

Pemberdayaan Komunitas Pesisir Melalui Diseminasi Inovasi Kerupuk Cumi Singkong untuk Pengembangan Ekonomi Berkelanjutan

Empowering Coastal Communities Through the Dissemination of Sustainable Squid-Cassava Cracker Innovation

Dinda Mardiani Lubis^{1*}, Lizha Dwi Mulya Putri¹, Sudirman Adibrata¹

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Jurusan Perikanan dan Kelautan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung. Balunijuk, Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung 33172, Indonesia.

*Penulis Korespondensi: dinda_mardiani@ubb.ac.id

Info Artikel:

Tanggal Submission: 13 September 2025

Tanggal Accepted: 10 November 2025

Kata Kunci:

Diseminasi inovasi

Ekonomi berkelanjutan

Kerupuk cumi singkong

Pemberdayaan komunitas pesisir

Pengembangan agromaritim

Keywords:

Agromaritime development

Coastal community empowerment

Innovation dissemination

Squid-cassava crackers

Sustainable economy

Sitasi: Lubis D.M., Putri L.D.M., Adibrata S, 2025. Pemberdayaan Komunitas Pesisir Melalui Diseminasi Inovasi Kerupuk Cumi Singkong untuk Pengembangan Ekonomi Berkelanjutan. *Pusaka Abdimas*. 2(2): 1-9.

Abstrak:

Program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat pesisir dalam mengembangkan produk olahan bernilai tambah serta mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal. Metode pelaksanaan mencakup sosialisasi, pelatihan, dan demonstrasi praktis, dengan melibatkan 70 peserta yang terdiri dari guru, siswa SMAN 1 Merawang, mitra yayasan, serta pemangku kepentingan lokal. Seluruh peserta dipilih secara purposif agar relevan dengan tujuan kegiatan. Transfer pengetahuan dilakukan melalui pemaparan materi, diskusi interaktif, dan praktik pembuatan produk, serta didukung dengan penyerahan fasilitas berupa mesin parut untuk keberlanjutan program. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan nyata dalam pengetahuan dan minat peserta terhadap hilirisasi produk perikanan dan pertanian. Antusiasme peserta, khususnya pada sesi demo masak, menegaskan potensi produk kerupuk cumi singkong sebagai inovasi agromaritim yang menjanjikan, mampu mengintegrasikan sumber daya laut dan darat, sekaligus menciptakan peluang kewirausahaan baru. Kesimpulan dari kegiatan ini menegaskan bahwa diseminasi inovasi usaha kerupuk cumi singkong dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan ekonomi kreatif di kawasan pesisir.

Abstract:

To address this issue, the program introduced squid-cassava crackers as a downstreaming initiative that integrates local resources while embodying the agromaritime concept. The main objective was to enhance community capacity in developing value-added processed products and to foster the growth of a creative economy based on local resources. The program was conducted through socialization, training, and practical demonstrations, involving 70 participants consisting of teachers, students of SMAN 1 Merawang, partner foundations, and local stakeholders. Participants were purposively selected to ensure the program's relevance. Knowledge transfer was carried out through lectures, interactive discussions, and hands-on product-making sessions, complemented by the provision of a grating machine to support program sustainability. The results indicated a significant improvement in participants' knowledge and interest in product downstreaming. The high level of enthusiasm, particularly during the cooking demonstration, highlighted the potential of squid-cassava crackers as a promising agromaritime innovation. This product successfully combines marine and terrestrial resources, creating new entrepreneurial opportunities and strengthening food security. In conclusion, this initiative demonstrates that disseminating squid-cassava cracker innovation can serve as an entry point for developing a creative economy in coastal areas.

PENDAHULUAN

Wilayah pesisir Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, memiliki potensi sumber daya alam yang signifikan baik dari sektor perikanan maupun pertanian. Perairan di kawasan ini dikenal sebagai sentra produksi cumi-cumi (*Uroteuthis chinensis*), komoditas bernilai ekonomi tinggi yang banyak diminati di pasar domestik maupun ekspor (Sahiddin, 2022). Di sisi lain, sektor agrikultur juga memiliki basis produksi unggul, salah satunya ubi kayu atau singkong yang menjadi

komoditas pertanian utama masyarakat setempat (KKP, 2024). Integrasi potensi kelautan dan pertanian ini membuka peluang besar untuk pengembangan konsep agromaritim, yaitu sinergi antara sumber daya laut dan darat guna menghasilkan produk inovatif bernilai tambah.

Potensi besar tersebut masih belum secara keseluruhan dapat mengangkat kesejahteraan masyarakat. UMKM pesisir masih menghadapi kesulitan, terutama terbatasnya inovasi produk, minimnya pengetahuan tentang hilirisasi, dan rendahnya akses ke pasar modern. Hal ini mengakibatkan sebagian besar komoditas perikanan dan pertanian hanya diperdagangkan dalam bentuk mentah, sehingga berimplikasi secara langsung pada rendahnya pendapatan masyarakat (Sirait *et al.*, 2024). Kondisi tersebut menegaskan adanya kepentingan bagi dilaksanakannya strategi hilirisasi untuk meningkatkan nilai tambah, memperluas peluang usaha, dan memperkuat daya saing UMKM di wilayah pesisir (Christiana *et al.*, 2024).

Tantangan tersebut dapat diatasi melalui pengembangan inovatif produk kerupuk cumi singkong sebagai solusi konkret yang mengintegrasikan potensi lokal secara sinergis. Produk ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomi untuk cumi-cumi dan singkong, tetapi juga memberikan contoh nyata tentang penerapan konsep agromaritim. Inovasi semacam ini memiliki peran penting dalam mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap komoditas mentah serta mendorong terciptanya rantai nilai yang lebih berkelanjutan (Elisabeth & Anugrah, 2020). Disamping itu, upaya hilirisasi melalui produk olahan lokal sejalan dengan agenda pembangunan ekonomi kreatif dan mendukung pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya tujuan yang berkaitan dengan pekerjaan layak, pertumbuhan ekonomi, serta konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab (Nations, 2023).

Berdasarkan uraian di atas, program diseminasi inovasi kerupuk cumi singkong dirancang sebagai langkah strategis untuk memperkuat kapasitas UMKM pesisir. Melalui sosialisasi, pelatihan, dan demonstrasi praktis, program ini diharapkan dapat mentransfer pengetahuan secara langsung, menumbuhkan motivasi kewirausahaan, serta mendorong adopsi teknologi berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga menjadi pondasi awal pengembangan ekonomi berkelanjutan berbasis sumber daya pesisir. Program PKM ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat pesisir dalam mengembangkan produk olahan bernilai tambah serta mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Lokasi dan Tujuan Kegiatan

Program diseminasi inovasi usaha kerupuk cumi singkong dilaksanakan di SMAN 1 Merawang, Kabupaten Bangka, pada tanggal 28 Agustus 2025. Kegiatan ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan komunitas pesisir melalui pengenalan produk inovatif berbasis potensi lokal yang mengintegrasikan sumber daya laut dan darat. Lebih lengkap lokasi pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.

Program PKM ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat pesisir dalam mengembangkan produk olahan bernilai tambah serta mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.



Gambar 1. SMAN 1 Merawang, Kabupaten Bangka
(Sumber: <https://sekolahloka.com/data/sman-1-merawang/>, 2025)

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini menggunakan pendekatan diseminasi inovasi. Pendekatan ini dipilih karena terbukti efektif dalam melakukan transfer pengetahuan secara langsung, memperkuat keterampilan praktis, serta mendorong Masyarakat untuk mengadopsi teknologi (Sihombing *et al.*, 2023). Metode diseminasi dalam program ini diimplementasikan melalui tiga tahapan terstruktur. Tahap awal adalah sosialisasi, yang bertujuan meningkatkan kesadaran peserta akan pentingnya inovasi produk dan hilirisasi dalam konteks agromaritim Kabupaten Bangka. Selanjutnya, pelatihan teknis diberikan untuk mengedukasi peserta mengenai langkah-langkah detail dalam memproduksi kerupuk cumi singkong, mencakup pemilihan bahan baku, pengolahan, formulasi adonan, dan teknik pengeringan. Tahap terakhir adalah demonstrasi praktis, di mana peserta secara langsung dilibatkan dalam praktik pembuatan produk untuk memastikan alih pengetahuan dan keterampilan teknis dapat tercapai secara efektif.

3. Peserta

Kegiatan ini diikuti oleh 70 peserta yang terdiri dari guru dan siswa SMAN 1 Merawang, mitra yayasan, serta perwakilan instansi terkait. Pemilihan peserta dilakukan secara purposif agar sesuai dengan tujuan program, yaitu memperkenalkan inovasi berbasis potensi lokal sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan komunitas pendidikan dan masyarakat pesisir.

4. Dukungan Keberlanjutan

Tim pengabdian UBB menyerahkan satu unit mesin parut kepada sekolah SMAN 1 Merawang sebagai bentuk tindakan lanjut. Penyerahan tersebut bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dalam pelaksanaan praktikum tata boga, mendukung kontinuitas kegiatan pengolahan produk, serta menggalakkan siswa mengembangkan usaha berbasis kearifan lokal. Dengan adanya akses fasilitas ini, semoga inovasi kerupuk cumi singkong dapat terus dipraktikkan dan dikembangkan menjadi peluang usaha nyata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep agromaritim adalah pendekatan terpadu yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat pesisir untuk meningkatkan nilai tambah komoditas. Konsep ini mengacu pada integrasi inklusif

antara pengelolaan sumber daya darat dan laut, didukung oleh penguatan modal sosial dan ekonomi, serta inovasi teknologi, yang semuanya bertujuan untuk mendorong produktivitas dan keberlanjutan, khususnya pada komoditas perikanan dan pertanian (Effendi, 2019; Adibrata *et al.*, 2024).

Kegiatan diseminasi inovasi usaha kerupuk cumi singkong di SMAN 1 Merawang pada 28 Agustus 2025 menunjukkan partisipasi dan antusiasme peserta yang sangat tinggi. Terlebih dahulu acara diawali dengan pembukaan dan menyanyikan lagu Indonesia Raya. Acara dilanjutkan dengan pemberian kata sambutan dari Ketua Tim Pengabdian, Kepala Pusat Penelitian LPPM Universitas Bangka Belitung (UBB), Kepala Sekolah, Kepala Cabang Dinas Wilayah 2 dan Ketua Yayasan Longe (Gambar 2).

Dari keseluruhan 70 peserta yang meliputi guru, siswa, dan mitra yayasan, hampir seluruh individu menunjukkan keterlibatan aktif dalam diskusi dan praktik. Antusiasme peserta sangat terlihat selama sesi demonstrasi, di mana mereka tidak hanya mendengarkan, tetapi juga mengajukan pertanyaan mengenai aspek teknis pembuatan, potensi keuntungan, dan strategi pemasaran. Tingginya tingkat interaksi ini mengindikasikan keberhasilan pendekatan diseminasi yang berbasis sosialisasi, pelatihan, dan demonstrasi praktis yang diterapkan, karena mampu melakukan transfer pengetahuan sekaligus mendorong adopsi teknologi secara langsung. Gambar 3 menyajikan dokumentasi dari sesi demonstrasi masak.



Ketua Tim Pengabdian
Dr. Sudirman Adibrata, S.T., M.Si



Kepala Pusat Penelitian LPPM
Prof. Dr. Eries Dyah Mustikarini, S.P., M.Si



Kepala sekolah SMAN 1 Merawang
Sunandar, S.Pd, MM



Kepala Cabang Dinas Wilayah II
M. Yasir Mustafa, S.Pd.I



Ketua yayasan LONGE
Liastiana Aisyah, S.Si., M.Si



Siswa-siswi SMAN 1 Merawang

Gambar 2. Sesi Penyampaian Kata Sambutan
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2025)





Gambar 3. Demo Masak Kerupuk Cumi Singkong
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2025)

Pendekatan diseminasi yang melibatkan demonstrasi langsung dan diskusi interaktif terbukti efektif dalam memfasilitasi transfer pengetahuan dan menstimulasi adopsi inovasi. Interaksi dua arah memungkinkan peserta untuk memahami tidak hanya apa yang dibuat, tetapi juga bagaimana dan mengapa inovasi ini memiliki potensi bisnis yang kuat. Keberhasilan ini juga mendukung prinsip ekonomi sirkular dan berkelanjutan karena memanfaatkan sumber daya lokal secara efisien dan menciptakan peluang ekonomi baru bagi komunitas (Nurma *et al.*, 2025).

Kegiatan ini ditutup dengan sesi pengambilan foto bersama dan penyerahan mesin parut oleh LPPM UBB didampingi Tim Pengabdian kepada SMAN 1 Merawang. Penyerahan mesin parut tersebut dimaksudkan untuk meningkatkan efisiensi dalam pelaksanaan praktikum tata boga, mendorong kewirausahaan siswa melalui pengembangan produk olahan, dan memperkuat nilai-nilai kearifan lokal dengan memanfaatkan bahan pangan tradisional. Inisiatif ini juga berfungsi untuk mendukung penguatan kapasitas sekolah dalam menciptakan proses pembelajaran yang lebih relevan dan aplikatif, yang pada akhirnya diharapkan dapat memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi mitra.



Gambar 4. Foto Bersama Tim Pengabdian, Narasumber dan Para Peserta
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2025)



Gambar 5. Penyerahan Mesin Parut dari LPPM UBB didampingi Tim Pengabdian kepada SMAN 1 Merawang (Sumber: Dokumentasi Tim, 2025)

Produk kerupuk cumi singkong yang terbuat dari singkong, yang diperkenalkan dalam program ini, berfungsi sebagai contoh konkret dari hilirisasi agromaritim yang menggabungkan potensi laut dan darat. Melalui inovasi tersebut, komoditas cumi-cumi dan singkong yang sebelumnya umum dijual dalam bentuk bahan mentah kini mengalami peningkatan nilai tambah. Hal ini tidak hanya memperkuat daya saing produk lokal, tetapi juga menciptakan rantai nilai yang lebih kokoh bagi masyarakat pesisir. Temuan ini sejalan dengan literatur yang menekankan pentingnya inovasi produk berbasis sumber daya lokal untuk meningkatkan daya saing UMKM di kawasan pesisir (Winata, 2023), serta relevan dengan urgensi hilirisasi dalam mempercepat akselerasi ekonomi yang berbasis agroindustri (Elisabeth & Anugrah, 2020).

Program ini juga mendukung konsep ekonomi sirkular dan pembangunan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara efisien, program ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada produk impor, tetapi juga mendorong pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan agar tidak terbuang. Dampaknya selaras dengan tujuan Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan ke-8 tentang *Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi*, melalui penciptaan peluang usaha baru bagi UMKM, serta tujuan ke-12 tentang *Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab*, dengan mendorong diversifikasi produk lokal yang ramah lingkungan dan berkelanjutan (Nations, 2023). Program pembuatan kerupuk renggining mampu memupuk semangat kewirausahaan dan solidaritas kelompok yang berpotensi untuk dikembangkan (Adibrata et al., 2025). Implementasi nyata konsep agromaritim melalui inovasi kerupuk cumi singkong ini membuktikan bahwa penguatan kapasitas masyarakat dapat menjadi katalisator pembangunan ekonomi kreatif di wilayah pesisir.

SIMPULAN

Hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMAN 1 Merawang berjalan dengan baik. Program ini juga mendukung konsep ekonomi sirkular dan pembangunan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara efisien, program ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada produk impor, tetapi juga mendorong pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan agar tidak terbuang. Program pembuatan kerupuk renggining mampu memupuk semangat kewirausahaan dan solidaritas kelompok yang

berpotensi untuk dikembangkan. Implementasi nyata konsep agromaritim melalui inovasi kerupuk cumi singkong ini membuktikan bahwa penguatan kapasitas masyarakat dapat menjadi katalisator pembangunan ekonomi kreatif di wilayah pesisir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bangka Belitung yang telah menyediakan dana melalui skema pengabdian masyarakat tingkat universitas (PMTU) pada tahun 2024 dengan nomor kontrak: 1452/UN50/M/PM/2025. Ucapan terima kasih disampaikan juga kepada mahasiswa dan mitra yaitu SMAN 1 Merawang dan Yayasan Longe sehingga kegiatan pengabdian ini berjalan lancar. Semoga artikel ini menjadi salah satu rujukan untuk pengelolaan potensi agromaritim khususnya hilirisasi produk renggining di Bangka Belitung.

DAFTAR PUSTAKA

- Afreen, S. M. M. S., Begum, S. R., Himaya, S. M. M. S., & Imthiyas, M. S. M. (2024). Fish Waste as a Potential Feed Ingredient for Fish Meal Production. In *Fish Waste to Valuable Products* (pp. 317-327). Singapore: Springer Nature Singapore.
- Ali, M., Efendi, E., & Noor, N. (2018). Proses pengolahan ikan teri (*stolephorus sp.*) dan pemanfaatan limbahnya sebagai bahan baku pakan ikan dalam mendukung konsep zero waste. *Jurnal Perikanan Unram*, 8(1), 47-54. <https://doi.org/10.29303/jp.v8i1.78>
- Andriani, Y., Lili, W., Sinurat, A., Gumilar, A., Noviyanti, A., Fauzi, M., ... & Gemilang, M. (2021). Pengolahan limbah organik rumah tangga sebagai bahan baku pakan ikan. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(3), 247-260. <https://doi.org/10.33378/jppik.v15i3.269>
- Andriyanto, S. (2013). Kondisi terkini budidaya ikan bandeng di kabupaten pati, jawa tengah. *Media Akuakultur*, 8(2), 139. <https://doi.org/10.15578/ma.8.2.2013.139-144>
- Bidayani, E., Mighfar, M., Meirisa, M., Antasari, R., & Sanja, S. (2023). Pemanfaatan limbah organik untuk budidaya maggot sebagai pakan alternatif bagi ikan menuju desa mandiri pangan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 54-60.
- Cohen, P., Allison, E., Andrew, N., Cinner, J., Evans, L., Fabinyi, M., ... & Ratner, B. (2019). Securing a just space for small-scale fisheries in the blue economy. *Frontiers in Marine Science*, 6. <https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00171>
- Depellegrin, D., Zawalna-Geer, A., Allen, A. M., Pazos, D. R., Dios-Vicente, A., Teillant, B., ... & Johanning, L. (2022). Innovating the blue economy: a novel approach to stakeholder landscape mapping of the atlantic area sea basin. *Frontiers in Marine Science*, 9. <https://doi.org/10.3389/fmars.2022.889582>
- Luthfiyana, N., Ratrinia, P., Rukisah, R., Asniar, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi tahap demineralisasi pada ekstraksi kitosan dari cangkang kepiting bakau (*scylla sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.41853>
- Muniasamy, S., Rajasekaran, B., subramaniam, B., Muniasamy, S., & Pailan, G. H. (2024). Utilization of Fish Waste and By-Products for Fish Meal Production as a Potential Feed Ingredient, *Fish Waste to Valuable Products: Recent Applications and Research Update*. *Fish Waste to Valuable Products*, 301-316.

- Nurhayati, T., Salamah, E., & Nugraha, R. (2014). Optimasi proses pembuatan hidrolisat jeroan ikan kakap putih. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8136>
- Rizqi, N., Haeruddin, H., & Rudiyanti, S. (2021). Pollution load (tss, do, bod, and cod) and the kaliyasa river pollution index in cilacap districts. *Jurnal Perikanan Tropis*, 8(2), 127. <https://doi.org/10.35308/jpt.v8i2.3582>
- Saleh, N. E., Wassef, E. A., & Abdel-Mohsen, H. H. (2022). Sustainable fish and seafood production and processing. In *Sustainable Fish Production and Processing* (pp. 259-291). Academic Press.
- Wuwung, L., Croft, F., Benzaken, D., Azmi, K., Goodman, C., Rambourg, C., ... & Voyer, M. (2022). Global blue economy governance – a methodological approach to investigating blue economy implementation. *Frontiers in Marine Science*, 9. <https://doi.org/10.3389/fmars.2022.1043881>