

---

# PEMANFAATAN IKAN TAMBAN MENJADI PRODUK OLAHAN KERUPUK IKAN DIDESA PAHANG KECAMATAN TALAWI KABUPATEN BATU BARA

**Khairani Laila<sup>1</sup>, Syafrizal Hasibuan<sup>2</sup>, Rumondang<sup>3</sup>, Juliwati P Batubara<sup>4</sup>**

<sup>1234</sup>Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian, Universitas Asahan

<sup>1234</sup>Jl. Jend. Ahmad Yani, Kisaran, Sumatera Utara

e-mail: khairanilayla@gmail.com

## **Abstrak**

*Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan oleh tim pengusul PKM Universitas Asahan yang dilaksanakan pada tanggal 15 November 2019 di Desa Pahang Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara, yang dihadiri oleh kaum ibu-ibu perwira (pengajian). Ikan tamban merupakan jenis ikan sardinella, Ikan tamban juga merupakan salah satu jenis ikan yang banyak tertangkap dikawasan pesisir pantai timur yaitu Batu Bara, ikan tamban termasuk memiliki harga yang terjangkau dengan harga ikan lainnya, apalagi disaat ikan tamban panen massal maka ikan tamban dijual dengan harga yang sangat murah yaitu 2000/kg, ikan tamban harus dilakukan pengelolaan sehingga ikan tamban tidak terbuang sia-sia, Oleh sebab itu memanfaatkan ikan tamban menjadi produk olahan yang baru adalah langkah yang baik untuk menaikkan harga jual ikan tamban dengan cara dijadikan kerupuk ikan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan dengan melalui kegiatan observasi, sosialisasi program kegiatan melalui ceramah dan diskusi (tanya jawab) guna menyusun rencana program kerja selama kegiatan berlangsung, penyesuaian alokasi waktu pelaksanaan dan tanggung jawab langsung dari semua pihak yang terlibat dan pembuatan laporan akhir.*

**Kata kunci**— Potensi, Ikan Tamban, Kerupuk

## **Abstract**

*Community service Activities (PKM) were carried out by the PKM proposer team of the asahan university which was carried out on November 15, 2019 in the village of Pahang talawi sub-district Batu Bara district which was attended by the women mother of Recitation. Tamban fish is a type of sardinella fish. Tamban fish also is one of the types of fish that are caught in the east coast of Batu Bara. Tamban fish has affordable prices compared to other fish. Moreover, when tamban fish is harvested a lot, tamban fish will be sold cheaply at a price of 2000/kg. in order not to be wasted, management must be done for tamban fish. Therefore, utilizing tamban fish into new processed products is a good step to increase the selling price of tamban fish by making fish crackers. The implementation of community service activities (PKM) is carried out through observation activities, program socialization activities through lectures and discussions in order to develop a work program plan during the activity. Adjusting the allocation of implementation time and direct responsibility of all parties involved and making the final report.*

**Keywords**— Potency, Tamban fish, Crackers

---

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Batu Bara merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara yang terbentuk pada tahun 2007, yang merupakan pemekaran dari Kabupaten Asahan. Batu Bara berada di kawasan Pantai Timur Sumatera Utara yang berbatasan dengan Selat Malaka. Kabupaten Batu Bara menempati area seluas 90.496 Ha yang terdiri dari 7 Kecamatan serta 100 Desa/Kelurahan Definitif, salah satu desa tersebut adalah Desa pahang dari kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara.

Sebagian besar Kecamatan yang terdapat di Kabupaten Batu Bara berada di wilayah pesisir pantai timur sehingga wilayah ini merupakan wilayah pesisir yang banyak menghasilkan produksi hasil tangkapan laut terutama jenis hasil tangkapan berupa ikan tamban (lemuru).

Ikan tamban merupakan jenis ikan sardinella, Ikan tamban juga merupakan salah satu jenis ikan yang banyak tertangkap dikawasan pesisir pantai timur yaitu batu bara, ikan tamban termasuk memiliki harga ikan yang terjangkau dengan harga ikan lainnya, apalagi disaat ikan tamban panen massal maka ikan tamban dijual dengan harga yang sangat murah yaitu 2000/kg oleh sebab itu ikan tamban harus dilakukan pengelolaan sehingga ikan tamban tidak terbuang sia-sia.

Melihat latar belakang tersebut muncul kepedulian kami terhadap masyarakat Desa pahang khususnya para kaum ibu-ibu untuk mengadakan Pelatihan pemanfaatan ikan tamban (Lemuru) menjadi olahan kerupuk ikan.

Kami berharap melalui kegiatan pelatihan ini untuk mengajak kaum ibu-ibu untuk mengelola potensi sumber daya perikanan khususnya didesa pahang kabupaten Batu Bara. Sehingga potensi yang ada dapat dikelola dan dimanfaatkan dengan baik. Tujuannya agar dapat kaum ibu-ibu membantu meringankan ekonomi keluarga menjadikannya sebagai mata pencaharian dan bisa meningkatkan pendapatan masyarakat/rumah tangga.

B. Permasalahan Masyarakat Desa Pahang

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Pahang khususnya kaum ibu-ibu adalah :

1. Menumbuhkan minat kaum ibu-ibu untuk mengelola potensi sumberdaya hasil penangkapan ikan
2. Memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada kaum ibu-ibu tentang potensi sumberdaya hasil penangkapan didaerah tersebut khususnya Kabupaten Batu Bara.
3. Membangun keterlibatan kaum ibu-ibu dalam mengelola sumberdaya alam untuk membantu perekonomian dalam rumah tangga.

### 1.3 Tujuan

Tujuan dari pelatihan ini adalah :

1. Memberikan pemahaman kepada kaum ibu-ibu untuk mengelola potensi sumberdaya hasil penangkapan ikan
2. Mengajak kaum ibu-ibu untuk mengelola potensi sumber daya hasil penangkapan didaerah tersebut.
1. 3. Membangun keterlibatan kaum ibu-ibu dalam mengelola sumber daya alam untuk membantu perekonomina dalam rumah tangga.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Biologi dan Habitat Ikan Tamban

Nama ikan tamban (Lemuru) juga dberikan pada jenis-jenis lain marga sardinella yaitu sardinella lemuru, sardinella sirm, sardinella leiogaster dan sardinella aurita (Burhanuddin et al, 1984).

Karakteristik ikan tamban (Lemuru) badan memanjang agak bulat, sisik lebih halus (dibandingkan clupeidae lainnya), tutup insang bagian bawah membentuk sudut, kuping insang antara berbentuk setengah lingkaran. Dibelakang tutup insang ada noda kuning kehijauan diikuti dengan garis berwarna kekuningan pada gurat sisi (lateral line). Punggung berwarna gelap, sedangkan perut berwarna keperakan (Merta, 1992)

Ikan Tamba (Lemuru) Tergolong ikan pelagis kecil dalam famili Clupeidae, pemakan penyaring (filter feeder) dengan makanan utama berupa fitoplankton dan zooplankton (Carpenter and Niem, 1999)

Ikan tamban hidup bergerombolan pada perairan laut dangkal terlihat dalam gerombolan (Scholing) didaerah pesisir pada kedalaman kurang dari 60 m, serta sering beruaya kelaguna, teluk ataupun muara sungai. Distribusi ikan tamban (Lemuru) diselat bali, sepanjang pantai barat dan pantai timur (Susilo, 2015).

Menurut Merta (2003), migrasi ikan tamban sangat dipengaruhi oleh kondisi oseanografi dengan puncak migrasi terjadi pada bulan desember sampai dengan januari. Hasil tangkapan ikan tamban (lemuru) banyak diolah menjadi ikan kaleng dan sebagian lagi menjadi pindang (Wiadya, et al, 2012)

Saanin, 1984 mengklasifikasikan ikan tamban (lemuru) kedalam ordo malacopterygii, famili clupeidae, genus clupea dan spesies clupea loi. Suku ini umumnya berukuran kecil merupakan ikan-ikan migran. Beberapa jenis hidup terbatas disungai-sungai atau muara. Beberapa jenis memiliki gigi tetapi kebanyakan memakan plankton. Pada perutnya terdapat geligir yang berawal dari kepala sampai kesirip dubur. Sirip dada berpangkal dekat profil perut dan sirip-sirip lainnya tidak berduri. Sirip ekor bergerak kedalam, sirip punggung tunggal gurat sisi sangat pendek atau tidak ada sama sekali dan sisik profil perutnya bertaji (Kottelat, 1993).

## 2.2. Pengolahan ikan menjadi kerupuk

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai salah satu sumber protein hewani disamping sumber protein nabati. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Bakteri dan pembusukan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan (Anonim, 2000).

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain yang menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Pengembangan kerupuk merupakan proses ekspansi tiba-

tiba dari uap air dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang dan porous. Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam jel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak jel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng (Koswara, 2009).

## 3. METODE PELAKSANAAN

### 3.1 Metode Pelaksanaan

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan pada tanggal 15 November 2019 di Desa Pahang Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara :

#### 1.2. Alat dan Bahan

3.2.1. Alat yang digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan adalah:

1. Pisau dapur
2. Talam
3. Cangkir
4. Dandang
5. Kompor
6. Penggilingan (blender)

3.2.2. Bahan yang digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan adalah :

1. 1 kg tepung kanci
2. 1 kg tepung sagu
3. 100 gram tepung terigu
4. 6 siung bawang putih
5. 6 siung bawang merah
6. Telur bebek dua buah
7. Ketumbar
8. Royco dan garam secukupnya
9. Air Panas secukupnya

#### 1.3. Prosedur Kerja Pembuatan Kerupuk ikan tamban

1. Ikan dibersihkan secara merata dan dicuci sampai benar-benar bersih
2. Dikukus ikan sampai matang .
3. Ikan difinlat (diambil dagingnya saja) kemudian ikan tersebut digiling sampai halus.

4. Siapkan bumbu berupa bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam secukupnya lalu giling halus.
5. Masukkan tepung kanci, tepung terigu dan tepung sagu dan telur bebek.
6. Setelah tepung merata masukkan bumbu yang telah digiling halus
7. Masukkan dan campurkan ikan yang telah digiling halus
8. Uleni dengan tangan hingga adonan menjadi kenyal dan bisa dibentuk (disiram dengan air panas)
9. Kemudian cetak adonan sesuai yang diinginkan (masukkan dlm plastik)
10. Lalu kukus adonan selama lebih kurang 1,5 jam sampai adonan benar-benar tidak lengket.
11. Diamkan adonan tersebut hingga dingin dan mengeras, kemudian potong adonan tersebut tipis-tipis dengan menggunakan pisau
12. Jemur ikan tersebut yang sudah diiris hingga benar-benar kering
13. Setelah kering bisa digoreng kemudian disajikan dan dikemas.

#### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan oleh tim pengusul PKM Universitas Asahan yang dilaksanakan pada tanggal 15 November 2019 di Desa Pahang Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara, yang dihadiri oleh kaum ibu-ibu perwiran (pengajian) Dusun II Desa Pahang, dimana ibu-ibu perwiran tersebut sangat bersemangat dan antusias dalam mengikuti materi yang disampaikan oleh tim pengusul PKM UNA.

Materi pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah tentang pemanfaatan ikan tamban menjadi olahan kerupuk ikan. Ikan tamban adalah salah satu spesies ikan yang banyak ditemukan dan dihasilkan oleh masyarakat nelayan khususnya di Kabupaten Batu Bara, Apabila musim ikan tamban terjadi maka harga jual ikan tamban semakin menurun bisa mencapai harga 2000/kg. Oleh sebab itu kami dari tim pengusul PKM UNA akan memanfaatkan ikan tamban menjadi produk olahan yang baru berupa kerupuk ikan.

Teknik pembuatan kerupuk ikan menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat yaitu berupa : 1 kg tepung kanci, 1 kg tepung sagu, 100 gram tepung terigu, 6

siung bawang putih, 6 siung bawang merah, dua buah telur bebek, Ketumbar, Royco, garam dan Air Panas secukupnya. Teknik pengolahannya dengan cara pencampuran semua bahan-bahan tersebut dengan menggunakan alat-alat berupa : Pisau dapur, Talam, Cangkir, Dandang, Kompor dan Penggilingan (blender).

Setelah bahan tercampur dengan sempurna adonan akan dikukus selama 1,5 jam, setelah adonan masak maka didinginkan sampai esok hari. Adonan akan mengeras dan siap untuk dicetak sesuai dengan keinginan, setelah dicetak kerupuk siap untuk dijemur sampai benar-benar kering.

Pemanfaatan ikan tamban menjadi olahan kerupuk ikan dapat membantu perekonomian masyarakat khususnya kaum ibu-ibu yang tidak mempunyai kegiatan dirumah dengan modal yang cukup terjangkau, maka dengan adanya kegiatan pelatihan ini kaum ibu-ibu dapat pengetahuan dan skill untuk pengolah kerupuk ikan yang tujuannya adalah meningkatkan perekonomian masyarakat.

Keberadaan tin pengusul PKM UNA pada kegiatan pelatihan pemanfaatan ikan tamban menjadi olahan kerupuk ikan adalah

1. Menambah pengetahuan terhadap peserta (ibu-ibu) tentang teknik pengolahan kerupuk ikan.
2. Mengenalkan kepada peserta (ibu-ibu) tentang potensi ikan tamban yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan baru.

#### **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **A. Kesimpulan**

Kegiatan pelatihan tentang pemanfaatan ikan tamban menjadi olahan kerupuk ikan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengetahuan peserta (ibu-ibu) dari kegiatan pelatihan tentang manfaat ikan tamban yang dapat diolah menjadi kerupuk ikan.
  2. Pengetahuan peserta (ibu-ibu) kegiatan tentang pelatihan tentang teknik pembuatan kerupuk ikan.
  3. Apresiasi dari peserta (ibu-ibu) yang ditandai dengan banyaknya pertanyaan selama kegiatan berlangsung.
-

4. Apresiasi dari peserta (ibu-ibu) kepada tim pengusul PKM UNA agar melakukan kegiatan pengabdian masyarakat kembali terutama berhubungan dengan agribisnis kerupuk ikan.

**B. Saran**

Perlunya dilakukan pengabdian kepada masyarakat (PKM) kembali yaitu tentang prospek agribisnis keupuk ikan di Desa Pahang Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara.

**DAFTAR PUSTAKA**

Internet

[1.] Burhanuddin, M.H., S. Martosewojo, dan R. Moeljanto. 1984. Sumberdaya ikan Lemuru. Lembaga Oseanologi Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Jakarta.

[2.] Merta IGS. 1992. Dinamika populasi ikan lemuru, sardinella lemuru bleeker 1853 (pisces: Clupeidae) diperairan Selat Bali dan alternatif pengolahannya. Disertasi program pasca sarjana. Institut pertanian bogor. Bogor. 201 hal

[3.] Carpenter, Kent. E. Dan Niem, Volker. H. 1998. The living Marine Resource of the Western Central Pacific Vol. 1 Seaweeds, Bivalves and Gastropods Food and Agriculture Organization of the United Nation. Roma, Italy.

[4.] Susilo. 2015. Pengaruh kemudahan dan kepercayaan menggunakan E-Commece terhadap keputusan pembelian online (Survei pada konsumen [www.petersaysdenim.com](http://www.petersaysdenim.com)). Jurnal administrasi dan bisnis (JAB) Volume 22. Nomor 1.

[5.] Wiadnya. 2012. Kawasan konservasi perairan dan pengelolaan perikanan tangkap di Indonesia. <http://wiadnyadgr>.

[6.] Saanin. 1984. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan 1. Bandung. Binacipta.

[7.] Kottelat et al. 1993. Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi. Periplus Editions. Hongkong. P. 66.

[8.] Anonim. 2000. Informasi obat nasional Indonesia 2000. Direktorat jendral obat dan makanan, 1-7, Departemen kesehatan RI. Jakarta.

[9.] Koswara. 2009. Teknologi pengolahan singkong. Fakultas teknologi pertanian. Institut pertanian Bogor. Bogor. 26 hal

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Yayasan Universitas Asahan melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Asahan yang telah mendukung finansial terhadap kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM).

DOKUMENTASI KEGIATAN



FOTO BERSAMA IBU-IBU PERWIRITAN DESA PAHANG KECAMATAN TALAWI



PEMAPARAN MATERI DARI NARASUMBER



SERAH TERIMA BENIH IKAN LELE  
DARI TIM PELAKSANA KEPADA LURAH



KERUPUK IKAN TAMBAN

### DOKUMENTASI KEGIATAN



SERAH TERIMA PELLET  
DARI TIM PELAKSANA KEPADA LURAH

PENJEMURAN KERUPUK IKAN TAMBAN



IKAN TAMBAN YANG AKAN DIJADIKAN  
KERUPUK