

PEMANFAATAN LORJUK MENJADI PRODUK OLAHAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL

Moh. Yusuf Azam¹, Wulan Rahmadani Iswadiyah², Reni Maulida³, Firdawati⁴, Dewi Syafrina⁵, Muhammad Hofifi⁶, Yenni Arista Cipta Ekalaturrahmah⁷

¹²³⁴⁷Agrobisnis Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Madura

⁵⁶Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Madura

yenniarista@uim.ac.id

ABSTRAK

Kerang bambu (*Solen sp.*) atau kerang pisau atau yang biasa dikenal dengan nama lorjuk oleh masyarakat Jawa Timur terutama di Madura merupakan kerang air laut berukuran sedang yang memiliki cangkang panjang simetris mirip bambu. Sambal adalah makanan penyedap ataupun kondime khas Indonesia asal pulau Jawa yang sudah dikonsumsi oleh masyarakat kuno sejak abad 10 M. Produksi kerang bambu atau lorjuk bertujuan untuk memberikan dan meningkatkan partisipasi petani lorjuk dan pelaku usaha perikanan skala rumah tangga dalam melakukan usaha produk olahan kerang bambu menjadi sambal lorjuk (*salor marlena*). Metode yang dipakai dalam mencapai tujuan tersebut adalah 1) melakukan penyuluhan pengetahuan tentang produk olahan kerang bambu, 2) melakukan keterampilan membuat produk olahan menjadi sambal lorjuk (*salor marlena*). Metode yang digunakan adalah metode diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan pelatihan. Hasil yang akan dicapai dalam pemberdayaan petani lorjuk dan pelaku usaha perikanan skala rumah tangga yang mandiri untuk meningkatkan kualitas nilai jual lorjuk dan inovasi olahan lorjuk. 3 gram kerang bambu/lorjuk menghasilkan 15 botol sambal lorjuk (*salor marlena*). Harga jual *salor marlena* yaitu Rp. 20.000/kemasan, dimana berat bersih kemasan yaitu 150 gram.

Kata Kunci: kerang bambu, sambal, Desa Lembang.

1. PENDAHULUAN

Kerang bambu (*Solen sp.*) atau kerang pisau atau yang biasa dikenal dengan nama lorjuk oleh masyarakat Jawa Timur terutama di Madura merupakan kerang air laut berukuran sedang yang memiliki cangkang panjang simetris mirip bambu (Novianti, 2023).

Kerang bambu ini termasuk hewan invertebrata laut berhabitat di pantai berpasir halus dan bersih di Indonesia. Kerang bambu termasuk komoditas perikanan yang unik dan bernilai ekonomis tinggi (Wahyuni, 2017). Kerang bambu oleh masyarakat sekitar lebih dikenal dengan nama "Lorjuk" merupakan biota laut yang bisa dimakan dan diolah menjadi masakan kaya manfaat bagi kesehatan tubuh. Kerang Bambu atau yang lebih dikenal dengan Lorjuk (*Solen Vaginalis*) merupakan komoditas unggulan di Pulau Madura. Salah satu Desa penghasil Lorjuk yakni Desa Lembang.

Desa Lembang merupakan desa yang berada di dekat pesisir dan mempunyai pantai dengan pasir yang berlumpur sehingga banyak

hidup lorjuk di pesisir desa Lembang. Di desa Lembang mempunyai jenis lorjuk (kerang bambu) yang berukuran kecil dan berasa lebih gurih dibandingkan di daerah lain (Mardiyah, et al. 2021). Lorjuk sangat disukai karena tidak saja rasanya gurih dan enak tetapi gizinya juga tinggi. Kerang pisau (lorjuk) mempunyai kandungan zat gizi yaitu asam lemak. Beberapa asam lemak bersifat esensial, misalnya asam lemak linoleat dan linoleat. Asam lemak tak jenuh digunakan untuk menjaga bagian-bagian struktural dari membrane sel dan mempunyai peran penting dalam perkembangan otak. (Valclavik dan Cristian, 2008) Kerang pisau diketahui memiliki kandungan asam amino tinggi, baik esensial maupun nonessential serta mengandung senyawa taurine yang berpotensi dapat menurunkan kadar kolesterol (Wardani, dkk., 2014).

Dalam 100 gr lorjuk mengandung 103.0 kkal energi, 14.3gr protein, 2,7gr lemak dan 4.4gr karbohidrat (Trisyani 2019). Dari

kesimpulan diatas dalam diketahui bahwa lorjuk merupakan sumber protein yang sangat bagus dan memiliki nilai biologis yang tinggi.

Sebagian besar mata pencahariannya warga sekitar yakni mencari lorjuk. Permintaan konsumen terhadap lorjuk dapat di kategorikan relatife stabil meningkat. Sedangkan untuk memperolehnya masih dilakukan dengan cara tradisioal sehingga membutuhkan proses yang cukup panjang dan tidak mudah sehingga stok lorjuk menjadi terbatas. Dari terbatasnya stok lorjuk tersebut maka harganya meningkat menjadi sangat mahal.

Penjualan lorjuk hanya dilakukan secara langsung dan dikeringkan saja, dari hal tersebut maka harga lorjuk cukup murah. Adapun untuk meningkatkan harga jual lorjuk maka perlu menginovasian lorjuk menjadi olahan. Tim pengabdian menginovasikan lorjuk menjadi olahan sambal lorjuk. Prodak kami yakni Salor Marlina (sambal lorjuk marlena) merupakan hasil dari pengolahan lorjuk yang mana kami melihat kondisi sekitar bahwa masyarakat sekitar menyukai makanan yang gurih dan pedas. Melihat desa lembung penghasil lorjuk, maka kami menambahkan lorjuk kedalam sambal.

2. METODE PENGABDIAN

Produk olahan kerang bambu menjadi produk sambal merupakan upaya untuk dapat lebih meningkatkan nilai jual kerag bambu dan inovasi baru bagi masyarakat desa Lembung. Guna mencapai tujuan tersebut maka dilakukan beberapa pendekatan, sebagai berikut: (1) penyuluhan, (2) pelatihan, dan (3) pendekatan persuasif yang bersifat himbauan dan dukungan tanpa unsur paksaan terhadap masyarakat untuk berperan aktif dalam kegiatan yang akan dilaksanakan.

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Adapun waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 28-29 Agustus 2023. Bertempat di Desa Lembung, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

❖ Tahapan Awal

Langkah awal yang telah dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian di Desa Lembung Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan yaitu ada beberapa hal yang perlu di persiapan

diantaranya melakukan kegiatan observasi pengamatan ke setiap dusun kemudian melakukan wawancara dengan aparatur desa untuk mengetahui setiap aspirasi dan potensi yang ada di Desa Lembung Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Setelah Permasalahan-permasalahan ditemukan selanjutnya dilakukan Focus Group Discusstion (FGD). Berdasarkan hasil FGD tersebut kemudian melanjutkan pada tahap perencanaan program hingga tahap akhir yakni pelaksanaan program dan monitoring serta evaluasi.

Tahapan awal dari program yakni melaksanakan sosialisasi, tahap ini peserta diberikan materi tentang hal apa saja yang menjadi masalah pokok bagi para petani lorjuk. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok petani lorjuk dan pengusaha perikanan skala rumah tangga.

❖ Tahapan Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek pada kelompok petani lorjuk dan pengusaha perikanan skala rumah tangga. Pada kegiatan pelatihan ini, tim pelaksana telah mengundang ahli (pakar) terkait untuk memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik.

❖ Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan dengan pendekatan kelembagaan yaitu proses pendampingan yang terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok petani lorjuk dan pengusaha perikanan skala rumah tangga untuk menghasilkan produk sambal lorjuk yang berkualitas dan memenuhi standar untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Tahap evaluasi ini mencakup keseluruhan hasil pelaksanaan kegiatan dari awal melakukan pencarian masalah pada petani lorjuk hingga akhir kegiatan dengan praktik langsung dengan mengadakan acara Workshop untuk mengembangkan potensi lorjuk di Desa Lembung Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Evaluasi Masyarakat terhadap kemampuan digital marketingnya Melalui media sosial yaitu market place. Evaluasi ini dilakukan guna untuk mengetahui seberapa jauh ketercapaian masyarakat mampu memahami dan mengaplikasikan pelatihan pembuatan pengolahan produk perikanan. Kemudian

dilakukan pemantauan tahap akhir pasca kegiatan Workshop untuk meningkatkan potensi Lorjuk dan mengetahui kemajuan usaha maka dilakukan pendampingan terhadap para pelaku usaha.

2.3. Prosedur Pengolahan Sambal Lorjuk

a. Pembuangan cangkang lorjuk

Cara pembuangan cangkang lorjuk ialah menggunakan perebusan. Lorjuk yang didapatkan di rebus sampai cangkang membelah menjadi dua bagian.

b. Pencucian

Daging lorjuk yang sudah terpisah dari cangkang dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan sisa kotoran yang masih menempel di daging lorjuk.

c. Pengolahan sambal

Bahan-bahan yang digunakan pembuatan sambal ialah Lorjuk, tomat, cabe rawit, cabe besar, bawang putih, bawang merah, terasi, bawang daun, dan garam. Bahan bumbu dihaluskan lalu digoreng sampai mengeluarkan wangi lalu ditambahkan daging lorjuk.

d. Pengemasan

Agar mempunyai daya awet yang lebih lama maka ikan bandeng cabut duri segera mungkin didinginkan dengan menyimpan ke dalam “freezer” yang telah dikemas dengan kemasan plastik dan ditutup dengan kemasan vakum.

2.4. Pengambilan Sampel

Sampel yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini ialah kerang bambu (lorjuk) dari petani lorjuk yang ada di Desa Lembung, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan. Sampel diambil secara random dari petani.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi geografis desa lembung

Secara geografis Desa Lembung (Gambar 2) merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan, Provinsi Jawa Timur terletak sekitar 14,4 Km dari Kabupaten Pamekasan yang dibatasi oleh beberapa desa sebagai kesatuan lingkup wilayah. Batas – batas Desa Lembung yaitu, sebagai berikut: sebelah Utara berbatasan dengan Desa Polagan, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Pandan, sebelah Timur berbatasan

langsung dengan Selat Madura, dan sebelah Barat berbatasan dengan Desa Galis. Desa lembung mempunyai garis pantai yang berlumpur, sehingga terdapat lorjuk. Lorjuk didesa lembung mempunyai rasa yang khas dibandingkan dengan desa lain. Meski ukurannya lebih kecil dibandingkan lorjuk yang berada di daerah lain, lorjuk didesa lembung mempunyai rasa yang gurih sehingga bisa dijadikan produk olahan sambal lorjuk.



Gambar 2. Peta Desa Lembung

B. Sosialisasi dan penyuluhan

Dalam memenuhi target pencapaian dari hasil pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, yaitu terdapat beberapa kegiatan yang dilaksanakan. Pertama persiapan, diskusi (Gambar 1) dan serta pengumpul suatu referensi terkait luaran yang akan di capai. Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan mitra kegiatan yaitu mitra petani lorjuk desa lembung bentuk partisipasi dalam kegiatan ini yaitu mengidentifikasi permasalahan terhadap petani lorjuk serta menyiapkan sarana dan prasarana pelaksanaan program, dan ikut serta mengikuti diskusi tentang produk sambal lorjuk. Pada kegiatan ini dilaksanakan sosialisasi mengenai pentingnya melakukan olahan lorjuk menjadi produk sambal lorjuk sehingga dapat dijadikan produk unggulan desa yang memiliki dampak terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 1. Workshop pengolahan hasil perikanan Desa Lembung

C. Pelatihan

Kegiatan pengolahan produk sambal lorjuk diawali dengan melakukan persiapan penyediaan alat dan bahan. Kegiatan pelatihan pengolahan lorjuk menjadi produk olahan sambal lorjuk yang dilaksanakan di balai desa lembung kecamatan galis kabupaten pamekasan yang diikuti oleh beberapa petani lorjuk dan perangkat desa. Pelatihan dan praktek pengolahan sambal lorjuk dilakukan dengan pendekatan demonstrasi, dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan produk sambal lorjuk.

Pengolahan salor marlena (sambal lorjuk marlena) dapat meningkatkan nilai jual lorjuk itu sendiri yang mana jika lorjuk dijual secara langsung harganya lebih murah. Sehingga kami memproduksi salor marlena yang mayoritas masyarakat indonesia khususnya jawa timur lebih dominan menyukai masakan yang pedas serta gurih. Sehingga sambal menjadi alternatif pendamping nasi yang banyak disukai masyarakat. Metode yang kami lakukan yakni melalui pendekatan, pelatihan, dan praktek secara langsung kepada masyarakat yang mencari lorjuk.

Langkah pembuatan lorjuk dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan pengolahan sambal lorjuk

D. Pendampingan

Setelah tahap pelatihan disampaikan, selanjutnya dilakukan program pendampingan terhadap mitra untuk berkelanjutan program produk olahan sambal lorjuk agar mendapatkan hasil yang maksimal, sehingga mitra mampu mengembangkan produk olahan sambal lorjuk secara mandiri dan berkelanjutan. Hasil dari evaluasi yang diperoleh ini melalui pengamatan terhadap kegiatan yang telah dilakukan terhadap pengetahuan dan keterampilan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan manfaat bagi mitra dalam pemanfaatan potensi hasil budidaya perikanan, utamanya kerang bambu melalui pengembangan produk olahan sambal. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk pangan olahan sambal lorjuk yang telah diikuti mitra, diharapkan dapat dikembangkan sebagai salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga mampu mendorong peningkatan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat serta membantu ketahanan pangan. Sambal lorjuk dikemas dengan botol dengan berat 150gr dengan harga jual Rp. 20.000/botol.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan ucapan terima kasih kepada Desa Lembung, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan selaku mitra yang telah menerima dengan baik dan bekerjasama dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan kepada

Universitas Islam Madura melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) atas pendanaan yang diberikan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat, M. T., Suprianto, S., & Ardila, R. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Lorjuk Pada Kelompok Wanita Pesisir Dalam Peningkatan Perekonomian. *JMM-Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(2).
- Mardiyah, S., Artanti, D., & Kunsah, B. (2021). Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya. Editor : Irwan Syahrir. Surabaya : Lentera Optima Pustaka. 89 hal.
- Mulyati, T., & Pujiono, F. E. (2020). Analisa kandungan logam berat timbal (Pb) pada makanan olahan lorjuk (*Solen sp.*) menggunakan spektroskopi serapan atom. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, 20(2), 242-251.
- Novianti, Angraini. (2023). Produksi dan Pemasaran Sambal Kerang Bambu dalam Kemasan Botol (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Siti, M., Dita, A., & Baterun, K. (2021). Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya.
- Trisyani, N. (2019). Kandungan gizi kerang bambu (*Solen regularis*) dari Perairan Tanjung Solok Jambi. Laporan penelitian
- Vaclavik, V. A., Christian, E. W., & Campbell, T. (2008). *Essentials of food science* (Vol. 42). New York: Springer.
- Wahyuni, E. T. (2017). Agribisnis lorjuk (*Solen gressalis*) dalam analisis targeting dan positioning di kabupaten pamekasan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 39-5.
- Wardani, D. A. K., Dewi, N. K., & Utami, N. R. (2014). Akumulasi logam berat timbal (Pb) pada daging kerang hijau (*Perna viridis*) di muara Sungai Banjir Kanal Barat Semarang. *Life Science*, 3(1) : 1-8.