

SENTRA PRODUKSI KERICU DI DESA BATU BELUBANG KECAMATAN PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA TENGAH DENGAN MENGGUNAKAN MESIN PENCETAK KERICU

Saparin, Eka Sari Wijianti, Yudi Setiawan

Dosen Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Bangka Belitung
Email: saparinpdca@gmail.com

ABSTRAK

Batu Belubang merupakan desa pesisir yang berada di wilayah Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah. Mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan yaitu kurang lebih 62,5 % (buku profil desa, 2015). Nelayan menjual hasil laut yang melimpah di tempat pelelangan ikan desa setempat, selain itu ada juga yang menjual di bawa ke kota pangkalpinang. Kericu merupakan salah satu olahan hasil laut yang di produksi insdustri rumah tangga. Kericu adalah makanan khas bangka yang digemari masyarakat. Pembuatan kericu dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan. Pengabdian kepada masyarakat melalui KKN Tematik dilakukan di desa ini bertujuan untuk membantu masyarakat setempat dalam membuat kericu dengan menggunakan mesin pencetak kericu. Adapun mesin pencetak kericu merupakan hasil dari tugas akhir mahasiswa Teknik Mesin UBB yang di bimbing oleh Dosen Teknik Mesin dan bekerjasama dengan pak Suarno (guru dari SMK N 2 Pangkalpinang)

Kata Kunci : *kericu, mesin kericu, KKN Tematik*

PENDAHULUAN

Batu Belubang adalah salah satu desa yang berada di Pulau Bangka. Desa ini berada pada wilayah Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah, jumlah penduduk sampai dengan akhir tahun 2014 sebanyak 3.069 jiwa (935 kk) yang terdiri dari laki-laki sebesar 1.664 jiwa dan perempuan 1.405 jiwa, mayoritas masyarakat Desa Batu Belubang berprofesi sebagai nelayan, petani, dan Pegawai Pemerintahan. Besarnya angka masyarakat sebagai nelayan yang berkembang di Desa Batu Belubang ini juga menjadi potensi yang sangat menarik inovasi yang baru untuk sebagai alternatif lain untuk pemanfaatan hasil laut yang bisa dikembangkan sebagai ladang usaha masyarakat Batu Belubang. Oleh karena itu KKN Tematik UBB tahun 2017 berinisiatif merancang Mesin Pembuat Kericu (keripik cumi).

A. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan KKN-Tematik ini adalah sebagai berikut:

1. Memperkenalkan mesin pencetak kericu ke masyarakat Desa Batu Belubang.
2. Menambah peluang usaha baru pada BUMDES (Badan Usaha Milik Desa), KUBE (Kelompok Usaha Bersama), dan KUB di Desa Batu Belubang.
3. Membuka peluang kerja baru.

4. Mengenalkan cara-cara menggunakan mesin pencetak kericu
5. Meningkatkan perekonomian masyarakat melalui usaha pencetak kericu.

B. Target dan Luaran Kegiatan

Adapun target atau hasil yang ingin dicapai melalui kegiatan KKN-Tematik ini adalah sebagai berikut :

1. dapat mempermudah proses pembuatan kericu.
2. menghemat waktu pembuatan kericu.
3. meningkatkan produksi kericu di pulau Bangka.

METODE PELAKSANAAN

Persiapan dan Pembekalan

Kegiatan persiapan dan pembekalan KKN-Tematik terdiri atas lima tahapan sebagai berikut :

a. Survei Lokasi

Tahapan yang paling awal dalam penyelenggaraan KKN-Tematik ini adalah survei lokasi oleh Dosen Pembimbing Lapangan mengenai kesesuaian Tema KKN dengan lokasi KKN berlangsung yaitu meliputi karakteristik wilayah, ketersediaan SDA, dan masyarakat.

b. Pembentukan kelompok KKN

Pembentukan kelompok KKN-Tematik dibagi menjadi satu posko yaitu di Desa Batu Belubang sebanyak 45 orang. Pada tahap ini dibentuk panitia inti yang terdiri atas ketua umum, ketua posko, bendahara, dan sekretaris yang akan bertanggung jawab pada tugas masing-masing.

c. Penyampaian materi tahap 1

Penyampaian materi tahap 1 yaitu bimbingan materi secara teoritis mengenai program kerja

KKN-Tematik yang terdiri atas program kerja utama dan program kerja tambahan serta penjelasan secara mendetail mengenai proses pembuatan mesin pencetak kericu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembuatan dan Sosialisasi Mesin Pencetak Kericu

Pembuatan mesin pencetak kericu melibatkan mahasiswa KKN Tematik dari jurusan Teknik Mesin bekerjasama dengan pak Suarno. Waktu dalam pembuatan mesin kurang lebih tiga bulan.



Gambar 1. Mesin Pencetak kericu

Setelah beberapa perbaikan pada mesin dan di uji coba dan mesin beroperasi dengan baik, selanjutnya mesin disosialisasikan kepada masyarakat desa Batu Belubang.

Tujuan dari sosialisasi tersebut adalah menginformasikan bagaimana penggunaan dan perawatan pada mesin tersebut. Sosialisasi mesin pencetak kericu dilakukan oleh dosen Teknik Mesin UBB dan pak Suarno (guru SMK N 2 pangkalpinang) yang dibantu oleh mahasiswa KKN Tematik Di desa Batu Belubang.



Gambar 2. Penyerahan mesin pencetak kericu oleh DPL ke Sekdes

2. Sosialisasi Pembuatan adonan / bahan baku pembuat kericu

Untuk menunjang keberhasilan dari pencetakan kericu menggunakan mesin pencetakan Kericu di perlukan adonan yang pas untuk dapat menghasilkan kericu yang baik. Jadi jika adonan itu keras dan tidak sesuai dengan kemampuan penggilingannya, maka adonan tidak dapat tergiling dan mesin akan tidak dapat bekerja dengan baik. Sehingga perlu diperhatikan adonan kericu tersebut sebelum melakukan penggilingan sehingga menghasilkan kericu yang baik.

Sosialisasi pembuatan adonan kericu bekerjasama dengan pemerintah desa Batu Belubang melibatkan kelompok usaha kecil menengah (UKM) dari pangkalpinang dan di bantu oleh mahasiswa KKN Tematik yang sebelumnya sudah menguji mencari adonan yang tepat untuk karakter mesin tersebut. Tujuan dari sosialisasi ini yaitu :

Mempresentasikan kepada masyarakat cara memilih bahan yang baik dalam pembuatan kericu dan mendemonstrasikan cara pembuatan adonan kericu dari pemilihan bahan sampai proses pencetakan di mesin.

Langkah-langkah pembuatan adonan bahan kericu

1. Pilih sotong/ cumi dengan ukuran kecil atau tidak terlalu besar dan masih segar, lalu buang bagian dalam cumi dan hanya daging yang diambil.
2. Setelah itu daging yang sudah di bersihkan dihaluskan menggunakan blender dicampur dengan 4 butir telur dengan bnyaknya cumi yaitu 500 gram.
3. Setelah cumi dihaluskan, ambil 5 sendok makan lalu dituangkan ke piring dicampurkan dengan 15 sendok tepung sagu ditambah tajin 2 sendok lalu tambahkan penyedap makanan .
4. Selanjutnya setelah semua bahan yang telah di campurkan di aduk rata sampai tektur adonan tidak terlalu keras dan terlalu lembek, jika adonan itu terlalu keras maka bentuk kericu yang akan di hasilkan itu pecah sedangkan adonan itu terlalu lembek maka adonan itu akan melekat pada cetakan kericu.
5. Selanjutnya setelah adonan tersebut sesuai dengan tektur yang diinginkan adonan sudah dapat di masukkan melalui cetakan pada mesin tersebut.
6. Lalu tekan adonan perlahan – lahan dengan menggunakan sendok atau tangan, pastikan tangan jangan terlalu masuk kedalam penggilingan karna ditakutkan akan terjadi kecelakaan pada saat proses penggilingan adonan.
7. Pada bagian keluarnya adonan yang telah berbentuk kericu, sediakan piring berisi minyak sebagai wadah tempat jatuhnya kericu yang telah terbentuk.



Gambar 3. Pembuatan adonan

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Sosialisasi Penggunaan dan perawatan mesin pencetak kericu serta cara membuat kericu sudah berjalan dengan baik. Masyarakat antusias dalam mengikuti acara tersebut. Mesin yang dihibahkan ke desa setempat dapat digunakan oleh masyarakat dan akan dikelola oleh BUMDes batu Belubang.

Saran

Rekomendasi yang kami sampaikan berdasarkan program kerja yang dijalankan : peran dari Pemerintah Daerah Bangka Tengah dalam mendukung program pembuatan dan pemasaran kericu di Desa Batu Belubang.

DAFTAR PUSTAKA

- Pemerintah Desa. 2015. Profil Desa Batu Belubang Tahun 2015. Bangka Tengah.
- Pemerintah Desa. 2014. Profil Desa Batu Belubang Tahun 2014. Bangka Tengah.