



PAPER – OPEN ACCESS

Pembuatan Bahan Olahan Berbahan Baku Udang Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat

Author : Nurhayati Sembiring dkk.,
DOI : 10.32734/lwsa.v4i1.1159
Electronic ISSN : 2654-7066
Print ISSN : 2654-7058

Volume 4 Issue 2 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Pembuatan Bahan Olahan Berbahan Baku Udang Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat

Nurhayati Sembiring^{a,*}, Dini Wahyuni^a, dan Zakiyya^a

Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

E-mail: nurhayatipandia68@usu.ac.id

Abstrak

Kelompok masyarakat Sicanang membentuk perkumpulan usaha bernama UKM Barokah. Meskipun tidak efektif secara ekonomi, namun saat ini UKM Barokah sangat bersemangat menjadi wirausahawan. Anggota UKM Barokah (dengan ketuanya bu Siti Rahmah) termasuk masyarakat yang kurang memadai secara ekonomi. Pendapatan mereka tergolong minim. Di lingkungan pemukiman masyarakat banyak terdapat tambak udang. Pemilik tambak menggunakan tambak tersebut untuk membudidayakan udang yang kemudian hasil dari tambak udang itu langsung dijual. Selama ini hasil tambak tersebut hanya dijual dalam bentuk produk mentah yakni udang segar. Sementara masyarakat banyak yang tidak memiliki pekerjaan. Solusi yang ditawarkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di lingkungan UKM Barokah adalah pemberian bantuan pelatihan pengolahan produk dengan menggunakan mesin pengolah makanan dengan bahan baku udang sehingga masyarakat sekitar dapat memanfaatkan keahlian dan sumber daya yang ada dalam membuat makanan dari hasil tambak udang tersebut secara mandiri. Makanan konsumsi yang dapat dihasilkan atas tambak udang tersebut yaitu dimsum udang, bakso udang, nugget udang, kebab, kulit lumpia, kulit kebab, kulit dimsum, lumpia udang, pempek udang, martabak udang, dan lain-lain. Hasil dari pengolahan makanan berbahan dasar udang yang bermacam-macam dapat meningkatkan variasi produk yang akan dijual guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kata Kunci: Bahan dasar udang, makanan, peningkatan pendapatan

1. Pendahuluan

Udang adalah komoditas perikanan Indonesia yang bernilai tinggi secara ekonomi, termasuk produk ekspor hasil laut yang diistimewakan. Oleh karena itu, udang memiliki pasar yang luas dan menjadi sumber devisa negara. Pemerintah menganggap komoditas udang sebagai hasil perikanan utama yang diekspor dari Indonesia. Pasalnya, udang sebagai komoditas regenerasi perikanan, dimana produksinya terus ditingkatkan. Produksi udang sepanjang rentang tahun 2003-2007 meningkat 16,39%. Peningkatannya sejumlah 192.926 ton di tahun 2003 terus naik sebesar 352.220 ton di tahun 2007 [4].

Di Indonesia, petani tambak telah membudidayakan udang sejak dini. Udang merupakan komoditas unggulan sektor perikanan, dan devisa negara dapat ditingkatkan melalui ekspor dari hasil laut yang kaya sumber daya. Tingginya konsumsi udang di pasar, baik di dalam maupun luar negeri menobatkan Indonesia sebagai tuan rumah udang tertinggi secara global. Negara Indonesia memiliki lahan dan sumber daya alam yang sangat luas untuk mendukung pengembangan budidaya udang [6].

Pembudidayaan udang sangat bernilai ekonomis serta pengembangan di masyarakat lumayan banyak, terlihat dari meningkatnya kegiatan budidaya udang secara umum, konsumsi yang tinggi di dalam negeri bahkan ekspor yang kian memuncak. Produksi udang lokal umumnya dimanfaatkan demi memenuhi permintaan ekspor [2],[5],[8].

Permintaan udang di pasar global yang terus berharap udang segar namun udang yang mencapai standar kualitas ekspor masih sulit tercapai. Sebab, mayoritas udang yang diperdagangkan ke luar negeri dari Indonesia merupakan udang yang dibekukan. Contoh jenis udang dengan kualitas ekspor yang dikembangkan di Indonesia adalah *Litopenaeus vannamei*. *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) adalah alternatif udang budidaya yang dapat dipakai sebagai bahan utama untuk produksi pengolahan produk berbahan dasar udang *frozen* di Indonesia [4],[7].

Pada tahun 2013 produksi udang Indonesia mencapai 645.000 ton, meningkat 19,25% dari 338.000 ton pada tahun 2009. Target produksi udang dalam negeri naik secara berkesinambungan untuk mencapai permintaan ke luar negeri. Pada musim 2015 target produksi udang lokal sebesar 785.900 ton, atau melambung tinggi sebesar 32% dibandingkan musim 2014 [3],[6].

Beberapa kekayaan alam Belawan Sicanang yakni berupa ikan maupun udang. Kondisi ini dikarenakan Kelurahan Belawan Sicanang terletak di tepi pantai, oleh karenanya jenis ikan adalah salah satu sumber daya alam yang tak terhitung. Udang kecil serta sejumlah ikan kecil merupakan spesies ikan yang banyak ditemukan di daerah tersebut. Nelayan menjerat udang sesuai arus pasang. Kemudian hasil jeratan tersebut dijual kepada istri nelayan yang membuat ebi (udang yang dikeringkan).

Seumpama nelayan menangkap ikan kecil, biasanya hasil tangkapan tersebut dihargai sangat rendah atau malah tidak dijual. Jika hasil tangkapan mereka tidak dijual, para nelayan tersebut akan membuangnya ke laut atau menjualnya kepada petambak dengan harga yang relatif minim untuk pakan udang dan kepiting lunak. Apabila ikan yang ditangkap berlimpah, ikan maupun udang yang belum laris bakal dijemur istrinya menjadi udang yang dikeringkan maupun ikan asin. Nantinya udang dijual kembali kepada tengkulak dimana harga akan ditentukan oleh tengkulak. Sementara itu, jika udang dan ikan kecil dijadikan bermacam olahan yang tahan lama, seperti *dry food* atau makanan beku, harganya akan sangat tinggi. Selain itu, makanan kering dan makanan beku yang bisa dijual dalam waktu lama bisa terus dijual [1].

UKM Barokah adalah kumpulan masyarakat yang membentuk kelompok usaha. UKM ini sendiri masih tidak efektif dari segi ekonomi, namun bertekad kokoh berwirausaha. Masyarakat yang tergabung di dalam UKM ini berjumlah 10 orang yang memiliki penghasilan tergolong rendah. Di sekitar tempat tinggal penduduk terdapat tambak udang. Selama ini udang hasil tambak hanya dijual. Oleh karena itu dibutuhkan pembuatan bahan olahan berbahan baku udang untuk meningkatkan nilai jual udang tersebut. Hal ini tentu secara otomatis akan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat karena dapat membantu UKM untuk melakukan penjualan secara meluas.

2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan telaah keadaan sekitar, kelompok UKM Barokah yang merupakan mitra pengabdian masyarakat masih mengalami berbagai permasalahan yakni:

1. Permasalahan yang berkaitan dengan produksi
 - a. Produk UKM Barokah belum dipasarkan.
 - b. Belum memiliki kemampuan dalam memanfaatkan teknologi dalam produksi variasi makanan berbahan dasar udang.
 - c. Mitra belum memiliki manajemen pengelolaan usaha.
2. Permasalahan terkait dengan pembinaan
 - a. Belum ada pembinaan pengolahan produk yang dapat dihasilkan dari udang.
 - b. Mitra belum memiliki jaringan yang luas.

Melihat permasalahan yang masih dimiliki UKM Barokah serta keterbatasan dari tim pelaksana, oleh karena itu ditentukan penetapan pokok terhadap masalah yang akan diselesaikan dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Dari hasil analisis kebutuhan yang sudah dilakukan melalui dialog bersama ketua UKM, maka masalah yang diutamakan agar diselesaikan yakni:

1. Penggunaan teknologi yang sesuai untuk proses produksi makanan berbahan dasar udang.
2. Pembinaan terkait manajemen usaha mitra
3. Pembinaan terkait proses produksi makanan berbahan dasar udang
4. Pembukaan akses terhadap jaringan kerjasama yang lebih luas.

3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini tersusun dari berbagai tahapan yang dikelompokkan dalam kerangka kerja. Kerangka kerja kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat diuraikan sebagai berikut.

3.1. Pelatihan Produksi Makanan Berbahan Dasar Udang dengan Mesin

Mitra dilatih untuk bisa melakukan produksi makanan berbahan dasar udang berdasarkan bahan-bahan yang diperlukan. Lalu Mitra juga dilatih untuk melakukan pencampuran bahan baku lalu diproses menggunakan peralatan produksi untuk menghasilkan produk seperti dimsum udang, bakso udang, nugget udang, kebab, kulit lumpia, kulit kebab, kulit dimsum, lumpia udang, pempek udang, martabak udang, dan lainnya.

3.2. Pemantauan Proses Produksi dan Kualitas Produk

Setelah dilakukan perancangan maka dilakukan pemantauan apakah mitra melakukan produksi dengan baik. Lalu dilihat apakah mitra dapat melakukan pembuatan makanan udang dengan bahan yang komposisinya telah sesuai dengan rancangan sebelumnya.

3.3. Pelatihan manajemen usaha pada anggota UKM

Adapun langkah-langkah dalam kegiatan pelatihan tersebut diantaranya dapat dilihat pada Tabel 1. berikut.

Tabel 1. Langkah-Langkah Pelatihan

No	Aktivitas Pelatihan
1.	Penguraian materi pelatihan yang gampang dimengerti oleh anggota UKM
2.	Memberikan penjelasan kepada para pelaku UKM tentang manajemen usaha sederhana
3.	Melakukan evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan Melakukan evaluasi untuk meningkatkan keterampilan anggota UKM dalam memproduksi produk yang berkualitas. Mereka juga akan menambah pengetahuan mereka dalam membuat catatan manajemen bisnis. Bahan evaluasi diperoleh dengan mengamati dan memantau hasil di lapangan dan mengumpulkan pendapat, komentar serta saran dari mitra.

4. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat ini menghasilkan tumbuhnya jiwa berwirausaha dari masyarakat setempat dengan kemampuan mengelola hasil sumber daya masyarakat berupa tambak udang menjadi suatu produk makanan yang memberikan nilai tambah dari udang tersebut. Jenis pelatihan yang diberikan adalah dimsum udang, bakso udang, nugget udang, kebab, kulit lumpia, kulit kebab, kulit dimsum, lumpia udang, pempek udang, dan martabak udang. Bila produk ini dipasarkan tentu secara otomatis dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat karena dapat membantu UKM untuk melakukan penjualan secara meluas.

5. Kesimpulan dan Saran

5.1. Kesimpulan

Nilai jual mengalami peningkatan dari hasil tambak pada lingkungan UKM Barokah melalui pemberian bantuan teknologi berupa mesin pengolah makanan dengan bahan baku udang sangat membantu masyarakat sekitar dalam peningkatan pendapatan. Masyarakat dapat mengaplikasikan kegiatan pengabdian yang berupa pelatihan pembuatan produk olahan udang untuk meningkatkan pendapatan ekonominya, Selain itu pengabdian ini juga memotivasi masyarakat sekitar untuk mengembangkan jiwa berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya lingkungan setempat yakni udang.

5.2. Saran

Penelitian lanjutan sebaiknya dilakukan pengawasan dan pemantauan terhadap manajemen pengelolaan usaha pada UKM Barokah.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih diberikan kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Sumatera Utara (LPPM USU), atas dukungan keuangannya melalui Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Program Mono Tahun Reguler Tahun Anggaran 2020 Nomor: 287/UN5.2.3.2.1/PPM/2020, Tanggal 20 April 2020.

Referensi

- [1] Emilia, Esi dan La Hanu. (2017) Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Udang Ebi dengan Aneka Produk Makanan Beku. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPM UNIMED 2017 ISBN 978-602-50131-0-2.
- [2] Investasi Untung, rincian modal usaha tambak udang dan keuntungannya; <https://www.investasiuntung.com/2017/11/rincian-biaya-modal-usaha-tambak-udang.html>
- [3] Juarno, Ono dkk. (2011) Kinerja Produktivitas dan Faktor yang Berpengaruh Terhadap Total Factor Productivity (TFP)Tambak Udang Indonesia. *J. Sosek KP*, **6** (2) 2011.
- [4] Tasbih, Muhammad. (2017) Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled and Deveined (PD) dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) Pada PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk Pati Jawa Tengah. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Jambi. Hal 2.
- [5] Usaha Budidaya Udang dan Tambak; <https://berwirausaha.net/2017/01/ulasan-usaha-sebagai-petambak-udang>
- [6] Utami, Rizki dkk. (2017) Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Tambak Udang Sistem Ekstensif dan Sistem Intensif. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- [7] Witoko, Pindo dkk. (2018) Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Udang Vanname (Litopenaeus vannamei) di Keramba Jaring Apung Laut. Program Studi Budidaya Perikanan, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Lampung.
- [8] Zulfikar, Rully. (2016) Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, **5** (2) 2016 ©Indonesian Food Technologists.