

INOVASI KULINER SAMBAL UDANG DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN SELUMIT RT 07

Nurul Hidayat¹, Dori Racmawani², Dena Patrisia³, Nesy Rosdiana⁴, Muhamad Yusuf⁵, Krisnawati⁶, Angelina⁷, Frederica⁸

nurul.hidayat8910@gmail.com¹, dorirachmawani@gmail.com², dena.patrisia.id1204@gmail.com³,
nessyrosdiana1406@gmail.com⁴, ajayusuf401@gmail.com⁵, krisnawati090909@gmail.com⁶,
angelhendry03@gmail.com⁷, frederica2712@gmail.com⁸

Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Salah satu hasil laut yang mudah ditemukan di daerah Tarakan adalah udang. Udang merupakan kuliner yang mudah ditemukan khususnya di Kelurahan Selumit. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi kuliner dan produksi olahan udang untuk peningkatan pendapatan ibu rumah tangga. Dalam peningkatan pendapatan hasil samping udang maka diolah menjadi sambal udang sebagai inovatif bagi ibu rumah tangga di kelurahan Selumit. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari beberapa tahapan, diantaranya yaitu: monitoring dan pemantauan awal, pelaksanaan kegiatan, dan evaluasi. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatnya pendapatan ibu rumah tangga dari olahan udang menjadi sambal udang. Ibu rumah tangga di kelurahan Selumit memiliki alternatif mengolah sambal udang guna meningkatkan pendapatan mereka.

Kata kunci: Inovasi Kuliner, Sambal Udang, Peningkatan Pendapatan.

ABSTRACT

One of the sea products that is easy to find in the Tarakan area is shrimp. Shrimp is a culinary dish that is easy to find, especially in the Selumit Village. Therefore, culinary innovation and processed shrimp production are needed to increase housewives' income. In order to increase income, shrimp by-products are processed into shrimp sauce as an innovation for housewives in Selumit sub-district. Implementation of community service activities consists of several stages, including: monitoring and initial monitoring, implementing activities, and evaluating. The results achieved from this community service activity are an increase in housewives' income from processing shrimp into shrimp sauce. Housewives in Selumit sub-district have an alternative way of processing shrimp chili sauce to increase their income.

Keywords: Culinary Innovation, Shrimp Chili Sauce, Increasing Income.

PENDAHULUAN

Selumit adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Gubernur mengungkapkan jika Provinsi Kaltara memiliki potensi besar pada sektor kelautan dan perikanan. Kalimantan Utara, memiliki panjang garis pantai 3.557,65 kilometer dengan luas perairan mencapai 776.845,39 hektar. Hal inilah menurutnya menjadi alasan Kaltara memiliki banyak sekali hasil-hasil laut dan perikanan seperti rumput laut, kepiting, udang, dan komoditi laut perikanan lainnya. Tarakan merupakan salah satu sentra produksi udang berkapasitas 10.000 ton per tahun dengan target terbesar Jepang. Mulai dari hasil tangkap nelayan hingga budidaya petani pertambakan. Tantangan besar ini karena pasar ekspor menerapkan aturan ketat, mulai dari aspek legalitas tambak, dan proses budidaya. Hingga pasca panen harus sesuai prinsip keamanan biodiversitas, keamanan pangan dan pelestarian lingkungan. Dengan kondisi ini, pembudidaya udang Tarakan dan Indonesia harus memulai langkah-langkah antisipasi dengan menerapkan prinsip-prinsip budidaya ramah lingkungan.

Oleh karena itu, penilaian sumberdaya laut dan pertambakan sangat diperlukan

sebagai salah satu bahan pertimbangan utama dalam pengelolaan dan pemanfaatan hasil laut. Peluang ini kian terbuka guna mendorong peningkatan pendapatan bagi ibu rumah tangga. Tidak hanya peningkatan pendapatan, tetapi juga adanya efisiensi dan inovasi produksi dan distribusi agar menghasilkan produk udang. Sehingga tidak hanya harga udang yang lebih kompetitif, tetapi sekaligus menciptakan citra produk yang lebih baik.

Pengolahan hasil laut yang berpotensi untuk dapat dikembangkan dalam upaya peningkatan pendapatan di Kelurahan Selumit adalah pengolahan udang. Karena, udang merupakan salah satu makanan favorit banyak orang. Makanan laut satu ini tidak hanya nikmat dan lezat, juga dapat diolah dengan berbagai cara. Udang juga memiliki rasa klasik, tekstur yang padat, rasa manis, dan mudah dibersihkan. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peluang bagi ibu rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan mereka dengan mengolah udang hasil laut menjadi sambal udang, khususnya ibu rumah tangga Kelurahan Selumit RT 07. Ini bisa jadi alternatif, untuk itu kami mendorong sekaligus mengajak ibu rumah tangga untuk meningkatkan produk olahan udang menjadi sambal udang.

Selain itu, bisnis sambal kemasan saat ini semakin berkembang. Sambal merupakan salah satu menu pelengkap yang sangat digemari banyak orang di Indonesia. Kegemaran kebanyakan orang Indonesia dalam menyantap makanan memang cenderung lebih menyukai masakan yang kaya akan bumbu dan rempah pilihan. Seperti halnya sambal yang merupakan sajian dari beragam bumbu dan rempah. Peluang bisnis sambal udang juga sudah jelas memiliki kelebihan yang memang akan membuat pelaku usaha dapat meraih keuntungan. Karena di daerah Kelurahan Selumit dekat dengan daerah laut, maka dibuatlah sambal udang karena daerah ini memiliki hasil tangkapan laut berupa udang yang melimpah.

Melalui kegiatan pengabdian ini dapat mempelajari bagaimana seseorang mengalokasikan sumberdaya yang ada secara efektif dan efisien untuk tujuan memperoleh keuntungan yang tinggi pada waktu tertentu. Dikatakan efektif bila produsen dapat mengalokasikan sumberdaya yang mereka miliki sebaik-baiknya dan dikatakan efisien bila pemanfaatan sumberdaya tersebut menghasilkan keluaran (output) yang melebihi masukan (input). Berdasarkan hal tersebut, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang Inovasi Kuliner dan Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga dengan pengolahan udang menjadi sambal udang di Kelurahan Selumit RT 07 sangatlah penting dilakukan. Kegiatan ini merupakan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk dapat meningkatkan pendapatan keluarganya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyelesaian masalah perekonomian dalam rumah tangga dengan cara meningkatkan pendapatan melalui pembuatan inovasi kuliner dari udang menjadi sambal udang. Kegiatan ini tergolong kedalam jenis kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Selumit RT 07. Dalam kegiatan program ini ada 3 metode yang dilakukan dilapangan oleh anggota tim pengabdian. Beberapa metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian antara lain:

1. Monitoring dan Pemantauan Awal

Tim pengabdian melakukan pemantauan untuk mengevaluasi efektivitas selama kegiatan berjalan. Yang bertujuan untuk menemukan kesalahan sedini mungkin sehingga mengurangi risiko yang lebih besar. Dengan maksud, mengetahui apakah kegiatan yang sedang berlangsung sesuai dengan perencanaan dan prosedur yang telah disepakati.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Dalam meningkatkan pendapatan dari hasil olahan udang yang telah dilakukan bersama anggota tim dan ibu rumah tangga maka, hasil olahan sambal udang akan

dipasarkan kepada masyarakat setempat. Guna mengembangkan dan memperkenalkan sambal udang tersebut sebagai inovatif bagi ibu rumah tangga khususnya di kelurahan Selumit untuk meningkatkan pendapatan mereka. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah memberikan ilmu dan wawasan baru kepada ibu-ibu rumah tangga tentang wirausaha rumahan, sehingga terbuka pikiran serta tumbuh minat dan motivasi dalam diri mereka untuk berwirausaha.

3. Evaluasi

Diakhir kegiatan dilakukan kegiatan evaluasi untuk mengetahui efektifitas pelaksanaan pekerjaan dan juga untuk mengetahui terjadi permasalahan atau tidaknya selama masa kegiatan pencapaian tujuan (target). Evaluasi ini dilakukan dengan interview bersama peserta kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Selumit RT 07, telah memberikan keterampilan bagi ibu rumah tangga Kelurahan Selumit untuk mengolah udang menjadi sambal udang. Keterampilan dan pengetahuan ibu rumah tangga dalam mengolah sambal udang sudah mereka ketahui. Biasanya keterampilan ini dapat dipelajari melalui pengalaman memasak dan juga bisa melalui resep-resep dan panduan yang tersedia di internet atau sosial media. Selain itu, ibu rumah tangga juga diberikan pengetahuan tentang wirausaha dan peluang usaha rumahan, prinsip dasar pembuatan produk, pengemasan, dan pemasaran produk. Pemasaran yang digunakan di Kelurahan Selumit RT 07 masih menggunakan penjualan offline melalui pasar tradisional, atau dengan di titipkan pada pedagang lokal. Sehingga hal ini dianggap kurang optimal dalam meningkatkan nilai penjualan di tengah-tengah masyarakat. Sehingga yang menjadi alternatif lain untuk meningkatkan nilai jual di masyarakat adalah melalui pemasaran secara online, hal ini dianggap mampu untuk mengembangkan penjualan usaha secara optimal dengan biaya yang jauh lebih ringan dibandingkan secara offline. Pemasaran online ini adalah salah satu strategi pemasaran yang menggunakan jaringan internet.

Lebih lanjut, mereka juga telah memahami apa saja yang harus dilakukan setelah kegiatan ini berakhir. Sehingga kegiatan inovasi kuliner dalam upaya meningkatkan pendapatan yang dilakukan dapat membantu menopang perekonomian rumah tangga. Serta dapat memperoleh keuntungan melalui pemanfaatan sumberdaya yang tersedia. Udang merupakan salah satu bahan pangan berprotein tinggi dimana menyediakan protein kurang lebih 2/3 dari kebutuhan protein hewani manusia. Pengenalan produk olahan dari daging udang diharapkan dapat meningkatkan nilai jualnya sekaligus sebagai upaya pemberdayaan ibu rumah tangga. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk memasak sambal udang ini dapat diperoleh dengan mudah dipasaran, apabila ingin menghasilkan rasa yang nikmat dan enak. Maka akan lebih baik bila menyediakan bahan sambal udang yang masih segar dan berkualitas. Bahan utama untuk membuat masakan ini sudah pasti udang. Sedangkan bahan bumbu sambal terdiri dari cabai, bawang merah, bawang putih, bawang Bombay, gula, dan garam. Beberapa kelebihan yang ada pada usaha sambal udang ini diantaranya ialah cara menjalankan usaha kuliner sambal udang sangat mudah. Selain itu target pasar dari menu makanan ini begitu banyak dan meluas sehingga akan semakin mudah mencari konsumen.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui program Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dicapai dengan judul “Inovasi Kuliner Sambal Udang Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Selumit RT 07” terlaksana sesuai dengan rencana. Alternatif ini dipilih mengingat ibu-ibu di wilayah Selumit sangat

membutuhkan pengetahuan dan keterampilan untuk membangun usaha agar dapat membantu menopang perekonomian keluarga. Melalui produk-produk olahan udang ini ibu rumah tangga juga dapat meningkatkan pendapatan dengan cara pemasaran hasil produk pengolahan hasil udang di daerah mereka. Setelah kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat melengkapi wawasan pengetahuan dan menambah keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam berbagai segi kehidupan keluarga. Serta dapat menunjukkan eksistensi dirinya, turut memenuhi kebutuhan keluarganya sehingga dapat menjadi modal untuk usaha kedepannya dan dapat menambah serta meningkatkan penghasilan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinaskomunikasi. (2022, November 27). Tebar Benur Udang, Upaya Peningkatan Perekonomian Kaltara. Retrieved from Diskominfo Kaltara: <https://diskominfo.kaltaraprov.go.id/tebar-benur-udang-upaya-peningkatan-perekonomian-kaltara/Benuantakaltara>. (2021, Juni 28). Udang Made In Kaltara. Retrieved from Diskominfo Kaltara: <https://benuanta.co.id/index.php/2021/06/28/udang-made-in-kaltara/43191/14/25/38/>
- Primadani, N, R., Marzuki, F., & Abdullah. (2024). Pemberdayaan Kewirausahaan Melalui Pengembangan Inovasi Produk Terhadap Pemanfaatan Sumber Daya Alam Kecamatan Samalang Bireun Aceh. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1). 18-23.
- Susanto., Purwati, S., & Dewi, A, S. (2023). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1). 31-37.
- Karyono, O., Ramlah, S., Fausia, N., & Oviana. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pengolahan Bisnis Kuliner Di Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Parahita Abdimas*. 5(1). 7-11.
- Betterfuture. Peluang Usaha Sambal Goreng Udang dan Analisa Usahnya. Retrieved from Agrowindo: <https://www.agrowindo.com/peluang-usaha-sambal-goreng-udang-dan-analisa-usahnya.htm>
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(2). 232-237.
- Pamungkas, B, F., Nidyasari, Y., Guruh, M., & Zuraida, I. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Udang Dan Hasil Sampingnya Dalam Rangka Pemberdayaan Wanita Nelayan di Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Masyarakat Mandiri*. 6(1). 803-804.
- Sari, I, W., & Lestari, A, I. (2023). Strategi Pengembangan Dalam Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Tanjung Leidong Melalui Pengolahan Udang Menjadi Kerupuk Udang. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*. 5(2). 540-541.
- Rusmawati, Y., & Azizah, L, R. (2022). Pelatihan Digital Marketing dan Inovasi Produk Hasil Olahan Udang Pada UKM Guna Mempertahankan Perekonomian di Masa Pandemi COVID 19. *International Journal of Community Service Learning*. 6(3). 351-353.

LAMPIRAN



Gambar 1. Anggota Tim Pengabdian



Gambar 2. Proses Pengupasan Kulit Udang



Gambar 3. Pembuatan Bumbu



Gambar 4. Proses memasak Sambal Udang



Gambar 5. Memasak Bersama Ibu Cicin



Gambar 6. Pengemasan Sambal Udang



Gambar 7. Pemasaran Kepada IRT



Gambar 8. Pemasaran Sekaligus Memperkenalkan Sambal Udang Sebagai Peluang Usaha