

## Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Bentuk Kreativitas Pemanfaatan Hasil Tambak Masyarakat di Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur

Ida Marito Harahap\*<sup>1</sup>, Cut Dian Nizariansyah<sup>2</sup>, Nova Purnama Lisa<sup>3</sup>, Nina Fahriana<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Samudra, Indonesia  
\*e-mail: [idamaritohrp@gmail.com](mailto:idamaritohrp@gmail.com)<sup>1</sup>

### Abstrak

*Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur, Aceh merupakan salah satu desa yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian dengan membudidayakan udang. Hasil tambak masyarakat berupa udang di desa ini sangat melimpah terutama antara bulan Juli sampai Desember. Udang segar maupun kering memiliki nilai gizi yang tinggi terutama kandungan protein dan kalsium. Udang yang segar akan lebih mudah mengalami pembusukan dan memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah, sehingga perlu dilakukan kreativitas produk olahan udang yang lebih menarik dan menyehatkan. Maka, upaya yang dilakukan adalah dengan membuat olahan dari udang yaitu pembuatan dimsum yang berbahan dasar udang. Pada umumnya masyarakat di desa ini membuat dimsum dengan olahan daging ayam, dengan sumber daya udang yang melimpah maka dijadikan udang sebagai bahan dasar dimsum yang enak, praktis dan sehat untuk dikonsumsi. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah metode dengan melakukan sosialisasi dan melakukan pelatihan langsung bagi ibu-ibu di desa Meunasah Blang. Pada saat kegiatan pelatihan dimsum dilaksanakan Ibu-ibu desa tersebut ikut serta dalam pembuatan dimsum. Hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ini yaitu ibu-ibu desa Meunasah Blang dapat memahami dan mengetahui cara pembuatan olahan dimsum dengan bahan dasar udang sehingga ibu-ibu desa Meunasah Blang dapat membuka peluang usaha makanan berbahan dasar udang hasil tambak masyarakat di desa tersebut. Tujuan dari kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ini untuk menambah dan meningkatkan kreativitas ibu-ibu di Desa Meunasah Blang terhadap pengolahan hasil tambak.*

**Kata kunci:** Dimsum Udang, Hasil Tambak, Kreativitas, Udang

### Abstract

*Meunasah Blang Village, Darul Aman District, East Aceh Regency, Aceh is one of the villages where most of the people make a living by cultivating shrimp. The results of community ponds in the form of shrimp in this village are very abundant, especially between July and December. Fresh and dried shrimp have high nutritional value, especially protein and calcium content. Fresh shrimp will spoil more easily and have a lower economic value, so it is necessary to be creative in processed shrimp products that are more attractive and healthy. So, the effort made is to make shrimp preparations, namely the manufacture of shrimp-based dimsum. In general, the people in this village make dimsum with processed chicken meat, with abundant resources of shrimp, shrimp is used as the basic ingredient for dimsum which is delicious, practical and healthy to eat. This dimsum-making training activity aims to improve community skills in processing pond products into shrimp-based food preparations. The implementation method used in this training activity is the method by conducting outreach and direct training for mothers in Meunasah Blang village. During the dimsum training activities, the village women participated in making dimsum. Shrimp dimsum is in great demand by women in Meunasah Blang village because of the right combination of shrimp and the basic ingredients for making dimsum in general. The purpose of this dimsum-making training activity is to increase and improve the creativity of women in Meunasah Blang Village in processing fishpond products.*

**Keywords:** Creativity, Fishpond, Shrimp, Shrimp Dimsum

## 1. PENDAHULUAN

Desa Meunasah Blang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur. Desa Meunasah Blang berada di sebelah Utara Selat Malaka, sebelah Timur Selat Malaka, Sebelah Selatan Snb Baroh dan sebelah Barat Snb Aceh. Desa

Meunasah Blang memiliki luas 5,00 km<sup>2</sup> dengan ketinggian di bawah 50 M diatas permukaan laut. Jumlah dusun yang berada di kawasan Meunasah Blang ada empat dusun yaitu Dusun Kota, Dusun Pantai, Dusun Padat Karya dan Dusun Matang Panyang. Jumlah penduduk di desa Meunasah Blang yaitu 825 penduduk dengan jumlah laki-laki sebanyak 412 dan jumlah perempuan 413. Mayoritas pencaharian penduduk setempat yaitu sebagai petani, nelayan dan pedagang. Potensi yang dimiliki desa tersebut yaitu sawah, ternak, tambak, dan laut, berdasarkan potensi yang terdapat di desa tersebut salah satu hasil pengolahan tambak yang melimpah tiap tahunnya yaitu udang (Pratama et al., 2021).

Jenis udang hasil tambak masyarakat di desa ini adalah udang hitam. Di Indonesia jenis udang ini disebut udang pancet atau udang windu. Udang ini merupakan udang laut asli Indonesia yang tumbuh mencapai 35 cm dan berat mencapai 260 gram. Namun, jika dipelihara di tampak seperti yang terjadi di desa Meunasah Blang panjang tubuh udang ini hanya mencapai 20 cm dan berat sekitar 140 gram. Udang ini memiliki kulit tubuh yang keras, memiliki warna hijau kebiruan, dan sedikit berloreng. Dilihat dari segi pemanfaatannya terhadap kebutuhan gizi manusia, udang memiliki kadar protein yang tinggi, kaya akan vitamin dan mineral lainnya (Liviawaty, E., 2010).

Konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan tidak hanya terbatas pada produk perikanan segar, tapi juga berupa hasil olahan. Bentuk hasil olahan saat ini yang sangat disukai adalah dimsum. Dimsum merupakan produk olahan yang disajikan sebagai makanan camilan dan sudah dikenal luas oleh masyarakat. Umumnya dimsum yang ada di pasaran pada saat ini menggunakan bahan baku ayam, daging atau ikan, belum banyak masyarakat di desa Meunasah Blang yang mengetahui dimsum yang terbuat dari udang (Evi. 2011., 2016). Dilihat juga dari hasil tambak masyarakat yaitu udang sangat melimpah, sangat disesalkan jika tidak dijadikan olahan makanan yang enak dan cocok untuk dijadikan camilan. Oleh karena itu diperlukannya pelatihan pembuatan dimsum udang bagi Ibu-ibu di desa Meunasah Blang. Tujuan dari kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ini untuk menambah dan meningkatkan kreativitas Ibu-ibu di Desa Meunasah Blang terhadap pengolahan hasil tambak (Amraini et al., 2022).

## 2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu penyuluhan dan praktik. Pelaksanaan penyuluhan pelatihan pembuatan dimsum ini adalah Tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari 11 (dua belas) orang yang berlokasi di Desa Meunasah blang, Kecamatan Darul aman, Kabupaten Aceh timur. Peserta atau sasaran kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu desa Meunasah blang terdiri dari 20 orang yang hadir pada saat kegiatan pelatihan berlangsung (Irianto, 1990).

Untuk meningkatkan kreativitas warga terhadap pemanfaatan udang hasil tambak yang sangat melimpah, maka kemudian dilakukan pelatihan pembuatan dimsum bagi Ibu-ibu secara langsung di balai desa Meunasah Blang. Tahapan-tahapan kegiatan pelatihan pembuatan dimsum pada desa Meunasah blang yaitu mengadakan sosialisasi dengan tujuan untuk menjelaskan terlebih dahulu apa manfaat yang terkandung dalam udang serta olahan apa saja yang bisa dihasilkan dari udang. Kemudian persiapan alat dan bahan-bahan yang akan digunakan selama proses pelatihan berlangsung. Pada saat pelatihan berlangsung ibu –ibu desa Meunasah blang juga ikut serta dalam proses pembuatan dimsum sehingga diharapkan ibu-ibu desa Meunasah blang dapat dengan mudah memahami langkah-langkah pembuatan dimsum dengan baik (Baihaki et al., 2022).

Untuk membuat olahan dimsum maka diperlukan peralatan dan bahan-bahan yang digunakan. Peralatan yang digunakan yaitu antara lain blender, kompor, gas, dandang, parutan, pisau, sendok, baskom dan piring. Untuk bahan-bahan yang digunakan meliputi tepung kanji, kulit dimsum, udang, labu jipang, wortel, daun bawang, telur, bawang putih, saos tiram, garam, gula pasir dan saos.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum dilaksanakan di Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur. Pelatihan ini dimulai pada tanggal 16 Agustus 2021, bertempat di Balai Desa Meunasah Blang. Urutan pelaksanaan pelatihan dimulai dengan mengadakan sosialisasi terlebih dahulu kepada masyarakat di Desa Meunasah Blang. Kemudian untuk pelatihan pembuatan dimsum dilakukan bersama Ibu-ibu di desa Meunasah Blang tersebut (Fatah & Lisa, 2022).

Tahapan dari pelatihan ini yaitu memperkenalkan jenis bahan-bahan yang akan digunakan, kemudian menyiapkan semua bahan dan alat. Bahan-bahan dibeli secara pribadi, untuk alat-alat yang digunakan disediakan pribadi juga dan ada sebagian memakai punya warga. Adapun bahan-bahan yang diperlukan yaitu: tepung kanji, kulit dimsum, udang, labu jipang, wortel, daun bawang, telur, bawang putih, saos tiram, garam, gula pasir dan saos. Untuk Tahapan persiapan bahan-bahan, berikut tahapan persiapan bahan-bahan dimsum: pertama, bersihkan udang terlebih dahulu, untuk meminimalisir bau amis udang setelah dibersihkan tambahkan perasan jeruk nipis kemudian diamkan beberapa menit setelah itu haluskan dengan bantuan mesin penghalus; kedua parut labu jipang dan wortel serta iris bawang putih dan daun bawang. Tahap pembuatan dimsum, berikut tahapan pembuatan dimsum: pertama, campurkan terlebih dahulu beberapa bahan yaitu tepung, labu jipang, telur kemudian tambahkan air dan aduk sampai adonan menyatu sempurna; kedua, masukkan udang yang sudah dihaluskan; ketiga tambahkan bawang putih, saos tiram, gula pasir dan garam; Ketiga setelah adonan tercampur semua tambahkan irisan daun bawang dan aduk kembali adonan sampai merata; keempat, panaskan terlebih dahulu air di wadah yang disediakan untuk mengukus dimsum; kelima, ambil satu sendok adonan kemudian masukkan adonan kekulit dimsum; keenam, beri sedikit air dipinggiran kulit dimsum agar lengket kemudian beri taburan wortel sebagai toping pelengkap diatas dimsum yang sudah jadi; ketujuh, kukus dimsum selama kurang lebih 30 menit dengan api sedang (Febri. 2014, 2016).



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Sosialisasi Manfaat dan Kandungan Vitamin, Protein, dan Mineral dalam Udang yang Dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat pada Desa Meunasah Blang (b) Proses Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang



Gambar 2. Hasil Olahan Dimsum Udang Saat Pelatihan pada Ibu-Ibu Desa Meunasah Blang

Berdasarkan pelaksanaan pelatihan, terlihat bahwa tingkat antusiasme Ibu-ibu di Desa Meunasah Blang untuk mengikuti seluruh jalannya acara pelatihan dari mulai sosialisasi hingga

proses pembuatan dimsum sangat baik. Mereka terlihat sungguh-sungguh menyimak penyampaian dan proses pembuatan dimsum dengan baik. Juga cukup aktif untuk ikut serta dalam proses mempersiapkan bahan-bahan yang diperkukan dan ikut serta dalam pembuatan adonan dimsum. Tingkat kehadiran Ibu-ibu di desa tersebut sangat baik yaitu hampir sebagian besar Ibu-ibu yang tidak berhalangan hadir menyempatkan diri untuk mengikuti pelatihatannya.

#### 4. KESIMPULAN

Dengan mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan dimsum, maka Ibu-ibu di desa Meunasah Blang dapat memahami cara memanfaatkan udang hasil tambak yang melimpah menjadi olahan makanan yang dijadikan camilan yang enak dan sehat. Pengetahuan dan keterampilan para Ibu-ibu di desa tersebut tentang wawasan kreativitas olahan pangan dengan berbahan dasar udang.

Disamping itu Ibu-ibu dapat memahami langkah-langkah yang bisa dilakukan saat dalam memproduksi olahan pangan tersebut, mulai dari bahan-bahan yang diperlukan, alat-alat yang digunakan serta tata cara pembuatan dimsum. Dengan demikian secara bertahap dapat memperbaiki cara pengolahan udang untuk dijadikan olahan pangan yang enak dan sehat untuk dikonsumsi.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bpk. Hasbi Hanafiah (Kepala Desa Meunasah Blang).

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amraini, F., Zarkasih, A., Lisa, N. P., Fahriana, N., Teknik, F., & Samudra, U. (2022). *Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Tuna untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Gampong Jalan Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur*. 2(2), 433–440.
- Baihaki, M., Sari, L. N., Sidabutar, A. I., Ridha, E. Al, Lisa, N. P., Purwandito, M., Fahriana, N., Teknik, F., & Samudra, U. (2022). *Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol Jakandor sebagai Bentuk Inovasi untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kuala Peudawa Puntong Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur*. 2(1), 349–354.
- Evi. 2011. (2016). *Sejarah dan Asal Mula Masakan Dim sum yang Lezat*.
- Fatah, A., & Lisa, N. P. (2022). *Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh*. 2(2), 427–432.
- Febri. 2014. (2016). *Resep Membuat Dimsum Ayam Sederhana dan Enak*.
- Irianto, D. 1990. (1990). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga Dan Olahragawan*.
- Liviawaty, E., dan E. A. 2010. (2010). *Penanganan Ikan Segar. Widya Padjadjaran, Bandung*.
- Pratama, T. R. I. P., Harahap, I. D. A. M., Nizariansyah, C. U. T. D., Awang, A. B. U. I., Farizi, M. D. A. L., Afnasyah, A. Y., Amanda, F., Zahwa, N., Shena, F., Novia, W., Teknik, F., & Samudra, U. (2021). *Fakultas teknik universitas samudra 2021*.
- Wulandari, W., & Sodik. (2018). *Inovasi Usaha Kreatif Produk Olahan Ikan Tenggiri. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, September*, 88–96.