

Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pengolahan Rajungan Menjadi Produk Dimsum di Desa Sungai Dua Laut

Rio Candra Renaldi¹, Nug Thia Zairina², Raudhah³, Nur Santi Amalia⁴,
Namira An Nadwa Arivianti⁵, Yasmin Anisa Fajrian⁶, Jerniyana⁷, Franciskus
Damianus⁸, Muhammad Fajar Aufa⁹, Daffa Bagus Pangestu¹⁰, Agustinus
Leonel¹¹, Aswin¹²

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12} Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

Received : 21 November 2025, Revised : 24 November 2025, Published : 1 Desember 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Rio Candra Renaldi

E-mail: chandra.renaldi99@gmail.com

Abstrak

Desa Sungai Dua Laut yang terletak di Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan, merupakan kawasan pesisir dengan sumber daya laut yang melimpah, khususnya kepiting rajungan (*Portunus pelagicus*). Namun, sebagian besar hasil tangkapan masih dijual dalam kondisi segar kepada pengepul tanpa melalui proses pengolahan, sehingga nilai ekonomi yang diterima nelayan relatif rendah. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat pesisir melalui inovasi pengolahan rajungan menjadi produk bernilai tambah seperti dimsum. Metode yang diterapkan meliputi observasi lapangan, pelatihan pengolahan, pembuatan produk, uji coba pasar, serta pendampingan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk olahan rajungan mampu meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang umur simpan, serta membuka peluang diversifikasi pasar pada industri makanan beku. Selain itu, program ini juga meningkatkan keterampilan masyarakat, memperkuat kewirausahaan lokal, dan mendorong pembangunan ekonomi pesisir yang berkelanjutan. Inovasi pangan berbasis sumber daya lokal terbukti dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan sekaligus mendukung pengelolaan perikanan berkelanjutan

Kata kunci – masyarakat pesisir, dimsum rajungan, perikanan

Abstract

Sungai Dua Laut Village, located in Tanah Bumbu Regency, South Kalimantan, is a coastal area endowed with abundant marine resources, particularly blue swimming crab (*Portunus pelagicus*). However, most of the catch is still sold fresh to middlemen without undergoing processing, resulting in relatively low economic value for fishers. This community service program aims to empower coastal communities through the innovation of processing blue swimming crab into value-added products such as dimsum. The methods applied include field observation, processing training, product development, market trials, and business mentoring. The results demonstrate that processed crab products can increase economic value, extend shelf life, and create opportunities for market diversification in the frozen food industry. Furthermore, the program enhanced community skills, strengthened local entrepreneurship, and fostered sustainable coastal economic development. Locally based food innovation has proven to be an effective strategy in improving the welfare of fishing communities while simultaneously supporting sustainable fisheries management.

Keywords - Coastal community, crab dimsum, fisheries

How To Cite : Renaldi, R. C., Zairina, N. T., Raudhah, R., Amalia, N. S., Arivianti, N. A. N., Fajrian, Y. A., Jerniyana, J., Damianus, F., Aufa, M. F., Pangestu, D. B., Leonel, A., & Aswin, A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pengolahan Rajungan Menjadi Produk Dimsum di Desa Sungai Dua Laut . Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka, 4(2), 2272 - 2279. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.795>

Copyright ©2025 Rio Candra Renaldi, Nug Thia Zairina, Raudhah Raudhah, Nur Santi Amalia, Namira An Nadwa Arivianti, Yasmin Anisa Fajrian, Jerniyana Jerniyana, Franciskus Damianus, Muhammad Fajar Aufa, Daffa Bagus Pangestu, Agustinus Leonel, Aswin Aswin

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

PENDAHULUAN

Desa Sungai Dua Laut, Kecamatan Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, merupakan kawasan pesisir dengan potensi sumber daya laut yang melimpah, terutama rajungan (*Portunus pelagicus*). Namun, kenyataannya sebagian besar hasil tangkapan dijual sebagai bahan mentah ke pengepul, tanpa pengolahan, sehingga nelayan menerima pendapatan yang terbatas (Nainggolan *et al.*, 2021). Selain tantangan terkait rendahnya nilai tambah, masyarakat pesisir di Desa Sungai Dua Laut juga menghadapi dinamika sosial-ekonomi yang dipengaruhi oleh fluktuasi harga hasil laut, musim penangkapan, serta ketergantungan terhadap pengepul sebagai rantai distribusi utama. Kondisi ini membuat pendapatan nelayan tidak stabil, terutama pada musim paceklik ketika hasil tangkapan menurun drastis (Kholis, 2020; Dewi *et al.*, 2025; Fitriani *et al.*, 2021; Akili *et al.*, 2025). Ketergantungan yang tinggi pada satu komoditas dan satu model pemasaran tradisional menjadi faktor penyebab rentannya kondisi ekonomi masyarakat. Model transaksi yang berlangsung selama ini juga bersifat asimetris, karena nelayan memiliki posisi tawar rendah dan tidak memiliki kontrol terhadap penentuan harga (Burhan & Kamiruddin, 2025).

Melihat kondisi tersebut, diperlukan pendekatan pemberdayaan yang tidak hanya berfokus pada peningkatan pendapatan secara langsung, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya yang dimiliki (Setyawan *et al.*, 2025; Hermawan *et al.*, 2024; Hamdani *et al.*, 2025; Kamuli *et al.*, 2023). Pengembangan produk olahan berbasis rajungan seperti dimsum merupakan langkah strategis yang dapat menjawab dua kebutuhan sekaligus: meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal dan membangun keterampilan pengolahan pangan yang berkelanjutan. Diversifikasi produk ini juga sejalan dengan tren konsumsi masyarakat modern yang cenderung menyukai produk siap saji, higienis, dan memiliki cita rasa khas (Rahayu, 2025). Dengan demikian, pengolahan rajungan menjadi dimsum memiliki peluang pasar yang besar, tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga regional.

Lebih jauh, inovasi pengolahan hasil laut dapat menjadi pintu masuk untuk membangun ekosistem ekonomi baru di daerah pesisir (Puspitasari *et al.*, 2023; Mukramin *et al.*, 2024; Dwinafiah & Hasan, 2023). Masyarakat tidak hanya berperan sebagai pemasok bahan baku, tetapi juga dapat berkembang sebagai produsen, pemasar, hingga pelaku UMKM berbasis hasil laut. Pembentukan rantai nilai (*value chain*) baru ini memberikan peluang bagi masyarakat memperoleh keuntungan dari seluruh tahap produksi, bukan hanya dari penjualan bahan mentah (Suseno *et al.*, 2020; Arif *et al.*, 2025). Hal ini penting mengingat pembangunan ekonomi pesisir memerlukan pendekatan yang bersifat holistik, mencakup aspek produksi, pengolahan, distribusi, hingga pemasaran.

Kegiatan pengolahan rajungan menjadi produk dimsum juga memiliki dimensi pemberdayaan perempuan yang sangat penting. Di banyak wilayah pesisir, perempuan memegang peranan strategis dalam kegiatan pascapanen, pengolahan, dan ekonomi rumah tangga. Melalui pelatihan dan transfer teknologi, perempuan dapat menjadi aktor utama dalam produksi pangan olahan yang bernilai tinggi (Rawati *et al.*, 2025; Kalina *et al.*, 2026). Peningkatan peran perempuan dalam kegiatan ekonomi telah terbukti mampu memperkuat ketahanan ekonomi keluarga, meningkatkan kualitas hidup, serta memperbesar kontribusi mereka dalam pembangunan desa. Dengan demikian, inovasi pengolahan rajungan bukan hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga mendorong kesetaraan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Selain manfaat ekonomi dan sosial, pengolahan rajungan menjadi produk beku seperti dimsum juga mendukung upaya pengelolaan sumber daya perikanan yang berkelanjutan. Produk beku memiliki umur simpan lebih lama sehingga memberikan fleksibilitas bagi nelayan dalam menjual hasil tangkapan dalam kondisi pasar yang lebih stabil (Kette *et al.*, 2024; Apriyeni & Wati, 2022). Hal ini dapat mengurangi tekanan eksploitasi berlebihan pada waktu tertentu dan mendukung pola pemanfaatan sumber daya yang lebih berkelanjutan. Bahkan, inovasi ini dapat berpotensi mendorong adanya pengaturan penangkapan yang lebih baik serta membuka peluang kerja sama antara masyarakat, pemerintah desa, dan pelaku usaha dalam menjaga keberlanjutan populasi rajungan.

Dengan berbagai permasalahan dan peluang tersebut, pengembangan inovasi pengolahan rajungan menjadi dimsum merupakan salah satu bentuk intervensi strategis yang relevan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Program ini tidak hanya bertujuan memberikan pelatihan teknis, tetapi juga untuk membangun pondasi kemandirian ekonomi, memperkuat kewirausahaan lokal, serta menciptakan model pemberdayaan berbasis potensi daerah yang dapat direplikasi di wilayah pesisir lainnya. Oleh karena itu, kegiatan ini sangat penting untuk dilakukan guna

menunjang pembangunan desa secara berkelanjutan sekaligus mendukung transformasi ekonomi berbasis sumber daya lokal di Desa Sungai Dua Laut.

Masyarakat pesisir memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap hasil sumber daya laut sebagai penopang utama perekonomian. Salah satu komoditas penting di wilayah pesisir Kalimantan Selatan adalah kepiting rajungan (*Portunus pelagicus*), yang memiliki nilai ekonomis tinggi baik di pasar domestik maupun ekspor. Desa Sungai Dua Laut, Kecamatan Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu, merupakan salah satu sentra nelayan rajungan dengan potensi sumber daya yang melimpah. Namun, kenyataannya sebagian besar hasil tangkapan rajungan masih dipasarkan dalam bentuk segar kepada pengepul tanpa melalui proses pengolahan. Kondisi ini menyebabkan nelayan hanya memperoleh keuntungan relatif kecil, sementara nilai tambah terbesar justru dinikmati oleh pihak luar yang melakukan pengolahan, pengemasan, dan distribusi.

Permasalahan rendahnya nilai tambah produk perikanan menjadi isu penting dalam pembangunan ekonomi masyarakat pesisir. Inovasi pengolahan hasil laut menjadi produk bernilai tambah merupakan strategi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu upaya diversifikasi pangan lokal adalah mengolah rajungan menjadi produk makanan modern seperti dimsum dan nugget, yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga memperpanjang umur simpan produk, membuka akses ke pasar kuliner modern, dan memberikan peluang bagi berkembangnya industri makanan beku (*frozen food*) (Syufiana *et al.*, 2025).

Selain aspek ekonomi, inovasi ini juga memiliki peran dalam pemberdayaan masyarakat pesisir melalui peningkatan keterampilan dan kapasitas usaha. Pelatihan serta transfer teknologi memungkinkan masyarakat menguasai teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi pangan berbasis sumber daya lokal terbukti efektif dalam meningkatkan kesejahteraan nelayan sekaligus mendukung pengelolaan perikanan berkelanjutan (Sari *et al.*, 2025). Dengan demikian, program ini diharapkan mampu mendorong kemandirian ekonomi lokal, memperkuat kewirausahaan berbasis sumber daya pesisir, serta mendukung prinsip pembangunan berkelanjutan di wilayah pesisir.

METODE

Tempat dan Waktu

Kegiatan ini dilakukan di Kantor Desa Sungai Dua Laut, Kecamatan Sungai Loban, Kabupaten Tanah Bumbu yang dilaksanakan selama ± 4 jam mulai dari jam 15.00 sampai 17.00 WITA tanggal 13 Agustus 2025 yang terdiri dari persiapan dan pelaksanaan kegiatan.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam program pengabdian ini adalah masyarakat pesisir Desa Sungai Dua Laut, Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan, khususnya kelompok nelayan dan ibu rumah tangga yang memiliki potensi serta minat dalam pengolahan hasil perikanan. Kelompok ini dipilih karena memiliki keterikatan langsung dengan sumber daya rajungan (*Portunus pelagicus*) sekaligus memerlukan peningkatan keterampilan, akses pasar, dan diversifikasi usaha untuk menunjang kesejahteraan keluarga.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan:

1. Observasi Lapangan: identifikasi potensi sumber daya rajungan, kondisi sosial ekonomi, dan kebutuhan masyarakat.
2. Pelatihan Teknis: pelatihan pengolahan rajungan menjadi dimsum sebagai produk bernilai tambah.
3. Produksi dan Uji Coba Produk: pembuatan produk dimsum rajungan dan pengujian kualitas sensori serta daya simpan.
4. Uji Coba Pasar: pengenalan produk ke pasar lokal untuk mengukur respon konsumen dan potensi penerimaan pasar.
5. Pendampingan Usaha: pembinaan kewirausahaan, manajemen usaha kecil, dan strategi pemasaran produk beku.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan program meliputi:

1. Peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah rajungan menjadi produk dimsum.
2. Terciptanya produk olahan rajungan bernilai tambah dengan kualitas baik dan umur simpan lebih

panjang.

3. Respon positif dari konsumen lokal terhadap produk yang dihasilkan.
4. Terbentuknya usaha kecil atau kelompok usaha bersama berbasis pengolahan rajungan.
5. Peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan melalui penjualan produk olahan.

Metode Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif, antara lain:

1. Evaluasi proses: melalui observasi selama pelatihan dan pendampingan untuk menilai partisipasi dan keterlibatan masyarakat.
2. Evaluasi hasil: melalui kuesioner dan wawancara kepada peserta terkait peningkatan keterampilan, kepuasan terhadap pelatihan, dan kebermanfaatn program.
3. Evaluasi produk: melalui uji organoleptik (rasa, tekstur, aroma), uji daya simpan, dan uji penerimaan pasar.
4. Evaluasi dampak: analisis sederhana terhadap peningkatan pendapatan dan peluang usaha baru yang terbentuk setelah program berjalan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat pesisir melalui inovasi produk olahan rajungan berupa dimsum berhasil dilaksanakan di Desa Sungai Dua Laut. Hasil utama yang diperoleh adalah meningkatnya keterampilan masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan nelayan, dalam melakukan pengolahan rajungan dari bahan mentah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Masyarakat mampu menghasilkan produk dimsum dari daging rajungan dengan kualitas yang layak konsumsi, melalui tahapan produksi mulai dari pemisahan daging, pencampuran adonan, pencetakan, hingga pengemasan menggunakan mesin vacuum sealer. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur dan cita rasa yang baik serta dapat disimpan dalam waktu lebih lama berkat penggunaan metode pengemasan beku (*frozen food*).

Salah satu hasil utama kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah rajungan menjadi produk dimsum. Pada awal kegiatan, sebagian besar masyarakat hanya mengetahui bahwa rajungan dijual dalam bentuk segar kepada pengepul tanpa melalui proses pengolahan. Pengetahuan mengenai teknik pemisahan daging, sanitasi pangan, maupun proses pencetakan dan pengemasan belum dimiliki secara baik oleh masyarakat.

Melalui pelatihan yang dilakukan, peserta memahami langkah-langkah teknis mulai dari pemisahan daging rajungan, pembuatan adonan dengan komposisi yang tepat, teknik pembungkusan dimsum, hingga proses pengemasan menggunakan vacuum sealer. Pelatihan juga memberikan pemahaman mengenai standar keamanan pangan, cara menjaga kualitas bahan baku, dan teknik penyimpanan yang benar agar produk memiliki umur simpan lebih panjang. Dengan demikian, pelatihan ini terbukti mampu meningkatkan kualitas keterampilan peserta secara signifikan, sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar kuliner modern. Masyarakat yang sebelumnya hanya menjadi penangkap dan penjual hasil laut kini memiliki kemampuan baru untuk menjadi produsen produk pangan bernilai tambah. Peningkatan kapasitas teknis ini penting karena menjadi fondasi bagi terbentuknya usaha pengolahan rajungan secara mandiri.

Selain aspek teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak besar dalam aspek sosial, terutama pada pemberdayaan perempuan pesisir. Perempuan selama ini memiliki peran penting dalam sektor perikanan, meskipun sebagian besar peran tersebut tidak tercatat secara formal. Mereka umumnya terlibat dalam pencucian hasil tangkapan, pengolahan sederhana, atau pekerjaan domestik lainnya.

Melalui kegiatan ini, perempuan diberikan kesempatan untuk berperan langsung dalam proses produksi dimsum rajungan. Mereka mempelajari tahapan pengolahan mulai dari pembersihan, penggilingan, hingga pengemasan. Peningkatan peran perempuan ini tidak hanya memperkuat posisi mereka dalam ekonomi keluarga, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri, kemampuan berorganisasi, dan kontribusi nyata terhadap pendapatan rumah tangga.

Kegiatan ini juga memperkuat interaksi sosial antarwarga. Proses produksi dilakukan secara bersama-sama sehingga menciptakan hubungan yang harmonis, kerja sama yang kuat, serta meningkatkan rasa memiliki terhadap produk yang dihasilkan. Kegiatan gotong royong ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga pembangunan sosial yang memperkuat kohesi antarwarga.

Dari aspek ekonomi, inovasi pengolahan rajungan menjadi dimsum memberikan peningkatan nilai tambah yang signifikan. Rajungan yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga rendah kini dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi dan memiliki harga jual lebih baik. Berdasarkan hasil simulasi sederhana yang disampaikan kepada masyarakat, nilai jual dimsum rajungan dapat meningkat 2-3 kali lipat dibandingkan dengan penjualan rajungan segar.

Diversifikasi produk juga memberikan peluang besar untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis hasil laut. Produk dimsum rajungan memiliki potensi pasar yang luas, baik di lingkungan desa, kecamatan, maupun pasar kuliner modern seperti katering sekolah, UMKM makanan beku, restoran, hingga hotel. Dengan tren meningkatnya minat masyarakat terhadap produk makanan beku dan siap saji, produk ini dapat menjadi komoditas unggulan desa.

Peningkatan nilai tambah ini memiliki dampak langsung terhadap pendapatan rumah tangga nelayan. Dengan adanya alternatif usaha baru, masyarakat tidak hanya bergantung pada harga rajungan segar yang fluktuatif, tetapi memiliki sumber pendapatan lebih stabil dari penjualan produk olahan.

Uji coba pasar yang dilakukan pada kegiatan ini menunjukkan bahwa dimsum rajungan mendapat sambutan positif dari konsumen. Konsumen menilai produk memiliki cita rasa khas rajungan, tekstur lembut, dan aroma yang menarik. Kemasan vacuum sealer memberikan kesan profesional dan modern yang meningkatkan kepercayaan konsumen.

Respons positif ini membuktikan bahwa produk dimsum rajungan memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi usaha kuliner berbasis masyarakat. Selain dimsum, masyarakat juga menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan produk turunan lainnya seperti nugget rajungan, siomay rajungan, hingga bakso rajungan. Variasi produk ini membuka peluang besar untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Salah satu tantangan utama bagi UMKM pangan adalah legalitas produk. Kegiatan ini memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya pengurusan izin PIRT, sertifikasi halal, dan standar keamanan pangan lainnya untuk dapat memasarkan produk secara luas.

Melalui pendampingan, masyarakat diperkenalkan pada prosedur legalitas, desain kemasan, perhitungan biaya produksi (HPP), strategi pemasaran, serta branding produk. Pengetahuan ini menjadi modal penting untuk memastikan keberlanjutan usaha pengolahan rajungan. Beberapa kelompok masyarakat bahkan menyatakan minat untuk membentuk kelompok usaha bersama (KUB) khusus pengolahan rajungan, yang menunjukkan potensi berkembangnya industri kecil berbasis hasil perikanan di desa ini.

Aspek keberlanjutan merupakan bagian penting dari kegiatan ini. Dengan adanya pengolahan hasil tangkapan, masyarakat tidak perlu menjual seluruh rajungan mereka secara langsung. Produk olahan seperti dimsum memiliki umur simpan lebih lama, sehingga sebagian hasil tangkapan dapat disimpan dan dipasarkan pada waktu yang tepat.

Pengolahan rajungan juga mengurangi tekanan penangkapan berlebihan, karena rajungan yang tidak terjual dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, pelatihan juga memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya menjaga kelestarian sumber daya rajungan melalui praktik penangkapan yang bertanggung jawab, seperti tidak menangkap rajungan bertelur dan mematuhi ukuran tangkapan minimum.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi pengolahan hasil perikanan dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Program ini tidak hanya memberikan solusi atas rendahnya nilai tambah rajungan, tetapi juga menciptakan ekosistem usaha yang lebih mandiri, produktif, dan berkelanjutan.

Model pemberdayaan ini sangat potensial untuk direplikasi di desa pesisir lain yang memiliki potensi komoditas serupa. Dengan dukungan pemerintah desa, akademisi, dan kelompok masyarakat, pengolahan rajungan menjadi dimsum dapat menjadi ikon kuliner lokal dan sumber ekonomi baru yang menjanjikan.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi produk berbasis sumber daya lokal. Rajungan yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga fluktuatif kini dapat diolah menjadi produk inovatif bernilai tambah. Proses pelatihan yang bersifat partisipatif membuat masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga aktor utama dalam inovasi. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan community based empowerment efektif dalam menumbuhkan kemandirian serta rasa

memiliki terhadap program.

Dari sisi sosial, program ini memperkuat peran perempuan pesisir sebagai motor penggerak ekonomi keluarga. Keterlibatan ibu rumah tangga dalam proses produksi menjadi bukti bahwa pemberdayaan berbasis gender dapat berjalan efektif apabila diberikan akses keterampilan dan sarana produksi. Dengan meningkatnya peran perempuan dalam aktivitas ekonomi, diharapkan terjadi peningkatan kesejahteraan keluarga sekaligus penguatan kohesi sosial di tingkat komunitas. Hal ini sejalan dengan kajian Fitriana (2017) yang menyatakan bahwa keterlibatan perempuan dalam rantai nilai produk perikanan mampu meningkatkan daya tahan ekonomi rumah tangga nelayan.

Dari sisi ekonomi, pengolahan rajungan menjadi dimsum memberikan nilai tambah yang signifikan dibandingkan dengan penjualan rajungan segar. Jika sebelumnya nelayan hanya mengandalkan penjualan hasil tangkapan kepada pengepul dengan harga yang relatif rendah, kini mereka memiliki alternatif usaha yang mampu meningkatkan margin keuntungan. Melalui simulasi sederhana, nilai jual daging rajungan yang diolah menjadi dimsum dapat meningkat 2–3 kali lipat dibandingkan harga jual segar di tingkat nelayan. Kondisi ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan berbasis hasil laut dapat memperpanjang rantai nilai (value chain) sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat pesisir (Sari *et al.*, 2025).

Kegiatan ini juga memperlihatkan dampak nyata dalam membuka peluang usaha baru di sektor kuliner berbasis hasil laut. Uji coba pasar yang dilakukan di lingkungan sekitar desa mendapatkan respon positif dari konsumen, baik dari segi rasa, kualitas, maupun kemasan produk. Hal ini membuktikan bahwa inovasi diversifikasi pangan berbahan dasar rajungan dapat diterima oleh pasar lokal, sekaligus berpotensi untuk dikembangkan ke pasar yang lebih luas seperti UMKM kuliner, katering sekolah, hotel, maupun industri makanan beku. Dengan penetrasi pasar yang tepat, produk dimsum rajungan dapat menjadi ikon kuliner lokal khas Desa Sungai Dua Laut yang bernilai jual tinggi.

Dari sisi kelembagaan, kegiatan pendampingan usaha yang mencakup legalitas produk seperti PIRT, label halal, dan desain kemasan turut meningkatkan daya saing produk rajungan olahan. Legalitas dan sertifikasi merupakan syarat penting agar produk dapat menembus pasar modern dan jaringan distribusi skala nasional. Selain itu, dengan adanya brand lokal yang menarik, produk lebih mudah dikenal konsumen sekaligus memperkuat identitas desa sebagai sentra inovasi olahan rajungan.

Dampak lain yang tidak kalah penting adalah aspek keberlanjutan. Dengan adanya inovasi pengolahan, masyarakat memiliki motivasi untuk menjaga keberlanjutan stok rajungan di perairan sekitar desa. Diversifikasi produk dapat mengurangi tekanan untuk menjual rajungan dalam jumlah besar pada satu waktu, karena sebagian hasil tangkapan dapat disimpan dalam bentuk produk beku. Dengan demikian, kegiatan ini secara tidak langsung mendukung pengelolaan sumber daya perikanan yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan rajungan menjadi dimsum dan nugget tidak hanya memberikan solusi atas rendahnya nilai jual rajungan segar, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal berbasis sumber daya perikanan. Program ini mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir melalui transfer teknologi pengolahan, peningkatan keterampilan kewirausahaan, dan penguatan akses pasar. Lebih jauh, model ini dapat direplikasi di desa-desa pesisir lain yang memiliki potensi serupa, sehingga menjadi strategi pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan berbasis potensi sumber daya alam setempat. Kegiatan pengabdian ini dapat dikategorikan berhasil dengan beberapa capaian utama, yaitu:

1. Aspek Keterampilan: masyarakat, terutama kelompok ibu rumah tangga, telah menguasai teknik dasar hingga lanjutan dalam pengolahan rajungan menjadi dimsum.
2. Aspek Produk: terciptanya produk olahan dimsum rajungan dengan kualitas sensori baik, umur simpan lebih panjang, dan kemasan modern yang memenuhi standar pasar.
3. Aspek Ekonomi: adanya peningkatan nilai tambah produk rajungan yang berimplikasi pada bertambahnya potensi pendapatan rumah tangga nelayan.
4. Aspek Sosial: meningkatnya peran aktif perempuan dalam kegiatan ekonomi, serta tumbuhnya semangat kewirausahaan di tingkat komunitas.
5. Aspek Keberlanjutan: adanya inisiatif masyarakat untuk melanjutkan usaha secara mandiri dengan dukungan kelompok usaha bersama dan perencanaan legalitas usaha (PIRT, label halal).

Dengan pencapaian tersebut, kegiatan ini dapat dinyatakan berhasil dalam memberdayakan masyarakat pesisir melalui inovasi produk olahan rajungan, sekaligus menjadi model praktik baik (*best practice*) dalam pengembangan ekonomi lokal berbasis hasil perikanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program inovasi pengolahan rajungan menjadi produk dimsum di Desa Sungai Dua Laut menunjukkan bahwa pengelolaan sumber daya lokal melalui diversifikasi produk dapat memberikan nilai tambah yang signifikan bagi masyarakat pesisir. Selama ini, rajungan hanya dijual dalam bentuk segar sehingga memberikan keuntungan yang relatif kecil bagi nelayan. Melalui pelatihan, transfer teknologi, dan pendampingan usaha, masyarakat mampu menghasilkan produk olahan yang bernilai ekonomi lebih tinggi, memiliki daya simpan lebih lama, serta berpotensi menembus pasar kuliner modern maupun industri makanan beku.

Selain itu, program ini juga terbukti meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok nelayan dan ibu rumah tangga, dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk siap jual yang lebih kompetitif. Dukungan terhadap aspek legalitas produk, pengemasan, dan strategi pemasaran turut memperkuat peluang usaha yang berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menjadi solusi konkret atas rendahnya nilai jual rajungan segar, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir, penguatan ekonomi desa, dan upaya pembangunan perikanan berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Untuk menjaga keberlanjutan program, masyarakat perlu melanjutkan pengolahan dimsum rajungan secara mandiri dengan dukungan pendampingan berkala. Legalitas produk seperti PIRT dan halal perlu segera diurus agar pemasaran lebih luas. Sarana produksi juga perlu ditingkatkan, termasuk alat pengemasan dan penyimpanan beku. Diversifikasi produk seperti nugget dan siomay rajungan disarankan untuk memperluas peluang usaha. Penguatan kelompok usaha bersama serta pemasaran digital sangat penting untuk meningkatkan daya saing. Selain itu, praktik penangkapan rajungan yang berkelanjutan harus diterapkan agar usaha ini dapat berlangsung dalam jangka panjang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Kabupaten Tanah Bumbu, Pemerintah Desa Sungai Dua Laut, serta seluruh masyarakat pesisir yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dilaksanakan dalam rangka Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik FPIK Berdampak Tahun 2025, sehingga apresiasi juga diberikan kepada seluruh mahasiswa peserta KKN yang telah mendukung keberhasilan program pemberdayaan masyarakat pesisir melalui inovasi pengolahan rajungan menjadi produk dimsum.

DAFTAR PUSTAKA

- Akili, O. S., Panigoro, M., Bumulo, F., & Dama, M. N. (2025). Pengaruh Pendapatan Nelayan Terhadap Daya Beli Masyarakat Pesisir di Desa Kayubulan Kecamatan Batudaa Pantai. *Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Bisnis*, 2(2), 85-100.
- Apriyeni, D., & Wati, W. (2022). Peran Cold Storage Dalam Pengembangan Kawasan Minapolitan Perikanan Tangkap Di Pasir Jambak Kota Padang. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 59-72.
- Arif, A., Wibawa, G. R., & Pauzy, D. M. (2025). Strategi Penerapan Value Chain dalam Meningkatkan Competitive Advantage UMKM Kerajinan. *Ecoplan*, 8(1), 42-50.
- Burhan, M. R., & Kamiruddin, K. (2025). Dampak Fluktuasi Harga Ikan dalam Peningkatan Kesejahteraan Nelayan Menurut Ibnu Taimiyah di Pelelangan Ikan Bajoe. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 4(4), 6631-6637.
- Dewi, N., Mulyadi, D., & Sandi, S. P. H. (2025). Analisis Pendapatan Pada Nelayan Di Desa Sungai Buntu Kecamatan Pedes Kab. Karawang. *Indonesian Journal of Digital Business*, 5(3), 654-659.
- Dwinafiah, R., & Hasan, S. A. Z. (2023). Optimalisasi Produksi Perikanan Berkualitas Berbasis Digital Yang Aman, Dan Ramah Lingkungan Sebagai Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Riset Sains dan Teknologi Kelautan*, 141-146.
- Fitriani, I., Sawiji, A., & Noverma, N. (2021). Estimasi Pendapatan Dan Tingkat Kerentanan Penghidupan Nelayan Dalam Menghadapi Variabilitas Musim Di Kabupaten Lumajang. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 16(2), 207-223.
- Hamdani, R. F., Indira, I., Dilasari, A. P., & Mahmudah, A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Desa Kramat Bungah Gresik melalui Literasi Keuangan dan Pengelolaan Sumber Daya Pesisir Berbasis Ekonomi Biru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 463-473.

- Hermawan, R., Sunarya, A., Roekminiati, S., & Pramono, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Perempuan Dalam Pengelolaan Ikan di Pesisir Paciran Lamongan. *Majalah Ilmiah Cahaya Ilmu*, 6(2), 163-188.
- Kalina, R., Fanni, M., Sari, E. A. W., Salsabila, A., Oktaviana, E. S., Supriyanto, F. L., & Subrata, A. C. (2026). Pemberdayaan KWT Laras Pandowo Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Di Desa Pandowoharjo Sleman [Empowerment of Laras Pandowo Women's Farmer Group through Local Food Processing Training in Pandowoharjo Village, Sleman]. *Indonesia Berdaya*, 7(1), 61-70.
- Kamuli, S., Wantu, S. M., Hamim, U., Djafar, L., Sahi, Y., & Dahiba, H. (2023). Pemberdayaan Berkelanjutan Melalui Pemanfaatan Dana Desa Bagi Masyarakat Pesisir di Desa Momalia Kecamatan Posigadan Provinsi Sulawesi Utara. *Jambura Journal Civic Education*, 3(2).
- Kette, S., Beeh, N., Kette, A. U., & Benu, N. N. (2024). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643-3651.
- Kholis, M. N. (2020). Prediksi dampak Covid-19 terhadap pendapatan nelayan jaring insang di Kota Bengkulu. *ALBACORE Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 4(1), 001-011.
- Mukramin, S. U., Amin, S., Arifin, J., Anggraeni, N. H., & Fitriani, F. (2024). Pengembangan Usaha Mikro Kuliner Tiram Bakar Berbasis Kearifan Lokal Sebagai Sumber Penghasilan Alternatif Di Wilayah Pesisir Di Tanete Rilau Kabupaten Barru. *Mimbar Integritas: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 120-138.
- Nainggolan, H. L., Aritonang, J., Ginting, A., Sihotang, M. R., & Gea, M. A. P. (2021). Analisis dan strategi peningkatan pendapatan nelayan tradisional di kawasan pesisir Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 16(2), 237-256.
- Puspitasari, D., Chasanah, A. N., & Wardhani, M. F. (2023). Strategi peningkatan ketahanan ekonomi untuk perikanan berkelanjutan berbasis konsep blue economy. *Jurnal Praktik Akuntansi Modern*, 5(4).
- Rahayu, S. (2025). Strategi Pemasaran Sosis Solo: Analisis Perilaku Konsumen Dan Upaya Pengembangan Di Era Modern. *Journal of Business Economics and Management/ E-ISSN: 3063-8968*, 1(4), 1121-1124.
- Rawati, I., Utomo, P. P., Agusman, Y., Asruna, L., & Said, A. L. (2025). Sosialisasi dan Peningkatan Kapasitas Perempuan Melalui Pelatihan Berbagai Olahan Dari Sari Pati Sagu Di Desa Huko-Huko Kecamatan Pomala Kabupaten Kolaka. *LOSARI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 40-49.
- Sari, R. N., dkk. (2025). *Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengolahan rajungan menjadi produk dimsum dan nugget di Desa Sungai Dua Laut*
- Setyawan, A. A., Desembrianita, E., Santoso, M. H., & Kalalo, R. R. (2025). Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan kemandirian ekonomi lokal: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 1494-1503.
- Suseno, A., Arifin, J., & Sutrisno, S. (2020). Analisis value chain management pada usaha mikro kecil dan menengah di Indonesia. *Go-Integratif: Jurnal Teknik Sistem Dan Industri*, 1(01), 24-33.
- Syufiana, R. N. S., Marimin, M., Uju, U., Riani, E., Sukoraharjo, S. S., Hastarini, E., & Wicaksono, A. (2025). Mutu fisikokimia dan mikrobiologi rajungan (*Portunus pelagicus*) hasil tangkapan di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(1)