

# Pengembangan Produk Inovatif Sambal Cumi Sebagai Inspirasi Usaha Masyarakat Desa Keruak

Imelda Yustika Putri<sup>1</sup>, Rizka Azhari<sup>2</sup>, I Putu Eka Wira Sanjaya Putra<sup>3</sup>, Made Mahendra<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Mataram

\*Corresponding author

E-mail: [imeldayustikap@gmail.com](mailto:imeldayustikap@gmail.com)\*

## Article History:

Received: Aug, 2025

Revised: Aug, 2025

Accepted: Aug, 2025

**Abstract:** Program pengabdian masyarakat di Desa Keruak berfokus pada pengembangan produk inovatif sambal cumi sebagai inspirasi usaha untuk memberdayakan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Isu utamanya adalah rendahnya nilai tambah dari hasil laut yang hanya dijual mentah, meskipun potensi sumber daya cumi dan cabai di wilayah tersebut melimpah. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan nilai jual bahan baku lokal dan menumbuhkan semangat berwirausaha di kalangan masyarakat. Dengan menggunakan metode pendekatan partisipatif melalui pelatihan, pendampingan, serta kompetisi kreatif berupa lomba memasak sambal cumi. Tahapan ini dilengkapi dengan sosialisasi pemasaran digital dan perizinan produk seperti PIRT dan sertifikat halal untuk menjamin keberlanjutan dan legalitas usaha. Hasilnya, masyarakat Desa Keruak mengalami perubahan sosial dari hanya menjual bahan mentah menjadi mampu mengolah dan memasarkan produk yang memiliki nilai tambah tinggi. Dengan demikian, program ini berhasil memperkuat identitas kuliner local dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

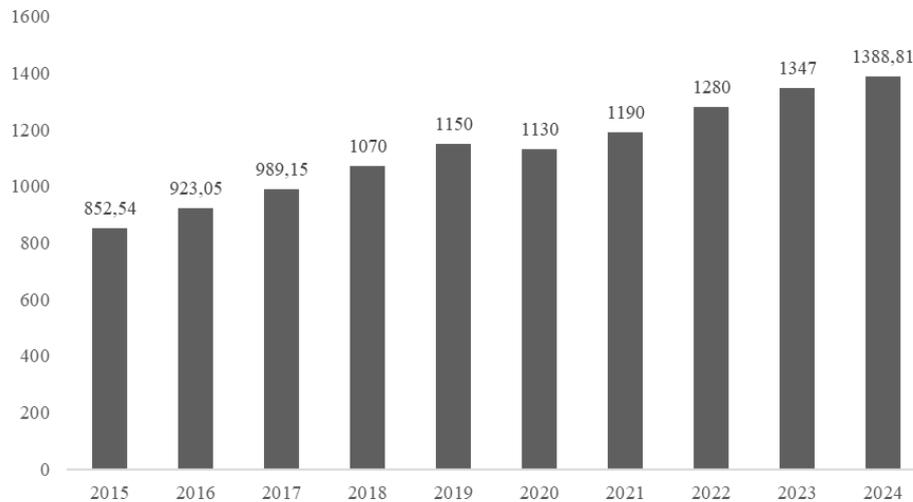
## Keywords:

Pemberdayaan Masyarakat, Produk Inovatif, Sambal Cumi, Ekonomi Kreatif, Desa Keruak.

## Pendahuluan

Kesejahteraan masyarakat desa merupakan wujud dari pembangunan ekonomi yang berbasis pada pemanfaatan potensi lokal dalam sektor ekonomi kreatif. Dalam beberapa tahun terakhir, ekonomi kreatif telah menjadi salah satu pendorong pembangunan, terutama melalui penguatan sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Ekonomi kreatif berfokus pada pemanfaatan ide, kreativitas, dan pengetahuan sebagai aset utama dalam menghasilkan produk dan layanan yang memiliki nilai tambah tinggi (Agustina et al., 2025). Adapun subsektor ekonomi kreatif yang berkembang pesat adalah sektor kuliner, tujuannya lebih dari sekadar

pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi juga mencerminkan icon budaya dan membuka peluang dalam sektor pariwisata dan industri (Rachman Putra et al., 2022; Ananta, 2025).



Gambar 1. 1 Pertumbuhan PDB Sektor Ekonomi Kreatif 2015 s.d. 2024 (Dalam triliun)

Satu di antara wilayah yang merepresentasikan potensi tersebut adalah Desa Keruak di Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Desa ini merupakan salah satu sentra berkumpulnya komoditas sumber daya kelautan di wilayah timur Pulau Lombok. Potensi tersebut ditunjang oleh keberadaan Pelabuhan Nelayan Tanjung Luar, yang menjadi pusat aktivitas perikanan tangkap masyarakat setempat. Aktivitas penangkapan dan pendaratan hasil laut seperti ikan, udang, dan cumi-cumi menjadi penggerak utama roda ekonomi warga di sekitar pelabuhan. Namun, sebagian besar hasil laut yang ditangkap hanya dijual dalam bentuk segar atau bahkan dibiarkan terbuang, sehingga belum memberikan nilai tambah yang optimal bagi peningkatan pendapatan rumah tangga. Di tengah tingginya potensi hasil laut tersebut, berbagai bentuk inovasi potensial dapat dikembangkan di Desa Keruak, salah satunya adalah produk sambal cumi. Perpaduan antara cita rasa khas nusantara dengan bahan baku lokal yang mudah diperoleh. Selain digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, sambal cumi juga memiliki daya simpan yang baik dan prospek pemasaran yang luas, baik melalui penjualan langsung di toko dan pasar tradisional maupun melalui platform digital seperti WhatsApp, Instagram, TikTok Shop, dan Facebook (Pura et al., 2023).

Pengolahan hasil laut menjadi produk siap saji seperti sambal cumi tidak hanya meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga memperkuat identitas

kuliner daerah serta memperluas lapangan kerja, khususnya bagi ibu rumah tangga dan pemuda desa. Inisiatif ini sejalan dengan penguatan UMKM desa berbasis potensi lokal. Berbagai studi sebelumnya menunjukkan hasil positif. Di Lamongan, pelatihan dan dukungan alat bantu mampu meningkatkan nilai tambah kerupuk cumi (Intyas, 2020). Di Tarakan, pelatihan tumis cumi balado berhasil menumbuhkan keterampilan serta semangat berwirausaha masyarakat (Hidayat & Dermawan, 2025). Sedangkan di Sanrobone, sambal cumi berbahan cabai dan cumi menjadi produk bernilai jual yang dipasarkan secara digital, memunculkan usaha baru di tingkat rumah tangga (Pura et al., 2023). Temuan-temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil laut mampu mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif pesisir.

Meski demikian, sambal cumi yang akan dikembangkan di Desa Keruak memiliki pendekatan yang lebih terintegratif dibanding temuan sebelumnya. Jika studi-studi terdahulu lebih berfokus pada pengolahan dasar dan pemasaran terbatas, maka produk sambal cumi Keruak akan dirancang sebagai produk inovatif dengan sentuhan identitas desa, dikemas modern, serta dipasarkan melalui strategi digital terpadu. Pelatihan yang dilakukan tidak hanya mencakup teknik produksi dan pengolahan, tetapi juga akan dilengkapi dengan sosialisasi pemasaran digital dan perizinan usaha agar usaha yang terbentuk dapat berkelanjutan dan legal secara formal. Oleh karena itu, pelatihan dan pengembangan produk inovatif sambal cumi di Desa Keruak diharapkan mampu menjadi inspirasi usaha yang aplikatif, memperkuat identitas kuliner lokal, memberdayakan masyarakat secara ekonomi, serta mendorong pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

## **Metode**

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Masyarakat dan Desa bertema “Pengembangan Produk Inovatif Sambal Cumi Sebagai Inspirasi Usaha Masyarakat Desa Keruak” adalah melalui pendekatan pelatihan, pendampingan, serta kompetisi kreatif berbasis potensi lokal. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Keruak, Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur dengan fokus melibatkan masyarakat dan kader desa sebagai mitra utama. Tahapan kegiatan dimulai dengan sosialisasi dan koordinasi bersama perangkat desa guna memperoleh dukungan dan memastikan kegiatan selaras dengan kebutuhan masyarakat. Selanjutnya dilakukan pertemuan bersama kader-kader desa sebagai bentuk pendekatan partisipatif sekaligus membahas teknis pelaksanaan kegiatan. Setelah itu, dilakukan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan utama, yaitu

lomba memasak sambal cumi. Lomba ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2025 pukul 15.00 WITA, bertempat di Balai Desa Keruak. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong kreativitas masyarakat dalam mengolah cumi menjadi produk bernilai jual tinggi serta menumbuhkan minat berwirausaha. Sebagai tahapan lanjutan, dilakukan kegiatan sosialisasi pemasaran dan perizinan produk kepada masyarakat. Tujuannya untuk memberikan pemahaman dasar terkait strategi penjualan, distribusi produk, serta pentingnya legalitas usaha sebagai upaya mendukung keberlanjutan produk sambal cumi dalam jangka panjang.

## Hasil

### A. Identifikasi Potensi Desa

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi bersama perangkat Desa Keruak, sebagai langkah awal koordinasi program. Dalam pertemuan ini disampaikan informasi lengkap mengenai tujuan dan rencana pelaksanaan kegiatan agar memperoleh dukungan penuh dari pihak desa. Pada kesempatan tersebut, perangkat desa menyampaikan bahwa wilayah Keruak memiliki potensi besar di sektor pertanian, peternakan dan perikanan, terutama hasil tangkapan cumi dan hasil panen cabai yang cukup melimpah namun belum dikelola secara optimal. Oleh karena itu, belum ada olahan hasil laut yang dikelola masyarakat secara berkelanjutan.

Melalui sosialisasi ini, diperoleh data dan pemahaman bahwa masyarakat sebenarnya telah memiliki bahan baku melimpah untuk diolah menjadi produk kuliner unggulan, namun masih terkendala pada pengetahuan pengolahan, pemasaran, dan perizinan produk. Kondisi ini menjadi dasar penting dalam merancang tahapan kegiatan berikutnya.



*Gambar 1. Sosialisasi Bersama Perangkat Desa*

## B. Pertemuan dengan Kader dan Persiapan Lomba

Setelah mendapat dukungan dari perangkat desa, tim pelaksana mengadakan pertemuan teknis bersama kader desa untuk membahas pelaksanaan lomba memasak sambal cumi. Pertemuan ini membahas berbagai hal teknis mulai dari jumlah peserta, perlengkapan yang diperlukan, sistem penilaian, hingga pembagian peran panitia selama kegiatan berlangsung. Peserta lomba berasal dari lima dusun di Desa Keruak, yaitu Dusun Dasan Baru Barat, Dusun Dasan Baru Timur, Dusun Buhlawang Barat, Dusun Buhlawang Timur, Dusun Keruak. Masing-masing dusun mengirimkan satu kelompok, dan setiap kelompok terdiri dari tiga orang peserta. Dengan demikian, lomba diikuti oleh lima kelompok dari lima dusun berbeda yang akan saling berkompetisi menyajikan olahan sambal cumi terbaik versi mereka.



*Gambar 2.* Sosialisasi Bersama Ibu-ibu Kader

Dalam hal persiapan alat dan bahan, panitia menyiapkan satu set kompor dan tabung gas untuk masing-masing kelompok peserta, sehingga seluruh anggota kelompok dapat memasak secara bersamaan tanpa harus menunggu atau bergantian. Sementara itu, alat-alat pelengkap lainnya seperti wajan, spatula, pisau, talenan, dan blender dibawa langsung oleh masing-masing peserta dari rumah mereka sesuai kebutuhannya. Adapun bahan-bahan utama seperti cumi segar (sotong), cabai, bawang, dan bumbu pelengkap telah disediakan secara merata oleh panitia untuk seluruh kelompok. Hal ini dilakukan agar fokus penilaian dapat tertuju pada kreativitas pengolahan dan cita rasa, bukan pada variasi bahan.



*Gambar 3. Persiapan Alat dan Bahan Sambal Cumi*

### **C. Pelaksanaan Lomba Memasak Sambal Cumi**

Puncak kegiatan berlangsung pada tanggal 27 Juli 2025 pukul 14.30 WITA di Balai Desa Keruak, yaitu lomba memasak sambal cumi yang diikuti oleh masyarakat umum, terutama ibu-ibu kader setiap dusun. Setiap peserta diberi kesempatan untuk menunjukkan kreativitas dan kemampuan dalam mengolah bahan dasar cumi dan cabai menjadi sambal yang khas dan menarik.



*Gambar 4. Lomba Pembuatan Sambal Cumi*

Lomba berlangsung dalam penuh antusiasme. Masing-masing peserta menampilkan resep dan teknik pengolahan yang beragam. Ada yang mengolah sambal dengan tambahan salada, serai, timun hingga rempah khas Lombok lainnya. Selain rasa, juri juga menilai dari aspek kebersihan, penyajian, dan daya simpan produk. Kegiatan lomba ini bukan hanya sekadar ajang kompetisi, tetapi juga menjadi sarana belajar bersama. Melalui proses ini, masyarakat menyadari bahwa mereka sebenarnya memiliki potensi besar untuk memulai usaha sendiri dengan bahan yang

tersedia di sekitar mereka.



*Gambar 5. Dokumentasi Program Kerja Utama*

#### **D. Sosialisasi Pemasaran dan Perizinan Produk**

Setelah lomba selesai, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi mengenai strategi pemasaran dan perizinan usaha. Materi mencakup cara memasarkan produk secara langsung maupun online, pentingnya kemasan yang menarik, disertai penggunaan label pada kemasan. Label tersebut minimal berisi nama produk, komposisi bahan, tanggal produksi dan kadaluarsa, serta nomor kontak. Penambahan informasi ini bertujuan memberi kejelasan bagi konsumen dan meningkatkan kepercayaan terhadap produk.



*Gambar 6. Sosialisasi Pemasaran Produk*

Selain itu, dijelaskan pula mengenai pentingnya perizinan seperti PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) dan sertifikat halal sebagai bentuk legalitas dan jaminan mutu produk. Masyarakat diberikan panduan langkah-langkah mengurus izin tersebut agar produk sambal cumi dapat dipasarkan secara lebih luas. Melalui sosialisasi ini, diharapkan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dapat

melihat peluang usaha rumahan dari produk olahan local dengan modal kecil, pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat. Produk lokal seperti sambal cumi dapat bersaing di pasar kuliner yang lebih luas.



*Gambar 7. Sosialisasi Legalitas Produk*

## **Diskusi**

Sosialisasi awal bersama perangkat desa menjadi langkah strategis dalam menyatukan tujuan dan dukungan program, seperti yang termuat dalam (Wibowo & Nasvian, 2022) bahwa komunikasi dua arah menjadi langkah yang sangat penting untuk mencapai keberhasilan pemberdayaan masyarakat. Program pengabdian masyarakat di Desa Keruak ini mampu mendorong keterlibatan aktif warga dalam mengembangkan potensi lokal dengan pendekatan partisipatif dan edukatif.

Tersedianya hasil tangkapan cumi dan panen cabai dalam jumlah yang melimpah menggambarkan pentingnya pemanfaatan aset lokal, sesuai dengan pendekatan Asset Based Community Development dimana masyarakat sebagai pelaku utama pembangunan dengan mengoptimalkan apa yang dimiliki (Mallapiang et al., 2020). Oleh karena itu, pendekatan ini berasal dari masyarakat dan untuk masyarakat. Namun, keterbatasan pengetahuan pengolahan dan pemasaran menjadi hambatan utama yang diatasi melalui lomba sambal cumi sebagai sarana pembelajaran partisipatif.

Berkaitan dengan sosialisasi pemasaran dan perizinan produk yang menjadi hal penting dalam membekali masyarakat menghadapi pasar, termasuk tentang label, kemasan, dan legalitas usaha seperti PIRT dan sertifikasi halal. Hal ini sejalan dengan temuan (Foster & Johansyah, 2021) yang menyatakan legalitas berpengaruh signifikan terhadap daya saing UMKM. Berdasarkan rangkaian kegiatan tersebut, tampak terjadi perubahan sosial dari yang hanya menjual hasil mentah lalu mulai mengolah

dan memasarkan produk sehingga memiliki nilai tambah. Kapasitas lokal mampu mendorong pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat (Handini, 2025).

## **Kesimpulan**

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa pengembangan produk inovatif sambal cumi di Desa Keruak, Kabupaten Lombok Timur, berhasil memberdayakan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Pendekatan yang digunakan dalam program ini adalah pelatihan, pendampingan, dan kompetisi kreatif yang berfokus pada potensi lokal, yaitu hasil tangkapan cumi dan panen cabai yang melimpah. Melalui lomba memasak sambal cumi, masyarakat didorong untuk berkreasi dalam mengolah bahan baku yang tersedia di sekitar mereka menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, sosialisasi pemasaran dan perizinan produk membekali masyarakat dengan pengetahuan penting tentang strategi penjualan, kemasan, pelabelan, dan legalitas usaha seperti PIRT dan sertifikat halal. Inisiatif ini sejalan dengan temuan dari studi-studi terdahulu yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil laut dapat mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di wilayah pesisir. Adanya program ini, masyarakat mengalami perubahan sosial dari hanya menjual hasil mentah menjadi mampu mengolah dan memasarkan produk yang memiliki nilai tambah, sehingga berpotensi memperkuat identitas kuliner lokal, membuka lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

## **Pengakuan/Acknowledgement**

Penulis menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah berkontribusi terhadap keberhasilan program pengabdian masyarakat ini. Secara khusus, apresiasi yang setinggi-tingginya diberikan kepada perangkat Desa Keruak atas dukungan dan fasilitas yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan. Terima kasih juga ditujukan kepada seluruh masyarakat dan kader desa yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan program, terutama dalam lomba memasak sambal cumi. Keterlibatan aktif dan antusiasme dari masyarakat menjadi kunci utama dalam mencapai tujuan program. Selain itu, ucapan terima kasih juga diberikan kepada Universitas Mataram (UNRAM) atas dukungan kelembagaan yang telah memungkinkan terlaksananya program ini sebagai bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN).

## Daftar Referensi

- Agustina, S. P., Endri, V. D., Saputri, R. T., & Zora, F. (2025). Strategi Pengembangan UMKM di Sektor Ekonomi Kreatif untuk Meningkatkan Daya Saing.
- Ananta, P. (2025). Faktor Penyebab Rendahnya Pemanfaatan Potensi Ekonomi Kreatif Di Sektor Wisata Kuliner Rendang Telur Di Kampung Rendang Kota Payakumbuh.
- Foster, B., & Johansyah, M. D. (2021). GAMPIL: Upaya Penguatan Daya Saing Ritel Mikro di Era COVID-19 dan Peningkatan Minat Memiliki Legalitas Usaha. *Jurnal Maps (Manajemen Perbankan Syariah)*, 5(1), 22–28. <https://doi.org/10.32627/maps.v5i1.87>
- Handini, N. (2025). Peran Pemerintah Dalam Mengoptimalkan Potensi Ekonomi Lokal Melalui Inovasi Kebijakan Pembangunan Berkelanjutan.
- Hidayat, N., & Dermawan, A. (2025). Meningkatkan Ekonomi Kreatif Melalui Olahan Tumis Cumi-Cumi. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2.
- Intyas, C. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi Di Desa Weru Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 214–221. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.5>
- Mallapiang, F., Kurniati, Y., Syahrir, S., Lagu, Abd. M. H., & Sadarang, R. A. I. (2020). Pengelolaan sampah dengan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) di wilayah pesisir Bulukumba Sulawesi Selatan. *Riau Journal of Empowerment*, 3(2), 79–86. <https://doi.org/10.31258/raje.3.2.79-86>
- Pura, R., Sjahrudin, H., Hidayatullah, M. S., Basir, Z., Kanto, M., Ilmi, M., & Aswandi, A. (2023). Penciptaan Nilai Tambah Sambal Melalui Olahan Cumi.
- Rachman Putra, A., Seno Anjanarko, T., & Retnowati, E. (2022). Creative Economy Development Efforts in Culinary Business. In *Journal of Social Science Studies* (Vol. 2, Issue 1).
- Wibowo, N. F. S., & Nasvian, M. F. (2022). Strategi Komunikasi Lembaga Konservasi Alam Dalam Menjalankan Program Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Sosial Politik*, 8(1), 109–122. <https://doi.org/10.22219/jurnalsospol.v8i1.20538>