

Original Research Paper

Sosialisasi Pembuatan Krupuk *Lendong* Khas Lombok dari Kulit Sapi di Dusun Montong Belo, Desa Bujak

Ishmah Humaidatul Aminah Zaim Alyaminy¹, Khaerul Ihwan¹, Dwi Kartika Risfianty¹, Baiq Naili Dewi Atika¹, Irna Il Sanuriza¹, Pahmi Husain*¹, Muhammad Shohibul Ihsan¹, Leny Fitriah¹, Irfan Jayadi²

¹Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia;

²Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram, Mataram Nusa Tenggara Barat, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i3.8917>

Sitasi: Alyaminy, I. H. A. Z., Ihwan, K., Risfianty, D. K., Atika, B. N. D., Sanuriza, I. I., Husain, P., Ihsan, M. S., Fitriah, L., & Jayadi, I. (2024). Sosialisasi Pembuatan Krupuk *Lendong* Khas Lombok dari Kulit Sapi di Dusun Montong Belo, Desa Bujak. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 7(3)

Article history

Received: 7 July 2024

Revised: 28 August 2024

Accepted: 2 September 2024

*Corresponding Author: Pahmi Husain; Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram; Email: pahmihusain@unwmataram.ac.id

Abstract: Krupuk kulit sapi merupakan salah satu produk makanan yang diter Lombok, memiliki rasa yang renyah dan enak. Penggunaan kulit sapi sebagai bah juga sering dikombinasikan dengan rempah-rempah lokal yang khas, memberikan unik dan autentik yang sulit ditemukan di produk lainnya. Tujuan dari kegiatan pe ini adalah pendampingan dan praktik pembuatan kulit sapi (*Lendong*) khas Lc Dusun Montong Belo, Desa Bujak, Kecamatan Batukliang. Kabupaten Lombok Metode kegiatan ini adalah demonstrasi dan pendampingan proses pembuatan krup Langkah-langkah pembuatan krupuk kulit ini antara lain: Pembersihan kulit sapi dan kotoran, pemberian rempah-rempah, penjemuran, pemotongan, per menggunakan minyak goreng dengan suhu sedang dan penggorengan krupuk. Hasil pengabdian ini bahwa sosialisasi pembuatan krupuk kulit (*Lendong*) khas sasak t dengan lancar. Proses pembuatan krupuk kulit dilaksanakan dengan 6 tahap: pembersihan kulit dari bulu dan kotoran, pemberian rempah-rempah, per pemotongan, perendaman menggunakan minyak goreng dengan suhu sed penggorengan krupuk untuk siap disajikan. Peserta pengabdian sangat antusias n kegiatan dari awal hingga selesai. Diskusi dan tanya jawab terkait langkah pembuatan krupuk kulit khas Lombok cukup aktif. Tiap tahapan didemonstrasi peserta hingga memahami secara seksama tahap pembuatan krupuk.

Keywords: Kerupuk, Kulit Sapi, Montong Belo, *Lendong*, Bujak

Pendahuluan

Produk krupuk dari kulit sapi sudah lama dikenal dan menjadi bagian dari kuliner tradisional di berbagai daerah. Pemanfaatan kulit sapi untuk krupuk adalah salah satu cara untuk melestarikan dan mempromosikan budaya kuliner lokal. Dengan inovasi dan pengembangan produk yang berkelanjutan, krupuk kulit sapi bisa mendapatkan tempat di hati konsumen modern tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisional. Di beberapa daerah, krupuk kulit sapi dikenal dengan berbagai nama seperti "rambak" atau "jange" dan

"*Lendong*" dalam Bahasa Sasak. Penggunaan kulit sapi sebagai bahan utama juga sering dikombinasikan dengan rempah-rempah lokal yang khas, memberikan cita rasa unik dan autentik yang sulit ditemukan di produk lainnya. Melalui promosi dan pemasaran yang tepat, krupuk kulit sapi dapat dikenalkan lebih luas, tidak hanya sebagai camilan tetapi juga sebagai bagian dari warisan kuliner yang patut dibanggakan. Krupuk kulit merupakan salah satu produk unggulan dari Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) selain produk hasil pertanian (Rusdiani et al., 2021).

Pemanfaatan kulit sapi sebagai bahan dasar pembuatan krupuk memiliki potensi besar yang sering kali diabaikan dalam industri makanan. Kulit sapi, yang biasanya dianggap sebagai limbah, sebenarnya memiliki nilai gizi dan ekonomis yang tinggi. Mengubah kulit sapi menjadi krupuk bukan hanya memberikan nilai tambah pada produk yang biasanya dibuang, tetapi juga memberikan beberapa keuntungan lainnya yang relevan dalam konteks sosial, ekonomi, dan lingkungan. Kulit sapi kaya akan kolagen, protein yang penting untuk kesehatan kulit, rambut, kuku, dan sendi. Ketika diolah menjadi krupuk, kandungan kolagen ini tetap terjaga, sehingga produk akhirnya tidak hanya menjadi camilan yang lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan. Kolagen memiliki peran penting dalam menjaga elastisitas dan kekuatan jaringan tubuh, serta membantu dalam penyembuhan luka dan regenerasi sel. Mengonsumsi krupuk kulit sapi secara teratur dapat memberikan asupan kolagen yang baik bagi tubuh, terutama bagi mereka yang ingin menjaga kesehatan kulit dan sendi (Lilir et al., 2021).

Industri pembuatan krupuk kulit sapi dapat memberikan peluang ekonomi baru, terutama di daerah pedesaan atau daerah penghasil ternak. Pemanfaatan kulit sapi sebagai bahan dasar krupuk dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru, mulai dari pengumpulan dan pengolahan kulit hingga produksi dan distribusi krupuk. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal dan mengurangi tingkat pengangguran. Selain itu, dengan meningkatnya permintaan terhadap produk makanan olahan yang sehat dan alami, krupuk kulit sapi dapat menjadi produk unggulan yang memiliki daya saing tinggi di pasar domestik maupun internasional. Produk ini bisa dipasarkan sebagai makanan ringan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki manfaat kesehatan, menarik minat konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan dan kualitas produk yang mereka konsumsi (Muzanni et al., 2020).

Pemanfaatan kulit sapi sebagai bahan dasar pembuatan krupuk juga memiliki dampak positif terhadap lingkungan. Limbah kulit sapi yang biasanya dibuang dapat menyebabkan masalah lingkungan jika tidak diolah dengan baik. Dengan mengubahnya menjadi produk yang bernilai ekonomis, volume limbah dapat dikurangi secara signifikan (Suryani & Yusdiana, 2024). Proses pengolahan kulit sapi menjadi krupuk yang ramah

lingkungan juga dapat membantu mengurangi polusi dan penggunaan sumber daya alam yang tidak terbarukan. Pengolahan kulit sapi menjadi krupuk biasanya melibatkan proses pembersihan, perebusan, pengeringan, dan penggorengan. Proses ini relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan yang tidak terlalu mahal, sehingga cocok untuk usaha kecil dan menengah. Dengan demikian, produksi krupuk kulit sapi dapat dilakukan secara lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, mengurangi jejak karbon dari transportasi bahan baku dan produk jadi.

Kegiatan pembuatan krupuk Lendong (Kulit) khas Lombok bertempat di Dusun Montong Belo, Desa Bujak terletak di Kecamatan Batukliang, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kulit sapi diperoleh dari sisa pemotongan hewan kurban. Jumlah kulit sapi yang cukup banyak kemudian dikumpulkan untuk diolah menjadi krupuk kulit melalui beberapa tahapan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pendampingan dan praktik pembuatan kulit sapi (Lendong) khas Lombok di Dusun Montong Belo, Desa Bujak, Kecamatan Batukliang, Kabupaten Lombok Tengah.

Metode

Waktu dan Tempat

Kegiatan dilakukan pada Bulan Juni 2024, yang bertempat di Halaman rumah H. Sabaudin, Dusun Montong Belo, Desa Bujak, Kecamatan Batukliang, Kabupaten Lombok Tengah.

Alat dan Bahan

Bahan yang diperlukan selama kegiatan pengabdian antara lain: kulit sapi segar, garam, bawang putih dan bumbu-bumbu penyedap rasa. Adapun alat-alat dalam pembuatan kerupuk kulit sapi antara lain: pisau tajam, kuali besar, bak, pisau pengeruk bulu, nampan, tiang penjemur bambu kulit, wajan, kompor gas, baskom, blender, dan penggorengan (Bulkaini & Kisworo, (2021). Adapun langkah-langkah pembuatan Kerupuk Lendong sebagai berikut:

1. Pembersihan: Kulit sapi dibersihkan dari sisa-sisa daging, bulu, lemak untuk menghilangkan bau dan kotoran yang menempel.
2. Pembuatan kulit menjadi panjang dengan ukuran 2-5 cm dan panjang 50- 100 cm

3. Pemberian Rempah-rempah: kulit sapi yang sudah ukuran panjang diberikan rempah-rempah dan langsung dijemur.
4. Pengeringan: Kulit yang telah diberikan bumbu kemudian dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan alat pengering hingga benar-benar kering selama 4-6 hari. Proses pengeringan ini penting untuk memastikan tekstur krupuk yang renyah.
5. Pemotongan kulit kering: Kulit yang sudah kering kemudian dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.
6. Penghangatan: Potongan kulit ini kemudian direndam/dihangatkan dengan panas sedang sekitar 80-90°C dengan minyak goreng selama 1x 24 jam.
7. Penggorengan: Potongan kulit digoreng dalam minyak panas hingga mengembang dan berwarna kecokelatan. Proses penggorengan harus dilakukan dengan hati-hati agar krupuk tidak gosong dan tetap renyah.

Hasil dan Pembahasan

Pembuatan krupuk kulit (Lendong: Sasak) telah dilakukan dengan beberapa tahapan dari awal hingga selesai. Kegiatan ini mendapatkan respon yang baik dari peserta pengabdian yaitu masyarakat dusun Montong Belo, Dusun Bujak, Kecamatan Batukliang, Lombok Tengah. Proses pembuatan krupuk ini langsung dipraktikkan oleh masyarakat. Adapun tahapan-tahapan kegiatan ini sebagai berikut:

1. Proses Pembersihan Kulit Sapi

Langkah awal kulit sapi dibersihkan dari semua kotoran, termasuk bulunya. Pembersihan ini dilakukan dengan bantuan air hangat seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembersihan Bulu Sapi

Kulit sapi yang umumnya digunakan sebagai bahan baku kerupuk rambak kulit, dari 1 lembar kulit sapi atau kulit kerbau bisa menghasilkan 6-10 kg kerupuk kulit/Lendong. Kulit mentah yang utuh diiris menjadi empat bagian. Kulit direbus sekitar 15 menit hingga bulu dan kulit luar mudah dikelupas. Kulit dikerok dengan menggunakan pisau sampai bersih, dipotong-potong segi empat kurang lebih 10 cm, lalu direbus kembali sampai matang (Rahayu, 2023).

2. Pemberian Rempah-rempah

Kulit yang sudah bersih kemudian diiris dengan ukuran panjang 50-100 cm kemudian diberikan rempah-rempah seperti garam, bawang putih dan bumbu-bumbu penyedap rasa. Proses pemberian rempah-rempah ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pemberian Rempah-rempah

Kulit yang telah dibersihkan bulu, sisa lemak dan daging yang masih menempel pada kulit bagian hypodermis, di potong memanjang untuk memudahkan dalam proses penjemuran. Sebelum proses penjemuran potongan kulit diberi garam dan bumbu-bumbu lainnya. Proses pengirisan kulit berukuran 3-5 cm dengan ukuran panjang 50-100 cm. Proses pemotongan kulit dalam bentuk memanjang (Kisworo et al., 2023).

3. Penjemuran

Proses penjemuran kulit dilakukan disela 4-6 hari untuk mendapatkan kulit yang kering dan bagus. Penjemuran diletakkan pada tiang penjemuran dari bambu yang telah disiapkan seperti pada Gambar 3. Setelah pengeringan selesai kemudian dilakukan pemotongan kecil-kecil (Sahid & Ardiansyah, 2022).



Gambar 3. Penjemuran

Proses penjemuran kulit yang telah diberikan bumbu dilakukan selama 4-5 hari. Apabila sinar matahari optimal, maka proses penjemuran hanya membutuhkan waktu 2-3 hari. Setelah kulit sapi sudah kering, maka dilakukan pemotongan. Pemotongan kulit yang berukuran tertentu yaitu 3-5 cm (Rusdiani et al., 2024).

4. *Pemotongan*

Pemotongan kulit sapi yang berukuran panjang dari penjemuran dipotong dengan ukuran kecil-kecil 4-5 cm. Pemotongan menggunakan parang yang tajam seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemotongan

5. *Perendaman atau Perendaman*

Perendaman menggunakan minyak goreng selama 1x 24 jam dengan panas sedang sekitar 80-90°C. Setelah perendaman selesai, maka akan mendapatkan bahan kerupuk yang siap digoreng yang ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Perendaman/Ayomi

Penggorengan memakan waktu hingga 8 jam. Kerupuk kulit sulit mengembang sehingga harus digoreng sebanyak dua kali. Penggorengan pertama dengan minyak goreng bersuhu rendah. Perendaman atau penggorengan tahap awal dalam dilakukan selama 1x24 jam dengan ukuran panas rendah yaitu 60-75°C.

6. *Penggorengan*

Bahan kerupuk kulit yang sudah direndam dalam minyak goreng yang dipanaskan kemudian didinginkan selama 30 menit. Setelah itu bahan kerupuk tersebut dapat digoreng menjadi kerupuk Lendong khas sasak seperti pada Gambar 6.



Gambar 6. Penggorengan

Penggorengan kedua yaitu penggorengan kerupuk dengan menggunakan minyak goreng panas, untuk mendapatkan kerupuk kulit yang mengembang dengan sempurna. Untuk mendapatkan hasil yang bagus, maka perlu

diperhatikan suhu minyak panas. Kerupuk yang sudah digoreng dapat disajikan dan siap untuk dihidangkan (Sari & Willis, 2018).

Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi pembuatan krupuk kulit (Lendong) khas sasak terlaksana dengan lancar. Proses pembuatan krupuk kulit dilaksanakan dengan 6 tahapan yaitu, pembersihan kulit dari bulu dan kotoran, pemberian rempah-rempah, penjemuran, pemotongan, perendaman menggunakan minyak goreng dengan suhu sedang dan penggorengan krupuk untuk siap disajikan. Peserta pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal hingga selesai. Diskusi dan tanya jawab terkait langkah-langkah pembuatan krupuk kulit khas Lombok cukup aktif. Tiap tahapan didemonstrasikan oleh peserta hingga memahami secara seksama tahap pembuatan krupuk.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan pihak Desa Bujuk yang telah memberikan izin pada kegiatan pengabdian ini. Tidak lupa juga terima kasih kepada Bapak H. Sabahudin yang telah memfasilitasi kegiatan di Dusun Montong Belo, Gubek Repok. Juga kepada tim teknis Dika Ilyasa Misbah dan M. Bakhtiar Misbah sehingga kegiatan pendampingan pembuatan krupuk kulit dapat terlaksana dengan lancar tanpa mengalami hambatan.

Daftar Pustaka

- Bulkaini & Kisworo, (2021). *Teknologi Pengolahan Kulit dan Hasil Sisa Ternak*. Fakultas Peternakan, Universitas Mataram. Unram Press.
- Kisworo, D., Rohman, A., Sutaryono, A., & Wiryawan, I. K. (2023). Inovasi Pembuatan Kerupuk Kulit Sapi Di Home Industry UD. MUSLIM Kelurahan Cakra Selatan Kecamatan Cakranegara Kota Mataram. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2), 423-233. DOI: 10.29303/jpmpi.v6i2.4552
- Kisnawati, B., Yuliati, N. N., Suardana, I. M., Siswanto, T., & Abadi, S. H. K. (2024). Sosialisasi Digital Marketing Pada UMKM Kerupuk Kulit Di Desa Kediri Induk Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat. *Valid Jurnal Pengabdian*, 2(1), 33-39.
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootec*, 41(1), 214-222. DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32667>
- Rusdiani, R., Fahrizan, H., Hari, M. A., Sjah, T., & Budastra, I. K. (2024). Efisiensi Dan Profitabilitas Usaha Kerupuk Kulit Sapi Di Pagutan Timur, Kota Mataram. *Jurnal Agrimansion*, 25(1), 98-105.
- Muzanni, A., Murni, M., & Majidah, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Produk Kerupuk Berbahan Kulit. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 2(1), 85–88. <https://doi.org/10.29303/jwd.v2i1.103>
- Rahayu, A. A. W. (2023). Sosialisasi Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Kerupuk Kulit Sapi Asli Di Ukm Aphe Karawang. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 3(1), 2162-2169.
- Sari, M., & Willis, R. (2018). Studi Produksi Industri Kerupuk Kulit Di Jorong Kapalo Koto Nagari Tanjung Barulak Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Buana*, 2(1), 167-167. DOI <https://doi.org/10.24036/buana.v2i1.61>
- Sahid, M. R., & Ardiansyah, A. (2022). Analisa dan Perancangan Penjualan Kerupuk Kulit Sapi Berbasis Web. *Just IT: Jurnal Sistem Informasi, Teknologi Informasi dan Komputer*, 13(1). DOI: <https://doi.org/10.24853/justit.13.1.%25>
- Suryani, S., & Yurdiana, Y. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus: Usaha Pengolahan Kulit Sapi Pak Mukhtar Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen). *STOCK Peternakan*, 6(1). DOI: <https://doi.org/10.36355/sptr.v6i1.1244>