

PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

Oleh:

Ahmad Sayyidi J. I.¹

Krisna Afandi A. R.²

Riskiayah³

Uswatun Hasanah⁴

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Telang, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur
(69162).

Korespondensi Penulis: Sayyidjanu@gmail.com, krisnafnd26@gmail.com,
riskiayah235@gmail.com, uswatun.hasanah.1986@trunojoyo.ac.id.

Abstract. *Macajah Village is one of the administrative areas of Tanjung Bumi Subdistrict, Bangkalan Regency, Madura. Administratively, it is divided into 6 hamlets, 6 Community Associations and 18 Neighborhood Associations. The area reaches 465.5 hectares with an altitude of 3 m above sea level. This research was conducted on June 28 - July 18, 2025, located in Macajah Village, Tanjung Bumi District, Bangkalan Regency. The implementation of this research aims to improve the human resources of Macajah Village. The process of implementing this research was assisted by Trunojoyo Madura University students through the Real Work Lecture (KKN) program. According to BPS Kabupaten Bangkalan, the production of shrimp paste in Bangkalan Regency is quite significant, with data showing that in 2024, the total production of processed fisheries reached 676.8 tons. Terasi tabur is a seasoning made from shrimp or fish that has gone through a fermentation process. The process involves mixing the raw materials with salt, which is then left for some time to allow microorganisms to ferment. The result is a powder that has a distinctive aroma and flavor, which is often used to provide flavor to*

PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

various dishes, especially in traditional Indonesian cuisine. Terasi that was previously sold at a price of Rp.80,000/Kg, while if an innovation is made in the form of terasi tabur and packaged properly, it can be sold at a price of Rp.15,000/40-50 grams, which means that previously if terasi langsung dijual, it will only produce a profit.

Keywords: Macajah Village, Sprinkled Shrimp Paste, Student Community Service (KKN).

Abstrak. Desa Macajah merupakan salah satu wilayah administrasi Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan, Madura. Secara administratif terbagi menjadi 6 dusun, 6 Rukun Warga dan 18 Rukun Tetangga. Luasnya mencapai 465,5 Hektar dengan ketinggian 3 m dari permukaan laut. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juni – 18 Juli 2025, terletak di Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan. Pelaksanaan penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan SDM Desa Macajah. Proses pelaksanaan penelitian ini dibantu oleh Mahasiswa Universitas Trunojoyo Madura melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Menurut BPS Kabupaten Bangkalan produksi terasi di Kabupaten Bangkalan cukup signifikan, dengan data menunjukkan bahwa pada tahun 2024, total produksi olahan perikanan mencapai 676,8 ton. Terasi tabur merupakan bumbu masakan yang terbuat dari bahan dasar udang atau ikan yang telah melalui proses fermentasi. Proses ini melibatkan pencampuran bahan baku dengan garam, yang kemudian dibiarkan selama beberapa waktu untuk memungkinkan mikroorganisme melakukan fermentasi. Hasilnya adalah bubuk yang memiliki aroma dan rasa yang khas, yang sering digunakan untuk memberikan cita rasa pada berbagai masakan, terutama dalam masakan tradisional Indonesia. Terasi yang sebelumnya dijual dengan harga Rp.80.000/Kg, sedangkan jika dibuat inovasi berupa terasi tabur dan dikemas dengan baik dapat dijual dengan harga Rp.15.000/40-50 gram berarti yang sebelumnya jika terasi langsung dijual Cuma akan menghasilkan Rp.80.000, jika dijual berupa terasi tabur dapat memperoleh keuntungan sebesar Rp.300.000.

Kata Kunci: Desa Macajah, Terasi Tabur, Kuliah Kerja Nyata (KKN).

LATAR BELAKANG

Terasi merupakan salah satu bumbu masakan yang sangat populer di Indonesia, terutama di daerah pesisir. Terasi terbuat dari udang atau ikan yang difermentasi, memberikan cita rasa yang khas dan meningkatkan lezatan berbagai hidangan.

Meskipun terasi memiliki potensi pasar yang besar, produksi dan pemasarannya masih menghadapi berbagai tantangan, terutama di kalangan masyarakat lokal yang bergantung pada sumber daya alam untuk mata pencaharian mereka. Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan terasi tabur dapat menjadi solusi yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan keterampilan yang ada, masyarakat dapat menghasilkan produk terasi yang berkualitas tinggi. Selain itu, pengemasan yang baik dan menarik dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar, sehingga memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan pendapatan (Ropikoh *et al.*, 2022).

Menurut BPS Kabupaten Bangkalan produksi terasi di Kabupaten Bangkalan cukup signifikan, dengan data menunjukkan bahwa pada tahun 2024, total produksi olahan perikanan mencapai 676,8 ton. Selain itu, terdapat berbagai industri kecil yang berfokus pada produksi terasi di daerah tersebut. Produksi terasi di Kabupaten Bangkalan, khususnya di Kecamatan Tanjungbumi, merupakan bagian penting dari industri kecil yang berkontribusi pada ekonomi lokal. Terasi di daerah ini dikenal dengan kualitasnya yang baik, dan terdapat beberapa usaha kecil yang berfokus pada produksi dan pemasaran terasi. Meskipun ada tantangan dalam pemasaran, upaya untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produk terus dilakukan, termasuk pelatihan dalam pengemasan dan strategi pemasaran. Masyarakat di Kecamatan Tanjungbumi, khususnya di Desa Macajah dan Desa Tlangoh, telah mengembangkan industri terasi dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah, terutama dari hasil tangkapan laut (Luthfiyah *et al.*, 2024).

Dalam konteks ini, pembuatan terasi tabur tidak hanya berfungsi sebagai usaha ekonomi, tetapi juga sebagai sarana untuk melestarikan budaya lokal dan meningkatkan keterampilan masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat dapat belajar tentang teknik pembuatan terasi yang baik, serta strategi pemasaran yang efektif. Dengan demikian, proyek ini diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan memberdayakan masyarakat untuk mandiri secara ekonomi. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan metode pembuatan terasi tabur yang efisien dan ramah lingkungan, serta merancang kemasan yang menarik dan fungsional. Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif bagi masyarakat, serta meningkatkan daya saing produk terasi di pasar lokal dan nasional.

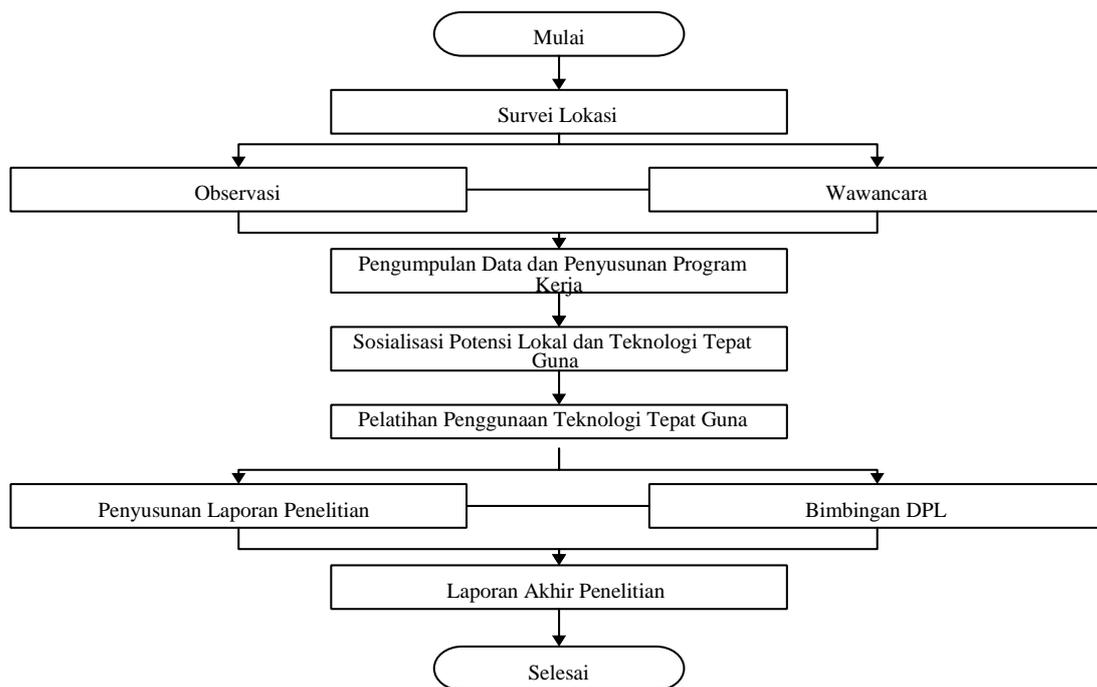
PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

Desa Macajah merupakan salah satu wilayah administrasi Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan, Madura. Secara administratif terbagi menjadi 6 dusun, 6 Rukun Warga dan 18 Rukun Tetangga. Luasnya mencapai 465,5 Hektar dengan ketinggian 3 m dari permukaan laut. Penduduknya tergolong kelompok memiliki masyarakat wirausahawan yang tinggi. Mayoritas penduduk Desa Macajah adalah sebagai nelayan musiman, artinya jika cuaca laut sedang membaik hasil pendapatan mereka akan stabil namun jika cuaca laut memburuk, tidak mencari ikan. Terkait dengan hal tersebut, perlu dilakukan strategi pengembangan perekonomian masyarakat pesisir yang difokuskan pada bidang entrepreneurship atau kewirausahaan. Sebagian masyarakat Macajah Khususnya para anak muda lebih memilih merantau ke kota-kota besar di Indonesia bahkan ke luar negeri (seperti Malaysia) untuk bekerja. Hal ini terjadi karena masyarakat Desa Macajah cenderung kurang berinovasi dalam mengembangkan potensi usaha lokal dan lebih memilih jalan cepat dengan menjadi Tenaga Kerja Indonesia (TKI).

Menurut Sihmawati et al. (2023) teknologi tepat guna merupakan suatu teknologi yang disesuaikan dengan kondisi maupun kemampuan masyarakat di suatu daerah tertentu. Teknologi ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan masyarakat. Pembuatan produk terasi tabur melibatkan mesin oven dan penggilingan untuk mempercepat proses pembuatannya. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) Desa Macajah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juni – 18 Juli 2025, terletak di Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan. Pelaksanaan penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan SDM Desa Macajah. Proses pelaksanaan penelitian ini dibantu oleh Mahasiswa Universitas Trunojoyo Madura melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), sehingga mahasiswa mampu mengabdikan kepada masyarakat untuk meningkatkan kualitas SDM Desa Macajah serta menerapkan teknologi tepat guna berupa pembuatan terasi tabur dari bahan baku udang rebon. Berikut rincian pelaksanaan kegiatan penelitian di Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan, dapat dilihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. *Flowchart* Pelaksanaan Penelitian

Berdasarkan **Gambar 1.** menjelaskan bahwa kegiatan penelitian di mulai dengan melakukan survei lokasi, yang di mana terletak di Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan. Langkah berikutnya melakukan observasi dan wawancara ke pelaku ekonomi gula siwalan, untuk memperoleh informasi proses pasca panen. Langkah berikutnya melakukan pengumpulan data berdasarkan proses observasi dan wawancara, yang di mana terbagi menjadi dua jenis data yakni data primer dan data sekunder. Data primer digunakan sebagai informasi utama penelitian, sedangkan untuk data sekunder digunakan sebagai referensi penelitian serta dilanjutkan dengan penyusunan program kerja.

Sosialisasi potensi lokal dan pelatihan Teknologi Tepat Guna (TTG) bertujuan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat serta meningkatkan nilai tambah produk terasi udang. Langkah berikutnya melakukan pembuatan terasi tabur untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk terasi yang selama ini hanya untuk bahan masakan. Langkah berikutnya melakukan penyusunan laporan dan bimbingan ke Dewan Pembimbing Lapang (DPL) guna menyelesaikan laporan penelitian Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang sesuai dengan buku panduan. Langkah yang terakhir yakni diperoleh *output* berupa laporan akhir penelitian sebagai bukti telah melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata (KKN).

PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Desa

Desa Macajah berada di wilayah yang relatif datar hingga bergelombang dengan ketinggian rata-rata yang rendah, mendekati kawasan pesisir. Kondisi topografi ini memungkinkan pengembangan lahan pertanian yang luas serta pemanfaatan wilayah untuk permukiman. Keberadaan dataran rendah juga mendukung aktivitas perikanan dan budidaya laut yang menjadi sumber penghidupan masyarakat. Seperti umumnya wilayah di Madura, Desa Macajah memiliki iklim tropis dengan dua musim utama, yaitu musim kemarau dan musim penghujan. Curah hujan cukup memadai selama musim penghujan, yang berlangsung sekitar enam bulan. Suhu udara umumnya stabil di kisaran 25-32 derajat Celsius, dengan kelembapan yang mendukung pertanian dan aktivitas sehari-hari warga.

Mayoritas penduduk menggantungkan mata pencaharian pada sektor tradisional seperti pertanian dan perikanan, serta usaha kecil dan menengah. Keahlian dalam bidang ini umumnya diperoleh secara turun-temurun dengan pelatihan praktek langsung. Namun, keterampilan modern seperti pemanfaatan teknologi digital masih terbatas dan menjadi salah satu fokus pengembangan SDM untuk meningkatkan daya saing dan produktivitas. Generasi muda di Desa Macajah menunjukkan potensi besar sebagai agen perubahan. Mereka aktif dalam kegiatan sosial, pendidikan, dan usaha kreatif. Dukungan terhadap perkembangan teknologi informasi dan komunikasi semakin membuka peluang bagi generasi muda untuk mengembangkan diri dan membawa inovasi demi kemajuan desa.

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di Desa Macajah berfungsi untuk melakukan pemberdayaan masyarakat desa dan meningkatkan kualitas SDM melalui pendekatan inovasi berbasis teknologi tepat guna. Pembuatan terasi tabur bertujuan sebagai upaya untuk menangani tantangan yang ada berupa produk yang dijual masih cenderung dijual dalam bentuk terasi mentah yang belum diolah dan hanya menggunakan kantong plastik. Hal tersebut diperlukan untuk sosialisasi potensi lokal dan pelatihan penggunaan teknologi tepat guna berupa pembuatan terasi tabur yang akan dikemas menggunakan botol tabur berbahan plastik.

Produk Terasi Tabur

Terasi tabur merupakan bumbu masakan yang terbuat dari bahan dasar udang atau ikan yang telah melalui proses fermentasi. Proses ini melibatkan pencampuran bahan baku dengan garam, yang kemudian dibiarkan selama beberapa waktu untuk memungkinkan mikroorganisme melakukan fermentasi. Hasilnya adalah bubuk yang memiliki aroma dan rasa yang khas, yang sering digunakan untuk memberikan cita rasa pada berbagai masakan, terutama dalam masakan tradisional Indonesia. (ma'ruf *et al.*, 2022).

Masyarakat Desa Macajah masih memerlukan inovasi dalam hal inovasi produk. Produk terasi sebelumnya hanya di kemas menggunakan kantong plastik dan tidak mempunyai merek tersendiri dan masih berupa terasi menah. Berikut ialah diagram alir pembuatan gula siwalan oleh pelaku ekonomi di Desa Romben Rana.



Gambar 2. *Flowchart* Pembuatan Terasi Tabur

Berdasarkan **Gambar 2.** Proses pembuatan terasi tabbur di mulai dengan menyiapkan alat dan bahan. Langkah pertama, melakukan pengeringan udang rebon dengan cara dijemur langsung dibawah sinar matahari. Setelah udang dikeringkan berikutnya melakukan proses penggilingan udang menjadi pasta. Langkah selanjutnya melakukan proses pengeringan pasta menggunakan oven dan menghasilkan terasi padat. Langkah berikutnya melakukan proses penghancuran dan pencampuran bahan tambahan

PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

pangan (BTP) untuk menambah cita rasa terasi tabur. Langkah terakhir yakni pengemasan terasi tabur menggunakan botol tabur. *Output* yang diperoleh dari proses produksi tersebut berupa produk terasi tabur yang telah siap untuk di jual di pasar.

Teknologi Tepat Guna

Teknologi tepat guna adalah teknologi yang dirancang dan diterapkan untuk memenuhi kebutuhan spesifik masyarakat dengan mempertimbangkan kondisi lokal, sumber daya yang tersedia, dan kemampuan masyarakat. Teknologi ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup, efisiensi, dan produktivitas tanpa mengabaikan aspek keberlanjutan dan dampak lingkungan. Salah satu contoh teknologi tepat guna yakni oven gas (Ratniasih *et al.*, 2025)

Oven gas adalah alat memasak yang menggunakan gas sebagai sumber energi untuk menghasilkan panas. Alat ini dirancang untuk berbagai keperluan memasak, seperti memanggang, membakar, dan memasak makanan. Namun dalam penggunaan oven gas ini diperlukannya pelatihan untuk pengoperasian dan juga memerlukan perhatian khusus terkait keselamatan, seperti memastikan ventilasi yang baik untuk menghindari penumpukan gas berbahaya dan memeriksa kebocoran gas secara berkala. (Jaya *et al.*, 2024).



Gambar 3. Oven gas

Pembuatan Terasi Tabur

Pembuatan terasi tabur dilakukan pada tanggal 10 – 12 Juli 2025, terletak di rumah Hj.Rusmidah Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan. Program

Kuliah Kerja Nyata (KKN) oleh kelompok 26 Universitas Trunojoyo Madura mempunyai tugas untuk menunjang potensi lokal Desa Macajah dan memberdayakan masyarakat desa melalui sosialisasi dan pelatihan. Pembuatan terasi tabur berfungsi sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Macajah. Penerapan teknologi tepat guna menggunakan oven gas bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan wawasan serta inovasi baru mengenai inovasi produk yang lebih menarik dan modern. Pembuatan terasi tabur ini juga perlunya adanya pemahaman pengoperasian alat berupa oven gas, namun juga diperlukan sosialisasi mengenai identitas merek maupun informasi produk yang tercantum pada aspek kemasan. Berikut ini merupakan dokumentasi produk terasi tabur sebelum dan sesudah menerapkan teknologi tepat guna dalam hal inovasi dan pengemasan produk.



Gambar 4. Terasi 1 Kg



Gambar 5. Terasi Tabur

Berdasarkan gambar di atas, dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada terasi mentah dengan terasi tabur. Hal ini pada **Gambar 4.** menunjukkan bahwa terasi yang sebelumnya tidak mempunyai identitas merek dan informasi produk serta kemasan produk yang menarik, sehingga nilai jual dari produk tersebut tergolong rendah. Oleh karena itu, diperlukan sosialisasi dan inovasi produk berupa terasi tabur dan penyusunan desain kemasan untuk meningkatkan nilai jual produk dan nilai ekonomi masyarakat. Terasi yang sebelumnya dijual dengan harga Rp.80.000/Kg, sedangkan jika dibuat inovasi berupa terasi tabur dan dikemas dengan baik dapat dijual dengan harga Rp.15.000/40-50 gram berarti yang sebelumnya jika terasi langsung dijual Cuma akan menghasilkan Rp.80.000, jika dijual berupa terasi tabur dapat memperoleh keuntungan sebesar Rp.300.000. Pembuatan terasi tabur ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk terasi di Desa Macajah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.

PEMBUATAN TERASI TABUR SERTA PENGEMASANNYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA MACAJAH, KABUPATEN BANGKALAN

Berdasarkan **Gambar 5**, dapat menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna berupa inovasi produk terasi tabur terhadap pengemasan produk dapat memberikan nilai yang lebih menarik dan modern. Pelaku ekonomi di Desa Macajah, khususnya produsen terasi dapat meningkatkan nilai jual produk. Hal tersebut secara tidak langsung dengan meningkatnya nilai jual produk terasi yang berupa terasi siap konsumsi berupa terasi tabur akan berdampak baik bagi pelaku ekonomi terasi. Berikut ini dokumentasi pembuatan dan pelatihan penerapan teknologi tepat guna dalam hal inovasi produk dan pengemasan produk terasi tabur di Desa Macajah.



Gambar 6. Sosialisasi pembuatan terasi tabur dan pengemasan produk serta identitas merek terasi tabur.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan program kerja kuliah nyata memiliki dampak baik bagi Desa Macajah khususnya pelaku ekonomi pembuatan terasi. Hal ini dapat dilihat dengan produk terasi yang sebelumnya tidak menerapkan teknologi tepat guna terkait inovasi dan pengemasan produk hanya menggunakan kantong plastik dijual dengan harga Rp.80.000/Kg, dengan adanya pembuatan inovasi dan pengemasan produk yang lebih menarik diharapkan produk yang dijual dapat mencapai harga Rp. 300.000/20 pcs produk terasi tabur, serta penjualan produk meningkat. Hal ini dengan di dukung sosialisasi mengenai desain kemasan yang menarik serta menggambarkan identitas merek dan informasi produk juga dapat bermanfaat bagi masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah dari produk tersebut. Upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Macajah dapat di tanggulangi dengan cara penerapan teknologi tepat guna berupa inovasi produk dan pengemasan produk terasi

tabur melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Trunojoyo Madura.

DAFTAR REFERENSI

- Jaya, I., Ibrahim, A., Saifuddin, S., & Abdullah, F. (2024, March). Pelatihan Maintenance Alat Produksi Roti Sandwich Berupa Oven Dan Kompor Gas Bagi Karyawan Z&D Bakery Kota Lhokseumawe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 7, No. 1, pp. 205-208).
- Luthfiyah, L., Putra, T. R., & Ningsih, E. S. R. (2024). Analisis Tantangan Dan Peluang Terhadap Pengembangan Produk Halal Olahan Hasil Laut Di Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan. *Journal of Business Economics and Management/ E-ISSN: 3063-8968, 1(2)*, 96-113.
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., & Sulistianto, E. (2022). Penerapan produksi bersih pada industri pengolahan terasi skala rumah tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang: Application cleaner production options on fermented shrimp processing industry in household scale in Selangan Laut, Bontang Waters. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara (Nusantara Tropical Fisheries Science Journal), 1(1)*, 84-93.
- Ratniasih, N. L., Harsemadi, I. G., Deriani, N. W., & Vishnu, I. G. A. A. U. (2025). Pemberdayaan UMKM Perajin Kue Desa Sesetan melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna dan Pelatihan. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat), 5(4)*, 143-149.
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. (2022). Teknologi Pangan Produk Perikanan: Fermentasi Terasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 4(2)*, 47-50.
- Sihmawati, R. R., Maduwinarti, A., & Panjaitan, T. W. S. (2023). Pelatihan untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Sayur Blendi Bagi Masyarakat Yumisari di Desa Minggirsari Blitar Melalui Teknologi Tepat Guna. *Jurnal Pengabdian Nasional, 03(04)*, 37-48.