

Original Research Paper

Sambajo: Sambal Sasak Bajo Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif

Nusrotun Azizah¹, Anindita Suliya Hangesti Mandra Kusuma¹, Miftahul Aini¹, Maulidia Karima¹, Melly Albaniah², Nirma Holis Azlin³, Dani Febriadi⁴, Zun Nuraini⁵

¹Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁵Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi dan Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i1.6598>

Sitasi: Azizah, N., Kusuma, A. S. H. M., Aini, M., Karima, M., Albaniah, M., Azlin, N. H., Febriadi, D., & Nuraini, Z. (2024). Sambajo: Sambal Sasak Bajo Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(1)

Article history

Received: 13 November 2023

Revised: 02 Maret 2024

Accepted: 25 Maret 2024

*Anindita Suliya Hangesti
Mandra Kusuma, Program
Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan, Universitas
Mataram

Email:

anindita_fkip@unram.ac.id

Abstract: Ikan merupakan sumber makanan protein hewani yang dibutuhkan oleh manusia. Setiap tahun kebutuhan akan sumber protein ini terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dunia. Dengan semakin meningkatnya produksi dan kebutuhan ikan tersebut, maka diperlukan suatu penanganan pasca panen yaitu pengawetan. Salah satu cara pengawetan yang paling mudah adalah dengan penggaraman atau biasa dikenal dengan ikan asin. Tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan asin dan adanya potensi pengembangan sebagai produk pangan lokal. SAMBAJO hadir sebagai inovasi dalam bidang kuliner serta untuk meningkatkan ekonomi kreatif. Produk ini merupakan olahan sambal khas sasak yang dicampur dengan ikan asin atau bajo dalam bahasa sasak. Produk hasil PKM-Kewirausahaan ini memiliki keunggulan dengan produk yang sudah ada di pasaran yaitu menggunakan sambal khas sasak yang memiliki potensi digemari oleh masyarakat lokal. Sambajo mulai produksi sejak 7 November 2023 dan dipasarkan pada 13 November 2023. Satu kali produksi dalam tahap awal ini 20 botol sambal produksi ini kami sesuaikan dengan tempat lokasi penjualan dan sesuai pesanan konsumen dan dijual dengan harga Rp. 15.000.

Keywords: Ekonomi Kreatif, Produk Usaha, Sambal Sasak Bajo, PKM-K

Pendahuluan

Ikan merupakan sumber makanan protein hewani yang dibutuhkan oleh manusia. Setiap tahun kebutuhan akan sumber protein ini terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dunia. Dengan semakin meningkatnya produksi dan kebutuhan ikan tersebut, maka diperlukan suatu penanganan pasca panen yaitu pengawetan. Salah satu cara pengawetan yang paling mudah adalah dengan

penggaraman atau ikan asin. Ikan asin sebagai makanan sehat memiliki kandungan gizi yang tinggi. Oleh karena itu, para ahli gizi telah banyak merekomendasikan ikan asin sebagai makanan sehat yang perlu dimasukkan dalam menu makanan sehari-hari. Produksi ikan asin di Indonesia menurut Saputro (2017), pada tahun 2011 mencapai 165.024 ton dan pada tahun 2017 mencapai 175.522 ton sehingga peningkatan produksi yang terjadi adalah 6,36 % dan terus mengalami peningkatan hingga

tahun 2018. Dari data di atas terlihat bahwa potensi ikan asin di Indonesia masih tergolong tinggi (Fitriyani, 2021: 46).

Tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan asin dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu tingkat pendapatan, selera masyarakat, ketersediaan produk perikanan dan sifat produk perikanan. Tingkat pendapatan dan selera masyarakat merupakan faktor yang saling berhubungan dalam mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan asin. Tingkat konsumsi masyarakat berpendapatan rendah terhadap ikan asin lebih rendah dibandingkan tingkat konsumsi bahan pangan lainnya. Ketersediaan produk perikanan yang tidak merata dan sifat produk perikanan yang tidak tahan lama menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan asin (Rachman, 2016: 78). Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu daerah lumbung ikan nasional. Jenis ikan asin yang banyak ditemukan di NTB yaitu bajo. Bajo adalah berbagai jenis ikan yang dikeringkan menggunakan garam kemudian di potong-potong lalu di jual di pasaran. Di wilayah NTB, khususnya Kabupaten Lombok Timur tepatnya di Desa Labuhan Lombok, Kecamatan Pringgabaya merupakan penghasil ikan bajo yang sangat berpotensi untuk pengolahan lebih lanjut.

Melihat permasalahan tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan asin dan potensi pengembangan sebagai produk pangan lokal guna mendukung ekonomi kreatif, kami membuat suatu produk yaitu "Sambajo: Sambal Sasak Bajo untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif". Produk ini merupakan olahan sambal khas sasak yang dicampur dengan ikan asin bajo. Sambajo ini memiliki keunggulan dengan produk yang sudah ada di pasaran yaitu menggunakan sambal khas sasak yang memiliki potensi digemari oleh masyarakat lokal. Olahan sambajo dibuat agar tahan lama tanpa pengawet kemudian dikemas menggunakan kemasan yang juga akan membuat produk lebih tahan lama. Selain itu, jangkauan harga yang lebih murah sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat lokal

di Lombok. Produk Sambajo dipasarkan dengan target pasar yaitu mahasiswa kos, ibu rumah tangga yang ingin memiliki stok sambal, dan dapat juga dijadikan sebagai oleh-oleh. Dari segi jangkauan harga dan kualitas produk, Sambajo memiliki peluang pasar yang sangat besar digemari oleh target pasar. Karena setelah melakukan survei pasar terhadap produk yang sudah ada produk sambal bajo memiliki kelemahan yaitu pengemasan yang cenderung membuat produk tidak bertahan lama, produk yang sedikit dan kandungan ikan asin bajo yang sedikit, serta harga yang sangat mahal sehingga dapat dikatakan tidak laku di pasaran. Survey pasar dilakukan melalui google form dengan responden sebanyak 72 orang dengan hasil 55,6% mengatakan produk sambal bajo mahal. Hal tersebut mendorong kami melakukan perbaikan terhadap produk sambal bajo yang telah ada di pasaran yang selain untuk meningkatkan ekonomi kreatif juga untuk menyediakan ketersediaan pangan khas lokal untuk masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, sebanyak 98,6% mengatakan setuju dengan adanya produk sambal bajo dengan harga yang terjangkau, tanpa pengawet, dan dengan level kepedasan yang berbeda-beda.

Metode

Pembuatan produk sambajo terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

- 1) Menyiapkan bahan baku utama (ikan asin, cabai rawit, cabe merah, bawang putih, bawang merah,) serta bumbu-bumbu pelengkapanya.
- 2) Merendam ikan asin selama 2 jam dengan air hangat.
- 3) Mengupas bawang putih dan bawang merah serta memisahkan biji cabai merah besar.
- 4) Memasukan bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit kedalam coper untuk dihaluskan.
- 5) Menggoreng ikan asin yang sudah direndam lalu ikan asin disuwir suir menjadi potongan kecil-kecil.

- 6) Memasak bumbu yang sudah dihaluskan dan ditambahkan bumbu pelengkap seperti, gula, garam, daun salam, gula merah yang dimasak sampai matang.
- 7) Mencampurkan ikan asin yang sudah disuwir dengan bumbu yang sudah matang dan diaduk sampai tercampur rata kemudian.
- 8) Melakukan pengemasan sambajo ke dalam botol yang telah dibersihkan dan diberikan stiker logo dengan berat bersih 150gr.
- 9) Sambal ikan bajo siap dipasarkan.

Hasil dan Pembahasan

Produk kuliner khas Lombok (Sambajo) telah dilakukan banyak percobaan dengan cara melakukan eksperimen seperti percobaan dengan mengukur waktu perendaman ikan asin yang digunakan agar teksturnya bagus dan Tingkat keasinannya pas ketika sambal sudah jadi. Waktu yang di dapatkan yaitu perendaman selama 2 jam. Kemudian juga eksperimen dari bumbu tambahannya seperti daun salam. Hasil yang diperoleh dari eksperimen tersebut adalah sambal yang enak, khas, dan gurih. Selanjutnya, produk Sambajo yang telah dibuat akan dikemas menggunakan toples sambal plastik dengan stiker produk yang sudah didesain semenarik mungkin. Kemasan toples sambal plastik yang bersifat kedap udara sehingga sambajo dapat bertahan lama dalam kemasan dan tidak menghilangkan cita rasa yang khas. Produk Sambajo dapat disimpan didalam kulkas untuk menjaga cita rasa dan kualitasnya. Ketahanan produk Sambajo jika disimpan di kulkas bisa bertahan hingga 2 minggu.

Produk sambajo mulai diproduksi dari tanggal 30 Oktober 2023 tetapi dalam produksi tersebut masih dilakukan tahap pengembangan agar mencapai produk sesuai dengan yang diinginkan konsumen dan layak untuk dipasarkan. Awal mulai produksi untuk dipasarkan di mulai pada tanggal 7 November 2023 dan dipasarkan pada 13 November 2023. Satu kali produksi dalam tahap awal ini 20 botol

sambal produksi ini kami sesuaikan dengan tempat lokasi penjualan dan sesuai pesanan konsumen. Produk Sambajo dipasarkan secara langsung dan pemasaran secara tidak langsung menggunakan teknik penjualan online. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan membuka stand pada kegiatan acara (bazaar, *Car Free Day*, pameran, dan di daerah sekitar kampus). Sedangkan penjualan secara online dilakukan di media sosial produk Sambajo salah satunya yaitu instagram. Produk Sambajo dijual dan dipasarkan dengan harga sesuai dengan berat yang diperjualbelikan. Untuk harga Sambajo dengan berat 150gr memiliki harga Rp. 15.000/botol. Berikut ini ditampilkan produk hasil PKM-Kewirausahaan



Gambar 1. Produk Sambajo

Penggunaan ikan asin menjadi olahan makanan yang enak dan dengan cita rasa sambal yang khas menjadi keunggulan tersendiri bagi produk sambal sasak bajo. Lidah Indonesia yang suka dengan ikan asin memiliki dampak yang besar terhadap keberlanjutan usaha ini. Walaupun demikian, produk sambajo masih butuh beberapa tambahan agar dapat berkelanjutan yaitu, (1) Pembentukan Perizinan Usaha (Sertifikasi Halal dan BPOM), produk Sambajo membutuhkan untuk membuat izin usaha seperti izin halal dari MUI dan izin edar produk dari BPOM agar produk dapat dipasarkan lebih luas dengan aman sehingga produk Sambajo memiliki peluang

dikembangkan secara berkelanjutan. Adapun perizinan usaha yang sedang dalam proses pembuatan yaitu izin halal dari MUI. Perizinan yang lengkap termasuk izin edar BPOM dan sertifikasi halal akan menjadi penunjang dalam pembentukan usaha produk Sambajo. (2) Pembuatan Hak Kekayaan Intelektual (HKI), produk Sambajo memiliki potensi untuk mendapatkan hak kekayaan intelektual dikarenakan produk ini masih baru dan belum ada yang mengembangkannya. Sehingga produk Sambajo memerlukan hak kekayaan intelektual untuk melindungi produk sesuai dengan hukum yang berlaku. Tim PKM Sambajo perlu untuk berkonsultasi dengan seorang profesional hukum untuk mendapatkan nasihat yang tepat untuk membantu mengamankan produk dan menjaga keunggulan produk Sambajo.

Selain itu, produk Sambajo layak untuk dipasarkan karena terbuat dari bahan utama ikan asin bajo. Bahan tersebut sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat tetapi belum ada inovasi terbaru dalam mengkreasikan kedua bahan tersebut. Sambajo merupakan makanan inovasi terbaru, sehat, menarik, dan memiliki nilai kearifan lokal. Sambajo termasuk produk kuliner yang sehat karena menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan:

1. Sambajo (Sambal Sasak Bajo) merupakan sambal khas Lombok yang dibuat dengan berbahan dasar ikan asin bajo dengan cita rasa khas Lombok dan merupakan makanan yang sehat tidak mengandung pengewet.
2. Terciptanya lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar dan telah memanfaatkan bahan baku lokal.
3. Baik produksi, pemasaran maupun penjualan telah berjalan sebagaimana mestinya dan telah memiliki jangkauan pasar.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada semua anggota kelompok Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan yang telah bekerja sama dalam melaksanakan kegiatan ini hingga laporan akhir. Terima kasih kepada dosen pembimbing ibu Anindita Suliya Hangesti Mandra Kusuma, M.Pd. yang telah membimbing dan memberikan koreksi dari awal penyusunan proposal hingga penyelesaian artikel. Serta terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Daftar Pustaka

- Fitriyanti, L. 2021. Analisis Pendapatan Nelayan Dengan Sistem Pengeringan Ikan Asin Lendra Sebelum Covid-19 Di Pangandaran, Kelurahan Pananjung Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Agrisia-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(1).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Volume Produksi Perikanan Indonesia (Ton), https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#, diakses tanggal 13 Februari 2023
- Rachman, E. (2016). Pengelolaan Usaha Produksi Ikan Asin dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan di Desa Kalumbatan Kecamatan Totikum Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Publik: *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi dan Pelayanan Publik*, 3(2), 77-85.