

## PELATIHAN PENGELOLAHAN BABY CUMI SEBAGAI PELUANG BISNIS EKONOMI RUMAH TANGGA DI WILAYAH KELURAHAN KARANG REJO RT. 06

Nurul Hidayat<sup>1</sup>, Naybila Giggs<sup>2</sup>, Agnes Manggando<sup>3</sup>, Nurul Hidayah<sup>4</sup>, Rhenata Shelina Putri<sup>5</sup>  
[nurul\\_hidayat@borneo.ac.id](mailto:nurul_hidayat@borneo.ac.id)<sup>1</sup>, [naybillagiggs@gmail.com](mailto:naybillagiggs@gmail.com)<sup>2</sup>, [agnesmanggando@gmail.com](mailto:agnesmanggando@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[nurulhidayahnurul476@gmail.com](mailto:nurulhidayahnurul476@gmail.com)<sup>4</sup>, [rhenataputri88@gmail.com](mailto:rhenataputri88@gmail.com)<sup>5</sup>  
Universitas Borneo Tarakan

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengelolaan baby cumi sebagai peluang bisnis ekonomi rumah tangga di wilayah Kelurahan Karang Rejo, RT 06. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah baby cumi menjadi sambal, produk bernilai jual tinggi yang memiliki potensi besar untuk dipasarkan. Metode yang digunakan mencakup penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, melibatkan 10 peserta dari masyarakat lokal. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan baby cumi serta pemahaman tentang teknik pengemasan yang baik. Dampak dari kegiatan ini diharapkan dapat mendukung perekonomian rumah tangga dan membuka peluang usaha baru berbasis produk olahan dari sumber daya laut.

**Kata kunci** : Pelatihan, Baby Cumi, Peluang Bisnis, Karang Rejo.

### ABSTRACT

*This community service activity aims to provide training on the management of baby squid as a business opportunity for household economies in the Karang Rejo neighborhood, RT 06. Through this training, the community is expected to enhance their skills in processing baby squid into sambal, a high-value product with significant market potential. The methods used include counseling, demonstrations, and hands-on practice, involving 10 participants from the local community. The results of the training indicate an improvement in the participants' knowledge and skills in processing baby squid, as well as an understanding of effective packaging techniques. The impact of this activity is expected to support household economies and open new business opportunities based on processed products from marine resources.*

**Keywords:** Training, Baby Squid, Business Opportunities, Karang Rejo.

### PENDAHULUAN

Kelurahan Karang Rejo, RT 06, merupakan wilayah yang memiliki potensi ekonomi yang belum sepenuhnya dioptimalkan. Masyarakat di daerah Karang Rejo sebagian besar bergantung pada sektor perikanan dan usaha mikro. Namun, dengan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan makanan, ada peluang untuk mengembangkan usaha berbasis pengolahan bahan makanan yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Salah satu alternatif yang menjanjikan adalah pengolahan baby cumi yang diperoleh dari pasar atau pemasok di daerah lain. Meskipun baby cumi bukanlah sumber daya lokal, produk ini dapat dengan mudah diakses dan diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti keripik cumi, cumi saus, atau olahan lainnya. Melalui pelatihan pengolahan baby cumi, masyarakat dapat belajar cara mengolah bahan ini menjadi produk yang bernilai tinggi dan memiliki daya jual yang lebih baik.

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah baby cumi, sehingga mereka dapat menciptakan peluang bisnis baru. Selain itu, pengolahan makanan ini juga dapat meningkatkan kesadaran akan

pentingnya diversifikasi usaha dan pemanfaatan produk olahan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi rumah tangga.

Dengan demikian, jurnal pengabdian ini bertujuan untuk menggambarkan proses, pelaksanaan, dan dampak dari pelatihan pengolahan baby cumi sebagai peluang bisnis ekonomi rumah tangga di Kelurahan Karang Rejo RT 06. Diharapkan, inisiatif ini dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat dan meningkatkan kualitas hidup mereka.

## **METODE PENELITIAN**

Pelatihan pembuatan sambal baby cumi ini dilaksanakan pada 5 Oktober 2024, bertempat di rumah Ibu Marlina (narasumber kegiatan) yang terletak di RT. 06, Kelurahan Karang Rejo, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Pelatihan berlangsung dari pukul 10.00 hingga 15.00 WITA.

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Ketua Pelaksana, dilanjutkan dengan pengarahan singkat dari narasumber yang memberikan informasi tentang cara pembuatan sambal baby cumi. Pada sesi ini, narasumber menyampaikan langkah-langkah dasar dalam pengolahan sambal, termasuk alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal baby cumi, cara memilih baby cumi yang baik dan juga cara mengolah bumbu.

Setelah pengarahan, narasumber melakukan demonstrasi langkah demi langkah proses pembuatan sambal baby cumi. Peserta diajarkan mulai dari teknik pembersihan baby cumi, persiapan bumbu, hingga teknik memasak yang benar untuk menjaga kualitas rasa dan ketahanan produk. Demonstrasi ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati dan memahami langsung setiap tahapan pengolahan. Peserta juga diberi kesempatan untuk bertanya sebelum memulai pada tahap praktek.

Pada tahap praktek semua peserta berpartisipasi dalam pembuatan sambal baby cumi secara bersama-sama. Dalam sesi ini, peserta akan bekerja secara kolaboratif membersihkan baby cumi, menyiapkan bumbu, dan memasak sambal sesuai dengan demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber. Narasumber juga melakukan pengecekan untuk memberikan bimbingan dan memastikan bahwa semua peserta mengikuti prosedur yang benar.

Berikutnya sambal baby cumi selesai dibuat, peserta dilibatkan dalam proses pengemasan produk. Dalam tahap ini, peserta mempelajari teknik pengemasan yang baik dan menarik menggunakan bahan kemasan yang disediakan. Peserta diajarkan tentang pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan selama pengemasan. Hal ini dilakukan agar produk yang dikemas, lebih tahan dan memiliki umur daya simpan yang panjang.

Kemudian sebagai penutup, seluruh peserta dan narasumber akan menikmati hasil sambal baby cumi yang telah dibuat. Sesi makan bersama ini bertujuan untuk mencicipi hasil akhir sekaligus sebagai sarana evaluasi bersama. Peserta saling berbagi pengalaman dan tantangan selama proses pembuatan sambal, memberikan feedback serta bertukar ide untuk pengembangan lebih lanjut. Sesi ini juga dapat mempererat keakraban antar peserta dan narasumber.

Selain itu, Tim PpM juga melakukan sesi dokumentasi dalam bentuk foto dan video untuk keperluan laporan pelatihan dan bukti pelaksanaan kegiatan serta sebagai arsip yang dapat digunakan dalam pengembangan program di masa mendatang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal baby cumi ini melibatkan 10 peserta, terdiri dari 4 anggota Tim PpM, 5 warga sekitar, dan 1 narasumber. Selama pelatihan, semua peserta berpartisipasi aktif dan antusias pada setiap tahapan, mulai dari pengarahan hingga pengemasan produk. Melalui sesi demonstrasi dan praktik, peserta berhasil membuat

sambal yang lezat, menandakan pemahaman yang baik dalam mengikuti instruksi dan memanfaatkan bahan secara optimal.

Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga menyoroti potensi sambal baby cumi sebagai produk bernilai ekonomi. Dengan pemahaman tentang proses pembuatan sambal dan cara memilih bahan berkualitas, peserta didorong untuk memanfaatkan keterampilan ini sebagai peluang bisnis di rumah tangga mereka. Potensi ini sangat relevan dalam konteks perekonomian lokal, di mana produk olahan makanan bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Tahapan makan bersama berfungsi sebagai puncak kegiatan, memperkuat rasa kebersamaan di antara peserta. Sesi ini memberikan kesempatan untuk saling berbagi pengalaman dan tantangan yang dihadapi selama proses pembuatan sambal. Diskusi yang muncul dalam suasana santai ini menciptakan kolaborasi yang lebih erat, mendorong peserta untuk mengeksplorasi variasi sambal dan ide-ide baru dalam pengemasan agar lebih menarik. Pengetahuan mengenai teknik pengemasan yang baik tidak hanya penting untuk menjaga kualitas produk tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik sambal baby cumi di pasar. Dengan inovasi ini, sambal baby cumi dapat menjadi lebih dari sekadar produk lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan secara lebih luas.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami, selaku tim PpM, mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Marlina atas kesediaannya menjadi narasumber serta meminjamkan rumahnya sebagai tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kami juga menyampaikan terima kasih kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E., M.Sc., Ph.D., atas arahan dan bimbingannya selama persiapan dan pelaksanaan kegiatan ini. Selain itu, kami juga sangat menghargai dan berterima kasih atas partisipasi aktif warga RT 06 Kelurahan Karang Rejo, yang menjadi bagian penting dalam pelaksanaan pengabdian ini.

#### **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Karang Rejo, RT 06, berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah baby cumi menjadi sambal yang bernilai jual tinggi. Melalui metode penyuluhan dan praktik, peserta menunjukkan antusiasme dan pemahaman yang baik dalam setiap tahap pengolahan serta pengemasan produk. Sesi makan bersama sebagai penutup kegiatan tidak hanya mempererat rasa kebersamaan, tetapi juga memfasilitasi diskusi dan pertukaran ide untuk pengembangan lebih lanjut. Pelatihan ini berpotensi membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan rumah tangga, mendukung perekonomian lokal melalui inovasi produk olahan yang berkualitas. Diharapkan, masyarakat dapat memanfaatkan keterampilan ini sebagai langkah awal dalam mengembangkan usaha mikro berbasis baby cumi.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Amalia, R. (2017). Analisis kandungan gizi dan nilai ekonomi baby cumi sebagai bahan baku produk olahan pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 5(1), 33-40. <https://www.neliti.com/id/publications/278668/analisis-kandungan-gizi-produk-olahan-sayur-lebui>
- Fitri, D. (2020). Potensi baby cumi sebagai produk olahan pangan di pasar lokal dan ekspor. *Jurnal Agribisnis dan Pangan*, 14(2), 67-75. <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/download/1371/955/3432>
- Haryanti, S., & Riyadi, A. (2021). Inovasi produk olahan baby cumi sebagai peluang bisnis kreatif di sektor perikanan. *Jurnal Inovasi Pangan dan Teknologi*, 6(2), 90-98.

- <https://mopolayio.fe.ung.ac.id/index.php/mopolayio/article/view/56>
- Hastuti, T. (2021). *Pengolahan Produk Perikanan: Teori dan Aplikasi*. Bogor: IPB Press.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi>
- Jamilah, S. (2020). Pengembangan produk sambal baby cumi sebagai inovasi bisnis di wilayah pesisir. *Jurnal Inovasi dan Kreativitas Bisnis*, 5(2), 55-63.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.  
<https://www.edugonist.com/cgi-sys/suspendedpage.cgi>
- Kurniawan, A., & Suryani, T. (2019). Pengolahan baby cumi menjadi produk sambal cumi: Inovasi untuk peningkatan pendapatan rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Pembangunan dan Inovasi Daerah*, 8(1), 78-85.  
<https://ojs.polipangkep.ac.id/index.php/proppnp/article/view/445>
- Rahmadani, L., & Saputra, A. (2022). Teknologi pengemasan produk olahan baby cumi untuk meningkatkan daya tahan dan nilai jual. *Jurnal Teknologi Pangan dan Perikanan*, 11(4), 200-210.
- Rangkuti, F. (2017). *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis & Analisis Kasus-Kasus Terkini*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.  
<https://books.google.co.id/books?id=FPqDaLPUK8QC&printsec=frontcover&dq#v=onepage&q&f=false>
- Sari, D. M., & Purnomo, E. (2020). Diversifikasi produk olahan cumi-cumi untuk peningkatan nilai ekonomi di kawasan pesisir. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(3), 135-144.
- Suparno, S. (2019). *Pengelolaan Sumber Daya Laut dan Pantai untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.  
<https://jurnal.dpr.go.id/index.php/aspirasi/article/view/504/400>
- Susilowati, N. (2018). Pemanfaatan baby cumi dalam diversifikasi produk makanan olahan laut di Indonesia. *Jurnal Perikanan Nusantara*, 9(3), 145-153.  
<http://eprints.upgris.ac.id/2158/1/DIVERSIFIKASI%20PRODUK%20OLAHAN%20HASIL%20PERIKANAN%20LAUT.pdf>
- Sutrisno, B. (2018). *Entrepreneurship: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Bumi Aksara.  
<https://repository.penerbitwidina.com/media/publications/569184-kewirausahaan-3b961f98.pdf>
- Utami, I., & Mahendra, G. (2021). Peluang usaha produk sambal baby cumi di sektor industri rumahan. *Jurnal Manajemen Usaha Kecil Menengah*, 10(3), 98-105.
- Zulfikar, M. (2019). Teknologi pengolahan baby cumi sebagai produk siap saji. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Perikanan*, 12(1), 22-29.



## PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT PROGRAM STUDI MANAJEMEN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN

**Tema:**  
**“Pelatihan Pengelolaan Baby Cumi  
sebagai Peluang Bisnis Ekonomi Rumah Tangga  
di Wilayah Kelurahan Karang Rejo RT. 06”**

Dosen Pengampu: Nurul Hidayat, S.E, M.Sc, Ph.D  
Ketua Kelompok: Naybila Giggs  
Anggota Kelompok:  
1. Agnes Manggando  
2. Nurul Hidayah  
3 Rhenata Shelina Putri



Gambar 1. Banner Pengabdian





Gambar 8. Praktek oleh Peserta Pelatihan



Gambar 10. Contoh Penyajian Hasil Produk



Gambar 11. Contoh Penyajian dengan Menu Pendamping



Gambar 12. Sesi Foto Bersama Warga



Gambar 13. Evaluasi dan Makan Bersama



Gambar 14. Foto Bersama Ibu Marlina



Gambar 15. Tim PpM