

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN “KERUPUK TULANG IKAN” DI DESA PADANGBANDUNG GRESIK

I Made Suparta, Abdillah Musoffi, Bagus Kuntoaji
Ekonomi Manajemen, Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Jl. Semolowaru No.45, (031) 5931800

Abstract

This training was carried out against the background of the abundance of milk thorn waste that was thrown away. This training aims to provide knowledge to the community in entrepreneurship and provide knowledge on the use of milkfish spines. This training was attended by every citizen of Padangbandung Village. The results showed that the enthusiasm of the residents of Padangbandung Village was very good and the community was satisfied with the material presented.

Keywords : *crackers, fishbone*

Pendahuluan

Latar Belakang

Krupuk tulang ikan adalah krupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan tulang ikan. Jumlah duri ikan Bandeng yang selama ini banyak tidak dimanfaatkan hanya menjadi limbah saja, padahal duri-duri tersebut masih memiliki kandungan gizi yang dapat dimanfaatkan. Kandungan gizi pada duri ikan Bandeng berdasarkan hasil uji labolatorium ditemukan bahwa pada duri ikan Bandeng mengandung kalsium sebanyak 4,7756% dan fosfor sebanyak 1,3125%. Sehingga perlu inovasi pemanfaatan limbah duri ikan bandeng, dengan dibuatnya olahan krupuk tulang ikan bandeng dengan substitusi duri ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu protein hewani yang memiliki banyak maanfaat bagi kesehatan.

Manfaat ikan bandeng terdapat banyak sekali yang bisa didapatkan jika mengkonsumsi secara rutin. Ikan bandeng merupakan salah satu hasil ikan laut yang cukup terkenal di kalangan masyarakat Indonesia.

Namun biasanya, ikan bandeng lebih terkenal dengan olahan bandeng prestonya, yang memudahkan dalam mengkonsumsinya. Hal ini disebabkan oleh banyaknya duri yang terdapat di dalam tubuh ikan bandeng, sehingga banyak orang yang malas berurusan dengan duri pada ikan bandeng.

Ikan bandeng sendiri merupakan komoditi laut yang cukup menjanjikan di Indonesia, dan sudah mulai dikembangkan biakan di dalam tambak–tambak. Ikan ini memiliki tekstur yang kenyal dan gurih, serta memiliki rasa yang khas. Ikan bandeng terkadang menjadi anak tiri, karena kalah pamor dengan ikan salmon, yang sebenarnya memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda.

Oleh sebab itu, dalam rangka pengabdian masyarakat di desa padangbandung kecamatan dukun kabupaten gresik, kami membuat sebuah inovasi dari olahan duri ikan bandeng menjadi kerupuk.

RUMUSAN MASALAH

- 1) Bagaimana hasil dari survey dan wawancara di Desa Padangbandung?
- 2) Apakah tujuan dari penyusunan laporan ini?

METODE PELAKSANAAN

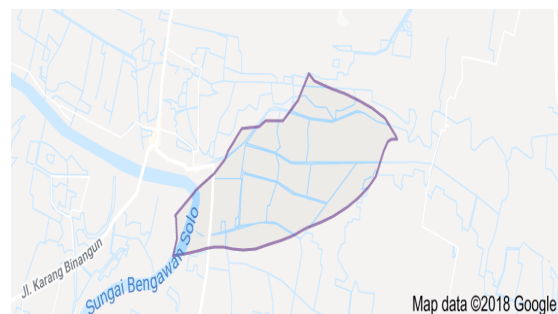
Kegiatan ini menggunakan metode demo masak dalam bentuk praktek kepada masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. PELAKSANAAN PENGABDIAN

Pada pelaksanaannya, kami melakukan pengabdian masyarakat di desa Padangbandung, padangbandung adalah sebuah desa di Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Desa Padangbandung terdiri dari 5 RW dan 20 RT. Desa Padangbandung adalah satu desa diantara 26 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik. Desa Padangbandung terdiri dari 2 Dusun yaitu dusun Padang dan dusun Bandung yang terletak di Gresik bagian utara dan di aliri sungai bengawan solo.

Wilayah Desa Padangbandung terdiri dari 5 RW (Rukun Warga) yaitu: RW I, RW II, RW III, RW. IV, RW V, yang masing-masing dipimpin oleh seorang Ketua RW, dari kelima RW tersebut terbagi menjadi 20 RT (Rukun Tetangga).



B. KEGIATAN YANG DILAKUKAN

Demonstrasi dan penyuluhan dilakukan di rumah Ibu Mahmudah pada 28 Januari 2019 pukul 13.00 WIB. Demonstrasi ini bertujuan untuk mengolah duri ikan bandeng menjadi jenis olahan

Krupuk Tulang Ikan Bandeng siap saji yang memiliki daya jual tinggi.

Kegiatan ini di hadiri oleh 19 orang yang merupakan warga desa padangbandung. Acara demonstrasi berjalan lancar sesuai dengan rencana divisi kewirausahaan. Hanya saja peserta yang hadir tidak penuh sesuai undangan 20 orang.

C. DAMPAK

Dengan adanya kegiatan pelatihan kewirausahaan membuat krupuk tulang ikan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan membuat krupuk dengan bahan utama tulang ikan. Dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin ketat dan kompetitif serta masuknya Era Globalisasi dan MEA, pengembangan sumber daya manusia menjadi salah satu skala prioritas yang secara konsisten.

FOTO – FOTO KEGIATAN PEMBUATAN KERUPUK TULANG IKAN



Membuat krupuk tulang ikan bandeng



Pemotongan krupuk tulang ikan bandeng



Proses pengeringan krupuk tulang ikan bandeng

KESIMPULAN

Dari hasil survey dan wawancara, desa padang bandung belum mengelola dan memanfaatkan tulang ikan bandeng. Selama ini tulang ikan bandeng hanya di buang dan di jadikan sampah organik. Setelah di adakan program kerja ini warga desa Padangbandung mengerti bahwa tulang ikan juga bisa di gunakan untuk krupuk dan bisa menjadi peluang usaha bagi ibu rumah tangga.

Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah untuk memberikan gambaran dan keterangan tentang program kerja yang akan kami laksanakan di di Desa Padangbandung, Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik, Jawa Timur yang memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Untuk mengolah duri ikan bandeng menjadi jenis olahan Krupuk Tulang Ikan Bandeng siap saji yang memiliki daya jual tinggi.
2. Membuka lapangan pekerjaan kepada para pengangguran.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat luas tentang komoditas utama Desa Padangbandung.
4. Memperluas produksi pemasaran usaha olahan duri ikan bandeng ketingkat lokal, nasional bahkan internasional.

DAFTAR PUSTAKA

<https://id.wikipedia.org/wiki/Bandeng>.

desapadangbandung.blogspot.com/p/blog-page.html?m=1