

Pemanfaatan Kerang Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) Sebagai Bahan Pangan Lokal Sumber Protein

Utilization Of Gravestone (Pilsbryconcha Exilis) A Local Food Ingredients Source Of Protein

^{1*}Elvyrah Faisal, ²Bahja, ³Stevi Indriastuti Maharadi
^{1,2,3} Program Studi DIII Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Palu
Jln. Thalua Konci No. 19

*Email korespondensi: virafaisal@yahoo.com
No hp: +62 81328154085

DOI:

10.33860/jpmsh.v2i1.485

Histori Artikel:

Diajukan:
Agustus 2022

Diterima:
Agustus 2022

Diterbitkan:
Agustus 2022

ABSTRAK

Pangan merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam kelangsungan hidup manusia serta dalam Daerah Morowali Utara ataupun Morowali biasa menyebut kijing (*Pilsbryconcha* hal pemenuhan zat gizi seseorang yang dibutuhkan untuk tumbuh dan berkembang. Sesuai dengan keragaman sumber daya, budaya dan kearifan lokalnya, Indonesia mempunyai beragam sumber pangan lokal penghasil protein hewani yang berupa ikan, udang, kerang, dan lain-lain. Salah satu sumber protein hewani yang masih jarang diketahui adalah kerang air tawar atau kijing (*Pilsbryconcha Exilis*). Masyarakat yang berada di daerah morowali utara dan morowali biasanya menyebut kerang kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) dengan sebutan meti. Salah satu contoh pemanfaatan dari kerang ini adalah pembuatan kerupuk. Kerupuk kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) ini dibuat sebagai alternatif untuk memperoleh asupan protein. Tujuan Pengabdian masyarakat ini Untuk mengetahui pengembangan produk kerupuk daging kijing (*Pilsbryconcha Exilis*). Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian penyuluhan mengenai pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber protein dan pembuatan kerupuk berbahan Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) di desa Lemboroma, Morowali Utara. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan hasil penilaian sebelum penyuluhan (pretest) ada 27,3% peserta dengan pengetahuan baik dan ada peningkatan setelah mengikuti penyuluhan (posttest) menjadi 91,7%. Kesimpulan dari pengabdian masyarakat ini adalah kegiatan ini memberikan dampak yang baik untuk peserta dari segi pengetahuan mengenai sumber protein dari bahan pangan lokal dan contoh pengolahannya.

Kata kunci: Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*); Protein; Kerupuk

ABSTRACT

Food is one of the most important things in human survival and in terms of fulfilling a person's nutrients needed to grow and develop. In accordance with the diversity of resources, culture and local wisdom. Indonesia has a variety of local food sources that produce animal protein in the form of fish, shrimp, shellfish, and others. One source of animal protein that is still rarely known is freshwater clams or Gravestone (*Pilsbryconcha Exilis*). People in the North Morowali or Morowali areas usually call the mussel (*Pilsbryconcha Exilis*) as meti. One example of the use of this shellfish is making Chips. This Gravestone Chips (*Pilsbryconcha Exilis*) is made as an alternative to get protein intake. The purpose of this community service is to find out the development of Gravestone chips (*Pilsbryconcha Exilis*). The results of community service showed that the results of the assessment before the counseling (pretest) were 27.3% of participants with good knowledge and there was an increase after attending the counseling (posttest) to 91.7%. The conclusion of this community service is that this

activity has a good impact on participants in terms of knowledge about protein sources from local food and examples of their processing.

Keywords: *Gravestone (Pilsbryconcha Exilis); Protein; Chips*

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, dan pemenuhannya merupakan bagian dari Hak Asasi Manusia (HAM), yang dijamin oleh UUD 1945. Sebagai negara agraris dan negara maritim, Indonesia memiliki Sumber Daya Alam (SDA) dan sumber pangan yang beragam. Dari sisi ketersediaan Sumber Daya Alam, sebagai negara yang berada di sekitar garis khatulistiwa, Indonesia memiliki jenis tumbuhan bahan pangan yang cukup banyak. Kondisi ini menunjukkan besarnya keragaman hayati yang dapat dijadikan sebagai sumberpenyediaan pangan dalam negeri yang beragam. Dengan demikian, pangan yang dikonsumsi adalah pangan yang aman, bermutu dan bergizi. Kekurangan atau kelebihan pangan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan. Keadaan kesehatan seseorang tergantung dari tingkat konsumsi. Tingkat konsumsi ditentukan oleh kualitas serta kuantitas hidangan. Kualitas hidangan menunjukkan terpenuhinya semua zat gizi yang diperlukan tubuh sedangkan kuantitas menunjukkan jumlah masing-masing zat gizi terhadap kebutuhan tubuh (Saputri, Lestari, & Susilo, 2016).

Indonesia mempunyai beragam sumber pangan lokal penghasil karbohidrat selain beras, jagung, ubi kayu, pisang, dan lain-lain. Selain sumber karbohidrat, ada juga sumber protein nabati yang berasal dari biji-bijian, dan sumber protein hewani yang berupa ikan, udang, kerang, dan lain-lain. Produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat yang berasal dari dalam negeri (Hariyanto, 2017)

Salah satu sumber protein hewani yang

masih jarang diketahui adalah kerang air tawar atau kijing. Masyarakat yang berada di Daerah Morowali Utara ataupun Morowali biasa menyebut kerang air tawar/ kijing ini dengan sebutan meti. Provinsi Sulawesi Tengah khususnya Kabupaten Morowali Utara dan Morowali banyak di temukan kerang air tawar/ kijing. Biasanya di Kabupaten Morowali Utara, produk dari kerang ini dijual dalam bentuk utuh dengan cangkangnya, dan ada juga yang sudah dipisahkan dari cangkangnya. Untuk itu, perlu adanya upaya membudayakan pola konsumsi pangan yang beranekaragam dan seimbang dalam jumlah dan komposisi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dapat mendukung hidup sehat, aktif, dan produktif. Dilihat dari sisi produksi, penganekaragaman konsumsi pangan akan member dorongan dan insentif pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan berbasis sumberdaya lokal sehingga akan memberikan nilai tambah dan nilai ekonomi tinggi (Nugraha A, 2014)

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang mengandung pati yang cukup tinggi, dibuat dari bahan dasar tapioka, perbedaan bahan pembantu atau rempah-rempah yang ditambahkan menghasilkan jenis kerupuk yang berbeda, sifat-sifat yang mencerminkan mutu kerupuk adalah tekstur, cita rasa dan penampilan. Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang sangat populer di Indonesia, mengandung pati cukup tinggi, serta dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Kerupuk merupakan lauk sederhana dan dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera makan (Agung D, dkk, 2016).

Kerupuk kijing ini dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dari kerang tersebut dan dapat di perkenalkan pada masyarakat luas dalam bentuk produk olahan. Pembuatan produk kerupuk daging kerang ini sekaligus menginformasikan kepada masyarakat bahwa dalam mengonsumsi

kerupuk ini, bukan hanya rasa kenyang saja yang didapatkan melainkan terdapat banyak kandungan gizi didalamnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk memelihara kesehatan kita (Mujanah S, 2016). Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kerang kijing sebagai bahan pangan lokal sumber protein.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Lemboroma, Morowali Utara. Peserta dalam kegiatan ini adalah ibu rumah tangga yang berada di desa Lemboroma. Metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan kerupuk kijing adalah penyuluhan dan praktik langsung diruangan mulai persiapan hingga tahap akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Lemboroma merupakan salah satu desa dari 14 desa lainnya yang terletak di Kecamatan Lembo, Kabupaten Morowali Utara dengan luas wilayah 88,11 km², jumlah penduduk 802 jiwa. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Ronta, Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Koromatantu, Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Korowou dan Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Korompeeli.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 24 orang peserta, dilaksanakan di Gedung TK Kasih Ibu Desa Lemboroma. Penilaian yang dilakukan dengan memberikan kuesioner pengetahuan yang berisi 15 pertanyaan terkait pangan lokal dan makanan sumber protein. Dimana pengetahuan peserta dikategorikan menjadi 3 yaitu kurang, cukup dan baik.

Tabel 1. Distribusi frekuensi pengetahuan tentang pangan lokal dan makanan sumber protein sebelum dilakukan penyuluhan

Kategori	Frekuensi	Presentase
Kurang	4	16,7%
Cukup	14	58,3%
Baik	6	25,0%
Total	24	100%

Berdasarkan Tabel 1 diketahui pengetahuan tentang pangan lokal dan

makanan sumber protein di desa Lemboroma sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar termasuk dalam kategori cukup sebanyak 14 peserta (58,3%). Kegiatan dilanjutkan dengan pemberian penyuluhan terkait pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber protein. Peserta sangat antusias dan ikut berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan penyuluhan. Dilakukan penilaian kembali dengan kuesioner yang sama dan diperoleh hasil bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta yang dilihat dari meningkatnya jumlah peserta dengan kategori pengetahuan baik yaitu sebesar 91,7%

Tabel 2. Distribusi frekuensi pengetahuan tentang pangan lokal dan makanan sumber protein setelah dilakukan penyuluhan

Kategori	Frekuensi	Presentase
Kurang	0	0,0%
Cukup	2	8,3%
Baik	22	91,7%
Total	24	100%

Pengetahuan seseorang meningkat jika diberikan pendidikan yang disertai dengan alat bantu untuk mempermudah penerimaan dan pemahaman. Alat bantu yang digunakan berfungsi untuk menghindari kejenuhan peserta dan membantu mengingat lebih lama materi yang diberikan.

Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan kerupuk berbahan pangan lokal yaitu kerang kijing (*Pilsbryconcha Exilis*). Kerang kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) menjadi bahan utama yang akan diolah menjadi kerupuk. Selain itu, daun bayam bayam ditambahkan untuk meningkatkan warna dan irisan daun jeruk purut untuk meningkatkan aroma kerupuk. Dalam proses demonstrasi, digunakan alat sederhana dengan harapan nantinya peserta tidak mengalami kesulitan dalam mempraktekan kembali di rumah.

Sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Rahmawati (2020) yang mengatakan bahwa pengetahuan, wawasan dan keterampilan seseorang akan mengalami peningkatan jika mengikuti pelatihan (Rahmawati dkk, 2020).

SIMPULAN

Berdasarkan kajian hasil dan pembahasan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini diperoleh kesimpulan bahwa kegiatan ini memberikan dampak yang baik untuk peserta dari segi pengetahuan mengenai sumber protein dari bahan pangan lokal dan contoh pengolahannya. Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat ini juga, bisa dijadikan acuan untuk pelaksanaan pelatihan-pelatihan lainnya di desa Lemboroma.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S. 2018. Identifikasi *Soil Transmitted Helminths (STH)* Pada Kerang Air Tawar (*pilsbryconcha exilis*) Dengan Metode Sedimentasi.
- Harmain, R. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2 (2): 81-87
- Kusumaningrum, I. 2016. Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Dari Tulang Ikan Belida. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia*, 19 (3): 233-240
- Mujanah, S. 2016. IbM Kelompok Usaha Kecil Kerupuk Di Kenjeran Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya*, 2 (1), 103-116.
- Ningsih, P. 2009. Karakteristik Protein Dan Asam Amino Kijing Lokal (*Pilsbryconcha Exilis*) Dari Situ Gede, Bogor Akibat Proses Pengukusan. *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Nugraha, A. 2014. Implementasi Peraturan Bupati No 20 Tahun 2010 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Di Kabupaten Kudus. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Pemerintah, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Diponegoro
- Sandy, P. 2016. Efektifitas Kijing Air Tawar (*Pilsbryconcha Exilis*) Sebagai Biofilter Dalam Sistem Resirkulasi Terhadap Laju Penyerapan Amoniak dan Pertumbuhan Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Rekayasa dan Budidaya Perairan*, 4(2): 2302-3600
- Saputri, R. 2016. Pola Konsumsi Pangan dan Tingkat Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(3): 2502-4140
- Suhaimin, A. 2019. *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*: CV Budi Utama. Yogyakarta
- Sulistiawan, N. 2007. Potensi Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) Sebagai Biofilter di waduk Cirata, Kabupaten Kampar, Jawa Barat. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Perairan*, 10 (3): 5-12
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. *Karya Tulis Ilmiah*. Tidak dipublikasikan. Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia
- Suyanto. 2013. Karakteristik dan Deskripsi Kerang Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*). *Deskripsi Kerang Kijing*, (Suyanto), 7-13
- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk Brownies Dan Cookies Pada Tim Penggerak Pkk Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v3i1.278>
- Thamrin, M. 2018. Kajian Kualitas Sensori dan Proksimat Kerupuk dengan Proporsi Daging Kalandue (Polymesoda Erosa) dan Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 1 (2): 1475-2621