

Diversifikasi Produk Cumi Krispi untuk Pemberdayaan Wanita Nelayan Mattiro Kanja

Slamet Widodo ^{1*}, Besse Qur'ani ², Udin Sidik Sidin ³, Nur Aida ⁴, Muhammad Fadhil Supriadi ⁵

¹²³ Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

⁴ Universitas Fajar Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

*Correspondent Email: slamet.widodo@unm.ac.id

Article History:

Received: Mei 2026

Revised: Juni 2026

Accepted: Juni 2026

Keywords: *community service, crispy squid, product diversification, women fishers.*

Abstrak: *Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas kelompok wanita nelayan Desa Mattiro Kanja dalam mengolah cumi-cumi lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Permasalahan mitra meliputi keterbatasan pengetahuan pengolahan hasil laut, pengemasan, pemasaran, dan penentuan harga jual. Metode kegiatan dilakukan melalui ceramah, diskusi, demonstrasi, dan pelatihan praktik pembuatan cumi krispi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman mitra mengenai pemilihan bahan, pengolahan, pengemasan, branding, dan strategi pemasaran. Produk cumi krispi menjadi bentuk diversifikasi hasil laut yang menarik, higienis, dan berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga nelayan secara berkelanjutan.*

Abstract: *This community service activity aimed to improve the capacity of women fishers in Mattiro Kanja Village to process local squid into products with economic value. The partners' problems included limited knowledge of seafood processing, packaging, marketing, and selling price determination. The activity was conducted through lectures, discussions, demonstrations, and practical training in making crispy squid. The results showed improved partner understanding of ingredient selection, processing, packaging, branding, and marketing strategies. Crispy squid became a form of seafood product diversification that is attractive, hygienic, and has the potential to sustainably increase fishers' household income.*

Pendahuluan

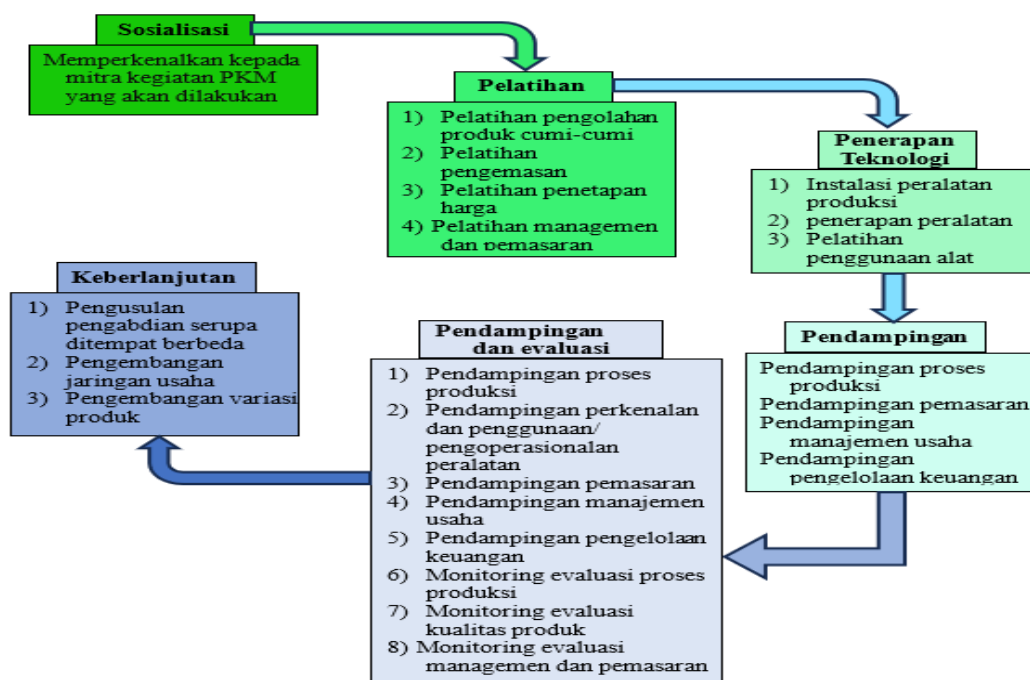
Desa Mattiro Kanja, Kecamatan Liukang Tupabbiring Utara, Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan, merupakan wilayah kepulauan yang memiliki potensi kemaritiman cukup besar, terutama pada sektor perikanan seperti ikan, cumi-cumi, kepiting, dan rumput laut. Meski demikian, masyarakat masih menghadapi berbagai kendala, antara lain akses transportasi yang bergantung pada kapal motor dan kondisi cuaca, keterbatasan fasilitas kesehatan, air bersih, listrik, serta akses pasar. Kondisi geografis kepulauan juga menyebabkan masyarakat rentan terhadap perubahan iklim, bencana alam, dan terbatasnya peluang kerja di luar sektor kelautan (Malik, Rosnida and Massiseng, 2022), (Sarira *et al.*, 2023), (Junianto *et al.*, 2024)

Dalam kehidupan sosial ekonomi, perempuan atau istri nelayan memiliki peran penting sebagai pengurus rumah tangga sekaligus pendukung ekonomi keluarga. Mereka terlibat dalam memilah, membersihkan, menjemur, dan membantu penjualan hasil tangkapan laut. Namun, pekerjaan mereka masih terbatas pada aktivitas pendukung hasil tangkapan suami. Karena itu, pengolahan cumi-cumi menjadi bakso, nugget, dan cumi krispi dapat menjadi inovasi pengabdian yang bernilai, karena mampu meningkatkan harga jual hasil laut dan memperkuat ekonomi keluarga nelayan (Widodo, Erliani and Syamsidah, 2020; Sidin *et al.*, 2024; Widodo, Rauf and Jufri, 2024), (Hulu and Asmaq, 2024; Sundayani, Pangestu and Lisca, 2024), (Almas, Kristianto and Hapsari, 2024; Irmawaty, Herman and Mappanganro, 2024; Nurdiana *et al.*, 2024; S.Naban, Sasongko and Tantal, 2024), (Widodo, Sidin and Aida, 2025)

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui ceramah, diskusi, demonstrasi, dan pelatihan di lakukan di kantor Desa Mattiro Kanja Kecamatan Liukang Tumpabbiring Kabupaten Pangkep. Metode yang digunakan antara lain ceramah dan penyuluhan diberikan untuk meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan cumi-cumi, pengemasan produk, serta perhitungan biaya produksi sebelum pemasaran. Diskusi digunakan untuk menggali persoalan mitra secara lebih mendalam sehingga solusi dapat dirumuskan bersama.

Tahap pelatihan dilakukan melalui praktik langsung pengolahan cumi-cumi menjadi cumi crispy. Peserta juga dilatih menggunakan teknik pengemasan modern yang menarik, higienis, dan mendukung daya simpan produk. Selain itu, mitra dibekali keterampilan menghitung biaya produksi agar mampu menentukan harga jual secara lebih tepat. Partisipasi mitra berlangsung sejak persiapan hingga evaluasi, meliputi penyampaian kendala, penentuan tujuan pelatihan, penyediaan data pendukung, evaluasi kegiatan, serta pemberian saran untuk program lanjutan (Widodo, Sidin and Aida, 2025)



Gambar 1. Diagram tahapan pelaksanaan PKM Kelompok Wanita Nelayan dalam Pembuatan Produk Cumi-Cumi sebagai Wirausaha Kreatif di Desa Mattiro Kanja Kecamatan Liukang Tupabbiring Kabupaten Pangkep

Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat Desa Mattiro Kanja, Kecamatan Liukang Tupabbiring Utara, Kabupaten Pangkajene Kepulauan. Kegiatan ini bertujuan memperkenalkan program pengabdian, menjelaskan tujuan, manfaat, serta mekanisme pelaksanaan agar mitra memahami arah kegiatan dan dapat berpartisipasi secara aktif. Sosialisasi dilakukan selama satu hari dengan metode ceramah dan diskusi.

Partisipasi mitra terlihat dari keaktifan mereka dalam mengikuti pertemuan, memberikan informasi tentang ketersediaan cumi-cumi lokal, potensi pasar, serta kendala pengolahan hasil laut. Mitra juga membantu menyebarkan informasi kepada masyarakat lain, mengatur waktu dan tempat kegiatan, serta mengundang peserta. Dokumentasi pada file menunjukkan proses sosialisasi berlangsung melalui pertemuan bersama masyarakat dan kelompok mitra. (Widodo, Sidin and Aida, 2025), (Sahami and Hamzah, 2020; Bumulo and Dai, 2023; Hariyoto *et al.*, 2023).

Tahap berikutnya adalah pelatihan pengolahan cumi-cumi menjadi produk bernilai ekonomi, terutama cumi krispi. Kegiatan pelatihan meliputi pemilihan cumi segar, pembersihan, pemotongan, pencampuran bumbu, pelapisan tepung, penggorengan, pendinginan, hingga pengemasan. Mitra juga dikenalkan pada alat pengolahan, teknik pengemasan, desain label, branding, strategi pemasaran, dan penentuan harga produk agar hasil olahan dapat memiliki daya jual lebih baik.

[jr1]



Gambar 2. Partisipasi mitra dalam pengolahan cumi krispi

Pelatihan ini menjawab persoalan utama mitra, yaitu keterbatasan pengetahuan, keterampilan, peralatan, dan kemampuan pengemasan produk olahan cumi-cumi. Melalui praktik langsung, masyarakat memperoleh pengalaman mengolah hasil laut menjadi produk yang lebih menarik, higienis, dan berpotensi meningkatkan pendapatan. Gambar dalam file juga memperlihatkan urutan pembuatan cumi krispi dan partisipasi aktif mitra selama proses pelatihan berlangsung (Hartono1 and Kurniawati, 2025; Widodo, Sidin and Aida, 2025).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Mattiro Kanja menunjukkan bahwa tahap sosialisasi menjadi langkah awal yang penting untuk membangun pemahaman dan keterlibatan mitra. Melalui ceramah dan diskusi, masyarakat memperoleh penjelasan mengenai tujuan, manfaat, serta mekanisme program. Mitra juga aktif memberikan informasi tentang ketersediaan cumi-cumi lokal, potensi pasar, serta tantangan dalam pengolahan hasil laut.

Kegiatan pelatihan menjadi inti program karena diarahkan pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah cumi-cumi menjadi produk bernilai ekonomi, khususnya cumi krispi. Pelatihan mencakup pemilihan bahan, pembersihan, pemotongan, marinasi, pelapisan tepung, penggorengan, pendinginan, hingga pengemasan. Selain itu, mitra juga memperoleh pengetahuan tentang penggunaan alat, desain kemasan, label produk, branding, strategi pemasaran, dan penentuan harga jual (Abdullah, Hamzah and Purwanti, 2023; Nugraha, 2023; Palamoi, 2023; Pawenrusi, Fajrina and Abas, 2023; Widiyanti *et al.*, 2024).

Secara umum, kegiatan ini relevan dengan kebutuhan masyarakat pesisir yang memiliki potensi hasil laut tetapi masih terbatas dalam pengolahan dan pemasaran. Dokumentasi kegiatan memperlihatkan partisipasi mitra dalam sosialisasi serta praktik pembuatan cumi krispi. Dengan adanya pelatihan ini, cumi-cumi tidak hanya dijual sebagai bahan mentah, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih menarik, tahan jual, dan berpeluang meningkatkan pendapatan keluarga nelayan

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian di Desa Mattiro Kanja menunjukkan bahwa potensi cumi-cumi lokal dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi melalui pelatihan cumi krispi. Sosialisasi berhasil membangun pemahaman mitra tentang tujuan, manfaat, dan tahapan program. Pelatihan praktik membantu masyarakat, khususnya kelompok wanita nelayan, memahami proses pemilihan bahan, pembersihan, pengolahan, pengemasan, branding, pemasaran, dan penentuan harga jual. Kegiatan ini menjawab keterbatasan pengetahuan, keterampilan, dan sarana pengolahan hasil laut. Dengan demikian, diversifikasi produk cumi-cumi berpeluang meningkatkan nilai jual, memperluas pemasaran, serta mendukung pendapatan keluarga nelayan secara lebih berkelanjutan dan mandiri.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi dalam program Pemberdayaan Kemitraan yang telah memberikan dana hibah dalam Pengabdian kepada Masyarakat.

Daftar Pustaka

- Abdullah, S., Hamzah, A. and Purwanti, R.E. (2023) 'Peran Kelompok Wanita Nelayan Melalui Olahan Bakso Ikan Tongkol Sebagai Produk Bernilai Tambah', *Jurnal Pengembangan Inovasi dan ...* [Preprint].
- Almas, R., Kristianto, Y. and Hapsari, I. (2024) 'Mutu Gizi Dan Organoleptik Bakso Tempe (Rhizopus Oryzae) Berbahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dan Wortel (Daucus Carota L) Nutritional And Organoleptic Quality Of Tempe Meatballs (Rhizopus Oryzae) Made From Oyster Mushrooms (Pleurotus Ostre', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(2), pp. 113–119.
- Bumulo, F. and Dai, S.I.S. (2023) 'Diversifikasi Produk Olahan Cumi Dalam Upaya Mengembangkan Desa Kreatif Di Desa Molotabu Pesisir Bone Bolango', *Mopolayio : Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 2(3), pp. 134–138. Available at: <https://doi.org/10.37479/mopolayio.v2i3.56>.
- Hariyoto, F.D. *et al.* (2023) 'Pemberdayaan Kelompok Istri Nelayan Desa Motto Melalui Diversifikasi Produk Olahan Stik Cumi', *Jurnal Abdi Insani*, 10(September), pp. 2587–2594.
- Hartono1, A.C.D. and Kurniawati, E. (2025) 'Pengaruh Substitusi Jamur Champignon Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dalam Pembuatan Bakso Analog The Effect Of Champignon Mushroom And Soybean Flour Substitution On Physical And Chemical Properties In The Making Of Analogue Meats', *Journal of Food Engineering*, 4(1), pp. 42–48. Available at: <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i1.3461>.
- Hulu, A.R. and Asmaq, N. (2024) 'Uji Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Daging Domba Dengan Penambahan Daun Kelor', *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(2), pp. 967–974.
- Irmawaty, Herman, N. and Mappanganro, R. (2024) 'Kadar Protein Dan Lemak Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Ekstrak Buah Patikala (Etlingera Elatior)', *Journal of Animal Husbandry*, 3(2), pp. 100–108. Available at: <https://doi.org/10.24252/anoa.v3i2.50006>.
- Junianto, J. *et al.* (2024) 'Crispy squid product development (Case Study : PT . Cupa-Cupa Snack) Pangandaran Regency Pengembangan Produk Cumi Crispy (Studi Kasus : PT . Cupa-Cupa Snack) Kabupaten Pangandaran usaha karena inovasi yang berkelanjutan dapat membantu perusahaan tetap', *Nekton*, 4(2), pp. 103–116.
- Malik, M., Rosnida, R. and Massiseng, A.N.A. (2022) 'Analysis of the leading fisheries sector in the minapolitan area of Pangkep Regency, South Sulawesi Province', *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*, 6(1), pp. 31–37. Available at:

<https://doi.org/10.29239/j.akuatikisle.6.1.31-37>.

- Nugraha, I. (2023) 'Penyuluhan dan Pelatihan Cara Pembuatan Makanan Olahan Bakso Lele Di Kelurahan Babatan, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya', *abdimesin* [Preprint]. Available at: <https://ea.upnjatim.ac.id/index.php/abdimesin/article/view/58>.
- Nurdiana, I. *et al.* (2024) 'Inovasi Ragout dengan Proporsi Bakso Chick Fish Mackerel dan Wortel dengan Penambahan Selada Laut', *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1(6), pp. 369–378.
- Palamoi, A.N. (2023) *Guru Produktif Di Smk Pada Elemen Produksi Olahan Hasil Hewani: Studi Kasus Kompetensi Profesional Dalam Produksi Bakso*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pawenrusi, E.P., Fajrina, A.I. and Abas, V. (2023) 'Edukasi Dan Gerakan Makan Ikan Dengan Olahan Bakso Untuk Mencegah Stunting Di Desa Bululoe Kabupaten Jeneponto', *Jurnal Pengabdian ...* [Preprint]. Available at: <https://journal.stikmks.ac.id/b/article/view/388>.
- S.Naban, A., Sasongko, P. and Tantal, L. (2024) 'Pengaruh Komposisi Campuran Tepung Sagu-Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kitosan Pada Karakteristik Bakso Daging Ikan Lele', *Journal of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 02(01), pp. 19–28.
- Sahami, F.M. and Hamzah, S.N. (2020) 'Diversifikasi Olahan Cumi Kering "Cumkring O500" Di Desa Olimoo'O Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo', *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3), p. 281. Available at: <https://doi.org/10.20956/pa.v4i3.7559>.
- Sarira, M.T. *et al.* (2023) 'Pola Perjalanan Wisatawan Di Kepulauan Spermonde', *GEOGRAPHY: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan*, 11(1), p. 119. Available at: <https://doi.org/10.31764/geography.v11i1.14083>.
- Sidin, U.S. *et al.* (2024) 'PKM Pelatihan Memperbaiki Alat-Alat Listrik Rumah Tangga untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat', *Abdimas*, 2, pp. 76–80.
- Sundayani, D.A., Pangestu, G.K. and Lisca, S.M. (2024) 'Perbandingan Pemberian Nugget Tempe Dan Pisang Ambon Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia Ringan di TPMB Ny. T Kabupaten Garut tahun 2024', *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(6), pp. 243–255.
- Widiyanti, S. *et al.* (2024) 'Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso', ... *Dan Inovasi IPTEKS* [Preprint]. Available at: <https://journal.ppmi.web.id/index.php/JPKI2/article/view/1341>.
- Widodo, S., Erliani, N. and Syamsidah (2020) 'Pembuatan Bakso Ayam Dengan Substitusi Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt) Untuk Memasyarakatkan Pangan Lokal', in *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020: Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, pp. 347–353.
- Widodo, S., Rauf, B.A. and Jufri, M. (2024) 'Bakso Gurita (Barita) Nyiur Melambai', *HKI Hak Cipta* [Preprint].
- Widodo, S., Sidin, U.S. and Aida, N. (2025) 'Pelatihan Pembuatan Bakso Cumi bagi Istri Nelayan di Pulau Sabutung Pangkep', *Dedikasi*, 27(2).