

**PELATIHAN PENGOLAHAN UDANG REBON MENJADI SUMPYA
BERSTANDAR HALAL SEBAGAI UPAYA PENGUATAN UMKM DI DESA
SUKA MAJU**

Zaifatur Ridha¹, Syarifah², Aisyah Nurcahyani³, M. Ikhsan Nasution⁴, Siti Patimah⁵,
Halimatun Sakdiyah⁶

^{1,2,3,4,5,6}Institut Jam'iyah Mahmudiyah (IJM Langkat)

zaifatur.ridha@ijmlangkat.ac.id¹, lisamariaulfaharahap@gmail.com²,
aisyahnurcahya1@gmail.com³, muhammadikhsan224444@gmail.com⁴,
Sitipatimah261203@gmail.com⁵, halimahimah00207@gmail.com⁶

ABSTRACT

This study aims to improve community knowledge and skills in utilizing local food resources, specifically rebon shrimp, through training in processing it into halal-standard sumpia products. The activity was conducted in Suka Maju Village, Tanjung Pura District, using a participatory method consisting of socialization, training, hands-on practice, and evaluation. The participants were local residents, particularly housewives and small business actors. The results showed an increase in participants' understanding and skills in processing rebon shrimp into value-added products. Prior to the training, most participants were unfamiliar with the processing techniques. After the training, they were able to understand the production process and showed interest in developing local-based businesses. The program also raised awareness of simple business management and halal production standards. Therefore, this training contributes to strengthening MSMEs and empowering the local economy.

Keywords: *Training, Rebon Shrimp, Spring Rolls, UMKM, Halal*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi bahan pangan lokal berupa udang rebon melalui pelatihan pengolahan menjadi produk sumpia berstandar halal. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Suka Maju, Kecamatan Tanjung Pura, dengan menggunakan metode partisipatif yang meliputi tahap sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi. Subjek kegiatan adalah masyarakat desa, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah udang rebon menjadi produk bernilai tambah. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui teknik pengolahan udang rebon menjadi sumpia. Setelah pelatihan, peserta mampu memahami proses produksi serta memiliki minat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya manajemen usaha sederhana dan penerapan standar halal dalam proses produksi. Dengan demikian, pelatihan ini berkontribusi dalam mendukung penguatan UMKM dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Kata Kunci: *Pelatihan, Udang Rebon, Sumpia, UMKM, Halal*

A. Pendahuluan

Desa Suka Maju merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya alam yang cukup melimpah, khususnya pada sektor pertanian dan perikanan. Sebagian besar masyarakat menggantungkan hidupnya pada sektor tersebut sebagai sumber utama pendapatan. Selain aktivitas pertanian, masyarakat juga memiliki akses terhadap hasil perikanan, baik dari aktivitas melaut maupun dari ketersediaan bahan pangan di pasar tradisional. Salah satu komoditas perikanan yang mudah diperoleh adalah udang rebon, yang memiliki ketersediaan cukup stabil dan harga yang relatif terjangkau.

Namun demikian, pemanfaatan udang rebon oleh masyarakat masih tergolong sederhana dan belum optimal. Umumnya, udang rebon hanya dijual dalam bentuk mentah atau digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan rumah tangga. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah ekonomi dari komoditas tersebut menjadi rendah. Padahal, pengolahan bahan pangan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah merupakan salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan

pendapatan masyarakat serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021).

Dalam konteks pembangunan ekonomi berbasis masyarakat, penguatan sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peranan yang sangat penting. UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penggerak ekonomi lokal, tetapi juga mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara luas (Suryana, 2014). Oleh karena itu, pengembangan UMKM berbasis potensi lokal menjadi salah satu strategi yang relevan dalam mendukung kemandirian ekonomi masyarakat desa.

Salah satu bentuk pengembangan tersebut adalah melalui inovasi produk olahan berbahan dasar sumber daya lokal. Inovasi produk menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing, karena produk yang unik dan memiliki nilai tambah lebih tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen (Rahman, 2021). Dalam hal ini, udang rebon memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk makanan ringan, salah satunya adalah sumpia.

Produk sumpia dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, bahan bakunya mudah diperoleh, serta memiliki peluang pasar yang cukup baik.

Selain inovasi produk, aspek manajemen usaha juga menjadi faktor penting dalam pengembangan UMKM. Manajemen usaha yang baik meliputi perencanaan produksi, pengemasan, pemasaran, serta pengelolaan keuangan yang sederhana (Prasetyo, 2018). Tanpa adanya pemahaman yang memadai mengenai manajemen usaha, produk yang dihasilkan akan sulit bersaing di pasar. Oleh karena itu, diperlukan adanya edukasi kepada masyarakat mengenai manajemen usaha sederhana sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi.

Di samping itu, penerapan standar kebersihan dan prinsip halal dalam proses produksi juga menjadi hal yang sangat penting, terutama di Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim. Produk yang memenuhi standar halal tidak hanya memberikan jaminan keamanan bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan kepercayaan dan daya saing produk di pasar (LPPOM MUI, 2020; BPJPH, 2022). Dengan

demikian, penerapan manajemen berstandar halal menjadi nilai tambah yang signifikan dalam pengembangan produk UMKM.

Upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan merupakan salah satu pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat. Pendekatan pelatihan berbasis partisipatif memungkinkan masyarakat untuk terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran, sehingga pengetahuan yang diperoleh lebih mudah dipahami dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari (Suharto, 2020). Selain itu, metode praktik langsung dalam pelatihan terbukti mampu meningkatkan keterampilan secara lebih efektif dibandingkan dengan metode ceramah semata (Wahyuni & Prasetyo, 2022).

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan masyarakat Desa Suka Maju, diketahui bahwa masih terdapat beberapa permasalahan utama, antara lain rendahnya pemanfaatan potensi udang rebon, kurangnya inovasi produk olahan, minimnya pemahaman tentang manajemen usaha, serta belum diterapkannya standar produksi yang higienis dan berprinsip halal.

Permasalahan tersebut menunjukkan perlunya intervensi berupa kegiatan pelatihan dan pendampingan yang terarah.

Oleh karena itu, kegiatan pelatihan pengolahan udang rebon menjadi sumpia dengan manajemen berstandar halal menjadi salah satu solusi yang ditawarkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga mendorong munculnya usaha baru berbasis potensi lokal yang berkelanjutan serta memperkuat peran UMKM dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Siregar, 2023; Yusuf, 2022).

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode pengabdian kepada masyarakat berbasis partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis proses pelaksanaan kegiatan pelatihan serta dampaknya terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah udang rebon menjadi produk sumpia (Suharto, 2020).

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Suka Maju, Kecamatan Tanjung Pura, Kabupaten Langkat, dengan subjek kegiatan adalah masyarakat desa, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro yang memiliki ketertarikan dalam pengolahan bahan pangan lokal. Pemilihan subjek dilakukan secara purposive, yaitu berdasarkan pertimbangan bahwa kelompok tersebut memiliki potensi untuk mengembangkan usaha berbasis pengolahan udang rebon.

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat sehingga hasil kegiatan dapat lebih mudah dipahami dan diterapkan secara berkelanjutan (Kementerian Desa, 2021).

Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan observasi awal untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pemanfaatan udang rebon. Selain itu,

dilakukan koordinasi dengan perangkat desa mengenai pelaksanaan kegiatan serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan.

2. Tahap Sosialisasi

Tahap ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal kepada masyarakat mengenai potensi pengolahan udang rebon sebagai produk bernilai tambah serta peluang pengembangannya sebagai usaha mikro (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021).

3. Tahap Pelatihan

Pada tahap ini dilakukan penyampaian materi mengenai teknik pengolahan udang rebon menjadi sumpia, manajemen usaha sederhana, serta penerapan prinsip kebersihan dan standar halal dalam proses produksi (BPJPH, 2022).

4. Tahap Praktik Langsung

Peserta pelatihan dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan sumpia udang rebon, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Metode praktik langsung ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta secara aplikatif (Hidayat & Rahmawati, 2022).

5. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan. Teknik pengumpulan data pada tahap ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner kepada peserta. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk melihat perubahan tingkat pemahaman dan respon masyarakat terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan (Siregar, 2023).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi observasi langsung selama kegiatan berlangsung, wawancara dengan peserta pelatihan, serta kuesioner sebagai instrumen untuk mengukur tingkat pemahaman dan kepuasan peserta. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menggambarkan hasil kegiatan secara sistematis dan menarik kesimpulan berdasarkan temuan yang diperoleh di lapangan.

Dengan menggunakan metode tersebut, diharapkan kegiatan pelatihan pengolahan udang rebon menjadi sumpia dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai efektivitas program dalam meningkatkan keterampilan

masyarakat serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal di Desa Suka Maju.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Efektivitas Pelatihan dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat.

Pelaksanaan pelatihan pengolahan udang rebon menjadi sumpia di Desa Suka Maju menunjukkan efektivitas yang cukup tinggi dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung serta kemampuan mereka dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan sumpia.

Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan terkait pengolahan udang rebon menjadi produk olahan bernilai tambah. Namun setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu memahami tahapan produksi secara sistematis. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung memberikan dampak yang signifikan dalam proses transfer pengetahuan (Hidayat & Rahmawati, 2022).

Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini juga berperan penting dalam meningkatkan keterlibatan masyarakat. Dengan dilibatkannya peserta secara aktif, proses pembelajaran menjadi lebih efektif dan mudah dipahami (Suharto, 2020).

Optimalisasi Pemanfaatan Udang Rebon sebagai Potensi Lokal

Udang rebon merupakan salah satu komoditas yang mudah diperoleh di lingkungan Desa Suka Maju, baik dari hasil tangkapan maupun pasar tradisional. Namun, sebelum adanya pelatihan, pemanfaatan udang rebon masih terbatas pada penggunaan sederhana dan penjualan dalam bentuk mentah.

Melalui kegiatan pelatihan, masyarakat mulai memahami bahwa udang rebon dapat diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Pengolahan ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga membuka peluang baru dalam pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

Hal ini sejalan dengan pendapat bahwa pengembangan produk berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi efektif dalam

meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2021).

Pengembangan Produk Sumpia sebagai Inovasi Pangan

Pemilihan sumpia sebagai produk olahan dalam kegiatan ini didasarkan pada pertimbangan kemudahan proses pembuatan, ketersediaan bahan baku, serta peluang pasar yang cukup luas. Sumpia merupakan makanan ringan yang memiliki cita rasa khas dan dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk sumpia udang rebon dengan kualitas yang cukup baik. Produk tersebut memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha rumah tangga.

Inovasi produk seperti ini sangat penting dalam meningkatkan daya saing UMKM, karena produk yang memiliki nilai tambah dan keunikan akan lebih diminati oleh konsumen (Rahman, 2021).

Penerapan Standar Halal dalam Proses Produksi

Salah satu aspek penting yang ditekankan dalam kegiatan pelatihan ini adalah penerapan standar

kebersihan dan prinsip halal dalam proses produksi. Hal ini menjadi sangat relevan mengingat mayoritas masyarakat Indonesia merupakan konsumen Muslim yang memperhatikan aspek kehalalan produk.

Peserta pelatihan diberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kebersihan alat dan bahan, serta proses produksi yang sesuai dengan prinsip halal. Penerapan standar halal tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan nilai tambah dalam meningkatkan kepercayaan konsumen (LPPOM MUI, 2020; BPJPH, 2022).

Dengan demikian, penerapan manajemen berstandar halal menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar.

Kontribusi terhadap Penguatan UMKM Desa

Kegiatan pelatihan ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap upaya penguatan UMKM di Desa Suka Maju. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga pemahaman mengenai manajemen usaha sederhana.

Peserta mulai diperkenalkan pada konsep dasar seperti perhitungan biaya produksi, pengemasan produk, serta strategi pemasaran. Pemahaman ini sangat penting dalam mendukung keberlanjutan usaha yang akan dijalankan (Prasetyo, 2018).

Selain itu, adanya pelatihan ini juga mendorong munculnya minat masyarakat untuk memulai usaha berbasis pengolahan udang rebon. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan wirausaha baru di tingkat desa.

Dampak Sosial dan Ekonomi bagi Masyarakat

Kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan dampak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada aspek sosial masyarakat. Dari sisi sosial, kegiatan ini mampu meningkatkan kebersamaan dan partisipasi masyarakat dalam kegiatan kelompok.

Dari sisi ekonomi, pelatihan ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Masyarakat menjadi lebih termotivasi untuk

memanfaatkan potensi lokal sebagai sumber penghasilan tambahan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memberikan respon positif terhadap kegiatan ini dan berharap kegiatan serupa dapat terus dilaksanakan. Hal ini menunjukkan bahwa program pelatihan memiliki dampak yang berkelanjutan dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat (Siregar, 2023; Yusuf, 2022).

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan udang rebon menjadi sumpia berstandar halal di Desa Suka Maju, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini memberikan dampak yang positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal. Pelatihan yang dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan metode praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah udang rebon menjadi produk bernilai tambah.

Selain itu, kegiatan ini juga mendorong perubahan pola pikir

masyarakat dalam melihat peluang usaha berbasis potensi lokal, khususnya dalam pengembangan produk sumpia sebagai inovasi pangan. Penerapan prinsip kebersihan dan standar halal dalam proses produksi turut memberikan nilai tambah terhadap kualitas produk serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

Dari aspek ekonomi, pelatihan ini berkontribusi dalam mendukung penguatan UMKM desa melalui peningkatan keterampilan masyarakat serta munculnya minat untuk mengembangkan usaha rumah tangga. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga berpotensi dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2022). *Sistem jaminan produk halal di Indonesia*. Jakarta: BPJPH.

Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2021). *Pedoman pemberdayaan*

masyarakat desa. Jakarta: Kemendesa.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2021). *Pengembangan produk olahan hasil perikanan untuk UMKM*. Jakarta: KKP.

Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2021). *Peran UMKM dalam perekonomian nasional*. Jakarta: Kemenkop UKM.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2020). *Pedoman sistem jaminan halal*. Jakarta: LPPOM MUI.

Prasetyo, B. (2018). *Manajemen usaha kecil dan menengah*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Suharto, E. (2020). *Pembangunan masyarakat berbasis partisipasi*. Bandung: Alfabeta.

Suryana. (2014). *Kewirausahaan: Kiat dan proses menuju sukses*. Jakarta: Salemba Empat.

Artikel in Press :

Rahman, A. (2021). Inovasi produk berbasis potensi lokal dalam meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Kewirausahaan*. (in press)

Nasution, M. (2020). Strategi pengembangan UMKM berbasis digital di era ekonomi modern. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. (in press)

Jurnal :

Arifin, Z. (2019). Pemberdayaan masyarakat desa berbasis potensi

- lokal. *Jurnal Sosial dan Pembangunan*, 7(2), 55–63.
- Hidayat, T., & Rahmawati, D. (2022). Pelatihan pengolahan produk perikanan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 45–52.
- Siregar, R. (2023). Metode pelatihan dalam pemberdayaan UMKM desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 23–30.
- Wahyuni, S., & Prasetyo, A. (2022). Pelatihan pengolahan produk perikanan berbasis masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 88–95.
- Yusuf, M. (2022). Ekonomi kreatif dan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(1), 34–41.