

Pengembangan Bumbu Rempah Aceh Kering sebagai Inovasi Aditif Mi Aceh: Mendorong Komersialisasi Produk Lokal untuk Kemandirian Pangan di Desa Jeulikat, Blang Mangat, Lhokseumawe

Teuku Rihayat¹, Adi Saputra Ismi², Muhammad Yazid³, Haura Tunnisa⁴, Acut Rahmatul Hidayana⁴

^{1,4}*Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe.*

²*Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Lhokseumawe*

²*Jurusan Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe*

*Email: teukurihayat.1007@gmail.com

Abstrak

History Artikel

Received:

November-2025;

Reviewed:

November-2025;

Accepted:

November-2025;

Published:

Maret-2026

Mi Aceh merupakan kuliner khas Aceh yang kaya rempah, namun sebagian besar pelaku usaha masih menggunakan bumbu basah yang mudah rusak sehingga membatasi distribusi dan pengembangan usaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut melalui pengembangan bumbu rempah Aceh kering yang higienis, tahan lama, dan bernilai jual lebih tinggi. Program dilaksanakan bersama Kelompok Tani Rempah Sehat di Desa Jeulikat dengan metode pelatihan partisipatif meliputi penggunaan blower oven dryer untuk pengeringan rempah, formulasi bumbu kering terstandar, pengemasan dan labeling produk, serta pelatihan pembuatan konten kreatif dan pemasaran digital. Evaluasi dilakukan melalui observasi proses produksi dan wawancara peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan mitra dalam pengolahan rempah, konsistensi kualitas produk, penggunaan kemasan kedap udara, serta pemahaman strategi promosi digital. Produk “Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat” berhasil diformulasikan dan siap dipasarkan sebagai inovasi aditif Mi Aceh. Program ini berkontribusi pada peningkatan nilai tambah rempah lokal, penguatan ekonomi kreatif, dan peluang komersialisasi produk unggulan daerah.

Kata kunci: Rempah Aceh, Bumbu Kering, Mi Aceh, Pengabdian Masyarakat, Produk Lokal

PENDAHULUAN

Mi Aceh adalah salah satu makanan tradisional dari Provinsi Aceh yang dikenal karena rasa rempahnya yang kaya dan aroma khas yang kuat [1]. Keunikan Mi Aceh berasal dari campuran berbagai rempah seperti cabai, bawang merah, bawang putih, kapulaga, jintan, dan asam sunti yang diracik menjadi bumbu dasar [2]. Namun hingga kini, sebagian besar pelaku usaha Mi Aceh masih menggunakan bumbu basah yang memiliki masa simpan sangat pendek, hanya beberapa hari, sehingga mudah mengalami penurunan mutu dan tidak memungkinkan untuk distribusi jarak jauh [3]. Kondisi ini menghambat peluang ekspansi usaha kuliner Mi Aceh ke pasar yang lebih luas.

Salah satu pendekatan yang berkembang untuk mempertahankan cita rasa khas kuliner sekaligus meningkatkan daya simpan bahan pangan adalah pengolahan bumbu ke dalam bentuk kering. Bumbu rempah kering dinilai lebih efisien karena mampu menjaga aroma, rasa, dan mutu tanpa memerlukan bahan pengawet sintetis [4]. Teknologi pengeringan modern juga memungkinkan penurunan kadar air hingga di bawah 10%, sehingga produk menjadi lebih higienis dan tahan lama [5]. Dengan demikian, inovasi bumbu kering berpotensi menjadi strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan nilai tambah rempah, serta pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.

Aceh dikenal sebagai salah satu daerah penghasil rempah besar di Indonesia [6], dengan komoditas unggulan seperti cabai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, dan

kapulaga. Namun, sebagian besar komoditas ini masih dipasarkan dalam bentuk mentah sehingga memiliki nilai tambah rendah [7]. Desa Jeulikat di Kecamatan Blang Mangat, Lhokseumawe, merupakan salah satu wilayah sentra rempah yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pusat pengolahan rempah bernilai ekonomi tinggi karena ketersediaan bahan baku yang melimpah dan dukungan masyarakat yang kuat.

Kondisi eksisting mitra menunjukkan beberapa permasalahan mendasar yang membutuhkan intervensi. Kelompok Tani Rempah Sehat selama ini menghasilkan bumbu basah dan rempah olahan sederhana, tetapi proses produksi masih bersifat tradisional dengan tingkat efisiensi rendah. Pengeringan rempah masih mengandalkan sinar matahari sehingga sangat bergantung pada cuaca dan menghasilkan kadar air yang tinggi, menyebabkan produk mudah rusak dan tidak seragam. Peralatan produksi seperti alat penghalus dan timbangan yang digunakan masih sederhana, sehingga kualitas produk sulit distandarkan. Dari sisi sumber daya manusia, sebagian besar anggota kelompok belum memiliki pengetahuan tentang teknik pengeringan modern, formulasi bumbu kering, sanitasi pangan, maupun standar operasional produksi. Pengemasan yang digunakan masih berupa plastik polos tanpa label, sehingga kurang menarik dan tidak memenuhi standar pemasaran modern. Selain itu, mitra belum menguasai keterampilan pemasaran digital sehingga distribusi produk hanya terbatas pada lingkup desa dan pembeli tetap. Minimnya pencatatan keuangan dan pembagian tugas juga berdampak pada lemahnya manajemen usaha, membuat kelompok sulit mengembangkan kapasitas produksi dan meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun regional [8].

Sebagai respon terhadap kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk menerapkan teknologi pengeringan berbasis blower oven dryer, memberikan pelatihan formulasi bumbu rempah Aceh kering, meningkatkan kemampuan pengemasan dasar, serta memperkenalkan konsep kewirausahaan berbasis potensi lokal. Melalui program ini, mitra didorong untuk menghasilkan produk unggulan lokal berupa “Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat” dan meningkatkan akses pemasaran melalui pendekatan digital dan ekonomi kreatif [9].

Secara khusus, tujuan kegiatan ini adalah:

- (1) meningkatkan kapasitas teknis mitra dalam pengolahan rempah menjadi bumbu kering berkualitas;
- (2) memperbaiki manajemen produksi melalui standar formulasi, sanitasi, dan pengemasan;
- (3) memperluas jangkauan pemasaran produk melalui pemanfaatan teknologi digital;
- (4) menciptakan produk unggulan desa berbasis rempah lokal yang memiliki nilai tambah tinggi.

Manfaat kegiatan ini meliputi: peningkatan keterampilan produksi mitra, terciptanya produk bumbu kering yang memiliki ketahanan simpan lebih lama, tumbuhnya wawasan kewirausahaan masyarakat, terbentuknya identitas produk lokal, dan meningkatnya kemandirian pangan serta daya saing ekonomi masyarakat Desa Jeulikat.

METODOLOGI PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan dilaksanakan di Desa Jeulikat, Kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe pada Mei– Agustus 2025. Kegiatan melibatkan dosen, mahasiswa, dan 20 anggota Kelompok Tani Rempah Sehat.

Solusi yang Ditawarkan

Program ini menawarkan transformasi proses pengolahan bumbu rempah tradisional menjadi proses modern menggunakan teknologi pengeringan berbasis blower oven dryer. Teknologi

ini diterapkan untuk menghasilkan bumbu rempah Aceh kering yang lebih higienis, tahan lama, dan memiliki cita rasa khas Mi Aceh. Inovasi ini memungkinkan proses pengeringan yang sebelumnya bergantung pada cuaca menjadi lebih efisien, terkontrol, dan konsisten dalam menjaga mutu rempah.

Selain pengenalan teknologi pengeringan, program juga mencakup pelatihan formulasi bumbu kering, pengemasan modern berbasis kemasan food grade, serta desain label produk agar memiliki nilai jual dan daya tarik pasar. Mitra didampingi dalam proses formulasi, penyesuaian cita rasa, dan penerapan standar produksi sederhana sesuai dengan prinsip PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga).

Untuk mendukung keberlanjutan usaha, tim juga memberikan pelatihan kewirausahaan dan pemasaran digital. Kegiatan ini meliputi manajemen produksi, penghitungan biaya, strategi promosi, dan penggunaan media sosial serta marketplace untuk memperluas jangkauan pasar. Melalui pendekatan ini, mitra diharapkan mampu bertransformasi dari produsen tradisional menjadi pelaku usaha kreatif yang mandiri dan kompetitif di bidang olahan rempah lokal.

Justifikasi Pengusul dan Mitra

Pengusul: Tim pengusul berasal dari Politeknik Negeri Lhokseumawe, dengan keahlian di bidang teknologi pangan, kimia terapan, dan inovasi produk berbasis bahan alami. Kompetensi ini memungkinkan tim untuk memberikan pendampingan teknis dalam proses pengeringan rempah, formulasi bumbu kering, serta pengemasan produk yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Selain itu, tim juga memiliki pengalaman dalam pengembangan produk kuliner lokal dan pemberdayaan masyarakat berbasis kewirausahaan.

Mitra: Mitra kegiatan adalah Kelompok Tani Rempah Sehat, pelaku usaha lokal di Desa Jeulikat, Kecamatan Blang Mangat, Lhokseumawe, yang telah memproduksi bumbu tradisional secara konvensional sejak beberapa tahun terakhir. Mitra memiliki potensi besar dalam pengolahan rempah-rempah khas Aceh karena ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah. Namun, mitra masih memerlukan pendampingan dalam penerapan teknologi pengeringan modern, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran produk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Langkah-langkah Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahapan utama yang melibatkan kolaborasi aktif antara tim pengusul dan mitra:

- **Sosialisasi Program:** Pengenalan konsep bumbu rempah Aceh kering kepada mitra, termasuk manfaat komersialisasi produk dan perbedaan antara bumbu basah dan bumbu kering.
- **Pelatihan Teknologi Pengeringan:** Mitra diberikan pelatihan teknis penggunaan alat *blower oven dryer*, mulai dari cara pengoperasian, pengaturan suhu, hingga teknik menjaga aroma dan warna rempah.
- **Formulasi dan Produksi Bumbu Kering:** Peserta dilatih dalam menentukan komposisi bahan rempah yang seimbang untuk menghasilkan cita rasa khas Mi Aceh. Tim juga melakukan pendampingan dalam proses pencampuran dan pengemasan.
- **Pendampingan Desain Kemasan dan Label Produk:** Mitra diajarkan membuat kemasan menarik dan label informatif agar produk memenuhi standar PIRT serta memiliki daya tarik di pasar.
- **Pelatihan Kewirausahaan dan Pemasaran Digital:** Meliputi pelatihan manajemen usaha kecil, penetapan harga, promosi di media sosial, dan pembukaan akun

marketplace untuk memperluas jangkauan penjualan.

- Monitoring dan Evaluasi: Peninjauan terhadap proses produksi, kualitas produk, serta tingkat kemandirian mitra setelah pelatihan.

Keterlibatan dan Partisipasi Mitra

Mitra berperan aktif dalam setiap tahap kegiatan dengan bentuk partisipasi sebagai berikut:

- Menyediakan bahan baku rempah lokal untuk pelatihan dan praktik pengeringan.
- Menyediakan lokasi kegiatan dan sarana produksi sederhana.
- Mengikuti seluruh sesi pelatihan teknis, formulasi, dan pengemasan.
- Berperan langsung dalam uji coba alat *blower oven dryer* dan pengolahan bumbu kering.
- Terlibat dalam penyusunan strategi pemasaran dan promosi produk secara digital.

Indikator Evaluasi

Evaluasi dilakukan berdasarkan:

- Kesiapan mitra dalam mengoperasikan alat *blower oven dryer*.
- Kualitas hasil pengeringan rempah (warna, aroma, kadar air).
- Peningkatan keterampilan mitra dalam formulasi bumbu.
- Antusiasme dan partisipasi mitra selama kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Pengembangan Bumbu Rempah Aceh Kering sebagai Inovasi Aditif Mi Aceh: Mendorong Komersialisasi Produk Lokal untuk Kemandirian Pangan di Desa Jeulikat, Blang Mangat, Lhokseumawe” dilaksanakan melalui enam tahap pelatihan yang diikuti oleh 20 peserta, terdiri dari dosen, mahasiswa, perwakilan mitra Kelompok Tani Rempah Sehat Desa Jeulikat, serta masyarakat Desa Jeulikat, Blang Mangat, Lhokseumawe. Adapun tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Program
Menjelaskan manfaat bumbu rempah kering seperti daya simpan lebih lama, higienis, dan praktis. Peserta juga diperkenalkan pentingnya komersialisasi produk lokal untuk membuka peluang usaha dan meningkatkan pendapatan. Selain itu, diperkenalkan *blower oven dryer* sebagai alat utama yang akan digunakan dalam proses pengolahan rempah.
2. Pelatihan Teknologi Pengeringan Rempah
Mengajarkan penggunaan *blower oven dryer* sebagai pengganti penjemuran tradisional. Peserta belajar pengaturan suhu, lama pengeringan, dan target kadar air agar kualitas rempah tetap baik, warna menarik, dan aroma terjaga.
3. Pelatihan Formulasi Bumbu Kering
Praktik mencampur rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, ketumbar, jintan, dan kapulaga. Fokus pada proporsi tepat dan prosedur higienis agar cita rasa khas Mi Aceh konsisten.
4. Pelatihan Pengemasan Produk
Peserta belajar mengemas bumbu menggunakan plastik food grade dan kemasan

- ziplock, membuat label, dan identitas produk “Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat” agar aman, menarik, dan layak dijual.
5. Pelatihan Kewirausahaan & Pemasaran Digital
Memberikan pengetahuan manajemen usaha kecil, penentuan harga, promosi di media sosial, dan marketplace untuk meningkatkan penjualan serta membangun brand lokal.
 6. Pendampingan & Evaluasi Awal
Melakukan uji kadar air, pengecekan warna dan aroma, serta pendampingan produksi mandiri untuk memastikan produk sesuai standar kualitas dan siap dipasarkan.

Hasil Evaluasi Produk melalui Kuisisioner

Sebagai bentuk evaluasi, dilakukan penyebaran kuesioner kepada 20 responden yang terdiri dari pelaku usaha kuliner Mi Aceh, anggota Kelompok Tani Rempah Sehat, dan masyarakat Desa Jeulikat. Tujuan kuesioner ini adalah untuk menilai kualitas sensoris produk *Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat* meliputi aroma, warna, cita rasa, dan kemudahan penggunaan dalam proses memasak.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan tanggapan positif terhadap mutu produk. Responden menilai aroma rempah yang dihasilkan kuat dan khas seperti bumbu basah asli, dengan keunggulan daya simpan yang lebih lama serta praktis dalam penyajian. Beberapa responden juga menilai bahwa warna bumbu kering tampak lebih cerah dan bersih, menandakan proses pengeringan yang baik.

Adapun rekapitulasi hasil penilaian responden ditunjukkan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Penilaian Responden terhadap Produk Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat

Pertanyaan	Rata-rata Skor (1–5)	Interpretasi
Aroma rempah kuat dan khas	4.7	Sangat baik
Warna bumbu menarik dan alami	4.5	Baik
Cita rasa saat digunakan pada Mi Aceh	4.6	Sangat baik
Kemudahan penggunaan produk (praktis dan efisien)	4.8	Sangat baik
Kesan keseluruhan terhadap produk	4.7	Sangat baik
Bersedia membeli produk di masa depan	4.9	Sangat tinggi

Produk Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat dipasarkan dengan nilai Rp15. 000 per paket (100 gram). Sekitar 85% dari peserta survei berpendapat bahwa harga ini masuk akal dan sebanding dengan mutu

produk, sementara yang lain menganggap harga masih layak untuk barang higienis dengan kemasan yang modern. Rata-rata nilai kesesuaian harga adalah 4,6 dari 5, menandakan tingkat penerimaan pasar yang luar biasa.

2. Pembahasan

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat memiliki mutu sensoris yang baik dan diterima positif oleh masyarakat. Teknologi pengeringan menggunakan blower oven dryer terbukti mampu mempertahankan aroma dan warna alami rempah tanpa mengurangi cita rasa khas Mi Aceh. Responden menilai bumbu kering ini memiliki aroma kuat, warna cerah, dan rasa seimbang saat digunakan pada masakan. Selain itu, bentuk bumbu kering yang praktis dan higienis menjadi keunggulan utama karena

memudahkan penyimpanan dan memperpanjang umur simpan hingga enam bulan.

Dari aspek ekonomi, harga jual Rp15.000 per 100 gram dianggap kompetitif dan sesuai dengan daya beli masyarakat lokal. Perhitungan sederhana menunjukkan margin keuntungan sekitar 40% dari biaya produksi, sehingga usaha ini layak dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal. Dengan kualitas yang konsisten dan harga yang terjangkau, Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat berpeluang besar dikomersialkan secara berkelanjutan melalui pemasaran digital dan jejaring UMKM, sekaligus menjadi contoh penerapan teknologi tepat guna untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Dokumentasi kegiatan beserta alat-alat yang digunakan dapat dilihat pada Gambar dibawah ini. Gambar 1. Memperlihatkan oven sebagai alat untuk mengeringkan bahan baku. Gambar 2. Yaitu alat penggilingan yang digunakan untuk menghaluskan bahan baku. Pengemasan dan pelabelan produk dapat dilihat pada Gambar 3. Selanjutnya Foto bersama mitra dan mahasiswa saat pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 1. Proses pengeringan bahan baku dengan menggunakan oven



Gambar 2. Proses penggilingan bahan baku untuk pembuatan bumbu Mi Aceh



Gambar 3. Proses pengemasan dan pelebelan bumbu kedalam packaging



Gambar 4. Foto bersama mitra dan mahasiswa saat pelaksanaan kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan penerapan teknologi pengeringan dalam pembuatan Bumbu Rempah Aceh Kering Jeulikat berhasil meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah rempah lokal menjadi produk bernilai tambah. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas aroma, warna, dan cita rasa yang baik serta lebih praktis dan tahan lama dibandingkan bumbu basah.

Hasil evaluasi menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi dengan rata-rata skor 4,7 dari 5, menandakan bahwa produk ini disukai dan dianggap sesuai dengan selera konsumen. Harga jual sebesar Rp15.000 per kemasan (100 gram) dinilai terjangkau dan kompetitif,

sehingga memiliki potensi kuat untuk dikembangkan secara komersial. Program ini diharapkan dapat mendorong kemandirian pangan dan memperkuat ekonomi kreatif masyarakat Desa Jeulikat melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas dukungan pendanaan melalui nomor kontrak 1863/M/2025, sehingga kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dapat terlaksana dengan baik. Terima kasih juga kepada P3M Politeknik Negeri Lhokseumawe yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nursamtari, R. A., & Rahmadewi, Y. (2024). Pemanfaatan bawang merah dan kulit buah naga sebagai uji deteksi boraks dan formalin pada makanan yang beredar di salah satu pasar tradisional kota Bandung. *Jurnal Buana Farma*, 4(4), 426–434. <https://doi.org/10.36805/jbf.v4i4.1168>
- [2] Numba, S., Abdullah, A., & Ridwan, R. (2024). Daya multiplikasi eksplan kentang ar 8 pada berbagai konsentrasi benzil amino purin (bap) dan ekstrak bawang merah dalam media dasar murashige dan skoog (ms) secara in vitro. *Agrotek: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*, 8(2), 222–233. <https://doi.org/10.33096/agrotek.v8i2.631>
- [3] Risdwiyanto, A., Sjoraida, D. F., Ahmada, N. H., & Andriyani, D. N. (2023). Analisis Faktor- Faktor Yang Membentuk Tingkat Kesetiaan Pelanggan dalam Industri Jasa Kelistrikan di Daerah Istimewa Yogyakarta, Provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Aceh. *Jurnal EMT KITA*. <https://doi.org/10.35870/emt.v7i4.1671>
- [4] Irtanto, D., Minantyo, H., Nugraha, K. A., Graselda, I., Poillot, J. M., & Hartaji, C. (2025). Inovasi produk bumbu penyedap rasa berbahan dasar ikan bandeng, jamur shitake dan limbah kulit udang pada pelatihan demonstrasi umkm di kawasan wisata mangrove wonorejo dan kelurahan keputih surabaya. *Jurnal Terapan Abdimas*, 10(2), 159–167. <https://doi.org/10.25273/jta.v10i2.21724>
- [5] Alfiati, A. T., Hidayah, R., & Latifah, N. (2025). *Manajemen produk kembalian di era persaingan global: optimalisasi proses recall, retur, dan self-inspection dalam rantai pasok modern*. 2(7), 146–163. <https://doi.org/10.71282/jurmie.v2i7.629>
- [6] Hapsari, V. R., & Usman, U. D. (2023). *Pendampingan Pemanfaatan Bahan Dasar Bambu Sebagai Salah Satu Souvenir di Daerah Perbatasan*. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v7i1.4594>
- [7] Widyananda, A., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. (2024). *Identifikasi Boraks, Formalin dan Uji Cemaran Mikroba pada Bawang Putih Giling yang Dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Bogor Tengah*. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12847>
- [8] Rum, M., Rahmayanti, A., Laga, A., & Asfar, M. M. al-din. (2023). *Transfer teknologi pengolahan tomat menjadi produk yang menyerupai kurma untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan produk*. <https://doi.org/10.20956/jdp.v9i1.29724>
- [9] Jurnal Vokasi PNL. (2024). Artikel-artikel pengabdian masyarakat dalam bidang teknologi tepat guna dan pemberdayaan UMKM. *Jurnal Vokasi*, Politeknik Negeri Lhokseumawe. ISSN 2548-4117. <https://e-jurnal.pnl.ac.id/vokasi>