



TEPUNG CANGKANG KEPITING SEBAGAI PENGUAT RASA ALAMI DALAM PEMBUATAN KERUPUK

Dewi Putri Lestari, Nunik Cokrowati, Alis Mukhlis

Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Mataram

Jl. Pendidikan No. 37, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. 83125, Indonesia

*Alamat korespondensi : dewiputrilestari@unram.ac.id



Keyword : Abstrak :

Tepung Cangkang Kepiting, Kerupuk, Cita Rasa, Kerupuk

Cangkang kepiting merupakan produk sisa dari pemanfaatan kepiting yang di konsumsi oleh masyarakat. Selama ini produk akhir dari cangkang kepiting adalah limbah yang tidak dimanfaatkan dan langsung dibuang setelah konsumsi kepiting. Hal ini juga terjadi di masyarakat Dusun Kuranji, Desa Paremas, Kecamatan Jerowaru Lombok Timur. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu warga sekitar dengan melakukan kegiatan pembuatan kerupuk dengan memanfaatkan tepung cangkang kepiting sebagai bahan tambahan untuk menambah cita rasa dalam produk olahan kerupuknya. Diharapkan dengan adanya keterampilan pembuatan kerupuk ini peserta ibu-ibu warga dusun kuranji dapat menambah pendapatan keluarga dan dapat membuat produk olahan sehat untuk keluarga.

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Dewi, P.L., Cokrowati, N., Mukhlis, A. (2023). Tepung Cangkang Kepiting Sebagai Penguat Rasa Alami Dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 3(3), 57-67. <https://doi.org/10.29303/jppi.v3i3.5321>.

PENDAHULUAN

Komoditas perikanan yang biasa dibudidaya dan ditangkap di daerah mangrove antara lain, berbagai jenis ikan, kerang-kerangan dan kepiting. Khusus untuk kepiting, jenis ini sangat diminati oleh berbagai kalangan dan merupakan komoditas khas yang banyak ditemui di kawasan mangrove. Kepiting mangrove atau bakau (*Scylla serrata*) adalah komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi dan memiliki permintaan pasar yang tinggi pula. Harga jual kepiting jenis ini dapat mencapai Rp. 70.000,- hingga Rp. 90.000,-/Kg. Namun demikian, meski memiliki harga yang relatif tinggi, pemanfaatan kepiting ini dirasa belum optimal, terutama pemanfaatan terhadap sisa hasil olahannya

(cangkang), padahal cangkang pada kepiting diketahui masih memiliki nutrisi khususnya kalsium dan zat khitin yang baik untuk kesehatan (Suryaningsih et al. 2008).

Pemanfaatan produk sisa menjadi produk layak untuk dikonsumsi tentu merupakan salah satu alternatif dalam penyediaan sumber pangan bagi masyarakat, Terlebih jika produk tersebut memiliki ciri khas dan dapat dipasarkan secara massal, Maka akan berkembang juga menjadi sumber pendapatan. Dengan pengolahan yang tepat, maka cangkang ini dapat menjadi bahan pangan yang baik untuk pemenuhan nutrisi masyarakat pesisir dan sebagai peluang usaha untuk mendukung program pemerintah daerah dalam membangun pariwisata halal di NTB sebagaimana yang termaktub dalam Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Barat Nomor 51 Tahun 2015 tentang Wisata Halal, dengan ruang lingkup meliputi: 1). Destinasi; 2). Pemberian reward; 3). Peran serta masyarakat; dan 4). Pembinaan dan pengawasan.

Peran serta dan pembinaan masyarakat merupakan salah satu aspek penting yang ditonjolkan dalam pembangunan wisata halal. Masyarakat ini pula yang didorong sebagai pengawas secara langsung dalam penerapan program wisata halal. Sehingga peran serta masyarakat dapat ditingkatkan secara luas, baik dari kemandirian pangan maupun keterampilan usaha yang mampu mereka lakukan dalam keikutsertaannya.

METODE KEGIATAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2017 dengan melakukan kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan praktik. Untuk mencapai target yang diinginkan terdapat beberapa tahapan yang dilakukan.

a. Tahap Persiapan.

Kegiatan yang dilakukan pada tahapan ini meliputi : koordinasi dan sosialisasi mengenai kegiatan yang akan dilakukan. Penentuan jadwal pelaksanaan, lokasi pelatihan dan memberikan informasi bagaimana cara pembuatan tepung cangkang kepiting yang akan digunakan sebagai bahan tambahan sebagai penyedap rasa dalam pelatihan pembuatan kerupuk cangkang kepiting.

b. Tahap Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan bersama-sama dengan peserta dengan melakukan kegiatan pembuatan kerupuk cangkang kepiting.

HASIL PEMBAHASAN

Tahapan persiapan yang dilakukan dengan kegiatan koordinasi dan sosialisasi mengenai kegiatan yang akan dilakukan bersama ketua kelompok. Penentuan jadwal pelaksanaan dan lokasi pelatihan mengenai keterlibatan peserta ibu-ibu warga sekitar yang akan mendapatkan pelatihan. Waktu yang dipilih disesuaikan dengan keinginan peserta karena terlihat peserta antusias untuk mendapatkan informasi bagaimana inovasi dalam pemanfaatan cangkang kepiting. Selanjutnya pemateri memberikan informasi bagaimana cara membuat tepung cangkang kepiting yang harus dipersiapkan sebelumnya yang akan digunakan sebagai bahan tambahan.



Gambar 1. Tepung cangkang kepiting

Tepung cangkang kepiting digunakan sebagai penguat rasa dalam pembuatan kerupuk. Penguat rasa ini bertujuan untuk meningkatkan cita rasa produk olahan yang dibuat sebagai bahan tambahan makanan. Tepung cangkang kepiting yang digunakan sebagai penguat rasa ditambahkan dengan jumlah 3 sendok makan per kilogram bahan tepung. Penambahan tepung cangkang kepiting akan menciptakan cita rasa kepiting dalam produk kerupuk yang dibuat. Penambahan penguat rasa dalam produk olahan tidak boleh terlalu banyak karena dapat membuat produk menjadi tidak enak.

Diketahui bahwa cangkang kepiting mengandung unsur kalsium yang baik untuk kesehatan (pertumbuhan tulang dan gigi). Kalsium merupakan salah satu makromineral, yaitu mineral yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah lebih dari 100 mg/hari (Almatsier 2003). Fungsi dari kalsium dalam tubuh manusia adalah sebagai mineral dalam pertumbuhan dan perkembangan tulang dan gigi, pengatur pembekuan darah, katalisator reaksi biologis, pengatur reaksi otot dan mineral yang mempengaruhi pertumbuhan tubuh (Guthrie 1975). Kalsium dibutuhkan agar tulang dan gigi mencapai ukuran dan kekuatan yang maksimal (Williams, 1995). Kekurangan kalsium dalam asupan tubuh manusia menyebabkan abnormalitas metabolisme terutama pada usia rawan gizi, yaitu pada masa pertumbuhan bayi hingga usia anak-anak serta bagi wanita hamil dan menyusui.

Tahapan pelatihan bagi peserta selanjutnya adalah membuat produk kerupuk dengan penambahan tepung cangkang kepiting (yang sudah dipersiapkan oleh peserta) dan memberikan informasi pembuatan kerupuk cangkang kepiting dengan penambahan varian rasa untuk menambah pilihan produk bagi konsumen. Varian rasa yang digunakan bersumber dari bahan sayuran yang ada disekitar kita seperti wortel, bayam, seledri dan cabai merah besar (untuk rasa balado) selain sebagai varian rasa campuran 4 bahan (wortel, bayam seledri, dan balado) juga sebagai bahan pewarna alami. Karena warna kerupuk juga bisa menjadi daya tarik bagi konsumen.

Pemanfaatan sayur sebagai penambah varian rasa dan pewarna alami karena kita ketahui sayuran memiliki khasiat yang penting untuk tubuh kita. Wortel sebagai sumber vitamin A, bayam sebagai sumber vitamin A dan K. Pewarna makanan harus aman dikonsumsi sehingga pemanfaatan pewarna alami yang bersumber dari sayuran ataupun buah-buahan harus dilakukan. Warna makanan bisa menjadi menarik untuk dipandang selanjutnya di beli lalu dikonsumsi oleh konsumen.



Gambar 2. Hasil produk yang siap dijemur

Penambahan sayuran dalam pembuatan kerupuk cangkang kepiting ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dari produk kerupuk yang dihasilkan. Sehingga khasiat dari sari pati sayur bisa dirasakan oleh konsumen selain dari renyahnya kerupuk cangkang kepiting.

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk cangkang kepiting menggunakan alat dan bahan yang sederhana dan cara yang tergolong tradisional. Alat dan bahan masih dapat dijumpai dan dibeli di wilayah tempat tinggal peserta mulai dari proses pemasakan, pemotongan/pengirisan produk yang sudah direbus menggunakan pisau hingga penjemuran yang hanya memanfaatkan sinar matahari. Peserta diharapkan mampu mengembangkannya hasil pelatihan ini menjadi olahan makanan yang baru dan juga memiliki peluang untuk wirausaha, sehingga mampu menambah pendapatan mereka sehari-hari.

Dalam melakukan kegiatan pelatihan ini terdapat kendala yang dihadapi yaitu ketersediaan cangkang kepiting yang tidak selalu ada jadi diperlukan usaha untuk mengumpulkan cangkang kepiting. Proses pembuatan cangkang kepiting juga melalui proses perebusan dan pengeringan sinar matahari dan selanjutnya cangkang kepiting harus diblender untuk mendapatkan tepung cangkang kepiting.

KESIMPULAN

1. Pelatihan pembuatan kerupuk cangkang kepiting yang telah diberikan kepada peserta mendapat respon baik di lihat dari respon peserta yang mengikuti kegiatan sampai akhir. Peserta mampu menerima materi dan membuat produk olahan dengan berbagai varian rasa kerupuk kepiting cangkang.
2. Peserta mengetahui manfaat dari cangkang kepiting dan sayuran yang digunakan sebagai penambah varian rasa dan pewarna alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Guthrie HA. 1975. *Introductory Nutrition. 3rd ed*. St. Louis: The C.V. Mosby Company.
- Suryaningsih R., T. Dwi Susanto, & E. Widiyati (2008). Pemanfaatan kitin dan kitosan dari cangkang kepiting sebagai absorben zat warna reaktif pada larutan model limbah cair industri kain besurek. [*Skripsi*] Universitas Bengkulu.