

INOVASI PEMANFAATAN UDANG MENJADI KERUPUK KHAS

DESA SEI BAKAU SERUYAN

H. Hermansyah, Widaso Harry Siahaan, Muhammad Ade Shofy, Ria Dwi Engelia Manurung, Evana Saskia Monica, Kharisma Devi, Sonia Angelia, Mita Octavia, Muhammad Aditya Fajar, Febria Valentina, Lenni Junita Manik, Pardomuan Putra A. Tambunan, Maya Romanti Tampubolon, Andi Muliadi dan Yoga

Setelah melakukan survei, kami bermusyawarah untuk menentukan produk apa yang cocok dengan potensi alam yang tersedia di Desa Sei Bakau. Lalu, kami melihat potensi alam yang ada cukup melimpah, terutama hasil laut, contohnya udang. Kemudian kami berinisiatif untuk memanfaatkan udang tersebut dengan mengolahnya menjadi kerupuk. Selanjutnya, kami beri nama "Kerupuk Udang Khas Sei Bakau". Kerupuk ini dapat dikonsumsi langsung ataupun sebagai tambahan lauk

Alat dan Bahan

Alat

Alat Pencetak Kerupuk, baskom, blender, cobek, gas, jaring, kain, kompor, nampan, panci besar, pisau dapur, sendok, seng

Bahan

Air, bawang merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa, telurtepung tapioka, udang, vetsin

Tahap pembuatan

Tahap Pertama: Mahasiswa KKN-T Mandiri bekerja sama dengan ibu-ibu PKK Desa Sei Bakau. Pada tahap ini, dilakukan pembersihan dengan menghilangkan kepala dan kulit udang. Kemudian udang yang dikupas tadi, dicuci dengan air bersih dan diletakkan dalam baskom, lalu dimasukkan ke kulkas.



Tahap Kedua: Setelah satu malam disimpan dalam kulkas, keluarkan dan haluskan udang tersebut. Kemudian, giling 4 siung bawang merah dan 3 siung bawang putih yang dicampurkan dengan 7 sendok makan gula dan 2 sendok makan garam, serta 2 sendok makan penyedap rasa dan 3 sendok makan vetsin



Meskipun kawasan Ujung Pandaran dan Pantai Sungai Bakau sama-sama berada di pesisir laut, terdapat perbedaan diantara keduanya, yakni adanya sungai di sekitar pesisir Pantai Sungai Bakau. Kawasan perkampungan nelayan yang ada di Desa Sei Bakau tampak lebih eksotis bagi pengunjung yang datang ke wilayah tersebut. Berbagai pengunjung yang datang sangat tertarik dengan sabuk pemecah ombak yang ada di kawasan tersebut.

Selain dikenal dengan keindahan tempat wisata yang dimiliki, sumber daya alam (SDA) seperti hasil laut yang melimpah juga menjadi daya tarik tersendiri bagi Desa Sei Bakau. Contoh hasil laut yaitu perikanan tangkap tersebut seperti ikan tenggiri, kepiting, kerang, udang, cumi-cumi, dan berbagai jenis hasil laut lainnya. Dari hasil tangkap tersebut, kami menemukan suatu potensi yang dapat dijadikan program kerja unggulan, yaitu membuat produk Kerupuk dari udang yang dapat dijadikan buah tangan khas Desa Sei Bakau. Pengolahan kerupuk udang tersebut dibuat dari hasil tangkap nelayan setempat. Dalam proses pembuatannya, kami dibantu oleh masyarakat Desa Sei Bakau, terkhusus ibu-ibu PKK di Desa Sei Bakau

Tahap Ketiga: Sesudah udang tadi dihaluskan, campurkan bersama bumbu-bumbu yang telah disiapkan, menjadi satu adonan dan tambahkan 3 butir telur serta 6 bungkus tepung tapioka. Aduk hingga tercampur merata. Kemudian, bentuk adonan menjadi lonjong, lalu kukus selama dua jam dan masukkan kembali ke dalam kulkas



Tahap Keempat: Setelah didiamkan semalaman, ambil adonan tersebut kemudian potong tipis menggunakan alat pemotong khusus pencetak kerupuk. Lalu letakkan ke dalam nampan atau baskom.



Tahap Kelima: Jemur kerupuk udang yang telah dipotong di atas seng yang sudah dibersihkan. Kemudian, tutupi seng tersebut dengan jaring agar hewan lain, seperti kucing, tidak dapat masuk. Kerupuk udang dijemur selama 2-3 hari apabila cuaca mendukung



Pengemasan

Dalam proses pengemasan ini, kami telah membuat desain untuk stiker guna menerangkan produk tersebut dibuat asli dari Desa Sei Bakau. Stiker ini akan ditempelkan ke dalam plastik klip agar dapat melindungi produk dan menambah daya tarik pada kemasan kerupuk udang.

Hambatan

- Pada tahap pertama kami membuat minyak urut bungkas, namun kami mengalami kendala dalam hal bahan baku, dikarenakan cuaca yang kurang mendukung. Hujan deras mengguyur Desa Sei Bakau selama beberapa hari, sehingga para nelayan kesulitan menangkap ikan. Oleh sebab itu, kami harus menunggu sampai cuaca membaik agar para nelayan dapat menangkap ikan kembali.
- Pada saat membuat adonan menjadi berbentuk lonjong, kami ditekankan untuk berhati-hati dalam proses pembentukan adonan, diharapkan tidak terjadi hal yang tidak diinginkan, seperti tidak boleh ada retakan atau pecahan kecil di setiap sudut sebab akan berpengaruh pada kualitas adonan kerupuk udang.

Keberhasilan

Selama proses pembuatan kerupuk udang, walaupun ada beberapa kendala, akhirnya kami berhasil membuat kerupuk udang dengan baik dalam segi komposisi dan kemasan

Melalui Kerja Kuliah Nyata Tematik (KKN-T) Mandiri Edisi Khusus yang telah dilaksanakan di Desa Sei Bakau, Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan, di mana masa mahasiswa KKN-T melaksanakan beberapa program kerja, dengan produk unggulan kami adalah mengolah hasil laut berupa udang menjadi Kerupuk Udang yang diberi nama Kerupuk Udang Desa Sei Bakau Kelompok 48. Pada saat proses pengolahan ada beberapa kendala, baik itu ada yang mengalami kegagalan dan kemudian berhasil dengan beberapa tahap yang dilakukan. Proses pembuatan kerupuk udang ini dibantu oleh beberapa partisipasi masyarakat Desa Sei Bakau seperti Ibu-ibu PKK yang bekerja sama dengan mahasiswa KKN-T Mandiri Universitas Palangka Raya