

**Diversifikasi sambal kepiting rajungan untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga nelayan di Dusun Mangempang Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep**

Diversification of swimming crab sambal on increasing fishermen's household income in Manggempang, Mandalle District, Pankkep Regency

**Hasmawati<sup>1\*</sup>, Adam<sup>1</sup>, dan Usman LT<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Penangkapan Ikan, Jurusan Teknologi Penangkapan Ikan  
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan  
Jl. Poros Makassar- Parepare KM. 83 Mandalle Kabupaten Pangkep

\*Correspondence author: [hasmawati.politani@gmail.com](mailto:hasmawati.politani@gmail.com)

**ABSTRAK**

Kepiting rajungan (*Portunus pelagicus*) selain dijual dalam bentuk segar dapat pula dijadikan olahan siap saji yang sudah menjadi salah satu produk ciri khas pada beberapa kota di Indonesia yaitu Sambal. Bisnis sambal kemasan bisa dibilang salah satu bisnis minim modal dengan potensi untung yang besar. Sambal kepiting rajungan (SAMTING) diharapkan akan menjadi salah satu produk oleh-oleh ciri khas Kabupaten Pangkep dan sekitarnya, bahkan menjadi produk ciri khas oleh-oleh Sulawesi Selatan. Tujuan dari pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat (istri-istri nelayan) tentang diversifikasi Sambal Kepiting Rajungan (SAMTING) kemasan siap saji dan tahan lama sehingga dapat membuka peluang usaha baru bagi istri-istri nelayan dan menjadi peluang usaha produktif, sehingga otomatis dapat meningkatkan ekonomi rumah tangga mereka. Kegiatan ini dilakukan di Dusun Mangempang Kecamatan Mandalle pada Tanggal 21 September 2022 dengan menggunakan metode penyuluhan dan demonstrasi. Hasil dari kegiatan ini menambah keterampilan dalam membuat sambal siap saji dan tahan lama, serta memberikan pemahaman terkait manajemen usaha skala industri rumahan, sehingga memberikan motivasi untuk membangun jiwa bisnis istri-istri nelayan kepiting rajungan dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga mereka.

Kata kunci : Diversifikasi, Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*), Sambal

**ABSTRACT**

swimming crab (*Portunus pelagicus*) apart from being sold in fresh form, it can also be used as a ready-to-eat preparation which has become one of the characteristic products in several cities in Indonesia, namely Sambal. The chili packaging business is arguably one of the least capitalized businesses with large profit potential. Crab crab sauce (SAMTING) is expected to become one of the typical souvenir products of

Pangkep Regency and its surroundings, and even become a typical souvenir product of South Sulawesi. The purpose of this community service is to provide knowledge to the community (fishermen's wives) about the diversification of the ready-to-eat and durable packaged crab crab sauce (SAMTING) so that they can open new business opportunities for fishermen's wives and become productive, so they can automatically improve their household economy. This activity was carried out in Manggempang Hamlet, Mandalle District on September 21, 2022 using the demonstration method and active participation. The results of this activity increase skills in making ready-to-eat and durable chili sauce, as well as provide an understanding of business management on a home-made industry, thereby providing motivation to build the business spirit of the wives of swimming crab fishermen in improving their household economy.

**Keywords:** Diversification, Swimming Crab (*Portunus pelagicus*), Sambal

## **PENDAHULUAN**

Gaya hidup masyarakat Indonesia pada saat ini lebih menghendaki segala sesuatu secara praktis (cepat saji dan mudah). Respon terhadap gaya hidup masyarakat yang demikian memunculkan gagasan pembuatan produk-produk makanan siap santap atau *instan* (Majid, 2008). Produk-produk olahan siap saji sudah menjadi salah satu produk ciri khas pada beberapa kota di Indonesia. Salah satu produk yang telah dijadikan oleh-oleh khas adalah “sambal”. Seiring dengan berkembangnya waktu, sambal yang terdapat di pasaran terdiri dari beberapa varian, contohnya sambal terasi, sambal balado, sambal bajak, sambal bawang, sambal teri, dan sambal udang.

Salah satu hasil tangkapan nelayan di Desa Manggempang adalah kepiting rajungan. Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang cukup penting untuk menambah pendapatan dan pemenuhan kebutuhan protein hewani. Rajungan memiliki nilai ekonomis penting dan telah diekspor ke berbagai negara dalam bentuk segar maupun olahan (Adam, 2016). Pada umumnya masyarakat hanya mengenal olahan kepiting dengan varian saus, seperti yang ditawarkan para pengusaha kuliner, untuk itu kami akan berinovasi dalam membuat olahan berupa sambal. Sambal berperan penting sebagai penambah atau perangsang selera makan, sehingga beberapa hidangan selalu didampingi dengan

sambal yang sesuai untuk memperkaya cita rasa makanan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, sambal didefinisikan sebagai makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, dan sebagainya, biasanya dimakan bersama nasi. Sambal termasuk makanan sehat karena cukup banyak mengandung vitamin A dan C dan sedikit kolesterol (Wikipedia, 2021 *dalam* Suandono et al., 2021).

Sambal dalam bentuk siap saji yang praktis telah beredar di pasaran Indonesia, diantaranya sambal balado, sambal terasi, sambal kacang, dan sambal goang (Koswara, 2009; Novianti dkk, 2016 *dalam* Afandi D R, 2020). Sambal ikan merupakan salah satu jenis sambal yang digemari pula di Indonesia. Pada penelitian Wahyuningsih et al. (2012 *dalam* Afandi, 2020), proses pembuatan sambal petis menggunakan ikan tuna, sedangkan pada penelitian Supit et al. (2015 *dalam* Afandi, 2020), proses pembuatan sambal cahero menggunakan ikan roa sebagai potensi lokal Sulawesi Utara dan menghasilkan sambal dengan cita rasa khas dan gurih. Jenis hasil perikanan lainnya yang bisa digunakan sebagai bahan sambal adalah kepiting rajungan yang dapat diproduksi dengan skala rumahan dengan masa simpan 3 – 4 minggu pada suhu kamar dan bahkan dapat lebih jika disimpan pada ruang pendingin dengan metode pengemasan yang baik dan higienis. Menurut Herawati (2008), upaya memperpanjang umur simpan produk dapat dilakukan dengan memperhatikan tahapan proses produksi. Bisnis sambal kemasan bisa dibilang salah satu bisnis minim modal dengan potensi untung yang besar. Orang Indonesia yang gemar sekali makan-makanan pedas menjadi salah satu peluang utamanya.

Adanya peluang tersebut menjadi landasan untuk memotivasi para istri-istri nelayan khususnya di Dusun Mangempang untuk memulai sebuah usaha produksi sambal yang cukup menjanjikan ini dengan memanfaatkan hasil tangkapan para suami mereka. Usaha ini diharapkan dapat memberdayakan warga setempat dan akan membantu perekonomiannya terutama kalangan istri-istri nelayan.

Sambal kepiting rajungan (SAMTING) diharapkan akan menjadi salah satu produk oleh-oleh ciri khas Kabupaten Pangkep dan sekitarnya, bahkan menjadi produk ciri khas oleh-oleh Sulawesi Selatan. Produk ini dapat menggunakan teknologi

sangat sederhana dan mudah, namun memiliki potensi pemasaran yang cukup luas karena belum ada produk serupa yang dipasarkan di Kabupaten Pangkep.

## **METODE**

### **Waktu dan Tempat**

Waktu pelaksanaan pengabdian ini dilakukan pada Tanggal 21 September 2022, berlokasi di Dusun Mangempang Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep.

### **Kelompok Sasaran**

Kelompok sasaran adalah istri-istri nelayan yang tidak memiliki mata pencaharian, sehingga dengan adanya inovasi yang diberikan diharapkan dapat membangun semangat jiwa bisnis skala rumahan, sehingga otomatis dapat membantu perekonomian keluarga mereka, dari pada waktu mereka hanya digunakan untuk mengurus keluarga dan kegiatan-kegiatan yang tidak menghasilkan. Kelompok sasaran yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 21 orang dibagi dalam 3 kelompok.

### **Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam bentuk demonstrasi dan partisipasi aktif tentang pembuatan sambal kepiting rajungan (SAMTING) dalam kemasan yang tahan lama. Secara rinci, kegiatan pengabdian ini yang dilaksanakan sebagai berikut:

### **PERSIAPAN DAN PENYULUHAN**

Pertemuan tim sebagai konsolidasi kekompakan tim akan dilakukan sebagai langkah awal disertai dengan pematangan persiapan kegiatan. Masyarakat sasaran akan diundang untuk menghadiri kegiatan penyuluhan disertai dengan demonstrasi pada tempat yang telah ditentukan sebelumnya. Komunikasi serta koordinasi dengan aparat dusun dan desa serta istri ketua kelompok nelayan kepiting rajungan, merupakan langkah strategi utama yang akan dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan. Hal ini diharapkan dapat merangkul sebanyak-banyaknya partisipasi masyarakat sasaran dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan dengan metode interaktif yang didahului dengan pemberian

materi, pembagian *handout* (brosur) dan disertai tanya jawab sebagai pemecahan masalah sekaitan dengan penyuluhan yang dilaksanakan.

## **DEMONSTRASI**

Kegiatan demonstrasi pembuatan sambal kepiting rajungan secara langsung dengan melibatkan partisipasi aktif masyarakat yang mengikuti kegiatan ini. Hal ini dimaksudkan agar masyarakat langsung mempraktekkan cara pembuatan sambal kepiting rajungan sehingga masyarakat dapat memperoleh pengalaman langsung dan dapat memusatkan perhatiannya pada hal-hal yang dianggap penting sehingga meminimalisir kesalahan dalam pembuatan sambal kepiting rajungan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat antara lain : memberikan wawasan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang olahan siap saji yang tahan lama dengan modal yang minim tetapi dapat menguntungkan lebih besar, serta memberikan pemahaman terkait manajemen usaha skala industri rumahan di Dusun Mangempang Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep. Adapun wawasan pengetahuan dan keterampilan yang diberikan kepada istri-istri nelayan berupa pembuatan sambal kepiting rajungan. Istri-istri nelayan selaku mitra dalam pengabdian ini diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru. Tahapan kegiatan pengabdian sebagai berikut ;

### **1. Proses Pembuatan**

Langkah awal Proses pembuatan sambal masih menggunakan alat-alat masak yang sederhana yang dimiliki istri – isrti nelayan. Adapun proses pembuatan sambal kepiting rajungan yaitu :

- a) Pembelian bahan baku**, kepiting rajungan dari nelayan setempat, sedangkan bahan tambahan dan bahan pembantu didapatkan dari pasar tradisional yaitu di pasar Mandalle dengan jarak sekitar 1 km dari lokasi mitra.
- b) Bahan-Bahan yang dibutuhkan**, dagung kepiting rajungan 1 kg, cabai keriting 1 kg, cabai rawit 1 kg, bawang putih  $\frac{1}{2}$  kg, bawang merah  $\frac{1}{2}$  kg, tomat  $\frac{1}{4}$  kg,

gula merah dan garam secukupnya, terasi ABC 4 bungkus, serreh 2 batang, daun salam 3 lembar, jeruk nipis 2 butir dan minyak goreng 2 liter.

- c) Proses pembersihan dan pengupasan**, dilakukan dengan cara mencuci semua bahan seperti cabai, bawang putih, bawang merah, tomat yang akan dibuat sambal dengan menggunakan air yang mengalir. Kemudian ditiriskan beberapa saat sekitar 10 menit untuk menghilangkan air yang tersisa setelah dicuci. Setelah ditiriskan bahan-bahan tadi dipotong menjadi potongan yang lebih kecil untuk memudahkan saat proses penghalusan/Blender.
- d) Proses pemasakan/penggorengan**, Setelah semua bahan sambal yang akan dihaluskan dipotong-potong termasuk terasi, selanjutnya digoreng di atas wajan dengan api sedang menggunakan minyak sekitar seperdua liter. Lama proses pemasakan sekitar 15 menit dengan indikator bahan-bahan yang sudah dimasak kelihatan layu seperti pada Gambar 1. Pemasakan dengan menggunakan minyak merupakan salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan produk sambal, dimana minyak mengandung asam oleat dari *Solanum torvum* SW dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*, *Micrococcus sp*, *Enterococcus faecalis*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus sp*. dan *Bacillus*,. Sehingga diduga asam palmitat dan asam oleat dalam minyak goreng yang ditambahkan pada sambal dapat pula menghambat pertumbuhan bakteri (Muthezilan et al, 2012).



(a). Bahan yang akan dihaluskan    (b). Daging kepiting sebagai bahan utama  
Gambar 1. Proses pemasakan/Penggorengan Bahan Sambal

- e) **Penghalusan sambal**, dilakukan dengan menggunakan blender, proses penggilingan jangan terlalu lama sekitar 9 detik agar hasil yang didapatkan tidak terlalu halus (sedikit kasar). Hal ini dilakukan agar tampilan sambal lebih menarik dan lebih terasa teksturnya. Pada saat proses penghalusan ditambahkan bahan- bahan seperti garam, gula, dan sedikit minyak goreng jika blender tidak dapat bergerak.
- f) **Proses Penumisan**, Setelah bahan sambel dihaluskan lalu ditumis dengan menggunakan minyak yang lebih banyak agar bahan terendam sempurna dengan minyak goreng. Sambal yang ditumis ditambahkan dengan 1 batang sereh yang dimemarkan dan 2 lembar daun salam untuk memberikan aroma rempah lalu masukkan daging kepiting yang juga telah digoreng sebelumnya, lalu dimasak hingga sambal berwarna merah kecoklatan. Setelah matang maka disisihkan agar sambal dingin untuk dilakukan proses pengemasan.
- g) **Proses pengemasan**, Pengemasan sambal dilakukan setelah semua bahan tadi dingin. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan botol 200 ml. Berdasarkan pengalaman salah satu anggota tiem pengabdian, harga sambal yang menggunakan ikan roa sebagai bahan utama dapat mencapai Rp. 20.000,- – Rp. 27.000,- dengan botol 200 ml, sedangkan yang menggunakan botol kaca dengan volume 75 ml – 100 ml dijual dengan harga Rp. 50.000 - Rp. 100.000,- untuk sambal terasi dan sambal udang yang dijual di wilayah Bitung dan Bali (salah satu Pusat oleh-oleh di Bitung dan Bali). Proses pengemasan sambal merupakan hal yang perlu diperhatikan agar dapat memperpanjang umur simpan sambal tersebut. Setelah suhu sambal turun dan sesuai suhu ruangan, siapkan wadah sambal tertutup rapat dan sendok bersih. wadah dan sendok perlu disterilkan dengan air panas dan lap sampai kering dengan menggunakan tissue, tujuannya agar tidak ada kontaminasi yang membuat sambal cepat basi. Hindari mengambil sambal dengan sendok bekas pakai, termasuk sendok mengaduk sambal saat dimasak. Selain peralatan yang steril wadah yang digunakan harus tertutup rapat dan tidak ada udara masuk.

Gunakan tutup segel dari bahan aluminium foil yang dapat tertutup rapat dengan cara tempelkan setrika panas pada tutup segel aluminium.

## **2. Kualitas produk**

Strategi yang diterapkan untuk membuat produk semakin berkualitas, dengan cara membuat sambal siap saji yang tahan lama dan mengemasnya dengan teknik kemasan yang dapat menyimpan produk hingga bertahan selama 3 – 4 minggu pada suhu kamar dan dapat lebih pada suhu ruang pendingin dengan proses pembuatan dan metode pengemasan yang baik dan higienis (Maghu et al., 2019). Menurut Julianti & Nurminah (2006) kemasan propilen adalah kemasan yang tahan terhadap minyak, asam, dan basa sehingga cocok untuk sambal bawang yang memiliki jumlah minyak cukup banyak sehingga minyak yang ada tidak mungkin teroksidasi dan menyebabkan bau tengik pada sambal. Selain itu strategi yang tak kalah pentingnya adalah menampilkan atau memasang dan membuat kemasan yang “*eyecatching*” sehingga mampu meningkatkan daya beli konsumen khususnya dalam pemasaran produk mitra.

## **3. Pemasaran**

Dalam bidang pemasaran, tim pengabdian bekerjasama dengan tim pengabdian lain yang memberikan pengetahuan terkait pemasaran berbasis online yaitu dengan memanfaatkan media sosial yang ada. (baik berupa WhatsApp, Line, Facebook, Instagram).

## **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menambah keterampilan istri-istri nelayan kepiting rajungan, melalui diversifikasi sambal kepiting rajungan kemasan siap saji dan tahan lama, memberikan pemahaman terkait manajemen usaha skala industri rumahan, serta memberikan motivasi untuk membangun jiwa bisnis dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga mereka.



## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dan Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang telah mengalokasikan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Anggaran PNPB Politeknik Pertanian Negeri Pangkep Tahun 2022. Terima kasih juga disampaikan kepada Ketua Jurusan beserta jajarannya yang telah mensupport tim dalam melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat serta aparat Dusun Mangempang dan aparat Desa Mandalle Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep yang telah memfasilitasi tim Pengabdian kepada Masyarakat berupa tempat pelaksanaan kegiatan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adam, Firman dan Anwar. (2016). Model pengelolaan perikanan rajungan dalam meningkatkan pendapatan nelayan Di Kabupaten Pangkep. *Jurnal Galung Tropika*, 5(3), 203 – 209.
- Affandi D.R, Sanjaya A.P., dan Mardiana S.R. (2020). Umur simpan sambal Pari (*Dasyatis sp.*) asap yang dikemas jar pada beberapa cara pemasakan dengan metode pendugaan *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 111-123 URL: <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/43120>. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43120>
- Agmasari, S. (2022). 7 Cara Bikin Sambal Anti Basi, Awet Sampai 3 Bulan. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/05/084100975/7-cara-bikin-sambal-anti-basi-awet-sampai-3-bulan?page=all>. Diakses 3 Juli 2022
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130. [https://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/11/p3274082\\_penentuan\\_umur\\_simpan-libre.pdf](https://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/11/p3274082_penentuan_umur_simpan-libre.pdf). Diakses 1 September 2022
- Julianti dan Nurminah. (2006). Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Medan, Universitas Sumatera Utara – Press
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan (Teori dan Praktek)*. Ebookpangan.com
- Maghu R.A., Candra I.P., dan Mang I.G.P. (2019). Jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik sambal “Maroto” khas Sumba Barat Daya. *Jurnal Warma Dewa - Gema Agro Volume 24, Nomor 02, April 2019, Halaman 63~72*. <http://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro>. Diakses 4 September 2022
- Majid, (2008). Cara Membuat Saus. Semarang: Aneka Ilmu.

- Muthezhilan, R., Yogananth, N., Priyanka, dan Hussain, A.J. (2012). Fatty acid composition and antimicrobial activity of *Solanum torvum* SW. *Journal of Modern Biotechnology*, 1(2), 75–78.
- Suwandono, P., Hermawan, D., dan Wicaksono, H. (2021). Peningkatan produktivitas usaha sambal kemasan bagi Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS*, Volume 4 Nomor 2, Halaman 92 – 100. Diakses 4 September 2022