



Inovasi Kaldu Bubuk Reket: Diversifikasi Produk Olahan Udang Rebon Hasil Pendampingan Mahasiswa KKN Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang

Reket Powdered Broth Innovation: Diversification of Processed Shrimp Products Resulting from Student Mentoring During the Community Service Program (KKN) in Wotgalih Village, Yosowilangun Subdistrict, Lumajang Regency

Muhammad Sohibus Syaifi^{1*}, Sabrina Farida Burhani², Audy Putri Olivia³, Maya Anggraeni⁴

¹⁻⁴Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang, Indonesia

Email: sohibussyaifi385@gmail.com¹, sabrinafarida231@gmail.com², audypp88@gmail.com³, mayasaya140@gmail.com⁴

*Penulis Korespondensi: sohibussyaifi385@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Diterima: 28 Juni 2026;

Direvisi: 23 Juli 2026;

Diterima: 28 Agustus 2026;

Terbit: 31 Agustus 2026

Keywords: Community Service Program (KKN0; MSME; Product Diversification; Rebon Shrimp Powdered Broth; Wotgalih Village.

Abstract. Wotgalih Village, Lumajang, possesses significant potential in fishery products through Terasi Reket, a local paste made from rebon shrimp (mysid shrimp); however, reliance on a single processed product has kept economic value-added sub-optimal. Addressing this issue, the Student Community Service (KKN) Team of Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang, in partnership with the MSME UD Libas, initiated a product diversification program by developing reket powder broth as a natural seasoning agent. The initiative was carried out in three main phases—planning, implementation, and evaluation—encompassing product formulation, hands-on production, packaging and labeling development, as well as assistance in digital marketing and basic business bookkeeping for MSMEs. The results indicate that the reket powder broth product was successfully developed with a distinctive savory flavor, packaged and labeled attractively, and handed over to UD Libas for independent marketing. This program proved effective in generating economic value-added for local MSME actors while serving as a model for local potential-based fishery product diversification that holds strong potential for replication in other coastal villages with similar characteristics.

Abstrak

Desa Wotgalih, Lumajang, memiliki potensi besar produk perikanan Terasi Reket khas olahan udang rebon, namun ketergantungan pada produk tunggal membuat nilai tambah ekonomi belum optimal. Menjawab kondisi tersebut, Tim KKN Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang bekerja sama dengan UMKM UD Libas merancang program diversifikasi produk berupa kaldu bubuk reket sebagai penyedap rasa alami. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi yang mencakup formulasi produk, praktik produksi, pengembangan kemasan dan label, serta pendampingan digitalisasi pemasaran dan pembukuan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk kaldu bubuk reket berhasil dikembangkan dengan cita rasa gurih khas, dikemas serta diberi label yang menarik, dan siap dipasarkan secara mandiri oleh UD Libas. Program ini terbukti memberikan nilai tambah ekonomi bagi pelaku UMKM setempat sekaligus menjadi model diversifikasi produk perikanan berbasis potensi lokal yang berpeluang direplikasi pada desa-desa pesisir lainnya dengan karakteristik serupa.

Kata Kunci: Diversifikasi Produk; Desa Wotgalih; Kaldu Bubuk Reket; KKN; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Desa Wotgalih merupakan salah satu desa pesisir di Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang, yang memiliki karakteristik wilayah pesisir berpadu dengan kawasan pertanian sehingga mendukung berkembangnya sektor perikanan dan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Salah satu potensi unggulan desa ini adalah Terasi Reket, yaitu produk olahan berbahan dasar udang rebon (reket) yang telah menjadi komoditas khas dan dikenal luas oleh masyarakat sekitar. Keberadaan potensi ini menunjukkan bahwa sumber daya perikanan lokal memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih beragam dan bernilai ekonomi lebih tinggi apabila dikelola melalui inovasi yang tepat.

Temuan di lapangan mengindikasikan bahwa pemanfaatan reket sejauh ini masih terbatas pada satu jenis produk saja, yaitu terasi, sementara ragam olahan lain berbahan dasar reket belum banyak dikembangkan. Kondisi ini diperparah dengan sistem produksi yang masih bersifat tradisional dan sangat tergantung pada musim tangkap udang rebon, akibatnya volume produksi tidak dapat dipertahankan secara konsisten sepanjang tahun. Padahal, kecenderungan pasar saat ini justru menunjukkan peningkatan permintaan terhadap penyedap rasa alami, seiring semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan konsumsi pangan sehat yang bebas dari bahan tambahan sintetis. Oleh karena itu, situasi tersebut sekaligus menghadirkan peluang dan tantangan bagi para pelaku UMKM di Desa Wotgalih untuk berinovasi dalam menciptakan produk olahan berbahan dasar reket yang lebih beragam, praktis digunakan, serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk mentah ataupun olahan konvensional yang telah ada sebelumnya.

Sejumlah kajian yang telah ada sebelumnya semakin menegaskan pentingnya diversifikasi produk berbahan dasar hasil samping perikanan untuk terus dikembangkan. Hasil samping olahan udang, termasuk udang rebon, memiliki potensi besar sebagai bahan baku penyedap rasa alami karena mengandung senyawa umami yang khas (Rahmi et al., 2024). Kandungan asam glutamat bebas pada udang rebon terbukti berperan penting dalam membentuk cita rasa gurih yang menjadi ciri khas produk olahan berbahan dasar hasil laut (Wisnu et al., 2021). Selain aspek pengolahan produk, keberhasilan usaha kecil berbasis potensi lokal juga sangat ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam memanfaatkan teknologi digital sebagai sarana promosi dan pemasaran, sebagaimana ditunjukkan dalam program pendampingan digitalisasi pemasaran UMKM yang terbukti mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan pelaku usaha (Hilmiana et al., 2022). Hal ini sejalan dengan pengalaman program KKN pada desa lain yang

menunjukkan bahwa inovasi produk lokal berbahan dasar hasil pertanian mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat sekaligus mengaktifkan kembali unit usaha desa yang sebelumnya tidak berjalan optimal (Sugiarto et al., 2023). Dengan adanya temuan-temuan tersebut, urgensi pelaksanaan program diversifikasi produk berbahan dasar reket di Desa Wotgalih semakin nyata, sebagai langkah konkret untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan lokal dan memperkuat kapasitas UMKM secara berkelanjutan.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah membahas pemanfaatan hasil samping udang sebagai bahan penyedap rasa alami serta upaya digitalisasi UMKM. Namun, pembahasan mengenai kedua aspek tersebut umumnya dilakukan secara terpisah, sehingga belum memberikan gambaran yang menyeluruh mengenai pelaksanaan pengembangan produk kaldu bubuk reket secara terpadu. Proses tersebut mencakup inovasi produk pangan, pengembangan kemasan dan identitas merek, pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran, serta penerapan pembukuan sederhana yang dilaksanakan dalam satu rangkaian kegiatan pemberdayaan masyarakat di wilayah desa pesisir. Penelitian terdahulu cenderung memberikan perhatian pada aspek tertentu, baik yang berkaitan dengan teknik pengolahan pangan maupun strategi pemasaran digital. Oleh karena itu, uraian mengenai keterlibatan dan pendampingan mahasiswa KKN dalam mengembangkan inovasi produk baru secara bertahap, mulai dari proses uji coba, produksi, hingga produk siap dipasarkan oleh UMKM.

Berdasarkan kondisi tersebut, artikel ini bertujuan menggambarkan tahapan pengembangan kaldu bubuk reket sebagai bentuk diversifikasi produk olahan udang rebon yang dilaksanakan oleh Tim KKN Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang bersama UMKM UD Libas di Desa Wotgalih. Pembahasan mencakup rangkaian kegiatan sejak tahap perencanaan, pelaksanaan produksi, pengembangan kemasan, digitalisasi pemasaran, hingga evaluasi terhadap hasil pelaksanaan program. Pendokumentasian kegiatan ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang utuh mengenai penerapan pemberdayaan UMKM dengan memanfaatkan potensi lokal, sekaligus menjadi bahan rujukan dalam pengembangan kegiatan KKN dan program pengabdian kepada masyarakat yang serupa pada wilayah desa pesisir lainnya.

2. METODE

Kegiatan pengembangan produk kaldu bubuk reket dilaksanakan menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan partisipatif, yaitu melibatkan pelaku UMKM secara aktif dalam

setiap tahapan kegiatan mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Pendekatan ini dipilih agar produk yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan kapasitas produksi dan kebutuhan UMKM sasaran, yaitu UD Libas selaku produsen Terasi Reket di Dusun Talsewu, Desa Wotgalih. Seluruh tahapan dilaksanakan secara bertahap dan terdokumentasi melalui catatan harian mahasiswa, sehingga setiap kegiatan memiliki catatan kendala, solusi, dan rencana tindak lanjut yang jelas. Tahapan pelaksanaan program diuraikan sebagai berikut:

Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan kegiatan silaturahmi dan koordinasi Tim KKN (39 mahasiswa) bersama pelaku UMKM Terasi Reket untuk menyampaikan tujuan kegiatan, menggali kebutuhan mitra, serta menyepakati jadwal dan bentuk pendampingan yang akan dilaksanakan. Selanjutnya dilakukan survei ketersediaan bahan baku reket yang melibatkan 21 mahasiswa lintas divisi (Koordinator dan Wakil Koordinator Desa, Sekretaris, Bendahara, Divisi Acara, Humas, Perlengkapan, dan PDD) untuk mengumpulkan informasi mengenai waktu panen, jumlah stok, serta kemungkinan pemenuhan kebutuhan produksi selama program berlangsung, mengingat bahan baku udang reket (rebon) sangat bergantung pada musim. Bersamaan dengan survei tersebut, dilakukan pula pembelian bahan baku dan perlengkapan pendukung inovasi produk oleh Divisi Perlengkapan dan Bendahara.

Sebagai dasar penyusunan formulasi produk, Tim KKN melakukan studi awal dan uji coba mandiri (*trial and error*) pengolahan reket menjadi bumbu penyedap alami (MSG alami) yang melibatkan 6 mahasiswa: membeli terasi reket dari pelaku UMKM, menyangrainya hingga kering, menghaluskan menggunakan *chopper* (atau digerus manual untuk skala kecil), kemudian meracik komposisi bahan hingga diperoleh cita rasa yang sesuai. Hasil uji coba awal ini menjadi acuan formulasi sebelum produksi bersama produsen. Seluruh hasil perencanaan selanjutnya disepakati bersama UD Libas mengenai jadwal produksi, metode pendampingan, serta pembagian tugas antara Tim KKN dan produsen.

Pelaksanaan

Praktik produksi tahap awal dilaksanakan oleh 16 mahasiswa bersama satu produsen dengan memproses reket melalui serangkaian tahapan teknis, mulai dari pembersihan bahan dari pasir dan kotoran, penjemuran hingga kering sempurna untuk menghilangkan kandungan air, penyangraian tanpa minyak hingga bertekstur kering dan renyah, hingga penghalusan menggunakan *chopper* serta pencampuran bumbu sesuai formulasi sampai menghasilkan kaldu

bubuk bercita rasa gurih. Dalam prosesnya, kendala seperti penjemuran yang bergantung pada cuaca, penyesuaian formulasi bumbu berulang kali, keterbatasan kapasitas alat pengolah, dan risiko kegosongan saat penyangraian berhasil diatasi melalui penyesuaian jadwal produksi berbasis cuaca (termasuk pemanfaatan alat pengering), pendokumentasian formulasi terbaik, pembagian bahan sesuai kapasitas alat, serta penerapan teknik penyangraian menggunakan api kecil hingga sedang yang disertai pengadukan secara terus-menerus.

Tahap produksi lanjutan kemudian dilaksanakan bersama UD Libas dengan melibatkan 11 mahasiswa untuk melakukan penyempurnaan proses produksi guna menjaga konsistensi kualitas produk, sekaligus memberikan masukan strategis terkait pengemasan dan peningkatan nilai jual. Bersamaan dengan kegiatan tersebut, dilaksanakan pula program digitalisasi UMKM yang diawali dengan pendataan profil usaha UD Libas—yang berdiri sejak 2017 di RT 03 RW 06 Dusun Talsewu dengan lini produk meliputi tepung krispi, terasi reket, sambal reket, srundeng reket, serta kaldu bubuk reket sebagai inovasi terbaru—sebagai dasar perencanaan pembuatan logo usaha, banner, dan akun media sosial resmi.

Pada tahap finalisasi kemasan dan label, sebanyak 15 mahasiswa memfokuskan kegiatan pada pemasangan label standar pada kemasan botol produk kaldu bubuk reket. Langkah ini menjadi tahap akhir dari seluruh rangkaian proses produksi fisik sebelum produk diserahkan secara resmi kepada pihak UD Libas untuk dipasarkan secara mandiri, sekaligus menjadi wujud implementasi nyata dari program inovasi diversifikasi produk perikanan berbasis potensi lokal di Desa Wotgalih.

Selanjutnya, kegiatan digitalisasi promosi dan pendampingan keuangan dilaksanakan oleh 13 mahasiswa bersama Ibu Yuyun selaku pemilik UD Libas. Pada tahap ini, tim mahasiswa membuat serta mengelola akun media sosial berupa TikTok, Facebook, dan Instagram sebagai media promosi digital kaldu bubuk reket, menyusun bahan konten pemasaran produk, serta menyampaikan materi dan praktik langsung mengenai pencatatan laporan keuangan sederhana untuk meningkatkan keteraturan administrasi dan akuntabilitas keuangan usaha.

Sebagai bentuk kolaborasi eksternal dan dukungan operasional secara menyeluruh, sebanyak 8 mahasiswa bekerja sama dengan 18 siswa dan satu guru pendamping dari SMKN Senduro. Tim KKN membantu proses pengemasan produk tepung krispi milik UD Libas menggunakan mesin packing otomatis, yang dilaksanakan bertepatan dengan agenda kunjungan industri siswa SMK ke lokasi UMKM untuk memperkuat operasional usaha di luar lini produk

kaldu bubuk reket. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap aktivitas produksi serta diskusi bersama produsen untuk menilai kesesuaian rasa, aroma, tekstur, dan daya simpan produk kaldu bubuk reket pada setiap tahap uji coba. Evaluasi juga mencakup penilaian terhadap kualitas kemasan dan label yang telah dipasang, serta efektivitas media promosi digital yang telah dibangun, termasuk kesiapan pemilik usaha dalam mengelola akun media sosial secara mandiri. Hasil evaluasi tersebut digunakan sebagai dasar penyempurnaan formulasi dan proses produksi pada tahap produksi lanjutan, sekaligus menjadi bahan penyusunan laporan akhir kegiatan sebagai bentuk pertanggungjawaban program KKN kepada Pemerintah Desa Wotgalih dan pihak kampus.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Gambaran Umum Pelaksanaan Program

Program diversifikasi produk berbahan dasar reket (udang rebon) merupakan salah satu program kerja unggulan Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang di Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang. Program ini lahir dari hasil observasi lapangan, wawancara, dan koordinasi dengan pelaku UMKM yang menunjukkan bahwa reket selama ini hanya dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan terasi reket, sehingga variasi produk olahan berbahan dasar reket masih sangat terbatas dan peluang nilai tambah komoditas lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan kondisi tersebut, Tim KKN mengusulkan inovasi produk berupa kaldu bubuk (penyedap rasa alami/MSG alami) berbahan dasar reket sebagai produk turunan baru dari usaha Terasi Reket UD Libas yang dikelola oleh Ibu Yuyun.

Pelaksanaan program dirancang secara bertahap mengikuti alur yang telah disusun dalam proposal kegiatan, yaitu (1) pengembangan formulasi produk melalui tahap *trial and error*, (2) produksi dan uji coba bersama produsen, (3) produksi lanjutan yang diiringi digitalisasi profil usaha, hingga (4) finalisasi pengemasan, pelabelan, dan penyerahan produk kepada mitra UMKM. Keseluruhan tahapan tersebut dilaksanakan melalui pendekatan pendampingan langsung (*door to door*) dengan melibatkan mahasiswa lintas divisi, mulai dari Divisi Acara, Humas, Perlengkapan, Sekretaris, hingga Divisi Publikasi, Dokumentasi, dan Desain (PDD), sebagaimana tercatat pada Catatan Harian Mahasiswa selama periode pelaksanaan KKN.

Tahap Trial and Error Pengolahan Reket menjadi Kaldu Bubuk (MSG Alami)

Kegiatan diversifikasi produk diawali dengan tahap *trial and error* pengolahan reket menjadi kaldu bubuk yang melibatkan enam mahasiswa Tim KKN Desa Wotgalih. Pada tahap awal ini, reket dibeli langsung dari pelaku UMKM, kemudian disangrai hingga kering, dihaluskan menggunakan *chopper*, dan diracik dengan komposisi bahan tertentu untuk menghasilkan cita rasa yang sesuai dengan karakter kaldu bubuk pada umumnya.

Kendala utama yang dihadapi pada tahap ini adalah penentuan alat penghalus yang paling efektif. Ukuran bahan yang relatif kecil menyebabkan proses penghalusan menggunakan blender biasa kurang efektif karena bahan cenderung menempel pada dinding blender dan tidak halus secara merata. Setelah dilakukan beberapa kali percobaan, tim menemukan solusi bahwa untuk produksi dalam skala kecil, reket lebih efektif dihaluskan secara manual dengan cara digerus, sedangkan untuk skala produksi yang lebih besar digunakan *chopper* agar proses penghalusan berjalan lebih cepat dan efisien. Hasil *trial and error* ini menjadi dasar formulasi awal sebelum produk diujicobakan bersama produsen dalam skala produksi yang lebih nyata.



Gambar 1. Tahap *Trial and Error* Pengolahan Reket menjadi Kaldu Bubuk (MSG Alami)

Praktik Produksi Kaldu Bubuk Reket Bersama Produsen UD Libas

Setelah formulasi dasar diperoleh, kegiatan dilanjutkan dengan praktik produksi kaldu bubuk reket bersama produsen terasi reket UD Libas di Desa Wotgalih. Praktik produksi diawali dengan membersihkan reket dari pasir dan kotoran, kemudian dijemur hingga kering sempurna untuk memastikan tidak ada kandungan air yang tersisa. Reket yang telah kering selanjutnya disangrai tanpa menggunakan minyak hingga teksturnya menjadi kering dan renyah, lalu didiamkan hingga dingin sebelum dihaluskan menggunakan *chopper*. Setelah reket halus, dilakukan penambahan bumbu sesuai formulasi yang telah ditentukan, kemudian dihaluskan

kembali hingga seluruh bahan tercampur merata sehingga menghasilkan kaldu bubuk dengan cita rasa gurih.

Selama proses berlangsung, Tim KKN dan produsen secara aktif berdiskusi mengenai teknik pengolahan, komposisi bumbu, serta pengemasan produk agar kualitas kaldu bubuk tetap terjaga dan memiliki daya saing di pasaran. Kendala yang muncul pada tahap ini cukup beragam, di antaranya proses penjemuran yang sangat bergantung pada kondisi cuaca sehingga membutuhkan waktu lebih lama apabila sinar matahari kurang optimal, kapasitas *chopper* yang terbatas sehingga penghalusan harus dilakukan secara bertahap, serta kebutuhan ketelitian dalam penyangraian agar reket tidak gosong dan tetap menghasilkan aroma serta rasa yang optimal. Selain itu, masih terdapat kadar air pada reket akibat proses penjemuran yang belum sempurna sehingga diperlukan waktu penyangraian yang lebih lama untuk mencapai tekstur yang diinginkan.

Sebagai solusi, Tim KKN menyesuaikan jadwal produksi dengan kondisi cuaca, membagi bahan sesuai kapasitas *chopper* agar proses penghalusan lebih optimal dan merata, menggunakan api kecil hingga sedang serta mengaduk reket secara terus-menerus selama penyangraian, dan memastikan reket dijemur hingga benar-benar kering sebelum diolah. Melalui pendampingan dan pelatihan berkala tersebut, produsen memperoleh pengalaman langsung dalam memproduksi kaldu bubuk reket sebagai inovasi produk dari usaha terasi reket yang telah dijalankan sebelumnya, dan produk berhasil dikemas dalam puluhan botol untuk tahap produksi awal.



Gambar 2. Praktik Produksi Kaldu Bubuk Reket Bersama Produsen UD Libas

Produksi Lanjutan dan Digitalisasi Profil UMKM UD Libas

Tahap berikutnya berupa produksi lanjutan kaldu bubuk reket yang disertai kegiatan digitalisasi UMKM Reket melalui pendataan profil usaha. Kegiatan ini dilaksanakan bersama UMKM UD Libas di Dusun Talsewu, Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten

Lumajang, sebagai tindak lanjut dari pendampingan diversifikasi produk sekaligus upaya meningkatkan kesiapan UMKM dalam memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan pengembangan usaha.

Pada tahap praktik produksi, Tim KKN kembali melakukan pendampingan untuk menyempurnakan proses produksi, memastikan kualitas produk tetap terjaga, serta memberikan masukan terkait pengemasan dan nilai jual produk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Berdasarkan hasil pendataan, diketahui bahwa UMKM UD Libas telah berdiri sejak tahun 2017 dan secara konsisten mengembangkan berbagai produk olahan berbahan dasar udang rebon, meliputi tepung krispi, terasi reket, sambal reket, srundeng reket, serta produk inovasi terbaru berupa kaldu bubuk reket (MSG alami). Informasi usaha yang berhasil dihimpun meliputi alamat UMKM di RT 03 RW 06, Dusun Talsewu, Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur 67382, beserta titik lokasi usaha yang direncanakan diintegrasikan dengan Google Maps.

Tim KKN juga mengidentifikasi bahwa UMKM belum memiliki identitas visual berupa logo usaha maupun banner promosi, serta belum memiliki akun media sosial maupun marketplace sebagai media pemasaran digital. Oleh karena itu, sebagai bagian dari program digitalisasi, dilakukan perencanaan pembuatan desain logo UMKM, banner usaha, serta pembuatan akun media sosial Instagram, TikTok, dan Shopee sebagai langkah awal memperluas jangkauan pemasaran produk. Kendala yang dihadapi pada tahap ini antara lain keterbatasan pemahaman pemilik UMKM dalam pemanfaatan media digital serta informasi profil usaha yang masih terbatas, yang kemudian diatasi melalui wawancara langsung, pendampingan intensif, serta penyusunan panduan sederhana pengelolaan media sosial.

Finalisasi Pemasangan Label dan Penyerahan Produk kepada UD Libas

Tahap akhir dari rangkaian produksi kaldu bubuk reket adalah finalisasi pemasangan label pada kemasan botol sebagai penanda identitas produk sekaligus pemenuhan aspek informasi bagi konsumen. Kegiatan labeling melibatkan lima belas mahasiswa dari berbagai divisi yang bekerja secara kolaboratif untuk memastikan seluruh produk terlabel dengan rapi sebelum diserahkan kepada mitra UMKM. Setelah seluruh produk selesai dikemas dan diberi label, produk yang berjumlah kurang lebih 30 botol diserahkan kepada UD Libas sebagai bentuk implementasi nyata program inovasi produk UMKM Desa Wotgalih.

Sejalan dengan proses labeling, Tim KKN juga melaksanakan kegiatan digitalisasi dan

pelatihan pencatatan keuangan sederhana kepada pengelola UD Libas, Ibu Yuyun, sebagai bagian dari penguatan kapasitas pengelolaan usaha secara menyeluruh. Pendampingan ini mencakup penyampaian materi serta praktik pencatatan pemasukan dan pengeluaran usaha agar administrasi keuangan UMKM menjadi lebih tertib dan terpisah dari keuangan pribadi. Hasil dari rangkaian kegiatan ini menunjukkan bahwa akun TikTok, Facebook, dan Instagram milik UD Libas telah aktif digunakan sebagai media promosi kaldu bubuk reket dan produk olahan reket lainnya.



Gambar 3. Finalisasi Pemasangan Label dan Penyerahan Produk kepada UD Libas

Capaian Program

Secara keseluruhan, capaian program diversifikasi produk kaldu bubuk reket dapat dirangkum pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Capaian Kegiatan Program Diversifikasi Produk Kaldu Bubuk Reket

No	Kegiatan	Target Capaian	Keterangan	Catatan
1	Koordinasi dan survei ketersediaan bahan baku reket	Diperoleh data pasokan bahan baku dan kesepakatan dengan mitra UMKM UD Libas	Tercapai	Bahan baku terbatas mengikuti musim tangkap udang rebon
2	<i>Trial and error</i> pengolahan reket menjadi kaldu bubuk (MSG alami)	Diperoleh formulasi dasar produk kaldu bubuk reket	Tercapai	Melibatkan 6 mahasiswa; uji alat penghalus (<i>chopper</i> vs <i>blender</i>)
3	Praktik produksi kaldu bubuk reket bersama produsen UD Libas	Produk kaldu bubuk dengan cita rasa gurih dan tekstur kering	Tercapai Sebagian	Kadar air dan proses penyangraian masih perlu penyempurnaan
4	Produksi lanjutan dan digitalisasi profil UMKM Udilibas	Produk siap kemas dan profil digital UMKM tersusun	Tercapai	Data profil usaha dan kebutuhan media promosi terhimpun
5	Finalisasi pemasangan label kemasan kaldu bubuk reket	Produk berlabel siap dipasarkan	Tercapai	±30 botol produk diserahkan kepada UD Libas
6	Digitalisasi dan pelatihan pencatatan keuangan sederhana UMKM	UMKM memahami promosi digital dan pembukuan sederhana	Tercapai	Akun TikTok, Facebook, dan Instagram UD Libas aktif

Kendala dan Penanganan Selama Pelaksanaan Kegiatan

Sementara itu, kendala yang dihadapi beserta langkah penanganannya selama pelaksanaan program dirangkum pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Ringkasan Kendala dan Penanganan Selama Pelaksanaan Kegiatan

No	Kendala	Penanganan
1	Bahan baku reket terbatas dan tidak menentu karena bergantung pada musim tangkap udang rebon	Mencari alternatif pemasok serta menyesuaikan jadwal produksi dengan musim panen
2	Kesulitan menentukan alat penghalus (<i>chopper</i> atau <i>blender</i>) karena ukuran bahan relatif kecil dan kapasitas alat terbatas	Untuk skala kecil dihaluskan secara manual (<i>digerus</i>); untuk skala besar digunakan <i>chopper</i> secara bertahap
3	Proses penjemuran reket bergantung pada cuaca sehingga kadar air belum optimal dan memperlambat penyangraian	Menyesuaikan jadwal produksi dengan kondisi cuaca dan memanfaatkan alat pengering bila diperlukan
4	Komposisi bumbu memerlukan beberapa kali penyesuaian agar dihasilkan cita rasa yang gurih dan sesuai	Uji coba formulasi bumbu secara bertahap disertai pendokumentasian komposisi terbaik
5	Produsen belum terbiasa dengan proses produksi karena kaldu bubuk merupakan produk inovasi yang belum pernah dibuat sebelumnya	Pendampingan dan pelatihan berkala disertai pemberian panduan tahapan produksi kepada produsen
6	Desain kemasan, logo, dan merek produk masih dalam tahap penentuan sehingga menunda proses pengemasan	Diskusi internal tim KKN bersama produsen untuk menetapkan identitas visual sebelum produksi massal dan pelabelan

Pembahasan

Berdasarkan capaian yang telah diuraikan, dapat dinyatakan bahwa program diversifikasi produk kaldu bubuk reket telah berjalan sesuai dengan target utama yang ditetapkan dalam proposal, yaitu terciptanya produk inovasi berbahan dasar reket yang siap dipasarkan sebagai penyedap rasa alami. Keberhasilan ini sejalan dengan tujuan program Diversifikasi Produk Reket sebagaimana dirumuskan pada tahap perencanaan, yakni menghasilkan produk penyedap rasa berbahan dasar udang reket yang didukung pengembangan identitas produk, desain kemasan, branding, pemasaran digital, dan pendampingan pembukuan sederhana.

Meskipun demikian, sejumlah aspek teknis seperti pengendalian kadar air pada bahan baku dan penyempurnaan cita rasa masih memerlukan pendampingan lanjutan, mengingat proses penjemuran reket sangat bergantung pada kondisi cuaca di wilayah pesisir Desa Wotgalih. Hal ini menunjukkan bahwa keberlanjutan inovasi produk berbasis bahan baku hasil laut sangat dipengaruhi oleh faktor alam, sehingga diperlukan alternatif teknologi pengeringan yang lebih terkendali agar kualitas produk dapat lebih konsisten pada musim-musim tertentu.

Dari sisi kelembagaan usaha, keterlibatan UD Libas dalam seluruh rangkaian kegiatan mulai dari *trial and error*, praktik produksi, hingga digitalisasi dan pembukuan sederhana menunjukkan adanya penguatan kapasitas yang bersifat komprehensif, tidak hanya pada aspek teknis produksi tetapi juga pada aspek manajerial usaha. Pembuatan akun media sosial Instagram, TikTok, dan Shopee, disertai perencanaan logo dan banner usaha, memberikan fondasi bagi UD Libas untuk memperluas jangkauan pemasaran kaldu bubuk reket melampaui pasar lokal Desa Wotgalih.

Secara umum, keberhasilan program ini menunjukkan bahwa sinergi antara mahasiswa KKN, Dosen Pembimbing Lapangan, dan pelaku UMKM mampu menghasilkan produk pangan olahan bernilai tambah yang sekaligus memperkuat kapasitas kelembagaan usaha melalui digitalisasi dan pembukuan sederhana. Pendekatan pendampingan langsung yang diterapkan sepanjang program terbukti efektif dalam mentransfer keterampilan produksi kepada produsen, sehingga inovasi kaldu bubuk reket berpotensi untuk terus dikembangkan dan dijalankan secara mandiri oleh UD Libas setelah kegiatan KKN berakhir, sejalan dengan prinsip keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal Desa Wotgalih.

4. KESIMPULAN

Program diversifikasi produk olahan udang rebon (reket) yang dilaksanakan oleh Tim KKN Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang bersama UMKM UD Libas di Desa Wotgalih telah berhasil menciptakan produk inovasi baru berupa kaldu bubuk reket sebagai penyedap rasa alami. Produk ini lahir dari kondisi awal di mana pemanfaatan reket masih terbatas pada satu jenis olahan, yaitu terasi, sehingga nilai tambah hasil perikanan lokal belum berkembang secara optimal. Melalui pendekatan deskriptif partisipatif yang melibatkan pelaku UMKM secara aktif dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi, program ini berhasil menjawab kebutuhan diversifikasi produk sekaligus memperkuat kapasitas UMKM secara menyeluruh.

Tahapan pengembangan produk yang dilalui, mulai dari *trial and error* formulasi, praktik produksi bersama produsen, hingga produksi lanjutan, menunjukkan bahwa proses inovasi pangan berbasis hasil laut memerlukan penyesuaian teknis yang berkelanjutan. Kendala seperti keterbatasan alat penghalus, ketergantungan proses penjemuran pada cuaca, serta kebutuhan penyesuaian komposisi bumbu berulang kali berhasil diatasi melalui solusi teknis sederhana,

seperti pemilihan metode penghalusan sesuai skala produksi, penyesuaian jadwal produksi dengan kondisi cuaca, dan pendokumentasian formulasi terbaik. Hal ini membuktikan bahwa pendampingan langsung dan berkelanjutan sangat berperan dalam mentransfer keterampilan produksi kepada pelaku UMKM.

Selain aspek produksi, program ini juga memberikan kontribusi nyata pada penguatan kapasitas kelembagaan usaha UD Libas melalui kegiatan digitalisasi dan pendampingan pembukuan sederhana. Pembuatan identitas visual berupa logo dan banner, serta pengelolaan akun media sosial Instagram, TikTok, dan Facebook, telah memberikan fondasi bagi UD Libas untuk memperluas jangkauan pemasaran produk melampaui pasar lokal Desa Wotgalih. Pendampingan pencatatan keuangan sederhana turut membantu produsen dalam menertibkan administrasi usaha secara terpisah dari keuangan pribadi, sehingga pengelolaan UMKM menjadi lebih profesional dan berkelanjutan. Keberhasilan program ini membuktikan bahwa kolaborasi mahasiswa KKN, Dosen Pembimbing Lapangan, dan UMKM mampu menghasilkan produk pangan bernilai tambah sekaligus memperkuat manajerial usaha lokal. Aspek teknis seperti kadar air bahan baku dan cita rasa masih perlu disempurnakan, namun kaldu bubuk reket berpotensi dikembangkan mandiri oleh UD Libas dan direplikasi di desa pesisir lain sebagai model pemberdayaan ekonomi UMKM.

DAFTAR REFERENSI

- Hilmiana, Herliana, F., & Ramdani, A. (2022). Digitalisasi Pemasaran dalam Upaya untuk Meningkatkan Pendapatan UMKM Segarhalal. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.24198/kumawula.v5i2.35886>
- Rahmi, Fitriani, & Mauliza. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai Penyedap Rasa Non-MSG di Desa Meureubo. *Teknodimas: Jurnal Teknologi Dan Pengabdian Masyarakat*.
- Sugiarto, S., Mauday, F., Kamaruddin, S. F., Rumtutuly, F., & Alam, A. (2023). Ruhun Mulgera Jaya Snack: Olahan Produk Lokal Hasil Inovasi dan Kreasi Mahasiswa KKN Desa Werwaru. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 4(2), 304–311. <https://doi.org/10.59025/js.v2i3.106>
- Wisnu, M. R., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50–59. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33201>