



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PELATIHAN MEMBUAT
KERUPUK RENGGINING CUMI-SINGKONG BERBASIS AGROMARITIM DI
KABUPATEN BANGKA**

Empowering coastal communities through training in making agromaritime-based squid-cassava renggining crackers in Bangka Regency

Sudirman Adibrata^{1*}, Lizha Dwi Mulya Putri², Dinda Mardiani Lubis², Siti Fatimah³

¹Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, ²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung, ³UMKM STC Agro Kabupaten Bangka

*Alamat korespondensi: sudirman@ubb.ac.id

(Tanggal Submission: 30 September 2025, Tanggal Accepted : 28 Januari 2026)



Kata Kunci :

*Cumi-Cumi,
Hilirisasi
Agromaritim,
Kerupuk
Renggining,
Perikanan,
Pertanian,
Singkong*

Abstrak :

Masyarakat pesisir Kabupaten Bangka sangat bergantung pada sumberdaya lokal berupa potensi komoditas perikanan kelautan dan pertanian. Selain dijual dalam kondisi segar, komoditas tersebut dapat juga dilakukan hilirisasi produk olahan seperti kerupuk renggining. Tujuan kegiatan PKM adalah pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan mitra dalam membuat inovasi kerupuk renggining cumi-singkong. Kegiatan ini dilaksanakan bulan Juni hingga September 2025 bertempat di lokasi mitra yaitu Yayasan Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (Yayasan Longe) di Desa Balunujuk dan SMAN 1 Merawang di Desa Baturusa Kabupaten Bangka. Metode kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menekankan pada keterlibatan aktif dari mitra dalam setiap tahapan program. Tahapan pelatihan mulai dari persiapan bahan-bahan, membuat adonan, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan. Hasil menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan teknis dan demonstrasi atau praktek langsung terkait proses pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong dapat dimengerti dengan baik oleh mitra. Alih pengetahuan kepada mitra terhadap pengolahan pangan lokal ini termasuk transfer pengetahuan, keterampilan teknis, dan teknologi. Peningkatan keterampilan dalam hilirisasi komoditas pertanian, kelautan, dan perikanan merupakan aksi nyata dalam usaha implementasi konsep agromaritim. Produksi renggining skala kecil mampu meningkatkan pengetahuan mitra seperti pencatatan biaya dan hasil usaha, pengembangan desain kemasan, penguatan kapasitas kewirausahaan, digital marketing, dan strategi branding produk lokal. Renggining yang sudah digoreng dilakukan pengujian seperti uji

rasa, aroma, tampilan, tekstur, dan testimoni sehingga mitra mampu membuat renggining dengan perbaikan kualitas sesuai masukan yang diperoleh dari testimoni. Produk renggining ini juga menunjukkan peningkatan nilai tambah secara ekonomi, diversifikasi usaha dan sumber pendapatan, serta memperkuat konsep ketahanan pangan wilayah pesisir. Pemberdayaan melalui pendekatan agromaritim tidak hanya memperkuat kapasitas teknis dari mitra tetapi juga menuntun terbentuknya ekosistem kewirausahaan lokal. Evaluasi yang dilakukan dalam pengabdian ini mencakup pemahaman terhadap teknik pengolahan bahan baku, sanitasi dan higienis pangan, formulasi adonan, serta teknik pengemasan dan penyimpanan produk.

Key word :

*Agriculture,
Agromaritime
Downstreaming,
Cassava,
Fisheries,
Renggining
Crackers, Squid*

Abstract :

The coastal communities of Bangka Regency rely heavily on local resources, including marine fisheries and agricultural commodities. Besides being sold fresh, these commodities can also be processed into downstream products, such as renggining crackers. The purpose of the PKM activity is to empower the community by improving the skills of partners in making innovative squid-cassava renggining crackers. This activity was carried out from June to September 2025 at partner locations, namely Yayasan Lentera Orientali Nusantara untuk Generasi Edukatif (Longe Foundation) in Balunijuk Village and SMAN 1 Merawang in Baturusa Village, Bangka Regency. The activity method was implemented using a Participatory Action Research (PAR) approach that emphasizes the active involvement of partners in every stage of the program. The training stages start from preparing ingredients, making dough, molding, steaming, drying, frying, to packaging. The results showed that technical training activities and demonstrations or direct practice related to the process of making squid-cassava renggining crackers were well understood by partners. Knowledge transfer to partners regarding local food processing included the transfer of knowledge, technical skills, and technology. Improving skills in the downstreaming of agricultural, marine, and fishery commodities is a concrete action in the effort to implement the agromaritime concept. Small-scale renggining production can improve partners' knowledge, such as recording costs and business results, developing packaging designs, strengthening entrepreneurial capacity, digital marketing, and local product branding strategies. Fried renggining was tested such as taste, aroma, appearance, texture, and testimonials so that partners were able to make renggining with quality improvements according to input obtained from testimonials. These renggining products also demonstrate increased economic added value, diversifying businesses and income sources, and strengthening the concept of coastal food security. Empowerment through an agromaritime approach not only strengthens partners' technical capacity but also leads to the formation of a local entrepreneurial ecosystem. Evaluations conducted in this community service include understanding raw material processing techniques, food sanitation and hygiene, dough formulation, and product packaging and storage techniques.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Adibrata, S., Putri, L. D. M., Lubis, D. M., & Fatimah, S. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir melalui Pelatihan Membuat Kerupuk Renggining Cumi-Singkong Berbasis Agromaritim di



PENDAHULUAN

Masyarakat pesisir yang berwirausaha di Kabupaten Bangka, umumnya bergantung pada sumberdaya lokal berupa potensi pesisir, laut, dan pertanian sebagai komoditas untuk mata pencaharian mereka. Wirausahawan ini didominasi oleh kaum muda dimana Penduduk Usia Kerja (PUK) yang bekerja di Kabupaten Bangka sebanyak 173.106 jiwa. Angka yang berwirausaha ini secara proporsi sebesar 67,46% dari PUK (256.606 jiwa) (BPS Bangka, 2024). Potensi lokal yang dikelola seperti pertanian dan perikanan merupakan bagian dari mata pencaharian masyarakat yang berwiraswasta. Kondisi tanaman pertanian hortikultura di Kabupaten Bangka seperti cabe, kacang panjang, kangkung, ketimun, sawi, semangka, terung, singkong (ubi kayu) dan tanaman lainnya. Komoditas singkong dengan produksi sebesar 36.729,45 ton dari total luas lahan 1.253,65 ha untuk panen tahun 2023. Harga singkong di pasar mengalami fluktuasi sekitar Rp 3.000,00±1.000/kg. Kondisi jumlah rumah tangga perikanan tangkap di Kabupaten Bangka sebanyak 2.920 rumah tangga dengan jumlah nelayan sebanyak 6.781 orang dimana jumlah produksi sebesar 24.798,07 ton (BPS Bangka, 2024). Komoditas cumi-cumi yang didaratkan di PPN Sungailiat sebanyak 655.132 kg dengan alat tangkap pancing ulur untuk tahun 2023 (PPN Sungailiat, 2025). Cumi-cumi merupakan salah satu sumberdaya ikan yang bernilai ekonomis dengan alat tangkap berupa pancing ulur, bagan perahu, dan jaring insang tetap (Ansori *et al.*, 2022). Harga cumi-cumi di pasar mengalami fluktuasi sekitar Rp 100.000,00±20.000/kg. Komoditas pertanian dan perikanan tersebut, selain dijual langsung juga dapat dilakukan hilirisasi oleh wirausahawan.

Wirausaha muda memberikan nilai tambah melalui munculnya kemampuan kolektif untuk mendayagunakan potensi maupun aset lokal (Puspitasari, 2015). Namun, pola ekonomi yang masih bersifat eksploitatif dengan fluktuatifnya harga hasil tangkapan laut serta keterbatasan inovasi dalam pengolahan produk menyebabkan rendahnya nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, dominasi aktivitas ekonomi primer tanpa diikuti penguatan sektor hilir memperbesar kerentanan ekonomi rumah tangga. Hal ini menunjukkan urgensi pengembangan kegiatan berbasis hilirisasi komoditas lokal sebagai strategi pemberdayaan masyarakat pesisir yang berkelanjutan. Strategi diversifikasi produk perikanan melalui penganekaragaman produk diantaranya melalui pengembangan produk baru atau mengembangkan produk yang sudah ada (Ridwansyah *et al.*, 2024). Pemanfaatan sumberdaya lokal secara optimal dan berkelanjutan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat sekaligus memperkuat ekonomi desa (Mukhlisah *et al.*, 2024).

Kabupaten Bangka memiliki ketersediaan cumi-cumi (*Loligo* sp.) yang melimpah di perairan pesisir serta komoditas singkong (*Manihot esculenta*) dari kawasan pertanian masyarakat desa yang merupakan potensi agromaritim. Cumi-cumi sebagai bahan pangan kaya protein dan singkong sebagai sumber karbohidrat dan pati memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, salah satunya dalam bentuk kerupuk. Produk perikanan sebagai olahan hasil laut dari komoditas cumi-cumi bisa menjadi bisnis rumahan modal kecil diantaranya berupa kerupuk ikan (Rijal, 2017). Peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi diantaranya produk kerupuk ikan (Mukhlisah *et al.*, 2024). Saat ini, pemanfaatan kedua komoditas agromaritim ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Asumsi harga cumi-cumi segar sebesar Rp 100.000,00/kg dan harga singkong mentah Rp 3.000,00/kg, jika dibuat olahan kerupuk rengging bisa mencapai harga Rp 250.000,00/kg. Kesenjangan nilai tambah ini belum mampu mendorong komoditas unggulan lokal dapat bersaing di pasar regional maupun nasional.

Pendekatan agromaritim yang mengintegrasikan sektor kelautan dan pertanian secara sinergis menjadi solusi inovatif dalam membangun ekonomi berbasis sumber daya lokal. Agromaritim merupakan integrasi pengelolaan sumberdaya di darat dan laut secara inklusif yang didukung oleh modal sosial dan ekonomi yang kuat serta pemanfaatan teknologi untuk mendorong produktivitas

yang keberlanjutan (Effendi, 2019) diantaranya pengembangan komoditas perikanan dan tanaman (Adibrata *et al.*, 2024). Konsep ini tidak hanya menekankan pada pengolahan terpadu hasil laut dan hasil pertanian, tetapi juga mendorong kolaborasi antar pelaku ekonomi lokal. Dalam konteks ini, pengembangan kerupuk berbasis cumi dan singkong merupakan bentuk konkret hilirisasi produk yang menggabungkan dua sektor unggulan secara harmonis. Implementasi konsep agromaritim dalam skema pemberdayaan masyarakat juga mampu memperkuat kemandirian ekonomi desa dan mendukung ketahanan pangan lokal.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, pembuatan komoditas kerupuk renggining cumi-singkong diharapkan dapat menjadi sarana pemberdayaan ekonomi berbasis rumah tangga yang produktif, inovatif, dan berkelanjutan. Upaya pemberdayaan melalui peningkatan keterampilan dengan mengembangkan produk seperti kerupuk ikan dapat membantu mewujudkan kesejahteraan (Zakariya, 2020). Program ini diarahkan untuk dapat memberikan pelatihan teknis sebagai upaya peningkatan keterampilan hilirisasi produk perikanan. Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir dan pemanfaatan sumber daya hayati secara lestari harus terus dikampanyekan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam membangun ekonomi lokal yang tangguh berbasis konsep agromaritim di Kabupaten Bangka. Tujuan dari kegiatan ini adalah pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan mitra dalam membuat inovasi kerupuk renggining cumi-singkong.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong dilaksanakan bulan Juni hingga September 2025, mulai dari pengenalan program kepada 2 mitra (Yayasan Longe dan SMAN 1 Merawang), persiapan alat dan bahan, tempat dan pelaksanaan pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong, dan pembuatan artikel jurnal. Kegiatan ini bertempat di Yayasan Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (Yayasan Longe) dan di SMAN 1 Merawang Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Alat dan bahan dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Alat dan bahan pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong

| No | Alat dan Bahan | Keterangan |
|----|---|--|
| 1 | Cumi-cumi (<i>Loligo</i> sp.) | ketersediaan bahan baku utama hasil perikanan |
| 2 | singkong (<i>Manihot esculenta</i>) dan sagu atau tapioka | ketersediaan bahan baku utama hasil pertanian |
| 3 | Perisa, garam, bawang putih, dll | Penyedap rasa makanan |
| 4 | parutan singkong, wadah besek | Parutan listrik, pengenalan teknologi. Besek untuk parutan adonan renggining |
| 5 | penggiling daging | Penggiling manual |
| 6 | alat pencetakan kerupuk | Berbentuk bulat seperti tatakan atau tutup keler |
| 7 | Dandang, kompor & tabung gas | seperangkat alat kukus |
| 8 | Para-para | Penjemuran renggining agar menjadi kering |
| 9 | Wajan, sodet, minyak, wadah | seperangkat alat penggorengan |
| 10 | Sealer, plastik, label | Pengemasan higienis |

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menekankan pada keterlibatan aktif masyarakat lokal atau mitra dalam setiap tahapan program. Pendekatan ini dipilih agar transfer pengetahuan, keterampilan, dan teknologi dapat berlangsung secara efektif, relevan dengan kebutuhan lokal, dan berkelanjutan. Metode pelaksanaan pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong dilakukan beberapa kali di Yayasan Longe dengan keterlibatan aktif dari anggota dan pengurus yayasan. Desain pelatihan yaitu praktek langsung yang mengutamakan keterlibatan aktif dari pengurus harian Yayasan Longe mulai

dari persiapan bahan-bahan, membuat adonan, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan. Peserta dari pengurus harian Yayasan Longe sebanyak 17 orang dengan kriteria peserta yaitu yang tercantum di SK Pengurus harian Yayasan Longe. Durasi pelatihan selama 1 hari dari pukul 08:00 hingga 17:00 WIB. Instrumen evaluasi berupa wawancara langsung kepada peserta untuk menggali pengetahuan/keterampilan dalam pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong.

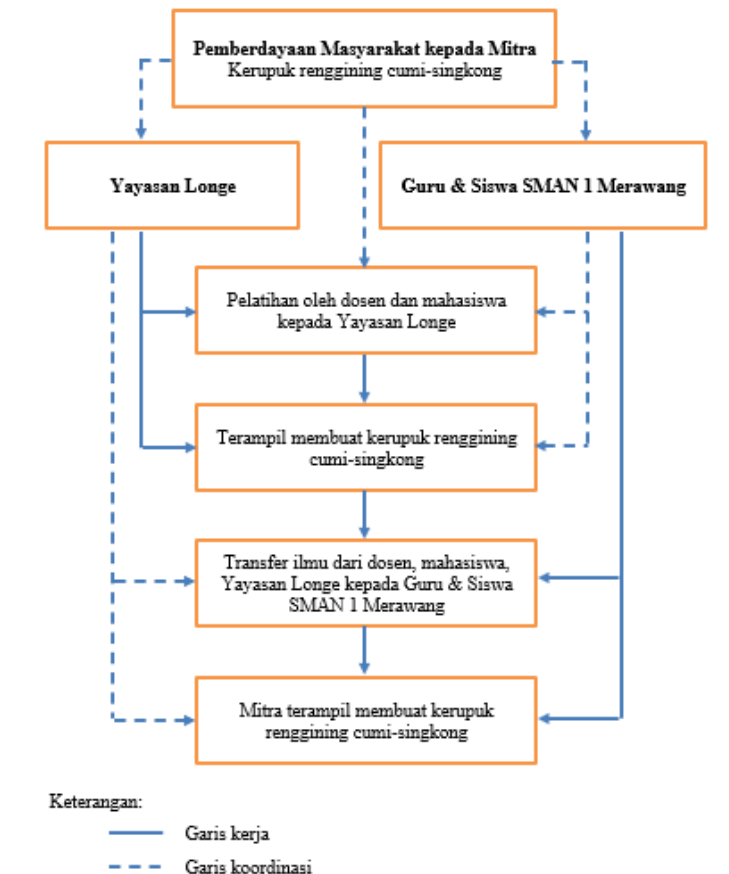
Selanjutnya dilakukan diseminasi bertempat di SMAN 1 Merawang dengan peserta guru dan siswa sebanyak 60 orang, Yayasan Longe 5 orang, Dosen Pengabdian 3 orang, dan narasumber 2 orang. Desain diseminasi yaitu sambutan-sambutan dari pihak LPPM UBB, Dosen Pengabdian, Kepala Sekolah, dan Kepala Cabang Dinas Pendidikan. Selanjutnya praktek langsung yang mengutamakan keterlibatan aktif dari guru dan siswa dengan tahapan seperti di Yayasan Longe yaitu mulai dari persiapan bahan-bahan, membuat adonan, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan. Kriteria peserta diseminasi dipilih oleh guru SMAN 1 Merawang terutama jurusan tata boga. Durasi pelatihan selama 1 hari dari pukul 08:00 hingga 14:00 WIB. Instrumen evaluasi berupa wawancara langsung kepada peserta untuk menggali pengetahuan/keterampilan dalam pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong.

Kegiatan pelatihan teknis dan demonstrasi langsung (*hands-on training*) terkait proses pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong dilakukan dua kali di Yayasan Longe dan satu kali di SMAN 1 Merawang. Pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong tidak jauh berbeda dengan pembuatan renggining kepiting bakau singkong (Adibrata *et al.*, 2025). Transfer pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan teknis terkait pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong (Gambar 1) dengan prosedur teknis baku sebagai berikut:

1. Materi pelatihan teknis dan praktek pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong. Pelatihan teknis pembuatan renggining dengan uraian berikut:
 - a. Cumi-cumi segar dibersihkan dan digiling, selanjutnya disimpan di wadah yang bersih
 - b. Singkong diparut dan diperas, selanjutnya disaring untuk diambil ampasnya. Tiriskan air perasan singkong sekitar 10 menit dan dibuang airnya. Setelah itu diambil patinya lalu dicampurkan ke ampas singkong di wadah.
 - c. Masukkan sagu untuk dicampurkan ke wadah yang berisi ampas singkong dan pati
 - d. Masukkan perisa (bisa menggunakan kaldu ayam atau yang lainnya), tambahkan penguat rasa dan aroma cumi-cumi. Jika ingin membuat tampilan renggining yang berwarna maka sebagian adonan dicampur tinta cumi agar ada warna hitam khas cumi-cumi.
 - e. Selanjutnya, adonan yang semi kering diparut di wadah besek agar menjadi granula sebesar beras
 - f. Selanjutnya, granula adonan dicetak di tatakan atau cetakan buatan dengan ukuran bulat yang disesuaikan dengan selera, biasanya diameter 7 atau 10 cm.
 - g. Setelah renggining yang mentah cukup banyak, selanjutnya dikukus di dandang sekitar 5 - 10 menit agar matang
 - h. Setelah dikukus matang maka diambil dari dandang. Selanjutnya didinginkan untuk disimpan di tampi atau langsung di bawa ke tempat penjemuran
 - i. Kegiatan menjemur renggining sampai kering biasanya membutuhkan waktu sekitar 1 - 2 hari jika panas terik matahari
 - j. Setelah renggining kering, selanjutnya disimpan atau dikemas untuk dijual mentah. Atau bisa dilanjutkan, renggining kering siap untuk digoreng dan ditiriskan di wadah
 - k. Renggining yang sudah digoreng siap untuk dikemas dan ditambahkan label, biasanya dikemas di plastik yang disealer. Kerupuk renggining cumi-singkong yang sudah digoreng dan disealer ditunjukkan seperti pada Gambar 2 dan Gambar 3.
2. Kerupuk renggining cumi-singkong yang sudah digoreng siap diuji rasa, tampilan, dan meminta testimoni kepada yang mencicipi (tester). Kegiatan pengujian seperti uji rasa, tampilan, dan

testimoni ini untuk membuat renggining tahap berikutnya dengan perbaikan kualitas sesuai masukan yang diperoleh dari testimoni saat mencicipi renggining tahap satu.

- Diseminasi di SMAN 1 Merawang. Kegiatan diseminasi ini dihadiri oleh Guru, Siswa, Kepala Sekolah, Kepala Cabang Dinas Wilayah 2 Kabupaten Bangka, Yayasan Longe, LPPM UBB, Mahasiswa UBB, Narasimber, dan Dosen Pengabdian (Gambar 4).



Gambar 1. Pemberdayaan masyarakat kepada Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan penjajakan tim pengabdian UBB kepada kedua mitra yaitu Yayasan Longe dan SMAN 1 Merawang Kabupaten Bangka. Mitra menyepakati kegiatan pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong karena hal ini baru dilakukan dan sangat bermanfaat terutama memberikan edukasi dan peningkatan keterampilan kewirausahaan. Praktek langsung hilirisasi hasil perikanan memberikan pengalaman konkret yang memperkuat keterampilan dalam wirausaha seperti peningkatan pemahaman terhadap konsep dasar bisnis, tata kelola, dan strategi pemasaran (Septarina *et al.*, 2024). Identifikasi potensi dan permasalahan dihimpun mengenai keberadaan bahan baku lokal (sumberdaya cumi-cumi dan singkong), tingkat pengetahuan mitra terhadap teknologi pengolahan, permasalahan yang dihadapi dalam produksi serta pemasaran produk olahan. Bahan baku berupa sumberdaya cumi-cumi dan singkong sangat melimpah dan mudah didapatkan oleh mitra. Tingkat pengetahuan mitra terhadap teknologi pengolahan sangat terbatas diantaranya untuk memarut singkong masih menggunakan cara manual sehingga dalam kegiatan pengabdian ini, mitra dibantu dengan mesin parut listrik. Permasalahan dalam produksi diketahui bahwa mitra tidak memiliki keterampilan yang memadai dalam membuat kerupuk renggining cumi-singkong sehingga dosen pengabdian memberikan edukasi dan transfer pengetahuan serta keterampilan kepada anggota dan pengurus Yayasan Longe. Setelah memiliki

keterampilan maka anggota dan pengurus Yayasan Longe menularkan keterampilan tersebut kepada guru dan siswa SMAN 1 Merawang Kabupaten Bangka (Gambar 1). Pemasaran produk olahan kerupuk renggining cumi-singkong ini dilakukan secara konvensional dan melalui media sosial.

Setelah kegiatan pelatihan teknis dan praktek, selanjutnya dilakukan pendampingan kepada mitra dalam kegiatan produksi dan pengembangan usaha. Pendampingan mencakup proses produksi skala kecil, pencatatan biaya dan hasil usaha, pengembangan desain kemasan, serta penguatan kapasitas kewirausahaan melalui pelatihan manajemen sederhana, digital marketing, dan strategi branding produk lokal. Setelah kegiatan diseminasi, Yayasan Longe berhasil menjual sekitar 40 bungkus dengan label yayasan untuk pertama kali. Tim pengabdian juga memfasilitasi mitra untuk mengakses jaringan pemasaran lokal yang dekat di sekitar Kecamatan Merawang dan Kota Pangkalpinang serta toko oleh-oleh yang dikenal oleh Tim. Peningkatan keterampilan dalam hilirisasi komoditas pertanian, kelautan, dan perikanan ini menjadi aksi nyata dalam usaha implementasi konsep agromaritim (Adibrata *et al.*, 2025). Konsep pembangunan agromaritim merupakan integrasi pengelolaan sumberdaya di darat melalui hilirisasi komoditas pertanian dan di laut melalui komoditas perikanan secara inklusif didukung oleh modal sosial dan ekonomi yang kuat serta pemanfaatan teknologi untuk mendorong produktivitas sehingga terwujud keberlanjutan secara sosial, ekonomi, dan ekologi (Effendi, 2019; Adibrata *et al.*, 2024).

Evaluasi dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif untuk menilai efektivitas program dari aspek pengetahuan, keterampilan, dan dampak ekonomi terhadap mitra. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, serta wawancara evaluatif. Selain itu, monitoring pasca-kegiatan dilakukan untuk menilai keberlanjutan usaha, kendala operasional, dan potensi replikasi. Indikator keberhasilan meliputi adanya peningkatan produksi, pendapatan tambahan rumah tangga, peningkatan daya saing produk, dan terbentuknya jejaring pemasaran. Evaluasi mencakup pemahaman terhadap teknik pengolahan bahan baku, sanitasi dan higienis pangan, formulasi adonan, serta teknik pengemasan dan penyimpanan produk (Gambar 5). Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan teknis dan praktek pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong mampu menjembatani kesenjangan pengetahuan mitra. Pelatihan pembuatan renggining dapat meningkatkan keterampilan teknis mulai dari proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran (Adibrata *et al.*, 2025). Pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam proses produksi kerupuk ikan, pengemasan, serta strategi pemasaran (Handayani *et al.*, 2024). Alih pengetahuan kepada masyarakat terhadap pengolahan pangan lokal ini sejalan dengan pendekatan transfer pengetahuan, keterampilan teknis, dan teknologi dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Melalui perbaikan formulasi setelah testimoni, diketahui bahwa mitra berhasil mengembangkan produk kerupuk renggining dengan rasio optimal cumi dan singkong yang memberikan tekstur renyah dan cita rasa khas laut yang disukai konsumen. Uji organoleptik pada aspek rasa, aroma, dan tekstur menunjukkan tingkat penerimaan relatif baik dari konsumen. Komoditas kerupuk renggining ini juga menunjukkan peningkatan nilai tambah secara ekonomi. Harga jual kerupuk renggining yang sudah digoreng dengan isi 2 keping diberi label lokal, nilai jualnya meningkat menjadi Rp 3.000,00-5.000,00/bungkus plastik (tergantung ukuran besar atau sedang) dari modal sekitar Rp 1.500,00 -2.500,00 untuk 2 keping renggining. Hal ini membuktikan bahwa hilirisasi produk agromaritim mampu memperluas potensi pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal. Program pembuatan renggining mampu memupuk semangat kewirausahaan dan solidaritas kelompok yang berpotensi untuk dikembangkan (Adibrata *et al.*, 2025).

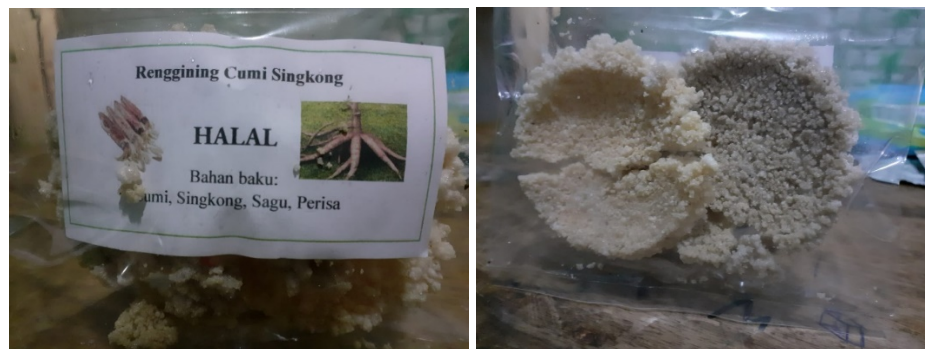
Sebagian besar peserta dari kedua mitra ini memahami pentingnya nilai tambah produk olahan daripada penjualan komoditi perikanan dan pertanian secara langsung atau tanpa pengolahan. *Home industry* produk olahan hasil perikanan menunjukkan adanya nilai tambah terhadap komoditi cumi-cumi tersebut (Ramli *et al.*, 2019). Setelah pelatihan teknis dan praktek pembuatan kerupuk renggining, kedua mitra tersebut telah mampu melakukan pencatatan sederhana biaya dan pendapatan, serta mulai memasarkan produknya dalam skala kecil melalui cara konvensional, gerai oleh-oleh, dan media sosial atau platform digital seperti WhatsApp Group dan Facebook. Aktivitas ini

menjadi indikator penting bahwa pemberdayaan melalui pendekatan agromaritim tidak hanya memperkuat kapasitas teknis, tetapi juga menuntun terbentuknya ekosistem kewirausahaan lokal. Kegiatan pembuatan rengging mampu memperkuat ekonomi lokal dan meningkatkan peran perempuan (Adibrata *et al.*, 2025).

Pengolahan kerupuk cumi-singkong dalam konteks agromaritim menjadi bentuk konkret integrasi lintas sektor antara hasil kelautan, perikanan, dan pertanian. Selain meningkatkan efisiensi pemanfaatan sumberdaya lokal, kegiatan ini juga memperkuat konsep ketahanan pangan wilayah pesisir. Kegiatan pengabdian ini telah menunjukkan bahwa konsep agromaritim dapat dioperasionalkan melalui produk inovatif, yang tidak hanya berorientasi pasar tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi berbasis komunitas. Keberhasilan ini memperkuat temuan dari Effendi *et al.* (2024), yang menyatakan bahwa pendekatan agromaritim relevan diterapkan di wilayah kepulauan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 2. Produk kerupuk rengging cumi-singkong buatan Mitra



Gambar 3. Tampilan depan dan belakang dari kerupuk rengging cumi-singkong



Gambar 4. Foto bersama saat diseminasi dengan Mitra

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten Bangka menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal melalui pembuatan kerupuk rengging cumi-singkong terlihat efektif dalam meningkatkan kapasitas teknis, ekonomi, dan kewirausahaan

masyarakat pesisir. Pelatihan teknis pengolahan produk renggining dapat dilakukan melalui pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal (Adibrata *et al.*, 2025) serta mampu mengembangkan produk yang inovatif (Septiandika *et al.*, 2024). Melalui pelatihan teknis dan pendampingan yang terstruktur menunjukkan peserta kegiatan mengalami peningkatan signifikan dalam keterampilan pengolahan produk pangan, formulasi, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana diantaranya melalui Whatsapp Group dan media sosial lainnya. Evaluasi setelah selesainya kegiatan diseminasi dilakukan oleh Tim Pengabdian UBB bersama Mitra Yayasan Longe untuk peningkatan program-program berikutnya dalam pemberdayaan masyarakat (Gambar 5).



Gambar 5. Evaluasi Tim Pengabdian UBB bersama Mitra Yayasan Longe

Hilirisasi produk berbasis integrasi sektor perikanan (cumi-cumi) dan pertanian (singkong) mampu meningkatkan nilai tambah secara ekonomi dan memberikan diversifikasi sumber pendapatan bagi masyarakat lokal. Pangan olahan berbasis singkong, cumi-cumi, dan makanan laut lainnya dapat memberikan nilai tambah ekonomi (Widowati & Nurfitriani, 2023) serta mampu memanfaatkan hasil panen dengan penganeekaragaman (diversifikasi) jenis pangan (Elizabeth & Anugrah, 2020). Produk kerupuk renggining cumi-singkong yang dihasilkan tidak hanya memiliki keunggulan sensori dan diterima pasar, tetapi juga mencerminkan praktek inovatif dari konsep agromaritim yang sinergis dan aplikatif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap penguatan ekonomi lokal tetapi juga mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya dalam bidang pengentasan kemiskinan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan pengelolaan sumberdaya alam secara berkelanjutan. Pemanfaatan sumber daya alam lokal dapat berkontribusi terhadap tujuan Pembangunan berkelanjutan (Utami, 2025) serta terciptanya penguatan ekonomi keluarga (Puspitasari & Chairani, 2024). Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa integrasi pendekatan agromaritim dalam program pemberdayaan masyarakat dapat dijadikan model replikasi di wilayah pesisir lainnya dengan karakteristik serupa. Keberlanjutan kegiatan hilirisasi perlu didukung oleh sinergi antara masyarakat, pemerintah lokal, dan sektor swasta.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal melalui pembuatan kerupuk renggining cumi-singkong menunjukkan hal yang efektif dalam meningkatkan kapasitas teknis, ekonomi, dan kewirausahaan masyarakat pesisir khususnya mitra Yayasan Longe dan SMAN 1 Merawang. Pelatihan teknis dan pendampingan yang terstruktur menunjukkan bahwa peserta kegiatan mengalami peningkatan signifikan dalam keterampilan pengolahan produk pangan, formulasi, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Upaya hilirisasi produk berbasis integrasi sektor perikanan (cumi-cumi) dan pertanian (singkong) mampu meningkatkan nilai tambah secara ekonomi dan memberikan diversifikasi sumber pendapatan bagi masyarakat lokal. Produk kerupuk renggining cumi-singkong yang dihasilkan tidak hanya memiliki keunggulan sensori dan diterima pasar, tetapi juga mencerminkan praktek inovatif dari konsep

agromaritim yang sinergis dan aplikatif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap penguatan ekonomi lokal tetapi juga mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya dalam bidang pengentasan kemiskinan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan pengelolaan sumberdaya alam secara berkelanjutan. Saran dari kegiatan ini bahwa pembuatan kerupuk renggining dapat direplikasi di wilayah pesisir lainnya dengan karakteristik serupa yang mengedepankan potensi lokal. Keberlanjutan kegiatan hilirisasi perlu didukung oleh sinergi antara masyarakat, pemerintah lokal, dan sektor swasta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM UBB yang telah mendanai kegiatan pengabdian dengan tema agromaritim melalui kegiatan PKM PMTU tahun 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

- Adibrata, S., Fatimah, S., Wahidin, L. O., & Putra, A. R. (2024). Pemberdayaan Kelompok Pembudidaya Ikan Melalui Konsep Pengelolaan Lahan Agromaritim Terpadu di Desa Balunijuk, Kabupaten Bangka. *Journal of Agro-Maritime*, 2(1), 15–26.
- Adibrata, S., Syaputra, D., & Wahidin, L. O. (2025). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Melalui Produk Renggining Kepiting Bakau Singkong dalam Rangka Hilirisasi Agromaritim. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4286–4295. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2767>
- Ansori, A., Adibrata, S., & Aisyah, S. (2022). Pengelolaan Sumber Daya Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) dengan Pendekatan Bioekonomi di Kabupaten Belitung. *PELAGICUS: Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, 3(2), 109–123.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka. (2024). Kabupaten Bangka dalam Angka 2024. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka.
- Effendi, I. (2019). Pengembangan Akuakultur pada Lahan Suboptimal Menuju Agromaritim 4.0. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2019* (hlm. 1–10). Palembang.
- Effendi, I., Wahjuningrum, D., Nurussalam, W., & Maulana, F. (2024). Memanfaatkan Potensi Besar Agromaritim Kota Batam untuk Kesejahteraan Masyarakat Rempang. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1332–1344. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1350>
- Elizabeth, R., & Anugrah, I. S. (2020). Akselerasi Hilirisasi Produk Agroindustri Berdaya Saing Mendongkrak Kesejahteraan Petani dan Ekonomi Pedesaan. *Jurnal Mimbar Agribisnis*, 6(2), 890–918.
- Handayani, C., Listriyana, A., Pahlewi, A. D., Silviyanti, N. A., Santoso, S., Pertiwi, Y. E., & Emeliya, A. A. (2024). Tingkatkan Kemandirian Wanita Dusun Tanah Anyar dengan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan sebagai Sumber Pendapatan Alternatif. Dalam *Prosiding Seminar Nasional UNARS*, 3(1), 203–209.
- Mukhlisah, N., Herawaty, H., Mahi, F. M., Asjulia, A., & Kurnia, A. K. (2024). Penyuluhan Masyarakat Pesisir Ma'rang Melalui Pemanfaatan Hasil Ikan sebagai Kerupuk. *Journal of Training and Community Service Adpertisi*, 4(3), 14–20.
- PPN Sungailiat. (2025). Time Series Perkembangan Data Produksi Hasil Tangkapan Cumi-Cumi dan Jumlah Nelayan Tahun 2018–2024 di PPN Sungailiat. PPN Sungailiat.
- Puspitasari, D. C. (2015). Wirausaha Muda Membangun Desa: Dinamika Partisipasi Pembangunan Desa. *Jurnal Studi Pemuda*, 4(2), 330–341.
- Puspitasari, K. I., & Chairani, F. (2024). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Pemanfaatan Potensi Lokal Berupa Hasil Aren sebagai Wujud Pencapaian SDGs di Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 20(1), 9–16.



- Ramli, R., Setiawan, B., Santoso, I., & Asmaul, S. (2019). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Kerupuk Cumi. *Jurnal Keuangan dan Bisnis*, 17(1), 32–50.
- Ridwansyah, M., Desmaryani, S., Irmanelly, I., Musnaini, M., Suman, A., & Fazri, A. (2024). Identifikasi dan Strategi Pengembangan Potensi Sub Sektor Perikanan pada Kawasan Ekonomi Baru di Provinsi Jambi. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 16(1), 39–50.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159–170.
- Septarina, L., Herwanto, R., & Purnomo, H. (2024). Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan Remaja Melalui Program Pengabdian Masyarakat di Desa Purworejo, Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 154–165.
- Septiandika, V., Sucahyo, I., Rahmadhi, A., Dewi, R. C., Maksin, M., & Fadilah, S. N. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal di Kota Probolinggo. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 67–75.
- Utami, S. N. (2025). Penguatan Kapasitas UMKM Rambak Kulit Sapi Desa Sringin Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar dalam Upaya Pencapaian Sustainable Development Goals Desa. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 302–308.
- Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (Eds.). (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit BRIN.
- Zakariya, A. F. (2020). Pemberdayaan Nelayan dalam Membangun Kekuatan Ekonomi Melalui Pengelolaan Ikan di Desa Karangagung. *IMEJ: Islamic Management and Empowerment Journal*, 2(2), 133–150.