

BUDIDAYA KERANG BAMBU DI PANTAI TABANIO KECAMATAN TAKISUNG TANAH LAUT

Moch Nurdin¹, Ery Purnomo², Marianus George Gifita³, Etik Purwanti⁴

- a. Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin
moch.nurdin@amnu-bjm.ac.id
- b. Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin
ery.purnomo@gmail.com
- c. Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin
marianusgeorgegifita@amnu-bjm.ac.id
- d. Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin
etikpurwanti@gmail.com

Abstract

Bamboo clams are used in processed fried peanuts lorjuk, soto lorjuk, petis lorjuk, and rengginang lorjuk. Processed bamboo clams that are on the market have not been found in the form of packaged chili sauce. This is because clams are a food ingredient from the sea that is rich in various nutrients. Unfortunately, not everyone is aware of this, even avoiding it because they think clams contain high cholesterol. In fact, research results show that clams are a safe ingredient to consume and are beneficial for the body. Clams are a complete source of animal protein. Contains all types of essential amino acids needed by the body.

The coaching method in the form of lectures and field practice in cultivating bamboo clams is one of the creative results and will have several advantages, both enriching the results of bamboo clam cultivation on the coast and knowing attitudes and actions in dealing with coastal situations if there are changes in the handling of cultivation on the coast. Thus, the cadets participate in monitoring the location and when it can be produced properly.

The results of the Community Service activity entitled bamboo clam cultivation on Tabanio Beach, Kec. Takisung, Tanah Laut, is expected to improve the skills of coastal communities to develop their abilities and skills in processing bamboo clams into more so that they can be produced into drinks, fishy-free flour, and bamboo clam chili sauce to improve the economy on the Tabanio coast.

Keywords: cultivation, bamboo clams, Tabanio

Abstrak

Kerang bambu digunakan dalam olahan kacang goreng lorjuk, soto lorjuk, petis lorjuk, dan rengginang lorjuk. Olahan kerang bambu yang beredar di pasaran belum ditemukan dalam bentuk sambal kemasan. Hal ini karena Kerang merupakan bahan pangan asal laut yang kaya akan berbagai zat gizi. Sayangnya, tidak semua orang menyadari hal tersebut, bahkan menghindarinya karena mengira kerang mengandung kolesterol tinggi. Padahal, hasil penelitian menunjukkan kerang merupakan bahan yang aman untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi tubuh. Kerang merupakan sumber protein hewani yang lengkap. Mengandung semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh.

Metode pembinaan dengan bentuk ceramah dan praktik ke lapangan dalam membudidayakan kerang bambu tersebut menjadi salah satu hasil yang kreatif dan akan memiliki beberapa keunggulan baik memperkaya hasil budidaya kerang bambu di pesisir laut maupun mengetahui sikap dan tindakan dalam menghadapi situasi pantai jika terdapat perubahan dalam penanganan budidaya di pesisir laut tersebut. Dengan demikian, Taruna-taruni ikut serta berperan dalam memantau lokasi dan saat dapat dihasilkan dengan baik.

Hasil kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul budidaya kerang bambu di Pantai Tabanio Kec. Takisung, Tanah Laut, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat di pesisir pantai dapat mengembangkan kemampuan serta keterampilan dalam mengolah kerang bambu menjadi lebih banyak agar dapat di produksi menjadi minuman, tepung yang bebas dari amis, dan sambal kerang bambu untuk meningkatkan ekonomi yang ada di pesisir pantai Tabanio tersebut.

Kata kunci: budidaya, kerang bambu, Tabanio

PENDAHULUAN

Kerang merupakan bahan pangan asal laut yang kaya akan berbagai zat gizi. Sayangnya, tidak semua orang menyadari hal tersebut. Bahkan menghindarinya karena mengira kerang mengandung kolesterol tinggi. Padahal, hasil penelitian menunjukkan kerang merupakan bahan yang aman untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi tubuh. Kerang merupakan sumber protein hewani yang lengkap. Mengandung semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat dibuat di dalam tubuh, sehingga mutlak harus berasal dari makanan, yang termasuk dalam kelompok asam amino esensial adalah isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan, dan valin. Hal terpenting yang berkaitan dengan protein adalah kemampuannya untuk dicerna dan diserap tubuh setelah dikonsumsi. Kemampuan tubuh mencerna protein kerang adalah sekitar 85-95%. Hal ini berarti kerang dapat digunakan sebagai sumber protein yang baik bagi semua kelompok usia.

Kerang juga kaya akan vitamin larut lemak (A, D, E, dan K), serta vitamin larut air (B1, B2, B6, B12, dan niasin). Selain itu, kerang merupakan sumber utama mineral yang dibutuhkan tubuh, seperti iodium (I), besi (Fe), seng (Zn), selenium (Se), kalsium (Ca), fosfor (P), kalium (K), flour (F), dan lain-lain. Bahkan, mineral dari makanan laut lebih mudah diserap tubuh daripada kacang-kacangan dan sereal (padi-padian). Salah satu ujung tubuhnya berbentuk runcing seperti mata pisau, sehingga sebagian masyarakat juga menyebutnya kerang pisau. Kerang bambu termasuk dalam kelompok *shellfish* yang gurih, lezat, dan bergizi. Kandungan gizi kerang bambu di pantai Pamekasan dalam kondisi berat kering yaitu protein 55,34%, karbohidrat 27,98%, lemak 1,82%, kadar abu 14,87%, dan kalori 349,66 kkal (Nurjanah dkk., 2008). Kerang bambu merupakan salah satu biota yang banyak ditemukan pada zona intertidal dengan kondisi pantai landai. Hal ini memudahkan masyarakat untuk menangkapnya, sehingga sebagian masyarakat menjadikannya sebagai sumber mata pencarian. Beberapa daerah yang banyak ditemukan kerang bambu antara lain, di perairan Sumenep, Pamekasan, Bangkalan, Surabaya, Cirebon dan Jambi dengan ukuran yang berbeda karena dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan teknik penangkapan (Trisyani, 2018).

Pada umumnya kerang bambu digunakan dalam olahan kacang goreng lorjuk, soto lorjuk, petis lorjuk, dan rengginang lorjuk. Olahan kerang bambu yang beredar di pasaran belum ditemukan dalam bentuk sambal kemasan. Menurut Novianti (2016), sambal merupakan saus berbahan dasar cabai yang dihaluskan sampai kandungan airnya keluar dan memunculkan sensasi pedas. Masyarakat menganggap sambal sebagai penambah dan perangsang selera makan. Hal ini membuat sambal menjadi hidangan pendamping dalam

berbagai jenis makanan dan digemari oleh berbagai kalangan remaja hingga orang dewasa. Saat ini, sambal dalam kemasan tengah digemari oleh masyarakat karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu lama untuk menyajikannya. Sambal kemasan yang beredar di pasaran umumnya sambal balado, sambal terasi, sambal ikan teri, sambal pete, sambal ikan cakalang dan sambal baby cumi. Penambahan kerang bambu dalam olahan sambal kemasan belum ditemukan di pasaran. Bisnis sambal kemasan merupakan salah satu bisnis minim modal dengan potensi untung yang besar (Hasmawati dkk, 2022). Bisnis ini mampu menciptakan peluang besar karena masyarakat Indonesia cenderung gemar sekali makanan pedas.

Salah satu produk olahan dari kerang bambu tepung, yang dapat digunakan sebagai bahan pangan, baik sebagai bahan baku utama ataupun bahan tambahan dalam industri pangan. Agustini, dkk (2011) melaporkan tentang beberapa jenis tepung kekerangan dapat digunakan dalam pembuatan kue kering (*cookies*). Kerang bambu berbau amis, sehingga perlu beberapa perlakuan sebelum menggunakannya dalam industri pangan. Bau amis pada kerang bambu dan kekerangan pada umumnya dapat dihilangkan dengan menggunakan bahan alami seperti perasan lemon atau jeruk nipis. Kandungan asam sitrat dan asam askorbat pada air perasan jeruk akan bereaksi dengan trimetilamin yang berbau busuk, membentuk trimetil ammonium dan kemudian berubah menjadi dimetil ammonium dengan adanya pemansan, sehingga dapat menghilangkan bau amis dari kerang tersebut (Poernomo et al, 2004).

Karadeniz (2004) melaporkan bahwa asam organik utama yang dikandung oleh buah Citrus seperti asam malat dan asam sitrat, sedangkan asam tartrat, asam benzoate, asam askorbat dan asam laktat berada dalam jumlah sedikit. Asam organik dalam air perasan jeruk yang dicampurkan ke dalam daging kerang akan berpengaruh terhadap perubahan pH, aroma, tekstur dan rasa dari daging kerang dengan demikian dapat mengurangi bau amis pada kerang (Mohanapriya, et al., 2013).

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dikemas dalam bentuk pembinaan dalam membudidayakan kerang bambu di Pantai Tabanio hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menambah penghasilan. Kegiatan ini diharapkan memberikan informasi dan keterampilan ceramah dan pembinaan dengan praktik dalam mengelola baik pada tempat dan pemasaran yang akan dipraktikan bagi lingkungan sekitar pantai tersebut.

Metode pembinaan dengan bentuk ceramah dan praktik kelapangan dalam membudidayakan kerang bambu tersebut menjadi salah satu hasil yang kreatif dan akan

memiliki beberapa keunggulan baik memperkaya hasil budidaya kerang bambu di pesisir laut maupun mengetahui sikap dan tindakan dalam menghadapi situasi pantai jika terdapat perubahan dalam penanganan budidaya di pesisir laut tersebut. Dengan demikian, taruna-taruni ikut serta berperan dalam memantau lokasi dan saat dapat dihasilkan dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul budidaya kerang bambu di Pantai Tabanio Kecamatan Takisung, Tanah Laut, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat di pesisir pantai dapat mengembangkan kemampuan serta keterampilan dalam mengolah kerang bambu menjadi lebih banyak agar dapat di produksi menjadi minuman, tepung yang bebas dari amis, dan sambal kerang bambu untuk meningkatkan ekonomi yang ada di pesisir pantai Tabanio tersebut.

Hasil dari budidaya kerang bambu yang dikelola masyarakat dapat meningkat lebih banyak jika dikelola dengan lebih efektif dan fokus pada pengelolaan yang akan dicapai. Dengan kata lain, Taruna-taruni Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin juga ikut berperan dalam mengelola hasil yang ada di pesisir laut menjadi karya yang bermanfaat sebagai ciri khas dari pantai Tabanio tersebut.

2. Pembahasan



Gambar 1. Pembudidayaan kerang bambu

Gambar 1 di atas sedang membudidayakan kerang bambu dari masyarakat yang dekat dengan pesisir pantai, sebagai tambahan ekonomi untuk kebutuhan rumah tangga

mereka, dan karang bambu tersebut juga merupakan pekerjaan yang mudah dan santai sambil menikmati indahny pantai di sore hari.



Gambar 2. Proses pembudidayaan kerang bambu

Gambar 2 proses bubidaya kerang bambu yang terus berkembang lebih banyak, dengan dikelola oleh masyarakat sekitar maka dapat dipertahankan agar dapat diteruskan untuk melestarikan kerang bambu di pesisir pantai tersebut.



Gambar 3. Panen kerang bambu

Gambar 3 adalah kegiatan orang tua dan anak-anak yang dibawa ke pesisir pantai untuk mengumpulkan hasil kerang bambu yang telah panen, selain mengumpulkan kerang bambu anak-anak juga sambil menikmati pemandangan, bermain air dan pasir bersama teman-teman dan orang tua.



Gambar 4. Hasil Panen Kerang Bambu

Gambar 4 merupakan hasil panen kerang bambu yang telah dikumpulkan dari beberapa masyarakat yang telah beraktivitas di sore hari, aktivitas yang santai dan tidak banyak beban dan waktu justru menjadi salah satu tambahan yang didapat oleh ibu rumah tangga.



Gambar 5. Hasil kerang bambu yang ditimbang untuk di jual

Gambar 5 adalah hasil kerang bambu yang ditimbang untuk dijual kepada agen langsung. Kerang bambu dijual untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di kota baik rumah makan, toko, atau untuk aneka bahan yang akan diproses.

PENUTUP

Dari hasil simpulan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Budidaya Kerang Bambu di Pantai Tabanio Kecamatan Takisung, Tanah Laut, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat di pesisir pantai. Selain itu, masyarakat juga dapat mengembangkan kemampuan serta keterampilan dalam mengolah kerang bambu menjadi minuman, tepung yang bebas dari amis, dan sambal kerang bambu untuk meningkatkan ekonomi yang ada di pesisir pantai Tabanio tersebut. Dengan demikian, ada produk yang diciptakan hasil panen budidaya kerang bambu untuk dijual setelah diproduksi dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusuma, A.B. (2024). *Pemecah Gelombang Tiang Bambu Sebagai Media Budidaya Kerang Hijau*. Digilib ITB. C
- Sari, I.P., & Supriyanto, J. (2021). *Indeks Kondisi Kerang Bambu yang Didaratkan di TPI Tasik Agung, Rembang, Jawa Tengah*. Journal of Marine Research.
- Sunarno, A., \$ Kusumaningrum, H.P. (2024). *Pemberdayaan Budidaya Kerang Hijau Bagi Warga Tambakrejo Kota Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Wulandari, R., & Priyanto, N. (2024). *Penggunaan Kolektor Dari Bahan Waring, Kayu dan Bambu Terhadap Kelimpahan dan Pertumbuhan Spat Kerang Mutiara Pteria Penguin*. Media Akuatika.