

Diversifikasi Menu Makanan Menggunakan Sumber Pangan Lokal: Undur-Undur Laut

Muhammad Syamsu Hidayat¹, Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo²

¹ Universitas Ahmad Dahlan

² Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo

Corresponding Author: syamsu.hidayat@ikm.uad.ac.id

Abstrak

Undur-undur laut merupakan hasil laut yang tersedia melimpah di sepanjang pesisir selatan Pulau Jawa. Meskipun begitu nilai ekonomisnya masih rendah. Penduduk lokal masih terbatas menjual undur-undur laut dalam bentuk goreng tepung atau peyek. Dengan bertujuan untuk meningkatkan daya jual undur-undur laut maka perlu dilakukan diversifikasi produk. Dalam pengabdian ini kami memberikan pelatihan pengolahan undur-undur laut saus padang, saus mentega, dan saus telur asin. Peserta cukup antusias dalam mengikuti pelatihan. Mereka mendapatkan pengetahuan baru dan akan menawarkan hasil olahan tersebut dalam rumah makan mereka. Akan tetapi untuk menciptakan permintaan olahan undur-undur laut ini perlu dukungan promosi yang intensif karena undur-undur laut bukanlah sumber pangan yang umum dikonsumsi oleh wisatawan. Peran serta pemerintah daerah dan pelaku usaha sangat penting untuk menumbuhkan permintaan wisatawan.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Undur-Undur Laut, Pariwisata

Abstract

Mole crabs are abundant marine resources found along the southern coast of Java Island. However, their economic value remains relatively low. Local residents are still limited to selling mole crabs in simple forms such as deep-fried batter or traditional peanut crackers (peyek). In order to increase their market value, product diversification is necessary. In this community service activity, we provided training on processing mole crabs into Padang sauce, butter sauce, and salted egg sauce dishes. Participants showed strong enthusiasm during the training. They gained new knowledge and plan to offer these processed products in their restaurants. However, to create demand for processed mole crab products, intensive promotional support is required, as mole crabs are not a commonly consumed food source among tourists. The involvement of local government and business actors is crucial in stimulating tourist demand.

Keywords: Local food, mole crabs, tourism

PENDAHULUAN

Pantai Depok merupakan salah satu tempat wisata populer di pesisir selatan Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Meskipun jika dibandingkan dengan Pantai Parangtritis atau Samas, Pantai Depok masih termasuk baru dikembangkan. Awalnya pada akhir 1990-an sejumlah nelayan dari Cilacap menawarkan hasil tangkapannya di pantai ini. Penduduk setempat kemudian mulai membuka warung untuk mengolah hasil tangkapan bagi pengunjung. Saat ini Pantai Depok telah menjadi daerah tujuan wisatawan untuk menikmati kuliner laut. Beraneka ragam ikan laut ditawarkan di pantai ini, seperti kakap, bawal, tongkol, layur, cakalang, kepiting, cumi, dan udang. Sayangnya pasokan ikan tidak stabil <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/PAMAS>

Article History :

Submitted 12 Desember 2024, Accepted 20 Februari 2026, Published 27 Februari 2026

sepanjang tahun. Pada musim angin barat yang biasanya berlangsung dari Desember sampai dengan Februari, ikan sulit diperoleh karena ombak sangat tinggi sehingga membahayakan bagi nelayan. Pada musim ini kebutuhan ikan segar terpaksa didatangkan dari luar daerah, terutama dari pesisir utara (Aini, 2018). Hal ini tentunya berakibat pada harga yang relatif lebih mahal dan kesegaran ikan.

Salah satu hasil laut yang melimpah di pantai selatan adalah undur-undur laut atau yang dikenal juga dengan nama yutuk, ketam pasir atau ukem-ukem. Undur-undur laut ini sejenis krustasea yang hidup di pantai berpasir. Di pantai selatan Jawa undur-undur laut dapat ditemukan sepanjang tahun dengan jumlah yang berlimpah (Darusman et al., 2015; Nugraha et al., 2018). Undur-undur laut ini sudah umum dikonsumsi oleh masyarakat lokal dan juga diperdagangkan, baik dalam bentuk mentah maupun siap saji. Akan tetapi olahan undur-undur laut masih terbatas digoreng tepung. Untuk itu pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk memperkenalkan kepada pedagang di Pantai Depok olahan undur-undur laut selain goreng tepung. Harapannya olahan alternatif ini dapat lebih diterima oleh wisatawan, sehingga mengurangi ketergantungan pengusaha kuliner terhadap hasil laut pada masa paceklik ikan.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilakukan dengan melakukan pelatihan mengolah undur-undur laut kepada pedagang makanan di sekitar Laguna Depok. Lokasi ini dipilih sebagai tindak lanjut kerjasama antara Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul dengan Fakultas Kesehatan Masyarakat untuk mengembangkan pariwisata yang sehat di Kabupaten Bantul. Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul sudah membangun kios permanen yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Parangtritis. Lima peserta yang mewakili kelima kios menghadiri pelatihan yang diselenggarakan pada tanggal 10 Desember 2023. Tanggal ini dipilih untuk mengantisipasi liburan akhir tahun, sehingga hasil pelatihan dapat dipraktikkan untuk memperkaya menu masakan yang bisa ditawarkan kepada wisatawan. Untuk pelatih kami bekerjasama dengan Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE., seorang chef profesional sekaligus dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.



Gambar 1. Peserta Pelatihan



Gambar 2. Demo Memasak Undur-Undur Laut

Dalam pelatihan (Gambar 1 dan 2), peserta diajarkan untuk mempersiapkan undur-undur laut yang selanjutnya akan diolah menjadi tiga hidangan: undur-undur laut saus mentega, undur-undur laut saus telur asin, dan undur-undur laut saus padang. Ketiga jenis masakan dipilih dengan pertimbangan mempunyai tingkat kesulitan rendah dan belum termasuk dalam menu yang ditawarkan oleh pelaku usaha di Laguna Depok. Dalam pelatihan ini para peserta diajari untuk mempersiapkan bahan baku secara higienis. Pertama-tama undur-undur laut harus dibersihkan dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan pasir (Gambar 3) dan kemudian direbus (Gambar 4). Untuk menghilangkan bau amis dapat ditambahkan perasan jeruk nipis. Idealnya, undur-undur laut yang digunakan berukuran sedang supaya cangkangnya tidak terlalu keras.



Gambar 3. Undur-undur Laut Mentah



Gambar 4. Undur-undur Laut setelah direbus

Setelah setengah matang, ketika daging undur-undur laut mulai berubah warna menjadi merah jambu, undur-undur laut ditiriskan. Tahap selanjutnya cangkang undur-undur laut harus dibuang, termasuk ruas ujung ekor (telson). Jika sudah bersih daging undur-undur laut siap untuk dimasak.



Gambar 5. Undur-Undur Laut
Saus Padang



Gambar 6. Undur-Undur Laut
Saus Telur Asin



Gambar 7. Undur-Undur Laut
Saus Mentega

Pelatihan dilaksanakan selama dua jam dan tiga puluh menit, setengah jam pertama untuk mempersiapkan undur-undur laut dan bahan pendukung, untuk masing-masing resep membutuhkan waktu tiga puluh menit, dan sisa tiga puluh menit untuk tanya jawab. Peserta cukup antusias mengikuti pelatihan tersebut. Mereka mengikuti dengan seksama setiap tahap dan bertanya jika terdapat hal-hal yang belum jelas. Dalam sesi tanya jawab, peserta bertanya tidak terbatas pada ketiga resep akan tetapi juga hal terkait penyajian makanan seperti cara membuat garnish sederhana dan juga mengantisipasi persaingan bisnis makanan.

Resep pertama yaitu undur-undur laut saus padang (Gambar 5). Resep ini dipilih karena bercitarasa pedas sesuai selera anak muda dan terkesan mewah karena menggunakan berbagai jenis makanan laut seperti kerang, cumi, dan udang, serta ditambah jagung manis. Rasa undur-undur laut tidak terlalu dominan karena bahan dasar resep ini sangat beragam, sehingga cocok bagi calon konsumen yang masih ragu-ragu untuk makan undur-undur laut. Resep kedua adalah undur-undur laut saus telur asin (Gambar 6). Sesuai namanya saus pada resep ini menggunakan kuning telur asin sebagai bahan utamanya. Resep ini mempunyai rasa umami yang cukup kuat. Sedangkan resep ketiga, undur-undur laut saus mentega (Gambar 7) mempunyai citarasa manis dengan bahan utama kecap manis dan bawang bombai yang ditumis menggunakan mentega. Kedua resep ini cocok bagi konsumen yang tidak terlalu suka pedas. Selain ketiga resep, peserta juga diajari membuat garnish sederhana berbentuk bunga menggunakan tomat, daun bawang, timun, dan jeruk nipis.

Dalam sesi tanya jawab peserta banyak menanyakan terkait kiat-kiat menghadapi persaingan bisnis dan keamanan pangan. Salah satu peserta menanyakan kejadian beberapa tahun yang lalu ketika rumah makannya dituduh menyebabkan keracunan makanan rombongan wisatawan yang berasal dari

luar kota. Menurut peserta tuduhan tersebut tidak berdasar karena keracunan makanan terjadi sehari setelah rombongan bersantap di rumah makannya. Oleh pemateri disarankan untuk memastikan hanya menggunakan bahan-bahan segar. Pemateri menunjukkan ciri-ciri makanan laut yang masih segar, baik untuk ikan, kerang, cumi, dan lobster. Jika bahan dan cara pengolahan makanan sudah menggunakan cara yang higienis maka tidak perlu terlalu khawatir tuduhan dari rumah makan pesaing. Pemateri juga menyarankan untuk menyisakan makanan setiap hari, sehingga jika diperlukan untuk pemeriksaan sudah tersedia.

Selain itu pemateri juga menjelaskan pentingnya garnish untuk menambah estetika makanan dan meningkatkan nilai jual. Pemateri memberikan contoh pembuatan garnish yang mudah dengan bahan yang mudah ditemui, seperti tomat dan seledri. Tomat dan seledri dibuat mejadi bunga dan direndam dengan air dingin supaya awet dan tidak berubah warna. Setelah sesi tanya jawab para peserta diberi kesempatan untuk mencicipi makanan yang diajarkan.

PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan fokus pada pengolahan pangan lokal sudah cukup banyak dilakukan. Selain bertujuan untuk memperkenalkan diversifikasi pengolahan pangan, kegiatan PkM ini umumnya bertujuan untuk meningkatkan gizi atau pencegahan stunting dan/atau meningkatkan perekonomian keluarga. Pangan lokal ini mencakup hasil bumi seperti jagung (Anah et al., 2020; Yaumil Fajri et al., 2021), ikan (Nur et al., 2021), singkong (Ikhrum & Chotimah, 2022), ubi jalar (Pamujiati et al., 2023), pisang (Amalia, 2024), dan nanas (Riska et al., 2023), serta makanan olahan seperti tempe (Indrasari et al., 2022). Intervensi yang dilakukan cukup beragam mulai dari pelatihan pengolahan, pengemasan, sampai pemasaran. Meskipun begitu, sebagian besar PkM fokus pada pengolahan, hanya sebagian kecil yang memberikan pelatihan kemasan dan pemasaran (Anah et al., 2020). Untuk PkM ini memang tidak diberikan pelatihan pemasaran karena peserta merupakan pengusaha warung makanan di Pantai Depok. PkM dengan mengolah undur-undur laut menjadi tepung dan sambal roa pernah dilakukan (Kristiningsih et al., 2023; Riyanto et al., 2023), sehingga dalam PkM ini dilakukan diversifikasi pengolahan undur-undur laut saus padang, saus mentega, dan saus telur asin. Undur-undur laut merupakan salah satu sumber daya alam di pantai selatan yang tersedia sepanjang tahun dan karena hidupnya di pasir pantai maka tidak terpengaruh musim angin barat. Menurut masyarakat yang mengkonsumsinya, undur-undur laut mempunyai rasa seperti udang (Silaban & Nanlohy, 2022). Meskipun sudah umum dikonsumsi masyarakat pesisir, tetapi sebagian besar wisatawan masih menganggapnya sebagai 'kuliner ekstrim'. Untuk itu diversifikasi produk olahan undur-undur laut perlu dilakukan untuk menarik minat wisatawan mengkonsumsinya. Undur-undur

laut aman untuk dikonsumsi dan cukup bergizi. Kandungan pro vitamin A (β - karoten) dan asam lemak omega-6 Emerita sebesar 12,94% terdiri dari asam linoleat 11,11% dan asam arakhidonat 1,83% (Astiana et al., 2013).

Pelatihan diversifikasi produk undur-undur laut ini merupakan tahap awal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan bertumpu pada bahan lokal. Keberhasilannya akan sangat tergantung pada terbentuknya permintaan (*demand*) produk undur-undur laut. Tanpa terbentuknya permintaan maka tidak ada insentif bagi rumah makan untuk menyediakan menu undur-undur laut. Untuk itu menu undur-undur laut perlu terus dipromosikan. Rumah makan di Laguna Depok harus menyediakan dan menawarkan menu undur-undur laut, sedangkan Bumdes Parangtritis dengan dukungan Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul perlu mempromosikan keberadaan menu undur-undur di media massa dan media sosial. Dari ketiga faktor yang mempengaruhi permintaan: produk, harga, dan lokasi (Harahap, 2015), saat ini sudah ada lokasi yang representatif berupa kios permanen di Laguna Depok. Lokasi kios mudah dijangkau dengan tempat parkir yang luas serta pemandangan yang menarik. Dari sisi harga, menu undur-undur laut mempunyai harga jual yang terjangkau karena menggunakan bahan lokal, dalam hal ini undur-undur laut. Bahkan pada masa paceklik ikan pada bulan Juli sampai Agustus, undur-undur laut pasokan tetap berlimpah sehingga harga jual tetap stabil. Satu-satunya faktor yang masih menjadi pekerjaan rumah adalah produk. Meskipun jumlahnya berlimpah, undur-undur laut belum menjadi pilihan konsumen utama.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan undur-undur laut telah memberikan alternatif menu rumah makan dengan bertumpu pada bahan lokal. Dengan menggunakan bahan baku lokal selain harganya murah juga – dalam hal ini – pasokannya tidak terganggu oleh musim karena jumlahnya berlimpah. Salah satu yang masih menjadi kendala adalah undur-undur laut belum terlalu umum untuk dikonsumsi. Untuk itu selain mengolahnya menjadi menu masakan yang bisa diterima oleh konsumen, maka perlu dukungan pemerintah daerah untuk mempromosikannya melalui media massa dan sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aini N. Kebutuhan Ikan untuk Pantai Depok Bantul Capai 300 Ton. Republika. 2018 Feb 16;
- [2] Darusman V, Muskananfola MR, Ruswahyuni R. Kelimpahan Undur-Undur Laut (Hippidae) dan Sebaran Sediman di Pantai Pagak Kecamatan Ngombol, Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. Diponegoro Journal of Maquares. 2015;4(1):9–18.

- [3] Nugraha OT, Rudyanti S, Suryanti S. Karakteristik Habitat dan Kelimpahan Undur-Undur Laut (Hippoidea) di Pantai Purworejo. *Journal of Fisheries and Marine Science* [Internet]. 2018;2(2). Available from: <http://jfmr.ub.ac.id>
- [4] Anah L, Hidayati A, Haryanti P, Sugi L, Masruroh SA. Modernisasi Pengolahan Pangan Lokal Hasil Potensi Desa Kromong dan Rancangan Strategi Pemasarannya. *Abidumasy*. 2020 Mar;1(1).
- [5] Yaumil Fajri P, Eska Putri N, Novita R, Muchrida Y. Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* [Internet]. 2021;5(1):81–6. Available from: <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- [6] Nur A, Valensia Y, A Lobo MY. Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Sumber Protein Untuk Meningkatkan Status Gizi Balita Di Kampung Nelayan Oesapa Kupang. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2021 Jul 19;4(2):170.
- [7] Ikhrum A, Chotimah I. Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Abdi Dosen* [Internet]. 2022 Mar;6(1):271–8. Available from: <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- [8] Pamujiati AD, Andajani W, Hadiyanti N, Azkiyah L, Probojati RT, Lisanty N, et al. Edukasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Ubi Jalar di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2023 Aug 30;5(3):1192.
- [9] Amalia S. Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Abdimas Unipem*. 2024 Feb;2(1):14–8.
- [10] Riska OA, Prastiwi R, Halin H, Hildayanti SK. Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri* [Internet]. 2023 Jan;2(1):291–9. Available from: <http://bajangjournal.com/index.php/JPM>
- [11] Indrasari OR, Dewi YIK, Triatmaja NT, Fahmi MA, Sidjabat FN, Sariwati A, et al. Pengolahan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal. *Journal of Community Engagement and Employment* [Internet]. 2022;4(1):22. Available from: <http://ojs.iik.ac.id/index.php/JCEE>
- [12] Kristiningsih A, Wittriansyah K, Dwi Hastuti H, Ariawan R, Akhlis Sarihidaya Laksana N, Purwaningrum S, et al. Pelatihan Pembuatan Tepung Yutuk pada Kelompok Nelayan Yutuk Desa Widarapayung Wetan Cilacap. *Jurnal Abdimas PHB*. 2023;6(3):652–9.
- [13] Riyanto B, Syafitri UD, Trilaksani W, Ulya I. The Development of Innovative Sambal Roa Product through Mole Crab Formulation. *J Pengolah Hasil Perikanan Indones*. 2023 Aug 25;26(2):216–28.
- [14] Silaban B, Nanlohy EEEM. Pemanfaatan Tepung Undur Undur Laut (*Hippa* sp.) untuk Pembuatan Cemilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 2022 Jan;2(1):113–20.

- [15]Astriana Y, Widiyaningrum P, Susanti R, Biologi J. Intensitas Warna Kuning dan Kadar Omega-3 Telur Burung Puyuh Akibat Pemberian Undur-Undur Laut. Unnes J Life Sci [Internet]. 2013 Nov;2(2):105–10. Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci>
- [16]Harahap DA. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen di Pajak USU (Pajus) Medan. Jurnal Keuangan dan Bisnis [Internet]. 2015 Nov;7(3):227–42. Available from: www.ayogitabisa.com