

## **Pelatihan Pembuatan Kerupuk Berbahan Dasar Ikan Bagi Kelompok Perempuan Karang Lestari Pulau Bonetambu**

<sup>1</sup>Sitti Marlina, <sup>2</sup>Nur Amaliah Akhmad, <sup>3</sup>Andi Nur Samsi

<sup>1</sup>Pendidikan Ekonomi, Universitas Patempo, Makassar

<sup>2</sup>Pendidikan Biologi, Universitas Patempo, Makassar

<sup>3</sup>Pendidikan Biologi, Universitas Patempo, Makassar

E-mail: <sup>1</sup>[linalangit@gmail.com](mailto:linalangit@gmail.com), <sup>2</sup>[nuramaliah02@gmail.com](mailto:nuramaliah02@gmail.com),  
<sup>3</sup>[andinursamsi89@gmail.com](mailto:andinursamsi89@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar ikan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ekonomi Kelompok Perempuan Karang Lestari dengan memanfaatkan ikan sebagai bahan baku yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini melibatkan penyampaian materi mengenai teknik pengolahan ikan yang higienis dan aman, serta praktek langsung pembuatan kerupuk ikan. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu diajarkan cara-cara memanfaatkan ikan untuk produk olahan yang bernutrisi, serta teknik pemasaran untuk memperluas pasar produk mereka. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar ibu-ibu berhasil mengikuti langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan dengan baik. Pelatihan ini memberikan manfaat besar bagi Kelompok perempuan Karang Lestari, tidak hanya dalam hal peningkatan keterampilan, tetapi juga dalam menciptakan peluang usaha dan meningkatkan kemandirian ekonomi di komunitas pesisir. Pendampingan lanjutan mengenai pemasaran dan pengelolaan usaha akan sangat mendukung keberlanjutan usaha berbasis kerupuk ikan di masa depan.

**Kata kunci : Kerupuk ikan, pemberdayaan perempuan, pengolahan ikan, ekonomi pesisir, keterampilan, peluang usaha.**

### **ABSTRACT**

The fish-based cracker-making training aims to enhance the economic skills of the Karang Lestari Women's Group by utilizing fish as a valuable raw material. This activity involves delivering material on hygienic and safe fish processing techniques, as well as hands-on practice in making fish crackers. Through this training, the participants are taught how to utilize fish for nutritious processed products, as well as marketing techniques to expand the market for their products. Evaluation results show that most participants were able to follow the steps in making fish crackers effectively. This training provides significant benefits for the Karang Lestari Women's Group, not only in terms of skill development but also in creating business opportunities and improving economic independence in the coastal community. Ongoing support in marketing and business management will greatly support the sustainability of the fish cracker-based business in the future.

**Keyword : Fish crackers, women's empowerment, fish processing, coastal economy, skills, business opportunities.**

### **1. PENDAHULUAN**

Perempuan seringkali menjadi objek kekerasan dalam rumah tangga ataupun di dunia kerja. Pandangan masyarakat

yang menganggap bahwa perempuan adalah beban masih sangat kental, apatah lagi di daerah yang jauh dari kebisingan kota. Perempuan dianggap tidak berdaya

karena minim pengetahuan dan keterampilan, oleh karena itu sering menjadi objek dalam sebuah kegiatan pemberdayaan masyarakat demi mendukung kesejahteraan ekonomi keluarga.

Perempuan merupakan salah satu komponen yang ada di masyarakat yang bisa dilibatkan dalam pembangunan (Karwati, 2017). Perempuan berperan penting dalam pembangunan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan rumah tangga (Petrence Julianingsih et al., 2023).

Dalam era modern yang semakin dinamis, peran perempuan dalam dunia kerja telah mengalami perkembangan yang signifikan (Siregar, 2023). Perempuan bekerja bukan untuk dirinya saja tetapi membantu perekonomian keluarga.

Pemberdayaan perempuan adalah proses penyadaran dan pembentukan kapasitas (*capacity building*) terhadap partisipasi yang lebih besar seperti keluasan, pengawasan, dan pengambilan keputusan serta tindak transformasi yang mengarah pada perwujudan persamaan derajat yang lebih besar antara perempuan dan laki-laki (Azizah, 2022). Kemajuan desa dapat ditingkatkan dengan mengembangkan potensinya secara mandiri sesuai kebutuhan individu untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat (Datau et al., 2023).

Pulau Bonetambu merupakan salah satu pulau eksotis yang berada diantara gugusan pulau-pulau kecil di Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Masyarakat lokal menyebut pulau ini dengan sebutan 'Sangkarang' atau sering disebut dengan pulau yang kaya akan keragaman hayati di bawah laut (Pratama, 2023). Pulau ini terletak di Kelurahan Barang Caddi Kecamatan Ujung Tanah. Transportasi untuk mengakses pulau ini menggunakan perahu yang diakses pada pagi hari dan membutuhkan waktu sekitar 1 jam dari Kota Makassar.

Pulau Bonetambu sangat kaya dengan hasil laut. Hasil tangkapan nelayan di pulau ini adalah ikan-ikan karang seperti ikan baronang, kerapu, cumi-cumi, dan ikan laut lainnya. Hasil ikan yang melimpah membuat ikan turun harga, tidak terserap pasar, dan terancam mengalami pembusukan karena tidak tersedianya fasilitas penyimpanan (*freezer*). Aliran listrik yang terbatas menjadi penyebab utama karena hanya berfungsi pada pukul 18.00-22.00 wita. Selain itu media transportasi keluar pulau ini atau menuju kota Makassar sangat terbatas cuaca dan minim transportasi.

Dalam mengantisipasi kebusukan ikan, para ibu rumah tangga mengolahnya menjadi ikan kering. Prinsip pembuatan olahan ikan asin merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan dan menambah nilai jual dari produk tersebut (Tambunan et al., 2018). Namun langkah ini belum menjadi solusi efektif mengingat ikan kering belum terserap pasar sepenuhnya. Oleh karena itu, diadakanlah pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar ikan, bermitra dengan Kelompok Perempuan Karang Lestari Pulau Bonetambu.

Perguruan tinggi adalah pusat pengetahuan yang memiliki kemampuan dalam menyelesaikan permasalahan yang terdapat di masyarakat (Ghazali et al., 2021).

Program pengabdian masyarakat bertujuan untuk memberikan solusi praktis terhadap kendala yang dihadapi masyarakat (Marlina et al., 2024). Kegiatan ini sebagai upaya pemberdayaan ekonomi dimana tujuan utamanya adalah Kelompok Perempuan Karang Lestari mampu memanfaatkan sumber daya alam local, yakni ikan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Diharapkan kelompok ini memiliki keterampilan dalam mengolah hasil laut, yang berdampak pada kesejahteraan ekonomi mereka.

Program ini juga bertujuan memperkuat peran perempuan dalam kegiatan ekonomi di daerah pesisir dengan menciptakan peluang pekerjaan mandiri.

## 2. PERMASALAHAN MITRA

Permasalahan yang dialami oleh Kelompok Perempuan Karang Lestari adalah kurangnya Pengetahuan dan Keterampilan dalam Pengolahan Ikan. Banyak anggota Kelompok Perempuan Karang Lestari yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai ekonomi seperti kerupuk ikan. Tanpa keterampilan yang baik, hasil olahan ikan bisa berisiko rendah dalam hal kualitas, keamanan, dan daya tahan produk, yang akhirnya memengaruhi keberhasilan usaha.

## 3. METODOLOGI

Adapun tahapan metode pelatihan sebagai berikut:

### a. Penyampaian Materi

Materi yang disampaikan dalam metode ceramah adalah:

- 1)
- 2) Pengenalan tentang pentingnya pemanfaatan ikan sebagai bahan baku kerupuk.
- 3) Jenis ikan yang cocok untuk dijadikan kerupuk dan cara memilih ikan yang berkualitas.

### b. Praktek Langsung

Praktek langsung merujuk pada kegiatan atau pengalaman yang dilakukan secara nyata di lapangan untuk menerapkan teori atau pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya. Dalam konteks pendidikan atau pelatihan, praktek langsung memberikan kesempatan bagi ibu-ibu anggota Kelompok Perempuan Karang Lestari untuk terlibat langsung dalam proses atau kegiatan yang relevan dengan materi yang diajarkan, sehingga mereka

dapat memahami dan menguasai keterampilan yang diperlukan.

### c. Evaluasi dan Diskusi

Evaluasi dan diskusi adalah dua elemen penting dalam proses pelatihan bagi Kelompok Perempuan Karang Lestari yang bertujuan untuk memahami hasil, memperbaiki kinerja, dan meningkatkan kualitas secara keseluruhan

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada Sabtu-Ahad, 2-3 September 2023 di Pulau Bonetambu. Metode pelaksanaan menggunakan kombinasi teori dan praktek.

### 1. Penyampaian Materi

Pada tahapan awal ini, tim terlebih dahulu memperkenalkan diri kemudian mempersilahkan ibu-ibu anggota Kelompok Perempuan Karang Lestari untuk memperkenalkan diri. Kegiatan ini dipandu oleh Nur Amaliah Akhmad. Setelah itu, dilanjutkan dengan menyampaikan materi yang dibawakan oleh Andi Nur Samsi tentang pentingnya pemanfaatan ikan sebagai bahan baku sebuah produk, salah satunya pengolahan kerupuk ikan.



Gambar 1. Penyampaian materi awal yang dipandu oleh moderator.

Pada penyampaian materi ini dijelaskan tentang banyaknya manfaat ketika mengolah ikan menjadi kerupuk. Pertama, dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan, terutama yang kurang diminati, dengan membuka peluang usaha dan lapangan kerja. Kedua, ikan

mengandung protein dan nutrisi penting, menjadikannya bahan baku yang bergizi. Ketiga, ini mengurangi pemborosan ikan, terutama yang berukuran kecil atau tidak sempurna. Keempat, kerupuk ikan memiliki potensi untuk bersaing di pasar lokal maupun internasional. Terakhir, ini mendukung keberlanjutan sumber daya alam dengan mengoptimalkan penggunaan ikan. Pada dasarnya semua ikan 67ias diolah menjadi kerupuk tetapi memiliki perlakuan yang berbeda karena substansi daging dan tulangnya.

## 2. Praktek Langsung

Praktek langsung membuat kerupuk ikan oleh Kelompok Perempuan Karang Lestari bertujuan untuk mengajarkan keterampilan baru, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam yang ada di sekitar mereka. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan cara-cara pengolahan ikan yang higienis dan aman, sekaligus menciptakan peluang usaha berbasis produk olahan ikan yang bernilai ekonomi.

Pada tahapan praktek ini dipandu oleh Sitti Marlina dengan membagikan lembar resep terlebih dahulu.

Berikut adalah alat dan bahan untuk membuat kerupuk ikan:

- a. Alat
  - 1) Pisau dan talenan
  - 2) Wadah untuk mencampur bahan
  - 3) Blender atau penggiling daging
  - 4) Sendok, spatula
  - 5) Penggiling manual atau rolling pin (untuk meratakan adonan)
  - 6) Daun pisang atau kain untuk pengeringan
  - 7) Wajan atau penggorengan untuk menggoreng
- b. Bahan-bahan:
  - 1) 500 gram ikan (misalnya ikan tenggiri atau ikan lainnya yang dagingnya padat)
  - 2) 250 gram tepung tapioka
  - 3) 100 gram tepung terigu (opsional)

- 4) 3-4 siung bawang putih, haluskan
- 5) 1 sendok teh garam
- 6) 1 sendok teh kaldu bubuk (opsional, untuk rasa)
- 7) Air secukupnya
- 8) Minyak goreng (untuk menggoreng)

Langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan:

- 1) Persiapan Ikan:
  - a. Bersihkan ikan dari kulit dan duri, kemudian ambil dagingnya.
  - b. Haluskan daging ikan menggunakan blender atau gilingan daging hingga lembut dan menjadi adonan seperti pasta.
- 2) Mencampurkan Bahan:
  - a. Masukkan daging ikan yang sudah halus ke dalam wadah besar.
  - b. Tambahkan bawang putih halus, garam, dan kaldu bubuk (jika menggunakan).
  - c. Masukkan tepung tapioka sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Jika adonan terlalu kental, tambahkan sedikit air hingga tekstur adonan mudah dipulung dan kenyal. Tambahkan tepung terigu jika ingin kerupuk lebih renyah.



Gambar 2. Ibu-ibu Kelompok Perempuan Karang Lestari sedang menguleni adonan

- 3) Menguleni Adonan:

Uleni adonan hingga merata dan tidak lengket di tangan. Adonan harus bisa dipulung dan memiliki tekstur yang kenyal.

4) Membentuk Kerupuk:

- a. Ambil sebagian adonan, kemudian bentuk menjadi gulungan panjang dengan ketebalan yang diinginkan. Usahakan gulungan adonan cukup padat agar kerupuk tidak mudah hancur saat digoreng.
- b. Setelah semua adonan dibentuk, rapikan gulungannya agar bentuk kerupuk seragam.



Gambar 3. Ibu-ibu sedang membentuk kerupuk.

Ada beberapa inovasi dalam pembuatan kerupuk ikan, misalnya dengan penggunaan daun pisang untuk membungkus adonan kerupuk sehingga tercipta bau yang khas dari kerupuk tersebut (Handayani et al., 2023).

5) Pengeringan:

Letakkan gulungan adonan di atas daun pisang atau kain bersih, dan biarkan mengering di bawah sinar matahari selama 2-3 hari hingga benar-benar kering dan keras. Proses pengeringan ini sangat penting agar kerupuk menjadi renyah saat digoreng.

6) Memotong dan Menggoreng:

- a. Setelah kerupuk kering, potong-potong gulungan adonan menjadi potongan kecil berbentuk bundar atau sesuai selera.
- b. Panaskan minyak dalam wajan, lalu goreng kerupuk dalam minyak panas hingga kerupuk mengembang dan berwarna keemasan.
- c. Angkat dan tiriskan kerupuk agar minyaknya berkurang.

7). Penyimpanan:

Setelah kerupuk dingin, simpan dalam wadah kedap udara agar kerupuk tetap renyah. Kerupuk ikan siap disajikan sebagai camilan atau lauk pendamping!

3. Evaluasi

Setelah kegiatan penyampaian materi dan praktek langsung pembuatan kerupuk ikan kepada Kelompok Perempuan Karang Lestari, berikut adalah hasil evaluasi yang mencakup beberapa aspek penting dalam proses pembelajaran:

a. Evaluasi Penyampaian Materi:

Sebagian besar peserta menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi yang disampaikan, terutama mengenai pentingnya pemanfaatan ikan sebagai bahan baku kerupuk, serta keuntungan ekonomi dan gizi yang dapat diperoleh dari produk tersebut. Beberapa peserta membutuhkan penjelasan lebih lanjut mengenai teknik pengolahan ikan yang higienis dan cara mengukur proporsi bahan secara tepat.

b. Praktek

Sebagian besar peserta mampu mengikuti langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan dengan baik, mulai dari pengolahan ikan, pencampuran bahan, hingga pembentukan gulungan adonan. Beberapa peserta kesulitan dalam mengatur tekstur adonan, yang membuat mereka harus mengulang proses pencampuran bahan beberapa kali. Beberapa juga mengalami kesulitan dalam membuat gulungan adonan yang padat.

Secara keseluruhan, kegiatan penyampaian materi dan praktek langsung pembuatan kerupuk ikan berjalan dengan baik. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan kemampuan untuk mempraktikkan keterampilan baru yang diperoleh.

**Rekomendasi keberlanjutan program:**

- Banyak peserta merasa lebih siap untuk memulai usaha berbasis produk kerupuk ikan, sehingga Tim berharap program ini dapat dilanjutkan dengan Pelatihan Bisnis

Model Canva bagi Kelompok Perempuan Karang Lestari.

- Peserta menunjukkan minat yang besar untuk memasarkan kerupuk ikan yang mereka buat. Mereka memahami pentingnya pemasaran, baik secara lokal maupun melalui platform digital. Sehingga program terkait pemasaran menjadi sangat vital.

## 5. KESIMPULAN

Kegiatan penyampaian materi dan praktek langsung pembuatan kerupuk ikan oleh perempuan pesisir berhasil memberikan manfaat signifikan. Peserta dapat memahami pentingnya pemanfaatan ikan sebagai bahan baku kerupuk dan memperoleh keterampilan baru yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi mereka.

Dalam pelaksanaannya terdapat beberapa tantangan, seperti kesulitan dalam mengatur tekstur adonan dan suhu minyak saat menggoreng, peserta secara keseluruhan berhasil menghasilkan kerupuk ikan yang renyah dan berkualitas. Selain itu, antusiasme peserta dalam memasarkan produk mereka melalui saluran lokal atau digital menunjukkan kesiapan mereka untuk memulai usaha.

Secara keseluruhan, kegiatan ini telah berhasil memberdayakan perempuan pesisir, memberikan keterampilan yang berguna, serta membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Ke depan, pendampingan lebih lanjut mengenai teknik pengolahan yang lebih rinci dan strategi pemasaran yang efektif akan sangat bermanfaat untuk mendukung keberlanjutan usaha mereka.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Yayasan Pembangunan Indonesia yang telah memberikan dukungan penuh

dalam bentuk pendanaan untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Pulau Bonetambu yang melibatkan Kelompok Perempuan Karang Lestari.

## DAFTAR PUSTAKA

Azizah, R. E. (2022). *Pemberdayaan Perempuan untuk Kesetaraan*. Kementerian Keuangan Direktorat Jenderal Kekayaan Negara.

<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpkn-pontianak/baca-artikel/15732/Pemberdayaan-Perempuan-untuk-Kesetaraan.html>

Datau, F., Taha, S. R., Zainudin, S., Syayuti, M., & Mokodongan, A. (2023). Pelatihan Pengolahan Ikan Jawa Menjadi Kerupuk Didesa Pentadio Barat Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo. *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve*, 2(2), 42–46.

Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), 0–5. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683>

Handayani, F., Ilham Antariksa Tasabaramo, Maretik, M., Marita Ika Joesidawati, Fadiana, M., La Mpia, Fitrah Adelina, Saleh, R., Saparuddin, S., Djunarlin Tojang, Anci, A., Syehrina Aldiana, Kurniawati, K., Nurul Islamiyah, & Rian Aldi. (2023). Pelatihan

- Pembuatan Kerupuk Ikan Bagi Kelompok Nelayan Teri Jaya Desa Toari Kabupaten Kolaka. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(3). <https://doi.org/10.51214/00202303699000>
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Alam Setempat. *JIV-Jurnal Ilmiah Visi*, 12(1), 45–52. <https://doi.org/10.21009/jiv.12015>
- Marlina, S., Hastuti, & Fatmayanti, A. (2024). Sosialisasi Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi Pengolahan Hasil Tani dan Digitalisasi Pemasaran. *Room of Civil Society*, 3(6), 247–259.
- Petrince Julianingsih, Muhammad Din, & Faruq Lamusa. (2023). Pemberdayaan Perempuan Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Stik Kelor. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 1(2), 48–57. <https://doi.org/10.59024/jnb.v1i2.96>
- Pratama, A. (2023). *Pesona Pulau Bonetambu, Spot Terbaik untuk Para Pecinta Snorkeling di Makassar*. <https://www.pesisir.net/>. <https://www.pesisir.net/pulau-bonetambu-makassar>
- Siregar, M. F. Z. (2023). Pentingnya Pengembangan Karir Bagi Perempuan Di Masa Kini. *Saree: Research in Gender Studies*, 5(1), 89–102. <https://doi.org/10.47766/saree.v5i1.1807>
- Tambunan, S. B., Syahputra, N., & Amin, N. (2018). Karakteristik Warna Ikan Asin Sepat Sebagai Indikator Pengawet Formalin Di Pasar Tradisional Desa Tunas Jaya Muaradua. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 88. <https://doi.org/10.22373/biotik.v5i2.3015>