

**PROGRAM AKTIVITAS PENGABDIAN MASYARAKAT MELALUI
PEMBERDAYAAN USAHA KERUPUK IKAN " KIPER" DI PULAU SERIBU**

**THE PROGRAM OF COMMUNITY DEVELOPMENT ACTIVITY THROUGH
DEVELOPMENT EFFORTS FOR LOCAL MADE PRODUCTION OF FISH
CRACKER IN THE THOUSAND ISLANDS AREA**

Fajar Satria¹, Inge July Yantri², Muhimin³, Hudan Widodo⁴
Universitas Esa Unggul. Jakarta, Indonesia
fajar.satria@esaunggul.ac.id

Abstrak: Budaya masyarakat kita yang konsumtif terutama dalam hal makanan ringan memberikan peluang yang besar bagi masyarakat di daerah pengabdian. untuk melakukan program Aktivitas Pengabdian Masyarakat Melalui Upaya Pemberdayaan Usaha Kuliner Masyarakat yang inovatif. Setelah melakukan pengamatan di lingkungan di Kepulauan Seribu, maka tercetuslah ide untuk melakukan Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat tersebut dengan mengembangkan sebuah olahan kerupuk yang berbahan dasar daging ikan tongkol. Di Kepulauan seribu cukup mudah untuk mendapatkan ikan tongkol tersebut namun pengolahannya masih sangat sederhana yaitu hanya dengan merebusnya. Masyarakat banyak yang gemar mengonsumsi ikan tongkol ini terbukti dengan ramainya pedagang ikan tongkol yang banyak terdapat disepanjang jalan pulau seribu khususnya pulau kelapa. Namun tidak sedikit masyarakat yang tidak suka olahan tersebut karena bau amisnya tersebut. Maka dari itu dibutuhkan sebuah inovasi olahan berbahan dasar ikan tongkol yang praktis, inovatif, dan ekonomis serta dapat diterima oleh semua masyarakat. Kami yakin olahan baru yang belum banyak dipasaran ini akan sangat prospektif. Mengingat bahan baku yang melimpah, cara pembuatan yang mudah serta minat dari masyarakat yang cukup banyak. Faktor yang perlu diperhatikan dalam pengembangan usaha ini adalah pemilihan pemasaran yang tepat, bahan baku pilihan, cita rasa yang khas, harga yang terjangkau serta pemilihan brand atau merk yang menarik dan unik. Untuk menarik perhatian, minat, dan rasa ingin tahu para pembeli kami menamai produk kami dengan nama Kerupuk "KIPER" (Kerupuk Ikan Pulau Seribu). Dengan adanya nama yang unik ini dapat membuat daya tarik konsumen agar dapat membeli produk tersebut.

Kata Kunci: Kerupuk Ikan Pulau Seribu , KIPER

Abstract: The consumerism of our society, especially regarding snacking, provides great opportunities for people in service areas to carry out Community Service Activity programs through Innovative Empowerment Efforts for the Community Culinary Business. After making some observations in the Seribu Islands' environment, this idea has emerged to carry out a Community Service Activity Program by developing a processed cracker made from tuna fish meat. In the Thousand Islands it is quite easy to get tuna. However, the processing of tuna is still very simple by just boiling it. Many people like to eat tuna, this is proven by the large number of tuna traders who are found along the streets of Seribu Islands, especially in the Coconut Island. However, there are quite a few people who don't like the Tuna product because of its fishy smell. Therefore, we need a processed innovation made from tuna that is practical, innovative and economical and thus can be accepted by all people. We learned that the new tuna preparation will be very prospective and is not widely available yet in the market. Considering the abundant raw materials, easy manufacturing method and quite a lot of interest from the public. Among factors that need to be considered in developing this business are choosing the right marketing, choosing the right raw materials, providing the distinctive taste, giving the affordable prices and choosing an attractive and unique brand. To attract the attention of consumers, increasing interest and curiosity of buyers, we agreed to name our product as a "KIPER" Crackers (Thousand Islands' Fish Crackers). Having this unique name can attract more consumers to buy the product.

Keywords: Seribu Island, Fish Crackers, KIPER

Received	Revised	Published
17 September 2023	10 November 2023	15 November 2023

Pendahuluan

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar membuat trobosan dan inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis kuliner. Salah satu inovasi usaha yang menjanjikan dan belum terdapat dipasaran adalah usaha kerupuk yang berbahan dasar dari ikan yang kami sebut dengan nama kerupuk “KIPER” (Kerupuk Ikan Pulau Seribu) sebagai materi Program Pengabdian Masyarakat kami di Kepulauan Seribu.

Wilayah kepulauan seribu sebagian besar adalah daerah pantai dan mata pencarian sebagian besar penduduknya adalah nelayan, sehingga tidak heran jika banyak hasil laut yang ditangkap oleh para nelayan diantaranya adalah ikan tongkol. Pada umumnya oleh masyarakat kepulauan seribu hanya diolah untuk masakan atau kuliner saja, akan tetapi sebenarnya ikan juga bisa diolah menjadi kerupuk dengan berbahan dasar ikan tongkol ini belum banyak dijumpai di pasaran, bahkan disekitar tempat kami tinggal jarang kami jumpai. Oleh karna itu kami yakin, aktivitas Program Pengabdian Masyarakat ini akan membantu nelayan dalam mengembangkan usaha mereka meningkatkan jumlah peminat olahan ikan dan berbagai jenis kerupuk. Olahan kerupuk ini juga dirasakan memiliki keunggulan dari segi cita-rasa dan memiliki berbagai kandungan gizi yang dimiliki oleh ikan tongkol tersebut.

Bahan baku ikan tongkol cukup mudah didapat dari nelayan di laut Kepulauan Seribu dan sekitarnya. Sehingga melalui kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini, akan dapat membantu dan mendukung perekonomian masyarakat disekitar wilayah Kepulauan Seribu. Selain itu juga diharapkan para produsen kerupuk ikan atau sejenisnya akan mampu bekerjasama dengan para nelayan atau pengepul ikan untuk dimanfaatkan menjadi olahan jenis baru, yakni kerupuk ikan tongkol.

Program Pengabdian Masyarakat dapat mendukung meningkatkan peluang usaha kerupuk KIPER ini dengan sangat menjanjikan karena budaya konsumsi dan kebiasaan makan atau mencicipi makanan ringan hampir digemari oleh setiap orang, baik itu dari kalangan anak kecil maupun orang dewasa. Disamping itu juga dikarenakan kebiasaan orang setiap kali makan disertai dengan kerupuk.

Berdasarkan hasil pengamatan selama Program Pengabdian Masyarakat, ternyata masih jarang ada yang terjun di dalam usaha pengolahan kerupuk ikan ini. Selain itu lokasi dimana kami tinggal sangat dekat dengan pantai, sehingga sumber bahan baku ikan cukup melimpah. Upaya pemasarannya pun cukup mudah, karena lokasi tempat kami tinggal dekat dengan keramaian, dan kami juga akan mencoba membantu nelayan memasarkannya melalui media sosia.

Berdasarkan latar belakang diatas, kami bermaksud mengadakan Program Pengabdian Masyarakat melalui usaha kecil yang diberi nama KIPER Crips, KIPER Crips memperkenalkan produk pertamanya yaitu kerupuk yang terbuat dari ikan sebagai produk inovasi pengolahan ikan di pulau seribu. Pada Program Pengabdian Masyarakat ini perumusan masalahnya adalah

:

- a. Bagaimana Program Pengabdian Masyarakat tersebut dapat memberdayakan usaha pembuatan kerupuk dari ikan di lokasi setempat?
- b. Bagaimana Program Pengabdian Masyarakat tersebut dapat meningkatkan upaya pengolahan usaha kerupuk dari ikan masyarakat setempat?

Dengan adanya Program Pengabdian Masyarakat diharapkan akan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kepulauan Seribu khususnya pulau kelapa, dan juga menambah nilai jual dari ikan, menuangkan ide - ide kreatif ke dalam bentuk makanan sehat yang diterima oleh masyarakat luas.

Luaran yang diharapkan dari Program Pengabdian Masyarakat ini adalah berbagai pemberdayaan olahan kerupuk dari ikan tongkol. Produk yang di hasilkan dari usaha KIPER Crips ini memiliki cita rasa yang khas dan mengandung gizi yang cukup tinggi sehingga baik dikonsumsi berbagai kalangan baik itu anak – anak maupun orang dewasa. Luaran dari Program Pengabdian Masyarakat ini selain nelayan akan menghasilkan produk berbasis kekayaan alam setempat juga berbentuk artikel ilmiah yang kemudian akan dapat membantu masyarakat setempat secara berkelanjutan.

Melalui Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat melalui KIPER CRIPS yang bertujuan pemberdayaan usaha nelayan yang bergerak pada bidang makanan ikan di Kepulauan Seribu khususnya Pulau Kelapa dengan bahan baku ikan tongkol.

Visi Program Pengabdian Masyarakat tersebut kami berupaya untuk adalah melakukan berbagai upaya yang mendukung inovasi untuk mengelolah hasil laut menjadi suatu olahan yang bernilai ekonomis.

Dalam Program Pengabdian Masyarakat ini, kami berupaya untuk mengedepankan cita-rasa produk kerupuk berbasis kekayaan perikanan setempat yang nantinya sangat enak dan dapat disukai oleh masyarakat, memiliki kandungan gizi tinggi, dan dengan harga terjangkau. Program Pengabdian KIPER Crips didukung oleh masyarakat sekitar pantai yang sudah berpengalaman dalam membuat olahan kerupuk.

Upaya Program Pengabdian Masyarakat melalui pemberdayaan usaha nelayan setempat lewat produk KIPER Crips, memiliki sebuah tempat administrasi Program Pengabdian Masyarakat yang sekaligus dapat berfungsi sebagai lokasi pembuatan produksi produk tersebut yang beralamat di Jl. Barday Rt 002/002, Kelurahan Pulau kelapa, Kecamatan Kepulauan Seribu Utara, Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu. Pemberdayaan usaha ikan nelayan setempat ini kami menggunakan logo ikan, disertai bentuk laut dan bertulisan biru, yang bermakna, yaitu hasil Program Pengabdian Masyarakat tersebut dapat dipergunakan secara luas, seperti lautan yang mencapai kesuksesan dalam Program Pengabdian Masyarakat yang kami jalani saat ini, berikut adalah logo tersebut :



Gambar 1. Logo “KIPER” Kerupuk Ikan Pulau Seribu

Kerupuk kerang KIPER hanya dibuat dengan satu macam parian saja yaitu hanya rasa dari ikan tongkol, mungkin jika produk ini sudah mulai meluas akan ada tambahan dari segi varian rasanya. Berikut gambar Kerupuk Kerang KIPER yang kami olah dalam Program Pengabdian Masyarakat tersebut :



Gambar 2. Contoh Sampel Produk

Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat melalui pemberdayaan budidaya pengolahan Kerupuk “ KIPER ” ini diharapkan berdampak pada peningkatan pangsa pasar yang cukup luas karena selain cita rasa yang enak, juga mengandung gizi yang cukup tinggi karena terbuat dari ikan tongkol yang segar. Oleh karena itu upaya pemberdayaan ekonomi setempat ini bertujuan agar hasil produksi produk tersebut dapat diterima semua kalangan baik usia tua maupun muda, pelajar, karyawan, mahasiswa, dan lain sebagainya. Untuk merealisasikannya, maka kami menentukan lokasi usaha kami nantinya haruslah berdekatan dengan tempat keramaian dan sering dilalui atau menjadi akses bagi banyak orang. Kami juga akan memasarkan produk kami melalui media sosial agar produk kami cepat dikenali oleh masyarakat. Kami juga mengarapkan produk kami ini bisa menjadi olahan khas di Pulau seribu sekaligus bisa menjadi olej – olej khas.

Metode

Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini diawali dengan perbaikan teknik produksi dalam mengelolah kerupuk diwilayah target secara umum. Selanjutnya tahapan produksinya adalah sebagai berikut :

a. Tahapan Membersihkan Ikan

Pada tahap ini ikan yang sudah dibersihkan, dicuci sampai bau amis dan lendirnya hilang dan bersih kemudian ikan disortir dari tulang agar mendapatkan daging ikan dengan kualitas yang baik

b. Tahap Penggunaan Bahan Yang Diperlukan

Bahan yang digunakan dalam penggunaan dalam pembuatan kerupuk ini adalah ikan tongkol,sagu ,lada, ketumbar,jahe,bawang putih,bawang merah, garam dan penyedap rasa. Ikan yang sudah dibersikan maka ikan digiling dengan menggunakan mesin giling, setelah halus, ikan tersebut dicampuri dengan sagu dan bumbu halus yang sudah kita haluskan. Adonan di aduk sampai tercampur rata

c. Pencetakan

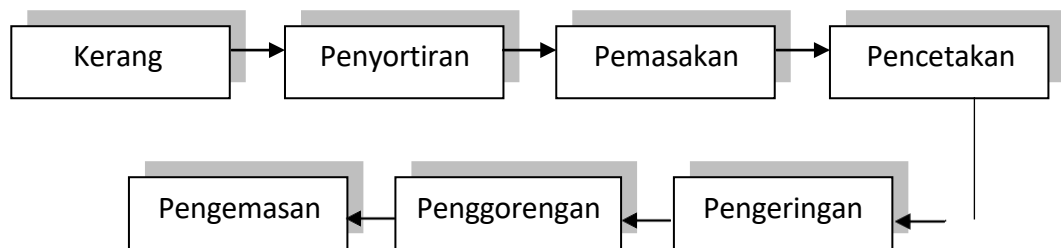
Ketika adonan yang sudah tercampur dengan rata, lalu membuat adonan tersebut menjadi persegi panjang agar lebih mudah untuk dikukus, setelah itu proses pengkukusan selama kurang lebih 1 – 2 jam menggunakan api kecil saja agar matang dengan merata

d. Tahap Penjemuran

Setelah matang, adonan didiamkan beberap saat sehingga mudah untuk dipotong tipis - tipis, lalu dijemur dibawa trik matahari 6 – 7 jam.

e. Tahapan Penggorengan

Adonan yang sudah kering, digoreng menggunakan minyak panas dengan api kecil sampai mengembang dan matang , kemudian tiriskan lalu siap dikemas dan siap dipasarkan.



Gambar3. Alur Proses Produksi

Hasil dan Pembahasan

Dalam Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini, strategi yang kami lakukan adalah sebagai berikut

1. Menggunakan nama brand yang unik, menarik dan familiar di masyrakat dengan menggunakan nama kerupuk " KIPER " (Kerupuk Ikan Pulau Seribu) dapat meningkatkan minat dari konsumen.
2. Membuat kerupuk ikan dengan kemasan lebih praktis
3. Menjual produk kerupuk ikan dengan harga yang terjangkau

4. Menawarkan produk melalui media sosial

Pengembangan usaha pengolahan makanan dengan mengolah bahan dasar setempat, dari ikan tongkol, merupakan upaya untuk memajukan kegiatan ekonomi setempat, sehingga tercipta suatu usaha dengan budidaya bahan lokal setempat yang dapat menghasilkan devisa. Pengembangan budidaya lokal, khususnya pengembangan makanan dari bahan ikan tongkol, tidak hanya membenahi kualitas makanan atau hanya melakukan pengembangan variasi makanan dan tempat usaha, tetapi jauh lebih luas dari itu. Pengembangan budidaya lokal harus di barengi dengan berkembangnya sumber daya manusia nya juga yaitu para pelaku usaha makanan lokal dan penghasil bahan baku produksi setempat.

Fokus kegiatan Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini ialah mendukung para pelaku usaha dalam pengembangan dibidang industri makanan, khususnya di Kepulauan Seribu karena Kepulauan Seribu ditunjuk sebagai kawasan strategis pariwisata nasional, karena semakin banyaknya wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Kepulauan Seribu, Kepulauan Seribu harus memiliki usaha pelopor berbasis bahan baku lokal dan para pelaku usaha yang berkualitas.

Dengan melakukan diskusi dan sosialisasi dapat mengembangkan kualitas sumber daya manusia yang ada di Kepulauan Seribu untuk memberikan pelayanan prima kepada para pembeli yang akan datang ke Kepulauan Seribu.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan melalui Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat tersebut, maka para pelaku usaha bisa menunjukan hasil positif dengan turut serta menjaga lingkungan dan memberdaya-guna bahan baku lokal, dan memberitahu kepada para pelancong yang datang untuk membeli serta mempromosikan produk makanan berbahan baku setempat.

Namun mempromosikan makanan berbahan dasar hasil bumi setempat akan memiliki dampak positif dan negatif, beberapa dampak positif nya ialah

- Meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, meningkatkan jumlah pembeli dan permintaan atas produk usaha tersebut akan meningkatkan pendapatan dari sektor wisata yang mendukung konsumsi produk berbahan dasar lokal di daerah tersebut.
- Memperkenalkan makanan produksi setempat sekaligus budaya dan kunjungan wisata, maka akan mengharuskan para pelaku usaha untuk lebih mempertahankan kelestarian alam dan hasil bumi di Kepulauan Seribu. Hal ini dapat membantu mempertahankan keseimbangan lingkungan untuk generasi yang akan datang.
- Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat memberikan hasil yang signifikan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat tentang produksi makanan, bahan setempat serta hasil perikanan di Kepulauan Seribu.
- Selain beberapa dampak positif dari mempromosikan budi-daya usaha berbasis bahan lokal setempat, maka terdapat kemungkinan dampak negatif yang akan muncul, seperti perubahan lingkungan, peningkatan permintaan atas sumber bahan baku lokal dan meningkatnya tempat pengolahan maupun tempat usaha, serta potensi kerusakan pada alam setempat sebagai akibat peningkatan usaha. Oleh karena itu promosi produk-produk setempat dengan menggunakan bahan-baku lokal dari Kepulauan Seribu

diharapkan untuk dilakukan secara hati-hati dan berkelanjutan, dengan mempertahankan kelestarian lingkungan di Kepulauan Seribu.

Kesimpulan

Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini berupaya mendukung pengembangan dan memperkenalkan keunikan dan kekayaan sejarah, budaya, dan olahan makanan Kepulauan Seribu dari budi daya setempat dengan bahan dasar daging ikan tongkol. Selanjutnya dibutuhkan sebuah inovasi olahan berbahan dasar ikan tongkol yang praktis, inovatif, dan ekonomis serta dapat diterima oleh semua masyarakat.

Kami yakin Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat dengan upaya pemberdayaan bahan olahan baru yang belum banyak dipasarkan tersebut akan sangat prospektif, dikarenakan bahan baku yang melimpah, cara pembuatan yang mudah serta minat dari masyarakat yang cukup banyak. Faktor yang patut diperhatikan dalam pengembangan Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini adalah upaya pelatihan SDM, pemilihan pemasaran yang efektif, penyediaan bahan baku pilihan, pengembangan cita rasa yang khas, penentuan harga yang terjangkau serta pemilihan merk yang menarik dan unik. Sehingga upaya Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat ini menghasilkan pemberdayaan usaha olahan budi-daya kuliner dari masyarakat setempat yang menarik perhatian, minat, dan rasa ingin tahu para pembeli. Kami menamai produk dari hasil Pengabdian Masyarakat ini dengan nama Kerupuk "KIPER" (Kerupuk Ikan Pulau Seribu). Dengan adanya nama yang unik ini diharapkan akan dapat membuat daya tarik konsumen agar dapat membeli produk tersebut serta membuat Program Aktivitas Pengabdian Masyarakat yang berkelanjutan

Referensi

- Pengembangan Labelling dan Kemasan Vakum di Wilayah Kepulauan Seribu
<https://www.neliti.com/id/publications/502451/pengembangan-labelling-dan-kemasan-vakum-pada-ukm-di-wilayah-kepulauan-seribu>
- Pengabdian Masyarakat di Pulau Tidung
<https://fbs.unj.ac.id/gpjm/pengabdian-pada-masyarakat-di-palau-tidung/>
- Pantiko Muhammad 2018. PENGEMBANGAN INDUSTRI PARIWISATA KEPULAUAN SERIBU MELALUI PENINGKATAN KUALITAS SUMBER DAYA MANUSIA (SDM)
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/166126>
- Peningkatan Kualits Mutu Kemasan Permen Olahan Rumput Laut Masyarakat Kepulauan Seribu Melalui Peningkatan Estetika
<https://jurnal.pnj.ac.id/index.php/mak/issue/view/275>
- Sudin pariwisata kepulauan seribu 2022
<https://pulauseribu.jakarta.go.id/post/8733/Sudin-Parekraf-Kepulauan-Seribu-Pantau-Aktivitas-Kunjungan-Wisata>
- Sugiharto Purnama (2019). Pemerintah Kepulauan Seribu dorong pengembangan wisata empat pulau <https://www.antaranews.com/berita/946223/pemerintah-kepulauan-seribu-dorong-pengembangan-wisata-empat-pulau>
- Rehulina Apriyanti (2014). Pengembangan Kawasan Wisata Air di Pulau Tidung, Kepulauan Seribu. <https://ejournal.gunadarma.ac.id/index.php/dekons/article/view/1133>