

PERAN ISTRI NELAYAN TERHADAP EKONOMI KELUARGA

Oleh : Susi Marni

Dosen STEI Ar-Rachman

ABSTRAK

Menurut Direktur Utama PT Bank Sumut Gus Irawan Pasaribu mengatakan masyarakat nelayan tidak dapat keluar dari garis kemiskinan jika pemerintah terus-menerus menjalankan kebijakan populis memanjakan masyarakat marginal dalam bentuk bantuan sosial tanpa upaya serius memberdayakan mereka menjadi masyarakat yang mandiri dan produktif. Enterpreneur alias wirausaha punya peran penting karena menjadi salah satu peredam saat Indonesia mengalami krisis. Wirausaha menjadi sarana penting dalam proses penyerapan tenaga kerja. Jiwa kewirausahaan harus disampaikan kepada para nelayan, agar nelayan tidak tergantung pada laut yang kondisinya selalu berubah.

Sudah empat tahun belakangan ini cuaca tidak menentu, musim hujan seharusnya dimulai November hingga Maret setiap tahunnya. Sementara kemarau berlangsung pada April hingga Oktober. Cuaca yang tidak bisa diprediksi ini menurunkan hasil tangkapan ikan para nelayan. Ketika nelayan sampai di tengah laut tiba-tiba langit menghitam dan hujan turun. Alhasil, para nelayan harus pulang dengan tangan kosong. Padahal, lima tahun lalu nelayan begitu mudah mendapat tongkol, tenggiri, dan ikan lain menjelang musim hujan. Perubahan iklim ini sangat berpengaruh terhadap nelayan. Ombak besar menggagalkan nelayan melaut. Merosotnya pendapatan nelayan berpengaruh pada ekonomi rumah tangga. Para istri nelayan akhirnya menjadi korban. Mereka wara-wiri mencari utang dan menggadaikan barang padasaat suaminya tak melaut atau cuma dapat beberapa ikan. Hanya melaut pekerjaan andalan masyarakat pesisir, keterampilan lain tak punya.

Kata kunci : Istri Nelayan, Ekonomi keluarga

I. PENDAHULUAN

Pemerintan pusat dan daerah berupaya untuk meningkatkan kesejahteraan kepada para nelayan dengan memberikan bantuan langsung maupun bantuan dalam bentuk pelatihan-pelatihan terhadap para nelayan. Dari 125 ribu KK (Kepala

Keluarga) di Indonesia, Provinsi Kepulauan Riau (Kepri) mendapatkan dana pengentasan kemiskinan sebanyak Rp 6,5 milyar. Agar aliran bantuan dana tidak diberikan pada orang yang salah, Pemerintah Pusat tidak akan sembarangan mengucurkan dana tersebut. Untuk Kepri sendiri, sektor perikanan menjadi catatan yang diperhatikan. Menurut Menteri Sosial Salim Segaf, Kepri yang merupakan wilayah kepulauan dan dikelilingi perairan maka akan kaya dengan ikan. Untuk itulah, para nelayan perlu diperhatikan kesejahteraannya agar, sektor ini bisa berkembang terutama untuk pemenuhan kebutuhan wilayah Kepri dahulu

Penghidupan sebagai nelayan semakin tak pasti seiring dengan musim tangkapan yang sulit diprediksi. Di tengah penghasilan keluarga nelayan yang tak menentu, istri nelayan harus mempunyai peran aktif untuk menopang ekonomi keluarga. Di beberapa daerah telah terbentuk kelompok yang gencar memberdayakan perempuan dan mendorong peningkatan ekonomi keluarga nelayan. Pemberdayaan itu dimulainya dengan mengajak para istri nelayan berperan aktif dalam kegiatan usaha.

Perempuan di Pesisir perlu di latih untuk membuat produk olahan berbahan dasar ikan. Di Pesisir itu, sebagian istri nelayan sudah biasa membuat kerupuk untuk konsumsi sendiri. Lewat mengajak istri nelayan membuat produk olahan seperti kerupuk, keripik, dan abon. Keterbatasan ruang gerak istri nelayan menyebabkan pembuatan kerupuk dilakukan di rumah masing-masing. Ini membuat standar mutu kerupuk tak seragam. Produk mereka sulit diterima pasar.

Untuk mengatasinya dengan mengadakan standar resep yang seragam. Bahan baku produk olahan mengandalkan ikan segar hasil tangkapan para suami. Modal yang terbatas disiasati dengan pemilihan bahan baku dari jenis-jenis ikan yang harganya relatif murah, seperti belida, tunul, kembung, dan tongkol. Pengolahan sepenuhnya dilakukan secara tradisional. Jenis ikan untuk bahan baku bisa berubah-ubah, sepanjang harga ikannya tak lebih dari Rp 5.000 per kilogram.

Cuaca ekstrem perairan dan hasil tangkapan yang tak menentu menyebabkan usaha pengolahan ikan pun kerap kesulitan bahan baku. Untuk menyiasatinya, pada musim panen ikan mereka memproduksi kerupuk sebanyak-banyaknya sebagai stok untuk dijual saat paceklik bahan baku.

Kerupuk dipilih sebagai produk olahan utama karena daya tahannya bisa tiga bulan, lebih lama dibandingkan dengan keripik dan abon yang daya tahannya

sekitar dua minggu. Pada musim panen, produksi kerupuk mereka mencapai 25 kilogram per hari, dengan harga jual sekitar Rp 5.000 per kilogram. Dari jumlah tersebut, kelompok ini mendapat keuntungan Rp 2.000 per kilogram.

Upaya mengangkat perekonomian keluarga nelayan bukan perkara mudah. Kemiskinan yang mendera keluarga nelayan cenderung menempatkan perempuan dalam posisi marjinal. Mereka tak percaya diri dan kurang gigih menjalankan usaha. Keterpurukan perempuan nelayan itu, tak hanya dalam hal ekonomi, tetapi juga saat mereka harus membuat keputusan. Beberapa dari mereka juga kerap menjadi korban kekerasan dalam rumah tangga (KDRT).

II. PEMBAHASAN

Banyak kegiatan yang dapat dilakukan oleh istri nelayan untuk menopang ekonomi keluarga yang memanfaatkan potensi yang ada disekitar lingkungannya seperti pembuatan kerupuk ikan atau kerupuk udang.

1. Lokasi Usaha

Lokasi usaha pengolahan produk ikan sebaiknya dilakukan di daerah-daerah yang dekat dengan wilayah perairan baik wilayah dekat pantai ataupun sungai-sungai besar agar dapat memperoleh bahan baku dengan harga yang lebih murah. Untuk pembuatan kerupuk ikan tidak memerlukan lokasi usaha yang spesifik. Rumah tangga pada umumnya dapat melakukan usaha ini sepanjang memiliki tanah lapang yang cukup terutama untuk proses penjemuran. Pada lokasi usaha yang hanya memiliki tanah sempit dapat melakukan penyesuaian dengan membuat tempat penjemuran pada bagian atas bangunan yang dibuat bertingkat.

2. Fasilitas Produksi dan Peralatan Fasilitas Produksi

a) Bangunan untuk proses produksi

Bangunan digunakan untuk aktivitas proses produksi yang meliputi penyiapan bahan baku, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan/penjemuran dan penyimpanan. Luas lahan yang digunakan tergantung pada jenis dan banyaknya fasilitas yang dimiliki atau dengan kata lain skala usaha yang dimiliki. Lay out pabrik diatur sesuai dengan urutan tahap-tahap produksi. Hal ini memudahkan

untuk proses pemindahan barang dari masing-masing tahap. Ruangan untuk tempat pemotongan misalnya merupakan ruangan yang langsung tembus ke lahan penjemuran untuk memudahkan proses pengangkutan kerupuk setelah dipotong untuk selanjutnya dijemur. Gudang penyimpanan output disesuaikan dengan jumlah produksi.

b) Lahan penjemuran

Lahan penjemuran untuk pengeringan kerupuk ini relatif lebih luas dibandingkan bangunan tempat produksi yang lain. Tanah yang digunakan untuk penjemuran disemen agar kerupuk basah yang dijemur tidak kotor oleh tanah. Di pinggir-pinggir lahan penjemuran diberi atap untuk penyimpanan sementara kerupuk yang belum kering pada waktu malam hari atau saat hujan.

c) Peralatan

Kerupuk ikan dapat diproduksi dengan alat yang sederhana atau dengan peralatan dengan teknologi modern. Untuk industri rumah tangga yang memproduksi kerupuk ikan baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun dijual dengan skala yang masih kecil dapat menggunakan alat-alat yang sederhana. Adapun alat-alat sederhana yang digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan yaitu:

- 1). Baskom
- 2). Dandang
- 3). Alat penghancur bumbu (cobek)
- 4). Pisau
- 5). Tampah (Nyiru)
- 6). Kompor
- 7). Loyang
- 8). Sendok

Usaha pembuatan kerupuk ikan dengan skala yang besar menggunakan alat-alat dengan teknologi yang lebih modern. Penggunaan teknologi modern ini dapat mengurangi jumlah pekerja sekaligus

menghasilkan produk dengan jumlah yang lebih banyak dalam waktu yang singkat.

Adapun peralatan modern yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk ikan antara lain:

- a. Alat penghancur ikan. Digunakan untuk melumatkan ikan yang telah dibersihkan kepala dan sisiknya sehingga diperoleh daging ikan yang telah ditumbuk halus dan siap dicampur dengan bahan lain.
- b. Alat pelembut bahan (mulen).

Mesin ini digunakan untuk melembutkan campuran ikan yang telah dihaluskan dan adonan tepung dan bumbu. Mesin ini berkapasitas hingga 10 kg dan dapat dijalankan oleh 1 (satu) orang tenaga kerja.

- c. Bak pencampur bahan.

Bak ini berbentuk persegi empat dengan ukuran panjang rata-rata 2 meter dan lebar 1 meter yang terbuat dari kayu. Ukuran bak ini bisa disesuaikan dengan kebutuhan kapasitas muatan yang diinginkan.

- d. Pencetak.

Mesin pencetak ini digunakan untuk mencetak adonan berbentuk silinder sebelum dimasukkan ke cetakan sesuai ukuran yang diinginkan. Terdapat juga meja press agar adonan yang tercetak menjadi lebih padat dan kenyal. Mesin cetak ini membutuhkan 1 (orang) tenaga kerja untuk menjalankannya.

- e. Alat pengukus (dandang).

Alat pengukus (dandang) berbentuk tabung panjang yang terbuat dari aluminium.

- f. Mesin pemotong.

Mesin pemotong ini digunakan untuk memotong kerupuk yang telah didinginkan selama 1 hari (24 jam). Mesin ini dijalankan oleh 2 (dua) orang tenaga kerja.

- g. Oven.

Oven digunakan untuk mengeringkan kerupuk terutama pada saat sinar matahari kurang atau pada saat musim hujan. Oven berbentuk persegi panjang yang terbuat dari cor-coran semen dan pasir yang terbagi dalam

dua bagian. Bagian atas merupakan tempat kerupuk yang akan dikeringkan sedangkan bagian bawah berupa kolong untuk mengalirkan panas. Oven terdiri dari dryer dan mesin diesel. Bahan Baku Produksi Terdapat bermacam-macam jenis kerupuk yang pembuatannya menggunakan bahan baku yang berbeda-beda. Seperti namanya, kerupuk ikan merupakan kerupuk yang berbahan baku ikan. Berbagai jenis ikan dapat digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan, namun tidak semua jenis ikan dapat dibuat kerupuk ikan. Adapun jenis ikan yang sering dibuat kerupuk antara lain ikan tenggiri dan ikan pipih, serta ikan-ikan lainnya. Selain ikan, usaha ini menggunakan bahan baku lain yaitu tepung tapioka, tepung terigu, tepung sagu dan telur. Bumbu juga digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan untuk menambah rasa lezat dan gurih. Adapun bumbu-bumbu yang digunakan adalah garam, gula dan penyedap rasa. Zat pewarna sering digunakan sebagai bahan tambahan untuk memberikan warna agar lebih menarik.

d) Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang diperlukan dalam pembuatan kerupuk tidak memerlukan keahlian khusus. Dalam hal ini tenaga kerja pria dan wanita dapat dipekerjakan pada semua tahap pembuatan. Akan tetapi tenaga kerja laki-laki sebagian besar ditempatkan pada proses penyiapan bahan, pencetakan, pengukusan, dan pemotongan sedangkan tenaga kerja wanita banyak digunakan pada tahap pemotongan, penjemuran dan pengemasan. Selain tenaga kerja tetap, terkadang diperlukan tenaga kerja borongan jika sewaktu-waktu terjadi lonjakan pesanan atau pada musim kemarau dimana proses produksi meningkat.

e) Teknologi

Dalam usaha pembuatan kerupuk ikan dapat menggunakan teknologi tradisional ataupun teknologi modern. Perbedaan teknologi ini berkaitan dengan jenis peralatan yang digunakan selama proses produksi.

1) Teknologi tradisional

Peralatan yang digunakan pada teknologi ini mudah diperoleh sebab merupakan peralatan yang sering dipakai dalam rumah tangga pada umumnya. Selain alat, tenaga kerja merupakan faktor utama dalam hasil produksi kerupuk, sebab beberapa proses dari produksi ini mengandalkan tenaga manusia. Penggunaan peralatan sederhana ini sangat mempengaruhi jumlah produksi yang dihasilkan dan mutu. Dengan hanya menggunakan teknologi tradisional ini terkadang hanya dapat menghasilkan 1 (satu) kali adonan. Kapasitas produksi dengan alat sederhana ini sangat kecil dengan mutu yang kurang baik.

2) Teknologi modern

Pembuatan kerupuk dengan teknologi modern adalah proses dengan menggunakan peralatan yang lebih modern seperti mesin cetak otomatis yang menghasilkan bentuk yang lebih variatif, mesin pemotong yang lebih cepat dan penggunaan oven. Penggunaan teknologi ini dapat menghasilkan jumlah produksi yang berlipat-lipat jika dibandingkan dengan teknologi sederhana. Dalam satu hari dapat dilakukan 3-4 kali adonan kerupuk. Selain itu dengan teknologi ini akan menghemat jumlah tenaga kerja yang digunakan yang akan menurunkan biaya operasional.

3) Teknologi menengah

Pada pembuatan kerupuk dengan teknologi menengah ini menggunakan peralatan yang terdiri dari mesin-mesin dengan kapasitas yang relatif masih rendah.

f) Proses Produksi

Usaha pembuatan kerupuk ikan hanya melakukan pengolahan dari bahan mentah sampai pada proses kerupuk siap goreng. Adapun proses pembuatan kerupuk ikan adalah sebagai berikut:

1) Proses penyiapan bahan baku

Proses penyiapan bahan baku adalah persiapan daging ikan yang akan digunakan, tepung serta bumbu-bumbu yang digunakan beserta perhitungan komposisi masing-masing bahan untuk setiap adonan. Dalam mempersiapkan bahan baku pembuatan kerupuk ikan yang perlu

mendapat perhatian utama adalah penyiapan ikan yang akan dijadikan bahan utama. Mutu ikan yang digunakan akan mempengaruhi mutu produksi kerupuk ikan, oleh karena itu perlu dipilih ikan yang masih segar. Dengan demikian diperlukan pengetahuan untuk mengetahui tanda-tanda ikan dengan mutu yang baik (masih segar). Sebelum dihaluskan, ikan dibersihkan dahulu dengan cara menghilangkan sisik, insang, maupun isi perutnya kemudian dicuci sampai bersih. Bagian tubuh yang keras, seperti duri maupun tulang dibuang karena dapat menurunkan mutu kerupuk yang dihasilkan. Selanjutnya ikan tersebut digiling sampai halus. Di samping itu bahan baku berupa tepung dan telur serta bumbu disiapkan untuk proses adonan.

2) Proses pembentukan adonan

Adonan dibuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan bumbu-bumbu yang digunakan. Tepung diberi air dingin hingga menjadi adonan yang kental. Bumbu dan ikan yang telah digiling halus dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk/diremas hingga lumat dan rata. Adonan ini kemudian dimasukkan ke dalam mulen untuk pelembu

3) Pencetakan

Pencetakan adonan dapat dilakukan dengan tangan ataupun dengan mesin. Dengan menggunakan tangan adonan dibentuk silinder dengan panjang kurang lebih 30 cm dan diameter 5 cm. Dengan bantuan alat cetak adonan ini dapat dibuat dalam bentuk serupa. Kemudian adonan berbentuk silinder ini di "press" untuk mendapatkan adonan yang lebih padat. Selanjutnya adonan ini dimasukkan ke dalam cetakan yang berbentuk silinder yang terbuat dari aluminium.

4) Pengukusan

Adonan berbentuk silinder kemudian dikukus dalam dandang selama kurang lebih 2 jam sampai masak. Untuk mengetahui apakah adonan kerupuk telah masak atau belum adalah dengan cara menusukkan lidi ke dalamnya. Bila adonan tidak melekat pada lidi berarti adonan telah masak. Cara lain untuk menentukan masak atau tidaknya adonan kerupuk dapat dilakukan dengan menekan adonan tersebut. Bila permukaan silinder kembali seperti semula, artinya adonan telah masak.

Pendinginan Adonan kerupuk yang telah masak segera diangkat dan didinginkan. Untuk melepaskan dari cetakan, biasanya adonan tersebut diguyur dengan air. Adonan tersebut kemudian didinginkan di udara terbuka kurang lebih 1 (satu) hari atau kurang lebih 24 jam hingga adonan menjadi keras dan mudah diiris. Pemotongan Tahap selanjutnya adalah pemotongan adonan kerupuk yang telah dingin. Sebuah mesin pemotong dijalankan oleh 2 (dua) orang. Proses ini juga dapat dilakukan secara sederhana yaitu mengiris adonan dengan pisau yang tajam. Pengirisan dilakukan setipis mungkin dengan tebal kira-kira 2 mm, agar hasilnya baik ketika digoreng. Untuk memudahkan pengirisan, pisau dilumuri dahulu dengan minyak goreng.

Penjemuran/pengovenan Adonan yang telah diiris-iris kemudian dijemur sampai kering. Penjemuran dilakukan di bawah sinar matahari kurang lebih 4 jam. Pada saat musim hujan untuk pengeringan kerupuk yang masih basah ini dapat dilakukan dengan oven (dryer) selama kurang lebih 2 jam. Tetapi kerupuk yang dikeringkan dengan sinar matahari hasilnya akan lebih bagus dibandingkan jika menggunakan oven. Kerupuk yang dikeringkan dengan sinar matahari jika digoreng akan lebih mengembang. Hal ini akan lebih menguntungkan para pengusaha penggorengan kerupuk dan akan mempengaruhi harga kerupuk. Karena itulah pengeringan menggunakan sinar matahari lebih disukai dibandingkan dengan menggunakan oven. Pengepakan Setelah kering, kerupuk segera diangkat dari jemuran. Kerupuk yang telah kering ini dapat segera dibungkus dan dijual. Biasanya kerupuk ikan siap goreng ini dikemas dalam plastik sejumlah berat tertentu. Kemasan kerupuk dalam plastik tersebut disebut bal, dimana per bal dapat berisi 5 kg atau 10 kg kerupuk.

g) Produksi Optimum

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari studi lapangan, komposisi adonan tepung tapioca dan bumbu yang digunakan memiliki perbandingan sebagai berikut: Ikan 50 kg, tepung tapioka 300 kg, garam 10 kg, gula 12,5 kg, telur 10 kg serta penyedap dan pewarna secukupnya. Komposisi ini

dapat menghasilkan kerupuk dengan kualitas yang baik yaitu jika digoreng akan mengembang dengan baik. Apabila proses pembuatan kerupuk ikan berjalan optimal maka dari 1 adonan tepung tapioka yang dicampur dengan bahan-bahan lainnya tersebut dapat dihasilkan 300-330 kg kerupuk (rendemen 76-85 persen). Kendala Produksi Dilihat dari sisi tenaga kerja, usaha kerupuk ikan ini tidak menemui kesulitan. Setiap proses produksi dapat dikerjakan oleh tenaga kerja tanpa memerlukan keahlian khusus. Kesulitan yang sering dijumpai dalam usaha ini adalah ketika terjadi kelangkaan bahan baku ikan dan penurunan produksi pada saat musim hujan. Kesulitan bahan baku terjadi ketika pasokan ikan menurun sehingga menyebabkan harga ikan naik. Pada kondisi ini pengusaha kerupuk mengalami penurunan pasokan ikan karena jumlah produksi ikan yang menurun tersebut lebih banyak dialihkan untuk konsumsi sehari-hari secara langsung. Di pihak lain pengusaha tidak dapat menaikkan harga sesuai dengan kenaikan harga bahan bakunya karena tidak dapat mempengaruhi harga kerupuk ikan di pasar. Hal inilah yang menyebabkan pengusaha mengurangi jumlah produksinya.

Pada musim hujan terjadi penurunan jumlah produksi dan penurunan mutu produk. Penurunan jumlah produksi dikarenakan kurangnya sinar matahari yang menghambat proses penjemuran. Meskipun pengeringan kerupuk dapat dilakukan dengan oven (dryer), tetapi jumlah produk yang dihasilkan juga sedikit sebab mutunya tidak sebagus dengan pengeringan dengan sinar matahari. Sedikitnya sinar matahari pada musim hujan juga menurunkan mutu kerupuk karena harus dijemur berhari-hari. Kendala produksi di atas biasanya diantisipasi oleh pengusaha dengan memproduksi dalam jumlah yang besar pada musim kemarau untuk stok musim hujan, karena pada musim hujan terjadi kenaikan harga kerupuk yang diakibatkan oleh jumlah permintaan yang tidak bisa dipenuhi oleh produsen seperti hari-hari biasanya.

h) Kendala Produksi

Dilihat dari sisi tenaga kerja, usaha kerupuk ikan ini tidak menemui kesulitan. Setiap proses produksi dapat dikerjakan oleh tenaga kerja tanpa

memerlukan keahlian khusus. Kesulitan yang sering dijumpai dalam usaha ini adalah ketika terjadi kelangkaan bahan baku ikan dan penurunan produksi pada saat musim hujan.

Kesulitan bahan baku terjadi ketika pasokan ikan menurun sehingga menyebabkan harga ikan naik. Pada kondisi ini pengusaha kerupuk mengalami penurunan pasokan ikan karena jumlah produksi ikan yang menurun tersebut lebih banyak diarahkan untuk konsumsi sehari-hari secara langsung. Di pihak lain pengusaha tidak dapat menaikkan harga sesuai dengan kenaikan harga bahan bakunya karena tidak dapat mempengaruhi harga kerupuk ikan di pasar. Hal inilah yang menyebabkan pengusaha mengurangi jumlah produksinya. Pada musim hujan terjadi penurunan jumlah produksi dan penurunan mutu produk. Penurunan jumlah produksi dikarenakan kurangnya sinar matahari yang menghambat proses penjemuran. Meskipun pengeringan kerupuk dapat dilakukan dengan oven (dryer), tetapi jumlah produk yang dihasilkan juga sedikit sebab mutunya tidak sebagus jika pengeringan dengan sinar matahari.

Sedikitnya sinar matahari pada musim hujan juga menurunkan mutu kerupuk karena harus dijemur berhari-hari. Kendala produksi di atas biasanya diantisipasi oleh pengusaha dengan memproduksi dalam jumlah yang besar pada musim kemarau untuk stok musim hujan, karena pada musim hujan terjadi kenaikan harga kerupuk yang diakibatkan oleh jumlah permintaan yang tidak bisa dipenuhi oleh produsen seperti hari-hari biasanya.

i) **Bahan baku**

Bahan baku yang digunakan adalah semua jenis ikan / udang. Jenis ikan yang umum digunakan adalah tenggiri, belida, kakap, gabus dan sebagainya. Untuk mendapatkan hasil yang baik, pada pembuatan kerupuk ikan dan udang dibutuhkan bahan baku daging ikan / udang yang masih segar. Bila bahan baku yang digunakan kurang baik kesegarannya akan mempengaruhi rasa, rupa dan bau yang dihasilkan.

- 1) Bahan yang diperlukan:
 - Daging ikan halus 500 gram
 - Tepung tapioca 1 kg
 - Telur bebek 6 butir
 - Garam 1,5 ons
 - Soda 0,25 ons
 - Gula 500 gram
- 2) Persiapan
 - Cuci ikan dan buatlah fillet
 - Ambil daging ikan dengan cara di kerupuk menggunakan sendok
 - Haluskan / giling daging ikan tersebut sampai halus
 - Timbang daging ikan halus 500 gram
 - Timbang bahan-bahan tambahan / bumbu yang diperlukan.

j) Menggoreng kerupuk

Masih banyak orang yang masih belum mengetahui cara menggoreng kerupuk ikan mentah, sehingga lebih memilih membeli kerupuk yang sudah digoreng. Karena itu kerupuk ikan/udang akan memberikan resep cara menggoreng kerupuk mentah sebagai berikut:

- 1) Kerupuk mentah dijemur dibawah panas matahari kurang lebih selama 8 (Delapan) jam, kemudian kerupuk mentah dipindahkan ketempat yang teduh untuk didinginkan. Menjemur kerupuk mentah jangan terlalu lama, karena bisa mengakibatkan kerupuk menjadi pecah - pecah pada waktu penggorengan. Jangan terkena air hujan, akan mengakibatkan kerupuk menjadi rusak, jika cuaca mendung segera angkat kerupuk yang dijemur.
- 2) Kemudian siapkan 2 (dua) kuali besar dan kecil. Kuali kecil adalah minyak goreng yang hangat kuku (tidak boleh terlalu panas, api kecil). Sedangkan kuali besar berisi minyak panas, masukkan terlebih dahulu kerupuk mentah ke kuali yang berisi minyak hangat, kemudian ketika kerupuk mentah mulai agak mengembang sedikit, lalu secepatnya diangkat dan dipindahkan kekuali besar yang berisi minyak panas. Kerupuk akan segera mengembang dengan cepat, dan harus segera Anda

angkat kerupuk mentah yang sudah mengembang tersebut, tiriskan dan dinginkan kerupuk yang baru digoreng terlebih dahulu.

- 3) Masukan kerupuk kedalam toples atau plastik, tutup dengan rapat, kerupuk siap disantap.Pesan: Simpan ditempat yang tertutup rapat. Cara menggoreng kerupuk mentah diatas sama dengan cara menggorengkemplang mentah.

k) Memasarkan kerupuk

Kemajuan Teknologi Informasi dan Komunikasi serta banyaknya media cetak dan elektronik di Nusantara, membuat krupuk hampir merambah seluruh Nusantara. Walaupun konsumen di daerah jauh dari kota besar, sulit memperoleh krupuk itu sendiri. Namun ini merupakan peluang bisnis untuk pebisnis, apalagi daerah tersebut sudah ditunjang akses infrastruktur serta transportasi yang lancar, bukanlah permasalahan besar untuk memasarkan krupuk sampai ke pelosok desa dan dusun. Namun yang menjadi permasalahan adalah biaya transportasi, jasa expedisi yang begitu mahal, membuat harga krupuk cukup melambung sampai di tangan konsumen. Bahkan yang lebih ironis lagi, jasa expedisi lebih mahal dari harga krupuk itu sendiri. Inilah yang menjadi keengganannya para pelaku pasar krupuk untuk bermain di bisnis krupuk. Apalagi para pelaku pasar krupuk sebelumnya sudah cukup lumayan banyak. Disamping itu para konsumen semakin cerdas untuk memilih produk yang berkwalitas, enak rasanya serta murah. Bisa bisa krupuk yang kita tawarkan tidak laku karena terlalu mahal. Namun demikian banyak juga jasa expedisi yang relatif dan terjangkau.Tergantung kelihaihan kita memilih jasa expedisi yang murah, sehingga krupuk yang kita pesan dari agen sampai ditangan kita, save, bentuk utuh, tidak terlalu lama tetapi harganya murah. Sampai ditangan konsumenpun terjangkau oleh kantong konsumen.

Salah satu strategi pemasaran krupuk dalam pemasaran bisnis krupuk adalah menjual krupuk dalam kondisi sudah digoreng. Beberapa pertimbangan bagi konsumen lebih suka membeli krupuk gorengan adalah lebih praktis dan siap untuk dimakan. Pada saat krupuk digoreng, kondisinya lebih mekar, rekah dan lebih ringan. Ini membuat kemasan

tanpak lebih banyak isinya, setelah krupuk dikemas setelah digoreng, walaupun harga cenderung turun dari harga krupuk mentah, tapi untung lebih banyak daripada menjual krupuk mentah. Kitapun harus memperhitungkan segi segi lain, dalam memasarkan krupuk yang sudah digoreng, seperti, pertambahan biaya untuk pembelian minyak goreng, bahan bakar, tenaga serta kemasan, disamping adanya pertambahan waktu juga. Kalkulasikan seefisien mungkin, sehingga pemasaran krupuk digoreng tidak merugi. Perlunya dipertimbangkan bahwa kondisi krupuk yang sudah digoreng, masa kedaluwarsanya lebih cepat dari pada krupuk mentah. Disarankan dalam pengemasan krupuk yang sudah digoreng, jangan terlalu besar sehingga berdampak terhadap harga jual krupuk itu sendiri. Sebaiknya survey terhadap pesaing Anda dahulu harga standar mereka, serta kemampuan daya beli konsumen sekitar Anda.

Jangkauan pemasaran krupuk yang sudah digoreng jauh lebih luas dari yang masih mentah, mengingat sifatnya yang siap saji. Perhatikan sistem pengemasannya, jangan sampai cacat (sobek , bolong) membuat krupuk cepat melempem atau tidak renyah., bersih serta terjamin higienisnya. Gunakan plastik yang tebal, untuk menjaga kualitas produknya. Berilah label, jika sudah ada. Krupuk yang sudah digoreng bisa dipasarkan dimanapun dan kapanpun. Dititipkan di Depot, restaurant, kantin, toko kelontong, penjual sayur. Dari Mini market ke Hyper Market. Jika dimungkinkan dijajakan keliling. Buatlah sistem konsingasi yang seimbang, sehingga harga krupuk digoreng tidak terlalu mahal pada saat dipasarkan.

Strategi strategi ini mungkin bisa diterapkan, sehingga konsumen cenderung ingin membeli walaupun harga agak mahal,

1. Kwalitas krupuk harus bagus dan tidak kedaluwarsa
2. Buatlah pengemasan yang serapi dan sebaik mungkin, sehingga konsumen tertarik membeli.
3. Sebaiknya dikemas kembali dalam bentuk seperempat kiloan, sehingga dapat mengambil keuntungan tetapi tidak kentara.
4. Jangan dijual timbangan, sebaiknya pak pakan.
5. Membuat kios krupuk sendiri.
6. Dipasarkan sendiri.

Jika ingin model konsingasi , tentu resiko berbagi keuntungan dengan pihak lain. Jika Anda satu satunya pelaku bisnis di daerah Anda, ini merupakan peluang yang tak terkirakan dan kesempatan emas yang perlu dimanfaatkan semaksimal mungkin.

I) Kendala memasarakan kerupuk ikan

Kendala dalam pemasaran kerupuk ikan adalah masalah harga: Harga kerupuk ikan per kilogramnya relatif lebih mahal dibandingkan jenis kerupuk lain yang tidak memakai ikan sebagai campuran. Mahalnya harga kerupuk ikan udang ini menyebabkan pembeli untuk produk ini masih terbatas. Masyarakat dengan pendapatan menengah ke atas mungkin akan membeli kerupuk ikan sebagai kebutuhan sehari-hari, tetapi untuk masyarakat dengan pendapatan yang masih rendah konsumsi untuk kerupuk ikan ini masih terbatas pada acara-acara tertentu yang dianggap istimewa dan untuk konsumsi sehari-hari lebih memilih kerupuk jenis lainnya yang lebih murah.

III KESIMPULAN

Pengabdian ini yang dilaksanakan pada tanggal 20 Mei 2012 sangat bermanfaat bagi masyarakat Pulau Panjang dan Civitas Akademika Universitas Putera Batam. Masyarakat memperoleh ilmu dari para dosen universitas Putera Batam dan sebaliknya Dosen bisa mengimplementasikan ilmunya di tengah-tengah masyarakat. Dalam pelatihan dan pendampingan pembuatan kerupuk ikan/udang masyarakat mengikuti dengan sungguh-sungguh dan bertanya kepada para instruktur. Setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan mereka para istri nelayan mampu membuka usaha pembuatan kerupuk ikan/udang yang memiliki pasar yang sangat prospek yang berdekatan dengan kota Batam sebagai kota tujuan wisatawan. Pengabdian ini tidak semata-mata pelatihan tetapi juga melakukan pendampingan di dalam proses produksi maupun proses pemasarannya kepada peserta yang betul berminat membuka usaha pembuatan kerupuk ikan/udang. Setelah membuka usaha mereka tidak terlalu bergantung pada cuaca untuk memperoleh rejeki dan harga tagkapan ikan tidak murah harga. Jika ikan murah mereka pergunakan untuk bahan baku ikan dan ketika ikan malal bisa dijual langsung kekonsumen sehingga

ekonomi keluarnya tidak terganggu sekalipun sedang musin gelombang.
Pelatihan ini diharapkan ditindaklanjuti untuk tahun-tahun berikutnya di Palau Panjang.

IV. DAFTAR PUSTAKA

Harian Seputar Indonesia 10 Januari 2011.

Hisyam, Muhammad, 2001, Indonesia Menapak Abad 21 dalam Kajian Sosial dan Budaya, Jakarta: Peradaban

_____, 2009, Keberadaan Nelayan dan Dinamika Ekonomi Pesisir , Yogyakarta: Ar-RuzzMedia

Ollenburger, Jane C dan Helen A. Moore,2002, Sosiologi Wanita, Jakarta: Rineka Cipta

Ritzer, George dan Douglas J. Goodman, 2008. Teori Sosiologi Modern, Jakarta: Kencana

Sajogyo, Pudjiwati, 2007, Sosiologi Pedesaan (Jilid 2), Yogyakarta: Gadjah Mada University Press