

Pengembangan Usaha Mikro: Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Dendeng Udang di Desa Sungsang IV

Didik Susetyo¹, Suhel¹, Iwan Efriandy², Dwi Darma Puspita Sari¹, Mardalena¹

¹Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya, Indonesia

²Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya, Indonesia

Email Korespondensi: didiksusetyo@unsri.ac.id

Received: 07-11-2025	Revised: 18-11-2025	Accepted: 22-11-2025

Abstrak

Pelatihan pembuatan dan pengemasan dendeng udang ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sungsang IV dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai ekonomis tinggi. Desa Sungsang IV memiliki potensi besar sebagai penghasil udang, tetapi pemanfaatannya selama ini terbatas pada penjualan mentah, yang cenderung memiliki nilai tambah rendah. Pelatihan ini melibatkan 20 peserta yang terdiri dari pelaku usaha mikro. Kegiatan ini mencakup dua sesi utama, yaitu pembuatan dendeng udang dengan teknik pengolahan yang higienis dan standar keamanan pangan, serta pengemasan modern menggunakan vacuum sealer dan desain kemasan yang menarik. Peserta juga diberikan materi tentang pentingnya branding produk, pemasaran, dan pengelolaan usaha kecil. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan respons positif dari peserta, yang merasa bahwa pelatihan ini sesuai dengan kebutuhan mereka. Selain meningkatkan keterampilan teknis, pelatihan ini juga memberikan motivasi untuk memulai usaha berbasis hasil laut lokal. Sebagai tindak lanjut, diusulkan adanya pendampingan berkelanjutan, seperti pelatihan pemasaran digital dan penyediaan alat pendukung, guna memastikan keberlanjutan usaha masyarakat, sehingga mampu bersaing di pasar lokal maupun nasional.

Abstract

This shrimp jerky production and packaging training is a community service activity conducted in Sungsang IV Village with the aim of improving the community's skills and knowledge in processing seafood into high-value products. Sungsang IV Village has significant potential as a shrimp producer, but its utilization has so far been limited to raw shrimp sales, which tend to have low added value. The training involved 20 participants consisting of micro-entrepreneurs. The activity included two main sessions: shrimp jerky production using hygienic processing techniques and food safety standards, and modern packaging using a vacuum sealer and attractive packaging design. Participants were also provided with material on the importance of product branding, marketing, and small business management. The results of this activity showed a positive response from participants, who felt the training was tailored to their needs. In addition to improving technical skills, the training also provided motivation to start businesses based on local seafood. As a follow-up, ongoing mentoring, such as

digital marketing training and the provision of supporting tools, is proposed to ensure the sustainability of community businesses, enabling them to compete in local and national markets.

Keywords: MSMEs, Shrimp Jerky, Creative Economy, Technology, Sungsang IV

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan yang penting bagi perekonomian Indonesia. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan UMKM seperti dilansir dalam kemenkeu.go.id (2021) jumlah UMKM yang ada di Indonesia sebanyak 64,2 juta. Dengan jumlah tersebut UMKM berkontribusi sebesar Rp. 8.573,89 Triliun atau 61,07% terhadap PDB total, menyerap 97% dari total tenaga kerja, serta mampu menghimpun 60,42% dari total investasi yang ada di Indonesia (Maulana, 2018).

Usaha mikro memainkan peran penting dalam ekonomi desa, terutama di daerah yang masih berkembang seperti Desa Sungsang IV. Potensi sumber daya alam yang besar, terutama di bidang perikanan seperti olahan udang dan ikan yang dapat memberi peluang besar untuk mengembangkan produk olahan yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dendeng udang adalah produk olahan udang yang dapat dijadikan makanan ringan dengan nilai tambah tinggi.

Salah satu kendala utama dalam produksi dendeng udang adalah proses pengolahan yang tepat. Udang merupakan bahan pangan yang cepat rusak jika tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, teknik pengolahan yang efektif sangat penting untuk memastikan kualitas dan keamanan produk akhir. Selain itu, metode pengemasan yang tepat juga berperan penting dalam menjaga kesegaran, rasa, dan daya tahan, juga melindungi produk dari kerusakan serta meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya di pasar. Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut, pelatihan pembuatan dan pengemasan dendeng udang menjadi sangat penting. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada produsen lokal dalam hal: a) Pemilihan dan penanganan bahan baku: Mengetahui cara memilih udang berkualitas dan menangani bahan baku agar tetap segar sebelum diolah. b) Teknik pengolahan yang baik: Menguasai proses pengeringan, pemberian bumbu, dan pengawetan yang tepat untuk menghasilkan dendeng udang yang enak dan tahan lama. c) Teknik pengemasan modern: Menerapkan teknologi pengemasan yang dapat menjaga kualitas produk serta meningkatkan daya tarik visual dan fungsionalitas kemasan. d) Strategi pemasaran: Memahami pentingnya desain kemasan yang informatif dan menarik untuk memikat konsumen serta strategi pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar (Emilia, 2017).

Pelatihan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Sungsang IV, sehingga mampu meningkatkan pendapatan mereka secara berkelanjutan. Dengan pemanfaatan sumber daya lokal dan penerapan teknologi tepat guna, diharapkan Desa Sungsang IV dapat menjadi contoh sukses dalam pengembangan usaha mikro berbasis produk lokal, khususnya dendeng udang. Keterlibatan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, lembaga pelatihan, dan masyarakat, sangat dibutuhkan untuk memastikan program ini berjalan dengan efektif dan memberikan dampak positif bagi perekonomian desa.

METODE

Metode pelaksanaan pada kegiatan ini menggunakan metode ceramah dan praktik yang dipandu oleh instruktur tim pengabdian. Tahapan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan kunjungan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh para UMKM mulai dari proses produksi, hingga pemasaran produk khususnya pelaku usaha pembuatan dendeng udang. Tim melakukan observasi dan wawancara langsung terhadap perangkat desa, tokoh masyarakat, dan pelaku usaha di Desa Sungsang IV, Kecamatan Banyuasin II, Kabupaten Musi Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan.

2. Tahap Proses

Proses pelaksanaan kegiatan pelatihan sebagai berikut:

- a) Penyuluhan untuk meningkatkan jiwa wirausaha dan keterampilan berupa pemberian materi mengenai konsep kewirausahaan terkait peluang dan tantangan dalam berwirausaha serta tentang pentingnya meningkatkan kreativitas dan inovasi pada produk yang akan diperdagangkan.
- b) Pelatihan kepada masyarakat yang terlibat dalam kegiatan untuk menambah wawasan dalam pengolahan dan pengemasan dendeng udang sehingga dapat dilakukan pemasaran digital untuk meningkatkan keterampilan
- c) Melakukan praktik berkaitan dengan proses pembuatan dan pengemasan dendeng udang sehingga dapat menarik perhatian para pembeli dan mampu menambah nilai beli.

3. Tahap Akhir

Evaluasi di akhir kegiatan untuk melihat peningkatan pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan metode *short periode*, yaitu evaluasi yang dilakukan sesaat setelah penyampaian materi dan praktik *step by step* dilakukan. Hal ini dilakukan untuk melihat seberapa jauh pemahaman peserta dalam pengolahan dendeng udang sehingga bisa menambah pendapatan rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 3 (tiga) hari. Pelatihan diawali dengan sambutan dari Kepala Desa Sungsang IV, dilanjutkan dengan sambutan oleh ketua Tim dan kemudian pembacaan doa. Acara dilanjutkan dengan pengenalan dan penyampaian materi oleh narasumber yang memiliki pengetahuan mengenai pembuatan dan pengemasan dendeng udang.

Materi yang diberikan dalam pelatihan selama 3 (tiga) hari di antaranya adalah:

- Hari pertama, materi yang disampaikan berkaitan dengan materi mengenai Pengemasan dan pengolahan dendeng udang, yang mana narasumber menjelaskan tujuan dari dilakukan pelatihan ini untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah udang menjadi dendeng berkualitas serta meningkatkan nilai tambah hasil perikanan lokal, memberikan pemahaman pentingnya pengemasan produk untuk meningkatkan daya saing. Memberdayakan masyarakat untuk menciptakan produk yang dapat dipasarkan secara luas dan dapat mendukung peningkatan pendapatan rumah tangga melalui produk olahan.

- Hari kedua, kegiatan pengabdian, memberikan materi pembuatan dendeng udang yaitu mulai dari bahan-bahan yang dibutuhkan alat-alat yang diperlukan dalam proses pembuatan dendeng udang dan langkah-langka pembuatannya. Setelah itu materi di hari kedua juga disampaikan mengenai pengemasan dendeng udang. Dalam hal ini disampaikan pentingnya pengemasan dalam melindungi produk dari kerusakan fisik, kimia dan mikrobiologi. Selain itu juga dapat memberikan daya tarik visual dan mempermudah pemasaran serta menjaga kualitas produk selama penyimpanan. Dilanjutkan memberikan informasi jenis kemasan yang direkomendasikan baik itu *vacuum packaging*, kemasan plastik transparan, *standing pouch* dan kemasan ramah lingkungan. Kemudian memberikan informasi yang harus ada pada kemasan dan terakhir desain kemasan
- Hari ketiga, praktik langsung pengolahan dendeng udang dan sesi pengemasan. Pada tahap ini peserta akan diajak mengikuti seluruh proses pembuatan mulai dari pengolahan bahan hingga pengeringan dan terakhir peserta mempelajari cara mengemas dendeng dengan alat sederhana (*sealer plastik*) maupun menggunakan *vacuum sealer*.



Gambar 1. Sambutan Kepala Desa Sungsang IV



Gambar 2. Sambutan serta penyampaian materi narasumber perwakilan TIM Pengabdian Masyarakat

Umpan Balik dan Evaluasi Pelatihan

Tim pengabdian, berkomitmen untuk mendukung perkembangan UMKM lokal melalui pengolahan dan pengemasan dendeng udang sebagai sarana untuk meningkatkan omzet penjualan.

Pada sesi praktik, peserta dengan semangat mengikuti setiap tahapan pembuatan dendeng udang, mulai dari pengolahan bahan, pencampuran bumbu, hingga pengemasan produk.



Gambar 3. Peserta mencicipi hasil olahan dendeng udang



Gambar 4 Foto Bersama peserta kegiatan Pengabdian

Umpan balik ini merupakan bagian yang penting dari kegiatan pengabdian yang tujuannya untuk mengetahui sejauh mana pemahaman dan pengetahuan peserta mengenai penggunaan pengemasan serta pengolahan dendeng udang. Umpan balik dimaksudkan untuk melihat seberapa tingkat keberhasilan pengabdian yang telah diberikan oleh penyaji yang terdiri dari penyampaian materi dan jawaban pertanyaan peserta. Dalam sesi umpan balik ini, setiap peserta diminta untuk menyampaikan kesan dan pesan, serta kritik dan saran pelatihan secara langsung.

Selanjutnya dilakukan evaluasi yang menjadi salah satu indikator bahwa upaya yang telah tim pengabdian lakukan berjalan dengan baik dan memberi manfaat bagi peserta. Hasil evaluasi menunjukkan sebagian besar peserta memberikan penilaian dan tanggapan yang positif, terlihat dari beberapa komentar peserta yang menyatakan bahwa materi yang diberikan sangat bermanfaat.



Gambar 5. Peserta kegiatan pengabdian dalam diskusi Pengisian Kuesioner Umpan Balik



Gambar 7. Pengisian Kuisisioner Umpan Balik

Berdasarkan dari hasil kuesioner umpan balik yang diberikan kepada peserta pengabdian, diketahui bahwa pengabdian mengenai pembuatan dan pengemasan dendeng udang pada peserta sebesar 90,00 persen responden menyatakan sangat penting, kemudian sebesar 10,00 persen peserta lainnya menyatakan penting. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini sangat penting dilakukan.

Tabel 1. Evaluasi Mengenai Seberapa Pentingnya Kegiatan Pengabdian

Pentingnya Kegiatan Pengabdian	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat Penting	18	90,00
Penting	2	10,00
Cukup	-	-
Tidak Penting	-	-
Total	20	100,00

Sumber: Data lapangan (diolah)

Sebelum adanya kegiatan pengabdian ini, masyarakat di Desa Sungsang IV tidak mengetahui tentang bagaimana pemasaran digital untuk pembuatan dan pengemasan dendeng udang pada peserta. Berdasarkan hasil *feedback* peserta 100 persen peserta sangat paham dengan materi yang

diberikan oleh narasumber. Kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat peningkatan pengetahuan dan sehingga dapat menjadi sumber pendapatan lain yang menyebar di masyarakat.

Tabel 2. Pemahaman dalam Pembuatan dan Pengemasan Dendeng Udang

Tingkat Pemahaman Peserta	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat Paham	20	100,00
Paham	-	-
Cukup	-	-
Tidak Paham	-	-
Total	20	100,00

Sumber: Data lapangan (diolah)

Berdasarkan hasil kuisioner umpan balik, semua peserta menyatakan bahwa kegiatan pengabdian ini sangat sesuai dengan kebutuhan peserta. Dengan adanya digitalisasi dan globalisasi yang membuat perkembangan informasi semakin cepat, maka peserta harus dapat menggunakan *smartphone* untuk mengakses informasi secara global di media sosial dan internet.

Tabel 3. Evaluasi Pengabdian Mengenai Kesesuaian Kebutuhan Peserta

Kesesuaian Kebutuhan Masyarakat	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat Sesuai	20	100,00
Sesuai	-	-
Cukup	-	-
Tidak Sesuai	-	-
Total	20	100,00

Sumber: Data lapangan (diolah)

Peserta mengungkapkan bahwa pelatihan memberikan wawasan baru mengenai cara mengolah udang menjadi produk yang lebih tahan lama, seperti dendeng udang, sekaligus meningkatkan nilai tambahnya. Pelatihan ini sangat cocok untuk peserta karena selama ini udang hanya dijual langsung tanpa diolah menjadi dendeng, padahal dengan diolah menjadi dendeng, harga jualnya bisa lebih tinggi. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka membutuhkan keterampilan baru dalam pengolahan dan pengemasan produk. Selain itu materi pelatihan yang mencakup standar kebersihan, pengemasan modern, dan teknik pemasaran dianggap sangat relevan

PENUTUP

Pelatihan pembuatan dan pengemasan dendeng udang dinilai sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat Desa Sungsang IV. Materi yang disampaikan tidak hanya memberikan solusi praktis terhadap tantangan pengolahan hasil laut, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk. Dengan potensi besar yang dimiliki desa, pelatihan ini menjadi langkah awal untuk memaksimalkan sumber daya lokal sekaligus memberdayakan masyarakat agar lebih produktif. Dukungan lanjutan berupa akses alat pengemasan, pemasaran, dan pelatihan tambahan diharapkan dapat membantu masyarakat merealisasikan potensi tersebut secara maksimal. Selanjutnya dibutuhkan pendampingan yang berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan dampak kegiatan, sehingga disarankan adanya program pendampingan lanjutan, seperti *monitoring* penerapan terutama dalam hal pemasaran produk dan pengelolaan usaha, serta bimbingan teknis lebih lanjut jika diperlukan. Hal ini bertujuan agar keterampilan yang telah diperoleh tidak hanya berhenti pada pelatihan, tetapi dapat diimplementasikan secara optimal dalam pengembangan usaha mereka.

Pendampingan dapat berupa pelatihan *digital marketing*, manajemen keuangan usaha kecil, dan pengemasan inovatif lainnya.

REFERENSI

- Emilia, E., & La Hanu. (2017) Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Udang Ebi dengan Aneka Produk Makanan Beku. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPM UNIMED 2017 ISBN 978-602-50131-0-2.
- Freddy Rangkuti, (2002). *Measuring Customer Satisfaction*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Juarno, O et al. (2011) Kinerja Produktivitas dan Faktor yang Berpengaruh Terhadap Total Factor Productivity (TFP)Tambak Udang Indonesia. *J. Sosek KP*, 6 (2) 2011.
- Maulana. (2018). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan: Studi Kasus Terhadap Mahasiswa yang Berwirausaha di Yogyakarta. *Jurnal Ecodemica Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 21–29. Retrieved from <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/ecodemica/article/view/2666>
- Nugraha, A. (2022). Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Opak Singkong Melalui E-Commerce. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2.1 Desember), Article 2.1 Desember.
- Purnawan, A., & Rahadian, R. (2022). Evaluasi Program Pembinaan Kegiatan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Oleh Dinas Koperasi Dan Usaha Mikro Kecil Menengah Kabupaten Garut. 9.
- Rachmat, & Suismono. (2007). *Padi Terpadu dengan Penerapan Sistem Manajemen Mutu*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Suwarso. (2018). Pengaruh Mata Kuliah Kewirausahaan Dan Pengantar Bisnis Terhadap Motivasi Dan Minat Wirausaha (Study Kasus Mahasiswa Akademi Akuntansi PGRI Jember). *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 4(2), 98–107. <https://doi.org/10.32528/jmbi.v4i2.1755>
- Widjaja, HAW. (2003). *Otonomi Desa Merupakan Otonomi Asli Bulat dan Utuh*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (2) 2016, ©Indonesian Food Technologists