

## **PEMANFAATAN IKAN LAMBAK SEBAGAI KERUPUK DALAM UPAYA PENINGKATAN POTENSI EKONOMI UMKM MASYARAKAT DESA PULAU RAMAN**

**Ririn Putri Rahayu<sup>1)</sup>, Ermawan<sup>2)</sup>, Daffa Alfian Anugrah<sup>3)</sup>,  
Yulia Kurniati Ningrum<sup>4)</sup>, Anjelina<sup>5)</sup>, Bayu Kurniawan<sup>6)</sup>, Rahmad  
Wahyudi<sup>7)</sup>, Roihan Maulana<sup>8)</sup>, Ayu Cholisna Amalia<sup>9)</sup>,  
Rahma Annisa<sup>10)</sup>, Nur Laras Fitriyani<sup>11)</sup>**

<sup>1,4,7,8,9)</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

<sup>2)</sup> Fakultas Dakwah Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

<sup>3,6,10,11)</sup> Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

<sup>5)</sup> Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

*bayu.kurniawan@uinjambi.ac.id*

### **Abstract**

Pulau Raman Village is located in Pelayung, Batanghari Regency, Jambi Province. Pulau Raman Village has a variety of uniqueness, especially its unique food, namely lambak fish crackers. Pulau Raman village is located on the riverside of Batanghari and has abundant fish resources, one of which is lambak fish. Lambak fish crackers are characteristic as a source of processed food for the people of Pulau Raman Village, which comes from the main ingredients of lambak fish meat and tapioca flour. Lambak fish is a seasonal fish that lives at the base of the Batanghari river. The utilisation of lambak fish into fish crackers is a new innovation that has high economic value, so that lambak fish crackers can become UMKM products for the people of Pulau Raman Village. In the activity of utilising lambak fish into crackers using a method with data collection used through a qualitative approach. This approach is measured through discussions and interviews with sources/subjects of research. The results of this activity can provide benefits for UP2K Raman Gemilang so that it becomes an independent community in an effort to improve economic levels.

*Keywords: economics, crackers, lambak fish, Pulau Raman.*

### **Abstrak**

Desa Pulau Raman berada di kecamatan Pelayung Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. Desa Pulau Raman memiliki beragam keunikan terutama memiliki makanan yang khas, yaitu kerupuk ikan lambak. Desa Pulau Raman terletak di pinggir sungai Batanghari dan memiliki sumber daya ikan yang melimpah salah satunya yaitu ikan lambak. Kerupuk ikan lambak menjadi ciri khas sebagai sumber makanan olahan masyarakat Desa Pulau Raman yang berasal dari bahan utama daging ikan lambak dan tepung tapioka. Ikan lambak merupakan ikan musiman yang hidup di dasar sungai Batanghari. Pemanfaatan ikan lambak menjadi kerupuk ikan merupakan sebuah inovasi baru yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, sehingga kerupuk ikan lambak ini dapat menjadi produk UMKM bagi masyarakat Desa Pulau Raman. Pada kegiatan pemanfaatan ikan lambak menjadi kerupuk menggunakan metode dengan pengambilan data yang digunakan melalui pendekatan kualitatif. Pendekatan ini diukur melalui diskusi dan wawancara dengan narasumber/subjek penelitian. Hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi UP2K Raman Gemilang sehingga menjadi masyarakat yang mandiri dalam upaya peningkatan taraf perekonomian.

*Keywords: ekonomi, kerupuk, ikan lambak, pulau raman.*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keberagaman akan suku dan adat istiadat. Mulai dari rumah adat, kesenian, tarian, senjata tradisional, pakaian tradisional sampai makanan khas daerah. Desa Pulau Raman berada di Provinsi Jambi pada Kecamatan Pemayang, Kabupaten Batanghari yang memiliki keunikan terutama makanan khas yaitu kerupuk ikan lambak. Kerupuk ikan merupakan jenis yang memiliki bahan utama dari ikan dengan penambahan tepung atau nasi dan bahan lain yang diizinkan (Badan Standardisasi Nasional, 2009).

Purnomo, et al., (2019) menyatakan bahwa kerupuk memiliki bahan utama dengan bahan dasar yaitu tepung tapioka. Meskipun demikian ada pula masyarakat yang dalam pembuatan kerupuk menggunakan bahan baku nasi maupun sagu. Penggunaan bahan lainnya seringkali dilakukan dalam meningkatkan nilai gizi dan rasa pada olahan kerupuk, salah satu bahan tambahan pada pembuatan kerupuk adalah ikan. Ikan memberikan kandungan protein dalam olahan kerupuk. Menurut Fuada et al. (2018) protein pada ikan memiliki kandungan asam amino esensial lengkap, selain itu mutu kandungan protein ikan setara dengan mutu protein daging, dan lebih tinggi dari mutu protein sereal maupun kacang-kacangan.

Desa Pulau Raman merupakan Desa penghasil ikan lambak, karena letak Desa yang strategis yaitu dekat dengan sungai Batanghari. Ikan lambak merupakan ikan yang hidup di dasar sungai dan merupakan jenis ikan musiman. Ikan lebak banyak ditemukan saat awal musim hujan dan sedikit dijumpai saat musim kemarau.

Pemanfaatan ikan lambak yang ada dan melimpah dapat dijadikan sebuah inovasi terbaru, yaitu menjadi kerupuk ikan khas Desa Pulau Raman. Pembuatan kerupuk ini dilakukan karena adanya potensi dari ikan lambak tersebut, mengingat bahwa ikan lambak oleh masyarakat Desa Pulau Raman hanya digunakan untuk konsumsi sehari-hari.

Gagasan dalam memanfaatkan ikan lambak menjadi produk kerupuk ikan merupakan sebuah inovasi baru yang menjanjikan bagi UMKM Desa Pulau Raman, khususnya UP2K Raman Gemilang. Agar produk olahan ikan ini lebih dikenal oleh pasar yang lebih luas maka diperlukan pembuatan label untuk mencirikhasakan produk olahan tersebut. Untuk mencapai tujuan tersebut, kita perlu melakukan beberapa langkah strategis, seperti meningkatkan kualitas produk, mengembangkan kemasan yang menarik, serta melakukan promosi yang efektif, dengan dukungan dari berbagai pihak, kerupuk ikan lambak bisa menjadi produk unggulan Desa Pulau Raman. Berkembangnya UMKM kerupuk ikan lambak di Desa Pulau Raman tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru namun juga meningkatkan pendapatan ekonomi warga Desa Pulau Raman.

## METODE

Metode pengambilan data yang digunakan adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan ini diukur melalui diskusi dan wawancara dengan narasumber/subjek penelitian (Warohmah et al., 2024). Subjek penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang tergabung dalam UP2K Raman Gemilang Desa Pulau Raman, berdasarkan Intyas & Firdaus (2023) subjek penelitian dapat meliputi

beberapa individu, kelompok, lembaga maupun masyarakat.

Kegiatan pemanfaatan ikan lembak bersama ibu rumah tangga UP2K Raman Gemilang dilakukan di Desa Pulau Raman, Kabupaten Batanghari pada bulan Agustus 2023 bersama dosen dan mahasiswa UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. Kegiatan pemanfaatan ikan lembak menjadi kerupuk ini meliputi:

1. Pengidentifikasian alat dan bahan yang akan digunakan;
2. Menyusun jadwal kegiatan produksi;
3. Mempersiapkan alat dan bahan untuk produksi pembuatan kerupuk ikan lembak;
4. Mendesain label brand;
5. Membantu promosi produk;
6. Membantu mendapatkan NIB produk kerupuk ikan lebak.

Alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan lembak yaitu: kompor, penggorengan, pisau, wadah/baskom, lesung/penggilingan, pirian ikan, ceper/tampah, tatakan/talenan, sedangkan bahan yang digunakan adalah ikan lembak 5 kg, tepung sagu/tapioka 3 kg, pewarna makanan, garam, penyedap rasa, minyak goreng, air bersih serta bumbu halus yang terdiri dari bawang putih, bawang merah dan ketumbar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan dari kegiatan produksi ikan lembak menjadi kerupuk melalui beberapa rangkaian proses, menurut Hapsari, et al., (2021) serangkaian proses tersebut meliputi:

### Observasi

Observasi sebagai tahap pertama dalam mencari akar masalah di suatu

tempat. Setelah mendapatkan akar permasalahan kemudian ditawarkan ide gagasan yang didasarkan pada potensi Desa setempat. Masyarakat Desa Pulau Raman umumnya memiliki profesi sebagai petani dan nelayan karena Desa ini dikelilingi oleh sungai Batanghari. Tingginya kelimpahan ikan lembak saat musim kemarau yang belum dimanfaatkan secara optimal, melalui pemberdayaan komunitas oleh dosen dan mahasiswa UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, maka hasil dari analisis potensi Desa adalah perlunya sebuah inovasi yang baru dalam memanfaatkan potensi yang ada yaitu dengan mengelola ikan lembak menjadi produk turunan yang bernilai ekonomi tinggi. Melalui pemberdayaan masyarakat ikan lembak diolah menjadi kerupuk ikan sebagai jawaban terhadap suatu permasalahan yang ada dalam mengoptimalkan sumber daya yang ada.

### Perencanaan

Hasil kajian dari observasi yang sudah dilakukan dan pertimbangan potensi Desa, kolaborasi dosen dan mahasiswa UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi melakukan diskusi dan wawancara kepada ibu rumah tangga yang tergabung dalam UP2K Raman Gemilang, dari hasil diskusi tersebut peneliti dapat menyatakan bahwa pentingnya peran masyarakat khususnya UP2K Raman Gemilang dalam menciptakan produk inovasi terbaru dari pemanfaatan ikan lembak dalam upaya meningkatkan perekonomian rumah tangga. Tim pemberdaya masyarakat dosen dan mahasiswa UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi melakukan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi ikan lembak serta mendesain label kemasan yang akan digunakan.

### Pelaksanaan

Pengolahan ikan lambak menjadi kerupuk yang siap konsumsi dan layak untuk diperjual belikan melalui beberapa tahapan. Prosedur pembuatan kerupuk ikan lambak meliputi :

1. Menyiapkan ikan lambak segar sebanyak 5 kg. Ikan lambak dicuci hingga bersih dan selanjutnya ikan lambak dipotong kecil-kecil.



Gambar 1. Pencucian dan pemotongan ikan lambak

2. Setelah ikan bersih dan sudah dipotong kecil-kecil. Tahapan selanjutnya yaitu ikan ditumbuk menggunakan lesung hingga halus;



Gambar 2. Penumbukan ikan

3. Setelah selesai proses penumbukan. Tahapan selanjutnya yaitu pemisahan antara daging ikan yang halus dengan tulang dan duri



Gambar 3. Pemisahan daging dan tulang ikan

4. Setelah proses pemisahan daging dan tulang. Tahapan selanjutnya yaitu mencampurkan daging ikan dengan bumbu halus dan diaduk secara merata untuk menjadi adonan.

5. Tahapan selanjutnya yaitu proses penambahan tepung tapioka sebanyak 3 kg dan terus diaduk hingga menjadi adonan sesuai yang diharapkan.



Gambar 4. Adonan kerupuk ikan

6. Penambahan pewarna untuk makanan pada adonan bertujuan untuk memberikan warna pada kerupuk ikan sebagai opsional sesuai dengan selera yang diinginkan



Gambar 5. Adonan yang sudah dibentuk dan diberi pewarna makanan

7. Tahapan selanjutnya yaitu perebusan. Adonan yang telah dibentuk dan diberikan warna sesuai selera direbus hingga matang.



Gambar 6. Perebusan adonan yang sudah dibentuk dan diberi warna

8. Setelah matang dari proses perebusan, dilakukan pendinginan didalam suhu ruangan. Setelah proses pendinginan, adonan kerupuk dipotong tipis sesuai keinginan dan dilakukan penjemuran dibawah terik sinar matahari selama 2-3 hari



Gambar 7. Penjemuran kerupuk ikan

9. Tahap akhir yaitu pemberian label untuk memberikan identitas produk yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Pulau Raman sebagai peningkatan perekonomian



Gambar 8. Label kemasan kerupuk ikan lambar UP2K Raman Gemilang Desa Pulau Raman

Label pada produk UMKM bukan hanya sekadar hiasan, melainkan juga jendela informasi bagi konsumen. Dengan label yang jelas dan lengkap, konsumen dapat dengan mudah mengenali, memahami, dan mempercayai produk yang mereka pilih. Informasi mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, perizinan, dan asal produk menjadi jaminan kualitas dan keamanan

bagi konsumen. Selain itu label juga merupakan alat pemasaran yang efektif bagi produk UMKM, desain label yang menarik dan informatif dapat membedakan produk dari pesaingnya. Menurut Lusianingrum. et al. (2021) label produk yang menarik setidaknya memuat 7 unsur berikut :

1. Nama produk atau merek produk;
2. Mencantumkan informasi berat bersih dari produk tersebut;
3. Menuliskan informasi lengkap mengenai produsen maupun distributor produk tersebut;
4. Memuat bahan atau komposisi dari produk tersebut;
5. Dilengkapi dengan legalitas halal dan tanda lulus BPOM;
6. Mencantumkan tanggal kadaluarsa;
7. Mencantumkan kode produksi.

Label produk yang akan digunakan untuk memasarkan kerupuk ikan lambak oleh UMKM Desa Pulau Raman khususnya UP2K Raman Gemilang seperti pada gambar 8 diatas.

Penggunaan label pada sebuah produk dapat meningkatkan nilai jual di pasaran, seperti penelitian yang telah dilakukan oleh Suprpto dan Zaky (2020) di Kabupaten Rembang, bahwa kemasan dari produk memiliki pengaruh yang tinggi terhadap tingkat pembelian kerupuk ikan oleh konsumen. Kemasan yang memiliki seperti pada bentuk kemasan, warna kemasan, jenis ukuran, logo dan motif kemasan mampu memberikan nilai positif dan meyakinkan konsumen untuk membeli suatu produk. Selain label kemasan yang menarik juga

menjadi bahan pertimbangan konsumen dalam membeli sebuah produk. Pamanggih. et al. (2015) menyatakan bahwa suatu produk lebih diinginkan oleh konsumen yang terlihat dari segi modern, elegan, bagus, kreatif (inovatif), desain kemasan yang modis (trendy), menarik, mempesona (memikat), informatif dan komunikatif, terang (cerah), bercorak dan berwarna, kualitas bagus. Oleh sebab itu perlu dilakukannya inovasi keberlanjutan terhadap pengembangan produk UMKM UP2K Raman Gemilang.

## SIMPULAN

Desa Pulau Raman yang terletak di Provinsi Jambi tepatnya di Kecamatan Pelayang Kabupaten Batanghari memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan produk olahan ikan, khususnya kerupuk ikan lambak. Keberadaan Sungai Batanghari yang kaya akan ikan lambak, terutama pada saat musim hujan menjadi modal utama dalam mengembangkan produk ini. Bersama dengan UP2K Raman Gemilang, Desa Pulau Raman mampu menghasilkan produk olahan kerupuk ikan lambak sehingga dengan adanya UMKM ini dapat meningkatkan sektor perekonomian warga Desa Pulau Raman. Harapannya UMKM ini akan terus berkembang menjadi lebih besar, sehingga mampu menyerap lebih banyak tenaga kerja dan meningkatkan perekonomian Desa.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Team penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh warga Desa Pulau Raman, khususnya UP2K Raman Gemilang, atas pelaksanaan kegiatan pembuatan kerupuk ikan lambak.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. 01-2713-2009.
- Fuada, N., Muljati, S., dan Triwinarto, A. 2018. Sumbangan Ikan Laut Terhadap Kecukupan Konsumsi Protein Penduduk Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 41(2), 77-88.
- Hapsari, M. T. dan Bobby, R. S. (2021). Pengolahan Makanan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Masyarakat. *DINAMIS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 17-24.
- Intyas, C. A., & Firdaus, M. (2020). Analisis nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikancumidi Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 214 - 221.
- Lusianingrum, F. P. W., Purbohastuti, A. W., dan Hidayah, A. A. 2021. Pelatihan Labeling Kemasan Produk UMKM Mitra Binaan Posyantek Al-Ikhlas. *JMM (Jurna Masyarakat Mandiri)*. 5(2), 624-632.
- Pamanggihasih, L. G., Tama, I. P., dan Azlia, W. 2015. Analisis Perspektif Konsumen Pada Desain Kemasan Keripik Buah Menggunakan Rekayasa Kansei Dan Model Kano. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. 3(2), 233-232.
- Purnomo., Nooryanti, S., Wiwin, W., Rabiatul, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Daging Ikan dengan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Kerupuk Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Fish Scientiae*, 9(2), 104-114.
- Suprpto, R., dan Azizi, Z. W. 2020. Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-IRT Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)*. 3(2), 125-133.
- Warohmah, N., Budiarto, T., & Wiraguna, E. (2024). Ketertarikan Penggunaan Pupuk Organik Untuk Mengatasi Pembatasan Pupuk Subsidi Di Kelompok Tani Subur Makmur Desa Ciherang Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor. *Martabe : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(8), 2831 - 2840. 10.31604/jpm.v7i8.2831-2840