

Training on Making Shrimp Paste for the Arar Village Community, Sorong Regency

Sukmawati Sukmawati^{*1}, Ibrahim Ibrahim²

¹Pengolahan Hasil Perikanan, Faklutas Perikanan, Universitas Muhammadiyah Sorong

⁵Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Sorong

*Corresponding author: sukmawati.unamin@um-sorong.ac.id

Diterima 15 Agustus 2023, Disetujui 5 Maret 2024 Dipublikasikan 31 Maret 2024

Abstract – Kampung Arar is a village that lives traditionally and has rich biodiversity, especially as rebon shrimp. The purpose of this training is to empower the people of Kampung Arar to take advantage of local potential, namely rebon shrimp into shrimp paste. The method of carrying out activities is by providing socialization on how to make rebon shrimp paste interactively, providing training on making rebon shrimp paste to the Arar village community, and monitoring training activities through observing participants' responses during the activity. In carrying out the activities, it was described about the expectations of the positive impact of this training on the people of Kampung Arar, including improving product quality, economic income. As a result of the training on making shrimp paste, the people of Kampung Arar were able to strengthen their local identity and open up new business opportunities. In addition, it is also hoped that there will be sustainable preservation of coastal ecosystems and the environment, so that the welfare and quality of life of the community can increase in a sustainable manner.

Keywords —Arar Village Community, Shrimp Paste, Training

Pendahuluan

Kabupaten Sorong, yang terletak di Provinsi Papua Barat Daya, Indonesia, adalah salah satu daerah yang kaya akan keanekaragaman hayati dan sumber daya alam. Di tengah potensi alam yang melimpah, terdapat sebuah desa yang memiliki keunikan tersendiri, yaitu Kampung Arar (Mugu *et al*, 2023). Desa ini dihuni oleh masyarakat yang hidup secara tradisional dan sangat menghargai lingkungan sekitarnya.

Masyarakat Kampung Arar hidup dekat dengan pantai dan berhubungan erat dengan laut. Salah satu potensi besar yang dimiliki oleh desa ini adalah keberadaan udang rebon, jenis udang kecil yang hidup di

ekosistem pesisir. Udang rebon merupakan bagian penting dalam rantai makanan laut dan menjadi sumber makanan bagi ikan dan burung laut, sehingga menjaga populasi udang rebon merupakan upaya penting dalam melestarikan keseimbangan ekosistem laut (Difinubun *et al*, 2022).

Selain menjadi bagian integral dari ekosistem laut, masyarakat Kampung Arar menyadari potensi ekonomi dari udang rebon, terutama dalam pengolahan menjadi berbagai produk olahan, salah satunya adalah terasi udang rebon. Terasi adalah produk hasil fermentasi dari berbagai bahan, termasuk udang rebon, yang memiliki rasa dan aroma khas yang menggugah selera (Sukmawati *et al*, 2022). Produk ini merupakan bumbu

penting dalam kuliner Indonesia yang memiliki permintaan tinggi (Sumardianto *et al*, 2022; Saji, 2016).

Manfaat terasi udang mengandung vitamin D dan fosfor yang dapat meningkatkan kesehatan tulang, mencegah osteoporosis, dan menurunkan risiko patah tulang. Selain itu, bumbu masak ini juga memiliki kandungan kalsium tinggi yang dapat membantu melindungi gigi dari pembusukan (Sulardi *et al*, 2023).

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Kampung Arar dalam mengoptimalkan potensi lokal, meningkatkan nilai tambah produk olahan dari udang rebon, serta memberikan peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat. Selain itu, pelatihan ini juga akan memberikan dampak positif dalam melestarikan populasi udang rebon secara berkelanjutan, karena masyarakat akan belajar tentang praktik penangkapan yang berkelanjutan dan bertanggung jawab. Melalui, pelatihan pembuatan terasi udang rebon, masyarakat Kampung Arar dapat menemukan kesempatan baru untuk berkembang secara ekonomi dan tetap menjaga keseimbangan alam sekitar untuk generasi mendatang.

Solusi/Teknologi

Produk olahan terasi salah-satu potensi ekonomi, sehingga masyarakat Kampung Arar bersemangat untuk memperdalam pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan terasi udang rebon. Oleh karena itu, mereka sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan terasi udang rebon sebagai salah satu langkah strategis untuk meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha bagi para warga kampung arar.

Pengabdian masyarakat ini diselenggarakan oleh Pemerintah Kabupaten Sorong, Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah pada

tanggal 13-14 bulan September 2022, di Ruang Gedung Produksi, Aimas, Kabupaten Sorong. Adapun Langkah-langkah yang dipersiapkan dalam pengabdian ini ialah:

1. Persiapan Penyuluhan, terdiri dari beberapa bagian antara lain, menyiapkan tempat pelatihan, mengundang masyarakat kampung Arar sebagai peserta, koordinasi Instruktur Bimbingan Teknis (BIMTEK) pengolahan terasi udang, dalam hal ini penulis sebagai Instruktur.
2. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan tatap muka secara langsung dalam suatu pertemuan. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dengan metode ceramah, dan tanya jawab, kemudian pemberian praktek/pelatihan langsung kepada peserta mengenai pembuatan terasi udang rebon.

Hasil dan Diskusi

Adapun hasil dari pengabdian masyarakat melalui pelatihan ini ialah masyarakat Kampung Arar memperoleh pengetahuan tentang pembuatan terasi udang rebon. Masyarakat Kampung Arar memahami proses produksi, bahan baku yang digunakan, dan teknik pengolahan yang benar untuk menghasilkan terasi berkualitas. Melalui kegiatan ini masyarakat Kampung Arar sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini (Gambar 1).





Gambar 1. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Terasi Udang Rebon Masyarakat Kampung Arar

Peningkatan keterampilan terhadap masyarakat, dengan mendapatkan pelatihan langsung dalam pembuatan terasi udang rebon, masyarakat mampu mengasah keterampilan dalam proses produksi. Keterampilan ini akan membantu mereka dalam menghasilkan terasi yang lebih baik dan kompetitif di pasar.

Diversifikasi produk, melalui pelatihan ini membuka peluang bagi masyarakat untuk diversifikasi produk dengan menambahkan terasi udang rebon ke dalam daftar produk lokal yang dapat dijual di pasar lokal maupun regional.

Peningkatan kualitas produk, dengan pemahaman yang lebih baik tentang proses produksi dan penggunaan bahan baku yang tepat, diharapkan kualitas terasi udang rebon

yang dihasilkan oleh masyarakat Kampung Arar akan meningkat secara signifikan. Ini akan meningkatkan daya saing produk mereka di pasaran.

Peningkatan pendapatan ekonomi, seiring dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan terasi udang rebon, diharapkan terjadi peningkatan pendapatan ekonomi bagi masyarakat Kampung Arar, dengan produk yang lebih berkualitas dan diversifikasi produk, mereka dapat meningkatkan potensi pendapatan mereka.

Pengembangan ekonomi lokal, pengembangan industri pembuatan terasi udang rebon di Kampung Arar juga dapat berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal secara keseluruhan. Hal ini dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan aktivitas ekonomi di wilayah tersebut.

Melalui hasil pengabdian masyarakat ini, diharapkan masyarakat Kampung Arar dapat mengalami perubahan positif dalam sektor ekonomi, sosial, dan budaya. Pelatihan pembuatan terasi udang rebon menjadi langkah awal untuk mencapai potensi dan keberlanjutan ekonomi lokal yang lebih baik. Udang rebon merupakan jenis udang putih yang berukuran sangat kecil ($\pm 1-3$ cm) dan tidak dapat tumbuh menjadi besar, hidup berkelompok dalam jumlah yang sangat banyak dan muncul secara berkala pada bulan-bulan tertentu (musim rebon/musim hujan) serta umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan dan nilai ekonomis yang rendah, udangrebon ini cukup digemari oleh konsumen masyarakat, namun tingkat penerimaan konsumen akan produk tersebut masih rendah karena hanya kalangan tertentu saja yang menyukai produk tersebut (Rusmiyati, et al. 2022; Sukmawati & Yunita, 2022).

Kandungan gizi udang rebon antara lain protein, vitamin C, vitamin D, mineral, kalsium, zat besi, asam lemak omega 3,

omega 6, EPA, DHA Manfaat udang ini antara lain untuk perkembangan sel otak bayi, meningkatkan imunitas, mencegah anemia, rendah kalori dan mencegah meningkatnya kolesterol jahad (Siti & Diah, 2020). Berdasarkan kandungan gizi udang rebon dan keberlimpahan udang rebon di Kampung Arar maka sumber daya ala mini sangat potensial untuk dikmbengkan menjadi produk lokal oleh masyarakat kampung Arar.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat pada masyarakat kampung Arar menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan terasi udang rebon memiliki dampak positif bagi masyarakat Kampung Arar, Kabupaten Sorong. Program ini telah memberikan manfaat dalam bidang pengetahuan pemanfaatan sumber daya alam untuk menghasilkan suatu produk yang lebih potensial untuk diperjual-belikan sehingga mampu meningkatkan tingkat ekonomi masyarakat kampung Arar kedepannya.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini pengabdian Masyarakat diselenggarakan oleh Pemerintah Kabupaten Sorong, Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, kepadanya kami mengucapkan terima kasih, yang telah memberikan ruang kepada kami dalam berbagi ilmu dan keterampilan kepada Masyarakat Kampung Arar Kabupaten Sorong.

Pustaka

Difinubun MI, Kumalasari L, Meishah N, Ma'arif S. Analisis Vegetasi Mangrove di Pulau Arar Distrik Mayamuk Kabupaten Sorong. *Jurnal Aquafish Saintek*. 2022; **2**(1): 1-7.

- Mugu HA, Badarudin MI, Marasabessy I, Maipauw NJ, Alis S, Rumpfot I, Ghela MM. Identifikasi Ekologi Pesisir dan Laut untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Pulau Yerusel Kabupaten Sorong Papua Barat Daya. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*. 2023; **5**(1): 33-48.
- Rusmiyati A, Susanti RSR, Iswari RS, Wardani NK. Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon. *Life Science*. 2022; **11**(1): 39-46.
- Saji M. Laporan Pengabdian Masyarakat. 2016.
- Siti M & Diah A. Edukasi Kandungan Gizi Dan Manfaat Udang Rebon Pada Masyarakat Nelayan Kenjeran Surabaya. 2020.
- Sukmawati S, Sipriyadi S, Yunita M, Dewi NK, Noya ED. Analysis of Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermentation of Rebon Shrimp (*Acetes sp.*) in South Sorong, Indonesia as Antibacterial Agents. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*. 2022; **23**(7).
- Sukmawati S, Yunita M, Sipriyadi S, Noya ED, Onim HS. Analysis of *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* in Shrimp Fermentation Products. *JPBIO (Jurnal Pendidikan Biologi)*. 2022; **7**(2): 192-199.
- Sulardi S, Lesmana MD, Taufik M, Darmawan G, Erlangga RP, Adiwibowo YS. Pemberdayaan Masyarakat Menggali Potensi Sumber Daya Lokal Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Di Desa Pasar Iv Namo Terasi Kecamatan Sei Bingai Langkat. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2023; **4**(3): 5968-5973.
- Sumardianto S, Azizi MQ, Purnamayati L.. Karakteristik Terasi Udang Rebon

(*Acetes* sp.) dengan Penambahan Pewarna Alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2022; **25**(3).