

**LAPORAN KEGIATAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**IBM PEREMPUAN PEMBUAT KERUPUK IKAN DI KAMPUNG  
TAPAKERBAU**



Oleh:  
AHMAD SHIDDIQ, M.Pd .I : NIDN. 0711068602  
MOH. MISBAHUDDHOLAM, M. Pd : NIDN. 0720048901

**SEKOLAH TINGGI KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA  
TAHUN 2020**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : **IBM: Perempuan Pembuat Kerupuk Ikan Di Kampung Tapakerbau**

### Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap : AHMAD SHIDDIQ, M.Pd .I  
Perguruan Tinggi : STKIP PGRI Sumenep  
NIDN : 0711068602  
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Nomor HP : 081346867932  
Alamat e-mail : [ahmadshiddiq@stkipgrisumenep.ac.id](mailto:ahmadshiddiq@stkipgrisumenep.ac.id)

### Anggota (1)

Nama Lengkap : MUHAMMAD MISBAHUDHOLAM AR, M.Pd  
NIDN : 0720048901  
Perguruan Tinggi : STKIP PGRI Sumenep

### Anggota (2)

Nama Lengkap : -  
NIDN : -  
Perguruan Tinggi : -  
Mahasiswa Terlibat : 2 orang  
Biaya Keseluruhan : Rp. 7.000.000,-  
Tahun Pelaksanaan : Tahun 2020

Mengetahui,  
Ketua LPPM



Mulyadi, M.Pd.  
NIK. 073051025

Sumenep, 13 November 2020  
Ketua,

Ahmad Shiddiq, M.Pd .I  
NIDN. 0711068602

## **DAFTAR ISI**

**HALAMAN JUDUL**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**DAFTAR ISI**

**RINGKASAN**

**BAB I. PENDAHULUAN**

**BAB 2 TARGET DAN LUARAN**

**BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

**BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

**BAB 5. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

1. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul
2. Gambaran Ipteks
3. Peta Lokasi Wilayah Mitra
4. Surat Pernyataan Mitra Kesiediaan Bekerjasama

## RINGKASAN

“IBM PEREMPUAN PEMBUAT KERUPUK IKAN DI KAMPUNG TAPAKERBAU”

Oleh : Ahmad Shiddiq, M.Pd.I dan Misbahuddholam, M.Pd.

Tapakerbau merupakan salah satu kampung desa Gersik Putih, Gapura. Hampir semua perempuan kampung Tapakerbau menjadi buruh di PT Garam IV Gersik Putih sebagai pekerja kasar, baik sebagai penghancur garam, pengangkat karung garam, dan ataupun sebagai pendamping suami yang mengangkut garam menggunakan *belandong* (perahu), keseharian waktu mereka dihabiskan di gudang garam dan *talangan* (Area Pembuatan Garam). Keadaan mereka yang belum tercukupi secara finansial menuntut para perempuan di kampung Tapakerbau untuk menambah penghasilan dengan menjadi buruh di PT. Garam Persero IV. Walaupun, hasil kerja otot mereka belum sebanding dengan penghasilan mereka yang digaji setiap minggu.

Ada sebagian Ibu rumah tangga di kampung Tapakerbau menekuni pekerjaan dengan membuat kerupuk ikan, baik ikan bandeng, udang, gonggong (*blicar*, Red. Madura), dan ikan lainnya. Pembuatan kerupuk ikan dikerjakan di rumah masing-masing tanpa meninggalkan kewajiban sebagai ibu rumah tangga. Tentu hal ini menguntungkan bagi ibu rumah tangga, di samping mereka membantu suami mendapatkan penghasilan dari olahan sendiri walaupun penghasilannya sedikit, juga bisa mengawasi putra-putrinya di rumah.

Proses pembuatan kerupuk ikan yang ditekuni oleh sebagian kecil perempuan kampung Tapakerbau, meliputi beberapa bahan yang harus dipersiapkan terlebih dahulu, diantaranya Ikan, (baik ikan bandeng, udang, gonggong dan lain sebagainya sesuai keinginan), tepung tapioka untuk jenis kerupuk udang, bandeng dan atau gonggong. Sedangkan bahan kerupuk poli menggunakan tepung tapioka dan terigu dan pengembang (obat kerupuk poli), bawang putih, garam, gula, penyedap dan sedikit air.

Setelah melakukan survey dan berdialog dengan perempuan pembuat kerupuk ikan di kampung Tapakerbau desa Gersik Putih kecamatan Gapura, ada beberapa masalah yang menghambat terhadap pembuatan kerupuk yang menjadi tulang punggung keluarga.

*Pertama*, Industry rumahan (*home Industry*) tanpa manajemen memadai. *Kedua*, Menggunakan alat sederhana (alat penghalus ikan ‘cobek’, peralatan penjemuran masih menggunakan bekas jarring bungkus rempah-rempah. *Ketiga*, Pembuatan krupuk dalam jumlah yang terbatas karena bahan ikan dan modal yang terbatas. *Keempat*, Pemasaran hanya mengandalkan pesanan family, tetangga dan orang yang tahu dari mulut ke mulut.

**Key Word : Perempuan, Pembuat Kerupuk Ikan, Di Kampung Tapakerbau**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. ANALISIS SITUASI

Menjadi perempuan sekaligus menjadi istri dari sosok suami yang masih menggantungkan hidup pada garam bukan lah hal mudah. Kehidupan garam yang hanya hidup di musim kemarau tidaklah cukup menghidupi anak-anak ditambah mengasuh orang tua yang sudah lansia. Kondisi seperti ini, menuntut para istri untuk mencari penghasilan lain yang dapat dijadikan sandaran hidup keluarga.

Tapakerbau merupakan salah satu kampung desa Gersik Putih, Gapura. Hampir semua perempuan kampung Tapakerbau menjadi buruh di PT Garam IV Gersik Putih sebagai pekerja kasar, baik sebagai penghancur garam, pengangkat karung garam, dan ataupun sebagai pendamping suami yang mengangkut garam menggunakan *belandong* (perahu), keseharian waktu mereka dihabiskan di gudang garam dan *talangan* (Area Pembuatan Garam). Keadaan mereka yang belum tercukupi secara finansial menuntut para perempuan di kampung Tapakerbau untuk menambah penghasilan dengan menjadi buruh di PT. Garam Persero IV. Walaupun, hasil kerja otot mereka belum sebanding dengan penghasilan mereka yang digaji setiap minggu.

Sedangkan anak-anak yang ditinggal ibunya yang bekerja di PT Garam, hanya bisa bermain bersama teman-teman sebayanya, menonton Televisi tanpa didampingi orang tua, dan bahkan ironisnya orang tua tanpa tahu menahu akan keberadaan anak-anaknya. Kondisi demikian dipengaruhi oleh kondisi fisik mereka yang lelah dan mereka ingin merehatkan badan setelah seharian bekerja sehingga mereka “lupa” terhadap perannya sebagai sekolah utama bagi putra-putrinya. Hal demikian tentu berakibat pada pendidikan anak yang cenderung kurang mendapat perhatian dari ibunya. Sehingga, berdampak terhadap perkembangan pendidikan dan psikologi perkembangan anak-anak di masa depan.

Sebagian lagi, ibu rumah tangga di kampung Tapakerbau menekuni pekerjaan dengan membuat kerupuk ikan, baik ikan bandeng, udang, gonggong (*blicar*, Red. Madura), dan ikan lainnya. Pembuatan kerupuk ikan dikerjakan di rumah masing-masing tanpa meninggalkan kewajiban sebagai ibu rumah tangga. Tentu hal ini menguntungkan bagi ibu

rumah tangga, di samping mereka membantu suami mendapatkan penghasilan dari olahan sendiri walaupun penghasilannya sedikit, juga bisa mengawasi putra-putrinya di rumah.

Proses pembuatan kerupuk ikan yang ditekuni oleh sebagian kecil perempuan kampung Tapakerbau, meliputi beberapa bahan yang harus dipersiapkan terlebih dahulu, diantaranya Ikan, (baik ikan bandeng, udang, gonggong dan lain sebagainya sesuai keinginan), tepung tapioka untuk jenis kerupuk udang, bandeng dan atau gonggong. Sedangkan bahan kerupuk poli menggunakan tepung tapioka dan terigu dan pengembang (obat kerupuk poli), bawang putih, garam, gula, penyedap dan sedikit air. Cara membuat kerupuk ikan asli yaitu :

1. Persiapkan ikan yang sudah diambil dagingnya sebanyak 1 kg untuk ditumbuk atau dihaluskan.
2. Daging ikan yang sudah halus dicampur dengan 1 kg tepung tapioka untuk kemudian ditumbuk dengan ditambahi bumbu, bawang merah dan bawang putih yang sudah halus, garam, gula, penyedap rasa, serta air 1 gelas.
3. Adonan ditumbuk hingga kenyal kemudian digulung-gulung
4. Setelah selesai proses di atas, hasil gulungan dimasukkan ke panci yang sudah terisi air mendidih untuk dimatangkan (*dituap*).
5. Proses terakhir adalah memotong tipis sesuai keinginan dan kemudian dijemur sampai kering.

Sedangkan untuk pembuatan kerupuk poli adalah sebagai berikut:

1. Persiapkan ikan yang sudah diambil dagingnya sebanyak  $\frac{1}{4}$  untuk ditumbuk atau dihaluskan.
2. Daging ikan yang sudah halus dicampur dengan  $\frac{1}{2}$  kg tepung tapioka dan  $\frac{1}{2}$  tepung terigu, ditambahi bumbu, bawang merah dan bawang putih yang sudah halus, garam, gula, penyedap rasa, air secukupnya, serta obat pengembang dicampur hingga rata.
3. Setelah adonan tercampur rata, adonan dimasukkan ke plastik dan dimasukkan ke panci yang sudah terisi air mendidih (*dituap*) hingga matang.
4. Dan proses terakhir adalah memotong tipis sesuai keinginan dan kemudian dijemur sampai kering.

Pembuatan kerupuk yang tekuni oleh para perempuan yang tak bekerja di PT. Garam Persero IV ini, lebih enak dan sehat jika dibanding dengan olahan kerupuk pasaran. Karena bahan yang digunakan tidak dicampur dengan bahan-bahan yang berbahaya. Sehingga aman untuk dikonsumsi. Apalagi, daging ikan yang digunakan merupakan daging ikan asli yang adonannya disesuaikan dengan banyaknya campuran tepung.

Dalam pengabdian ini, Tim STKIP PGRI Sumenep mempunyai mitra I dan mitra II. Pihak mitra I adalah ibu Masna beralamat kampung Tapakerbau, Gersik Putih. Beliau seorang janda sekaligus ibu rumah tangga mempunyai dua putra. Anak kesatu sudah berkeluarga di kab. Pamekasan. Sedangkan anak ke-2. Masih kelas XI (2) SMA. Beliau pembuat Ikan Bandeng, udang dan lainnya. Untuk Mitra II ibu Hosna beralamat kampung Tapakerbau, Gersik Putih, ia ibu rumah tangga pembuat kerupuk ikan bandeng, ikan udang dan gonggong.

Setelah melakukan survey dan berdialog dengan perempuan pembuat kerupuk ikan di kampung Tapakerbau desa Gersik Putih kecamatan Gapura, ada beberapa masalah yang menghambat terhadap pembuatan kerupuk yang menjadi tulang punggung keluarga.

- a) Industry rumahan (*home Industry*) tanpa manajemen memadai.
- b) Menggunakan alat sederhana (alat penghalus ikan ‘cobek’, peralatan penjemuran masih menggunakan bekas jarring bungkus rempah-rempah.
- c) Pembuatan krupuk dalam jumlah yang terbatas karena bahan ikan dan modal yang terbatas
- d) Pemasaran hanya mengandalkan pesanan family, tetangga dan orang yang tahu dari mulut ke mulut

## **B. PERMASALAHAN MITRA**

Setelah melakukan survey awal ditemukan beberapa masalah dalam perempuan pembuat kerupuk ikan di kampung Tapakerbau desa Gersik Putih kecamatan Gapura, sebagai berikut :

- a) Manajemen Produksi :  
Proses produksi tanpa malakukan manajemen yang baik, sehingga kurang mendapat keuntungan maksimal.
- b) Alat Sederhana :

paralatan pembuatan masih sangat sederhana, dalam menghaluskan daging ikan, memasak, dan mengolah adonan, memotong dan menjemur kerupuk. Peralatan yang di pakai cobek, tumbuk batu (*lessong*: Red.Madura). *soblok* (red. madura), Pisau dapur yang kotor.

c) Kurangnya Modal :

Dalam hal permodalan, mereka meminjam kepada tetangga, atau menjual beras yang mereka miliki kepada tetangga untuk dijadikan modal dalam pembuatan kerupuk

d) Pesanan :

Selama ini, mereka hanya menjual kerupuk berdasarkan pesanan dari family dan tetangga. Sehingga, ongkos produksi mahal dan penghasilan sedikit.

## **BAB 2**

### **LUARAN DAN TARGET**

Adapun target dan luaran dari kegiatan pendampingan ini yang akan dihasilkan dari pengabdian ipteks bagi masyarakat dengan prinsip-prinsip pra-proses-out put dan out come sebagai berikut :

- a) Dapat memproduksi kerupuk ikan dengan langkah manajemen yang baik efisien dan higienis. Artinya persiapan memproduksi kerupuk ikan terencana dengan baik, dari pra produksi sampai pasca produksi dengan prinsip-prinsip manajemen yang baik.
- b) Dapat/mempunyai Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dari BPPT Kabupaten Sumenep. Dengan adanya SIUP yang dimiliki oleh pembuat kerupuk ikan bisa menjadi langkah awal untuk mengurus peizinan lebih lanjut, seperti BPOM dan Sertifikat halal dari MUI.
- c) Dapat Menggunakan peralatan memadai dan efektif dan efisien (modern). Sebagai langkah proses produksi yang lebih cepat dan higienis, sehingga produktifitas lebih meningkat.
- d) Dapat memasarkan krupuk ke toko-toko dan swalayan local, bahkan ke seluruh Indonesia. Dengan demikian produk kerupuk ikan bisa dijumpai swalayan local dan took-toko di kabupaten Sumenep.

BAB 3  
METODE PELAKSANAAN

**A. Solusi dan pendekatan program yang ditawarkan**

Berbagai problem yang terjadi pada perempuan pembuat krupuk ikan kampung Tapakerbau, maka perlu beberapa penanganan khusus, guna menanggulangi dan mencegah permasalahan-permasalahan yang berlangsung hingga saat sekarang. Beberapa usulan program sebagai berikut :

1. Mendampingi Pembekalan pengetahuan kewirausahaan mulai proses perencanaan sampai manajemen pemasaran produk.
2. Membantu dalam mengurus Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
3. Memberikan Program Bantuan Peralatan lengkap.

**B. Prosedur Kerja**

Untuk mempermudah pelaksanaan program tersebut, pelaksanaan ipteks bagi masyarakat diatur berdasarkan prosedur perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi dengan uraian sebagai berikut :

No	Tahap	Langkah
1.	Perencanaan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Koordinasi dengan kedua mitra</li><li>b. Menetapkan Tujuan dari IBM</li><li>c. Identifikasi permasalahan yang ada kampung Tapakerbau</li><li>d. Menyusun perencanaan segala kegiatan dalam program</li></ol>
2.	Pelaksanaan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Pendampingan kewirausahaan dalam menjalankan program <i>pembuatan</i> krupuk ikan.</li><li>b. Pengurusan Surat Izin Usaha Perdagangan Ke BPPT Kab Sumenep.</li><li>c. Pengadaan unit sarana peralatan dan perlengkapan <i>Home Industri</i>.</li></ol>

		d. Monitoring perkembangan kegiatan
3.	Evaluasi	a. Proses produksi dan pengembangannya serta pemasarannya b. Pelayanan dan pendampingan c. Sarana penunjang perlengkapan program

## **BAB 4**

### **KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

P3M STKIP PGRI Sumenep merupakan lembaga yang selama ini telah berkiprah dalam rangka mengembangkan akademik kampus yang berbasis riset dan pemberdayaan masyarakat. Melalui berbagai perlombaan dan pemberian penghargaan kepada civitas akademika baik dari kalangan dosen maupun mahasiswa telah lama dibangun dalam rangka mendukung ketercapaian misi Tridarma Perguruan Tinggi. Lembaga ini terus berupaya mengembangkan inovasi kinerja dengan pemberian penghargaan kepada mahasiswa maupun dosen yang berprestasi di bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

Dalam rangka memaksimalkan pengabdian ini, maka pengabdian ini membutuhkan jiwa kreatifitas yang tinggi dalam rangka mengemas atau mendesain layanan Program Kreatif Berkarya masyarakat pembuat kerupuk ikan. Oleh karenanya untuk mewujudkan tujuan ini, pengabdian ini membutuhkan keterlibatan para Tim Kreatif Ekonom dan tim penggerak masyarakat berkarya.

**BAB 5**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**A. ANGGARAN BIAYA**

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya yang Diusulkan
1	Gaji dan upah 30%	<b>Rp.450.000</b>
2	Bahan habis pakai, Perjalanan dan peralatan 60%	<b>Rp.900.000</b>
4	Lain-lain : 10% 1. Publikasi 2. Seminar 3. Laporan	<b>Rp.150.000</b>

No	Uraian	Volume				Biaya satuan	Jumlah
<b>1</b>	<b>Honorarium</b>						
	a. Peneliti	1	Org	3	bln	75.000	<b>Rp. 225.000</b>
	b. Anggota	1	Org	3	bln	50.000	<b>Rp. 150.000</b>
	c. Tenaga Aministrasi	1	Org	3		25.000	<b>Rp. 75.000</b>
<b>Sub Total 1</b>							<b>Rp. 450.000</b>
<b>2</b>	<b>Bahan habis pakai, perjalanan dan peralatan</b>						
	Pengurusan SIUP	1	Pkt	1	kgt	Rp. 500.000	Rp. 150.000
	Penggilingan daging ikan (sederhana bisa Juga Blender)	1	Bh	1	kgt	Rp. 500.000	Rp. 500.000
	Peralatan Penjemuran	2	Pkt	1	kgt	Rp. 100.000	Rp. 100.000
	Pendampingan Kewirausahaan	1	Pakt	1	kgt	Rp. 50.000	Rp. 50.000
<b>3</b>	<b>Perjalanan</b>						
	Pelaksanaan penelitian	2	Org	3	bln	Rp. 50.000	Rp. 100.000
<b>Sub Total 3</b>							<b>Rp. 900.000</b>
	Publikasi	1	Pkt	1	kgt	Rp. 500.000	Rp. 500.000
	Seminar	1	Pkt	3	kgt	Rp. 50.000	Rp. 150.000
	Laporan	1	Pkt	1	kgt	Rp. 300.000	Rp. 300.000
<b>Sub total 4</b>							<b>Rp. 150.000</b>
<b>Total 1+2+3+4</b>							<b>Rp. 7.00.000</b>

**B. JADWAL KEGIATAN**

No	Uraian Kegiatan	Bulan		
		1	3	5
1	Observasi awal dan	X		







## DAFTAR PUSTAKA

Rhenald Kasali, Change, *Manajemen Perubahan dan Manajemen Harapan*, (Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, 2007).

Badan Statistik Kabupaten Sumenep, *Kecamatan Sumenep dalam Angka 2013*.

Kementerian Negara Daerah Tertinggal, *Modul Pelatihan kuliah kerja nyata bersama desa model berkelanjutan tahun 2009. Membangun masyarakat mandiri daerah tertinggal di Jawa Timur*.(Surabaya : TIM kerja sama kementerian PDT, IAIN SUPEL, UNIBRAW, UPN VETERAN JATIM, 2009)

**Peta Lokasi IbM**

