

PELATIHAN PEMBUATAN SAMBAL KERANG BAJE' DESA LOMPO KABUPATEN BARRU

¹Nur Naninsih, ²Sharuddin, ³Marhaeni Sabil, ⁴Ambo Rappe, ⁵Amran, ⁶Nuryanti, ⁷Afifah Nur Faizah

¹Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, nurnaninsih149@gmail.com

²Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, saharstieamkop@gmail.com

³Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, marhaenisabil@yahoo.com

⁴Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, amborappe640@gmail.com

⁵Mahasiswa Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, amranmayang9@gmail.com

⁶Mahasiswa Bisnis Digital, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, nhuryanti733@gmail.com

⁷Mahasiswa Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar, afifah.exolstroyhear25@gmail.com

Article history

Received:

Revised:

Accepted:

Corresponding

Author:

Nur Naninsih

STIE AMKOP Makassar

Email:

nurnaninsih149@gmail.com

Abstrak

Desa Lompo Tengah memiliki potensi sumber alam yang melimpah yaitu Kerang Baje' dan berpeluang untuk dikembangkan. Kami tim dosen STIE AMKOP Makassar bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk mengembangkan potensi alam yang dimiliki. Adapun metode pelaksanaan yaitu pelatihan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Program pelatihan sambal kerang baje' dengan berbasis ABCD (*Asset Based Community Development*), masyarakat mempunyai keinginan untuk berubah, dan berinisiatif kearah yang lebih baik.

Kata kunci : Sambal, Kerang Baje'.

Abstract

Desa Lompo Tengah has abundant natural resource potencial, namely Pilsbryoconcha exilis, and the oppurtunity to be developed. Our team of STIE AMKOP Makassar lecturers aims to provide knowledge and skills to develop our natural potential. The implementation method is ABCD (*Asset Based Community Development*) method training. The Pilsbryoconcha exilis chili sauce training program is based on ABCD (*Asset Based Community Development*), the community has the desire to change, and take the initiative for the better.

Keywords: Chili Sauce, Pilsbryoconcha exilis

PENDAHULUAN

Mewujudkan daya saing desa perlu diwujudkan dengan salah satu cara melihat potensi masing-masing desa. Desa Lompo Tengah memiliki potensi alam sangat luar biasa, potensi yang dimiliki Desa Lompo Tengah memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan desa-desa yang ada di Kecamatan Tanete Riaja, bahkan di kabupaten Barru hanya Desa Lompo Tengah memiliki potensi yang paling unik, salah satu keunikannya adalah kerang baje', kerang ini berasal dari sungai. Potensi kerang "Kerang Baje", tanpa budidayapun bisa berpeluang untuk

dikembangkan, bahan baku melimpah, akan tetapi kerang baje' ini masih bentuk gelondongan artinya belum diolah menjadi sambal atau sesuatu yang bernilai.

Kerang (*Bivalvia*) merupakan kelas *Molluska* yang mencakup semua kerang-kerang yang memiliki sepasang cangkang, kerang juga bermanfaat dalam kehidupan manusia sejak zaman nenek moyang kita (sejak masa purba), dagingnya berguna sebagai sumber protein, cangkangnya bisa dimanfaatkan bahan kerajinan, dan lain-lain, (Alfiansyah, Ardi, 2014).

Kerang Baje' merupakan salah satu jenis

kerang yang bernilai ekonomi dan sangat potensial untuk dikembangkan karena kerang baje juga memiliki nilai gizi yang tinggi.(Arianto, Muhammad Sofwan Anwari, 2023). Kerang merupakan salah satu hasil laut yang ditangkap oleh masyarakat nelayan, kerang juga mengandung nilai protein, mineral, vitamin, omega 3, sehingga banyak disukai oleh masyarakat, (Fitri et al., 2022). Pendapat yang serupa disampaikan oleh (Rosmawati, 2019) bahwa kerang mengandung nilai gizi yang tinggi, ketersediaan bahan baku, serta rasa yang lezat menyebabkan komoditas ini banyak disukai oleh masyarakat.

Sedangkan menurut (Mustaring, H., Patang, P., 2021) kerang sering diolah menjadi pelengkap nasi saja sehingga jarang ditemukan olahan kerang dengan varian yang berbeda, menyebabkan nilai jual kerang masih rendah, bahkan biasanya dijual dengan gelondongan, apabila kerang ini diolah atau dimodifikasi dengan baik tentunya akan menghasilkan olahan kerang jenis baru, untuk itu diperlukan suatu inovasi dalam bentuk kerjasama seperti pelatihan pembuatan sambal.

Sambal merupakan bahan makanan tambahan yang memiliki rasa atau aroma tersendiri tergantung kondimen tersebut, biasanya menambah selera makan, ataukah mempunyai cira rasa yang lain bahkan memiliki keunikan masing-masing. Sambal adalah salah satu kondimen berasa pedas, terbuat dari bahan dasar cabai, garam, dan gula dengan berbagai variasi dan rasa, (Damanik Ambarita, M.T., Raes, K. and De Meulenaer, 2019). Pembuatan sambal perlu juga menjadi perhatian terutama bahan baku yang digunakan,

METODE

Strategi pengembangan masyarakat saat ini telah berkembang dengan pesat seiring dengan tumbuhnya berbagai Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM), salah satunya adalah model partisipatori, masyarakat Desa Lompo Tengah memiliki perkumpulan (komunitas) yang kuat, mandiri, dan kreatif, akan tetapi masih memerlukan sentuhan dari lembaga tertentu untuk lebih menguatkan mereka, dengan demikian Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar melakukan MOU (Memorandum of Understanding (MoU) dengan Pemerintah Kabupaten Barru.

Kondisi masyarakat Desa Lompo Tengah dan potensi alam yang dimiliki, sehingga kedua belah

kebersihan, sehingga kualitas produk sambal tersebut tetap menjadi prioritas utama, (M. dan Ningsih, 2021). Selain itu produk sambal dipilih sebagai jenis usaha yang potensial karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan masyarakat Indonesia pada umumnya menyukai sambal yang rasanya pedas, (Fibri, D.L.N. and Frøst, 2019). Hasil pemahaman dan pengembangan wawasan terkait proses pembuatan sambal yang dilaksanakan oleh (Radix et al., 2022) bahwa mulai proses pembuatan sambal memberikan nilai tambah terhadap masyarakat.

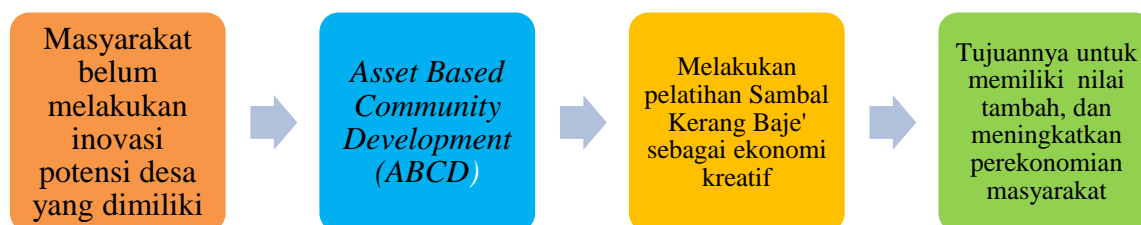
Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Irmawati, Nurul Faudiah, 2022) bahwa kerang dapat dibuat sebagai resep standar pengolahan makanan, karena mengandung protein hewani yang begitu tinggi sehingga dapat menjadi asupan gizi yang baik. Penelitian yang diungkapkan oleh (Alam & Purnamayati, 2021) adalah adanya perbedaan waktu perebusan pada proses pembuatan petis kerang, artinya semakin lama waktu proses perebusan kerang semakin tinggi nilai protein, dan gizinya.

Berdasarkan uraian sebelumnya bahwa pemanfaatan kerang baje' ini belum memodifikasi atau melakukan suatu inovasi dalam bentuk olahan makanan siap saji, sehingga Tim Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Amkop Makassar yang terdiri dari Dosen, mahasiswa, dan pemerintah setempat, masyarakat/kelompok Darma Wanita, masyarakat pengumpul Kerang Baje' berkolaborasi untuk melakukan Pelatihan Sambal Kerang Baje' atau sesuatu yang memiliki nilai tambah/ekonomi ataukah sesuatu olahan yang baru bagi masyarakat Desa Lompo Tengah.

pihak sepakat untuk melakukan kegiatan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat (PKM) yaitu pelaksanaan pelatihan sambal kerang baje' dengan pemberdayaan masyarakat metode ABCD (*Asset Based Community Development*). ABCD mengajarkan kepada masyarakat bahwa sesungguhnya kesejahteraan suatu daerah itu bukan bergantung kepada bantuan pihak luar namun ditentukan oleh (Al-Kautsari, 2019) potensi yang tumbuh dikembangkan oleh masyarakat itu sendiri. Sama halnya dengan pendapat (Djawahir, 2018) menyatakan bahwa penekanan metode ABCD dapat digunakan untuk memprakarsai dan meningkatkan partisipasi masyarakat untuk diri sendiri keluar dari masalah

yang ada. Salah satu pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh (Dini Selasi, Khoerul Umam, 2021) dengan menggunakan pendekatan metode ABCD melalui pelatihan pembuatan telur asin.

Program yang dilaksanakan dalam pemberdayaan ini melalui program pelatihan pembuatan sambal kerang baje', karena salah satu potensi Desa Lompo Tengah adalah Kerang Baje'. Adapun kerangka pemecahan masalah pada pengabdian ini yaitu:



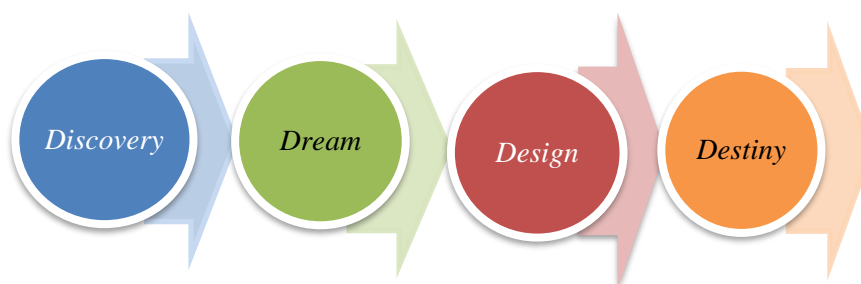
Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

Sedangkan Adapun bahan dasar yang dibutuhkan untuk pelatihan pembuatan sambal kerang baje, antara lain:

1. Kerang Baje'
2. Lombok Besar
3. Lombok Kecil
4. Minyak Goreng
5. Bawang Merah

6. Bawang Putih
7. Air
8. Garam
9. Bumbu Rasa
10. Gula (Putih/Merah)

Sedangkan metode pelaksanaannya dimulai dengan, yaitu:



Gambar 2. Tahap Pelaksanaan Metode ABCD

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa; kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan, kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul, dan/atau hak tradisional yang diakui dan dihormati dalam sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia (Presiden Republik Indonesia, 2014) masih dalam Undang-undang tersebut dalam pasal 1 ayat 12; Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan

yang sesuai dengan esensi masalah dan prioritas kebutuhan masyarakat Desa.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) difokuskan hanya satu lokasi yaitu Desa Lompo Tengah, Kecamatan Tanete Riaja, Kabupaten Barru. Pelatihan ini disambut dengan antusias oleh seluruh masyarakat desa termasuk Kelompo Darma Wanita, dan Kelompok Tani Kerang Baje', adapun proses pelaksanaan dan penyelesaian permasalahan dilakukan dengan metode ABCD (*Asset Based Community Development*).

1. Discovery

Survei (observasi) dilakukan sebelum menetapkan program kegiatan, untuk mengetahui potensi desa sebagai sasaran kegiatan pengabdian. Survei lapangan dilaksanakan selama satu minggu. Kegiatan ini dilakukan kolaborasi antara pemerintah desa, masyarakat, dan mahasiswa KKN

Tematik. Tujuan observasi untuk melihat situasi dan kondisi (potensi), menjalin komunikasi Ibu Darma Wanita, Karang Taruna, atau pihak-pihak terkait, dan menyukseskan program kerja. Pengabdian ini sejalan yang diungkapkan oleh (Hasanah, 2016) bahwa obeservasi itu dibutuhkan karena melakukan observasi lebih

mengetahui betul, bagaimana fokus dan berinteraksi langsung dengan masyarakat. Kalau pendapat (S. C. K. dan P. H. . Ningsih, 2020) mengatakan bahwa untuk melakukan suatu inovasi diperlukan observasi sebagai perencanaan awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 3. Observasi

Berdasarkan hasil observasi dilapangan didapatkan informasi dari masyarakat bahwa potensi alam yang melimpah dan belum diolah secara maksimal oleh pemerintah dan masyarakat adalah kerang baje'. Kerang ini hanya dijual gelondongan di pasar tradisional.

2. *Dream*

Setelah mendapatkan informasi, maka dilakukan suatu perencanaan, adapun informasi yang diperoleh antara lain:

- a. Banyak ibu-ibu rumah tangga masih menggantungkan ekonomi keluarga kepada suami.
- b. Hampir setiap rumah, salah satu keluarga mereka menjadi pengumpul atau mencari kerang baje' di sungai.

- c. Kerang baje' pada umumnya mereka menjual di pasar tradisional atau menjual kepada pengumpul.
- d. Tidak memiliki keahlian mengolah kerang baje, belum memiliki nilai tambah, sehingga diperlukan suatu inovasi melalui pelatihan.

Dengan demikian menyusun program kerja dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat, melakukan diskusi kelompok dalam suatu komunitas secara bersama-sama memutuskan langkah yang terbaik untuk memecahkan masalah, Langkah apa yang kita jalankan dalam mewujudkan impian masyarakat, setelah diskusi bersama, maka diputuskan untuk melakukan pelatihan pembuatan kerang baje'



Gambar 4. Menyusun Perencanaan Program Kerja

(Utomo, Prasetyo Budi, Purnomo, Mulyadi Eko, 2021) mengatakan bahwa melakukan perencanaan baik jangka panjang maupun jangka pendek akan menciptakan tujuan yang dimpikan. Sedangkan perencanaan yang akan dipersiapkan tentunya terkait dengan potensi desa, dimana potensi Desa Lompo Tengah adalah Kerang Baje’.

3. Design

Tahap ini dilaksanakan kegiatan pengabdian yang sudah didesain sebelumnya yaitu bentuk pelatihan pembuatan sambal kerang baje’, narasumber yaitu kolaborasi antara dosen dan mahasiswa KKN Tematik. Setelah pembukaan acara oleh Bapak Kepala Desa, dan Koordinator. Narasumber menjelaskan tahap-tahap pembuatan sambal kerang baje’, Adapun tahapan dalam pembuatan sambal kerang baje’ sebagai berikut:

- a. Menyiapkan bahan baku antara lain: kerang baje, lombok, bawang putih, bawang merah, garam, gula pasir/gula

merah, minyak goreng, bumbu rasa, dan air.

- b. Menyiapkan alat memasak seperti kompor, blender, mangkok, gelas, wajan, dan sendok.
- c. Rebus kerang baje’ dan diblender semua bahan-bahannya/bumbunya.
- d. Setelah direbus sampai mendidih, didiamkan sampai dingin. Daging kerang baje’ disahkan dengan cangkangnya
- e. Bumbu-bumbunya semua digoreng setelah diblender.
- f. Daging Kerang Baje’ dicampur bersama bumbu yang sedang digoreng.
- g. Setelah masak didiamkan sampai dingin, selanjutnya dimasukkan ke dalam botol.

Proses pembuatan sambal kerang baje’ dibantu oleh mahasiswa, masyarakat, perangkat desa, dan ibu-ibu Darma Wanita. Pelatihan ini dimulai dengan pemilihan kerang baje’ yang berkualitas dan bahan-bahan lainnya.



Gambar 5. Bahan Dasar Pembuatan Sambal Kerang Baje’.

- a. Merebus Kerang Baje’ dan Bumbu yang lain.



Gambar 4. Rebus Kerang Baje' dan Bumbu di Masak

b. Proses pembuatan kerang baje'



Gambar 5. Daging Kerang Baje' dicampur bersama bumbunya

4. *Destiny*

Evaluasi dalam pelaksanaan kegiatan guna mengetahui seberapa jauh ketercapaian kegiatan yang sudah dilaksanakan, seperti ketercapaian memahami dan mengimplementasikannya.

Tahap ini pemantau atau tetap melakukan pendampingan dan evaluasi

termasuk membantu menguruskan isin usaha yaitu Nomor Induk Berusaha: 2809230012836, dan sertifikat pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPP-IRT), PB-UMKU:280923001283600000001.



Gambar 6. Pelatihan Sambal Kerang Baje'.

SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk mengubah pola pikir kreatif dan selalu melakukan inovasi terutama masyarakat Desa Lompo Tengah. Program ini disusun model pendekatan berbasis ABCD. *Asset Based Community Development* (ABCD) merupakan salah satu pendekatan pengembangan masyarakat, (Kasanah et al., 2022).

Berdasarkan kegiatan tersebut, maka menurut (Haris et al., 2022), mengimplementasikan metode

ABCD (*asset based community development*) yang bertujuan menarik garis kemampuan yang dimiliki masyarakat untuk meningkatkan kesadaran diri dengan pendampingan proses pengembangan dan pemberdayaan.

Program pelatihan sambal kerang baje' dengan berbasis ABCD (*Asset Based Community Development*), masyarakat mempunyai keinginan untuk berubah, dan berinisiatif kearah yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Kautsari, M. M. (2019). *Asset-Based Community Development: Strategi Pengembangan Masyarakat. Empower: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 4(2), 259.
- Alam, A. N., & Purnamayati, L. (2021). *Karakteristik Petis Kerang Darah (Anadara granosa) Dari Lama Waktu Perebusan Yang Berbeda*. 5(2), 71–78.
- Alfiansyah, Ardi, D. (2014). *Struktur Komunitas Bialvia pada Kawasan Padang Lamun di Perairan Teluk Dalam. Ilmu Kelautan: FIKP UMRAH*.
- Arianto, Muhammad Sofwan Anwari, M. D. (2023). KONDISI VEGETASI MANGROVE PADA HABITAT KERANG KEPAH (*Polymesoda erosa*) di HUTAN MANGROVE DESA SUNGAI NILAM KECAMATAN JAWAI KABUPATEN SAMBAS. *JURNAL HUTAN LESTARI (2023) Vol. 11 (1): 99 – 109*.
- Damanik Ambarita, M.T., Raes, K. and De Meulenaer, B. (2019). The sensory acceptance and profile of Indonesian sambal-terasi: Impact of terasi type and concentration', *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, p. 100149. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100149>.
- Dini Selasi, Khoerul Umam, dan D. R. P. A. (2021). *Pendekatan ABCD (Asset Based Community Development): Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa marikangen Kecamatan Plumbon Kabupaten Cirebon, Volume 3 Nomor 2 (2021) Pages 176 – 188, Etos :Jurnal Pengabdian Mas*.
- Djawahir, A. U. (2018). *Asset Based Community Development di Pesantren Wisata: Implementasi Strategis di PP. An-Nur 2 Al Murtadlo Malang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 23-34.
- Fibri, D.L.N. and Frøst, M. B. (2019). *Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia', Appetite*, 133(February), pp. 61–69.
- Fitri, M. A., Wulandari, R. S., Azizah, Z., & Hamidah, L. N. (2022). *Pelatihan Pengolahan Kerang menjadi Kuliner Khas Banjar Kemuning di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo*. 5(2), 20–24.
- Haris, M., Ahid, N., & Ridhowan, M. (2022). Pendampingan Budaya Literasi Dengan Metode ABCD (Asset Based Community Development) Terhadap Santri Kelas 3 SMP di Asrama Al Maliki Pondok Pesantren Sunan Drajat Banjarwati Banjaranyar Paciran Lamongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 1(1), 29–36. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v1i1.618>
- Hasanah, H. (2016). *Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial)*. *Jurnal at-Taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Irmawati, Nurul Faudiah, R. A. (2022). *DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PIE KERANG KIJING (Pilsbryoconcha exilis)*, *JURNAL ILMIAH MAHASISWA PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA VOLUME: 7 NOMOR: 4 AGUSTUS 2022 hal : 47-56*.
- Kasanah, N., Elysa Septiana, Lia Alfi Karomah, Melfi Mutia Arifin, Muhammad Pandu Bagaskara, & Munifah Rahmawati. (2022). *Optimalisasi Digital Marketing Untuk Meningkatkan Omzet Usaha Mikro Dan Kecil Di Wringinanom Ponorogo. Amaluna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 83–93. <https://doi.org/10.21154/amaluna.v1i2.1357>
- Mustaring, H., Patang, P., & M. (2021). *Pemanfaatan Kerang Kijing (Pilsbryoconcha*

- Exilis*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 151-162.
- Ningsih, M. dan. (2021). Masa simpan aneka sambal dari bahan nabati menggunakan metode *accelerated shelf life testing* : kajian literatur', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2).
- Ningsih, S. C. K. dan P. H. . (2020). *Inovasi Kemasan dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempyek di Yogyakarta*. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6-17.
- Radix, I., Pranoto, A., Darsono, F. L., & Soegianto, L. (2022). *Pelatihan Pembuatan Produk Sambal Kemasan Siap Wirausaha bagi Tenaga Kerja Cleaning Service*. 2(2), 172–180.
- Rosmawati. (2019). *Lama Perebusan Terhadap Kandungan Protein Pada Kerang Darah (Anadara Granosa)*. *Jurnal Biology Science & Education*.
- Utomo, Prasetyo Budi, Purnomo, Mulyadi Eko, & N. (2021). *Studi Perencanaan Manajemen Sumber Daya Manusia Tenaga Pendidik Di SD Islam Palembang*. *Studia Manageria*, 3(1), 83–97.