

---

## Optimalisasi Potensi Udang Lokal dalam Pembuatan Produk Kerupuk Udang di Desa Puntii Kabupaten Bima

### *Optimizing the Potential of Local Shrimp in Making Shrimp Cracker Products in Puntii Village, Bima Regency*

Yusnia Ayusari<sup>1</sup>, Husnul Khotimah<sup>2</sup>, Nurul Hidayanti<sup>3</sup>, Wahyu Ramadhan<sup>4</sup>, Sahrul<sup>5</sup>,  
Febi Berliana<sup>6</sup>, Aida Zulwahidah<sup>7</sup>  
<sup>1234567</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima

Email : [Yusniaayusari.stiebima21@gmail.com](mailto:Yusniaayusari.stiebima21@gmail.com) , [husnulkhotimah.stiebima21@gmail.com](mailto:husnulkhotimah.stiebima21@gmail.com) ,  
[nurulhidayanti.stiebima21@gmail.com](mailto:nurulhidayanti.stiebima21@gmail.com) , [wahyuramadhan.stiebima21@gmail.com](mailto:wahyuramadhan.stiebima21@gmail.com) ,  
[sahrul.stiebima21@gmail.com](mailto:sahrul.stiebima21@gmail.com) , [febiberliana.stiebima21@gmail.com](mailto:febiberliana.stiebima21@gmail.com) , [aidazulwahidah.stiebima21@gmail.com](mailto:aidazulwahidah.stiebima21@gmail.com)

---

#### Article History:

Received: Oktober 30, 2024;

Revised: November 30, 2024;

Accepted: Januari 13, 2025;

Online Available: Januari 18, 2025;

#### Keywords:

Shrimp crackers,  
local resource optimization,  
community empowerment

**Abstract:** *Puntii Village, Soromandi District, Bima Regency, has significant local shrimp potential, but it has not been fully utilized for the development of value-added products. The MBKM Thematic Community Service Program (KKN) plays a key role in optimizing this potential by processing shrimp into shrimp cracker products. Using a participatory approach, KKN students collaborated with the local community in various stages of shrimp cracker production, including raw material selection, production processes, and marketing. The results of this program indicate that optimizing local shrimp potential enhances community skills in shrimp cracker production and creates opportunities for increased income. The conclusion of this activity is that optimizing local shrimp potential through the KKN program has a positive impact on local economic empowerment and improves the welfare of the community.*

#### Abstrak

Desa Puntii, Kecamatan Soromandi, Kabupaten Bima, memiliki potensi udang lokal yang signifikan, namun belum dimanfaatkan secara maksimal untuk pengembangan produk bernilai tambah. Program KKN Tematik MBKM berperan dalam mengoptimalkan potensi ini melalui pengolahan udang menjadi produk kerupuk udang. Melalui pendekatan partisipatif, mahasiswa KKN berkolaborasi dengan masyarakat setempat dalam berbagai tahap produksi kerupuk udang, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa optimalisasi potensi udang lokal mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam produksi kerupuk udang, serta membuka peluang peningkatan pendapatan. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah optimalisasi potensi udang lokal melalui program KKN memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat.

**Kata Kunci:** Kerupuk udang, Optimalisasi sumber daya lokal, pemberdayaan masyarakat

## 1. PENDAHULUAN

Desa Puntii terletak di wilayah pesisir yang memiliki akses langsung ke laut, menjadikannya wilayah yang strategis untuk sektor perikanan dan kelautan. Wilayah pesisir Desa Puntii juga strategis karena dekat dengan pusat distribusi di wilayah Kabupaten Bima. Akses transportasi darat dan laut yang cukup memadai memungkinkan distribusi produk dari desa ke kota atau bahkan ke luar daerah. Dengan jaringan jalan yang menghubungkan Desa Puntii ke kota Bima dan pelabuhan setempat, potensi untuk memasarkan produk olahan udang dari Desa Puntii ke pasar yang lebih luas semakin besar. Desa Puntii, yang terletak di Kecamatan Soromandi, Kabupaten Bima, memiliki potensi ekonomi yang besar, terutama di sektor

perikanan, salah satu potensi usaha terbesar di desa ini adalah produk olahan hasil laut. Selain sektor perikanan, sektor pertanian juga berperan penting dalam ekonomi desa, dengan hasil utama berupa padi, jagung, dan kacang-kacangan. Namun, usaha berbasis pengolahan hasil laut seperti udang memiliki prospek yang lebih besar karena tingginya permintaan pasar terhadap produk-produk olahan laut yang bernilai tambah.

Udang merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki peran strategis dalam perekonomian Desa Punti, Kecamatan Soromandi, Kabupaten Bima. Sebagai wilayah pesisir yang kaya akan sumber daya perikanan, Desa Punti memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor perikanan, khususnya udang. Udang di wilayah ini tersedia dalam jumlah yang cukup melimpah, didukung oleh kondisi alam yang ideal untuk budidaya dan penangkapan udang secara tradisional.

Potensi ekonomi dari udang sebagai komoditas lokal sangat signifikan. Udang memiliki permintaan yang tinggi di pasar domestik maupun internasional, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Hal ini menjadikan udang sebagai salah satu komoditas yang dapat memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan masyarakat setempat. Selain mempunyai nilai gizi yang tinggi, udang juga disukai sebagai produk makanan olahan sebagian besar penduduk di dunia.

Potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal karena terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah udang menjadi produk bernilai tambah. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan menjadi penyebab utama tidak optimalnya masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal, khususnya potensi udang lokal. Masyarakat setempat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk mengolah udang menjadi produk bernilai tambah seperti kerupuk udang, atau produk olahan lainnya. Namun, udang-udang tersebut hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang cukup murah, padahal bisa diolah lebih lanjut untuk meningkatkan nilai jual seperti menjadikannya kerupuk udang, sehingga dapat dijadikan sebagai mata pencaharian baru berupa usaha keluarga.

Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik MBKM, kami selaku mahasiswa melakukan pemberdayaan masyarakat untuk memanfaatkan potensi udang lokal dalam pembuatan kerupuk udang dengan tujuan memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat di Desa Punti. Pelatihan dan pendampingan dalam teknik produksi, pengelolaan usaha, dan strategi pemasaran diharapkan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengelola usaha berbasis kerupuk udang.

Dengan demikian, kerupuk udang dapat menjadi produk unggulan yang mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Punti Kecamatan Soromandi Kabupaten Bima.

## **2. METODE**

Pada awal sebelum pelaksanaan kegiatan tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) menyosialisasikan program kepada para masyarakat sekitar. Sosialisasi program ini dilakukan melalui metode pendekatan dalam rangka untuk mengubah pola pikir yang selama ini terjadi, yaitu potensi lokal yang sebenarnya dapat menjadi sebuah produk bernilai jual tinggi, namun hanya di jual mentah oleh masyarakat Desa Punti. Pola pikir masyarakat harus di ubah menjadi jiwa wirausaha, kreatif, dan inovatif sehingga dengan pola pikir yang baru warga diharapkan dapat berkreasi dan berinovasi untuk mendatangkan keuntungan.

Metode penelitian dalam penyusunan jurnal ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode partisipatif. Pendekatan partisipatif dalam program ini memastikan bahwa masyarakat tidak hanya menjadi penerima bantuan, tetapi juga terlibat aktif dalam proses pengambilan keputusan dan pelaksanaan program. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal untuk menciptakan produk unggulan, masyarakat dapat memaksimalkan potensi desa mereka dan menciptakan peluang kerja baru, sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih inklusif dan berkelanjutan.

Untuk pengumpulan data penelitian kami mengadakan seminar dan workshop pelatihan pembuatan produk dengan sasaran utama yaitu ibu ibu rumah tangga, dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Desa Punti Kecamatan Soromandi Kabupaten Bima.

## **3. HASIL**

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk udang ini yang menjadi sasaran utama adalah ibu-ibu rumah tangga dari masyarakat Desa Punti. Pelatihan ini dilakukan dengan pemateri atau instruktur dari tim mahasiswa KKN-Tematik MBKM Stie Bima. Pelatihan yang diberikan meliputi pembuatan kerupuk udang yang sehat dan berkualitas tinggi. Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga mendapatkan pengetahuan tentang cara pembuatan kerupuk udang. Pelatihan pembuatan kerupuk udang menggunakan bahan-bahan dan alat-alat sederhana.

Tabel 1. Bahan dan alat pembuatan produk kerupuk udang

No	Alat	Bahan
1	Panci	Udang
2	Pisau	Tepung Tapioka
3	Blender	Telur
4	Talam	Garam
5	Telenan	Bawang
6	Wajan	Penyedap rasa
7	Spatula	Gula putih
8	Kompore	Air panas
9	Timbangan	Minyak goreng

Proses pembuatan kerupuk udang untuk mendapatkan hasil olahan yang bagus haruslah menggunakan udang segar, seperti hasil tangkapan nelayan dan panen tambak. Langkah-langkah pembuatan kerupuk udang adalah sebagai berikut:

- a. Kupas Udang terlebih dahulu dan cuci hingga bersih.
- b. Kemudian blender udang bersama dengan bawang putih, gula putih, garam, penyedap rasa dan telur sampai halus.
- c. Campurkan tepung tapioka dan air panas ke dalam baskom sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan umak sagu yang tidak lengket dan tidak terdapat bulir-bulir. Setelah itu, uleni secara merata agar tidak lengket dan bahan tercampur merata.
- d. Cetak adonan bulat memanjang.
- e. ukus adonan selama 45 menit atau hingga matang, keluarkan dan biarkan hingga dingin.
- f. Setelah itu, masukkan ke dalam Freezer/kulkas sampai mengeras agar adonan mudah dipotong.
- g. Selanjutnya, keluarkan dari kulkas adonan tersebut. Potong adonan dan susun di wadah, lalu dijemur di bawah sinar matahari hingga kering.
- h. Goreng kerupuk udang hingga mengembang dan renyah. Setelah itu angkat dan tiriskan minyaknya. Kerupuk siap untuk dinikmati.

#### 4. DISKUSI

Sebagai hasil dari pelatihan ini, masyarakat yang sebelumnya hanya menjual udang dalam bentuk mentah kini mampu mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, seperti kerupuk udang. Dengan keterampilan yang baru diperoleh, mereka dapat meningkatkan pendapatan dan memberdayakan ekonomi desa. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya memberikan dampak positif pada individu, tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat di Desa Punti secara keseluruhan.



Gambar 1. Penyuluhan tentang manfaat Pembuatan produk



Gambar 2. Praktik hasil materi yang disampaikan membuat produk

## 5. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan produk yang diberikan kepada masyarakat dalam Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Pundi Kecamatan Soromandi Kabupaten Bima telah berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat di daerah tersebut dalam memanfaatkan potensi udang lokal sehingga berhasil memproduksi kerupuk udang.

Pelatihan tentang pemilihan udang yang segar dan berkualitas membantu masyarakat memahami dampaknya terhadap cita rasa dan daya tahan produk. Selain itu, penerapan teknik produksi yang efisien dan higienis meningkatkan kualitas kerupuk udang yang diproduksi.

Masyarakat yang sebelumnya hanya menjual udang dalam bentuk mentah kini mampu mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, seperti kerupuk udang. Dengan keterampilan yang baru diperoleh, mereka dapat meningkatkan pendapatan dan memberdayakan ekonomi desa. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya memberikan dampak positif pada individu, tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat di Desa Pundi secara keseluruhan.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Melalui pendekatan praktis yang difasilitasi oleh mahasiswa KKN, masyarakat mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang berbagai aspek penting dalam produksi kerupuk udang, mulai dari pemilihan bahan baku udang yang berkualitas hingga teknik pengolahan dan pengemasan produk yang menarik. Terimakasih kepada pemerintah dan masyarakat desa puntir atas partisipasi dan dukungan dalam menjalankan kegiatan kewirausahaan.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Ismail S, Saputra W, Baisan P, et al. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KRUENG TUNONG ACEH JAYA MELALUI USAHA KERUPUK UDANG BERBASIS KOMODITAS LOKAL. *MEUSEURAYA - JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*. Published online December 29, 2022:59-69. doi:10.47498/meuseuraya.v1i2.1383
- Munthe RA, Pertanian F. Analisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Udang (*Penaeus indicus*) di Kelurahan Tanjung Leidong Kecamatan Kualuh Leidong. *JIMTANI*. 2022;2:197-207. <http://jurnalmahasiswa.umsu.ac.id/index.php/jimtani>