

Pelatihan Pembuatan Sambal Keruthu Sebagai Upaya Pemberdayaan Usaha Kecil Berbasis Kearifan Lokal di Kelurahan Tamansari Pulomerak Kota Cilegon

**Phuty Dewi Sunaliyasih¹, Rahmah Andani², Meylan Natasya³, Wiwin Wulandari⁴,
Dina Khairuna Siregar⁵, Laila Arofah⁶, Desi Suliyasti⁷, Aldo Savero Zahran⁸
Muhammad Rizky Maulana Ilhami⁹, Nanda Silvia BR Galingging¹⁰, Dwi Maya
Lestari¹¹, Nita Yulianti¹², Zachika Tenia Putri¹³, Amalia¹⁴, Neneng Antika¹⁵**

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15} Universitas Bina Bangsa, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Phuty Dewi Sunaliyasih

E-mail: Phutysunaliyasih@gmail.com

Abstrak

Sambal Keruthu merupakan salah satu kuliner tradisional khas Kelurahan Tamansari yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis kearifan lokal. Melalui pelatihan pembuatan sambal keruthu, kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga agar mampu meningkatkan keterampilan teknis dalam pengolahan pangan, pengemasan higienis, serta strategi pemasaran digital. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi partisipatif selama proses pelatihan. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam produksi sambal keruthu berkualitas, serta pemahaman strategi usaha yang mendukung pengembangan UMKM lokal. Selain itu, pelatihan ini juga mendorong terciptanya peluang usaha baru yang berkontribusi pada peningkatan perekonomian keluarga dan kesejahteraan masyarakat. Program ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat menjadi salah satu langkah konkret dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci - sambal keruthu, pelatihan, UMKM, pemberdayaan

Abstract

Sambal Keruthu is a traditional culinary product from Tamansari Subdistrict with strong potential to be developed as a local wisdom-based flagship product. Through a sambal keruthu production training program, this activity aimed to empower housewives by enhancing their technical skills in food processing, hygienic packaging, and digital marketing strategies. This study used a qualitative descriptive method with a participatory observation approach during the training process. The results showed increased knowledge and skills among participants in producing high-quality sambal keruthu, along with a better understanding of business strategies that support the growth of local MSMEs. Furthermore, the training created new business opportunities that contributed to improving family income and overall community welfare. This program proves that local potential-based training can be an effective and sustainable approach to community economic empowerment.

Keywords - sambal keruthu, workshop, MSMEs, empowerment

PENDAHULUAN

Salah satu bentuk pemberdayaan yang potensial adalah melalui pengembangan usaha kuliner berbasis kearifan lokal. Kuliner tradisional memiliki nilai strategis karena selain menawarkan keunikan cita rasa yang tidak dapat digantikan oleh produk modern, juga menjadi media pelestarian identitas dan budaya daerah. Keunikan rasa, proses pengolahan yang khas, dan nilai sejarah yang melekat menjadikan kuliner lokal sebagai aset yang dapat dioptimalkan untuk membangun perekonomian masyarakat. Dengan inovasi yang tepat, kuliner tradisional dapat dikemas menjadi produk siap saji yang memiliki daya saing di pasar lokal, nasional, bahkan internasional. (Darmawan et al., 2024)

Salah satu contoh kuliner lokal yang memiliki potensi tersebut adalah Sambal Keruthu, sebuah olahan khas dari Kelurahan Tamansari yang memadukan bawang merah, cabai, dan rempah dengan teknik pengolahan khusus sehingga menghasilkan cita rasa gurih, pedas, dan aromatik. Ciri khas sambal ini terletak pada proses penggorengan bumbu yang dilakukan dengan kontrol suhu dan waktu tertentu, sehingga menghasilkan tekstur dan rasa yang unik. Meski memiliki cita rasa yang khas dan digemari masyarakat, pengelolaan produk ini di tingkat rumah tangga masih bersifat tradisional. Proses produksi seringkali belum memperhatikan aspek higienitas, kemasan masih sederhana dan kurang menarik, serta strategi pemasaran yang minim sehingga pasar produk ini masih terbatas pada lingkup lokal (Amin et al., 2024)

Kondisi tersebut membuka peluang bagi pelaksanaan pelatihan pembuatan sambal keruthu yang dirancang tidak hanya untuk meningkatkan keterampilan pengolahan bahan baku, tetapi juga memperkenalkan teknik produksi yang memenuhi standar kebersihan, pengemasan yang lebih menarik dan fungsional, serta strategi pemasaran digital. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu rumah tangga dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang tidak hanya bermanfaat untuk kebutuhan keluarga, tetapi juga mampu menjadi sumber penghasilan tambahan. (Panggabean, 2024)

Perkembangan teknologi digital memberikan peluang yang luas bagi produk kuliner lokal untuk menembus pasar yang lebih besar. Pemanfaatan media sosial dan platform penjualan daring memungkinkan promosi dan penjualan dilakukan secara efektif, bahkan dengan modal yang relatif kecil. Dengan strategi kemasan yang inovatif dan promosi yang terencana, produk seperti sambal kerutuk berpotensi menjadi ikon kuliner daerah yang tidak hanya mendatangkan keuntungan ekonomi, tetapi juga mengangkat citra daerah sebagai penghasil produk kreatif berbasis kearifan lokal. (Mubarok, 2024)

Dengan demikian, pelatihan pembuatan sambal keruthu bukan hanya sekadar kegiatan keterampilan memasak, melainkan sebuah strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Pelatihan ini diharapkan dapat membentuk ekosistem usaha kecil yang lebih profesional, berdaya saing, dan berkontribusi nyata terhadap kesejahteraan keluarga serta pelestarian budaya kuliner tradisional (Mukramin et al., 2024)

Untuk mendukung keberlanjutan program pelatihan pembuatan Sambal Keruthu, diperlukan sinergi antara berbagai pihak, baik dari pemerintah daerah, lembaga pendidikan, pelaku usaha, maupun komunitas lokal. Pemerintah dapat berperan dalam menyediakan fasilitas pelatihan, perizinan usaha, dan akses modal bagi pelaku UMKM, sementara perguruan tinggi atau lembaga pelatihan dapat memberikan pendampingan teknis dan edukasi berbasis riset (Achmad et al., 2024).

Pelaku usaha lokal dan komunitas juga diharapkan dapat berkontribusi dalam memperluas jejaring distribusi dan promosi produk. Kolaborasi lintas sektor ini sangat penting untuk memastikan bahwa potensi lokal seperti Sambal Keruthu tidak hanya berkembang dalam jangka pendek, tetapi mampu menjadi bagian dari sistem ekonomi kreatif daerah yang berkelanjutan. Dengan pendekatan kolaboratif ini, pengembangan kuliner tradisional tidak hanya menjadi agenda ekonomi semata, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pelestarian budaya yang berdampak luas bagi masyarakat (Eka Hartati et al., 2025)

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan observasi partisipatif. Metode ini dipilih karena mampu menggambarkan secara menyeluruh proses pelaksanaan pelatihan, tingkat keterlibatan peserta, serta hasil yang diperoleh tanpa melakukan manipulasi terhadap situasi yang terjadi di lapangan. Pendekatan observasi partisipatif memungkinkan tim pengabdian untuk terlibat secara langsung dalam kegiatan, sehingga dapat memperoleh data yang lebih mendalam dan akurat terkait dinamika pelaksanaan pelatihan. (Handayani et al., 2025)

Pelatihan dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Agustus 2025 di Kelurahan Tamansari, Kecamatan Pulomerak, Kota Cilegon. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi bahan baku sambal keruthu yang mudah diperoleh, serta masyarakatnya memiliki minat tinggi terhadap pengembangan usaha kuliner lokal. Peserta kegiatan berjumlah 12 orang ibu rumah tangga, yang dipilih berdasarkan kriteria:

1. Berdomisili di Kelurahan Tamansari.
2. Memiliki minat mengembangkan usaha berbasis kuliner lokal.
3. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.

Pemateri pada kegiatan ini adalah dosen pembimbing lapangan yang memiliki kompetensi di bidang pengolahan pangan dan kewirausahaan, sehingga materi yang diberikan tidak hanya mencakup aspek teknis pembuatan sambal keruthu, tetapi juga strategi pemasaran produk agar dapat bersaing di pasar.

Prosedur Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui tiga tahap utama:

1. Tahap Persiapan
 - Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak kelurahan dan tokoh masyarakat untuk menentukan jadwal dan tempat pelatihan.
 - Menyusun materi pelatihan yang mencakup sejarah dan filosofi sambal keruthu, manfaat ekonomi, teknik pembuatan, hingga strategi pemasaran sederhana.
 - Menyiapkan bahan baku seperti cabai gunung, bawang merah, penyedap rasa, minyak goreng, dan bumbu tambahan lain yang dibutuhkan.
 - Menyiapkan peralatan seperti kompor, spatula, baskom, wajan, cobek, sendok, toples sebagai pengemasan.
 - Mengundang peserta yaitu ibu-ibu yang sudah berkoordinasi dengan ketua RT/RW setempat.
2. Tahap Pelaksanaan
 - Pembukaan kegiatan diawali dengan sambutan dari panitia dan pengenalan pemateri.
 - Penyampaian materi oleh pemateri mengenai potensi usaha sambal keruthu sebagai produk kuliner lokal bernilai jual tinggi.
 - Demonstrasi langsung pembuatan sambal keruthu, mulai dari proses pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan, pengaturan tingkat kepedasan, hingga pengemasan produk.
 - Praktek bersama peserta, di mana setiap peserta secara berkelompok mencoba membuat sambal keruthu sesuai panduan yang telah diberikan.
 - Pemateri memberikan bimbingan langsung selama proses praktek agar setiap peserta memahami teknik yang benar.
3. Tahap Evaluasi
 - Mengadakan diskusi dan tanya jawab terkait kendala dan solusi dalam pembuatan sambal keruthu.
 - Pemateri memberikan tips dan strategi pemasaran, seperti pemanfaatan media sosial, penentuan harga jual, dan teknik promosi sederhana.

- Penutupan kegiatan dilakukan dengan penyampaian kesan dan pesan dari peserta, diikuti dokumentasi foto bersama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan sambal keruthu dilaksanakan pada Minggu, 10 Agustus 2025, di Kelurahan Tamansari, Kecamatan Pulomerak, Kota Cilegon, dihadiri oleh 12 orang ibu rumah tangga. Peserta memiliki latar belakang yang beragam, mulai dari ibu rumah tangga yang baru pertama kali mencoba membuat sambal keruthu hingga yang sudah berpengalaman membuat sambal untuk kebutuhan rumah tangga. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis pembuatan sambal, sekaligus memberikan wawasan mengenai strategi pengembangan usaha kecil berbasis kuliner lokal.

1. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui teknik pembuatan sambal keruthu yang menghasilkan cita rasa konsisten dan daya simpan lebih lama. Melalui penyampaian materi oleh pemateri Divisi Bidang Ekonomi dengan kompetensi di bidang pengolahan pangan dan kewirausahaan peserta memperoleh pengetahuan mengenai:

- Pemilihan bahan baku segar dan berkualitas.
- Teknik pengolahan yang mempertahankan warna, aroma, dan cita rasa sambal.
- Penggunaan bahan tambahan alami untuk meningkatkan daya simpan sambal.

Pengetahuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Habibi et al., 2024) mengenai pelatihan kuliner berbasis kearifan lokal, yang menekankan pentingnya pemahaman bahan baku dan teknik produksi agar produk kuliner lokal dapat bersaing di pasar.

2. Peningkatan Keterampilan Praktis

Pelatihan menggunakan metode demonstrasi dan praktek langsung sehingga peserta dapat mencoba setiap tahap pembuatan sambal keruthu, mulai dari menyiapkan bahan, mengolah bumbu, hingga pengemasan sederhana menggunakan toples kaca. Dari hasil praktek, seluruh peserta berhasil menghasilkan sambal keruthu yang memenuhi standar rasa dan tekstur yang diajarkan pemateri.

Hal ini mendukung temuan bahwa pelatihan berbasis praktek langsung meningkatkan kemampuan peserta lebih efektif dibandingkan metode teori saja, karena peserta belajar melalui pengalaman nyata (Khumairoh, 2023).

3. Pemahaman Strategi Pemasaran Produk

Selain keterampilan teknis, peserta diberikan pemahaman tentang strategi pemasaran produk kuliner lokal, di antaranya:

- Menentukan harga jual berdasarkan biaya produksi dan margin keuntungan.
- Mengemas produk secara menarik dan higienis.
- Menggunakan media sosial dan platform digital untuk promosi, seperti WhatsApp, Instagram, dan Tiktok Shop, Shopee.

Menurut (Juliyani & Abidah, 2025), keberhasilan usaha kecil berbasis kuliner lokal tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga oleh kemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat sasaran.

4. Kendala dan Solusi

Beberapa kendala yang muncul selama pelatihan Pembuatan sambal keruthu meliputi:

- Kesulitan peserta dalam menyesuaikan tingkat kepedasan sambal sesuai selera pasar.
- Peserta yang belum terbiasa dengan teknik pengemasan rapi dan higienis.
- Peserta Kurangnya Pengetahuan Pemasaran

Beberapa Solusi dari pemateri terkait kendala selama pelatihan pembuatan sambal Keruthu:

- Pemateri menyarankan peserta untuk mencatat resep standar dan membuat variasi sambal dengan tingkat kepedasan berbeda. Selain itu, pemateri memberikan tips pengujian rasa secara bertahap agar cita rasa tetap konsisten.
- Pemateri memperkenalkan teknik pengemasan sederhana menggunakan toples kaca, dengan model tutup yang rapat, serta tips sterilisasi sederhana sebelum pengemasan.
- Pemateri menyarankan beberapa strategi promosi menggunakan media sosial, pembuatan Logo dan labelling sederhana, dan teknik penawaran melalui pesan WhatsApp, Instagram, Tiktok Shop, dan juga Shopee.



Gambar 1.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sambal Keruthu

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan sambal kerutuk bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tamansari, Kecamatan Pulomerak, Kota Cilegon, terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan praktis, dan pemahaman strategi pemasaran peserta. Peserta mampu mengolah sambal keruthu dengan kualitas rasa dan tekstur yang baik, menerapkan teknik pengemasan higienis, serta memahami prinsip penentuan harga dan promosi produk melalui media sosial.

Saran:

- a. Diperlukan pendampingan lanjutan agar peserta dapat mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan.
- b. Pemerintah dan pihak terkait dapat memberikan dukungan berupa modal, peralatan, dan promosi.
- c. Pelatihan serupa sebaiknya diperluas ke wilayah lain dengan potensi kuliner lokal
- d. Peserta dianjurkan berinovasi pada rasa dan kemasan untuk meningkatkan persaingan.
- e. Pemanfaatan media sosial untuk promosi produk perlu ditingkatkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kelancaran kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing Lapangan, peserta pelatihan 12 ibu rumah tangga di Kelurahan Tamansari, Kecamatan Pulomerak, serta semua pihak yang telah mendukung terlaksananya pelatihan. Ucapan terima kasih juga kepada penulis jurnal dan referensi akademik yang menjadi dasar pembuatan jurnal ini

DAFTAR PUSTAKA

Achmad, Z. A., Rosida, D. F., Priyadarshini, R., Safeyah, M., & Lestari, W. D. (2024). *Peran Inovasi untuk Mendorong UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Bidang Ekonomi Kreatif*. <https://repository.upnjatim.ac.id/24535>

- Amin, K. F., Usman, H., Muliadi, M., & Annisa, A. (2024). Pelatihan Kuliner Juku Kambu; Pemanfaatan Sumber Daya Alam Lokal Desa Wisata Menuju Desa Mandiri Berkearifan Lokal. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 18–21.
- Darmawan, A., Rosyadi, M. A., & Kusuma, N. (2024). Peran Ganda Istri Nelayan Dalam Meningkatkan Perekonomian Rumah Tangga Di Desa Kuranji Dalang Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Sosiologi*, 2(2), 193–218.
- Eka Hartati, Q., Khairil Mala, I., & Author, C. (2025). Optimalisasi Keberhasilan Bisnis Kearifan Lokal Dalam Menghadapi Era Globalisasi. *Jurnal Multilingual*, 5(1), 1412–1482. <https://doi.org/10.20884/1.actadiurn>
- Habibi, M., Yuanita, M. I. I. N. R., & Damayanti, D. S. A. S. P. (2024). Penjangkauan Dan Pendampingan Umkm Desa Sawocangkring Untuk Penguatan Legalitas Usaha Melalui Sentra Kuliner Dan Bazaar Dengan Model Pengorganisasian Berbasis Kearifan Lokal. *Ta'awun: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 130–147.
- Handayani, F., Damayanti, S. P., & Mulyawan, U. (2025). Strategi Penerapan Metode Pelatihan Partisipatif Dalam Pengembangan Desa Wisata Di Desa Sesaot Kecamatan Narmada. *Journal Of Responsible Tourism*, 4(3), 1003–1010.
- Juliyani, E., & Abidah, Z. (2025). Strategi Pemasaran Restoran Sunan Drajat dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Ummul Qura Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat (INSUD) Lamongan*, 9(1), 85–95.
- Khumairoh, W. B. (2023). *Sambal Kampus; Manajemen Keuangan Bisnis Sambal Kampus Produk Olahan Sambal Kemasan Praktis dan Tahan Lama dengan Berbagai Varian Isian*. Universitas Islam Indonesia.
- Mubarok, R. S. (2024). *Pelaksanaan digital marketing untuk meningkatkan penjualan produk gethuk gunung lawu*. IAIN PONOROGO.
- Mukramin, S., Amin, S., Arifin, J., Anggraeni, N. H., & Fitriani, F. (2024). Pengembangan Usaha Mikro Kuliner Tiram Bakar Berbasis Kearifan Lokal Sebagai Sumber Penghasilan Alternatif Di Wilayah Pesisir Di Tanete Rilau Kabupaten Barru. *Mimbar Integritas: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 120–138.
- Panggabean, N. F. (2024). *Strategi pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) keripik sambal khas Sibolga*. UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan.