

Sosialisasi Pengolahan Limbah Udang Sebagai Potensi Usaha Masyarakat Kelurahan Guntung

Diah Anugrah Dipuja¹, Al Akhbar Munassar², Humaira Azzahra³,
Lilis Octaviana⁴

¹ Dosen Pembimbing Lapangan dari Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau,

e-mail: diahanugrah@lecturer.unri.ac.id

² Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau,

e-mail: al.akhbar6253@student.unri.ac.id

³ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau,

e-mail: humaira.azzahra3079@student.unri.ac.id

⁴ Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau,

e-mail: lilis.octaviana2860@student.unri.ac.id

Article History:

Received: 30 Juli 2023

Revised: 16 Agustus 2023

Accepted: 26 September 2023

Keywords: Product Innovation,
Natural Resource Potential, Shrimp

Abstract: *Guntung sub-district has the potential for shrimp farming. There is one pond called the brilliant shrimp pond. This shrimp mine itself can provide job opportunities for the community to create MSMEs regarding the use of shrimp. And with this shrimp farm, the Kukerta Guntung Team made an innovation by using shrimp as a natural artificial flavoring. The Kukerta Guntung Team service activity was held on August 19, 2023 at 10.00 WIB until it was finished. The method used in this service is to explain to the participants about the process of making it so that it becomes a natural flavor.*

Abstrak. Kecamatan Guntung mempunyai potensi budidaya udang. Ada satu kolam yang disebut tambak udang cemerlang. Tambak udang ini sendiri dapat memberikan peluang kerja bagi masyarakat untuk menciptakan UMKM terkait pemanfaatan udang. Dan dengan budidaya udang ini, Tim Kukerta Guntung melakukan inovasi dengan memanfaatkan udang sebagai penyedap alami buatan. Kegiatan pengabdian Tim Kukerta Guntung dilaksanakan pada tanggal 19 Agustus 2023 pukul 10.00 WIB sampai dengan selesai. Cara yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah dengan menjelaskan kepada peserta tentang proses pembuatannya sehingga menjadi cita rasa alami.

Kata kunci: Inovasi Produk, Potensi Sumber Daya Alam, Udang

PENDAHULUAN

Kelurahan Guntung merupakan Kelurahan yang terletak di Kecamatan Medang Kampai. Kelurahan Guntung telah mengalami proses perjalanan yang sangat panjang dimana dahulunya Kelurahan Guntung merupakan sebuah /desa Kecamatan Bukit Kapur Kabupaten Bengkalis. Sehubungan dengan perubahan status pemerintahan Pemekaran pada 27 April 1999 terbentuklah Pemerintah Kota Dumai berdasarkan UUNomor 16 tahun 1999 namun Guntung masih berstatuskan Desa, kemudian pada tahun 2000 Desa Guntung berubah menjadi Kelurahan Guntung, Kecamatan Medang Kampai Kota Dumai.

Kelurahan Guntung merupakan sebuah kelurahan yang terletak di Kecamatan Medang

* Diah Anugrah Dipuja, diahanugrah@lecturer.unri.ac.id

Kampai Provinsi Riau. Jumlah penduduk 2.060 jiwa dengan luas wilayah Kelurahan Guntung adalah 3.700,000000 Ha dimana areal pemukiman hanya digunakan sebesar 200 Ha dan selebihnya ada yang dijadikan sebagai lahan pertanian, perkebunan, dan lain sebagainya.

Kelurahan Guntung merupakan kelurahan yang mempunyai tanah yang subur dan luasnya pekarangan rumah masyarakat, menjadikan sebagian besar masyarakat Kelurahan Guntung bercocok tanam, seperti perkebunan sawit, perkebunan ubi, dan perkebunan sayur sayuran. Dan dikarenakan Kelurahan Guntung terletak di Pinggir Laut Dumai, sebagian masyarakat ada yang bekerja sebagai nelayan menangkap ikan yang kemudian hasilnya dijual guna untuk biaya kehidupan. Dan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada masyarakat bekerja di tambak udang, di Kelurahan Guntung sendiri terdapat tambak udang bernama tambak udang Cemerlang. Dengan adanya tambak udang itu sendiri, masyarakat bisa memanfaatkan kulit udang hasil limbah tambak untuk dijadikan perasa alami sebagai pengganti perasa buatan atau yang lebih dikenal MSG.

Udang merupakan salah satu komoditas perikanan yang sangat populer di Indonesia bahkan diluar negeri. Bagian yang dikonsumsi hanyalah daging, sedangkan karapas atau cangkangnya dibuang begitu saja sehingga memicu timbulnya aroma tak sedap saat proses dekomposisi terjadi. Aroma tidak sedap ini menyebabkan hewan-hewan pembawa bibit penyakit berkumpul dan berkembang biak. Sudah sejak lama para peneliti mengembangkan penelitian-penelitian yang menjadikan limbah hasil perikanan sebagai bahan dasar penelitian, seperti cangkang tiram menjadi kitosan (Handayani, Syahputra, & Astuti, 2018) dan kalsium (Handayani & Syahputra, 2017).

Limbah kepala udang merupakan limbah potensial yang biasanya diperoleh dari proses produksi udang beku terutama dalam bentuk headless (udang tanpa kepala) dan peeled (udang tanpa kulit kepala). Kepala udang ternyata juga memiliki nilai gizi yang tinggi seperti lemak, protein dan kalsium, namun pemanfaatnya masih belum maksimal (Karsimawati, 2016). Baskoro (2016) menyebutkan bahwa kepala dan kulit udang dapat diolah menjadi kaldu yang dapat menimbulkan cita rasa gurih terhadap olahan makanannya. Selain dapat digunakan sebagai penambah cita rasa, kulit udang mempunyai manfaat melawan radikal bebas sepuluh kali lebih baik daripada buah dan sayur karena mengandung antioksidan astaxanthin (detikhealth, 2013).

Metode Penerapan

Pengabdian yang dilakukan oleh Kukerta Guntung dilakukan dengan menggunakan metode pendekatan yang dilakukan dengan cara diskusi, ceramah dan melakukan demonstrasi pembuatan produknya. Dengan menggunakan metode ini dalam pelaksanaan pengabdian

diharapkan masyarakat dapat mendapatkan informasi guna untuk meningkatkan pengetahuan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah sumber daya yang ada di Kelurahan Guntung. Keberhasilan kegiatan dapat dilihat dengan cara melakukan evaluasi mengenai peningkatan pengetahuan dan kreativitas yang dikembangkan masyarakat sekitar.

Pengembangan inovasi ini ditujukan kepada Ibu-ibu rumah tangga setempat dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Pengembangan inovasi ini dilakukan dengan mencari solusi atas permasalahan limbah udang yang sangat mencemari lingkungan.

Hasil dan Ketercapaian Sasaran

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan limbah udang sebagai penyedap rasa alami yang telah dilaksanakan di Kelurahan Teluk Makmur, Kecamatan Medang, Kampai Kota Dumai, pada hari Sabtu, 19 Agustus 2023, Kegiatan ini dilaksanakan pukul 10.00 WIB sampai dengan selesai. Dengan dilaksanakannya sosialisasi ini diharapkan masyarakat sekitar dapat menambah pengetahuan dan kreativitas nya dalam memanfaatkan sumber daya yang terdapat di Kelurahan Guntung sekaligus dapat mengurangi limbah udang agar tidak mencemari lingkungan. Dengan pemanfaatan inovasi ini masyarakat dapat melakukan UMKM dengan menjadikan limbah udang sebagai produk yang inovatif.

Proses pembuatan Penyedap Rasa (MSG) dari limbah udang yaitu :

1. Persiapkan alat-alat dan bahan-bahan yang diperlukan. Alat yang diperlukan yaitu, baskom, teflon, spatula dan plastik klip. Sedangkan bahan yang diperlukan yaitu, limbah udang, garam, dan bawang putih.
2. Cuci bersih kulit dan kepala udang,
3. Kemudian sangrai limbah udang dan masukkan bawang putih sampai kering.
4. Kemudian haluskan limbah udang beserta bawang putih menggunakan blender (optional bisa ditambahkan dengan garam secukupnya)
5. Lalu sangrai kembali sampai benar-benar kering
6. Kemudian blender kembali sampai semua bahan benar-benar halus
7. Selanjutnya penyedap rasa selesai, simpan di wadah kedap udara.



Kesimpulan

Dengan diadakannya sosialisasi mengenai pemanfaatan kulit udang sebagai perasa alami diharapkan masyarakat Kelurahan Guntung dapat memanfaatkan sumber daya yang ada sekaligus mengurangi limbah udang agar tidak mencemari lingkungan. Dan dapat menggunakan inovasi tersebut sebagai kegiatan UMKM yang dapat menambah perekonomian masyarakat.

REFERENSI

- Arsyad, R., Asikin, A. N., & Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen Terhadap Kaldu Bubuk Dari Kepala Udang Windu (*Penaeus manodon*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124–129.
- Diah, N. A. T. M., Riyadi, P.H., Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang putih (*Penaeus merguensis*) sebagai Flavor dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67-74.
- Karomah, S., Sri, H., Sudjatinah. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karapas Udang Terhadap Sifat Fisiokimia Kaldu Bubuk yang yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 10-17. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v16i1>
- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67–74.
- Nizar, M., & Mashuri, M. (2018). Pengembangan potensi lokal melalui pemberdayaan lingkungan dan umkm pada masyarakat pesisir. *Soeropati*, 1(1), 41–56.
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulude, J.C., Rondonuwu, F. S. (2013). Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Sains Medika*, 5(2), 128-145. <http://dx.doi.org/10.26532/sainsmed.v5i2>.

Wibowo, S., & Suryani, D. (2013). Pengaruh promosi kesehatan metode audio visual dan metode buku saku terhadap peningkatan pengetahuan penggunaan monosodium glutamat (MSG) pada Ibu Rumah Tangga. *Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Daulan*, 7