

PENYULUHAN PEMBUATAN KERUPUK UDANG DI DESA SUNGAI BESAR KECAMATAN KARANG INTAN KABUPATEN BANJAR

SHRIMP CRACKER MAKING EXTENSION IN SUNGAI BESAR VILLAGE,
KARANG INTAN DISTRICT, BANJAR REGENCY

Wasdiyanta*, Ahmad Baparki*, Rohansyah*

Program Study Agribisnis, Fakultas Pertanian UVAYA Banjarmasin
wasdiyanta26@gmail.com

Abstrak

Pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sungai Besar Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar dengan tujuan untuk merencanakan pembuatan industri rumah tangga kerupuk udang di Desa Sungai Besar dan memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan kerupuk udang, dengan melaksanakan kegiatan penyuluhan yang melibatkan anggota masyarakat Desa Sungai Besar. Metode pengabdian di berikan dengan cara ceramah, tanya jawab dan simulasi. Pembuatan Kerupuk Udang yang di bagi menjadi dua tahap yaitu bagian pertama dengan pengenalan pembuatan kerupuk udang dan bagian kedua mengenai resep pembuatan kerupuk udang

Kata kunci : Pengabdian pada masyarakat, kerupuk udang, ceramah

Abstract

This community service was carried out in Sungai Besar Village, Karang Intan District, Banjar Regency with the aim of planning the creation of a shrimp cracker home industry in Sungai Besar Village and providing knowledge about how to make shrimp crackers, by carrying out outreach activities involving members of the Sungai Besar Village community. The service method is provided by means of lectures, questions and answers and simulations. Making Shrimp Crackers is divided into two stages, namely the first part with an introduction to making prawn crackers and the second part regarding the recipe for making prawn crackers

Keywords: Community service, shrimp crackers, lecture

PENDAHULUAN

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Kerupuk udang adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan udang. Kerupuk udang mempunyai beberapa kualitas bergantung pada komposisi banyaknya udang yang terkandung dalam kerupuk. Semakin banyak jumlah udang yang terkandung dalam kerupuk semakin baik kualitasnya. Kerupuk dibuat dengan bahan dasar tepung tapioka atau tepung gandum, bahkan galek pun dapat digunakan untuk

pembuatan kerupuk udang. Dari bahan dasar tersebut ditambahkan sejumlah udang segar atau udang kering dan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, gula, air dan bleng (Winarno, 1983 dalam Subekti, 1998).

Kerupuk udang adalah salah satu cemilan khas Indonesia yang telah menjadi favorit di seluruh negeri. Dengan rasa gurih, tekstur renyah, dan aroma udang yang menggugah selera, kerupuk udang menjadi cemilan yang sulit untuk ditolak.

Kerupuk udang memiliki sejarah panjang di Indonesia. Cemilan ini diyakini telah ada sejak zaman kerajaan Majapahit. Awalnya, kerupuk udang dibuat secara tradisional dengan mengeringkan campuran adonan udang segar dan tepung tapioka di bawah sinar matahari. Seiring berjalannya waktu, teknik pembuatan kerupuk udang semakin berkembang dan menjadi bagian tak terpisahkan dari kuliner Indonesia.

Kerupuk udang mentah atau matang jika dibungkus dalam plastik yang menarik kiranya dapat memenuhi syarat untuk diekspor (Saraswati, 1986 dalam Subekti, 1998).

Home industry merupakan usaha rumah tangga yang dikelola secara sederhana belum ada izin dan terbatas dalam pengelolaannya (Agus Khairuddin, 2019).

Usaha rumahan dapat juga dapat membantu memperkokoh ekonomi masyarakat. Secara tidak langsung usaha rumahan yang kemudian membentuk kelompok kecil karena butuh karyawan maka angka pengangguran juga berkurang. Usaha kecil dipandang sebagai sarana pendistribusian nasional, alat pemerataan berusaha dan pendapatan, karena jumlahnya tersebar diperdesaan maupun perkotaan. (Suryana, 2006),

Menurut Astawan dan Astawan (1988), pembuatan kerupuk udang menggunakan bahan utama tepung tapioka. Sedangkan bahan tambahan lainnya adalah udang, telur/susu, garam, gula, air, dan bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan sebagainya) yang bervariasi.

Tujuan Pengabdian Pada Masyarakat

1. Merencanakan industri rumah tangga kerupuk udang di Desa Sungai
2. Memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan kerupuk udang

METODOLOGI PENGABDIAN

Pada kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan melalui pendekatan dengan kegiatan Penyuluhan yang melibatkan masyarakat Desa Sungai Besar, Metode pengabdian di berikan dengan cara ceramah, tanya jawab dan simulasi.

Waktu Dan Tempat

Pelaksanaan Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 20-21 September 2024 di Desa Sungai Besar Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar

PELAKSANAAN PENGABDIAN

Produksi Kerupuk Udang

Kerupuk yang diproduksi dibuat hanya dengan bahan baku tepung tapioka, tepung terigu, udang, telur, garam, gula, dan bumbu. Bumbu yang digunakan hanya sari manis dan tidak ditambahkan bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan lainnya. Kerupuk udang yang dibuat tidak ditambahkan bahan pengawet, hanya pada pengemasan ditambahkan merica untuk mencegah timbulnya belatung. Menurut SP-26-1976 yang terdapat dalam Arpah (1993),

Tepung tapioka yang digunakan telah memenuhi standar untuk pembuatan kerupuk karena sebelum digunakan, tepung tapioka diayak terlebih dahulu. Semakin lama tepung tapioka semakin baik mutu kerupuk. Semakin baik mutu kerupuk ini maksudnya adalah kandungan air dalam kerupuk akan konstan sehingga memperpanjang umur simpan. Pada dasarnya baik udang segar maupun udang kering dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk udang. Udang segar yang bisa digunakan untuk pembuatan kerupuk harus memiliki ciri-ciri warna transparan, tidak berbau, dan tidak berlendir. Sedangkan udang kering yang digunakan untuk pembuatan kerupuk adalah udang yang tidak berjamur, berbau khas, dan tidak tampak kristal-kristal di permukaannya

Dalam pencampuran bahan dan bumbu diberikan air, fungsi utama air adalah

sebagai pembantu dalam pembentukan gluten pada tepung, melarutkan gula, garam serta bahan-bahan lainnya agar bisa bercampur (Suzuki, 1981 dalam Subekti, 1998).

Air untuk industri pangan memegang peranan penting karena dapat mempengaruhi mutu makanan yang dihasilkan. Jenis air yang digunakan berbeda-beda tergantung dari jenis bahan yang diolah. Air yang digunakan harus mempunyai syarat-syarat tidak berwarna, tidak berbau, jernih, tidak mempunyai rasa, tidak mengandung besi (Fe) dan mangan (Mn), serta dapat diterima secara baik yaitu tidak mengganggu kesehatan dan tidak menyebabkan kebusukan bahan pangan yang diolah (Arapah, 1993).

Tahapan pembuatan kerupuk udang sangat sederhana, yaitu meliputi persiapan bahan, pembuatan bubur adonan, pembuatan dodolan, pengukusan, pengirisan, dan penjemuran (Astawan dan Astawan, 1988).

Bawang putih yang sudah ditumbuk halus digoreng dengan sedikit minyak hingga cukup matang. Udang halus (sudah digiling) diuleni dengan garam, gula halus, bumbu masak, bawang putih yang sudah ditumis, dan kuning telur hingga rata. Tepung tapioka dicampur dengan tepung terigu. Dari campuran keduanya diambil separuh bagian untuk dicampur dengan udang halus yang sudah diuleni dengan bumbu. Tambahkan air ke dalam campuran tepung dan udang tersebut. Selanjutnya adonan tersebut dipanaskan sambil diaduk hingga menjadi bubur yang kental. Sisa campuran dimasukkan bersama dengan air sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Adonan terus diaduk hingga tidak lengket. Selanjutnya adonan dicetak berbentuk silinder (dibuat dodolan). Dodolan dikukus dalam dandang sampai benar-benar matang (warna menjadi bening), lama pengukusan tergantung dari ukuran dodolan. Setelah dodolan matang kemudian diangkat dan dianginkan di atas

tampah ± 12 jam atau hingga dodolan cukup mengeras. Dodolan yang sudah mengeras dipotong tipis-tipis dengan ketebalan ± 2 mm dengan menggunakan pisau atau alat potong mesin. Pada tahap pengeringan mula-mula hanya dianginkan kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari. Jika kerupuk tidak mudah patah berarti sudah kering benar. Kerupuk udang bisa dikemas dengan menggunakan plastik yang tebal dan rapat (Wahyono dan Marzuki, 1996). Cara pengolahan tersebut adalah untuk skala rumah tangga dan sangat sederhana. Pengolahan kerupuk udang berkualitas ekspor yang dilakukan oleh perusahaan telah memanfaatkan teknologi dan berskala industri yang meliputi tahapan persiapan, processing, supply, potong dan tebar, pengeringan, sortasi, dan pengemasan. Cara produksinya harus menerapkan sistem HACCP dan menerapkan sanitasi dan hygiene perusahaan maupun pekerja.

Pengawasan Mutu Kerupuk Udang

Pengawasan mutu merupakan program atau kegiatan yang tak terpisahkan dengan dunia industri, yaitu dunia usaha yang meliputi proses produksi, pengolahan dan pemasaran produk. Industri mempunyai hubungan yang erat sekali dengan pengawasan mutu karena hanya produk hasil industri yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar. Dalam industri pangan modern, pengawasan mutu banyak menggunakan analisa mutu berdasarkan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi yang makin canggih, namun di samping itu penilaian secara indrawi/organoleptik tetap dipertahankan

Pengawasan mutu yang dilakukan oleh pengusaha dilaksanakan pada tiap bagian pengolahan. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu kerupuk udang, antara lain adalah kadar air, volume pengembangan, dan kemasan. Kerenyahan kerupuk udang sangat ditentukan oleh kadar airnya. Semakin banyak

mengandung air, kerupuk udang akan semakin kurang

Menurut Muliawan (1991), kadar air yang terikat dalam kerupuk sebelum digoreng sangat menentukan volume pengembangan kerupuk matang. Jumlah uap air yang terdapat dalam bahan pangan ditentukan oleh lamanya pengeringan, suhu penggorengan, kecepatan aliran udara, kondisi bahan dan cara penumpukan serta penambahan air sewaktu pembuatan adonan pada proses gelatinisasi. Demikian pula jika prosentase kandungan tepung lebih banyak dibanding udangnya, maka daya kembang kerupuk akan semakin berkurang. Sebaliknya bila perbandingan tepung dengan udang seimbang maka daya kembang kerupuk akan semakin besar

Menurut Muliawan (1991), salah satu parameter mutu kerupuk goreng adalah volume pengembangan. Sedangkan volume pengembangan dipengaruhi oleh kadar air kerupuk mentah dan suhu penggorengan. Makin banyak penambahan bahan bukan pati, makin kecil pengembangan kerupuk pada saat penggorengan, dan pengembangan menentukan kerenyahannya (Haryadi et al., 1989).

Pengemasan berfungsi untuk melindungi produk dari pengaruh lingkungan dan untuk memberi pengaruh visual. Selain itu pengemasan juga untuk mempermudah penanganan serta distribusi dan memperpanjang masa simpan produk yang dikemas.

Syarief (1989) menerangkan bahwa terdapat hubungan antara kemasan dengan mutu produk yang dikemas. Pengemas akan menjaga produk dari perubahan aroma, warna, tekstur yang dipengaruhi oleh perpindahan uap air dan oksigen. Kemasan yang digunakan oleh perusahaan adalah kemasan primer dan sekunder. Artinya pada kemasan primer, kerupuk dikemas dalam plastik, kemudian

dimasukkan ke dalam karton, dan di "sring". Setelah kemasan selesai kemudian dimasukkan ke dalam karton besar. Pada kemasan dalam dicantumkan kode produksi dan tanggal kadaluarsa sedangkan pada bagian luar dicantumkan tanggal produksi.

Resep Pembuatan Kerupuk Udang

Bahan :

- 1) 500 gram daging udang, haluskan 1 kilogram
- 2) Tepung tapioka 6 butir telur bebek
- 3) 1,5 ons garam
- 4) 0,25 ons soda
- 5) 500 gram gula

Cara membuat kerupuk udang :

1. Cuci udang dan buat filet.
2. Ambil dagingnya sedikit demi sedikit dengan menggunakan sendok.
3. Haluskan atau giling daging udang sampai halus.
4. Timbang daging udang sebanyak 500 gram.
5. Di lain wadah, campurkan daging dengan garam, gula, soda, dan telur. Aduk dengan cara diremas. Masukkan tepung tapioka dan aduk hingga adonan rata dan tidak lengket di tangan.
6. Lumatkan adonan dan cetak dengan diameter 3-8 cm.
7. Bungkus dengan daun pisang atau plastik.
8. Kukus adonan kerupuk udang selama 1-2 jam hingga matang.
9. Setelah itu, potong tipis dan celupkan adonan ke dalam air dingin.
10. Jemur di bawah sinar matahari atau dalam oven hingga kering. Kerupuk udang siap disimpan atau digoreng langsung hingga mengembang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat telah berjalan sesuai dengan rencana dan berjalan dengan baik. Untuk itu kami dari tim Pengabdian Pada Masyarakat mengucapkan terimakasih atas dukungan pihak LP2M dan Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin dan tak lupa juga kami ucapkan terimakasih kepada seluruh anggota masyarakat Desa Sungai Besar Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar.

PENUTUP

Kesimpulan

Penyuluhan yang telah diberikan kepada anggota masyarakat Desa Sungai Besar Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar untuk merangsang masyarakat membuat home industri dan meningkatkan pengetahuan dan ketreampilannya dalam mengolah kopi hasil produksi masyarakat. Pengemasan yang lebih menarik dan pemberian label akan menambah nilai penjualan dari hasil produksi masyarakat Desa setempat.

Saran

Dengan pengetahuan yang telah dimiliki oleh anggota masyarakat Desa Sungai Besar semakin berkembang apabila diperbanyak lagi pelatihan, dan hasil produksinya akan lebih menarik apabila diberikan label halal dalam kemasan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Khairuddin, 2019, Literasi Kerupuk Udang pada Home Industri Kampung Nelayan Kuala Tungkal Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Skripsi, Fakultas Adab dan Humaniora UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi, hlm. 13
- Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astawan, M.W. dan Astawan, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan

Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.

Muhammad Dinar dan Muhammad Hasan, 2018, Pengantar Ekonomi : Teori dan Aplikasi (Makassar : Nur Lina dan Pustaka Taman Ilmu) hlm. 12

Muliawan, D. 1991. Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Subekti, E.I. 1998. Optimasi Perencanaan Produksi Industri Kerupuk Udang/Ikan di Perusahaan Kerupuk Indrasari, Indramayu, Jawa Barat. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Suryana, 2006, Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses (Jakarta : Salemba Empat) hlm. 77.

Syarief, R. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.