
PENGOLAHAN KERANG LAUT DALAM MENINGKATKAN GIZI DAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT PESISIR KELURAHAN WATTANG SOREANG

M Natsir^{1*}, Muhammd Wadji^{2*}, Abidin³, Nurdiyanti⁴

^{1,2*3*4}Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

¹mnatsir@poltekkes-mks.ac.id

²muh.wajdi@unismuh.ac.id

³abdin@gmail.com

⁴nurdiyanti@unismuh.ac.id

Abstrak

Pemanfaatan pengolahan hasil laut merupakan salah satu sumber yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraan dan gizi. Salah satunya adalah pengolahan Tude. Minimnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan Tude (kerang laut), sehingga tidak dimanfaatkan dengan baik serta tidak di konsumsi sebagai makanan yang bergizi, peneliti memberikan pengetahuan kelompok bunga mekar tentang analisis produksi, pemasaran serta analisis swot, dan pengolahan kerang laut. Adapun solusi yang ditawarkan yaitu: 1) pemberian pelatihan dan pendampingan pengolahan kerang laut menjadi produk (kerupuk), dan pemasaran.; 2) pengenalan pengolahan kerang laut menjadi produk (kerupuk) dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat dan menjadi pendapatan tambahan.

Kata Kunci: Sumberdaya, pengolahan, kerang laut, gizi

Pendahuluan

Wilayah pesisir memiliki sumber kekayaan alam yang melimpah yang menjadikan ketersediaan pangan dalam menghidupi biaya serta kebutuhan sehari-hari cukup memadai, kekayaan alam dalam laut meliputi, ikan, kerang, dan biota laut lainnya menjadi surga pendapatan masyarakat, namun sampai saat ini belum di olah dengan baik. Kerang laut menjadi salah satu yang paling melimpah. Melimpahnya kerang laut yang belum termanfaatkan dapat digunakan untuk berwirausaha. Dalam hal ini kerang laut dapat diolah menjadi produk pangan berupa kerupuk dan cangkangnya dapat diolah menjadi produk kerajinan (Khoirunnisa, 2019)



Gambar 1. Area Pencarian Kerang Laut

**Correspondent Author:* ²muh.wajdi@unismuh.ac.id

Kerupuk kerang merupakan salah satu produk olahan dari kerang yang dikonsumsi sebagai bahan pelengkap. Kerupuk kerang jarang ada di pasaran. Kerupuk yang banyak dipasarkan adalah kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kupang, kerupuk bawang serta kerupuk sayur. Kerupuk kerupuk tersebut dibuat hanya dari air kaldunya saja tanpa menyertakan dagingnya sedangkan kerupuk kerang bahan bakunya adalah daging kerang yang sudah dihaluskan sendiri bukan hanya kaldu kerang. Kerang merupakan sumber protein, vitamin, mineral, zat besi dan asam lemak tak jenuh yang merupakan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi bagi masyarakat, selain itu kerang juga dapat membantu menjaga sistem imun. kerang juga punya kandungan zinc di dalamnya yang sangat penting untuk mengembangkan sel yang membentuk sistem kekebalan tubuh. Kerupuk kerang dibuat dengan bahan berupa daging kerang, bawang putih, tepung terigu, tepung tapioca garam dan penyedap rasa.

Pengolahan cangkang kerang laut masih kurang di masyarakat padahal dapat menghasilkan daya jual yang tinggi. Selain pemanfaatan kerang laut menjadi produk pangan, cangkang kerang laut yang tidak terpakai dapat diolah menjadi produk kerajinan tangan seperti toples kue, pas bunga, bros, gelang, kalung dan hiasan. Pemanfaatan cangkang kerang sebagai bahan dasar utama pembuatan aneka kerajinan selain bernilai ekonomis, juga berpotensi untuk mengurangi pencemaran lingkungan. Cangkang kerang yang dijadikan sebagai bahan dasar memiliki tekstur yang sangat bagus untuk dibentuk menjadi aneka kerajinan tangan. Kelompok Bunga Mekar merupakan kelompok ibu-ibu rumah tangga yang akan diberdayakan secara massif dan membantu meningkatkan perekonomiannya, kelompok Bunga Mekar sudah lama terbentuk namun sampai saat ini kelompok yang di bentuk oleh Oxfam sejak beberapa tahun lalu tidak berkembang karena waktu yang terbatas dalam pembimbingan Oxfam sehingga pada saat kontrak kerja Oxfam berakhir kelompok ini pun tidak berkembang karena hanya sampai dalam pembentukan kelompok, sampai saat ini kelompok ini ingin beroperasi namun pengetahuan yang minim dan menjadi sumber ketidak tahuan dalam memasarkan dan mengolah sumber daya alamnya (Murdinah, 2009).

Perekonomian dari kelompok perempuan Bunga Mekar sangat tergantung pada pendapatan suaminya dengan menunggu hasil panen nelayan sehari-hari. Kelompok perempuan Bunga Mekar harus menunggu hasil pendapatan suaminya sesuai rezki sehari-hari. Demikian pula ketika cuaca yang sedang buruk maka nelayan tidak akan mencari ikan sehingga perekonomiannya terhambat. Padahal sekitaran wilayah pesisir kelurahan Wattang Soreang (Cempae) memiliki area perairan yang di tempati banyak kerang laut yang tumbuh namun belum di manfaatkan secara optimal (Nisa, 2021).

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini akan dilaksanakan di PT Impero Nusa Pratama, Alamat Jalan Polymer 2 No 47 RT002 RW005 Kel. Aren Jaya Kec. Bekasi Timur. Kota Bekasi Jawa Barat 17111, pada bulan Maret 2022. Universitas Mercu Buana memiliki program studi yang erat kaitannya dengan dunia industri (manufaktur & jasa) yaitu Program Studi Teknik Industri. Dunia industri berkembang jenis dan jumlahnya serta besarnya, mulai dari industri besar sampai industri rumahan. Sebagai salah satu Institusi Pendidikan terkemuka, sudah selayaknya bila dirasakan juga kiprahnya bagi khalayak umum. PT Impero Nusa Pratama adalah industri UMKM yang memproduksi Seal Karet dengan karyawan kurang lebih 20 Karyawan. Dengan menggunakan teknologi konvensional dan automation. Tim pengabdian masyarakat melihat kondisi ini sebagai hal yang positif. Selain itu tim pengabdian ini juga mempunyai kemampuan dalam melakukan pelatihan ini. Fokus pada pelatihan ini adalah melakukan analisa tentang penempatan mold injection dan pencarian mold serta pengkodean..

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 26 Juni 2022. Tempat pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Wattang Soreang, Kecamatan Soreang, Parepare Metode

pengabdian yang dilakukan yaitu sosialisasi dan praktek pembuatan Kerupuk kerang . Adapun tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu:

1. Kegiatan sosialisasi. Pada kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan sosialisasi berupa pemaparan materi tentang pengolahan kerang menjadi produk kerajinan kerang dan kerupuk kerang. Kegiatan ini dihadiri oleh tokoh masyarakat Kelurahan Wattang Soreang, Kecamatan Soreang, Parepare .
2. Praktek pembuatan Kerupuk kerang laut. Kegiatan ini diikuti secara langsung oleh masyarakat Kelurahan Wattang Soreang, Kecamatan Soreang, Parepare . Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan Kerupuk kerang laut yaitu Kerang laut, bumbu dapur (merica, pala, gula, garam, bawang putih) dan tepung kanji (tepung tapioka).

Hasil dan Pembahasan

Pembuatan Lilin aroma terapi menggunakan limbah minyak jelantah yang didapat dari pengumpulan limbah minyak jelantah sehingga dapat diolah menjadi lilin yang beraroma terapi dengan beragam aroma yang menenangkan. Limbah minyak jelantah mempunyai potensi nilai jual yang tinggi dikarenakan minyak jelantah yang susah diolah atau didaur ulang menjadi hal yang berguna, pembuatan yang cukup mudah juga menjadikan pengolahan minyak jelantah menjadi lilin aroma terapi menjadi salah satu yang dipilih untuk mendapatkan nilai ekonomis yang sangat baik. Pembuatan lilin tersebut bertujuan untuk berbagai hal salah satunya untuk sumber penerangan, sumber penerangan yang berasal dari lilin akan menjadikan sebuah alat darurat disaat lampu atau listrik padam. Lilin juga berguna untuk dekorasi ruangan sehingga mempercantik tampilan ruangan. Lilin juga ada berbagai jenis termasuk lilin aromaterapi yang berguna sebagai media aromaterapi saat digunakan. Lilin aromaterapi bermanfaat untuk pereda insomnia dan membuat rileks tubuh saat digunakan. Nilai ekonomis yang akan didapatkan dari penjualan lilin aroma terapi akan terasa dengan cepat karena modal yang tidak banyak dan hasil penjualan yang menguntungkan.

Kegiatan pengabdian pengolahan tomat menjadi saos tomat dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 26 Juni 2022 di Kelurahan Wattang Soreang, Kecamatan Soreang, Parepare Kegiatan ini dihadiri tokoh tokoh masyarakat setempat yang didominasi oleh perempuan yang suaminya bekerja sebagai nelayan. Kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu sosialisasi. Ketika sosialisai berlangsung, para peserta terlihat sangat antusias mendengarkan materi yang disampaikan oleh tim dosen mengenai proses pengolahan Kerang laut. Para peserta optimis dapat memanfaatkan dengan baik kerang laut ketika hasilnya melimpah tanpa harus membusuk dan terbuang sia-sia. Karena biasanya ketika hasil tangkapan kerang cenderung turun/lebih murah. Selain itu, dengan memiliki kemampuan dalam mengolah kerang laut, masyarakat diharapkan dapat mengkonsumsi kerang laut yang sehat hasil olahan sendiri, bebas dari bahan pengawet dan pewarna makanan. Melalui kegiatan sosialisasi ini, para peserta menjadi paham akan manfaat yang diperoleh dari kemampuan mengolah Kerang laut. Para nelayan dapat memanfaatkan kerang laut dengan baik ketika hasil tangkapannya melimpah, selain dijual, kerang laut ini dapat dikonsumsi sendiri dengan cara yang lebih sehat tanpa tambahan bahan pengawet dan pemanis buatan.

Kegiatan selanjutnya yaitu praktek pembuatan Kerupuk kerang . Bahan utama yang digunakan yaitu tomat yang berwarna merah. Adapun bahan lain yang digunakan yaitu bumbu-bumbu dapur (merica, pala, gula, garam) dan tepung kanji (tepung tapioka).. Adapaun langkah-langkah dalam proses pembuatan Kerupuk kerang laut yaitu:

- a. Memilih kerang yang berkualitas.
- b. Memisahkan daging kerang dengan cangkang.
- c. Mencuci daging kerang kemudian memasukkan kedalam mesin penghalus. Kemudian

- masukkan daging yang telah dihaluskan kedalam mesin pengaduk
- d. Masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, tepung tapioca, tepung terigu, penyedap rasa dan garam sesuai takaran kedalam mesin pengaduk. Tunggu hingga teraduk rata.
 - e. Masukkan adonan yang telah tercampur rata kedalam cetakan panjang, kemudian kukus.
 - f. Setelah dikukus masukkan kedalam mesin cetak kerupuk kemudian keringkan
 - g. Setelah dikeringkan masukkan kedalam kemasan lalu rekatkan kemasan



Gambar 1. Proses pembuatan Kerupuk kerang laut

Kerupuk merupakan salah satu makanan yang dapat dijangkau dengan mudah oleh masyarakat. Selain itu tidak sedikit dari masyarakat yang mengakui jika pada saat makan dan tidak ditemani dengan kerupuk rasanya kurang pas dan serasa tidak lengkap, sehingga kerupuk menjadi produk yang sangat berpeluang dalam usaha bisnis. Selain itu kandungan yang terdapat dalam kerang yang menjadi bahan wajib dalam pembuatan kerupuk kerang dapat membantu kesehatan. Produk-produk yang memberikan manfaat dalam kesehatan sangat dicari dan diminati oleh masyarakat akhir-akhir ini. Peserta sangat antusias mengikuti proses pembuatan Kerupuk kerang laut karena prosesnya yang sangat mudah dilakukan. Selain itu, tim dosen juga menyediakan contoh berbagai kerajinan kerang yang telah dibuat. Semua peserta mencicipi kerupuk kerang laut. Para peserta menyukai rasa dari Kerupuk kerang laut yang telah dibuat dan mengatakan bahwa rasanya mirip dengan kerupuk enak yang ada dipasaran.



Gambar 1. Proses pembuatan Kerupuk kerang laut

Pemanfaatan cangkang kerang sebagai bahan dasar utama pembuatan aneka kerajinan selain bernilai ekonomis, juga berpotensi untuk mengurangi pencemaran lingkungan. Cangkang kerang yang dijadikan sebagai bahan dasar memiliki tekstur yang sangat bagus untuk dibentuk menjadi

aneka kerajinan tangan, bentuk yang unik dan terkesan elegan menjadi daya tarik utama dari produk kerajinan kerang

Kesimpulan dan Saran

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian ini yaitu, peserta sosialisasi sangat senang dan antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian. Seluruh peserta sosialisasi terlibat aktif dan serius dalam menyimak materi yang dipaparkan oleh tim dosen. Selain itu, peserta sosialisasi juga memahami dan ikut terlibat langsung dalam proses pengolahan Kerang laut

Ucapan Terimakasih

Kami tim PKM mengucapkan terima kasih dan apresiasi kepada mitra kami kelompok perempuan Bunga Mekar dan Warga Kelurahan Wattang Soreang, Kecamatan Soreang, Parepare yang antusias mengikuti kegiatan ini sejak awal sampai akhir. Tak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada Tim Poltekkes kemenkes Makassar dan LP3M Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membantu kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini sehingga berjalan dengan lancar tanpa kendala

Referensi

- AKhoirunnisa, K., Saidah, A., & Indarti, S. H. (2019). Inovasi Pengolahan Krupuk Kerang Hijau Di Kalibaru Barat, Kelurahan Kalibaru, Jakarta Utara. *Kaibon Abhinaya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 15. <https://doi.org/10.30656/ka.v2i1.1687>
- Murdinah, M. (2009). Penanganan Dan Diversifikasi Produk Olahan Kerang Hijau. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 61. <https://doi.org/10.15578/squalen.v4i2.149>
- Nisa, F., Astuti, K. D., Maryanih, A., Taqila, A. S., Noviyanti, N., & Affanti, C. C. P. (2021). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Hijau Sebagai Kerupuk Kemplang Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Domas Kecamatan Pontang Provinsi Banten. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(2), 103–108. <https://doi.org/10.53769/jai.v1i2.96>