

PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN POTENSI DESA BAJABU DOANG SEBAGAI SARANA UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA DATA KECAMATAN MARE

Sitti Ramlah¹, Ismail Umar², Sul Salianto³, Hasniar⁴, Magfirah Sari⁵, Nur
Faizah⁶, Norfarah Azelia⁷, Wirnandi⁸, Sarmilawati Dewi⁹, Iqbal¹⁰, Riski
Amalia¹¹, Zul Kifli Al Hikmah¹²

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} Institut Agama Islam Negeri Bone, Bone, Sulawesi Selatan, Indonesia
Koresponden penulis : sittiramlah611@gmail.com

Abstract

One way to improve the economy in villages is to develop existing resources into high-quality products. Products made from resources found in villages can improve the economy of local communities. The development of superior products from the village's potential is carried out through the production of bajabu udang (shrimp paste) to increase the village's potential. The result of the development of products from the village's potential is to discover the potential that exists in the area and then turn it into a product that has high economic value. The product of this activity is Bajabu Doang, which is one of the potentials or resources available in Data Village, Mare District.

Keywords: *Development, Village Potential, Bajabu Doang.* **Abstrak**

Abstrak

Salah satu cara untuk meningkatkan perekonomian yang ada di desa adalah dengan mengembangkan potensi sumber daya yang ada menjadi sebuah produk yang berkualitas tinggi. Keberadaan produk yang merupakan hasil dari sumber daya yang ada di desa mampu menciptakan kemampuan meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Kegiatan pengembangan produk unggulan potensi desa dilakukan melalui kegiatan pembuatan produk bajabu udang untuk peningkatan potensi desa. Hasil dari kegiatan pengembangan produk potensi desa yaitu menemukan potensi yang ada di wilayah tersebut kemudian dijadikan sebuah produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Hasil produk dari kegiatan ini yaitu Bajabu Doang yang merupakan salah satu potensi atau sumber daya yang ada di Desa Data Kecamatan Mare.

Kata Kunci: *Pengembangan, Potensi Desa, Bajabu Doang.*

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritime yang memiliki sumber daya alam potensial yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya di daerah pesisir. Salah satu sumber daya alam di wilayah pesisir laut

yang banyak dijumpai di Indonesia adalah budidaya payau atau tambak. Budidaya payau atau tambak merupakan salah satu komoditas penting dalam perikanan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Kabupaten Bone merupakan salah satu daerah yang sangat potensial untuk pengembangan pengelolaan hasil tambak. Kabupaten Bone memiliki garis pantai sepanjang 138 Km yang memanjang dari arah utara ke selatan di pesisir teluk Bone. Salah satu jenis sumber daya hasil tambak yang banyak dibudidayakan adalah ikan bandeng, udang vaname, dan ikan nila. Kegiatan budidaya hasil tambak dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Kabupaten Bone salah satunya di Desa Data Kecamatan Mare.

Berdasarkan data yang diperoleh, jumlah penduduk di Desa Data 860 jiwa dengan luas wilayah 17,36 km. Desa Data merupakan desa yang berdekatan langsung dengan daerah pesisir, sehingga mata pencarian masyarakat Desa Data adalah sebagai petani tambak, petani rumput laut juga petani padi. Masyarakat Desa Data tergolong pekerja keras, mereka tidak terbiasa membuang-buang waktu dalam hal bekerja, jadi dominan masyarakat Desa Data berprofesi sebagai petani tambak juga petani padi.

Mengolah dan mengembangkan hasil tambak di Desa Data menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa terutama ibu-ibu. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk mengolah hasil tambak maupun hasil perikanan lainnya menjadi salah satu solusi untuk membantu permasalahan yang dihadapi oleh petani tambak dan keluarganya. Melalui pengolahan hasil tambak tersebut, ibu rumah tangga dapat membantu keluarga dalam meningkatkan pendapatan dan dapat mendorong petani tambak untuk berupaya meningkatkan produksi hasil tambak. Disamping itu, nilai jual hasil tambak dapat meningkat dengan adanya pengolahan dari hasil tambak tersebut.¹

Pengolahan hasil tambak yang berpotensi untuk dapat dikembangkan di Desa Data adalah pengolahan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*). Udang vaname memiliki banyak kandungan gizi yaitu diantaranya yang terdapat pada udang adalah protein. Udang merupakan salah satu sumber yang terbaik dari protein. Dalam setiap 4 ons daging udang terdapat kandungan protein sebanyak 25,83 g. Protein ini

¹ Izaac T Matitaputty and others, 'Pelatihan Kemampuan Usaha Perempuan Melalui Ketersediaan Sumber Daya Lokal', *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 10.2 (2025), pp. 563–71.

memiliki fungsi penting dalam menjaga dan meningkatkan sistem metabolisme tubuh, menjaga otot serta sel agar tetap berjalan serta berfungsi dengan baik, selain itu protein dapat menjaga dan meningkatkan energi pada tubuh sehingga kita dapat lebih bersemangat lagi dalam menjalankan aktivitas sehari-hari.

Pengolahan udang vaname menjadi bajabu doang (bajabu udang) dapat menjadi produk unggulan yang dapat dikembangkan di Desa Data. Bajabu doang (bajabu udang) yang merupakan lauk yang gurih dapat menjadi lauk tambahan serta pelengkap, terlebih dalam Desa Data belum ada yang memproduksi hal sedemikian rupa. Selain itu, masyarakat juga dapat memperoleh nilai gizi udang vaname dengan cara mudah dan nikmat. Sebagai produk olahan ikan, kerupuk ikan bandeng diyakini memiliki nilai nutrisi yang baik bagi kesehatan manusia. Hal ini didasarkan pada kandungan nutrisi udang vaname yang tinggi.

Berdasarkan hal tersebut, maka kegiatan pengembangan produk potensi desa pada Desa Data sangatlah penting dilakukan. Kegiatan ini merupakan bentuk pengembangan potensi sumber daya desa serta pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga terutama dari keluarga petani tambak untuk dapat meningkatkan perekonomian keluarganya.

B. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu langsung menuju ke lokasi dan melakukan penjelasan serta pemaparan tentang proses pengolahan bajabu.

Dalam proses pengembangan produk potensi sumber daya desa sebagai hasil dalam program ini dilakukan beberapa tahapan yaitu:

a. Tahapan Identifikasi dan Persiapan

- Melakukan observasi ke lokasi untuk melihat keadaan kondisi sekitar.
- Melakukan proses wawancara kepada Kepala Desa untuk mengetahui sektor mana yang merupakan mayoritas mata pencaharian masyarakat desa.
- Mengidentifikasi beberapa kegiatan yang pernah dilakukan oleh pihak terkait dalam menciptakan produk unggulan potensi desa.
- Menentukan objek dan sektor mana yang akan dilakukan untuk menciptakan produk unggulan potensi desa.
- Melakukan kajian materi terhadap potensi yang ada.

b. Tahap Pelaksanaan

Bentuk pelaksanaan dalam program ini adalah praktik atau demonstrasi. Pelaksana demonstrasinya ialah salah satu Ibu Rumah Tangga di Desa Data yang ahli dalam membuat produk unggulan potensi sumber daya desa yaitu Bajabu Doang (Bajabu Udang) dan mahasiswa yang terdiri dari 12 orang. Peserta dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu Rumah Tangga masyarakat Desa Data yang terdiri 10 orang.

Alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat olahan menjadi produk bajabu doang (bajabu udang) antara lain jenis Peralatan yang dibutuhkan yaitu kompor, gas, wajan, blender, sendok, ulekan, spatula, parut kelapa, baskom, penyaring santan, dan baki. Untuk jenis Bahan diantaranya udang vaname, kelapa parut, bawang merah, bawang putih, serai, merica, lengkuas, minyak, garam, dan penyedap rasa.

Cara kerja dalam pembuatan bajabu doang (bajabu udang) adalah kupas kulit udang terlebih dahulu kemudian haluskan menggunakan ulekan. Selanjutnya haluskan bumbu rempah menggunakan blender. Kemudian parut kelapa, tumis bumbu rempah yang telah dihaluskan, masukkan minyak goreng, udang yang telah dihaluskan, kelapa, serta garam dan penyedap rasa. Kemudian aduk hingga lumayan kering.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu tujuan dari kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang berupa kegiatan usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat.² Kegiatan yang dilaksanakan pada di Desa Data mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Hasil dan pembahasan ini akan menjelaskan tentang *output* mahasiswa dalam menciptakan produk unggulan, tentunya produk unggulan potensi sumber daya desa tersebut berasal dari Desa Data Kecamatan Mare

Kegiatan praktik atau demonstrasi pembuatan produk berlangsung pada 18 September 2023 bertempat di Rumah Kepala Desa Data. Rentetan acara diantaranya pengenalan, penjelasan pemilihan produk dan demonstrasi pembuatan produk unggulan potensi sumber daya desa yaitu bajabu doang (bajabu udang) kemudian

² Akhmad Riduwan, 'Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Oleh Perguruan Tinggi', *Ekuitas (Jurnal Ekonomi Dan Keuangan)*, 3.2 (2016), p. 95.

dilanjutkan dengan sesi *sharing* bersama antara ibu- ibu masyarakat Desa Data dan pelaksana.

Acara berjalan dengan baik dan warga sangat antusias terhadap produk bajabu doang (bajabu udang) dibuktikan dari banyaknya pertanyaan dalam proses pembuatan produk baik dari segi pengolahan maupun tips-tips agar bajabu doang (bajabu udang) dapat memperoleh hasil yang maksimal dan berkualitas.

Desa Data merupakan salah satu penghasil hasil tambak di Kecamatan Mare. Udang vaname merupakan hasil tambak yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sehingga menjadi makanan yang bergizi baik jika dikonsumsi langsung sebagai lauk pauk atau diolah menjadi sebuah olahan produk. Untuk itu, Desa Data membuat inovasi dengan mengolah udang vaname menjadi bajabu doang (bajabu udang) yang memiliki keunggulan dapat bertahan sekitar 2 minggu setelah proses pengolahan sehingga memiliki nilai ekonomis jika nantinya dijual ke masyarakat Desa Data maupun didistribusikan keluar dari Desa sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya di Desa Data Kecamatan Mare.

Pada tahap awal kegiatan, tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai pengertian dan karakteristik *Bajabu Doang* atau *Bajabu Udang* sebagai salah satu produk olahan tradisional khas masyarakat Desa Data. Produk ini merupakan hasil pengeringan udang yang kemudian diberi bumbu rempah sehingga menghasilkan cita rasa gurih dan aroma khas yang telah menjadi bagian dari kuliner lokal. Melalui sesi pengenalan ini, masyarakat diperlihatkan proses pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pembersihan udang, hingga prinsip dasar pengolahan agar produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan memenuhi standar mutu pangan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat tentang potensi besar *Bajabu Doang* sebagai produk unggulan desa yang dapat diolah secara inovatif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.



Gambar 1. Proses Pengenalan tentang Bajabu Doang (Bajabu Udang)

Pada tahap proses pembuatan *Bajabu Doang* (Bajabu Udang), tim pengabdian bersama masyarakat melakukan praktik langsung mulai dari persiapan bahan hingga tahap pengolahan akhir. Udang segar yang dipilih terlebih dahulu dibersihkan dan dicuci, kemudian dimasak bersama campuran bumbu tradisional seperti bawang merah, bawang putih, cabai, garam, gula, dan rempah lainnya sesuai takaran yang telah ditentukan. Proses pemasakan dilakukan hingga bumbu meresap secara sempurna dan tekstur udang mengering dengan baik. Selama kegiatan berlangsung, masyarakat dilatih mengenai teknik pengadukan, pengaturan suhu api, serta penentuan waktu masak yang tepat untuk menghasilkan cita rasa gurih dan aroma khas *Bajabu Doang*. Tahapan ini menjadi bagian penting untuk meningkatkan kualitas produk dan memastikan hasil olahan dapat lebih tahan lama serta layak dipasarkan sebagai produk unggulan desa.



Gambar 2. Proses Pembuatan Bajabu Doang (Bajabu Udang)

Hasil dari proses pengolahan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa *Bajabu Doang* (Bajabu Udang) mampu menghasilkan produk olahan pangan dengan kualitas yang baik dan siap untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa. Setelah melalui tahap pemasakan dan pengeringan, *Bajabu Doang* menghasilkan tekstur yang kering merata, warna yang menarik, serta aroma rempah yang khas. Produk yang dihasilkan kemudian dikemas dalam wadah yang higienis dan diberi label sederhana sebagai langkah awal penguatan identitas produk. Tampilan hasil akhir ini memperlihatkan potensi besar untuk dipasarkan tidak hanya untuk konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai produk UMKM yang memiliki nilai jual tinggi. Keberhasilan tahap ini menjadi motivasi penting bagi masyarakat untuk terus meningkatkan produksi dan berinovasi dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal.



Gambar 3 dan 4. Bajabu Doang (Bajabu Udang) dalam kemasan.

2. Keberlanjutan program

Tim pengabdian berharap agar masyarakat Desa Data dapat terus mengembangkan potensi sumber daya lokal, terutama olahan *Bajabu Udang*, bukan hanya diproduksi dalam bentuk tradisional seperti yang selama ini dilakukan, tetapi juga melalui inovasi produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing tinggi. Pengembangan tersebut dapat dilakukan dengan menciptakan berbagai varian rasa, seperti pedas manis, ekstra pedas, original gurih, hingga varian rempah khas daerah. Selain itu, potensi pengembangan produk turunan seperti sambal bajabu, abon udang, dan *Bajabu Udang* tabur sebagai pelengkap makanan siap saji menjadi peluang usaha yang dapat dikembangkan ke pasar yang lebih luas.

Penerapan teknik pengemasan modern seperti *vacuum packaging*, desain label yang profesional, serta pencantuman informasi komposisi dan tanggal kedaluwarsa akan semakin meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperpanjang daya simpan produk. Hal ini sangat penting untuk membuka akses pemasaran tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga antar kecamatan, kabupaten, dan pemasaran digital melalui media sosial serta marketplace.³

Sebagai bentuk keberlanjutan jangka panjang, program ini mendorong terbentuknya kelompok usaha berbasis komunitas atau koperasi UMKM yang dapat mengelola produksi secara kolektif, memfasilitasi distribusi bahan baku, serta memperkuat jaringan pemasaran. Dukungan pemerintah desa maupun lembaga mitra

³ Rinrin Jamrianti, *Pengemasan Dan Pelabelan Pangan: Packaging as a Product Cummunications* (AE Publishing, 2021).

diharapkan dapat membantu pengurusan legalitas produk seperti sertifikasi P-IRT dan label halal sebagai syarat pemasaran skala besar.⁴

Dengan adanya inovasi dan peningkatan kualitas secara berkelanjutan, pengembangan *Bajabu Udang* diharapkan mampu menjadi ikon produk unggulan Desa Data yang tidak hanya meningkatkan perekonomian masyarakat, tetapi juga membuka lapangan pekerjaan baru, mengurangi angka pengangguran, dan menjadi solusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara mandiri dan berkelanjutan.

3. Manfaat Produk

Produk *Bajabu Udang* memiliki sejumlah manfaat baik dari sisi gizi, ekonomi, maupun sosial budaya. Secara umum, manfaat yang dapat diperoleh adalah sebagai berikut:

a. Sumber Nutrisi Tinggi

Bajabu Udang merupakan olahan pangan berbahan dasar udang yang mengandung protein tinggi, asam amino esensial, omega 3, vitamin B12, kalsium, dan mineral penting lainnya yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Kandungan nutrisinya membantu meningkatkan daya tahan tubuh dan mendukung perkembangan otot.

b. Meningkatkan Selera Makan

Pengolahan dengan bumbu rempah khas menjadikan *Bajabu Udang* memiliki cita rasa yang gurih dan aroma yang kuat, sehingga dapat meningkatkan selera makan dan menjadi lauk pendamping yang praktis untuk berbagai jenis hidangan, baik tradisional maupun modern.

c. Praktis dan Mudah Disajikan

Produk ini memiliki daya tahan simpan yang cukup lama karena melalui proses pengeringan dan pengawetan alami dari bumbu rempah. Hal tersebut menjadikan *Bajabu Udang* praktis dibawa sebagai bekal perjalanan dan cocok digunakan sebagai stok makanan instan rumah tangga.

⁴ Almasdi Syahza, 'Dampak Nyata Pengabdian Perguruan Tinggi Dalam Membangun Negeri', in *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2019, 1, 1-7.

d. Nilai Ekonomi Tinggi

Dengan inovasi pengolahan, variasi rasa, dan pengemasan modern, *Bajabu Udang* memiliki potensi nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan penjualan bahan mentah. Hal ini membuka peluang usaha bagi masyarakat dan meningkatkan pendapatan keluarga serta mendorong pertumbuhan UMKM lokal.

e. Membangun Identitas Produk Lokal

Produk ini dapat menjadi ikon kuliner khas Desa Data yang mampu meningkatkan kebanggaan masyarakat terhadap warisan lokal sekaligus memperkuat promosi desa melalui sektor ekonomi kreatif dan pariwisata berbasis kuliner.

f. Menciptakan Peluang Kerja Baru

Pengembangan produksi secara berkelompok dapat membuka lapangan pekerjaan bagi pemuda desa, ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM, sehingga mampu mengurangi angka pengangguran dan memajukan perekonomian desa secara mandiri.

g. Mendukung Ketahanan Pangan

Pengolahan udang lokal menjadi produk olahan siap saji merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya alam yang mendukung keberlanjutan ketersediaan pangan dan mengurangi ketergantungan pada produk impor.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengembangan produk unggulan desa melalui inovasi olahan *Bajabu Doang* (Bajabu Udang) di Desa Data Kecamatan Mare menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran berbasis potensi lokal. Melalui tahapan observasi, eksperimen, sosialisasi, dan praktik langsung, masyarakat memperoleh pemahaman lebih mendalam mengenai teknik pengolahan yang baik dan benar serta peningkatan standar mutu produk. Inovasi produk baru dalam varian rasa dan pengemasan modern menjadikan *Bajabu Udang* memiliki daya tarik pasar yang lebih luas, sehingga berpotensi menjadi produk unggulan desa yang mampu memperkuat UMKM lokal. Program ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat serta membuka peluang usaha baru sebagai upaya strategis dalam meningkatkan perekonomian desa secara mandiri dan berkelanjutan.

Kegiatan ini diharapkan dapat terus berkembang dan berjalan sehingga Diperlukan pendampingan berkelanjutan dari pihak pemerintah desa, lembaga pendidikan, maupun dinas terkait untuk membantu masyarakat dalam pengembangan usaha melalui pelatihan lanjutan dan peningkatan kualitas produksi. Dan juga diperlukan Peningkatan strategi pemasaran digital melalui media sosial, marketplace, dan kerja sama dengan toko oleh-oleh lokal sangat dianjurkan untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi setinggi-tingginya diberikan kepada Pemerintah Desa Data dan Kecamatan Mare atas dukungan kebijakan, fasilitasi, serta kerja sama yang konstruktif selama kegiatan berlangsung. Terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat Desa Data yang telah berpartisipasi aktif, terbuka terhadap proses pendampingan, serta menunjukkan komitmen dalam pengembangan potensi desa. Penghargaan turut diberikan kepada tim pelaksana dan mahasiswa yang terlibat atas dedikasi, kerja keras, dan kontribusi intelektual dalam setiap tahapan kegiatan. Semoga sinergi ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Jamrianti, Rinrin, *Pengemasan Dan Pelabelan Pangan: Packaging as a Product Cummunications* (AE Publishing, 2021)
- Matitaputty, Izaac T, Maryam Sangadji, Muspida Muspida, Dientje Rumerung, Hermi Oppier, Sherly Ferdinandus, and others, 'Pelatihan Kemampuan Usaha Perempuan Melalui Ketersediaan Sumber Daya Lokal', *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 10.2 (2025), pp. 563–71
- Riduwan, Akhmad, 'Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Oleh Perguruan Tinggi', *Ekuitas (Jurnal Ekonomi Dan Keuangan)*, 3.2 (2016), p. 95
- Syahza, Almasdi, 'Dampak Nyata Pengabdian Perguruan Tinggi Dalam Membangun Negeri', in *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2019, 1, 1–7