

Pelatihan Pengolahan Amplang Ikan sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Alam di Gampong Ujong Drien, Aceh Barat

Nabila Ukhty^{1*}, Ikhsanul Khairi², Akbardiansyah³, Rosi Rahayu⁴,
Rahmawati⁵, Yasrizal⁶

^{1,2,3,4,5}Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Teuku Umar

Email: nabilaukhty@utu.ac.id

Email: ikhsanulkhairi@utu.ac.id

Email: akbardiansyah@utu.ac.id

Email: rosirahayu@utu.ac.id

Email: rahmawati@utu.ac.id

⁶Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar

Email: yasrizal@utu.ac.id

Submitted: 22-09-2024

Revised: 07-12-2024

Accepted: 31-12-2024

Abstract

Fish cracker production training in Ujong Drien Village, West Aceh Regency was chosen because the location of the village is along the coast of West Aceh. The absence of small industries or MSMEs in the fish processing sector is proof of the need for this training program. By utilizing the potential of local natural resources, this activity can contribute to the community's economic growth. The aim of this training activity is to equip local communities with knowledge, skills and motivation, thereby enabling them to develop fish cracker production as a sustainable source of livelihood. This is expected to have a positive impact on the economic welfare of the village. The training process consists of four stages, namely community situation analysis, problem identification, recipe testing, and field implementation. The main results of this program are that participants are able to prepare raw materials and process them according to hygienic standards, participants are able to produce fish crackers according to the correct procedures, and participants are able to produce fish crackers that are tasty and have a crunchy texture.

Keywords: Amplang fish, Fishery product, Leubim, Training

Abstrak

Pelatihan produksi amplang ikan di Gampong Ujong Drien Kabupaten Aceh Barat dipilih karena lokasi Gampong tersebut berada di sepanjang pesisir pantai Aceh Barat. Belum adanya industri kecil atau UMKM di sektor pengolahan ikan menjadi bukti perlunya program pelatihan ini. Dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat. Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah untuk membekali masyarakat setempat dengan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi, sehingga memungkinkan mereka mengembangkan produksi kerupuk ikan sebagai sumber mata pencaharian yang berkelanjutan. Hal ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan ekonomi Gampong. Proses pelatihan terdiri dari empat tahap, yaitu analisis situasi masyarakat, identifikasi masalah, pengujian resep, dan pelaksanaan lapangan. Hasil utama dari program ini adalah peserta mampu menyiapkan bahan baku dan mengolahnya sesuai standar higienis, peserta mampu memproduksi kerupuk ikan sesuai prosedur yang benar, dan peserta mampu menghasilkan kerupuk ikan yang gurih dan teksturnya renyah.

Kata Kunci: Amplang Ikan, Ikan leubim, Produk Perikanan, Pelatihan

1. PENDAHULUAN

Sektor usaha perikanan merupakan sektor utama yang

menjadi sumber perekonomian masyarakat Aceh Barat, hal ini dikarenakan letak geografis

Kabupaten Aceh Barat yang berhadapan langsung dengan Samudera Hindia dengan panjang garis pantai 50,55 km² dan luas perairan lautnya 80,88 km² (DKP Aceh 2019). Luasnya kawasan perairan laut Kabupaten Aceh Barat memberikan dampak positif terhadap hasil tangkapan ikannya. Berdasarkan data dari DKP Aceh Barat hasil tangkapan ikan Kabupaten Aceh Barat pada tahun 2019 sebanyak 19.309,40 ton, tahun 2020 sebanyak 18.385,40 ton, pada tahun 2021 sebanyak 19.816, 51 ton, pada tahun 2022 hasil tangkapan ikan dari perairan laut mencapai 20.331,47 ton (DKP Aceh Barat 2023).

Tingginya jumlah hasil tangkapan ikan ini diharapkan dapat memberikan dampak yang positif terhadap perkenomian Aceh Barat, khususnya nelayan melalui sektor usaha perikanan yang saat ini ada di Kabupaten Aceh Barat yaitu, usaha perikanan tangkap dan usaha pengolahan hasil perikanan tradisional. Usaha pengolahan ikan masih terbatas pada produk ikan asin dan ikan kayu. Pada tahun 2022 jumlah usaha tradisional hasil perikanan di Aceh Barat diketahui sebanyak 12 industri (Diskominsa Aceh Barat 2024). Perlu adanya inovasi pengembangan produk berbasis hasil perikanan sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan

sumber daya alam dari hasil perikanan tangkap.

Pemanfaatan sumber daya alam dilakukan untuk keberlangsungan dan perkembangan suatu wilayah atau Gampong. Perlu adanya kegiatan yang dapat memotivasi dan mendorong masyarakat untuk mengembangkan potensi Gampong agar masyarakat bisa hidup lebih mandiri. Kegiatan tersebut dapat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat seperti halnya mengadakan pelatihan, dan sosialisasi tentang cara pengolahan suatu produk dan lain-lain (Noviyanti *et al.*, 2022).

Produk amplang ikan menjadi pilihan untuk menjadi solusi pemanfaatan hasil tangkapan menjadi produk siap konsumsi. Pemilihan produk ini didasari pada proses produksinya yang tidak rumit dan amplang termasuk produk yang renyah dan gurih sehingga mudah dikonsumsi dan diterima oleh semua kalangan usia. Menurut Sari & Hafid (2019) produk amplang masuk ke dalam kategori produk alternatif yang dapat dikembangkan di daerah yang memiliki potensi perikanan. Berbagai jenis ikan dengan harga jual yang lebih terjangkau dapat dimanfaatkan untuk pembuatan amplang ikan, seperti ikan bandeng, ikan patin, dan ikan lele (Yunus *et*

al., 2017; Maisur *et al.*, 2019; Purnomo & Suhandi, 2014).

Gampong Ujong Drien menjadi lokasi terpilih untuk dilakukan pelatihan pembuatan amplang ikan. Gampong ini terletak di Pesisir Kabupaten Aceh Barat dengan potensi hasil perikanan yang cukup baik. Tujuan kegiatan pelatihan ini yaitu dapat memberikan pengetahuan, ketrampilan, dan juga motivasi kepada masyarakat sehingga menjadi salah satu sumber mata pencaharian masyarakat Gampong Ujong Drien yang berdampak positif terhadap peningkatan taraf ekonomi masyarakat Gampong.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian yang dilakukan terdiri dari beberapa tahapan, yaitu 1). Analisa Situasi Masyarakat; 2). Mengidentifikasi Masalah; 3). Melaksanakan uji coba resp; dan 4). Pelaksanaan Kegiatan di lapangan.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan yaitu metode pemberian pelatihan. Menurut Handoko (2014) pelatihan merupakan suatu bentuk usaha untuk memperbaiki beberapa ketrampilan. Menurut Budi *et al.*, (2022) pemberian pelatihan digunakan sebagai bentuk penyelesaian berbagai masalah.

Kegiatan pelatihan pengolahan produk amplang ikan dilakukan di

Balai Gampong Ujong Drien, dengan peserta pelatihan yaitu ibu-ibu istri nelayan sejumlah 20 orang. Kegiatan ini dilakukan dengan pemberian materi terlebih dahulu mengenai tata cara pembuatan kerupuk amplang, kemasan dan labelling produk amplang, lalu dilanjutkan dengan demonstrasi cara pembuatan kerupuk amplang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pelatihan pengolahan produk amplang ikan yang diberikan kepada kelompok wanita Gampong Ujong Drien, Kabupaten Aceh Barat sangat memuaskan. Hal ini tercermin dari tingginya antusiasme para ibu-ibu untuk mengikuti kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir. Hal ini menunjukkan bahwa mereka berkomitmen untuk belajar dan ingin melakukan perubahan ke arah yang lebih baik. Adapun hasil dari setiap tahapan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan sebagai berikut:

1) Analisa situasi masyarakat Gampong Ujong Drien

Pada tahapan ini, kami terjun langsung ke lokasi untuk mencari dan mendapatkan informasi mengenai kondisi masyarakat di Gampong Ujong Drien dan potensi Gampong yang dimiliki. Hasil penelusuran langsung, diketahui bahwa jumlah nelayan di Gampong

ini yaitu sebanyak 50 orang nelayan perikanan laut. Sehingga potensi sumber daya perikanan hasil tangkapannya adalah ikan laut.

Adapun jenis ikan yang sering ditangkap yaitu ikan-ikan karang seperti ikan kambing-kambing, ikan kerapu, dan ikan kakap. Sedangkan untuk jenis ikan pelagis yang sering tertangkap yaitu ikan tongkol dan ikan kembung. Selain itu masyarakat di Gampong Ujong Drien belum memiliki UMKM yang memproduksi dan menjual produk hasil olahan ikan.

2) Masalah yang ditemukan

Hasil identifikasi masalah, diketahui bahwa masih minimnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat Gampong Ujong Drien dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan menjadi produk yang bernilai tambah. Rendahnya

peminat pembeli untuk membeli ikan *leubim*, sehingga ikan ini dijual dengan harga yang sangat terjangkau.

Berdasarkan informasi yang diperoleh, maka kami memilih ikan kambing-kambing atau ikan *leubim* sebagai bahan baku pembuatan amplang ikan. Pemilihan ini didasari pada jumlah hasil tangkapannya dan juga harga yang sangat terjangkau.

3) Uji coba resep bersama mahasiswa

Sebelum dilakukan pelatihan langsung di Gampong, kami melakukan pra kegiatan pengabdian yaitu uji coba resep pembuatan amplang. Hal ini dilakukan agar persiapan kami nanti di lapangan bisa lebih matang. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan pra latihan (uji coba resep) di Laboratorium FPIK, UTU

Pada uji coba ini kami menggunakan 2 resep yang berbeda. Formulasi amplang ikan

dibedakan pada komposisi daging ikan dan tepung tapioka yang digunakan. Adapun tabel formulasi

pembuatan amplang ikan dapat di lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi produk amplang Ikan Leubim

Bahan	Formulasi	
	F1	F2
Daging Ikan Leubim	500 gr	500 gr
Tepung tapioka	750 gr	500 gr
Telur ayam	3 btr	3 btr
Garam	1 sdt	1 sdt
Gula	1 sdm	1 sdm
Kaldu bubuk	1 sdt	1 sdt
Bawang putih	5 siung	5 siung
Baking powder	½ sdt	½ sdt

Berdasarkan uji coba formulasi pembuatan amplang, maka formulasi F1 terpilih karena tekstur amplang lebih gurih dan tidak

lengket. Adapun tampilan amplang ikan dengan formulasi F1 dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Produk amplang ikan leubim formulasi F1.

4) Pelatihan pengolahan amplang ikan

Amplang merupakan produk berbentuk yang memiliki rasa yang gurih. Amplang umumnya diolah menggunakan bahan baku campuran dari daging ikan tenggiri dan tepung tapioka. Kerupuk

amplang biasanya berbentuk lonjong atau panjang didaerah Kalimantan (Maisur *et al.*, 2019). Pada kegiatan pelatihan ini, ikan yang digunakan adalah ikan *leubim*.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dibagi menjadi 2 tahapan kegiatan, yang pertama tahap pertama

penyampaian materi dan tahap kedua yaitu praktek pembuatan amplang ikan. Materi yang disampaikan berupa penanganan bahan baku dengan mengutamakan prinsip sanitasi higienis, dan tata cara pengemasan produk pangan.

Tahap pelatihan ini seluruh peserta aktif mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Tahap awal dimulai dengan persiapan bahan baku, yaitu menimbang semua bahan-bahan yang digunakan (Gambar 3).



Gambar 3. Persiapan bahan baku pembuatan amplang ikan

Selanjutnya tahapan pengadonan semua bahan-bahan yang digunakan. Setelah adonan dicampur menggunakan *food processor*, adonan dicetak dan dipotong-potong, dan digoreng. Amplang yang sudah digoreng kemudian didinginkan. Selanjutnya amplang dimasukkan ke dalam plastik kemasan yang sudah disediakan. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 4 dan 5.

Cara pengadonan yang tepat, yaitu tepung tapioka ditambahkan terakhir. Hal ini dikarenakan tepung bersifat sebagai bahan pengikat. Menurut Auliah (2012), dalam pembuatan kerupuk bahan pengikat digunakan untuk

mengikat semua bahan di dalam adonan dan fungsi bahan pengikat ini juga digunakan untuk memperbaiki tekstur.

Pemilihan kemasan untuk produk makanan sangat menentukan umur simpan produk. Kerusakan amplang umumnya dapat dirakan pada tekstur tidak renyah. Selain kerusakan fisik, kerusakan secara kimiawi juga dapat terjadi pada amplang hal ini ditandai dengan terciumnya aroma tengik (Purnamayati *et al.*, 2019). Aroma tengik disebabkan terjadinya oksidasi lipid yang terkandung di dalam produk amplang.

Amplang umumnya dikemas dengan menggunakan kemasan

plastik yang memungkinkan terjadinya daya permeabilitas yang menyebabkan uap air dan gas bisa masuk ke dalam kemasan (Mulyawan *et al.*, 2019). Adapun

baahan pengemalternatif yang dapat digunakan yaitu PET (*Polyethylene terephthalate*), PP (*Polypropilene*) dan Aluminium Foil.



Gambar 4. Pengadonan, pencetakan dan penggorengan adonan amplang ikan



Gambar 6. Amplang ikan yang sudah dikemas

4. PENUTUP

Pelatihan pembuatan produk amplang ikan telah memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat Gampong Ujong Drien, yaitu mengenai cara memanfaatkan potensi alam Gampong melalui

inovasi pembuatan amplang ikan leubim. Selain itu masyarakat juga mendapat pengetahuan mengenai tata cara pengolahan yang baik dan tepat dengan menerapkan prinsip sanitasi dan higienis, mengetahui prosedur pembuatan amplang yang

tepat, dan mengetahui jenis bahan pengemas yang baik.

Selanjutnya, masyarakat diharapkan dapat terus melanjutkan pembuatan amplang ikan ini menjadi produk yang siap dijual. Sehingga bisa terciptanya UMKM di Gampong Ujong Drien yang nantinya dapat menghidupkan kembali BUMDES. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian Gampong Ujong Drien.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Auliah A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*. 13(20): 33 -38.
- Diskominsa Aceh Barat. (2023). *Program dan kebijakan bidang komunikasi dan informatika di Aceh Barat*. Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Aceh Barat. <https://www.diskominsa.acehbaratkab.go.id>
- DKP Aceh. 2019. Laporan Kinerja. Banda Aceh: Dinas Perikanan dan Kelautan.
- DKP Aceh Barat. 2023. Laporan Kinerja. Meulaboh: Dinas Perikanan dan Kelautan.
- Maisur WA, Desmelati, Dewita. 2019. Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(2):151-160.
- Mulyawan, I.B., Handayani, B.R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., Siska, A.I., 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones*. 22, 464-475.
- Noviyanti UDE, Rahman E, Sekarningrum GA, Anggraeni NA. 2022. Pelatihan pengolahan kerupuk amplang sebagai upaya pengembangan potensi Desa Pandu Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(3): 111-119.
- Purnamayati L, Dewi EN, Sumardianto S, Rianingsih L, Anggo AD. 2019. Kualitas kerupuk kulit ikan nila selama penyimpanan. *J. Ilmu Pangan Dan Has. Pertan*. 2: 162-172.
- Purnomo, Suhandha J. 2014. Diversifikasi olahan berbasis ikan patin di Desa Jingah habang hilir kecamatan karang intan kabupaten banjar kalimantan selatan. *Fish Scientiae: Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 4(8):80-94.
- Sari H, Hafid A. 2019. Pengembangan usaha kerupuk amplang bandeng untuk memberdayakan masyarakat Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten

Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. *Panrita Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. 3(2):161-169.

Yunus M, Maknunah J, Sujito. 2017. Peningkatan usaha krupuk amplang di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Dedikasi*. 14:35-39.