

Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan Sektor Industri Kuliner Dalam Upaya Mendukung Pengembangan Wisata Bahari Kelurahan Serangan

Ida Bagus Raka Suardana^{1*}, Luh Kadek Budi Martini², Putu Ratna Juwita Sari¹

¹Universitas Pendidikan Nasional, Jl. Bedugul No.39, Sidakarya, Denpasar Selatan, Indonesia

²Sekolah Tinggi Bisnis Runata, Jl. Tukad Badung VII No. 9 Renon, Indonesia

Email: ajikraka@yahoo.com*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada “Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan Sektor Industri Kuliner dalam Upaya Mendukung Pengembangan Wisata Bahari di Kelurahan Serangan”. Program dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu sosialisasi peran kuliner dalam mendukung pariwisata, pemilihan bahan baku lokal berupa rumput laut Gracilaria sp. dan klejat (kerang laut) sebagai produk unggulan, penyerahan peralatan produksi seperti kompor jos, wajan besar, spinner, sealer, vacuum food, teflon, dan freezer, serta pelatihan penggunaan alat/teknologi tepat guna. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan baru mengenai pengembangan produk kuliner berbasis potensi bahari, keterampilan dalam mengoperasikan peralatan produksi, serta kesadaran akan pentingnya kualitas, higienitas, dan inovasi produk. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan kapasitas UMKM kuliner lokal dan mendorong penguatan wisata bahari berkelanjutan di Kelurahan Serangan.

Katakunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Kuliner Bahari, Rumput Laut, Klejat, UMKM*

ABSTRACT

This community service activity focused on “Empowering the People’s Economy in the Culinary Industry Sector to Support the Development of Marine Tourism in Serangan Village”. The program was carried out through several stages: socialization on the role of culinary products in tourism, selection of local raw materials such as Gracilaria sp. seaweed and klejat (sea clams) as flagship products, provision of production equipment including a high-heat stove, large pans, spinner, sealer, vacuum food sealer, non-stick pans, and freezer, as well as training in the use of appropriate technology. The results showed that the community gained new knowledge about developing marine-based culinary products, improved skills in operating production tools, and increased awareness of the importance of quality, hygiene, and product innovation. Thus, this activity contributed to strengthening local culinary MSMEs’ capacity and supporting the sustainable development of marine tourism in Serangan Village.

Keywords: *Community Empowerment, Marine Culinary, Seaweed, Klejat, MSMEs*

PENDAHULUAN

Kelurahan Serangan mempunyai Visi : “Serangan bersatu untuk membangun sumber daya manusia yang kreatif dan berfikir secara luas ke depan menuju keharmonisan “ salah satu misinya untuk mencapai visi tersebut adalah meningkatkan pelayanan publik menuju kesejahteraan masyarakat (*Welfare Society*) demi mempercepat pertumbuhan dan perkembangan pariwisata

bahari untuk ketahanan ekonomi masyarakat Serangan, melalui sistem ekonomi kerakyatan (Ekora) (Adveni et al., 2023).

Ekonomi Kerakyatan memiliki beberapa keunggulan diantaranya dapat mengatasi pengangguran yakni mampu menyerap tenaga kerja, menciptakan kesempatan kerja baru, membuka lapangan kerja baru, dan juga sebagai solusi usaha untuk masyarakat kecil, serta sebagai upaya mendukung pengembangan pariwisata bahari Kelurahan Serangan. Kelurahan Serangan memiliki beberapa sektor ekonomi kerakyatan diantaranya pariwisata, industri kecil, seperti kerajinan, makanan, dan minuman. Sektor ekonomi kerakyatan Industri makanan memanfaatkan potensi bahari (hasil laut) yang dimiliki kelurahan Serangan, seperti Industri kerupuk rumput laut, kerupuk kulit ikan, kerupuk *klejat*, industri risoles dan siomay. Sektor ekonomi kerakyatan Industri makanan sepenuhnya melibatkan kaum perempuan utamanya adalah ibu-ibu rumah tangga. Produksi, omzet dan pendapatan sektor ekonomi kerakyatan Industri makanan yang dilakukan belum optimal, karena masih menghadapi beberapa kendala, dalam proses produksi masih dilakukan secara konvensional, sehingga masih perlu dilakukan pemberdayaan dalam penerapan inovasi teknologi dalam melakukan proses produksi sehingga produksi, omzet dan pendapatan dapat ditingkatkan (Akademika, 2021).

Selama ini sektor industri makanan telah mampu menyediakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan terutama untuk tenaga kerja perempuan. Tetapi masih banyak hal yang harus diperbaiki dan ditingkatkan lagi dari industri makanan di Kelurahan Serangan. Sebagai contohnya adalah dengan melakukan inovasi teknologi dalam berproduksi, inovasi produk dan pembuatan konten pemasaran agar dapat bersaing, tidak hanya dalam wilayah tetapi juga diluar wilayah Kelurahan Serangan. Tabel 1 Jumlah dan Jenis sektor ekonomi kerakyatan (Ekora) yang berada di Kelurahan Serangan.

Berdasarkan Tabel 1. Kelurahan Serangan memiliki Ekora sektor pariwisata Bahari, alam yaitu pantai, teluk, mangrove, *surving*, *snorkeling* dan pemancingan serta satu unit wisata buatan Turtle Conservation Education Center (TCEC), Kelurahan Serangan juga memiliki beberapa objek wisata menarik, seperti Pura Sakenan yang merupakan salah satu dari enam pura paling suci di Bali. Selain itu, terdapat juga komunitas Muslim dari suku Makassar dan suku Bugis yang sudah lama menetap di pulau ini. Khusus untuk industri makanan, seperti keripik rumput laut, kerupuk *klejat*, kerupuk kulit ikan, risoles dan siomay, adalah industri makanan spesifik Kelurahan Serangan, sehingga kalau masyarakat ingin mengkonsumsi makanan tersebut harus datang ke Kelurahan Serangan. Sehingga Ekora industri makanan ini sangat penting keberadaannya untuk mendukung pengembangan pariwisata bahari Kelurahan Serangan, disamping Ekora transportasi, komunikasi dan jasa.

Kelurahan Serangan adalah sebuah kelurahan dan pulau yang berada di wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Provinsi Bali, Indonesia. Pulau ini terletak 500 meter di sebelah selatan pusat kota Denpasar dan memiliki panjang maksimum 2,9 km serta lebar 1 km¹. Luas Pulau Serangan asli yaitu 521,19 ha. Kelurahan Serangan terdiri dari enam banjar dan satu kampung. Jumlah jiwa di Pulau Serangan mencapai 1.557 orang dimana 30% penduduk bekerja sebagai nelayan. Sejak tahun 70-an industri pariwisata ada di Pulau Serangan, dengan turis yang datang untuk melihat penyu. Wilayah pantai serangan juga banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun manca negara.

Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dilaksanakan pada kelompok Kuliner Serangan, seperti keripik rumput laut, kerupuk klejat, kerupuk kulit ikan, risoles dan siomay. Di Kelurahan Serangan terdapat 3 unit usaha yang tergabung dalam Kelompok Kuliner Serangan yang menggunakan bahan baku hasil laut. Usaha ini sangat berpotensi mendukung pengembangan

pariwisata bahari Kelurahan Serangan. Hasil industri yang dihasilkan adalah makanan (kuliner) spesifik kelurahan Serangan karena menggunakan bahan baku lokal. Produksi Kelompok Kuliner Serangan ini masih relatif kecil, yaitu 12 kg/minggu atau 4.320 kg/tahun, jika dibandingkan dengan kedatangan wisatawan tahun 2024 mencapai 33.060 orang/tahun. Enhancing the Business Growth of Micro and Small Enterprises (MSEs) via Innovation and Competency in Strategy, penelitian ini memberikan wawasan berharga dan implikasi praktis, menekankan pentingnya pengusaha terus meningkatkan kompetensi mereka dalam membentuk strategi bisnis dan menumbuhkan budaya keterbukaan terhadap pendekatan inovatif untuk merangsang pertumbuhan bisnis (Kustina, 2024).

Tabel 1. Jumlah dan Jenis Ekonomi Kerakyatan (Ekora) di Kelurahan Serangan Denpasar Tahun 2024

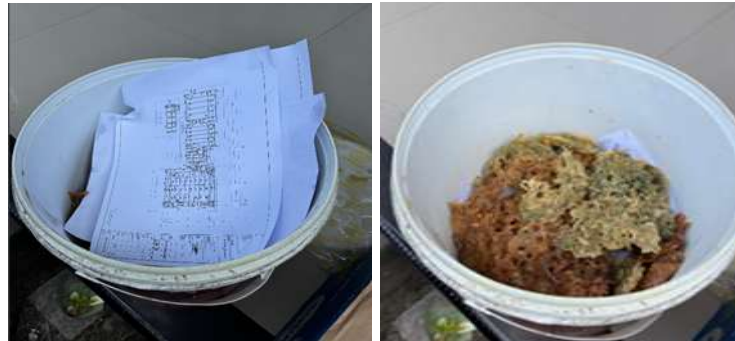
No.	Jenis Ekora	Jumlah Rumah Produksi (Unit)
1.	Pariwisata	
	Mangrove	1
	Pantai pasir putih	1
	Peraianan Teluk	1
	Terumbu Karang	1
	Spot Snorkling	1
	Spot Survingg	1
	Spot Memancing	1
	Turtle concervation and education center	1
2.	Perdagangan	
	Pasar Waringin	1
	Pasar Nyanggelan	1
3.	Industri Kecil	
	Kerajinan	4
	Makanan dan minuman	5
4.	Jasa	
	Tranportasi	2
	Komunikasi	1
	Keuangan	2

Sumber: Laporan Pokdarwis Kelurahan Serangan 2024 (Kustri Yuriantono, 2021)

Kelompok Kuliner Serangan menghasilkan olahan hasil laut, seperti keripik rumput laut hanya mampu menghasilkan keripik rumput laut 15 kg/minggu, karena keterbatasan alat menggoreng, (penggorengan dan kompor masih menggunakan untuk skala rumah tangga) kemudian untuk meniriskan masih menggunakan alat penirisan tradisional (keripik ditaruh dalam kaleng diberi alas kertas dan ditutupi kertas untuk menyerap minyak sisa hasil penggorengan) sehingga membutuhkan waktu relatif lama 2-3 hari/15 kg dan keripik masih banyak mengandung minyak disamping cepat melempem juga cepat berbau tengik. Gambar 1, menunjukan proses pengolahan rumput laut menjadi keripik masih menggunakan kompor dan penggorengan skala rumah tangga sehingga diperlukan inovasi penggunaan kompor jos dan penggorengan besar skala industri. Demikian pula dalam penirisan setelah penggorengan masih menggunakan peralatan sederhana (Gambar 2), sehingga perlu digunakan inovasi alat penirisan, yaitu *Spinner*.



Gambar 1. Penggorengan dan Kompor yang digunakan



Gambar 2. Penggunaan penirisan Tradisional (Keripik dimasukin ke kaleng, bawah atas diisi kertas untuk menyerap minyak)

Kelompok Kuliner Serangan disamping keripik rumput laut juga diproduksi kerupuk *klejat*. Keripik ini juga spesifik wisata bahari Serangan, kerupuk *klejat* diproduksi dari siput laut, diproses dengan menjemur dibumbui, digoreng, ditiriskan selanjutnya dikemas. Baik kerupuk *klejat* maupun keripik rumput laut dikemas hanya menggunakan plastik biasa, tanpa label seperti Gambar 3. Disamping produk kurang menarik, keripik juga cepat melempem, sehingga sebagai produk spesifik (produk *souvenir*/oleh-oleh) daerah wisata bahari Serangan menjadi tidak menarik bagi wisatawan.



Gambar 3. Kemasan kerupuk klejat dan keripik rumput laut

Wisata bahari Serangan juga mempunyai kelompok Industri kuliner risoles dan siomay isinya sayuran dan memproduksi sesuai pesanan. Permasalahan yang dihadapi kelompok kuliner tersebut, belum mampu menyediakan dalam skala besar karena tidak tahan disimpan dalam waktu lebih dari 12 jam (cepat basi), sehingga diperlukan inovasi teknologi pendingin (*freezer*) untuk

menyimpan hasil industri kuliner risoles dan siomay, Seperi nampak pada Gambar 4. Risoles dan siomay diproduksi terbatas sesuai order.



Gambar 4. Risoles dan Siomay

Berdasarkan hasil observasi tim PKM Undiknas pada Kelompok Kuliner Serang, Keripik rumput laut, kerupuk *klejat*, kerupuk kulit ikan, risoles dan siomay di kawasan wisata Bahari Kelurahan Serang bahwa masalah pertama adalah di bidang produksi: proses pembuatan keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* masih terbatas hanya 15kg/minggu, karena keterbatasan alat menggoreng, kompor dan penirisan. Masalah kedua kemasan produk hanya menggunakan plastik klip sehingga lebih cepat melempem dan rasanya tidak enak. Masalah ketiga adalah risoles dan siomay hanya memiliki satu varian saja. Masalah keempat adalah pemasaran khusus risoles dan siomay rumput laut terbatas sesuai orderan, daya simpan hanya 12 jam. Oleh sebab itu, empat aspek masalah prioritas harus ditangani secepatnya:

1. Aspek Produksi antara lain :

- Proses produksi keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* masih menggunakan penggorengan dan kompor skala rumah tangga sehingga produksi masih sangat terbatas
- Proses produksi keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* masih menggunakan penirisan tradisional sehingga produksi masih sangat terbatas
- Kemasan keripik rumput laut, kerupuk *klejat* hanya menggunakan plastik klip sehingga lebih cepat melempem dan rasanya tidak enak, tidak menarik sebagai produk *souvenir* (oleh-oleh wisata bahari Serang)
- Belum mampu memproduksi risoles dan siomay sebagai produk oleh-oleh wisata bahari serang secara kontinyu, karena belum memiliki alat penyimpanan

2. Aspek Pemasaran antara lain :

- Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pengemasan produk ekora industri kuliner sebagai produk *souvenir* dalam mendukung pengembangan wisata bahari Serang
- Varian Risoles dan siomay belum bervariasi sehingga tidak menarik pembeli
- Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pemanfaatan media sosial sebagai media promosi.

Solusi permasalahan yang dihadapi oleh mitra dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan yang menggunakan ipteks sesuai prioritas serta target dari program PBM sebagai berikut:

1. Aspek Produksi antara lain :

- Proses produksi keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* masih menggunakan penggorengan dan kompor skala rumah tangga sehingga produksi masih sangat terbatas, solusi yang ditawarkan adalah penggunaan alat penggorengan skala industri dan kompor jos sehingga produksi dapat ditingkatkan dan usaha dapat dilakukan secara berkelanjutan

- b. Proses produksi keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* masih menggunakan penirisan tradisional sehingga produksi masih sangat terbatas. Solusi penirisan menggunakan *spinner*, sehingga produksi dapat ditingkatkan dan usaha dapat dilakukan secara berkelanjutan.
 - c. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pengemasan produk industri kuliner keripik rumput laut dan kerupuk *klejat* yang ditawarkan pelatihan, pendampingan dan penggunaan alat pengemasan.
 - d. Tidak tersedianya alat penyimpanan risoles dan siomay, sehingga produksi terbatas. Solusi yang ditawarkan penyimpanan *freezer*, sehingga produksi dapat ditingkatkan dan berkelanjutan.
2. Aspek Pemasaran
- a. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam inovasi produk, solusi yang ditawarkan pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan varian produk risoles dan siomay.
 - b. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pemanfaatan media sosial sebagai media promosi, solusi yang ditawarkan pelatihan, pendampingan dan pembuatan konten untuk memasarkan kuliner keripik rumput laut, kerupuk *klejat*, risoles dan siomay.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk peningkatan produksi dan pemasaran Kelompok Kuliner Serangan di Denpasar, adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, secara rinci adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Tim PKM Universitas Pendidikan Nasional ke Kelompok Kuliner Serangan terkait dengan pelatihan serta penerapan teknologi yang akan diberikan oleh Tim PKM.
2. Pelatihan, dan pendampingan dalam pemilahan rumput laut, pemrosesan rumput laut, serta pelatihan pembuatan akun media sosial.
3. Penerapan teknologi penggunaan Penggorengan (wajan) untuk menggoreng, kompor jos untuk mengoptimalkan proses penggorengan, *spinner* untuk mengurangi kadar minyak keripik dan kerupuk *klejat*, *freezer* adalah mesin pendingin untuk mengawetkan makanan, alat pengemas untuk mengemas produk agar tidak melempem dan tahan lama serta penggunaan *handphone* dalam pembuatan konten di media sosial.
4. Pendampingan dan evaluasi oleh Tim Universitas Pendidikan Nasional untuk mengetahui perkembangan Mitra dalam pengetahuan, ketrampilan dan penggunaan teknologi, serta mengetahui adanya peningkatan produksi dari segi kualitas maupun kuantitas.
5. Keberlanjutan program yaitu melakukan inovasi produk yaitu rumput laut tidak hanya untuk keripik saja namun diinovasi untuk menjadi permen rumput laut, risoles dan siomay dengan isian sayur namun diinovasi dengan isian rumput laut dan salad rumput laut. Selanjutnya akan dilaksanakan pembinaan oleh pihak Pemda Kota Denpasar yaitu Dinas Pariwisata Kota Denpasar diikutsertakan dalam *event* pameran yang rutin diadakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi pengabdian dengan judul “Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan Sektor Industri Kuliner dalam Upaya Mendukung Pengembangan Wisata Bahari Kelurahan Serangan” dilaksanakan sebagai langkah awal untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat, khususnya para pelaku usaha kuliner lokal, mengenai pentingnya peran sektor kuliner dalam mendukung pariwisata bahari. Sosialisasi ini diawali dengan pemaparan mengenai potensi

besar Kelurahan Serangan sebagai destinasi wisata bahari yang memiliki daya tarik berupa keindahan pantai, budaya lokal, serta kekayaan hasil laut. Potensi tersebut dapat semakin optimal apabila ditunjang oleh industri kuliner yang berkualitas, higienis, serta memiliki identitas khas daerah (Desa et al., 2025).

Dalam sesi diskusi, tim pengabdian menyampaikan konsep pemberdayaan ekonomi kerakyatan yang menekankan partisipasi aktif masyarakat lokal, pemanfaatan bahan baku hasil laut secara berkelanjutan, serta pengembangan produk kuliner yang inovatif namun tetap berakar pada cita rasa tradisional. Peserta sosialisasi juga diberikan gambaran mengenai peluang peningkatan daya saing produk melalui penguatan branding, pengemasan menarik, dan strategi pemasaran yang ramah wisatawan.

Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada penyampaian materi, tetapi juga membuka ruang interaktif antara pemateri dengan peserta. Para pelaku UMKM, kelompok nelayan, serta warga yang memiliki usaha kuliner diajak untuk berbagi pengalaman, tantangan, dan harapan dalam mengembangkan usaha mereka. Dari sesi ini, diperoleh banyak masukan terkait kebutuhan pelatihan, pendampingan, serta dukungan kebijakan yang dibutuhkan masyarakat dalam mengembangkan kuliner khas Serangan sebagai daya tarik wisata. Berikut gambar 5. Sosialisasi ke mitra tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan.



Gambar 5. Sosialisasi ke Mitra Tahapan Kegiatan Yang Akan Dilaksanakan.

Melalui sosialisasi ini diharapkan tumbuh kesadaran kolektif masyarakat tentang pentingnya penguatan sektor kuliner sebagai bagian dari ekosistem wisata bahari. Dengan demikian, pemberdayaan ekonomi kerakyatan dapat berjalan secara berkelanjutan dan memberikan dampak nyata bagi kesejahteraan masyarakat Kelurahan Serangan.

Pemilihan Rumput Laut dan Klejat

Dalam rangka mendukung kegiatan pemberdayaan ekonomi kerakyatan berbasis potensi lokal, pemilihan bahan baku menjadi langkah awal yang sangat penting untuk menjamin kualitas produk olahan yang dihasilkan. Dua komoditas unggulan Kelurahan Serangan, yakni **rumput laut** *Gracilaria sp.* dan klejat (kerang laut) dipilih sebagai bahan utama pembuatan produk kuliner inovatif berupa keripik rumput laut dan kerupuk klejat (Prabawa & Nurwarsih, 2023).

Proses pemilihan rumput laut *Gracilaria sp.* dilakukan dengan mempertimbangkan ketersediaannya yang melimpah di wilayah perairan sekitar Serangan serta kandungan gizinya yang tinggi, terutama serat alami, mineral, dan antioksidan. Rumput laut dipilih dalam kondisi

segar, berwarna hijau kecokelatan cerah, tidak berbau menyengat, serta bebas dari kotoran dan pasir. Setelah melalui proses pencucian berulang, rumput laut siap diolah menjadi keripik dengan tekstur renyah dan rasa gurih yang khas, sehingga berpotensi menjadi produk unggulan kuliner bahari. kendala yang dihadapi dalam pemasaran Kripik Rumput Laut di Kelompok Wanita Ares yaitu permodalan yang terbatas, ketersediaan bahan baku dan harga bahan baku yang tidak stabil serta baru sebagian anggota yang bisa memasarkan produknya secara langsung (Mariana, 2024).

Sementara itu, klejat (kerang laut) dipilih sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk klejat. Klejat yang digunakan dipastikan berasal dari tangkapan segar nelayan lokal dengan ukuran seragam, berdaging tebal, dan tidak berbau amis menyengat. Sebelum diolah, klejat dibersihkan dari cangkang serta kotoran, kemudian dilakukan proses perebusan untuk menjaga cita rasa sekaligus meningkatkan higienitas bahan. Setelah dikeringkan, daging klejat siap digoreng dan dijadikan kerupuk dengan tekstur renyah, rasa gurih alami, serta aroma khas laut yang otentik. Berikut gambar 6 bahan baku yang digunakan rumput laut dan klejat (Parma, 2011).



Gambar 6. Bahan Baku Yang Digunakan Rumput Laut Dan Klejat

Melalui pemilihan bahan baku yang tepat, diharapkan produk olahan berupa keripik rumput laut dan kerupuk klejat tidak hanya memiliki kualitas yang baik dan aman dikonsumsi, tetapi juga mampu menjadi identitas kuliner khas Serang yang mendukung pengembangan wisata bahari sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Penyerah Teknologi/Alat

Sebagai bentuk dukungan nyata terhadap peningkatan kapasitas produksi dan kualitas produk olahan kuliner masyarakat, tim pengabdian menyerahkan sejumlah peralatan dan teknologi tepat guna yang dapat dimanfaatkan langsung oleh para pelaku UMKM di Kelurahan Serang. Penyerahan alat ini bertujuan untuk memudahkan proses produksi, meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga, serta menjaga mutu hasil olahan kuliner berbasis potensi bahari. Adapun peralatan yang diserahkan meliputi:

1. Kompor Jos (1 unit) – digunakan sebagai alat masak dengan daya panas tinggi yang memungkinkan proses penggorengan dilakukan lebih cepat dan efisien.
2. Wajan Besar (2 unit) – berfungsi untuk mengolah bahan dalam jumlah lebih banyak sehingga mendukung produksi skala kelompok.
3. Spinner (1 unit) – digunakan untuk meniriskan minyak pada produk gorengan seperti keripik rumput laut dan kerupuk klejat, sehingga menghasilkan produk yang lebih renyah, higienis, dan tahan lama.

4. Sealer (1 unit) – membantu proses pengemasan produk dengan merekatkan plastik kemasan agar lebih rapi dan aman.
5. Vacuum Food Sealer (1 unit) – berfungsi menjaga kesegaran produk dengan mengurangi kadar oksigen dalam kemasan, sehingga daya simpan produk menjadi lebih panjang.
6. Teflon (2 unit) – digunakan untuk proses pengolahan risoles dengan teknik masak yang lebih praktis serta menjaga kualitas tekstur produk.
7. Freezer (1 unit) – berperan penting dalam penyimpanan *frozen food* (seperti risoles dan dimsum) agar tetap segar dan terjaga kualitasnya sebelum dipasarkan. Berikut gambar 7 alat/teknologi yang disumbangkan.



Gambar 7. Alat/Teknologi Yang Disumbangkan.

Penyerahan alat-alat tersebut tidak hanya dimaksudkan untuk melengkapi sarana produksi, tetapi juga sebagai langkah awal dalam mendorong masyarakat agar lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah potensi lokal. Dengan adanya dukungan teknologi sederhana namun tepat guna, diharapkan para pelaku UMKM mampu menghasilkan produk kuliner bahari yang memiliki standar kualitas lebih baik, bernilai jual tinggi, serta berdaya saing di pasar wisata.

Pelatihan Penggunaan Teknologi/Alat

Setelah dilakukan penyerahan, alat dan teknologi yang diberikan langsung dimanfaatkan oleh masyarakat dalam proses produksi olahan kuliner berbasis potensi bahari. Beberapa peralatan utama yang digunakan antara lain kompor jos, wajan besar, dan spinner, yang memiliki fungsi penting dalam menunjang kelancaran serta peningkatan kualitas produk.

Pertama, kompor jos digunakan sebagai sumber panas utama dalam proses penggorengan dan perebusan. Dengan daya panas tinggi dan stabil, kompor ini mampu mempercepat proses pemasakan sekaligus menjaga kualitas bahan yang diolah, seperti rumput laut dan klejat, agar tetap renyah serta memiliki rasa yang khas.

Kedua, wajan besar menjadi wadah utama dalam pengolahan bahan makanan dalam jumlah banyak. Wajan ini digunakan untuk menggoreng keripik rumput laut maupun kerupuk klejat secara merata. Ukuran yang lebih luas memungkinkan pelaku usaha menghemat waktu, meningkatkan kapasitas produksi, serta menjaga konsistensi tekstur pada setiap produk yang dihasilkan.

Ketiga, spinner dimanfaatkan setelah proses penggorengan selesai. Alat ini berfungsi untuk meniriskan minyak secara cepat dan higienis dari keripik maupun kerupuk. Dengan penggunaan spinner, produk yang dihasilkan tidak berminyak, lebih renyah, dan memiliki daya simpan yang

lebih lama. Hal ini menjadi nilai tambah penting untuk meningkatkan standar mutu serta daya tarik produk di mata konsumen. Gambar 8 penggunaan alat/teknologi berupa kompor jos, wajan, dan spinner.



Gambar 8. Penggunaan Alat/Teknologi Berupa Kompor Jos, Wajan, dan Spinner.

Pemanfaatan ketiga peralatan ini tidak hanya membantu meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga menjadi langkah awal penerapan teknologi tepat guna yang sederhana, praktis, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Dengan demikian, keberadaan kompor jos, wajan besar, dan spinner dapat mendorong UMKM kuliner di Kelurahan Serangan untuk menghasilkan produk yang berkualitas, higienis, dan memiliki daya saing di pasar wisata bahari (Farhaeni et al., 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan rangkaian meliputi sosialisasi, pemilihan bahan baku berupa rumput laut *Gracilaria sp.* dan klejat (kerang laut), penyerahan alat produksi, serta pelatihan penggunaan teknologi tepat guna telah memberikan dampak positif bagi masyarakat Kelurahan Serangan.

Sosialisasi berhasil menumbuhkan kesadaran akan pentingnya sektor kuliner dalam mendukung pengembangan wisata bahari. Pemilihan bahan baku lokal yang berkualitas memastikan produk yang dihasilkan memiliki cita rasa khas, bergizi, dan berdaya saing. Penyerahan alat seperti kompor jos, wajan besar, spinner, sealer, vacuum food, teflon, dan freezer terbukti mendukung peningkatan kapasitas produksi serta efisiensi kerja masyarakat. Sementara itu, pelatihan penggunaan alat/teknologi membuat masyarakat lebih terampil, mampu menjaga higienitas produk, serta menghasilkan olahan kuliner yang lebih berkualitas dan sesuai standar pasar wisata. Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi kerakyatan melalui penguatan UMKM kuliner berbasis potensi bahari, serta membuka peluang peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pariwisata berkelanjutan.

Adapun saran yang dapat diberikan antara lain: pendampingan Berkelanjutan, perlu adanya pendampingan pasca-pelatihan agar masyarakat semakin terampil dalam mengoperasikan alat serta mampu mengembangkan inovasi produk. Penguatan pemasaran, selain produksi, masyarakat perlu diberikan pelatihan strategi pemasaran, branding, dan digitalisasi agar produk kuliner khas Serangan dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Pengelolaan bahan baku, perlu ditekankan pentingnya keberlanjutan lingkungan dalam pemanfaatan rumput laut dan klejat agar pasokan tetap terjaga dan tidak merusak ekosistem laut. Kerja Sama dengan stakeholder, disarankan adanya dukungan lebih lanjut dari pemerintah, lembaga pendidikan, dan sektor swasta untuk memperluas jaringan distribusi dan memperkuat posisi produk kuliner bahari Serangan sebagai ikon lokal.

Peningkatan Kapasitas UMKM, perlu program lanjutan berupa pelatihan manajemen usaha, pengemasan modern, serta sertifikasi produk agar UMKM memiliki daya saing lebih tinggi di pasar wisata domestik maupun mancanegara

DAFTAR PUSTAKA

- Adveni, L. V., Guntar, E. L., Farheni, M., & Wijana, P. A. (2023). Penguatan Kapasitas Masyarakat Desa Serangan Menuju Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(2), 105–110. <https://doi.org/10.22334/jam.v3i2.52>
- Akademika. (2021). Krupuk Klejat, Camilan Murah Khas Serangan. <https://www.persakademika.com/krupuk-klejat-camilan-murah-khas-serangan.html>
- Desa, P., Berkelanjutan, W., Kasus, S., Desa, D., Duri, B., Bedagai, S., Utara, S., & Rosari, D. (2025). Pemanfaatan UMKM Kuliner Lokal dan Kearifan Lokal dalam. *JMPIS*, 6(2). <https://doi.org/10.38035/jmpis.v6i2>
- Farhaeni, M., Martini, L. K. B., & Lestari, P. A. (2024). Peran Wanita Nelayan Dalam Pengembangan Industri Krupuk Ikan: Pemberdayaan Untuk Peningkatan Produksi Di Kelurahan Serangan. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 858–867. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1851>
- Kustina, K. T. I. B. R. S. N. K. Y. A. K. D. I. G. A. T. G. P. L. P. & N. L. P. S. (2024). Enhancing the Business Growth of Micro and Small Enterprises (MSEs) via Innovation and Competency in Strategy. *Technology and Business Model Innovation: Challenges and Opportunities*.
- Kustri Yuriantono. (2021). Profil Potensi Kelurahan Serangan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.
- Mariana, M. H. (2024). Analisis Efisiensi Pemasaran Keripik Rumput Laut (*Eusheuma cottonii*) Di Kelompok Wanita Ares Kelurahan Karang Baru Kecamatan Selaparang Kota Mataram. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 4 (1), 90–101.
- Parma, I. P. G. (2011). Faktor-Faktor Pendorong Partisipasi Masyarakat Dalam Festival Pesona Pulau Serangan Di Kota Denpasar. *Pariwisata Triatma Jaya*, 1(2), 18–29.
- Prabawa, M. S., & Nurwarsih, N. W. (2023). Perencanaan dan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Laut di Serangan, Denpasar, Bali. *Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*, 11(1), 9–17. <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/undagi/index>