



INOVASI PEMBUATAN KREASI OLAHAN MAKANAN SAMBAL KERANG HIJAU DI KELURAHAN KOTA KARANG RAYA

**Nur Indah Lestari¹, Netti Herawati², Adji Putra³, Almira Zavira Alami³, Kristin
Febriana Suebu³, Muhammad Ikhsan Indrawan³, Reyhan Issatyadi Darmawan,
Rifqi Adiyatma³**

¹Program Studi Pendidikan Sejarah/Jurusan P. Sejarah/FKIP, Universitas Lampung,

²Mahasiswa KKN Periode 2 2021 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : nur.indahlestari@fkip.unila.ac.id

Abstrak

Kerang hijau merupakan salah satu organisme laut yang berhasil dibudidayakan di Kelurahan Kota Karang Raya. Budidaya kerang hijau mudah untuk dilakukan karena tidak membutuhkan banyak perlakuan dengan bahan jaring dan bahan mengapung seperti botol bekas yang mudah didapatkan. Penjualan kerang hijau di Kelurahan Kota Karang Raya sendiri hanya menjual kerang hijau mentah saja tanpa diolah terlebih dahulu yang mana ini membuat nilai jual dari kerang hijau itu sendiri tidak terlalu tinggi jika dibandingkan dengan kerang hijau yang sudah diolah. Dari permasalahan tersebut lah penulis memutuskan untuk membuat jurnal yang berjudul "Inovasi Pembuatan Kreasi Olahan Makanan Sambal Kerang Hijau di Kelurahan Kota Karang Raya" untuk membantu para nelayan dan sekelompok ibu/istri-istri nelayan membuat suatu olahan dari kerang hijau menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tambah dengan mengolahnya menjadi sambal kerang hijau yang lezat dan praktis yang dikemas secara sederhana dan dijual di warung-warung sekitar. Hasilnya, nelayan dan sekelompok ibu/istri-istri nelayan menerima pemahaman dalam hal inovasi pembuatan kreasi olahan sambal kerang hijau. Selain itu, masyarakat dapat menambahkan pemasukan tanpa memerlukan modal yang banyak. Artikel ini terbatas pada pelaksanaan KKN Mandiri Putra Daerah Periode 2 2021.

Kata kunci: *kerang hijau, budidaya, olahan, makanan.*

Abstract

Green mussel is one of the sea organism that has been successfully cultivated in Kota Karang Raya. Green mussel cultivation is easy to do because it does not require a lot of treatment, only net and floating materials such as used bottles which are easy to obtain are needed. Marketing of green mussels in Kota Karang Raya itself only sells raw green mussels without being processed first, which makes the selling value of green mussels themselves not very valuable when compared to processed green mussels. From these problems, the authors decided to make a journal entitled "Innovation of Making Green Mussels Sambal Food Creations in Kota Karang Raya" to help fishermen and a group of fishermen's mothers/wives make a preparation from green mussel into a valuable product by processing it into a delicious and easily made green mussel sambal sauce that packaged with simple method and sold in nearby stalls. As a result, fishermen and a group of fishermen's mothers/wives received an understanding in terms of innovation in making creations of processed green mussel sambal sauce. In addition, people can increase their income without requiring a lot of works. This article is limited to the implementation of KKN Mandiri Putra Daerah Period 2 2021.

Keywords: *green mussel, cultivation, creations, food.*



1. Pendahuluan

Kelurahan Kota Karang Raya merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung. Kelurahan Kota Karang Raya sendiri terbentuk dari pemekaran wilayah Kelurahan Kota Karang. Sebagian besar penduduk di Kelurahan Kota Karang Raya berprofesi sebagai nelayan.

Di wilayah perairan Kelurahan Kota Karang Raya sendiri organisme laut yang memiliki potensi pembudidayaan yang sangat besar adalah kerang hijau. Hal ini dapat terlihat dari hasil panen kerang hijau yang dipanen para nelayan tiap harinya terhitung sangat banyak yang mana ini membuat Kelurahan Kota Karang Raya menjadi salah satu pemasok kerang hijau besar yang ada di Kota Bandar Lampung.

Kerang hijau sendiri merupakan hewan golongan moluska yang biasanya hidup di laut dengan karakteristik seperti, cangkang berjumlah dua (*bivalvia*), insang berlapis-lapis (*lamellibranchia*), dan berkaki kapak (*pelecypoda*). Kerang hijau biasanya memiliki warna cangkang hijau tua ataupun coklat dan cangkangnya memiliki garis lengkung yang bentuknya sesuai dengan pinggiran cangkang. Pada umumnya kerang hijau yang berusia dewasa memiliki ukuran panjang 4-6 cm dan lebar 2-3 cm atau setengah dari ukuran panjangnya (Murdinah, 2009).

Selain itu kerang hijau juga merupakan organisme yang memiliki kemampuan bertahan hidup dan berkembang biak pada tekanan ekologis yang tinggi. Dengan kemampuan tersebut menjadikan pembudidayaan kerang hijau itu sendiri sangatlah mudah (Bin Shallih, 2005), hanya mengandalkan kayu dengan tali ke dalam perairan yang terdapat bibit kerang hijau, maka kerang tersebut akan menempel ke tali tersebut dan mudahnya lagi dalam pembudidayaannya kerang hijau sendiri tidak perlu diberi makan (Cappenberg, 2008). Kelebihan lain dari pembudidayaan kerang hijau sendiri adalah budidaya kerang hijau tergolong pembudidayaan yang ramah lingkungan (Shumway et al., 2003).

Pembudidayaan kerang hijau sudah menjadi mata pencaharian sebagian besar nelayan Kelurahan Kota Karang Raya. Dalam proses penjualannya sendiri, pada umumnya para nelayan akan memanen kerang sesuai dengan jumlah pesanan dari pemesan atau langsung mendistribusikan ke pasar-pasar dalam bentuk mentah, yang mana ini membuat harga dari kerang hijau yang dijual memiliki harga yang lebih rendah dibanding harga kerang hijau yang sudah diolah (Septiyana et al., 2020).

Padahal apabila masyarakat mengolah hasil kerang hijau menjadi olahan makanan yang baik dan disertai dengan promosi yang baik pula maka akan meningkatkan nilai jual yang tinggi dari kerang hijau itu sendiri dibanding saat dijual mentah, dengan begitu tingkat ekonomi masyarakat pun ikut meningkat (Paramita et al., 2018).

Penelitian yang dilakukan Brameina (2019) menjelaskan bahwa kerang hijau menempati peringkat ke-2 sebagai jenis seafood yang dikonsumsi, dimana kerang darah menempati peringkat pertama sebagai seafood yang dikonsumsi. Alasan kerang hijau menempati peringkat yang tinggi adalah dari rasa kerang hijau itu sendiri yang enak dan dapat menyentuh semua kalangan masyarakat untuk harganya sendiri pun tergolong sangat murah dan terjangkau (Suryakusuma, 2020).

Selain rasa yang enak, kerang hijau sendiri juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Noor (2014), kerang hijau memiliki kandungan gizi yang setara dengan gizi daging sapi, daging ayam, maupun telur. Adapun penelitian yang dilakukan Putri (2018) turut menjelaskan bahwa kandungan kerang hijau dapat bermanfaat bagi kesehatan otak dan mencegah terjadinya penyakit jantung.



Dari penjelasan yang sudah dijelaskan sebelumnya maka munculnya ide untuk melaksanakan kegiatan pengolahan kerang hijau menjadi olahan makanan yang enak dan memiliki nilai jual yang tinggi dalam kegiatan ini olahan makanan yang dibuat berupa sambal kerang hijau. Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan ini untuk masyarakat Kelurahan Kota Karang Raya adalah : 1) untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat untuk mengolah hasil sumber daya alam yang ada; 2) untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia di Kelurahan Kota Karang Raya dalam pengelolaan usaha; dan 3) untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Kelurahan Kota Karang Raya. Oleh karena itu, dengan adanya kegiatan ini diharapkan tujuan yang dijelaskan sebelumnya dapat tercapai dengan baik dan berdampak bagi masyarakat.

2. Bahan dan Metode

Dalam penulisan artikel ini metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan detail tentang gambaran program kerja pembuatan sambal kerang hijau selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah yang dilakukan seperti pencarian bahan, proses sebelum pengolahan, proses ketika pengolahan, hingga hasil yang didapat dari program kerja yang telah dilakukan. Dalam pembuatan artikel ini data yang digunakan merupakan data primer yang bersumber daripada observasi dan wawancara oleh anggota kelompok kepada pihak terkait, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan penelitian terdahulu terkait pengolahan makanan berbahan kerang hijau.

Adapun tahapan dalam program kerja pembuatan olahan sambal kerang hijau ini, antara lain:

- 1) Penyebrangan ke laut bersama para nelayan lokal.
- 2) Memanen kerang hijau di laut tempat budidaya kerang hijau.
- 3) Membersihkan kotoran-kotoran yang menempel pada kerang hijau dengan benda tajam seperti pisau atau gunting.
- 4) Mencuci kerang hijau yang sudah dibersihkan dari kotoran-kotoran dengan cara direbus menggunakan jahe, serai, dan juga daun jeruk untuk menghilangkan bau amis yang terdapat pada kerang hijau.
- 5) Selanjutnya proses mengolah kerang hijau dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan, seperti bawang merah bawang putih, cabe merah, tomat, penyedap rasa, garam, dan juga gula secukupnya.
- 6) Terakhir, mengemas olahan makanan kerang hijau yang sudah jadi untuk siap disantap.

3. Hasil

Program kerja pembuatan kreasi olahan makanan berbahan dasar kerang hijau dilaksanakan pada tanggal 6 September 2021. Program ini dilakukan dengan beberapa tahapan kegiatan yang terdiri dari mengumpulkan bahan, pembersihan bahan, pengolahan bahan, dan pengemasan dari olahan sambal kerang hijau yang sudah jadi. Program ini dimulai dengan mengumpulkan bahan dasar yaitu kerang hijau dalam proses pengumpulan bahan ini dilakukan dengan menyebrang ke laut dan memanen kerang hijau di area budidaya kerang hijau. Selanjutnya proses pembersihan kerang hijau dari kotoran yang menempel bersama ibu-ibu pembersih kerang. Proses selanjutnya adalah proses pengolahan kerang hijau itu sendiri menggunakan bahan-bahan yang sudah dijelaskan sebelumnya dan proses yang terakhir adalah proses pengemasan, dengan pengemasan produk yang baik membuat nilai jual makin tinggi dan produk tersebut pun makin banyak diminati masyarakat. Untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang telah dilaksanakan berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi para masyarakat desa dapat dilihat dari hasil evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Sedangkan untuk mengetahui kelancaran selama program kerja ini dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan.



Gambar 1. Proses pengolahan kerang hijau

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari masyarakat

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Masyarakat hanya menjual kerang hijau secara mentah tanpa diolah terlebih dahulu	Pembuatan olahan makanan berbahan dasar kerang hijau yaitu sambal kerang hijau	Masyarakat diharapkan dapat membuat olahan kerang hijau agar meningkatkan nilai jual dari kerang hijau tersebut
2)	Usaha-usaha olahan makanan berbahan kerang hijau masih sedikit	Mengenalkan aneka olahan makanan berbahan dasar kerang hijau	Masyarakat mampu membuka bisnis terkait dengan olahan kerang hijau

Sumber: Dokumentasi KKN Periode 2 Kelurahan Kota Karang Raya, Tahun 2021

Berdasarkan tabel yang sudah dijelaskan sebelumnya dapat terlihat keadaan awal masyarakat yang kurang baik, diharapkan melalui program ini dapat membantu keadaan masyarakat setempat menjadi lebih baik.

4. Pembahasan

Program kerja pembuatan kreasi olahan makanan berbahan dasar kerang hijau bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan makanan yang berbahan dasar kerang hijau.



Program ini ditujukan kepada masyarakat setempat agar bisa memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Dengan adanya program ini diharapkan dapat menumbuhkan minat masyarakat untuk berwirausaha dalam hal ini khususnya adalah olahan kerang hijau dengan begitu tingkat perekonomian masyarakat pun ikut meningkat.

Dengan tumbuhnya minat masyarakat dalam berwirausaha kerang hijau diharapkan di masa yang akan datang masyarakat dapat memanfaatkan penuh potensi sumber daya alam yang ada di Kelurahan Kota Karang Raya yang mana Kelurahan Kota Karang Raya sendiri merupakan salah satu pemasok kerang hijau besar yang ada di Kota Bandar Lampung.

Sumber daya alam yang berlimpah, pengolahan yang mudah, pembudidayaan yang ramah lingkungan, rasa yang enak, harga yang murah, dan memiliki nilai gizi yang tinggi tentunya menjadi kelebihan dari kerang hijau itu sendiri dan menjadikan aspek penting mengapa bidang olahan makanan berbahan kerang hijau ini perlu diangkat masyarakat sebagai salah satu kuliner unik dan citra tempat yang ada di Kelurahan Kota Karang Raya.

Peran masyarakat dalam tingkat keberhasilan program merupakan hal yang sangat penting. Dengan peran yang aktif dan konsisten oleh masyarakat dalam program ini secara berkelanjutan dapat membuat tujuan yang sudah direncanakan sebelumnya tercapai dengan baik.

Berdasarkan hasil evaluasi akhir dari program ini dapat terlihat bahwa masyarakat bukannya tidak memiliki kemauan dalam membuat olahan makanan berbahan dasar kerang hijau tetapi masyarakat membutuhkan adanya suatu pendorong atau penggerak untuk memulai.

Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

a) Faktor Pendukung

Adapun faktor-faktor yang mendukung pada program pembuatan sambal kerang hijau ini, antara lain:

- 1) Adanya kerja sama yang baik diantara sesama mahasiswa KKN Kelurahan Kota Karang Raya.
- 2) Komunikasi yang baik antara mahasiswa KKN dan para nelayan lokal.
- 3) Masyarakat sekitar sangat terbuka dan mendukung dengan adanya program ini.
- 4) Sumber daya alam yang melimpah membantu dalam proses pembuatan olahan kerang hijau ini sendiri.

b) Faktor Penghambat

Selain faktor pendukung, juga terdapat faktor-faktor penghambat dalam pelaksanaan program ini, antara lain:

- 1) Kondisi cuaca yang kurang stabil mempengaruhi jadwal penyebrangan.
- 2) Kurangnya pengalaman mahasiswa KKN Kelurahan Kota Karang Raya dalam pengolahan kerang hijau.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Tanggapan masyarakat dengan adanya program pembuatan kreasi olahan makanan berbahan dasar kerang hijau direspon sangat baik oleh masyarakat sekitar.
- 2) Pemanfaatan sumber daya kerang hijau yang ada di Kelurahan Kota Karang menjadi olahan makanan berpotensi dapat meningkatkan nilai jual dari kerang hijau itu sendiri dengan begitu tingkat ekonomi masyarakat pun ikut meningkat.
- 3) Tingkat keberhasilan dari program pembuatan kreasi olahan makanan berbahan dasar kerang hijau adalah 95% ditandai dengan tercapainya seluruh agenda dan tujuan program.



Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Bapak Prof. Dr. Karomani, M.Si. selaku Rektor Universitas Lampung
- b) Bapak Muhammad Basri, S.Pd., M.Pd. Selaku Ketua BPKKN Universitas Lampung yang telah mengatur dan membantu jalannya kegiatan KKN
- c) Seluruh tim BPKKN Universitas Lampung, yang telah mengatur dan membantu jalannya kegiatan KKN periode kali ini
- d) Pemerintah Kota Bandar Lampung, yang telah memberikan izin kepada mahasiswa Universitas Lampung untuk melaksanakan kegiatan KKN di Kelurahan Kota Karang Raya, Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung
- e) Ibu Nur Indah Lestari, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan, yang telah memberikan pengarahan, bimbingan, dan dukungan saat kegiatan KKN berlangsung
- f) Bapak Yudi, selaku Lurah Kelurahan Kota Karang Raya, yang telah memberikan izin dan membantu dalam pelaksanaan KKN di Kelurahan Kota Karang Raya, Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung
- g) Seluruh Masyarakat Kelurahan Kota Karang Raya, Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung
- h) Semua pihak yang telah membantu jalannya kegiatan KKN

Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Bin Shallih, K. (2005). *Mussel farming in the state of Sarawak, Malaysia: A feasibility study. Fisheries Training Programme Report*. 44 p.
- BRAMEINA, D. (2019). *TINGKAT KONSUMSI SEAFOOD PADA REMAJA DI KOTA SEMARANG DAN ESTIMASI ASUPAN MIKROPLASTIK. SEAFOOD CONSUMPTION LEVEL OF YOUTH*. <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/21051>
- Cappenberg, H. A. W. (2008). Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau *Perna viridis* Linnaeus 1758. *Oseana*, 33(1), 33–40.
- Murdinah, M. (2009). Penanganan Dan Diversifikasi Produk Olahan Kerang Hijau. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 61. <https://doi.org/10.15578/squalen.v4i2.149>
- Noor, N. M. (2014). PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA BUDIDAYA KERANG HIJAU (*Perna viridis*) DI PULAU PASARAN, BANDAR LAMPUNG. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Sumberdaya Perairan*, 53(9), 239–246.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19. <https://doi.org/10.30997/qh.v4i1.1186>
- Putri, B. (2018). Pembinaan Usaha Budidaya Kerang Hijau dan Ikan di Pulau Pasaran Lampung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 2(1), 30–35. <https://doi.org/10.23960/JSS.V2I1.50>
- Septiyana, L., Nizaruddin, N., Rahmawati, N. I., Atma, S. R., Putri, A. S., & Astuti, N. (2020). Pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat melalui pengolahan makanan tradisional kerupuk dapros di desa gunung rejo. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105–117.
- Shumway, S. E., Davis, C., Downey, R., Karney, R., Kraeuter, J., Parsons, J., Rheault, R., & Wikfors, G. (2003). Shellfish aquaculture — In praise of sustainable economies and environments. *World Aquaculture*, 34(4), 15–17.



SURYAKUSUMA, G. (2020). *KONSUMSI SEAFOOD DAN ASUPAN MIKROPLASTIK PADA KELOMPOK DEWASA (19-64 TAHUN) DI KOTA SEMARANG.*
<http://repository.unika.ac.id/24882/>