

PELATIHAN PEMBUATAN SAMBAL HITAM SEBAGAI SOLUSI KREATIF PENGUATAN KEWIRAUSAHAAN MAHASISWA SEKOLAH TINGGI AGAMA KRISTEN SABDA HOLISTIK

Elvin Paende^{1)*}, Reagen Banea²⁾, Chresty Thessy Tupamahu³⁾

¹²³⁾ Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik

*Penulis Korespondensi, email: chresttupamahu@gmail.com

Abstrak

Sambal merupakan makanan khas Indonesia dan sangat digemari sebagian masyarakat. Pembuatan sambal secara khusus sambal hitam tidak terlalu sulit dan bahannya pun sangat mudah didapatkan. Pelatihan pembuatan sambal hitam sangat bermanfaat untuk meningkatkan kreatifitas serta sumber daya manusia (SDM) dan bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan dalam menghadapi Bonus Demografi. Pembuatan sambal hitam sangat diminati oleh mahasiswa dan dosen oleh karena berbeda dengan sambal pada umumnya. Hasil menunjukkan: a. Pelatihan pembuatan sambal hitam mempunyai dampak positif b. Proses pembuatan sambal Hitam sangat sederhana dan memiliki biaya produksinya yang relatif rendah serta bahan yang di perlukan mudah di dapat. c. Produksi sambal hitam mempunyai keuntungan yang menjanjikan. d. Berpotensi menciptakan peluang usaha dan lapangan pekerjaan baru. e. STAK Sabda Holistik terus melanjutkan program pelatihan pembuatan sambal Hitam guna membekali generasi produktif Indonesia dengan keterampilan usaha yang inovatif.

Kata kunci: Pelatihan, Pembuatan, Sambal Hitam, solusi Kreatif, SDM

Abstract

Chili sauce is a typical Indonesian food and is very popular with some people. Making chili sauce, especially black chili sauce, is not too difficult, and the ingredients are also straightforward to get. Black chili sauce making training is very useful in increasing creativity and human resources (HR) and aims to equip students with skills in dealing with demographic Bonuses. The making of black chili sauce is in great demand by students and lecturers because it is different from chili sauce in general. The results showed: a. Black sambal making training had a positive impact b. The process of making Black chili sauce is very simple and has a realistic low production cost, and the ingredients needed are easy to get. c. The production of black chili sauce has promising profits. d. Potentially creating new business opportunities and jobs. e. STAK Sabda Holistic continues to offer the training program for making Black chili sauce to equip Indonesia's productive generation with innovative business skills.

Keywords: Training, Manufacturing, Black Chili Sauce, Creative solutions, Human Resources

PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak pulau dan merupakan negara produsen kelapa utama di dunia. Hampis di semua propinsi di Indonesia dijumpai tanaman kelapa yang pengusahaannya berupa perkebunan rakyat. hal ini merupakan peluang untuk pengembangan kelapa menjadi aneka produk yang sangat bermanfaat (Maharani & Dewi, 2021). Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) juga merupakan tanaman yang bermanfaat bagi kehidupan manusia. Hampir seluruh bagian dari pohon kelapa dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan (Aprilasani & Adiwarna, 2014).

Adapun beberapa pemanfaatan dari buah kelapa menurut Widiyanti, buah kelapa dalam penggunaannya atau pemanfaatannya oleh masyarakat masihlah terbatas hanya digunakan untuk kelapa sayur dan dibuat minyak kelapa tradisional. Tetapi pada dasarnya buah kelapa memiliki begitu banyak kegunaan selain dari pada itu kelapa dapat diolah menjadi berbagai aneka produk diantaranya daging buah kelapa dapat dijadikan bahan baku kopra, minyak kelapa, sandan dan krim. Sedangkan air kelapa dapat dibuat menjadi cuka dan nata de coco, bahkan santan kelapa dapat di manfaatkan untuk menambah cita rasa masakan dan dapat di campur dalam kue, permen dan es krim (Surayasa et al., 2024).

Mahasiswa Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik terdiri dari berbagai latar belakang suku dan wilaya yang ada di Indonesia, khususnya yang berasal dari daerah 3T (Tertinggal, Terdepan, dan Terluar). Karena berasal dari wilayah dengan keterbatasan akses serta SDM yang rendah, banyak dari mereka belum mengenal atau memiliki pengalaman dalam pengolahan buah kelapa menjadi sesuatu yang sederhana namun memiliki nilai jual yang baik. Untuk meningkatkan kreatifitas serta pelayanan kepada masyarakat(PKM), tim dari UMKM Sambelin, yang dipimpin oleh Bapak Yahudi dan Ibu Fitriya, hadir untuk memberikan pelatihan kewirausahaan. Mereka memperkenalkan proses pembuatan dan pemasaran sambal hitam yang terbuat dari kelapa kepada mahasiswa dan staf STAK Sabda Holistik sebagai peluang usaha kreatif dan kegiatan ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan dalam menghadapi Bonus Demografi. Kegiatan ini tidak hanya fokus pada aspek ekonomi, tetapi juga menjadi sarana untuk membangun koneksi yang lebih erat antara mahasiswa, dosen dan masyarakat sekitar.

Berdasarkan penelitian terdahulu Dewa Ayu Pramitha dan Agung Chandra Wibawa menjelaskan bagaimana buah kelapa di olah dan dimanfaatkan menjadi VCO (minyak kelapa) untuk meningkatkan SDM masyarakat (Pramitha & Wibawa, 2021). Sedangkan penelitian lainnya Siti Thomas Zulaikhah, Susilorini, Rohadi menjelaskan menetai air kelapa sebagai minuman probiotik dalam upaya meningkatkan imunitas masyarakat (Zulaikhah et al., 2022). Berdasarkan penelitian ini penulis dapat melihat bagaimana kelapa memiliki banyak manfaat dalam kehidupan bermasyarakat, namun dari penelitian di atas tidak ada secara spesifik memanfaatkan kelapa untuk diolah menjadi sambal hitam dan hasilnya dapat menjadi usaha serta meningkatkan SDM oleh sebab itu dalam artikel ini penulis ingin memfokuskan pengolahan kelapa menjadi sambal hitam untuk meningkatkan kreatifitas serta sumber daya manusia (SDM) mahasiswa STAK Sabda Holistik.

Di dasarkan pada visi besar Yayasan Sabda Holistik Abdi Reformasi yaitu “Generasi Produktif Indonesia mengalami pembaharuan hidup secara holistik di dalam Kristus.” STAK Sabda Holistik juga mengarahkan lulusannya untuk tidak hanya unggul secara teologis, tetapi juga memiliki jiwa kewirausahaan yang tangguh. Oleh sebab itu pelatihan seperti pembuatan

sambal Hitam menjadi bagian dari strategi pengembangan kreatifitas mahasiswa secara menyeluruh.

Dalam pelaksanaan PkM ini, mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk belajar membuat sambal Hitam dengan merek dagang “Sambelin Hitam” Buah Kelapa sebagai bahan utama memiliki berbagai manfaat. Prosuk sambal hitam ini masih tergolong baru bagi mahasiswa yang berasal dari luar Jawa, sehingga pelatihan ini memberikan pengalaman serta pengetahuan baru sekaligus peluang usaha yang menarik. Apabila dikemas secara modern dan higienis, serta diperlengkapi dengan sertifikasi halal, sambal hitam memiliki nilai jual serta hasil yang menjanjikan.

METODE

Metode pelatihan dalam pembuatan sambel Hitam dengan Merk Dagang “Sambelin Hitam” dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu (Pardede et al., 2023): 1) Tahap persiapan: a) pengaturan jadwal pelaksanaan kegiatan bersama dengan Bidang Akademik Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik yang disepakati tanggal 2-3 Mei 2025, b) perancangan anggaran, dan c) mempersiapkan peralatan. 2) Tahap pelaksanaan: a) penyampaian materi, b) praktik dan pendampingan, c) pembuatan stiker dan pengemasan, serta d) pemasaran. 3) Tahap evaluasi: pembagian angket kepada mahasiswa dan staff untuk mengetahui sejauhmana pelatihan pembuatan sambel hitam tersebut dapat bermanfaat bagi peserta, sejauhmana peserta memiliki minat untuk mengerjakan dan mengajarkan cara pembuatan sambel hitam kepada orang-orang yang akan mereka layani, serta memberikan evaluasi dan masukan kepada UMKM Sambelin yang menjadi pelaksana pelatihan dan juga STAK Sabda Holistik sebagai penerima manfaat, supaya hasil yang didapat memberikan dampak bagi SDM untuk berkreasi di tengah minimnya lapangan pekerjaan di Era Bonus Demografi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan sambel Hitam di Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik, dimulai dengan beberapa tahapan, antara lain:

Tahap Persiapan:

1. Pengaturan jadwal pelaksanaan dengan bidang kemahasiswaan Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik: Tim UMKM Sambelin dengan pelatih Bpk. Yahudi dan Ibu Fitriya mengadakan pertemuan khusus secara langsung dengan membuat kesepakatan bersama, bahwa mahasiswa akan menerima informasi penyelenggaraan kegiatan PKM tersebut. Ada 28 mahasiswa dan 6 orang staff yang mengikuti pelatihan pembuatan sambel Hitam ini.
2. Perancangan anggaran: Perancangan anggaran dilakukan oleh Tim UMKM Sambelin dan Bidang Akademik, rancangan anggaran tersebut dibuat mulai dari modal sampai kepada keuntungan penjualan.

Tabel
Perhitungan Modal dan Keuntungan Penjualan
Sambal Apel untuk Satu Resep

NO	BAHAN	HARGA
1	Cabe Kecil 2.5 kg	Rp. 75.000
2	Cabe Keriting ½ kg	Rp. 10.000
3	Bawang Putih ¼ kg	Rp. 10.000
4	Bawang Merah ½ kg	Rp. 10.000
5	3 Buah kelapa parut,	Rp. 30.000
6	50 botol x 2000	Rp. 100.00
7	Penyedap Magic 1 renteng	Rp. 7.000
8	Minyak 4 liter	Rp. 80.000
9	Terasi 5 bungkus	Rp. 2.500
10	Kluwek ½ kg	Rp. 15.000
11	Garam Cap Kapal 30 gram	Rp. 2.000
12	Bensolat 12 gram	Rp. 4.500
13	Stiker 50 buah	Rp. 15.000
14	1 tabung Gas	Rp. 20.000
15	Cabe Kecil 2.5 kg	Rp. 75.000
	Total Modal	Rp. 381.000
	Harga Jual: 15.000/ botol x 50	Rp. 750.000
	Keuntungan	Rp. 369.000

3. Mempersiapkan peralatan dan bahan: Sebelum melakukan pelatihan, tim mempersiapkan peralatan seperti: Kompor, kuai, alat parut, alat *chopper* atau blender, baskom, corong stenlis dan sendok botol, stiker dan timbangan digital. Bahan-bahan yang digunakan, seperti: cabe kecil, cabe keriting, bawang merah, bawang putih, garam, gula, kelapa, terasi, penyedap rasa, gula, citrun, bensolat.

Tahap Pelaksanaan

Dalam bagian ini penulis akan memaparkan mengenai proses pelaksanaan pembuatan sambal hitam sebagai berikut;

- a) Pertama kelapa yang telah di parut, digongseng atau disangrai kelapa dengan api sedang dan terus di aduk agar kelapa tidak lengket di wajan. sangrai hingga kelapa berwarna kecoklatan. Setelah itu, dinginkan kelapa lalu di *chopper* yang dilakukan dengan bertahap tahap pertama dan tahap kedua yang terakhir hingga semua kelapa dihaluskan menggunakan alat *chopper*.
- b) Sementara kelapa disangrai bersihkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dipersiapkan, masukkan kedalam wadah yang sudah dipersiapkan lalu dicuci dengan air bersih. Kemudian bersihkan cabai rawit dan cabai keriting lalu dicuci.
- c) Setelah dicuci, cabai keriting dipotong-potong. Kemudian, dimasukkan ke dalam wajan serta campurkan dengan bawang merah, bawang putih, terasi 5 bungkus dan kluwek kemudian tambahkan minyak sedikit lalu dioseng dengan api normal sampai airnya kering dan cabai serta bawang merah dan bawang putihnya layu. Lalu, dinginkan.
- d) Selanjutnya siapkan *chopper* lalu masukkan cabai serta bahan lainnya yang sudah di dinginkan tadi secara bertahap. Seperti masukkan ¼ untuk di cincang atau dicacah

sehingga tidak terlalu halus dan memiliki tekstur. Lakukan terus seperti itu sampai cabai dan bahan lainnya habis di cacah.

- e) Setelah itu, tahap selanjut ialah masukkan cabai yang sudah dicacah tadi kedalam wajan campurkan dengan kelapa yang sudah di *chopper*, lalu tambahkan minyak yang sudah disediakan sebanyak 4 liter, tidak lupa juga untuk menambahkan garam 30 gram, penyedap rasa sebanyak 12 bungkus, serta tambahkan juga gula pasir sebanyak 50 gram kemudian dimasak dengan api normal sambil diaduk-aduk selama 40-45 menit hingga matang atau sampai minyaknya terlihat terpisah dengan sambalnya setelah itu, sisihkan sambalnya sedikit ke pinggir wajan sehingga tidak terlalu banyak lalu masukkan natrium benzoate sebanyak 12 gram di campurkan terlebih dahulu di Kumpulan kecil itu lalu aduk sambal seluruhnya sampai merata lalu dinginkan.
- f) Setelah sambalnya matang, dinginkan sampai benar-benar dingin. Sementara didinginkan siapkan tissu, botol sambal beserta tutup yang sudah dipasang aluminium foil, corong stenlis, sendok makan/sendok teh, timbangan, sealer (perekat aluminium foil), stiker (tidak lupa menstempel tanggal produksi dan tanggal expayer pada stiker tersebut), plastic sring (plastic segel) dan hot gun (alat segel) diatas meja.
- g) Tahap terakhir yakni pengemasan. Setelah sambal hitamnya benar-benar dingin, mulai dengan menstabilkan ukuran timbangan dengan menimbang botol kosong terlebih dahulu lalu mengembalikan nol pada timbangan. Selanjutnya pasang corong di atas botol sambal kemudian sambalnya di masuk ke dalam botol dengan menggunakan makan/the lalu ditimbang hingga mencapai berat bersih 120 gram.
- h) Lalu, periksalah botol yang sudah diisi sambal itu apakah ada minyak yang menempel di mulut botol itu kalau ada bersihkan menggunakan tisu yang sudah disiapkan. Selanjutnya tutup botol dengan tutup yang sudah di pasang aluminium foil dan kemudian gunakan sealer untuk merekatkan aluminium foil tersebut pada mulut botol dengan cara pasangkan sealer yang sudah dipanaskan tepat di atas tutup botol kemudian menekan tombolnya sekali langsung lepas dan ketiga telah bunyi maka alatnya langsung angkat lalu coba cek apakah aluminiumnya merekat dengan baik atau tidak.

Selanjutnya, tempel botol dengan stiker sambal hitam yang sudah disiapkan dengan rapi. Pasangkan plastic sring di bagian tutup botol setengah ke atas dan setengahnya ke bawah untuk menyegel tutupnya dengan alat segel (hot gun) yang Sudah dipanaskan, cara setelah plastic dipasangkan pada botol seperti posisi di atas arahkan hot gun ke botol sambal itu dengan jarak yang tidak terlalu dekat dan kontak sambil tangan kiri memutar botol sambel hingga botolnya tersegel sempurna. Lakukan tahap pengemasan ini secara berulang dengan cara yang sama hingga semua sambalnya habis dikemas. Akhirnya sambal hitam benar-benar siap untuk dipasarkan.

Tahap Evaluasi

Proses pembagian angket diberikan kepada Staff ataupun setiap mahasiswa yang mengikuti proses pembuatan sambel hitam, hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauhmana manfaat dari proses pelatihan pembuatan sambel hitam, minat dari peserta dalam mengerjakan pelatihan pembuatan sambal hitam serta minat dalam mengajarkan atau pemanfaatan pelatihan ini untuk pelayanan kepada orang-orang nantinya, dan menjadi evaluasi kepada UMKM Sambelin sebagai lembaga yang menjadi pelaksana pelatihan serta STAK Sabda Holistik sebagai yang menerima manfaat.

Adapun proses mengumpulkan data sebagai berikut; tim membagikan angket dengan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan pelatihan. Berdasarkan kuesioner yang dibagikan, maka hasil yang didapat adalah 34 responden (28 Mahasiswa serta 6 Staff), sangat menyetujui jika pelatihan dapat diadakan secara rutin atau berkelanjutan untuk mahasiswa STAK Sabda Holistik selanjutnya, 34 responden merasa bahwa pelatihan produk sambel Hitam memiliki

manfaat bagi peserta karena memberikan pembekalan keterampilan dalam usaha, 34 responden merasa bahwa pelatihan produk sambel hitam juga memiliki manfaat dalam pelayanan kepada masyarakat, 34 responden bersedia untuk mengajarkan produk sambel hitam kepada orang-orang supaya banyak orang memiliki kreativitas dalam usaha, serta 34 responden memiliki niat untuk mengembangkan usaha pembuatan sambel hitam dikarenakan bahan yang dibutuhkan mudah di dapat dan modal awal yang di keluarkan tidak besar sedangkan pemasukan dari penjualan sambal hitam cukup baik.

Gambar 1: Pemaparan Materi & Pendampingan



Gambar 2: Sangrai Kelapa dan Pembersihan Bahan-bahan



Gambar 3: Pencampuran Bumbu, Blender dan Memasak



Gambar 4: Proses Pengemasan & Pemasangan Stiker



Gambar 5: Proses Pemasaran



SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

1. Berdasarkan respon para peserta, serta pelatihan yang telah dilakakun maka penulis menyimpulkan sebagai berikut;
2. Pelatihan pembuatan sambel hitam mempunyai dampak positif serta adanya peningkatan kratafitas serta SDM yang signifikan, terutama bagi mahasiswa dan staf Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik, dalam hal kewirausahaan.
3. Proses pembuatan sambal Hitam sangat sederhana dan memiliki biaya produksinya yang realtif rendah serta bahan bahan yang di perlukan mudah di dapat dan murah.
4. Usaha Produksi sambal hitam mempunyai keuntungan yang menjanjikan, shingga layak dikembangkan sebagi alternatif usaha mandiri.
5. Kegiatan ini berpotensi menciptakan peluang usaha dan lapangan pekerjaan baru, khususnya bagi individu yang memiliki semangat dan komitmen untuk memulai usaha kecil menengah (UKM).
6. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah disebarakan kepada mahasiswa dan staf, siperoleh berbagai masukan yang dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan tindak lanjut. Salah satu rekomendasinya adalah agar STAK Sabda Holistik terus melanjutkan program pelatihan pembuatan sambal Hitam guna membekali generasi produktif Indonesia dengan keterampilan usaha yang inovatif.

REFERENSI

- Aprilasani, Z., & Adiwarna, A. (2014). Pengaruh lama waktu pengadukan dengan variasi penambahan asam asetat dalam pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dari buah kelapa. *Jurnal Konversi*, 3(1).
- Maharani, N. L. E., & Dewi, P. P. (2021). Pengembangan Produk Olahan Kelapa Sebagai Sektor Unggulan Di Desa Tibubeneng, Bali. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(01), 97–103.
- Pardede, R. J., Yatmini, Y., Sudarmanto, G., Uling, M., & Dami, Z. A. (2023). Peningkatan Perekonomian Mahasiswa Melalui Tekno Pangan: Pembuatan Jamu Beras Kencur. *Abdimas Universal*, 5(1), 1–5.
- Pramitha, D. A. I., & Wibawa, A. A. C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 2(1), 24–29.
- Surayasa, M. T., Suek, J., & Bani, A. (2024). Pemanfaatan Daging Buah Kelapa Menjadi VCO Pada Kelompok Kasih Di Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kupang. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 5(1), 58–64.
- Zulaikhah, S. T., Susilorini, S., & Rohadi, R. (2022). Pengolahan Air Kelapa Menjadi Minuman Probiotik dalam Upaya Meningkatkan Imunitas dan Kesejahteraan Warga Banjardowo Genuk Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kedokteran*, 1(3), 134–144.