

<https://journal.amikveteran.ac.id/index.php/jpkmi>

<https://journal.amikveteran.ac.id/>

11

Pelatihan Pengolahan Kulit Ikan Tuna Menjadi Kerupuk pada Masyarakat Ponelo Kepulauan Kabupaten Gorontalo Utara

Rosdiani Azis¹, Adnan Engelen², ³Ingka Rizkyani Akolo

¹Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo

²Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo

³Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, IAIN Sultan Amai Gorontalo

Email: rosdiani@poligon.ac.id

ABSTRAK

Ponelo Kepulauan merupakan salah satu desa di Kabupaten Gorontalo Utara yang dikelilingi oleh perairan yang mempunyai potensi tinggi dalam perikanan. Salah satu potensi perikanan di daerah tersebut adalah ikan tuna. Sebagian besar ikan tuna yang didapatkan dari hasil tangkapan nelayan hanya dijual dalam keadaan segar atau diolah menjadi olahan bakso ikan. Pengolahan ikan ini tentunya menghasilkan limbah berupa kulit ikan yang hanya dibuang dan tidak dimanfaatkan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk membantu perekonomian masyarakat terutama istri-istri nelayan yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan kulit ikan tuna menjadi kerupuk. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang dilaksanakan berjalan sangat baik dan memuaskan semua pihak. Materi yang disampaikan dapat dipahami oleh peserta dan diaplikasikan dengan baik pada saat pembuatan kerupuk dari kulit ikan tuna. Produk kerupuk kulit ikan tuna yang dihasilkan juga sudah bagus dan disukai oleh peserta.

Kata kunci : *kulit ikan tuna, pelatihan, pengolahan, ponelo kepulauan, gorontalo utara*

ABSTRACT

Ponelo Islands is one of the villages in North Gorontalo Regency which is surrounded by waters that have high potential in fisheries. One of the potential fisheries in the area is tuna. Most of the tuna obtained from the catch of fishermen is only sold in a fresh state or processed into processed fish balls. This fish processing certainly produces waste in the form of fish skin which is only thrown away and not used. The purpose of this service activity is to help the community's economy, especially the wives of fishermen, most of whom are housewives, through training in processing tuna skin into crackers. The results obtained indicate that the service activities carried out went very well and satisfied all parties. The material presented can be understood by the participants and is well applied when making crackers from tuna skin. The tuna skin crackers produced are also good and liked by the participants.

Keywords : *tuna skin, training, processing, ponelo island, north gorontalo*

PENDAHULUAN

Gorontalo Utara merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Gorontalo yang mempunyai potensi perikanan yang tinggi karena berbatasan langsung dengan perairan laut Sulawesi. Gorontalo Utara memiliki 2 pulau yang berpenghuni, salah satunya adalah Desa Ponelo Kepulauan (Yapanto, 2015). Sebagai besar masyarakat di desa ini khususnya bapak-bapak memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Oleh karena itu, perekonomian di desa ini bergantung dari seberapa banyak hasil tangkapan ikan atau hewan laut lainnya dan seberapa besar hasil penjualannya. Kondisi desa Ponelo Kepulauan yang cukup jauh dari ibukota serta akses jalan yang berliku-liku dan harus menyeberangi pulau dengan naik perahu menyebabkan keadaan perekonomian masih cukup tertinggal dibandingkan desa lainnya yang ada di Kabupaten Gorontalo Utara.

Salah satu potensi perikanan di Desa Ponelo Kepulauan adalah ikan tuna (Yapanto, 2015). Ikan tuna merupakan ikan yang memiliki protein sangat tinggi, rendah lemak, memiliki asam amino esensial yang lengkap, omega-3 jenis EPA dan DHA serta mempunyai vitamin B6 dan mineral (Ardian et al., 2022). Ikan tuna berfungsi untuk pertumbuhan dan memperkuat tulang karena mengandung sejumlah mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi, sodium, Vitamin A dan vitamin B sehingga layak dikonsumsi untuk kesehatan tubuh. Ikan tuna memiliki kandungan omega-3 yang lebih tinggi dari daging sapi maupun ayam (William & Rinawati, 2018). Oleh karena tingginya kandungan gizi pada ikan tuna membuat pemanfaatannya menjadi bernilai lebih. Ikan tuna yang didapatkan dari hasil tangkapan nelayan di Desa Ponelo Kepulauan, sebagian besar hanya langsung dijual dalam keadaan segar ataupun diolah menjadi bakso ikan. Pengolahan ikan tuna baik untuk keperluan memasak ataupun dalam pengolahan bakso ikan tentunya menghasilkan limbah yakni kulit ikan. Kulit ikan tuna sebagian besar hanya dibuang dan tidak dimanfaatkan. Padahal sudah banyak teknik pengolahan yang memanfaatkan limbah kulit ikan tuna menjadi produk yang lebih bernilai jual misalnya diolah menjadi kerupuk (Setyowati et al., 2018) dan diolah menjadi gelatin (Moranda et al., 2018).

Di Desa Ponelo Kepulauan belum ada masyarakat yang mengolah kulit ikan menjadi kerupuk. Kerupuk kulit ikan tuna merupakan salah satu produk hasil limbah yang dapat dikembangkan mengingat proses pengolahannya cukup mudah dan dapat dilakukan oleh sebagian besar masyarakat yang sudah dilatih sebelumnya. Oleh karena tingginya potensi ikan tuna dan banyaknya limbah kulit ikan tuna yang dihasilkan maka tim pengabdian berinisiatif untuk melakukan pelatihan pengolahan kulit ikan tuna menjadi kerupuk pada

masyarakat di desa Ponelo Kepulauan Kabupaten Gorontalo Utara. Tujuan kegiatan ini adalah dalam rangka membantu perekonomian masyarakat terutama istri-istri nelayan yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya membantu perekonomian para nelayan menjadi lebih baik lagi.

METODE

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan dengan beberapa tahapan yakni

(1) Tahapan persiapan

Pada tahapan ini dilakukan koordinasi dengan aparat desa melalui ketua bumdes desa Ponelo Kepulauan. Adapun hal yang dikoordinasikan terkait waktu dan tempat kegiatan, agenda kegiatan serta peserta kegiatan yang harus hadir saat kegiatan dilaksanakan serta koordinasi terkait alat dan bahan yang harus disiapkan saat pelaksanaan kegiatan. Adapun peserta kegiatan yang terdiri dari ibu-ibu / istri nelayan serta aparat desa Ponelo Kepulauan;

(2) Tahapan pelaksanaan kegiatan / pelatihan

Pada Tahapan ini dilakukan pemberian materi dan pelatihan. Untuk metode pelatihan yang digunakan adalah metode ceramah untuk penjelasan materi pelatihan, metode diskusi untuk diskusi terkait materi pelatihan yang disampaikan sehingga tercipta komunikasi aktif dua arah antara tim pengabdian sebagai pemateri dengan masyarakat sebagai peserta, serta metode demonstrasi untuk menunjukkan langsung kepada peserta terkait langkah-langkah pengolahan kulit ikan menjadi kerupuk. Adapun langkah-langkah pengolahannya adalah sebagai berikut.

- Siapkan alat dan bahan yakni bahan terdiri dari: kulit ikan tuna, bawang merah, bawang putih, garam, merica, sedangkan alat terdiri dari: timbangan kasar, baskom, pengaduk, penyaring, batang pengaduk, wadah, kemasan botol, stiker kemasan.
- Dipilih kulit ikan tuna yang masih segar terlebih dahulu.
- Kulit ikan dibersihkan dari sisik dan sisa daging yang menempel.
- Kulit ikan dicuci sampai bersih lalu direndam dalam air kapur sirih selama 24 jam
- Kulit ikan yang telah direndam dengan kapur sirih, dicuci berulang kali sampai bersih
- Kulit ikan yang sudah bersih, direndam dengan bumbu selama 1 jam

- Kulit ikan dikeringkan dalam oven atau menggunakan sinar matahari sampai kering.
- Kulit ikan tuna kering siap digoreng

(3) Tahap evaluasi dan pelaporan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan pengabdian yang dilakukan berhasil atau tidak. Setelah evaluasi dilanjutkan dengan tahapan pelaporan kegiatan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Program kemitraan masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian diawali dengan tahapan persiapan. Pada tahapan ini persiapan dilakukan dengan baik sehingga dapat dilanjutkan dengan tahapan pelaksanaan kegiatan. Terlebih dahulu dilakukan penjelasan materi terkait cara mengolah kulit ikan menjadi kerupuk, serta kandungan gizi yang terdapat dalam kerupuk kulit ikan. Tim pengabdian menjelaskan materi dengan metode ceramah dan mempresentasikan materi dengan powerpoint. Setelah itu dilanjutkan dengan diskusi antara tim pengabdian dan peserta kegiatan. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mendiskusikan hal-hal yang tidak dipahami terkait dengan materi pengolahan kulit ikan menjadi kerupuk. Kegiatan diskusi dilakukan supaya pada saat praktek, peserta sudah paham langkah-langkah pengolahan kulit ikan menjadi kerupuk. Setelah itu dilanjutkan dengan praktek langsung pengolahan kulit ikan menjadi kerupuk.

Pada tahapan pemaparan materi, peserta pelatihan sangat antusias. Hal ini ditunjukkan dengan keaktifan peserta dalam berdiskusi terkait materi yang dijelaskan. Peserta antusias karena produk yang dianggap limbah, ternyata dapat dimanfaatkan dan dapat dijual dengan nilai yang lebih tinggi.

Tahapan selanjutnya adalah demonstrasi pembuatan kerupuk dari kulit ikan tuna. Tahapan demonstrasi ini dilakukan oleh tim pengabdian dengan bantuan mahasiswa. Peserta memperhatikan semua tahapan pengolahan, mulai dari menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan, sampai tahapan akhir yakni pengeringan menggunakan oven dan menggoreng kulit ikan tuna yang sudah kering. Untuk tahapan pengeringan, sebenarnya bisa dilakukan dengan pengeringan menggunakan sinar matahari, akan tetapi cara tersebut membutuhkan waktu yang lama sehingga tidak memungkinkan untuk didemonstrasikan pada saat pelatihan. Setelah tahap demonstrasi selesai, selanjutnya peserta mencoba membuat kerupuk kulit ikan tuna dengan pendampingan dari tim pengabdian.

Tahapan paling akhir dari kegiatan ini adalah tahap evaluasi. Pada tahap ini, tim pengabdian berdiskusi dengan peserta terkait kegiatan dari awal sampai akhir. Peserta kegiatan sangat merasakan manfaat dari kegiatan ini. Salah satu peserta menjelaskan bahwa pengetahuan mereka tentang produk olahan ikan tuna semakin bertambah, adanya pelatihan ini diyakini bisa membuka lapangan kerja baru bagi ibu-ibu di desa Ponelo Kepulauan sehingga bisa meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya ibu-ibu yang ada di desa tersebut. Produk kerupuk kulit ikan tuna yang dibuat oleh peserta juga memiliki tingkat kerenyahan yang sama dengan produk kerupuk yang beredar di pasaran, sehingga semua peserta dan tim pengabdian menyukai produk yang dihasilkan. Evaluasi ini menunjukkan bahwa kegiatan berjalan dengan sangat baik dan memuaskan bagi peserta maupun tim pengabdian.

Adapun foto-foto kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Ponelo Kepulauan adalah sebagai berikut.



Gambar 1. Foto bersama tim pengabdian dan sebagian peserta pelatihan



Gambar 2. Kegiatan demonstrasi pembuatan kerupuk kulit ikan tuna



(a)



(b)

Gambar 3. (a) kerupuk kulit ikan tuna sebelum digoreng; (b) kerupuk kulit ikan tuna setelah digoreng

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan berjalan sangat baik dan memuaskan semua pihak. Materi yang disampaikan dapat dipahami oleh peserta dan diaplikasikan dengan baik pada saat pelatihan pembuatan kerupuk dari kulit ikan tuna. Produk kerupuk kulit ikan tuna yang dihasilkan juga sudah bagus dan disukai oleh peserta.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan Terimakasih penulis ucapkan kepada pihak kampus yang sudah memfasilitasi, kepada pihak desa Poneo Kepulauan khususnya peserta kegiatan yang sudah sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziyah, A., & Ilmi, I. M. B. (2022). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul Dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 42–50. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.31177>
- Moranda, D. P., Handayani, L., & Nazlia, S. (2018). Pemanfaatan limbah kulit ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) sebagai gelatin: Hidrolisis menggunakan pelarut HCl dengan konsentrasi berbeda. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5(2), 81. <https://doi.org/10.29103/aa.v5i2.850>
- Setyowati, N., Rahayu, W., & Khomah, I. (2018). Pemberdayaan Usaha Olahan Tuna Melalui Pemanfaatan Limbah Ikan Tuna. *Jurnal DIANMAS*, 7(April), 69–70.
- William, D., & Rinawati, W. (2018). Pemanfaatan Ikan Tuna pada Pembuatan Gyoza Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan di Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1–8.
- Yapanto, L. M. (2015). *Prospektif perikanan tangkap kabupaten gorontalo utara*. Deepublish.