

INOVASI OLAHAN PEMBUATAN SAMBAL UNTUK IKAN BANDENG

Istiono, Cris Yunita Eka Pratiwi, Septiana Puspita Andriani
Ekonomi Manajemen, Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Jl. Semolowaru No.45, (031) 5931800

Abstrak

Dengan mengoptimalkan bahan-bahan sederhana mampu menghasilkan luaran yang memiliki nilai bisnis. Yaitu memanfaatkan peluang bisnis bagi ibu-ibu rumah tangga atau sebagai usaha sampingan. Secara umum usaha yang dapat dirasakan adalah peluang usaha atau sebagai produk unggulan desa Ima'an yang bernilai bisnis bagi masyarakat yang serius dengan bisnisnya. Namun terdapat kendala secara umum yaitu takutnya masyarakat menanggung resiko dan minimnya pengetahuan masyarakat terhadap potensi usaha produk sambal tersebut. Sehingga diperlukan penyampaian informasi kepada masyarakat bagaimana cara membuat aneka sambal dan bagaimana cara memasarkannya di masyarakat umum ataupun melalui media sosial. Dengan adanya penyuluhan tersebut diharapkan masyarakat mampu membuka wawasannya terhadap peluang usaha khususnya adalah pembuatan sambal.

Kata Kunci : Kewirausahaan, , Produk sambal.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Mahasiswa adalah ujung tombak perguruan tinggi dalam menjalankan pengabdian terhadap masyarakat. Universitas sebagai wadah akademika mengadakan program kerja. Pada dasarnya Kuliah Kerja Nyata ini merupakan bagian integral dalam proses pendidikan yang merupakan usaha sadar untuk menyiapkan mahasiswa melalui kegiatan bimbingan, pengajaran, dan atau latihan agar mau dan dapat melaksanakan perannya di masa yang akan datang, sesuai dengan yang diharapkan. Oleh karena itu kami menerapkan ilmu yang kami miliki untuk diimplementasikan di lingkungan masyarakat yang diharapkan mampu bermanfaat bagi warga desa tempat KKN dilaksanakan khususnya bidang kewirausahaan.

Divisi Kewirausahaan melihat Ikan Bandeng di Desa Ima'an yang menyajikan seperti biasanya disajikan dan potensi wirausaha jika inovasi olahan produk baru dengan inovasi kreasi sambal Ikan Bandeng yang lebih nikmat. Ikan Bandeng sendiri kebanyakan disajikan di masakan padang, namun banyak juga warung-warung makan yang menyajikan makanan berbahan dasar bandeng ini.

Selain mempunyai rasa yang enak, ikan ini mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali dan sangat bermanfaat bagi tubuh kita. Kandungan gizi pada Ikan [Bandeng](#) mengandung energi sebesar 129 kilokalori, 20 gram protein, 0 gram karbohidrat, 4,8 gram lemak, 20 miligram kalsium, 150 miligram fosfor, dan 2 miligram zat besi. Selain itu di dalam Ikan Bandeng juga terkandung [vitamin A](#) sebanyak 150 IU, 0,05 miligram vitamin B1 dan 0 miligram vitamin C. Hasil tersebut didapat dari penelitian terhadap 100 gram Ikan Bandeng, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 80 %. Sayangnya, Ikan Bandeng dengan kandungan gizi yang sedemikian lengkap tersebut jarang menjadi

pilihan makanan bagi anak-anak. Hal ini mengingat banyaknya tulang di dalam Ikan Bandeng.

Karena itu untuk meningkatkan kualitas dan varian olahan makanan berbahan dasar Ikan Bandeng serta menjadikan Ikan Bandeng sebagai makanan bagi semua usia, Divisi Kewirausahaan KKN UNTAG Surabaya Kelompok Desa Ima'an akan mengadakan kegiatan **Demo Masak Inovasi Olahan Pembuatan Sambal Untuk Ikan Bandeng**. Selain untuk menambah varian olahan produk bandeng yang kreatif dan bergizi serta bernilai jual, produk ini juga bisa menjadi makanan alternatif bagi anak-anak dan keluarga.

Metode

Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 27 Januari 2019. Pada Sesi pertama pengenalan bahan-bahan untuk pembuatan sambal. Sesi kedua penyampaian bagaimana mengolah sambal yang disampaikan oleh narasumber. Sesi ketiga, praktik langsung kepada masyarakat bagaimana pengolahan sambal.

Pembahasan

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Salah satu jenis sambal yang bisa dibuat pruduk unggulan di desa Ima'an adalah salah satunya yaitu sambal ikan asin. Sambal dengan bahan utamanya adalah ikan asin. Makanan yang diolah dari bahan baku lokal dan biasa dikonsumsi masyarakat sekitar.

Sambal ikan asin merupakan sambal yang terbuat dari campuran cabai, ikan asin, ale, dan gula sebagai bahan utamanya. Salah satu yang khas dari sambal ini yaitu aroma ale dan cita rasa yang tanpa menggunakan MSG.

Untuk memasarkan produk sambal ini bisa memanfaatkan teknologi internet seperti social media dan secara offline.

Hasil Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan inovasi pembuatan aneka sambal berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Jumlah peserta yang hadir dalam program ini cukup mewakili dari setiap kalangan seperti warga, ibu-ibu PKK.

Beberapa faktor pendukung pada saat berlangsungnya kegiatan penyuluhan sehingga dapat diambil kegunaan penyuluhan kewirausahaan ini adalah para peserta memiliki kemauan yang kuat untuk menambah ilmu pengetahuan dan pemahaman mengenai aneka macam sambal. Hal ini dapat dilihat pada peserta dalam mengikuti program dari awal sampai akhir.

Beberapa kendala yang dihadapi pada saat program inovasi aneka pembuatan sambal berlangsung adalah para peserta tidak hadir tepat waktu yang telah ditetapkan sehingga acara mundur sekitar 60 menit. Akibatnya, berkurangnya waktu untuk berinteraksi secara intens antara peserta dengan anggota.

Dampak Kegiatan Program

Salah satu manfaat pembuatan sambal yang dipaparkan adalah bagaimana cara-cara pembuatan sambal kecap dan ikan asin, bahan-bahan dan alat yang digunakan untuk membuat sambal tersebut. Seperti bagaimana cara membuat sambal pada umumnya, Pembuatan kerajinan tas belacu relatif murah. Peserta nantinya tidak harus menyiapkan modal yang begitu besar untuk menghasilkan produk yang mendapatkan peluang baru dikalangan masyarakat. Hanya dengan bahan dasar pembuatan sambal pada umumnya.. Pada pembuatan pun tidak harus menunggu waktu tertentu, ketika memiliki waktu longgar pembuat sambal bisa memulai menghasilkan

keaktifitasnya untuk memulai bisnis yang bermanfaat.

Melalui program ini diharapkan para peserta mampu memaksimalkan ide kreatif dan waktu luangnya untuk membuat sebuah bisnis yang baru. Peluang bisnis pada pruduk sambal sangat besar. Ketika para pembisnis dikumpulkan pada suatu wadah tertentu dan dikoordinir dengan baik seperti komunitas, tidak menutup kemungkinan mampu membuka peluang-peluang bisnis yang baru.

Selain peluang bisnis, hasil dari pembuatan sambal dapat digunakan untuk penghasilan dari ibu rumah tangga. Tentu tidak kalah pamor dengan produk yang sudah beredar atau yang sudah ada. Dengan adanya sambal tersebut dengan ide kreatifitas mampu mengenalkan identitas budaya pada wilayah tertentu khususnya Desa Ima'an.

Kesimpulan

inovasi kreasi sambal dan bandeng sekarang tidak hanya bisa dikonsumsi semata saja tetapi bisa dibuat untuk peluang usaha untuk warga desa Ima'an atau sebagai pruduk unggulan desa tersebut. Dengan memanfaatkan peluang tersebut selain mengisi waktu luang dan peluang yang ada strategi pemasaran pun sangat penting. Diharapkan pelatihan yang kita berikan kepada ibu ibu warga desa Ima'an bisa diserap ilmunya dan bisa diterapkan sehingga bisa menjadi sumber penghasilan warga desa dan bisa meningkatkan taraf hidup warga desa Ima'an.

Dokumentasi



Gambar 1.1 Narasumber Dra. Hendy Widiastoeti, MM, CPA dan Drs. Dantje Salean, MM., CMA menyampaikan materi mengenai inovasi kreasi sambal dan bandeng dan teknik pembuatan sambal.



Gambar 1.2 Audiens penyuluhan dan demo ini adalah ibu-ibu PKK dari desa Imaan kec dukun gresik.



Gambar 1.3 Persiapan bahan – bahan yang digunakan untuk pembuatan aneka sambal.



Gambar 1.4 persiapan ikan bandeng untuk pelengkap sambal



Gambar 1.5 sambal kecao dan sambal ikan asin yang sudah jadi.



***Gambar 1.6** Salah satu sambal ikan asin yang sudah jadi*



***Gambar 1.7** Sambal kecap dan sambal ikan asin yang sudah di kemas dengan botol dan diberi logo merk*

Referensi

<https://selerasa.com/Aneka-Resep-Ikan/Aneka-Resep-Ikan-Bandeng/>