
PENGEMBANGAN OLAHAN SAMBAL RUMAHAN “DAPUR UMMAH” MELALUI PENDAMPINGAN DI SEMEMI KIDUL-BENOWO-SURABAYA

Alfin Maulana¹

¹Universitas Wijaya Putra Surabaya

alfinmaulana@uwp.ac.id

Abstrak

Program Pengabdian kepada masyarakat (PKM) memiliki tujuan agar dapat meningkatkan kualitas serta kuantitas produksi sambal yang ada di Sememi Kidul-Sememi-Benowo-Surabaya. Sambal adalah salah satu hidangan khas Indonesia yang memiliki berbagai varian sambal yang berasal dari berbagai daerah. Masyarakat kota Surabaya yang didominasi remaja serta mahasiswa, baik yang berasal dari dalam kota maupun dari luar kota Surabaya senang terhadap makanan dengan citarasa pedas yang ditambahkan dengan sambal. Permintaan akan pasar sambal kemasan di kawasan mitra yaitu Dapur Ummah di RT 01/RW 04 Sememi Kidul-Sememi semakin meningkat. Ibu Alia merupakan pemilik UKM Dapur Ummah telah berproduksi sejak tahun 2019. Adapun usaha yang telah dilakukan oleh pemilik dalam rangka mengembangkan produksinya dengan cara menambah varian jenis sambal. Hingga Saat ini ada lima macam varian rasa yang diproduksi yaitu: Sambal Original, Sambal teri, Sambal tongkol dan Sambal cumi. Program kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan manajemen usaha serta meningkatkan produksi pada usaha mikro Sambal Kemasan milik Ibu Alia di wilayah Sememi Kidul-Sememi-Benowo. Target Luaran yang telah dicapai meliputi: 1) mitra dapat meningkatkan produksi; 2) mitra memiliki pengetahuan tentang cara penjualan produk dengan memanfaatkan media sosial; dan 3) mitra memiliki kemampuan untuk menyusun administrasi pembukuan keuangan sederhana. Metode yang digunakan dalam Program Pemberdayaan Masyarakat ini, di antaranya: 1) pelatihan; 2) pendampingan usaha mikro sambal kemasan; serta 3) melakukan monitoring, evaluasi dan pelaporan terhadap hasil kegiatan dan keberhasilan program yang telah ditetapkan. Dampak dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu meningkatnya jumlah produksi dan cara penjualan produk dengan kemasan yang bersih dan menarik dengan memanfaatkan media sosial.

Kata Kunci: Sambal, Produktivitas, Pemasaran, UKM

PENDAHULUAN

Sambal merupakan istilah pada dunia kuliner khususnya di Indonesia mengacu pada saus pedas. Secara umum, bahan utama dari sambal adalah cabai yang dihaluskan yang pada akhirnya akan mengeluarkan kandungan sari cabai dan

ditambahkan dengan bahan-bahan lain, seperti halnya garam, tomat atau terasi. Sambal juga merupakan salah satu hidangan khas yang ada di Indonesia. Ada berbagai macam varian sambal yang berasal dari berbagai wilayah atau daerah. Kalau kita amati secara umum, ada banyak nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100 g sambal, diantaranya:

21 kcal kalori, 0,1 g lemak tak jenuh ganda, 0 mg kolesterol, 1173 mg natrium, 187 mg kalium, 5 g karbohidrat, 0,9 g protein, 11,89 mg vitamin A, 68 mg vitamin C, 7 mg kalsium, 0,5 mg zat besi, 0,2 mg vitamin B6, serta 14 mg magnesium. Sambal juga merupakan makanan sehat karena cukup banyak memiliki kandungan vitamin A dan vitamin C serta rendah kolesterol (Wikipedia, 2021).

Mayoritas masyarakat di kota Surabaya didominasi oleh remaja dan mahasiswa baik yang berasal dari dalam maupun luar kota Surabaya yang hampir mayoritas menyukai makanan dengan citarasa pedas atau yang menggunakan sambal. Permintaan akan sambal kemasan semakin meningkat apalagi untuk konsumsi bagi kalangan mahasiswa yang memiliki waktu terbatas dan mengharapkan sesuatu yang bersifat instan. Adapun lokasi mitra kami, Dapur Ummah berada di RT 01/RW 04 Sememi Kidul-Sememi-Beowo-Surabaya. UKM Dapur Ummah milik ibu Alya ini telah memproduksi sejak tahun 2019, akan tetapi pengembangannya belum dapat maksimal dikarenakan adanya beberapa kendala. Adapun tenaga kerja yang ada pada UKM ini hanya terdiri dari 1 orang dengan upah yang diterima tidak menentu karena hal itu bergantung pada omset penjualan dari sambal kemasan. Dapur Ummah belum mengantongi izin SPP-IRT akan tetapi hanya memiliki izin SIUP dari usahanya, sehingga hal ini yang menjadikan produksinya dalam skala kecil serta tempat penjualan yang cukup terbatas. Untuk produksi tiap harinya, Dapur Ummah masih hanya mampu menjual 10-15 botol sambal kemasan.

Pemilik dan pekerja yang ada pada mitra kami masih dalam satu hubungan keluarga dan belum mampu untuk mempekerjakan masyarakat yang ada di sekitar dikarenakan jumlah produksinya masih terbatas dan masih dapat dikerjakan oleh tenaga kerja yang ada. Adapun sistem pembelajaran dan pendidikan untuk peningkatan produksi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas masih dilakukan secara mandiri (otodidak) tanpa adanya arahan dari

pihak yang sudah memiliki pengalaman. Sampai saat ini belum ada pihak dari pemerintahan yang memberikan pelatihan dan pembinaan kepada pemilik usaha, sehingga sampai saat ini mereka berusaha atas dasar pengetahuan serta keterampilan yang sudah dimilikinya.

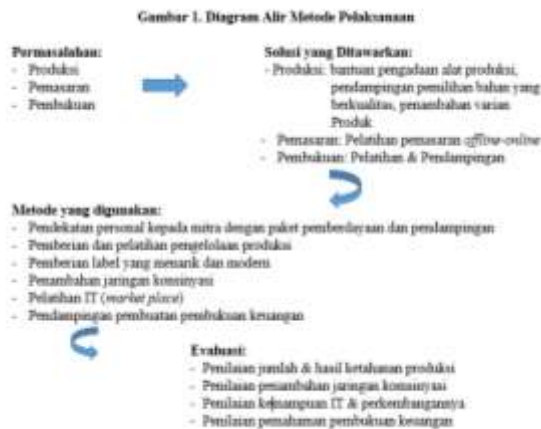
Bahan baku dalam pembuatan sambal dengan berbagai macam disesuaikan dengan jenis sambal yang akan diproduksi, akan tetapi secara umum bahan baku yang paling banyak digunakan adalah cabai kecil, cabai besar, bawang putih, bawang merah, gula dan garam. Sampai pada saat ini, tercatat ada 4 varian rasa sambal yang sudah diproduksi:

1. Sambal original, dengan komposisi cabai rawit, cabai merah besar, tomat merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa dan minyak.
2. Sambal teri, dengan komposisi cabai rawit, cabai merah besar, tomat merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa, ikan teri dan minyak.
3. Sambal tongkol, dengan komposisi cabai rawit, cabai merah besar, tomat merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa, ikan tongkol dan minyak.
4. Sambal cumi, dengan komposisi cabai rawit, cabai merah besar, tomat merah, bawang putih, garam, gula, penyedap rasa, baby cumi dan minyak.

METODE

Metode yang digunakan adalah pendampingan personal terhadap mitra. Rencana yang akan dilakukan oleh tim adalah sebagai berikut: 1) Untuk masalah di bidang produksi, tim akan memberikan saran dan uji coba serta konsultasi. Selain itu tim akan memberikan *blander* atau alat tumbuk yang digunakan untuk mempercepat proses produksi. Selain itu diberikan pendampingan untuk pemilihan bahan maupun proses produksi yang higienis dari narasumber yang kompeten di tempat mitra serta memberikan pendampingan dalam membuat varian produk

sambal yang lainnya; 2) Untuk masalah pencatatan keuangan, tim akan memberikan Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Pembukuan Sederhana untuk menentukan harga yang akurat dan mengetahui perkembangan usaha mereka; dan 3) Untuk masalah di bidang pemasaran, tim akan melakukan pendampingan dalam membuat label agar lebih menarik dan praktis. Tim mengawal mitra untuk membuat label yang modern dan praktis dengan nama usaha yang mereka ciptakan (Bu Alia). Lalu mendampingi mereka melakukan pemasaran secara online agar jangkauan pasar mereka lebih luas. Secara online akan dilakukan dengan pemasaran melalui *market place*. Untuk pemasaran online akan didahului dengan Pelatihan dan Pendampingan IT yang melibatkan mitra. Dengan begitu maka pendapatan mitra akan meningkat dan akan meningkatkan pula kesejahteraan mitra.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktifitas program PPM ini secara garis besar dibedakan menjadi 3 (tiga) tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Kegiatan dalam tahap pra-pelaksanaan adalah kegiatan yang dilakukan sebelum dilaksanakannya kegiatan utama dari program PPM ini, yaitu koordinasi dengan tim pengusul dengan mitra untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi dan solusi yang ditawarkan kepada mitra.

Adapun tahapannya sebagai berikut:

1) Tahap Persiapan.

Sebelum dilaksanakan kegiatan utama berupa pelatihan dan penyuluhan pembuatan sambal kemasan yang higienis dan peningkatan produksi. Kegiatan pelatihan tentang pemilihan bahan dan uji laboratorium untuk melihat ketahanan masa produksi, dilakukan di fakultas pertanian Universitas Wijaya Putra pada tanggal 28 Agustus 2022.

2) Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan pelatihan penggunaan alat produksi. Pada tanggal 10 September 2022 mitra dibelikan alat untuk membantu mempercepat proses produksi. Sebelum ada alat dalam satu kali produksi, sambal yang bisa produksi hanya sekitar 15 botol. Namun dengan adanya alat pencacah bawang dan cabe ada peningkatan jumlah produksi. Saat ini dalam satu kali produksi dapat dihasilkan sekitar 27-30 botol. Sehingga kenaikan produksi hampir 100%. Proses Pembuatan sambal kemasan Proses pembuatan dimulai dari pemilihan bahan yang berkualitas bagus, cuci bersih dan ditiriskan sampai tidak ada kandungan air. Panaskan minyak masukkan bahan yang sudah dicuci. Jika sudah layu angkat, tiriskan kemudian haluskan lagi. Panaskan minyak, bahan yang sudah dihaluskan tambahkan minyak panas, aduk kira kira sampai setengah jam. Sebelum dimasukkan dalam botol kemasan pastikan bahwa sambal sudah benar-benar dingin. Beri label dan siap untuk dipasarkan. Pada tahap ini mitra telah dapat menaikkan hasil produksi dengan kemasan sudah ada label menarik, selain itu sistem pemasaran produk sudah dilakukan secara online dan media sosial. Tahap ini juga memberi pelatihan pada mitra untuk membuat pembukuan sederhana.

3) Tahap Evaluasi

Monitoring dan Evaluasi dalam program ini sangat diperlukan untuk melihat keberlangsungan terhadap program yang telah dilakukan. Kegiatan ini dilakukan setelah berakhirnya program. Evaluasi dan monitoring dilakukan setiap 3 (tiga) minggu sekali. Dengan dilakukannya kegiatan monitoring dan evaluasi terhadap pelaku usaha sekaligus menjadi sarana belajar dan proses mengupgrade diri sehingga

dapat ditemukan hal baru dan strategi baru untuk meningkatkan produksi. Dengan demikian hasil akhir dari kegiatan pengabdian ini adalah mitra telah dapat menaikkan hasil produksi dengan telah adanya label pada hasil produksi. Pendampingan berupa cara pemasaran sangat terbantu dengan adanya pelatihan penyusunan pembukuan sederhana, karena selama ini tidak ada catatan pembukuan

Tahapan proses pengolahan sambal kemasan



Gambar Produk Olahan Sambal

KESIMPULAN

Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mitra yaitu meningkatkan produksi sambal kemasan terutama dengan adanya kemasan yang lebih menarik. dan diharapkan akan menambah varian sambal yang sudah ada sebelumnya. Mitra juga dapat melakukan

pemasaran secara online dengan memanfaatkan media sosial. Serta diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan mitra.

REFERENSI

- Dwiyanti, H. and Setyawati, R. (2018) ‘Modifikasi Pengolahan Produk Berbasis Nenas Untuk Meningkatkan Mutu Sensori Dan Umur Simpan Produk’, *Dimas Budi*, 2(1), pp. 21–30.
- Fauzi, H.M. (2018) ‘Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga Di Desa Alasmalang Dengan Memanfaatkan Rebung Sebagai Bahan Aneka Olahan Kue’, *INTEGRITAS: JURNAL PENGABDIAN*, 2(1), pp. 12–24.
- Firdaus, M. (2019) ‘Kelompok Usaha Sambal Banjar Rumput Laut Griya Persemaian Kota Tarakan’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 3(2), pp. 01–10.
- Moriansyah, L. (2015) ‘Pemasaran Melalui Media Sosial: Antecedents Dan Consequences Social Media Marketing: Antecedents And Consequenc-es’, *Jurnal Penelitian Komunikasi dan Opini Publik*, 19(3), pp. 187–196.
- Prasetyo, V.W.T. (2017) ‘Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Dasa Wisma Melalui Pengembangan Usaha Sambal Pecel di Kecamatan Taman Kota Madiun’, in *Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SENIAS)*, pp. 13–17.
- Rifai, G. (2013) *Prinsip-Prinsip Pengelolaan Strategi Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawati, I. (2015) ‘Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Edukasi Customers Cerdas pada Transaksi Perdagangan On Line Menghadapi MEA’, *INFOKAM*, 11(5).
- Simanjuntak, R.F., Abdiani, I.M. and Sudiyono, S. and Sukamto, S. (2020) ‘Studi Tentang Bandeng Presto Crispy Pada Industri Rumah Tangga (IRT) “Bu Jenni” di Kelurahan Tunjung Sekar Kota Malang’,

-
- Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks " SOLIDITAS" (J-SOLID), 3(1), pp. 18–24.
- Suryani, I. (2015) ‘Pemanfaatan Media Sosial sebagai Media Pemasaran Produk dan Potensi Indonesia dalam Upaya Mendukung ASEAN Community 2015. (Studi Social Media Marketing Pada Twitter Kemenparekraf RI dan Facebook Disparbud Provinsi Jawa Barat)’, Jurnal komunikasi, 8(April), pp. 123–138.
- Wijaya, A. et al. (2020) Manajemen Operasi Produksi. Yayasan Kita Menulis. Wikipedia (2021) ‘Sambal’, Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. Available at: <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Sambal&oldid=19001981> (Accessed: 1 September 2021)