

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PRODUK KERANG KRISPI: STUDI KASUS KPM DESA PESISIR GAMPONG PUCOK LUENG

Nur Rohman¹, Ainon Mardiah², Cut Siti Hajar³, Lilis Karlina⁴, M. Ali Shouqi⁵,
Marwardah⁶, Resa Amelia⁷, Rika Mauliza⁸, Jerry Yanto⁹

¹Dosen DPL STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh, Aceh, Indonesia
^{2,3,4,5,6,7,8,9}Mahasiswa STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh, Aceh, Indonesia

*e-mail: amee2609@gmail.com

Abstract

Pucok Lueng Village is one of the villages in Samatiga District, West Aceh Regency, most of whose livelihoods are in the sea, one of which is shellfish. The results of the search have not been optimal enough to provide income for the village community because they are only sold raw to the market. From these problems, it is necessary to empower the village community to improve the community's economy by developing processed products in the Pucok Lueng village area. The method used is Participatory Action Research (PAR) oriented towards community empowerment. Because empowerment must always meet the needs and solve problems that exist in the community. The results of the implementation of this activity are that KPM students in Gampong Pucok Lueng play a role in educating the community about innovations in crispy shellfish processing as an effort to improve the community's economy, in addition this activity also seeks to empower Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs).

Keywords: *Community Empowerment, Product Innovation, and Kpm Students.*

Abstrak

Desa pucok lueng merupakan salah satu desa di kecamatan samatiga Kabupaten Aceh Barat yang sebagian besarnya mata pencahariannya adalah di laut salah satunya ialah kerang. Hasil dari pencarian tersebut belum cukup optimal memberikan pendapatan bagi masyarakat desa karena hanya di jual mentah ke pasar. Dari permasalahan tersebut, perlu adanya pemberdayaan bagi masyarakat desa untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan melakukan pengembangan produk olahan yang ada di daerah desa pucok lueng. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) berorientasi pada pemberdayaan masyarakat. Karena pemberdayaan harus selalu memenuhi kebutuhan dan penyelesaian masalah yang ada di tengah-tengah masyarakat. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah mahasiswa KPM di Gampong Pucok Lueng berperan dalam mendukung masyarakat tentang inovasi olahan kerang krispi sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat, selain itu kegiatan ini juga berupaya untuk memberdayakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi Produk, dan Mahasiswa Kpm.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan pendekatan strategis dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian, khususnya bagi kelompok masyarakat yang secara sosial dan ekonomi tergolong rentan. Dalam konteks masyarakat pesisir,

pemberdayaan menjadi semakin penting mengingat ketergantungan mereka pada sektor kelautan yang sangat dipengaruhi oleh faktor alam seperti cuaca dan musim. Aktivitas nelayan dan pekerja sektor perikanan di daerah pesisir umumnya bersifat fluktuatif, sehingga berdampak pada ketidakstabilan pendapatan dan ketahanan ekonomi rumah tangga. Oleh karena itu, penguatan kapasitas sumber daya manusia dan diversifikasi usaha berbasis potensi lokal menjadi langkah strategis yang perlu didorong.

Salah satu potensi lokal yang melimpah di wilayah pesisir adalah hasil laut, termasuk kerang. Kerang tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga menyimpan potensi ekonomi yang besar jika diolah menjadi produk-produk inovatif bernilai tambah. Sayangnya, di banyak desa pesisir, termasuk Desa Pucok Lueng yang terletak di Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, pemanfaatan kerang masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah. Masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk mengolah kerang menjadi produk yang lebih bernilai seperti kerang krispi. Padahal, pengolahan hasil laut secara kreatif dapat membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan keluarga, serta memperkuat ketahanan ekonomi lokal.

Pemberdayaan dalam hal ini dimaknai sebagai suatu proses sistematis yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas individu maupun kelompok masyarakat dalam mengelola potensi yang mereka miliki. Menurut pandangan umum, pemberdayaan bukan sekadar transfer keterampilan teknis, tetapi juga mencakup penguatan pengetahuan, sikap, dan kepercayaan diri dalam menghadapi tantangan hidup. Pemberdayaan berupaya menciptakan perubahan sosial yang berkelanjutan, di mana masyarakat mampu mengambil keputusan dan menjalankan inisiatif pembangunan secara mandiri.

Program Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) sebagai bagian dari peran perguruan tinggi dalam pengabdian kepada masyarakat, menjadi sarana yang efektif untuk mendampingi masyarakat pesisir dalam proses pemberdayaan tersebut. Melalui kegiatan pelatihan pengolahan kerang menjadi kerang krispi, KPM berupaya mendorong masyarakat untuk menggali dan mengelola potensi lokal secara produktif. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga untuk menumbuhkan jiwa wirausaha dan kemandirian ekonomi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada upaya pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pelatihan inovasi produk berbasis kerang. Fokus utama dalam kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kerang menjadi produk kerang krispi yang bernilai jual tinggi, serta menganalisis dampak dari kegiatan pelatihan ini terhadap perubahan

pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha masyarakat di Desa Pucok Lueng.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), yaitu metode riset partisipatif yang berorientasi pada perubahan sosial melalui keterlibatan langsung masyarakat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Pendekatan ini dipilih karena sejalan dengan tujuan utama pengabdian, yakni pemberdayaan masyarakat secara aktif dan berkelanjutan melalui proses yang kolaboratif.

Dalam paradigma PAR, masyarakat tidak diposisikan sebagai objek yang pasif, melainkan sebagai subjek yang berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Dosen dan mahasiswa sebagai pelaksana pengabdian berperan sebagai fasilitator dan pendamping yang mendukung proses transformasi sosial dan ekonomi di masyarakat. Penerapan metode ini diharapkan mampu membangun kesadaran kritis, meningkatkan kapasitas, serta menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap program yang dijalankan.

Pengabdian ini dilakukan di Desa Pucok Lueng, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, yang merupakan wilayah pesisir dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai nelayan. Proses kegiatan dimulai dengan tahap identifikasi masalah melalui observasi langsung dan wawancara dengan warga, khususnya kelompok perempuan dan pelaku UMKM. Dari hasil identifikasi tersebut, ditemukan bahwa masyarakat memiliki akses terhadap bahan baku berupa kerang, namun masih minim keterampilan dalam pengolahan dan pemasarannya.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian difokuskan pada pelatihan inovasi produk olahan kerang, khususnya pembuatan *kerang krispi*. Tahapan implementasi kegiatan meliputi:

1. Identifikasi dan pemetaan potensi lokal, terutama jenis kerang yang melimpah dan dapat diolah.
2. Pelatihan teknis mengenai cara pengolahan kerang menjadi produk kerang krispi yang higienis, tahan lama, dan menarik secara visual.
3. Pengemasan dan branding, termasuk pelatihan desain kemasan, penamaan produk, dan pencantuman komposisi bahan.
4. Strategi pemasaran, baik secara konvensional (pasar lokal, toko oleh-oleh) maupun digital (media sosial, e-commerce).
5. Pendampingan lanjutan kepada masyarakat dan UMKM untuk penguatan kelembagaan usaha serta keberlanjutan produksi.

Seluruh tahapan kegiatan dilakukan secara partisipatif, melibatkan masyarakat setempat secara langsung, dan berupaya mengembangkan kesadaran kewirausahaan berbasis potensi lokal. Evaluasi dilakukan dengan mengamati perubahan keterampilan, antusiasme, dan inisiatif masyarakat pasca-pelatihan, serta dengan melihat sejauh mana produk kerang krispi mampu dijual di pasar lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Awal Masyarakat Pesisir

Kondisi awal masyarakat pesisir di Indonesia umumnya ditandai oleh kemiskinan dan keterbelakangan. Mereka bergantung pada sumber daya laut dan sering kali terpinggirkan dalam pembangunan sosial ekonomi, dengan berbagai profesi seperti nelayan, petani, dan pedagang. Masyarakat pesisir biasanya tinggal di daerah yang berbatasan langsung dengan laut. Wilayah ini sering kali memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, termasuk sumber daya laut yang melimpah seperti ikan, kerang, dan biota laut lainnya. Namun, kondisi geografis ini juga membuat mereka rentan terhadap bencana alam seperti tsunami, banjir, dan abrasi pantai.

Ekonomi masyarakat pesisir umumnya bergantung pada sektor perikanan. Banyak dari mereka yang bekerja sebagai nelayan tradisional, menggunakan perahu kecil dan alat tangkap sederhana. Selain itu, beberapa masyarakat pesisir juga terlibat dalam budidaya perikanan, pertanian, dan perdagangan hasil laut. Namun, akses terhadap teknologi modern dan pasar yang lebih luas sering kali terbatas, sehingga pendapatan mereka cenderung rendah dan tidak stabil. Masyarakat pesisir memiliki budaya yang kaya dan beragam, sering kali dipengaruhi oleh tradisi maritim. Mereka memiliki kearifan lokal yang berkaitan dengan pengelolaan sumber daya laut dan lingkungan. Namun, dalam banyak kasus, mereka juga menghadapi tantangan dalam mempertahankan budaya mereka di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

Implementasi Program Inovasi Kerang Krispi

Program inovasi "Kerang Krispi" muncul sebagai respons terhadap potensi besar sumber daya laut, khususnya kerang, yang sering kali belum dimanfaatkan secara optimal. Kerang merupakan sumber protein yang kaya dan memiliki nilai gizi tinggi, tetapi sering kali hanya dijual dalam bentuk segar. Dengan mengolah kerang menjadi produk yang lebih menarik dan tahan lama, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir dan memperkenalkan produk lokal ke pasar yang lebih luas. Implementasi program "Kerang Krispi" dapat dilakukan melalui beberapa langkah berikut:

- a. Identifikasi Sumber Daya: Melakukan survei untuk mengidentifikasi potensi sumber daya kerang di daerah pesisir dan menggali informasi tentang jenis kerang yang paling banyak tersedia dan diminati oleh konsumen.
- b. Pelatihan dan Pemberdayaan: Mengadakan pelatihan bagi masyarakat pesisir tentang teknik pengolahan kerang menjadi "Kerang Krispi." Pelatihan ini yaitu, teknik

- pemilihan dan pengolahan kerang yang baik, proses penggorengan dan pengemasan yang higienis dan pengenalan resep dan variasi produk olahan kerang.
- c. Pengembangan Produk: Mengembangkan variasi produk "Kerang Krispi" dengan berbagai rasa dan kemasan yang menarik dan melakukan uji coba produk untuk mendapatkan umpan balik dari konsumen dan melakukan perbaikan jika diperlukan.
 - d. Strategi Pemasaran: Membangun jaringan pemasaran untuk memasarkan produk "Kerang Krispi," baik melalui pasar lokal, toko, maupun platform online, mengadakan promosi dan kegiatan pemasaran untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang produk ini, segmentasi Pasar: Menentukan target konsumen (misalnya masyarakat lokal, wisatawan, pecinta kuliner laut, atau toko oleh-oleh), penentuan Harga (*Pricing*): Menyesuaikan harga dengan daya beli masyarakat serta menghitung HPP (Harga Pokok Produksi), dan *Branding* : desain kemasan menarik dan mencantumkan komposisi dan membuat logo serta nama merek yang mudah di ingat.
 - e. Saluran Distribusi: Distribusi Langsung yaitu: Menjual langsung ke konsumen di pasar tradisional, rumah produksi, atau melalui media social, distribusi Tidak Langsung: Bekerja sama dengan toko oleh-oleh, supermarket lokal, warung makan, dan menitipkan produk ke koperasi desa, dan Distribusi Digital yaitu, melalui e-commerce dan aplikasi pemesanan makanan (*GoFood, GrabFood*), dan cntoh lainnya adalah *Pre-order online* untuk jangkauan luar daerah.

Kerang adalah kelompok hewan laut atau air tawar yang memiliki cangkang keras yang melindungi tubuhnya. Kerang termasuk dalam kelas Bivalvia dalam filum Moluska, yang berarti mereka memiliki dua cangkang yang terhubung oleh sebuah engsel. Kerang banyak ditemukan di perairan laut, estuari, atau sungai, dan dapat ditemukan dalam berbagai jenis dan ukuran. Kerang merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki peran penting dalam sektor perikanan di banyak daerah pesisir, terutama di Indonesia. Komoditas ini tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga memiliki manfaat ekologis.



Gambar 1. Produk Kerang Krispi Hasil Perikanan Dan Kelautan

Kerang merupakan salah satu produk hasil laut yang dijual di pasar lokal maupun internasional. Masyarakat pesisir sering kali menggantungkan hidupnya pada hasil tangkapan kerang untuk memenuhi kebutuhan ekonomi. Kerang mengandung protein tinggi, serta mineral seperti zat besi dan kalsium yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, kerang juga menjadi bagian dari konsumsi makanan lokal yang kaya akan gizi. Kerang juga berperan dalam menjaga keseimbangan ekosistem laut. Beberapa jenis kerang seperti kerang mutiara dan kerang tiram, memiliki kemampuan untuk membersihkan air dengan menyaring partikel-partikel yang ada di dalamnya. Dengan pengelolaan yang baik, kerang dapat menjadi bagian dari upaya konservasi laut.

KESIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk kerang krispi di Gampong Pucok Lueng merupakan contoh nyata bagaimana potensi lokal dapat diangkat menjadi kekuatan ekonomi baru yang inklusif dan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan kekayaan hasil laut berupa kerang, masyarakat memiliki pilihan untuk mengembangkan tidak hanya keterampilan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga untuk mengembangkan keterampilan teknis sebagai manajemen, kreatif, dan pengusaha. Pendekatan ini menyediakan ruang partisipatif untuk semua elemen desa, terutama untuk wanita dan kelompok remaja. Ini adalah peran aktif sebagai aktor ekonomi. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi langsung, tetapi juga kepercayaan dan semangat kerja sama dan kemandirian dalam pengelolaan bisnis mikro. Dengan inovasi produk berdasarkan kebijaksanaan lokal, masyarakat tidak lagi bergantung pada daerah tangkapan air belaka, tetapi telah mulai mendapatkan berani, lebih menarik, lebih menarik, dan lebih menarik untuk bersaing di pasar yang lebih luas.

Studi ini menegaskan bahwa keberhasilan program pemberdayaan diakumulasikan tidak hanya dalam peningkatan pendapatan, tetapi juga dalam mengubah pola pikir masyarakat, kemampuan untuk berinovasi, dan keberanian untuk membangun bisnis secara mandiri satu sama lain. Oleh karena itu, program serupa di wilayah pesisir lain di Indonesia diharapkan dan dikembangkan untuk memperhitungkan kemungkinan regional yang unik dan dukungan lintas-sektor yang konsisten

DAFTAR PUSTAKA

- Adel M Alhababy, "Strategi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Wewujudkan Keberlanjutan Program Pengelolaan Sampah," no. 1995 (2016): 15.
- Dwi Lestari dan Ahmad Fauzi, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Produk Makanan Olahan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, Vol. 3, No. 2 (2021): 88–96.
- Hairudin La Pathilaiya et al., *Pemberdayaan Masyarakat*, 2022, www.globaleksekutifteknologi.co.id.
- Ily Zahra Firdausya and Dicky Perwira Ompusunggu, "Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkh) Di Era Digital Abad 21," *Tali Jagad Journal* 1, no. 1 (2023): 14–15.

- Kiki Endah, "Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa," *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan* 6, no. 1 (2020): 141, <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319/2914>.
- Muhammad Yusuf, Pengembangan Produk Olahan Hasil Laut sebagai Alternatif Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir, *Jurnal Sosial Maritim*, Vol. 8, No. 2 (2022): 110–123.
- Nadila Safira, Sofyan Sofyan, and Veny Puspita, "Pengaruh Orientasi Pasar, Kreativitas Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran UMKM Kerupuk Turi Di Kota Bengkulu," *VISA: Journal of Vision and Ideas* 4, no. 3 (2024): 73, <https://doi.org/10.47467/visa.v4i3.3813>.
- Prasetyo, A., & Wahyuni, I. R. (2022). Strategi pemasaran produk olahan hasil perikanan melalui pemanfaatan media digital. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Perikanan dan Kelautan*, 2(1), 44–50.
- Sigit Eka Pramono et al., "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen," 2020, 193.
- Sri Wahyuni, "Peran Inovasi dalam Pengembangan Produk UMKM," *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, Vol. 5, No. 1 (2021): 45–56.
- Supriatno, "Inovasi Produk Lokal untuk Pemberdayaan Masyarakat: Studi Kasus Keripik Pisang Pasirloa dan Kerang Toe Crispy di Desa Pasirloa, Kecamatan Sindangresmi, Kabupaten Pandeglang," *Mulia: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 2, 2025, hlm. 25.
- Widodo, S. (2023). Distribusi produk UMKM makanan olahan melalui digital marketing: Studi kasus produk makanan khas daerah. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 6(1), 15–22.
- Yusriadi, Y., Amal, M. I., & Salam, R. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan usaha mikro di wilayah pesisir. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 9(2), 110–120.