



Pelatihan Pembuatan Sambal Udang Kasia Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Kampung Arar

Sulfiana^{1✉}, La Ibal², Nur Abu³, Andi Rahayu Anwar⁴, Rahmi⁵, Siti Nur Kayatun⁶, Murni⁷, Muhammad Saleh⁸

^{1,2,3,6,7,8}Universitas Muhammadiyah Sorong

^{4,5}Universitas Muhammadiyah Makassar

✉¹sulfianasaf@um-sorong.ac.id, ²laibal@um-sorong.ac.id, ³nur.abu@um-sorong.ac.id,

⁴andi.rahayu@unismuh.ac.id, ⁵rahmiperikanan@unismuh.ac.id, ⁶sitinur9@um-sorong.ac.id,

⁷murniums@gmail.com, ⁸shalehrumwokas@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 11 Nov. 2024

Revised: 15 Jan. 2025

Accepted: 21 Jan. 2025

Published: 28 Jan. 2025

Kata Kunci:

Udang Kasia, Sambal, Diversifikasi Produk, Ekonomi Lokal, Kampung Arar

Keywords:

Kasia Shrimp, Chili Sauce, Product Diversification, Local Economy, Arar Village

Doi:

[10.35931/ak.v5i1.4213](https://doi.org/10.35931/ak.v5i1.4213)

ABSTRAK

*Keberadaan udang kasia (*Acetes sp.*) di Kampung Arar, Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, Papua Barat Daya, memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Namun, pengolahan udang kasia masih terbatas pada pembuatan terasi tradisional, sehingga nilai tambah produk belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan udang kasia, dengan memperkenalkan pembuatan sambal udang kasia. Metode yang digunakan meliputi koordinasi dengan pemerintah setempat, sosialisasi, pelatihan langsung, dan evaluasi hasil. Kegiatan ini berhasil dilaksanakan 100% sesuai rencana, dengan peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan dalam pengolahan sambal. Hasil pelatihan menunjukkan antusiasme yang tinggi dari masyarakat terhadap inovasi produk ini. Diversifikasi produk sambal udang kasia diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomi dan meningkatkan pendapatan masyarakat Kampung Arar. Ke depan, diperlukan pendampingan lebih lanjut untuk pemasaran dan pengembangan usaha sambal udang kasia, serta dukungan dari pemerintah setempat untuk memperkuat ekonomi berbasis sumber daya lokal.*

ABSTRAK

*The presence of cassia shrimp (*Acetes sp.*) in Arar Village, Mayamuk District, Sorong Regency, Southwest Papua, provides economic opportunities for the local community. However, cassia shrimp processing is still limited to making traditional shrimp paste, so the added value of the product is not optimal. This community service activity aims to improve community skills in diversifying cassia shrimp processed products by introducing the making of cassia shrimp chili sauce. The methods used include coordination with the local government, socialization, direct training, and evaluation of the results. This activity was successfully implemented 100% according to plan, with participants showing a significant increase in skills in chili sauce processing. The results of the training showed high enthusiasm from the community for this product innovation. Diversification of cassia shrimp chili sauce products is expected to provide added economic value and increase the income of the Arar Village community. In the future, further assistance is needed for marketing and developing cassia shrimp chili sauce businesses, as well as support from the local government to strengthen the local resource-based economy.*



PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan perubahan iklim yang semakin dinamis, pengembangan ekonomi berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya alam lokal menjadi sangat penting, terutama bagi komunitas-komunitas pesisir.^{1,2} Salah satu sumber daya yang belum sepenuhnya dieksplorasi potensinya adalah udang kasia, yang secara lokal dikenal sebagai udang rebon (*Acetes sp.*), yang merupakan jenis udang putih berukuran sangat kecil, sekitar 1-3 cm. Udang ini dikenal hidup berkelompok dalam jumlah besar dan tidak dapat tumbuh lebih besar dari ukurannya.^{3,4} Kampung Arar, yang terletak di Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, Papua Barat Daya, memiliki sumber daya laut yang melimpah, termasuk udang kasia yang tersedia hampir sepanjang tahun, kecuali pada musim angin selatan sekitar bulan Juni hingga Agustus, di mana arus laut yang kuat menyebabkan udang kasia terbawa arus.

Pengolahan udang kasia oleh masyarakat Kampung Arar saat ini masih terbatas pada produksi terasi, yang telah menjadi warisan budaya dan diolah dengan resep turun-temurun. Udang kasia memiliki nilai ekonomi yang cukup penting bagi masyarakat, terutama ibu-ibu yang terlibat dalam proses produksinya. Namun, keterbatasan variasi produk berbasis udang kasia menjadi salah satu hambatan dalam meningkatkan nilai tambah komoditas ini di pasar lokal maupun nasional. Diversifikasi produk perikanan dan pengolahan makanan laut adalah salah satu strategi kunci dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi berkelanjutan.^{5,6,7} Dengan demikian, inovasi produk baru seperti sambal udang kasia dapat menjadi langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat Kampung Arar.

¹ M. Rafly et al., "Analysis of the Effects of Globalization and Climate Change on a Sustainable Indonesian Economy," *Publiciana* 16, no. 1 (2023).

² Masrun et al., "Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Motivasi Kewirausahaan Ukm Di Kawasan Pesisir Pantai Cemara Lembar Kabupaten Lombok Barat," *Jurnal Abdimas Sangkabira* 2, no. 2 (June 16, 2022), <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v2i2.119>.

³ Didik Wahyu Hendro Tjahjo et al., "Konservasi Sumber Daya Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Di Pantai Timur Aceh, Kabupaten Aceh Timur," *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia* 1, no. 1 (2019), <https://doi.org/10.15578/jkpi.1.1.2019.39-51>.

⁴ Humairo Aziza, Sri Ngapiyatun, and Muhammad Ade Saputra, "Peningkatan Nilai Ekonomi Udang Rebon Menjadi Terasi Bubuk" *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2024).

⁵ Novaldo Dewangga Priantara, "Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Pengembangan Usaha Masyarakat" *JURNAL SAINS DAN TEKNOLOGI* 1, no. 1 (2024).

⁶ Sri Andayani, Taufiq Marwa, and Syella Nurhaliza, "Ekonomi Biru Dan Ketahanan Pangan: Studi Empiris Provinsi Kepulauan Di Indonesia," *Jurnal Ekonomi Indonesia* 13, no. 1 (2024).

⁷ Pridatulakia et al., "Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Laut Sebagai Sumber Pendapatan Nelayan Di Teluk Muara Sambat Desa Tanjung Besar," *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ekonomi Dan Bisnis Digital (JPMEBD)* 1, no. 1 (2024).

Selain itu, pengembangan produk-produk berbasis sumber daya laut lokal telah terbukti efektif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di berbagai daerah di Indonesia.^{8,9,10} Pelatihan pengolahan produk perikanan di masyarakat pesisir dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat secara signifikan.^{11,12,13} Oleh karena itu, pelatihan pembuatan sambal udang kasia ini diharapkan tidak hanya akan memberikan keterampilan baru bagi masyarakat, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas dan berkelanjutan bagi produk-produk lokal.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah udang kasia melalui diversifikasi produk olahan yang inovatif, dalam hal ini, pengolahan udang kasia menjadi sambal. Secara spesifik, tujuan kegiatan ini meliputi: 1) Meningkatkan keterampilan masyarakat lokal dalam memproduksi variasi produk berbasis udang kasia, yaitu sambal udang kasia, melalui pelatihan yang diberikan. Keterampilan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Kampung Arar, khususnya bagi kelompok perempuan (PKK) yang selama ini telah terlibat dalam produksi terasi; 2) Meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan yang dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi udang kasia. Dengan adanya variasi produk, masyarakat diharapkan mampu meningkatkan daya jual produk lokal ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional; 3) Memperkuat ekonomi berbasis sumber daya lokal dengan mengoptimalkan potensi udang kasia yang melimpah di Kampung Arar. Hal ini sejalan dengan upaya pengembangan ekonomi berkelanjutan yang berbasis pada pemanfaatan sumber daya alam lokal yang lestari; 4) Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan yang higienis, berkualitas, dan sesuai dengan standar kesehatan, sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima di pasar dengan lebih baik dan memiliki nilai jual yang kompetitif; 5) Menginisiasi peluang pemasaran produk sambal udang kasia di luar Kampung Arar, sehingga produk ini dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat luas, membuka jalur distribusi baru, dan pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat.

⁸ Muhammad Nawir et al., "Strategi Pengembangan SDM Maritim Indonesia Berbasis Kearifan Lokal," *Maret* 3, no. 1 (2024).

⁹ Bahtiar et al., "Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Ikan Laut Non Ekonomi Menjadi Makanan Pempek Palembang Khas Sulawesi Tenggara," *Room of Civil Society Development* 1, no. 2 (2022), <https://doi.org/10.59110/rcsd.v1i2.53>.

¹⁰ Anggita Permata Yakup et al., "Menumbuhkan Kewirausahaan Berbasis ZIS yang Bersertifikasi Halal Guna membangun Ekonomi dan Kesejahteraan Bersama," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)* 6, no. 1 (2024).

¹¹ I Gusti Ayu Yogi Iswari, Luh Indrayani, and Kadek Rai Suwena, "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Di Dusun Pangkung Dedari, Desa Melaya, Kecamatan Melaya," *Pendidikan Ekonomi* 11, no. 2 (2019).

¹² Sapto Andriyono et al., "Pelatihan Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Bagi Guru Dan Siswa SMP Muhammadiyah 18 Surabaya," *BAKTIMAS Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 5, no. 1 (2023).

¹³ Sri Wahyuningsih et al., "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Kegiatan Kesadaran Melek Berwirausaha," *Community Development Journal* 5, no. 3 (2024).

METODE KEGIATAN

Untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan, metode berikut diterapkan secara sistematis dalam pelaksanaan kegiatan:

1. Koordinasi dengan Pemerintah Kampung Arar

Tahap awal kegiatan adalah melakukan koordinasi dengan aparat pemerintah Kampung Arar untuk mendapatkan data dan informasi terkait situasi wilayah, sumber daya, serta kesediaan masyarakat untuk berpartisipasi dalam kegiatan. Analisis situasi ini mencakup potensi ekonomi setempat, ketersediaan bahan baku, dan minat masyarakat terhadap pelatihan yang akan dilakukan.



Gambar 1. Koordinasi dengan Pemerintah Kampung Arar

2. Penetapan Jadwal dan Kontrak Waktu

Setelah koordinasi, dilakukan penyusunan jadwal kegiatan yang jelas dan penetapan waktu pelaksanaan pelatihan. Hal ini dilakukan melalui penandatanganan kontrak waktu antara tim pelaksana dan pihak pemerintah setempat untuk memastikan bahwa kegiatan dapat berjalan sesuai rencana dan melibatkan seluruh peserta yang telah ditargetkan.

3. Persiapan Materi dan Peralatan

Langkah berikutnya adalah mempersiapkan semua materi pelatihan, modul, dan peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan sambal udang kasia. Materi ini mencakup panduan teknis pembuatan sambal, cara memilih bahan yang berkualitas, serta metode penyimpanan dan pengemasan produk agar tahan lama.

4. Sosialisasi dan Edukasi Awal

Sebelum pelaksanaan pelatihan, diadakan sosialisasi kepada masyarakat mengenai tujuan kegiatan, manfaat dari diversifikasi produk udang kasia, serta potensi peningkatan pendapatan melalui pengolahan produk yang bernilai tambah. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya pelatihan dan motivasi mereka untuk berpartisipasi aktif.



Gambar 2. Sosialisasi dan Edukasi Awal

5. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Sambal Udang Kasia

Pelatihan langsung dilakukan dengan metode demonstrasi dan praktik bersama, di mana peserta (terutama ibu-ibu PKK) diberikan instruksi langkah demi langkah mengenai cara mengolah udang kasia menjadi sambal yang berkualitas. Para peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahap pengolahan, mulai dari pemilihan bahan, pembersihan, pencampuran bumbu, hingga pengemasan akhir.



Gambar 3. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Sambal Udang Kasia

6. Pendampingan dan Evaluasi

Selama pelatihan berlangsung, dilakukan pendampingan intensif untuk memastikan peserta memahami seluruh tahapan pembuatan sambal udang kasia. Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi menyeluruh, baik terhadap keterampilan yang diperoleh peserta maupun kualitas produk yang dihasilkan. Evaluasi juga mencakup umpan balik dari peserta mengenai kendala atau tantangan yang dihadapi selama pelatihan, untuk perbaikan ke depan.

7. Monitoring dan Tindak Lanjut

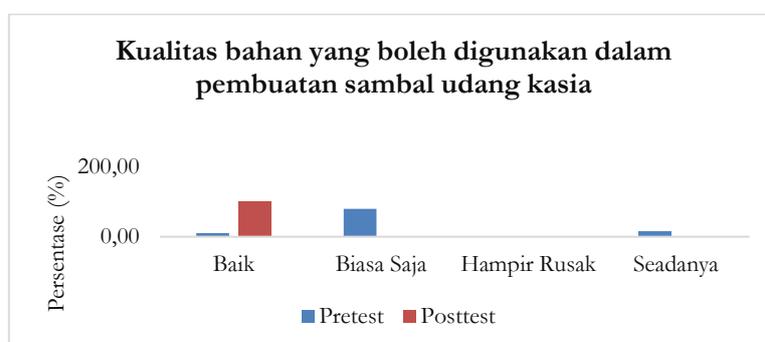
Setelah pelatihan selesai, tim pelaksana melakukan monitoring berkelanjutan untuk memastikan implementasi keterampilan oleh peserta di kehidupan sehari-hari. Tim juga memberikan dukungan dan konsultasi teknis apabila peserta menghadapi kendala dalam memproduksi atau memasarkan produk sambal udang kasia.

Metode-metode tersebut diterapkan secara terpadu untuk memastikan pencapaian tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan ekonomi berkelanjutan di Kampung Arar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kualitas Bahan yang Boleh Digunakan dalam Pembuatan Sambal Udang Kasia

Dalam pembuatan sambal udang kasia/rebon, kualitas bahan yang digunakan sangat penting untuk menghasilkan rasa yang lezat dan otentik. Udang kasia/rebon harus segar, bebas dari bau amis berlebihan, dan memiliki tekstur yang kenyal, menandakan bahwa udang tersebut berkualitas baik. Cabai, sebagai bahan utama untuk rasa pedas, sebaiknya dipilih yang masih segar dan berwarna cerah agar menghasilkan sambal dengan aroma dan rasa pedas yang kuat. Bawang merah dan bawang putih juga harus digunakan dalam keadaan segar untuk memberikan aroma yang harum dan rasa yang lebih kaya. Penggunaan minyak yang bersih dan berkualitas tinggi juga sangat penting untuk memastikan sambal tidak berbau tengik. Pastikan bahan-bahan lainnya, seperti gula dan garam, juga berkualitas baik untuk menyempurnakan rasa. Pada pernyataan pemilihan kualitas bahan yang boleh digunakan dalam pembuatan sambal udang kasia terdapat pilihan baik, biasa saja, hampir rusak, dan seadanya. Pada saat pretest sebanyak 20 responden memiliki jawaban yang bervariasi. Responden menjawab dengan pemilihan kualitas yang baik dan biasa saja masing-masing sebesar 10,53 persen dan 78,95 persen, responden yang menjawab kualitas yang hampir rusak tidak ada, dan responden yang menjawab dengan kualitas bahan yang seadanya sebesar 15,79 persen, sedangkan pada hasil posttest semua responden menjawab pada pembuatan sambal kasia harus menggunakan bahan dengan kualitas yang baik. Hasil jawaban responden saat pretest dan posttest pada pernyataan kualitas bahan yang boleh digunakan dalam pembuatan sambal udang kasia disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Pretest dan Posttest untuk Kualitas bahan yang boleh digunakan dalam pembuatan sambal udang kasia

B. Benda yang Tidak Boleh Diletakkan Bersama Bahan Makanan

Dalam pembuatan sambal udang kasia atau rebon, ada beberapa benda yang tidak boleh diletakkan bersama bahan makanan untuk menjaga kebersihan dan cita rasa. Misalnya, bahan kimia seperti sabun, deterjen, atau cairan pembersih tidak boleh berada di dekat bahan makanan karena dapat mencemari makanan dan menimbulkan bahaya kesehatan. Selain itu, benda logam berkarat atau peralatan masak yang kotor juga harus dihindari karena bisa merusak rasa sambal dan menyebabkan kontaminasi. Penting untuk memastikan bahwa semua alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sambal tetap bersih dan aman. Pada pernyataan benda yang tidak boleh diletakkan bersama bahan makanan terdapat pilihan benda berbahaya, benda tidak berbahaya, bahan makanan, dan sambal. Pada saat pretest sebanyak 20 responden memiliki jawaban yang bervariasi. Responden menjawab benda berbahaya sebesar 52,63 persen, benda yang tidak berbahaya sebesar 31,58 persen, bahan makanan sebesar 15,79 persen, dan responden yang menjawab bahan makanan tidak ada, sedangkan pada hasil posttest semua responden menjawab benda yang tidak boleh diletakkan bersama bahan makanan adalah benda yang berbahaya. Hasil jawaban responden saat pretest dan posttest pada pernyataan benda yang tidak boleh diletakkan bersama bahan makanan dalam pembuatan sambal udang kasia disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil pretest dan posttest untuk benda yang tidak boleh diletakkan bersama bahan makanan dalam pembuatan sambal udang kasia

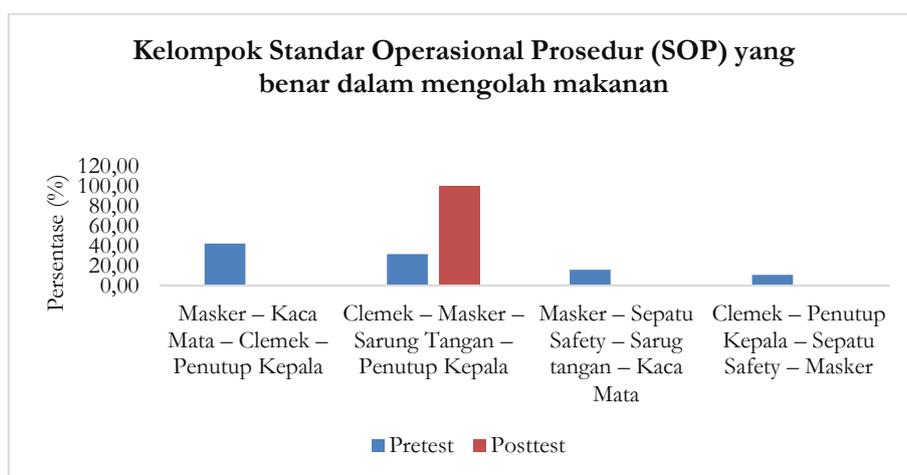
C. Kelompok Standar Operasional Prosedur (SOP) yang Benar dalam Mengolah Makanan

Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam mengolah makanan bertujuan untuk memastikan keamanan dan kebersihan selama proses produksi makanan.^{14,15} Salah satu kelompok SOP yang benar dalam konteks ini adalah penggunaan celemek, masker, sarung tangan, dan penutup kepala. Penggunaan

¹⁴ Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri et al., "Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia Di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya," *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan* 2, no. 4 (July 24, 2024), <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083>.

¹⁵ Rivaldo Lucas Waworundeng and Syaldisa Ramadhannu Ar Rasyid, "Penerapan Standar Operasional Prosedur Di Bidang Pengolahan Makanan Prima Food Solutions Jakarta Timur," *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan* 3, no. 1 (March 30, 2023), <https://doi.org/10.55606/jimek.v3i1.1276>.

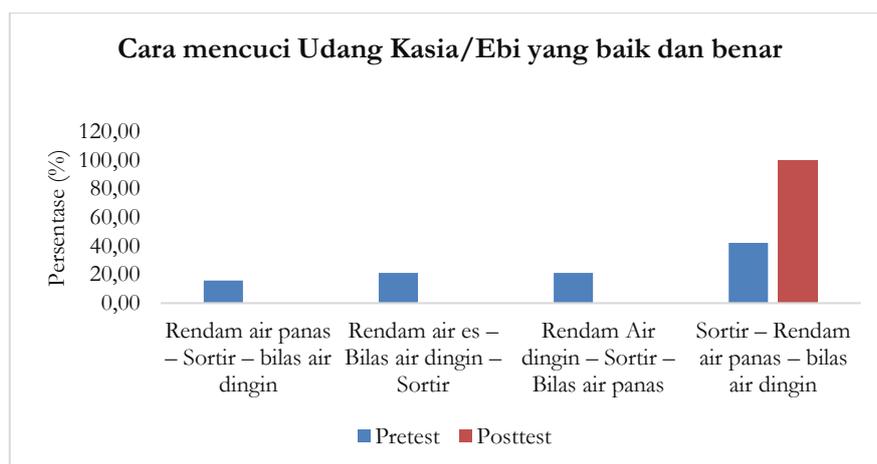
celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari kontaminasi selama proses memasak. Masker diperlukan untuk mencegah penyebaran kuman atau partikel dari mulut dan hidung ke makanan. Sarung tangan membantu menjaga kebersihan tangan saat menyentuh makanan langsung, menghindari kontak langsung yang dapat menyebabkan kontaminasi silang. Penutup kepala digunakan untuk mencegah rambut rontok yang mungkin jatuh ke dalam makanan, menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi fisik. Semua langkah ini harus diikuti dengan disiplin agar kualitas makanan terjaga dan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku. Hasil jawaban responden saat pretest dan posttest pada pernyataan kelompok Standar Operasional Prosedur (SOP) yang benar dalam mengolah makanan disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Hasil pretest dan posttest untuk kelompok Standar Operasional Prosedur (SOP) yang benar dalam mengolah makanan

D. Cara mencuci Udang Kasia/Ebi yang Baik dan Benar

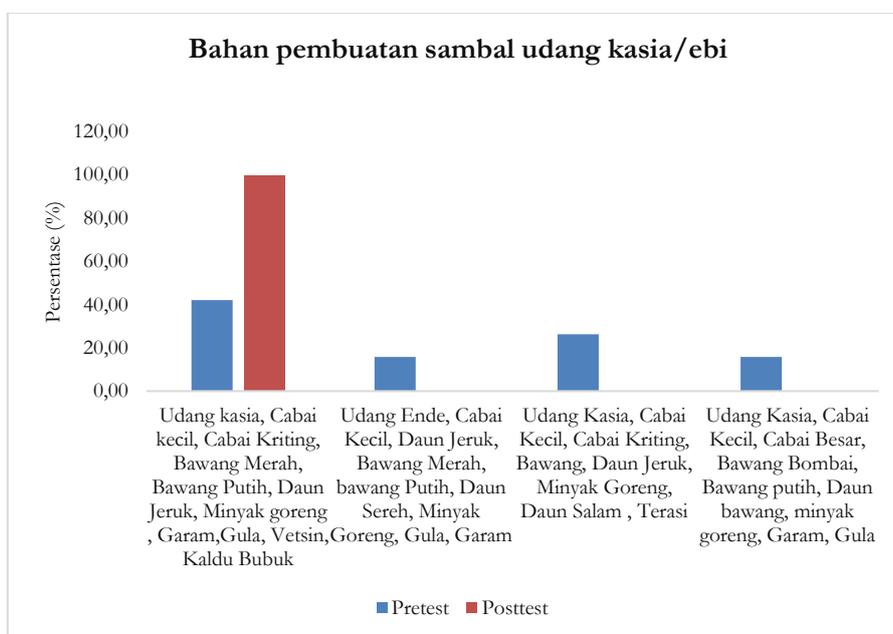
Cara mencuci Udang Kasia atau Ebi yang baik dan benar adalah dengan terlebih dahulu menyortir udang untuk memisahkan bagian yang bersih dari kotoran atau benda asing lainnya. Setelah proses sortir selesai, udang direndam dalam air panas untuk membantu melonggarkan kotoran atau residu yang mungkin masih menempel. Setelah perendaman, udang kemudian dibilas menggunakan air dingin agar bersih sempurna dan siap digunakan. Hasil jawaban responden saat pretest dan posttest pada pernyataan cara mencuci Udang Kasia/Ebi yang baik dan benar disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Hasil pretest dan posttest untuk cara mencuci Udang Kasia/Ebi yang baik dan benar

E. Bahan Pembuatan Sambal Udang Kasia/Ebi

Bahan utama untuk membuat sambal udang kasia/ebi dapat bervariasi, tetapi umumnya mencakup kombinasi bahan-bahan yang memberikan rasa pedas dan gurih. Misalnya, pilihan bahan seperti udang kasia, cabai kecil, cabai kriting, bawang merah, bawang putih, dan daun jeruk yang digoreng dengan minyak hingga harum dan ditambahkan garam, gula, vetsin, serta kaldu bubuk, menciptakan sambal yang kaya akan rasa dan aroma. Hasil jawaban responden saat pretest dan posttest pada pernyataan bahan pembuatan sambal udang kasia/ebi disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Hasil pretest dan posttest untuk bahan pembuatan sambal udang kasia/rebon

Dari hasil pretest dan posttest yang telah dilaksanakan maka pelaksanaan pengabdian Kosabangsa di Kampung Arar Kabupaten Sorong 2024 pada item pelatihan pembuatan sambal udang kasia/rebon dapat terlaksana dengan baik. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan melalui 3 komponen utama yaitu penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan yang memiliki tujuan saling berhubungan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat. Setelah mengikuti penyuluhan, ada beberapa hal yang menjadi perhatian ibu-ibu PKK sebelum mengolah udang kasia menjadi produk sambal, yaitu:

1. Pelaksanaan Kegiatan 100% Sesuai Rencana

Kegiatan pelatihan pembuatan sambal udang kasia terlaksana sepenuhnya sesuai dengan rencana yang telah disusun. Semua tahapan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga evaluasi, dilaksanakan tanpa hambatan yang berarti. Peserta yang hadir, terutama ibu-ibu PKK Kampung Arar, mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan antusias dan penuh perhatian.

2. Peningkatan Keterampilan Peserta

Berdasarkan evaluasi akhir, para peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan dalam mengolah udang kasia menjadi produk sambal. Mereka tidak hanya mampu mengikuti proses pembuatan secara teknis, tetapi juga memahami cara menjaga kualitas bahan dan pengemasan agar produk lebih tahan lama dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

3. Peningkatan Pemahaman tentang Diversifikasi Produk

Selain keterampilan teknis, para peserta mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya diversifikasi produk sebagai strategi untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Sambal udang kasia dipandang sebagai produk inovatif yang dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

4. Minat yang Tinggi terhadap Inovasi Produk

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK yang terlibat dalam kegiatan ini sangat tertarik untuk memproduksi sambal udang kasia sebagai produk baru. Minat ini ditunjukkan oleh komitmen mereka untuk menerapkan keterampilan yang diperoleh di rumah masing-masing dan secara kolektif untuk usaha kecil.

5. Potensi Peningkatan Ekonomi Lokal

Dengan adanya produk baru yang dihasilkan dari pelatihan ini, terdapat potensi peningkatan pendapatan bagi masyarakat Kampung Arar. Produk sambal udang kasia diharapkan mampu menarik perhatian pasar lokal maupun regional, mengingat keunikan dan cita rasa yang autentik dari produk tersebut.

6. Dukungan dari Pemerintah dan Pihak Lokal

Pemerintah Kampung Arar memberikan dukungan penuh terhadap kegiatan ini, dan mereka melihat potensi dari produk sambal udang kasia untuk dikembangkan lebih lanjut dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat. Hal ini menjadi landasan kuat untuk pengembangan lebih lanjut dan keberlanjutan program pelatihan.

7. Tindak Lanjut dan Rencana Pengembangan

Dari hasil evaluasi, beberapa peserta telah menunjukkan niat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk sambal udang kasia, dengan bantuan pendampingan yang lebih lanjut dari pihak pelaksana. Ini menjadi bukti bahwa pelatihan ini tidak hanya bersifat sementara, tetapi membuka peluang usaha jangka panjang bagi masyarakat.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian Kosabangsa di Kampung Arar Kabupaten Sorong 2024 untuk pelatihan pembuatan sambal udang kasia/rebon berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai rencana. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta, terutama ibu-ibu PKK, dalam mengolah udang kasia menjadi produk sambal yang berkualitas. Selain itu, mereka juga memahami pentingnya menjaga kualitas bahan, diversifikasi produk, dan peluang peningkatan nilai jual untuk mendukung perekonomian lokal. Dengan dukungan dari pemerintah setempat dan minat yang tinggi dari para peserta, kegiatan ini membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia atas bantuan pendanaan yang telah diberikan untuk pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dengan Nomor Kontrak 1133/LL14/PG.02.00/KOSABANGSA/2024 dan 214/KTK/II.3.AU/K/2024. Dukungan ini sangat berperan penting dalam kesuksesan kegiatan pengabdian kami, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat. Kami berharap kerjasama yang baik ini terus berlanjut demi kemajuan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kampung Arar, Mitra Nelayan, dan Ibu-ibu PKK.

DAFTAR PUSTAKA

- Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri, Niken Purwidiani, Ila Huda Puspita Dewi, and Mauren Gita Miranti. "Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia Di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya." *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan* 2, no. 4 (July 24, 2024). <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083>.
- Andaiyani, Sri, Taufiq Marwa, and Syella Nurhaliza. "Ekonomi Biru Dan Ketahanan Pangan: Studi Empiris Provinsi Kepulauan Di Indonesia." *Jurnal Ekonomi Indonesia* 13, no. 1 (2024).
- Andriyono, Sapto, Dwita Nirmala, Nunuk Dyah, Retno Lastuti, Program Magister, Bioteknologi Perikanan, Dan Kelautan, and Fakultas Perikanan. "Pelatihan Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Bagi Guru Dan Siswa SMP Muhammadiyah 18 Surabaya." *BAKTIMAS Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 5, no. 1 (2023).
- Aziza, Humairo, Sri Ngapiyatun, and Muhammad Ade Saputra. "Peningkatan Nilai Ekonomi Udang Rebon Menjadi Terasi Bubuk" *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2024).
- Bahtiar, Muhammad Purnama, La Ode Muhammad Junaidin Sirza, Salwiyah, Arman Pariakan, Haslianti, Yustika Intan Permata Hati, and Ermayanti Ishak. "Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Ikan

Sulfiana, La Ibal, Nur Abu, Andi Rahayu Anwar, Rahmi, Siti Nur Kayatun, Murni, Muhammad Saleh: Pelatihan Pembuatan Sambal Udang Kasia Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Kampung Arar

- Laut Non Ekonomi Menjadi Makanan Pempek Palembang Khas Sulawesi Tenggara.” *Room of Civil Society Development* 1, no. 2 (2022). <https://doi.org/10.59110/rcsd.v1i2.53>.
- Iswari, I Gusti Ayu Yogi, Luh Indrayani, and Kadek Rai Suwena. “Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Di Dusun Pangkung Dedari, Desa Melaya, Kecamatan Melaya.” *Pendidikan Ekonomi* 11, no. 2 (2019).
- Masrun, Akhmad Jufri, Titi Yuniarti, M. Firmansyah, and Suprianto. “Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Motivasi Kewirausahaan Ukm Di Kawasan Pesisir Pantai Cemara Lembar Kabupaten Lombok Barat.” *Jurnal Abdimas Sangkabira* 2, no. 2 (June 16, 2022). <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v2i2.119>.
- Nawir, Muhammad, Jusfira Yuniar, Dahniar Nur, and Agung Indra Wijaya. “Strategi Pengembangan SDM Maritim Indonesia Berbasis Kearifan Lokal.” *Maret* 3, no. 1 (2024).
- Priantara, Novaldo Dewangga. “Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Pengembangan Usaha Masyarakat” *JURNAL SAINS DAN TEKNOLOGI* 1, no. 1 (2024).
- Pridatulakia, Oktamalia, Hety Novitasari, and Bambang Wijaya Kesuma. “Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Laut Sebagai Sumber Pendapatan Nelayan Di Teluk Muara Sambat Desa Tanjung Besar.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ekonomi Dan Bisnis Digital (JPMEBD)* 1, no. 1 (2024).
- Rafly, M., A. Maulana, D. Deskar, A. F. Rahman, I. F. Ramadhan, A. Adha, and V. D Attala. “Analysis of the Effects of Globalization and Climate Change on a Sustainable Indonesian Economy.” *Publiciana* 16, no. 1 (2023).
- Rivaldo Lucas Waworundeng and Syaldisa Ramadhannu Ar Rasyid. “Penerapan Standar Operasional Prosedur Di Bidang Pengolahan Makanan Prima Food Solutions Jakarta Timur.” *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan* 3, no. 1 (March 30, 2023). <https://doi.org/10.55606/jimek.v3i1.1276>.
- Tjahjo, Didik Wahyu Hendro, Dimas Angga Hediarto, Astri Suryandari, Amula Nurfiarini, Zulkarnaen Fahmi, Indriatmoko, and Joni Hariyadi. “Konservasi Sumber Daya Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Di Pantai Timur Aceh, Kabupaten Aceh Timur.” *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia* 1, no. 1 (2019). <https://doi.org/10.15578/jkpi.1.1.2019.39-51>.
- Wahyuningsih, Sri, Evan Haviana, Ika Wahyu Pratiwi, Bekti Utomo, and Rahmat Ramdhani. “Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Kegiatan Kesadaran Melek Berwirausaha.” *Communnity Development Journal* 5, no. 3 (2024).
- Yakup, Anggita Permata, Vitran DJ Ahmad, Sri Sasmitha Palilati, Zulkarnain Tino, Novita Usman, Trias Gani, Risky Aditya L Puluhulawa, et al. “Menumbuhkan Kewirausahaan Berbasis ZIS yang Bersertifikasi Halal Guna membangun Ekonomi dan Kesejahteraan Bersama.” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)* 6, no. 1 (2024).