

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023  
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023**

**INOVASI PENGOLAHAN KERUPUK KERANG OLEH KKN-TEMATIK UNRAM DI DESA  
JEROWARU, KECAMATAN JEROWARU**

Nurul Aulia Shafira<sup>1</sup>, Baiq Mustika Cahayaningsih<sup>2</sup>, Hayatun Nufus<sup>3</sup>,  
I Putu Gede Arya Arimbawa<sup>4</sup>, Ilham Zahidin<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, <sup>2</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, <sup>3</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram, <sup>4</sup>Fakultas Peternakan Universitas Mataram, <sup>5</sup>Fakultas Teknik, Universitas Mataram

Alamat korespondensi: nurulauliashafira@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Jerowaru merupakan salah satu desa yang memiliki sumber daya laut yang melimpah seperti kerang. Alternatif lain dalam menompang kehidupan dengan mengolah hasil laut menjadi olahan lain seperti pembuatan kerupuk yang harga jualnya menjadi lebih tinggi, karena kerupuk kerang jarang ada di pasaran. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan penghasilan masyarakat di desa Jerowaru dengan cara menginovasi kerang menjadi olahan kerupuk kerang, selain itu untuk memperkenalkan masyarakat Desa Jerowaru inovasi kerupuk kerang. Dari pelaksanaan kegiatan diperoleh hasil bahwa peserta memperoleh pemahaman tentang pengolahan buah kerupuk kerang. Diharapkan produk ini menjadi nilai tambah bagi masyarakat Desa Jerowaru untuk mengolah hasil laut yang melimpah.

**Kata Kunci:** Kerupuk; Kerang

**PENDAHULUAN**

Desa Jerowaru merupakan salah satu desa yang memiliki sumber daya laut yang melimpah seperti kerang, kepiting, lobster dan lain lain. Hasil laut khususnya kerang di Dusun Poton Bako, Desa Jerowaru sangat melimpah dengan harga terjangkau. Beberapa jenis kerang yang dikonsumsi adalah kerang dara dan kerang hijau. Kerang memiliki kandungan kalori dan lemak, protein, asam lemak omega 3, vitamin-A, vitamin-B12, vitamin-C, zat besi, kalsium, kalium, mangan dan selenium. Kerang bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung, mengatasi anemia, menjaga fungsi sistem saraf dan meningkatkan sistem kekebalan metabolisme tubuh.

Kerang darah memiliki kandungan yang sangat baik untuk tubuh maka harus diolah dengan cara yang sesuai agar kandungan dalam kerang tersebut tidak berkurang. Kerang darah biasanya diolah dengan cara direbus, menjadi bahan masakan, atau sate. Jika hanya diolah dengan cara tersebut biasanya dikonsumsi dalam skala rumahan tentu saja tidak mampu menarik masyarakat. Agar nilai ekonomis pada kerang terus meningkat, sehingga perlu adanya diversifikasi bentuk produk olahan.

Kerupuk kerang jarang ada di pasaran. Kerupuk yang banyak dipasarkan adalah kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kupang, kerupuk bawang serta kerupuk sayur. Kerupuk kerupuk tersebut di buat hanya dari air kaldunya saja tanpa menyertakan dagingnya sedangkan kalau kerupuk kerang bahan bakunya adalah kerang bukan hanya kaldu kerang. Kerang darah memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 12-14% (Mubarak, 1997). Menurut Snsiasri (1993) kerang merupakan sumber protein, vitamin, mineral dan asam lemak tak jenuh yang merupakan bahan pangan dengan

nilai gizi tinggi bagi masyarakat.

Hal ini yang mendasari para nelayan dan ibu rumah tangga harus berfikir kreatif untuk mencoba alternatif lain dalam menompang kehidupan dengan mengolah hasil laut menjadi olahan lain seperti pembuatan kerupuk yang harga jualnya menjadi lebih tinggi dan dapat dijadikan mata pencaharian mereka dalam bentuk usaha rumah tangga. Kerupuk kerang bisa dikonsumsi sendiri atau dijadikan lauk sebagai pelengkap saat makan atau bisa dipasarkan.

Adapun tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan penghasilan masyarakat di desa Jerowaru dengan cara menginovasi kerang menjadi olahan kerupuk kerang, selain itu untuk memperkenalkan masyarakat Desa Jerowaru inovasi kerupuk kerang.

## METODE KEGIATAN

### 1. Persiapan

Dalam metode persiapan, yang perlu dilakukan yaitu menyiapkan alat dan bahan untuk proses pengolahan kerang menjadi kerupuk. Alat-alat yang perlu disiapkan antara lain seperti kompor, wadah plastik, sendok, wajan, teflon dan blender. Sedangkan, bahan-bahan yang digunakan yaitu bahan utam kerang darah 1 kg, tepung tapioka 500 gr, terigu 500 gr, air, micin, soda, masako dan bahan penyedap rasa lainnya.

### 2. Proses Pembuatan

Langkah-langkah pembuatan kerupuk kerang:

1. Langkah pertama adalah membersihkan kerang, kemudian setelah bersih direbus hingga cangkang kerang terbuka.



2. Kemudian daging kerang dihaluskan



3. Langkah selanjutnya mempersiapkan bahan-bahan yang telah disiapkan

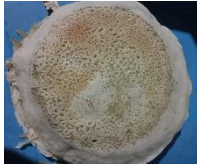
4. Kemudian dicampurkan air sampai adonan menyatu seperti adonan peyek



5. Kemudian langkah selanjutnya yaitu pencetakan adonan. Ada 2 langkah dalam pencetakan: Pertama dicetak menggunakan plastik lontong dimasukkan ke dalam plastik kemudian direbus hingga tekstur adonan mengeras. Kedua, yaitu dengan menggunakan teflon dengan cara menuang adonan kedalam teflon.



6. Setelah pencetakan langkah selanjutnya adalah memotong adonan sesuai selera.



7. Selanjutnya dijemur dibawah terik matahari



8. Kemudian langkah terakhir yaitu tahapan penggorengan



### 3. Perkenalan Produk

Perkenalan produk atau launching produk kerupuk kerang bertujuan untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat Jerowaru yang dilaksanakan di kantor Desa Jerowaru yang dihadiri oleh staf desa, karang taruna dan tokoh masyarakat. Kerupuk kerang diperkenalkan mulai dari rasa, tekstur, kemasan produk, serta berat bersih produk.

Pada kegiatan launching produk ada beberapa rangkaian kegiatannya dimulai dari pembukaan kemudian sambutan dari ketua KKN dan Sekretaris desa. Selanjutnya, pemaparan materi terkait dengan kerupuk kerang dan dilanjut dengan sesi testimoni produk kemudian dokumentasi.



### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil

Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan proses maka hasilnya adalah sebagai berikut.

1. Membuat kerupuk kerang mampu meningkatkan keterampilan dalam proses pembuatan
2. Pemilihan bahan utama kerupuk kerang yaitu kerang berkualitas baik.
3. Mampu memproduksi kerupuk kerang asli
4. Mampu membuat kerupuk kerang dengan ciri khas kerang asli
5. Mampu mengemas hasil kerupuk olahannya secara baik.

Luaran: Produk Kerupuk Kerang asli dalam kemasan yang baik

#### Pembahasan

Kerupuk adalah salah satu produk makanan kering sebagai bahan pelengkap saat mengonsumsi

nasi, rujak, makanan ringan dan sebagainya. Kerupuk terbuat dari tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang sebelum disajikan. Hasil produk kerupuk yang diolah untuk luaran ini menggunakan bahan utama kerang darah.

Kerang darah adalah sejenis kerang yang biasa dimakan oleh warga Asia Timur dan Asia Tenggara. Kerang darah banyak mengandung protein hewani yang bisa meningkatkan metabolisme tubuh, kalsium, dan zat besi. Kalsium pada kerang darah juga penting untuk kesehatan tulang dan gigi, terutama untuk pertumbuhan balita dan ibu hamil. Kandungan zat besi yang tinggi dalam kerang ini juga sangat baik untuk kesehatan. Zat besi dapat membentuk haemoglobin yang akan membawa oksigen dalam darah ke seluruh tubuh. Maka dari itu zat besi dalam kerang mampu mengatasi anemia karena kemampuannya membentuk haemoglobin untuk membentuk darah.

Kerang darah memiliki kandungan yang sangat baik untuk tubuh maka harus diolah dengan cara yang sesuai agar kandungan dalam kerang tersebut tidak berkurang. Kerang darah biasanya diolah dengan cara direbus, menjadi bahan masakan, atau sate. Jika hanya diolah dengan cara tersebut biasanya dikonsumsi dalam skala rumahan tentu saja tidak mampu menarik masyarakat. Agar nilai ekonomis pada kerang terus meningkat, sehingga perlu adanya diversifikasi bentuk produk olahan.

Kerupuk kerang merupakan salah satu produk olahan dari kerang. Kandungan nutrisi kerang yaitu dari sepuluh kerang hanya mengandung 100 kalori dan hanya 0.2 g lemak jenuh. Kerang juga merupakan sumber mineral yang baik yaitu tembaga, yodium dan zinc serta zat besi dan selenium. Kerang juga mengandung vitamin A, E dan B kompleks. Dengan demikian kerupuk kerang ini mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Kerupuk kerang yang dibuat ini menggunakan bahan tepung terigu dan tepung tapioka. Selain kerang sebagai bahan utamanya. Kerupuk kerang ini juga menggunakan bumbu-bumbu alami tanpa pengawet seperti garam, ketumbar, bawang putih.

Berdasarkan hasil testimoni dari masyarakat Jerowaru bahwa kerupuk kerang memiliki rasa enak, gurih, serta kerangnya berasa, tetapi baunya tidak terlalu menyengat. Dan tentunya sangat diterima baik oleh masyarakat setempat. Kemudian, pada kemasan sudah tertera label yang menginformasikan terkait dengan nama produk yaitu kerupuk kerang yang di produksi oleh kelompok KKN UNRAM, tertera berat bersih produk yaitu 100 gr dengan harga Rp. 10.000. Selain itu juga pada label dicantumkan komposisi dari produk kerupuk kerang.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Jerowaru, Kecamatan Jerowaru yaitu pembuatan kerupuk kerang dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Produk kerupuk kerang dapat diterima baik oleh masyarakat desa Jerowaru
- b. Peningkatan produktivitas dalam kegiatan pembuatan kerupuk dapat dimulai dengan penyediaan kebutuhan internal berupa timbangan digital dan kompor, papan penjemuran, penyediaan sarana untuk penghalus dan memotong kerupuk.
- c. Upaya untuk meningkatkan pangsa pasar dapat ditempuh melalui penyuluhan dan peningkatan keikutsertaan dalam pameran serta penempatan produk di luar lingkungan tempat tinggal perajin dan lebih baik daripada sebelumnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Shalihah, H., Damayanti, T., dan Syamsunanro, M. B. 2017. Pemberdayaan Kelompok Wanita Pesisir Melalui Pembuatan Kerupuk Kerang Hijau Di Desa Domas Banten. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, Hal.168-174.
- Khoirunnisa, Saidah, A., dan Indarty, S., H. 2020. Inovasi Pengolahan Kerupuk Kerang Hijau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, hal. 15-20.
- Murdinah. 2009. Penanganan dan Diverifikasi Produk Olahan Kerang Hijau. *Jurnal Squalen*, Vol. 4, No, 2.
- Solang, M., Baderan, D. W. K., dan Kumaji S. S. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanganan Balita Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Protein dan Zink Berbasis Kerang dan Kelor Di Kabupaten Puhawato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol, 24, No. 2, 85-95.
- Sukartaji, dan Wibowo, T. S. 2020. Kelompok Pembuat Kerupuk Kerang Desa Pepe Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Penamas Adi Buana*, Vol. 04, 01, 19-26.