura Kabupaten Gresik. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 5(2), 620-621.

- Ghazali dkk. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister IPA*, 4(2), 95-96.
- Sukarni dkk. (2023). Pemberdayaan PKK di Desa Sumberwaru, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo melalui Pemanfaatan Ikan Laut sebagai Kerupuk. *Jurnal Pengabdian Bersama Masyarakat Indonesia*, 1(2), 81-82.
- Choerunisa. (2019). Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Sodium Tripolyphosphate ( $\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) Terhadap Karakteristik Soun Berbasis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*). Diakses 7 September 2022.
- Deni, S., Hardjito, L., & Salamah, E. (2013). Pemanfaatan Daging Ikan Tuna Sebagai Kerupuk Kamplang dan Karakterisasi Produk Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*, 6(2), 6-14.
- Lilimantik, E., & Sofia, L. A. (2015). Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri (Laporan Pengabdian No.664.02). Banjarbaru: Universitas Lambung Mangkurat
- Rizki, D. 2017. Perbandingan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dan Rumput Laut (*Caulerparacemosa*) terhadap Kadal Kalsium, Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk Ikan. *Jurnal Peng. & Biotek*, 6(1) : 53.
- Natalia, T., Hermanto, H., & Isamu, K. T. (2019). Uji Sensori, Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) YANG BERBEDA. *J. Fish Protech*, 2(2), 157-164.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). *Fishtech - Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 39-46.
- Purnamayati, L., Dewi, E. N., Sumardianto, S., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2019). Kualitas Kerupuk Kulit Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 162-172. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v2i2.3216>
- Y. Yuliani, M. Marwati, H. Wardana, A. Emmawati, and K. P. Candra, "Karakteristik Kerupuk Ikan Dengan Substitusi Tepung Tulang," *Jphpi*, vol. 21, no. 2, pp. 258-265, 2018.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. (2016). The Effect of Long Steaming on the Quality of Physical and Chemical Crackers Dumbo Catfish (*Clarias gariepinus*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 5(4), 26-33.
- Manfaat.co.id (2017). 4 Manfaat Ikan Ketamba Untuk Kesehatan Tubuh. Diakses pada 15 Agustus 2023, dari <https://manfaat.co.id/4-manfaat-ikan-ketamba-untuk-kesehatan-tubuh/amp>
- Desatanjungluar.web.id. (2020, 13 Januari). Profil Desa Tanjung Luar. Diakses pada 15 Agustus 2023, dari <https://www.desatanjungluar.web.id/artikel/2020/1/13/profil-desa>