

Pendampingan Pemberdayaan UMKM Berbahan Dasar Rebon di Desa Mentoso Kec.Jenu Kab. Tuban

Ana Achoita¹, Listyo Widodo²

Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

E-mail: anaachoita@gmail.com, listyowidodosj@gmail.com

Abstract

Shrimp is a fairly high source of animal protein. Rebon shrimp is a type of shrimp that lives in the sea, generally used as fish feed because of its small size and low economic value. In the Mentoso area, when the rebon season arrives, many fishermen sell raw, unprocessed rebon because the price is also quite cheap. In fact, quite a lot of bamboo shoots were left alone to rot. Rebon shrimp processing in the Mentoso area is also still simple, namely by just drying it. For this reason, this program aims to introduce the processing of rebon into processed products made from rebon such as crackers, pastries and sumpia. The strategy used in this assistance is field mapping, namely conducting observations around the Mentoso village community related to small and medium enterprises. Then socialize this mentoring activity with a demonstration of rebon processing. From the results of the demonstration of processed rebon, it was found that in pastries mixing rebon shrimp flour had an effect on taste, aroma, texture, appearance and color. The selected formula is a ratio of 50% protein flour to dried shrimp and 25% dry shrimp.

Keywords: *Accompan ment, empowerment, rebon*

Abstrak

Udang merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi. Udang rebon merupakan salah satu jenis udang yang hidup di laut, umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan karena ukurannya yang kecil dan nilai ekonomisnya yang rendah. Di daerah Mentoso ketika tiba musim rebon, banyak nelayan yang menjual rebon mentah tanpa diolah karena harganya juga cukup murah. Bahkan cukup banyak rebon yang dibiarkan saja sampai membusuk. Pengolahan udang rebon di daerah Mentoso juga masih sederhana yaitu dengan cara di keringkan saja. Untuk itu, program ini bertujuan mengenalkan pengolahan rebon menjadi produk olahan berbahan dasar rebon seperti krupuk, kue kering, dan sumpia. Strategi yang digunakan dalam pendampingan ini adalah dengan mapping lapangan, yaitu melakukan pengamatan di sekitar masyarakat desa Mentoso terkait dengan usaha kecil menengah. Kemudian sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan demo pengolahan rebon. Dari hasil demonstrasi olahan rebon, maka didapatkan bahwa pada kue kering pencampuran tepung udang rebon berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur, kenampakan dan warna. Formula terpilih yaitu dengan perbandingan tepung dengan udang rebon sebanyak 50 % tepung protein dan udang rebon kering sebanyak 25 %.

Kata kunci: *pendampingan, pemberdayaan, rebon*

Pendahuluan

Salah satu jenis udang yang ada di Indonesia adalah udang rebon. Udang rebon merupakan salah satu potensi perairan laut yang melimpah. Sektor perikanan di Indonesia mempunyai peluang yang cukup besar karena geografisnya yang berupakepulauan. Udang merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi. Disamping memiliki tekstur yang lembut, udang sangat disukai oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Salah satu jenis udang yang sering dikonsumsi adalah udang rebon (*Mysis Relicta*).

Udang rebon jarang sekali dikonsumsi segar, melainkan dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan seperti umumnya yang dimanfaatkan dalam bentuk pembuatan olahan seperti udang rebon kering, kerupuk udang rebon, ebi, kresek, dendeng udang, dan terasi, kerupuk dan peyekrebonserta berbagai macam bentuk olahan lainnya. Produksi udang rebon ada dalam bentuk keadaan masih segar yang langsung bisa dimasak dan ada juga dalam bentuk udang rebon kering, dimana sejauh ini untuk proses pembuatan udang rebon kering ini mengandalkan pengeringan dengan panas matahari (Mardiyah, 2022).

Kandungan udang rebon ini memiliki manfaat secara langsung untuk kesehatan, kandungan energinya dapat mencegah terjadinya stunting. Hal ini diperkuat dengan studi yang dilakukan di Brebes yang dikutip dalam (Salsa, Ani, and Ali 2016) menunjukkan tingkat kecukupan energi yang rendah pada anak memiliki risiko 7,71 kali untuk menjadi stunting dibandingkan dengan tingkat kecukupan energi yang baik. Selain itu juga dapat mencegah kanker, cegah Penyakit kardiovaskular, depresi, diabetes dan dapat membantu mengatasi anemia (Bening, 2016)

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu nelayan yang ada di Desa Mentoso, produksi hasil tangkapan udang rebon berkisar antara 10 – 20 kg per hari. Menurutnya udang rebon merupakan salah satu jenis udang yang hidup di laut, umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan karena ukurannya yang kecil dan nilai ekonomisnya yang rendah. Selain itu, udang rebon umumnya juga dimanfaatkan dalam pembuatan produk terasi.

Udang rebon dipasaran dijual dengan harga yang sangat murah berkisar Rp. 6.000/Kilo, pada umumnya masyarakat sudah sangat familiar dengan udang ini namun cara pengolahannya yang masih monoton membuat udang ini jarang dilirik sebagai lauk utama dalam makanan sehari-hari (Syarif, 2017). Udang rebon ini mudah diolah, baunya yang harum dan khas memiliki daya tarik tersendiri, dapat diolah menjadi berbagai produk makanan misalnya kerupuk, rempeyek, mpek-mpek dan masih banyak lagi. Udang rebon yang telah diolah menjadi produk pangan akan memiliki nilai jual yang jauh lebih mahal (Masud, 2020).

Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin memberikan dampingan berupa pemberdayaan UKM berbahan dasar rebon untuk diolah menjadi kue atau camilan atau makanan ringan yang bisa meningkatkan hasil mata pencaharian masyarakat penduduk Mentoso. Selain itu juga memberikan lapangan pekerjaan bagi ibu ibu rumah tangga agar memiliki kegiatan untuk pengembangan kewirausahaan.

Progam ini bertujuan untuk mengenalkan pengolahan rebon menjadi produk olahan berbahan dasar rebon (krupuk, kue kering, dan sumpia), membuat pengemasan produk olahan berbahan dasar rebon (kerupuk, kue kering, dan sumpia), yang unik, tahan lama, terjangkau dan higienis, memperoleh produk olahan rebon (krupuk, kue kering, dan sumpia), dalam kemasan yang siap untuk dipasarkan sehingga masyarakat memperoleh keuntungan dan meningkatkan pendapatannya, terbentuknya sentra produk olahan rebon (kerupuk, kue kering, dan sumpia) dan meningkatkan kemampuan berwirausaha dalam masyarakat.

Kondisi masyarakat desa Mentoso mayoritas adalah nelayan. Pagi hari mereka mencari ikan dilaut sampai siang hari. Hasil tangkapan mereka jual ke pembeli. Salah satu yang banyak didapatkan dari hasil tangkapan mereka yaitu rebon. Hasil tangkapan rebon dijual mentah. Selain itu, kadang juga dibuat terasi, padahal rebon juga bisa diolah menjadi makanan atau camilan yang enak dan gurih serta tahan lama. Akan tetapi, hal itu belum nampak di kalangan masyarakat desa Mentoso. Ibu ibu lebih banyak menggunakan waktunya di rumah sambil menunggu kedatangan suami mereka. Hal inilah

yang menjadikan peneliti untuk bisa memanfaatkan waktu ibu ibu rumah tangga untuk bisa mengolah rebon sehingga bisa menambah income mereka.

Dengan adanya pendampingan ini diharapkan adanya peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah rebon menjadi aneka olahan yang variatif, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis tinggi, seperti krupuk, kue kering, dan sumpia. Kegiatan ini menjadi wahana transfer ilmu pengetahuan dalam meningkatkan keberdayaan masyarakat untuk dapat sejahtera dan menikmati pendapatan penghasil dari produk olahan berbahan dasar rebon.

Metode

Startegi yang digunakan dalam pendampingan ini adalah dengan mapping lapangan, yaitu melakukan pengamatan di sekitar masyarakat desa Mentoso terkait dengan usaha kecil menengah. Kemudian sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan demo pengolahan rebon. Demo pengolahan ini dilakukan dengan uji coba pembuatan pengolahan kerupuk, sumpia, dan kue kering dengan penambahan udang rebon kering. Bahan yang digunakan adalah udang rebon kering, tepung tapioka, kulit lumpia, tepung terigu protein sedang, minyak goreng, garam, penyedap, bawang putih untuk membuat olahan makanan berbahan dasar rebon, Alat yang digunakan antara lain, kompos gas, panci, penggorengan dan baskom.

Pembuatan kerupuk, sumpia dan kue kering pada tahap awal semuanya sama yaitu proses pencucian agar bersih, lalu selanjutnya di rebus baru setelah itu di campurkan dengan masing-masing komposisi untuk pembuatan produk olahan. Kami memperoleh data yang dibutuhkan dengan cara pengamatan dan praktek langsung di lapangan, dengan menggunakan teknik wawancara dan studi banding ke pabrik kerupuk. Rancangan percobaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktek setelah mendapatkan resep dan takarannya sehingga menemukan formulasi yang sesuai dengan masing-masing produk olahan udang rebon.

Hasil dan Pembahasan

A. Strategi yang Digunakan

Strategi yang digunakan dalam pendampingan ini adalah dengan mapping lapangan, yaitu melakukan pengamatan di sekitar masyarakat desa Mentoso terkait dengan usaha kecil menengah. Kemudian sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan demo pengolahan rebon. Demo pengolahan ini dilakukan dengan uji coba pembuatan pengolahan kerupuk, sumpia, dan kue kering dengan penambahan udang rebon kering. Bahan yang digunakan adalah udang rebon kering, tepung tapioka, kulit lumpia, tepung terigu protein sedang, minyak goreng, garam, penyedap, bawang putih untuk membuat olahan makanan berbahan dasar rebon. Alat yang digunakan antara lain, kompos gas, panci, penggorengan dan baskom.

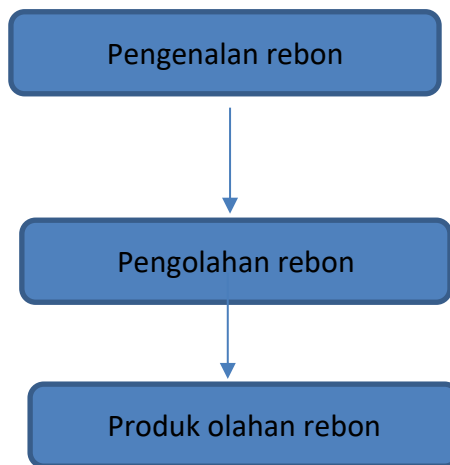
Pembuatan kerupuk, sumpia dan kue kering pada tahap awal semuanya sama yaitu proses pencucian agar bersih, lalu selanjutnya di rebus baru setelah itu di campurkan dengan masing-masing komposisi untuk pembuatan produk olahan. Kami memperoleh data yang dibutuhkan dengan cara pengamatan dan praktek langsung di lapangan, dengan menggunakan teknik wawancara dan studi banding ke pabrik kerupuk. Rancangan percobaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktek setelah mendapatkan resep dan takarannya sehingga menemukan formulasi yang sesuai dengan masing-masing produk olahan udang rebon.

B. Langkah-Langkah dalam Pendampingan

Kegiatan pengabdian masyarakat berbahan dasar rebon bertempat di Mentoso Jenu Tuban. Kegiatan yang dilaksanakan berupa Pendampingan Pemberdayaan UKM berbahan dasar rebon.

Langkah-langkah pendampingannya sebagai berikut :

Pengenalan rebon



1. Persiapan kegiatan meliputi :

- a. Kegiatan survei tempat pengabdian masyarakat
- b. Permohonan izin kegiatan pengabdian masyarakat kepada kepala desa mentoso jenu Tuban
- c. Pengurusan administrasi (surat-menyurat)
- d. Persiapan alat dan bahan serta akomodasi
- e. Persiapan tempat yaitu di balai desa mentoso jenu tuban

2. Kegiatan ini meliputi :

- a. Pembukaan dan pengenalan.
- b. Pengenalan olahan rebon menjadi kerupuk
- c. Praktikum kerupuk
- d. Pengenalan olahan rebon menjadi sumpia
- e. Praktikum sumpia
- f. Pengenalan olahan rebon menjadi kue kering
- g. Praktikum kue kering

3. Penutupan

- a. Berpamitan dengan Kepala desa
- b. Pembuatan laporan kegiatan pengabdian masyarakat

C. Pemilihan Subjek Pendampingan

Masyarakat desa mentoso rata rata mata pencahariannya adalah nelayan. Ketika musim rebon, banyak sekali rebon membusuk karena kurang diolah oleh warga sekitar. Mereka langsung menjual rebon yang datang dari hasil tangkapan. Sedikit sekali dari mereka ada yang mengolah rebon menjadi rempeyek rebon. Sedangkan rebon sendiri bisa diolah menjadi berbagai macam cemilan yang awet. Oleh sebab itu, kami memberikan pendampingan pemberdayaan usaha kecil menengah berbahan dasar rebon ini agar nantinya masyarakat bisa mengembangkan olahan rebon menjadi olahan makanan yang awet bisa beberapa minggu dan juga menambah pemasukan masyarakat desa mentoso.

Kegiatan Pendampingan Pemberdayaan UKM berbahan dasar rebon di Mentoso Jenu Tuban ini ditujukan pada masyarakat desa mentoso dan juga ibu ibu PKK desa mentoso, remaja desa mentoso serta masyarakat di sekitar balai desa mentoso. Sebanyak kurang lebih perwakilan ibu PKK yaitu 19 orang yang terlibat dalam kegiatan ini dan 10 remaja desa mentoso.

D. Dampak Perubahan

Dalam pelaksanaan pendampingan produk olahan rebon, masyarakat desa Mentoso sebagian terlihat antusias dalam mengolah rebon menjadi camilan. Hal ini terlihat dari kerjasama mereka untuk mempraktikkan di rumah. Berikut ini beberapa langkah pengolahan rebon yang dilaksanakan di Desa mentoso.

Kerupuk Rebona**a. Bahan dan alat**

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah udang rebon , tepung tapioka, bawang putih, air, garam, gula, minyak goreng. Alat yang digunakan adalah sendok, baskom plastik, panci untuk merebus adonan kerupuk, kompor, nampan dan penggorengan.

Pengolahan kerupuk menggunakan bahan baku tepung tapioka, air dan udang rebon. Sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah gula, garam, bawang putih, dan penyedap rasa. Prosedur pembuatan kerupuk udang rebon sebagai bahan baku adalah sebagai berikut :

b. Proses pembuatan

- Cuci bersih rebon, rebus pada air mendidih
- Bahan lainnya seperti tepung tapioka, bawang putih, garam, gula, dicampur dalam baskom sesuai dengan kebutuhan.



- Kemudian tambahkan udang rebon dan bahan yang telah disediakan secara bergantian sambil diuleni hingga kalis.
- Lalu di masukkan plastik untuk selanjutnya di rebus



- Adonan yang telah di rebus berbentuk bulat memanjang, kemudian dipotong-potong sebesar jari kelingking atau dipotong sepanjang 1 cm dengan menggunakan pisau yang dilumuri tepung agar tidak lengket.

STRATEGI

Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat

Vol. 03, No. 02, Bulan, 2022, pp. 011 -018

- Pengeringan dilakukan dengan melakukan penjemuran di bawah sinar matahari selama 2-3 hari



- Penggorengan adonan yang telah dibentuk dengan standar ukuran kerupuk, kemudian adonan dimasukan terlebih dahulu kedalam minyak dingin, lalu digoreng menggunakan minyak goreng dari api kecil ke api besar. Selama proses penggorengan, kerupuk harus diaduk secara terus menerus supaya krupuk matang secara merata.



Sumpia Rebon

Tabel 2 komposisi Sumpia Rebon

No	Bahan	Takaran
1	Rebon Kering	50 gram

2	Bawang Merah	4 siung
3	Bawang Putih	2 siung
4	Gula	3 sdm
5	Kaldu Ayam Bubuk	1 sdt
6	Minyak Goreng	1/4 liter
7	Kulit Lumpia	40 lembar

a. Proses pembuatan

- Cuci bersih udang rebon kering dengan menggunakan campuran air lemondan daun jeruk agar amis hilang
- kupas bawang putih serta bawang merah kemudian cuci sampai bersih. Kemudian potong tipis-tipis lalu goreng sampai kering dan tiriskan.
- Haluskan udang rebon kering, bawang merah dan bawang putih goreng menggunakan blender atau ditumbuk.
- Tumis udang rebon dan bumbu yang sudah halus dengan tiga sendok makan minyak goreng. Jika sudah berwarna kuning keemasan kemudian masukan gula pasir, aduk sampai rata.
- Matikan kompor jika sudah berwarna kecoklatan dan tiriskan kemudian tunggu sampai dingin.
- Siapkan kulit lumpia kemudian potong kulit lumpia secara vertikal atau memanjang menjadi 3 bagian. Isi kulit lumpia yang sudah dipotong dengan 1/2 sendok teh bumbu udang rebon yang sudah di tumis tadi. Kemudian gulung seperti menggulung lumpia dan agar kulit sumpia merekat rekatkandengan olesan air.
- Angin-anginkan sumpia sampai terasa sudah kering. Panaskan minyak goreng kemudian goreng sumpia dengan api kecil sampai berwarna kecoklatan. kemudian tiriskan di tisu makan agar minyak cepat kering dan

renyah nanti nya.Tunggu sampai sumpia dingin, kemudian tata ke dalam toples bersih dan sumpia siap di sajikan untuk di nikmati.

Kue Kering Rebon.

<i>tabel 1 komposisi cookies rebon</i>	
Berat Bahan dalam Takaran (Gram)	
Bahan	Takaran
Tepung terigu protein sedang	500 gr
telur	1 butir
rebon kering	250 gr
margarin	100 gr
penyedap	6 gr
daun bawang	1 batang
seledri	1 batang
bawang goreng	10 gr
bumbu tabur	20 gr

a. Proses pembuatan

- Cuci bersih udang rebon pisahkan dari ikan cumi dan yang lainnya yang di pakai hanya udang rebon saja.
- Siapkan bahan-bahan adonan kue kering antara lain tepung terigu protein sedang, margarine, telur, bawang goreng, daun bawang, daun seledri, bumbu bubuk, penyedap, gula garam secukupnya
- Rebus udang rebon setelah itu tiriskan sebentar lalu haluskan untuk setelahnya dicampurkan dengan bahan-bahan yang lainnnya
- Campurkan semua bahan aduk hingga merata dan kalis
- Cetak sesuai keinginan kali setelah beberapa kali melakukan uji coba bentuk lingkaran lebih efektif dan efisien
- Panaskan minyak terlebih dahulu, baru masukkan adonan kue kering yang sudah di cetak, goreng dengan api sedang sampai matang merata, tiriskan
- Adonan yang sudah di goreng dan di tiriskan langsung dicampur dengan bumbu

bubuk dengan berbagai variasi rasa di campur ketika kue kering masih hangat agar bumbunya menempel merata

- Masukkan dalam kemasan kedap udara agar tetap terjaga kerenyahannya

Kerupuk merupakan makanan khas Indonesia dan sudah dikenal oleh masyarakat luas. Anggriany (2016), kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang protein rendah dan kadar lemak tinggi, biasanya dianggap sebagai produk bernilai rendah. Untuk mengatasi kelemahan tersebut maka dalam pembuatan kerupuk dapat ditambahkan bahan lain yang kaya protein.

Pengolahan kerupuk dengan menggunakan udang rebon diharapkan dapat untuk memperbaiki pola konsumsi pangan, khususnya pada masyarakat menengah kebawah dengan penyediaan pangan yang murah dan memenuhi kecukupan gizi.

Selain daripada itu anak-anak maupun orang dewasa terbiasa mengonsumsi makanan ringan diantara makanan utama. Salah satu jenis makanan ringan yang digemari adalah kue kering atau yang sering disebut juga dengan cookies. Millah dkk (2014) menyatakan cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai dari balita sampai dewasa. Menurut Smith (1972) dalam Indriyani (2007) cookies merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil yang dibuat dari adonan lunak yang mengandung bahan dasar terigu, renyah dan apabila dipatahkan penampangnya teksturnya padat. Produk cookies dapat diperkaya dengan menambahkan udang rebon. Selain untuk memberikan rasa, juga dapat meningkatkan nilai gizi terutama protein. Udang rebon mengandung protein yang cukup tinggi. Menurut PERSAGI (2009) dalam Fatty (2012) dalam 100 gram udang rebon segar terdapat kandungan protein sebanyak 16,2% dan dalam bentuk kering sebanyak 59,4%. Selain protein, udang rebon juga mengandung kalsium, fosfor dan zat besi. Kandungan kalsium dalam 100 gram udang rebon kering adalah 2306 mg, kandungan fosfor sebanyak 265 mg. Sedangkan untuk kandungan zat besi sebanyak 21,4 mg. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang formulasi cookies yang di campur dengan udang rebon

(Mysis sp).

Dari hasil pendampingan pemberdayaan UKM berbahan dasar rebon ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengembangan usaha masyarakat terutama peningkatan kesejahteraan perlu adanya pendampingan agar mereka bisa mengembangkan usaha untuk membantu memenuhi kebutuhan hidup serta memberikan lapangan pekerjaan
2. Dari hasil demonstrasi olahan rebon, maka didapatkan bahwa pada kue kering pencampuran tepung udang rebon berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur, kenampakan dan warna. Formula terpilih yaitu dengan perbandingan tepung dengan udang rebon sebanyak 50 % tepung protein dan udang rebon kering sebanyak 25 %

Kesimpulan

Dari hasil pendampingan pemberdayaan UKM berbahan dasar rebon ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengembangan usaha masyarakat terutama peningkatan kesejahteraan perlu adanya pendampingan agar mereka bisa mengembangkan usaha untuk membantu memenuhi kebutuhan hidup serta memberikan lapangan pekerjaan
2. Dari hasil demonstrasi olahan rebon, maka didapatkan bahwa pada kue kering pencampuran tepung udang rebon berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur, kenampakan dan warna. Formula terpilih yaitu dengan perbandingan tepung dengan udang rebon sebanyak 50 % tepung protein dan udang rebon kering sebanyak 25 %

Daftar Referensi

- Bening S. Asupan gizi makro dan mikro sebagai faktor risiko stunting anak usia 2-5 tahun di Semarang. *Medica Hosp J Clin Med*. 2016;4(1).8.
- Mardiyah, Siti and Ariana, Diah. 2022. *EDUKASI KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT UDANG REBON PADA MASYARAKAT NELAYAN KENJERAN SURABAYA*. Project Report. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- (Unpublished) URI: <http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/6882>

Masud F, Laily DW, Makhfudhoh M. Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) Di Kabupaten Lamongan. Grouper J Ilm Fak Perikan Univ Islam Lamongan. 2020;11(2):1-6

Syarif W, Holinesti R, Faridah A, Fridayati L. Analisis kualitas sala udang rebon. J Teknol Pertan Andalas. 2017;21(1):45-51.7.