

Pengembangan Program Olahan Hasil Laut Menjadi Olahan Sambal Cumi Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (IRT) Di Kelurahan Kampung Satu Kota Tarakan

Nurul Hidayat¹, Dori Rachmawani², Muh. Aiman³, M. Adri Novian⁴, Vebry Octavin Mangiri⁵, Rinda Dwi Ariyanti⁶, Zarah Nur Afifah⁷, Nazwa Azzahra Dzaky⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Borneo Tarakan

*Corresponding author

E-mail: nurul_hidayat@borneo.ac.id¹, dorirachmawani@gmail.com², vebry.mangiri@gmail.com³

Article History:

Received: Maret, 2024

Revised: Maret, 2024

Accepted: Maret, 2024

Abstract: Olahan bayi cumi merupakan salah satu alternatif yang dapat dibuat menjadi bahan sambal yang mudah dibuat dapat menjadi nilai ekonomis tinggi. Sambal merupakan olahan yang terbuat dari cabai dan dicampur dengan bahan lain seperti bawang, gula, garam dan sebagainya. Sambal mempunyai cita rasa pedas yang khas dan nikmat. Sambal bisa dinikmati dengan berbagai makanan lain, seperti dimakan dengan nasi sehingga menjadi lauk, buah yang kecut dan lain sebagainya. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang inovasi olahan produk perikanan bayi cumi serta membuat kemasan produk yang menarik yang dapat meningkatkan minat beli konsumen. Metode dalam pendekatan yang dapat dilakukan dalam kegiatan ini antara lain: a) Memberikan penyuluhan dan penjelasan terkait olahan bayi cumi yaitu sambal bayi cumi, alat dan bahan yang digunakan, proses pembuatan sambal cumi dan cara penggunaan kemasan produk. b) Memberikan pelatihan dan bimbingan tentang proses pengolahan bayi cumi menjadi sambal dan pembuatan kemasan yang menarik sehingga bernilai ekonomis tinggi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat pesisir Kelurahan Kampung Satu tentang pengolahan bayi cumi serta bertambahnya keterampilan masyarakat dalam membuat kemasan yang menarik sehingga mempunyai nilai ekonomis tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir di Kelurahan Kampung Satu. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan pendapatan masyarakat pesisir Kelurahan Kampung Satu dengan pelatihan mengolah dan membuat kemasan olahan bayi cumi menjadi sambal pedas.

Keywords:

Sambal Bayi Cumi, Inovasi, Kemasan, Pendapatan, Kampung Satu

Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi yang tinggi dan berkelanjutan merupakan kondisi utama suatu keharusan bagi kelangsungan pembangunan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan. Karena jumlah penduduk bertambah setiap tahun yang dengan sendirinya kebutuhan konsumsi sehari-hari juga bertambah setiap tahun. Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman suku dan budaya, keanekaragaman ini termasuk dalam bidang kuliner salah satunya adalah makanan yang bercita pedas dan asin yang memiliki banyak penggemar, maka dari itu kami memilih judul Pengembangan Program Olahan Hasil Laut menjadi Olahan Sambal Cumi dikarenakan Indonesia yang memiliki kekayaan laut yang banyak dan cita rasa pedas yang didapatkan dari olahan cabai dan cumi kering yang cenderung memiliki rasa asin yang cocok dipadukan dan memiliki cita rasa yang disukai oleh masyarakat Indonesia.

Tanaman cabai (*Capsium Annum L.*) berasal dari dunia tropika dan sub tropika khususnya Colombia, Amerika Selatan dan terus menyebar ke Amerika Latin. Bukti budidaya cabai pertama kali ditemukan dalam tapak galian sejarah Peru dan sisaan biji yang telah berumur lebih dari 5.000 tahun sebelum masehi di dalam Gua Tehuacan, Meksiko. Penyebaran cabai ke seluruh dunia termasuk Negara- Negara Asia, seperti Indonesia dilakukan oleh para pedagang Spanyol atau Portugis (Dermawan, 2009). Indonesia sendiri saat ini telah banyak berbagai olahan cabai menjadi sebuah makanan yang tidak hanya pedas tetapi juga mempunyai nilai gurih dan nikmat sebagai contoh saat ini cabai kebanyakan diolah menjadi sambal dengan tambahan topping. Sambal merupakan sebuah makanan pelengkap bagi orang-orang Indonesia terutama bagi para pecinta sambal. Sambal dengan bahan baku utama cabai yang dihaluskan dengan ditambah bahan pendukung seperti bawang merah, bawang putih, gula, dan garam agar dapat mencapai suatu cita sara yang pas dan nikmat tidak hanya pedas tetapi juga wangi dan gurih. Di Indonesia sendiri terdapat banyak daerah yang memiliki beraneka macam sambal khas nya masing-masing sebagai contoh sambal resep yang berasal dari Bangka Belitung. Sambal tempoyak yang berasal dari Palembang, bahkan ada sambal ganja yang berasal dari Aceh.

Cumi-cumi atau dalam bahasa latin dikenal dengan (*loligo*) merupakan hewan yang seluruh bagian tubuhnya dapat digunakan atau di masak. Cumi- cumi sendiri banyak digunakan sebagai bahan olahan sebuah makanan dan sebagai bahan utama sebuah makanan. Indonesia memiliki populasi cumi cumi relatif banyak dikarenakan populasi lautan indonesia yang begitu luas dan habitat perairan Indonesia

mendukung populasi cumi cumi. Jenis cumi cumi yang kebanyakan di konsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah jenis *loligo pealei* yang tersebar di perairan laut Asia. Sambal cumi merupakan produk inovasi yang memanfaatkan sambal yang merupakan makanan pelengkap bagi orang-orang Indonesia dan cumi yang merupakan makanan laut yang lezat untuk dijadikan olahan sebagai bahan dasarnya. Sambal dari produk ini berasal dari cabai rawit yang di olah dengan cabai rawit merah, bawang merah, dan bawang putih lalu dihaluskan dan dijadiakan satu lalu digoreng agar tidak hanya terasa pedasnya saja tetapi juga mendapatkan cita rasa gurih dan nikmat.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Kampung Satu RT 15, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Melalui program ini diharapkan masyarakat Kelurahan Kampung Satu mampu menciptakan peluang usaha dengan memanfaatkan hasil laut agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Kampung Satu, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 11 Februari 2024 pukul 10:00 - 16:00 WITA. Kegiatan dilaksanakan di rumah Ibu Arniati diikuti dengan beberapa warga di RT. 15 Kelurahan Kampung Satu. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu, pengenalan, pelatihan, dan dokumentasi. Pengenalan masyarakat dilakukan melalui sosialisasi mengenai Keanekaragaman dan kekayaan laut Indonesia kepada warga RT 15. Sosialisasi dilakukan oleh Ketua Pelaksana dengan menyampaikan Keanekaragaman dan kekayaan laut yang dimiliki di Indonesia. Manfaat dari pelatihan yang dilakukan adalah memperoleh pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam berwirausaha.

Pelatihan dilakukan dengan penjelasan dan praktek secara langsung cara membuat Sambal Cumi. Pelatihan dilakukan dengan Ibu Arniati sebagai narasumber yang di mana Ibu Arniati memiliki keahlian di bidang memasak. Kemudian Ibu Arniati menjelaskan kepada warga dan juga kelompok pengabdian tentang cara membuat Sambal Cumi dengan baik dan enak. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung. Alat yang digunakan proses dokumentasi ialah kamera handphone.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pelatihan dan

praktek, acara inti, dan makan bersama. Pelatihan diawali dengan penjelasan oleh narasumber kepada para peserta pelatihan terkait cara membuat Sambal Cumi. Praktek dilakukan oleh para peserta pelatihan yang ikut membantu dan mencoba membuat Sambal Cumi sesuai arahan narasumber. Acara inti terdiri dari sambutan oleh Ketua Pelaksana sekaligus menjelaskan Keanekaragaman dan kekayaan laut di Indonesia, tujuan dari diadakannya pengabdian, serta manfaat yang dapat diperoleh. Setelah penyampaian oleh Ketua Pelaksana, acara pun dibuka dengan mengucapkan basmalah secara bersama-sama. Kegiatan dilanjutkan dengan acara makan bersama oleh kelompok pengabdian, warga, serta narasumber yang diawali dengan do'a bersama yang dipimpin oleh MC Acara. Setelah makan bersama selesai, acara ditutup dengan mengucapkan hamdalah secara bersama-sama. Kegiatan ini secara keseluruhan dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai sebuah tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan. Serta Ibu Arniati yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

Hasil

Pengolahan sambal cumi menjadi sambal pedas merupakan kegiatan Kewirausahaan mahasiswa Prodi Ekonomi Pembangunan yang didiseminasikan kemasyarakat Kelurahan Kampung Satu, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Tahapan awal dalam kegiatan ini adalah memberikan penjelasan tentang Bagaimana cara mengolah sambal cumi. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal pedas cumi adalah:

Tabel 1. Alat dan Bahan

Bahan	Bumbu
400 gram cumi asin (d disesuaikan)	10 bawang merah
4 lembar daun jeruk	6 siung bawang putih
Gula (d disesuaikan)	30 cabai rawit/sesuai selera
Garam (d disesuaikan)	15 cabai merah kriting/sesuai selera
1 sdt kaldu jamur	

Cara membuat Sambal pedas Baby Cumi dapat dilihat sebagai berikut:

1. Cuci bersi bayi cumi
2. Goreng cumi dengan minyak banyak sampai cumi terendam minyak
3. Goreng bawang merah, bawang putih, dan cabe dengan minyak bekas goreng cumi. Goreng sampai setengah matang.
4. Blender dengan

tambahkan gula, garam, dan kaldu bubuk. Tumis sambal dan tambahkan daun jeruk. Panaskan wajan

4. Tumis sampai sambal matang. Masukkan cumi yg telah digoreng. Koreksi rasa, masak hingga kadar air habis
5. Sambal cumi siap disajikan

Kesimpulan

Kegiatan program sambal bayi cumi telah terlaksana dengan baik, masyarakat Kelurahan Kampung Satu, Kota Tarakan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini sehingga pengetahuan masyarakat bertambah dan meningkatnya pendapatan Ibu Rumah Tangga (IRT) Kampung Satu Kota Tarakan. Untuk mempercepat distribusi pemasaran produk sambal bayi cumi (Sambal Pedas), pemasaran dapat dilakukan melalui media sosial, baik melalui facebook, whatsapp dan media sosial lainnya.

Pengakuan/Aknowledgement

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Arniati yang sudah bersedia menjadi narasumber dan juga meminjamkan rumahnya sebagai lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E., M.Sc., Ph.D yang telah membimbing dan mengarahkan kami sehingga kami bisa menyelesaikan tugas ini dengan baik. Dan terima kasih kami ucapkan kepada warga RT. 15 Kelurahan Kampung Satu, Kota Tarakan, Kalimantan Utara yang telah berpartisipasi di dalam kegiatan kami.

Daftar Referensi

Alghofari, (2010) *ANALISIS TINGKAT PENGANGGURANDI INDONESIA Tahun 1980-2007 v*

Febrian, Vilintia, Rahmadhanyanti dkk. (2023) pengembangan program peningkatan gizi melalui konsumsi bubur sayur untuk masyarakat sebagai upaya meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga (irt) di kelurahan kampung baru kota Tarakan

<https://cers.ejournal.unri.ac.id/index.php/cers/article/view/68>

<https://jurnal.unsil.ac.id/index.php/dhigana/article/view/8749>

<https://jurnal-umsi.ac.id/index.php/empowerment/article/view/470>

<https://sipora.polije.ac.id/16980/2/Bab%201.%20Pendahuluan.pdf>

<https://cookpad.com/id/resep/5158999-sambal-cumi-sambal-baby-cumi>

<https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/11257/4812>

[https://www.academia.edu/25801548/Molecular imprinting science and technology a survey of the literature for the years 2004 2011](https://www.academia.edu/25801548/Molecular_imprinting_science_and_technology_a_survey_of_the_literature_for_the_years_2004_2011)

[https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)

[Hariyoto/publication/375006023 POTENSI CUMI -](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)

[CUMI SEBAGAI KOMODITAS PERIKANAN NON-](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)

[IKAN DI INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)

[CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)

[INDONESIA.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Fitroh-Hariyoto/publication/375006023_POTENSI_CUMI_-_CUMI_SEBAGAI_KOMODITAS_PERIKANAN_NON-IKAN_DI_INDONESIA/links/653b9d7324bbe32d9a748ac7/POTENSI-CUMI-SEBAGAI-KOMODITASPERIKANAN-NON-IKAN-DI-INDONESIA.pdf)