

INOVASI PENGOLAHAN UDANG MENJADI UDANG CRISPY SEBAGAI PRODUK UMKM DI DUSUN TANJUNG BERIKAT

Iswandi*¹, Karmila Sari*², Arif Rakhman*³, Bella Meliyana*⁴, Sefty Amelya*⁵, Maulaya Maharani*⁶, Audy Cahya Lestari*⁷, Ilham Fadilah*⁸, Riki Arjuni*⁹, Wisnu Wardana*¹⁰, Kevin Triansyah*¹¹
Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, JL. K.H Ahmad Dahlan, KM. 4, Rt.03. No 51 Desa Mangkol
Kec. Pangkalanbaru, Kab. Bangka Tengah, Prov. Kepulauan Bangka Belitung

email: iswandi@unmuhbabel.ic.id¹, karmilasari170814@gmail.com², Arifkobum5@gmail.com³, melianab84@gmail.com⁴, septiamelia874@gmail.com⁵, MaulayaMaharani@gmail.com⁶, Audycahyalestari9@gmail.com⁷, ilhamfadilah051@gmail.com⁸, rikiarjuni161@gmail.com⁹, wisnuwardanaa83@gmail.com¹⁰, Kevintriansyah8@gmail.com¹¹

Abstract

Crispy shrimp is one of the products from shrimp processing that can be an alternative for people living on the coast to improve their economy. Community service activities carried out in Tanjung Berikat, Lubuk Besar District, Central Bangka Regency, Bangka Belitung Islands Province. This Real Work Lecture activity was carried out for 1 month with socialization and practical methods, starting from how to manufacture products to product marketing using existing social media. The purpose of the KKN program at the University of Muhammadiyah Bangka Belitung is to increase the added value of shrimp which is processed into crispy shrimp as an innovative product of UMKM in Tanjung Berikat.

Keywords: Innovative products, Crispy Shrimp, Marketing, Bangka Belitung

Abstrak

Udang crispy merupakan salah satu produk hasil pengolahan udang yang dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang tinggal di pesisir pantai untuk meningkatkan ekonominya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Dusun Tanjung Berikat, Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini dilaksanakan selama 1 bulan dengan metode sosialisasi dan praktek, mulai dari cara pembuatan produk sampai pemasaran produk menggunakan media sosial yang ada. Tujuan dari program KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung untuk meningkatkan nilai tambah udang yang diolah menjadi udang crispy sebagai produk inovatif UMKM di Dusun Tanjung Berikat.

Kata kunci : Produk inovatif, Udang crispy, Pemasaran, Bangka Belitung

1. PENDAHULUAN

Dusun Tanjung Berikat terletak di Desa Batu Beriga, Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah. Dusun ini termasuk daerah pesisir yang memiliki kekayaan laut yang masih terjaga. Sumber utama penghasilan masyarakat di Dusun Tanjung Berikat yakni dari hasil laut yang di dapat dan kemudian dijual. Dari hasil observasi yang kami lakukan sebelum

melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Dusun Tanjung Berikat, terdapat produk UMKM yakni kemplang yang merupakan produk olahan dari hasil laut di Dusun ini. Adapun tujuan dari kegiatan KKN Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung untuk mengembangkan dan menghasilkan produk inovatif yang diharapkan bisa menambah nilai jual dari hasil laut yang di dapat di Dusun Tanjung Berikat. Udang Crispy menjadi salah satu

pilihan yang bisa dijadikan produk inovatif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan banyaknya penduduk yang mata pencahariannya sebagai nelayan, salah satu hasil laut yang mereka peroleh adalah udang. [1]

Sumber daya perikanan di sekitar perdesaan pantai merupakan sumber mata pencaharian nelayan. Pada daerah tersebut biasanya yang bermukim para nelayan yang membentuk suatu komunitas-komunitas pedesaan. [2]

Selain itu banyak juga masyarakat dari luar Dusun Tanjung Berikat yang datang untuk mencari udang. Hasil tangkapan udang yang didapat masyarakat di Dusun ini biasanya langsung dijual atau dimakan sendiri untuk keperluan keluarga dirumah. Jika hasil tangkapan udang banyak dan tak habis terjual, tak jarang udang membusuk karena masyarakat tidak punya lemari pendingin khusus yang memadai untuk menyimpan udang dalam waktu yang lama.

Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan inovasi dalam pengolahan dengan membuat udang crispy. Udang merupakan bahan utama dalam proses pembuatan produk inovatif udang crispy ini. Hal itulah yang menjadi pemicu untuk pembuatan artikel yang berjudul “Inovasi Pengolahan Udang Menjadi Udang Crispy Sebagai Produk UMKM Di Dusun Tanjung Berikat”.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Kurangnya kesadaran dalam pengolahan hasil laut yang tidak efektif berdampak pada terbuangnya sebagian hasil laut yang seharusnya dapat dikembangkan agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi.

Sehingga masalah yang ada di Dusun Tanjung Berikat berupa banyaknya hasil laut yang di dapat seperti udang hanya dijual atau dirasakan sendiri untuk keperluan keluarga dirumah. Jika hasil tangkapan udang banyak dan tak habis terjual tak jarang udang membusuk karena masyarakat tidak punya lemari pendingin khusus yang memadai untuk menyimpan udang dalam waktu yang lama. Selain itu hal ini juga didukung berdasarkan kegiatan penelitian sebelumnya bahwa kegiatan pengabdian masyarakat perlu

dilakukan dikarenakan kurangnya wawasan dan keterampilan yang memadai. Sehingga harapannya dengan hadirnya inovasi pengolahan udang menjadi udang crispy sebagai produk UMKM di Dusun Tanjung Berikat dapat menjadi langkah awal memberikan keterampilan dan wawasan kepada masyarakat dan produk udang crispy tersebut menjadi salah satu produk inovatif yang nantinya dapat dijadikan oleh-oleh khas dari daerah tersebut.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata yang dilakukan oleh Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung di Dusun Tanjung Berikat dilaksanakan selama 1 bulan. Adapun metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat antara lain sebagai berikut :

- a. Memberikan sosialisasi kepada masyarakat mengenai potensi laut yang ada di Dusun Tanjung Berikat serta alternatif pengolahan udang untuk meningkatkan nilai tambahnya. Kegiatan ini dilakukan di Balai Dusun Tanjung Berikat dengan menghadirkan narasumber yang ahli dalam bidangnya. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu yang tergabung dalam UMKM di Dusun tersebut. Dalam kegiatan sosialisasi ini dijelaskan mengenai kemungkinan pengolahan udang menjadi udang crispy yang dapat dilakukan oleh masyarakat setempat sebagai produk inovatif, bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan produk, serta langkah-langkah pembuatan udang crispy. Selain itu juga dijelaskan tentang biaya yang akan dikeluarkan dan keuntungan yang akan diperoleh jika ingin menjual produk tersebut. Dalam kegiatan sosialisasi ini juga dijelaskan mengenai merek, cara pengemasan serta pemasaran yang tepat untuk produk yang akan dibuat. Salah satu cara pemasaran yang dijelaskan adalah dengan memanfaatkan media sosial yang ada.
- b. Melakukan praktek pembuatan udang crispy bersama masyarakat. Kegiatan ini dilakukan di posko KKN, sedangkan bahan-bahan serta peralatan yang

dibutuhkan untuk kegiatan ini disiapkan oleh masyarakat setempat, dan dibantu oleh mahasiswa KKN. Dalam kegiatan ini juga dijelaskan cara pengemasan produk dengan menggunakan kemasan plastik yang lebih menarik dan anti bocor, agar produknya lebih tahan lama.

- c. Melakukan praktek pemasaran produk yang sudah dibuat melalui media sosial seperti Facebook dan Instagram, karena selama ini masyarakat disana cenderung hanya memasarkan produk mereka ke teman, tetangga, dan rekan melalui WA. Kegiatan pemasaran ini bertujuan agar produknya lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat dengan jangkauan yang lebih luas. [3]

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilaksanakan selama 1 bulan yakni dimulai pada tanggal 24 Januari - 24 Februari 2022. Kegiatan ini dilakukan oleh 10 (sepuluh) orang mahasiswa yang terdiri dari mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung yang terdiri dari 4 orang mahasiswa prodi PGSD, 5 orang mahasiswa prodi PJKR, dan 1 orang mahasiswa prodi PBI. Pada minggu kedua tepatnya pada tanggal 9 Februari 2022 dilakukan sosialisasi mengenai potensi udang yang ada di Dusun Tanjung Berikat serta alternatif inovasi pengolahan udang yang dapat dilakukan oleh masyarakat.



Gambar 1. Foto Bersama Saat Kegiatan Sosialisasi

Selanjutnya pada minggu ketiga dilakukan praktek pengolahan udang crispy yang dilakukan bersama masyarakat di posko KKN. Adapun langkah-langkah dalam pengolahan udang crispy antara lain :

- a. Mempersiapkan bahan udang crispy yang terdiri dari : udang segar, bawang putih, lada, kunyit, tepung maizena, tepung sajiku, garam, sasa, dan air secukupnya.
- b. Cara pembuatan udang crispy :
 - 1) Kupas udang, buang kepala dan ekornya, kemudian dicuci sampai bersih
 - 2) Haluskan bawang putih, kunyit, lada, dan bumbu lainnya, kemudian tambahkan air secukupnya
 - 3) Masukkan tepung maizena, tepung sajiku, dan bumbu udang crispy yang telah dihaluskan ke dalam wadah yang besar
 - 4) Masukkan udang kedalam wadah yang berisi bumbu tersebut, aduk sampai merata
 - 5) Jika sudah diaduk merata, masukkan udang ke dalam wajan dan goreng sampai berwarna kekuningan
 - 6) Angkat udang crispy dan tiriskan agar tidak terlalu banyak minyak
 - 7) Jika sudah dingin udang crispy siap dikemas



Gambar 2. Praktek pembuatan udang crispy



Gambar 3. Proses pengemasan udang crispy



Gambar 4. Pemasaran udang crispy melalui media sosial

Hasil yang dicapai dari program Pendampingan Pemasaran Produk Udang Crispy Melalui Media Sosial adalah menambah ilmu tentang apa saja tahapan untuk melakukan pemasaran produk melalui media sosial. Dalam kegiatan ini juga dijelaskan media sosial apa saja yang cocok untuk memasarkan produk udang crispy, hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam membuat postingan agar dapat menarik pembeli, serta bagaimana cara berinteraksi dengan masyarakat atau calon pembeli melalui media sosial.

5. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan bahwa setelah dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan praktek pembuatan udang crispy, masyarakat di Dusun Tanjung Berikat mempunyai alternatif pengolahan udang untuk meningkatkan ekonomi mereka.

Dari yang awalnya hasil tangkapan udang hanya untuk dijual dan dimakan sesuai kebutuhan keluarga, saat dilakukan kegiatan ini mereka dapat mengolah udang menjadi udang crispy yang dikemas menarik dan kemudian dapat dijual. Kegiatan ini juga dapat berjalan dengan baik karena masyarakat di Dusun tersebut bersedia membantu mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan. Setelah melaksanakan kegiatan ini masyarakat juga dapat mengetahui cara-cara memasarkan produk menggunakan media sosial, hal apa saja yang perlu diperhatikan saat membuat postingan pemasaran produk, dan bagaimana cara berinteraksi dengan calon pembeli di media sosial.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala limpahan rahmat dan hidayahnya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan Karya Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan Karya Ilmiah ini banyak mengalami kendala. Namun berkat berkah dari Allah SWT dan bantuan dari berbagai pihak sehingga kendala-kendala yang dihadapi tersebut dapat diatasi. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis menghanturkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi bimbingan, pengarahan, dan pemikiran dalam penulisan ini.

7. REFERENSI

- [1] D. Yasmin, "Inovasi Pengolahan Dendeng Udang dan Snack Udang di Desa Sungai Kupah," *J. Bul. Al-Ribaath*, vol. 17, no. 2, p. 93, 2020, doi: 10.29406/br.v17i2.2386.
- [2] E. Sutrisno, "Implementasi Pengelolaan Sumber Daya Pesisir Berbasis Pengelolaan Wilayah Pesisir Secara Terpadu Untuk Kesejahteraan Nelayan (Studi di Perdesaan Nelayan Cangkol Kelurahan Lemahwungkuk Kecamatan Lemahwungkuk Kota Cirebon)," *J. Din. Huk.*, vol. 14, no. 1, pp. 1–12, 2014.

- [3] M. Milawarni, F. Fahmi, and R. Hayati, “Penerapan Teknologi Mesin Peniris Minyak Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk UKM Udang dan Bileh Crispy Di Desa

Tumpok Teungoh Kec . Banda Sakti Kota Lhokseumawe,” vol. 4, no. 1, pp. 8–11, 2020.