

Edukasi UMKM Abon Pindang Sebagai Bentuk Optimalisasi Potensi Desa di Desa Sudimara

^{1*}Ni Putu Putri Widyaningsih, ²I Gusti Agung Rendra Wijaya, ³Ni Nyoman Ardani,
⁴Ananda Sherlly Viana Sanjaya, ⁵Yohana Yoriwaty Hirun, ⁶I Gede Nengah Dwi
Pramana, ⁷Komang Swananda Pendika, ⁸I Ketut Parantika
Universitas Triatma Mulya^{1,2,3,4,5,6,7,8}

*Email: putri.widyaningsih@triatmamulya.ac.id

Naskah Masuk: 26 Februari 2025, Direvisi: 21 Maret 2025, Diterima: 24 Maret 2025

ABSTRAK

UMKM merupakan salah satu bagian penting dalam pembangunan ekonomi di Indonesia yang mampu membantu menuntaskan kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan termasuk Desa Sudimara. Desa Sudimara memiliki potensi hasil laut yang melimpah karena merupakan kawasan pesisir. Banyak penduduk desa yang mengolah hasil laut tersebut menjadi pindang sehingga desa ini dikenal pula sebagai penghasil pindang di Kabupaten Tabanan. Pengolahan ikan yang dilakukan hanya sebatas dipindang saja, tanpa diproses menjadi produk olahan yang lebih inovatif yang lebih tahan lama. Melihat adanya potensi pindang sebagai produk olahan laut yang menjanjikan yakni abon pindang, tim KKN Universitas Triatma Mulya mengadakan kegiatan edukasi tentang peluang UMKM abon pindang di Desa Sudimara. Kegiatan ini bertujuan untuk memotivasi masyarakat Desa Sudimara untuk mengemas potensi perikanan menjadi produk UMKM. Metode yang digunakan adalah pendidikan masyarakat dengan kegiatan penyuluhan atau edukasi dengan pendekatan partisipatif. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah, peserta menjadi tahu potensi desa dan peluang usaha baru. Melalui kegiatan ini, peserta juga memperoleh informasi yang belum pernah diajarkan terkait cara pengelolaan usaha yang tepat sehingga menjadi termotivasi untuk menjalankan UMKM abon pindang. Selain itu, para peserta tampak antusias dan memberikan respon positif terhadap produk abon pindang yang telah dibuat oleh tim KKN Universitas Triatma Mulya.

Kata kunci: UMKM, abon pindang, potensi desa

ABSTRACT

MSMEs are an important part of economic development in Indonesia that can help alleviate poverty and improve the welfare of rural communities, including Sudimara Village. Sudimara Village has abundant marine potential because it is a coastal area. Many villagers process the marine products into pindang so this village is also known as a producer of pindang in Tabanan Regency. Fish processing is only done in pindang, and it is not processed into more innovative products that are more durable. Seeing the potential of pindang as a promising marine processed product, the Triatma Mulya University KKN team held an educational activity about the opportunities for abon pindang MSMEs in Sudimara Village. This activity aimed to motivate the community to package fishery potential into MSMEs products. The method used is community education through outreach or education activities with a participatory approach. The results obtained are that participants become aware of the village's potential and new business opportunities. Through this activity, participants also got information that has never been taught regarding the right way to manage a business so that

they are motivated to run UMKM abon pindang. In addition, the participants appeared enthusiastic and gave positive response to the abon pindang product that the Triatma Mulya University KKN team had made.

Key words: MSMEs, abon pindang, village potential

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi yang merata merupakan salah satu upaya yang tengah diupayakan pemerintah mengingat dampaknya yang signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat. Ini merupakan bagian dari tujuan pembangunan nasional yang mana salah satu pelaksanaan pembangunannya pada aspek ekonomi nasional dalam rangka mewujudkan kehidupan yang sejajar dan sederajat dengan bangsa lain yang lebih maju (Bappeda, 2017). Hal ini juga dipertegas oleh pernyataan Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia bahwa pembangunan yang hanya mengutamakan pertumbuhan yang terpusat dan tidak merata ditambah lagi dengan tidak diimbangnya kehidupan sosial, politik, ekonomi maka pembangunan akan rapuh (dalam (Sofyan, 2017). Dalam mewujudkan pembangunan nasional, terutama dalam pelaksanaan pembangunan ekonomi, peran masyarakat serta keterlibatannya merupakan hal yang paling krusial. Namun, dukungan dari pemerintah juga tak kalah pentingnya. Hal ini menyangkut pembuatan kebijakan atau regulasi yang memihak pada masyarakat. Selain itu, akses permodalan dipermudah bagi masyarakat sehingga mampu menciptakan atmosfer bagi pertumbuhan ekonomi.

Sementara itu, peran masyarakat dalam pelaksanaan pembangunan ekonomi adalah melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Istilah UMKM merujuk pada kegiatan usaha yang dibentuk oleh warga negara, baik berupa usaha pribadi ataupun badan usaha (Wilantara, 2016 dalam (Aliyah, 2022). Lebih lanjut, salah indikator keberhasilan sebuah daerah atau wilayah dari sisi ekonomi dapat dilihat dari meningkatnya jumlah kewirausahaan yang bermula dari usaha mikro dan kecil ini (Anggraeni et al., 2021). UMKM yang merupakan pergerakan ekonomi dari bawah menjadi bagian yang cukup besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat karena dapat menjadi peluang bagi masyarakat untuk memperoleh pemasukan ekonomi yang lebih baik serta dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat lainnya. Oleh sebab itu, pada saat pandemi Covid-19 melanda, yang mana hampir seluruh sektor terdampak akibat adanya pembatasan pergerakan masyarakat, UMKM lah yang menjadi 'penyelamat' masyarakat yang terimbas dampak pandemi Covid-19. Hal ini didukung oleh pernyataan dari Wahyunti, (2020) bahwa UMKM memiliki peran strategis dalam menipang pertumbuhan ekonomi nasional setelah dampak pandemi Covid-19. Sebagian besar masyarakat dirumahkan dan bahkan mengalami PHK (Pemutusan Hubungan Kerja), sehingga banyak yang kemudian membuka usaha mikro dari rumah untuk bisa menjadi pemasukan rumah tangga.

UMKM memiliki posisi yang penting dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi nasional karena eksistensinya ada pada setiap sektor ekonomi sehingga memiliki potensi yang besar dalam penyerapan tenaga kerja (Sarfiyah et al., 2019). Berdasarkan pada data Kementerian Koperasi dan UKM RI bahwa Usaha Mikro, mampu menyerap sekitar 107,2 juta tenaga kerja (89,2%), Usaha Kecil sebesar 5,7 juta (4,74%), dan jumlah tenaga yang diserap Usaha Menengah sebesar 3,73 juta (3,11%) (Marlinah, 2020). Selain itu, UMKM juga berperan penting dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) yang dominan (Sarfiyah et al., 2019). Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM pada tahun 2018, UMKM berkontribusi terhadap PDB sebesar 61,97% atau setara dengan 8,6 triliun rupiah (Aliyah, 2022). Menurut (Wahyunti, 2020) UMKM dapat menjadi garda terdepan dalam pencapaian pilar ekonomi dengan penciptaan lapangan kerja, penciptaan kondisi kerja yang layak, inovasi bisnis, adaptasi dan mitigasi dampak negatif ekonomi, sosial, dan lingkungan serta operasi bisnis untuk pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Bali merupakan sebuah provinsi yang ada di Indonesia terkenal sebagai sebuah destinasi pariwisata internasional. Keunikan budaya dan keindahan alam menjadi daya tarik utama Bali dalam memotivasi wisatawan baik domestik ataupun mancanegara untuk datang berkunjung. Tak hanya sampai disitu, Bali juga memiliki potensi lainnya seperti di sektor pertanian, perkebunan, dan perikanan. Potensi-potensi tersebut tak hanya dapat dimanfaatkan sebagai produk pariwisata, melainkan dapat dikembangkan menjadi produk lainnya seperti produk usaha makanan, kerajinan, dan lain sebagainya. Sebagai daerah kepulauan, secara otomatis Bali dikelilingi laut yang menyediakan sumber daya alam laut yang juga melimpah, sehingga memungkinkan bagi masyarakatnya untuk mengambil manfaat atas peluang tersebut sebagai sumber mata pencaharian. Pada tahun 2023, penduduk Bali yang bermata pencaharian sebagai nelayan berjumlah sekitar 15.434 orang. Artinya, 15 ribu masyarakat menggantungkan kehidupannya pada hasil tangkapan laut. Salah satu daerah di Bali yang merupakan daerah pesisir adalah Desa Sudimara. Desa ini dikenal juga sebagai kampung nelayan yang terletak di bagian pesisir barat daya Pulau Bali, tepatnya sisi selatan Kabupaten Tabanan, Bali. Jarak tempuh Desa Sudimara dari Tabanan adalah sekitar 8 km atau 16 menit perjalanan, dan sekitar 24 km dari Kota Denpasar. Desa Sudimara sendiri berbatasan dengan Desa Gubug (di sebelah utara), Kecamatan Kediri (di sebelah timur), Samudra Hinda (di sebelah selatan), dan Kecamatan Kerambitan (di sebelah barat).



Gambar 1. Ikan Beku Sebagai Bahan Dasar Pindang di UD. Bonanza 729 Fresh & Frozen
Sumber: Dokumentasi Tim KKN Untrim, 2025

Menurut Kepala Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tabanan yakni Bapak I Gusti Ngurah Agung Suryana, Desa Sudimara menjadi prioritas kampung pesisir selatan Tabanan karena maju dalam hal perikanan baik dari sisi tata ruang, sosial hingga perekonomian (Juliadi, 2024). Meskipun begitu, berdasarkan data statistik mengenai pekerjaan di Desa Sudimara, total hanya terdapat 14 orang yang bekerja sebagai nelayan atau sekitar 0,21% dari total keseluruhan jumlah dan jenis pekerjaan yang digeluti masyarakat Desa Sudimara. Di Desa Sudimara sendiri, terdapat 2 tempat pengepul ikan yang sekaligus menjadi lokasi pembekuan hasil ikan tangkapan nelayan yakni UD. Bonanza 729 Fresh & Frozen, dan UD. Panjul. Kedua unit usaha ini juga menjadi pemasok bagi usaha-usaha pengolahan ikan pindang yang terdapat di Desa Sudimara. Menurut KBBI, kata pindang berarti ikan yang digarami dan dibumbui kemudian diasapi atau direbus sampai kering agar dapat tahan lama. Oleh karena hal itu, Desa Sudimara dikenal pula sebagai daerah penghasil pindang yang biasa memasok ikan pindang di pasar-pasar sekitar Tabanan. Ikan-ikan yang diolah menjadi pindang biasanya jenis ikan kucing (ikan sarden), *baby* tuna, cakalang, dan ikan selungsung (mackerel) (Gambar 1).

Sayangnya potensi UMKM pindang ini tidak dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat sekitar. Ikan-ikan yang sudah diolah menjadi pindang biasanya hanya langsung dijual di pasar tanpa ada pengolahan lain yang bisa menaikkan nilai produk. Padahal jika dilihat, potensi ikan pindang jauh lebih besar dibandingkan hanya dijual begitu saja. Oleh karena hal tersebut, edukasi mengenai pengolahan ikan pindang menjadi produk UMKM yang

memiliki nilai lebih tinggi dan ketahanan produk yang lebih lama perlu dilakukan. Salah satu produk yang dapat dikembangkan masyarakat dari ikan pindang menjadi produk UMKM, adalah abon ikan pindang. Berangkat dari hasil observasi dan pemikiran tersebut, tim KKN (Kuliah Kerja Nyata) Universitas Triatma Mulya di Desa Sudimara kemudian melaksanakan program edukasi peluang UMKM abon pindang dengan melibatkan masyarakat desa yang mana dalam hal ini Ibu-Ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). Alasan dipilihnya Ibu-Ibu PKK sebagai peserta dinilai karena dapat memberikan ide bisnis sekaligus kegiatan positif bagi kelompok ibu-ibu terutama ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang lebih banyak dan ingin membantu pemasukan keluarga.

RUMUSAN MASALAH

UMKM memegang peranan penting bagi perekonomian masyarakat terutama masyarakat desa dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah. Desa Sudimara merupakan desa yang memiliki potensi desa yang melimpah terutama dalam hal potensi kelautan yang masih belum dimanfaatkan secara optimal. Hal ini disebabkan karena kurangnya perhatian masyarakat pada potensi desanya sendiri. Padahal potensi-potensi tersebut dapat dimanfaatkan menjadi peluang. Selain itu, edukasi mengenai pengelolaan UMKM masih minim dilakukan di desa tersebut. Oleh karena itu, pelaksanaan program KKN Universitas Triatma Mulya ingin membantu memberikan solusi terkait permasalahan tersebut dengan melibatkan mahasiswa dan dosen menciptakan program-program kerja yang solutif dan inovatif. Program ini menawarkan ide usaha serta cara yang dilakukan untuk membangun UMKM abon pindang. Untuk itu diperoleh rumusan masalah dengan pertanyaan, "bagaimana pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Triatma Mulya untuk mengoptimalkan potensi Desa Sudimara melalui UMKM abon pindang?"

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Lantai 2 Kantor Prebikel Desa Sudimara, Tabanan, Bali. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 3 Februari 2025. Peserta merupakan Ibu-Ibu PKK dari 10 dusun yang ada di Desa Sudimara yang berjumlah 17 peserta. Metode yang digunakan adalah pendidikan masyarakat dengan kegiatan penyuluhan atau edukasi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Desa Sudimara terkait dengan potensi desanya serta memberikan pemahaman terkait pengelolaan UMKM yang tepat. Selain itu, kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif, di mana Ibu-Ibu PKK berinteraksi langsung pada kegiatan seminar dan demonstrasi memasak abon pindang. Alat yang digunakan antara lain, meja, kursi, proyektor, laptop, dan alat-alat memasak berupa penggorengan, *chopper*, pisau, spatula, kompor, dan gas. Teknik pengumpulan data meliputi observasi partisipatif, wawancara mendalam dengan peserta untuk mengukur pemahaman dan kepuasan peserta. Selanjutnya, analisis data dilakukan secara deskriptif untuk mengetahui dampak langsung dari kegiatan edukasi ini.

PEMBAHASAN

Seminar Peluang UMKM Abon Pindang

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjudul "Seminar Peluang UMKM Abon Pindang" diawali dengan penyampaian materi terkait dengan peluang usaha abon pindang sebagai hasil olahan laut yang berasal dari Desa Sudimara (Gambar 2). Ibu-Ibu PKK sebagai perwakilan masyarakat Desa Sudimara didorong untuk menjadi pencetus dibandingkan hanya sebagai pengikut atau dalam bahasa inggrisnya biasa dikenal dengan kalimat "*Be a Voice, Not an Echo*" sebagai mana yang tertulis dalam *cover* presentasi (Gambar 3). Peserta diberikan

pemahaman bahwa dengan menjadi pencetus usaha, maka masyarakat akan memperoleh dampak positif yang lebih banyak dibandingkan hanya sebagai pengikut.



Gambar 2. Seminar Edukasi Peluang UMKM Abon Pindang
Sumber: Dokumentasi Tim KKN Untrim, 2025

Selanjutnya dijelaskan pula terkait dengan konsep kewirausahaan kepada para peserta agar dapat lebih memahami secara teori mengenai kewirausahaan. Setelah itu, pemaparan mengenai potensi abon pindang diberikan kepada para peserta dengan menguraikan keunggulan dengan menciptakan produk olahan pindang. Hal ini dilakukan agar peserta mampu memahami keunggulan kompetitif produk olahan pindang sebagai bentuk strategi diferensiasi produk UMKM Desa Sudimara dengan produk UMKM lainnya. Menurut Zahara et al., (2020), strategi diferensiasi merupakan salah satu cara bagi perusahaan untuk mewujudkan keunggulan bersaing dengan menciptakan suatu keistimewaan dengan memberikan nilai tambah yang berbeda dengan pengusaha sejenis untuk menarik minat konsumen. Keunggulan tersebut diantaranya adalah ikan dinilai mengandung banyak nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh. Komoditi ikan pindang juga mudah didapatkan terutama di Desa Sudimara yang dikenal sebagai desa penghasil pindang di Kabupaten Tabanan dan bahkan keberadaannya melimpah, sehingga sayang jika tidak dimanfaatkan. Selain itu, pengolahan ikan lebih efisien dibandingkan pengolahan daging karena proses pengolahan ikan jauh lebih cepat dibandingkan daging yang biasanya perlu waktu lama untuk membuatnya empuk. Ikan juga memiliki limbah yang lebih sedikit dibandingkan daging. Waktu penyimpanan atau daya tahan ikan untuk layak di konsumsi biasanya tergolong pendek. Oleh sebab itu, pengolahan pindang menjadi abon akan meningkatkan ketahanan produk ikan.



Gambar 3. Slide Cover Presentasi Pengabdian kepada Masyarakat tentang Seminar UMKM Abon Pindang
Sumber: Dokumen Powerpoint narasumber, 2025

Produk abon pindang juga dapat diproduksi secara rumahan dengan modal yang tergolong ringan namun memiliki peluang menghasilkan keuntungan yang tinggi. Karena proses pembuatan abon dilakukan dengan cara pengeringan sehingga memiliki daya tahan yang lama, maka akan mudah disimpan dan dikirim kemana saja. Selain itu didukung pula oleh kandungan nutrisi yang kompleks serta praktis dapat dibawa kemana saja dan dikonsumsi kapan saja membuat potensi pemasaran abon pindang dapat menjangkau pasar yang luas. Salah satu cara yang dapat ditempuh dalam melakukan pemasaran adalah dengan melakukan pemasaran digital melalui sosial media. Berkolaborasi dengan pusat oleh-oleh Bali juga merupakan salah satu opsi melakukan pemasaran agar produk abon pindang khas Desa Sudimara tak hanya dikenal oleh masyarakat Bali, tetapi juga dapat diketahui oleh masyarakat luar Bali bahkan mancanegara. Hal ini sekaligus dapat meningkatkan potensi desa dan menjadi ajang promosi bagi Desa Sudimara.

Setelah itu, peserta juga diberi penjelasan mengenai *input*, *process*, *output*, dan *feedback* dalam memulai usaha abon pindang. Input pada dasarnya merupakan serangkaian kegiatan yang perlu dipersiapkan dan diperhitungkan sebelum memulai proses kegiatan usaha. Input dilakukan dengan memperhatikan dan mempertimbangkan sumber daya alam yang tersedia di sekitar, sumber daya manusia, modal, teknologi & informasi, serta strategi. Mengingat melimpahnya sumber daya alam yang tersedia, dalam hal ini ikan pindang di Desa Sudimara, maka masyarakat seharusnya dapat dengan mudah untuk memperoleh bahan baku abon pindang. Selain itu, sumber daya manusia yang dapat dimanfaatkan adalah keberadaan ibu-ibu rumah tangga atau ibu-ibu PKK yang memang memiliki banyak waktu luang. Dari segi modal disarankan untuk mengikuti lingkup usaha setelah mengetahui bidang usaha yang akan di buat. Permodalan bisnis bisa diambil dari aset *liquid* (dana dingin pribadi), yang berarti memiliki rencana keuangan yang matang contoh: 50% modal usaha : 50% uang dingin untukantisipasi usaha. Cara dengan KUR/Kredit Via LPD, Koprasi etc. harus ada perhitungan bunga yang akan dimasukkan ke modal kerja. Masyarakat juga dapat memanfaatkan perkembangan teknologi informasi yang semakin canggih untuk melakukan promosi di sosial media, mempelajari strategi dari internet, ataupun berkolaborasi dengan media partner dan *influencer*.

Lalu, dalam proses melaksanakan usaha abon pindang, terdapat beberapa langkah yang harus dilalui yakni proses perencanaan, produksi & operasional, pemasaran/penjualan, proses keuangan, proses evaluasi dan pengembangan. Proses perencanaan mencakup hal-hal yang akan dilakukan dalam usaha. Mulai dari menentukan visi & misi usaha, melakukan analisis peluang dan pasar, menentukan model bisnis usaha hingga menentukan rencana keuangan. Selanjutnya dilakukan proses produksi & operasional yang harus dilakukan secara efektif dan efisien baik dari segi pemanfaatan bahan baku, tenaga, dan waktu. Biasanya, kelemahan dalam membuat abon pindang adalah ada pada pemanfaatan waktu karena untuk bisa menciptakan abon pindang yang manis, gurih dan kering sempurna, harus dimasak atau disangrai dalam waktu yang cukup lama dengan api kecil. Untuk itu, menyiasati hal tersebut, hal yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan *oven* atau alat *spinner* minyak setelah proses penggorengan, sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dengan lebih cepat dibandingkan proses sangrai secara manual.

Setelah itu, produk harus dikemas dengan baik dan memilih kemasan yang mampu menjaga agar abon pindang tetap kering dan awet, serta kemasan produk harus kekinian sehingga mampu menarik minat para calon pembeli untuk membeli produk. Pada kemasan produk juga wajib menampilkan logo atau tulisan Desa Sudimara sebagai tanda bahwa produk tersebut berasal dari Desa Sudimara dan merupakan ciri khas desa. Hal ini dapat membuat orang-orang yang tak mengenali Desa Sudimara sebelumnya, menjadi tertarik untuk mengetahui keberadaan Desa Sudimara. Ini sesuai dengan hasil penelitian dari Suprpto et al., (2020) bahwa kemasan produk sangat berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Atribut kemasan seperti bentuk kemasan, jenis ukuran, warna kemasan, motif kemasan dan logo

kemasan mampu meyakinkan konsumen untuk membeli produk (Suprpto et al., 2020). Tahap selanjutnya, yakni proses pemasaran/penjualan dimana pada proses ini, produk abon pindang yang sudah dikemas dipasarkan dan dijual kepada target pasar. Pemasaran salah satunya dapat dilakuakn dengan mempromosikan produk di sosial media. Jenis pemasaran ini biasa disebut *e-marketing*. E-marketing adalah proses pemasaran dengan menggunakan teknologi komunikasi elektronik dan internet (Trulline, 2021). Menurut Trulline, (2021) manfaat pemasaran melalui sosial media yakni lebih mudah untuk mengenal dan membangun hubungan lebih dekat dengan lebih banyak pelanggan dan dapat menemukan target konsumen lebih efektif seperti dengan strategi demografis yang membidik konsumen berdasarkan usia, lokasi, dsb., yang biasa dilakukan di *facebook*. Di samping itu, media sosial juga bermanfaat untuk penguatan model pemasaran digital, promosi bisnis, pengetahuan baru, komunikasi bisnis dan strategi branding bagi UMKM (Arianto & Sofyan, 2022). Selain itu, produk abon pindang dapat dipasarkan dengan cara menitipkannya di warung-warung makan yang terkenal seperti Kedai Binggo yang terletak di Desa Sudimara, ataupun warung makan Bali yang terkenal lainnya. Selain itu, penjualan juga dapat dilakukan dengan bekerjasama dengan toko oleh-oleh khas Bali seperti Krisna Oleh-Oleh Bali, The Kranjang, dan lain sebagainya. Pihak Universitas Triatma Mulya melalui narasumber yakni Bapak I Gusti Agung Rendra Wijaya juga menawarkan kolaborasi untuk membantu dalam hal pemasaran kepada salah satu toko oleh-oleh khas Bali. Hal ini dilakukan untuk lebih memotivasi peserta untuk mengembangkan potensi desanya.

Salah satu hal yang tak boleh terlewatkan adalah proses keuangan. Proses ini meliputi pencatatan keuangan baik itu pemasukan dan pengeluaran yang tertata dan sistematis, pengelolaan arus kas (*cash flow management*) yang baik, dan menentukan harga serta keuntungan. Sesuai dengan pernyataan Dewi et al., (2022) bahwa pengelolaan keuangan yang baik meliputi perencanaan keuangan, pencatatan keuangan, dan pemisahan keuangan pribadi dan keuangan usaha berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja UMKM. Terakhir, proses yang tak boleh terlewati adalah proses evaluasi dan pengembangan produk. Dalam menjalankan sebuah usaha, bagian ini merupakan bagian yang krusial karena menentukan apakah usaha tersebut akan bisa terus berkembang atau stagnan. Proses evaluasi memberikan ruang bagi pengusaha untuk meninjau kembali produk yang sudah dibuat dan dilakukan pengembangan produk ulang yang telah dinilai sehingga produk tersebut merupakan hasil terbaik yang berkualitas dan dapat bersaing di pasar.

Aspek selanjutnya adalah tahap *output* yakni berkaitan dengan hasil dari proses usaha yang sudah dilakukan. Output dapat berupa produk fisik, layanan, keuntungan, kepuasan pelanggan, brand reputasi, peningkatan pangsa pasar, dan pertumbuhan organisasi. Produk fisik mencakup rasa yang dapat diterima pasar, warna makanan yang menggugah selera, kemasan ekonomis dan praktis, dan logo menarik akan membuat produk tersebut mudah diterima pasar. Selain itu, layanan yang diberikan juga merupakan aspek penting. Layanan dalam usaha abon pindang berupa layanan pemesanan yang cepat tanggap dan informatif sehingga membuat calon pembeli merasa menjadi prioritas. Terakhir, yaitu aspek *feedback* yang menyangkut tentang umpanbalik atau masukan, kritik, dan saran yang dapat berasal dari pelanggan, karyawan, partner, dan pasar.

Demo Memasak Abon Pindang

Setelah seminar UMKM abon pindang dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan demo memasak abon pindang secara langsung dihadapan ibu-ibu PKK oleh tim KKN Desa Sudimara. Pendekatan ini dinilai dapat memberi gambaran secara nyata terkait proses pembuatan abon pindang sehingga dapat memperjelas materi yang sudah disampaikan sebelumnya. Kegiatan demo memasak abon pindang diawali dengan penjelasan bahan-bahan dan alat yang dibutuhkan untuk memasak abon pindang (Gambar 4). Bahan-bahannya meliputi abon pindang

sebagai bahan utama, bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit dan cabai keriting, lengkuas, jahe, kunyit, dan kemiri, bumbu aromatik berupa daun salam, daun jeruk, dan sereh, dan bumbu pelengkap seperti garam, gula merah dan gula pasir, merica, dan kaldu bubuk serta minyak goreng untuk menggoreng bumbu. Alat-alat yang diperlukan adalah kompor gas, penggorengan, sutil, *chopper*/cobek, dan beberapa wadah untuk wadah bumbu dan wadah pindang.



Gambar 4. Penjelasan Bahan, Alat Dan Langkah-Langkah Memasak Abon Pindang
Sumber: Dokumentasi Tim KKN Untrim, 2025

Kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan langkah-langkah dalam memasak abon pindang yang dimulai dari proses pemisahan ikan dan tulangnya. Ikan yang sudah bersih dari tulang lalu di suwir kecil-kecil. Selanjutnya buat bumbu halus dengan menggunakan *chopper*/cobek dan tumis bumbu halus tersebut sambil memasukan bumbu aromatik seperti serek, daun salam dan daun jeruk. Kemudian, tambahkan gula, garam, merica, dan kaldu bubuk ke dalam bumbu yang sudah setengah matang. Setelah itu, masukkan pindang yang sudah di suwir kecil-kecil dan aduk-aduk hingga bumbu merata. Tahap selanjutnya adalah koreksi rasa dengan mencicipi sedikit ikan sambil memastikan rasa. Jika kurang garam atau merica bisa ditambahkan pada tahap ini. Lalu, aduk pindang terus menerus dengan api sedang sampai kering dan abon pindang selesai dimasak. Ini dilakukan agar abon pindang tidak cepat gosong dan kering merata. Peserta seminar diberikan kesempatan untuk mendekat ke arah meja memasak sehingga dapat melihat proses memasak abon pindang lebih jelas (Gambar. 5). Tak hanya itu, peserta juga dapat bertanya lebih dalam terkait pembuatan abon pindang sehingga memperoleh informasi yang lebih rinci.



Gambar 5. Kegiatan Demo Memasak Abon Pindang
Sumber: Dokumentasi Tim KKN Untrim, 2025

Pengemasan menjadi kunci untuk agar abon pindang tetap kering dan bertahan lebih lama. Sebelum dikemas, abon pindang harus dipastikan benar-benar dingin. Hal ini dilakukan

untuk mencegah terjadinya penguapan dan pengembunan di dalam kemasan akibat uap air dari abon yang masih panas. Uap panas yang terperangkap di dalam kemasan dapat mengembun dan meningkatkan resiko tumbuhnya jamur, sehingga produk menjadi tidak tahan lama. Kemasannya pun harus kedap udara untuk memastikan bahwa tidak ada udara luar yang dapat masuk dan menciptakan pertumbuhan bakteri atau jamur seperti yang dapat dilihat pada Gambar 6 bagian kanan. Kegiatan seminar UMKM dan demo memasak abon pindang kemudian ditutup dengan mempersilahkan ibu-ibu PKK mencoba dan membawa pulang produk yang telah disiapkan oleh tim KKN Universitas Triatma Mulya. Lalu diakhiri dengan sesi foto bersama sambil membawa produk abon pindang (Gambar 6).



Gambar 6. Foto bersama dengan Ibu-Ibu PKK peserta Seminar UMKM sambil membawa produk abon pindang
Sumber: Dokumentasi Tim KKN Untrim, 2025

Untuk mengetahui efektifitas kegiatan edukasi UMKM abon pindang, dilakukan wawancara terhadap 10 orang peserta yang dilakukan saat acara bebas (usai seminar). Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa peserta seminar merasa memperoleh manfaat positif dari adanya kegiatan seminar edukasi UMKM abon pindang ini. Peserta mengakui bahwa mereka sebelumnya masih sangat awam dengan cara memulai usaha UMKM yang tepat. Namun, setelah mengikuti kegiatan seminar ini, para peserta mulai memahami kiat-kiat yang harus dilakukan dalam membangun usaha agar usaha dapat memberikan hasil yang baik. Para peserta merasa bahwa materi yang disampaikan oleh narasumber mudah dipahami dan tentunya sangat bermanfaat, terutama bagi peserta yang sama sekali tak memiliki latar belakang bisnis. Peserta juga menyebutkan bahwa tak pernah terpikirkan bagi mereka untuk membuat usaha abon pindang yang menyertakan nama Desa Sudimara dalam kemasan produk. Sehingga para peserta berpikir bahwa hal tersebut merupakan ide brilian yang mampu mengangkat nilai produk sekaligus citra desa. Dengan adanya demo memasak, kegiatan mencicipi abon pindang yang sudah disiapkan tim KKN Universitas Triatma mulya, dan memperoleh oleh-oleh produk abon pindang untuk dibawa pulang, membuat peserta semakin bersemangat untuk mencoba usaha abon pindang, meski yang sifatnya mikro terlebih dahulu. Hasil wawancara juga memperoleh penilaian dari Ibu-Ibu PKK bahwa abon pindang yang telah dibuat memiliki cita rasa gurih, manis yang pas sehingga sangat cocok untuk dimakan bersama dengan nasi hangat. Ibu-ibu yang dapat membawa pulang produk abon pindang buatan tim KKN Universitas Triatma Mulya terlihat sumringah karena produk tersebut sesuai dengan selera mereka.

Melalui kegiatan seminar edukasi peluang UMKM abon pindang dan demo memasak oleh tim KKN Universitas Triatma Mulya diharapkan dapat membangkitkan minat masyarakat Desa Sudimara dalam memanfaatkan dan mengembangkan potensi desa yang dimiliki dengan lebih optimal. Dengan memaksimalkan pemanfaatan dan pengembangan potensi desa melalui

UMKM, maka, manfaat tak hanya akan dirasakan oleh segelintir masyarakat tapi masyarakat desa secara keseluruhan. Hal ini dapat terjadi karena dalam proses pengembangan dan pelaksanaan UMKM abon pindang, hampir melibatkan seluruh masyarakat. Pihak yang akan mendapatkan manfaat manis dari pelaksanaan UMKM abon pindang dapat dimulai dari para nelayan, para pengepul ikan sebagai bahan pindang, para produsen ikan pindang, pedagang pasar (terkait dengan pembelian bumbu pelengkap), pedagang plastik (pengemasan), hingga pihak *printing* (label/logo produk). Selain itu, UMKM abon pindang yang tergolong mudah untuk dilakukan dan dipasarkan ini akan mampu membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di desa tersebut terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan tambahan, apalagi jika UMKM ini berhasil maka pasti akan memproduksi pindang lebih banyak lagi sehingga akan menyerap lebih banyak tenaga kerja. Tak sampai disitu, pihak desa juga memperoleh promosi gratis dari UMKM abon pindang yang menyertakan nama desa pada logo produknya sehingga dapat menaikkan citra desa sekaligus mengundang calon wisatawan untuk datang berkunjung ke Desa Sudimara.

SIMPULAN

Berdasarkan pada pemaparan kegiatan di atas, dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi peluang UMKM abon pindang melalui seminar dan demo memasak telah berjalan dengan efektif karena memperoleh reaksi positif dari para peserta yakni sekitar 58% (10 peserta dari total 17 peserta). Kegiatan ini mampu membangun motivasi masyarakat untuk menggerakkan potensi desa melalui usaha UMKM. Para peserta tidak hanya memperoleh informasi baru terkait dengan cara, proses, serta kiat-kiat untuk mengembangkan UMKM abon pindang, tetapi juga dapat menyaksikan demo memasak yang mana bagi ibu-ibu PKK peserta seminar merupakan tontonan yang menarik. Artinya, tim KKN Universitas Triatma Mulya berhasil menerapkan metode penyuluhan atau edukasi UMKM yang tidak membosankan, melainkan interaktif dan kreatif yang mampu menciptakan suasana menyenangkan. Kegiatan ini tidak hanya sekedar memberikan informasi peluang UMKM abon pindang kepada para peserta tetapi juga mengajarkan arti penting untuk tidak perlu takut mencoba sesuatu yang baru dan tidak perlu takut menjadi perintis, termasuk memulai usaha yang belum pernah dilakukan seseorang sebelumnya. Tak hanya itu, kegiatan ini juga menginformasikan bahwa desa tempat mereka dilahirkan dan dibesarkan ternyata menyimpan sejumlah potensi besar yang dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha untuk menjadi pemasukan. Kegiatan ini juga menanamkan pentingnya untuk berkolaborasi dengan berbagai pihak saat membangun usaha agar dapat memperoleh hasil yang maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami berikan kepada pihak Prebikel Desa Sudimara, Kecamatan Tabanan, Kabupaten Tabanan yang telah memberikan kesempatan pada tim KKN Universitas Triatma Mulya untuk menyelenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sudimara. Terima kasih kami ucapkan kepada Universitas Triatma Mulya atas dukungannya kepada tim pelaksana pengabdian masyarakat, dan seluruh pihak yang telah terlibat dalam kegiatan KKN di Desa Sudimara.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, A. H. (2022). *Peran Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. 3(1). <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/welfare>
- Anggraeni, W. C., Ningtyas, W. P., & Alimah, N. M. (2021). Kebijakan Pemerintah memberdayakan UMKM saat covid-19. *Journal of Government and Politics (JGOP)*, 3(1), 47–65.

- Arianto, B., & Sofyan, H. (2022). Peran Media Sosial Bagi Penguatan Bisnis UMKM di Kota Serang Banten. *Jurnal Riset Bisnis Dan Manajemen Tirtayasa (JRBMT)*, 6(2), 130–145.
- Bappeda. (2017, February 13). *Makna, Hakikat, dan Tujuan Pembangunan Nasional*. Badan Perencana Pembangunan Daerah Pemerintah Kabupaten Buleleng. <https://bappeda.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/makna-hakikat-dan-tujuan-pembangunan-nasional-17#:~:text=Pembangunan%20nasioanal%20adalah%20upaya%20untuk,negara%20untuk%20mewujudkan%20tujuan%20nasional.>
- Dewi, I. K., Yovita, M., & Pandin, R. (2022). Peningkatan Kinerja UMKM Melalui Pengelolaan Keuangan. *Jurnal Ekonomi Akuntansi*, 7(1), 23–36.
- Juliadi. (2024, May 9). *Desa Beraban dan Desa Sudimara, Tabanan, Bakal Dijadikan Kampung Nelayan Maju, Ini Penyebabnya*. Radarbali.Id. <https://radarbali.jawapos.com/tabanan/704632979/desa-beraban-dan-sudimara-tabanan-bakal-dijadikan-kampung-nelayan-maju-ini-penyebabnya>
- Marlinah, L. (2020). Peluang dan Tantangan UMKM Dalam Upaya Memperkuat Perekonomian Nasional. In *Jurnal Ekonomi* (Vol. 22, Issue 2).
- Sarfiah, S., Atmaja, H., & Verawati, D. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 1–189. <https://doi.org/10.31002/rep.v4i2.1952>
- Sofyan, S. (2017). Peran Umkm (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dalam Perekonomian Indonesia. *Bilancia: Jurnal Studi Ilmu Syariah Dan Hukum*, 11(1), 33–64.
- Suprpto, R., Wahyuddin Azizi, Z., & Rembang, S. Y. (2020). Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-IRT Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. In *Riset Ekonomi Manajemen* (Vol. 3).
- Trulline, P. (2021). Pemasaran produk UMKM melalui media sosial dan e-commerce. *Jurnal Manajemen Komunikasi*, 5(2), 259.
- Wahyunti, S. (2020). Peran Strategis Umkm dalam Menopang Perekonomian Indonesia di Tengah Pandemi Covid-19. *J-ESA (Jurnal Ekonomi Syariah)*280, 3(2), 280–302.
- Zahara, A. P., Danial, D. M., & Samsudin, A. (2020). Strategi Diferensiasi Sebagai Upaya Mewujudkan Keunggulan Bersaing pada UKM Furniture. *Ekuitas: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 8(1), 20–27. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/EKU>