

# Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tambak Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Matang Pineung, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur

**Giska Putri Wulandari\*<sup>1</sup>, Nina Fahriana<sup>2</sup>, Hotriani Malau<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas Samudra Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Samudra, Indonesia  
\*e-mail: [giskaputri2808@gmail.com](mailto:giskaputri2808@gmail.com)<sup>1</sup>

## **Abstrak**

*Desa Matang Pineung merupakan salah satu wilayah dengan potensi hasil tambak yaitu udang. Wilayah ini menjadi salah satu pemasok udang terbesar di Aceh Timur. Namun ada beberapa udang yang tidak dapat dijual dikarenakan ukuran yang kurang memadai sesuai keinginan dipasar. Tujuan pemberdayaan masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat bahwa udang-udang tersebut dapat diolah menjadi produk makanan yang siap saji dan memiliki harga jual serta dapat membantu untuk menambah pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Metode yang digunakan adalah dengan pendekatan masyarakat untuk selanjutnya melakukan sosialisasi tentang pembuatan dimsum udang. Hasil yang didapatkan adalah pengolahan udang yang telah menjadi dimsum. Dengan sosialisai ini diharapkan kepada masyarakat Desa Matang Pineung agar dapat mengolah udang menjadi olahan makanan yang bergizi dan sehat, serta dapat membantu perekonomian desa maupun kecamatan Aceh Timur.*

**Kata kunci:** Dimsum, Makanan, Pendapatan, Tambak, Udang

## **Abstract**

*Matang Pineung Village is one of the areas with potential for fish ponds, namely shrimp. This region is one of the largest shrimp suppliers in East Aceh. However, there are some shrimp that cannot be sold due to inadequate size according to the wishes of the market. The purpose of this community empowerment is to provide knowledge and understanding to the community that these shrimp can be processed into ready-to-eat food products and have a selling price and can help increase people's income and welfare. The method used is a community approach to further socialize about the manufacture of shrimp dimsum. The result obtained is the processing of shrimp that has become dimsum. With this socialization, it is hoped that the people of Matang Pineung Village can process shrimp into processed foods that are nutritious and healthy, and can help the economy of the village and East Aceh sub-district.*

**Keywords:** Dimsum, Food, Income, Ponds, Shrimp,

## **1. PENDAHULUAN**

Mahasiswa merupakan bagian dari masyarakat terpelajar yang ada di negeri ini, yang diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam pengembangan bangsa dan Negara. Salah satu bentuk pelaksanaan pengembangan bangsa maka dilakukan program Kegiatan Pengabdian Masyarakat.

Salah satu kegiatan dalam Pengabdian Masyarakat yaitu pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat) dengan cara memberikan pengalaman dan penerapan ilmu pengetahuan yang didapat oleh mahasiswa di dalam universitas kepada masyarakat dalam kegiatan pembangunan dan pengembangan masyarakat.

Pembangunan Desa Matang Pineung diawali oleh keinginan sekelompok orang untuk membuat suatu pemukiman pada ratusan tahun yang lalu. Pada awalnya Desa Matang Pineung merupakan daerah yang sangat dipenuhi oleh pertanian dan lahan tambak, seiring berjalannya waktu Desa Matang Pineung berkembang dan mempunyai potensi menjadi daerah penghasil tambak udang dan Kawasan pendidikan. Jalan menuju Desa Matang Pineung merupakan jalan lintas Medan-Banda Aceh dengan jarak tempuh kira-kira 5 Menit ke Kantor Kecamatan. Desa Matang Pineung berada di pemukiman Darul Aman. Desa ini kemudian berubah menjadi sebuah

permukiman yang besar ketika sekelompok orang berdatangan ke Kecamatan Darul Aman baik itu penduduk yang ada di kabupaten Aceh Timur maupun yang berasal dari luar kabupaten Aceh Timur. Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk semakin membuat masyarakat terus mengembangkan diri untuk melanjutkan kehidupan, sebagian besar penduduknya saat itu adalah Petani Tambak, Petani Sawah, Pegawai Negeri Sipil, Pedagang, Buruh, dan Perternak.

Desa matang pineung adalah salah satu desa yang ada di Kecamatan, Aceh Timur, Provinsi Aceh, dengan luas wilayah sekitar  $\pm$  2.100 Ha yang mempunyai luas tambak sekitar  $\pm$  800 Ha. Desa Matang Pineung memiliki potensi desa yaitu tambak dan persawahan. Jalan menuju Desa Matang Pineung terbilang sudah bagus dengan kondisi jalan yang sebagian sudah teraspal, jalan yang sudah teraspal yaitu Jalan Lintas Medan-Banda Aceh. Desa Matang Pineung memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah serta memiliki potensi yang cukup besar dalam sektor tambak, dikarenakan lahan tambak yang memadai. Hasil tambak yang paling utama adalah udang. Berdasarkan hal tersebut, maka penting untuk melakukan pemberdayaan masyarakat agar potensi Desa dapat dikembangkan sehingga perekonomian masyarakat dapat meningkat.

Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok ibu-ibu di Desa Matang Pineung, melalui transformasi teknologi pengolahan, pemasaran, dengan bahan dasar udang menjadi produk olahan dimsum udang. Permasalahan rendahnya pengetahuan dan keterampilan Desa Matang Pineung dalam mengolah hasil tambak yaitu udang, sehingga menjadi produk yang bernilai ekonomis. Pengolahan udang merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan hasil panen yang disertai dengan usaha peningkatan nilai tambah melalui rasa, aroma, kenampakan produk serta kandungan gizinya. Adanya usaha diversifikasi produk hasil tambak diharapkan dapat meningkatkan pendayagunaan dan usaha pengolahan hasil tambak, khususnya udang untuk diolah menjadi produk baru yang bergizi tinggi, enak, murah, dan mudah didapat. Senada dengan penjelasan diatas maka hadirnya Program Pengabdian Masyarakat ini yang dilaksanakan oleh Universitas Samudra pada Tahun 2021 guna untuk membantu, mendukung serta mengoptimalkan pendapatan ekonomi masyarakat yang ada di Desa Matang Pineung Aceh Timur terkhususnya pada sektor perikanan. salah satu program kerja yang diberikan untuk membantu pemasukan pendapatan masyarakat setempat yaitu olahan udang menjadi produk pangan makanan dimsum udang.

Tujuan dari dilakukannya sosialisasi pembuatan dimsum udang untuk menambah pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, kelompok Pengabdian Masyarakat membuat sosialisasi kewusahaan untuk meningkatkan hasil produksi yang ada di Desa Matang Pineung dengan menciptakan inovasi baru membuat dimsum udang. Dalam konteks kehidupan masyarakat modern dengan karakteristik penduduk yang selalu berorientasi pada pengembangan keilmuan dan teknologi akan berdampak positif terhadap kehidupan masyarakat secara luas.

## 2. METODE

Dalam mengatasi masalah yang terjadi pada mitra sebagaimana yang telah diuraikan, maka dalam program pengabdian kepada masyarakat ini di tawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode demonstrasi, pelatihan/penyuluhan.

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap observasi, perencanaan dan tahap pelaksanaan. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:

### 1. Tahap Observasi

Ditahap ini kami melihat langsung ke lapangan untuk memahami dan mengamati bagaimana warga desa matang pineng dalam melakukan pemasaran udang.

### 2. Tahap Perencanaan

Setelah dilakukan observasi, kami membuat poster yang berisi tentang bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk meningkatkan hasil produksi udang di Desa Matang Pineng.

3. Tahap Pelaksanaan  
yaitu dengan menjelaskan ke masyarakat tentang promosi kewirausahaan dengan memanfaatkan media social.

Table 1. Bahan Dan Alat

Jenis peralatan	Bahan-bahan
Pisau	½ udang segar
Telenan	Kulit lumpia
Wajan	Tepung tapioca, maizena
Baskom	Daun bawang
Kompor	Wortel
Panci Kukus	Bawang putih, merah
	Lada, merica, garam
	Telur

Adapun proses pembuatannya dapat dijelaskan sebagai berikut.

- Siapkan semua bahan dan bumbu
- Haluskan udang bersama dengan bawang putih sampai halus
- Tambahkan bumbu, putih telur, daun bawang, tepung tapioka dan wortel yang sudah diparut lalu aduk sampai merata
- Letakkan adonan ke dalam kulit lumpia lalu lipat, lalu tambahkan toping wortel
- Kukus selama kurang lebih 15 menit
- Dimsum siap dinikmati

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini ditujukan untuk menaikkan kesadaran masyarakat desa matang pineung tentang nilai dari udang yang dapat diolah menjadi produk siap jual yang bernilai tinggi. Dengan mengolah udang menjadi dimsum udang.

Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai jual udang menjadi dimsum udang dilakukan dengan cara sosialisasi kepada masyarakat Desa Matang Pineung yang dilaksanakan pada tanggal 06 agustus 2021 yang dilaksanakan di Balai Pengajian di Desa Matang Pineung. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh perangkat desa dan juga masyarakat.



Gambar 2. (a) Sosialisasi Pembuatan Dimsum Kepada Masyarakat (B) Proses Pembuatan Olahan Dimsum (C) Hasil Olahan Dimsum

Kegiatan dimulai dengan pembacaan doa agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan lancar. Setelah itu menjelaskan ke masyarakat tentang bagaimana cara mengolah udang menjadi dimsum udang. Peserta yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi ini perangkat desa dan juga masyarakat, melalui sosialisasi yang dilaksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan masyarakat paham akan hal-hal apa yang harus diperhatikan dalam pembuatan dimsum udang.

Tim pengabdian telah menyebarkan pemberitahuan dan undangan mengenai kegiatan sosialisasi ke masyarakat terkhususnya ibu-ibu rumah tangga, di setiap dusun yang ada di Desa Matang Pineung. Pada sesi terakhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan tanya jawab

kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakannya pelatihan yang telah terlaksanakan tersebut. Sekitar 85% peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan ini berhasil membuat masyarakat mengetahui cara pengolahan udang menjadi dimsum dan memotivasi masyarakat untuk dapat memanfaatkan peluang usaha pengolahan dimsum udang menjadi olahan makanan yang bergizi dan sehat serta meningkatkan pendapatan untuk membantu perekonomian masyarakat.

Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi ibu-ibu rumah tangga Desa Matang Pineung. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan lancar dan antusias dari masyarakat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada kepala desa Matang Pineung dan perangkat desa yang telah menerima kami untuk melakukan pengabdian masyarakat di desa Matang Pineung ini dan juga kepada masyarakat yang selalu berpartisipasi dalam setiap kegiatan yang kami lakukan. Dan terimakasih juga kepada bapak Faiz Isma, S.T., M.T. Selaku dosen pembimbing lapangan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Emilia, Esi dan La Hanu. (2017) Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Udang Ebi dengan Aneka Produk Makanan Beku. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPM UNIMED 2017 ISBN 978-602-50131-0-2.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 64–72. <http://journal.unpad.ac.id/jpk/article/view/13891>
- Juarno, Ono dkk. (2011) Kinerja Produktivitas dan Faktor yang Berpengaruh Terhadap Total Factor Productivity (TFP)Tambak Udang Indonesia. *J. Sosek KP*, 6 (2) 2011.
- Rahim, A. R., Bela, N. D., Mutmainnah, M., & Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v1i1.1083>
- Teknik, F. (2021). *Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik “Kontribusi Fakultas Teknik Dalam Pengembangan Industri Pesisir (Minapolitan) Kabupaten Aceh Timur*.Langsa: Fakultas Teknik Universitas Samudra.
- Zulfikar, Rully. (2016) Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (2) 2016, ©Indonesian Food Technologists