

Training and Management of Rebon Shrimp to Become a Sumpia Snack in Pulau Kampai Village, Kec. Kab. Milk Base Langkat

Pelatihan dan Pengelolaan Udang Rebon Menjadi Snack Sumpia di Desa Pulau Kampai Kec. Pangkalan Susu Kab. Langkat

Zaifatur Ridha¹, Hayatun Sabariah², Lia Ariska Ritonga³

^{1,2,3} STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: zaifatur_ridha@staijm.ac.id¹, hayatunsabariah395@gmail.com², liaariskaritonga30@gmail.com³

Abstract: Shrimp are a fairly high source of animal protein. Rebon Shrimp IS a species of shrimp that lives in the sea and is commonly used as fish food due to its consistent size and economic value. In the Kampai Island region, many fishermen sell raw unprocessed rebon at the beginning of the rebon season because the price is also quite cheap. In fact, quite a few bamboo shoots have been left alone to rot. Also, the processing of rebon shrimp in the Kampai Island area is still simple, namely, easy to dry and only process into shrimp paste. That's why this nonprofit aims to introduce the processing of rebon shrimp into processed food products like sumpia. The strategy employed in this activity was field observation, namely, conducting observations around the village community of Kampai Island related to the management of rebon shrimp. Then the socialization of this mentoring activity targeted PKK mothers and high school students in terms of training and rebon processing. From the results of the socialization of processed rebon, it was found that rebon shrimp can not only be processed into shrimp paste, but also be a convenient sumpia snack as a family snack and used as an upcoming home fried in the growing family -shrimp and rolled with spring roll skin, it has a savory taste, aroma, texture, appearance and color very delicious to be enjoyed in peace with the family.

Keywords: Training, Management, Rebon Shrimp, Sumpia

Abstrak, Udang merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi. Udang rebon merupakan salah satu jenis udang yang hidup di laut, umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan karena ukurannya yang kecil dan nilai ekonomisnya yang rendah. Di daerah Pulau Kampai ketika tiba musim rebon, banyak nelayan yang menjual rebon mentah tanpa diolah karena harganya juga cukup murah. Bahkan cukup banyak rebon yang dibiarkan saja sampai membusuk. Pengolahan udang rebon di daerah Pulau Kampai juga masih sederhana yaitu dengan cara dikeringkan saja dan hanya dioleh menjadi terasi. Untuk itu, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkenalkan pengolahan udang rebon menjadi produk olahan pangan seperti sumpia. Strategi yang digunakan dalam kegiatan ini ialah observasi lapangan, yaitu melakukan pengamatan di sekitar masyarakat desa Pulau Kampai terkait dengan pengelolaan udang rebon. Kemudian sosialisasi kegiatan melibatkan ibu-ibu PKK dan siswa-siswi SMA terkait pelatihan dan pengolahan udang rebon. Dari hasil sosialisasi olahan rebon, dapat dinyatakan bahwa pada udang rebon tidak hanya dapat diolah menjadi terasi saj, namun juga dapat menjadi snack sumpia yang lebih praktis menjadi cemilan keluarga serta usaha rumahan yang sangat menjanjikan dalam menambah pendapatan keluarga, pencampuran udang rebon yang di haluskan dan digulung degan kulit lumpia, berpengaruh terhadap rasa yang gurih, aroma, tekstur renyah, kenampakan dan warna yang sangat lezat, sangat tepat dinikmati bersama keluarga pada waktu santai.

Kata kunci: Pelatihan, Pengelolaan, Udang Rebon, Sumpia

PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat juga berimbas pada diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Dengan alasan mengikuti perubahan kebutuhan dan selera konsumen, maka penganekaragaman produk pangan olahan juga semakin berkembang. Saat ini sebagian besar masyarakat atau

konsumen membutuhkan produk pangan yang cepat saji, bercitarasa tinggi, dan menyehatkan. Namun demikian untuk memenuhi kebutuhan produk pangan tersebut tidak semua kalangan masyarakat dapat mengaksesnya terutama karena tingkat harga yang kurang terjangkau. Oleh karena itu diperlukan diversifikasi produk pangan olahan yang memiliki bahan baku melimpah, harganya lebih murah dan bergizi tinggi, yang salah satunya adalah udang rebon (Sri Mardiyati, Amruddin, 2017).

Udang rebon jarang sekali dikonsumsi segar, melainkan dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan seperti umumnya yang dimanfaatkan dalam bentuk pembuatan olahan seperti udang rebon kering, kerupuk udang rebon, ebi, kresek, dendeng udang, dan terasi, kerupuk dan peyek rebon serta berbagai macam bentuk olahan lainnya. Produksi udang rebon ada dalam bentuk keadaan masih segar yang langsung bisa dimasak dan ada juga dalam bentuk udang rebon kering, dimana sejauh ini untuk proses pembuatan udang rebon kering ini mengandalkan pengeringan dengan panas matahari (Mardiyah, 2022).

Kandungan udang rebon ini memiliki manfaat secara langsung untuk kesehatan, kandungan energinya dapat mencegah terjadinya stunting. Hal ini diperkuat dengan studi yang dilakukan di Brebes yang dikutip dalam (Salsa, Ani, and Ali 2016) menunjukkan tingkat kecukupan energi yang rendah pada anak memiliki risiko 7,71 kali untuk menjadi stunting dibandingkan dengan tingkat kecukupan energi yang baik. Selain itu juga dapat mencegah kanker, cegah Penyakit kardiovaskular, depresi, diabetes dan dapat membantu mengatasi anemia (Bening, 2016).

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Karena ukurannya yang kecil inilah, udang ini disebut dengan udang rebon. merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Di pasaranpun, udang ini lebih mudah ditemukan sebagai bahan seperti terasi, atau telah dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Syarif dkk 2017). Udang rebon (*Acetes sp.*) mempunyai ukuran lebih kecil jika dibandingkan dengan udang lainnya. Rebon (*Acetes sp.*) segar mengandung protein 12,26%, air 83,55%, lemak 0,6%, dan abu 2,24%. Sedangkan rebon kering mengandung air 19,00%, protein kasar 48,29, abu 16,05%, dan lemak kasar 3,62%.

Udang rebon biasanya hanya digunakan sebagai bahan baku terasi namun, selain itu udang rebon juga dapat diolah menjadi camilan salah satunya yaitu sumpia. Udang rebon digunakan sebagai isian sumpia dengan tujuan memberikan cita rasa gurih serta secara tidak langsung memberikan nilai tambah ekonomis serta gizi yang tinggi pada camilan sumpia tersebut. Dengan adanya produk olahan seperti sumpia, diharapkan dapat memperluas target pasar yang dapat meningkatkan keuntungan bagi penjual sumpia.

Udang rebon merupakan jenis udang yang sangat kecil dan banyak terdapat di perairan laut Indonesia termasuk di wilayah Desa Pulau Kampai Kec. Tanjung Pura Kab. Langkat. Hasil penangkapan nelayan berupa udang rebon di wilayah ini sangat melimpah terutama antara bulan Januari dan April. Udang rebon segar maupun kering memiliki nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium.

Udang rebon segar tentunya lebih mudah mengalami pembusukan dan memiliki nilai ekonomi yang

lebih rendah, oleh karena itu di Desa Pulau Kampai Kec. Tanjung Pura Kab. Langkat wanita-wanita nelayan secara personal hanya melakukan pengolahan udang rebon atau ambaring menjadi terasi. Namun demikian terasi yang dihasilkan tersebut masih dijual disekitar desa saja. Kelompok wanita nelayan di sini belum termotivasi untuk melakukan produk yang lain dengan bahan udang rebon, serta masih kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan dengan bahan dasar udang rebon semisal pengelolaan udang rebon menjadi snack sumpia. Padahal jika hal tersebut dilakukan maka keuntungan yang akan diperoleh lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Sumpia merupakan salah satu jenis dari makanan ringan yang sedang banyak di gemari oleh berbagai macam kalangan, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, dengan cita rasa yang khas dan berbeda dengan yang lainnya, sumpia sangat cocok untuk di hidangkan saat anda makan atau pun untuk cemilan saja. Salah satunya sumpia udang, seperti halnya kita ketahui bersama bahwa begitu banyak zat kandungan-kandungan pada udang (Sri Mardiyanti dan Amruddin, 2017).

Pelatihan ini bertujuan untuk membangun pengetahuan baru dan pemahaman lebih mendalam bagi ibu-ibu PKK dan siswa-siswi di Desa Pulau Kampai dalam pengelolaan udang rebon (Soekidjo Notoadmojo, 2009). Suatu usaha dalam meningkatkan pengetahuan dan keahlian sesuatu kepada seseorang di dalam bidang tertentu (Sedarmayanti, 2001). Melihat permasalahan-permasalahan yang ada pada masyarakat seperti yang telah disebutkan di atas menjadi perhatian tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Prodi Pendidikan Agama Islam, Jurusan Tarbiyah, Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah dalam menyalurkan pengetahuan dan pemahaman baru dalam olahan udang rebon kepada masyarakat di Desa Pulau Kampai Kec. Pangkalan Susu Kab. Langkat.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan hasil observasi di awal maka tim pengabdian kepada masyarakat melakukan diskusi. Kemudian diskusi berlanjut untuk kegiatan pelatihan dan pengelolaan udang reboan menjadi scank sumpia yang sehat dan lezat. Tahapan kegiatan dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Kegiatan	Target Luaran
1	Tahapan Observasi	Pada tahapan ini tim melihat dan mengamati secara langsung pengelolaan udang rebon yang hanya dijadikan terasi oleh ibu-ibu sekitar desa
2	Tahapan Perencanaan tim	Tim pengabdian kepada masyarakat berdiskusi gunakan memberikan pengetahuan dan pemahaman baru dalam pengelolaan udang rebon tidak hanya diolah sebagai terasi namun juga dapat diolah menjadi snack yang sehat dan lezat.
3	Tahapan Pelaksanaan Pelatihan dan pengelolaan udang rebon menjadi snack sumpia	Memperkenalkan olahan baru dengan bahan dasar udang rebon kepada ibu-ibu PKK dan siswa-siswi SMA di Desa Pulau Kampai

Adapun bahan-bahan dalam pembuatan snack sumpia dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Bahan dan Alat

Jenis peralatan	Bahan-bahan
Wajan, sutel, minyak makan	$\frac{1}{4}$ ons udang rebon
Pisau dan Gunting	5 siung bawang merah, 4 siung bawang putih
Kompor dan Gas	$\frac{1}{4}$ ons tepung terigu
Baskom dan mangkok	30 lembar kulit lumpia
Blender	Garam secukupnya, gula secukupnya, air secukupnya

Adapun langkah-langkah dalam proses pembuatan udang rebon menjadi snack sumpia dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Langkah-langkah prose pembuatan udang rebon menjadi snack sumpia

1	Siapkan semua bahan-bahan
2	Sangrai udang rebon
3	Potong-potong halus bawang merah dan putih lalu goreng hingga kering keemasan
4	Larutkan tepung terigu secukupnya guna sebagai perekat kulit lumpia nantinya
5	Gunting kulit satu lembar kulit lumpia menjadi 4 bagian berbentuk segitiga
6	Blender udang rebon yang sudah disangrai dengan bawang merah dan putih yang sudah digoreng serta beri gula secukupnya
7	Ambil satu lembar potongan kulit lumpia yang berbentuk segitiga, isi dengan udang rebon yang sudah halus diblender secukupnya dan lipat serta rekatkan ujungnya dengan tepung terigu, lakukan hingga selesai
8	Goreng sumpia dengan api yang kecil, biarkan matang keemasan, angkat dan tiriskan
9	Sumpia siap dinikmati keluarga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan serta kesadaran kepada masyarakat di Desa Pulau Kampai dalam pengelolaan udang rebon yang tidak hanya diolah menjadi terasi, namun juga dapat diolah menjadi makan snack sumpia yang lezat dan sehat, juga nantinya dapat menjadi *home made* yang akan mendatangkan pendapatan bagi keluarga.

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 18 Maret 2023 dilaksanakan di Aula Kantor Desa Pulau Kampai yang dihadiri perwakilan ibu Kepala Desa dan ibu-ibu PKK serta siswa-siswi SMA serta remaja-remaja Desa

Pulau Kampai. Kegiatan ini dilaksanakan dengan pembukaan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura, dan ditutup dengan Do'a agar kegiatan ini nantinya mendapat rahmat Allah SWT.



Gambar 1. Paparan materi oleh tim pengabdian masyarakat

Dalam gambar ini menunjukkan bahwa kegiatan ini dimulai dengan kegiatan pembukaan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan secara lancar dan diikuti oleh semua peserta pelatihan. Lalu dilanjutkan dengan kegiatan pemilihan bahan-bahan snack Sumpia yang terdiri dari udan rebon, terigu, bahan penyedap rasa, dan kulit lumpia. Untuk lebih memudahkan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 2. Mempersiapkan bahan-bahan snack sumpia



Gambar 3. Membentuk tim dalam praktek langsung pembuatan snack sumpia

Selanjutnya, tim beserta peserta pelatihan mulai melihat proses pembuatan snack lumpia dengan cara menggulung kulit lumpia dengan diisi dengan udang rebon. Proses pengisian dilakukan secara bersamaan dengan peserta lainnya. Lalu proses selanjutnya kulit lumpia digoreng dengan menggunakan api sedang hingga berwarna coklat keemasan. Hal ini dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 4. Proses penggorengan dan snack sumpia siap santap



Gambar 5. Foto bersama dengan peserta dan tim pengabdian masyarakat

Pada akhir kegiatan ini tim pengabdian kepada masyarakat Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah, melakukan diskusi dan tanya jawab kepada peserta mengenai kegiatan hari ini, 90% secara

aktif memberikan tanggapan yang positif terhadap pengetahuan baru ini yang disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan ini berhasil memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat di Desa Pulau Kampai dalam mengelola udang rebon menjadi makan snack sumpia yang lezat dan sehat dan memotivasi masyarakat untuk dapat melihat peluang dalam pengelolaan udang rebon sehingga dapat meningkatkan pendapatan perkapita masyarakat di Desa Pulau Kampai menjadi oleh-oleh khas daerah tersebut.

Hasil kegiatan ini diharapkan nantinya dapat memotivasi ibu-ibu dan remaja-remaji di Desa Pulau Kampai dalam pengelolaan udang rebon menjadi berbagai makan olahan makanan yang bernilai ekonomis sehingga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian di daerah tersebut dan kegiatan ini berjalan lancar serta antusias warga masyarakat yang sangat baik.

SARAN

Keantusiasan ini menjadi semangat para tim pengabdian kepada masyarakat Sekolah Tinggi Agama Islam untuk terus memberikan pendampingan lanjutan sehingga kegiatan ini terus berlanjut tidak hanya sekedar pelatihan ini saja. Maka dengan semangat ini, tim memutuskan memberikan pendampingan agar kegiatan ini tidak hanya menguap di udara saja namun memberikan dampak yang signifikan guna membantu dalam pemasaran dan label produk, disarankan adanya kerjasama dengan jajaran Desa Pulau Kampai dan Kampus Jam'iyah Mahmudiyah agar terlaksananya kegiatan ini dengan lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim pelaksana di Aula Kantor Desa Pulau Kampai dengan melibatkan peserta yang berasal dari ibu-ibu PKK serta siswa-siswi SMA serta remaja-remaja Desa Pulau Kampai. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kegiatan enterpreneur dengan melihat potensi udang rebon. Untuk itu, tim pelaksana kegiatan memberikan apresiasi dan ucapan terima kasih bagi pihak-pihak yang terlibat diantaranya ibu-ibu PKK, dan Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura atas dukungan dan kontribusi penuh bagi kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Bening S. Asupan Gizi Makro dan Mikro Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-5 Tahun di Semarang. *Medica Hosp J Clin Med.* 2016;4(1).8

- Mardiyah, Siti and Ariana, Diah. 2022. *Edukasi Kandungan Gizi dan Manfaat Udang Rebon Pada Masyarakat Nelayan Kenjeran Surabaya*. Project Report. Universitas Muhammadiyah Surabaya. (Unpublished) URI: <http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/6882>
- Salsa, B., Ani, M., & Ali, R. (2016). Asupan Gizi Makro dan Mikro Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2–5 Tahun di Semarang. *Medica Hospitalia*, 47
- Sedarmayanti. 2001. *Sumber Daya Manusia dan Produktivitas*. Mandar Maju, Bandung
- Soekidjo Notoadmojo. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Rineka Cipta, Jakarta
- Sri Mardiyati & Amruddin. 2017. *Jurnal Dedikasi (IbM Kelompok Wanita Nelayan Pengolah Udang Rebon Di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep)*, versi online Volume 14, issn: ISSN 1693-3214
- Syarif W, Holinesti R, Faridah A, Fridayati L. Analisis kualitas Sala Udang Rebon. *J Teknol Pertan Andalas*. 2017;21(1):45-51.7