

## **PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN PENDAPATAN SENTRA “RUSIP BETAPAK” DESA BATU BELUBANG BANGKA TENGAH MELALUI PRODUK PENYEDAP RASA YANG SEHAT DAN AMAN**

**Ahmad Fahrul Syarif<sup>1)</sup>, Occa Roanisca<sup>2)</sup>, Hartoyo Notonegoro<sup>3)</sup>**

<sup>1,3)</sup> Fakultas Pertanian, Perikanan dan Kelautan Universitas Bangka Belitung,

<sup>2)</sup> Fakultas Sains dan Teknik Universitas Bangka Belitung,

*occaroanisca@gmail.com*

### **Abstract**

Rusip is a typical Bangka Belitung flavoring product made from fermented anchovies and has great potential to be developed into a high-economic value product. In Batu Belubang Village, especially in the "Rusip Betapak" Center, rusip is traditionally processed as a local flavoring. To increase added value and product competitiveness, the team from the University of Bangka Belitung (UBB) developed an innovation in rusip processing into natural fish sauce without synthetic chemicals, which is more hygienic and healthy. This program involves providing fish drying rack facilities that meet hygiene standards, training in processing, product design, and digital marketing to expand market reach. Activity methods include socialization, direct assistance to partners of Sentra "Rusip Betapak," as well as evaluation and monitoring of activity results. UBB students are also involved in supporting digital marketing as part of community empowerment. The results of the activity show that partners understand hygienic fish sauce processing techniques, are able to utilize drying facilities, and develop product designs and marketing strategies. The partners' commitment to continue this innovation is expected to make fish sauce a superior product of Batu Belubang Village, increase community income, and strengthen product existence in local and national markets.

*Keywords: rusip, flavoring, packaging design, marketing, village superior product.*

### **Abstrak**

Rusip merupakan produk penyedap rasa khas Bangka Belitung yang dibuat dari fermentasi ikan teri dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Di Desa Batu Belubang, khususnya di Sentra "Rusip Betapak", rusip diolah secara tradisional sebagai penyedap rasa lokal. Untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk, tim pengabdian dari Universitas Bangka Belitung (UBB) mengembangkan inovasi pengolahan rusip menjadi saus ikan alami tanpa bahan kimia sintetis, yang lebih higienis dan sehat. Program ini melibatkan pemberian fasilitas rak penjemuran ikan yang sesuai standar kebersihan, pelatihan pengolahan, desain produk, dan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Metode kegiatan meliputi sosialisasi, pendampingan langsung kepada mitra Sentra "Rusip Betapak", serta evaluasi dan monitoring hasil kegiatan. Mahasiswa UBB juga dilibatkan dalam mendukung pemasaran digital sebagai bagian dari pemberdayaan komunitas. Hasil kegiatan menunjukkan mitra memahami teknik pengolahan saus ikan yang higienis, mampu memanfaatkan fasilitas penjemuran, dan mengembangkan desain serta strategi pemasaran produk. Komitmen mitra untuk melanjutkan inovasi ini diharapkan mampu menjadikan saus ikan sebagai produk unggulan Desa Batu Belubang, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkuat eksistensi produk di pasar lokal maupun nasional.

*Keywords: rusip, penyedap rasa, desain kemasan, pemasaran, produk unggulan desa.*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal dengan olahan kulinernya, kelezatan kuliner tersebut tidak terlepas dari kekayaan rempah-rempah yang digunakan dalam berbagai olahan makanan sebagai penyedap rasa. Salah satu bahan penyedap rasa yang kerap dikonsumsi oleh masyarakat adalah Monosodium Glutamat (MSG) atau yang sering dikenal dengan sebutan micin (Rochmah *et al.*, 2022). Namun konsumsi MSG berlebihan dapat menimbulkan gejala Chinese Restaurant Syndrome yang dapat mengakibatkan rasa pusing, nyeri dada, sakit kepala dan mual (Rahmi *et al.*, 2018). Selain itu, MSG juga dapat memicu kerusakan pada otak, memicu peradangan hati dan menghambat perkembangan kecerdasan anak serta mengakibatkan kerusakan pada sistem saraf dan kanker (Munasiah, 2020). Oleh karena itu, pemberian MSG pada olahan makanan harus diminimalisir demi mengurangi risiko yang ditimbulkan. Sehingga diperlukan suatu inovasi pengganti penyedap rasa yang dikembangkan dari granula dengan bahan baku daging ikan yang difermentasi menjadi sebuah produk kecap ikan (Rahmi *et al.*, 2018).

Kepulauan Bangka Belitung merupakan daerah yang 80% wilayahnya adalah perairan laut dengan luas sebesar 65.301 km<sup>2</sup> dan garis pantai yang membentang sepanjang 1.200 km. Kondisi tersebut menjadikan Bangka Belitung sebagai daerah dengan potensi perikanan yang cukup beragam dan jumlahnya besar. Desa Batu Belubang, Kecamatan Pangkalan Baru, Kabupaten Bangka Tengah merupakan desa yang berbatasan dengan laut, sehingga memiliki potensi hasil laut yang melimpah. Mata pencaharian penduduk beragam yakni nelayan,

petani, buruh harian dan lain- lain. Potensi Unggulan UKM dari desa ini yaitu KRICU dan RUSIP. Jumlah penduduk Desa Batu Belubang tahun 2022 adalah 3050 jiwa terdiri dari laki-laki sejumlah 1580 jiwa dan perempuan 1470 jiwa . Luas daerah Desa Batu Belubang adalah 2.142 hektar dengan batas wilayah sebelah barat berbatasan dengan Desa Benteng dan Desa Jeruk, sebelah timur berbatasan dengan Selat Karimata, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Tanjung Gunung dan sebelah Utara berbatasan dengan Desa Kebintik. Lembaga-lembaga yang terdapat desa ini adalah DPD LPM Karang Taruna, Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Badan Usaha Milik Desa (BUMDES), dan Forum Komunikasi Kader Pemberdayaan Masyarakat, dan Kelompok Usaha Bersama (KUBE). Potensi hasil laut yang tinggi dalam tahun 2023 berupa ikan (140 ton), udang (250 ton), kepiting (2 ton), lukan (200 kg), ikan teri (83 ton), cumi-cumi (4 ton) dan teritip (21 kg). Kelompok usaha Sentra Rusip Betapak didirikan pada tanggal 4 Mei 2020 sebagai usaha bersama memproduksi rusip dengan beranggotakan 20 orang. Tersedianya wadah usaha bersama ini menggiatkan produksi rusip pada desa Batu Belubang.

Rusip yang dikenal dengan produk khas Bangka Belitung dibuat dengan cara fermentasi ikan teri akan menghasilkan rasa gurih. Ikan teri (*Stolephorus* sp) merupakan jenis ikan berlemak yang mengandung omega-3 tinggi seperti EPA dan DHA. EPA dan DHA sangat penting untuk pertumbuhan, perkembangan dan peningkatan kesehatan manusia (Litaay *et al.*, 2023). Selain itu, kandungan omega-3 pada ikan teri dapat mencegah penyakit Alzheimer demensia,

osteoporosis dan obesitas (Torriss *et al.*, 2014).. Penelitian yang dilakukan oleh (Mandang *et al.*, 2022). bahwa fermentasi ikan menyebabkan terjadinya penguraian senyawa-senyawa organik oleh mikroba untuk menghasilkan energi dan menghasilkan rasa yang enak sebagai penyedap rasa alami, karena terdapat asam amino glutamat menciptakan flavor sebagai penyedap rasa (Sutamihardja *et al.*, 2018). Sehingga, fermentasi ikan teri dapat dikembangkan menjadi berbagai produk sebagai penyedap rasa yakni saos ikan dan serbuk ikan.

Selain ikan teri, produk penyedap rasa yakni saos ikan dan serbuk ikan ini diberi tambahan lada putih Bangka (*Muntok White Pepper*) agar menambah cita rasa yang pedas dan aroma yang khas. Lada mengandung senyawa metabolit sekunder yaitu zat aktif golongan alkaloid berupa piperin yang berperan dalam memberikan cita rasa pedas khas pada lada (Sutamihardja *et al.*, 2018). Dalam penelitian menyebutkan bahwa kandungan piperin pada lada bermanfaat sebagai obat analgesik, antipiretik, antiinflamasi dan memperlancar proses pencernaan (Wulandari *et al.*, 2021). Selain itu, piperin juga berkhasiat sebagai antiinflamasi, antimalaria, menurunkan berat badan, menurunkan demam, menetralkan racun bisa ular, antiepilepsi dan membantu meningkatkan penyerapan vitamin tertentu (Sulman, 2021).

Produk penyedap rasa dari fermentasi ikan teri ini diharapkan dapat menjadi suatu alternatif penyedap rasa olahan makanan yang sehat dengan meminimalisir penggunaan penyedap rasa dari bahan kimia seperti MSG demi mengurangi risiko yang ditimbulkan. Inovasi ini sangat cocok jika ditransfer pada pelaku UMKM rusip pada Desa

Kayu Belubang yakni Sentra Rusip Betapak. Berdasarkan hasil diskusi dengan perangkat desa dan ketua Sentra Rusip Betapak, pengembangan produk berbasis fermentasi ikan sangat diinginkan supaya bisa meningkatkan nilai tambah dari produk rusip dan dapat menjadi produk unggulan desa tersebut. Akan tetapi, keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan yang tepat dan aman dan diversifikasi produk tersebut belum diketahui. Oleh karena itu, akan dilakukan pemberdayaan kepada pelaku UMKM rusip mengenai cara pembuatan saos ikan dan serbuk ikan berbasis fermentasi ikan sebagai penyedap rasa yang aman melalui kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM). Produk penyedap rasa ini memiliki perbedaan dari produk lain karena terbuat dari fermentasi ikan teri dan tambahan lada putih Bangka dengan kandungan piperin paling tinggi yang terbukti memiliki berbagai macam khasiat bagi tubuh selain fungsinya sebagai penambah cita rasa pada makanan. Sehingga produk ini diharapkan mampu bersaing dengan produk komersial yang ada di pasaran. Untuk mendukung hal tersebut tim pengabdian Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat akan melakukan pemberdayaan kepada mitra binaan melalui kegiatan pendampingan pengolahan produk penyedap rasa yang memenuhi standar bersih dan halal, dan memfasilitasi kemasan yang menarik yang sesuai standar, serta memberikan informasi mengenai strategi pemasaran yang harus dilakukan untuk menjangkau konsumen yang luas.

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini yakni pemberdayaan pelaku usaha UMKM Rusip Desa Batu Belubang yang tergabung pada Sentra Rusip Betapak melalui kegiatan pendampingan

pengolahan produk penyedap rasa berbasis fermentasi ikan teri sebagai produk unggulan desa dalam mencapai masyarakat ekonomi kuat. Kegiatan ini akan melibatkan mahasiswa dalam kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) pada kegiatan kewirausahaan. Fokus kegiatan pengabdian ini untuk peningkatan pengetahuan, kreatifitas mitra binaan untuk menghasilkan penyedap rasa yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa dalam mendukung peningkatan dan penguatan perekonomian desa Batu Belubang dengan fokus ekonomi biru dengan untuk peningkatan mutu kesehatan dan ekonomi desa.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini akan dilakukan melalui sosialisasi dan pendampingan kepada anggota Sentra Rusip Betapak Desa Batu Belubang mengenai pentingnya produksi penyedap rasa yang sehat dan aman untuk masyarakat dan tata cara pengolahan rusip menjadi produk penyedap rasa. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berupa sosialisasi dan pendampingan secara langsung kepada mitra sebagai upaya untuk mendukung pemanfaatan dan pengembangan produk berbasis potensi lokal menjadi produk unggulan (Roanisca *et al.*, 2020). Pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat ini pada Desa Batu Belubang terdiri dari beberapa tahapan antara lain:

### 1. Tahap Persiapan

#### a. *Focus Group Discussion* (FGD)

Tujuan: menumbuhkan motivasi dan komitmen yang kuat dalam mewujudkan terciptanya semangat

berwirausaha pada mitra, serta menggali potensi desa terkait Sumber Daya Manusia (SDM) yakni pelaku UMKM rusip yang siap dilatih untuk memproduksi kecap ikan.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi

#### b. Koordinasi dengan pelaku UMKM Sentra Rusip Betapak

Tujuan: penjadwalan sosialisasi dan pendampingan pengolahan rusip menjadi produk penyedap rasa, desain stiker dan kemasan, legalitas produk, dan pemasaran.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi dan pemasaran

## 2. Tahap Pelaksanaan

#### a. Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Rusip Menjadi Produk Penyedap Rasa

Tujuan: Sosialisasi dan pendampingan pengolahan rusip menjadi produk penyedap rasa yang sehat, halal dan bergizi memenuhi standar tertentu.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi

#### b. Pendampingan Desain Kemasan dan Stiker

Tujuan: pendampingan desain kemasan dan stiker mengenai informasi dan komponen yang harus dipenuhi pada suatu label/stiker kemasan produk penyedap rasa.

Bidang permasalahan yang ditangani: pemasaran

#### c. Pendampingan Pemasaran Berbasis Digital

Tujuan: pendampingan pemasaran berbasis digital untuk menjangkau jejaring pasar yang luas.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi dan pemasaran

d. Pendampingan  
Manajemen Produksi, dan Pemasaran

Tujuan: pendampingan dalam pembagian manajemen produksi dan pemasaran produk penyedap rasa.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi

3. Monitoring

a. Monitoring terhadap  
Proses Produksi

Tujuan: Sosialisasi dan pendampingan pengolahan rusip menjadi produk penyedap rasa yang sehat, halal dan bergizi memenuhi standar tertentu.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi

b. Monitoring terhadap  
Kinerja Mitra

Tujuan: mengawasi jalannya pembagian tugas yang telah disepakati pada mitra agar keberlangsungan produksi produk penyedap rasa tetap terjamin, dan menjangkau pasar yang luas melalui penguatan kemitraan dengan instansi terkait.

Bidang permasalahan yang ditangani: pemasaran

4. Evaluasi Keberlanjutan  
Program Setelah Kegiatan PKM

a. Evaluasi terhadap Mitra

Tujuan: mengevaluasi mitra dengan harapan memiliki konsistensi dan tanggung jawab yang tinggi untuk menghasilkan produk penyedap rasa yang sehat dan bergizi secara berkesinambungan, berdaya saing dan memenuhi standar pemasaran, menggunakan desain kemasan dan stiker yang memenuhi standar. Pada tahap ini akan dievaluasi indikator keberhasilan dari program PKM ini adalah tersedianya produk penyedap rasa yang telah memiliki desain kemasan dan stiker yang menarik dan

aman. Pemasaran menggunakan media sosial dan *e-commerce*. Kunjungan akan tetap terjadwal dan komunikasi akan tetap terjalin pada mitra setelah pelaksanaan program, untuk memastikan mitra tetap konsisten memproduksi produk dan dilakukan secara berlanjut. Kegiatan pengabdian ini akan membuka kesempatan bagi tim pengabdian untuk terus mengeksplorasi potensi Bangka Belitung untuk dikembangkan menjadi produk yang sehat dan bergizi.

Bidang permasalahan yang ditangani: produksi dan pemasaran

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) antara lain:

a. Mitra berkewajiban mengikuti seluruh program PKM yang diselenggarakan oleh pengusul.

b. Mitra berkewajiban mengikuti dan memenuhi segala proses produksi produk penyedap rasa sesuai standar bersih dan halal.

c. Mitra berkewajiban menggunakan desain kemasan dan stiker yang telah diajukan dan disepakati, serta menerapkan cara pengemasan yang telah disarankan.

d. Mitra melaksanakan tugas sesuai dengan kesepakatan dalam memproduksi, memperluas pemasaran dan promosi berbasis digital menggunakan *e-commerce* dan media sosial.

e. Mitra berkewajiban menjaga komitmen untuk mendukung program pengabdian ini untuk memproduksi produk penyedap rasa yang sehat dan bergizi.

f. Mitra berkewajiban mengikuti dan terus berupaya

untuk menjalin jejaring kerja sama dengan instansi terkait.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil yang Dicapai

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada peningkatan keterampilan dan pendapatan Sentra "Rusip Betapak" di Desa Batu Belubang, Bangka Tengah, melalui inovasi produk penyedap rasa yang sehat dan aman, telah berjalan dengan baik. Berikut hasil dari kegiatan tersebut:

#### 1. Transfer Teknologi Pengolahan Rusip Menjadi Produk Penyedap Rasa

Tim pengabdian berhasil melakukan transfer teknologi kepada mitra binaan Sentra "Rusip Betapak" dengan inovasi pengolahan rusip menjadi berbagai produk penyedap rasa alami. Fokus utama adalah pada pembuatan saus ikan dari hasil fermentasi ikan (rusip). Teknologi pengolahan yang diajarkan melibatkan tahapan fermentasi yang higienis serta penambahan bahan alami untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang masa simpan produk.



Gambar 1. Produk Saus Ikan Inovasi Rusip

#### 2. Peningkatan Kolaborasi dengan Mahasiswa Universitas Bangka Belitung (UBB)

Mahasiswa UBB turut serta dalam kegiatan ini dengan peran

penting dalam memperkenalkan dan memasarkan produk saus ikan melalui penerapan konsep pemasaran digital. Mahasiswa bertugas membuat konten promosi, mengelola media sosial, serta memasarkan produk ke pasar yang lebih luas, baik secara lokal maupun nasional. Kolaborasi ini membantu meningkatkan eksistensi usaha mitra binaan dan membuka peluang pemasaran yang lebih efektif.



Gambar 2. Kolaborasi dengan mahasiswa Universitas Bangka Belitung

#### 3. Penyediaan Fasilitas Pendukung Standar

Tim pengabdian juga menyerahkan rak penjemuran ikan yang memenuhi standar kebersihan kepada mitra. Fasilitas ini diharapkan dapat membantu mitra dalam menjaga kualitas produk, sehingga lebih mudah memperoleh legalitas kebersihan dan sertifikasi halal. Peningkatan kebersihan dalam proses produksi menjadi salah satu langkah penting untuk memperluas pasar, terutama di kalangan konsumen yang lebih peduli terhadap kesehatan dan keamanan produk.



Gambar 3. Penyerahan Rak Pengeringan yang Berstandar Kebersihan

#### 4. Respon dan Antusias Mitra Binaan

Mitra binaan menunjukkan antusiasme yang sangat tinggi untuk terus mengembangkan produk saus ikan ini sebagai produk tambahan dan unggulan dari Desa Batu Belubang. Keinginan untuk terus berinovasi didorong oleh peluang peningkatan pendapatan serta dukungan dari universitas dan mahasiswa UBB dalam pengembangan usaha.



Gambar 4. Mitra Binaan Antusias Mengikuti Kegiatan PBM

#### Pembahasan Pemberdayaan Berbasis Masyarakat

Kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif yang nyata terhadap mitra binaan Sentra "Rusip Betapak". Transfer teknologi pengolahan rusip menjadi saus ikan memungkinkan mitra untuk memanfaatkan potensi lokal yang ada secara lebih optimal. Inovasi ini menawarkan nilai tambah bagi produk rusip yang selama ini hanya dikenal sebagai makanan fermentasi tradisional, sehingga mampu memberikan pilihan yang lebih beragam dan bernilai ekonomi lebih tinggi.

Saus ikan, sebagai salah satu penyedap rasa yang kaya akan umami, memiliki permintaan yang stabil baik di pasar lokal maupun global. Di Indonesia, saus ikan banyak digunakan dalam masakan sehari-hari, terutama di daerah pesisir yang memiliki akses melimpah terhadap hasil laut. Produk

saus ikan yang berasal dari fermentasi alami seperti rusip, dengan pendekatan yang lebih sehat dan tanpa bahan pengawet sintetis, berpotensi untuk menarik minat konsumen yang semakin peduli terhadap aspek kesehatan dan keamanan pangan.

#### Prospek Pengembangan Saus Ikan di Indonesia

Prospek pengembangan saus ikan di Indonesia sangat menjanjikan mengingat beberapa faktor yang mendukung, baik dari sisi permintaan pasar maupun sumber daya yang tersedia. Berikut adalah beberapa poin penting yang mendukung potensi pengembangan produk saus ikan, termasuk dari rusip, di Indonesia antara lain:

#### Tren Konsumen Terhadap Produk Sehat dan Alami

Tren global menunjukkan peningkatan permintaan terhadap produk makanan dan minuman yang sehat, alami, dan bebas dari bahan kimia berbahaya. Konsumen modern semakin sadar akan pentingnya mengonsumsi produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga aman bagi kesehatan. Produk saus ikan berbasis fermentasi alami dari rusip memenuhi kriteria ini, karena proses pembuatannya tidak menggunakan bahan pengawet sintetis dan mengandalkan metode fermentasi tradisional yang alami. Selain itu, produk ini juga mengandung asam lemak omega-3 dan probiotik yang baik untuk kesehatan pencernaan.

#### Daya Tarik Produk Lokal dengan Nilai Budaya

Produk yang memiliki nilai budaya dan kekhasan lokal, seperti saus ikan dari rusip, dapat menarik segmen pasar yang lebih luas. Konsumen, terutama di kalangan wisatawan

domestik maupun mancanegara, sering kali tertarik untuk mencoba produk yang merepresentasikan kekayaan budaya dan tradisi kuliner suatu daerah. Pengembangan produk seperti saus ikan dari rusip tidak hanya mendukung pelestarian warisan budaya lokal, tetapi juga memberikan daya tarik tersendiri di pasar pariwisata kuliner.

### **Peluang Ekspor Produk Saus Ikan**

Pasar ekspor untuk produk saus ikan juga cukup besar, terutama ke negara-negara Asia Tenggara dan Asia Timur yang memiliki budaya konsumsi saus ikan yang kuat, seperti Thailand, Vietnam, dan Korea Selatan. Dengan inovasi yang tepat dalam hal pengemasan, peningkatan daya simpan, dan penerapan standar internasional untuk keamanan pangan, saus ikan berbasis rusip memiliki peluang besar untuk menembus pasar ekspor. Indonesia sendiri telah mengeksport berbagai produk laut, dan dengan adanya produk inovatif seperti ini, peluang penetrasi pasar global semakin terbuka lebar.

Kolaborasi antara tim pengabdian, mahasiswa UBB, dan mitra binaan juga memperlihatkan sinergi yang kuat dalam hal produksi dan pemasaran. Mahasiswa, dengan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pemasaran digital, memberikan kontribusi signifikan untuk memperluas jangkauan pasar. Strategi pemasaran digital yang diterapkan termasuk pemanfaatan media sosial, *e-commerce*, dan promosi melalui *platform* digital, yang efektif dalam meningkatkan kesadaran dan minat konsumen terhadap produk saus ikan.

Fasilitas rak penjemuran ikan yang diserahkan kepada mitra binaan juga sangat bermanfaat dalam menjamin kualitas produk. Dengan fasilitas ini,

proses pengeringan ikan untuk fermentasi dapat dilakukan dengan lebih higienis, sesuai dengan standar yang berlaku, sehingga peluang untuk mendapatkan sertifikasi halal menjadi lebih besar. Hal ini sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas, terutama di kalangan konsumen yang mengutamakan aspek kebersihan dan kehalalan produk.

Antusiasme mitra dalam mengembangkan produk ini menjadi produk unggulan desa menunjukkan bahwa program ini berhasil membangkitkan semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat lokal. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga turut melestarikan budaya lokal melalui pengolahan rusip yang menjadi ciri khas Desa Batu Belubang.



**Gambar 5. Kegiatan PBM Pada Sentra Rusip Betapak**

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat secara ekonomi bagi mitra binaan, tetapi juga meningkatkan keterampilan mereka dalam produksi dan pemasaran produk berbasis teknologi. Adanya kolaborasi antara universitas dan masyarakat juga diharapkan dapat memperkuat hubungan antara akademisi dan masyarakat lokal dalam upaya pengembangan ekonomi yang berkelanjutan.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan produk rusip, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat bagi pengembangan produk yang berdaya saing tinggi di pasar. Melalui kolaborasi yang erat antara tim pengabdian, mahasiswa UBB, dan mitra binaan, prospek pengembangan saus ikan berbasis rusip di Indonesia sangat potensial. Produk ini tidak hanya memiliki peluang besar untuk berkembang di pasar domestik, tetapi juga di pasar internasional.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih banyak kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui skema Hibah Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Litaay C, Mutiara TA, Indriati A, Novianti F, Nuraini L, Rahman N. Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2023 April 26(1):127-138.
- Mandang MSS, Mentang F, Dien HA, Palenewen JCV, Montolalu RI, Pandey EV. Mutu Mikrobiologis Dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Ikan Cakalang Selama Penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2022 Desember 10(3):165-170.
- Munasiah M. Dampak Pemberian Monosodium Glutamat Terhadap Kesehatan. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. 2020 November 2(4):451-458.
- Rahmi AD, Dien HA, Kaparang JT. Mutu Mikrobiologi dan Kimia dari Produk Pasta (Intermediet Product) Penyedap Rasa Alami yang disimpan pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2018 Mei 6(2): 42-47.
- Roanisca O, Yusnita M, Mahardika RG. Pendampingan Usaha Mikro Dan Masyarakat Desa Balunujuk Dalam Mewujudkan Kampung HalaL. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2020 Juni 6(2):173-180.
- Rochmah DL, Utami ET. Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (MSG) dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*. 2022 Maret 10(2):163-166.
- Sulman L. Isolation Of Piperine From Black Pepper (*Piper Nigrum*) In The Provision Of Standard Compounds For Natural Chemical Practice And Research Activities. *Jurnal Pijar MIPA*. 2021 November 16(5): 683-687.
- Sutamihardja R, Yuliani N, Rosani O. Optimasi Suhu Pengeringan dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 2018 Agustus 31 8(2): 80-86.

- Torris C, Molin M, Smastuen. M.C. Fish Consumption and Its Possible Preventive Role on the Development and Prevalence of Metabolic Syndrome-a Systematic Review. *Diabetology & Metabolic Syndrome*. 2014 October 17 6(1): 1-11.
- Wulandari W, Octavia, MD, Sari YN, Rivai H. Review: Black Pepper (*Piper Nigrum* L.) Botanical Aspects, Chemical Content, Pharmacological Activities. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Medicine*. 2021 Januari 6(1): 83-91.