

PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG YUTUK PADA KELOMPOK NELAYAN YUTUK DESA WIDARAPAYUNG WETAN CILACAP

Ari Kristiningsih^{*1}, Khoerudin Witriansyah², Hety Dwi Hastuti³, Radhi Ariawan⁴, Nur Akhlis Sarihidaya Laksana⁵, Santi Purwaningrum⁶, Nur Wachid Adi Prasetya⁷, Linda Perdana Wanti⁸

^{1,2} Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap

³Program Studi Akuntansi Lembaga Syariah Keuangan, Politeknik Negeri Cilacap

^{4,5} Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Cilacap

^{6,7,8} Jurusan Teknik Informatika, Politeknik Negeri Cilacap

e-mail: *¹ari.kristiningsih@pnc.ac.id, ² khoeruddin@pnc.ac.id, ³ hetydwi.hastuti@pnc.ac.id,

⁴akhlissl@pnc.ac.id, ⁵ radhi.ariawan@pnc.ac.id, ⁶santi.purwaningrum@pnc.ac.id,

⁷nwap.pnc@pnc.ac.id, ⁸linda_perdana@pnc.ac.id

Abstrak

Desa Widarapayung Wetan mempunyai potensi yang khas yaitu yutuk atau undur – undur laut. Pengolahan yutuk saat ini masih terbatas hanya dijadikan keripik ataupun hanya digoreng yang dijual seharga Rp 2.500 per bungkus. Harga jual yutuk yang relatif rendah dan proses pengolahan yang masih terbatas menjadi salah satu penyebab produk olahan yutuk sulit bersaing. Diversifikasi dan pengolahan yutuk menjadi produk yang bernilai tambah perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dari yutuk. Yutuk dapat diolah menjadi tepung yutuk. Tepung yutuk kemudian dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan lainnya sesuai dengan keinginan. Tepung yutuk diharapkan dapat meningkatkan nilai jual yutuk. Kelompok Nelayan Yutuk Desa Widarapayung Wetan dibekali ilmu dan wawasan untuk mengolah yutuk melalui kegiatan pelatihan pembuatan tepung. Kegiatan terbagi menjadi dua sesi, sesi pertama diawali dengan cara untuk melakukan pengeringan dan penepungan yutuk kemudian dilanjutkan dengan sesi kedua yaitu mengolah yutuk menjadi stik yutuk. Peserta kegiatan mengikuti rangkaian kegiatan dengan antusias. Diharapkan melalui kegiatan ini masyarakat desa Widarapayung Wetan khususnya kelompok nelayan Yutuk dapat meningkatkan nilai jual yutuk dengan menjual variasi olahan yutuk yang berasal dari tepung yutuk.

Kata kunci— *Tepung, Widarapayung Wetan, Yutuk*

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Cilacap adalah salah satu kabupaten yang terluas di Provinsi Jawa Tengah yang menyimpan berbagai potensi dan sumber daya alam di dalamnya seperti hasil Pertanian, Perikanan, Perkebunan, Pariwisata dan Kelautan[1]. Desa Widarapayung Wetan adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Binangun, kabupaten Cilacap. Potensi yang terdapat di desa Widarapayung Wetan salah satunya adalah pantai Widarapayung, yang menjadi objek pariwisata bagi masyarakat sekitar kabupaten Cilacap. Selain objek wisata pantai, desa Widarapayung wetan mempunyai potensi undur – undur laut atau dikenal dengan nama lokal “Yutuk”.

Yutuk mempunyai nama lokal yang berbeda – beda, di daerah perairan Banyumas disebut dengan yutuk, di Yogyakarta di sebut dengan undur – undur laut , Yutuk juga di kenal dengan istilah “mole crab” atau ada juga yang menyebutnya dengan nama kecoak laut. Nama ilmiah yutuk adalah *Emerita sp*, yang tersebar di Pesisir Barat Sumatera, pesisir Selatan Jawa, Pesisir Sulawesi dan di bagian Selatan Tual [2]. Yutuk yang belum dimasak berwarna abu – abu kehijau – hijauan sedangkan ketika sudah mengalami proses pengolahan (direbus /

digoreng) warnanya akan berubah menjadi merah seperti udang. Perbandingan yutuk sebelum dan sesudah diolah tersaji pada gambar 1.

**A****B**

Gambar 1 A. Yutuk Mentah; B. Yutuk mengalami proses pengolahan

Masyarakat sekitar pantai Widarapayung Wetan memanfaatkan yutuk sebagai olahan dalam bentuk digoreng ataupun dibuat keripik dengan harga jual yang relatif murah, yaitu dengan harga Rp 2.500 – Rp 5.000 per bungkus . Kandungan gizi yang terdapat dalam yutuk tergolong cukup tinggi terutama kandungan protein, omega 3 dan omega 6 sehingga sangat baik untuk dikonsumsi masyarakat terutama dalam masa pertumbuhan.

Keberadaan yutuk di pantai Widarapayung yang melimpah yang tidak diimbangi dengan alternatif pengolahan membuat banyak yutuk yang tidak termanfaatkan dengan baik ataupun harga jual yang rendah. Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Tim dosen Politeknik Negeri Cilacap dengan mengangkat topik pelatihan pembuatan tepung yutuk pada masyarakat desa Widarapayung Wetan. Dengan adanya pelatihan pembuatan tepung yutuk diharapkan masyarakat desa Widarapayung Wetan terutama kelompok Nelayan bisa memaksimalkan hasil tangkapan yutuk dan menyimpannya dalam jangka waktu yang lama. Tepung menjadi salah satu alternatif olahan untuk memperpanjang masa simpan produk karena melalui proses pengeringan akan memperpanjang masa simpan suatu produk dan dapat meningkatkan mutu produk juga [3]. Selain itu dalam bentuk tepung, yutuk menjadi lebih mudah untuk diolah menjadi berbagai jenis olahan masakan dan jangka waktu penyimpanan juga menjadi lebih lama.

2. METODE

2. 1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2022 bertempat di Gedung BUMDes desa Widarapayung Wetan. Kegiatan ini dihadiri oleh perangkat desa Widarapayung Wetan dan kelompok masyarakat pengolah yutuk desa Widarapayung Wetan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan mutu dan nilai jual dari yutuk yang semula hanya dijual dalam bentuk olahan biasa, melalui kegiatan ini diolah dalam bentuk tepung yang kemudian diolah menjadi makanan ringan yaitu stik yutuk.

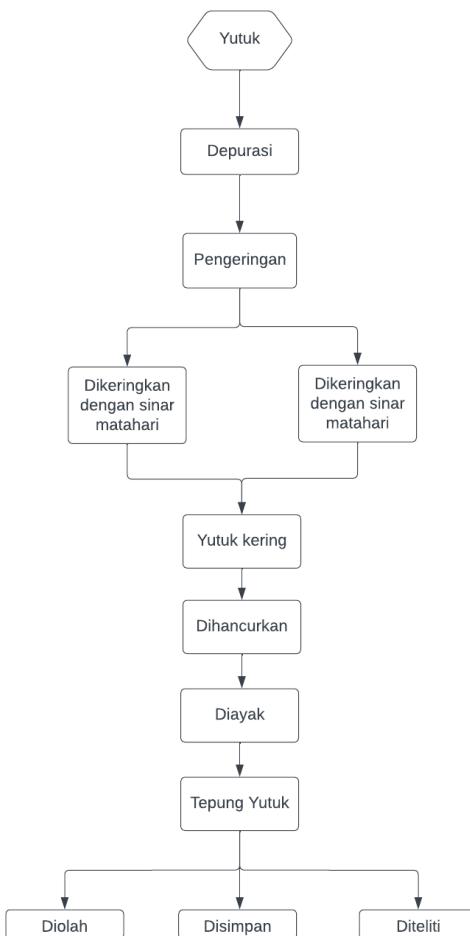
Kegiatan ini diawali dengan pelatihan pembuatan tepung yutuk dan kemudian dilanjutkan dengan pengaplikasian tepung yutuk menjadi makanan ringan seperti dalam pelatihan ini adalah stik yutuk.

1. Pelatihan pembuatan tepung yutuk

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tepung yutuk adalah yutuk hasil tangkapan para nelayan. Pada musim – musim tertentu jumlahnya cukup melimpah, sehingga perlu segera diolah agar tidak menjadi busuk. Sebelum dilakukan pengolahan yutuk terlebih dahulu di cuci bersih terlebih dahulu agar pasir – pasir yang terdapat didalam tubuh yutuk hilang. Disarankan juga sebelum diolah yutuk beri perlakuan depurasi untuk mengurangi kandungan logam berat yang terdapat pada organ tubuhnya.

Depurasi adalah perlakuan yang dilakukan terhadap kerang – kerangan dengan merendamnya dengan sirkulasi air yang terus menerus sehingga kotoran – kotoran yang menempel menjadi hilang dan logam berat yang terdapat dalam tubuh juga dapat hilang [4]. Yutuk yang telah mengalami proses depurasi dilakukan proses pengeringan baru kemudian diblender dan diayak hingga berbentuk seperti tepung. Proses pengeringan dapat dilakukan secara alami ataupun dengan menggunakan alat bantu oven. Disarankan untuk menggunakan oven untuk menghindari kontaminasi dengan udara bebas, selain itu pengeringan dengan menggunakan sinar matahari masih terkendala dengan perubahan cuaca yang tidak menentu. Untuk mengetahui kandungan nutrisi yang terdapat pada tepung yutuk, pada penelitian ini juga melakukan pengujian proksimat terhadap tepung yutuk. Analisa proksimat dilakukan untuk mengetahui kandungan air, kadar abu, lemak, protein dan serat kasar yang terdapat pada bahan pangan.

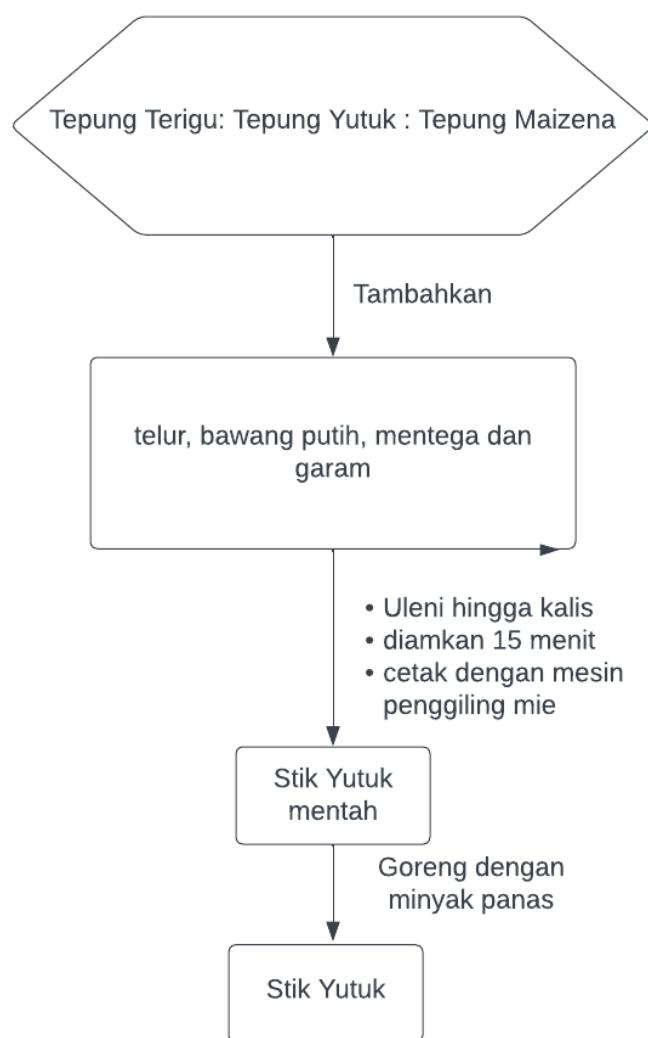
Langkah kerja proses penepungan yutuk tersaji pada gambar 2.



Gambar 2 Proses Pembuatan Tepung Yutuk

2.2 Pembuatan stik yutuk

Tepung yutuk menjadi salah satu bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan stik yutuk. Aroma tepung yutuk khas membuat rasa dan aroma tepung yutuk menjadi lebih gurih. Perbandingan antara tepung terigu, tepung tapioka dan tepung yutuk adalah 4 : 1: 1. Bahan lain yang dibutuhkan adalah margarin tiga sendok makan, 2 siung bawang putih halus, penyedap rasa dan garam secukupnya dan air untuk menguleni. Alat yang dibutuhkan untuk pembuatan stik yutuk meliputi baskom, timbangan, alat pencetak mie, wajan dan peniris minyak. Langkah pembuatan stik yutuk secara lengkap tersaji pada gambar 3.



Gambar 3 Proses Pembuatan Stik Yutuk

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan tepung yutuk dilakukan untuk memperkaya wawasan masyarakat mengenai alternatif pengolahan yutuk, yang nantinya bisa diaplikasikan ke dalam pengolahan makanan sebagai penambah rasa. Yutuk mempunyai nilai gizi seperti protein dan juga lemak. [5] menyatakan bahwa dalam 100 miligram yutuk terkandung 32,42% protein dan 3,57% lemak. Sebelum dilakukan pelatihan pembuatan tepung terlebih dahulu dilakukan pengujian terhadap kandungan nutrisi yang terdapat pada yutuk dengan melakukan pengujian proksimat sebelum dan sesudah di lakukan penepungan. Hasil Analisa tersaji pada tabel 1.

Tabel 1 Hasil analisis Proksimat Yutuk

Jenis sampel	Kadar air (%)	Kadar Abu (%)	Lemak Kasar (%)	Serat Kasar (%)	Protein Kasar (%)
Yutuk	68,21	9,65	1,90	3,93	13,89
Tepung Yutuk	1,72	33,21	5,04	7,53	36,68

Berdasarkan analisis proksimat kandungan protein dari tepung yutuk memiliki kandungan protein yang lebih tinggi jika dikeringkan dalam bentuk tepung. Dengan demikian tepung yutuk dapat meningkatkan kandungan protein dalam berbagai produk olahan makanan ke depanya.

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat pada tanggal 11 Agustus 2022 diawali dengan penjelasan pentingnya peningkatan olahan pada komoditas makanan yang bisa meningkatkan nilai jual suatu produk, terutama pada yutuk yang merupakan komoditi khas pantai Widarapayung. Acara kemudian dilanjutkan dengan melatihan mengenai pengeringan tepung yutuk dengan menggunakan metode alami ataupun dengan menggunakan alat bantu. Perbedaan yutuk sebelum dan sesudah ditepungkan tersaji pada gambar 4.



Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan mengenai aplikasi tepung yutuk pada pangan, seperti pada pelatihan ini dengan menjadikannya menjadi olahan stik yutuk. Dokumentasi kegiatan tersaji pada gambar 6.



Gambar 6 Dokumentasi kegiatan pelatihan

Setelah kegiatan pemarhan berlangsung kemudian para peserta pelatihan langsung mempraktikan membuat stik yutuk dengan bahan – bahan yang telah disediakan. Masyarakat antusias mengikuti kegiatan ini dari awal kegiatan hingga kegiatan berakhir. Hasil dari olahan yutuk setelah di goreng tersaji pada gambar 6.



Gambar 7. Stik Yutuk hasil pelatihan

Pelatihan pembuatan tepung yutuk yang dilakukan oleh tim dosen dari Politeknik Negeri Cilacap diikuti oleh 40 orang peserta yang berasal dari Nelayan penangkap yutuk dan warga masyarakat sekitar. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat adalah salah satu bentuk Tridharma perguruan tinggi, yaitu selain melaksanakan kegiatan Pengajaran dan Penelitian juga harus melaksanakan kegiatan kepada Pengabdian kepada Masyarakat (PkM).

Melalui pelatihan pembuatan dan pengolahan tepung yutuk diharapkan masyarakat desa Widarapayung Wetan khususnya para Nelayan penangkap yutuk dapat memahami beberapa teknik dalam pengolahan yutuk, terutama ketika jumlahnya sedang melimpah masyarakat dapat menyimpannya dengan baik dalam jangka waktu yang lama. Selain itu dengan adanya pengolahan lebih lanjut terhadap yutuk diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari yutuk dari yang semula hanya Rp. 2500 per bungkus jika dijadikan olahan lain maka nilai jualnya akan meningkat sehingga diharapkan dapat meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat.



Gambar 7 Dokumentasi Kegiatan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan tepung yutuk dan hasil olahanya pada Kelompok Nelayan Yutuk menambah ilmu dan wawasan mengenai proses pengolahan yutuk. Berdasarkan hasil analisa proksimat kandungan protein yang terdapat pada tepung yutuk juga cukup tinggi sehingga dapat menjadi bahan tambahan makanan yang bergizi untuk dikonsumsi. Tepung yutuk dapat menjadi alternatif produk olahan yutuk dalam ketika musim tangkap melimpah serta dapat memperpanjang masa simpan yutuk.

5. SARAN

Diharapkan nanti ke depannya setelah mengikuti pelatihan ini kelompok nelayan Yutuk desa Widarapayung dapat tetap terus menerapkan mengaplikasikan pelatihan ini dalam keseharian dan mengembangkan produk olahan yutuk menjadi berbagai olahan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Cilacap yang telah memberikan pendanaan kegiatan dari skema DIPA tahun anggaran 2022

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. H. Maharrani, P. Diantono, and M. N. Faiz, “Implementasi Sistem Informasi Arsip Desa Widarapayung Wetan Cilacap Untuk Peningkatan Pelayanan Pemerintah,” *J. Abdimas PHB*, vol. 5, no. 1, pp. 22–28, 2022.
- [2] K. Witriansyah, M. Handayani, and D. Dirgantara, “Karakterisasi Kitin Dan Kitosan Emerita sp . Dari Pantai Pesisir,” *J. Ilm. Samudra Akuatika*, vol. 2, pp. 45–51, 2018.
- [3] R. Manfaati, H. Baskoro, and M. M. Rifai, “Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer,” *Fluida*, vol. 12, no. 2, pp. 43–49, 2019.
- [4] W. Arifin, “DEPURASI KANDUNGAN LOGAM BERAT Pb DAN Cd PADA KERANG BULU (Anadara antiquata) DENGAN FILTER YANG BERBEDA Oleh,” 2016.
- [5] R. Pratiwi, “Mengenal Undur-Undur Laut (Crustacea: Decapoda: Hippidae) Dan Manfaatnya Bagi Kehidupan,” *Oseana*, vol. 43, no. 1, pp. 14–26, 2018.