



## **UBAH HASIL LAUT MENJADI PRODUK BERNILAI JUAL, INOVASI SAMBAL UDANG REBON DI DESA BANJARSARI KKNT MBKM UPN VETERAN JATIM MEMBUAT**

**Ira Wikartika<sup>1\*</sup>, G. Oka Warmana<sup>2</sup>, Taufikurrahman<sup>3</sup>, Achmad Abdi Syarifudin<sup>4</sup>,  
Marta Amanda Panjaitan<sup>5</sup>, Raden Roro Dwi Rizky P<sup>6</sup>, Venita Restu Al'Amin<sup>7</sup>,  
Anggraheny Sulistyana<sup>8</sup>**

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

\*E-mail: [irawikartika@upnjatim.ac.id](mailto:irawikartika@upnjatim.ac.id)

### **ABSTRAK**

Inovasi Produk merupakan suatu usaha yang dilakukan dalam mengembangkan, memperbaiki, dan meningkatkan produksi yang ada. Pendampingan inovasi produk yang dibuat kelompok KKNT-MBKM 115 adalah pembuatan inovasi "Sambal Rebon". Inovasi ini dilakukan dengan memanfaatkan potensi yang ada pada UMKM yang telah menjadi mitra kelompok KKNT 115 lebih tepatnya memanfaatkan hasil laut yang diterima oleh pelaku UMKM terasi milih Ibu Hamima. Inovasi tersebut memanfaatkan hasil laut berupa udang rebon dan dijadikan sambal siap saji dalam bentuk botol. Dengan dilakukannya inovasi produk ini, diharapkan nantinya Ibu Hamima dapat mengembangkan Inovasi tersebut dan menciptakan lapangan pekerjaan baru kepada masyarakat sekitar Banjarsari.

**Kata kunci:** Produksi; Inovasi; Rebon

## **TURNING MARINE PRODUCTS INTO SELLING VALUE PRODUCTS, KKNT MBKM UPN VETERANS EAST JAVA CREATES AN INNOVATION IN THE FORM OF REBON SHRIMP SAMBAL IN BANJARSARI VILLAGE**

### **ABSTRACT**

Product innovation is an effort made in developing, improving, and increasing existing production. The product innovation assistance carried out by the KKNT-MBKM 115 group is the creation of the "Sambal Rebon" innovation. This innovation is carried out by utilizing the business potential of the KKNT 115 group partner, more precisely by utilizing the seafood received by the shrimp paste business actor, Mrs. Hamima. This innovation utilizes marine products in the form of rebon shrimp and is made into ready-to-eat chili sauce in bottle form. With this product innovation, it is hoped that later Mrs. Hamima can develop these innovations and create new jobs for the people around Banjarsari.

**Keywords:** Product; Inovation; Rebon Shrimp

### **PENDAHULUAN**

Kewirausahaan adalah hasil dari satu disiplin proses sistematis penerapan kreativitas dan inovasi dalam memenuhi kebutuhan serta peluang di pasar. Kreativitas adalah inisiatif terhadap suatu produk atau proses yang bermanfaat, tepat, dan bernilai, terhadap suatu tuas yang lebih bersiat heuristic yaitu sesuatu yang merupakan pedoman, petunjuk, atau panduanyang tidak lengkap yang akan menuntun kita untuk mengerti, mempelajari, atau menemukan sesuatu yang baru (Hadiyati,2010). Larsen P and Lewis A,2007 mengatakan karakter yang sangat penting dari wirausahawa adalah kemampuannya berinovasi, karena tanpa adanya inovasi perusahaan tidak akan bertahan lama. Konsep kewirausahaan, penting dalam rangka pengembangan UMKM, karena kewirausahaan merupakan karakteristik kemanusiaan yang berfungsi besar dalam mengelola suatu bisnis, selain itu pengusaha yang memiliki jiwa kewirausahaan akan memperlihatkan sifat pembaharuan yang dinamis, inovatif dan adaptif terhadap perubahan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (Hadiyati,2010).

Wirausahawan yang selalu berinovasi dapat dikatakan sebagai sebagai seorang wirausahwan yang inovatif. Seseorang yang inovatif akan selalu berupaya melakukan perbaikan, menyajikan sesuatu yang baru/unik yang berbeda dengan yang sudah ada. Inovatif juga merupakan sikap penting bagi



yang hendaknya dimiliki oleh seorang wirausahawan. Dalam inovasi dapat diciptakan nilai tambah, baik pada organisasi, pemegang saham, maupun masyarakat luas.

Inovasi Produk merupakan suatu usaha yang dilakukan dalam mengembangkan, memperbaiki, dan meningkatkan produksi yang ada. Berdasar Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002, inovasi produk merupakan rangkaian pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dalam satu produk. Dalam inovasi produk sendiri tidak selalu berupa barang namun bisa berupa peningkatan pelayanan. Adanya pembuatan inovasi produk sendiri karena beberapa hal, di antaranya adalah adanya feedback dari pelanggan, kombinasi hal yang sebelumnya sudah ada, hingga penemuan baru.

Pada kegiatan Pendampingan yang dilakukan kepada masyarakat oleh kelompok KKNT adalah pengabdian dalam pembuatan "Inovasi Produk". Di mana pengertian Inovasi Produk sendiri adalah suatu usaha yang dilakukan dalam mengembangkan, memperbaiki, dan meningkatkan produksi yang ada. Dalam inovasi produk sendiri tidak selalu berupa barang namun bisa berupa peningkatan pelayanan. Adanya pembuatan inovasi produk sendiri karena beberapa hal, di antaranya adalah adanya feedback dari pelanggan, kombinasi hal yang sebelumnya sudah ada, hingga penemuan baru. Menurut Kotler dan Keller (2014:67) inovasi produk merupakan menunjukkan pada pengembangan dan pengenalan produk baru atau di kembangkan yang berhasil dipasarkan. Inovasi produk dapat berupa perubahan desain, komponen dan arsitektur produk.

Pendampingan inovasi produk yang dibuat kelompok KKNT 115 sendiri adalah pembuatan "Sambal Rebon" alasan pembuatan sambal rebon sendiri karena memanfaatkan potensi hasil tangkapan laut udang rebon yang ada pada UMKM yang telah menjadi mitra kelompok KKNT 115 di mana pada pelaku UMKM tersebut memproduksi terasi yang berada di dusun Brak Desa Banjarsari .

Selain itu, bisnis sambal kemasan saat ini makin berkembang. Sambal merupakan salah satu menu pelengkap yang sangat digemari kebanyakan orang di Indonesia. Kegemaran kebanyakan orang Indonesia dalam menyantap makanan memang cenderung lebih menyukai masakan yang kaya akan bumbu dan rempah. Seperti halnya sambal yang merupakan sajian dari beragam bumbu dan rempah . Apalagi penggemar makanan pedas di Indonesia bisa dibilang cukup banyak. Hal tersebut bisa dilihat dari banyaknya masakan khas nusantara yang punya cita rasa pedas . Tidak hanya makanan khas nusantara atau tradisional saja yang banyak menonjolkan cita rasa pedas , makanan kekinian seperti ayam geprek, bakso aci, seblak, mie setan, sampai cemilan atau makanan ringan dengan cita rasa pedas.sambal selain menggunakan buah tomat, dan bumbu dapur lainnya. Jenis sambal di Indonesia memang sangat beragam, dimana setiap daerahnya memiliki ciri khasnya. Karena di daerah Desa Banjarsari dekat dengan daerah laut, maka dibuatlah sambal udan rebon karena daerah ini memiliki hasil tangkapan laut berupa udang rebon yang melimpah.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini dengan pendampingan dan praktik kepada mitra sebanyak 1 mitra yang memiliki usaha terasi udang rebon. Adapun prosedur rencana kegiatan yang akan diberikan sebagai berikut:

- a. Tahap observasi (observation), pada tahap ini melakukan observasi di Dusun Brak, Desa Banjarsari, Kecamatan Sumberasih, Kabupaten Probolinggo guna mencari mitra yang bisa kita kelola untuk dibuatkan inovasi produk yang ke depannya bisa sangat berguna bagi Desa tersebut.
- b. Tahap perencanaan (Plan), pada tahap ini tim KKN melakukan perencanaan kegiatan pelatihan dengan membuat ringkasan materi tata cara membuat "Sambal Rebon" yang akan disampaikan, peralatan yang dibutuhkan sebelum, dan saat proses kegiatan berlangsung.
- c. Tahap pelaksanaan (do), kegiatan pada tahap ini adalah memberikan wawasan berupa pendampingan praktek membuat sambal rebon dan diskusi untuk merancang kemasan yang menarik konsumen dan serta pembuatan logo kemasan.
- d. Tahap refleksi (see), tahap ini adalah dengan rincian sebagai berikut: memberikan evaluasi/refleksi kepada mitra. Hal ini dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh mitra ini bisa melaksanakan hasil dari rancangan diskusi waktu pendampingan dan memasarkan produk hasil dari mitra kami secara luas kepada konsumen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Pembuatan Inovasi Produk “Sambal Rebon” ada alat dan bahan yang perlu disiapkan:

Bahan:

1. Bawang merah ¼ kg
2. Bawang putih ¼ kg
3. Gula secukupnya
4. Garam secukupnya
5. Cabai kecil ¼ kg
6. Cabai besar secukupnya
7. Tomat ¼ kg
8. Terasi kukus Bu Hamimah secukupnya
9. Penyedap rasa secukupnya (royco/Masako)
10. Rebon secukupnya
11. Blender atau ulegan



Gambar 1.persiapan alat dan bahan

Adapun Langkah- Langkah dalam pembuatan sambalrebon adalah:

1. Rendam rebon selama beberapa saat sampai rebon menghasilkan tekstur yang diinginkan
2. Tiriskan dan peras air rebon yang direndam
3. Lalu goreng bumbu rempah (bawang merah, bawangputih) dengan api kecil sampai matang
4. Tiriskan bumbu rempah yang digoreng lalu dapatdihaluskan
5. Siapkan wajan dengan api kecil lalu masukan sambal yangtelah dicampur dan telah dicampur oleh garam, gula
6. Setelah selesai semua aduk semua bahan sambal dan masukan rebon secukupnya sesuai selera
7. Aduk merata sehingga menghasilkan tekstur yang diinginkan
8. Setelah diaduk masukan Kembali ke wajan
9. sampai mengeluarkan sedikit minyak pada sambal
10. Sambal Rebon telah siap dan dapat ditiriskan kedalam kemasan atau botol kemasan sambal.
11. Untuk kemasan menggunakan botol plastik kecil yang telah ditempelkan sticker menjadi logo UMKM produk



Gambar 2. Proses Pemasakan Rempah- Rempah



Gambar 3 dan 4. Proses Menghaluskan Menggunakan Blender



Gambar 5. Proses penggorengan sambal rebon yang sudah diblender



Gambar 6. Inovasi Produk “Sambal Rebon” yang siap dijual



Ada hal juga yang perlu diperhatikan untuk dapat memaksimalkan Inovasi Produk yang telah diciptakan:

1. Fokuslah pada Tujuan  
Munculnya ide baru yang ada kemungkinan orang yang menjadi target dapat menolak ide yang di ciptakan namun hal itu bukan menjadi alasan kedepannya jika apa yang bisa diciptakan itu bertentangan dengan keadaan sekitar
2. Inovasi Produk yang Unik  
Selain menawarkan tampilan produk, perlu menciptakan cita rasa yang baru serta cara penyajian merupakan hal yang terpenting
3. Mencari Sudut Pandang yang Berbeda  
Maksud dari mencari sudut pandang yang berbeda di mana produk yang ditawarkan dapat diinovasikan seperti bentuk barang/ produk yang unik misalnya: jika yang ditawarkan berbentuk bulat dan di tengahnya kosong pada donat bisa ditawarkan dengan berinovasi dengan hanya berbentuk bulat
4. Meningkatkan Tampilan Produk  
Dengan berinovasi berarti memfokuskan tampilan produk bisa berupa bentuk, warna, dan inovasi lainnya. Jadi dengan adanya peningkatan tampilan produk yang menarik akan lebih mudah mempengaruhi minat konsumen.
5. Inovasi Pelayanan dan Penyajian  
Selain berfokus pada barang atau produk yang diinovasikan perlu juga untuk focus pada pelayanan dan penyajian yang diberikan supaya menjadi satu kesatuan yang seimbang dan semakin memberi perhatian konsumen untuk tertarik.
6. Memperbarui Inovasi Produk  
Dalam membuat inovasi ternyata tidak harus dengan sesuatu baru, namun hanya perlu sebuah perbaruan saja. Sehingga Ketika suatu produk masih tetap laku dipasaran, maka tidak perlu melakukan banyak perubahan. Sedikit perubahan memang perlu untuk menghasilkan kualitas produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

## **SIMPULAN**

Pendampingan inovasi produk yang dibuat kelompok KKNT 115 sendiri adalah pembuatan “Sambal Rebon”. Inovasi ini dilakukan dengan memanfaatkan potensi yang ada pada UMKM yang telah menjadi mitra kelompok KKNT 115 lebih tepatnya memanfaatkan hasil laut yang diterima oleh pelaku UMKM terasi milih Ibu Hamima. Dengan dilakukannya inovasi produk ini, diharapkan nantinya Ibu Hamima dapat mengembangkan Inovasi tersebut dan menciptakan lapangan pekerjaan baru kepada masyarakat sekitar Banjarsari.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Alpindo, A. (2016). *PENINGKATAN KUALITAS SAMBAL FERMENTASI MELALUI PENAMBAHAN GARAM DAN BAHAN PENSTABIL AGRITEPA*.
- Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi Graha Ilmu*.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan, Forum Kesehatan Ilmiah (Forikes)*.
- Keller, K. (n.d.). *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13. 2009.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia pangan Komponen Makro*.
- M, R. (2013). *Jurnal Definisi Usaha Kecil*.
- Makanan, B. P. O. dan. (2011). *Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Marada, H. (2012). *Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Cakalang Pada Suhu Freezer Terhadap Jumlah Bakteri*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo.
- Nugrahani, R. (2015). *Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk UMKM*. Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang.
- Oentoro, D. (2010). *Manajemen Pemasaran Modern*.