

## PENGOLAHAN DIMSUM UDANG DARI SUMBER DAYA ALAM DESA BOGAK BESAR PADA PROGRAM KULIAH KERJA NYATA UMN AL WASHLIYAH

Nurul Azmi Saragih<sup>1</sup>, Delila Puspita Sari<sup>2</sup>, Dhea Prasisca<sup>3</sup>, Fitria Erine Maharani<sup>4</sup>,  
Indah Nurlayla<sup>5</sup>, Putri Balqis<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah  
email: fitriaerine63@gmail.com

### Abstrak

Dimsum merupakan salah satu makanan ringan yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Indonesia. Dimsum cukup populer di kalangan pecinta makanan ringan, terlbih di kalangan anak muda. Desa Bogak Besar merupakan salah satu desa di Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Desa ini memiliki hasil laut yang cukup melimpah, terutama Udang. Hasil Udang yang cukup melimpah dapat diolah menjadi Dimsum Udang. Pengolahan dilakukan agar masyarakat desa Bogak Besar lebih mendapatkan nilai ekonomis dari Udang hasil tangkapannya. Udang yang diolah menjadi Dimsum Udang dapat memberikan pemasukan yang lebih besar kepada masyarakat desa Bogak Besar.

**Kata Kunci:** Dimsum Udang, Sumber Daya Alam, Desa Bogak Besar, KKN Mahasiswa.

### Abstract

Dimsum is a snack that is familiar to the ears of the Indonesian people. Dimsum is quite popular among snack lovers, especially among young people. Bogak Besar Village is one of the villages in Teluk Mengkudu District, Serdang Bedagai Regency, North Sumatra Province. This village has quite abundant marine products, especially shrimp. Prawns that are quite abundant can be processed into Shrimp Dimsum. Processing is carried out so that the people of Bogak Besar village get more economic value from the shrimp they catch. Shrimp that are processed into Shrimp Dimsum can provide greater income to the people of Bogak Besar village.

**Keywords:** Shrimp Dim Sum, Natural Resources, Bogak Besar Village, Student KKN.

### PENDAHULUAN

Dimsum sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Indonesia. Makanan ringan yang berasal dari negeri tirai bambu ini sangat banyak dijumpai di berbagai belahan penjuru Indonesia. Menurut Putri A.N, dkk (2022:237) Dimsum merupakan makanan khas negeri Cina yang disajikan dengan cara dikukus dan biasanya dijadikan sebagai camilan. Dimsum cukup populer di kalangan pecinta makanan ringan, terlbih di kalangan anak muda. Berbagai varian rasa Dimsum dinilai sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia, sehingga Dimsum dengan sangat cepat menjadi sangat viral di masyarakat.

Bisnis makanan ringan semakin banyak bermunculan, tidak terkecuali Dimsum. Menurut Yusli Y.M & Falahi (2022:3110) makanan ringan sangat digemari orang banyak karena dapat dimakan di sela aktivitas yang padat dan juga dapat menunda rasa lapar. Dengan demikian, pola mengonsumsi camilan dapat menjadi sebuah kebiasaan yang dapat mengurangi rasa lapar sebelum datangnya jam makan yang utama (Lekahena, 2019).

Saat ini banyak bermunculan usaha-usaha kuliner yang menawarkan Dimsum sebagai menu utama. Ada yang membuat Dimsumnya sendiri, ada juga yang hanya menjualnya saja. Menurut Putri A.N, dkk (2022:237) saat ini Dimsum menjadi olahan pangan siap saji yang sudah banyak dijual mulai dari restoran hingga pedagang kaki lima.

Desa Bogak Besar merupakan sebuah desa yang terdapat di Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Letak desa ini tidak jauh dari laut. Banyak masyarakat desa Bogak Besar yang sumber mata pencahariannya dari hasil laut. Salah satu hasil laut yang cukup melimpah di Desa ini adalah Udang. Udang merupakan salah satu hewan laut yang cukup banyak disukai masyarakat untuk dikonsumsi. Menurut Liviawaty, E (Harahap I.M dkk, 2022:530) dilihat dari segi pemanfaatannya terhadap kebutuhan gizi manusia, udang memiliki kadar protein yang tinggi, kaya akan vitamin dan mineral lainnya.

Terdapat beberapa jenis Udang yang ada di daerah ini. Ada Udang yang berukuran besar, ada juga yang berukuran kecil. Jika mendapat Udang dengan ukuran besar, seperti Udang Galah atau Udang

Windu dengan jumlah yang banyak, tentu nelayan dapat menjualnya langsung dengan harga cukup tinggi. Namun bila yang banyak udang-udang kecil dengan harga jual yang rendah, maka Nelayan akan merugi.

Para nelayan di Desa Bogak Besar pada umumnya menjual Udang hasil tangkapannya secara mentah atau menjual langsung ke gudang-gudang penampungan. Hal ini tentunya berdampak pada pendapatan mereka. Apabila hasil Udang yang didapat mereka diolah terlebih dahulu, maka akan dapat lebih memberikan nilai ekonomis.

Varian Dimsum Udang menjadi salah satu idola dikalangan pecinta Dimsum. Oleh sebab itu dalam program KKN yang dilakukan, kami tertarik untuk melakukan pengolahan Dimsum Udang dari sumber daya alam Desa Bogak Besar. Hal ini dilakukan agar para Nelayan dapat menjual Udang tangkapannya dengan lebih maksimal dan agar dapat membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat Desa Bogak Besar.

## METODE

Kegiatan ini dilakukan di Desa Bogak Besar, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli tahun 2023.

Berikut beberapa tahapan yang dilakukan dalam Kegiatan Pengabdian ini:

1. Melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Bogak Besar.

Sosialisasi dilakukan dengan cara memberikan informasi mengenai Dimsum, cara pembuatan, alat dan bahan yang dibutuhkan, rincian modal dan keuntungan.

2. Melakukan pelatihan kepada masyarakat untuk mengolah Udang menjadi Dimsum Udang.

Melakukan pelatihan, seperti mengajarkan cara pembuatan dan cara pemasaran hingga hasil olahan Dimsum Udang dapat dipasarkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan melakukan sosialisasi pada masyarakat Desa Bogak Besar, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Kegiatan sosialisasi dilakukan di kantor Desa Bogak Besar. Sosialisasi dilakukan agar masyarakat dapat lebih memahami tentang olahan Dimsum Udang dan nilai ekonomis yang akan didapatkan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Dari kegiatan sosialisasi yang dilakukan tampak masyarakat, khususnya Ibu-Ibu PKK Desa Bogak Besar cukup antusias dalam menanggapi sosialisasi tentang pengolahan Dimsum Udang.

Setelah melakukan sosialisasi, selanjutnya melakukan pelatihan tentang pembuatan Dimsum Udang. Dalam pembuatan Dimsum Udang diperlukan beberapa alat dan bahan, seperti:

1. Alat
  - a. Kompor
  - b. Gas
  - c. Panci Kukus
  - d. Baskom
  - e. Blender
  - f. Sendok Ukuran Besar dan Kecil
  - g. Saringan Tepung

- h. Pisau
- i. Wajan
- 2. Bahan
  - a. Udang
  - b. Kulit Lumpia
  - c. Tepung Kanji
  - d. Tepung Terigu
  - e. Tepung Maizena
  - f. Bawang Putih
  - g. Bawang Daun
  - h. Wortel
  - i. Saus Tiram
  - j. Saus Cabe
  - k. Lada
  - l. Garam
  - m. Penyedap Rasa
  - n. Gula
  - o. Telur
  - p. Cabe Rawit
  - q. Minyak Goreng

Setelah alat dan bahan tersedia, selanjutnya dimulai pengolahan Dimsum Udang berserta dengan saus untuk menikmatinya. Adapun cara membuatnya, yaitu:

- 1. Pembuatan Dimsum Udang
  - a. Langkah pertama yang dilakukan, yaitu membersihkan Udang dari kulitnya.
  - b. Selanjutnya Udang yang sudah dibersihkan dihaluskan menggunakan blender.
  - c. Setelah itu semua bahan yang sudah ada sebelumnya dicampur menjadi satu hingga menjadi sebuah adonan dan diaduk hingga merata.
  - d. Setelah itu adonan dimasukkan ke dalam kulit lumpia.
  - e. Kemudia wortel di parut dan diletakkan ke atas adonan yang sudah dibentuk di dalam kulit lumpia sebagai topping.
  - f. Terakhir, adonan dikukus selama kurang lebih 20 menit.
- 2. Pembuatan Saus
  - a. Cabe rawit dan bawang putih diblender sampai halus.
  - b. Bahan yang sudah diblender dicampur dengan saus cabe dan saus tiram.
  - c. Bahan yang sudah dicampur, kemudian ditumis menggunakan minyak goreng.
  - d. Tambahkan sedikit air, kaldu dan penyedap rasa pada bahan yang ditumis.
  - e. Kemudia tambahkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan air sampai sedikit mengental.
  - f. Terakhir, setelah saus yang ditumis matang, disaring agar ampasnya tidak ikut saat disajikan.



Gambar 2. Pembuatan Dimsum Udang



Gambar 3. Dimsum Udang

Adapun rincian biaya dalam pembuatan Dimsum Udang disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Rincian Biaya Modal

No	Bahan	Qty	Harga
1	Udang	1 Kg	Rp. 40.000,-
2	Kulit Lumpia	1 Bks	Rp. 12.000,-
3	Tepung Kanji	1/4 Kg	Rp. 2.500,-
4	Tepung Terigu	1/4 Kg	Rp. 2.500,-
5	Tepung Maizena	1 Kotak	Rp. 2.500,-
6	Bawang Putih	6 Siung	Rp. 3.000,-
7	Bawang Daun	2 Batang	Rp. 2.000,-
8	Wortel	1/4 Kg	Rp. 2.000,-
9	Sauns Tiram	1 Bks	Rp. 2.500,-
10	Saus cabe	2 Bks	Rp. 6.000,-
11	Lada	1 Bks	Rp. 1.000,-
12	Garam	1 Bks	Rp. 3.000,-
13	Penyedap Rasa	2 Bks	Rp. 1.000,-
14	Gula	1/4 Kg	Rp. 4.000,-
15	Telur	2 Butir	Rp. 4.000,-
16	Cabe Rawit	1 Ons	Rp. 3.000,-
17	Minak Goreng	1/4 Kg	Rp. 4.000,-
<b>Total</b>			<b>Rp. 97.000,-</b>

Dari tabel di atas diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan untuk membuat 1 Kg Udang menjadi Dimsum sekitar Rp. 97.000,-. Adapun jumlah Dimsum yang dibuat dari 1Kg Udang sekitar 100 Dimsum.

Harga jual Dimsum Udang dipasaran berkisar di harga Rp. 2.000,-. Maka dari jumlah tersebut dapat dikalkulasikan keuntungan, yaitu:

$$100 \text{ Dimsum} \times \text{Rp. 2.000,-} = \text{Rp. 200.000,-}$$

Dari hasil tersebut diketahui terdapat keuntungan yang cukup besar dari penjualan Dimsum Udang. Berdasarkan hal tersebut dapat dikatakan olahan Dimsum Udang dapat memberikan dampak positif bagi warga Desa Bogak Besar, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara.

## SIMPULAN

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa kegiatan KKN yang dilakukan di Desa Bogak Besar, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara tentang mengolah Udang menjadi Dimsum Udang.

Dari KKN tersebut diketahui bahwa pembuatan Dimsum Udang cukup mudah untuk dilakukan dan dengan modal yang tidak terlalu besar. Selain itu Udang yang diolah menjadi Dimsum Udang dapat lebih memberikan nilai ekonomis kepada masyarakat.

**SARAN**

Dari penelitian ini peneliti menyarankan agar beberapa pihak terkait, maupun pengabdian lainnya dapat memberikan pelatihan-pelatihan yang bermanfaat kepada masyarakat di berbagai daerah di Indonesia.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami berterima kasih kepada seluruh pihak yang turut ikut serta dalam kegiatan penerapan yang telah dilaksanakan. Terutama seluruh masyarakat Desa Bogak Besar yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan yang telah dilaksanakan bersama sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arinda Novela Putri, Erdi Suroso, Puspita Yuliandari, Tanto Pratondo Utomo, Muhammad Nur. 2022. *Strategi Pemasaran Usaha Dimsum (Studi Kasus di Dimsum Moresto Bandar Lampung)*. Jurnal Agroindustri Berkelanjutan VOL. 1 NO. 2.
- Ida Marito Harahap, Cut Dian Nizariansyah, Nova Purnama Lisa, Nina Fahriana. 2022. *Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Bentuk Kreativitas Pemanfaatan Hasil Tambak Masyarakat di Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur*. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI) Vol. 2, No. 2 Maret 2022, Hal. 529-532.
- Lekahena, V. N. J. (2019). Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 12(2), 284–290. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.284-290>
- Yumna Nada Yusli, Adrial Falahi. 2022. *Sosialisasi Kemasan Produk Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Bagi UMKM di Desa Firdaus*. J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol.1, No.11, April 2022.