

**SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN MASYARAKAT DALAM
PENGELOLAAN PRODUK OLAHAN KERITA (KERUPUK GURITA) DI
KABUPATEN LOMBOK TIMUR**

*Laily Fitriani Mulyani, Alis Mukhlis, Bagus Dwi Hari Setyono, Dwi Agustina

Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62, Mataram NTB

Korespondensi: lailyfitriani@unram.ac.id

<i>Artikel history :</i>	<i>Received</i>	: 10 September 2025	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i4.9121
	<i>Revised</i>	: 25 Oktober 2025	
	<i>Published</i>	: 30 Desember 2025	

ABSTRAK

Potensi pengolahan gurita di Kawasan Pesisir Lombok Timur masih terbatas pada penjualan langsung kepada pengepul. Untuk meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat, dilakukan sosialisasi dan pendampingan dalam pengembangan produk olahan, khususnya kerupuk gurita. Kegiatan meliputi pelatihan teknik pengolahan, pengemasan menarik, serta penerapan teknologi sederhana untuk mempercepat proses pengeringan dan memperpanjang umur simpan produk. Masyarakat peserta aktif memahami proses produksi dari bahan baku hingga pengemasan higienis, serta mampu menerapkan inovasi teknologi dan pemasaran digital. Hasilnya, produk kerupuk gurita memiliki potensi pasar yang besar dengan kualitas yang memenuhi standar kebersihan dan gizi, serta berdaya saing di pasar lokal maupun nasional. Pendekatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan inovasi bertahap dapat meningkatkan kualitas produk, efisiensi produksi, dan perekonomian masyarakat pesisir secara berkelanjutan. Selain itu, pengembangan produk ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi dalam konservasi sumber daya laut dengan memanfaatkan biota gurita secara berkelanjutan dan bertanggung jawab.

Kata Kunci: Sosialisasi, pendampingan, produk olahan, gurita, kerupuk, Lombok timur

PENDAHULUAN

Salah satu potensi di Kawasan Pesisir di Lombok Timur yang saat ini belum dikembangkan adalah produk olahan gurita. Gurita sendiri menjadi salah satu biota yang ditangkap di perairan Lombok Timur, akan tetapi selama ini biota tersebut hanya sebatas di jual kepada pengepul setempat. Gurita memiliki peran ekologis penting baik sebagai predator maupun mangsa dan tergolong komoditas perikanan ekonomis penting karena mengandung gizi yang cukup tinggi dan menduduki urutan ke tiga di dalam dunia perikanan setelah ikan dan udang (Amodio *et al.*, 2021). Hingga saat ini perikanan cephalopoda khususnya gurita belum banyak diteliti baik itu karena kurang mendapat perhatian dibidang produksi maupun faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengelolaan perikanan gurita (Gutnick *et al.*, 2016). Berdasarkan informasi dari nelayan di kawasan pesisir, gurita termasuk salah satu hasil tangkapan dominan yang ada di Perairan Lombok dan jika diamati

morfologinya banyak ditemukan spesies gurita jenis *Octopus cyanea*. Sehingga, spesies jenis ini diduga keberadaannya melimpah di Perairan Lombok dibandingkan dengan spesies yang lain. Oleh karena itu, upaya pengelolaan perikanan khususnya perikanan gurita ini perlu dilakukan.

Gurita termasuk dalam kelas cephalopoda. Cephalopoda berasal dari kata cephalo (kepala) dan podos (kaki). Jadi, cephalopoda adalah hewan yang memiliki kaki yang berada di kepalanya. Cephalopoda termasuk dalam moluska tingkat tinggi; memiliki mulut, mata, dan kaki dengan alat geraknya berupa tentakel, dan terdapat funnel yang berguna untuk melontarkan air ke berbagai arah. Cephalopoda memiliki bentuk cangkang yang beragam, ada yang lurus dan ada juga yang terputar (Omar *et al.*, 2020). Ada sekitar 17.000 nama fosil cephalopoda, dan 800 spesies diantaranya telah diidentifikasi. Beberapa kelas dari cephalopoda sudah punah, diantaranya adalah kelas Endoceratoidea, Actinoceratoidea, dan Bactritoidea. Kelas cephalopoda merupakan salah satu kelompok binatang lunak (filum molluska) yang meliputi cumi-cumi (squid), sotong (cuttelfish), dan nautilus (nautilus) dan gurita (octopus). Beberapa cephalopoda memiliki nilai komersial dan merupakan salah satu sumberdaya hayati yang penting dalam sektor perikanan laut, salah satunya adalah gurita (Pralampita *et al.*, 2002). Upaya yang dilakukan yaitu dengan mengelola biota ini dan lingkungannya agar kedepannya olahan bahan pangan tersebut semakin berkembang dan berfungsi sebagai sumber bahan pangan (Asada *et al.*, 2021).

Sebelumnya, belum ada produk pemanfaatan sumberdaya gurita di Kawasan Pesisir. Sehingga, perlu adanya inovasi dalam membuat suatu produk dan dalam pembuatannya harus memiliki kualitas yang baik. Namun untuk meningkatkan kualitas produknya, diperlukan keterampilan guna meningkatkan inovasi dalam teknis pengemasan yang menarik yang dapat meningkatkan nilai jual produk Kerupuk Gurita tersebut. Selain itu, nilai kandungan gizi juga perlu dilihat dalam menyajikan suatu produk. Sehingga, produk "KERITA" dapat dijual dengan memiliki nilai gizi yang baik dan bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dalam rangka pengenalan dan peningkatan keterampilan serta penguasaan teknologi dalam upaya peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat sekitar.

Kerupuk Gurita adalah rencana sebuah produk olahan yang terbuat gurita dan tambahan tepung serta rempah - rempah pilihan memiliki tekstur gurih dan garing. Adanya bahan utama dari gurita, membuat kerupuk gurita tersebut memiliki manfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar air 17,60%, kadar abu 11,55%, kadar protein 22,83%, kadar lemak kadar 4,11%, kadar serat kasar 0,11%, kadar karbohidrat 43,09% [3]. Dengan keterampilan dalam membuat kemasan yang menarik dan diketahui juga nilai kandungan gizinya, sehingga produk "KERITA" tersebut dapat menjadi produk unggulan yang mendapat nilai jual bagi masyarakat sekitar Kawasan Pesisir di Kabupaten Lombok Timur.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode partisipatif aktif yaitu mengikutsertakan kelompok wanita pesisir untuk membuat kemasan pada produk Kerupuk Gurita. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok wanita pesisir yang berada di Kawasan Pesisir sebanyak 20 orang

Adapun tahapan yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini, antara lain:

1). Perencanaan

Pada tahapan ini meliputi perizinan dan sosialisasi ke Kawasan Pesisir, serta persiapan

alat dan bahan yang akan digunakan dan pengumpulan pembuatan kerupuk gurita. Kemudian ditentukan lokasi pembuatan kerupuk gurita dan mendesign kemasan produk kerupuk Gurita yang menarik. Perizinan meliputi kegiatan surat menyurat, permohonan izin kepada pihak berwenang untuk menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, sehingga dapat dilakukan tahapan sosialisasi kepada masyarakat setempat dan penentuan kelompok peserta kegiatan.

2). Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan meliputi kegiatan pelatihan secara teori terkait teknik pengemasan produk Kerupuk Gurita Octonea melalui FGD (Focus Group Discussion) dan praktik langsung dalam mengemas produk tersebut. Sehingga kelompok masyarakat sasaran lebih mudah memahami dan mengadopsinya.

Pada tahap kegiatan pelatihan secara teori, dimulai dengan menjelaskan secara umum mengenai latar belakang pelaksanaan kegiatan pengabdian ini (dapat dilihat pada Gambar 1). Beberapa materi yang disampaikan untuk mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, seperti:

- Pengolahan komoditas gurita spesies *Octopus cyanea* menjadi Kerupuk Gurita Octonea
- Teknik pengemasan produk Kerupuk Gurita Octonea yang menarik nilai jual
- Kandungan Gizi per kemasan pada produk Kerupuk Gurita Octonea

Kegiatan ini juga melibatkan peran serta mahasiswa yang dapat membantu tim pelaksana dalam tahapan survei hingga pelaksanaan pembuatan kerupuk gurita dari spesies *Octopus cyanea* tersebut. Peran mahasiswa diperuntukkan guna dapat diterapkan nantinya pada saat KKN untuk dijadikan sebuah program yang diunggulkan.



Gambar 1. Sosialisasi mengenai latar belakang pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu indikator utama keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya kinerja masyarakat dalam mengelola produk olahan kerupuk gurita. Setelah dilakukan sosialisasi dan pendampingan, masyarakat mampu memahami proses pengolahan secara lengkap, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengeringan, hingga pengemasan yang higienis. Menurut (Balansada *et al.*, 2019), pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan mampu meningkatkan produktivitas dan efisiensi produksi, yang berdampak pada peningkatan kualitas produk. Antusiasme masyarakat selama

kegiatan berlangsung cukup tinggi, dibuktikan dengan partisipasi aktif dalam setiap sesi pelatihan dan diskusi. Banyak peserta yang menunjukkan motivasi besar untuk belajar dan menerapkan teknologi baru dalam pembuatan kerupuk gurita. Hal ini sesuai dengan studi dari Harahap (2017) yang menyatakan bahwa tingkat antusiasme masyarakat menjadi faktor penentu keberhasilan program pemberdayaan berbasis masyarakat.

Proses sosialisasi dilakukan melalui ceramah, demonstrasi langsung, serta latihan praktik yang berorientasi pada keberlanjutan. Pendampingan dilakukan secara langsung di lokasi usaha masyarakat, dengan memberi panduan langkah demi langkah pengolahan dan pengemasan produk. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat untuk memperoleh pengalaman langsung serta mampu mengatasi kendala yang muncul selama proses produksi. Menurut Ismail (2016), keberhasilan kegiatan pemberdayaan sangat bergantung pada tingkat partisipasi aktif masyarakat dan metode pendampingan yang bersifat kolaboratif serta berkelanjutan.

Produk kerupuk gurita yang dihasilkan memiliki potensi pasar yang cukup besar, khususnya di wilayah Lombok Timur yang memiliki akses langsung ke sumber daya laut. Dengan adanya produk olahan ini, masyarakat dapat meningkatkan pendapatannya melalui proses produksi dan pemasaran. Berdasarkan literatur dari Nurhidayati & Suryanti (2018) pengembangan produk olahan berbasis sumber daya laut mampu menstimulasi ekonomi lokal, sekaligus menyediakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat pesisir. Dalam proses pengolahan, masyarakat diajarkan pentingnya menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan, sesuai dengan regulasi BPOM. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk kerupuk gurita saat ini telah memenuhi standar kebersihan dan layak konsumsi. Pengetahuan masyarakat mengenai aspek sanitasi meningkat secara signifikan, yang merupakan aspek krusial dalam pengembangan produk makanan (Rini dan Dwi, 2019).

Penggunaan teknologi sederhana, seperti alat pengering manual dan alat pengemasan suhu higienis, sangat membantu masyarakat dalam meningkatkan efisiensi produksi. Penerapan teknologi ini mampu mempercepat proses pengeringan dan memperpanjang umur simpan produk, yang tentunya turut meningkatkan omzet penjualan. Menurut Suryanto dan Supriyono, (2021) penerapan teknologi yang tepat guna mampu mempercepat proses produksi serta meningkatkan kualitas produk olahan masyarakat. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa secara umum, pengetahuan peserta tentang pengelolaan produk kuliner berbasis laut meningkat. Mereka memahami pentingnya inovasi produk, pengolahan higienis, pengemasan yang menarik, serta pemasaran. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Wati (2019), yang menyebutkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi meningkatkan pengetahuan yang berimbang pada peningkatan kualitas produk dan keberlanjutan usaha. Proses kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses kegiatan pengelolaan produk menjadi kerupuk gurita

Meskipun ada peningkatan, masih ditemukan tantangan seperti keterbatasan modal usaha, akses pasar yang terbatas, serta kurangnya pengetahuan dalam strategi pemasaran digital. Kondisi ini sejalan dengan temuan dari Yuliana *et al.* (2020), yang menyatakan bahwa keberhasilan pengembangan produk sangat dipengaruhi oleh akses ke sumber daya dan pasar yang kompetitif. Sebagai langkah pengembangan, masyarakat didorong untuk memanfaatkan media. Langkah awal dalam proses ini adalah melakukan identifikasi kebutuhan dan potensi teknologi yang sesuai dengan karakteristik dan sumber daya masyarakat di Kabupaten Lombok Timur. Melalui observasi langsung dan diskusi, tim fasilitator mengetahui proses pengolahan tradisional yang perlu disempurnakan dan teknologi sederhana yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk kerupuk gurita. Setelah identifikasi teknologi potensial, dilakukan sosialisasi mengenai inovasi-inovasi yang relevan, seperti teknik pengeringan yang lebih cepat, alat pengemasan higienis, serta penggunaan bahan tambahan alami untuk meningkatkan cita rasa dan daya tahan produk. Pelatihan dilakukan secara langsung di lapangan dengan demonstrasi dan praktik secara berulang, sehingga masyarakat benar-benar memahami cara kerja dan manfaat teknologi tersebut.

Pemilihan teknologi difokuskan pada alat dan metode yang sederhana, murah, dan mudah dipahami masyarakat. Contohnya adalah penggunaan alat pengeringan manual berbasis panas matahari yang dimodifikasi, serta pengemasan vakum sederhana. Penggunaan teknologi ini meningkatkan efisiensi proses pengeringan dan memperpanjang masa simpan produk, yang sangat penting untuk kebutuhan pasar dan distribusi. Implementasi teknologi tidak cukup hanya dipahami secara teori, melainkan perlu didampingi secara langsung selama proses produksi. Tim pendamping melakukan supervisi secara periodik, mengatasi kendala yang muncul, serta memberikan saran perbaikan agar teknologi dapat diterapkan secara optimal dan berkelanjutan. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip teknologi adaptif yang sesuai konteks lokal (Yuliana *et al.*, 2020). Setelah penerapan dilakukan, dilakukan evaluasi terhadap hasil penggunaan teknologi tersebut dari segi

efisiensi, kualitas produk, dan penerimaan masyarakat. Berdasarkan hasil evaluasi, dilakukan perbaikan dan penyempurnaan agar teknologi yang digunakan benar-benar memenuhi kebutuhan dan kondisi lapangan. Teknologi yang fleksibel dan adaptif ini akan lebih mudah diintegrasikan dan digunakan secara berkelanjutan oleh masyarakat. Produk hasil olahan kerupuk gurita dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk hasil olahan kerupuk gurita

Selain teknologi dasar, inovasi lainnya yang dikembangkan meliputi inovasi dalam pengemasan yang lebih menarik, penggunaan bahan alami sebagai pengawet, serta pengembangan rasa dan varian produk. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk di pasar dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Dalam tahap terakhir, masyarakat didorong untuk memanfaatkan teknologi digital, seperti media sosial dan platform e-commerce, guna memasarkan produk secara lebih luas. Pelatihan mengenai pengelolaan media sosial dan strategi pemasaran digital diberikan agar produk kerupuk gurita memiliki peluang ekspor dan masuk ke pasar yang lebih kompleks. Proses ini bertujuan agar masyarakat tidak hanya mampu menggunakan teknologi yang telah diajarkan, tetapi juga mampu mengembangkan inovasi baru sesuai kebutuhan. Dengan kapasitas tersebut, masyarakat menjadi lebih mandiri dan mampu mengelola usaha secara berkelanjutan tanpa bergantung sepenuhnya pada pendampingan luar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan dan implementasi teknologi dan inovasi dilakukan secara bertahap melalui identifikasi kebutuhan, pelatihan, pendampingan langsung, evaluasi, serta pengembangan inovasi. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi kerupuk gurita, tetapi juga memberdayakan masyarakat agar mampu berinovasi dan bersaing di pasar. Teknologi yang dipilih harus sederhana, mudah dipahami, dan sesuai dengan kondisi lokal agar keberlanjutan dan keberhasilan program dapat tercapai secara maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Pertanian yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini serta LPPM Universitas Mataram

yang telah memberikan panduan dan arah pembinaan bagi tim pengabdian. Ucapan terima kasih juga tim pengabdian sampaikan pada masyarakat di Kabupaten Lombok Timur yang telah berkenan menerima kegiatan khususnya pada perangkat desa dan peserta utama pengabdian kepada masyarakat yaitu perempuan pesisir ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK.

DAFTAR PUSTAKA

- Amodio, P. *et al.* (2021) 'Bipedal locomotion in *Octopus vulgaris*: A complementary observation and some preliminary considerations', *Ecology and Evolution*, 11(9), pp. 3679–3684. doi: 10.1002/ece3.7328.
- Asada, K., Nakajima, R., Nishibayashi, T., Ziadi-Künzli, F., Yek Lajbner, Z., Miller J., Gutnick, T., and Kuba, M.J. 2021. Improving Keeping for Octopuses by Testing Different Escape-Proof Designs on Tanks for "Big Blue Octopus" (*Octopus cyanea*). <https://www.mdpi.com/journal/appsci>.
- Balansada, A. R., Ompi, M. and Lumoindong, F. (2019) 'Identifikasi Dan Habitat Gurita (Cephalopoda) Dari Perairan [7] Salibabu, Kabupaten Kepulauan Talaud', *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 7(3), p. 247. doi: 10.35800/jplt.7.3.2019.24742.
- Gutnick, T.; Shomrat, T.; Mather, J.A.; Kuba, M.J. 2016. *The Cephalopod Brain: Motion Control, Learning, and Cognition*; Salleudin, S., Mukai, S., Eds.; Apple Academic Press: Watertown, MA, USA.; pp. 139–177
- Harahap, S. (2017). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Produk Berbasis Komunitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 112-125.
- Ismail, A. (2016). Teknologi Tepat Guna dalam Peningkatan Produksi Olahan Laut. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4(1), 45-54.
- Nurhidayati, S., & Suryanti, S. (2018). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan: Dampaknya terhadap produktivitas dan efisiensi. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 6(3), 89-98.
- Omar, S. B. A. *et al.* (2020) 'Biologi Reproduksi Gurita, *Octopus cyanea* Gray, 1948 di Perairan Selat Makassar dan Teluk Bone', Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar 5 Juni 2020, pp. 131–144.
- Pralampita, W. A., Wahyuni, I. S. and Hartati, S. T. (2002) 'ASPEK REPRODUKSI CUMI-CUMI TARUSAN (*Loligo edulis*) DI PERAIRAN SELAT ALAS, NUSA TENGGARA BARAT', *Penelitian Perikanan Indonesia*, 8(1), pp. 85–94.
- Rini, D., & Dwi, L. (2019). Pengaruh akses pasar dan sumber daya terhadap keberhasilan pengembangan usaha kecil dan menengah. *Jurnal Ekonomi Regional*, 7(2), 150-162.
- Suryanto, B., & Supriyono, A. (2021). Pengembangan produk olahan berbasis sumber daya laut untuk meningkatkan ekonomi lokal. *Jurnal Ekonomi Kelautan*, 8(1), 75-84.
- Wati, S. (2019). Peningkatan pengetahuan sanitasi dan keamanan pangan dalam pengolahan makanan tradisional. *Jurnal Kesehatan & Gizi Indonesia*, 12(4), 230-238.
- Yuliana, R., *et al.* (2020). Faktor penentu keberhasilan pemberdayaan masyarakat berbasis komunitas. *Jurnal Sosial dan Humaniora*, 9(2), 134-145.