



**Inovasi Kuliner *RiceBowl* Udang Krispy Saus Pedas Manis sebagai Peluang Usaha di Kelurahan Lingkas Ujung**

***Culinary Innovation of RiceBowl Shrimp Krispy Sweet Spicy Sauce as a Business Opportunity in Lingkas Ujung Village***

**Nurul Hidayat<sup>1\*</sup>, Anisah Nurfahmi<sup>2</sup>, Herwin<sup>3</sup>, Intan Feiduri<sup>4</sup>, Lianti<sup>5</sup>, Muhamad Akil Saputra<sup>6</sup>, Nur Syarifah Athira<sup>7</sup>**

Program Studi Manajemen<sup>1</sup>, Program Studi Ekonomi Pembangunan<sup>2-5</sup>, Fakultas Ekonomi<sup>6,7</sup>, Universitas Borneo Tarakan, Indonesia

E-mail : <sup>1\*</sup>[nurul.hidayat8910@gmail.com](mailto:nurul.hidayat8910@gmail.com), <sup>6</sup>[akilsaputra545@gmail.com](mailto:akilsaputra545@gmail.com)

Alamat: Jl. Amal Lama No. 1 Kota Tarakan

Korespondensi penulis : [nurul.hidayat8910@gmail.com](mailto:nurul.hidayat8910@gmail.com)

---

**Article History:**

Received: Februari 19, 2025

Revised: Maret 23, 2025

Accepted: April 05, 2025

Online available: April 10, 2025

**Keywords:** *culinary, innovation, ricebowl, crispy, shrimp.*

**Abstrak.** *This study aims to examine the potential for developing culinary businesses based on innovation, especially ricebowls with crispy shrimp with sweet and spicy sauce, as a business opportunity in Lingkas Ujung Village. ricebowls with crispy shrimp with sweet and spicy sauce are a food innovation that combines spicy, sweet and crispy flavors, which can attract consumers, especially children, students and workers. The manufacturing process begins with the selection of quality raw materials, followed by the right shrimp processing techniques to produce an optimal crispy texture. The sweet and spicy sauce is designed to provide an attractive balance of spicy and sweet flavors. This study was also conducted in Lingkas Ujung Village to determine public interest in the product. The results of the study indicate that there is a large market potential in this area, with a positive response from consumers who have tasted the product. In addition, financial analysis shows that this culinary business has profitable prospects with reasonable capital and profit calculations. Thus, the culinary innovation of ricebowls with crispy shrimp with sweet and spicy sauce can be a promising business opportunity and has the potential to develop in Lingkas Ujung Village.*

---

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi pengembangan usaha kuliner berbasis inovasi, khususnya *ricebowl* dengan udang krispy saus pedas manis, sebagai peluang usaha di Kelurahan Lingkas Ujung. *ricebowl* udang krispy saus pedas manis merupakan inovasi makanan yang menggabungkan cita rasa pedas, manis, dan renyah, yang dapat menarik minat konsumen, terutama kalangan anak-anak, pelajar dan pekerja. Proses pembuatan dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, diikuti dengan teknik pengolahan udang yang tepat agar menghasilkan tekstur krispy yang optimal. Saus pedas manis dirancang untuk memberikan keseimbangan rasa pedas dan manis yang memikat. Penelitian ini juga di lakukan di Kelurahan Lingkas Ujung untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat potensi pasar yang besar di wilayah ini, dengan respon positif dari konsumen yang telah mencicipi produk. Selain itu, analisis finansial menunjukkan bahwa usaha kuliner ini memiliki prospek yang menguntungkan dengan perhitungan modal dan keuntungan yang wajar. Dengan demikian, inovasi kuliner *ricebowl* udang krispy saus pedas manis dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan dan berpotensi berkembang di Kelurahan Lingkas Ujung.

**Kata Kunci:** inovasi, kuliner, *ricebowl*, udang, krispy.

## 1. PENDAHULUAN

Keunikan produk dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada akan menjadi nilai lebih dan bagian terpenting dari penerapan inovasi bagi industri di daerah. Inovasi sendiri merupakan salah satu strategi untuk menghadapi tantangan dan masalah agar dapat bertahan di tengah-tengah persaingan usaha yang semakin ketat dan kompleks.

Selain berdasarkan pada kemampuan dan sumber daya yang dimiliki kepuasan pelanggan juga merupakan faktor yang harus diperhatikan dalam merancang suatu inovasi. Sifat dasar konsumen adalah kebutuhan untuk mendapatkan produk dengan kualitas baik namun memiliki harga rendah (Prasetyowati, 2013).

Persaingan usaha harus mampu mendorong para pelaku bisnis menciptakan konsep baru terhadap sistem, baik sistem informasi maupun manajerial untuk meningkatkan stabilitas dan keunggulan usaha. salah satu wujudnya adalah dengan meningkatkan keunggulan bersaing dengan menciptakan new market space dan keluar dari kompetisi yang ada.

Peningkatan keunggulan bersaing berbasis inovasi pada nilai produk bertujuan untuk meningkatkan keuntungan pelanggan dengan memberikan nilai tambah pada produk dengan harga jual dan biaya seminimum mungkin, sehingga tujuan akhir yang diharapkan adalah keuntungan dari usaha tersebut.

Di tengah perkembangan tahun tepatnya dibidang kuliner yang mempunyai tren yang terus berkembang dalam hal pengemasan makanan maupun minuman, tren yang menarik konsumen dalam pengemasan makanan simple adalah *ricebowl*. *Ricebowl* adalah salah satu jenis hidangan yang terdiri dari nasi yang disajikan dalam mangkuk/wadah, biasanya dengan berbagai topping atau lauk di atasnya.

Konsep *ricebowl* sangat populer di banyak negara, termasuk di Asia, karena kemudahan dalam penyajian dan variasi bahan yang dapat digunakan. *ricebowl* dapat disesuaikan dengan selera dan bahan yang tersedia, membuatnya menjadi hidangan yang sangat fleksibel.

Di Indonesia, *ricebowl* sering kali diisi dengan berbagai jenis lauk seperti ayam, daging sapi, ikan, atau makanan laut (seperti udang, cumi, dan ikan). Toppingnya bisa berupa sayuran, telur, atau saus yang khas, seperti saus teriyaki, saus pedas manis, atau saus kacang.

*Ricebowl* udang krispy saus pedas manis adalah salah satu variasi *ricebowl* yang populer, terutama karena perpaduan tekstur renyah dari udang krispy dan rasa pedas manis dari sausnya, yang memberikan sensasi rasa yang unik dan memikat. biasanya, udang krispy dipadukan dengan nasi putih hangat, sayuran segar, dan sedikit taburan bawang goreng untuk menambah rasa.

*Ricebowl* ini juga bisa dijadikan sebagai makanan cepat saji atau camilan yang praktis namun tetap lezat. oleh karena itu, *ricebowl* udang krispy saus pedas manis berpotensi menjadi pilihan kuliner yang menarik dan memiliki peluang besar di pasar, terutama bagi mereka yang mencari hidangan praktis namun mengenyangkan.

Udang krispy menjadi salah satu pilihan yang bisa dijadikan produk inovatif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. dengan banyaknya penduduk yang mata pencahariannya sebagai nelayan, salah satu hasil laut yang mereka peroleh adalah udang. Selain itu banyak juga masyarakat dari luar Tarakan, kelurahan lingkas ujung yang datang untuk mencari udang.

Hasil tangkapan udang yang didapat masyarakat di kelurahan ini biasanya langsung dijual atau dimakan sendiri untuk keperluan keluarga dirumah. Jika hasil tangkapan udang banyak dan tak habis terjual, tak jarang udang membusuk karena masyarakat tidak punya lemari pendingin khusus yang untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan inovasi dalam pengolahan dengan membuat udang krispy.

## 2. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan diKelurahan Lingkas Ujung, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada hari Jumat 28 Februari 2025 pukul 13:00-16:00 WITA. Kegiatan ini dilakukan di rumah Ibu Kartini diikuti dengan perwakilan ibu-ibu serta anggota kelompok Tiga lokal B Ekonomi Pembangunan,

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan, pengelolaan, dokumentasi hasil laut yaitu *ricebowl* dari udang. Kegiatan ini dilakukan oleh kelompok tiga dengan menyampaikan manfaat dari pelatihan yang diharapkan agar para audiens dan ibu-ibu rumah tangga memiliki kesadaran tentang pentingnya pengelolaan hasil laut.

Pelatihan dilakukan dengan penjelasan dan praktek secara langsung *ricebowl* udang krispy saus pedas manis. dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung. Alat yang digunakan proses dokumentasi ialah kamera handphone.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa persiapan, yaitu dengan pengumpulan uang oleh setiap anggota kelompok tiga untuk membeli udang, tempat *ricebowl*, saus pedas manis, bumbu dll, dilanjutkan dengan praktek pembuatan dan makan bersama. kegiatan ini secara keseluruhan dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai sebuah tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Komposisi Bahan: Resep *Ricebowl Udang Krispy Saus Pedas Manis* terdiri dari bahan yaitu

1. Udang,
2. Beras,
3. Tepung bumbu krispi serba guna,
4. Tepung maizena,
5. Saus pedas manis
6. Timun
7. Telur
8. Saus tiram
9. Bawang putih dan merah
10. Wadah (paper bowl)
11. Merica bubuk

Alat-alat yang dibutuhkan

1. Baskom
2. Wajan
3. Saringan
4. Sendok
5. Pisau
6. Talenan
7. Mangkok
8. Spatula
9. Baki
10. Kompor

Proses Pembuatan:

1. Mencuci dan memasak beras
2. Mengupas kulit udang dan membersihkannya
3. Membuat adonan tepung
4. Panaskan minyak dan oleskan udang dengan tepung dua kali agar udang krispy lanjut dengan memasaknya
5. Membuat adonan saus dengan mencampurkan saus pedas dan manis serta menambahkan merica bubuk
6. Pecahkan 4 butir telur dan mendadarnya
7. Memotong bawang, dan timun

8. Setelah udang digoreng, udang dicampurkan dengan saus tersebut untuk memberikan rasa yang meresap. Dan tambahkan tepung maizena agar sausnya kental
9. Siapkan bahan yang telah masak agar bisa dikemas di paper bowl
10. Ricebowl dapat dinikmati dan disajikan

Aspek Sensorik: Dari segi rasa, *Ricebowl Udang Krispy Saus Pedas Manis* menawarkan sensasi yang unik. Kombinasi antara rasa pedas dari saus sambal dan manis memberikan keseimbangan rasa yang menyegarkan. Tekstur udang yang krispy menambah kenikmatan hidangan ini, sementara nasi yang pulen menjadi pendamping yang sempurna. Aroma harum dari saus pedas manis dan gurihnya udang yang digoreng menambah daya tarik hidangan ini. Dari segi penampilan, hidangan ini memiliki tampilan yang menggugah selera dengan warna keemasan pada udang dan saus merah yang mengkilap.

Analisis Gizi: *Ricebowl Udang Krispy Saus Pedas Manis* mengandung sumber protein yang cukup tinggi dari udang yang digunakan. Udang juga kaya akan asam lemak omega-3, yang bermanfaat untuk kesehatan jantung. Namun, perlu diperhatikan bahwa penggunaan tepung dan penggorengan udang dapat meningkatkan kadar lemak dan kalori dalam hidangan ini. Saus pedas manis yang mengandung gula juga memberikan tambahan kalori dan karbohidrat sederhana. Meskipun demikian, hidangan ini tetap memberikan keseimbangan gizi dengan adanya protein, karbohidrat dari nasi, serta kandungan vitamin dan mineral dari bumbu dan saus

Penerimaan Konsumen: Secara umum, *Ricebowl Udang Krispy Saus Pedas Manis* diterima dengan baik oleh konsumen. Banyak yang menyukai kombinasi tekstur udang yang krispy dengan rasa pedas manis yang mendalam. Penampilan hidangan yang menarik juga menambah daya tarik. Beberapa konsumen menyarankan agar rasa pedas dapat disesuaikan dengan preferensi individu untuk meningkatkan kepuasan rasa.

Kelebihan dan Kekurangan: Kelebihan dari hidangan ini adalah tekstur yang variatif, antara nasi yang lembut dan udang yang renyah, serta rasa yang memadukan pedas dan manis secara harmonis. Kekurangannya adalah kandungan kalori yang cukup tinggi akibat penggunaan minyak dalam penggorengan serta kadar gula dalam saus yang mungkin tidak sesuai dengan preferensi konsumsi sehat beberapa orang.

#### **4. KESIMPULAN**

Dengan adanya kegiatan ini, kita dapat menciptakan peluang usaha baru bagi Masyarakat sekitar RT. 1 Jembatan besi, Kota Tarakan. yaitu dengan berjualan *Ricebowl* Udang saus pedas manis yang sehat, bergizi, mudah untuk di olah dan tentunya dapat diterima dan diminati oleh semua kalangan umur dimulai dari anak –anak, remaja, dan orang dewasa.

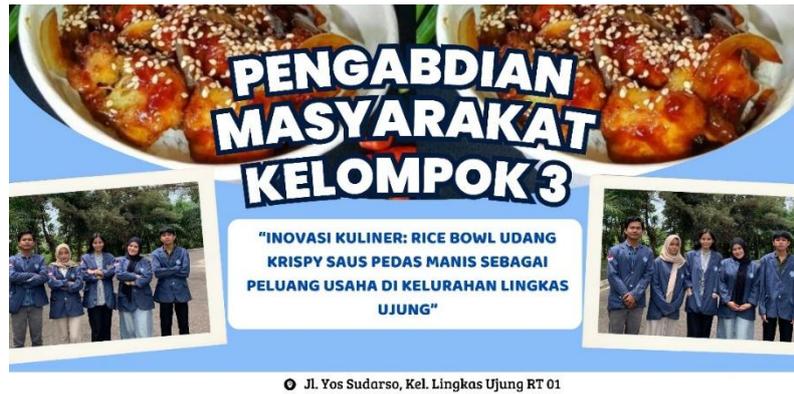
Program pengabdian ini bisa dikembangkan lebih baik lagi dengan memadukan unsur unsur sosial dalam pelaksanaannya, seperti senam bersama para warga rt setempat, perlombaan atau quiz pengetahuan tentang sayuran kepada anak anak dan sebagainya

*Ricebowl Udang Krispy Saus Pedas Manis* merupakan hidangan yang menggabungkan cita rasa pedas manis dengan tekstur udang yang krispy, menjadikannya pilihan yang menarik bagi konsumen yang menyukai variasi rasa yang seimbang.

Proses pembuatan yang melibatkan teknik penggorengan untuk mendapatkan udang yang renyah, serta penggunaan saus pedas manis yang memberikan perpaduan rasa pedas dan manis yang menyatu dengan baik, berhasil menghasilkan hidangan yang enak dan menggugah selera.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada ibu Kartini yang sudah bersedia meminjamkan dapur serta halaman rumahnya sebagai lokasi dilaksanakannya pengabdian dan terimakasih juga disampaikan kepada warga RT. 1 Jembatan besi yang sudah berpartisipasi mendukung terlaksananya kegiatan ini.



*Gambar 1. Benner kelompok 3*



*Gambar 2 Bahan-Bahan*



*Gambar 3 Mencuci Beras*



*Gambar 4 & 5 Mengupas kulit udang*



*Gambar 6, 7 & 8 Menggoreng Udang krispy Saus pedas manis, telur dan pengisian paper bowl*



*Gambar 9 & 10 Foto anggota kelompok 3 dan pembagian Ricebowl dengan anak-anak sekitar lingkungan rumah ibu Kartini*

## DAFTAR PUSTAKA

- Amar, S. S. (2019). Strategi pengembangan berbasis inovasi nilai produk seafood crispy menggunakan quality function deployment. *JKBM (Jurnal Konsep Bisnis dan Manajemen)*, 6(1), 94–108.
- Amir, D., et al. (2021). Teknologi peningkatan kualitas produk kuliner udang bileh crispy serta perbaikan pengelolaan manajemen keuangan pada usaha kecil dan menengah Ibu Yanti. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 5(1).
- Hidayat, A., & Rahayu, S. (2019). Pengaruh penggunaan tepung maizena terhadap kualitas udang goreng krispy. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22(1), 12–19.
- Hidayat, N., & Safitri, N. (2024). Pemanfaatan masakan tradisional bubur Manado untuk meningkatkan kesehatan gizi masyarakat RT. 03 di Kelurahan Kampung Enam Kota Tarakan. *Jurnal Ekonomi Revolusioner*, 7(11).
- Hidayat, N., et al. (2024). Pengenalan lingkungan bersih: Program kerja bakti di SDN 041 untuk generasi peduli. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 6(4), 181–188.
- Hidayat, N., et al. (2024). Program pemberdayaan ibu rumah tangga di Kelurahan Juata Kerikil, Kota Tarakan: Meningkatkan pendapatan dan gizi masyarakat melalui pengolahan daging ikan tenggiri menjadi olahan pempek. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 1–8.
- Kinanti, A. D. (2024). Pengembangan usaha camilan udang keju dalam aspek produksi [Disertasi, Universitas Islam Indonesia].
- Nurhidayah, F., & Setiawan, A. (2018). Analisis kandungan gizi dalam udang dan pemanfaatannya dalam olahan makanan. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(3), 45–53.
- Prasetyo, B., & Wahyu, H. (2020). Kombinasi saus pedas manis pada hidangan laut untuk meningkatkan selera konsumen. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 13(2), 80–88.
- Rakhman, A., et al. (2022). Inovasi pengolahan udang menjadi udang crispy sebagai produk UMKM di Dusun Tanjung Berikat. *Aptekmas Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 5(1), 88–92.
- Triyono, H., & Wulandari, D. (2022). Pengaruh teknik penggorengan terhadap kualitas udang goreng krispy. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 7(1), 18–25.