

## **Pendampingan Kelompok Masyarakat Desa Kota Daro 2 dalam Pengembangan Usaha Cuko Pempek dalam Kemasan Botol**

### ***Assistance to the Kota Daro 2 Village Community Group in Developing the Pempek Cuko Business in Bottle Packaging***

Nico Syah Putra\*, Asep Dodo Murtado, Alhanannasir Alhanannasir, Mukhtarudin Muchsiri Dasir Dasir, Suyatno Suyatno, Rika Puspita Sari MZ, Ade Vera Yani, Idealistuti Idealistuti,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan

\*Corresponding author : nico\_syahputra@um-palembang.ac.id

Received November 2025, Accepted December 2025, Published December 2025

**ABSTRAK.** Cuko pempek merupakan pangan lokal Sumatera Selatan, khususnya Kota Palembang yang berpotensi dan memiliki nilai jual tinggi, terutama jika dikemas dengan baik dan menarik. Pemberdayaan Masyarakat di Desa Kota dero 2 dilaksanakan dengan tujuan pengembangan usaha cuko pempek dalam kemasan botol. Program ini berfokus pada pelatihan pembuatan cuko pempek dalam kemasan botol dengan menggunakan sumber asam jeruk kunci yang memiliki potensi besar sebagai peningkat perekonomian masyarakat desa. Metode pelaksanaan meliputi observasi lapangan, wawancara, serta praktik langsung mulai dari pengenalan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini diikuti oleh ibu- ibu rumah tangga dan pemuda/pemudi desa sebanyak 20 orang. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mempraktikkan teknik pembuatan cuko pempek secara tepat dengan kualitas rasa yang konsisten dan kemasan yang lebih higienis. Analisis nilai tambah menunjukkan bahwa produksi 30 botol cuko memberikan keuntungan sebesar 1,5 kali lipat dari modal sehingga layak dikembangkan sebagai usaha rumahan. Penerapan strategi pemasaran offline dan online memperluas jangkauan produk, sementara analisis SWOT mengidentifikasi potensi besar sekaligus tantangan dalam pengembangan usaha cuko pempek. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat untuk membuka peluang usaha penjualan cuko pempek dalam kemasan botol sebagai sumber ekonomi berkelanjutan di Desa Kotadaro 2.

**Kata kunci:** cuko pempek, pemberdayaan masyarakat, nilai tambah, pelatihan.

**ABSTRACT.** Cuko pempek is a local food from South Sumatra, especially Palembang City, with potential and high sales value, especially when packaged well and attractively. Community empowerment in Kota Daro 2 Village was carried out to develop a bottled cuko pempek business. This program focused on training in making bottled cuko pempek using key lime acid, which has great potential to improve the village community's economy. The implementation method included field observation, interviews, and direct practice, starting with the introduction of ingredients and processing to product packaging. Twenty housewives and village youth participated in this activity. The results demonstrated that the community successfully practiced making cuko pempek with consistent taste quality and more hygienic packaging. Value-added analysis indicated that the production of 30 bottles of cuko provided a profit of 1.5 times the capital, making it feasible to develop as a home business. The implementation of offline and online marketing strategies expanded the product reach, while a SWOT analysis identified outstanding potential as well as challenges in developing a nutritious cuko pempek business. Overall, this activity succeeded in increasing community understanding to open up business opportunities selling cuko pempek in bottles as a sustainable economic source in Kota Daro 2 Village.

**Keywords:** pempek cuko; community empowerment; added value; training

## PENDAHULUAN

Cuko merupakan sajian pelengkap saat menikmati pempek menyerupai saus atau cairan kental. Cuko dapat memberikan pengaruh dalam menikmati kuliner pempek. Karena itu, bahan-bahan untuk membuat cuko perlu dipilih dan dipadukan dengan proporsi yang tepat. Pembuatan cuko dilakukan dengan merebus air, kemudian menambahkan gula merah, cabai, bawang putih, garam, serta asam jawa (Elwin, 2018). Sumber asam lain yang bisa dimanfaatkan adalah bahan lokal, yaitu jeruk kunci. Hasil penelitian Nurman *et al.*, (2013) menunjukkan bahwa penggunaan jeruk kunci pada cuko pempek efektif meningkatkan kandungan vitamin C pada cuko pempek.

Cuko pempek merupakan salah satu komoditas kuliner lokal yang memiliki potensi ekonomi besar di Desa Kota Daro 2. Berdasarkan hasil pengamatan, bahan baku pembuatan cuko, seperti gula merah, asam jeruk kunci, bawang, dan cabai, tersedia melimpah di lingkungan sekitar dan mudah diperoleh dengan biaya terjangkau. Meskipun demikian, sebagian besar masyarakat hanya memproduksi cuko pempek untuk konsumsi rumah tangga, dengan rasa yang belum sesuai serta belum ada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang dapat mengolahnya menjadi produk bernilai jual tinggi.

Ketersediaan bahan baku yang murah dan berlimpah tersebut memberikan peluang besar bagi masyarakat Desa Kotadaro 2 untuk mengembangkan cuko pempek sebagai produk olahan bernilai tambah. Oleh karena itu, tim penulis berinisiatif memperkenalkan konsep pengolahan dan standarisasi produksi *cuko pempek bernilai tinggi* yang dapat menjadi dasar pembentukan UMKM lokal. Inovasi ini diharapkan mampu menciptakan peluang ekonomi baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat identitas kuliner khas desa.

Dengan adanya pendampingan pengolahan dan pengemasan cuko pempek pada masyarakat Desa Kota Daro 2 di harapkan memperoleh manfaat ekonomi yang lebih besar melalui pemasaran produk ke pasar yang lebih luas, sekaligus meningkatkan daya saing kuliner lokal sebagai salah satu produk unggulan desa.

Pengabdian ini bertujuan agar masyarakat khusunya ibu-ibu rumah tangga dan pemuda/pemudi di Desa Kota Daro 2 dapat mengenal bahan-bahan cuko pempek yang berkualitas. Selain itu, diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat dalam meningkatkan perekonomian keluarga, melalui usaha cuko pempek kemasan dalam botol. Dengan pengemasan yang tepat, cuko pempek dapat lebih awet, mudah serta aman dalam pendistribusian.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 di Desa Kota Daro 2, Kecamatan Rantau Panjang, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, selama Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 64 Kelompok 45 Universitas Muhammadiyah Palembang.

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan yaitu timbangan, mangkuk kecil, panci, kompor, spatula, saringan teh gelas takar dan botol plastik ukuran 100 mL. Bahan yang digunakan yaitu air bersih, gula aren, cabe rawit, garam, air, tongchai, jeruk kunci dan ebi.

### Metode Pengabdian

Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik observasi langsung dan wawancara terstruktur. Observasi dilakukan untuk memetakan ketersediaan bahan baku pembuatan cuko pempek serta kebiasaan masyarakat dalam mengonsumsinya, sedangkan wawancara digunakan untuk menggali informasi mengenai minat dan preferensi masyarakat desa terhadap produk cuko pempek. Setelah melihat hasil wawancara, maka dilakukan pendampingan kepada masyarakat untuk pembuatan cuko pempek yang disukai konsumen dan dilanjutkan dengan pengemasan cuko dalam botol.

Proses ini dimulai dengan persiapan bahan baku. Selanjutnya, proses pembuatan cuko pempek yaitu perebusan air sebagai dasar kuah. Setelah air mulai mendidih, potongan kecil gula aren ditambahkan dan dilarutkan, dan disaring untuk memisahkan larutan dari kotoran dalam gula aren. Larutan gula aren dipanaskan kembali hingga mendidih, lalu ditambahkan cabai rawit, ebi dan bawang putih yang telah dihaluskan, diikuti dengan

penambahan garam dan tongcai yang telah dicuci. Setelah seluruh bahan tercampur dan mulai mengental, matikan kompor. Terakhir, air perasan jeruk kunci dimasukkan pada tahap akhir untuk menghasilkan rasa asam segar yang menjadi ciri khas cuko. Penambahan jeruk kunci diakhir proses setelah pemanasan bertujuan untuk mempertahankan kandungan Vitamin C tetap terjaga pada produk cuko pempek. Cuko yang dihasilkan dari kegiatan ini dinilai memiliki aroma serta rasa yang seimbang.

Setelah produk jadi, dilakukan proses pengemasan (*packaging*) menggunakan wadah yang bersifat aman untuk pangan (*food grade*) dan mampu menjaga kualitas cuko selama penyimpanan. Wadah yang digunakan umumnya berupa botol plastik atau kaca yang berukuran 100 mL yang telah disterilkan terlebih dahulu untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme. Selanjutnya, dilakukan proses pasteurisasi dengan proses pemanasan pada suhu 60-100°C selama 5 hingga 10 menit (Wisnu *et al.*, 2015). Pengemasan dilakukan dengan memastikan cuko telah berada pada suhu ruang agar tidak menimbulkan uap air di dalam kemasan, sehingga dapat mempertahankan kestabilan rasa dan mutu produk. Setelah dikemas, botol ditutup rapat.

Sebelum disimpan atau didistribusikan, produk kemasan diberi label berisi informasi produk, tanggal produksi, dan masa kedaluwarsa yaitu dengan memberikan keterangan “umur simpan pada suhu ruang selama 2 hingga 7 hari”. Strategi pemasaran dimulai dengan tahap pra-pemasaran, yaitu membagikan sampel produk secara gratis kepada masyarakat sekitar sebagai uji coba rasa serta untuk mengumpulkan umpan balik yang objektif. Saran dari konsumen kemudian dianalisis untuk mengetahui aspek yang perlu diperbaiki, sehingga produk dapat disesuaikan dengan preferensi pasar. Setelah dilakukan evaluasi dan penyempurnaan, produk mulai dipasarkan melalui pasar mingguan dan berbagai kegiatan desa guna memperluas jangkauan konsumen dan meningkatkan tingkat pengenalan produk. Tahap terakhir adalah analisis nilai tambah, yaitu menghitung selisih antara biaya produksi dan harga jual untuk mengetahui besarnya keuntungan yang dapat diperoleh. Hasil analisis ini juga digunakan sebagai dasar dalam penentuan strategi harga serta perencanaan pengembangan usaha di masa mendatang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kota Daro 2 merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Pekerjaan masyarakat di desa ini meliputi ibu rumah tangga, petani dan pelaku UMKM lokal yang berpotensi menjadi konsumen cuko pempek. Peserta kegiatan ini berjumlah 20 orang yang merupakan ibu rumah tangga dan pemuda/pemudi desa dengan tingkat pendidikan rata-rata tamat SMA.

Cuko pempek merupakan komponen pendamping yang sangat penting dalam penyajian pempek. Cita rasa pempek dianggap lebih lengkap dan optimal apabila dikonsumsi bersama cuko, sehingga hidangan ini terasa kurang sempurna tanpa kehadiran kuah pendamping tersebut. Cuko pempek berfungsi sebagai saus cair khas yang memberikan perpaduan rasa asam, manis, dan pedas dengan aroma bumbu yang kuat. Kuah ini dibuat dari campuran gula, cabai, asam cuka, bawang putih, dan garam dengan proporsi tertentu sehingga menghasilkan karakteristik rasa yang khas. Namun demikian, kandungan asam pada cuko, khususnya dari asam cuka asetat, diketahui memiliki potensi menyebabkan kerusakan gigi atau karies dental (Muchsiri *et al.*, 2016). Sehingga diperlukan alternatif sumber asam lain yang lebih ramah terhadap Kesehatan sekaligus dapat meningkatkan nilai gizi (Vitamin C) pada cuko pempek.

Menurut informasi (Muchsiri, 2020), cuko pempek memiliki komposisi gizi yang relatif sederhana. Saus ini tergolong sangat rendah lemak, dengan kandungan karbohidrat yang lebih dominan, sedangkan protein di dalamnya hanya dalam jumlah kecil. Secara keseluruhan, cuko pempek lebih berperan sebagai penambah cita rasa pada hidangan pempek dibanding sebagai sumber nutrisi utama. Namun, gizi cuko pempek dapat diperkaya dari segi Vitamin C yang berasal dari jeruk kunci. Sehingga saat menikmati pempek beserta cuko pempek, masyarakat tidak hanya mendapatkan asupan karbohidrat, lemak dan protein dari pempeknya, tetapi juga mendapatkan asupan Vitamin C dari cuko pempeknya. Adapun kegiatan penyampaian materi sebagai edukasi sekaligus diskusi bersama peserta tentang nilai gizi cuko pempek dan inovasi serta peluang usahanya dapat dilihat pada Gambar 1. Sementara kegiatan pelatihan (praktek) pembuatan cuko pempek disajikan pada Gambar 2.



**Gambar 1.** Penyampaian Materi oleh Dosen Teknologi Pangan, UM Palembang



**Gambar 2.** Proses Pelatihan (Praktek) Pembuatan Cuko

### Strategi Pemasaran

Menurut Kotler dan Armstrong (2012), strategi pemasaran merupakan suatu pendekatan atau logika yang digunakan perusahaan untuk menciptakan nilai bagi konsumen sekaligus membangun hubungan yang saling menguntungkan dalam jangka panjang. Dalam konteks pengembangan produk cuko pempek, strategi pemasaran disusun dengan fokus pada efisiensi, biaya produksi yang rendah, serta kemampuan menjangkau konsumen secara lebih luas. Pendekatan ini dirancang agar produk tidak hanya dikenal, tetapi juga mampu bersaing di pasar melalui pemanfaatan sumber daya lokal, promosi sederhana namun tepat sasaran, serta distribusi yang sesuai dengan kondisi masyarakat setempat. Dengan demikian, strategi pemasaran yang diterapkan diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperkuat posisinya sebagai pilihan kuliner bernilai tambah.

Pemasaran dilakukan dengan menggabungkan strategi offline dan online. Pada pemasaran offline, produk diperkenalkan secara langsung melalui pasar mingguan, berbagai kegiatan desa seperti pengajian dan arisan PKK, serta melalui sistem titip jual di warung dan kantin sekolah yang berada di Desa Kota Daro 2 maupun desa-desa sekitar. Metode ini bertujuan menjangkau konsumen di lingkungan lokal.

Untuk pemasaran online, promosi dilakukan melalui pemanfaatan WhatsApp Business serta grup Facebook komunitas setempat. Foto produk, daftar harga, dan testimoni pelanggan dipublikasikan secara berkala di berbagai grup warga dan platform jual beli lokal untuk meningkatkan visibilitas produk. Selain itu, sistem pre-order diterapkan sebagai langkah efisiensi agar produksi hanya dilakukan setelah pesanan terkumpul, sehingga dapat mengurangi risiko produk tidak terserap pasar.

### Analisis Nilai Tambah

Pada kegiatan ini dilakukan analisis nilai tambah untuk menghitung keuntungan produksi atau penjualan. Berikut rincian biaya produksi cuko pempek dalam kemasan disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Rincian biaya produksi per 100ml dalam 30 botol

Bahan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Gula aren	700 gram	25.000/kg	17.500
Cabe rawit	150 gram	40.000/kg	6.000
Garam	80 gram	10.000/kg	800
Tongcai	80 gram	30.000/kg	2.400
Ebi	100 gram	80.000/kg	8.000
Jeruk kunci	6 buah	500/buah	3.000
Air	3 liter	-	0
Botol Plastik & tutup	30 set	700/set	21.000
<b>Total modal produksi</b>			<b>58.700</b>

Dengan harga jual Rp5.000,00 per botol, total pendapatan dari satu kali produksi sebanyak 30 botol mencapai Rp150.000,00. Setelah dikurangi total biaya produksi sebesar Rp58.700,00, keuntungan bersih yang diperoleh adalah Rp91.300,00, atau sekitar 1,5 kali lipat dari modal yang dikeluarkan.

Selama kegiatan berlangsung, proses produksi dilakukan sebanyak lima kali sehingga menghasilkan total keuntungan sebesar Rp 456.500,00. Hasil ini menunjukkan bahwa pengolahan bahan-bahan sederhana menjadi cuko pempek kemasan botol mampu memberikan nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi dibandingkan menjual bahan mentah secara langsung. Ini membuktikan bahwa pengolahan pangan lokal memiliki potensi kuat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kotadaro 2 melalui kegiatan UMKM yang berkelanjutan.

#### **Analisis SWOT Produk Cuko Pempek Bernilai Gizi**

Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan (strengths), kelemahan (weaknesses), peluang (opportunities), dan ancaman (threats) dalam pengembangan produk cuko pempek bernilai gizi. Hasil analisis dijabarkan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Analisis SWOT

KATEGORI	URAIAN
Strength (Kekuatan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menggunakan bahan alami seperti gula aren, ebi, jeruk, dan bumbu tanpa bahan tambahan berbahaya</li> <li>Memiliki cita rasa kuat, aroma khas, dan warna alami</li> <li>Memiliki vitamin C lebih tinggi dibandingkan cuko pempek komersil yang umumnya berbahan asam cuka (asetat) atau asam jawa</li> <li>Pengemasan higienis dilengkapi identitas produk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen</li> <li>Minim pesaing di sekitar desa</li> </ul>
Weakness (Kelemahan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beberapa bahan seperti ebi dan jeruk kunci memiliki ketersediaan musiman</li> <li>Proses pembuatan membutuhkan ketelitian dan komitmen pada formulasi agar keseimbangan rasa konsisten</li> <li>Pengetahuan masyarakat tentang teknik pengolahan higienis masih terbatas sehingga perlu pelatihan</li> </ul>
Opportunity (Peluang)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trend makanan tradisional berkualitas semakin meningkat.</li> <li>Dapat dipasarkan melalui platform digital seperti WhatsApp Business, Facebook, dan marketplace lokal.</li> <li>Berpotensi dikembangkan menjadi varian lain, misalnya tingkat kepedasan berbeda, ukuran kemasan atau versi produk premium</li> <li>Bisa bekerja sama dengan penjual pempek dan UMKM kuliner lainnya</li> </ul>

KATEGORI	URAIAN
Threats (Ancaman)	<ul style="list-style-type: none"><li>Adanya produk cuko komersial yang dijual lebih murah dengan skala produksi besar di luar Kota Daro 2</li><li>Ketidakstabilan kualitas rasa dapat menyebabkan konsumen beralih ke produk lain</li><li>Fluktuasi harga bahan baku seperti gula aren, cabai, dan ebi dapat meningkatkan biaya produksi dan mempengaruhi harga jual atau keuntungan</li></ul>

## SIMPULAN DAN SARAN

Program pemberdayaan masyarakat di Desa Kotadaro 2 melalui pelatihan pembuatan cuko pempek bernilai gizi dalam kemasan botol terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Produksi cuko pempek menunjukkan tingkat keuntungan yang signifikan serta berpotensi menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat. Kegiatan ini mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal sekaligus memperkuat identitas kuliner desa.

Pengembangan usaha cuko pempek perlu diarahkan pada peningkatan konsistensi kualitas produk, penguatan aspek pengemasan dan perizinan, serta perluasan strategi pemasaran, khususnya melalui media digital. Pendampingan berkelanjutan dan dukungan dari pemerintah desa serta pemangku kepentingan terkait diperlukan agar produk cuko pempek dapat berkembang sebagai usaha yang berkelanjutan dan berdaya saing.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Palembang yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Pemerintah Desa Kota Daro 2 yang telah menerima kehadiran tim pengabdian dengan baik serta memberikan ruang bagi pelaksanaan pelatihan pembuatan cuko pempek bernilai gizi. Rasa terima kasih yang tulus diberikan kepada masyarakat Desa Kotadaro 2, terutama ibu-ibu PKK, yang telah berpartisipasi aktif dan menunjukkan semangat selama mengikuti kegiatan pelatihan. Tidak lupa, penulis menghargai kerja sama seluruh rekan mahasiswa KKN yang terlibat dalam menyusun program, menjalankan kegiatan lapangan, hingga penyusunan laporan akhir. Semoga segala dukungan, kerja sama, dan kontribusi yang telah diberikan dapat membawa manfaat bagi masyarakat serta menjadi langkah awal bagi pengembangan potensi produk cuko pempek sebagai usaha lokal yang berkelanjutan.

## DAFTAR REFERENSI

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Elwin, A.M. 2018. Pengaruh Penambahan Maltodextrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Cuko Pempek Menjadi Cuko Pempek Instan dengan Metode Foam Mat Drying.
- Farliansyah., Suyanto. & Alhanannasir. 2014. Mempelajari Citarasa Cuko Pempek Bubuk dengan Penambahan Asam Sitrat. Jurnal Edible, 3(1), 31-37.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing* (14th ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Muchsiri. M, Basuni.H, Agus.W, & Rindit.P. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam terhadap Cuko Pempek. Jurnal Agritech, 36 (4): 404-409.
- Muchsiri. M, Alhanannasir, Yani Ade. V., & Kusuma Jaya Agung. I. 2020. Pelatihan Pembuatan Cuko Pempek Palembang dengan Bahan Asam Dari Sari Jeruk Kunci. Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat (2020), 2 (1), 1-6
- Nurman, Suyatno, & Alhanannasir. (2013). Uji Perbandingan Ekstrak Asam Jawa dan Jeruk Kunci Pada Pembuatan Cuka Pempek. Jurnal EDIBLE, (1) :32-35
- Wisnu, L., Kawiji, K., & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh Ready To Drink dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasi Pertanian, 8(2), 71-76.