

PEMANFAATAN KULIT IKAN NILA MENJADI PRODUK OLAHAN KERUPUK DI DESA PEMATANG JOHAR KECAMATAN LABUHAN DELI KABUPATEN DELI SERDANG

Nomi Noviani¹, Sri Wahyuni²
Universitas Muslim Nusantara Al- Wasliyah^{1,2)}

ABSTRAK

Ikan nila adalah sejenis ikan konsumsi air tawar. Kalangan masyarakat ikan nila dijual dalam bentuk segar dan terdapat beberapa perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi fillet. Hasil samping dari perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi fillet berupa kulit. Kulit ikan memiliki nilai jual tinggi dan dapat dijadikan komoditas ekspor berupa samak kulit ikan. Maka pemanfaatan kulit ikan dapat digunakan untuk menutupi kebutuhan bahan baku perusahaan kulit yang sebagian besar berasal dari kulit hewan ternak [1]. Untuk menambah nilai dari limbah kulit ikan maka sangat cocok untuk dijadikan bahan baku penyamakan. Pengolahan limbah kulit seperti ikan patin, ikan pari dan beberapa jenis ikan lainnya selama ini hanya dimanfaatkan menjadi kerupuk. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk di kenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat.

Kata Kunci : Pemanfaatan, Kulit Ikan Nila, Olahan kerupuk.

ABSTRACT

Tilapia is a kind of freshwater consumption fish. The community of tilapia is sold in fresh form and there are several companies that process tilapia into fillets. The byproducts of companies that process tilapia become fillets in the form of skin. Fish skin has a high selling value and can be used as an export commodity in the form of fish skin tanned. Then the utilization of fish skin can be used to cover the raw material needs of leather companies which mostly come from the skin of livestock [1]. To add value from fish skin waste it is very suitable to be used as raw material for tanning. Processing of leather waste such as catfish, stingrays and several other types of fish has only been used as crackers. Crackers are a type of small food that has long been known by most Indonesian people. Crackers can be consumed as a snack or as a variation in side dishes. Crackers are well known in all ages and social levels of society.

Keywords: Utilization, Tilapia Skin, Processed crackers.

1. PENDAHULUAN

Desa Pematang Johar, Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli serdang Provinsi Sumatera Utara memiliki XV Dusun, dengan luas area ± 2168,30 ha. Desa pematang Johar ini yang banyak memiliki potensi alam yang sangat besar diantaranya adalah potensi pertanian. Desa Pematang Johar memiliki batasan Desa yaitu :

- Di sebelah Timur berbatasan dengan Martubung

- Di sebelah Tenggara berbatasan dengan Dusun XI
- Di sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Sampali
- Di sebelah Barat berbatasan dengan KIM (Kawasan Industri Medan)

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di Dusun XII Desa Pematang Johar, dengan total jumlah penduduk jiwa/km². Berdasarkan hasil Survey dan wawancara dengan mitra desa pematang Johar, rata-rata mata pencaharian menurut sumber

informasi yang diperoleh, penduduk bermata pencaharian sebagai buruh tani, dengan komoditi yang paling besar adalah padi, jagung, peternakan dan perikanan. Mata pencaharian sebagai buruh tani merupakan profesi yang sangat sulit untuk masa sekarang, jika tidak diimbangi dengan usaha dan kreatifitas yang lain untuk meningkatkan taraf hidup keluarga.

Ikan nila adalah sejenis ikan konsumsi air tawar. Kalangan masyarakat ikan nila dijual dalam bentuk segar dan terdapat beberapa perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi *fillet*. Hasil samping dari perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi *fillet* berupa kulit. Kulit ikan memiliki nilai jual tinggi dan dapat dijadikan komoditas ekspor berupa samak kulit ikan. Maka pemanfaatan kulit ikan dapat digunakan untuk menutupi kebutuhan bahan baku perusahaan kulit yang sebagian besar berasal dari kulit hewan ternak. Menurut [1], untuk menambah nilai dari limbah kulit ikan maka sangat cocok untuk dijadikan bahan baku penyamakan. Pengolahan limbah kulit seperti ikan patin, ikan pari dan beberapa jenis ikan lainnya selama ini hanya dimanfaatkan menjadi kerupuk.

Pembuatan kerupuk kulit ikan memerlukan peralatan yang sederhana dan murah, sehingga usaha ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan untuk home industri alau usaha kecil menengah. Bahan yang digunakan serta teknologinya mudah dilakukan seperti terlihat Selain itu, kerupuk kulit ikan mempunyai cita rasa yang khas, enak, dan gurih, serta jiwa/km².

Berdasarkan hasil Survey dan wawancara dengan mitra desa pematang Johar, rata-rata mata pencaharian menurut sumber informasi yang diperoleh, penduduk bermata pencaharian sebagai buruh tani, dengan komoditi yang paling besar adalah padi, jagung, peternakan dan perikanan. Mata pencaharian sebagai buruh tani merupakan profesi yang sangat sulit untuk masa sekarang, jika tidak diimbangi dengan usaha dan kreatifitas yang lain untuk meningkatkan taraf hidup keluarga.

Ikan nila adalah sejenis ikan konsumsi air tawar. Kalangan masyarakat ikan nila dijual dalam bentuk segar dan terdapat beberapa perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi *fillet*. Hasil samping dari perusahaan yang mengolah ikan nila menjadi *fillet* berupa kulit. Kulit ikan memiliki nilai jual tinggi dan dapat dijadikan komoditas ekspor berupa samak kulit ikan. Maka pemanfaatan kulit ikan dapat digunakan untuk menutupi kebutuhan bahan baku perusahaan kulit yang sebagian besar berasal dari kulit hewan ternak. Menurut [1], untuk menambah nilai dari limbah kulit ikan maka sangat cocok untuk dijadikan bahan baku penyamakan. Pengolahan limbah kulit seperti ikan patin, ikan pari dan beberapa jenis ikan lainnya selama ini hanya dimanfaatkan menjadi kerupuk. Pembuatan kerupuk kulit ikan memerlukan peralatan yang sederhana dan murah, sehingga usaha ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan untuk home industri alau usaha kecil menengah. Bahan yang digunakan serta teknologinya mudah dilakukan seperti terlihat Selain itu, kerupuk kulit ikan mempunyai cita rasa yang

khas, enak, dan gurih, serta mengandung nilai gizi yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan jenis kerupuk yang lain, seperti dari kulit sapi, kerbau dan kambing. Bidang usaha pengolahan kulit ikan menjadi kerupuk ini juga memiliki prospek yang cukup bagus, mengingat bahan baku yang diperlukan sangat murah harganya, sedangkan kerupuk yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dan memiliki pasar luas, baik di kalangan menengah maupun kalangan atas[6].

Permasalahan utama yang menjadi prioritas yaitu :

1. Mitra belum memiliki keterampilan untuk mengolah kulit ikan nila menjadi produk olahan yang secara ekonomi lebih bernilai tinggi
2. Mitra belum memiliki pendapatan tambahan sehingga sumber pendapatan keluarga yang utama hanya ditopang dari kegiatan pertanian.

2.METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat

- Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan November 2018 – April 2019
- Tempat pelaksanaan kegiatan

Desa Pematang Johar,
Kecamatan Labuhan Deli
Kabupaten Deli serdang
Provinsi Sumatera Utara

2.2. Metode Pelaksanaan

1.Penyuluhan produk olahan kulit ikan nila Kepada Mitra PKM

Menberikan wawasan dan pengetahuan kepada mitra sasaran tentang pentingnya pemeliharaan dan peningkatan gizi dalam keluarga dengan inovasi pada produk petanian dalam hal ini adalah ikan nila, agar dapat terus berlahan dan berkembang sesuai dengan perkembangan zaman. Produk pertanian berbasis agribisnis tentunya akan melibatkan banyak sekali sumber daya manusia sehingga secara tidak langsung menjadi sumber lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

2. Pengenalan pemanfaatan olahan kulit ikan nila kepada Mitra PKM Pengenalan Produk olahan dari kulit ikan nila seperti kerupuk kulit ikan yang bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat akan produk olahan berbahan dasar ikan nila Selain itu, juga akan dijelaskan jenis-jenis ikan nila, kadar gizi, daya tahannya, dan prospek ekonomi produk olahan pangan kulit ikan nila. Metode untuk menghasilkan inovasi produk snack yang bahan bakunya berasal dari kulit ikan nila dengan pemberian informasi dan ceramah. Dengan metode tersebut diharapkan masyarakat memahami cara membuat kerupuk dari kulit ikan nila sehingga diharapkan dapat sebagai penghasilan tambahan keluarga ibu-ibu PKK

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan telah diadakan pengabdian masyarakat yang berjudul pemanfaatan kulit ikan nila menjadi produk olahan kerupuk, kedepannya

ibu-ibu PKK bisa memproduksi kerupuk kulit ikan nila dan di pasarkan bukan hanya di daerah setempat tetapi dapat di pasarkan sampai keluar daerah sebagai produk unggulan suatu desa yang dapat menambah ekonomi keluarga dengan membentuk home industri ibu PKK Desa Pematang Johar, Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli serdang Provinsi Sumatera Utara.

Sebagaimana tercantum dari hasil dan luaran yang di capai dalam jangka panjang pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan memfocus pada penelitian dan pengembangan pemanfaatan kulit ikannya secara berkesinambungan sehingga banyak manfaat yang di peroleh masyarakat dari kegiatan pemanfaatan produk olahan dari kulit ikan nila.

Pemanfaatan kulit ikan nila merupakan bagian dari pengembangan, produk-produk olahan dari berbagai limbah olahan yang bisa di manfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mempunyai nilai tambah karena telah di olah menjadi produk pangan. belakangan ini banyak sekali limbah pertanian yang hanya di buang begitu saja sebenarnya limbah tersebut dapat di olah menjadi produk pangan yang mempunyai nilai jual

4. KESIMPULAN

1. Pemanfaatan kulit ikan nila merupakan bagian dari pengembangan, produk-produk olahan dari berbagai limbah olahan yang bisa di manfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mempunyai nilai tambah

karena telah di olah menjadi produk pangan. Belakangan ini banyak sekali limbah pertanian yang hanya dibuang begitu saja sebenarnya limbah tersebut dapat di olah menjadi produk pangan yang mempunyai nilai jual.

2. Dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan di desa Pematang Johar, Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli serdang Provinsi Sumatera Utara. Masyarakat setempat sangat menerima terhadap pengenalan produk olahan kerupuk kulit ikan nila, dengan adanya olahan produk kulit ikan nila masyarakat bisa membuka suatu home industri yang bisa menghasilkan tambahan ekonomi keluarga sehingga pendapatan keluarga bisa meningkat

REFERENSI

- Alfindo, T. 2009. Penyamakan Kulit Ikan Tuna (*Thunnus* sp) Menggunakan Kulit Kayu Akasia Terhadap Mutu Fisik Kulit (*Acacia mangium* Willd). Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].
- EddyPumomo, 2012. *Penyamakan KulitllulnPari*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Indraswari, C.H., 2013. *Rambak Kulitlkan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- [4] Kantor Kepala Desa Pematang Johar, Kecamatan Labuhan Deli, Kabupaten Deli Serdang. 2018.