

Pengolahan Dendeng Cumi Pada Kelompok UMKM DAFALA Di KotaTernate

Yuyun Abubakar¹, Salim Abubakar¹, Riyadi Subur¹, Sunarti¹, Rina¹, Ariyati H. Fadel¹, Sahlan Norau¹, Raut Wahyuning Paluphi¹, Raut Nugrahening Widhi¹, Disnawati¹, Adinoman Susanto¹

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Khairun Ternate, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i4.13111>

Sitasi: Abubakar, Y., Abubakar, A., Subur, R., Sunarti., Rina., Fadel, A. H., Norau, S., Paluphi, R. W., Widhi, R. N., Disnawati., Susanto, A. . (2025) Pengolahan Dendeng Cumi Pada Kelompok UMKM DAFALA Di KotaTernate. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(4)

Article history

Received: 10 Oktober 2025

Revised: 12 Oktober 2025

Accepted: 31 Oktober 2025

*Corresponding Author:
Yuyun Abubakar Program
Sudi Manajemen
Sumberdaya Perairan
Fakultas Perikanan dan
Kelautan Universitas Khairun
Ternate, Indonesia;
yuyunabubakar81@gmail.com

Abstract: North Maluku is one of the potential areas for squid fishing, namely in Bobaneigo (Abdulkadir *et al.* 2022)⁵ and in Ternate City (Togafo waters and its surroundings). Squid jerky, and processed food products in general, are easily damaged if not stored properly. Many factors can cause damage to squid jerky, both damage due to the process of the food ingredients themselves and factors originating from external influences of food products (Wahyuni and Lasmi., 2023). The objectives of PKM are to provide additional knowledge to partners about the diversification of processed non-fish fishery resources, introduce methods of processing jerky from squid as a raw material, train partners how to process squid into jerky and facilitate participants with the tools and materials needed to produce products (jerky) using squid. The training activity on processing squid jerky by utilizing the potential of squid resources in Togafo Village, West Ternate District went smoothly with high enthusiasm from the participants. The enthusiasm for the results of squid jerky products. Community Service Program activities increase knowledge about non-fish products, improve community skills, and foster entrepreneurial spirit.

Keywords: Processing, Squid, jerky, Ternate, DAFALA

Pendahuluan

Kelas Cephalopod terdiri dari beberapa kelompok yang banyak dikonsumsi yaitu cumi-cumi, sotong, dan gurita. Cumi-cumi (*Loligo* sp) merupakan salah satu sumber daya perikanan dari kelas Cephalopod yang memiliki nilai ekonomi penting. Cumi-cumi merupakan komoditas perikanan komersial penting yang banyak ditemukan di wilayah pesisir Asia (Sin *et al.* 2009)¹.

Indonesia hampir seluruh wilayah memiliki potensi cumi-cumi antara lain di perairan pesisir Banyuasin Sumatera Utara (Fauziyah *et al.* 2021)², perairan pesisir Lamongan-Jawa Timur (Mulyono *et al.* 2017)³, perairan Kabupaten Belitung (Tejo *et al.*

2020). Maluku Utara merupakan salah satu daerah potensial untuk penangkapan cumi-cumi yaitu di Bobaneigo (Abdulkadir *et al.* 2022)⁵ dan di Kota Ternate (perairan Togafo dan sekitarnya). Tingkat pemanfaatan yang berbeda dari sumber daya ini dapat mempengaruhi kondisi stoknya di alam.

Cumi-cumi segar akan lebih cepat membusuk dan tidak tahan lama tanpa mendapatkan perlakuan apapun. Oleh karena itu dilakukan upaya pengolahan cumi agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu lebih lama, salah satunya diolah menjadi dendeng dengan tujuan untuk menambah nilai jual dan mencegah agar produk perikanan tidak mudah busuk (Jumiati dkk.,2019).

Cumi-cumi merupakan salah satu jenis dari kelompok hewan lunak yang banyak terdapat di Indonesia. Kelebihan daging cumi-cumi adalah daging putih yang disukai masyarakat. Cumi-cumi memiliki sifat mudah mengalami pemunduran mutu sehingga dilakukan penanganan dan pengolahan. Cumi-cumi menjadi komoditas penting bidang perikanan komersial (Fifiarti, 2018)

Cumi-cumi (*Loligo sp*) berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang dapat dikonsumsi karena cumi-cumi mengandung tinggi protein, lemak, asam amino esensial, kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium (Adawyah dan Maharani, 2021).

Dendeng cumi merupakan bentuk makanan semi basah yang terbuat dari bahan baku cumi yang dibumbui dan dikeringkan. Bahan baku cumi direndam kedalam bumbu-bumbu selama kurang lebih satu hari kemudian di masukan kedalam oven. Dendeng cumi, dan produk olahan makanan pada umumnya mudah rusak apabila tidak disimpan dengan baik. Banyak faktor yang dapat menjadi penyebab kerusakan dendeng cumi, baik kerusakan karena adanya proses dari bahan makanan itu sendiri maupun faktor yang berasal dari pengaruh luar produk makanan (Wahyuni dan Iasmi, 2023).

Beberapa produk cumi-cumi ready to cook yang telah diawetkan diantaranya cumi-cumi kering dan asin. Hualata et al (2013). Cumi-cumi mudah mengalami penurunan mutu, sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut. Alternatif lain untuk pengawetan cumi adalah dendeng

Tujuan kegiatan PKM adalah:

1. Memberikan pengetahuan tambahan kepada mitra tentang diversifikasi olahan sumberdaya non ikan perikanan
2. Memperkenalkan metode pengolahan dendeng dari cumi sebagai bahan bakunya
3. Melatih mitra cara mengolah cumi menjadi dendeng
4. Memfasilitasi peserta dengan alat dan bahan yang diperlukan dalam menghasilkan produk (dendeng) dengan menggunakan cumi.

Permasalahan yang telah diuraikan, untuk mengatasi masalah tersebut, maka solusi teknologi yang ditawarkan dalam kegiatan PKM ini yaitu memberikan pendampingan pada Kelompok "UMKM DAFALA" melalui kegiatan Pengolahan Dendeng Cumi yaitu :

1. Penyuluhan tentang pemanfaatan dan

pengolahan potensi sumberdaya Cumi sebagai peluang bisnis.

2. Penerapan diversifikasi Cumi sebagai bahan baku pengolahan dendeng
3. Teknologi pengolahan Dendeng Cumi

Metode Kegiatan

Program Kemitraan masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat Kota Ternate, selama 4 bulan, dari Juli hingga Oktober 2025. Kegiatan dilaksanakan tidak hanya memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra, tetapi juga melibatkan mitra untuk berperan secara aktif dalam semua kegiatan yang direncanakan. Tim PKM sebagai fasilitator dan mitra sebagai kelompok yang akan diberdayakan sehingga mitra akan terlibat dalam setiap perencanaan kegiatan. Hal ini dilakukan untuk mendekat diri kepada mitra agar Teknik pengolahan dendeng cumi, Tujuannya memberikan pengetahuan kepada mitra tentang pengolahan dendeng. Dengan memanfaatkan potensi sumberdaya yang ada di sekitar, masyarakat dapat menghasilkan produk bernilai jual yang dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. pengolahan dendeng bisa juga menghasilkan berbagai produk. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh kelompok "UMKM DAFALA" di Kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat Kota Ternate dengan jumlah peserta 15 orang. Tujuan dari pelatihan ini adalah agar peserta memahami potensi bisnis dari cumi, menerapkan teknologi dalam pengolahan dendeng cumi agar memiliki nilai jual.

Pemerintah Kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat Kota Ternate berharap kegiatan ini dapat menambah pengetahuan, ketrampilan masyarakat dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan semoga dengan ketrampilan kerupuk cumi dapat memotivasi masyarakat untuk turut menjaga melestarikan sumberdaya cumi di Kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat. Pemerintah Kelurahan mengakui warganya sangat terbantu dalam kegiatan ini.

Dalam pelaksanaan penyuluhan, diperoleh umumnya masalah utama yang dihadapi mitra adalah rendahnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan dan pengolahan cumi sebagai bahan

baku. Mitra hanya mengetahui cumi sebagai bahan makanan tanpa olahan, Sedangkan pemanfaatan dan pengolahan cumi sebagai dendeng untuk peluang bisnis bagi masyarakat belum mengetahui. Kegiatan sosialisasi berjalan yang dilakukan berjalan sesuai rencana dan berhasil. Peserta mendapatkan pengalaman baru dalam kegiatan penyuluhan, yang sangat bermanfaat dalam memberikan wawasan dan pengetahuan lebih dalam mengenai pembuatan dendeng cumi, sehingga tidak ada kesenjangan yang dirasakan oleh mitra sehingga antara tim PKM dan mitra dapat bekerjasama untuk keberhasilan program. Kegiatan PKM ini melibatkan mahasiswa yang mendapatkan rekognisi melalui mata kuliah Skripsi 6 SKS untuk mempercepat implementasi. Hal ini sesuai dengan Indikator Kinerja Utama Perguruan Tinggi Negeri (IKU-PTN), yang mencakup mahasiswa memperoleh pengalaman di luar kampus, dosen melakukan kegiatan di luar kampus, serta hasil kerja dosen dimanfaatkan oleh masyarakat

Hasil Dan Pembahasan

Koordinasi dan Sosialisasi PKM

Koordinasi dan sosialisasi dilakukan kepada pemerintah Kelurahan dan mitra yaitu Kelompok “*UMKM DAFALA*” Kegiatan ini tujuannya untuk 1) Pemerintah Kelurahan Togafo, untuk memberitahukan tentang rencana kegiatan, waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan PKM, 2) Mitra, memberitahukan tentang metode pelaksanaan PKM yaitu mulai dari tahapan survey potensi sumberdaya Cumi, alat dan bahan yang digunakan, workshop kegiatan dan pelatihan proses pengolahan Dendeng Cumi. Hasil kegiatan ini disepakati bersama waktu pelaksanaan kegiatan dan yang bertanggungjawab penuh selama pelaksanaan PKM adalah Pemerintah Kelurahan beserta stafnya. Ini merupakan kegiatan yang kedua dengan berbahan baku cumi. Kegiatan yang pertama adalah pengolahan kerupuk cumi (Abubakar et al., 2024).

Pengolahan Dendeng Cumi (Workshop)

Sebelum pembuatan Dendeng Cumi, peserta diberikan pembekalan pengetahuan dasar melalui workshop yang mencakup penyajian materi dan diskusi. Materi pembekalan yang disampaikan meliputi :

1. Penyuluhan akan pentingnya pemanfaatan potensi sumberdaya Cumi sebagai peluang bisnis. Tujuannya memberikan pengetahuan

tentang potensi sumberdaya Cumi sebagai peluang bisnis. Pembuatan dendeng cumi.

2. Penerapan diversifikasi cumi sebagai bahan baku pembuatan dendeng cumi untuk menambah penghasilan. Tujuannya memberikan keterampilan dan penerapan diversifikasi cumi sebagai bahan baku pembuatan dendeng sebagai penambahan penghasilan. Peserta diberi penjelasan bahwa potensi dan pemanfaatan serta pengolahan sumberdaya cumi

Tahapan Pengolahan Dendeng Cumi

Pelatihan pembuatan Dendeng cumi tahapan prosesnya adalah sebagai berikut :

1. Survey potensi sumberdaya Cumi
Survey atau observasi lapangan dilakukan untuk mengetahui potensi sumber daya Cumi di Kelurahan Togafo kecamatan Ternate Barat yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pengolahan dendeng
2. Pemilihan bahan baku
cumi yang digunakan adalah hasil tangkapan nelayan yang masih dalam bentuk segar.
3. Pembersihan dan pengeringan Cumi
Tahap ini merupakan langkah awal dalam membersihkan cumi. Pada tahap ini, semua cumi hasil tangkapan dicuci di air mengalir. Di bedah perut cumi dan dipisahkan dari kulitnya Selanjutnya, cumi di tiriskan, kemudian di jemur selama 2 x 24 jam dari jam 8 pagi sampai 4 sore.
4. Proses pengolahan dendeng cumi
Pembuatan dendeng cumi. Langkah pertama adalah cumi yang sudah dijemur dilakukan proses marinasi dengan bumbu. Bumbu marinasinya adalah gula merah, nenas, merica, ketumbar, lengkuas, kemiri, bawang putih dan garam. di blender semua bahan sampai halus, kemudian bumbu tersebut dituangkan dalam baskom yang berisi 300 ml air, cumi yang sudah kering di giling menggunakan gilingan selindir, setelah itu masukan dalam bumbu marinasi selama 15 menit setelah itu di panggang dalam oven selama 45 menit, kemudian dendeng siap di sajikan.

Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Dendeng Cumi

Pelaksanaan program PKM difokuskan pada pengolahan dendeng Cumi sebagai upaya pemanfaatan dan melestarikan sumberdaya cumidan sebagai bahan baku dalam pengolahan dendeng cumi di Kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat, Kota Ternate. Metode pengolahan dendeng Cumi akan dijelaskan terlebih dahulu selama workshop pengenalan Sumberdaya Cumi dengan menampilkan contoh dendeng cumi yang sudah ada. Oleh karena itu, dalam kegiatan PKM ini, dilakukan untuk pemanfaatan produk berbahan dasar cumi untuk menghasilkan produk berupa dendeng cumi



Gambar 1. Peserta pengolahan dendeng cumi

Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi pembuatan dendeng Cumi menggunakan bahan dasar cumi dari hasil tangkapan nelayan setempat. Selama pelaksanaan, tim PKM telah menyiapkan contoh produk dendeng cumi jadi yang dibagikan kepada kelompok peserta pelatihan. Tujuan ini adalah untuk memudahkan peserta dalam membuat dendeng cumi. peserta disediakan alat dan bahan yang dibutuhkan agar mereka dapat mengaksesnya dengan mudah.



Gambar 2. alat yang digunakan dalam PKM



Gambar 3. bumbu Marinasi

kelompok untuk memudahkan proses pendampingan. Pembagian ini bertujuan agar kegiatan lebih terfokus, sehingga setiap peserta dapat berperan aktif dalam pelaksanaan praktik. Pelatihan ini didampingi oleh Tim PKM (2 orang), dosen Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan FPIK Universitas Khairun (4 orang), mahasiswa yang melakukan Tugas Akhir (1 orang) dan beberapa mahasiswa lainnya.

Keterlibatan dosen dan mahasiswa dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) bertujuan untuk mempercepat implementasi. Melalui kegiatan pengabdian ini, Indikator Kinerja Utama Perguruan Tinggi Negeri (IKU-PTN) dapat diwujudkan, termasuk memberikan pengalaman di luar kampus bagi mahasiswa, memungkinkan dosen beraktivitas di luar kampus, serta memanfaatkan hasil kerja dosen untuk kepentingan masyarakat. Selain membantu tim pengabdian (dosen), keterlibatan mahasiswa juga bertujuan untuk memberikan mereka pengalaman dalam memberdayakan masyarakat sesuai dengan keahlian dan bidang ilmu yang dipelajari di kampus. Dengan pengalaman ini, mahasiswa diharapkan dapat memahami berbagai potensi dan masalah yang dihadapi masyarakat, sehingga ketika lulus, mereka lebih siap untuk beradaptasi dan berpartisipasi dalam memecahkan masalah masyarakat. Keterlibatan mahasiswa ini terutama difokuskan pada peran mereka sebagai instruktur bagi peserta pelatihan.

Pada tahap ini, peserta berinteraksi dengan baik dan penuh antusias, sehingga kegiatan berjalan dengan lancar dan sukses. Peserta diajarkan dan didampingi dalam proses pengolahan dendeng. Pemanfaatan dan pengolahan cumi diharapkan dapat menambah pendapatan masyarakat setempat. Proses pelatihan dan pembimbingan dapat disajikan pada gambar 2.



Gambar 4. .Demonstrasi Pengolahan dendeng cumi

Kegiatan pelatihan pengolahan dendeng cumi dengan memanfaatkan potensi sumberdaya cumi setempat baru pertama kali dilaksanakan, Kegiatan pelatihan pengolahan dendeng Cumi berjalan lancar dengan antusias peserta yang tinggi. Antusiasme hasil produk dendeng cumi Harapannya, kegiatan ini dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dendeng cumi dengan memanfaatkan potensi sumberdaya cumi serta membangun semangat masyarakat dalam berwirausaha. Program ini juga mendapatkan nilai positif dan dukungan dari masyarakat Kelurahan Togafo terutama bagi ibu-ibu nelayan tangkapan cumi. Produk dendeng cumi tersebut juga diharapkan bisa menjadi salah satu oleh-oleh dan menambah pendapatan masyarakat setempat. Sumberdaya alam di sekitar tempat tinggal perlu dikelola dan dimanfaatkan menjadi produk berbasis kearifan lokal, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Pemanfaatan sumberdaya lokal merupakan salah satu pengembangan potensi wilayah berbasis kearifan lokal (Istifadhoh *et al.*, 2022). Hasil dari pengolahan dendeng cumi yang ada di kelurahan Togafo dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 5. Hasil olahan dendeng cumi

Kegiatan ini berakhir dengan setiap kelompok mempresentasikan dan memberikan pesan serta kesan tentang pelaksanaan pelatihan, termasuk mengidentifikasi kekurangan, kelebihan, tingkat kesulitan, dan kemudahan dalam pengolahan dendeng cumi. Demonstrasi ini telah membuka wawasan peserta mengenai pemanfaatan bahan baku yang ada di sekitar mereka untuk diolah menjadi produk bernilai jual. Selain itu, kegiatan tersebut juga mampu meningkatkan rasa percaya diri peserta dalam mengolah produk dendeng Cumi dengan memanfaatkan potensi Sumberdaya Cumi yang berada di kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Sealatan Kota Ternate. Kegiatan program kemitraan masyarakat yang telah dilakukan menjadi awal dari terciptanya kelompok usaha-usaha kecil yang dapat memberdayakan masyarakat dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Keberlanjutan dari kegiatan program ini melakukan pembinaan terhadap kelompok "UMKM DAFALA" untuk meningkatkan ketrampilan dan kreativitas dalam mengembangkan berbagai macam produk Sumberdaya Perikanan. Sehingga perlu pengembangan produksi cumi, tidak hanya dalam olahan kerupuk dan dendeng tapi juga dalam bentuk lainnya.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil PKM yang telah dilakukan maka dapat dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan pelatihan pengolahan dendeng Cumi dengan memanfaatkan potensi sumberdaya cumi di kelurahan Togafo Kecamatan Ternate Barat berjalan lancar dengan antusias peserta yang tinggi. Antusiasme hasil produk dendeng cumi
2. Kegiatan PKM menambah pengetahuan tentang produk non ikan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dan dan membangun semangat masyarakat dalam berwirausaha

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Khairun atas dukungan dana yang diberikan melalui Skema Program Kemitraan Masyarakat. Ucapan terima kasih juga kami

sampaikan kepada Kepala Kelurahan Togafo beserta stafnya, Kelompok “UMKM DAFALA,” dan para dosen MSP dan mahasiswa atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga PKM ini dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- Sin Y. W., Yau C., Chu K. H., 2009 Morphological and Genetic Differentiation of Two Loliginid Squids, *Uroteuthis* (Photololigo) *Chinensis* and *Uroteuthis* (Photololigo) *Eduilis* (Cephalopoda: Loliginidae), in Asia. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology* 369:22–30. DOI: [10.1016/j.jembe.2008.10.029](https://doi.org/10.1016/j.jembe.2008.10.029)
- Adawyah dan Maharani, 2021. Pengaruh lama waktu perendaman ekstrak bonggol nanas (*Ananas comosus*) terhadap organoleptik produk dendeng cumi (*Loligo* sp). *Jurnal Fish Scantiae*
- Wahyuni dan Lasmi, 2023. Kemunduran mutu fisik dendeng cumi-cumi cumi (*Loligo* sp). *Jurnal Manfish*
- Fauziyah., Manalu V. L., Purwiyanto A. I. S., Agustriani F., Putri W. A. E., Rozirwan 2021 Effect of two different LED lights on catches composition of the stationary lift net from Banyuasin estuarine, South Sumatra, Indonesia. *AACL Bioflux* 14(4): 2537-2543
- Fifiarti N. 2018. Pengaruh penambahan gula pasir dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu dendeng cumi-cumi. Skripsi. UNDIP.
- Abubakar et al., 2024. Pengolahan kerupuk cumi pada kelompok UMKM DAFALA Di Kota Ternate
- Mulyono M., Nuraini A., Dewi I. J. P., Kritiani M.G. E., Syamsudin S., 2017 Biology aspects and length-weight relationship of squid *Loligo chinensis* in the waters of Lamongan Regency, East Java Province, Indonesia. *AACL Bioflux* 10(1): 1221-1225
- Tejo S. B. A., Supriadi D., Rostika R., Khan A. M. A., 2020 The Environmental Friendliness Level of Boat Bagan Fishing Gear in Belitung Regency. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research* 8(3): 17-27. DOI: [10.9734/ajfar/2020/v8i330140](https://doi.org/10.9734/ajfar/2020/v8i330140)
- Kadir I.A., Serosero R., Harahap Z.A., Characteristics Of Boat Bagan For Squid (*Loligo chinensis*) Fishing At Kao Bay, North Maluku, Indonesia. *AACL Bioflux*
- Suhardi, D. (2019). Optimalisasi Keterampilan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Pada Ukm Pembuat Tape Di Desa Cibeureum, Kabupaten Kuningan. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(02)
- Octavia, N dan Suhartiningsih. (2017). Pengaruh penambahan cumi-cumi (*Loligo* sp) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *e-journal Boga Universitas Negeri Surabaya*, 5(3):34-41.
- Direktorat Jendral P2HP. (2007). Kandungan zat gizi cumi. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Jumiati, Dewi Ratnasari dan Achmad Sudioanto. (2019). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Mutu Kerupuk Cumi (*Loligo* sp.) *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Universitas PGRI Ronggolawe. Tuban* 11 (1)
- Istifadhoh, N., Wardah, I., dan Stikoma, T. 2022. Pemanfaatan Digital Marketing Pada Pelaku Usaha Batik Ecoprint. *Aptekmas Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1): 147–52.