

OPTIMALISASI POTENSI LOKAL: PENGEMBANGAN PRODUK SAMBEL CUMI UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN KARANG ANYAR

Nurul Hidayat¹, Agismar², Agnes filadelvia³

nurul.hidayat8910@gmail.com¹, agesmar31@gmail.com², filadelviaagnes@gmail.com³

Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Potensi sumber daya perikanan. mulai dari penangkapan, industri pengolahan, dan budidaya, antara lain, berkontribusi pada pemenuhan gizi masyarakat dan penyediaan lapangan kerja bagi banyak orang, selain menghasilkan devisa bagi negara. Banyak orang mengolah cumi-cumi menjadi makanan protein tinggi. dan masyarakat Indonesia tidak semua jenis cumi-cumi disukai untuk dikonsumsi segar. Pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara, pada tanggal 25 Juni 2024 dari pukul 14:00 hingga 16:00 WITA. Kegiatan tersebut dilakukan di rumah Ibu Sumarni, di Kelurahan Karang Anyar. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu pengenalan, dokumentasi, Pelatihan, pengenalan dilakukan melalui sosialisasi kepada IRT Pengamatan dilakukan bahwa peserta yang terlibat dalam pengabdian ini sebagian besar sangat menyukai sambel cumi. Selain itu, selama proses pelatihan, peserta juga dapat memahami proses pembuatan sambel cumi dan melakukan praktek dengan baik. Dari kegiatan ini kami telah mengetahui bahwa bintan sambel cumi layak untuk diteruskan sebagai peluang bisnis.

Kata Kunci: Pengabdian, sambal Bayi cumi, meningkatkan, karang anyar.

Abstract

Potential fishery resources. starting from fishing, processing industry, and cultivation, among others, contribute to fulfilling community nutrition and providing employment opportunities for many people, in addition to generating foreign exchange for the country. Many people process squid into high protein food. and Indonesian people do not like all types of squid for fresh consumption. This service was held in Karang Anyar, West Tarakan District, Tarakan City, North Kalimantan Province, on June 25 2024 from 14:00 to 16:00 WITA. This activity was carried out at Mrs. Sumarni's house, in Karang Anyar. The method used in carrying out this activity is introduction, documentation training, introduction is carried out through socialization to the IRT of the activities carried out that most of the participants involved in this service really like squid sauce. Apart from that, during the training process, participants can also understand the process of making squid sauce and practice it well. From this activity we have realized that the squid chili sauce business is worthy of being continued as a business opportunity.

Keywords: Devotion, Process of baby squid chili sauce, improve, Karang Anyar.

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi yang tinggi dan berkelanjutan sangat penting untuk kelangsungan pembangunan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan. Karena populasi meningkat setiap tahunnya, kebutuhan akan makanan sehari-hari juga meningkat. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman suku dan budaya keanekaragaman ini juga ada industri makanan, salah satunya adalah makanan bercita pedas dan asin yang disukai banyak orang.

Oleh karena itu, karena Indonesia memiliki banyak laut dan cita rasa pedas, kami memilih untuk menamai program pengembangan hasil laut menjadi olahan sambal cumi, yang di hasilkan dari olahan cabai dan cumi kering, Kekayaan yang dimiliki bangsa Indonesia adalah sumber daya perikanan. mulai dari penangkapan, industri pengolahan, dan budidaya, antara lain, berkontribusi pada pemenuhan gizi masyarakat dan penyediaan lapangan kerja bagi banyak orang, selain menghasilkan devisa bagi negara. Banyak orang mengolah cumi-cumi menjadi makanan protein tinggi. Cumi-cumi mudah kehilangan kualitasnya, jadi perlu diolah. Hasil dari perikanan yang menjadi komoditas ekspor adalah cumi-cumi. Cumi-cumi merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting dan menempati urutan ketiga setelah ikan dan udang (Priilia 2013;Hulalatea al ., 2013).

Tingginya permintaan akan produk makanan instan yang siap saji merupakan peluang yang besar dalam wirausaha. Hal ini dapat dilihat banyaknya produk-produk makanan yang beredar di pasar lokal cukup beraneka ragam dengan varian rasa yang berbeda-beda. Sehingga konsumen bebas memilih untuk mengkonsumsi produk-produk yang ditawarkan sesuai dengan selera. Sementara produk Baby cumi asin kering di Tarakan khususnya di Karang Anyar belum ada dikembangkan, sehingga ini bisa menjadi peluang wirausaha bagi ibu rumah tangga untuk memanfaatkan dan mengolah bahan dasar cumi-cumi untuk menjadi produk olahan berupa sambel Baby cumi kering untuk menjadi makanan yang siap saji. Ketersediaan bahan baku cumi-cumi di Tarakan masih cukup banyak. Namun sebagian besar masyarakat menjadikan cumi-cumi sebagai makanan tumisan, sambel dan jenis makanan lain maupun diolah menjadi bahan dasar rumah tangga.

Hasil tangkap cumi-cumi sampai saat ini cukup melimpah khusus di wilayah Kalimantan Utara dengan melimpahnya cumi-cumi maka perlu untuk dikelola lebih baik, salah satunya yaitu membuat olahan produk yang menarik. Oleh karena itu, untuk membuat produk ini lebih menarik, pengolahan yang baik diperlukan (Trilaksani et al., 2004). Salah satu alternatif yang dapat digunakan saat mengembangkan produk makanan berbahan dasar cumi-cumi yang telah dimasak, dikeringkan, dan kemudian digoreng untuk memberikan penampilan yang menarik dan aroma yang unik. Konsumsi cumi-cumi dan makanan laut lainnya meningkat karena kesadaran akan manfaatnya sebagai sumber nutrisi bagi tubuh. Selain dagingnya yang mudah dicerna, cumi juga kaya akan mineral seperti kalsium dan fosfor yang penting untuk pertumbuhan dan pembangunan tulang (Meirina., 2008).

Bahwa pengolahan produk itu tidak hanya membuat produk tersebut menjadi lebih menarik tetapi itu akan membuat produk bisa menjadi lebih panjang masa gunanya. Dengan menggunakan proses pengolahan yang baik, maka pengolahan yang paling tepat untuk menghasilkan produk dapat diminimalkan. Proses pembuatan produk olahan Baby cumi kering asin lebih mudah dan dapat dijadikan industri kecil atau industri rumah tangga karena dapat meningkatkan produksi dan pendapatan ibu rumah tangga (Mustar, 2013). Modal yang dibutuhkan sangat murah. Selain itu, karena sudah lama dikenal dan disukai oleh semua golongan masyarakat, sangat menjanjikan dari segi pemasaran untuk keuntungan yang relatif stabil.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat itu merupakan salah satu bagian dari tridarma perguruan tinggi yang dapat dilaksanakan bersama-sama dengan masyarakat dan memperoleh pengetahuan, teknologi, dan keterampilan, serta menambah penghasilan terutama ibu rumah tangga yang ada di kota Tarakan. Adapun olahan yang Akan dilakukan yaitu mengelolah sambel baby cumi, untuk diolah menjadi produk yang bernilai sebagai alternatif untuk membantu pendapatan Ibu Rumah Tangga.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara, pada tanggal 25 Juni 2024 dari pukul 14:00 hingga 16:00 WITA. Kegiatan tersebut dilakukan di rumah ibu Sumarni, di Kelurahan Karang Anyar.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu pengenalan, Pelatihan, dokumentasi, Pengenalan dilakukan melalui sosialisasi kepada IRT tentang Pengembangan produk sambel cumi untuk meningkatkan ekonomi ibu rumah tangga. Sosialisasi dilakukan oleh Ketua Pelaksana dengan menyampaikan pentingnya memanfaatkan potensi sumber daya perikanan, terutama baby cumi, manfaat dari pelatihan yang diharapkan warga memiliki kesadaran untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam berwirausaha. kegiatan dimulai dengan penjelasan dan praktek langsung cara membuat Sambel baby cumi. mulai dilakukan dengan Ibu Sumarni sebagai pendamping lapangan yang di mana Ibu Sumarni memiliki keahlian dalam bidang memasak. Kemudian Ibu Sumarni menjelaskan kepada tim kelompok pengabdian tentang cara membuat sambel cumi dengan baik dan enak.

Selanjutnya perlu dilakukan pengambil foto/dokumentasi dan merekam aktivitas selama kegiatan dilakukan. Proses yang digunakan untuk dokumentasi adalah menggunakan kamera handphone. Secara keseluruhan kegiatan ini dilaksanakan oleh tim kelompok pengabdian masyarakat dan didampingi oleh dosen pengampu bapak Nurul Hidayat, S.E, M.Sc, Ph.D Sebagai pembimbing dan pengarah terlaksananya kegiatan. Serta Ibu Sumarni selaku pendamping lapangan dalam kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

kegiatan yang dilakukan menunjukkan bahwa peserta yang terlibat dalam pengabdian ini sebagian besar sangat menyukai sambel cumi. Selain itu, selama proses pelatihan, peserta juga diberikan materi mengenai teknik pengolahan, standar kebersihan, pengemasan, dan melakukan praktek dengan baik. Sosialisasi kegiatan pengabdian Sambel cumi ini dapat memberikan pendidikan kepada ibu rumah tangga (IRT) Kelurahan Karang Anyar Kota Tarakan, memberikan pemahaman tentang pentingnya memanfaatkan hasil laut terutama cumi. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa optimalisasi potensi lokal melalui pengembangan produk olahan berbasis sumber daya alam setempat dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program ini juga dapat direplikasi di daerah-daerah lain dengan potensi sumber daya alam yang serupa, sehingga dapat memberikan dampak positif yang lebih luas bagi perekonomian daerah.

Kegiatan pengabdian sambel cumi ini memberikan pelatihan memasak kepada IRT di RT.03 Kelurahan Karang Anyar Kota Tarakan. Dengan keahlian dan kemampuan memasak, Sehingga memungkinkan mereka untuk mendirikan bisnis yang berbasis sambel cumi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat, pengembangan produk samel baby cumi di Karang Anyar tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi ibu rumah tangga, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan inklusif. dapat disimpulkan bahwa tahapan metode yang digunakan telah berhasil mencapai tujuan kegiatan, yaitu: 1) Kelompok ibu-ibu sudah mampu mengolah cumi kering asin; dan 2) Kelompok ibu-ibu telah mampu mengemas dan memasarkan produk olahan, meskipun pendampingan diperlukan untuk pemasaran online. 3. Masyarakat menjadi lebih percaya diri dalam mengembangkan upaya untuk meningkatkan

kesejahteraan masyarakat pesisir karena kegiatan ini. 4. Kegiatan ini dapat menciptakan kerjasama antara lembaga pendidikan tinggi dengan masyarakat karanga anyar.

Dari kegiatan ini kami telah mengetahui bahwa binsin sambel cumi layak untuk diteruskan dari hasil sosialisasi yang berada dengan penjelasan bahwa peluang bisnin itu layak untuk dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Meirina, K., 2008, *Kajian Pengolahan Cumi-cumi (Loligo Sp) Siap Saji*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Lestari, D., & Wijayanti, R. (2019). *Optimalisasi Potensi Lokal untuk Pemberdayaan Perempuan di Daerah Pesisir*. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 78-89.
- Nugraha, A., & Putra, T. (2021). *Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Daerah Pesisir*. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(3), 112-124.
- Budianto, V. Irmayanti Meliono (2004) "Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan Dan Dampak Pada Masyarakat" *Makara Human Behavior Studies In Asia*. Hal. 68
- Trilaksana, Wini, dkk., 2004. Pengaruh Suhu dan lama pengoven terhadap karakteristik cumi-cumi (*Loligo Sp*) kertas. *Bulletin Teknologi hasil Perikanan Volume 3*
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone dikota semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4, 132997.
- Indraswati, D. (2017). Pengemasan makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*
- Hermita, N., Putra, ZH, Alpusari, M., Alim, JA, Dahnilsyah, D., Joleha, J., ... & Barus, A. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Industri Rumah Tangga Sambal Matah Baby Cumi di Kelurahan Air Dingin*. *Journal of Community Engagement Research for Sustainability*, 2 (4), 176-184.
- Rudiana, E., & Pringgenies, D. (2004). Morfologi dan anatomi cumi-cumi loligo duvauceli yang memancarkan cahaya. *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 9(2), 96-100
- Supriyadi, E., & Angraini, N. (2018). *Analisis Pemasaran Produk Olahan Laut di Indonesia: Studi Kasus Sambel Cumi*. *Jurnal Pemasaran*, 10(2), 134-147.
- Kusuma, R., & Hartati, S. (2020). *Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengembangan Produk Olahan Laut*. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 12(1), 45-58.
- Yulianto, A., & Mustika, R. (2021). *Pengembangan Produk Inovatif dari Hasil Laut: Studi Kasus Sambel Cumi*. *Jurnal Inovasi dan Teknologi Pangan*, 3(4), 256-268.
- Hulalata, A., Daisy M. Makapedua, dan rastuti W. *Paparang 2013. Studi pegelolaha Cumi-cumi (Loligop.) Asin kering dihubungkan dengan Kadar air dan tingkat kesukaan konsumen..Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2): 26-33
- ulalata Anita, Daisy M. Rastuti. 2013. *Studi Pengolahan Cumi-cumi (Loligosp.) Asin Kering di Hubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vo. 1 No. 2.