

PERBAIKAN TEKNIK PENGOLAHAN KERANG KUPAS DI DESA PERCUT KECAMATAN PERCUT SEI TUAN KABUPATEN DELI SERDANG

Muji Paramuji¹, Rahmad Setia Budi², M. Imam Fajar³

Teknologi Hasil Pertanian UISU, Agroteknologi UISU, Mahasiswa

Abstract

Keyword :
Shellfish, culinary,
consumer,
marketing

Some of the people of Percut village make a living as fishermen catching fish and collecting shells. The consumptive culture of coastal communities, especially seafood and beach products, provides opportunities to produce innovative culinary businesses. After conducting socialization and hearings with the Percut village community, information was obtained that a breakthrough effort had been made in the marketing of shelled clams. The shelled clams here are sourced from feather clams (*Anadara antiquata*), although there are several other types of shellfish such as green mussels, hemp clams and other shellfish. On the coast of Percut village it is quite easy to get clams and several other types of shellfish, but the processing is still very simple, namely by simply boiling them. This processed product still contains impurities (sand or mud), the appearance is less attractive, the type and size are not the same and the packaging is not attractive so that the attractiveness and interest of the public to buy is still very low. Therefore, technical improvements are needed from the beginning of the shellfish processing process in order to obtain quality results and be accepted by the market. It is hoped that the improvement in processing techniques for peeled shellfish in Percut village will provide added value from shellfish products and the establishment of a Percut village-specific culinary snack business that will increase people's interest in buying them.

Pendahuluan

Kabupaten Deli Serdang sebagian masyarakatnya hidup di wilayah pesisir. Keanekaragaman hayati yang didapat dari alam merupakan salah satu pendorong perekonomian masyarakat nelayan. Salah satu desa yang terdapat di pesisir pantainya adalah desa Percut yang memiliki potensi sumber daya yang cukup tinggi. Sehingga memberikan nilai komersial terhadap masyarakat nelayan lokal, diantaranya adalah ekosistem mangrove dan karang. Salah satu biota hidup pantai yang dimanfaatkan warga desa sehari-hari adalah dengan menangkap kerang bulu (*Anadara antiquata*). Kerang bulu merupakan salah satu jenis dari famili moluska. Kerang bulu yaitu kerang yang hidup pada ekosistem lumpur di sekitar pantai yang berfungsi amat penting dari segi ekologi maupun segi ekonomi. Fungsi ekologinya adalah sebagai sumber pakan alami organisme perairan, penjaga kestabilan ekosistem pantai dan menjadi indikator pencemaran. Dari sudut pandang ekonominya adalah sebagai substitusi bahan bangunan, bahan baku industri hiasan dan sumber protein hewani pangan manusia [1]. Pengambilan kerang bulu dilakukan sudah berjalan lama yang menjadikan sumber pencaharian dan pendapatan warga desa Percut. Penangkapan kerang bulu oleh nelayan tidak beraturan dan tidak ada standar operasionalnya. Semua ukuran diambil umumnya berukuran kecil. Permintaan yang meningkat menyebabkan menurunnya kuantitas kerang bulu. Pemasaran yang dilakukan para Ibu rumah tangga di Desa Percut yaitu ada banyak masyarakat yang langsung mendatangi tempat usaha untuk membeli hasil kerangnya. Sistem pemasaran yang dijalankan pada awalnya bermula dari penjualan di lingkungan sendiri. Kemudian melalui sistem pemasaran yang dilakukan oleh toke. Toke memasarkan ke tempat biasa yang memesan kerang. Contohnya yaitu seperti di pasar bengkok, pasar sukaramai, pasar Tuasan dan lain-lain. Harga jual dari pengepul ke Toke yaitu Rp 8.000/kg. Harga jual dari toke ke pasar yaitu Rp 10.000/kg. Sementara itu harga jual dari pasar ke konsumen/ pembeli yaitu Rp 12.000 -15.000/ kg. Rata-rata produksi per bulan nya yaitu 5.361 kg [2].(Kartika 2019). Daging kerang bulu dimanfaatkan dan dikonsumsi khususnya nelayan dan umumnya masyarakat banyak sebagai pangan alternatif sumber protein hewani laut yang bergizi

maupun mendapatkan uang dengan berjualan kerang di pasar [3]. Mengonsumsi kerang yang masih mentah memberi efek samping sangat besar buat kesehatan. Untuk memasaknya, direbus terlebih dahulu selama kira-kira lima menit atau dikukus selama empat sampai sembilan menit. Jangan memakan kerang yang cangkangnya tidak bisa terbuka. Ini berarti kerangnya sudah mati sebelum dimasak. Kerang yang sudah mati sangat cepat membusuk dan rasanya tidak nikmat lagi [4]. Satu masalah yang menjadi tantangan pada kerang segar kupas adalah kebersihan kerang dari pasir atau lumpur. Jika pasir pada kerang tidak bersih sempurna, maka kerang akan berpasir dan akan menurunkan citarasa dan minat konsumen. Kerang hidup liar di wilayah berpasir dan selalu menyedot pasir bersamaan dengan sisa makanannya selama hidup [5]. Sehingga apabila tidak diperhatikan dengan baik maka akan menghasilkan kerang kupas yang masih berpasir atau berlumpur di sela-sela kelopak atau insang kerang. Selanjutnya pengemasan dan *labeling* yang baik dan menarik merupakan salah satu faktor penentu terhadap produk yang dihasilkan dan akan dipasarkan. Disayangkan tidak semua pengusaha mikro kecil dan menengah (UMKM) menyelenggarakannya, hingga sekarang kemasan produk masih menjadi masalah bagi UMKM. Berdasarkan latar belakang di atas, maka sangat perlu dilakukan perbaikan teknik pengolahan kerang kupas dari proses awal yaitu pembersihan lumpur ketika perendaman kerang agar lumpur terbangun habis dan berpenampilan yang menarik sehingga kerang kupas disukai dan diterima dengan baik oleh pasar konsumen.



Gambar 1. Penyerahan Surat Ijin Lokasi Pengabdian Masyarakat

Tinjauan Pustaka

Sekilas Pandang Kerang Bulu

Kerang bulu (*Anadara antiquata*) merupakan salah satu komoditas penting yang sangat potensial dikembangkan, karena menjadi salah satu sumber daya hayati non ikan, termasuk dalam famili Arcidae dan kelas Bivalvia. Kerang bulu ini hidup dengan cara membenamkan diri dalam pasir atau lumpur mempunyai tabung yang disebut sifon, yang terdiri dari saluran untuk memasukkan air dan saluran lainnya untuk mengeluarkan. Kerang bulu merupakan hewan bentos yang memenuhi kebutuhan nutrisinya dengan cara menyaring air media hidupnya (*filter feeder*). Hal ini disebabkan oleh kerang bulu memiliki nilai ekonomis tinggi dan memiliki kandungan gizi tinggi yaitu: protein, asam amino, asam lemak, vitamin dan mineral. Salah satu kandungan gizi yang khas pada hasil laut adalah asam lemak. Asam lemak tak jenuh yang terkandung pada berbagai jenis kerang tergolong tinggi. Kerang bulu ini menjadi salah satu sumber daya andalan yang dimanfaatkan oleh masyarakat [6][7]. Sayangnya, tidak semua orang menyadari hal tersebut, bahkan menghindarinya karena mengira kerang mengandung kolesterol tinggi. Padahal, hasil penelitian menunjukkan, kerang merupakan bahan yang aman untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi tubuh. Penangkapan kerang bulu, selain untuk memenuhi kebutuhan warganya juga untuk memenuhi permintaan pasar antara rumah makan *seafood* dan pasar lokal sehingga permintaannya relatif meningkat [8]. Bertambahnya permintaan berdampak terhadap meningkatnya pula usaha penangkapan kerang bulu di alam. Penangkapan yang tidak dibatasi

akan berakibat penurunan populasi secara drastis.

Manfaat Makan Kerang Bulu untuk Kesehatan

Kerang mempunyai berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh manusia, diantaranya adalah (1) Kerang kaya kandungan zat besi. Zat besi sendiri sangat penting untuk membentuk hemoglobin yaitu protein khusus yang bertugas untuk membawa oksigen dalam darah sehingga dapat mengatasi anemia. (2) Kerang banyak mengandung asam lemak omega-3 yang dapat menurunkan kadar trigliserida yang tinggi sehingga menjaga kesehatan jantung. (3) Protein kerang cukup tinggi dan merupakan senyawa organik yang berperan penting membentuk massa otot sekaligus merawatnya. (4) Kerang mengandung vitamin B12 yang dapat menjaga fungsi sistem saraf terutama pada bagian otak. (5) Kerang juga mempunyai kandungan zink yang berfungsi dalam pengembangan sel yang membentuk sistem kekebalan tubuh [4].

Merebus (Boiling)

Merebus adalah salah satu perlakuan dalam memasak untuk menyiadikan makanan untuk siap disantap. Pekerjaan ini dimulai dari sewaktu air mulai mendidih. Merebus dengan perlakuan ini akan menghasilkan bahan yang direbus permukaan luar akan terbentuk lapisan luar berfungsi menjaga agar sari dari bahan tidak banyak yang keluar, bahan tidak kematangan. Teknik ini sangat sesuai untuk memasak pasta, mie, bihun, sayuranbuntut salad, lalapan, pecel dan umbi-umbian yang mudah lunak seperti kentang [10]. Selanjutnya dengan menggunakan teknik merebus (*boilling*) akan memberikan kebaikan seperti 1) bahan-bahan makanan menjadi lebih mudah matang, 2) sesuai untuk memasak dalam jumlah besar, 3) teknik ini aman dan sederhana dapat membunuh mikroba patogen, 4) mempersingkat waktu sehingga kualitas dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan, 5) waktu memasak dipersingkat dengan api yang besar, 6) panas tinggi pada perebusan mempercepat sayuran matang 6) panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang walau pada masa sebentar. Sewaktu merebus kacang-kacangan dihindarkan pemberian garam dan gula, sebaliknya pada rebusan sayuran dimasukkan garam dan gula dalam air perebus, agar warna sayuran terlihat segar [10].

Pengemasan

Kemasan memegang peranan penting dalam pemasaran produk. Kemasan yang menarik dan informatif mampu menarik calon pembeli. Dengan kata lain, kemasan merupakan wiraniaga yang dapat menjual suatu produk. Selain alat promosi, kemasan juga menjadi wadah untuk produk. Kemasan yang baik dapat melindungi produk dari suhu, guncangan, getaran, debu, hambatan oksigen, uap air hingga tekanan. Di sisi lain, pengemasan yang baik dapat menghindari pencurian serta memudahkan proses pengkelasan dan pengangkutan produk [11]. Banyak persoalan yang muncul ketika suatu usaha ingin memiliki suatu kemasan produk yang baik, berkualitas dan memenuhi standar nasional yang ada. Persoalan- persoalan yang sering dihadapi seperti bahan pengemas, desain bentuk kemasan, desain label, sampai pada persoalan yang paling utama yaitu biaya pembuatan kemasan itu sendiri. Bagi para pengelola UMKM dengan segala keterbatasan modal usaha sebaiknya permasalahan tentang kemasan bisa ditangani dengan kreativitasnya. Kemasan yang baik dan menarik tidak selalu identik dengan harga kemasan yang mahal. Dengan bahan pengemas yang biasa-biasa saja, asalkan dirancang sedemikian rupa baik bentuk maupun desain labelnya pastilah akan tercipta sebuah kemasan yang tidak kalah bersaing dengan kemasan-kemasan modern [12].

Metode

Metode kegiatan pada pengabdian masyarakat dilakukan dengan pendekatan melalui teori, pengarahan dan pelatihan yang berkaitan dengan masalah pengolahan kerang kupas disampaikan dalam metode ini seperti :

- Mengumpulkan dan memberikan pengarahan kepada peserta/warga yang hadir (20 orang).
- Menyampaikan materi secara teoritis dan pengarahan kepada warga tentang teknik perbaikan pengolahan kerang kupas.
- Menyiapkan alat dan bahan.
- Menentukan jenis kerang yang akan digunakan sebagai bahan pengolahan kerang kupas yaitu kerang bulu bulat dan kerang bulu panjang (kerang nibung).

- Melaksanakan pelatihan dari proses awal pengolahan kerang kupas sampai akhir (mensortir, membersihkan dari sampah dan kotoran serta menimbang kerang yang akan digunakan, mencuci kerang yang telah ditimbang, selanjutnya merendam kerang selama 1 jam dalam larutan garam, penirisan dan merebus kerang secara tertutup selama 10 – 15 menit tanpa air, setelah kerang matang, diangkat, disiram air dingin dan ditiriskan, didinginkan, kerang dikupas, bagian isi dipisahkan dari kulit, kulit kerang dikumpulkan di satu wadah karena dapat dimanfaatkan menjadi sumber kapur (kalsium) untuk tanah, kerang yang telah dikupas dibilas dengan air dingin dan air hangat, ditiriskan, diluluri minyak sayur secukupnya, ditimbang, dan dikemas sesuai berat yang diinginkan.

Hasil akhir berupa kerang kupas dalam kemasan dihitung jumlahnya untuk mendapatkan rendemennya (persentase perolehan produksi). Kerang kupas dapat juga dijadikan jajanan atau panganan kuliner spesifik lokasi. Selama proses pelatihan dilaksanakan peserta tetap didampingi, dipantau dan dievaluasi seluruh kegiatan.



Gambar 2. Pembekalan teori dan pengarahan kepada Peserta Kegiatan PKM

Hasil dan Pembahasan

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan Pengabdian kepada Masyarakat Desa Percut Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang dengan tema “Pemberdayaan Masyarakat dan Pengembangan Potensi Desa Percut Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang” melalui program Hibah Internal Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Universitas Islam Sumatera Utara Tahun 2022 dilaporkan bahwa :

1. Jenis Kerang

Pelatihan perbaikan teknik pengolahan kerang kupas pada program pengabdian kepada masyarakat di Desa Percut Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang menggunakan kerang bulu (a. kerang nibung/kerang bulu panjang, b. kerang bulu bulat).



(a)



(b)

2. Pencucian dan Perendaman

Pencucian dan perendaman kerang dengan penambahan garam kasar menghasilkan kerang dalam kondisi bersih dan terbuka, sehingga mengeluarkan sebanyak-banyaknya pasir yang ada dalam kerang.



3. Perebusan dan Pengupasan

Perebusan kerang dilakukan tanpa penambahan air dan ditutup menghasilkan kerang matang yang terbuka sehingga memudahkan dalam pengupasan dan menghasilkan kerang kupas yang utuh.



4. Penimbangan dan Pengemasan

Penimbangan kerang kupas dari kerang bulu panjang (kerang nibung) menghasilkan rendemen 20,83 % lebih tinggi dari rendemen kerang bulu bulat hanya 17,50 %. Kemasan memberikan wadah dan penampilan yang menarik bagi kerang kupas yang diproduksi.



5. Organoleptik

Organoleptik warna kerang bulu panjang lebih cerah dibandingkan kerang bulu bulat. Rasa kerang nibung yang lebih manis dan gurih, serta tekstur lebih lembut dibandingkan kerang bulu bulat.



Kesimpulan

Kerang kupas dengan karakteristik yang baik dari segi kebersihan, rendemen, penampilan dan harga yang kompetitif dapat diperoleh dengan menggunakan kerang bulu panjang (kerang nibung), merendam kerang dengan penambahan garam, merebus tanpa penambahan air dan ditutup, pemberian minyak goreng serta dikemas dengan kemasan vakum siler. Organoleptik warna kerang bulu panjang lebih cerah dibandingkan kerang bulu bulat. Rasa kerang nibung yang lebih manis dan gurih, serta tekstur lebih lembut dibandingkan kerang bulu bulat.

Referensi

- [1] Simuhu T, Bahtiar, Oetama D. 2016. Eksploitasi Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) di Perairan Pantai Desa Sebong Perih Kabupaten Bintan. *Jurnal Akuatiklestari*. Vol 1 (2): 13-23.
- [2] Kartika W. 2019. Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga Melalui Usaha Pengupasan Kerang Di Desa Percut Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli.Serdang. *Skripsi*. Fakultas Dakwah Dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan. vi + 83 Hal.
- [3] Satrioajie WN, Anggoro S, Irwan. 2013. Karakteristik Morfometri dan Pertumbuhan Kerang Bulu *Anadara pilula*. *Jurnal Ilmu Kelautan*. Vol. 18 (2):79-83.
- [4] Anindyaputri I. 2021. Ayo, Makan Kerang! Ini 5 Manfaat Mujarabnya untuk Kesehatan. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kerang-untuk-kesehatan/>. Diakses 14/4/2022
- [5] Fridayani N. 2020 4 Cara Bersihkan Kerang dari Pasir, Perhatikan Sebelum Memasak. *Kompas.com*.19/8/200. 20:40 WIB. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/19/204000575/4-cara-bersihkan-kerang-dari-pasir-perhatikan-sebelum-masak?page=all>. Diakses 26/4/2022
- [6] Arwin, Bahtiar dan Oetama D. 2016. Pola Pertumbuhan dan Faktor Kondisi Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) di Perairan Bungukoto Kota Kendari. *Jurnal Manajemenn Sumber Daya Perairan*. Vol. 2(1)::89-100.
- [7] Fitri N, Ulfah F, Apriadi T. 2018. Potensi Ekologis dan Ekonomis Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) di Desa Sebong Perih Kabupaten Bintan. *Jurnal Akuatiklestari*. Vol 1 (2): 13-23.
- [8] Aprillia PA dan Sudiby M. 2019. Analisa Asam Amino Non Esensial pada Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) di Perairan Pantai Timur Sumatera Utara. *Jurnal Biosains*. Vol.5(1):23-30.
- [9] Karina SM dan Amrihati ET. 2017. Pengembangan Kuliner. Bahan Ajar Gizi. Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan. Sumber Daya Manusia Kesehatan. Edisi Tahun 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 294 Hal.
- [10] Suharson A. 2021. Produk Kreatif dan Kewirausahaan Kriya Kreatif Keramik. . Edisi 2021. Yogyakarta, Andi. x-134 Hal.ISBN:978-623-01-1141-9
- [11] Santi FU. 2015. Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Makanan. Universitas Negeri Yogyakarta. Fakultas Ilmu Pendidikan. Jurusan Luar Sekolah. 10 Hal.

Lampiran



Gambar 3. Sosialisasi Program Kegiatan PKM



Gambar 4. Spanduk Program Kegiatan PKM



Gambar 5. Foto bersama Kepala Dusun XVI Desa Percut dan Mahasiswa Pendamping



Gambar 6. Foto Bersama Peserta Pengabdian dan Tokoh Pemuda dan UMKN Pesisir Desa Percut