

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

**Pembuatan Sambal Ebi Kemasan Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga
Nelayan di Kabupaten Pangkep**

**The Production of Packaged Ebi Chili Sauce to Boost The Economy of
Fishermen Households in Pangkep Regency**

Husniati¹, Hasmawati¹, Nasdwiana¹

¹Program Studi Penangkapan Ikan, Jurusan Teknologi Kemaritiman, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

*Korrespondensi: andihusniati83@gmail.com

Abstrak

Udang rebon dan ebi merupakan jenis udang yang sangat kecil dan banyak terdapat di perairan laut Indonesia termasuk di Kabupaten Pangkep. Hasil penangkapan nelayan berupa udang rebon di wilayah ini sangat melimpah terutama antara bulan November sampai Februari (Mardiyanti dan Amiruddin, 2017). Udang rebon segar maupun kering memiliki nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium. Sambal ebi kemasan diharapkan akan menjadi salah satu produk oleh-oleh ciri khas Kabupaten Pangkep dan sekitarnya, bahkan bisa menjadi produk ciri khas oleh-oleh Sulawesi Selatan. Tujuan kegiatan ini adalah (1) memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat (istri-istri nelayan) tentang olahan Sambal ebi kemasan siap saji dan tahan lama. (2) menjadi sumber pendapatan rumah tangga nelayan dengan pemasaran produk olahan tersebut. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada Tanggal 20 September 2023, di Dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep. dengan menggunakan metode penyuluhan dan demonstrasi. Hasil dari kegiatan ini yaitu menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan sambal ebi kemasan siap saji dan tahan lama, sehingga dapat membuka lapangan kerja baru untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat (istri-istri nelayan) khususnya di dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep.

Kata Kunci: ebi, kemasan, sambal

Abstract

Shrimp rebon and ebi are types of very small shrimp found in Indonesian waters, including in Pangkep Regency. The catch of shrimp rebon in this area is abundant, especially between November and February (Mardiyanti and Amiruddin, 2017). Fresh or dried shrimp rebon has high nutritional value, especially in terms of protein and calcium. Packaged ebi chili sauce is expected to become one of the signature products of Pangkep Regency and its surrounding areas, and even a specialty product of South Sulawesi. The objectives of this activity are (1) to provide knowledge and skills to the community (fishermen's wives) in making ready-to-eat and long-lasting packaged ebi chili sauce, and (2) to generate income for the households of fishermen through the marketing of these processed products. This community service activity was carried out on September 20, 2023, in Lamasa Hamlet, Boddie Village, Mandalle District, Pangkep Regency, using counseling and demonstration methods. The results of this activity include increased knowledge and skills in making ready-to-eat and long-lasting packaged ebi chili sauce, which can create new job opportunities to boost the income of households, especially the wives of fishermen in Lamasa Hamlet, Boddie Village, Mandalle District, Pangkep Regency

Keywords: chili sauce, ebi, packaged

PENDAHULUAN

Udang rebon dan ebi merupakan jenis udang yang sangat kecil dan banyak terdapat di perairan laut Indonesia termasuk di Kabupaten Pangkep. Hasil penangkapan nelayan berupa udang rebon di wilayah ini sangat melimpah terutama antara bulan November sampai Februari (Mardiyanti dan Amiruddin, 2017). Udang rebon segar maupun kering memiliki nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium. Aroma dan rasanya yang gurih membuat ebi cocok dipadukan dengan bahan-bahan lain untuk menghasilkan suatu masakan yang lebih menggugah selera, seperti aneka tumisan, topping, asinan, hingga sambal (Majid, 2008).

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, sambal didefinisikan sebagai makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, biasanya dimakan bersama nasi. Sambal termasuk makanan sehat karena cukup banyak mengandung vitamin A dan C dan sedikit kolesterol (Wikipedia, 2021 *dalam* Suwandono *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). Sambal ikan merupakan salah satu jenis sambal yang digemari pula di Indonesia. Pada penelitian (Wahyuningsih *et al.*, 2012 *dalam* Affandi, 2020), proses pembuatan sambal petis menggunakan ikan tuna.

Sambal ebi kemasan diharapkan akan menjadi salah satu produk oleh-oleh ciri khas Kabupaten Pangkep dan sekitarnya, bahkan bisa 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.

Tujuan kegiatan ini adalah (1) memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat (istri-istri nelayan) tentang olahan Sambal ebi kemasan siap saji dan tahan lama. (2) menjadi sumber pendapatan rumah tangga nelayan dengan pemasaran produk olahan tersebut.

METODE

Waktu dan Tempat

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan pada Tanggal 20 September 2023, di Dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep.

Kelompok Sasaran/Mitra

Kelompok sasaran adalah istri-istri nelayan yang tidak memiliki mata pencaharian, sehingga dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat membangun semangat jiwa bisnis skala rumahan, sehingga diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga mereka. Kelompok sasaran yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 20 orang yang dibagi dalam 2 kelompok.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam bentuk persiapan dan penyuluhan, dan demonstrasi tentang pembuatan sambal ebi kemasan dan tahan lama. Secara rinci, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

a) 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/desa dan tokoh masyarakat (istri-istri nelayan) adalah langkah strategi utama yang akan dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan dengan harapan dapat merangkul sebanyak-banyaknya partisipasi masyarakat sasaran dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan dengan metode interaktif yang didahului dengan pemberian materi, pengenalan bahan dan alat, pembagian handout (brosur) dan disertai tanya jawab sebagai pemecahan terkait dengan penyuluhan yang dilaksanakan.

b) Demonstrasi

Pada kegiatan pengabdian dengan judul Pembuatan Sambal Ebi Kemasan Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan di Kabupaten Pangkep, dilakukan dengan cara mendemonstrasikan pembuatan sambal ebi secara langsung dengan melibatkan partisipasi masyarakat (istri-istri nelayan) yang mengikuti kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang Pembuatan Sambal Ebi Kemasan untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan di Kabupaten Pangkep antara lain : (1) memberikan wawasan pengetahuan dan keterampilan tentang produk olahan siap saji dan tahan lama sehingga dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar dengan modal yang rendah (2) memberikan pemahaman tentang manajemen usaha skala industri rumahan sehingga dapat membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat (istri-istri nelayan) khususnya di Dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep.

Tahapan Kegiatan Pengabdian sebagai berikut:

1. Prosedur Pembuatan Sambal Ebi Kemasan

a. Penyediaan peralatan

Proses pembuatan sambal ebi menggunakan peralatan masak yang sederhana yang dimiliki oleh masyarakat (istri-istri nelayan) di lokasi pengabdian seperti baskom dan tempat penirisan, cobek dan ulekan, blender, wajan dan sodet, kompor gas, pisau, tempat sambal dan sendok.

b. Pembelian bahan-bahan

Ebi kering yang digunakan dibeli dari nelayan setempat atau di pasar tradisional, sedangkan bahan yang lain di beli di pasar tradisional. Bahan-bahan yang dibutuhkan: ebi kering 1,5 kg, terasi $\frac{1}{2}$ bungkus, minyak goreng 3 liter, gula merah secukupnya, garam secukupnya, daun salam 3 lembar, air jeruk nipis 3 buah, sereh 2 batang dimemarkan.

c. Bumbu yang dihaluskan

Bahan yang dihaluskan terdiri dari : cabai merah keriting 1 kg, cabai rawit 0,5 kg, bawang putih 0,5 kg, bawang merah 0,5 kg, tomat $\frac{1}{4}$ kg, kemiri 100 gram. Penghalusan sambal

dilakukan dengan menggunakan blender, proses penghalusan ini tidak terlalu lama yaitu kira-kira 10 detik agar hasilnya tidak terlalu halus (agak sedikit kasar), supaya sambal ebi lebih terasa teksturnya dan tampilan lebih menarik. Pada saat proses penghalusan bahan-bahan tersebut ditambahkan bahan yang lain seperti garam dan gula secukupnya dan sedikit minyak goreng.

d. Proses pembuatan

Proses pembuatan sambal yaitu membersihkan alat dan bahan, goreng ebi, goreng bahan sambal terlebih dulu, haluskan semua bahan yang telah digoreng tadi (bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai merah keriting, tomat, kemiri), tumis sambal sampai keluar minyak, pastikan sambal benar-benar matang, angkat dan simpan dalam wadah. diamkan sampai suhu sambal turun, siapkan wadah/kemasan sambal dan sendok bersih, masukkan dalam kemasan, simpan sambal di kulkas atau freezer.

Pemasakan dengan minyak goreng 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* sp, sehingga diduga asam palmitat dan asam oleat dalam minyak goreng yang ditambahkan pada sambal dapat pula menghambat pertumbuhan bakteri (Muthezilan *et al.*, 2012).

e. Proses Pengemasan

Pengemasan sambal dilakukan setelah suhu sambal turun/dingin. Siapkan wadah sambal dan sendok bersih, masukkan ke dalam kemasan, kemasan sambal menggunakan botol 150 ml. Wadah dan sendok disterilkan terlebih dahulu dengan air panas kemudian di lap sampai kering dengan tissue, agar tidak ada kontaminasi yang membuat sambal cepat basi. Selain peralatan harus steril, wadah yang digunakan juga harus tertutup rapat supaya tidak ada udara yang masuk. Tutup segel biasanya terbuat dari bahan aluminium foil yang dapat tertutup rapat dengan menempelkan seterika panas pada tutup segel aluminium. Upaya memperpanjang umur simpan produk dapat dilakukan dengan memperhatikan tahapan proses produksi (Herawati (2008). 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 pengalaman teman anggota tim pengabdian, harga sambal dengan bahan utama ikan roa dijual dengan harga Rp. 30.000,- – Rp. 35.000,- dengan botol plastik volume 150 ml, sedangkan 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 Bitung dan Bali). 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.

2. Strategi Pemasaran

Selain bekerjasama dengan kelompok pengabdian yang memberikan pengetahuan terkait tentang proses pengemasan adapula kelompok lain yang memberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk yang berbasis online menggunakan media sosial seperti WhatsApp, Facebook dan Instagram.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sambal Ebi



Gambar 2. Tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi Penangkapan Ikan dan Istri-Istri Nelayan Dusun Lamasa Kec Mandalle Kab Pangkep

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang Pembuatan Sambal Ebi Kemasan untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan di Kabupaten Pangkep telah dilaksanakan dengan baik. Diharapkan kegiatan ini membawa dampak terhadap kegiatan rumah tangga nelayan yaitu penambahan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat (istri-istri nelayan) melalui pembuatan

sambal ebi kemasan siap saji dan tahan lama, memberikan nilai tambah terhadap produk sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat (istri-istri nelayan) khususnya di Dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep. Adapun wawasan pengetahuan dan keterampilan yang diberikan kepada masyarakat (istri-istri nelayan) selaku mitra dalam pengabdian ini diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dan Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang telah menganggarkan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Anggaran PNPB Politeknik Pertanian Negeri Pangkep Tahun 2023. Terima kasih juga disampaikan kepada Ketua Jurusan beserta jajarannya yang telah mensupport tim dalam melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat serta tokoh masyarakat Dusun Lamasa Desa Boddie Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep yang telah memfasilitasi tim Pengabdian kepada Masyarakat berupa tempat pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi D.R, Sanjaya A.P., dan Mardiana S.R. (2020). Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis* sp.) Asap yang Dikemas 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](https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/43120). DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43120>
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124130. https://tektan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/11/p3274082_penentuan_umur_simpan-libre.pdf. Diakses 1 Juli 2023.
- 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 3 Juli 2023.
- Majid, A. 2008. *Cara membuat Saus*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Mardiyati, S dan Amiruddin, 2017. IBM Kelompok Wanita Nelayan Pengolahan Udang Rebon di Kecamatan Ma’rang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi*, ISSN 1693-3214 Volume 14 Mei 2017, Hal. 59 – 64.
- 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 1 Juli 2023.