

VERROES: Jurnal Pengabdian Masyarakat Lintas Disiplin Ilmu

Inisiasi Pengelolaan Ikan Bandeng Menjadi Kerupuk sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Lokal di Desa Kertasari

Afdal Ade Putra¹, Fitria Marchelina¹, Zulfadli¹, Sekarlana¹, Adji Fiqri Wijaya¹, Firda Ardini², Sisil², Nina Karlina³, Nurhayati⁴, Novita⁴, Rohim Ma'rif⁵

¹Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas Cordova, Sumbawa Barat, Indonesia

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Cordova, Sumbawa Barat, Indonesia

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Cordova, Sumbawa Barat, Indonesia

⁴Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Cordova, Sumbawa Barat, Indonesia

⁵Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Cordova, Sumbawa Barat, Indonesia



Halaman: 28-36
Tanggal penyerahan:
20/09/2025
Tanggal diterima:
24/09/2025
Tanggal terbit:
28/09/2025

*penulis korespondensi
Email:
armanthegreen@gmail.com

Abstrak

Pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal merupakan strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, khususnya di wilayah pesisir. Desa Kertasari memiliki potensi budidaya ikan bandeng yang selama ini hanya dipasarkan dalam bentuk segar tanpa proses pengolahan. Kondisi tersebut menjadi semakin mendesak untuk dioptimalkan setelah terjadi penurunan produksi rumput laut yang sebelumnya menjadi penopang utama ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menginisiasi pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk sebagai upaya diversifikasi produk, peningkatan nilai tambah, serta pemberdayaan UMKM dan kelompok nelayan. Tahapan kegiatan mencakup identifikasi potensi lokal, pelatihan teknis pengolahan kerupuk bandeng, pendampingan produksi, uji coba, serta evaluasi hasil. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa percobaan pertama menghasilkan produk dengan kualitas standar dasar namun masih memiliki banyak keterbatasan. Percobaan kedua menghasilkan kerupuk dengan tekstur lebih renyah, daya simpan lebih lama, dan mendapat respons positif dari konsumen, meskipun biaya produksi lebih tinggi. Percobaan ketiga menghasilkan kualitas yang lebih konsisten dengan potensi pasar lebih luas, tetapi menuntut keterampilan teknis yang lebih kompleks. Secara umum, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah. Penerapan percobaan kedua direkomendasikan sebagai standar produksi jangka pendek karena lebih realistis bagi UMKM, sementara percobaan ketiga dapat dijadikan arah pengembangan jangka panjang. Ke depan, diperlukan dukungan berkelanjutan berupa pendampingan teknis, permodalan, dan pemasaran agar produk kerupuk bandeng mampu memperkuat ekonomi lokal sekaligus meningkatkan daya saing desa di tingkat regional.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, ikan bandeng, kerupuk, UMKM, Desa Kertasari

Abstract

Economic empowerment based on local potential is an important strategy in improving the welfare of rural communities, especially in coastal areas. Kertasari Village has the potential to cultivate milkfish which has only been marketed in fresh form without a processing process. This condition has become increasingly urgent to be optimized after a decline in seaweed production, which was previously the main support of the community's economy. This service activity aims to initiate the processing of milkfish into crackers as an effort to diversify products, increase added value, and empower MSMEs and fishermen groups. The stages of activities include identification of local potential, technical training in milkfish cracker processing, production assistance, trials, and evaluation of results. The results of the activity show that the first experiment produced a product with basic standard quality but still has many limitations. The second experiment resulted in crackers with a crispier texture, longer shelf life, and a positive response from consumers, despite higher production costs. The third experiment produces a more consistent quality with a wider market potential, but demands more complex technical skills. In general, this activity succeeded in improving the skills and knowledge of the community in processing milkfish into value-added products. The implementation of the second experiment is recommended as a short-term production standard because it is more realistic for MSMEs, while the third experiment can be used as a direction for long-term development. In the future, sustainable support is needed in the form of technical, capital, and marketing assistance so that milkfish cracker products are able to strengthen the local economy while increasing village competitiveness at the regional level.

Keywords: community empowerment, milkfish, crackers, UMKM, Kertasari Village

Pendahuluan

Pembangunan desa merupakan salah satu prioritas utama dalam agenda pembangunan nasional, yang diarahkan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat melalui pengelolaan potensi lokal secara berkelanjutan [1]. Dalam konteks desa pesisir, strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya perikanan dan budidaya tambak yang tersedia. Namun, potensi besar ini seringkali belum dioptimalkan, terutama pada aspek pengolahan pascapanen. Padahal, inovasi pengolahan hasil perikanan mampu memberikan nilai tambah, memperluas pasar, dan menjaga stabilitas pendapatan masyarakat [2][3].

Desa Kertasari merupakan salah satu desa pesisir dengan hasil tambak bandeng yang cukup melimpah. Selama ini masyarakat menjual hasil panen dalam bentuk segar, tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini menjadikan harga bandeng sangat fluktuatif dan keuntungan petani tambak terbatas. Permasalahan semakin kompleks setelah kegagalan panen rumput laut dalam satu tahun terakhir, yang menyebabkan penurunan pendapatan masyarakat secara signifikan. Situasi tersebut menunjukkan adanya *gap* antara potensi sumber daya yang tersedia dengan upaya pemanfaatannya secara optimal. Studi sebelumnya telah menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbahan dasar ikan, seperti nugget, abon, dan bakso ikan, mampu meningkatkan nilai tambah dan memperluas pasar [4]. Akan tetapi, penelitian maupun program pemberdayaan di wilayah Desa Kertasari belum banyak menyoroti pemanfaatan ikan bandeng sebagai bahan dasar produk olahan. Inilah kesenjangan yang perlu diisi, karena sebagian besar program pengolahan ikan di wilayah pesisir lebih berfokus pada komoditas lain, misalnya ikan laut tangkapan atau rumput laut. Oleh karena itu, diperlukan inisiasi model pengolahan berbasis bandeng yang sesuai dengan karakteristik lokal desa.

Kebaruan (*novelty*) dari kegiatan ini adalah pengembangan produk kerupuk berbahan dasar bandeng, yang belum pernah dikembangkan sebelumnya di Desa Kertasari. Pemilihan produk kerupuk memiliki dasar pertimbangan kuat: proses produksinya sederhana, bahan baku mudah diperoleh, teknologi pengolahan dapat dipelajari masyarakat, serta peluang pasarnya luas baik di tingkat lokal maupun regional. Kerupuk bandeng juga berpotensi menjadi produk identitas desa, sehingga dapat memperkuat posisi Desa Kertasari sebagai sentra inovasi pangan berbasis potensi lokal. Selain menghadirkan inovasi produk, program ini juga menawarkan pendekatan pendampingan yang bersifat partisipatif. Masyarakat tidak hanya diberikan pelatihan teknis produksi, tetapi juga pendampingan dalam aspek manajemen usaha, pengemasan, dan strategi pemasaran. Dengan pendekatan ini, diharapkan kegiatan tidak hanya menghasilkan produk olahan, tetapi juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi berkelanjutan dan pengelolaan usaha secara mandiri.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) memberdayakan masyarakat Desa Kertasari melalui pemanfaatan potensi lokal berupa ikan bandeng, (2) meningkatkan nilai tambah ekonomi rumah tangga melalui pengembangan produk kerupuk bandeng, (3) membangun model pelatihan dan pendampingan berbasis partisipasi masyarakat, dan (4) menciptakan produk unggulan desa yang berdaya saing. Dengan tercapainya tujuan tersebut, program ini diharapkan dapat menjadi contoh praktik baik dalam pengembangan ekonomi lokal yang berbasis potensi desa pesisir.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

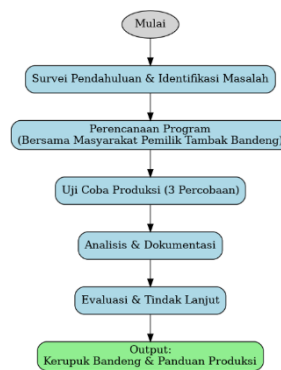
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama tujuh hari, yaitu pada tanggal 1–7 Agustus 2025, berlokasi di Desa Labuan Kertasari, Kec. Taliwang, Kab. Sumbawa Barat. Peserta kegiatan terdiri dari 15 pelaku UMKM lokal yang bergerak di bidang olahan pangan serta 15 orang perwakilan kelompok nelayan tambak bandeng, termasuk para ketua kelompok. Kolaborasi dua pihak ini dipilih karena UMKM memiliki pengalaman dalam pengolahan pangan, sementara nelayan memiliki akses langsung terhadap bahan baku ikan bandeng. Dengan demikian, kegiatan diharapkan dapat membangun sinergi yang memperkuat rantai nilai produk dari hulu hingga hilir. Pelaksanaan kegiatan mengacu pada tahapan yang digambarkan dalam diagram alir (gambar 1):

Tahapan pelaksanaan

Tahap awal dilakukan melalui kunjungan lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Kertasari. Survei dilakukan bersama aparat desa, pemilik tambak bandeng, dan perwakilan UMKM. Hasil survei menunjukkan bahwa komoditas bandeng melimpah, namun pemanfaatannya terbatas pada penjualan segar sehingga nilai jual rendah. Tahap ini menjadi dasar perumusan kebutuhan dan potensi yang dapat dikembangkan. Setelah permasalahan teridentifikasi, tim pelaksana bersama masyarakat menyusun perencanaan program. Diskusi dilakukan secara partisipatif untuk

menentukan bentuk produk olahan yang paling sesuai, yaitu kerupuk bandeng. Selain itu, disepakati pula rancangan kegiatan meliputi tahapan produksi, jadwal pelatihan, pembagian peran peserta, serta target yang ingin dicapai. Selanjutnya tahapan nti kegiatan berupa praktik langsung pembuatan kerupuk bandeng. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali untuk mendapatkan formula resep dan teknik produksi yang sesuai. Peserta dilibatkan secara aktif mulai dari proses penyiangan ikan, penggilingan, pencampuran adonan, pencetakan, pengeringan, hingga penggorengan. Setiap percobaan dievaluasi dari segi rasa, tekstur, dan daya simpan untuk memastikan kualitas produk.

Selanjutnya tahap hasil uji coba dianalisis untuk mengetahui kelebihan dan kelemahan tiap percobaan. Analisis meliputi aspek teknis produksi, biaya, serta respon awal konsumen lokal melalui uji organoleptik sederhana. Semua tahapan didokumentasikan dalam bentuk foto, video, serta catatan lapangan. Dokumentasi ini nantinya dijadikan bahan penyusunan panduan produksi kerupuk bandeng yang sistematis. Setelah uji coba selesai, dilakukan evaluasi bersama peserta untuk menilai capaian kegiatan, kendala, serta potensi pengembangan lebih lanjut. Evaluasi juga membahas aspek keberlanjutan, termasuk strategi pemasaran dan kemungkinan pembentukan kelompok usaha bersama. Tindak lanjut berupa penyusunan rencana produksi mandiri oleh peserta dengan dukungan fasilitasi dari tim pengabdian. Terakhir tahap output yang dimana luaran utama kegiatan adalah produk kerupuk bandeng siap edar dan panduan produksi kerupuk bandeng yang dapat dijadikan acuan oleh masyarakat Desa Kertasari. Dengan adanya panduan tersebut, diharapkan proses produksi dapat direplikasi oleh kelompok lain, sehingga keberlanjutan program dapat terjaga.



Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Survei Pendahuluan dan Identifikasi Masalah

Tahap awal kegiatan diawali dengan survei pendahuluan yang dilakukan di Desa Kertasari. Survei ini bertujuan untuk memetakan potensi sumber daya, kondisi sosial ekonomi masyarakat, serta masalah utama yang dihadapi. Dari hasil observasi diketahui bahwa bandeng merupakan salah satu komoditas utama desa dengan ketersediaan yang cukup melimpah. Namun, distribusi hasil panen masih terbatas pada penjualan segar, sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Selain itu, masyarakat juga menghadapi persoalan penurunan pendapatan akibat kegagalan panen rumput laut dalam satu tahun terakhir. Kondisi ini menyebabkan ketergantungan ekonomi yang tinggi hanya pada satu komoditas. Survei mendapati bahwa masyarakat memerlukan alternatif usaha yang mampu memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Hal ini memperlihatkan adanya *gap* antara potensi ketersediaan bandeng dengan belum adanya usaha pengolahan pascapanen.

Identifikasi masalah dilakukan tidak hanya dengan pengamatan lapangan, tetapi juga melalui wawancara dengan nelayan, pemilik tambak, serta pelaku UMKM desa. Dari diskusi tersebut terungkap bahwa keterbatasan keterampilan pengolahan pangan dan akses teknologi menjadi hambatan utama dalam menciptakan produk berbasis bandeng. Masyarakat sebenarnya terbuka terhadap inovasi, tetapi membutuhkan pendampingan intensif agar dapat menguasai keterampilan baru. Temuan dari tahap survei ini menjadi landasan untuk merancang program yang relevan dengan kebutuhan masyarakat. Oleh karena itu, inisiasi pengolahan bandeng menjadi kerupuk dipilih sebagai solusi. Produk ini dinilai sesuai dengan kapasitas masyarakat, mudah diproduksi, serta memiliki potensi pasar yang luas. Dengan adanya identifikasi masalah yang jelas, kegiatan dapat difokuskan untuk menjawab persoalan nyata di lapangan.

Perencanaan Program Bersama Masyarakat Pemilik Tambak Bandeng

Tahap berikutnya adalah perencanaan program yang dilakukan secara partisipatif bersama masyarakat. Pendekatan ini penting agar program tidak bersifat top-down, melainkan benar-benar menjawab

kebutuhan warga. Dalam diskusi bersama, peserta yang terdiri dari kelompok nelayan tambak dan UMKM dilibatkan dalam menentukan prioritas kegiatan, bentuk produk olahan yang dikembangkan, serta strategi keberlanjutannya. Hasil perencanaan menghasilkan kesepakatan bahwa kerupuk bandeng menjadi produk utama yang akan diuji coba. Pertimbangannya adalah kerupuk mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen, teknik produksinya sederhana, dan biaya yang dibutuhkan relatif rendah. Selain itu, kerupuk bandeng berpotensi menjadi identitas produk khas Desa Kertasari yang dapat dipasarkan secara luas di tingkat lokal maupun regional.

Dalam perencanaan, tim pengabdian juga menyusun kurikulum pelatihan yang mencakup teknik pengolahan, manajemen usaha kecil, pengemasan, serta strategi pemasaran. Setiap materi dirancang agar aplikatif dan mudah dipahami peserta, terutama oleh masyarakat yang baru pertama kali mengenal proses produksi olahan ikan. Dengan cara ini, kegiatan tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga membekali peserta dengan keterampilan wirausaha. Keterlibatan masyarakat sejak tahap perencanaan memperkuat rasa kepemilikan terhadap program. Hal ini penting untuk memastikan keberlanjutan, karena masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, melainkan juga mitra aktif dalam menjalankan kegiatan. Perencanaan bersama juga menjadi langkah strategis untuk menyatukan nelayan sebagai penyedia bahan baku dengan UMKM sebagai pengelola produk.



Gambar 2. Tahap sosialisasi dan Perencanaan Program bersama kelompok tambak

Uji Coba Produksi (3 Percobaan)

Uji coba pertama difokuskan pada pengenalan proses produksi, mulai dari penyiangan ikan, pemisahan daging, hingga pencampuran adonan dengan bahan tambahan. Hasil produksi pertama dijadikan bahan evaluasi awal terkait rasa, tekstur, dan ketahanan produk. Uji coba kedua dilakukan dengan memperbaiki kekurangan pada tahap pertama. Perbaikan difokuskan pada komposisi bahan, metode pengeringan, dan teknik penggorengan. Peserta semakin terbiasa dengan alur produksi, sehingga produktivitas meningkat. Hasil uji coba kedua menunjukkan adanya peningkatan kualitas kerupuk dari segi kerenyahan dan cita rasa, meskipun masih diperlukan penyempurnaan pada proses pengemasan. Pada uji coba ketiga, seluruh proses produksi berjalan lebih lancar. Peserta sudah mampu membagi tugas secara efektif, mulai dari pengolahan bahan baku, pencetakan, hingga penggorengan akhir. Uji coba ini menghasilkan produk kerupuk bandeng dengan kualitas yang lebih stabil, baik dari segi rasa maupun penampilan. Produk kerupuk kemudian diuji coba ke konsumen lokal melalui uji organoleptik sederhana. Melalui tiga kali uji coba, peserta tidak hanya belajar keterampilan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri untuk memproduksi secara mandiri.

Tabel 1. Resep dan Takarannya pada Tiga Percobaan Kerupuk Bandeng

Bahan / Proses	Percobaan 1	Percobaan 2	Percobaan 3
Daging bandeng	500 g	500 g	500 g
Tepung tapioka	250 g	300 g	280 g
Bawang putih	20 g	25 g	22 g
Garam	10 g	12 g	11 g
Merica bubuk	5 g	6 g	5 g
Air es	50 ml	60 ml	55 ml
Lama pengukusan	45 menit	60 menit	55 menit
Lama penjemuran	1 hari	2 hari	1,5 hari

Tabel 1 menunjukkan variasi resep dan takaran bahan pada tiga kali percobaan pembuatan kerupuk bandeng. Perbedaan utama dari setiap percobaan terletak pada jumlah bahan tambahan, takaran air es, lama pengukusan, dan waktu penjemuran. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan komposisi terbaik yang menghasilkan kerupuk dengan tekstur renyah, rasa gurih, dan daya simpan optimal. Pada Percobaan 1, komposisi awal menggunakan 500 g daging bandeng dengan campuran 250 g tepung tapioka. Bumbu terdiri dari bawang putih 20 g, garam 10 g, merica bubuk 5 g, serta tambahan air es sebanyak 50 ml. Lama

pengukusan dilakukan selama 45 menit, sedangkan penjemuran dilakukan selama 1 hari penuh. Hasil pada tahap ini masih menunjukkan kelemahan pada kekenyalan kerupuk serta daya kering yang belum merata.

Selanjutnya pada Percobaan 2, dilakukan modifikasi dengan menambah jumlah tepung tapioka menjadi 300 g, bawang putih 25 g, garam 12 g, dan air es 60 ml. Waktu pengukusan diperpanjang menjadi 60 menit dan penjemuran dilakukan selama 2 hari. Perubahan ini menghasilkan kerupuk dengan tekstur lebih padat dan renyah setelah digoreng, namun waktu penjemuran yang lebih lama dinilai kurang praktis bagi masyarakat yang memiliki keterbatasan waktu dan lahan pengeringan. Sementara itu, Percobaan 3 merupakan tahap penyempurnaan dengan menyesuaikan jumlah tepung tapioka menjadi 280 g, bawang putih 22 g, garam 11 g, serta air es 55 ml. Lama pengukusan disesuaikan selama 55 menit dengan penjemuran 1,5 hari. Modifikasi ini menghasilkan kerupuk dengan keseimbangan rasa, tekstur, dan waktu produksi yang lebih efisien dibanding percobaan sebelumnya.

Hasil uji organoleptik sederhana juga menunjukkan bahwa kerupuk pada percobaan ketiga lebih disukai konsumen. Secara keseluruhan, tiga kali percobaan menunjukkan adanya proses trial and error untuk menentukan formula paling sesuai. Percobaan ketiga dianggap paling ideal karena mampu menghasilkan produk dengan kualitas baik, rasa yang konsisten, serta waktu produksi yang lebih efisien. Dengan demikian, formula pada percobaan ketiga dapat dijadikan acuan standar bagi masyarakat Desa Kertasari dalam produksi kerupuk bandeng secara berkelanjutan.

Tabel 2. Perbandingan Karakteristik Kerupuk Bandeng

Aspek yang Dinilai	Percobaan 1	Percobaan 2	Percobaan 3
Tekstur setelah digoreng	Keras, kurang renyah	Padat, sedikit liat	Renyah dan ringan
Warna kerupuk	Agak pucat	Cenderung gelap	Cerah merata
Rasa	Hambar	Gurih sedang	Gurih seimbang
Daya simpan (uji 1 minggu)	Bertahan 2 hari	Bertahan 5 hari	Tetap renyah 5 hari



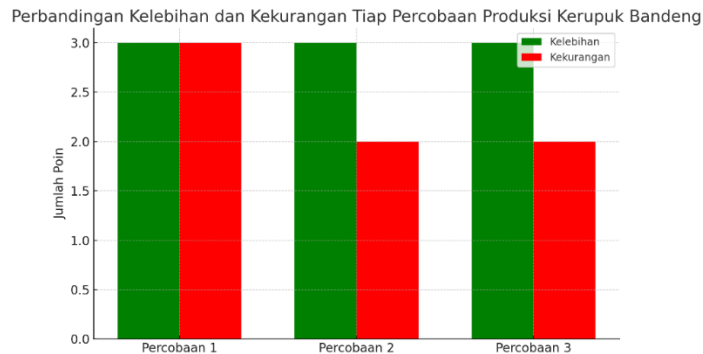
Gambar 3. Hasil Produksi dalam 3 kali percobaan

Analisis

Setelah tahapan uji coba selesai, kegiatan dilanjutkan dengan analisis hasil produksi. Analisis dilakukan untuk menilai aspek teknis, kualitas produk, biaya produksi, serta potensi keuntungan. Hasil analisis menunjukkan bahwa kerupuk bandeng memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan penjualan bandeng segar, dengan margin keuntungan yang menarik bagi UMKM dan nelayan. Analisis juga mencakup uji organoleptik yang dilakukan pada kelompok konsumen terbatas di desa. Dari hasil uji tersebut, mayoritas responden menyatakan produk kerupuk bandeng memiliki rasa gurih dan tekstur yang disukai. Namun, catatan penting muncul terkait konsistensi ukuran kerupuk dan teknik pengemasan yang masih perlu disempurnakan agar produk lebih menarik di pasaran.

Semua tahapan kegiatan, mulai dari survei, perencanaan, uji coba produksi, hingga evaluasi, didokumentasikan secara sistematis dalam bentuk catatan lapangan, foto, dan video. Dokumentasi ini tidak hanya berfungsi sebagai bukti pelaksanaan, tetapi juga menjadi bahan penting untuk menyusun panduan

produksi kerupuk bandeng. Panduan tersebut dirancang agar mudah dipahami oleh masyarakat, sehingga dapat digunakan sebagai acuan replikasi kegiatan. Dengan adanya analisis dan dokumentasi, masyarakat memiliki referensi praktis sekaligus data empiris untuk mengembangkan usaha. Hal ini menjadi fondasi penting dalam memastikan keberlanjutan program, karena masyarakat dapat mengacu pada dokumen tersebut untuk menghindari kesalahan teknis dan menjaga kualitas produk.



Gambar 3. Perbandingan hasil percobaan

Grafik perbandingan menunjukkan variasi kelebihan dan kekurangan dari tiga percobaan produksi kerupuk bandeng. Pada percobaan pertama, jumlah kelebihan dan kekurangan relatif seimbang, masing-masing tiga poin. Kondisi ini mengindikasikan bahwa meskipun proses produksi cukup mudah dilakukan dan bahan baku mudah diperoleh, hasil yang dicapai masih memiliki keterbatasan terutama pada tekstur yang kurang renyah, warna yang kurang menarik, serta daya simpan yang pendek. Dengan demikian, percobaan pertama dapat dipandang sebagai tahap dasar yang sederhana namun belum memenuhi standar kualitas optimal. Sementara itu, percobaan kedua memperlihatkan peningkatan signifikan dengan tiga kelebihan dan hanya dua kekurangan. Keunggulan utama terletak pada tekstur yang lebih renyah, daya simpan yang lebih lama, serta meningkatnya minat uji rasa dari konsumen. Akan tetapi, tantangan pada percobaan ini terletak pada aspek biaya produksi yang lebih tinggi serta durasi pengolahan yang relatif lama. Artinya, meskipun kualitas produk meningkat, ada konsekuensi dalam bentuk tambahan sumber daya yang diperlukan.

Pada percobaan ketiga, grafik juga menunjukkan adanya tiga poin kelebihan dan dua poin kekurangan, sama dengan percobaan kedua. Namun, karakteristiknya berbeda: produk yang dihasilkan memiliki kualitas lebih stabil, rasa konsisten, serta potensi komersial yang lebih tinggi. Kekurangannya lebih bersifat teknis, yaitu kebutuhan keterampilan yang lebih tinggi serta ketergantungan pada standar pengolahan yang ketat. Dengan kata lain, percobaan ketiga menghasilkan produk dengan standar kualitas yang lebih profesional, meskipun tidak semua masyarakat bisa langsung menguasai teknis produksinya. Secara keseluruhan, grafik memperlihatkan bahwa percobaan kedua dan ketiga memiliki hasil yang lebih unggul dibanding percobaan pertama. Perbedaannya hanya terletak pada prioritas: percobaan kedua lebih ramah bagi pelaku UMKM namun membutuhkan biaya lebih besar, sedangkan percobaan ketiga lebih potensial untuk pengembangan pasar jangka panjang meski membutuhkan keterampilan tambahan. Dengan demikian, secara komparatif, percobaan kedua dapat direkomendasikan sebagai standar produksi jangka pendek karena lebih realistis untuk diterapkan oleh UMKM Desa Kertasari. Sementara itu, percobaan ketiga layak dijadikan arah pengembangan jangka panjang yang akan memperkuat daya saing kerupuk bandeng di pasar yang lebih luas. Kombinasi kedua model ini diharapkan mampu memperkuat pemberdayaan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Output

Luaran utama dari kegiatan ini adalah terciptanya produk kerupuk bandeng sebagai inovasi pangan lokal. Produk ini menjadi bukti nyata bahwa komoditas bandeng tidak hanya bernilai jual dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi makanan olahan dengan daya saing tinggi. Produk kerupuk bandeng telah melalui serangkaian uji coba sehingga memiliki kualitas yang cukup konsisten dan diterima oleh konsumen lokal. Selain produk, kegiatan juga menghasilkan panduan produksi kerupuk bandeng yang memuat langkah-langkah teknis secara sistematis. Panduan ini dirancang untuk menjadi pedoman bagi masyarakat yang ingin memproduksi kerupuk bandeng secara mandiri, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun usaha skala kecil. Keberadaan panduan ini menjadi salah satu aspek kebaruan dari kegiatan, karena dapat memperluas dampak program di luar peserta langsung. Masyarakat desa lain atau kelompok nelayan yang memiliki komoditas serupa dapat menggunakan panduan ini sebagai acuan. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya

berdampak lokal, tetapi juga memiliki potensi replikasi di wilayah pesisir lain. Output ganda berupa produk nyata dan panduan teknis memperlihatkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada hasil jangka pendek, tetapi juga keberlanjutan. Harapannya, kerupuk bandeng dapat menjadi produk unggulan Desa Kertasari, sekaligus meningkatkan daya saing ekonomi lokal di tengah dinamika perubahan sektor perikanan.

Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi kegiatan dilakukan bersama seluruh peserta untuk menilai pencapaian program. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat merasa terbantu dengan adanya kegiatan ini, karena mereka mendapatkan keterampilan baru yang langsung dapat dipraktikkan. Kendala yang muncul selama proses produksi, seperti keterbatasan peralatan dan teknik pengemasan, dibahas bersama untuk dicari solusi yang aplikatif. Selain aspek teknis, evaluasi juga mencakup perencanaan keberlanjutan. Peserta menyepakati untuk membentuk kelompok usaha bersama yang melibatkan nelayan sebagai penyedia bahan baku dan UMKM sebagai pengelola produksi serta pemasaran. Model ini dinilai lebih efektif karena mampu menghubungkan rantai nilai dari hulu hingga hilir. Tindak lanjut kegiatan difokuskan pada penyusunan rencana produksi mandiri oleh peserta. Tim pengabdian memberikan arahan teknis dan fasilitasi akses ke lembaga pendukung, seperti koperasi desa dan dinas terkait, agar produk kerupuk bandeng dapat dipasarkan secara lebih luas. Pendampingan lanjutan juga direncanakan untuk memperkuat kapasitas masyarakat dalam hal branding, pengemasan, dan strategi distribusi. Dengan adanya evaluasi dan tindak lanjut, program tidak berhenti pada tahap uji coba, tetapi berkembang menuju kemandirian masyarakat. Hal ini sesuai dengan tujuan awal kegiatan, yaitu menciptakan produk unggulan berbasis potensi lokal yang mampu meningkatkan pendapatan dan memperkuat ekonomi Desa Kertasari secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Kertasari berhasil memberikan pemahaman dan keterampilan baru bagi pelaku UMKM serta kelompok nelayan dalam memanfaatkan potensi lokal berupa ikan bandeng menjadi produk kerupuk yang bernilai tambah. Melalui tiga tahapan percobaan, terlihat bahwa percobaan pertama masih menghadapi keterbatasan kualitas produk, sementara percobaan kedua dan ketiga menghasilkan produk dengan mutu lebih baik, meskipun memiliki tantangan pada biaya produksi dan keterampilan teknis. Secara umum, kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan bandeng menjadi kerupuk tidak hanya mampu meningkatkan diversifikasi produk hasil tambak, tetapi juga membuka peluang pemasaran yang lebih luas, memperpanjang daya simpan, serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Kehadiran model pelatihan dan pendampingan berbasis pemberdayaan masyarakat menjadi faktor penting yang dapat dipandang sebagai inisiasi strategis dalam memperkuat ekonomi lokal berbasis potensi pesisir.

Rekomendasi keberlanjutan dapat kami sampaikan bahwa pemerintah desa, akademisi, maupun lembaga pendamping perlu berkolaborasi dalam menyediakan akses permodalan, pelatihan lanjutan, serta pendampingan pemasaran agar produk kerupuk bandeng memiliki daya saing yang lebih kuat di pasar lokal maupun regional. Selain itu, diperlukan adanya strategi branding dan pengemasan yang menarik guna meningkatkan nilai jual produk. Dengan dukungan yang berkesinambungan, kerupuk bandeng dari Desa Kertasari berpotensi menjadi produk unggulan desa yang tidak hanya menopang ekonomi masyarakat, tetapi juga menjadi ikon kuliner khas pesisir dengan prospek pengembangan yang luas.

Referensi

- [1] J. Jauhariah and M. Syamsudin, "Perencanaan Pembangunan," *FOKUS Publ. Ilm. untuk Mahasiswa, Staf Pengajar dan Alumni Univ. Kapuas Sintang*, vol. 21, no. 1, pp. 135–147, 2023, doi: 10.51826/fokus.v21i1.737.
- [2] M. Paramita, S. Muhlisin, and D. I. Palawa, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Increasing Community Economy Through the Utilization of Local Resources," *Qardhul Hasan Media Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. April, pp. 19–30, 2018.
- [3] R. Mulyani, P. Adi, and J. J. Yang, "Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review," *J. Appl. Agric. Heal. Technol.*, vol. 1, no. 2, pp. 34–48, 2023, doi: 10.20961/jaht.v1i2.473.
- [4] P. R. Wikandari, N. Kusumawati, R. Rusmini, and M. Adhiprahara, "Pelatihan Pembuatan Produk Ikan Olahan Di Desa Canditunggal-Kalitengah Lamongan," *J. ABDI*, vol. 1, no. 1, p. 40, 2016, doi: 10.26740/ja.v1n1.p40-46.
- [5] I. Gede Hendi Sumadi and N. Maya Sari Ansar, "Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (Chanos Chanos Sp) Dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng," *J. Pengolah. Pangan*, vol. 6, no. 1, pp.

- 28–34, 2021.
- [6] S. Rejeki, T. W. Agustini, R. W. Ariyati, and I. Susilowati, “PENAMBAHAN NILAI PASCA PANEN PENGELOLAHAN HASIL TAMBAK,” vol. 4, no. 4, pp. 2–10, 2022.
- [7] Marfiani, “Pengaruh Operasional Penjualan Dan Implementasi Strategi Penjualan Terhadap Efektivitas Penjualan Pada Cv Usaha Jaya Depok,” *J. Manag. Fak. Ekon. UPI Y.A.I*, pp. 98–110, 2021.
- [8] E. S. SENSASI, D. H. Suryaningrum, and S. Andayani, “Pengolahan Dan Manajemen Usaha Produk Camilan Kerupuk Ikan Bandeng Dalam Upaya Meningkatkan Potensi Lokal,” *SenSaSi*, vol. 1, no. 01, pp. 68–72, 2023, doi: 10.33005/sensasi.v1i1.38.