

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-35  
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.  
“Smart Agriculture in Providing Food to Prevent Stunting”  
Pangkep, 11 Oktober 2023**

---

**Inovasi Olahan Baby Cumi Dan Pengemasan Produk Untuk Meningkatkan  
Pendapatan Bagi Masyarakat Pesisir Kelurahan Bontomatene**

**Innovation In Processing Baby Squid And Product Packaging To Increase Income  
For Coastal Communities In Bontomatene Village**

**Ilyas<sup>1</sup>, Muhammad Ridwan<sup>1</sup>, Andi Baso Adil Natsir<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Agribisnis Perikanan, Jurusan Bisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan,  
Korespondensi : [ilyasmsi@polipangkep.ac.id](mailto:ilyasmsi@polipangkep.ac.id)

**ABSTRAK**

*Olahan baby cumi merupakan salah satu alternative yang dapat dibuat menjadi bahan sambal yang mudah dibuat dapat menjadi nilai ekonomis tinggi. Sambal merupakan olahan yang terbuat dari cabe dan dicampur dengan bahan lain seperti bawang, gula, garam dan sebagainya. Sambal mempunyai cita rasa pedas yang khas dan nikmat. Sambal bisa dinikmati dengan berbagai makanan lain, seperti dimakan dengan nasi sehingga menjadi lauk, buah yang kecut dan lain sebagainya. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang inovasi olahan produk perikanan baby cumi serta membuat kemasan produk yang menarik yang dapat meningkatkan minat beli konsumen. Metode dalam pendekatan yang dapat dilakukan dalam kegiatan ini antara lain: a) Memberikan penyuluhan dan penjelasan terkait olahan baby cumi yaitu sambal baby cumi, alat dan bahan yang digunakan, proses pembuatan sambal cumi dan cara penggunaan kemasan produk. b) Memberikan pelatihan dan bimbingan tentang proses pengolahan baby cumi menjadi sambal dan pembuatan kemasan yang menarik sehingga bernilai ekonomis tinggi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah Meningkatnya pengetahuan masyarakat pesisir Kelurahan Bontomatene tentang pengolahan baby cumi serta bertambahnya keterampilan masyarakat dalam membuat kemasan yang menarik sehingga mempunyai nilai ekonomis tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir di Kelurahan Bontomatene. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan pendapatan masyarakat pesisir Kelurahan Bontomatene dengan pelatihan mengolah dan membuat kemasan olahan baby cumi menjadi sambel pedas.*

**Kata kunci :** *baby cumi, inovasi, kemasan*

**Abstract**

*Processed baby squid is an alternative that can be made into a chili sauce that is easy to make and has high economic value. Sambal is a preparation made from chilies and mixed with other ingredients such as onions, sugar, salt and so on. Sambal has a distinctive and delicious spicy taste. Sambal can be enjoyed with various other foods, such as eating it with rice so it becomes a side dish, sour fruit and so on. The aim of this service is to provide knowledge to the public about innovations in processing baby squid fishery products and to create attractive product packaging that can increase consumer buying interest. Approach methods that can be used in this activity include: a) Providing counseling and explanation regarding processed baby squid, namely baby squid chili sauce, tools and materials used, the process of making squid chili sauce and how to use product packaging. b) Providing training and guidance on the process of processing baby squid into chili sauce and making attractive packaging so that it has high economic value. The results obtained from this activity are increased knowledge of coastal communities in Bontomatene Village about processing baby squid as well as increased community skills in making attractive packaging so that it has high economic value which can increase the income of coastal communities in Bontomatene Village. The conclusion of this activity is increasing the knowledge and income of coastal communities in Bontomatene Village with training in processing and packaging processed baby squid into spicy sauce.*

**Keywords:** *baby squid, innovation, packaging*

## PENDAHULUAN

Cumi-cumi tidak disukai oleh semua masyarakat Indonesia untuk dikonsumsi segar, karena dagingnya sangat tebal. Oleh karena itu, perlu untuk diolah menjadi produk lain yang lebih menarik (Trilaksana dkk, 2004). Olahan baby cumi merupakan salah satu alternative yang dapat dibuat menjadi bahan sambal yang mudah dibuat dapat menjadi nilai ekonomis tinggi. Sambal merupakan olahan yang terbuat dari cabe dan dicampur dengan bahan lain seperti bawang, gula, garam dan sebagainya. Sambal mempunyai cita rasa pedas yang khas dan nikmat. Sambal bisa dinikmati dengan berbagai makanan lain, seperti dimakan dengan nasi sehingga menjadi lauk, buah yang kecut dan lain sebagainya. Untuk menambah cita rasa yang khas maka sambal dapat dibuat dengan kombinasi bahan yang telah disebutkan di atas dengan baby cumi.

Kawasan Pesisir Kelurahan Bontomatene dominan penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan yang banyak menghasilkan potensi sumber daya laut dalam hal ini adalah ikan dan cumi-cumi, dengan alat tangkap yang digunakan seperti pancing, bagang, dan lain. Hasil tangkapan kemudian dijual ke pasar ataupun ke pengumpul dan sebagian untuk dikonsumsi sendiri. Baby cumi segar kurang laku di pasaran sehingga masyarakat mengkonsumsi sendiri baik dalam keadaan segar maupun dikeringkan, sehingga baby cumi tidak mempunyai nilai ekonomis tinggi.

Kemasan suatu produk memiliki manfaat dan fungsi yang menjaga kualitas produk, menjaga cita rasa, dan daya tarik bagi konsumen, contohnya melindungi dari ultraviolet, udara panas, kelembaba udara, benturan, oksigen dan kontaminasi dari kotoran yang bias merusak produk (Apriyanti, 2008). Kemasan juga memiliki tujuan untuk memperpanjang jangka waktu penyimpanan. Kemasan suatu produk harus menarik maka perlu suatu inovasi agar meningkatkan permintaan dari konsumen sehingga pendapatan menjadi meningkat.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan di Kelurahan Bontomatene Kecamatan Segeri Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan

### Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah ibu-ibu nelayan dusun gusunge Kelurahan Bontomatene Kecamatan Segeri Kabupaten Pangkep

### Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi dengan tahapan sebagai berikut :

1. Pemaparan materi kepada masyarakat tentang olahan baby cumi dan pembuatan kemasan produk
2. Demonstrasi pembuatan sambal cumi baby pada masyarakat dalam hal ini adalah ibu-ibu nelayan pesisir Kelurahan Bontomatene

**Analisis Data**

Untuk melihat tingkat pemahaman masyarakat terhadap kegaitan yang dilakukan yaitu dengan melihat tingkat antusias masyarakat dalam mengikuti kegiatan tersebut, dan

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengolahan baby cumi menjadi sambel pedas merupakan kegiatan Kewirausahaan mahasiswa prodi agribisnis Perikanan yang didiseminasikan ke masyarakat pesisir Kelurahan Bontomatene. Tahapan awal dalam kegiatan ini adalah memberikan penjelasan tentang Bagaimana cara mengolah baby cumi, alat dan bahan yang digunakan dan Bagaimana membuat kemasan (mengemas) produk sehingga bernilai ekonomis tinggi.



Gambar 2. Penyuluhan cara pembuatan sambel baby cumi

Tahapan selanjutnya adalah mendemonstrasikan cara membuat Sambel pedas Baby cumi. Adapun bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sambel pedas baby cumi adalah :

Tabel 1. Alat dan Bahan

<b>Alat</b>	<b>Bumbu</b>
a. Wajan	a. Cabe keriting
a. Kompor Gas	b. Cabe Rawit
b. Sudet	c. Bawang Merah
c. Chopper	d. Bawang Putih
d. Timbangan Digita	e. Gula Aren
<b>Bahan</b>	f. Serei
a. Baby Cumi	g. Kemiri
	h. Penyedap Rasa
	i. Garam Dapur
	j. Minyak Goreng

Cara Membuat sambel pedas Baby Cumi dapat dilihat pada bagan berikut :

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Membersihkan Baby cumi sampai bersih
3. Haluskan semua bumbu dengan menggunakan copper
4. Tambahkan Penyedap rasa dan garam secukupnya
5. Panaskan wajan
6. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan
7. Masak hingga kadar air habis
8. Masukkan minyak goreng dan baby cumi
9. Kemudian aduk hingga tercampur rata



Gambar 3. Prosedur pembuatan sambel baby cumi

Tahapan selanjutnya adalah membuat kemasan/mengemas produk yang telah dibuat ke dalam wadah mangkok plastic kemudian diberi label, seperti tampak pada gambar berikut ;



Gambar 3. Pengemasan Produk Sambel Baby Cumi

### **SIMPULAN**

Kegiatan PKM inovasi olahan baby cumi telah terlaksana dengan baik, masyarakat pesisir Kelurahan Bontomatene sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini sehingga pengetahuan masyarakat bertambah dan meningkatnya pendapatan ibu-ibu nelayan di Kelurahan Bontomatene Kecamatan Segeri. Untuk mempercepat distribusi pemasaran produk olahan baby cumi (Sambel Pedas), pemasaran dapat dilakukan melalui media social, baik melalui facebook, whatsapp dan media social lainnya.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada P3M Politeknik Pertanian Negeri Pangkep atas segala dukungan baik materil maupun non materil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat. Terima kasih pula kepada Lurah Bontomatene atas izinnya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana serta kepada masyarakat kelurahan Bontomatene.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Edy, S., Al Zarliani, WO, Aliani, A., Pathiha, M., Bone, AH, Hamar, B., ... & Amran, S. (2022). INOVASI OLAHAN BABY CUMI KERING ASIN DAN ABON IKAN SEBAGAI WIRAUSAHA ISTRI NELAYAN DI DESA TERAPUNG KECAMATAN MAWASANGKA KABUPATEN BUTON TENGAH. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* , 1 (9), 2511-2520.
- Hermita, N., Putra, ZH, Alpusari, M., Alim, JA, Dahnilsyah, D., Joleha, J., ... & Barus, A. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Industri Rumah Tangga Sambal Matah Baby Cumi di Kelurahan Air Dingin. *Journal of Community Engagement Research for Sustainability* , 2 (4), 176-184.
- Rudiana, E., & Pringgenies, D. (2004). Morfologi dan anatomi cumi-cumi loligo duvauceli yang memancarkan cahaya. *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 9(2), 96-100.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4, 132997.
- Indraswati, D. (2017). Pengemasan makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*.