
Meningkatkan Ekonomi Kreatif Melalui Olahan Tumis Cumi-Cumi

Boosting the Creative Economy Through Processed Stir-Fried Squid

Nurul Hidayat ^{1*}, Abi Dermawan ², Firdasari Indamala ³, Irfan Selutan ⁴, Jumi Maria ⁵,
Marcella Risa ⁶, Muhammad Aldo ⁷, Siti Nadiah ⁸, Windi Siong ⁹

Program Studi Manajemen ¹, Program Studi Ekonomi Pembangunan ²⁻⁹, Fakultas Ekonomi,
Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

Email: nurul.hidayat8910@gmail.com ^{1*}, vrzlion732@gmail.com ²

Alamat Korespondensi: Jl. Amal Lama No. 1 Kota Tarakan

Korespondensi e-mail: nurul.hidayat8910@gmail.com

Article History:

Received: April 15, 2025

Revised: April 30, 2025

Accepted: Mei 23, 2025

Pugblsihed: Mei 27, 2025

Keywords: community service,
processed squid, culinary
entrepreneurship, creative economy

Abstract. *This community service activity aims to increase the potential of the creative economy through the processing of marine products, especially squid, into a culinary product with selling value, namely sauteed balado squid. This activity was held in Kampung Satu Village, Central Tarakan District, Tarakan City, North Kalimantan Province, on Tuesday, May 6, 2025, at 09.00–15.00 WITA, at the Kramik Boarding House of Mr. Nurul, Jl. Pulau Banda, Kampung Satu Skip. This activity aims to provide training to the community in processing squid into ready-to-sell processing, as well as opening up local culinary business opportunities. The methods used include community service approaches, direct training, and activity documentation. The results of the activity showed an increase in the participants' skills in processing squid into products of economic value and an increase in public interest in entrepreneurship in the culinary sector. With this activity, it is hoped that the community will be able to create superior processed products based on local potential that are able to compete in the digital market, thereby encouraging the growth of the creative economy in coastal communities*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan potensi ekonomi kreatif melalui pengolahan hasil laut, khususnya cumi-cumi, menjadi produk kuliner bernilai jual, yaitu tumis cumi balado. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Kampung Satu, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara, pada hari Selasa, 6 Mei 2025, pukul 09.00–15.00 WITA, bertempat di Rumah Kost Kramik Bapak Nurul, Jl. Pulau Banda, Kampung Satu Skip. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam mengolah cumi-cumi menjadi olahan siap jual, serta membuka peluang bisnis kuliner lokal. Metode yang digunakan meliputi pendekatan pengabdian masyarakat, pelatihan langsung, dan dokumentasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah cumi-cumi menjadi produk bernilai ekonomi serta meningkatnya minat masyarakat untuk berwirausaha di bidang kuliner. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu menciptakan produk olahan unggulan berbasis potensi lokal yang mampu bersaing di pasar digital, sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat pesisir.

Kata kunci: pengabdian masyarakat, olahan cumi-cumi, kewirausahaan kuliner, ekonomi kreatif

1. PENDAHULUAN

Ekonomi kreatif telah menjadi salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi nasional, terutama dalam pemberdayaan usaha mikro kecil, dan menengah (UMKM). Sektor ini mengedepankan kreativitas, inovasi, dan nilai tambahan berbasis potensi lokal sebagai penggerak utama dalam menciptakan produk yang kompetitif (Prandji et al., 2020; Hikmah

& Wardhani, 2020). Salah satu subsektor unggulan dalam ekonomi kreatif adalah kuliner, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga mencerminkan identitas budaya lokal serta mendukung pariwisata (Amelia & Nurgraheni, 2023).

Di wilayah pesisir, hasil laut seperti cumi-cumi merupakan sumber daya potensial yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Sebagian besar pemanfaatan cumi-cumi masih terbatas pada olahan konvensional, sehingga belum memberikan nilai tambahan yang signifikan (Kurniawan & Safitri, 2020; Putri et al., 2021). Inovasi produk olahan cumi, seperti tumis cumi dengan berbagai varian rasa dan pengemasan menarik, menjadi strategi penting dalam meningkatkan daya saing UMKM kuliner (Lestari & Nugroho, 2022; Wibowo & Indrawati, 2019). Hal ini sejalan dengan upaya diversifikasi produk perikanan yang dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat pesisir (Mulyani et al., 2021; Sari & Haris, 2021).

Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa penelitian pengolahan cumi-cumi mampu meningkatkan kapasitas produksi dan keterampilan wirausaha rumah tangga terutama di wilayah pesisir (Hidayat et al., 2024; Utami et al., 2020; Anggraini et al., 2021). Selain itu, pendekatan diversifikasi produk olahan cumi juga mendukung pembentukan desa kreatif sebagai pusat pertumbuhan ekonomi lokal (Bumulon & Dai, 2023; Universitas Negri Gorontalo, 2022). Inisiatif penciptaan nilai tambah melalui olahan kreatif, seperti sambal cumi dan tumis cumi, turut membuka peluang pasar domestik dan ekspor (Pura et al., 2023).

Dengan demikian, program pengabdian masyarakat yang mengusung pelatihan olahan tumis cumi menjadi langkah strategi dalam mengembangkan UMKM kuliner berbasis hasil laut. Tidak hanya mendongkrak pendapatan masyarakat pesisir, tetapi juga memperkuat identitas kuliner lokal sebagai bagian dari ekosistem kreatif nasional.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Kelurahan Kampung 1, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara Pada hari Selasa, 6 Mei 2025, pukul 09:00-15:00 WITA. Kegiatan dilakukan di kediaman Bapak Nurul selaku pemilik kost dan diikuti oleh teman-teman lainnya di Jl. Pulau Banda, Kampung Satu Skip. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pendekatan pengabdian masyarakat, pelatihan langsung dan dokumentasi kegiatan. Pelatihan dilakukan dengan penjelasan dan praktek secara langsung cara mengolah cumi-cumi menjadi berbagai varian tumis cumi yang menarik dan bernilai jual tinggi. Materi pelatihan meliputi pemilihan bahan baku, teknik memasak dan

kebersihan. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama berlangsungnya kegiatan. Dan alat yang digunakan dalam proses dokumentasi kegiatan yaitu handphone. Selanjutnya kegiatan ini dilaksanakan melalui berbagai rangkaian kegiatan, yaitu pelatihan dan praktek. Berikut adalah langkah-langkah memasak cumi Tumis Balado, Pertama siapkan alat perlengkapan dapur dan bahan : (1) Cumi 3kg, (2) bawang merah dan putih 500g, (3) cabe rawit dan kriting 2ons, (4) tahu 5 bungkus, (5) daun jeruk secukupnya, (6) tiga buah timun, (7) minyak goreng. Selanjutnya tahap proses memasak tumis balado, Pertama cumi segar yang telah dibersihkan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya, dilakukan proses persiapan bumbu halus berupa bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting dan cabai rawit merah. Seluruh bahan tersebut dihaluskan menggunakan blender hingga mencapai tekstur yang merata. Bumbu halus kemudian ditumis dalam minyak panas bersama daun jeruk, lalu hingga tercium aroma harum dan bumbu berubah warna menjadi matang. Setelah itu, potongan cumi dan tahu dimasukkan ke dalam bumbu lalu diaduk hingga merata agar bumbu dapat terserap sempurna. Proses penambahan garam dan penyedap rasa dilakukan secara bertahap sambil sesekali diaduk. Pemanasan dilanjutkan selama kurang lebih 7- 10 menit atau hingga cumi dan tahu terlihat matang dan kuah sedikit menyusut. Setelah matang cumi tumis balado diangkat dan siap untuk disajikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengabdian ini dilakukan oleh mahasiswa dan masyarakat di JL. Pulau banda Kp. Satu Skip. , Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara Pada hari Selasa, 6 Mei 2025, pukul 09:00-15:00 WITA. Dari pengamatan yang telah dilakukan, peserta yang terlibat dalam pengabdian ini sebagian besar menyukai cumi sehingga ketika cumi disantap tidak ada makanan yang tersisa. Selanjutnya, saat proses pelatihan para peserta pelatihan juga cepat memahami langkah-langkah pembuatan tumis pembuatan balado dan melakukan praktek dengan baik. Sosialisasi pada kegiatan pengabdian tumis balado ini berfokus pada pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar cumi-cumi menjadi menu tumis dengan varian merupakan langkah strategis dalam mendukung ekonomi kreatif. Selanjutnya, saat proses pelatihan para peserta pelatihan juga cepat memahami langkah-langkah pembuatan tumis balado dan melakukan praktek dengan baik. Pelatihan memasak pada kegiatan pengabdian tumis balado ini memberikan peluang kemampuan kepada peserta Jl. P.Banda Kp.Satu Skip. Dengan terciptanya keahlian memasak tumis balado sehingga bisa mendirikan usaha bisnis berbahan tumis balado. Acara makan bersama atau kumpul

bersama pada kegiatan pengabdian ini menjadikan ikatan silaturahmi antar warga Jl. P.Banda Kp.Satu Skip. Menjadi semakin erat hingga terciptanya ikatan-ikatan, perkumpulan baru, ataupun komunitas untuk melanjutkan program acara makan bersama.

4. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Nurul atas kebaikan dan ketersediaanya meminjamkan rumah kediamannya sebagai lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Dukungan Bapak Nurul sangat berarti bagi kelancaran acara kami, dan tanpa bantuanmu, tentu tidak akan semudah ini menjalankannya. Semoga kebaikan yang telah kamu berikan dibalas dengan keberkahan dan kebahagiaan yang berlimpah.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang di laksanakan di Kelurahan Kampung Satu, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, ini berhasil menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil laut khususnya cumi-cumi menjadi tumis cumi balado, dapat menjadi saran efektif dalam meningkatkan ekonomi kreatif masyarakat pesisir. Program ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan makanan, tetapi juga menysasar pemberdayaan ekonomi warga melalui pelatihan kewirausahaan kuliner berbasis potensi lokal.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukan antusiasme tinggi, baik dalam menerima materi pelatihan maupun saat melakukan praktek langsung. Mereka mampu mengolah cumi-cumi menjadi produk kuliner yang menarik dan bernilai jual, serta memahami pentingnya aspek kebersihan, pemilihan bahan baku dan teknik masak yang baik. Selain itu, partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan ini mencerminkan bahwa program tersebut tidak hanya memberi manfaat ekonomi, tetapi juga sosial, seperti meningkatnya rasa kebersamaan dan silaturahmi antar warga melalui kegiatan makan bersama dan interaksi kelompok.

Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diajak untuk tidak hanya menjadi konsumen tetapi juga produsen yang mampu menciptakan produk olahan siap jual yang dapat dipasarkan secara lokal maupun melalui platform digital. Hal ini membuka peluang usaha baru, khususnya di bidang kuliner, yang relevan dengan potensi sumber daya alam setempat dan kebutuhan pasar yang terus berkembang.

Kesimpulannya, kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan berbasis pelatihan kuliner lokal dapat menjadi strategi efektif dalam pengembangan ekonomi kreatif di wilayah pesisir. Melalui peningkatan keterampilan, pembentukan jejaring sosial, dan pemanfaatan

sumber daya lokal, kegiatan ini di harapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat serta menjadi inspirasi bagi program pengabdiaan serupa di wilayah lain.

DOKUMENTASI



Gambar 1. Banner Pengabdian Masyarakat Kelompok 2



Gambar 2 & 3. Belanja bahan-bahan



Gambar 4. Proses memotong cumi-cumi



Gambar 5. Proses pemotongan bumbu



Gambar 6. Proses pemotongan tahu



Gambar 7. Proses menggoreng tahu



Gambar 8. Proses menumis bumbu halus



Gambar 9. Proses menumis cumi-cumi dan tahu



Gambar 10. Proses memasak nasi



Gambar 11. Hasil Olahan Tumis Cumi



Gambar 12. Makan Bersama Warga



Gambar 13. Foto Bersama Warga

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R., & Nugraheni, S. A. (2023). Strategi pengembangan UMKM kuliner berbasis ekonomi kreatif di wilayah pesisir. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi*, 5(1), 33–42.
- Anggraini, Y., Hasanah, N., & Bahar, A. (2021). Peningkatan kapasitas masyarakat pesisir melalui pengolahan produk hasil laut. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Maritim*, 4(2), 87–95.
- Bumulo, F., & Dai, S. I. S. (2023). Diversifikasi produk olahan cumi dalam upaya mengembangkan desa kreatif di Desa Molotabu Pesisir Bone Bolango. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 2(3), 134–138.
- Hidayat, N., Giggs, N., Manggando, A., Hidayah, N., & Putri, R. S. (2024). Pelatihan pengelolaan baby cumi sebagai peluang bisnis ekonomi rumah tangga di wilayah Kelurahan Karang Rejo RT. 06. *Jurnal Studi Multidisipliner*, 8(11), 106–107.
- Hikmah, N., & Wardhani, D. (2020). Pemberdayaan UMKM melalui penguatan identitas produk lokal dalam ekonomi kreatif. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Kreatif*, 3(3), 121–130.
- Kurniawan, H., & Safitri, M. (2021). Pemetaan potensi dan masalah UMKM pesisir dalam pengolahan hasil laut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 114–120.
- Lestari, N. D., & Nugroho, R. (2022). Inovasi produk olahan laut sebagai strategi peningkatan daya saing UMKM kuliner. *Jurnal Pengembangan UMKM*, 5(2), 45–53.
- Mulyani, S., Ramdani, F., & Putra, A. D. (2021). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui diversifikasi produk perikanan. *Jurnal Abdimas Bahari*, 4(1), 32–39.
- Pranadji, R., Aritonang, R. L., & Sukei. (2020). Strategi pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal dalam mendukung ketahanan ekonomi. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Pembangunan*, 20(1), 15–25.
- Pura, R., et al. (2023). Penciptaan nilai tambah sambal melalui olahan cumi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(4), 3670–3679.

- Putri, R. N., Hidayat, T., & Sari, L. M. (2021). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui inovasi produk olahan laut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 112–119.
- Sari, D. P., & Haris, A. (2021). Pengembangan produk olahan cumi-cumi sebagai upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Agroindustri Kreatif*, 6(2), 88–94.
- Universitas Negeri Gorontalo. (2022). *Diversifikasi produk olahan cumi dalam upaya mengembangkan desa kreatif di wilayah pesisir Bone Bolango: Kemandirian ekonomi untuk Desa Bintalahe Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango*.
- Utami, R., Syahputra, R., & Wahyuni, S. (2020). Pelatihan diversifikasi olahan cumi-cumi bagi masyarakat pesisir. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 3(1), 55–62.
- Wibowo, A., & Indrawati, R. (2019). Peningkatan nilai tambah produk pangan lokal melalui inovasi pengemasan dan branding. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 8(3), 30–38.