

**Pengembangan Kewirausahaan Melalui Diversifikasi Olahan  
Hasil Laut Cumi Asin**  
*Entrepreneurship Development through Diversification of Salted  
Squid Seafood Products*

**Yuyun Yuniasih<sup>1</sup>, Mira Rahmawati<sup>2</sup>, Annas Syams Rizal Fahmi<sup>3</sup>, Ali  
Subrata<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Siliwangi

[yuyunyuniasih@unsil.ac.id](mailto:yuyunyuniasih@unsil.ac.id)<sup>1</sup>, [mirarahma@unsil.ac.id](mailto:mirarahma@unsil.ac.id)<sup>2</sup>, [annassyams@unsil.ac.id](mailto:annassyams@unsil.ac.id)<sup>3\*</sup>,  
[alisubrata@unsil.ac.id](mailto:alisubrata@unsil.ac.id)<sup>4</sup>

**ABSTRAK**

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang dilakukan kepada warga di Desa Putrapinggan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran bertujuan untuk memberikan motivasi kepada mitra dalam memanfaatkan peluang dengan membuat inovasi olahan produk hasil laut; Memberikan edukasi mengenai metode pengolahan hasil laut menjadi produk olahan (seperti sambal cumi, sambal udang, dan lain-lain); Terbentuknya sentra produk olahan hasil laut yang berkelanjutan; dan meningkatnya kemampuan manajemen usaha pada masyarakat sasaran. Metode pendekatan yang dilaksanakan adalah melakukan identifikasi permasalahan, analisis kebutuhan, melakukan penyuluhan dan pelatihan serta membuat laporan. Luaran yang ditargetkan adalah: i) meningkatnya pemahaman tentang inovasi produk olahan berbahan hasil laut dan mampu mengaplikasikannya sehingga memiliki nilai ekonomis; ii) Artikel ilmiah yang masuk ke jurnal pengabdian kepada masyarakat dan iii) Publikasi di media masa cetak/ online. Pengabdian Bagi Masyarakat yang telah dilaksanakan ini memberikan manfaat bagi mitra yaitu menambah pengetahuan tentang pentingnya melakukan diversifikasi untuk meningkatkan nilai jual, pengetahuan tentang produk apa saja yang dapat dihasilkan dari hasil olahan laut, memahami dan dapat mengaplikasikan teknik apa saja yang digunakan untuk diversifikasi

**Kata Kunci:** Produk Hasil Laut, Sentra Produk Olahan, Manajemen Usaha, Diversifikasi

**ABSTRACT**

The Community Service Activity carried out for the residents of Putrapinggan Village, Kalipucang Subdistrict, Pangandaran Regency, aims to provide motivation to partners to seize opportunities by creating innovations in processed products from marine resources. It also aims to provide education on methods of processing marine products into processed products (such as squid chili sauce, shrimp chili sauce, and others). The establishment of a sustainable center for processed marine products and the improvement of business management skills among the target community are additional objectives. The approach method employed includes problem identification, needs analysis, conducting counseling and training, and preparing reports. The expected outcomes are: i) enhanced understanding of innovative marine-based processed products and the ability to apply them for economic value; ii) Scientific articles published in community service journals; and iii) Publication in print and online media. This Community Service has provided benefits to partners by increasing their knowledge of the importance of diversification to enhance market value, understanding the variety of products that can be produced from marine processing, and the ability to apply various diversification techniques.

**Keywords:** *Marine Products, Processed Product Center, Business Management, Diversification.*

## PENDAHULUAN

Selama ini masyarakat khususnya nelayan di sekitar Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang menjual hasil laut dalam keadaan mentah. Padahal jika dimanfaatkan dengan literasi pengolahan hasil laut yang baik akan menambah keragaman inovasi olahan bahkan bernilai ekonomis. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat akan berimbas pada inovasi pengolahan hasil kelautan. Dengan alasan mengikuti perubahan kebutuhan dan selera konsumen maka penganekaragaman produk pangan olahan juga semakin berkembang. Penggolongan masyarakat nelayan menurut Kusnadi (2017) dapat ditinjau dari tiga sudut pandang diantaranya penguasaan alat-alat produksi, skala investasi modal dan teknologi peralatan tangkap. Sedangkan Charles (2001) dalam Satria (2015) membedakan nelayan berdasar pada unsur ekologi (lingkungan) yaitu *subsistence fishers*, *native indigenous/aboriginal fishers*, *recreational fishers* dan *commercial fishers*.

Ekonomi rumah tangga nelayan biasanya masih bersifat semi komersial yang dicirikan: 1) kegiatan antara produksi ikan dan rumah tangga pengolah ikan tidak terpisah, 2) penggunaan tenaga kerja keluarga lebih diutamakan, 3) nelayan dan rumah tangga pengolah ikan masih lebih banyak berperilaku sebagai penerima harga, dan 4) menutamakan keamanan (Muhammad, 2011: 188). Selama ini masyarakat khususnya nelayan di Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang menjual hasil laut dalam keadaan mentah. Padahal jika dimanfaatkan dengan literasi

pengolahan hasil laut yang baik akan menambah keragaman inovasi olahan bahkan bernilai ekonomis. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat akan berimbas pada inovasi pengolahan hasil kelautan. Dengan alasan mengikuti perubahan kebutuhan dan selera konsumen maka penganekaragaman produk pangan olahan juga semakin berkembang.

Pengembangan diversifikasi olahan pangan lokal dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (penciptaan dan pengembangan usaha ekonomi produktif). Jika di sisi hilir (pengolahan dan pemasaran) produktif, maka akan mendorong pula produktivitas di sektor hulu, sehingga ketahanan pangan yang tercermin dari terpenuhinya pangan bagi rumah tangga, tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutu, aman, merata, dan terjangkau dapat terwujud (Marsigit, 2010).

Potensi membuat makanan dari hasil laut menjadi makanan yang berbeda akan mendatangkan daya tarik tersendiri tidak hanya cita rasa dan kandungan protein namun akan memberikan nilai tambah tersendiri bahkan memiliki nilai jual. Pengolahan hasil menjadi bakso, mie ikan, siomay ikan, sambal cumi, cireng ikan, kerupuk bahkan makanan beku (*frozen food*) menjadi favorit masyarakat terutama pada kondisi pandemi COVID-19. Hal ini menjadi alternatif penganekaragaman produk

perikanan yang menjadi solutif untuk sebuah inovasi. Inovasi bertujuan untuk memenuhi selera konsumen dan bertujuan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Ismanadji dan Sudari, 1985).

Desa Putrappinggan terletak di wilayah Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. Mata pencaharian masyarakatnya sekitar 73% adalah Petani, 20% buruh tani dan pedagang, 5% adalah nelayan, dan 2% adalah PNS. Melalui kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang diadakan jurusan Perbankan dan Keuangan, dilakukan analisis situasi dan FGD, sehingga dapat diketahui permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Putrappinggan, sehingga tim pengabdian dapat merumuskan solusi yang dapat dilakukan masyarakat untuk mengatasi permasalahan tersebut.

Permasalahan yang dihadapi justru kurangnya variasi produksi. Hal ini terjadi karena pengetahuan yang dimiliki masih sangat sederhana dan manual. Berikut adalah ulasan masalah-masalah utama yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan aspek produksi/ teknis yaitu kurangnya pengetahuan untuk penunjang produksi yang efisien dan produktif. Masalah ini adalah masalah utama dari mitra, yang menyebabkan kekurangan kapasitas. Keterbatasan pengetahuan dan teknologi mengakibatkan penghasilan warga terbatas padahal potensi hasil laut yang melimpah di Desa Putrappinggan Kecamatan Kalipucang Pangandaran.

Berdasarkan analisis situasi di atas, permasalahan yang mendasar adalah:

1. *Mindset* masyarakat untuk pemanfaatan sumber daya hasil laut masih tradisional, masih banyak yang belum mengetahui inovasi pengolahan berbahan hasil laut dengan biaya yang relatif murah dan efektif;
2. Motivasi dan lemahnya pengetahuan teknis masyarakat mengenai inovasi olahan hasil laut yang bahan bakunya sangat melimpah di desa tersebut. Padahal selain dapat dijual langsung, berbagai macam hasil laut dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan yang bergizi tinggi dan memiliki nilai jual;
3. Warga belum pernah diberikan pelatihan mengenai penatalaksanaan pengelolaan usaha aneka olahan hasil laut, menjadi bahan pangan yang bergizi dan nilai ekonomis yang tinggi. Diperlukan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut;
4. Inisiatif untuk menambah penghasilan keluarga juga terbilang rendah.

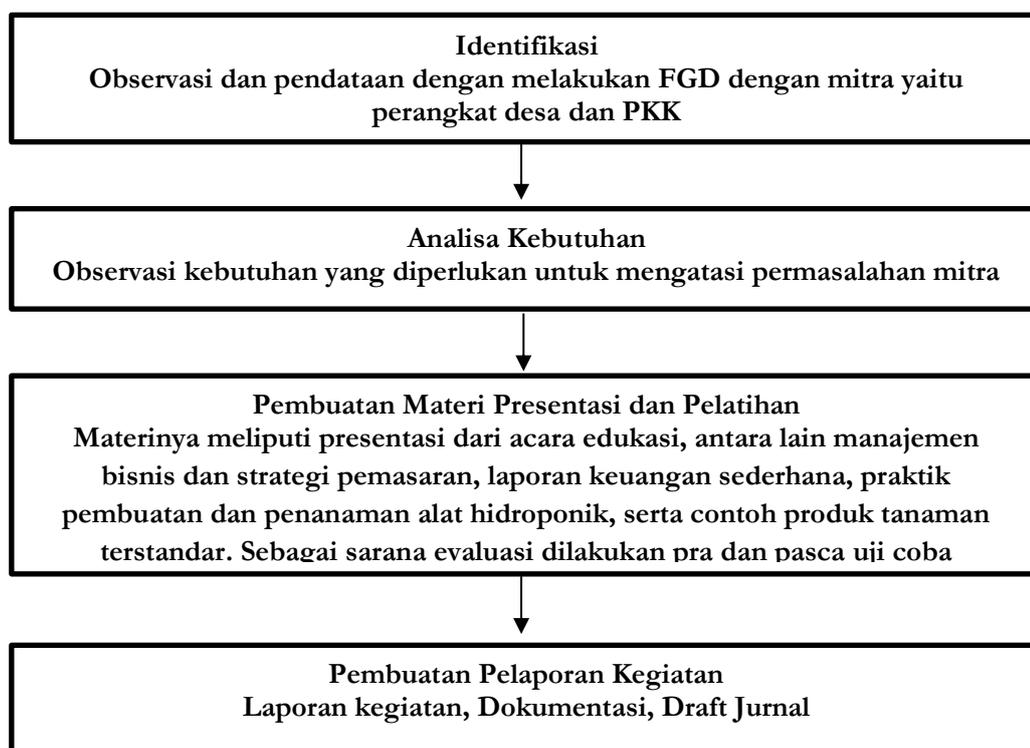
Saat ini sebagian besar masyarakat atau konsumen membutuhkan produk pangan yang cepat saji, bercita rasa tinggi, dan menyehatkan. Namun demikian untuk memenuhi kebutuhan produk pangan tersebut tidak semua kalangan masyarakat dapat mengaksesnya terutama karena tingkat harga yang kurang terjangkau. Oleh karena itu diperlukan inovasi produk pangan olahan yang memiliki bahan baku melimpah, harganya lebih murah dan bergizi tinggi.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan untuk memecahkan masalah yang dihadapi masyarakat adalah identifikasi melalui pengumpulan informasi melalui wawancara dan FGD dengan mitra. Selanjutnya, lihat kebutuhan yang diperlukan untuk menyelesaikan masalah yang Anda hadapi. Jika Anda mengetahui apa yang dibutuhkan masyarakat tentang pentingnya penggunaan lahan terbuka, siapkan materi presentasi dan pelatihan. langkah terakhir adalah menyusun laporan dan mempublikasikannya di majalah PPM dan media cetak/online.

Aparat pemerintah desa dan kelompok masyarakat dalam hal ini anggota PKK dari desa putrapinggian di kecamatan kalipucang ikut serta dalam kegiatan PPM ini. Mitra adalah pihak yang memimpin program PPM ini sekaligus menjadi contoh keberhasilan program pendampingan dan pemberdayaan masyarakat terhadap pengembangan kewirausahaan melalui diversifikasi olahan hasil laut cumi asin di desa putrapinggian kecamatan kalipucang pasca pandemi covid-19 dalam bentuk ketahanan pangan.

Di bawah ini adalah metode pelaksanaan kegiatan PbM-KP:



**Gambar 2.1 Metode Pelaksanaan Pengabdian**

Peran serta masyarakat sebagai mitra dalam kegiatan PPM ini lebih kepada hal-hal teknis, meliputi menyediakan tempat pelatihan, menyebarkan undangan, serta melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait. Sementara pengusul

berperan dalam menyediakan materi presentasi dan pelatihan.

Berikut adalah beberapa materi yang disampaikan pada mitra sebagai bentuk bahan pendampingan selama melakukan program pengabdian :

1. Memberikan penyuluhan kepada kelompok warga mengenai edukasi inovasi berbagai metode pengolahan ikan.
2. Memberikan pelatihan kepada kelompok warga dengan salah satu solusinya yaitu pelatihan membuat inovasi produk dari hasil laut misalnya olahan sambal cumi atau sambal udang.
3. Memberikan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut
4. Memberikan rekomendasi kepada kelompok warga dengan berbagai inovasi produk dari sumber bahan baku hasil laut dapat memberikan penghasilan keluarga dengan menjual hasil olahan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Perangkat desa dan PKK Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pengandaran menjadi salah satu penggerak terhadap dukungan ekonomi masyarakat. Peran perangkat desa dan perempuan dalam perkumpulan PKK tentunya penting di sini, sehingga kami rasa sudah tepat untuk mengikuti program desa binaan yang sudah memasuki tahun ketiga ini.

Setelah dilakukan observasi lapangan potensi membuat makanan dari hasil laut menjadi makanan yang berbeda akan mendatangkan daya tarik tersendiri tidak hanya cita rasa dan kandungan protein namun akan memberikan nilai tambah tersendiri bahkan memiliki nilai jual. Pengolahan hasil laut dari cumi asin yang menjadi sambal cumi menjadi favorit masyarakat terutama pada kondisi pandemi COVID-19. Hal ini menjadi alternatif penganekekaragaman

produk perikanan yang menjadi solutif untuk sebuah inovasi.

Dari hasil *in depth interview* dan FGD dengan mitra, maka kami mengidentifikasi beberapa permasalahan, diantaranya pada:

1. Mindset masyarakat untuk pemanfaatan sumber daya hasil laut masih tradisional, masih banyak yang belum mengetahui inovasi pengolahan berbahan ikan dengan biaya yang relatif murah dan efektif
2. Motivasi dan lemahnya pengetahuan teknis masyarakat mengenai inovasi olahan hasil laut yang bahan bakunya sangat melimpah di desa tersebut. Padahal selain dapat dijual langsung, berbagai macam hasil laut dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan yang bergizi tinggi dan memiliki nilai jual
3. Warga belum pernah diberikan pelatihan mengenai penatalaksanaan pengelolaan usaha aneka olahan hasil laut, menjadi bahan pangan yang bergizi dan nilai ekonomis yang tinggi.
4. Inisiatif untuk menambah penghasilan keluarga yang terbilang rendah.

Peran serta masyarakat sebagai mitra dalam kegiatan PPM ini lebih kepada hal-hal teknis, meliputi menyediakan tempat pelatihan, menyebarkan undangan, serta melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait. Sementara pengusul berperan dalam menyediakan materi presentasi dan pelatihan.

Diantara permasalahan yang telah dijelaskan sebelumnya, salah satu caranya adalah dengan memberikan materi dan pelatihan

tentang pemberdayaan terkait dengan pengelolaan hasil laut, yaitu cumi asin agar dapat memanfaatkannya. Maka beberapa alternatif solusinya adalah:

1. Memberikan penyuluhan kepada kelompok warga mengenai edukasi inovasi berbagai metode pengolahan ikan.
2. Memberikan pelatihan kepada kelompok warga dengan salah satu solusinya yaitu pelatihan membuat inovasi produk dari hasil laut misalnya olahan sambal cumi atau sambal udang.
3. Memberikan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut
4. Memberikan rekomendasi kepada kelompok warga dengan berbagai inovasi produk dari sumber bahan baku hasil laut dapat memberikan penghasilan keluarga dengan menjual hasil olahan.

Target dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat dalam hal ini adalah mitra kegiatan, tentang pentingnya melakukan inovasi dalam pengolahan hasil laut yang menjadi potensi desa Putrapinggan, menambah pengetahuan mitra tentang teknik dalam mengolah hasil laut yang ekonomis dan efektif, hingga pada akhirnya mitra kegiatan ini dapat meningkatkan nilai jual untuk membantu penghasilan keluarga. Peserta dalam kegiatan ini adalah perangkat desa Putrapinggan dan perwakilan ibu-ibu PKK yang berjumlah kurang lebih 30 orang. Pada kegiatan ini, tiga orang mahasiswa juga ikut dilibatkan untuk membantu teknis pelaksanaan penyuluhan, selain itu juga untuk memperkenalkan mereka tentang kewajiban salah satu tridharma dalam

perguruan tinggi yaitu melakukan pengabdian pada masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengurangi keterbatasan pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya strategi diversifikasi untuk menambah jenis produk yang dapat dilakukan, menambah nilai ekonomis produk yang sudah dihasilkan sebelumnya. Selain itu juga dengan kegiatan ini dapat mengurangi keterbatasan tentang keterampilan mengolah bahan yang berasal dari hasil laut, dan keterbatasan pengetahuan tentang apa saja yang dapat dibuat dari hasil laut khususnya cumi-cumi. Daging cumi-cumi (*Loligo sp*) memiliki kelebihan dibanding dengan hasil laut lain, tidak ada tulang belakang, mudah dicerna, memiliki rasa yang khas serta mengandung semua jenis asam amino yang diperlukan tubuh. Kandungan gizi daging cumi-cumi (*Loligo Sp*) per 100 gram yaitu: energi 75 Kkal, protein 16,1 gram, lemak 0,7 gram, dan karbohidrat 0,1 gram (Ditjen P2HP, 2007).

Program pengabdian pada masyarakat ini selesai dilaksanakan sesuai dengan rencana waktu yang telah ditentukan sebelumnya. Kegiatan ini diawali dengan kunjungan terkait perizinan dan kerjasama dengan kepala Desa, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan FGD untuk membahas persoalan yang dihadapi masyarakat, sehingga dapat dirumuskan solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Kegiatan monitoring dan evaluasi juga dilakukan untuk melihat sejauh mana pelatihan dan penyuluhan yang kami berikan dapat dipahami dan diadopsi oleh masyarakat, selain itu juga melihat apakah teknik pengolahan

hasil laut yang telah kami peragakan sebelumnya dapat dipraktekkan dengan baik atau tidak.

## SIMPULAN

Dampak dari Pengabdian Bagi Masyarakat ini dapat memberikan manfaat bagi mitra yaitu menambah pengetahuan tentang pentingnya melakukan diversifikasi untuk meningkatkan nilai jual, pengetahuan tentang produk apa saja yang dapat dihasilkan dari hasil olahan laut, memahami dan dapat mengaplikasikan teknik apa saja yang digunakan untuk diversifikasi. Dari kegiatan ini juga masyarakat mengetahui apa saja kandungan dan manfaat yang didapat dengan mengkonsumsi hasil laut. Masyarakat sebagai mitra juga dapat menambah penghasilan keluarga dengan memproduksi sambal cumi atau produk lain yang berasal dari cumi atau bahan hasil laut yang lain, dan dapat menambah produk olahan hasil laut yang sudah ada. Mitra juga dapat melakukan pemasaran online menggunakan media sosial yang akan dapat meningkatkan kesejahteraan mitra.

## Ucapan Terima Kasih (Acknowledgement)

Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pengembangan Kewirausahaan Melalui Diversifikasi Olahan Hasil Laut Cumi Asin di Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pengandaran”, dapat diselenggarakan dengan baik karena dukungan berbagai pihak. Untuk itu kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada :

1. Rektor Universitas Siliwangi

Tasikmalaya.

2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
3. Ketua LP2MP-PMP Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
4. Aparatur Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pengandaran.
5. Pihak lain yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jendral P2HP. (2007). Kandungan zat gizi cumi. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ismanadji, I dan Sudari. 1985. Petunjuk Pengolahan Bakso Ikan dalam Rangka Diversifikasi Pengolahan. Jakarta: Hasil Perikanan Dirijen Perikanan bekerjasama dengan International Development Research Centre.
- Kusnadi. 2017. Keberdayaan nelayan & dinamika ekonomi pesisir. Yogyakarta : Ar-Ruzz Media
- Muhammad. 2011. Kebijakan Pembangunan Perikanan dan Kelautan: Pendekatan Sistem. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Marsigit, W. 2010. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. J. Penelitian UNIB. 11(1): 42-48.
- Profil Desa Puta Pinggan. Diakses melalui web desa:

<https://putrapinggian.desa.id/p-rofil-desa/> (diakses pada 05 Juli 2022)..

Satria, Arif. 2015. Pesisir dan Laut untuk Rakyat. Bogor: IPBPress Kampus IPB Darmaga Bogor.