

Peningkatan Pengetahuan Kelompok IRT di Kelurahan Sirantau Melalui Diversifikasi Produk Kerupuk Ikan Rucah

Marnida Yusfiani¹, Rini Selly², Cut Meuthia Rani³, Hermanto⁴, Sindy Gamaeka Putri⁵, Muhammad Zakiyul Fikri⁶, Muchsin Harahap⁷, Rabiah Afifah Daulay⁸, Rina Syadilla⁹, Christin Angeline Laia¹⁰, Nazwa Ramadhani¹¹, Monalisa Situmorang¹², Dita Aulianti¹³, Risma Karolina Barus¹⁴, Betesda Valentina br Ginting¹⁵

^{1,2,3,7,,8,9,10,11,12,13,14}Universitas Negeri Medan

^{4,5}Politeknik Tanjungbalai

⁶Universitas Riau

*Corresponding author, e-mail: marniday@unimed.ac.id.

Abstrak

Ikan rucah merupakan ikan yang cacat fisik dan rusak akibat penanganan yang kurang baik dalam proses bongkar muat maupun sortasi yang mengakibatkan nilai ekonomis ikan menjadi rendah. IRT Kelurahan Sirantau yang pada umumnya merupakan istri nelayan memiliki keterbatasan pengetahuan pengolahan ikan rucah sebagai lauk pauk sumber protein. Perlunya pemberdayaan melalui program Pengabdian kepada Masyarakat dengan tujuan meningkatkan pengetahuan diversifikasi olahan ikan rucah menjadi kerupuk ikan rucah dengan tingkat penerimaan yang baik pada Kelompok IRT Produktif. Kegiatan PkM dilaksanakan melalui *Focus Discussion Group* (FGD) pelatihan Diversifikasi produk ikan rucah menjadi kerupuk ikan rucah serta pendampingan masyarakat pada pengujian kesukaan terhadap beberapa sampel kerupuk yang dibuat pada Kelompok IRT Produktif yang dilaksanakan pada September – Oktober 2024 di Kelurahan Sirantau Kota Tanjungbalai. Pemberdayaan melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan rucah menjadi kerupuk ikan rucah memberikan hasil peningkatan pengetahuan kepada mitra masyarakat Kelompok IRT Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai. Hasil pretest diperoleh rata-rata skor 13.13 dan posttest sebesar 74. Terjadi peningkatan pengetahuan mitra pada diversifikasi olahan produk ikan rucah sebesar 54,67 serta hal ini berbanding lurus dengan signifikansi berdasarkan Uji T Berpasangan diperoleh bahwa hasil $T_{hitung} < T_{tabel}$ bahwa posttest memberikan pengaruh. Pada pelatihan pembuatan kerupuk ikan rucah mitra mampu mengikuti dan membuat kerupuk ikan rucah dengan resep yang telah diberikan. Mitra Kelompok IRT mampu menentukan uji sensori dari produk ikan rucah yang telah dibuat. Hasil uji sensori kerupuk ikan rucah yang dihasilkan dengan rata-rata >7 yang berarti dapat diterima konsumen dengan kategori pada parameter tekstur 8.01, aroma 7.89, rasa 8.45, dan kenampakan sebesar 7.61. Pelatihan PkM ini dapat direplikasi di daerah pesisir lain dengan potensi dan bahan lokal serupa. Keberlanjutan kegiatan PkM tahap selanjutnya pada pelatihan pengemasan produk dan pemasaran digital agar berdampak terhadap ekonomi lebih berkelanjutan dengan ruang lingkup yang lebih besar di kecamatan.

Kata Kunci: Diversifikasi; Ibu Rumah Tangga; Kerupuk Ikan; Resep.

Abstract

Grounded Fish are fish that have physical defects and are damaged due to poor handling during loading and soorting process, resulting in a low economic value. The Sirantau housewives, whose mostly fishermen's wives, has limited knowledge the gounded fish as dish as protein resource in meals. The empowerment is need through the Community Service Program aimed at increasing knowledge of diversifying the processing of Grounded fish into Grounded fish crackers with a good acceptance level among the Kelompok IRT Produktif. The community service activities were carried out through Focus Discussion Group (FGD) training on the diversification of Grounded fish into Grounden Fish Crackers, as well as assistance in testing the preference for fish crackers made by the Kelompok IRT Produktif, conducted from September – October 2024 in Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai. Empowerment through training on the divesification into fish crackers has resulted in an increase knowledge among the Kelompok IRT Produktif. The pretest showed an average of 13.13 and the posttest score was 74. There was an increase by 54.67. This is directly proportional to the significance based on the Paired T-test, where $T_{calculated} < T_{table}$ indicates that the postedt

had an impact. The training on making Grounded fish crackers, Kelompok IRT Produktif able to follow and make fish crackers using provided recipe. Kelompok IRT Produktif were able to conduct a sensory test on the grounded fish crackers that had benn made. The sensory test results an average >7, indicating consumer acceptance with categories in the tecture parameter at 8.01, aroma at 7.89, taste at 8.45, and apperance at 7.61. This community sercives training can be replicated in other coastal areas with similar potential and local materials. The sustainability of the next phase of activities in product packaging training and digital marketing aims to hace a more sustainable economic impact with a broader scope at the sub-district level.

Keywords: Diversification; Fish crackers; Housewives; Recipe.

How to Cite: Yasfiani, M. et al. (2025). Peningkatan Pengetahuan Kelompok IRT di Kelurahan Sirantau Melalui Diversifikasi Produk Kerupuk Ikan Rucah. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 501-508.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2025 by author.

Pendahuluan

Kota Tanjungbalai berada di pesisir Pantai timur provinsi Sumatera Utara dan berbatasan langsung dengan selat Malaka (Yusfiani et al., 2020). Letak geografis ini yang menjadikan Kota Tanjungbalai menempati posisi ke-2 memiliki kelimpahan hasil perikanan di Sumatera Utara setelah Kota Sibolga yang berada di pesisir Pantai barat. Produksi perikanan Kota Tanjungbalai pada tahun 2023 sebesar 10.751,75 ton dengan rincian 10.698,75 ton perikanan laut dan sisanya sebesar 52,77 ton perikanan darat (Badan Pusat Statistik Kota Tanjungbalai, 2024a). Adapun jumlah nelayan sebanyak 15.000 dan 1.500 kapal (Sitepu, 2023). Aktivitas perikanan berada di Kecamatan Teluk Nibung, yang terdapat beberapa pelabuhan dan Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Beberapa perusahaan pembekuan hasil laut antaranya pembekuan ikan, cumi, udang, dan kerang telah beroperasi di Tanjungbalai. Ekspor komoditi perikanan ikan dan udang beku perdana telah dilaksanakan kembali pada tahun 2019 ke negara Cina (Aswika, 2019), setelah sekian lama vakum. Secara ekonomi, Kota Tanjungbalai diuntungkan kerana terletak pada pertemuan dua Sungai besar yaitu Sungai asahan dan Sungai silau yang bermuara ke selat Malaka. Kondisi tersebut menjadikan Kota Tanjungbalai sebagai jalur perdagangan internasional dan menjadi tempat lalu lintas barang dan jasa yang relative ramai di pesisir timur di Pulau Sumatera (Purwanto, 2023).

Gerakan Memasyarakatkan Ikan (GEMARIKAN) merupakan program nasional yang dicanangkan pada tahun 2004 oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kegiatan GEMARIKAN bertujuan mengedukasi pentingnya mengkonsumsi karena banyaknya kandungan gizi yang terdapat pada ikan. Ikan merupakan sumber makan bergizi tinggi, sumber protein, dan mengandung omega-3 yang baik untuk jantung dan perkembangan otak anak (Faiqoh, 2023; Humas Ditjen PDSPKP, 2024). Adanya kesadaran mengkonsumsi ikan meningkat, angka stunting dapat menurun dan terwujudnya Masyarakat sehat, kuat dan cerdas. Hasil perikanan tangkap biasanya langsung diproses di atas kapal untuk proses pengasinan seperti ikan teri dan udang-udangan. Sisanya diproses dengan pendinginan, pembekuan dan dijual beku. Penjualan ikan beku ini berdasarkan *Grade*. *Grade A*, biasanya jenis ikan dan seafood tertentu dengan tujuan unuk diekspor. *Grade B*, biasanya tujuan penjualan ke luar kota. *Grade C* dijual secara lokal di pasar tradisional. Jenis ikan tongkol, kembung, cincaru, sardine, biasanya dijual ke luar kota dan lokal.



Gambar 1. Aktivitas di sekitar gudang ikan

Proses bongkar muat ikan dari kapal ke Gudang ikan, serta proses sortasi dan ketidakcermatan pekerja yang menyebabkan ikan semakin rusak penampakannya. Ikan yang cacat fisik dan rusak akibat penanganan yang kurang baik dalam proses bongkar muat yang mengakibatkan nilai ekonomis ikan menjadi rendah. Ikan rucah merupakan ikan yang termasuk pada kategori hasil sortasi (EAL, 2020), diperoleh dari beberapa jenis ikan yang terikut dalam tangkapan nelayan (Payung & Irawati, 2021; Sya'di et al., 2022). Jika ikan rucah tidak ada yang membeli atau tidak laku dijual, maka penjual akan membuangnya di jalan. Hal ini menimbulkan bau busuk yang menyengat.



Gambar 2. Ikan rucah

Survei yang dilakukan diperoleh informasi harga ikan rucah dan ikan rusak fisik karena penekanan yang terjadi selama proses bongkar muat dijual pada kisaran harga Rp. 3.000,- sampai Rp. 6.000,-. Masyarakat hanya mengolah dengan memasak menjadi lauk pauk. Ikan rucah pada umumnya diolah menjadi pakan ikan (Kholis et al., 2023; Payung & Irawati, 2021), tepung ikan (Lanya & Rakhmawati, 2019), dan pupuk. Diversifikasi pengolahan ikan rucah menjadi olahan produk perikanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, perlu dilakukan. Beberapa produk hasil diversifikasi ikan rucah yang telah dilakukan beragam olahan (Susilo et al., 2024) yaitu nugget (Karina, 2019; Minsas et al., 2022), penyedap rasa (Sya'di et al., 2022), kaki naga (EAL, 2020), terasi (Hermawati et al., 2021), bubur bayi instan (Naiu et al., 2022), Abon (Larasati et al., 2023), dendeng (Rusydi et al., 2023), mie (Muslimin et al., 2022), dan produk lainnya.

Pada tahun 2023 jumlah Masyarakat yang mengurus rumah tangga sebanyak 25.660 jiwa, sebanyak 22.630 jiwa berjenis kelamin Perempuan dan sisanya 3.030 jiwa laki-laki (Badan Pusat Statistik Kota Tanjungbalai, 2024b). Kelurahan Sirantau yang terletak di Kecamatan Datuk Bandar Kota Tanjungbalai, mayoritas penduduknya bekerja pada sektor informal, seperti nelayan, buruh, pedagang kecil, dan Ibu Rumah Tangga (IRT). Mitra merupakan IRT dengan rentang usia produktif yang merupakan istri nelayan. Selama ini ikan yang diperoleh dari suami hanya dimasak sebagai lauk pauk. Adapun kegiatan yang selama ini dilakukan bersosialisasi yaitu ikut dalam pengajian dan arisan di lingkungan. Mitra pernah mengikuti pelatihan pembuatan kerajinan, namun pelatihan pengolahan makanan untuk dijadikan alternatif usaha belum pernah diikuti. Wawancara yang dilakukan kepada salah satu IRT, hasil yang diperoleh bahwa ingin mengolah makanan yang bergizi dan dapat dijadikan peluang usaha berwirausaha, namun pada umumnya masih bingung bagaimana memulai usaha tersebut. Kegiatan pengabdian ini dijadikan alternatif usaha wirausaha dan menambah informasi bagi Masyarakat dan IRT khususnya serta menggerakkan program pemerintah Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) sehingga pengetahuan dan pola pikir berubah menjadi wirausaha dengan memanfaatkan potensi olahan ikan rucah sebagai sumber pendapatan baru.

Berdasarkan hasil analisis situasi yang dilakukan, ditemukan beberapa yang menjadi masalah prioritas pada mitra Masyarakat yaitu Ibu Rumah Tangga (IRT) usia produktif di Kelurahan Sirantau yang pada umumnya merupakan istri nelayan. Permasalahan pertama minimnya pengetahuan Masyarakat mitra terkait diversifikasi/ pengolahan ikan rucah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Masyarakat mitra hanya mengolah ikan menjadi masakan sebagai lauk pauk untuk memenuhi kebutuhan protein anggota keluarga. Bagi mitra ikan rucah merupakan pilihan terakhir sebagai jenis ikan untuk dimasak. Ketidaktahuan mitra dalam mengolah olahan ikan selain ikan asin menjadikan ikan rucah lebih banyak dibuang oleh penjual di pasar. Selanjutnya yang menjadi masalah yaitu modal tentunya memiliki peranan penting dalam berwirausaha. Adanya resiko rugi dan untung dalam berwirausaha yang tidak pasti, yang menyebabkan Masyarakat dengan perekonomian yang pas-pasan cenderung lebih memilih pekerjaan tanpa modal yaitu sebagai buruh harian lepas di pengolahan ikan asin. Ikan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi yaitu: sebanyak 22% protein.

Permasalahan berikutnya tidak adanya inisiasi/ penggerak untuk memulai usaha dan ide usaha menyebabkan Masyarakat tidak termotivasi dalam diversifikasi pengolahan ikan rucah menjadi produk setengah jadi yaitu kerupuk ikan rucah. Ketersediaan ikan rucah berlimpah, dengan diversifikasi pengolahan ikan rucah menjadi kerupuk diharapkan menjadi alternatif usaha yang dapat meningkatkan perekonomian Masyarakat terkhusus pada IRT usia produktif di Kelurahan Sirantau. Inovasi ini penting dilakukan, hal ini disebabkan oleh semakin tingginya kebutuhan hidup mendorong kreatifitas dan minat untuk berwirausaha.

Kerupuk ikan rucah yang dihasilkan merupakan permasalahan selanjutnya. Pada produk kerupuk, pemotongan dan ketebalan berpengaruh terhadap kerenyahan pada saat di goreng. Analisis tingkat penerimaan konsumen terhadap tampilan potongan kerupuk, rasa, tekstur, dan aroma. Permasalahan terakhir adalah pemasaran produk kerupuk ikan rucah yang dihasilkan oleh mitra masyarakat. Kemasan produk kerupuk ikan rucah sebagai penentu tempat pemasaran secara lokal, wilayah, maupun nasional. Produk yang dikemas dengan baik berperan penting dalam memperpanjang masa simpan kerupuk ikan rucah. Adanya label dan merk pada kemasan dapat menggambarkan produk kerupuk ikan rucah sehingga memberikan pesan yang baik bagi konsumen dalam membeli produk kerupuk ikan rucah.

Pemberdayaan Masyarakat pesisir perlu dilakukan dalam peningkatan pengetahuan dalam pengolahan ikan rucah melalui diversifikasi produk ikan rucah yang berpotensi tinggi untuk dijadikan usaha skala rumahan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok IRT Produktif Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai melalui pelatihan pengolahan ikan rucah menjadi kerupuk ikan rucah yang bernilai ekonomis tinggi. Berbeda dengan kegiatan sebelumnya, program Pengabdian kepada Masyarakat ini mengkombinasikan pelatihan teknis dengan pendekatan berbasis kelompok Masyarakat yang berpotensi usaha mikro di wilayah pesisir timur pantai Sumatera Utara.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dengan bermitra dengan IRT produktif. Sasaran kegiatan PkM ini adalah Kelompok IRT usia produktif yang berada di Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai berjumlah 15 orang anggota Kelompok IRT produktif. Kegiatan PkM pada Kelompok IRT Produktif Kelurahan Sirantau dilaksanakan pada bulan September – Oktober 2024. Adapun tahapan dalam kegiatan ini dengan melaksanakan sosialisasi melalui *Focus Discussion Group* (FGD). Pelaksanaan FGD dilaksanakan sebanyak 2 (dua) kali pertemuan yaitu dengan materi diversifikasi produk kerupuk ikan rucah dan peningkatan pengetahuan mitra Kelompok IRT Produktif melalui pelatihan pembuatan kerupuk ikan rucah

Instrumen pretest sebelum materi disajikan dan posttest setelah materi FGD selesai serta melatih kelompok mitra dalam menentukan produk terbaik yang disukai oleh responden melalui uji penerimaan konsumen (uji sensori) (SNI 01-2346-2006, 2006) dengan menggunakan *scoresheet* SNI 8272-2016 dari resep kerupuk ikan rucah yang dibuat.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan menskoring hasil pretest dan posttest serta menghitung persentase, berdasarkan rumus (Arikunto, 2016):

$$S = R - \frac{(W)}{(n - 1)}$$

Keterangan:

- S : skor
- R : *right*
- W : *wrong*
- n : banyaknya pilihan jawaban

Selanjutnya, dihitung persentase pretest dan posttest

$$P = \frac{S}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

- P : persentase
- S : skor
- N : jumlah skor maksimum

Uji-T-berpasangan menggunakan SPSS 26 untuk melihat significant peningkatan pengetahuan tersebut. Uji perimaan tingkat kesukaan ditabulasi yang selanjutnya menentukan interval bawah sebagai acuan produk yang disukai (SNI 01-2346-2006, 2006), yaitu:

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$P \left(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \right) \right) \cong 95\%$$

Keterangan:

- N : jumlah panelis
- S2 : Informasi kualitas penerimaan rata-rata
- 1,96 : Standar deviasi koefisien 95%
- \bar{x} : Nilai rata-rata
- Xi : Jumlah panelis
- S : Standar deviasi

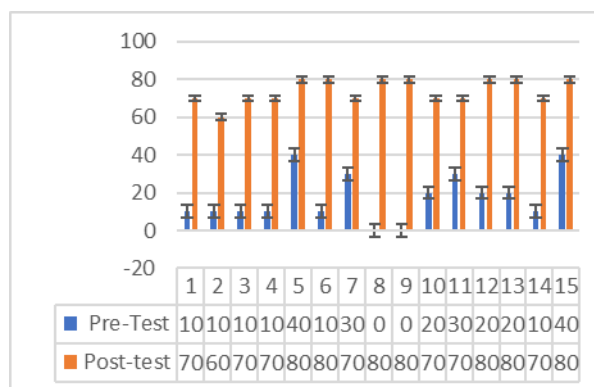
Hasil dan Pembahasan

FGD dengan materi pengolahan ikan rucah melalui diversifikasi ikan rucah diawali dengan pemberian pretest untuk melihat tingkat pengetahuan mitra Kelompok IRT sebelum diberikan materi. Pemberian materi diversifikasi berbagai produk olahan kerupuk ikan rucah yang disampaikan oleh Narasumber tim PkM. Setelah FGD selesai mitra diberikan post-test untuk mengetahui Tingkat pengetahuan akhir terkait materi diversifikasi pengolahan produk perikanan kerupuk ikan rucah disajikan pada Gambar 3 dan 4.



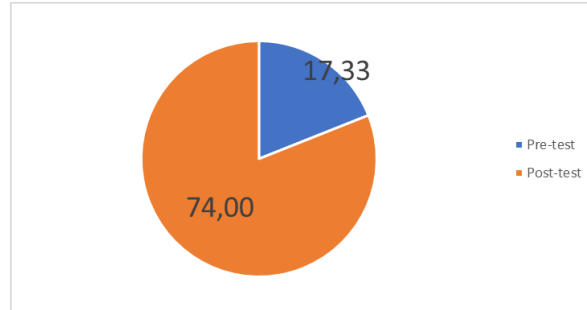
Gambar 3. Pengisian Instrumen

Instrumen yang digunakan berupa soal pilihan ganda dengan 5 (lima) pilihan jawaban yang benar. Hasil evaluasi Tingkat pemahaman peserta disajikan pada Gambar 5.



Gambar 4. Hasil evaluasi pre-tes dan post-test

Hasil pre-test memiliki skor terendah 0 dan tertinggi 40, sehingga diperoleh rata-rata skor pre-test sebesar 17,33. Selanjutnya mitra dijelaskan materi yang disampaikan Narasumber pada pelatihan pengabdian kepada Masyarakat. Tahap selanjutnya post-test untuk melihat Tingkat pemahaman Masyarakat mitra terhadap materi yang disampaikan, diberikan kembali soal yang sama. Hasil post-test diperoleh skor terendah 60 dan tertinggi 80, rata-rata skor post-test 74. Persentase hasil pre-test dan post-test disajikan pada Gambar 6. Mitra Kelompok IRT memahami jenis ikan yang termasuk ikan rucah, diversifikasi olahan ikan rucah, bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kerupuk ikan rucah, tujuan diversifikasi olahan ikan, dan dampak dari pengolahan kerupuk ikan rucah.



Gambar 5. Persentase hasil pre-test dan post-test

Evaluasi hasil post-test lebih besar dari pre-test hal ini senada dengan hasil uji T Berpasangan yang disajikan dimana hasil $T_{hitung} < T_{tabel}$ yang mengindikasikan bahwa post-test berpengaruh yang artinya pemahaman Masyarakat mitra meningkat.

FGD pertemuan ke-2 (tahap akhir) yaitu melatih dan mendampingi mitra dalam membuat kerupuk ikan rucah. Adapun bahan-bahan dalam pembuatan kerupuk ikan rucah, yaitu: Ikan rucah, tepung tapioka, bawang putih, garam, lada putih, dan air es secukupnya. Langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan rucah, yaitu: Ikan rucah yang telah dibersihkan selanjutnya dihaluskan; semua bahan disatukan dan diaduk, selanjutnya diberi air es perlahan-lahan sampai adonan dapat dibentuk, tahap selanjutnya pengukusan yang dilaksanakan selama 30 menit, didinginkan dan disimpan ke dalam lemari es, kemudian dipotong dengan ketebalan 0.5 cm, potongan kerupuk dijemur di bawah sinar matahari selama 3 hari sampai kering, tahap terakhir penggorengan dengan suhu yang stabil sampai kerupuk merekah dan berwarna kecokelatan.



Gambar 6. Uji sensori oleh Mitra

Selanjutnya memberikan pelatihan kepada mitra Kelompok IRT dalam menilai kerupuk yang telah dibuat dengan uji *sensori* (uji kesukaan) dengan menggunakan *scoresheet* SNI 8272-2016.

Tabel 1. Hasil Uji

Tekstur	Aroma	Rasa	Kenampakan
8.01	7.89	8.45	7.61

Uji sensori kerupuk ikan rucah yang dilaksanakan pada kegiatan PkM dimana mitra Kelompok IRT Produktif Kelurahan Sirantau dan masyarakat lingkungan sekitar sebagai panelis. Uji sensori ini berikan kepada mitra Kelompok IRT Produktif sebagai pengetahuan dalam inovasi dan pengembangan produk diversifikasi ikan rucah lainnya.

Kerenyahan merupakan bagian dari tekstur dalam produk kerupuk ikan. Hasil uji sensori pada kerupuk ikan rucah pada tekstur diperoleh 8.01 sangat baik sekali. Renyah pada produk yang digoreng merupakan indikator dari kesegaran dan kualitas dari ikan rucah dan bahan yang digunakan (Khoiriah,

Fikri, & Yusfiani, 2022). Tingkat penerimaan aroma kerupuk ikan rucah diperoleh 7.89, yang berarti dapat diterima oleh panelis. Jenis tipe ikan yang digunakan dan komposisi bahan yang digunakan memberikan pengaruh pada aroma dari olahan yang dibuat (Hermanto, 2020). Panelis sangat menyukai rasa kerupuk ikan rucah sebesar 8,45. Rasa memainkan peran sangat penting dalam menentukan penerimaan dan kualitas dan komposisi bahan yang digunakan, karena rasa diserap oleh lidah yaitu manis; pahit; asam; dan asin (Khoiriah et al., 2022). Kenampakan kerupuk ikan rucah diberikan skor 7.46. Penampakan merupakan parameter awal dalam menilai produk makanan. Semakin lama produk digoreng, maka memberikan warna yang lebih jelas (Hermanto, 2020). Secara keseluruhan parameter sensori kerupuk ikan rucah >7 yang berarti kerupuk ikan rucah yang dihasilkan dalam pelatihan PkM dapat diterima oleh panelis.

Pendampingan mitra dengan meningkatkan pengetahuan tentang materi diversifikasi produk kerupuk ikan rucah dan melatih dalam menguji dan menyimpulkan produk yang disukai, diharapkan ini menjadi pemicu mitra untuk memulai berwirausaha dengan memproduksi kerupuk ikan rucah dengan menggunakan resep yang disukai konsumen serta dapat berinovasi dengan diversifikasi produk ikan rucah lainnya. Penggunaan teknologi berupa mesin otomasi potongan kerupuk ikan rucah menjadi opsi pilihan dalam meningkatkan produksi kerupuk ikan rucah (Yusfiani, Selly, Rani, & Dewi, 2024).

Kesimpulan

Pemberdayaan melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan rucah menjadi kerupuk ikan rucah memberikan peningkatan pengetahuan kepada mitra masyarakat Kelompok IRT Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai. Hasil pretest diperoleh rata-rata skor 13.13 dan posttest sebesar 74. Terjadi peningkatan pengetahuan mitra pada diversifikasi olahan produk ikan rucah sebesar 54,67. Hasil uji T Berpasangan yang disajikan dimana hasil $T_{hitung} < T_{tabel}$ yang mengindikasikan bahwa post-test memberikan pengaruh signifikan dalam peningkatan pengetahuan mitra. Pada pelatihan pembuatan kerupuk ikan rucah mitra mampu mengikuti dan membuat kerupuk ikan rucah dengan resep yang telah diberikan. Mitra Kelompok IRT mampu menentukan uji sensori dari produk ikan rucah yang telah dibuat. Hasil uji sensori kerupuk ikan rucah yang dihasilkan dengan rata-rata >7 yang berarti dapat diterima konsumen dengan kategori pada parameter tekstur 8.01, aroma 7.89, rasa 8.45, dan kenampakan sebesar 7.61.

Pelatihan PkM ini dapat direplikasi di daerah pesisir lain dengan potensi dan bahan lokal serupa. Keterbatasan jumlah anggota mitra yang terbatas menjadikan dampak kegiatan masih pada lingkup kelurahan. Keberlanjutan kegiatan PkM tahap selanjutnya pada pelatihan pengemasan produk dan pemasaran digital agar berdampak terhadap ekonomi lebih berkelanjutan dengan ruang lingkup yang lebih besar di kecamatan.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada pimpinan Universitas Negeri Medan, Dekan FMIPA, LPPM, DRTOM Kemdikbudristek dan semua pihak yang telah berpartisipasi dalam kegiatan PkM ini. Pengabdian ini didanai oleh DRTPM tahun anggaran 2024 dengan nomor kontrak 064/UN33.8/DRTPM/PKM/2024 tanggal 05 Agustus 2024.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. (2016). *Dasar - Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Aswika, Y. (2019). Tanjungbalai ekspor perdana hasil laut ke China. Antara News. <https://www.antarane.ws.com/berita/1040480/tanjungbalai-ekspor-perdana-hasil-laut-ke-china>
- Badan Pusat Statistik Kota Tanjungbalai. (2024a). *Kota Tanjungbalai dalam Angka 2024*. BPS Kota Tanjungbalai. <https://tanjungbalaikota.bps.go.id/>
- Badan Pusat Statistik Kota Tanjungbalai. (2024b). *Kota Tanjungbalai dalam Angka 2024*. Tanjungbalai: BPS Kota Tanjungbalai.
- EAL. (2020). Poltan Gelar Pengolahan Ikan Rucah. <https://analisdaily.com/berita/baca/2020/08/23/1008695/poltan-gelar-pengolahan-ikan-rucah/>
- Faiqoh, E. (2023). Gemarikan Sebagai Upaya Penurunan Angka Stunting di Kabupaten Kulon Progo. <https://dkp.kulonprogokab.go.id>.
- Hermawati, H., Krisnanda, I., Nurjanah, R., Tasya, Q., Hadi, S., Kristanti, E. D., & Fadika, N. (2021). Pemanfaatan Ikan Rucah dalam Pembuatan Terasi dengan Bioteknologi Sederhana. *Nectar*, 2(1), 2745–4460. <https://doi.org/10.31002/nectar.v2i1.1468>
- Humas Ditjen PDSFKP. (2024). KKP-Kemen PPA Kolaborasi Edukasi Gemarikan. <https://kkp.go.id/news/news-detail/kkp-kemen-ppa-kolaborasi-edukasi-gemarikan.html>.

-
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Karina, A. G. (2019). Profil Nugget Berbahan Baku Fillet Ikan Rucuh Lamongan. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/96351>
- Kholis, N., Mustagfirin, Purwanto, H., Eka nur Khalish, Y., & Wicaksono, B. (2023). Pemanfaatan Ikan Rucuh Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan Pakan Ikan Lele. *Abdi Masya*, 4(2), 148–156. <https://doi.org/10.52561/abma.v4i2.282>
- Khoiriah, Fikri, M. Z., & Yusfiani, M. (2022). Quality and Consumers Acceptance of Shredded Rough Flathead Fish (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Pertanian Tropik*, 9(1), 001–008. <https://doi.org/10.32734/jpt.v9i1.8520>
- Larasati, M. D., Susiloretni, K. A., Mintarsih, S. N., & Setiadi, Y. (2023). Pemanfaatan Ikan Rucuh: Mempersiapkan Wirausaha Baru dalam Produksi Abon Ikan “Bon-Bon” sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal. *Abdimas Universal*, 5(1), 68–74. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.263>
- Minsas, S., et al. (2022). Transformasi Pengolahan Ikan Rucuh Menjadi Produk Nugget pada Masyarakat Desa Setapak Besar Kota Singkawang Transformation of Rucuh Fish Processing Into Nuggets in Setapak Besar Village Singkawang City. *Internasional Journal of Public Devotion*, 5(2), 147–153.
- Muslimin, I. et al. (2022). Pelatihan Pembuatan Noodle Fish Ikan Rucuh di Desa Mangindara Kecamatan Galeong Selatan Kabupaten Takalar. Universitas Negeri Makassar.
- Naiu, A. S., Talib, Y., & Husain, R. (2022). Nilai Gizi dan Hedonik Bubur Bayi Instan dari Ubi Jalar Ungu dan Ikan Rucuh. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(2), 125. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v17i2.877>
- Purwanto. (2023). Kota Tanjungbalai: “Mutuara Selat Malaka” yang Menjadi Pusat Niaga. <https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/kota-tanjungbalai-mutuara-selat-malaka-yang-menjadi-pusat-niaga>.
- Payung, D., & Irawati, I. (2021). Pemanfaatan Ikan Rucuh Zero Waste Sebagai Pakan Dalam Pemeliharaan Ikan Kuwe Di Keramba Jaring Apung Dusun Wael Kabupaten Seram Bagian Barat. *Triton: Jurnal Manajemen Sumberdaya Perairan*, 17(1), 18–24. <https://doi.org/10.30598/tritonvol17issue1page18-24>
- Rusydi, I. et al. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Aceh Besar Melalui Diversifikasi Produk dengan Dendeng Ikan sebagai Nilai Tambah Kebermanfaatan Ikan Rucuh. *Jurnal Pengabdian Bangsa*, 2(1). <https://doi.org/10.5281/zenodo.7673412>
- Sitepu, S. (2023). Tingkatkan Pontensi Daerah, Pemko Tanjungbalai Harapkan Adanya TPI. <https://rri.co.id/medan/daerah/352166/tingkatkan-pontensi-daerah-pemko-tanjungbalai-harapkan-adanya-tpi>
- SNI 01-2346-2006. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Susilo, E., Parwito, P., Warman, I., Naufalin, R., Aini, N., & Setyawardani, T. (2024). Peningkatan Nilai Ekonomi Ikan Rucuh dan Lokan dengan Beragam Olahan. *Indonesia Berdaya*, 5(1), 317–324.
- Sya'di, Y. K., et al. (2022). Pemanfaatan Ikan Rucuh Sebagai Penyedap Rasa Dengan Bahan Tambahan Pangan Halal di Tambak Mulyo, Tanjung Mas, Semarang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/viewFile/1194/1191>
- Warji, W. (2019). Penerapan Mesin Pembuat Tepung Ikan Rucuh di Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 3(1), 1–5.
- Yusfiani, M., Selly, R., Rani, C. M., & Dewi, R. S. (2024). Penerapan Mesin Otomasi Pemotong Kerupuk Ikan Rucuh pada Kelompok IRT Produktif di Kelurahan Sirantau, Kota Tanjungbalai. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Yusfiani, M., Diana, A., Ridhayani, A., Harahap, M., & Syakura, Abd. (2020). Hedonic Attributes of Mussels Sauce as Seasoning. *Jurnal Pertanian Tropik*, 7(2), 168–173. <https://doi.org/10.32734/jpt.v7i2.4309>
-