

Original Research Paper

Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Produk Olahan “Sambal Gurita Octonea” Dari Segi Kemasan Dan Kandungan Gizi Di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur

Laily Fitriani Mulyani^{1*}, Alis Mukhlis¹, Septiana Dwiyantri¹

¹Program Studi Budidaya Perairan Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i4.8777>

Sitasi: Mulyani, L. F., Mukhlis, A., & Dwiyantri, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Produk Olahan “Sambal Gurita Octonea” Dari Segi Kemasan Dan Kandungan Gizi Di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(4)

Article history

Received: 25 September 2024

Revised: 29 Oktober 2024

Accepted: 20 November 2024

*Corresponding Author:

Laily Fitriani Mulyani
Program Studi Budidaya
Perairan

Universitas Mataram
Mataram, Indonesia

Email:

lailyfitriani@unram.ac.id

Abstract: Salah satu produk dari biota gurita yang telah diolah di kawasan Pesisir Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur ialah sambal gurita yang terbuat dari biota gurita jenis *Octopus cyanea* atau yang dikenal dengan nama “Sambal Gurita Octonea”. Rasanya yang pedas dan gurih membuat produk ini akan menjadi alternatif yang banyak diminati oleh banyak kalangan karena memiliki kandungan gizi seperti karbohidrat, vitamin C, fenol hingga anti oksidan bagi tubuh dan dapat memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat sekitar. Untuk memenuhi kebutuhan pasar, dibutuhkan teknik pengemasan yang menarik pada suatu produk. Sehingga dibutuhkan pendampingan dalam mengemas produk Sambal Gurita Octonea tersebut yang menjadi daya tarik jual dan dilihat juga kandungan gizinya agar diketahui keamanan dalam konsumsi produk tersebut. Hal ini dilakukan sebagai bentuk upaya dalam meningkatkan nilai tambah dalam memasarkan suatu produk pangan lokal yang memiliki nilai gizi dan ekonomi. Metode pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode partisipasi aktif yaitu dengan melibatkan kelompok wanita pesisir dalam pembuatan kemasan produk Sambal Gurita Octonea.

Keywords: Gurita, Kecamatan Labuhan Haji, Sambal Gurita, Kemasan

Pendahuluan

Salah satu potensi di Kawasan Pesisir di Labuhan Haji yang saat ini belum dikembangkan adalah produk olahan gurita. Gurita sendiri menjadi salah satu biota yang ditangkap di perairan Labuhan Haji, akan tetapi selama ini biota tersebut hanya sebatas di jual kepada pengepul setempat. Gurita memiliki peran ekologis penting baik sebagai predator maupun mangsa dan tergolong komoditas perikanan ekonomis penting karena mengandung gizi yang cukup tinggi dan menduduki urutan ke tiga di dalam dunia perikanan setelah ikan dan udang (Toha *et al.* 2015). Hingga saat ini perikanan cephalopoda khususnya gurita belum banyak diteliti

baik itu karena kurang mendapat perhatian dibidang produksi maupun faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengelolaan perikanan gurita (Omar *et al.*, 2020). Berdasarkan informasi dari nelayan di kawasan pesisir Kecamatan Labuhan Haji, gurita termasuk salah satu hasil tangkapan dominan yang ada di Perairan Lombok dan jika diamati morfologinya banyak ditemukan spesies gurita jenis *Octopus cyanea*. Sehingga, spesies jenis ini diduga keberadaannya melimpah di Perairan Lombok dibandingkan dengan spesies yang lain. Oleh karena itu, upaya pengelolaan perikanan khususnya perikanan gurita ini perlu dilakukan.

Gurita termasuk dalam kelas cephalopoda. Cephalopoda berasal dari kata cephalo (kepala) dan

podos (kaki). Jadi, cephalopoda adalah hewan yang memiliki kaki yang berada di kepalanya. Cephalopoda termasuk dalam moluska tingkat tinggi; memiliki mulut, mata, dan kaki dengan alat geraknya berupa tentakel, dan terdapat funnel yang berguna untuk melontarkan air ke berbagai arah. Cephalopoda memiliki bentuk cangkang yang beragam, ada yang lurus dan ada juga yang terputar. Ada sekitar 17.000 nama fosil cephalopoda, dan 800 spesies diantaranya telah diidentifikasi. Beberapa kelas dari cephalopoda sudah punah, diantaranya adalah kelas Endoceratoidea, Actinoceratoidea, dan Bactritoidea. Kelas cephalopoda merupakan salah satu kelompok binatang lunak (filum molluska) yang meliputi cumi-cumi (squid), sotong (cuttlefish), dan nautilus (nautilus) dan gurita (octopus). Beberapa cephalopoda memiliki nilai komersial dan merupakan salah satu sumberdaya hayati yang penting dalam sektor perikanan laut, salah satunya adalah gurita (Sudrajat, 2019). Upaya yang dilakukan yaitu dengan mengelola biota ini dan lingkungannya agar kedepannya olahan bahan pangan tersebut semakin berkembang dan berfungsi sebagai sumber bahan pangan (Rajis *et al.*, 2017).

Sebelumnya, belum ada produk pemanfaatan sumberdaya gurita di Kawasan Pesisir. Sehingga, perlu adanya inovasi dalam membuat suatu produk dan dalam pembuatannya harus memiliki kualitas yang baik. Namun untuk meningkatkan kualitas produknya, diperlukan keterampilan guna meningkatkan inovasi dalam teknis pengemasan yang menarik yang dapat meningkatkan nilai jual produk Sambal Gurita Octonea tersebut. Selain itu, nilai kandungan gizi juga perlu dilihat dalam menyajikan suatu produk. Sehingga, produk “Sambal Gurita Octonea” dapat dijual dengan memiliki nilai gizi yang baik dan bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dalam rangka pengenalan dan peningkatan keterampilan serta penguasaan teknologi dalam upaya peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat sekitar.

Sambal Gurita Octonea adalah rencana sebuah produk olahan yang terbuat gurita dan tambahan cabai serta rempah - rempah pilihan memiliki tekstur lunak dan lembut karna dimasak menggunakan panci presto. Adanya bahan utama dari gurita, membuat sambal gurita tersebut memiliki manfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar air 17,60%, kadar abu 11,55%, kadar protein 22,83%, kadar lemak kadar 4,11%,

kadar serat kasar 0,11%, kadar karbohidrat 43,09% (Rindiani and Rozi, 2023). Dengan keterampilan dalam membuat kemasan yang menarik dan diketahui juga nilai kandungan gizinya, sehingga produk “Sambal Gurita Octonea” tersebut dapat menjadi produk unggulan yang mendapat nilai jual bagi masyarakat sekitar Kawasan Pesisir, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode partisipatif aktif yaitu mengikutsertakan kelompok wanita pesisir untuk membuat kemasan pada produk Sambal Gurita Octonea. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok wanita pesisir yang berada di Kawasan Pesisir sebanyak 20 orang.

Adapun tahapan yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini, antara lain:

1)Perencanaan

Pada tahapan ini meliputi perizinan dan sosialisasi ke Kawasan Pesisir, serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dan pengumpulan pembuatan sambal gurita. Kemudian ditentukan lokasi pembuatan sambal gurita dan mendesign kemasan produk Sambal Gurita Octonea yang menarik. Perizinan meliputi kegiatan surat menyurat, permohonan izin kepada pihak berwenang untuk menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, sehingga dapat dilakukan tahapan sosialisasi kepada masyarakat setempat dan penentuan kelompok peserta kegiatan.

2)Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan meliputi kegiatan pelatihan secara teori terkait teknik pengemasan produk Sambal Gurita Octonea melalui FGD (Focus Group Discussion) dan praktik langsung dalam dalam mengemas produk tersebut. Sehingga kelompok masyarakat sasaran lebih mudah memahami dan mengadopsinya.

Pada tahap kegiatan pelatihan secara teori, dimulai dengan menjelaskan secara umum mengenai latar belakang pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Beberapa materi yang disampaikan untuk mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, seperti:

a) Pengolahan komoditas gurita spesies *Octopus cyanea* menjadi Sambal Gurita Octonea

- b) Teknik pengemasan produk Sambal Gurita Octonea yang menarik nilai jual
- c) Kandungan Gizi per kemasan pada produk Sambal Gurita Octonea

Kegiatan ini juga melibatkan peran serta mahasiswa yang dapat membantu tim pelaksana dalam tahapan survei hingga pelaksanaan pembuatan sambal gurita dari spesies *Octopus cyanea* tersebut. Peran mahasiswa diperuntukkan guna dapat diterapkan nantinya pada saat KKN untuk dijadikan sebuah program yang diunggulkan. Berikut alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sambal gurita

Tabel 1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Sambal Gurita Octonea

No	Alat	Bahan
1	Panci	Gurita
2	Pengaduk	Bawang Merah
3	Baskom	Bawang Putih
4	Wajan	Cabai Rawit
5	Kompot	Cabai keriting
6	Pisau	Garam
7	Panci Presto	Air
8	Blender	Micin
9	Timbangan	Penyedap Rasa
10	Sendok takar	Rempah - rempah

Adapun tahapan pembuatan sambal gurita, yaitu:

- a. Siapkan gurita
- b. Cuci bersih gurita dibawah air mengalir, hingga bersih
- c. Siapkan alat yang akan digunakan untuk memasak, yaitu panci presto, pisau, telan, baskom
- d. Masukkan Gurita kedalam panci presto, dan dimasak selama 10 menit agar daging gurita empuk dan tidak alot
- e. Sambil menunggu daging gurita matang, siapkan bahan – bahan yang akan digunakan
- f. Kemudian bahan – bahan yang telah disiapkan dihaluskan seperti: cabai, bawang merah, bawang putih, laos, jahe, garam, gula, penyedap rasa, sereh, daun salam, daun jeruk
- g. Tiriskan gurita yang telah di presto, dan di potong kecil – kecil sekitar 1 - 2 cm
- h. Panaskan minyak di wajan, masukkan bumbu yang telah dihaluskan dan masukkan gurita yang telah di potong kecil – kecil

- i. Dimasukkan daging gurita kedalam wajan, tunggu hingga bumbunya meresap, kurang lebih 10 menit
- j. Kemudian matikan api, dan biarkan sambal gurita dalam suhu ruang
- k. Jika sambal gurita sudah dingin masukkan dalam kemasan
- l. Sambal gurita octonea siap dikemas dengan baik dan dipasarkan

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan sosialisasi pembuatan Sambal Gurita Octonea masyarakat di Kecamatan Labuhan Haji oleh tim PKM Universitas Mataram berjalan dengan lancar. Kegiatan dihadiri oleh mitra dan beberapa ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan dibuka oleh ketua tim PKM, kemudian penyampaian materi dilanjutkan oleh anggota tim yang lain. Sebelum dilaksanakan kegiatan sosialisasi, peserta kegiatan dibagikan leaflet produk yang berisi manfaat dan cara pembuatan produk Sambal Gurita Octonea. Beberapa prosesi kegiatan terdokumentasi pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Sosialisasi Kegiatan

Peserta kegiatan sosialisasi yaitu mitra dan ibu-ibu Kecamatan Labuhan Haji sebelumnya belum pernah mengetahui salah satu inovasi dari gurita yang dijadikan sambal gurita dalam kemasan, mereka hanya mengetahui kalau gurita hanya dihidangkan di atas meja makan. Setelah kegiatan sosialisasi berlangsung, hasilnya peserta menjadi termotivasi untuk membuat inovasi baru dari gurita, yaitu membuat Sambal Gurita Octonea yang dapat dikemas dan dapat meningkatkan nilai jual. Selain itu, dikarenakan peminat Sambal Gurita Octonea ini lumayan banyak, maka kami

mengajak peserta sosialisasi untuk bersama-sama dalam meningkatkan ekonomi kreatif di Kecamatan Labuhan Haji yaitu terkait dengan membuat produk pengolahan Sambal Gurita.

Pada proses kegiatan pembuatan sambal gurita, hal utama yang dilakukan adalah melakukan sterilisasi tangan nya dengan cara mencuci tangan. Tangan dicuci sampai pergelangan tangan dibasahi dengan air bersih, kemudian tangan dibaluri sabun cair hingga merata, dan tangan dibilas dengan air mengalir sampai bersih. Kemudian tangan dikeringkan dengan hand dryer. Tangan dicuci dengan sabun bertujuan untuk membunuh mikroorganisme dan partikel-partikel yang menempel pada tangan seperti sisik ikan, lendir ikan, debu dan pasir (Rauf, 2013).



Gambar 2. Proses Pembuatan Sambal Gurita

Pada akhir kegiatan, dihasilkan Sambal Gurita Octonea yang siap untuk dikonsumsi, disimpan atau dipasarkan ke para pembeli. Berdasarkan hasil penelitian dari Ramadahi dan Kurniawati (2022) menyatakan bahwa perlakuan yang terbaik dalam mengolah gurita adalah dengan melakukan penumisan. Sehingga, dalam proses pengolahan sambal gurita ini dilakukan dengan cara menumis (menggoreng dengan minyak). Hasil penelitian Ramadhani dan Kurniawati (2022) menunjukkan bahwa pra-proses dipilih sebagai perlakuan terbaik dengan skor aktivitas air 0,797, kadar air 12,98%, pH 4,76, vitamin C sebesar 32,22%.

Proses pembuatan sambal gurita dilakukan kurang lebih sekitar 2 jam. Hal ini dilakukan agar sambal yang dihasilkan benar - benar matang dan meminimalisir kerusakan (basi) pada sambal saat dikemas dalam botol kemasan. Minyak yang digunakan dalam menggoreng sambal digunakan hingga sambal terendam minyak. Dan minyak disini

digunakan sebagai pengawet alami yang aman dikonsumsi oleh semua kalangan.

Pengawet merupakan bahan tambahan makanan dan minuman yang dapat mencegah atau menghambat penguraian terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. (Febrianti, 2020).



Gambar 3. Proses Pengemasan Sambal dalam kemasan

Proses pengemasan juga menjadi hal penting yang perlu diperhatikan, agar sambal gurita yang diolah dapat sampai ke pembeli dengan tekstur dan rasa yang sama (tidak berubah). Teknologi yang dipergunakan dalam pengelolaan gurita sangat penting dimodernisasi dan diperbaharui mulai dari teknologi informasi yang berkaitan daerah persebaran gurita yang dapat menjadi titik awal penentuan daerah. Selain itu sangat penting menguasai teknologi penanganan pasca tangkap dan teknologi pengolahan bahan baku sehingga menjadi komoditas dengan bahan baku yang layak untuk diekspor.



Gambar 4. Dokumentasi bersama ibu nelayan

Kegiatan ini meningkatkan minat dan antusias terhadap produk sambal gurita. Harapannya

ibu - ibu nelayan yang tinggal di daerah pesisir dapat mengembangkan kearah wirausaha. Para pakar ekonomi sumberdaya melihat kemiskinan masyarakat pesisir, khususnya nelayan lebih banyak disebabkan karena faktor-faktor sosial ekonomi yang terkait karakteristik sumberdaya serta teknologi yang digunakan. Faktor-faktor yang dimaksud membuat sehingga nelayan tetap dalam kemiskinannya (Bengen, 2001). Sehingga dapat meningkat kesejahteraan masyarakat pesisir.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kemitraan (PKM-Kemitraan) terkait pendampingan produksi bagi masyarakat di Kecamatan Labuhan Haji, kabupaten Lombok Timur terselenggara dengan baik melalui sosialisasi, presentasi dan pendampingan. Masyarakat dapat berkolaborasi, dan menghasilkan Sambal gurita dalam kemasan yang siap diperjualbelikan. Bahan dasar dari produk ini mudah diperoleh, dikarenakan masyarakat pesisir sebagian besar mata pencahriannya adalah menjadi nelayan pencari komoditas gurita. Sehingga, masyarakat pesisir bisa dengan mudah membuat sendiri produk sambal gurita. Selain itu, melalui inovasi Sambal Gurita dapat memberikan ide kreatif kepada masyarakat pesisir di Kecamatan Labuhan Haji untuk menjadikan produk sambal gurita ini sebagai peluang usaha yang diharapkan dapat membuka peluang dan meningkatkan ekonomi masyarakat.

Daftar Pustaka

- Amodio, P. et al. (2021) 'Bipedal locomotion in Octopus vulgaris: A complementary observation and some preliminary considerations', *Ecology and Evolution*, 11(9), pp. 3679–3684. doi: 10.1002/ece3.7328.
- Asada, K., Nakajima, R., Nishibayashi, T., Ziadi-Künzli, F., Lajbner, Z., Miller J., Gutnick, T., and Kuba, M.J. 2021. Improving Keeping for Octopuses by Testing Different Escape-Proof Designs on Tanks for "Big Blue Octopus" (Octopus cyanea). <https://www.mdpi.com/journal/applsci>.
- Azhary, Z.R., Sipahutar, Y.H., Siregar A.N. 2023. Kelayakan Dasar Pengolahan Gurita (Octopus sp.) Ball Type Beku di PT ABS Muara Angke, Jakarta. *Jurnal Airaha*, Vol.12, No.01 (June 2023):001 – 016, p-ISSN 2301-7163, e-ISSN 2621-9638.
- Balansada, A. R., Ompi, M. and Lumoindong, F. (2019) 'Identifikasi Dan Habitat Gurita (Cephalopoda) Dari Perairan Salibabu, Kabupaten Kepulauan Talaud', *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 7(3), p. 247. doi: 10.35800/jplt.7.3.2019.24742.
- Bengen, D.G. 2001. Penyusunan Program Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Pulau-pulau kecil secara terpadu. Prosiding Pelatihan pengelolaan wilayah pesisir terpadu. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut. Pertanian Bogor.
- Febrianti, D. R., & Ariani, N. 2020. Uji Potensi Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (Citrus Hystrix D.C) Sebagai Antioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 3(1), 66–74. <https://doi.org/10.36387/jifi.V3i1.458>
- Gutnick, T.; Shomrat, T.; Mather, J.A.; Kuba, M.J. 2016. The Cephalopod Brain: Motion Control, Learning, and Cognition; Salleudin, S., Mukai, S., Eds.; Apple Academic Press: Watertown, MA, USA,; pp. 139–177
- Omar, S. B. A. et al. (2020) 'Biologi Reproduksi Gurita, Octopus cyanea Gray, 1948 di Perairan Selat Makassar dan Teluk Bone', *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar 5 Juni 2020*, pp. 131–144.
- Pralampita, W. A., Wahyuni, I. S. and Hartati, S. T. (2002) 'ASPEK REPRODUKSI CUMI-CUMI TARUSAN (Loligo edulis) DI PERAIRAN SELAT ALAS, NUSA TENGGARA BARAT', *Penelitian Perikanan Indonesia*, 8(1), pp. 85–94.
- Rahmadhani, K.F. dan Kurniawati, E. Karakteristik Fisik dan Kimia Sambal Gurita dengan Pra-Proses Perlakuan Cabai yang Berbeda. 2022. *JOFE : Journal of Food Engineering* | E-ISSN. 2810-0824. Vol. 1 No. 4 Oktober 2022.
- Rajis, Desmelati, Leksono, T. 2017. Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (Sonneratia caseolaris) sebagai Pembuatan Sirup terhadap Penerimaan Konsumen. *JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN*.

- Sudrajat, D. 2019 ‘Rancang Bangun Atraktor Cumi-cumi Berbahan Dasar Pipa PVC 2 Inci [Disertasi]’.
- Toha, A.H., Widodo, N., Hakim, L., Sumitro, S.2015. Gurita *Octopus cyanea* Raja Ampat. repository.unipa.ac.id