

WOMAN EMPOWERMENT FOR FISHERMAN'WIFES GROUP IN PANCANA VILLAGE, TANETE RILAU BARRU DISTRICT

Hastami Murdiningsih¹⁾, Tri Hartono¹⁾, Wahyu Budi Utomo¹⁾, Irwan Sofia¹⁾

¹⁾ Faculty of Chemical Engineering Department Politeknik Negeri Ujung Pandang

ABSTRACT

The problem encountered by fisherman in Pancana village, Tanete Rilau Barru District is lack of knowledge on further utilizing rajungan (*portunidae pelagicus* or small crab) catching. So far these rajungan are thrown away or given to other people freely since they are priceless. These rajungan will easily rot and smelly so causes environment pollution. Therefore, a strategic effort is required to increase people knowledge with appropriate technology by utilizing these rajungan wastes becoming more valuable products that will increase fishermen income and thus increases their welfare. The aim of this activity is to deliver knowledge and skill on how to process several snacks in a simple way and can be understood easily by public. The targets are to enhance public knowledge on utilizing rajungan waste, to implementing simple technology, and to increase public welfare. The methods being applied including giving speech or lecture about rajungan waste, allowing questions and answer time session and practicing to produce snacks such as rajungan stick, rajungan cracker and rajungan crispy. The result of this activity is that the participants are interested and very enthusiastic since this is very beneficial for the public welfare and easy to be demonstrated.

Key words: rajungan waste, rajungan stick, rajungan cracker, rajungan crispy

1. PENDAHULUAN

Desa Pancana merupakan salah satu dari sepuluh desa di wilayah Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru yang terletak di pinggir laut Selat Makassar. Desa Pancana sebagai penghasil rajungan yang mensuplai kebutuhan rajungan di sekitarnya hingga di Makassar. Pada umumnya rajungan dikonsumsi bagian dagingnya saja dan cangkangnya dibuang begitu saja menjadi limbah rajungan. Hal ini terjadi karena nelayan pada umumnya tidak memiliki pengetahuan proses pengolahan rajungan beserta cangkangnya bisa menjadi berbagai produk yang bergizi, disukai, dan bernilai jual. Rajungan dengan bobot 100-350 g menghasilkan limbah cangkang rajungan 51-150 g. Limbah cangkang rajungan dapat berdampak pada pencemaran lingkungan bila tidak dilakukan pengelolaan dengan benar..

Penelitian tentang pemanfaatan limbah rajungan sudah banyak dilakukan, baik pemanfaatannya sebagai makanan manusia maupun sebagai makanan ternak. Rajungan mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Menurut Kusumawati, 2014 [1], rajungan kaya akan protein (32,95%), serat kasar (10,89%), kalsium (22,93%), dan fosfor (0,78%). Menurut Hidayat, 2017 [2], cangkang rajungan memiliki 19,97% kalsium dan 1,81% fosfor. Multazam, 2002 [3] juga menyatakan cangkang rajungan mengandung kalsium sebesar 19,97%. Fawzya et al. 2004 [4] menyatakan cangkang rajungan dan daging yang masih melekat pada cangkang mengandung kadar abu sebesar 53,38%, kadar karbohidrat 22,75% dan kadar protein 15,58%. Hastuti, Sri, dkk, 2012 [5] menyatakan bahwa cangkang rajungan bisa dimanfaatkan sebagai perisa makanan alami. Kegiatan diversifikasi rajungan sudah banyak dilakukan di daerah lain, terutama daerah penghasil rajungan,

Kegiatan program kemitraan bagi masyarakat (PKM) ini bekerjasama dengan Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan bagaimana memanfaatkan rajungan berukuran kecil menjadi berbagai makanan kecil yang lezat dan bergizi. Dengan begitu masalah yang ditimbulkan oleh limbah rajungan bisa dikurangi, selain itu rajungan berukuran kecil mempunyai nilai ekonomi sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

¹ Korespondensi penulis: Hastami Murdiningsih, 081343738205, hastamimurdiningsih@gmail.com

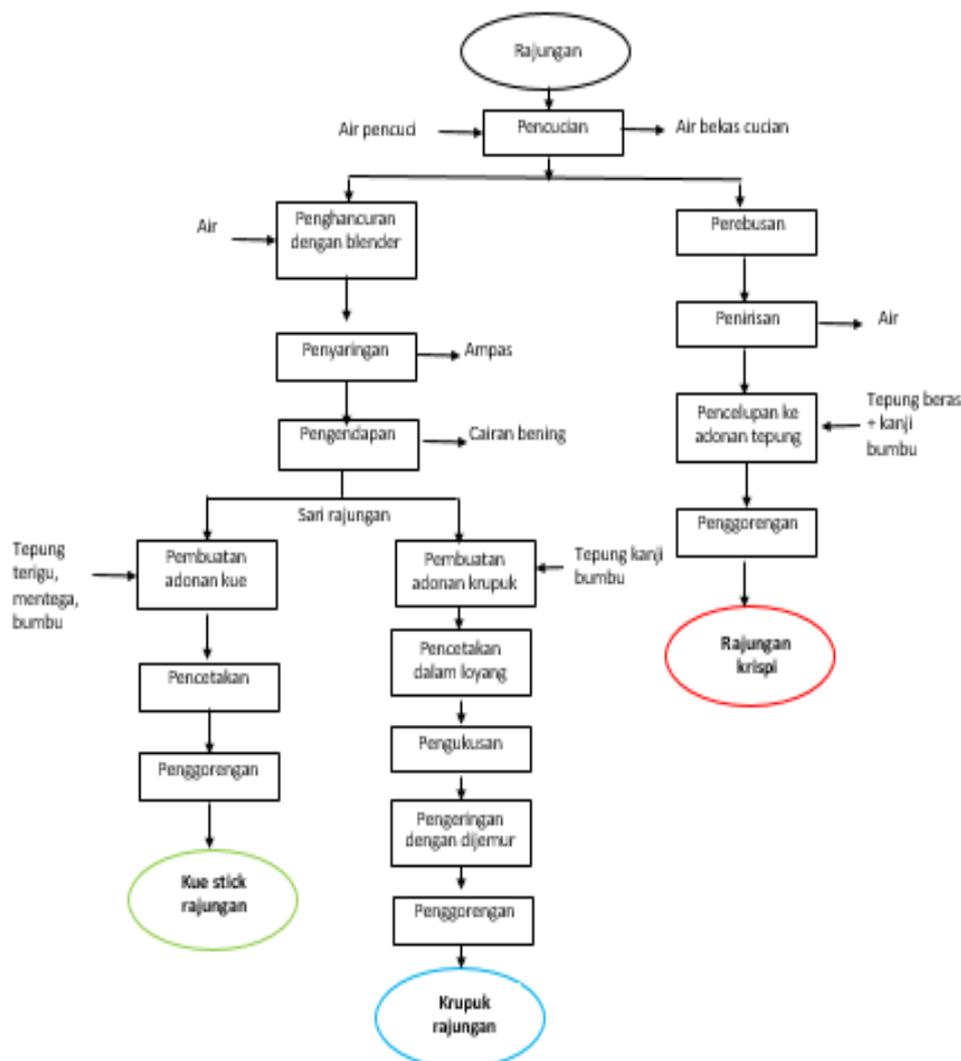
2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang dikenalkan adalah teknologi dan pengetahuan yang mudah dan dapat diterapkan, melalui metode pelatihan/praktek langsung untuk menjadi contoh dan dapat dilaksanakan.

Metode pelaksanaan kegiatan PKM ini menggunakan metode penyuluhan/ceramah, diskusi, dan pelatihan dilakukan dengan langkah sebagai berikut :

- 1) **Penyuluhan** yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang rajungan dan potensi pemanfaatannya untuk dijadikan bahan olahan pangan. Penyuluhan disini berupa ceramah interaktif dan dilengkapi dengan tampilan presentasi berupa power point.
- 2) **Diskusi** yaitu metode dialog aktif antara tim dan peserta tentang materi penyuluhan terutama tentang proses pembuatan stik rajungan, kerupuk rajungan, dan rajungan krispi.
- 3) **Pelatihan** meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek bagi mitra Kelompok Ibu-Ibu Nelayan RT 02 Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru. Demonstrasi yang dilakukan tim pelaksana memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik seperti teknologi yang tepat guna dan memberi contoh cara pembuatan stik rajungan, kerupuk rajungan, dan rajungan krispi. Kegiatan praktek dilakukan oleh peserta yang didampingi oleh tim mulai dari menyiapkan bahan dan alat yang digunakan sampai menjadi produk.

Proses pembuatan ditunjukkan pada gambar berikut.



Gambar 1. Bagan proses produksi olahan rajungan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM “Pemberdayaan Perempuan Kelompok Ibu-ibu Nelayan di Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru” dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 31 Juli 2021. Kegiatan ini dilaksanakan secara bertahap.

- 1) Tahap awal, tim PKM memberikan penyuluhan mengenai dampak limbah rajungan, pemanfaatan limbah rajungan sebagai bahan pangan, dan proses pembuatan berbagai makanan kecil dari rajungan. Materi tersebut dikemas dalam bentuk presentasi berupa power point, sehingga peserta lebih mudah memahami.



Gambar 2. Ketua Tim PKM memberi penyuluhan

- 2) Tahap tanya jawab:

Diantara ibu-ibu dari Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru ada yang bertanya:

- Apa tujuan dari proses perebusan hasil penyaringan rajungan yang telah diblender?
Jawab: perebusan bertujuan untuk memisahkan antara sari rajungan dengan air.
- Mengapa tutup kukusan harus dibungkus dengan kain saat mengukus adonan krupuk yang telah dicetak dalam talang?
Jawab: agar uap air yang terjadi diserap oleh kain tersebut sehingga tidak mentee dan masuk ke dalam talang. Jika talangnya ada tetesan uap air, maka akan menyebabkan hasil kukusan ada noda putih dari kanji.
- Kenapa penggorengan harus dilakukan dua tahap pada pembuatan rajungan krispi ?
Jawab: Kematangan rajungan tidak sama, kalau penggorengan dilakukan satu kali saja, maka masih belum matang sempurna sementara adonan sudah matang/kering.
Penggorengan tahap pertama sampai setengah matang, kemudian setelah dingin dilakukan pencelupan rajungan setengah matang dengan tepung bumbu.
Penggorengan tahap kedua dilakukan sampai warna gorengan kuning kecoklatan.



Gambar 3. Tim PKM menjelaskan kepada peserta yang bertanya

- 3) Tahap akhir praktek membuat stick rajungan, kerupuk rajungan, dan rajungan krispi.

Kegiatan demonstrasi dan praktek terlebih dahulu dilakukan persiapan alat: blender, penggorengan, panci, baskom, kompor, dan lain-lain. Selain itu dilakukan persiapan bahan: rajungan, adonan stick rajungan (sari rajungan, tepung terigu, dan mentega), adonan kerupuk rajungan (sari rajungan, tepungkanji, bumbu), adonan rajungan krispi (tepung beras, tepung kanji, dan bumbu), minyak goreng. Setelah semua siap barulah dilakukan demonstrasi dan praktek.



Gambar 4. Peserta melakukan praktek yang didampingi dan diarahkan oleh tim

Partisipasi aktif dari peserta ditunjukkan selama kegiatan berlangsung, dengan terlihat begitu antusias pada saat melakukan praktek. Peserta termotivasi karena merasa kegiatan ini sangat bermanfaat, selain bisa mengurangi pencemaran lingkungan juga bisa menjadi bekal wirausaha setidaknya untuk dikonsumsi sendiri.

Aneka macam makanan kecil yang diproduksi ditunjukkan pada gambar berikut.



Gambar 5. Produk-produk olahan rajungan

Kegiatan PKM Pemberdayaan Perempuan Kelompok Ibu-ibu Nelayan di Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Baru dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 31 Juli 2021 dengan kegiatan “Pembuatan aneka makanan kecil dari rajungan”.

4. KESIMPULAN.

Kegiatan PKM dengan Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Sejahtera Desa Pallantikang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa dapat diambil kesimpulan, bahwa ibu-ibu peserta termotivasi dan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini, karena kegiatan ini tidak terlalu sulit untuk dikerjakan dan sangat bermanfaat bagi mereka.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kusumawati E. 2014. Evaluasi Nilai Nutrisi Limbah Rajungan dan Kajian Potensi Sebagai Pakan Unggas. [Skripsi]. Mataram: Fakultas Peternakan Universitas Mataram.
- [2] Hidayat MN. 2017. *Respon Biologis Broiler Terhadap Pemberian Berbagai Level Tepung Cangkang Kepiting*. JiiP. 3(1)
- [3] Multazam. 2002. *Prospek pemanfaatan cangkang rajungan (Portunus sp.) Sebagai Suplemen Pakan Ikan*. [Skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- [4] Fawzya YN, dkk. 2004. *Riset produksi kitosan dan derivatnya serta uji aplikasinya*. [laporan teknis]. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan.
- [5] Hastuti, Sri., dkk. 2012. Artikel Ilmiah *Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan (Portunus Pelagicus) Sebagai Perisa Makanan Alami*. Madura: Agrountek Vol. 6 No. 2 PS Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Direktur dan ketua P3M Politeknik Negeri Ujung Pandang beserta staf atas dukungannya. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Desa Pancana RT 02 Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Baru yang telah bersedia menjadi mitra kegiatan PKM ini.