

PENGOLAHAN HASIL SUMBER DAYA ALAM BERUPA CUMI MENJADI USAHA MAKANAN GUNA MENINGKATKAN EKONOMI WARGA RT. 05 KELURAHAN BARU TENGAH

***Amalia Nur Kumalaningrum^{1*}, Arini Anestesia Purba², Andhika Purna Pradana³,
Achmad Agung Fadhlillah Firdaus⁴, Michael Ardhika⁴, Anjas Nur Aslam⁵, Irvan
Fadhillah⁵, Tegar Prayoga Putra⁵, Muhammad Nur Alan Akbar³, Alfarie Sambe², Sarfina
Az Zukhruf²***

¹Program Studi Teknologi Pangan, Institut Teknologi Kalimantan, Jl. Soekarno Hatta KM 15,
Balikpapan 76127, Indonesia

²Program Studi Teknik Industri, Institut Teknologi Kalimantan, Jl. Soekarno Hatta KM 15, Balikpapan
76127, Indonesia

³Program Studi Teknik Kimia, Institut Teknologi Kalimantan, Jl. Soekarno Hatta KM 15, Balikpapan
76127, Indonesia

⁴Program Studi Teknik Mesin, Institut Teknologi Kalimantan, Jl. Soekarno Hatta KM 15, Balikpapan
76127, Indonesia

⁵Program Studi Teknik Elektro, Institut Teknologi Kalimantan, Jl. Soekarno Hatta KM 15, Balikpapan
76127, Indonesia

*E-mail: amalia.nur@lecturer.itk.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan salah satu bentuk kegiatan yang berfokus dalam membantu mengatasi permasalahan dalam masyarakat sekitar. Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan bertempat di Jl. 21 Januari, Kelurahan Baru Tengah, Kecamatan Balikpapan Barat, Kota Balikpapan. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, Permasalahan yang terjadi adalah desa tersebut mengalami keterbatasan pengolahan hasil sumber daya laut, salah satunya adalah cumi. Kegiatan ini berupaya untuk mengoptimalkan pengolahan hasil laut dengan pembuatan unit usaha baru, yaitu sambal cumi. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan peluang usaha kepada masyarakat sekitar RT 05 Kelurahan Baru Tengah sehingga dapat membantu perekonomian warga sekitar. Tahapan kegiatan ini adalah diskusi bersama mitra (ketua RT) mengenai kegiatan apa saja yang akan dilakukan, sosialisasi program kerja yang telah disusun kepada warga RT. 05, uji coba resep sambal cumi, uji tingkat kesukaan warga terhadap resep yang dibuat, program masak bersama warga, dan kemudian sosialisasi mengenai bagaimana menginisiasi UMKM untuk memastikan keberlanjutan usaha ini dan memberikan pemahaman kepada warga mengenai manfaat serta cara pengelolannya. Hasil kegiatan ini berupa produk olahan sambal cumi dan akun media sosial untuk mendukung pemasaran produk.

Kata kunci: Balikpapan, Kelurahan Baru Tengah, Sambal Cumi, Pengabdian Masyarakat

Abstract

Community service activities are a form of activity that focuses on helping overcome problems in the surrounding community. This activity was carried out for 3 months at Jl. January 21, Baru Tengah Village, West Balikpapan District, Balikpapan City. Based on the results of the survey conducted, the problem that occurred was that the village experienced limited processing of marine resources, one of which was squid. This activity seeks to optimize the processing of marine products by creating a new business unit, namely chili squid. The aim of this community service activity is to provide business opportunities to the community around RT 05 Baru Tengah Subdistrict so that it can help the economy of local residents. The stages of this activity are discussions with partners (RT heads) regarding what activities will be carried out, socialization of work programs that have been prepared to RT residents. 05, trial of the squid chili recipe, test of residents' level of liking for the recipe made, cooking program with residents, and then outreach on how to initiate UMKM to ensure the sustainability of this business and provide residents with an understanding of the benefits and how to manage it. The results of this activity are processed squid chili products and a media social account to support product marketing.

Keywords: Balikpapan, Kelurahan Baru Tengah, Squid chili sauce, Community services

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara maritim yang dikeliling berbagai laut di setiap wilayah. Pengaruh letak geografis tersebut membuat salah satu mata pencaharian masyarakat di Indonesia adalah seorang nelayan. Nelayan melakukan penangkapan hasil laut, kemudian hasil tangkapan dari laut langsung dijual ke pasar tradisional. Hasil laut tersebut dapat berupa cumi, ikan, dan udang. Pengelolaan hasil laut yang baik dapat menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar (Pratama, dkk., 2017)

Masyarakat di daerah RT 05 ini merupakan masyarakat yang mata pencaharian utamanya adalah seorang nelayan. Masyarakat tersebut tinggal sangat berdekatan dengan laut di Balikpapan, dan merupakan salah satu pemasok hasil laut ke seluruh pasar tradisional di Balikpapan. Hasil laut yang disuplai oleh masyarakat RT 05 Balikpapan ini berupa cumi, udang, dan ikan. Kemudian, hasil laut tersebut akan langsung dijual tanpa dilakukan pengolahan. Belum adanya pengolahan hasil laut di daerah tersebut, menjadikan salah satu potensi kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk membuat peluang usaha baru di daerah RT.05, Kelurahan Baru Tengah, Balikpapan Barat.

Pemanfaatan sumber daya alam berupa cumi (Cephalopoda) sebagai bahan baku dalam industri makanan telah menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan ekonomi lokal (Arthana, dkk., 2018). Di kawasan seperti RT. 05 Kelurahan Baru Tengah, potensi hasil tangkapan cumi dapat diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah tinggi. Pengolahan hasil sumber daya alam ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi dari segi peluang usaha baru masyarakat sekitar, tetapi juga dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat (Gusmini, dkk., 2019).

Pengolahan cumi menjadi produk makanan juga memiliki dampak positif terhadap diversifikasi ekonomi di tingkat lokal (Hanafi, dkk., 2019). Cumi memiliki daging berwarna putih dan menjadi salah satu produk yang sangat digemari oleh masyarakat. Namun, cumi memiliki sifat yang mudah rusak atau mengalami penurunan mutu. Pengolahan cumi lebih lanjut dapat mempertahankan dan menaikkan cita rasa cumi itu sendiri (Hulalata dkk., 2023). Dengan mengolah bahan baku lokal cumi menjadi produk bernilai jual tinggi, kawasan RT. 05 Kelurahan Baru Tengah, dapat mengurangi ketergantungan pada sektor ekonomi tertentu. Hal ini akan membantu menciptakan ketahanan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan warga setempat (Hidayat, dkk., 2021).

Melalui pendekatan ini, masyarakat dapat mengembangkan beragam produk makanan berbasis cumi, seperti olahan siap saji, camilan, atau produk-produk olahan lainnya yang memiliki daya tarik pasar (Yulianti, dkk., 2019). Pemanfaatan teknologi pengolahan modern juga akan membantu dalam menjaga kualitas dan keamanan produk, sehingga produk-produk tersebut dapat bersaing di pasar lokal maupun regional (Nuraini, dkk., 2016).

Tujuan dilakukannya pengabdian masyarakat ini, yaitu untuk menciptakan peluang usaha baru dengan pemanfaatan hasil laut. Terdapat beberapa tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu melakukan diskusi bersama mitra (Ketua RT 05, Kelurahan Baru Tengah) mengenai kegiatan apa saja yang akan dilakukan, melakukan sosialisasi kepada warga mengenai tujuan dan macam kegiatan yang akan dilakukan, melakukan uji coba resep sambal cumi, melakukan uji kesukaan warga terhadap resep sambal cumi bersama mitra dan warga setempat, melakukan masak sambal cumi bersama warga, dan melakukan sosialisasi mengenai inisiasi pembentukan UMKM dengan tujuan untuk memastikan keberlanjutan usaha ini dan memberikan pemahaman kepada warga mengenai manfaat serta cara pengelolannya. Selain itu, akan dibahas pula manfaat ekonomi dari pengembangan usaha ini bagi warga setempat (Rahman, dkk., 2020). Melalui analisis yang komprehensif, diharapkan dapat diidentifikasi strategi paling efektif untuk mengoptimalkan pengolahan hasil sumber daya alam ini guna meningkatkan ekonomi warga RT. 05 Kelurahan Baru Tengah (Pranoto, 2017). Hal ini juga untuk membantu peluang usaha para nelayan dalam mengolah hasil laut mereka menjadi peluang usaha yang baru (Kristiyanti & Siswadi, 2018).

2. Metode Pelaksanaan

2.1 Waktu Pelaksanaan Kegiatan

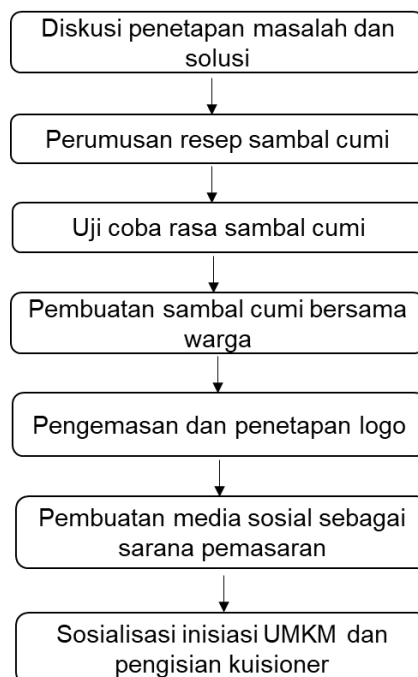
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung pada bulan Februari hingga Juni 2023

2.2 Sasaran Pelaksanaan

Kegiatan Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah warga, terutama ibu - ibu di RT 05 Kampung Baru, Kelurahan Baru Tengah, Kecamatan Balikpapan Barat

2.3 Alur Pelaksanaan Kegiatan

- Diskusi dengan Ketua RT 05 Kelurahan Baru Tengah dengan merumuskan bersama potensi yang bisa ditingkatkan dari pengolahan cumi-cumi.
- Pembuatan produk sambal cumi yang diawali dengan melakukan pengadaan bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan produk sambal dan merumuskan resep dalam pembuatan sebuah produk berupa sambal cumi. Produk sambal yang telah jadi, kemudian dilakukan uji coba rasa bersama warga.
- Resep yang telah dibuat akan disosialisasikan dalam bentuk demo pembuatan produk sambal cumi bersama ibu - ibu di RT 05.
- Selain melakukan pengolahan produk inovasi cumi, tim juga menginisiasi pembuatan logo dan pengemasan produk sambal, serta pembuatan akun media sosial se bagai *branding* produk olahan sambal.
- Inisiasi pembentukan UMKM, yaitu dengan sosialisasi yang dibantu oleh pakar UMKM dari Kota Balikpapan
- Pembuatan kuisisioner ini ditujukan untuk melihat kepuasan warga dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Lebih lanjut alur kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur kegiatan

3. Hasil dan Pembahasan

Dalam konteks menciptakan peluang usaha bagi masyarakat di Kampung Baru, tahapan awal dari kegiatan ini adalah melakukan sosialisasi bersama warga seperti yang terlihat pada Gambar 2. Sosialisasi ini dilaksanakan untuk menyampaikan informasi terkait pengolahan, pembersihan, manfaat cumi, dan strategi pemasaran cumi kepada masyarakat RT. 05.

Kegiatan sosialisasi ini berguna untuk memahami bagaimana pengolahan cumi menjadi sambal cumi untuk meningkatkan nilai jual cumi dan menciptakan peluang bisnis baru (Sari dkk., 2019). Pemahaman tentang cara membersihkan dan mengolah cumi juga harus dapat dikuasai dan dipahami oleh masyarakat sekitar untuk menciptakan produk yang berkualitas.



Gambar 2. Sosialisasi Bersama Warga RT. 05 Kelurahan Baru Tengah

Proses selanjutnya adalah pembuatan sambal cumi yang melibatkan berbagai bahan seperti tomat, bawang merah, bawang putih, cabe keriting, cabe rawit, gula aren, terasi, garam, masako, dan cumi-cumi segar. Langkah-langkah dalam pembuatan mencakup persiapan bahan, pengolahan, tumis, dan penggorengan bumbu-bumbu tertentu. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat sambal cumi ini antara lain : tomat 1 kg, bawang merah 1/2kg, bawang putih 1/4 kg, cabe keriting 1/2 kg, cabe rawit 1/2 kg, gula Aren 1/4 kg - 1/2kg, terasi 10 biji/bungkus, garam 1/4 sendok makan, penyedap 1 bungkus, dan cumi-cumi segar 1/2 kg.

Adapun beberapa tahap dalam pembuatan sambal cumi ini

1. Kupas bawang merah dan putih dan cuci bahan – bahan pembuatan sambal
2. Iris tomat kecil-kecil dan cabe keriting menjadi 3 bagian
3. Potong cumi – cumi kecil-kecil sesuai selera dan cuci hingga bersih
4. Siram potongan cumi yang telah dicuci dengan air mendidih dan diamkan selama 20 menit, kemudian ditiriskan.
5. Tumis tomat yang telah dipotong-potong tanpa minyak hingga hancur
6. Masukkan semua terasi beserta gula merah.
7. Pada tempat penggorengan lain, goreng cabe keriting, cabe rawit, bawang merah, bawang putih dengan minyak hingga sedikit kecoklatan, kemudian ditiriskan
8. Haluskan cabai dan bawang yang telah digoreng dengan menggunakan mesin penghalus bumbu.
9. Masukkan bumbu yang pernah dihaluskan ke tumisan tomat dengan tetap diaduk-aduk, kemudian masukkan cumi kedalam tomat lalu diaduk-aduk (harus terus diaduk agar sambal tidak gosong bagian bawahnya).
10. Tambahkan penyedap dan garam secukupnya. Proses pemasakan dilakukan kurang lebih 30 menit hingga sambal mulai berwarna merah gelap.
11. Sambal cumi siap disajikan.

Tahapan selanjutnya dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah uji coba rasa. Hasil uji coba rasa dilakukan dengan pengambilan sampel yaitu sebesar 50% warga sekitar di Kelurahan Baru Tengah. Hasil uji coba rasa terhadap 50% warga setempat terhadap resep sambal cumi yang dibuat menunjukkan bahwa pendapat warga terhadap resep yang digunakan cukup baik, dan rasanya sudah sangat baik. Setelah uji coba rasa pembuatan

sambal dilakukan, kemudian diambil beberapa sampel untuk disimpan dalam wadah tertutup dan diletakkan di suhu ruangan. Penyimpanan dilakukan selama satu minggu untuk menguji ketahanan terhadap sambal yang dibuat. Setelah satu minggu sampel yang telah disimpan, dilakukan uji coba rasa kepada 50% warga sekitar untuk mengetahui daya tahan sambal. Dari hasil uji coba rasa kepada 50% warga sekitar, dihasilkan rasa dan aroma yang masih sama dari pertama kali sambal dibuat. Oleh karena itu, sambal cumi yang telah dibuat terbukti dapat tahan di suhu ruangan dalam waktu satu minggu. Setelah dilakukan kegiatan ini uji coba rasa dan masa simpan, kemudian dilakukan kegiatan memasak bersama warga seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Memasak Bersama Warga RT. 05

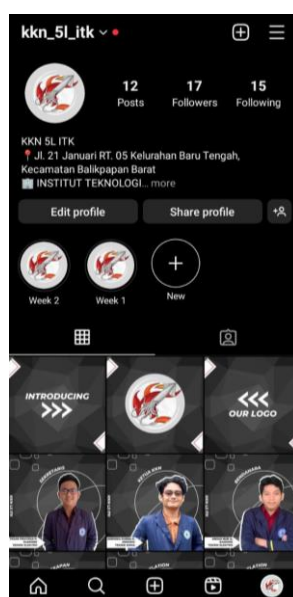
Tahapan kegiatan dilakukan dengan melakukan branding sambal. Branding sambal yang dilakukan adalah pembuatan nama produk sambal yaitu "SAMI". Nama SAMI sendiri merupakan singkatan dari "Sambal Cumi". Selanjutnya pembuatan packaging sambal cumi yaitu menggunakan wadah berbentuk kotak transparan berbahan plastik agar sambal terlihat dan memiliki tutup yang berwarna merah yang mencerminkan karakteristik sambal. Setelah itu dilakukan pembuatan logo produk yaitu "SAMI" dengan menggunakan logo api berwarna merah dan untuk background menggunakan warna merah tua yang menggambarkan kepedasan dari sambal tersebut. Logo tersebut dibuat sticker dan ditempel pada toples sambal tersebut. Penampakan produk sambal cumi yang telah dikemas lengkap bersama logonya dan ditunjukkan pada Gambar 4.

Dalam kegiatan pengabdian dengan tema inovasi olahan dari cumi juga dilaksanakan proses sosialisasi mengenai inisiasi kewirausahaan oleh salah satu pelaku usaha di Balikpapan yang memiliki usaha makanan olahan keripik tempe, yaitu oleh Saudari Syifa Nurazkia sebagai pemilik usaha Tempoke. Pada acara ini juga dilakukan pengambilan data dampak kegiatan dengan menyebarkan kuisioner. Dari hasil kuisioner yang telah diisi oleh 14 peserta kegiatan, diperoleh data bahwa baru sebanyak 42,8% peserta memang mengenal olahan sambal cumi, 50% sudah mencoba produk sambal cumi, 85,7% responden setuju bahwa kegiatan pembuatan olahan sambal cumi ini mengedukasi dan menginspirasi untuk mengolah sambal cumi sendiri. Selain itu, sebanyak 100% dari peserta yang hadir berpendapat bahwa kegiatan sosialisasi tentang kewirausahaan ini menarik dan bermanfaat bagi peserta kegiatan.



Gambar 4. Produk Sambal Cumi

Sebagai penunjang sarana pemasaran produk perlu dibuatnya akun media sosial untuk pemasaran produk. Langkah ini mendukung strategi pemasaran dengan memudahkan akses pelanggan potensial melalui platform online. Pembuatan akun Instagram produk sambal memungkinkan produk untuk lebih dikenal dan dijangkau oleh calon konsumen. Akun media sosial hasil produk sambal cumi dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Akun Instagram "SAMI"

Keseluruhan proses ini mengilustrasikan bagaimana sosialisasi, pembuatan produk, branding, dan pemasaran menjadi rangkaian strategis dalam pengembangan sambal cumi di RT 05 Kelurahan Baru Tengah, Kecamatan Balikpapan Barat. Langkah-langkah ini menciptakan nilai tambah, ekonomi lokal yang kuat, serta keterlibatan masyarakat dalam pengembangan produk kuliner berbasis sumber daya alam setempat.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengolah hasil laut menjadi produk untuk membuka peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar. Tahapan dari kegiatan ini adalah sosialisasi program pengolahan hasil laut cumi, uji coba resep sambal cumi, uji tingkat kesukaan warga terhadap resep yang dibuat, program masak bersama warga, dan kemudian sosialisasi mengenai bagaimana menginisiasi UMKM untuk memastikan

keberlanjutan usaha ini dan memberikan pemahaman kepada warga mengenai manfaat serta cara pengelolaannya. Hasil kegiatan ini berupa produk olahan sambal cumi dan akun *social media* untuk mendukung pemasaran produk.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada setiap pihak yang telah membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, yaitu mitra, Ketua RT, dan warga RT 05 Kelurahan Baru Tengah, serta LPPM Institut Teknologi Kalimantan.

Daftar Pustaka

- Arthana, I. W., Wahyuni, I. S., & Subawa, I. G. (2018). "Pengolahan Hasil Sumber Daya Alam Laut dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Nelayan Desa Gerokgak, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng." *Jurnal Pengabdian Masyarakat LPPM Undiksha*, 4(1), 21-28.
- Gusmini, A., & Wijayanti, I. (2019). "Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Sumber Daya Alam Lokal di Kawasan Pesisir Perairan Sulawesi Tengah." *Jurnal Kependudukan, Keluarga, & Sumber Daya Manusia*, 9(1), 21-34.
- Hanafi, A., & Rahayu, S. (2019). "Pengolahan Ikan Cumi-Cumi (*Sepia spp.*) Menjadi Produk Bernilai Tambah Tinggi di Kota Semarang." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 1-7.
- Hidayat, I., & Rachmawati, Y. (2021). "Inovasi Produk Olahan Udang Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Pesisir (Studi Kasus di Desa Pesisir, Kecamatan Pesisir Utara, Kabupaten Jepara)." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 33-41.
- Hulalata, A., Makapedua, D.M., Paparang, R.W. (2023). Studi Pengolahan Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) Asin Kering Dihubungkan dengan kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 26-33.
- Kristiyanti, M., & Siswadi, S. (2018). Pemberdayaan Kelompok Nelayan Desa Bandengan Jepara Melalui Pengolahan Hasil Laut. *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat dan Jejaring*, 1(1), 63-77.
- Nuraini, L., & Yuliana, R. (2016). "Pengolahan dan Pemasaran Produk Olahan Udang di Desa Pesisir Pantai Karangsong, Subang." *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 4(1), 31-38.
- Rahman, A. F., & Widodo, T. (2020). "Potensi dan Tantangan Pengolahan Hasil Sumber Daya Alam untuk Peningkatan Ekonomi Lokal di Kabupaten Sukoharjo." *Jurnal Kependudukan, Keluarga, & Sumber Daya Manusia*, 10(1), 59-68.
- Pranoto, Y. A. B. (2017). "Diversifikasi Produk Olahan Ikan Cumi-Cumi (*Loligo spp.*) sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Pantai Moro, Kecamatan Bunguran Timur, Kabupaten Natuna." *Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 1-8.
- Pratama, R. (2017). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan Di Wilayah Yang Terkena Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Sari, Y. P., Farida, I., & Hetika, H. (2019). Model Pendampingan Umkm Pengolahan Hasil Laut Dengan Metode Pendekatan Pendampingan Terintegrasi. *Monex: Journal of Accounting Research*, 8(1), 293-302.
- Yulianti, D., & Setiawan, A. (2019). "Dampak Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Cumi-Cumi dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat Nelayan." *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 116-124.