

**OPTIMALISASI PENGOLAHAN UDANG MENJADI SIOMAI UDANG SEBAGAI
UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN
LINGKAS UJUNG RT.011, RW.002**

**Nurul Hidayat, Ardyansyah, Deswita Aristyaningrum, Adinda Putri Sudiyadi, Hajrah,
Indah Sari, Lusi Pasorong, Nur Jannah, Ribkayanti Mikal**

Universitas Borneo Tarakan

E-mail : nurul_hidayat@borneo.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengoptimalkan proses pengolahan udang menjadi produk siomai udang sebagai strategi untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga yang ada di kelurahan lingkas ujung. Metode penelitian yang digunakan meliputi survei pasar, analisis biaya-produksi, serta uji organoleptik terhadap produk siomai udang yang dihasilkan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa siomai udang memiliki potensi jual yang menjanjikan dan mampu meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga yang ada di kelurahan lingkas ujung. Proses produksi siomai udang dioptimalkan dengan mempertimbangkan aspek biaya, kualitas produk, dan preferensi konsumen. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk siomai udang yang dihasilkan memenuhi standar rasa dan tekstur yang diinginkan oleh konsumen. Maka dari itu, pengolahan udang menjadi siomai udang dapat menjadi referensi dan ide yang efektif dalam meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga, sekaligus mendukung Usaha mikro kecil dan menengah UMKM.. Studi ini memberikan kontribusi penting dalam upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga dan mendukung pemberdayaan perempuan sebagai pelaku usaha rumahan.

Kata kunci : *Optimalisasi, pengabdian, UMKM, Organoleptik, Pemberdayaan. Survei pasar analisis biaya*

Abstract

This service aims to analyze and optimize the process of processing shrimp into shrimp siomai products as a strategy to increase the income of housewives in the Lingkas Edge sub-district. The research methods used include market surveys, production-cost analysis, and organoleptic tests on the shrimp siomai products produced. The results of the service show that shrimp siomai has promising sales potential and is able to increase the income of housewives in the Lingkas Edge sub-district. The shrimp siomai production process is optimized by considering aspects of cost, product quality and consumer preferences. The organoleptic test results show that the shrimp siomai products produced meet the taste and texture standards desired by consumers. Therefore, processing shrimp into shrimp siomai can be an effective reference and idea in increasing the income of housewives, as well as supporting micro, small and medium UMKM. This study makes an important contribution in efforts to improve the economic welfare of families and support the empowerment of women as actors. Home business.

Keywords : *Optimization, dedication, UMKM, Organoleptic, Empowerment. Market survey, cost analysis*

1. PENDAHULUAN

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa serta atas rahmat, karunia dan hidayah-Nya. Usulan ini kami hadirkan sebagai wujud komitmen kami dalam mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner khususnya produk siomai udang. UMKM berperan penting dalam perekonomian lokal, menciptakan lapangan kerja dan mendukung keberlanjutan ekonomi di tingkat masyarakat.

Jurnal ini mengupas potensi besar UMKM siomai udang sebagai produk kuliner yang memiliki daya tarik tersendiri di pasar. Kami berupaya mengidentifikasi peluang baru, mengatasi tantangan, dan mengembangkan strategi inovatif untuk meningkatkan kualitas produk, pemasaran, dan kelestarian lingkungan bagi UMKM tersebut.

Dengan ini kami sebagai mahasiswa Universitas Borneo Tarakan Fakultas Ekonomi Jurusan Manajemen menitipkan sebuah harapan kepada komunitas ibu rumah tangga yang ada di kelurahan lingkas ujung RT.011,RW.002, untuk bergerak menjadi ibu rumah tangga yang inovatif dan produktif di era sekarang.

Terkait program kerja kami di sektor kelurahan lingkas ujung RT.011,RW.002, memberikan edukasi serta penjelasan bagaimana pengolahan udang ini menjadi sebuah produk makanan yang bergizi dan bermutu bagi seluruh Masyarakat lingkas ujung, bukan hanya itu dengan edukasi ini juga dapat meningkatkan pendapatan bagi ibu rumah tangga yang ada di kelurahan lingkas ujung.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan inspirasi, bimbingan dan dukungan selama penyusunan proposal ini. Antusiasme dan kerja sama yang Anda tunjukkan sangat besar dalam membantu kami menjadi yang pertama mengambil langkah positif ini. Kami berharap usulan ini dapat memberikan bimbingan yang berharga bagi para pemangku kepentingan, peneliti, dan pelaku industri kuliner, mendukung pengembangan dan keberlanjutan UMKM Siomai Udang di masa depan.

Akhir kata, kami berdoa semoga upaya bersama ini dapat membawa manfaat yang berarti bagi UMKM Sioma Udang dan masyarakat sekitar. Dengan keyakinan dan kolaborasi yang kuat, kami yakin potensi UMKM siomai akan terus bersinar dan memberikan dampak positif bagi semua pihak.

Rumusan masalah

1. Apakah pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh ibu rumah tangga di Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002 terkait pengolahan udang menjadi siomai udang?
2. Bagaimana tingkat ketersediaan bahan baku udang di lingkungan sekitar Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002 untuk diolah menjadi siomai udang?
3. Apa saja hambatan atau kendala yang dihadapi oleh ibu rumah tangga dalam memulai atau mengembangkan usaha pengolahan udang menjadi siomai udang di Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002?

Tujuan

1. Untuk mengetahui pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh ibu rumah tangga di Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002 terkait pengolahan udang menjadi siomai udang.
2. Untuk mengetahui ketersediaan bahan baku udang di lingkungan sekitar Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002 untuk diolah menjadi siomai udang.
3. Untuk mengetahui hambatan atau kendala yang dihadapi oleh ibu rumah tangga dalam memulai atau mengembangkan usaha pengolahan udang menjadi siomai udang di Kelurahan Lingkas Ujung RT.011, RW.002.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam Pengabdian ini menggunakan metode-metode yang langsung dilakukan dilapangan oleh anggota tim pengabdian yaitu:

1. Metode Survey lapangan/tempat.
 - a. Metode pengenalan secara langsung kepada masyarakat kelurahan lingkas ujung.
 - b. Pendekatan kepada masyarakat kelurahan lingkas ujung
 - c. Melakukan survei atau penilaian awal untuk menilai pengetahuan, keterampilan, dan kebutuhan ibu rumah tangga terkait pengolahan udang menjadi siomai udang.
 - d. Menganalisis ketersediaan bahan baku udang di lingkungan sekitar dan mengevaluasi kualitas serta kuantitasnya.
 - e. Mengidentifikasi hambatan atau kendala yang mungkin dihadapi oleh ibu rumah tangga dalam memulai usaha siomai udang.
2. Persiapan pelaksanaan kegiatan pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Siomay udang adalah hidangan khas Indonesia berupa bola-bola udang yang dibungkus dengan kulit lumpia lalu direbus, dikukus atau digoreng. Isian siomay biasanya terdiri dari udang giling yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, garam dan merica. Isian udang dibungkus dengan pangsit atau kertas lumpia dan dipanggang. Pangsit udang sering disajikan dengan saus kacang atau saus sambal dan terkadang diberi topping irisan kentang rebus, kol, tahu dan telur. Hidangan ini populer di Indonesia sebagai camilan atau sebagai bagian dari hidangan utama.

Keterampilan dan pengetahuan ibu rumah tangga dalam mengolah udang menjadi siomay udang dalam membersihkan udang, mengolah daging udang menjadi isian siomai, serta melipat kulit siomai dengan rapi sudah mereka ketahui. Biasanya, keterampilan ini dapat dipelajari melalui pengalaman memasak, belajar dari orang lain, atau kursus-kursus memasak dan juga bisa mencari resep-resep dan panduan yang tersedia secara online atau dari komunitas lokal yang mungkin memiliki keahlian dalam memasak siomai atau hidangan laut.

Ketersediaan bahan baku udang di wilayah Desa Linkas Ujung RT.011, RW.002 sangat tinggi karena :

- Desa Linkas Ujung merupakan salah satu daerah potensial penangkapan udang di perairan Tarakan, Kalimantan Timur. Udang merupakan salah satu hasil laut Indonesia yang sangat penting dan memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi produk olahan.
- Udang windu (*Penaeus monodon*) dan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) merupakan dua jenis udang yang banyak ditangkap dan dibudidayakan di perairan Tarakan. Kedua jenis udang ini memiliki nilai ekspor yang tinggi dan diolah menjadi berbagai macam makanan, seperti udang siomay.
- Pemerintah telah menyusun pedoman umum budidaya udang windu dan udang vaname untuk meningkatkan produksi, daya saing, dan kelestarian lingkungan. Kebijakan tersebut meliputi aspek lokasi, prasarana dan sarana, teknik budidaya udang, kesehatan ikan dan pengelolaan lingkungan, sumber daya manusia, pelatihan, monitoring dan evaluasi.

Beberapa hambatan atau kendala yang dihadapi ibu rumah tangga dalam memulai atau mengembangkan usaha pengolahan udang untuk produksi udang galah di Desa Linkas Ujung RT.011, RW.002, yaitu:

1. Perizinan dan biaya. Ibu-ibu rumah tangga harus mendapatkan izin dari pemerintah kabupaten dan pemerintah provinsi untuk mengoperasikan kegiatan pengolahan dan produksi udang shumai. Selain itu, mereka harus membayar pajak yang dibebankan oleh pemerintah daerah untuk pengolahan udang. Hal ini dapat menjadi penghalang, karena proses perizinan dan perizinan sering kali rumit, memakan waktu, dan mahal.
2. Penyakit udang. Udang merupakan makanan laut yang rentan terhadap penyakit yang disebabkan oleh virus, bakteri, jamur, dan parasit. Penyakit udang dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas produksi udang dan menyebabkan kerugian ekonomi bagi pembudidaya dan pengolah. Oleh karena itu, ibu rumah tangga harus mencegah dan mengobati penyakit udang dengan baik dan efektif¹³.
3. Sumber daya manusia. Untuk mengolah udang menjadi shumai, ibu rumah tangga membutuhkan pengetahuan dan keterampilan yang sesuai. Namun, masih banyak ibu rumah tangga yang tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengolah udang menjadi shumai yang sehat, sehat, dan berkualitas. Selain itu, banyak ibu rumah tangga yang tidak memahami dan tidak mengetahui aspek-aspek lain dalam pengolahan udang, seperti

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini meliputi kegiatan pemaparan materi dan pelatihan (praktek). Karena itu Keterlaksanaan program ini dinilai berdasarkan dua aspek tersebut, yaitu kemampuan pemateri dalam menjelaskan dan keaktifan ibu-ibu rumah tangga yang hadir dalam menerima semua materi yang disampaikan dalam hal ini ketika ibu ibu rmah tangga ini mampu mempraktikan resep dan juga cara membuat somai udang dengan benar.

A. Bahan

- 1) Udang
- 2) Kulit lumpia
- 3) Bawang putih
- 4) Bawang merah
- 5) Tepung tapioka
- 6) Tepung sagu
- 7) Saos tiram
- 8) Peyedap rasa
- 9) Wartel
- 10) Air
- 11) Minyak
- 12) Telur
- 13) Lada
- 14) Bawang putih dan bawang merah
- 15) Cabe rawit dan cabe keriting
- 16) Saos tomat dan saos sambel
- 17) Tepung maizena

B. Cara pembuatan :

- 1) Langkah pertama : Pisahkan udang lalu cuci bersih kemudian cincang kasar taruh dibaskom.
- 2) Langkah kedua : Haluskan bawang putih dan bawang merah lalu campur didalam baskom dengan udang.
- 3) Langkah ketiga : tambahkan lada, saus tiram, telur, minyak goreng, irisan wortel, Tepung sagu, dan tepung kanji bertahap hingga tercampur dan koreksi rasa.
- 4) Langkah keempat : Siapkan kulit pangsit isi dengan adonan dan beri taburan wortel parut diatasnya masukkan kedalam cetakan yang sudah diolesi minyak.
- 5) Langkah kelima : Kukus di dalam dandang kurang lebih 30 menit dengan api Kecil (sampai kulit lumpia bening).
- 6) Langkah keenam : Setelah matang angkat lalu didinginkan. Langkah ketujuh Panaskan minyak lalu masukkan siomai yang telah di kukus sekitar 3 sampai 4 menit, lalu tiriskan.



Gambar 1 : 1-5. Rangkaian kegiatan pengolahan udang menjadi siomai



Gambar 2: 1-2. Kegiatan pelatihan sekaligus diskusi, dan testimoni produk jadi

4. KESIMPULAN

Di era digitalisasi zaman sekarang kita dituntut untuk lebih produktif terhadap sumber daya yang kita miliki, dengan sumber daya itulah yang kita kelola dan optimalisasikan agar bisa mengimplementasi kepada keseluruhan. Diharapkan sungguh untuk para masyarakat terkhusus bagi masyarakat lingkas ujung untuk lebih memanfaatkan waktu serta sumber daya yang ada disekitar nya agar lebih produktif dan bermanfaat bagi masa depan, tentu pengabdian ini akan sangat menyenangkan dan bermakna bagi ibu rumah tangga di kelurahan lingkas ujung,. Saran untuk kegiatan selanjutnya perlu adanya tindak lanjut dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan dengan menambah alokasi waktu, materi pelatihan dan praktek implementasi langsung di tempat atau lokasi berbeda agar harapannya semakin banyak komunitas yang tertarik melestarikan UMKM di kelurahan lingkas ujung.

DAFTAR PUSTAKA

- Masak, I. (2013). *Resep Favorit untuk Usaha SIOMAY*. Gramedia Pustaka Utama
- Balitbang KKP. (Tahun tidak diketahui). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). “Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2016.”
- Wikipedia. (Tahun tidak diketahui). “*Lingkas Ujung, Tarakan Timur, Tarakan.*”
- Mongabay. (2021, 23 April). “*Udang Indonesia: Di Lingkaran Kuantitas, Kualitas, dan Keberlanjutan Lingkungan.*”
- Sari Agri. (Tahun tidak diketahui). “*Lima Permasalahan yang Kerap Dihadapi Pembudidaya Udang.*”
- Indonesia Media. (Tahun tidak diketahui). “*Budidaya Udang: Antara Tantangan, Kendala, dan Prospeknya.*”
- Detik Finance. (Tahun tidak diketahui). “*Budidaya Udang Jadi Peluang Bisnis Menjanjikan, Tapi Ini Kendalanya.*”