



PELATIHAN KREASI PEMBUATAN MAKANAN BERBAHAN DASAR KEPITING UNTUK MEMACU KREATIVITAS MASYARAKAT DESA GISIK CEMANDI

Hari Minantyo¹, Baswara Yua Kristama¹, Rafael Juan Chesna Tjoanda¹, Aurelia Devina Sanjaya¹, Melvern¹, Yedida Esther Giovanni Purnomo¹

¹Fakultas Pariwisata, Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner, Universitas Ciputra, Surabaya

*Email: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Informasi Artikel

Abstrak

Kata kunci:

Bakso Tahu, Kepiting,
Pelatihan

Diterima: 07-12-2022

Disetujui: 23-12-2022

Dipublikasikan: 15-07-
2023

Kreasi pembuatan makanan berbahan dasar kepiting merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan dan dikembangkan, karena dengan mengkreasikan olahan kepiting dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa tersebut dan juga dapat menambah nilai jual dari produk olahan kepiting. Pelatihan ini juga dapat membantu memaksimalkan hasil panen pada tambak atau laut di desa tersebut. Desa Gisik Cemandi merupakan salah satu desa yang banyak menghasilkan Ikan Bandeng, Ikan Kuro, Ikan Bawal Putih, Udang, Kerang dan juga Kepiting. Kendala yang dialami saat ini adalah kurangnya kreasi dan inovasi makanan, serta strategi yang harus dilakukan untuk mengembangkan dan memaksimalkan produk supaya memiliki nilai jual yang tinggi. Olahan kepiting yang biasa dibuat oleh masyarakat di Desa Gisik Cemandi hanya seperti olahan masakan rumahan, contohnya Kepiting Saus Asam Manis dan Kepiting Bumbu Kari atau Bumbu Kuning. Pelatihan yang diberikan bertujuan untuk membantu menjawab permasalahan dari masyarakat desa tersebut. Pada saat pendampingan yang diberikan adalah pengetahuan, ide, dan pelatihan mengenai kreasi dan inovasi pengembangan produk dan pengolahan produk berbahan dasar kepiting. Pelatihan ini menggunakan metode FGD (*focused group discussions*) untuk mengetahui permasalahan masyarakat desa tersebut, yang dilanjutkan pendampingan serta pelatihan dengan menggunakan metode kuantitatif untuk menganalisa informasi yang sudah terkumpul. Hasil dari pelatihan mendapatkan respon yang sangat baik.

Abstract

The creation of crab-based food is very important to do, by creating processed crabs it can improve the economy in the village and increase the selling value of processed crab products. This training can help maximize yields at pond or sea in village. Gisik Cemandi Village produces a lot of Milkfish, Kuro Fish, White Pomfret Fish, Shrimp, Scallops, and Crab. The current obstacle is the lack of food creation and innovation, strategies that must be taken to develop and maximize products that have a high selling value. Processed crabs that are usually made by the people in Village are only processed home cooking, for example Crab with Sweet and Sour Sauce and Crab with Curry or Yellow Seasoning. The training provided aims to help answer the problems of the village community. At the time the assistance provided was knowledge, ideas, and training regarding the creation and innovation of product development and processing of crab-based products. This training uses the FGD (focused group discussions) method to find out the problems of the village community, which is followed by mentoring and training using quantitative methods to analyze the information that has been collected. The results of the training received a very good response.

PENDAHULUAN

Desa Gisik Cemandi berada di kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia yang memiliki luas wilayah sebesar 17,325 Hektar. Jumlah penduduk yang hidup di Desa Gisik Cemandi berjumlah 1.013 jiwa dengan jumlah kepala keluarga mencapai 227 kepala keluarga. Mata pencaharian masyarakat desa rata-rata adalah seorang nelayan, hasil tangkapan ikan juga tergantung oleh musim, dimana untuk bulan Maret - Mei tangkapan biasanya Ikan Bawal, Ikan Payus, Ikan Manyung, Udang Halus, Kerang dan Ikan Pari. Untuk bulan Desember - Januari tangkapannya biasanya adalah Udang Wangkang atau Lobster, Udang Windu, Udang Sungkur, Cumi-cumi, Ikan Tenggiri, Kupang, Ikan Kakap, Kerang dan Pari dikutip dari artikel (UINSBY, 2013)

Desa Gisik Cemandi sebagai penghasil kerang dan ikan terbesar di sedati membuat masyarakatnya sebagian besar berprofesi sebagai nelayan dan juga petani tambak. Ketika berkunjung ke desa ini, anda akan disugahi pemandangan perairan berupa laut maupun tambak. Di perairan laut anda akan melihat begitu banyak perahu berjejeran milik nelayan yang digunakan sebagai kendaraan mereka untuk mencari ikan. Kerang biasanya di jual baik yang telah dikupas maupun tidak kepada pabrik-pabrik pengolah ikan. Kemudian cangkangnya dijual pada pembuat kerajinan atau petambak bandeng untuk pakan bandeng. Dari kerang tersebut banyak sekali hasil olahan yang bisa dijadikan kreasi baik kuliner maupun kerajinan. Dari beberapa hasil laut dari para nelayan disesuaikan pula dengan musim yang ada seperti jenis kerang-kerangan, ikan yang umumnya untuk dijadikan olahan ikan asin yang bermacam – macam dari berbagai jenis ikan dikutip dari artikel (Gisik cemandi, 2015)

Jumlah Penduduk Desa Gisik Cemandi dengan luas wilayah 17, 325 km terdiri dari 217 kepala keluarga dengan sejumlah 1013 orang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 503 orang, penduduk perempuan sebanyak 510 orang.

Permasalahan utama yang dimiliki oleh masyarakat Desa Gisik Cemandi adalah belum bisa mengoptimalkan pengelolaan sumber daya alam dan kurangnya kemampuan dalam mengkreasi sumber daya alam khususnya hasil laut seperti, kepiting, udang, kerang dan lain sebagainya, padahal jika sumber dayanya dapat dikreasikan lebih maksimal pasti bisa lebih menarik minat wisatawan dan juga bisa menjadi bisnis yang dikelola oleh masyarakat setempat untuk menaikkan perekonomian masyarakat di Desa Gisik Cemandi.

Oleh karena itu, tim pengabdian kepada masyarakat dari program studi Pariwisata - Bisnis Kuliner Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya bersama tim LPPM merancang sebuah kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan mengoptimalkan potensi Desa Gisik Cemandi untuk membuat kreasi olahan kuliner dengan cara memberi pelatihan bagaimana cara mengolah salah satu sumber daya alam khususnya kepiting untuk dijadikan kreasi inovasi makanan, yaitu Tahu Bakso Kepiting dan Kepiting Isi.

Tujuan diadakanya rangkaian kegiatan pelatihan ini adalah untuk menjadi media bagi masyarakat Desa Gisik Cemandi dalam mengembangkan kreasi dalam membuat makanan yang berasal dari sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa Gisik Cemandi. Bukan hanya itu, diharapkan juga masyarakat Desa Gisik Cemandi bisa lebih berkreasi menggunakan sumber daya alam yang dimiliki untuk dijadikan sebuah ciri khas atau bisa disebut sebagai oleh-oleh khas yang hanya ada di Desa Gisik Cemandi.

METODE

Survei, Survei pertama dari tim dan LPPM melihat permasalahan desa yang masyarakatnya masih hanya sebagai pengupas kerang, kemudian kami tertarik bahwa desa Gisik Cemandi memiliki potensi melalui kekuatan potensi ekonomi berbasis bahari atau ekonomi biru, keyakinan kami adalah pemangku kepentingan yaitu bapak kepala desa pak Alimin memiliki mimpi bahwa ada produk inovasi dari pangan lokal dari hasil tangkap para nelayan. Intervensi pertama mapping potensi desa, kemudian mengambil beberapa contoh kerang, kepiting, bandeng dan Rajungan. Kemudian kami melakukan pendampingan kewirausahaan bagi perempuan. Nah hasil inovasi dosen Universitas Ciputra serta mahasiswa ini menghasilkan inovasi produk pangan yang mempunyai nilai ekonomis serta berkelanjutan.

Konsep resep, berdasarkan hasil pembicaraan pada saat pertemuan awal yaitu dengan membuat kreasi makanan dengan bahan dasar kepiting yaitu 1 Tahu isi Bakso kepiting, Di desa Gisik Cemandi itu ada yang jualan makanan Bakso kepiting yaitu seperti bakso biasa kemudian ditambahkan daging kepiting. Bedanya dengan pelatihan yang kita berikan, tahu isi bakso kepiting itu dibuat dari daging kepiting dicampur dengan bahan bahan lain dan bumbu bakso dibuat menjadi adonan bakso, kemudian dimasukkan ke dalam tahu, setelah itu dikukus selama 15 menit, kemudian diangkat dan digoreng. Tahu isi bakso kepiting ini disajikan dengan saus kacang. Selain itu tahu isi bakso kepiting ini bisa disajikan dengan kuah bakso dengan ditaburi rajungan daun seledri dan bawang merah goreng.

Sedangkan menu kepiting isi, memanfaatkan cangkangnya kepiting untuk tempat menyajikan. Kepiting isi ini dibuat dari daging kepiting, potongan wortel, tepung terigu, potongan seledri dan bumbu bumbu dengan proses pembuatannya bumbunya ditumis hingga harum, kemudian masukkan daging kepiting sambil diaduk aduk hingga daging kepiting matang, setelah itu dimasukkan potongan wortel, setelah wortel matang dimasukkan tepung terigu yang sudah dicairkan dengan air dingin sambil diaduk aduk. Terakhir masukkan potongan seledri. Proses berikutnya adalah cangkang kepiting diisi dengan isian yang sudah dibuat, dirapikan dan diberi taburan tepung roti di atasnya, kemudian di oven selama 30 menit. Kepiting isi siap disajikan panas panas bersama dengan saus kacang.

Uji coba membuat produk, pada saat percobaan membuat produk sesuai resep yang sudah dibuat, ada beberapa perubahan yang dilakukan terhadap resep seperti untuk pembuatan bakso kepiting

yang awalnya menggunakan campuran dari daging kepiting dengan tulang muda kepiting serta bumbu-bumbu yang dihancurkan untuk menjadi campuran adonan bakso. Hasil bakso saat disajikan terdapat sedikit tulang kepiting yang tidak bisa hancur sehingga mengganggu saat dikonsumsi sehingga tim memutuskan untuk tidak menggunakan tulang muda kepiting sebagai campuran adonan bakso.

Setelah resep sudah dipastikan sesuai dan diujicoba terlebih dahulu oleh tim untuk melihat hasilnya dari segi rasa, aroma, bentuk, dan juga tekstur. Maka menu ini bisa diproduksi dalam jumlah banyak kemudian disimpan dalam freezer bisa dijadikan bagian produk unggulan dari desa Gisik Cemandi sesuai dengan harapan Bapak Kepala Desa yang merencanakan dengan membuat produk unggulan menggunakan bahan dasar hasil laut yang melimpah serta menggerakkan masyarakatnya untuk ikut serta mengambil bagian dalam menghasilkan produk unggulan untuk bisa menambah penghasilan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil FGD yang telah dilakukan, kami mengadakan sebuah kegiatan pembuatan resep olahan dari salah satu sumber daya yang dimiliki oleh Desa Gisik Cemandi, yaitu kepiting. Awalnya kepiting biasanya hanya diolah untuk masakan rumahan, seperti kepiting saus asam manis, kepiting saus padang, dan lain-lain. Padahal olahan kepiting dapat dikreasikan dengan cara menambahkan beberapa bahan dengan daging kepiting agar terlihat lebih menarik.

Pada saat pelaksanaan, acara dimulai dengan sambutan oleh tim Departemen Ketahanan Pangan Sidoarjo, dilanjutkan sambutan dan pembukaan oleh Bapak Kepala Desa Gisik Cemandi. Materi pertama pelatihan dibawakan oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S.Sos, M. Sosio yang membahas tentang "Ketahanan Pangan dan Inovasi berbasis Kearifan Lokal". Kemudian dilanjutkan dengan materi ke-dua dengan memberikan resep dan penjelasan mengenai cara untuk membuat Tahu Bakso Kepiting dan Kepiting Isi, sebagai contoh bentuk kreasi pembuatan makanan berbahan dasar kepiting dari Desa Gisik Cemandi. Setelah penjelasan resep dilanjutkan dengan praktek membuat makanannya. Pelaksanaan pelatihan ini tetap menerapkan protokol kesehatan.



Gambar 1. Pembukaan acara oleh kepala desa Gisik Cemandi, Bapak Muhammad Alimin

Materi yang disampaikan oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S,Sos, M. Sosio tentang “Ketahanan Pangan Dan Inovasi Berbasis Kearifan Lokal” dimana inti dari materi ini adalah kondisi pangan di Indonesia saat ini, selain itu penjelasan mengenai pangan jenis pangan lokal lainnya yang selain beras (Beras Jagung, Sagu, Sukun, Umbi Garut, dan lain sebagainya), gaya hidup orang-orang berdasarkan pangan yang dimana pada zaman sekarang pangan bukan hanya mengenai nilai gizi saja melainkan adanya nilai estetika dan juga pencerminan dari suatu budaya dan yang paling utama ialah kebaruan, saat munculnya suatu ide yang bisa menciptakan hal baru, itu akan menjadi salah satu hal yang akan membuat suatu tempat memiliki ciri khasnya.



Gambar 2. Pembawaan materi oleh Bapak Baswara Yua Kristama, S,Sos, M. Sosio tentang “Ketahanan Pangan Dan Inovasi Berbasis Kearifan Lokal”

Acara dilanjutkan dengan praktek langsung memasak sesuai dengan resep yang sudah dibahas sebelumnya yaitu Tahu Isi Kepiting, Kepiting Isi dan Saus Kacang. Pelaksanaan praktek memasak ini dibagi menjadi sepuluh kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari dua orang. Masing-masing kelompok pada saat memasak didampingi oleh mahasiswa jurusan Culinary Business.



Gambar 3. Penjelasan resep dan ide membuat olahan dengan bahan dasar dari daging kepiting



Gambar 4. Pendampingan mahasiswa jurusan Culinary Business kepada peserta pelatihan



Gambar 5. Hasil kreasi olahan kepiting dari desa Gisik Cemandi

Hasil akhir masakan yang sudah dibuat oleh peserta pelatihan langsung diberi penilaian oleh pihak penyelenggara dari Departemen Ketahanan Pangan Kota Sidoarjo dan dari pihak perangkat desa setempat. Setelah selesai memasak dan diberikan penilaian dilanjutkan dengan evaluasi hasil masakan yang sudah dipraktekkan oleh peserta. Evaluasi meliputi proses pada saat peserta bekerja, kebersihan dan keamanan makanan, cara menyajikan hasil masakan yang baik dan benar dan hasil masakan dikaitkan dengan rasa, warna, aroma dan tekstur,

Untuk mengetahui hasil pelatihan yang sudah diberikan kepada peserta, dibagikan kuesioner untuk diisi. Kesimpulan hasil kuesioner adalah penyampaian materi yang disampaikan oleh narasumber jelas, mudah untuk dipahami, serta menambah pengetahuan responden. Hasil yang didapatkan dari jawaban dari peserta saat mengisi kuesioner yang diberikan setelah pelatihan adalah kreasi Bakso isi kepiting dan kepiting isi bisa dipraktekkan, akan tetapi responden masih harus melakukan pelatihan mandiri supaya hasilnya bisa semakin baik lagi dan melalui pelatihan ini peserta juga bisa mencoba membuat usaha sendiri menggunakan ide kreasi kepiting dari pelatihan ini.



Gambar 6. Foto bersama warga desa Gisik Cemandi

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Keterangan	Waktu Pelaksanaan
1	Pengadaan <i>Focused Group Discussion</i>	12 Oktober 2022
2	Perencanaan ide produk olahan	13 Oktober 2022
3	Membuat resep	14 Oktober 2022
4	Belanja bahan uji coba resep	15 Oktober 2022
5	Uji coba resep dan perbaikan	17 Oktober 2022
6	Belanja bahan-bahan	18 Oktober 2022
7	Persiapan bahan , alat dan print resep	19 Oktober 2022

8	Pelaksanaan Kegiatan pelatihan di Desa Gisik Cemandi	20 Oktober 2022
---	--	-----------------

KESIMPULAN

Pendampingan dan pelatihan kreasi pembuatan makanan berbahan dasar kepiting untuk memacu kreativitas masyarakat di Desa Gisik Cemandi ini berhasil membantu masyarakat Desa Gisik Cemandi untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman mengenai kreasi dan inovasi pengelolaan makanan berbahan dasar kepiting, yaitu Tahu Bakso Kepiting dan Kepiting Isi secara langsung. Hasil kreasi dari kepiting juga membantu masyarakat untuk bisa mengolah kepiting menjadi produk olahan lain yang baru (selain Kepiting Rebus, Kepiting Saus Asam Manis, Kepiting Bumbu Kari/Bumbu Kuning), sehingga rencana Bapak Kepala Desa untuk mengembangkan wisata kuliner dengan menggunakan hasil dari bahan pangan lokal hasil laut setempat dengan mengajak UMKM di Desa Gisik Cemandi agar memiliki keragaman produk olahan yang berbahan dasar kepiting. Selain itu, kreasi dan konsep bisnis yang ditampilkan dalam rangkaian, juga memberi tambahan pengetahuan dan wawasan serta inspirasi bagi masyarakat desa Gisik Cemandi untuk memaksimalkan olahan laut khususnya kepiting dengan menjadikannya sebagai ide bisnis yang nantinya bisa menjadi makanan khas atau oleh-oleh khas Desa Gisik Cemandi. Berdasarkan kuesioner yang sudah disebar setelah pelatihan, mayoritas masyarakat setempat sudah mengakui bahwa kreasi pembuatan makanan berbahan dasar kepiting yaitu Tahu Bakso Kepiting dan Kepiting Isi ini bisa dipraktekkan sendiri oleh masyarakat setempat kedepannya dan bisa diterapkan untuk menjadi bisnis yang baru di Desa Gisik Cemandi dengan wisata kulinernya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan banyak terimakasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya dan tim yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di Desa Gisik Cemandi ini. Tim pengabdian kepada masyarakat juga mengucapkan banyak terima kasih kepada segenap perangkat desa dan masyarakat setempat Desa Gisik Cemandi yang telah menyediakan waktu.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Perdanawati, R. (2016). Peningkatan Mutu Masyarakat Pesisir di Desa Gisik Cemandi Sidoarjo Melalui 3SI (Edukasi Sanitasi Ekonomi). *Jurnal Marine*, 02(01), 1–14. <https://core.ac.uk/download/pdf/235583373.pdf>
- Batutuo. (2019). Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan Laut Berkelanjutan Kabupaten Lingga. *Ayan*, 8(5), 55. <https://uit.e-journal.id/SemNas/article/view/694/585>
- Eko Irianto, H., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan* (Vol. 4, Nomor 1). http://repository.usahid.ac.id/1027/1/buku_pengembangan_produk_pangan.pdf

El Bilali, H. (2019). *Research on agro-food sustainability transitions: where are food security and nutrition?* *Food Security*, 11(3), 559–577. <https://doi.org/10.1007/s12571-019-00922-1>

Minantyo, H. (2011). Dasar Pengolahan Makanan (hal. 198). [https://dspace.uc.ac.id/bitstream/handle/123456789/71/Dasar pengolahan makanan.pdf?sequence=5&isAllowed=y](https://dspace.uc.ac.id/bitstream/handle/123456789/71/Dasar%20pengolahan%20makanan.pdf?sequence=5&isAllowed=y)

Nirmalawaty, A., Agustiyah Rosida, D., & Wiliana Panjaitan, T. (2019). Peningkatan Kualitas Olahan Hasil Laut Melalui Perbaikan Proses Produksi. *Prosiding*, 48–57. <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/view/699%0Ahttp://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/viewFile/699/637>

Sonnino, Roberta, Moragues Faus, Ana and Maggio, A. (2014). *Sustainable Food Security: An Emerging Research and Policy Agenda International Journal of Sociology of Agriculture and Food. International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 21(1), 173–188. <https://ijsaf.org/index.php/ijsaf/article/view/161>

Suandi. (2012). Modal sosial dan pembangunan ketahanan pangan *sustainable food security development and social. Agrisep*, 11(2), 270–281. <https://adoc.pub/modal-sosial-dan-pembangunan-ketahanan-pangan-berkelanjutan-.html>

UINSBY. (2013). BAB III MENELUSURI WILAYAH DUSUN GISIK CEMANDI. [http://digilib.uinsby.ac.id/116/7/Bab 3.pdf%0A](http://digilib.uinsby.ac.id/116/7/Bab%203.pdf%0A)

Gisik Cemandi, D. (2015). OLAHAN IKAN. <https://gisikcemandi.blogspot.com/>