



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN MEMBUAT BUMBU NASI GORENG UDANG DAN CUMI DI KELURAHAN MIMBAAN

Oleh

Dassucik¹, Mery Kartika Sari²

^{1,2}STKIP PGRI Situbondo

E-mail: ¹dassucik75@gmail.com

Article History:

Received: 22-04-2024

Revised: 03-05-2024

Accepted: 25-05-2024

Keywords:

Pemberdayaan, Pelatihan,
Wirausaha, Bumbu Nasi
Goreng

Abstract: Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan di mana masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial untuk memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila warganya ikut berpartisipasi. Berdasarkan hal itu maka diadakanlah pelatihan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bumbu nasi goreng rasa udang dan cumi di Kelurahan Mimbaan. Pelatihan ini diharapkan dapat membawa pengaruh yang positif bagi warga Kelurahan Mimbaan terutama bagi para remaja putra dan putri. Proses pelatihan yang dilakukan meliputi pembelajaran teori dan praktek. Pemilihan bumbu nasi goreng sebagai objek utama dalam pelatihan ini karena bumbu nasi goreng merupakan salah satu bagian dari menu makanan sering masyarakat cari apabila mereka bosan dengan menu makanan yang lain dan praktis membuat nasi goreng dengan rasa spesial yang pembuatannya mudah dan tidak memerlukan biaya yang mahal. Hal ini memberikan peluang bagi mereka yang ingin membuka usaha dan menguasai kompetensi untuk membuat dan mengolah aneka bumbu nasi goreng. Pelatihan ini akan melatih peserta untuk menguasai teknik dalam membuat dan mengolah aneka bumbu nasi goreng. Peserta akan dilatih untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam proses pembuatan dan pengolahan aneka bumbu seperti menentukan dan menilai alat dan bahan yang akan digunakan dalam membuat bumbu nasi goreng serta mengolah bumbu tersebut menjadi sajian yang diminati orang lain

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi pada dasarnya bertujuan untuk meningkatkan kemakmuran masyarakat. Pembangunan baru dapat dikatakan berhasil jika mampu meningkatkan kesejahteraan penduduk dalam arti luas yaitu kualitas fisik maupun non fisik yang melekat pada diri penduduk itu sendiri. Keadaan penduduk yang ada sangat mempengaruhi dinamika pembangunan yang sedang dilaksanakan oleh pemerintah. "Jumlah penduduk yang besar,



jika diikuti dengan kualitas penduduk yang memadai, akan merupakan pendorong bagi pertumbuhan ekonomi. Sebaliknya, jumlah penduduk yang besar, jika diikuti dengan tingkat kualitas rendah, menjadikan penduduk tersebut hanya sebagai beban bagi pembangunan nasional". (Sukirno,2003:275).

Banyaknya penduduk Indonesia saat ini menjadi masalah baru dalam pembangunan ekonomi di Indonesia. Jumlah kesempatan kerja yang tersedia tidak sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk menyebabkan tingginya angka pengangguran. Salah satu cara untuk mengatasi masalah pengangguran adalah dengan memberdayakan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan di mana masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial untuk memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila warganya ikut berpartisipasi. (Wikipedia, 2014).

Masyarakat disini harus dijadikan sebagai subjek, bukan hanya sebagai objek pembangunan semata pemberdayaan masyarakat bisa dilakukan melalui berbagai hal, salah satunya dengan mengajak masyarakat untuk berwirausaha. Tujuan yang ingin dicapai dari pemberdayaan adalah untuk membentuk individu dan masyarakat menjadi mandiri. Kemandirian tersebut meliputi kemandirian berfikir, bertindak dan mengendalikan apa yang mereka lakukan tersebut. Kemandirian masyarakat adalah merupakan suatu kondisi yang dialami oleh masyarakat yang ditandai oleh kemampuan untuk memikirkan, memutuskan serta melakukan sesuatu yang dipandang tepat demi mencapai pemecahan masalah-masalah yang dihadapi dengan mempergunakan daya kemampuan yang terdiri atas kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, dengan mengerahkan sumberdaya yang dimiliki oleh lingkungan internal masyarakat tersebut. (Ambar Teguh S, 2004:80-81).

Pemberdayaan wanita melalui UMKM mempunyai dua peran penting yaitu sebagai titik awal bagi mobilisasi bakat wanita sebagai pengusaha dan sebagai tempat untuk pengujian dan pengembangan kemampuan kewirausahaan termasuk warga yang homogenitasnya tinggi, populasi daerah tersebut cukup padat karena Kelurahan Mimbaan merupakan daerah yang terluas di Kecamatan Panji. Kebanyakan penduduknya adalah ibu rumah tangga tentunya harus diberdayakan karena mereka sebenarnya memiliki potensi besar. Dengan memberdayakan ibu-ibu tersebut diharapkan mereka dapat memiliki suatu keahlian yang nantinya dapat dipakai untuk membantu meningkatkan pendapatan ekonomi keluarganya karena saat ini banyak tekanan-tekanan ekonomi keluarga yang memaksa para ibu rumah tangga khususnya dirumah tangga miskin untuk bekerja diluar rumah sekedar untuk menambah pendapatan keluarga. Salah satu cara untuk mengasah potensi para ibu rumah tangga ini ialah dengan melakukan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan membuat bumbu nasi goreng.

Membuat nasi goreng merupakan salah satu aktifitas ekonomi masyarakat yang tergolong tradisional dan modern yang bisa di jadikan peluang usaha. Maraknya berbagai varian makanan baru yang kini mulai bermunculan meramaikan persaingan pasar ternyata tidak menyurutkan popularitas makanan di mata para konsumen. Bahkan, ditengah perkembangan teknologi dan gaya hidup masyarakat yang semakin modern, saat ini banyak pelaku bisnis makanan yang sengaja mengangkat kembali beragam menu tradisional ke kelas yang lebih tinggi. Sehingga selain memikirkan jalannya usaha sekaligus membantu pemerintah untuk memikirkan kesejahteraan rakyat. Pemerintah pun diharapkan untuk mendukung penuh proses pengembangan usaha-usaha masyarakat karena industri makanan



dan minuman masih menjadi sektor investasi terfavorit. Investor menilai sektor ini paling cepat mengembalikan modal mereka. Sehingga diharapkan melalui pelatihan membuat bumbu nasi goreng ini diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilannya, meningkatkan produktivitas sehingga pendapatannya bisa ikut meningkat, serta ikut melestarikan dan menaikkan pamor makan nasi goreng dengan segala varian rasa.

Dari semua itu yang paling sering diperbincangkan adalah kuliner makanan. Banyak sekali makanan khas Indonesia, seperti sate, soto, bakso, nasi goreng, dan lain-lain. Setiap kuliner itu memiliki cita rasa yang berbeda-beda. Bahkan daerah pun mempengaruhi cita rasa setiap masakan tersebut. Misal bakso Solo di Kota Solo memiliki rasa yang berbeda dengan Bakso Solo di daerah Situbondo.

Situbondo merupakan daerah pantai yang dari ujung barat sampai timur dengan hamparan luas lautannya. Hasil lautnya melimpah dan dapat diperoleh dengan mudah, sebab diujakan di semua sudut. Itu sebabnya warga Situbondo bisa dengan mudah membeli hasil laut termasuk udang dan cumi. Udang dan cumi mudah kita jumpai di pasar tradisional yang memiliki rasa enak, dan gurih jika diolah dengan baik. Namun banyak yang tidak suka cumi karena tinta hitam yang kandungannya. Tinta yang digunakan cumi untuk melindungi dirinya itu ternyata memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Sayangnya banyak yang tidak tahu dan lebih memilih membuangnya ketimbang mengolahnya dengan baik

METODE

Industri makanan termasuk dalam industri kecil yang dapat memberikan manfaat sosial bagi perekonomian seperti penyerapan tenaga kerja, penggerak roda ekonomi serta pelayanan masyarakat. Bumbu nasi goreng adalah bumbu rempah yang di haluskan lalu di sangrai sampai kering tidak tersisa kandungan airnya baru di beri minyak goreng sampai bumbu terasa aromanya dan penambah rasa udang atau cumi. Bumbu nasi goreng ini mengandung unsur ekonomi yang modern dengan menciptakan segala varian rasa peminatnya. Peningkatan peranan industri makanan bumbu nasi goreng dapat mensukseskan program pemberdayaan masyarakat karena dapat menumbuhkan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, meningkatkan kreativitas masyarakat yang bergerak dibidang industri kecil dan meningkatkan pamor makanan modern. Dengan kreativitas yang mereka miliki diharapkan setiap individu khususnya ibu-ibu dan remaja putra dan putri di Kelurahan Mimbaan dapat mengembangkan kemampuan yang dimiliki dan akhirnya dapat menciptakan lapangan usaha yang dengan sendirinya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan membangun daerah Kelurahan Mimbaan menjadi lebih baik lagi.

Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan bumbu nasi goreng ini menggunakan metode pelatihan. Proses pelatihan yang dilakukan meliputi pembelajaran teori dan praktek. Proses pembelajaran teori berdasarkan presentase yang telah ditetapkan maksimal 30%. Proses pembelajaran praktek berdasarkan persentase yang telah ditetapkan minimal 70%. Pelaksanaan pembelajaran sesuai dengan materi dan jadwal yang telah ditetapkan. Materi yang disampaikan kepada ibu-ibu dan remaja warga Kelurahan Mimbaan terdiri dari materi manajemen kewirausahaan, manajemen pemasaran dan materi pembuatan bumbu nasi goreng udang dan cumi yang meliputi persiapan, pengolahan dan pengemasan.

Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan eksperimental. Sumber belajar berupa modul yang telah dibuat dan



digandakan oleh instruktur. Media pembelajaran yang digunakan antara lain white board, spidol dan peralatan masak seperti kompor, loyang, wajan, cobek, baskom dan pisau. Pelatihan diadakan selama 8 kali pertemuan, tiap pertemuan dilakukan selama kurang lebih 3 jam, waktu pelatihan dilakukan pada siang hari sekitar pukul 13.00-16.00 dan dilakukan di salah satu rumah warga. Pengurus RT setempat juga melaksanakan pemantauan proses pembuatan bumbu nasi goreng. Narasumber pelatihan dari dosen STKIP PGRI Situbondo dan peserta pelatihan merupakan ibu – ibu, remaja putra dan putri di Kelurahan Mimbaan Kecamatan Panj Situbondo.

Pemantauan dilakukan untuk mengetahui perkembangan proses pelaksanaan pembelajaran mulai dari perencanaan, proses, dan evaluasi pembelajaran. Selanjutnya pengurus melaksanakan penilaian proses pembelajaran. Penilaian pembelajaran dilakukan melalui tiga tahap: (1) penilaian awal, (2) penilaian proses dan (3) penilaian akhir. Penilaian awal dilakukan sebelum proses pembelajaran untuk melihat kesiapan belajar, kesiapan berlatih dan kesiapan berwirausaha. Penilaian proses dilaksanakan untuk mengetahui perkembangan belajar dalam setiap tahap pembelajaran. Penilaian akhir untuk mengetahui pencapaian kompetensi setelah mengikuti seluruh proses pembelajaran melalui uji kompetensi yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi kompetensi (bagi jenis kursus yang sudah ada lembaga sertifikasi kompetensi). Peserta didik dinyatakan lulus dengan kriteria :

- a. Memiliki keterampilan bidang produksi dan sekaligus memiliki sikap mental sebagai wirausaha sebagai bekal untuk membuka usaha mandiri.
- b. Mampu menjadi wirusaha mandiri sekaligus mampu menciptakan lapangan kerja baru, untuk mengurangi pengangguran dan kemiskinan serta menekan munculnya masalah sosial di daerahnya.

HASIL

Pelaksanaan pelatihan membuat bumbu nasi goreng yang dilakukan di Kelurahan Mimbaan pada umumnya sudah berlangsung dengan baik. Tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan pelatihan yang pertama dilakukan adalah pengarahan umum dan orientasi warga hal ini dilaksanakan untuk menjelaskan tentang tujuan pelatihan, memotivasi warga untuk mengikuti pelatihan dan menjadi calon wirausaha, serta menjelaskan tentang etika dan tata tertib pelaksanaan pelatihan membuat bumbu nasi goreng udang dan cumi.

Proses pelatihan terdiri dari teori 30% dan praktek lapangan 70%, jadwal pelatihan.

Tabel 1 Materi dan Metode Pelatihan

No	Materi Pelatihan	Metode
1	Pengarahan umum dan orientasi warga untuk menjelaskan tujuan pelatihan dan manfaat mengikuti pelatihan membuat bumbu nasi goreng	Ceramah, tanya jawab
2	Kewirausahaan	Ceramah, tanya jawab
3	Persiapan dan pengolahan bumbu nasi goreng berbahan dasar udang	Ceramah, tanya jawab, demonstrasi, eksperimenta
4	Persiapan dan pengolahan bumbu nasi goreng berbahan dasar udang	Ceramah, tanya jawab, demonstrasi, eksperimenta



5	Persiapan dan pengolahan bumbu nasi goreng berbahan dasar cumi	Ceramah, tanya jawab, demonstrasi, eksperimenta
6	Persiapan dan pengolahan bumbu nasi goreng berbahan dasar cumi	Ceramah, tanya jawab, demonstrasi, eksperimenta
7	Manajemen Pemasaran meliputi cara pengemasan kerupuk gendar agar lebih menarik sehingga nilai daya jualnya menjadi lebih tinggi	Ceramah, tanya jawab, demonstrasi
8	Evaluasi pelatihan	Ceramah, tanya jawab,

Materi tentang kandungan udang dan cumi dalam bumbu nasi goreng yang akan di produksi dalam pelatihan tersebut:

a. Udang

Udang merupakan salah satu jenis *seafood* atau makanan laut yang populer. Selain memiliki cita rasa yang lezat, udang juga menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Namun pada sebagian orang, mengonsumsi udang justru berisiko menimbulkan gangguan kesehatan. Jika dikonsumsi dalam batas wajar, udang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya adalah membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh.

Kandungan nutrisi dan manfaat makan udang. Udang merupakan salah satu makanan laut yang kaya nutrisi. Dalam 85 gram udang matang, terkandung 84 kalori dan 20 gram protein. Udang juga mengandung berbagai mineral penting yang dibutuhkan tubuh, seperti kalsium, magnesium, fosfor, kalium, dan *zinc*. Selain itu, udang juga mengandung asam lemak omega-3 dan omega-6, antioksidan, dan yodium yang baik untuk tubuh. Menariknya, kandungan lemak dalam udang tergolong rendah. Cangkang udang juga bisa diolah menjadi chitosan.

Kandungan nutrisi yang berlimpah tersebut membuat udang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya:

1. Membantu pembentukan sel dan jaringan tubuh

Udang mengandung banyak protein yang diperlukan untuk pembentukan sel dan jaringan baru di dalam tubuh. Tidak hanya itu, protein di dalam udang juga dibutuhkan oleh tubuh untuk memproduksi berbagai enzim dan hormon.

2. Membantu produksi hormon tiroid

Selain protein, udang juga mengandung kadar yodium yang cukup tinggi. Yodium merupakan bahan baku yang penting dalam produksi hormon tiroid. Hormon ini sangat berperan dalam proses metabolisme tubuh. Tanpa asupan yodium yang cukup, Anda berisiko mengalami penyakit gondok dan kemandulan.

3. Menjaga kesehatan tulang dan gigi

Kandungan kalsium di dalam udang bermanfaat untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi. Tidak hanya itu, kalsium juga dapat membantu kerja otot, meningkatkan produksi hormon, dan mempercepat proses pembekuan darah.

4. Menyehatkan jantung

Sama seperti ikan, udang juga merupakan makanan laut yang kaya akan asam lemak



omega-3 dan omega-6. Kedua nutrisi ini berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung Anda.

b. Cumi

Cumi ternyata kaya gizi yang bermanfaat bagi manusia. Dikutip dalam <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-cumi/>, cumi-cumi, seperti halnya gurita dan sotong mengeluarkan tinta sebagai bentuk pertahanan diri terhadap serangan predator. Cumi-cumi umumnya memiliki warna tinta biru-hitam, sedangkan gurita dan sotong memiliki tinta warna hitam pekat dan hitam kecokelatan. Warna biru kehitaman pada tinta cumi disebabkan oleh melanin, yaitu pigmen alami yang berasal dari senyawa turunan asam amino. Melanin dihasilkan dari kelenjar dalam sel kantung yang disekresikan bersama dengan protein, lemak, mineral, senyawa kimia penting lain. Sebagai contoh tirosin dan dopamine.

Beberapa kandungan zat-zat dalam tinta cumi yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti:

1. Antioksidan yang berperan dalam mencegah kanker Manfaat tinta cumi dapat berperan sebagai agen antikanker, karena kandungan melanin dan peptidoglikan. Melanin merupakan zat warna gelap turunan dari asam amino yang digunakan sebagai senjata untuk melindungi diri dari predator. Mekanisme cumi dalam memproduksi melanin ternyata juga menghasilkan berbagai zat kimia dan enzim yang berperan sebagai antioksidan, seperti tirosin, katekolamin, dan dopamin. Sementara itu, peptidoglikan merupakan senyawa hasil dari polisakarida dan oligopeptida yang terbukti memiliki aktivitas antikanker, seperti mendorong matinya sel kanker atau apoptosis dan menekan pertumbuhan dan penyebaran sel karsinoma dalam tubuh.
2. Asam amino untuk menjaga kesehatan sel otak dan saraf Tinta cumi mengandung asam amino bebas dalam jumlah yang cukup tinggi, yaitu taurin dan diikuti oleh glutamat dan tirosin. Kadar asam amino yang tinggi yang dimiliki tinta cumi sebenarnya berfungsi dalam aktivitas phagomimetic atau kemampuan 'memakan' zat asing sebagai bentuk pertahanan diri cumi dari predator. Namun, ternyata asam amino dari tintacumi itu juga memiliki manfaat baik bagi kesehatan sel tubuh, seperti taurin, yang penting bagi kesehatan sel otak dan saraf. Selain itu, asam amino juga mampu menurunkan risiko hipertensi dan hiperkolesterolemia. Glutamat merupakan asam amino yang ternyata memberikan efek rasa gurih yang unik atau 'umami' dalam tinta cumi.
3. Asam lemak tidak jenuh mampu berperan sebagai antibakteri Manfaa tinta cumi juga disebut sebagai antibiotik alami karena mengandung asam lemak tidak jenuh seperti DHA, asam oleat, dan EPA yang memiliki sifat antibakteri. Selain itu, beberapa penelitian juga menunjukkan tinta cumi mampu merespon terhadap bakteri penyebab diare dan typhus seperti *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp dan *Escherichia coli*.

Agar lebih menarik perhatian warga maka disetiap pertemuan pelatihan selalu disediakan doorprize untuk peserta yang datang. Selain itu peserta sudah diberikan handout, buku tulis serta pulpen untuk mencatat. Proses pembuatan bumbu nasi goreng sendiri terbagi menjadi tiga tahap yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengemasan. Berikut uraian ketiga tahap tersebut :

a) Tahap Persiapan

Siapkan semua bahan bumbu seperti: bawang putih, bawang merah, daun bawang, kemiri, garam, minyak goreng, udang dan cumi. Kupas semua bahan bahan tersebut. Kukus



udang dan Cumi secara terpisah, setelah itu di kukus kurang lebih 20 menit. Blander semua bahan tersebut sampai halus.

Dengan resep dalam satu produksi sebagai berikut:

1. $\frac{1}{2}$ kg bawang putih
2. 1 kg bawang merah
3. $\frac{3}{4}$ kg daun bawang (bawang pri)
4. $\frac{1}{4}$ kg kemiri
5. $\frac{1}{2}$ Udang atau cumi (kupas lalu kukus)
6. Garam secukupnya



Gambar 1. Bahan Yang Digunakan Bumbu Nasi Goreng

b) Tahap Pengolahan

Setelah semua bahan di blender, sangrai semua bahan tersebut sampai warnanya kecoklatan dan tiriskan minyak goreng sedikit demi sedikit sampai warna bumbu kehitaman dan aroma sedapnya keluar, kurang lebih 90 menit proses tersebut.



Gambar 2. Proses Pengolahan Bumbu Nasi Goreng

c) Tahap Pengemasan

Setelah jadi bumbu nasi goreng di dinginkan satu malam, kemudian dikemas kedalam kotak plastik yang sudah diberi label, nama dan komposisi bahan.



Gambar 3. Proses Pengemasan

Setelah warga mengikuti pelatihan membuat bumbu nasi goreng ada beberapa manfaat yang diperoleh warga diantaranya adalah:

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan.

Dampak dari hasil pemberdayaan masyarakat pelatihan membuat bumbu nasi goreng peserta atau warga Kelurahan Mimbaan menjadi lebih percaya diri dengan kemampuan yang dimilikinya baik secara teori maupun praktek untuk memulai usaha sehingga dengan pengetahuan dan keterampilan yang bertambah itu bisa digunakan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

2. Peluang berwirausaha.

Adanya peningkatan kemampuan materi manajemen kewirausahaan serta manajemen pemasaran dalam membuat bumbu nasi goreng, memberikan peluang bagi ibu-ibu dan remaja putra dan putri warga Kelurahan Mimbaan untuk dapat bekerja mandiri dan



berwirausaha sehingga pendapatan keluarganya menjadi bertambah. Kebutuhan akan bumbu nasi goreng yang selalu ada karena sebagian besar orang Indonesia suka dengan nasi goreng selain itu proses membuat nasi goreng sangatlah mudah, modal yang diperlukan tidak terlalu besar, modal untuk membuat bumbu nasi goreng terbagi menjadi biaya tidak tetap dan biaya tetap yang dijabarkan dalam tabel 2 berikut ini :

Tabel. 2 Modal Awal Pembuatan Bumbu Nasi Goreng Udang dan Cumi

Biaya Tidak Tetap a. ½ kg bawang putih b. 1 kg bawang merah c. ¾ kg daun bawang (bawang pri) d. ¼ kg kemiri e. ½ Udang atau Cumi (kupas lalu kukus) f. Garam secukupnya	Rp. 140.000
Biaya Tetap a. Gas b. 2 lusin Botol Plastik	Rp. 17.000 Rp. 18.000

3. Meningkatkan Penghasilan

Setelah mengikuti pelatihan membuat bumbu nasi goreng dengan rasa udang dan cumi, ibu-ibu dan remaja putra putri warga Kelurahan Mimbaan diharapkan bisa memperoleh peningkatan penghasilan, bumbu nasi goreng yang bahan bakunya sederhana ternyata bisa menghasilkan keuntungan yang luar biasa. Dari proses produksi dengan modal tertera di dalam tabel diatas sebesar Rp. 175.000 bisa menghasilkan 24 botol kecil dengan harga satuan perbotol Rp.15.000 dengan penghasilan satu produksi menghasilkan keuntungan 185.000. Rata-rata setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan pendapatan ibu-ibu dan remaja putra putri bisa meningkat setiap harinya. Pendapatan ini bisa membantu ekonomi keluarga masing-masing, diharapkan bisa menjual rata-rata 10 - 20 bungkus setiap harinya.

4. Partisipasi Masyarakat

Partisipasi terhadap pelatihan membuat bumbu nasi goreng sangat tinggi, baik dari pihak masyarakat biasa, aparat kelurahan dan kecamatan, dan dinas terkait. Sehingga memudahkan proses pengembangan masyarakat khususnya peningkatan daya beli masyarakat melalui peningkatan penghasilan masyarakat itu sendiri. Bentuk partisipasi dari masyarakat diantaranya terbentuknya kelompok-kelompok baru dalam usaha membuat bumbu nasi goreng atau menjual nasi goreng.

5. Terjalannya Kemitraan

Pelaksanaan pelatihan membuat bumbu nasi goreng dapat menumbuhkan kemitraan antara masyarakat, aparat pemerintahan mulai dari RT, RW, Kelurahan, Kecamatan, Kota, Propinsi maupun pusat serta dunia industri atau pasar baik lokal maupun nasional. Jenis luaran dari pelatihan ini ialah membuat warga agar bisa membuat produk dari bahan sederhana bumbu nasi goreng yang diharapkan dapat memacu para warga untuk berwirausaha sehingga pendapatannya bisa meningkat. Produk luaran yang dihasilkan berupa bumbu nasi goreng rasa udang dan rasa cumi dengan kemasan 100 gram. Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah adanya pelatihan lanjutan mengenai pemasaran dan pengemasan bumbu nasi goreng serta memberikan pelatihan pada warga bagaimana cara



untuk meningkatkan produksi bumbu nasi goreng. Pelatihan selanjutnya diharapkan dapat membuat bumbu nasi goreng dengan cara yang lebih modern lagi. Untuk itu diperlukan beberapa alat agar bumbu nasi goreng menjadi lebih banyak lagi produksinya, karena dengan produksi yang meningkat keuntungan yang didapat juga bisa meningkat. Alat untuk membantu peningkatan jumlah produksi bumbu nasi goreng itu diantaranya adalah blender atau alat menghaluskan bumbu yang berfungsi untuk mencampur semua bahan bumbu sehingga akan menghemat waktu dan tenaga, lalu ada alat sangrai bahan bumbu yang sudah di blender.

Selain mesin juga perlu diadakan lagi pelatihan untuk memasarkan dan mengemas bumbu nasi goreng agar lebih menarik lagi, pada pelatihan pertama ini pengemasan bumbu nasi goreng masih dilakukan dengan cara tradisional yaitu menggunakan plastik yang di ikat ujungnya dan yang satu menggunakan botol yang praktis dan aman penggunaannya. Lalu materi pemasaran yang disampaikan pada pelatihan pertama masih sebatas materi dasar tentang pemasaran, diharapkan kedepannya jika diberikan kesempatan untuk mengadakan pelatihan lagi maka materi pemasaran yang diberikan sudah lebih spesifik lagi, agar warga benar-benar mengetahui cara pemasaran yang baik dan mudah, hal ini agar kedepannya usaha bumbu nasi goreng udang dan cumi warga bisa lebih berkembang dan menguntungkan.

Meningkatkan nilai jual makanan tradisional menurut Subhan (2011) dapat dijabarkan menjadi 7 M berdasarkan visi misi yang ditetapkan *Phinisi Food* yaitu :

- a) Memilih bahan baku yang terbaik.
- b) Menghasilkan produk lokal yang terbaik.
- c) Mengolah dengan cara yang terbaik sesuai dengan standar pengalaman kualitas produk yang dihasilkan.
- d) Memberikan pelayanan yang terbaik
- e) Menyediakan kelengkapan, kemudahan dan harga yang terbaik
- f) Menggunakan strategi pemasaran yang terbaik
- g) Menerapkan manajemen usaha yang terbaik



Gambar 4. Foto Bersama Peserta Pengabdian



KESIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu untuk melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan kata lain, pemberdayaan adalah memampukan dan memandirikan masyarakat. Pemberdayaan adalah proses dari, oleh dan untuk masyarakat, di mana masyarakat didampingi dalam mengambil keputusan dan berinisiatif sendiri agar mereka lebih mandiri dalam pengembangan dan peningkatan taraf hidupnya.

Dalam proses pemberdayaan, masyarakat adalah subyek pembangunan sedangkan pihak luar berperan sebagai fasilitator. Pemberdayaan salah satunya bisa dilakukan dengan cara memberikan pelatihan kepada warga, agar warga bisa mengembangkan keterampilannya. Pelatihan yang diberikan kepada warga di Kelurahan Mimbaan adalah pelatihan membuat bumbu nasi goreng udang dan bumbu nasi goreng cumi. Bumbu nasi goreng, adalah bumbu kering yang di gunakan dalam mengoreng nasi goreng yang terbuat bawang merah, bawang putih, daun bawang, kemiri dan perasa udang atau cumi.

Peningkatan peranan industri makanan bumbu nasi goreng dapat mensukseskan program pemberdayaan masyarakat karena dapat menumbuhkan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, meningkatkan kreativitas masyarakat yang bergerak dibidang industri kecil dan meningkatkan kuliner nusantara. Dengan kreativitas yang mereka miliki diharapkan setiap individu khususnya ibu-ibu dan remaja putra dan putri dapat mengembangkan kemampuan yang dimiliki dan akhirnya dapat menciptakan lapangan usaha yang dengan sendirinya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan membangun daerah Kelurahan Mimbaan menjadi lebih baik lagi. Letak Kelurahan Mimbaan sangat strategis yang berada pada pusat kota, sangat menguntungkan untuk mengembangkan kreatifitas masyarakat di bidang kuliner.

PENGAKUAN/ ACKNOWLEDGEMENTS

Terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan lancar merupakan dukungan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih diberikan kepada Lembaga Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat STKIP PGRI Situbondo yang telah membiayai kegiatan ini. Pimpinan Program Studi Pendidikan Ekonomi yang selalu membekali motivasi kepada setiap dosen dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, Ketua RT 002 RW 13 Kelurahan Mimbaan Kecamatan Panji yang telah memberikan ijin pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di wilayahnya, mahasiswa STKIP PGRI Situbondo, serta pihak lainnya yang tidak dapat disebut satu persatu dalam kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Ambar Teguh Sulistiyani. 2004. Kemitraan dan Model-Model Pemberdayaan. Gramedia Yogyakarta.
- [2] Sadono Sukirno. 2003. Ekonomi Pembangunan. LPFEUI : Jakarta.
- [3] Subhan Husain. 24 Juni 2011. Strategi Meningkatkan Nilai Jual KueTradisional (online). Tersedia : <http://www.the-marketeers.com>.
- [4] Suryana. 2006. Kewirausahaan. Salemba Empat : Jakarta
- [5] Tulus T.H Tambunan. 2009. UMKM Di Indonesia. Ghalia Indonesia : Jakarta
- [6] Wikipedia. 2014. Pemberdayaan Masyarakat. Tersedia: <http://www.wikipedia.com>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN