

PENGEMBANGAN USAHA KERANG BULU MENJADI SEDIAAN ABON DI DESA PEMATANG CENGAL KABUPATEN LANGKAT

Lia Rosa Veronika Sinaga¹, Malemta Tarigan², Yosy Cinthya Eriwaty Silalahi³

^{1,3}Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Sari Mutiara Indonesia

²Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Universitas Sari Mutiara Indonesia

email: yosy_silalahi@yahoo.com

Abstrak

Desa Pematang Cengal terletak di Kabupaten Langkat, Sumatra Utara, Indonesia. Karena berbatasan langsung dengan sungai Palung Nipah maka mayoritas penduduknya adalah nelayan. Kerang bulu biasanya dijual ke pengepul kerang dengan harga yang relatif murah. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengolah kerang bulu menjadi abon kerang sehingga mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan kerang segar. dan mempunyai produk yang tahan lama dengan proses pengolahan yang tepat dan dapat dengan sederhana dilakukan oleh masyarakat Pematang Cengal. Pada saat kegiatan dilakukan masyarakat Pematang Cengal sangat senang dengan adanya inovasi baru untuk mengolah kerang menjadi produk baru. Sehingga istri-istri nelayan dapat mengisi waktunya menjadi lebih bermanfaat untuk keluarganya menyajikan hidangan yang lebih enak dan bergizi juga produk kerang yang lebih tahan lama dalam penyimpanan. Apabila dilakukan dengan bersamaan dengan istri-istri lainnya diharapkan dapat menjadi pengembangan usaha bagi masyarakat di pematang cengal untuk dijadikan salah satu UMKM di Indonesia.

Kata kunci: Abon, Kerang, Pematang Cengal, Kerang Bulu, Istri Nelayan

Abstract

Pematang Cengal Village is located in Langkat Regency, North Sumatra, Indonesia. Because it is directly adjacent to the Palung Nipah river, the majority of the population are fishermen. Fur mussels are usually sold to clam collectors at relatively cheap prices. The purpose of this community service is to process feather clams into shredded shells so that they have a higher selling value compared to the sale of fresh shellfish. and has durable products with proper processing processes and can be simply done by the people of Pematang Cengal. When the activity was carried out, the people of Pematang Cengal were very happy with the new innovations to process shellfish into new products. So that fishermen's wives can fill their time to be more useful for their families, serving tastier and more nutritious dishes as well as shellfish products that are more durable in storage. If done simultaneously with other wives, it is hoped that it can be a business development for the community in Pematang Cengal to become one of the UMKM in Indonesia.

Keywords: Shredded, Clam, Pematang Cengal, Fur Clam, Fisherman's Wife

PENDAHULUAN

Desa Pematang Cengal terletak di Kabupaten Langkat, Sumatra Utara, Indonesia berbatasan dengan sungai Palung Nipah. Jumlah penduduk dan karakteristik demografis desa Pematang Cengal dengan jumlah penduduk sekitar 1.032.330 jiwa. Perekonomian desa Pematang Cengal mungkin didasarkan pada berbagai sektor seperti pertanian, perikanan, perdagangan, dan sektor-sektor lainnya yang umumnya terkait dengan kehidupan masyarakat pedesaan di Indonesia, karena berbatasan dengan sungai Paluh Nipah maka mayoritas desa Pematang Cengal adalah nelayan (Safran et al., 2022).

Desa Pematang Cengal di Kecamatan Tanjung Pura, Kabupaten Langkat, Sumatra Utara, Indonesia, secara umum dikenal sebagai masyarakat yang berfokus pada penangkapan kerang bulu (Azmi et al., 2022). Kerang bulu yang didapat biasanya dijual ke tempat pengepul kerang dengan harga yang relatif murah. Hal ini disebabkan karena pengepul kerang sering membeli kerang dalam jumlah besar. Dengan pembelian dalam volume besar, mereka dapat mendapatkan harga yang lebih rendah per unit kerang. Mereka juga dapat bernegosiasi harga yang lebih baik dengan penjual kerang, terutama jika mereka adalah pelanggan yang setia. Pengepul sering membeli kerang langsung dari nelayan atau penangkap kerang. Hal ini menghilangkan perantara dan biaya transportasi yang mungkin dikenakan jika kerang harus melewati beberapa tahap distribusi. Tanpa perantara, harga bisa lebih rendah. Pengepul kerang biasanya memiliki fasilitas penyimpanan yang efisien dan kapasitas yang

cukup besar. Ini memungkinkan mereka untuk membeli kerang dalam jumlah besar dan menyimpannya hingga ada permintaan, tanpa perlu membuang banyak biaya untuk penyimpanan sementara. Ketika kerang dibeli oleh pengepul, mereka sering tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk pengolahan, seperti membersihkan atau memproses kerang. Ini dapat membuat harga lebih rendah daripada jika kerang telah diolah lebih lanjut. Para nelayan pergi ke sungai untuk mengambil kerang sedangkan para istri nelayan berperan sebagai pengupas kerang.

Apabila kerang bulu tidak laku dipasaran maka akan mengalami perubahan fisik dan tekstur. Dagingnya juga akan berubah warna menjadi coklat atau kehitaman (Naw et al., 2020). Keuntungan dibuatnya kerang menjadi abon adalah kemudahan dalam penyimpanan dan pengiriman. Abon kerang lebih mudah disimpan dan dikirim daripada kerang segar yang memerlukan pendinginan. Ini membuatnya lebih sesuai untuk distribusi jarak jauh atau pengiriman. Selain itu, dapat ditambahkan varian rasa. Abon kerang dapat dibumbui dengan berbagai bumbu dan rempah-rempah, sehingga memberikan varian rasa yang beragam. Ini dapat menarik lebih banyak konsumen yang mencari variasi dalam cita rasa (Sundari et al., 2023).

Proses pengolahan abon kerang melibatkan pemrosesan panas yang membunuh bakteri dan mikroorganisme berbahaya. Sehingga, abon kerang cenderung lebih aman dari segi kebersihan dibandingkan dengan kerang segar yang rentan terhadap kontaminasi. Abon kerang tidak memerlukan banyak persiapan sebelum dikonsumsi. Ini membuatnya praktis untuk dinikmati sebagai camilan atau tambahan dalam berbagai hidangan. Abon kerang juga lebih tahan lama di rak toko daripada kerang segar, yang memiliki umur simpan yang sangat pendek. Sehingga potensi pasar yang lebih luas karena dapat menjangkau konsumen yang mungkin tidak memiliki akses mudah ke kerang segar atau lebih suka produk kerang yang praktis dan tahan lama. Maka dengan mengolah kerang menjadi abon, dapat meningkatkan nilai tambah produk tersebut, yang dapat menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi daripada menjual kerang segar (Djamaludin et al., 2023).

Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan ketrampilan baru bagi masyarakat desa Pematang Cengal terutama bagi istri-istri nelayan. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat menambah produk yang dapat bermanfaat bagi keluarga dengan tambahan menu keluarga yang bergizi tapi mempunyai daya simpan yang lama dibandingkan dengan penyimpanan kerang yang segar. Sehingga dapat menambah UMKM baru di Indonesia dengan adanya pengembangan usaha tersebut.

METODE

Waktu dan Lokasi

Pengabdian masyarakat ini dilakukan di desa Pematang Cengal Kecamatan Tanjung Pura Kabupaten Langkat. Waktu pelatihan adalah pada tanggal 30 September 2023

Teknik Penyuluhan

Penyuluhan dimulai dengan memberikan informasi dasar tentang abon kerang, termasuk bahan-bahan yang diperlukan, langkah-langkah produksi, dan alat-alat yang diperlukan. Lalu dilakukan demonstrasi praktis tentang cara mengolah kerang menjadi abon. Ini termasuk tahap persiapan, pengolahan, bumbu yang digunakan, pengeringan, dan penyimpanan. Dijelaskan juga praktik-praktik keamanan pangan yang harus diikuti selama proses pengolahan abon kerang. Ini termasuk kebersihan tangan, peralatan, dan area kerja, serta suhu dan penyimpanan yang aman. Informasi tentang cara memilih kerang yang tepat untuk diolah menjadi abon, seperti memilih kerang yang segar, bebas dari kerusakan, dan bersih. Untuk membuat abon kerang tahan lama diberitahukan rekomendasi alat dan peralatan selama proses pembuatan. Memberikan saran tentang alat dan peralatan yang diperlukan untuk membuat abon kerang, seperti panci, pengeringan, alat pemotong, dan peralatan kebersihan.

Pelatihan

Pembuatan abon kerang yaitu mengolah kerang bulu menjadi sediaan abon sebagai berikut:

Pembuatan abon kerang adalah sebagai berikut. Kerang dicuci menggunakan air bersih, untuk menghilangkan semua kotoran yang masih menempel pada kerang. Kerang disiangi dengan cara menghilangkan isi perut dari kerang. Bumbu-bumbu disiapkan dan dihaluskan kecuali daun salam, sereh dan lengkuas dipukul-pukul sampai lunak. Kerang yang sudah dipotong-potong direbus selama 30-40 menit (sampai lunak dan masak). Daging kerang yang sudah masak ditiriskan (ditaruh di atas saringan). Daging kerang yang sudah dingin (setelah direbus) dicabik/disobek-sobek dengan tangan sehingga akan terbentuk serat-serat halus. Bumbu digoreng dan ditambahkan santan sampai mendidih dan masak. Kemudian ditambahkan gula merah. Serat-serat daging kerang dimasukkan

sedikit demi sedikit. Selama penggorengan diaduk terus-menerus. Setelah daging kerang kering, ditambahkan minyak goreng sedikit. Penggorengan selesai apabila abon benar-benar kering dan dipegang terasa kaku (jika diremas akan hancur). Setelah abon kerang sudah dingin, dikemas dalam plastik kemasan serta diberi label. Abon kerang siap dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pematang Cengal ini dilakukan untuk memberikan inovasi baru dalam membuat abon kerang yang bernilai jual lebih tinggi daripada kerang bulu segar. Kegiatan ini juga diharapkan dapat membentuk sebuah UMKM di daerah Pematang Cengal. Peserta dalam pengabdian masyarakat ini adalah istri-istri nelayan dengan tiga dosen tim pelaksana pengabdian juga lima orang mahasiswa.



Gambar 1. Istri-istri nelayan sedang memilih kerang bulu yang baik untuk dijadikan abon dan tim pengabdian masyarakat telah melakukan pelatihan produk abon kerang sebagai inovasi baru dalam pengolahan kerang

Kerang bulu yang tidak laku di pasaran biasanya disimpan dalam lemari es atau kulkas. Tetapi keterbatasan lemari es dan kulkas dengan banyaknya kerang bulu yang tidak laku terjual dapat menjadi kendala. Sehingga terjadi beberapa permasalahan kualitas dan turunnya nilai gizi kerang bulu (Naw et al., 2020).

Dengan adanya inovasi pembuatan abon kerang maka dapat mejadi produk dengan nilai jual lebih tinggi dan produk yang tahan lama pada proses penyimpanan. Kerang dipilih biasanya yang berukuran kecil ke sedang. Kerang yang besar biasanya mempunyai daging yang keras dan susah untuk dijadikan abon karena akan lama dalam proses penggorengan menjadi kering (Djamaludin et al., 2023).



Gambar 2. Tim pengabdian masyarakat telah melakukan pelatihan produk abon kerang di salah satu rumah warga

Masyarakat juga dilatih membuat produknya dalam kemasan yang steril supaya produk tahan lebih lama. Menampilkan produk abon kerang tersebut di media sosial. Dan melakukan pemasaran dapat meningkatkan nilai jual abon kerang menjadi lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi

bagi masyarakat. Dan diharapkan dapat menambah salah satu UMKM di Indonesia (Hidayat & Fauzi, 2015; Salman et al., 2020).



Gambar 3. Produk abon kerang dalam kemasan yang siap dipasarkan

Dengan kemasan yang menarik dan abon yang diproses dengan tetap menjaga dalam keadaan bersih, maka menghasilkan protein yang tetap awet. Proses pengolahan menjadi abon melibatkan pemanasan dan pengeringan, yang membantu memperpanjang umur simpan protein dalam kerang bulu. Sehingga tetap mendapatkan manfaat gizi dari kerang bulu meskipun dalam bentuk abon (Djamaludin et al., 2023).

Abon kerang bulu dapat menjadi alternatif sumber protein yang berbeda dari daging hewan lainnya. Ini adalah pilihan yang baik bagi yang mencari variasi dalam asupan protein. Kerang bulu cenderung rendah lemak, dan dalam bentuk abon, yang ditambahkan hanya santan kelapa yang mempunyai asam lemak rantai sedang laurat C 12:0. Oleh karena itu, abon kerang bulu bisa menjadi pilihan makanan ringan yang rendah lemak. Potensi bisnis dari abon kerang bulu dapat menjadi peluang untuk dijadikan UMKM di Indonesia. Abon kerang dapat menjualnya sebagai camilan atau makanan ringan yang populer di pasaran Indonesia (Louhenapessy et al., 2022).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat sangat antusias dan senang sekali dengan kehadiran tim pengabdian masyarakat dari Universitas Sari Mutiara Indonesia. Pelatihan tersebut sangat bermanfaat untuk membuat menu baru dalam keluarga yang tetap bergizi dan mempunyai daya simpan yang tahan lama. Diharapkan dari kegiatan ini dapat menciptakan produk inovasi baru sehingga dijadikan melahirkan sebuah UMKM di Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai dan mempercayakan tim pengabdian masyarakat Universitas Sari Mutiara Indonesia dalam melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi, F., Mawardi, A. L., Sinaga, S., Nurdin, M. U. H. S., Febri, S. P., & Haser, T. F. (2022). Population dynamics of *Anadara antiquata* of East Coast of Aceh, Indonesia. *Biodiversitas*, 23(1), 436–442. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230145>
- Djamaludin, H., Hardoko, H., Dailami, M., Nurhadianty, V., Uluwwi, M. S., Muhammad, N. Y., & Tristany, B. J. (2023). The Compounds of Tuna-Shredded (*Thunnus* sp .) Fortified Banana Blossom Extracts ' Antioxidant Activity and Xanthine Oxidase Enzyme Inhibition Capacity : An In Vitro - In Silico Study. *Indones. J. Chem.*, 23(3), 782–795. <https://doi.org/10.22146/ijc.81448>
- Hidayat, Y. A., & Fauzi, M. R. (2015). Inventory Model for Deteriorating Items with Expired Time in Lost-Sales Probabilistic Demand. *International Conference on Technology, Informatics, Management, Engineering & Enviroment (TIME-E) Samosir Island, North Sumatera, Indonesia*, 40–46. <https://doi.org/10.1109/time-e.2015.7389745>
- Louhenapessy, B. B., Anggundari, W. C., Prasetya, B., Yopi, Y., Kristiningrum, E., Darmayanti, N. T.

- E., Isharyadi, F., Tampubolon, B. D., Khairiyati, L., & Anggraeni, P. (2022). Consumer Preferences Towards the Selection of Products Market with the National Standard of Indonesian (SNI). *AIP Conference Proceedings*, 2664(art. no. 040009). <https://doi.org/10.1063/5.0109967>
- Naw, S. W., Wirandana, P. A., Soegianto, A., & Nege, A. S. (2020). Pathogenic food-borne bacteria in shellfish and shrimp from the largest traditional seafood market in Surabaya , Indonesia. *Ecology, Environment and Conservation*, 26(April Suppl. Issue), S1–S6. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85086575124&partnerID=40&md5=6c13e4b10f72f2d14bb9308f0e8e670>
- Safran, Karim, P. A., & Syaifullah, M. (2022). Education Empowerment In Building A “PEKA” Soul (Productive, Educational, Cooperative, Action) In The Middle Of The Community (Case Study In The Village Of Pematang Cengal Barat, Tanjung Pura, Langkat). *Jurnal Abdi Cendekia*, 1(2), 61–68. <https://zia-research.com/index.php/abdicendekia>
- Salman, R., Rahmawati, D. U. ., & Prihatiningtyas, W. (2020). Principles for responsible investment as a form to support the regulation of the micro , small and medium enterprises sector in Indonesia. *International Journal of Innovatio, Creativity and Change*, 10(12), 3520368. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85079827845&partnerID=40&md5=bc821ee45cff89650359a100f4e434d>
- Sundari, R. S., Hidayati, R., Ahmad, F., & Tarigan, R. T. (2023). CONSUMER BEHAVIOR IN CONSUMING ORIGINAL CATFISH SHREDDED AS NUTRITIOUS. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 41, 339–345. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85150070038&partnerID=40&md5=d60be1c766d0e05ddea74341ee42d6>