

Digital-Based Training on Making Processed Fish Crackers for MSMEs Sinar Mutiara

Siti Fatimatul Zuhro^{1*}, Atep Yanastiar², Aulia Nur Azizah³, Rizki Budiyanto⁴
Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin

Corresponding Author: Siti Fatimatul Zuhro fatimah.unimar@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Training, Crackers, Mackerel Fish

Received : 20, June

Revised : 08, July

Accepted: 10, August

©2024 Zuhro, Yanastiar, Azizah, Budiyanto: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



A B S T R A K

Sinar Mutiara MSME located in Karang Serang Village, Tangerang Regency, Banten Province, produces quality fish crackers with interesting innovations. Made from fresh fish ingredients and hygienic manufacturing processes, these fish crackers make a healthy and delicious everyday snack. The practical packaging makes these crackers suitable for traveling or enjoying at home. Free of preservatives and artificial colors, Fish Crackers are safe for consumption by all groups and have gained wide recognition among our loyal customers. This research method uses a qualitative method that begins with lectures, discussions, exercises, and evaluations. The service activities not only provide theoretical and practical knowledge to students, but also training in making mackerel fish crackers. Through this training, MSMEs are expected to get interesting recipes for processed fish crackers.

Pelatihan Pembuatan Olahan Kerupuk Ikan Berbasis Digital untuk UMKM Sinar Mutiara

Siti Fatimatul Zuhro^{1*}, Atep Yanastiar², Aulia Nur Azizah³, Rizki Budiyanto⁴
Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin

Corresponding Author: Siti Fatimatul Zuhro fatimah.unimar@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Pelatihan, Kerupuk, Ikan Tenggiri

Received : 20, Juni

Revised : 08, Juli

Accepted: 10, Agustus

©2024 Zuhro, Yanastiar, Azizah, Budiyanto: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



A B S T R A K

UMKM Sinar Mutiara yang terletak di Desa Kalan Seran, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten, memproduksi kerupuk ikan berkualitas dengan inovasi menarik. Dibuat dari bahan-bahan ikan segar dan proses pembuatan yang higienis, kerupuk ikan ini menjadi camilan sehari-hari yang sehat dan lezat. Kemasannya yang praktis membuat kerupuk cocok untuk dibawa bepergian atau dinikmati di rumah. Bebas bahan pengawet dan pewarna buatan, UMKM Kerupuk Ikan Sinar Mutiara aman dikonsumsi semua kalangan dan mendapat pengakuan luas di kalangan pelanggan setia kami. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang diawali dengan ceramah, diskusi, latihan, dan evaluasi. Kegiatan pengabdian tersebut tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis dan praktis kepada mahasiswa, namun juga pelatihan pembuatan kerupuk ikan tenggiri. Melalui pelatihan ini diharapkan UMKM mendapatkan resep-resep olahan kerupuk ikan yang menarik.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

UMKM Sinar Mutiara merupakan salah satu produsen kerupuk ikan yang terletak di Desa Karangserang rt 01/03, Karang Serang, Kec. Sukadiri, Kabupaten Tangerang, Banten, UMKM ini telah berhasil menciptakan produk kerupuk ikan yang berkualitas tinggi dan memiliki cita rasa yang autentik. Dengan bahan baku yang dipilih secara teliti dan proses produksi yang terjamin kebersihannya, kerupuk ikan dari UMKM Sinar Mutiara telah menjadi pilihan favorit bagi banyak konsumen. Selain itu, dukungan dari pelanggan setia mereka juga menjadi salah satu faktor kesuksesan UMKM ini dalam memasarkan produknya. Dengan reputasi yang baik dan komitmen untuk terus melakukan inovasi, UMKM Sinar Mutiara terus berusaha untuk memberikan yang terbaik bagi para pelanggannya. Sejak pertama kali diluncurkan, kerupuk ikan buatan UMKM Sinar Mutiara telah mendapat sambutan yang hangat dari pasar lokal. Berbagai penghargaan dan sertifikasi pun telah diraih oleh UMKM ini sebagai bukti kualitas produk mereka. Selain itu, keberlanjutan bisnis yang dijalankan dengan prinsip ramah lingkungan juga menjadi nilai tambah bagi UMKM Sinar Mutiara, sehingga semakin memperkuat posisinya di pasar makanan ringan.

Dengan semangat yang tinggi dan tekad yang kuat, UMKM Sinar Mutiara terus berupaya untuk mengembangkan produk baru dan memperluas jangkauan pasar mereka. Kerupuk ikan terbuat dari tepung atau nasi dengan penambahan daging ikan dan bahan lain yang diizinkan. Penambahan daging ikan berfungsi sebagai penambah cita rasa, aroma, dan protein pada kerupuk. Persentase daging ikan yang ditambahkan tidak lebih dari 30%. Ikan tenggiri, ikan nila, ikan tenggiri, dan ikan tuna adalah beberapa jenis ikan yang umum digunakan untuk membuat kerupuk. Kerupuk ikan juga dapat dibuat dengan penambahan ikan teri untuk meningkatkan kandungan protein. (Alfikas et al., 2022)(Besti & Lira, 2023). (Meirina et al., 2023)(Umi et al., 2023) menyatakan bahwa masyarakat Indonesia mengonsumsi kerupuk sebagai camilan atau sebagai menu pelengkap makan utama, misalnya sebagai lauk. Dalam pembuatan kerupuk ikan, tepung tapioka adalah bahan baku utama yang digunakan dalam produksi kerupuk. Meskipun demikian, orang Indonesia memilih untuk menggunakan bahan-bahan lain seperti beras atau sagu.

Ikan tenggiri digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk ikan. Ikan tenggiri memiliki aroma dan rasa khas serta nilai gizi yang tinggi. Formulasi ikan tenggiri yang digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan adalah 40 gram, 80 gram, dan 120 gram (Fitriyanti, 2022)(Rijal, 2017) beberapa produsen kerupuk ikan juga menambahkan bahan-bahan lain seperti tepung terigu atau rempah-rempah untuk memberikan cita rasa yang beragam. Secara umum, kerupuk ikan memiliki tekstur yang renyah dan gurih ketika digoreng dengan minyak panas. Selain itu, kerupuk ikan juga memiliki kandungan protein yang tinggi, sehingga dapat menjadi alternatif camilan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat Indonesia.

Permasalahan Mitra

Perusahaan yang menjual produk olahan ikan di desa Karan Seran sudah banyak, banyak diantaranya yang menjual secara perorangan maupun kelompok. Namun banyak orang yang belum memahami pentingnya mengolah resep yang akan digunakan nantinya jika lupa menakar bahan baku atau bahan tambahan pada saat proses pembuatannya. Karena resepnya sendiri sangat penting sehingga Anda lupa pada suatu saat dalam proses pembuatannya. Usahanya kemudian diwariskan kepada anak-anak dan saudara-saudaranya. Kalau soal resep pengolahan yang sering terjadi dalam praktek, jawabannya jelas “Saya tidak punya”, dan walaupun itu adalah nilai terukur untuk setiap produksi, yang ada hanyalah jumlah bahan baku yang digunakan atau perkiraannya. jumlah yang digunakan sudah digunakan. Bahan tambahan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemangku UMKM, diperoleh informasi bahwa pemangku UMKM kurang memiliki informasi dan pengetahuan bahkan belum memahami tahapan pembuatan resep digital.

Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan gambaran permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku UMKM, maka dilakukanlah pelatihan resep olahan kerupuk ikan secara digital untuk memudahkan para pelaku UMKM dalam memproduksi kerupuk ikan. Pelatihan ini akan disampaikan dengan metode ceramah, demonstrasi, dan simulasi. Diharapkan melalui kegiatan ini anda dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan anda serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anda dalam dunia teknologi yang semakin berkembang pesat. Pelatihan ini diharapkan bermanfaat dan dimanfaatkan dengan baik untuk perbaikan berkelanjutan khususnya bagi para pelaku UMKM Sinar-Mutiara.

PELAKSAAN DAN METODE

Sasaran

Layanan ini ditujukan bagi anggota UMKM Sinar Mutiara yang bergerak dalam pembuatan resep olahan kerupuk ikan berbasis digital. Pelatihan ini dilakukan oleh instruktur dan mahasiswa Departemen Ilmu Komputer Universitas Muhammadiyah Arkansas, Sekolah Tinggi Teknik. Saya menemaninya dan menjabat sebagai moderator. Bidang keilmuan Fakhruddin sangat cocok, dan pengabdian ini merupakan hasil dari mata kuliah Komputer dan Masyarakat, sehingga ilmu yang diperoleh berdampak langsung bagi masyarakat dan dirasakan oleh masyarakat khususnya di bidang teknologi.

Metode Kegiatan

Adapun metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah

a. Ceramah dan Diskusi

Tahap pertama, fasilitator melakukan sesi pre-test dan brainstorming untuk mengukur pengetahuan mitra terhadap materi pelatihan yang diberikan. Materi akan diberikan melalui media laptop. Metode ceramah ini dipadukan

dengan diskusi untuk menjaga komunikasi dua arah dan memungkinkan mitra berbagi pengalaman. Diskusi ini juga dapat dijadikan sarana untuk merefleksikan dan menilai pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Demonstrasi

b. Simulasi pembuatan Resep Olahan Kerupuk Ikan

Metode yang terakhir dalam kegiatan pengajaran bahan ajar ini adalah para pelaku UMKM mempraktekkan langsung cara dan langkah-langkah pembuatan resep kerupuk ikan UMKM Sinar Mutiara untuk membantu anggota dalam memahami resep kerupuk ikan, agar lebih menarik dan mengingatkan mereka Jadi. Lain kali Anda akan lupa bahan apa saja yang digunakan untuk membuat kerupuk ikan.

c. Evaluasi

Proses evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta dilakukan dengan memantau sejauh mana pemahaman mereka terhadap materi dan proses yang diajarkan oleh pemateri.

HASIL PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui kegiatan pelatihan yang menyasar kepada 4 orang anggota UMKM Sinar Mutiara. Kegiatan pelatihan dilakukan secara langsung dengan format ceramah, antara lain pembuatan resep olahan kerupuk ikan, diskusi kelompok, serta pelatihan dan latihan lanjutan dengan menggunakan laptop. Kegiatan ini berlangsung pada hari Sabtu dan Minggu tanggal 2 dan 3 Agustus 2024 dan berlangsung kurang lebih 4-5 jam. Ada empat orang yang ikut serta dalam kegiatan tersebut.

Pengabdian ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Arkansas. Fakhruddin. Pelatihan ini diawali dengan pre-test, penjelasan ala ceramah, dan latihan pembuatan resep kerupuk ikan, dilanjutkan dengan latihan pembuatan resep berdasarkan studi kasus. Kegiatan selanjutnya adalah diskusi dan tanya jawab dengan para peserta. Di akhir kegiatan diberikan metode penilaian mengenai pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Kegiatan evaluasi dilakukan dengan metode praktis dan terampil dalam membuat resep olahan kerupuk ikan.

Berdasarkan proses evaluasi yang dilakukan dalam melakukan pelatihan terhadap anggota UMKM baik kognitif maupun psikomotorik, diperoleh kesimpulan bahwa terdapat hasil positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota. Hal ini juga membuat anggota UMKM merasa senang karena mereka dapat mencoba dan membuktikan bahwa mereka dapat membuat dan menghasilkan desain pembuatan resep kerupuk ikan yang memudahkan anggota dalam memahami proses pembuatan resep.

PEMBAHASAN

Setelah dilakukan kegiatan pelatihan pembuatan resep olahan kerupuk ikan, terjadi peningkatan pada aspek pengetahuan dan keterampilan. Peserta juga beberapa kali melakukan desain yang lain

sehingga resep olahan tersebut terlihat lebih menarik dan dapat dishare ke anggota yang lain jika sewaktu-waktu dibutuhkan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Program pengabdian masyarakat pada UMKM Sinar Mutiara berjalan dengan baik. Kegiatan ini mendapat apresiasi yang sangat baik dari mitra walaupun ada beberapa metode pelaksanaan yang berubah karena menyesuaikan dengan antusiasnya peran peserta dalam proses pembuatan resep olahan dengan keaktifan dan partisipasi seluruh peserta dari awal hingga akhir kegiatan. Kegiatan yang dilakukan juga membawa dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM dalam menggunakan Laptop.

Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Pelaksanaan kegiatan selanjutnya bisa lebih kreatif dan banyak mengundang para pelaku UMKM yang belum memiliki resep olahan secara digital.
2. Keberlanjutan kegiatan pendampingan dan pelatihan secara berkala dalam hal pemasaran digital dan manajemen data.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Dosen dan Mahasiswa Program Studi Ilmu Komputer Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfikas, Nova, & Nina. (2022). Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia 2 no. <https://www.jamsi.jurnalid.com/index.php/jamsi/article/view/252>
Aqidah,
- Besti, & Lira. (2023). Jurnal Kesehatan Tambusai 4 no. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/12102>
- Fitriyanti. (2022). Jurnal Manajemen FeUb 10 no. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/manajemen/article/view/968>
- Furqon. (2023). Jurnal Wicara Desa 1 no. <https://journal.unram.ac.id/index.php/wicara/article/view/3472>

- Hilda, & Balai. (2016). Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol 8 no. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1057897&val=15827&title=PENINGKATAN%20CITA%20RASA%20BUMBU%20WOKU%20PADA%20IKAN%20TUNA>
- HULOPI. (2014). Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi dalam Pengolahan Kerupuk Studi di UKM Essoya Kelurahan Bulotadaa. <https://siat.ung.ac.id/files/wisuda/2014-1-1-1002-612309030%20abstraksi-22082014050541.pdf>
- INDONESIA. (n.d.). PENINGKATAN KAPASITAS RODUKSI KRUPUK LONTONGAN DI DESA BANANGKAH KECAMATAN BURNEH KABUPATEN BANGKALAN. <https://jurnal.untagsby.ac.id/index.php/semnasuntag/article/view/4943>
- Lamusu. (2018). Jurnal Pengolahan Pangan 3 no. <http://www.pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7>
- Meirina, Anak, Maria, Asweros, & Uji. (2023). Innovative Journal Of Social Science Research 3 no. <http://jinnovative.org/index.php/Innovative/article/view/4228>
- Nur, & Windi. (2010). Jurnal teknologi hasil pertanian 3 no. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1044859&val=15706&title=DIVERSIFIKASI%20DAN%20KARAKTERISASI%20CITARASA%20BAKSO%20IKAN%20TENGGERI%20Scomberomus%20commerson%20DENGAN%20PENAMBAHAN%20ASAP%20CAIR%20TEMPURUNG%20KELAPA>
- Prabawati. (2018). Majalah Ilmiah Pelita Ilmu 1 no. <https://jurnal.stiapembangunanjember.ac.id/index.php/pelitailmu/article/download/98/102>

- Rijal. (2017). BIOSEL Biology Science and Education Jurnal Penelitian Science Dan Pendidikan 6 no.
<http://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/BS/article/view/383>
- Suriati. (n.d.). Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commerson) Di Ud Afdol, Puger, Jember Jawa Timur.
<http://repository.ub.ac.id/134720/>
- Safaah, & Syah. (2022). JPM Jurnal Pemberdayaan Masyarakat 7 no.
<https://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jpm/article/view/5390>
- Umi, Warni, Nurul, & Hikrawati. (2023). Community Development Journal Jurnal Pengabdian Masyarakat 4 no.
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/14398>*Rim Internat*