

Pelatihan Pembuatan Krupuk Lele di Kelurahan Bakalan Sukun Malang

Asroful Anam ¹⁾, Arif Kurniawan ²⁾, Masrurotul Ajiza ³⁾

¹⁾Teknik Mesin S1, Institut Teknologi Nasional Malang

²⁾Teknik Mesin S1, Institut Teknologi Nasional Malang

³⁾Teknik Geodesi S1, Institut Teknologi Nasional Malang

Jl. Sigura-gura 2 Malang

Email : asrofulan@gmail.com

Abstrak. *Hidup yang sejahtera baik materiil maupun non materiil adalah salah satu parameter terpenuhinya penghidupan yang layak dan mapan bagi seluruh komponen dalam setiap keluarga. Hal tersebut di tandai bahwa suatu keluarga dapat memenuhi seluruh kebutuhannya baik primer maupun sekunder, sehingga terpenuhinya kebutuhan sandang; pangan; papan; dan pendidikan anak dapat dijadikan tolak ukur bagi keluarga yang berkualitas dan berdaya saing di era pembangunan millenium atau Millenium Development Goals (MDGs) di Indionesia seperti halnya pengembangan Sumber Daya Manusia yang dilakukan kelompok dosen ITN Malang di kelurahan Bakalan Krajan kota Malang melalui Program Pengabdian Masyarakat (Abdimas) 2017. Dalam pelaksanaannya Program Abdimas di kelurahan Bakalan Krajan kota Malang dititik beratkan pada pelatihan dan peningkatan keterampilan peningkatan ekonomi berupa pengetahuan tentang peningkatan kualitas, kuantitas dan pemasaran sehingga dapat menghasilkan produk krupuk lele yang mempunyai nilai jual tinggi dan menjadi unggulan lokal dengan menampilkan ke ciri khasan daerah tersebut. Oleh sebab itu dalam kegiatan program Pengabdian Pada Masyarakat ini akan diimplementasikan sejumlah kegiatan pengembangan Sumber daya Manusia (Kewirausahaan) melalui Pemberdayaan Sumber Daya Lokal (Mitra masing- masing 5 orang) yang juga sebagai wadah pemasaran hasil produk yang akan menjadi andalan di Kecamatan Sukun, dengan membangun usaha Pembuatan Krupuk Ikan Lele dan memanfaatkan semua bagian-bagian ikan lele termasuk duri dan kepalanya, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat secara terpadu dan berkelanjutan berbasis usaha keluarga/ rumah tangga dengan tidak menghasilkan limbah duri atau tulang ikan lele.*

Kata kunci : *Pelatihan, Krupuk lele, Kelurahan Bakala, abdimas.*

1. Pendahuluan

Pertumbuhan atau perkembangan Kota Malang dilatarbelakangi oleh berbagai aspek kehidupan, semisal perkembangan penduduk, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, dinamika kegiatan ekonomi, perkembangan/perluasan jaringan komunikasi-transportasi dan lain sebagainya. Aspek-aspek tersebut adalah faktor yang membawa perubahan terhadap bentuk keruangan di wilayah Kota Malang, baik secara fisik maupun non fisik. Kota Malang seperti kota-kota lain di Indonesia pada umumnya baru tumbuh dan berkembang setelah hadirnya pemerintah kolonial Belanda. Fasilitas umum di rencanakan sedemikian rupa agar memenuhi kebutuhan keluarga Belanda. Kesan diskriminatif itu masih berbekas hingga sekarang. Misalnya Ijen Boulevard kawasan sekitarnya. hanya dinikmati oleh keluarga- keluarga Belanda dan Bangsa Eropa lainnya, sementara penduduk pribumi harus puas bertempat tinggal di pinggiran kota dengan fasilitas yang kurang memadai. Kawasan perumahan itu sekarang bagai monumen yang menyimpan misteri dan seringkali mengundang keluarga-keluarga Belanda yang pernah bermukim disana untuk bernostalgia.

Sehubungan dengan dukungan dalam pelaksanaan pembangunan di kota Malang, ITN Malang yang juga merupakan perguruan tinggi yang berkedudukan di wilayah Kota Malang berperan aktif dalam pembangunan tersebut sesuai dengan fungsinya yaitu sebagai lembaga pendidikan dan pengembangan ipteks, salah satunya adalah program pengabdian masyarakat (Abdimas) tugas pokok bagi dosennya dalam mendukung program pembangunan pemerintah dalam proses pemberdayaan pembangunan berupa program-program yang mendukung penyegaran hidup gotong royong, mampu memberikan tambahan bekal ilmu pengetahuan dan ketrampilan serta mendorong dalam pemantapan fungsi-fungsi keluarga khususnya di wilayah kota Malang.

Sehingga dalam melaksanakan fungsinya, kegiatan abdimas dilakukan sesuai dengan kemampuan masyarakat dan anggotanya sehingga pelaksanaan kegiatan itu bisa dilakukan oleh, dari dan untuk keluarga dan masyarakat setempat. Dengan pengertian lain, kegiatan dilaksanakan atas kemampuan

dan swadaya masyarakat sebagai upaya memberdayakan keluarga sejahtera dan membangun kesejahteraan rakyat secara luas.

Berdasarkan hasil penelusuran dilapangan terhadap permasalahan dan potensi di wilayah Kota Malang yang dilaksanakan oleh Tim LPPM - ITN Malang teridentifikasi masalah dan potensi meliputi:

1. Masih tingginya angka kemiskinan.
2. Masih rendahnya pengetahuan masyarakat dalam pengelolaan potensi wilayahnya.
3. Semakin berkurangnya lahan terbuka hijau.
4. Potensi yang ada di masyarakat belum terkelola dengan baik.
5. Belum maksimalnya penyebaran informasi terhadap program pembangunan dan bantuan bagi masyarakat.

Sedangkan potensi yang ada di masyarakat di wilayah Kota Malang meliputi:

1. Motivasi dan kreativitas masyarakat yang mendukung.
2. Tersedianya lahan tidur di pemukiman masyarakat dan fasilitas umum seperti Masjid, Sekolah, Perkantoran, Balai Desa, lapangan olahraga dan taman-taman kota.
3. Belum beragamnya hasil-hasil indutri kecil menengah dan industri rumah tangga.
4. Tersedianya alat-alat teknologi tepat guna bagi masyarakat.

Kelurahan Bakalan Krajan adalah bagian dari wilayah Kota Malang yang memiliki permasalahan-permasalahan hampir sama dengan kelurahan yang lain di Kota Malang dan dari sekian banyaknya permasalahan di wilayah Kota Malang dimana hampir semua wilayah kecamatan, kelurahan, sampai dengan tingkat RT dan RW juga mempunyai permasalahan yang sama. Sehingga untuk mendukung pelaksanaan pembangunan Kota Malang, Institut Teknologi Nasional Malang merencanakan pelaksanaan Abdimas di Kelurahan Bakalan Krajan Kecamatan Sukun. Perencanaan pelaksanaan program pengabdian masyarakat (Abdimas) di Kelurahan Bakalan Krajan, Institut Teknologi Nasional Malang telah merancang program-program dan aktivitas bagi dosen yang akan dilaksanakan meliputi: Pelatihan pembuatan krupuk ikan lele menjadi produk olahan yang bergizi dan memiliki nilai ekonomi tinggi.

Langkah- langkah solusi yang telah disepakati bersama antar kelompok dengan kepala Kelurahan Bakalan Krajan dengan Tim LPPM ITN Malang adalah sebagai berikut :

- a. Mensepakati bersama program abdimas yang akan dilakukan yaitu pemanfaatan hasil budidaya Ikan Lele yang akan dibuat Krupuk Ikan Lele.
- b. Mensepakati bersama program abdimas yang akan dilakukan yaitu mengoptimalkan Ikan Lele tanpa limbah.
- c. Pendaftaran Ibu rumah tangga dan ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan Pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- d. Penyampaian materi teori cara pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- e. Penyampaian materi teori cara menyusun rencana usaha Krupuk Ikan.
- f. Pendampingan cara pengirisan dan penggorengan Krupuk Ikan Lele.
- g. Pendampingan praktek pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- h. Pendampingan uji kualitas Krupuk Ikan Lele yang baik.
- i. Pendampingan cara pengemasan Krupuk Ikan Lele.
- j. Pendampingan pembualatan label Krupuk Ikan Lele.
- k. Pendampingan Pembukuan dan Administrasi.
- l. Pendampingan berlanjut untuk pemasaran dan pengawasan kualitas produk.

2. Metode Kegiatan

Dasar pemikiran dari kelompok ibu-ibu rumah tangga yang ada di kelurahan Bakalan Krajan adalah karena keadaan ekonomi yang tidak bersahabat dengan mengkaitkan keadaan lingkungan sekitar yang mungkin dapat mendongkrak kehidupan yang lebih baik dan melihat potensi yang ada disekitar rumah, maka Tim LPPM ITN Malang akan membantu kelompok Ibu-ibu untuk menyelesaikan permasalahan kelompok dengan cara pendampingan, pelatihan produksi, peatihan pembuatan kemasan, pelatihan pemasaran, pembukuan dan Administrasi. Para kelompok akan bertindak berdasarkan pada keuntungan dan kerugian masing-masing yang mereka peroleh selama berinteraksi dengan Tim LPPM ITN Malang, oleh sebab itu didalam melakukan pendekatan secara

intensif benar-benar harus memperhitungkan hal-hal yang mendukung dan mengurangi hal-hal yang memunculkan tindakan yang tidak diharapkan.

Langkah- langkah solusi yang telah disepakati bersama antar kelompok dengan kepala Kelurahan Bakalan Krajan dengan Tim LPPM ITN Malang adalah sebagai berikut :

- a. Mensepakati bersama program abdimas yang akan dilakukan yaitu pemanfaatan hasil budidaya Ikan Lele yang akan dibuat Krupuk Ikan Lele.
- b. Mensepakati bersama program abdimas yang akan dilakukan yaitu mengoptimalkan Ikan Lele tanpa limbah.
- c. Pendaftaran Ibu rumah tangga dan ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan Pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- d. Penyampaian materi teori cara pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- e. Penyampaian materi teori cara menyusun rencana usaha Krupuk Ikan.
- f. Pendampingan cara pengirisan dan penggorengan Krupuk Ikan Lele.
- g. Pendampingan praktek pembuatan Krupuk Ikan Lele.
- h. Pendampingan uji kualitas Krupuk Ikan Lele yang baik.
- i. Pendampingan cara pengemasan Krupuk Ikan Lele.
- j. Pendampingan pembualatan label Krupuk Ikan Lele.
- k. Pendampingan Pembukuan dan Administrasi.
- l. Pendampingan berlanjut untuk pemasaran dan pengawasan kualitas produk.

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat (Abdimas) di Kelurahan Bakalan Krajan, Institut Teknologi Nasional Malang telah merancang program-program dan aktivitas bagi dosen yang akan dilaksanakan meliputi: Pelatihan pembuatan krupuk ikan lele menjadi produk olahan yang bergizi dan memiliki nilai ekonomi tinggi merupakan sektor yang cukup untuk dikembangkan di desa Bakalan Krajan didalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat disamping itu minimnya keterampilan sumber daya manusia dalam pengelolaan ikan lele di Kelurahan Bakalan Krajan sehingga di perlukan terobosan yang memanfaatkan daging dan limbah Ikan Lele seperti tulang atau kepalanya untuk bahan dasar krupuk ikan yang mampu meningkatkan nilai tambah dari ikan lele dan dapat mengentaskan kemiskinan bagi masyarakat dengan cara memberikan keterampilan kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan krupuk ikan Lele yang baik, sekaligus juga dapat meningkatkan ketahanan pangan bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil pembicaraan antara Kepala Kelurahan bangkalan Krajan dengan Tim Pengusul (Asroful Anam, ST., MT., Arif Kurniawan, ST., MT., dan Masrurrotul Ajizah, SPd., MPd.) terdapat beberapa kendala dalam meningkatkan proses pembuatan krupuk ikan lele yang baik dan unggul serta sistem pemasarannya. Sehingga hasil pembicaraan itu didapatkan kesepakatan, yaitu mengelompokkan unit-unit usaha dibidang lele menjadi:

1. Kelompok pembuatan krupuk Ikan Lele.
2. Kelompok pemasaran krupuk ikan lele

3. Pembahasan dan Hasil

Krupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia bahkan di banyak Negara sebagai lauk hidangan. Saat ini telah beredar bermacam-macam krupuk berdasarkan bahan utamanya, semisal krupuk singkong, krupuk beras, krupuk buah, krupuk sayur dan krupuk ikan. Untuk krupuk ikan bisa berasal dari ikan laut maupun ikan tawar yang menyimpan rasa khas, gurih dan sedap sebagai lauk pelengkap. Krupuk ikan lele adalah salah satu krupuk yang bahan dasar ikannya dari ikan tawar bernama lele. Ikan lele dikenal sebagai ikan yang tubuhnya yang licin, memiliki kumis, berbentuk memanjang dan daging yang dihasilkan juga sangat gurih. Hal ini membuat orang banyak yang membudidayakan ikan lele dan meraih sukses karena pemeliharaannya mudah, murah dan mempunyai peluang usaha yang luas, dari mulai lalapan lele, abon, lele, dan krupuk ikan lele.

Usaha kerupuk ikan lele sangat menjanjikan karena tidak mudah dilakukan dan memiliki peluang yang terbuka lebar. Sehingga masih sedikit pengusaha memberi perhatian pada peluang usaha krupuk

lele untuk bersaing dengan krupuk-krupuk ikan yang lain. Krupuk ikan lele bahan dasar ikannya sangat mudah didapat, sehingga produksi krupuk skala besarpun tidak akan kesulitan untuk mendapatkan bahan bakunya bahkan ikan lele bisa di budidayakan sendiri oleh pelaku usaha krupuk ikan lele karena dalam pembudidayaannya tidak terlalu membutuhkan lahan yang luas dan air bersih seperti budidaya ikan tawar lainnya. Pada kelompok pembuatan krupuk ikan lele bertujuan meningkatkan nilai jual terhadap hasil budidaya lele, sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Dengan adanya pusat pengelolaan ikan menjadi krupuk ikan lele diharapkan mampu menciptakan lapangan kerja baru, dan menjamin kualitas hasil budidaya ikan lele. Produk krupuk ikan lele juga mempermudah masyarakat untuk menjualnya dan mengkonsumsinya, pendampingan yang dibutuhkan adalah pembuatan alat Penggorengan, Pelatihan produksi, dan Pengujian produk.

Sedangkan kelompok pemasaran krupuk ikan lele bertujuan untuk menciptakan pasar lebih luas, untuk pengemasan produk, dan administrasi. Sehingga pendampingan yang dibutuhkan adalah penerapan sistem pemasaran produk krupuk ikan lele yang baik dan efisien, dan manajemen.

Program pengabdian masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan Kec. Sukun Kota Malang adalah pelatihan pembuatan krupuk ikan lele yang terdiri dari tenaga terampil 5 (lima) orang untuk kelompok pembuatan krupuk Ikan Lele dan tenaga pemasaran 5 (lima) orang untuk kelompok pemasaran krupuk ikan lele dengan mengenalkan:

1. Proses pembuatan krupuk ikan lele yang tidak menyisakan limbah tulang.
2. Alat pemasak ikan lele tulang lunak untuk mendapatkan ikan lele yang lunak dan mudah dicampur dengan adonan krupuk.
3. Alat pengiris krupuk ikan lele yang bisa di atur ketebalannya.
4. Alat pengemas krupuk.
5. Membentuk kelompok pengurus industri pemberdayaan rumah tangga Krupuk Ikan Lele.

Proses pembuatan krupuk ikan lele juga hamper sama seperti proses pembuatan krupuk-krupuk yang lain. Berikut adalah proses pembuatan krupuk ikan lele :

- a. Ikan lele dibersihkan dan kotoran di dalam perutnya dibuang
- b. Rebus ikan lele berikut seluruh tulangnya sampai lunak dengan teknologi penguapan
- c. Giling ikan lele tulang lunak
- d. Ikan lele tulang lunak yang telah di giling di campur dengan bumbu-bumbu yang telah disiapkan
- e. Campurkan terigu takaran harus sama dengan tulang ikan lele
- f. Aduk sampai kalis
- g. Adonan krupuk ikan lele di tempatkan di loyang dan dikukus sampai matang
- h. Adonan kerupuk tulang ikan lele kemudian di dinginkan
- i. Potong-potong sesuai selera dan keringkan
- j. Kerupuk tulang ikan lele yang sudah kering siap untuk digoreng
- k. Pengemasan dan pemasaran.



Gambar 1. Rancangan Program Abdimas

4. Simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program pengabdian masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan Kec. Sukun Kota Malang berupa pelatihan pembuatan krupuk ikan lele yang terdiri dari tenaga terampil 5 (lima) orang untuk kelompok pembuatan krupuk Ikan Lele dan tenaga pemasaran 5 (lima) orang untuk kelompok pemasaran krupuk ikan lele, maka simpulan yang dapat diambil adalah:

1. Masyarakat banyak yang membudidayakan ikan lele dan meraih sukses atas peluang usaha yang luas krupuk ikan lele.
2. Masih sedikit pengusaha memberi perhatian pada peluang usaha krupuk lele untuk bersaing dengan krupuk-krupuk ikan yang lain.
3. Krupuk ikan lele bahan dasar ikannya sangat mudah didapat, sehingga produksi krupuk skala besarpun tidak akan kesulitan untuk mendapatkan bahan bakunya bahkan ikan lele bisa di budidayakan sendiri oleh pelaku usaha krupuk ikan lele.
4. Pada kelompok pembuatan krupuk ikan lele mampu menciptakan lapangan kerja baru, dan menjamin kualitas hasil budidaya ikan lele.
5. Pada kelompok pemasaran krupuk ikan lele mampu menciptakan pasar lebih luas, sehingga sistem pemasaran produk krupuk ikan lele lebih baik dan efisien.

Ucapan Terima Kasih

Atas terlakasananya Program pengabdian masyarakat di Kelurahan Bakalan Krajan Kec. Sukun Kota Malang, maka penulis menyampaikan terima kasih yang seluas-luasnya atas dukungan dan bantuannya kepada:

1. Dr. Ir. Lalu Mulyadi, MT., selaku Rektor Institut Teknologi Nasional Malang.
2. Dr. F. Yudi Limpraptono, ST., MT., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Nasional Malang.
3. Sibut, ST., MT., selaku Ketua Program Studi Teknik Mesin S1 Institut Teknologi Nasional Malang.
4. Bapak Lurah Kelurahan Bakalan Krajan Kecamatan Sukun Kota Malang.
5. Mitra dan seluruh masyarakat Kelurahan Bakalan Krajan Kecamatan Sukun Kota Malang.

Daftar Pustaka

- [1]. Peraturan Daerah Kota Malang Nomor 6 Tahun 2010 Tentang *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah* Tahun 2009-2013.
- [2]. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2000 tentang *Program Pembangunan Nasional (Propenas)* Tahun 2000–2004.
- [3]. Website Resmi Kota Malang, Pemerintah Kota Malang
<http://www.malangkota.go.id/halaman/1606071#ixzz2voBFQhEO>
<http://www.malangkota.go.id/halaman/1606074#ixzz2yXq7uHVb>
<http://www.malangkota.go.id/halaman/1606071#ixzz2vo8F3Nhn>
- [4]. Buku *Pedoman Pembentukan Dan Pengembangan Pos Pemberdayaan Keluarga (POSDAYA)* Tahun 2009.
- [5]. Adawyah, Rubiatul 2006. “*Pengelolaan dan Pengawetan Ikan*” Jakarta Bumi Aksara.
- [6]. Astuti Siswi, et al 2012. “*Pembuatan Kecap Manis dari limbah Ikan Tongkol*” Jurnal Industri Inovatif vol.2 No.2.
- [7]. Bionutrient Technical Manual “*Hydrolysis to Hydrolysate*” <http://www.bdbiosciences.com>.
- [8]. <https://www.google.com/search?q=6+Cara+Membuat+Kerupuk+Tulang+Ikan+&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b>
<https://www.google.com/search?q=Cara+Membuat+Kerupuk+Ikan+Lele+Yang+Lezat&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b>