

PKM PENINGKATAN KUALITAS PRODUK UMKM SAMUDRA KERANG MELALUI INOVASI OLAHAN KERANG RESEP SAUS PADANG

Aan Widiyono¹⁾, Hamidaturrohmah²⁾ Misbahul Munir³⁾, Abdullah Efendi⁴⁾, Muh Muhaimin⁵⁾

¹Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara
Email: aanwidiyono@unisnu.ac.id¹

²Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara
Email: hamida@unisnu.ac.id²

³Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara
Email: munir@unisnu.ac.id³

⁴Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara
Email: efendi@unisnu.ac.id⁴

⁵Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara
Email: muhaimin@unisnu.ac.id⁵

Abstract

Shellfish is one of the most popular marine catches in Jepara. However, in the processing of shellfish, innovation is still needed in order to produce a much-loved taste while increasing the quality and quantity of product sales. For this reason, this PKM activity is carried out with the aim of providing assistance to one of the MSMEs in Jepara that manages marine products, namely the Samudra Shell MSME in the village of Kecapi. These MSMEs still need assistance because their product processing is still simple. The method of implementing this PKM includes the stages of training and mentoring in the processing of shellfish into various processed shellfish in order to produce flavors that are in great demand, financial management, capital, sales techniques and marketing management as well as entrepreneurship for seafood processors in the Tahunan District area to improve their welfare. This marine product processing innovation is in the form of processing seafood into various preparations that combine several processing functions that are safe, comfortable, and healthy for users and effective for their products. The results of this PKM show a positive impact on Samudra Kerang SMEs in increasing the creativity of their processed products in the form of oyster sauce, which is their trademark. In addition, the assistance in innovating processed products has an impact on increasing income for business groups because the marketing is done offline as well as online.

Keywords : Processed Shellfish, Entrepreneurship, Padang Sauce Recipes, UMKM

Abstrak

Kerang merupakan salah satu hasil tangkapan laut di Jepara yang banyak diminati. Namun, dalam pengolahan kerang masih butuh inovasi agar menghasilkan cita rasa yang banyak digemari sekaligus meningkatkan kualitas dan kuantitas penjualan produk. Untuk itu, kegiatan PKM ini dilakukan dengan tujuan memberikan pendampingan pada salah satu UMKM di Jepara yang mengelola produk hasil laut yaitu UMKM Samudra Kerang di desa Kecapi. UMKM ini masih membutuhkan pendampingan karena olahan produknya yang masih sederhana. Metode pelaksanaan PKM ini dilakukan meliputi tahapan pelatihan dan pendampingan proses pengolahan kerang menjadi aneka olahan kerang agar menghasilkan cita rasa yang banyak diminati, pengelolaan keuangan, permodalan, teknik penjualan dan manajemen pemasaran serta kewirausahaan bagi para pengolah hasil laut wilayah Kecamatan Tahunan untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Inovasi pengolahan hasil laut ini berupa pengolahan hasil laut menjadi aneka olahan yang menggabungkan beberapa fungsi pengolahan yang aman, nyaman, dan sehat bagi penggunanya dan efektif bagi

produknya. Hasil PKM ini menunjukkan dampak positif pada UMKM Samudra Kerang dalam meningkatkan kreatifitas olahan produknya berupa kerang saus padang yang menjadi ciri khasnya. Selain itu, adanya pendampingan dalam melakukan inovasi olahan produk memberikan dampak pada peningkatan pendapatan pada kelompok usaha karena dalam pemasarannya dilakukan secara offline dan juga online.

Kata Kunci: Olahan Kerang, Kewirausahaan, Resep Saus Padang, UMKM

PENDAHULUAN

Jepara merupakan daerah potensial untuk dilakukan pengembangan industri pengolahan hasil laut. Kota ini merupakan daerah pesisir yang terkenal juga dengan kekayaan hasil laut yang cukup melimpah dan beraneka ragam jenisnya. Hal ini bisa menjadi peluang usaha bagi masyarakat sekitar untuk meningkatkan kesejahteraan dengan memanfaatkan hasil laut sebagai bahan utamanya. Apalagi semua jenis olahan laut banyak disukai oleh kebanyakan orang. Terbukti dengan rutinnnya pengunjung yang berdatangan tiap sore ataupun malam hari untuk membeli kerang di tempat Samudra Kerang yang berlokasi di desa Kecapi ini. Bahkan, penjualan dari sektor ini, mampu menyerap hasil produksi kerang hingga 25%, atau sebesar 25 Kg/hari.

Sejalan dengan hasil penelitian Kadeni yang menunjukkan bahwa keberadaan usaha mikro, kecil dan menengah perannya sangat penting untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Usaha ini dipilih karena sudah terbukti teruji dalam menghadapi situasi apapun termasuk krisis moneter dan besar perannya dalam pemeratakan pendapatan dan mensejahterakan masyarakat (Kadeni, 2020). Salah satu UMKM warga Jepara adalah Samudra Kerang. UMKM ini merupakan salah satu usaha yang dimiliki oleh pengusaha muda bernama Nur Ahmad Syaifudin berumur 26 tahun ia memulai bisnis usaha penjualan kerang baru 3 tahun yang lalu pada tahun 2019. Usaha Samudra Kerang bertempat di desa Kecapi kecamatan Tahunan Kabupaten Jepara.

Terdapat berbagai macam jenis kerang yang dijualnya. Jenis-jenis kerang tersebut adalah kerang hijau, kerang bambu, kerang simping, kerang darah, kerang tiram, kerang bulu, kerang kepah, dan kerang kijing. Selain mendapat kerang dari hasil tangkapan sendiri, penjual juga mendapatkan kerang dari daerah kongsi (tempat penjualan hasil tangkapan laut). Dengan beragam jenis kerang yang dijual menjadi keuntungan dan kerugian tersendiri bagi penjual ini. Keuntungannya bisa dilihat dari jumlah kerang yang dijualnya beragam jenisnya dan cukup banyak, sehingga bisa memberi penghasilan yang cukup (Ni Nyoman Sri Rahayu Damayanti, 2021).

Sedangkan kerugiannya adalah karena olahan kerang hanya diolah dengan resep sederhana saja. Tanpa ada menu varian rasa yang bisa lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, permasalahan yang ditemukan dari mitra ini yaitu berupa packaging dan belum adanya label pada gerobak dan juga packaging pengemasan yang dapat memberikan kontribusi besar kepada nilai jual produk mereka ke depan. Selain itu, keinginan dari mitra, memiliki gerobak yang lebih baik dan bisa digunakan sebagai tempat penjualan yang layak. Juga bisa mengolah kerang dengan menu resep masakan yang bervariasi agar dapat menarik minat pembeli sekaligus meningkatkan nilai jual olahan kerang (Nurmianto et al., 2021).

Merespon permasalahan diatas, maka kami berinisiatif untuk melakukan pemberdayaan dan pendampingan kepada pihak mitra dalam pelatihan membuat varian resep olahan kerang dan juga teknik packaging yang menarik serta memodifikasi gerobak jual kerang agar terlihat bagus. Hal ini dilakukan guna membantu meningkatkan nilai jual hasil olahan kerang yang rasanya lezat melalui varian rasa yang berbeda-beda.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan tim pengabdian untuk mengatasi permasalahan yang dialami mitra tersebut sebagai berikut:

1. Mengumpulkan permasalahan:
 - a. Produk Mitra Tidak Bervariasi dan Pengemasan
 - b. Pemasaran Produk Mitra Kurang Luas
 - c. Teknik Penjualan dari Mitra Belum Dibangun
 - d. Dana dan Keuangan Terbatas
2. Mencari Solusi:
 - a. Pelatihan 1 (Penyuluhan dan Praktek Pengolahan Kerang)
 - b. Pelatihan 2 (Penyuluhan dan Praktek Pemasaran Produk Olahan Kerang Mitra)
 - c. Pelatihan 3 (Praktek Menjual dan Pembuatan Gerobak)
 - d. Pelatihan 4 (Penyuluhan dan Praktek Pemodalan dan Keuangan UKM)
3. Mendapatkan Luaran:
 - a. Metode Pengolahan Kerang
 - b. Packaging Pengolahan Kerang
 - c. Publikasi Pengolahan Kerang
 - d. Publikasi Surat Kabar dan Video

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam kurun waktu 1 bulan pada bulan Agustus tahun 2021. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat yang diselenggarakan oleh Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara (Widiyono, Joko Minardi, Nurul Komaryatin, 2021). Pengabdian dilakukan di Desa Kecapi dengan memanfaatkan Kantor Kepala Desa sebagai tempat pertemuan. Target pelaksanaan pengabdian ini adalah adanya peningkatan pengetahuan manajemen pada kelompok usaha makanan olahan laut mengenai berbagai varian resep olahan kerang maupun packaging penjualan serta cara publikasi atau marketing online menggunakan media social yang terintegrasi dengan grab food. Peningkatan pengetahuan tersebut diharapkan dapat membantu manajemen dalam menjaga eksistensi usahanya serta meningkatkan nilai jual olahan kerang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dibagi menjadi tiga kategori yaitu sebagai berikut: 1) Pelaksanaan Pelatihan Varian Resep Olahan Saus Padang; 2) Pelatihan Packaging melalui Alumunium Foil; 3) Pelatihan Marketing Online. Untuk itu, Aan Widiyono, M.Pd denga Tim KKN 96 UNISNU membuat trobosan untuk memajukan UMKM Samudra Kerang supaya memiliki provit yang optimal.



Gambar 1. Perencanaan Pendampingan Olahan Resep Saus Padang bersama Mitra

a. Pelaksanaan Pelatihan Varian Resep Olahan Saus Padang

Tim pengabdian membuat materi mengenai beragam resep olahan kerang yang bisa dipraktikkan. Penjelasan tersebut dibuat dalam power point sehingga dapat diperhatikan oleh seluruh peserta. Materi dibuat dengan gambar yang menarik dan sistematis mulai dari pentingnya kreatifitas dalam penjualan olahan hasil laut maupun disajikan beberapa resep olahan kerang mulai dari bahannya dan cara membuatnya. Hal ini dilakukan untuk memudahkan pemahaman para peserta. Tim pengabdian kemudian menjelaskan materi dengan seksama. Penjelasan materi dilengkapi dengan praktik bersama membuat resep olahan kerang dengan variasi saus padang. Ketika telah selesai menjelaskan, tim pengabdian memberikan kuis yang kemudian dijawab oleh peserta pelatihan. Para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini terbukti dengan berhasilnya percobaan resep olahan kerang yang baru yaitu resep saus padang.



Gambar 2. Pelaksanaan Pendampingan Olahan Resep Saus Padang bersama Mitra

Olahan saus padang (Petriasia, 2021), dengan berbagi bahan dan bumbu dapur yang disediakan, diantaranya:

Tabel 1. Bahan Olahan Kerang Saus padang

Bahan-bahan	Bumbu rebus kerang	Bumbu halus/ saus padang	Bumbu lain
a. 1 atau 2 porsi b. 300 gr kerang hijau segar	a. 1 ruas serai geprak b. 1 ruas jahe memarkan/ geprak c. 1 sdm garam halus d. 2 siung bawang putih geprak	a. 5 buah lombok merah besar b. 3 buah cabe rawit c. 5 siung bawang merah d. 3 siung bawang putih	a. Secukupnya potongan tomat (dadu) b. Secukupnya irisan nanas c. 1 ruas jahe geprak d. 1 sdt saos tiram e. 1 sdt saos atau saos sambal f. 1/2 sdm merica bubuk g. 1/2 sdm garam bubuk h. 1/2 sdm kaldu bubuk i. 1 sdm gula pasir j. 50 ml air k. 1 buah jagung manis (kerat bbrpa bagian)

	e. Air secukupnya	e. 1 ruas kunyit	l. Secukupnya minyak untuk menumis
--	-------------------	------------------	------------------------------------

Adapun langkah-langkah yang perlu dipersiapkan sebagai berikut:

- a. Hilangi rambut/ kotoran kerang. Sikat cangkang kerang lalu Cuci bersih dibawah air yg mengalir.
- b. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 1. Cuci dan Siapkan semua bumbu
- c. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 2 . Panaskan air lalu masukkan bumbu rebus dan kerang. Rebus hingga kerang terbuka cangkang nya.
- d. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 3 Tiriskan kerang
- e. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 4 Blender semua bahan bumbu halus tambahkan 2 sdm minyak goreng supaya mudah dalam memblender
- f. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 5 Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum.
- g. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 6 Masukkan bumbu lain, jahe geprek, merica bubuk, kaldu bubuk, garam,gula, saos tiram, saos sambal. Tumis kembali sebentar.
- h. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 7 Masukkan potongan nanas dan tomat
- i. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 8 Masukkan kerang
- j. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 9 Tambahkan air. Kemudian aduk rata hingga tercampur (pelan pelan saja) atau goyang" teflon nya.
- k. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 10 foto. Setelah tercampur rata, matikan kompor dan sajikan.
- l. Kerang Hijau Saus Padang langkah memasak 11. Hasil olahan kerang yang sudah jadi seperti pada gambar berikut ini.
- m.



Gambar 3. Hasil Olahan Resep Saus Padang bersama Mitra

2. Pelatihan Packaging

Pendampingan dalam packaging dilakukan untuk membantu kemasan hasil olahan kerang lebih menarik dan dapat meningkatkan nilai jual. Pendampingan dimulai dengan penyampaian materi yang memuat berbagai macam bentuk kemasan olahan kerang yang menarik dan dilanjutkan dengan kegiatan praktik packaging. Berikut ini adalah daftar kegiatan pelatihan packaging, diantaranya:

- a. Penyiapan logo yang sudah ada.
- b. Spesifikasi produk dan diferensiasiproduk.
- c. Analisis fitur kemasan VIEW (Visibility, Information, Emotion Appeal, Workability)

- d. Brand Positioning, memposisikan produk mitra sebagai dessert spesial yang berkualitas, menyenangkan dan dapat dijadikan sebagai alternatif hadiah.
- e. Brand Identity, Identitas merek yang akan ditampilkan pada kemasan.
- f. Pencarian alternatif gambar atau ilustrator.
- g. Pemilihan Jenis font/Tipografi.
- h. Penentuan warna.

Produk olahan Samudra Kerang yang dikelola Bapak Nur Ahmad Syaifudin berumur 26 tahun belum mampu bersaing dengan optimal. Setelah diadakannya kegiatan sosialisasi terhadap pengusaha UMKM ini, mereka menjadi lebih bersemangat dan termotivasi untuk mengembangkan produknya, mulai dari cara pengemasan dan teknik pemasaran yang tepat sasaran.

Rosita, (2020) menjelaskan pengaruh pandemi covid-19 terhadap UMKM yang ada di Indonesia. Sejak merebaknya virus corona atau yang dikenal dengan pandemi covid-19 terjadilah penurunan omzet pelaku UMKM yang sangat signifikan. Terdapat beberapa lapangan usaha UMKM yang terkena dampak yang paling besar yaitu penyedia akomodasi, pariwisata, dan makan minum, perdagangan besar dan eceran, serta reparasi sepeda motor dan transportasi dan perdagangan. Berdasarkan data yang diolah P2E LIPI, dampak penurunan pariwisata terhadap UMKM yang bergerak dalam usaha makanan dan minuman mikro mencapai 27%. Sedangkan dampak terhadap usaha kecil makanan dan minuman sebesar 1,77%, dan usaha menengah di angka 0,07%.

Indonesia saat ini tengah berada di era MEA dan UMKM diharapkan mampu mengikuti perkembangan ini dengan meningkatkan kinerja pemasaran melalui berbagai inovasi produk. Inovasi produk tersebut dapat berupa inovasi dalam bentuk kemasan dan juga proses pengolahannya. Sehingga produk dari UMKM tidak hanya menembus pasar domestik tetapi juga mancanegara (Ridho et al., 2019). Pentingnya inovasi produk, terutama kemasan bagi pelaku UMKM khususnya pelaku usaha tanpa kemasan. pengusaha akan sulit membawa produk ke mana saja, tanpa kemasan juga produsen tidak memiliki identitas nilai jual (Yulia, 2019).

Produk yang memiliki kemasan akan lebih banyak dipilih oleh para konsumen. Produsen percaya produk yang terkemas dianggap lebih aman untuk dimanfaatkan oleh para konsumen. Jajanan di pinggir jalan dibiarkan terbuka terkena debu. Meskipun memiliki rasa yang enak dan harga murah, jajanan tersebut tidak menjamin kesehatan Anda. Selain itu, kemasan akan lebih meningkat penjualannya apabila menggunakan desain menarik. Desain tersebut memberikan deskripsi informasi dari penggunaan atau pemanfaatan produk. Jika konsumen merasa lengkap, tentu produk Anda akan menjadi barang wajib beli setiap waktunya (Yulia, 2019).

Produk yang akan dikirim ke berbagai distributor membutuhkan perlindungan. Apalagi jika pengiriman produk memakan waktu yang cukup lama. Demi menghindari kerusakan produk, produsen wajib menggunakan kemasan. Kemasan yang digunakan pun berlapis, mulai dari primer, sekunder, dan tersier. Ketiga jenis kemasan tersebut bertujuan untuk melindungi kerusakan saat barang tidak sengaja dibanting. Kemasan berlapis tersebut menjaga kontak fisik langsung dengan produk. Dengan demikian, barang yang dikirim akan lebih aman dan terjaga dari kerusakan. Jika barang rusak, produsen akan mengalami kerugian karena konsumen pun tidak tertarik untuk membeli produk yang kurang baik fisiknya (Yulia, 2019)

Produk yang tidak menggunakan kemasan biasanya akan sulit untuk dibawa ke mana saja. Selain melindungi produk, konsumen juga mengharapkan kemasan yang memberikan informasi deskripsi yang lengkap. Kemasan yang baik memiliki berbagai informasi seperti kandungan, cara pemakaian, manfaat, dan lain-lain. Melalui kemasan juga dapat tercipta komunikasi yang menyampaikan jenis produk. Konsumen dapat memilih produk sesuai kebutuhan dengan hanya melihat kemasan (Yulia, 2019).

Inovasi kemasan yang kami pameran meliputi kemasan untuk produk olahan kerang dengan saus padang menggunakan Packaging aluminium foil. Bahan packaging ini merupakan lembaran logam aluminium yang padat dan tipis dengan ketebalan berkisar 0.2 mm dan mengandung sekitar 92% sampai 99% aluminium. Kemasan aluminium foil tersedia dalam berbagai ukuran dan bentuk terutama digunakan untuk berbagai macam produk. Kemasan ini kini sudah banyak yang dilapisi plastik sehingga membuatnya lebih aman dan kuat untuk produk pangan. Sebagai kemasan makanan, aluminium foil bersifat hermetis, fleksibel, tidak tembus cahaya sehingga dapat digunakan untuk mengemas bahan-bahan yang berlemak dan bahan-bahan yang peka terhadap cahaya seperti margarin dan yogurt. Jika ingin digunakan sebagai pengemas utama, aluminium foil dapat digunakan untuk mengemas produk daging, buah sampai makanan siap saji seperti olahan kerang saus padang, sebab dapat menghambat oksigen yang bisa mengubah tekstur dan rasa makanan-makanan tersebut.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa dengan diberikannya inovasi pada kemasan produk UMKM Desa Panggung khususnya pada olahan ikan dapat meningkatkan produktifitas dan harga jual produk, serta dapat mengembangkan proses pemasaran yang awalnya hanya lingkup Desa menjadi keluar daerah sampai dikenal oleh banyak orang sebagai produk olahan ikan khas Desa Panggung Kecamatan Kedung Kabupaten Jepara.

KESIMPULAN

Mitra dalam pengabdian ini yang merupakan kelompok usaha olahan laut berupa kerang telah memahami pentingnya membuat varian rasa seperti saos padang serta termotivasi membuat varian rasa lain yang dapat menarik pembeli. Selain itu, mitra juga telah memiliki pemahaman mengenai konsep penjualan secara online, dengan harapan mitra mampu mengaplikasikan sistem penjualan secara online agar dapat menambah penghasilan. Penjualan secara online diyakini dapat membantu mitra untuk tetap beroperasi. Penjualan secara online juga dinilai lebih efektif dan lebih aman terlebih di musim hujan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada LPPM Unisnu yang telah mensupport kegiatan pengabdian ini, Tim KKN dan juga Pemilik UMKM Samudra Kerang yang telah bersedia menjadi mitra pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur (2012a). Rekam Jejak Pembangunan Perikanan dan Kelautan di Jawa Timur. Surabaya
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur (2012b) Kementerian Kelautan dan Perikanan akan kembangkan potensi kelautan dan perikanan di Jawa Timur. Majalah Pro Ikan Edisi Ketiga, Surabaya
- Kadeni, 2020. Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Equilibrium*, Volume 8, Nomor 2. Hal 191-200
- Ni Nyoman Sri Rahayu Damayanti, N. K. A. A. (2021). Pendampingan Kelompok Usaha Makanan Olahan Laut. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 105-112.
- Nurmianto, E., Anzip, A., Aktuaria, D., Teknologi, I., & Nopember, S. (2021). *PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang*. 1(2), 173-179.
- Petriasia, A. (2021). *Kerang Hijau Saus Padang*. Cookpad. <https://cookpad.com/id/resep/5902662-kerang-hijau-saus-padang>
- Ridho, M. R., Simanjuntak, P., & Ningsih, D. (2019). PKM Ecommerce, Packaging Design dan Manajemen Pemasaran untuk Usaha Kuliner Kota Batam. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 21. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v3i1.1180>
- Rosita, R. (2020). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia. *Jurnal Lentera Bisnis*, 9(2), 109. <https://doi.org/10.34127/jrlab.v9i2.380>

- Widiyono, Joko Minardi, Nurul Komaryatin, M. (2021). Pendampingan Pengelolaan Unit Simpan Pinjam Bumdes Melalui Aplikasi LK-BUMDes. *Jurnal Berdaya Mandiri Vol.*, 3(1), 538–551.
- Yulia, Y. A. (2019). IbM Pembentukan Usaha Kelompok Pembuatan Jajanan Pasar Dan Wasana Nyata. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat ISSN*, 3(2), 62–67.