

---

**Pemberdayaan PKK di Desa Sumberwaru, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo melalui Pemanfaatan Ikan Laut sebagai Kerupuk**

*Empowerment of PKK in Sumberwaru Village, Banyuputih District, Situbondo Regency through the Use of Sea Fish as Crackers*

Sukarmi<sup>1\*</sup>, Achadiyah Rachmawati<sup>2</sup>, Anif Mukaromah Wati<sup>2</sup>, Siti Azizah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Hukum, Universitas Brawijaya, Malang

<sup>2</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

\*Email: [sukarmi@ub.ac.id](mailto:sukarmi@ub.ac.id)

---

**Article History:**

Received: 2 April 2025

Revised: 10 April 2025

Accepted: 14 April 2025

**Keywords: Sumberwaru Village, Fish Crackers, PKK**

***Abstract:** Sumberwaru Village, Banyuputih District, Situbondo Regency, is included in the management of Baluran National Park. The majority of people's professions are fishermen while the fish catches are still sold in fish fresh in the market or directly sent to Bali. The sale of fish in fresh form has several disadvantages including low selling prices, fish spoiling quickly and requiring cold storage. The solution offered is the manufacture of fish crackers from fishermen's catches. The methods used are counseling, the practice of making fish crackers, and business assistance. This activity was carried out from May to December 2022 in Sumberwaru Village, involving 30 PKK members. The production of marine fish crackers produced is one of the village's premium food products, so it has a higher selling value. Women's empowerment-based activities expect the PKK to participate in village development and meet economic needs independently.*

---

**Abstrak:** Desa Sumberwaru, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo, masuk kedalam pengelolaan Taman Nasional Baluran. Profesi mayoritas masyarakat adalah nelayan sedangkan hasil tangkapan ikannya masih di jual dalam bentuk segar di pasar maupun langsung dikirim ke Bali. Penjualan ikan dalam bentuk segar memiliki beberapa kekurangan diantaranya harga jual yang rendah, ikan cepat rusak dan membutuhkan penyimpanan dingin. Solusi yang ditawarkan adalah pembuatan kerupuk ikan dari hasil tangkapan nelayan. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, praktek pembuatan kerupuk ikan, serta pendampingan usaha. Kegiatan ini dilakukan mulai bulan Mei sampai dengan Desember 2022 di, Desa Sumberwaru dengan melibatkan anggota PKK berjumlah 30 orang. Hasil produksi krupuk ikan laut yang dihasilkan menjadi salah satu produk pangan unggulan desa, sehingga mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Kegiatan berbasis pemberdayaan perempuan mengharapkan PKK berpartisipasi dalam pembangunan desa dan memenuhi kebutuhan ekonomi secara mandiri.

**Kata Kunci:** Desa Sumberwaru, Kerupuk Ikan, PKK

**PENDAHULUAN**

Desa Sumberwaru Kecamatan Banyuputih masuk kedalam pengelolaan Taman Nasional Baluran (TNB). Secara umum keadaan topografi Desa Sumberwaru adalah dataran rendah, perbukitan, lereng gunung dan pesisir dengan rincian hutan lindung 2.070 Ha/m<sup>2</sup>, hutan Produksi 7.464.900 Ha/m<sup>2</sup>, serta hutan Konservasi 524.250 Ha/m<sup>2</sup>. Potensi Desa Sumberwaru yaitu memiliki wisata bahari diantaranya pantai Kakapa, Sejile, Balanan, Lempuyang dan Bama. Kedepannya, akan dilaksanakan pembangunan sarana seperti perbaikan jalan untuk mengembangkan potensi wisata desa melalui perjanjian antara Kabupaten Situbondo dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. Dengan dibangunnya akses jalan dan sarana lainnya diharapkan Desa Sumberwaru menjadi rujukan wisata dengan keindahan pantainya sehingga masyarakat sekitar bisa meningkatkan taraf ekonominya. Selain itu potensi sumber daya manusia dimana masih minimnya lapangan pekerjaan serta sebaran penduduk yang masih sentralistik memberikan peluang untuk pembangunan usaha karena didukung oleh ketersediaan sumber daya alam dan sumber daya manusia.

Penduduk desa Sumberwaru sebagian besar profesinya adalah nelayan dan pekerjaan lainnya hanya bercocok tanam seadanya. Saat ini pendapatan masyarakat hanya mengandalkan hasil tangkapan ikan untuk langsung dikirim ke Bali dan menjual ikan basah di pasar. Dua pekerjaan tersebut tidak mungkin dilakukan oleh perempuan sehingga diperlukan suatu pengembangan usaha agar semua gender bisa berpartisipasi dalam menyokong ekonomi bersama (Amin, 2020). Dulu perempuan dikenal sebagai istri untuk suaminya serta ibu bagi anak-anaknya, namun seiring dengan banyaknya kebutuhan keluarga menuntut peran perempuan dalam membantu perekonomian keluarga. Zunaidi dan Maghfiroh (2021) menambahkan bahwa peran perempuan dalam masyarakat sangat penting untuk membantu tugas suami, oleh karena itu diperlukan upaya pergerakan perempuan dalam rangka persamaan derajat dengan kaum laki-laki (Hanis dan Marzaman, 2019).

Nelayan belum memanfaatkan hasil tangkapannya untuk diolah lebih lanjut, padahal olahan ikan banyak diminati masyarakat karena rasanya yang enak, murah, dan memiliki nilai gizi. Produk olahan ikan yang paling banyak digemari masyarakat adalah kerupuk ikan. Kelebihan kerupuk ikan adalah bisa menggunakan apapun jenis ikan dengan kualitas ikan yang rendah sampai tinggi. Kerupuk ikan memiliki daya simpan lama yang bisa dijual dalam bentuk sebelum digoreng dan setelah digoreng. Mahfuz *et al.* (2017) menambahkan bahwa kerupuk ikan memiliki pangsa pasar yang luas dan penjualan bisa ditemui dimana saja mulai dari dijual di pinggir jalan sampai hotel berbintang. Menurut Ongge *et al.* (2021) hasil tangkapan ikan bisa digunakan sebagai kerupuk yang memiliki persyaratan sesuai SNI dari aspek mutu dan kualitas pangan serta kualitas sensori yang disukai oleh panelis. Ikan bandeng dapat diolah menjadi kerupuk dengan menambahkan tepung tapioka dan sagu dengan kandungan kadar air 7,01%, elastisitas 2,43 mm, dan daya kembang 48,41% (Khasanah *et al.*, 2020). Pembuatan kerupuk dari tepung tulang ikan sebesar 15-20% memiliki peningkatan kandungan kimia seperti kadar abu, kadar fosfor, kadar kalsium serta kecerahan yang tinggi (Kusumaningrum dan Asikin, 2016).

Desa Sumberwaru memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi sentra pembuatan kerupuk ikan. Pembuatan kerupuk ikan bisa melibatkan semua gender sehingga semua gender memiliki kesempatan untuk meningkatkan ekonomi masing-masing. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan materi dan pendampingan usaha pengolahan kerupuk ikan sehingga akan tercipta bisnis masyarakat desa Sumberwaru yang berkelanjutan.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan kerupuk ikan dilakukan di desa Sumberwaru, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo selama 8 bulan (bulan Mei sampai dengan Desember 2022). Metode yang digunakan adalah penyuluhan kepada ibu-ibu PKK, praktek pembuatan kerupuk ikan serta pendampingan usaha mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan, pengemasan sampai pemasara produk. Target pengabdian masyarakat adalah ibu-ibu desa Sumberwaru yang tergabung dalam PKK. Keberlanjutan program adalah terciptanya usaha kerupuk ikan yang bisa meningkatkan perekonomian masyarakat.

No	Mitra	Masalah	Solusi	Metode Pelaksanaan	Peran Mitra	Peran Dosen dan mahasiswa
1.	Masyarakat desa Sumberwaru Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo	Pendapatan keluarga yang masih rendah dan membutuhkan usaha yang dapat dilakukan oleh semua gender dan berkelanjutan	Kerjasama dengan Tim Hibah Pengabdian Stranas UB untuk meningkatkan taraf ekonomi keluarga	Penyuluhan, praktek pembuatan kerupuk ikan meliputi: 1.Pemilihan bahan baku (ikan, tepung, bumbu, packaging) 2.Peracikan bumbu 3.Pembuatan adonan 4.Pengukusan adonan 5.Pengirisan 6.Penjemuran 7.Penggorengan 8.Penirisan minyak dan packaging 9.Pemasaran 10.Kuangan	Sebagai <b>SUBYEK</b> kegiatan Pengabdian Stranas serta berpartisipasi dalam setiap kegiatan yang dilakukan	Peran dosen sebagai penyuluh dan pendampingan usaha sedangkan mahasiswa membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat

## HASIL

Solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat adalah dengan melakukan program pemberdayaan masyarakat. Aktivitas pemberdayaan ditengah masyarakat pesisir (Gambar 1) membutuhkan strategi pemberdayaan masyarakat sebagai upaya yang dilakukan untuk

meningkatkan kemampuan atau kapasitas masyarakat. Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan pembuatan kerupuk ikan akan melihat prinsip-prinsip pemberdayaan diantaranya: mengenali potensi yang dimiliki berupa sumber daya alam hasil laut (Gambar 2), membuat kelompok untuk merintis usaha yang beranggotakan perempuan, menindaklanjuti para perempuan yang tergabung dalam kegiatan kelompok untuk benar-benar mau merintis usaha, memberikan motivasi untuk berusaha secara mandiri, serta mengajak anggota keluarga yang lainnya karena pembuatan kerupuk dapat dikerjakan dirumah masing-masing, yang terpenting adalah tidak mudah putus asa untuk terus mencoba membuat kerupuk hingga tercipta kerupuk ikan yang disukai masyarakat.

Program penyuluhan yang berorientasi pada pemberdayaan ibu-ibu PKK dapat memberikan edukasi kepada masyarakat agar dapat memahami dan mengoptimalkan potensi yang mereka miliki untuk mencapai tujuan pemberdayaan, yaitu kesejahteraan hidup masyarakat. Pengolahan ikan menjadi kerupuk sebagai salahsatu peningkatan ekonomi memiliki potensi untuk dikembangkan karena pembuatan kerupuk membutuhkan bahan murah dan mudah didapat. Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan.



Gambar 1. Pantai yang berbatasan langsung dengan TN Baluran. (a) Pantai Bama dan (b) Pantai Ketapang Indah



Gambar 2. Potensi ikan segar dari Pantai Ketapang Indah, Desa Sumberwaru

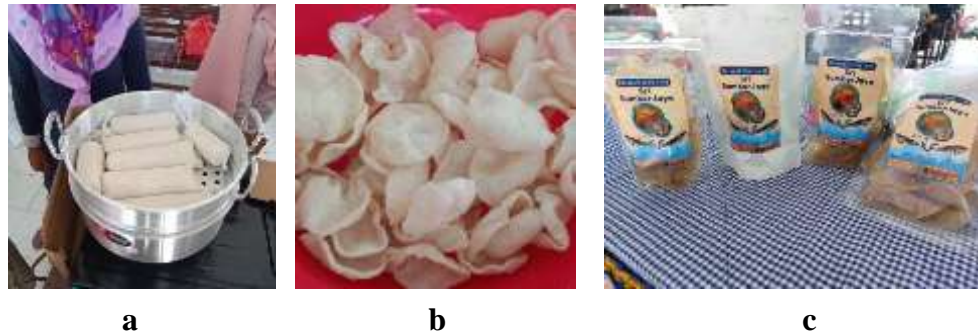
Program pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan kerupuk ikan yang melibatkan ibu-ibu PKK desa sumberwaru mendapatkan perhatian penuh dari ibu-ibu PKK sekaligus masyarakat desa Sumberwaru secara umum. Program yang diawali dengan survei kondisi lapangan, meminta izin kepada pihak Taman Nasional Baluran (Gambar 3), dan pelaksanaan penyuluhan ini berhasil memberikan edukasi kepada ibu-ibu PKK dalam pengolahan kerupuk ikan.



Gambar 3. Koordinasi pelaksanaan kegiatan dengan pihak TN Baluran

Pelaksanaan pembuatan kerupuk ikan (Gambar 4) meliputi:

1. Pemilihan bahan baku ikan dan bahan baku lainnya seperti bawang putih, tepung tapioka, garam, dan penyedap rasa
2. Pengukusan ikan segar hingga setengah matang tujuannya untuk memudahkan pengambilan daging ikan.
3. Pemisahan daging ikan dan tulang, dimana yang diambil adalah bagian dagingnya
4. Penggilingan daging ikan dan penggilingan bumbu-bumbu
5. Pencampuran adonan hingga kalis, adonan yang telah kalis dimasukkan dalam selongsong plastik (plastik lontongan) dan dikukus dengan api sedang selama 4 jam
6. Pendinginan suhu ruang dan jika adonan sudah tidak panas maka adonan dimasukkan pada refrigerator selama 24 jam
7. Pengirisan dengan alat pengiris kerupuk atau menggunakan pisau tajam
8. Penjemuran selama dua hari di bawah terik matahari atau sampai kerupuk kering.
9. Kerupuk mentah yang telah kering dapat langsung digoreng atau disimpan. Kerupuk yang telah digoreng, kemudian ditiriskan dan disimpan dalam kemasan yang tahan terhadap oksigen dan uap air dari luar serta aman untuk penyimpanan kerupuk.



Gambar 4. Proses pembuatan kerupuk ikan. (a) Pengukusan adonan kerupuk ikan selama empat jam; (b) Kerupuk ikan yang sudah digoreng dan siap dikemas dan (c) Kerupuk ikan mentah (warna kecoklatan) dan kerupuk ikan siap saji (warna putih) siap dipasarkan.

Pada program pengabdian masyarakat ini, pihak dari Perguruan Tinggi selaku peneliti, tidak hanya memberikan motivasi dan edukasi mengenai pembuatan kerupuk, tetapi juga memberikan beberapa modal berupa peralatan (Gambar 5) seperti blender multifungsi, set panci pengukusan, set penggorengan, alat pengiris, alat pengirisan kerupuk, alat penjemuran, alat untuk pengemasan serta alat-alat untuk keperluan pembuatan kerupuk lainnya. Diharapkan ibu-ibu PKK segera merealisasikan ilmu yang didapatkan dari program pengabdian masyarakat ini di usaha nyata karena sudah mendapatkan modal yang cukup.



Gambar 5. (a) Bantuan modal berupa peralatan untuk operasional pembuatan krupuk ikan (b) serah terima bantuan peralatan dari Tim Pengabdian Strategis UB ke Tim Penggerak PKK Desa Sumberwaru, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo.

## DISKUSI

Indonesia memiliki beberapa Taman Nasional salah satunya adalah Taman Nasional Baluran. Penetapan Taman Nasional Baluran oleh pemerintah karena memenuhi beberapa persyaratan diantaranya memiliki ekosistem asli. Pengelolaan Taman Nasional Baluran menggunakan sistem zonasi dengan harapan taman nasional ini bisa digunakan untuk pengembangan ilmu pengetahuan, penelitian, pendidikan, rekreasi, budidaya, dan pariwisata. Menurut Permenhut No. P.56/Menhut-II/2006 tentang pedoman Zonasi Taman Nasional Zona khusus merupakan kondisi lingkungan yang telah ada kelompok masyarakat yang tinggal sebelum ditetapkannya sebagai Taman Nasional. Desa Sumberwaru menjadi rujukan wisata dengan keindahan pantainya sehingga masyarakat sekitar bisa meningkatkan taraf ekonominya. Selain potensi sumber daya alam, Desa Sumberwaru mempunyai potensi sumber daya manusia dimana masih minimnya lapangan pekerjaan serta sebaran penduduk yang masih sentralistik memberikan peluang untuk pembangunan usaha karena didukung oleh ketersediaan sumber daya alam dan sumber daya manusia. Masyarakat desa Sumberwaru memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap sumber daya alam terutama pantai. Pantai menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar. Sayangnya lapangan pekerjaan yang dimanfaatkan hanya sebatas penangkapan ikan. Masyarakat nelayan di desa pesisir pantai umumnya memiliki kehidupan yang rentan dari sektor sosial ekonomi, secara kultural sikap kelompok masyarakat nelayan ini dipengaruhi oleh gaya hidup, kebiasaan hidup dan sikap budayanya (apatis, pasrah, dan kurang motivasi).

Keuntungan pengolahan ikan menjadi kerupuk adalah dapat menggunakan berbagai jenis ikan serta memiliki nilai gizi yang bermanfaat bagi Kesehatan (Baishak et al., 2020). Dalam pembuatan kerupuk ikan dapat menggunakan berbagai macam ikan, saat praktek yang digunakan dalam praktek ini menggunakan ikan Benggol (*Rastrelliger* sp). Nurilmala et al. (2015) menjelaskan bahwa ikan tersebut mengandung vitamin A sebesar 85,41 RE IU/g, vitamin B12 sebesar 0,47 µg/g, natrium sebesar 9,07 mg/g; kalium sebesar 10,83 mg/g, dan kalsium sebesar 0,88 mg/g.

## KESIMPULAN

Peserta kegiatan yang terdiri dari ibu-ibu PKK Desa Sumberwaru sangat antusias dengan kegiatan yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat produktif untuk pembentukan UMKM dan diberikannya modal berupa peralatan pembuatan kerupuk ikan. Diperlukan pendampingan dari Perguruan Tinggi pada ibu-ibu PKK dalam mewujudkan pembentukan UMKM berbasis masyarakat pedesaan.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih kepada masyarakat desa Sumberwaru, kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo khususnya ibu-ibu PKK karena telah berpartisipasi aktif selama kegiatan, selain itu kepada pihak Taman Nasional Baluran karena telah memberikan izin dan data lainnya yang penulis butuhkan sehingga pelaksanaan pengabdian masyarakat sampai penulisan berjalan dengan lancar.

## DAFTAR REFERENSI

- Amin, Astuti Muh, and Romi Adiansyah. "Peran dan Eksistensi Perempuan dalam Bidang Keluarga, Ekonomi, Pendidikan Menghadapi Era Industri 4.0." *AL-WARDAH: Jurnal Kajian Perempuan, Gender dan Agama* 13, no. 2 (2020): 243-254.
- Baishak, Nabil Nawrose, et al. "Quality Evaluation of Nutritious Fish Crackers Developed from Three Carp Fish Species." *Asian Food Science Journal* 17, no.1 (2020): 15-23.
- Hanis, Nikma Wahyuni, and Atika Marzaman. "Peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga dalam Pemberdayaan Perempuan di Kecamatan Telaga." *Publik (Jurnal Ilmu Administrasi)* 8, no. 2 (2020): 123-135.
- Khasanah, Mulidati Mutya, et al. "Karakteristik Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dari Variasi Jenis Pengolahan Tepung Ikan dan Pati." *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 15, no. 2 (2020): 143-149.
- Kusumaningrum, Indrati, and Andi Noor Asikin. "Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida." *J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19, no. 3 (2016): 233-240.
- Mahfuz, Husni, Herpandi Herpandi, and Ace Baehaki. "Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengering Efek Rumah Kaca (ERK)." *Jurnal Fishtech* 6, no. 1 (2017): 39-46.
- Ongge, Desener, Herlandri Eka Jayaputri, and Supmerlina Yuli Rumbewas. "Pengolahan Kerupuk Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) di Kampung Binyeri Distrik Yendidori Kabupaten Biak Numfor: Processing of Tuna Crackers (*Thunnus Sp.*) in Binyeri Village, Yendidori District, Biak Numfor Regency." *Jurnal Perikanan Kamasan: Smart, Fast, & Professional Services* 1, no. 2 (2021): 64-72.
- Zunaidi, Arif, and Facrial Lailatul Maghfiroh. "The Role of Women in Improving The Family Economy." *Dinar: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam* 8, no. 1 (2021): 61-79.