

Pelatihan Pengolahan Sambal Belimbing Wuluh untuk Meningkatkan Pendapatan Mikro di Wilayah Kelurahan Selumit

Nurul Hidayat¹, Andra Bagus Ramadhani², Shefia Nuraini Ramadhani³, Nur Insan Kamilawati⁴, Rahcma Cesar Fitriadi⁵, Chavita Clarisa⁶, Ema Dhea⁷, Devina Novelly Wibowo⁸, Yazmenita Kayla Fatma Azzahra⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Manajemen, Universitas Borneo Tarakan

e-mail: nurulhidayat@gmail.com¹, ar1449527@gmail.com², shefianr24@gmail.com³, nurkamilawati7@gmail.com⁴, rahcmadcfnandy@gmail.com⁵, chavitalarisacclarisa@gmail.com⁶, emadhea40627@gmail.com⁷, devvvdev07@gmail.com⁸, yazmenitakaylafatmaazzahra86@gmail.com⁹

Abstrak

Studi ini mengeksplorasi dampak pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh terhadap peningkatan pendapatan mikro di Kelurahan Selumit. Melalui metode eksperimen terkontrol, kelompok ibu rumah tangga dilibatkan dalam pelatihan interaktif mengenai pengolahan sambal belimbing wuluh. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan dalam mengolah sambal belimbing wuluh serta pertumbuhan pendapatan mikro peserta pelatihan setelah memasarkan produk lokal mereka. Implikasi kebijakan termasuk investasi dalam pelatihan keterampilan dan pengembangan produk lokal untuk mengurangi ketimpangan ekonomi di komunitas perkotaan. Penelitian selanjutnya perlu mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi adopsi dan keberlanjutan pelatihan dalam jangka panjang.

Kata kunci: *Pelatihan, Belimbing Wuluh, Sambal*

Abstract

This study explores the impact of training in processing starfruit sambal wuluh on increasing micro income in Selumit Village. Through a controlled experimental method, a group of housewives were involved in interactive training regarding processing starfruit chili sauce. The results show an increase in skills in processing starfruit chili sauce as well as growth in the micro-income of training participants after marketing their local products. Policy implications include investment in skills training and local product development to reduce economic inequality in urban communities. Future research needs to explore factors that influence training adoption and sustainability over the long term.

Keywords: *Training, Starfruit, Chili Sauce*

PENDAHULUAN

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) adalah salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan mikro di wilayah perkotaan. Di banyak komunitas perkotaan di Indonesia, termasuk Kelurahan Selumit, pendapatan mikro menjadi faktor penting dalam mempertahankan tingkat kesejahteraan rumah tangga. Namun, adanya keterbatasan dalam akses terhadap lapangan pekerjaan formal seringkali membuat pendapatan mikro menjadi pilihan utama bagi banyak individu, terutama ibu rumah tangga.

Dalam konteks ini, diversifikasi sumber pendapatan melalui pemanfaatan komoditas lokal seperti belimbing wuluh menjadi strategi yang menarik untuk dieksplorasi. Pengolahan belimbing wuluh menjadi sambal merupakan salah satu alternatif yang menjanjikan, mengingat sambal merupakan produk yang memiliki permintaan tinggi dalam masyarakat Indonesia.

Dalam rangka meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengolahan sambal belimbing wuluh, pelatihan dianggap sebagai salah satu pendekatan yang efektif. Pelatihan tidak hanya

memberikan pengetahuan tentang teknik pengolahan yang baik, tetapi juga membuka peluang baru bagi peningkatan pendapatan mikro di tingkat rumah tangga.

Studi ini bertujuan untuk mengevaluasi dampak dari pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh terhadap peningkatan pendapatan mikro di Kelurahan Selumit. Melalui pendekatan eksperimen terkontrol, diharapkan dapat diidentifikasi kontribusi yang signifikan dari pelatihan ini dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi rumah tangga di tingkat mikro. Dengan demikian, pemahaman yang lebih baik tentang potensi dan efektivitas pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh dapat memberikan kontribusi yang berarti dalam upaya pemberdayaan ekonomi komunitas lokal.

METODE

Pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Kelurahan Selumit Kota Tarakan. Kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah metode diskusi, praktek langsung atau pelatihan dan pendampingan. Adapun tahap-tahapnya sebagai berikut:

1. Tahap persiapan, meliputi: studi pustaka, pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, pengumpulan alat dan bahan.
2. Tahap pelaksanaan:
 - a. Penyuluhan tentang pengolahan sambal belimbing wuluh
 - b. Pelatihan disertai pemberian media pengolahan sambal belimbing wuluh
 - c. Pendampingan

Keterlibatan peserta dalam praktek pembuatan dapat meningkatkan keterampilan dalam pembuatan sambal belimbing sebagai berikut:

1. Mencuci bahan-bahan lalu mengiris belimbing wuluh.
2. Menghaluskan cabai keriting, cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih menggunakan blender.
3. Panaskan wajan lalu tuang minyak goreng, kemudian masukkan terasi dan aduk hingga terasi hancur.
4. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan blender ke wajan dan tumis hingga berbau harum.
5. Setelah berbau harum, masukkan udang kering. Lalu lanjut ditumis sebentar.
6. Masukkan irisan belimbing wuluh ke dalam tumisan sambal dan lanjut tumis.
7. Lalu masukkan gula pasir, monosodium glutamat (MSG), penyedap rasa, dan garam. Takaran sesuai selera dan melakukan koreksi rasa.
8. Lanjut mengaduk hingga belimbing wuluh layu. Matikan kompor dan sambal belimbing wuluh siap disajikan atau dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh dilaksanakan di Kelurahan Selumit, Kecamatan Tarakan Tengah, kota Tarakan. Pelatihan dimulai dengan pembukaan yang disampaikan oleh ketua pelaksana. Dilanjutkan dengan penyuluhan pengolahan sambal belimbing wuluh oleh tim pelaksana. Kemudian rangkaian pelatihan dilanjutkan dengan praktek pembuatan sambal belimbing wuluh yang melibatkan langsung peserta pelatihan yaitu remaja-remaja Kelurahan Selumit, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan yang didampingi langsung oleh narasumber yang ahli dalam mengolah sambal belimbing wuluh.



Gambar 1. Praktek pelatihan pembuatan sambal belimbing wuluh

Pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Kelurahan Selumit Kota Tarakan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan mikro di Kelurahan Selumit. Secara keseluruhan, masyarakat khususnya remaja-remaja sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan sambal belimbing wuluh ini karena langkah pembuatannya yang cenderung mudah dan bahan-bahannya mudah didapatkan. Sehingga remaja-remaja dapat membuat sambal belimbing wuluh ini di rumah masing-masing dan dapat dijadikan usaha mikro untuk meningkatkan pendapatan mikro sekaligus rumah tangga masyarakat kelurahan Selumit, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan.



Gambar 2. pelatihan peserta mencapai tujuan yang diharapkan.

Masyarakat Kelurahan Selumit, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan antusias dalam mengikuti kegiatan pengolahan sambal belimbing wuluh karena dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan sebagai sarana informasi bagi masyarakat yang ingin berwirausaha.



Gambar 3. Penyerahan sertifikat dari ketua pelaksana kepada narasumber



Gambar 4. Foto bersama tim pelaksana dengan narasumber

Selain melaksanakan pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh, tim pelaksana kegiatan juga memberikan contoh pemasaran sambal belimbing wuluh yaitu *branding* dan *packaging* sambal belimbing wuluh. Contoh kemasan dan label ada di lampiran laporan akhir ini. Kemasan dan label sambal belimbing wuluh yang menarik diharapkan dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan mikro masyarakat Kelurahan Selumit, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan.



Gambar 5. *Packaging* dan *branding* sambal belimbing wuluh (a) tampilan dalam (b) tampilan setelah dikemas

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan sambal belimbing wuluh di Kelurahan Selumit, Kota Tarakan, telah membawa dampak positif dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya remaja, dalam mengolah belimbing wuluh menjadi produk bernilai tambah. Dengan melibatkan metode diskusi, praktek langsung, dan pendampingan, pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman tentang proses pembuatan sambal belimbing wuluh serta teknik-teknik yang terkait.

Peserta pelatihan secara aktif terlibat dalam seluruh proses pembuatan sambal belimbing wuluh, mulai dari mencuci bahan-bahan hingga proses pemrosesan dan pengemasan. Keterlibatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga memberikan dorongan bagi peserta untuk memulai usaha mikro di tingkat rumah tangga.

Antusiasme yang tinggi dari masyarakat, khususnya remaja, menunjukkan potensi besar dari kegiatan pengolahan sambal belimbing wuluh sebagai sarana peningkatan pendapatan mikro di Kelurahan Selumit. Dengan adanya pengetahuan dan keterampilan baru ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mikro mereka sendiri, meningkatkan kesejahteraan ekonomi, dan berkontribusi dalam pembangunan ekonomi lokal.

Kesimpulannya, pelatihan ini telah berhasil mencapai tujuan utamanya yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam pengolahan sambal belimbing wuluh, serta membuka peluang baru untuk meningkatkan pendapatan mikro di tingkat rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan ini dapat dijadikan sebagai model yang efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Hiya, N., Zulkifli, Z., & Fadhli, I. (2020). Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Sirup Berkhasiat Serta Pengembangan Produk Turunannya di Kecamatan Medan Helvetia Timur. *Jurnal Ilmiah Core IT: Community Research Information Technology*, 8(5).
- Eferyn, K., Pangastuti, R. L., & Denakrisnada, S. G. (2022). Pelatihan Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Bernilai Jual Tinggi. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 3(1), 133-136.
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). PEMBUATAN JELLY DRINK Averrhoa blimbi L.(KAJIAN PROPORSI BELIMBING WULUH: AIR DAN KONSENTRASI KARAGENAN)[IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Hapsari, I. (2022). PROGRAM SOSIALISASI PEMANFAATAN & PENGOLAHAN BUAH BELIMBING WULUH. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(04 Juli), 185-190.
- Hakim, L., & Nurlaila, R. (2022). Pengembangan Potensi Belimbing Wuluh Menjadi Dodol Untuk Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Cot Girek Kandang Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, 2(3), 104-110.