

PELATIHAN PEMBUATAN TERI KRISPI UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH HASIL TANGKAP IKAN DI DESA PADANGDANGAN, PASONGSONGAN SUMENEP

Rizqi Ar Rahimah^{a,1}, Amelia Soraya^{b,2}, Meria Zakiyah A^{c,3}, Mertiara Ratih T.L^{d,4}, Ach. Fachruddin Syah^{e,5}, Ilham Cahya^{f,6}

^{a,b,c,d,e,f}Universitas Trunojoyo Madura

¹210351100013@student.trunojoyo.ac.id; ²210351100017@student.trunojoyo.ac.id;

³meria.alfisuma@trunojoyo.ac.id; ⁴mertiara.laksani@trunojoyo.ac.id; ⁵fachrudin@trunojoyo.ac.id;

⁶ilham.cahya@trunojoyo.ac.id;

*210351100013@student.trunojoyo.ac.id

Abstrak

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki 17.480 pulau yang terbagi menjadi pulau besar dan pulau kecil. Daerah madura termasuk kedalam wilayah pulau kecil dengan beberapa kota didalamnya. Pulau kecil yang berada di Indonesia sangat mempengaruhi aspek ketenagakerjaan dan lingkungan wilayah setempat. Tenaga kerja pada wilayah pesisir sangat bergantung dengan hasil tangkapan yang didapatkan dari laut. Pendapatan masyarakat dengan mata pencaharian nelayan pada dasarnya jauh dari kata cukup sehingga adanya pengembangan lebih lanjut dari hasil tangkapan perikanan yang didapat. Pengembangan hasil olahan perikanan banyak berupa olahan jadi dan siap makan, salah satunya dapat berupa teri krispi. Tujuan sosialisasi ini bertujuan agar menghasilkan nilai tambah hasil tangkapan dan menumbuhkan produk UMKM menjadi pesat yang berada di Desa Padangdangan. Sasaran masyarakat yang hadir dalam pelatihan tersebut adalah sekumpulan ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan ibu rumah tangga wilayah setempat. Metode sosialisasi pelatihan dilakukan dengan menggunakan *community based engagement* yaitu penyuluhan secara langsung, pelatihan pembuatan produk teri krispi dan diskusi bersama. Penggunaan teri nasi dalam pengolahan hasil perikanan sangat baik bagi fase pertumbuhan anak anak dipengaruhi oleh banyaknya nutrisi kalsium dan protein.

Kata Kunci: pengolahan; teri; pelatihan;

Abstract

Indonesia is a country with 17,480 islands divided into large and small islands. Madura is included in the small island area with several cities in it. Small islands in Indonesia greatly affect the employment and environmental aspects of the local area. The workforce in coastal areas is highly dependent on the catch obtained from the sea. The income of people with a livelihood as fishermen is basically far from sufficient so that there is further development of the fishery catch obtained. The development of processed fishery products is mostly in the form of finished and ready-to-eat products, one of which can be crispy anchovies. The purpose of this socialization is to produce added value from the catch and grow MSME products rapidly in Padangdangan Village. The target community who attended the training was a group of mothers from the Family Empowerment and Welfare and local housewives. The training socialization method

was carried out using community-based engagement, namely direct counseling, training in making crispy anchovies and joint discussions. The use of anchovies in processing fishery products is very good for the growth phase of children influenced by the high calcium and protein nutrients.

Keywords: *processing; anchovies; training;*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki 17.480 pulau yang terbagi menjadi pulau besar dan pulau kecil. Pulau kecil yang berada di Indonesia memiliki kekurangan tersendiri yaitu sangatlah rentan dan sangat terbatas oleh jangkauan masyarakat. Keberadaan pulau kecil di Indonesia sangat mempengaruhi aspek ketenagakerjaan dan lingkungan wilayah setempat. Pergantian iklim pada daerah pesisir banyak dipengaruhi oleh faktor atmosfer, lautan serta daratan. Tenaga kerja pada wilayah pesisir sangatlah bergantung dengan banyaknya hasil tangkapan yang didapatkan dari laut. Sektor perikanan di Indonesia merupakan potensi terbesar di dunia dengan hasil sumberdaya maritim yang melimpah. Perairan di wilayah Indonesia bisa menghasilkan keanekaragaman sumberdaya hayati laut sebesar 12,54 juta ton pertahunnya, sehingga dapat meningkatkan penghasilan dan perekonomian masyarakat setempat (Arrazy & Primadini, 2021 dalam Putri et al., 2024). Hal ini perlu adanya pengelolaan keberlanjutan terhadap potensi perikanan yang dimiliki. Hasil tangkapan perikanan yang didapat merupakan sumber mata pencaharian masyarakat, namun perlu adanya pemanfaatan keberlanjutan terhadap hasil tangkapan tersebut.

Daerah madura termasuk kedalam wilayah pulau kecil yang memiliki beberapa kota di dalamnya. Wilayah kota pada daerah madura terdiri dari kabupaten bangkalan, Kabupaten sumenep dan kabupaten pamekasan serta kabupaten sampang. Kabupaten sumenep merupakan kabupaten yang memiliki sumberdaya pesisir dan lautan yang melimpah (Syah dan Efendy, 2011). Keberagaman alam semesta menciptakan banyaknya keanekaragaman perikanan laut, mangrove dan terumbu karang yang hinggap pada daerah sumenep. Mata pencaharian masyarakat sumenep sangat bergantung dengan adanya hal tersebut mendukung dengan mata pencaharian masyarakat setempat yaitu nelayan. Pendapatan masyarakat dalam bekerja jauh dari kata cukup sehingga perlu adanya pengembangan lebih lanjut dari hasil tangkapan perikanan yang didapat (Ayuni et al., 2023).

Pengembangan hasil olahan perikanan dapat dengan mengolah kembali menjadi produk jadi berupa teri krispi. Pengolahan hasil perikanan memberikan pengaruh besar terhadap UMKM dan masyarakat setempat yaitu mampu meningkatkan perekonomian negara, dapat meningkatkan kesejahteraan produksi tangkap bagi nelayan, dan dapat menambah nilai produk jadi pada tiap tahunnya (Ayuni et al., 2023). Hal tersebut di

dukung dengan adanya kesadaran pada masyarakat terhadap pentingnya mengkonsumsi ikan dalam sehari hari. Ikan termasuk ke dalam salah satu bahan pangan yang banyak mengandung nilai gizi yang lengkap (Andhikawati et al., 2021).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan pengolahan teri krispi dilakukan pada tanggal 23 November 2024 di Desa Padangdangan, Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep. Metode yang digunakan adalah *community based engagement* yaitu penyuluhan secara langsung, pelatihan pembuatan produk teri krispi dan diskusi bersama. Sasaran masyarakat yang hadir dalam pelatihan tersebut adalah sekumpulan ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan ibu rumah tangga wilayah setempat. Tujuan dengan adanya kegiatan ini adalah diharapkan dapat menghasilkan nilai tambah hasil tangkapan dan menumbuhkan produk UMKM menjadi pesat yang berada di Desa Padangdangan.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan pengolahan teri krispi yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan dalam pelatihan pengolahan teri krispi

Alat	Kegunaan
Kompor	Digunakan untuk penggorengan teri krispi
Gas	Digunakan untuk penggorengan teri krispi
Wajan	Digunakan untuk wadah penggorengan
Spatula	Digunakan untuk alat penggorengan
Saringan minyak	Digunakan untuk meniriskan minyak
Nampan	Digunakan untuk wadah adonan tepung dan teri
Baskom	Digunakan untuk wadah pembuatan adonan tepung
Baksom saringan	Digunakan untuk mengayak teri dan tepung
Sendok makan	Digunakan untuk alat menakar tepung
Timbangan	Digunakan untuk menimbang tepung

Sumber: Data Pribadi (2024)

Tabel 2. Bahan yang digunakan dalam pelatihan pengolahan teri krispi

Bahan	Kegunaan
-------	----------

Ikan teri	Digunakan untuk bahan utama pengolahan
Tepung beras	Digunakan untuk memberikan tekstur kenyal pada adonan
Tepung serbaguna	Digunakan untuk menambah cita rasa yang sedap pada adonan
Kaldu bubuk	Digunakan untuk penyedap rasa dalam bahan adonan
Backing powder	Digunakan untuk bahan pengembang teri
Minyak goreng	Digunakan untuk menggoreng teri

Sumber: Data Pribadi (2024)

Adapun prosedur kegiatan pelatihan pengolahan teri krispi yaitu sebagai berikut:

Materi yang diberikan pada masyarakat setempat serta ibu PKK mengenai penanganan dan pengolahan hasil perikanan dan di dukung dengan adanya pelatihan bersama menggunakan hasil tangkapan berupa teri. Pengadaan pelatihan memberikan manfaat terhadap ibu PKK dan ibu rumah tangga lainnya dalam inovasi pengembangkan produk unggulan berupa teri krispi. Hal tersebut, dapat meningkatkan rasa ketertarikan antar sesama sehingga timbulnya keinginan untuk mendirikan UMKM pada

Desa Padangdangan. Hal tersebut didukung dengan pernyataan menurut (Kurnia et al., 2022) yang menyatakan bahwa dengan banyaknya UMKM pada wilayah setempat dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian dan dapat menurunkan angka kemiskinan pada suatu negara.

Pelatihan hasil olahan perikanan didukung dengan bahan baku utama berupa teri. Ikan teri memiliki kandungan gizi yang baik bagi pertumbuhan organ serta perkembangan tulang. Kandungan nutrisi yang tinggi pada teri berupa protein dan kalsium. Kandungan nutrisi tersebut umumnya sangat baik bagi tumbuh kembang balita serta ibu hamil (Aryanti et al., 2014). Teri yang telah didapatkan dari nelayan, diolah kembali menjadi bahan produk yang dapat dikonsumsi secara instan yaitu teri krispi. Pelatihan pembuatan teri krispi dengan melibatkan masyarakat terhadap proses pemasakan. Keterlibatan ibu PKK dan ibu rumah tangga di Desa Padangdangan diharapkan dapat mengetahui proses langsung pembuatan teri krispi. Pemahaman Mengenai pengolahan teri krispi diharapkan dapat meningkatkan nirlaba pada masyarakat kecil yang memiliki usaha (Hakim et al., 2023).

Diskusi bersama dilakukan untuk mengevaluasi rasa hasil produk pembuatan teri krispi. Pengevaluasian produk teri krispi pada ibu PKK dan ibu rumah tangga dilakukan guna menentukan tekstur cita rasa yang sesuai dengan masyarakat setempat. Selain itu, diskusi bersama dilakukan untuk berdiskusi mengenai pemahaman peserta atas materi yang telah diberikan oleh narasumber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teri krispi merupakan produk pangan yang sangat populer dan banyak digemari pada kalangan masyarakat. Teri krispi banyak digemari dikarenakan dapat dengan mudah diolah serta memiliki harga yang cukup terjangkau dan efisien. Ikan teri pada dasarnya memiliki sumber nutrisi yang tinggi berupa protein hewani yang berkisar 16%. Hal tersebut, sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia dalam fase pertumbuhan (Wahyurini, 2017). Proses pembuatan teri krispi meliputi beberapa step yaitu pencampuran dan penggorengan teri secara berkala.

Proses pembuatan teri dengan menggunakan bahan tambahan berupa Tepung beras, tepung serbaguna, kaldu bubuk, backing powder, dan minyak goreng sedangkan, untuk alat yang

digunakan berupa timbangan, sendok makan, baskom, spatula, saringan nampan, dan wajan. Bahan utama dalam pembuatan produk ini adalah teri nasi. Manfaat teri nasi bagi fase pertumbuhan anak-anak dipengaruhi oleh banyaknya nutrisi kalsium dan protein (Mirna, 2022).

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan teri krispi adalah sebagai berikut:

- 1) Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Membersihkan ikan teri segar terlebih dahulu dengan air mengalir;
- 2) Menimbang bobot ikan teri segar sebanyak 500 gr yang digunakan untuk pembuatan teri krispi;
- 3) Menyiapkan baskom, kemudian menimbang tepung beras 500 gram dan tepung serbaguna 250 gram dengan perbandingan (2:1);
- 4) Menambahkan kaldu bubuk sebanyak 2-3 bungkus sesuai selera;
- 5) Menambahkan baking powder (opsional) sebagai pengembang untuk adonan teri krispi;
- 6) Mengaduk adonan tepung secara perlahan sampai tercampur rata;
- 7) Menyiapkan nampan dan menaburkan adonan tepung secara menyeluruh di permukaan nampan sampai tertutup;
- 8) Menaburkan ikan teri segar sedikit demi sedikit keatas permukaan adonan tepung.
- 9) Menutup ikan teri dengan menaburkan adonan tepung diatasnya;
- 10)

Meratakan adonan tepung dan teri di atas nampan, jangan biarkan ikan teri menggumpal; 11) Mengayak ikan teri yang sudah terbaluri tepung dengan baskom penyaring; 12) menyiapkan wajan dan spatula, kemudian memanaskan minyak; 13) Menggoreng ikan teri yang sudah diayak dengan api kecil; 14) Menunggu sampai ikan teri mengembang dan berwarna putih kecoklatan; 15) mengangkat ikan teri krispi yang sudah jadi dengan saringan minyak.

Pengolahan teri krispi diperlukan kualitas produk baik, bersih dan higienis. Sebelum memulai kegiatan pelatihan, ikan teri segar yang diperoleh dari nelayan perlu dijaga kualitas mutu supaya tidak menurunkan kesegaran pada ikan teri segar tersebut. Teknik penanganan yang dilakukan adalah menyimpan ikan teri segar didalam frezeer atau media pendingin lainnya maksimal selama 3 hari. Pengolahan teri krispi memerlukan kualitas mutu ikan teri yang baik dan untuk menjaga kualitas lebih baik langsung di olah hari yang sama. Ikan teri yang diolah menjadi teri krispi adalah salah satu teknik pengembangan perikanan berkelanjutan, selain untuk meningkatkan nilai tambah juga akan mempertahankan

kualitas dan gizi yang terkandung didalam ikan teri tersebut.



(Gambar 1. Bahan Baku Ikan Teri Segar)

Pengolahan ikan teri menjadi teri krispi dilakukan dengan menggunakan bahan adonan tepung kering diantaranya tepung beras dan tepung serbaguna. Kegiatan pelatihan pembuatan teri krispi yang pertama adalah penimbangan bobot ikan teri yang telah dicuci bersih sebanyak 3-5 kalu pencucian. Kemudian mencampur semua adonan, dan aduk perlahan hingga tercampur rata. Mencampurkan teri pada adonan tepung kering serta aduk teri hingga terbalurkan secara merata.



(Gambar 2. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Teri Krispi)

Penggunaan backing powder bertujuan agar adonan teri krispi sedikit mengembang dan guring ketika proses penggorengan. Tahap selanjutnya setelah terbalurkan secara merata tanpa adanya penggumpalan pada bagian teri, kemudian melakukan proses terakhir yaitu penggorengan. Penggorengan teri dengan menggunakan api sedang agar teri dapat matang secara sempurna tanpa adanya gosong. Setelah matang secara sempurna, teri krispi di tiriskan pada wadah baskom. Kemudian ditimbang kembali, serta dikemas dengan menggunakan plastic ziplock 50 gram dan teri krispi siap dipasarkan. Pemakaian plastik ziplock pada teri krispi dilakukan untuk menjaga kualitas mutu agar tetap bersih dan terjamin serta dapat dikonsumsi dalam jangka panjang (Rinto et al., 2023). Selain kemasan yang higienis melalui ziplock, desain merk teri krispi juga disiapkan agar produk terlihat lebih menarik.



(Gambar 3. Teri Krispi yang sudah dikemas)

Sasaran diskusi dalam pelatihan ini terdiri dari ibu PKK dan ibu rumah tangga

masyarakat setempat. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan edukasi dan prosedur pengolahan secara langsung mengenai pembuatan produk teri krispi. Kemudian, ibu PKK dan ibu rumah tangga mendapat kesempatan dalam berkontribusi pada pengolahan teri krispi dan dapat mengkonsumsinya secara langsung. Pengadaan pelatihan teri krispi ini diharapkan dapat menambah wawasan dan keterampilan ibu rumah tangga dan ibu PKK di desa Padangdangan serta dapat mengembangkan UMKM terkini melalui produk teri krispi.



(Gambar 4. Diskusi bersama di Kegiatan Pelatihan)

KESIMPULAN

Mata pencaharian masyarakat sumenep terutama di Desa Padangdangan Pasongsongan sangat bergantung pada hasil tangkapan laut, sehingga sebagian besar masyarakat sekitar berprofesi sebagai nelayan. Namun hasil tangkapan laut yang melimpah tersebut belum ada pengembangan lebih lanjut dari hasil tangkapan perikanan

yang didapat. Pengolahan teri krispi merupakan salah satu kegiatan yang bermanfaat untuk meningkatkan nilai tambah pada perikanan tangkap pada ikan teri. Produk teri krispi akan memberikan pengaruh besar untuk meningkatkan UMKM masyarakat setempat. Ikan teri yang diolah menjadi teri krispi adalah salah satu teknik pengembangan perikanan berkelanjutan, selain untuk meningkatkan nilai tambah juga akan mempertahankan kualitas dan gizi yang terkandung didalam ikan teri tersebut. Saran untuk pengolahan hasil perikanan kedepannya, masyarakat padangdangan dapat meningkatkan dan menghasilkan produk UMKM Desa dengan bahan baku hasil tangkap yang telah diperoleh.

Untuk saran ke depannya, masyarakat Desa Padangdangan dapat meningkatkan diversifikasi produk olahan hasil tangkapan laut, seperti teri krispi dengan varian rasa atau produk inovatif lainnya. Selain itu, fokus pada pelatihan pengolahan, sertifikasi produk, branding, dan pemasaran digital akan membantu meningkatkan daya saing produk. Kerjasama dengan pemerintah dan lembaga pendukung UMKM juga penting untuk akses bantuan alat produksi, pelatihan, serta perluasan pasar,

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Trunojoyo Madura atas dukungan dan sponsor yang telah diberikan dalam pelaksanaan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) KKNT di Desa Padangdangan, Kabupaten Sumenep. Dukungan dari LPPM UTM telah menjadi pilar utama dalam keberhasilan program ini, yang bertujuan untuk memberikan kontribusi nyata kepada masyarakat melalui pengabdian mahasiswa. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat, khususnya di bidang pengelolaan sumber daya perikanan dan pemberdayaan desa.

Selain itu rasa terima kasih juga diberikan Mitra Kelompok Fajar Laut Padangdangan dan Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang senantiasa meluangkan waktunya untuk berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi ini. Kami juga berharap kerja sama ini dapat terus ditingkatkan di masa depan, sehingga bersama-sama kita dapat mewujudkan visi pendidikan yang berdampak dan berdaya guna.

REFERENSI

- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84. <https://doi.org/10.31629/Marinade.V4i02.3871>
- Ayuni Ayang Kumara, Fitriyana Fitriyana, & Etik Sulistowati Ningsih. (2023). Persepsi Konsumen Produk Teri Crispy Kampung Nelayan Maju Di Kota Samarinda. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 2(2), 42–53. <https://doi.org/10.55606/Jurrih.V2i2.2076>
- Hakim, C. A., Saepudin, S., Zulfikar, M., Putriauliah, I., & Utami, W. (2023). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan Ikan Teri, Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Pulo Panjang Melalui Produksi Umkm Peyek Teri. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 116–122. <https://doi.org/10.55883/Jipam.V2i2.64>
- Kurnia*, A., Amelia, A. R., & Indar, A. (2022). Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Pengolahan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penanggulangan Kemiskinan Masyarakat Pesisir: Studi Kasus Kota Tegal Provinsi Jawa Tengah. *Jim: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 7(4), 390–398. <https://doi.org/10.24815/Jimps.V7i4.24708>
- Mirna. (2022). Education On Making Crispy Anchovy Through Video As A. *Piramida : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 49–53.
- Putri, I. D. K., Silawati, A., Pratiwi, W. S. W., Alfisuma, M. Z., Chandra, A. B., & Hafiludin, H. (2024). Pendampingan Pembuatan Pupuk Organik Cair Dari Limbah Ikan Hasil Tangkapan Sampingan Udang Di Desa Tanjung Pademawu. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 10(2), 123–129.
- Rinto, R., Supriadi, A., Ridhowati, S., Hanggita, S., Indasari, D., Yunindyawati, Y., & Pujiastuti, N. (2023). Pelatihan Pengolahan Keripik Pangsit Ikan Di Desa Pulau Semambu Indralaya Utara Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 469–477. <https://doi.org/10.30653/Jppm.V8i2.442>
- Syah, A. F., & Efendy, M. (2011). Potential Resources Study At Coastal Area Of Sumenep Regency. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(2), 235–239.

Wahyurini, E. T. (2017). Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Teri Krispi Di Kabupaten Pamekasan Madura Consumer Behavior Analysis In Purchase Of Teri Crispy In Pamekasan Madura District. *Jurnal Agromix*, 8(2), 2599–3003.