

Original Research Paper

Pelatihan Pembuatan Kepiting Presto Crispy Sebagai Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Potensi Pesisir Di Kawasan Ekowisata Bagek Kembar, Sekotong

Wastu Ayu Diamahesa¹, Bagus Dwi Hari Setyono¹, Muhammad Baiul Hak², Fariq Azhar¹, Yesica Marcelina Romauli Sinaga³, Zaenal Abidin¹, Laily Fitriani Mulyani¹, Yuliana Asri¹, Sahrul Alim¹, Dewi Putri Lestari¹

1 Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Mataram, Indonesia

2 Program Studi Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Universitas Mataram, Indonesia

3 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i2.15816>

Citation: Diamahesa, W. A., Setyono, B. D. H., Hak, M. B., Azhar, F., Sinaga, Y. M. R., Abidin, Z., Mulyani, L. F., Asri, Y., Alim, S., & Lestari, A. P. (2026). Pelatihan Pembuatan Kepiting Presto Crispy Sebagai Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Potensi Pesisir Di Kawasan Ekowisata Bagek Kembar, Sekotong. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(2)

Article history

Received: 24 Maret 2026

Revised: 20 Juni 2026

Accepted: 26 Juni 2026

*Corresponding Author:
Program Studi Budidaya
Perairan, Universitas Mataram,
Indonesia
Email: wastuayu@unram.ac.id

Abstract: Coastal areas have considerable potential to support community-based food product innovation, particularly through the utilization of local fishery resources. This community service activity aimed to improve the knowledge and practical skills of POKDARWIS Bagek Kembar in processing crab into a value-added food product, namely crispy pressure-cooked crab. The activity was carried out in Bagek Kembar Ecotourism Area, Cendi Manik Village, Sekotong District, West Lombok Regency, West Nusa Tenggara, from July to September 2025. The program involved preliminary identification, partner needs assessment, counseling, demonstration, and hands-on training. A total of 15 participants joined the training. The material covered raw material preparation, crab cleaning, basic food hygiene, pressure-cooking technique, seasoning, flour coating, and frying process to produce a crispy texture. The results showed that the participants were actively involved in discussions and practical sessions and were able to follow the main stages of crispy pressure-cooked crab processing. This activity introduced a simple and applicable processing technique that can potentially support local culinary diversification in the ecotourism area. Further assistance is needed, particularly in product standardization, food safety, packaging, marketing, and business feasibility analysis.

Keywords: crab processing; crispy crab; coastal community; food diversification; ecotourism

Pendahuluan

Wilayah pesisir memiliki potensi sumber daya alam yang besar untuk mendukung ketahanan pangan, pengembangan ekonomi masyarakat, dan kegiatan produktif berbasis potensi lokal. Salah satu sumber daya

pesisir yang memiliki nilai ekonomi adalah kepiting. Komoditas ini tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan segar, tetapi juga berpeluang diolah menjadi produk bernilai tambah. Secara global, pangan akuatik semakin diakui berperan penting dalam pemenuhan gizi, ketahanan pangan,

pengurangan kemiskinan, dan mata pencaharian masyarakat pesisir (FAO, 2024). Oleh karena itu, pengolahan hasil perikanan berbasis masyarakat menjadi strategi penting untuk meningkatkan nilai ekonomi sumber daya lokal.

Kepiting bakau (*Scylla* spp.) merupakan komoditas krustasea yang dikenal luas di kawasan pesisir. Komoditas ini dapat dikembangkan melalui penangkapan, pembesaran, penggemukan, maupun pengolahan produk. Food and Agriculture Organization (2015) menjelaskan bahwa *Scylla* serrata dapat dikembangkan dalam sistem polikultur, penggemukan, serta produksi kepiting cangkang lunak. Di tingkat masyarakat, kepiting masih banyak dijual dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana. Padahal, pengolahan menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan nilai tambah, memperluas variasi pemanfaatan, dan membuka peluang pemasaran baru. Diversifikasi produk hasil perikanan juga dapat membantu masyarakat pesisir mengembangkan sumber pendapatan alternatif dan memperkuat kegiatan ekonomi lokal (Saputra & Sidabutar, 2025).

Salah satu inovasi pengolahan kepiting yang dapat diterapkan pada skala masyarakat adalah kepiting presto crispy. Produk ini memadukan teknik presto untuk melunakkan bagian keras kepiting dengan pelapisan tepung dan penggorengan untuk menghasilkan tekstur luar yang renyah. Produk yang dihasilkan menjadi lebih praktis dikonsumsi, tampil lebih menarik, dan berpotensi dikembangkan sebagai kuliner lokal. Pada produk crispy berbasis kepiting, formulasi tepung dan proses penggorengan berpengaruh terhadap tampilan, tekstur, kerenyahan, serta penerimaan konsumen (Akbarsyah et al., 2023). Dengan demikian, pelatihan pembuatan kepiting presto crispy tidak hanya memperkenalkan resep, tetapi juga prinsip dasar mutu produk pangan.

Selain inovasi produk, pengolahan pangan berbasis masyarakat perlu memperhatikan keamanan pangan. Produk

olahan harus diproses dengan memperhatikan kebersihan bahan baku, peralatan, lingkungan kerja, dan penanganan setelah matang. Codex Alimentarius Commission (2023) menekankan pentingnya prinsip higiene pada seluruh tahapan rantai pangan untuk mengendalikan risiko kontaminasi. Di Indonesia, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) juga menjadi acuan dalam menghasilkan pangan olahan yang aman dan bermutu (BPOM, 2021). Oleh sebab itu, pelatihan pengolahan pangan perlu diarahkan pada peningkatan keterampilan produksi sekaligus kesadaran terhadap kebersihan, keamanan, dan mutu pangan.

Kawasan Ekowisata Bagek Kembar di Desa Cendi Manik, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat, memiliki peluang untuk mengembangkan produk kuliner berbasis potensi pesisir. Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Bagek Kembar sebagai mitra kegiatan memiliki posisi strategis karena terlibat dalam pengelolaan ekowisata sekaligus berpeluang mengembangkan kegiatan ekonomi produktif. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah kepiting menjadi produk pangan bernilai tambah, memperkenalkan prinsip dasar keamanan dan mutu pangan, serta membuka wawasan mengenai peluang usaha kuliner berbasis potensi pesisir.

Metode

Waktu dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Juli sampai September 2025 di Kawasan Ekowisata Bagek Kembar, Desa Cendi Manik, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Identifikasi awal dan survei kebutuhan mitra dilakukan pada Juli sampai Agustus 2025 melalui kunjungan lapangan dan pengamatan langsung terhadap kondisi mitra serta potensi sumber daya pesisir. Kegiatan

penyuluhan, demonstrasi, dan praktik pembuatan keping presto crispy dilaksanakan pada September 2025.

Sasaran dan Metode Pelaksanaan

Sasaran kegiatan adalah POKDARWIS Bagek Kembar dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang. Metode yang digunakan meliputi ceramah, diskusi interaktif, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi deskriptif. Keterlibatan mitra meliputi penyediaan tempat, persiapan teknis, keikutsertaan dalam penyuluhan, partisipasi dalam praktik pembuatan produk, serta penyampaian pengalaman dan masukan selama evaluasi kegiatan.

Bahan yang digunakan dalam pelatihan meliputi keping ukuran sedang, air, tepung bumbu instan, dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan terdiri atas panci presto, baskom, wajan, pisau, talenan, kompor, dan alat pendukung lainnya. Bahan dan peralatan tersebut dipilih karena sederhana, mudah diperoleh, dan memungkinkan mitra mempraktikkan kembali proses produksi secara mandiri.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan diawali dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi kondisi kawasan, potensi bahan baku, kebutuhan mitra, dan permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan produk olahan berbasis keping. Informasi hasil survei menjadi dasar penyusunan materi penyuluhan dan pelatihan agar kegiatan sesuai dengan kebutuhan mitra.

Pelatihan teknis pembuatan keping presto crispy disampaikan oleh Ibu Yesica Marcelina Romauli Sinaga, S.TP., M.Si. dari Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Mataram. Materi pelatihan mencakup pemilihan bahan baku, penanganan awal keping, prinsip kebersihan dan keamanan pangan, proses presto, pembumbuan, pelapisan adonan, dan teknik penggorengan.

Prosedur pembuatan keping presto crispy dilakukan melalui beberapa langkah. Pertama,

keping dicuci dan dibersihkan, termasuk bagian insang dan bagian lain yang tidak digunakan. Kedua, keping direbus menggunakan panci presto selama kurang lebih satu jam untuk melunakkan bagian kerasnya. Ketiga, keping didinginkan, dicelupkan ke dalam adonan basah tepung bumbu, kemudian dilapisi bumbu kering. Keempat, keping digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan dan bertekstur renyah. Evaluasi kegiatan dilakukan secara deskriptif melalui pengamatan terhadap respons peserta, partisipasi selama praktik, dan diskusi setelah kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan keping presto crispy menunjukkan bahwa mitra memiliki antusiasme yang baik terhadap pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal. Peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga aktif dalam diskusi, pengamatan bahan baku, persiapan alat, dan praktik langsung pengolahan keping. Keterlibatan tersebut menunjukkan bahwa pendekatan demonstrasi dan praktik langsung sesuai diterapkan pada kegiatan yang berorientasi pada peningkatan keterampilan pengolahan pangan masyarakat.

Pada tahap awal, peserta memperoleh pemaparan mengenai peluang diversifikasi produk olahan keping, prinsip penanganan bahan pangan, dan pentingnya menjaga kebersihan selama proses produksi. Pemaparan ini penting karena mutu produk olahan tidak hanya ditentukan oleh rasa dan tampilan akhir, tetapi juga oleh keamanan, kebersihan, dan konsistensi proses. Pada skala rumah tangga maupun kelompok masyarakat, praktik sederhana seperti mencuci bahan baku, menggunakan alat bersih, memisahkan bagian yang tidak digunakan, serta menjaga kebersihan area kerja perlu diterapkan secara konsisten. Hal ini sejalan dengan prinsip hygiene pangan yang menekankan pentingnya praktik kebersihan pada seluruh tahapan rantai

pangan (Codex Alimentarius Commission, 2023; BPOM, 2021).

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami tahapan teknis pembuatan kepiting presto crispy. Tahapan tersebut meliputi pencucian kepiting, pembersihan bagian insang, pencucian ulang, perebusan menggunakan panci presto, pendinginan, pencelupan ke dalam adonan basah, pelapisan dengan bumbu kering, dan penggorengan hingga berwarna kuning keemasan. Bahan dan alat yang digunakan relatif sederhana sehingga teknologi pengolahan ini dapat direplikasi oleh mitra tanpa memerlukan peralatan industri yang kompleks.



Gambar 1. Pemaparan Materi Pembuatan Kepiting Presto Crispy

Proses presto menjadi tahapan penting karena membantu melunakkan bagian kepiting sehingga produk lebih mudah dikonsumsi. Setelah itu, proses pelapisan tepung dan penggorengan menentukan tekstur luar produk. Peserta diperkenalkan pada beberapa indikator mutu sederhana, yaitu warna kuning keemasan, tekstur renyah, aroma yang sesuai, dan tampilan produk yang menarik. Mutu produk crispy juga dipengaruhi oleh kondisi bahan baku, ketepatan waktu presto, komposisi adonan, suhu minyak, dan lama penggorengan. Kajian Akbarsyah et al. (2023) menunjukkan bahwa formulasi tepung dan proses penggorengan berpengaruh terhadap tampilan,

tekstur, kerenyahan, dan penerimaan keseluruhan produk kepiting crispy.

Produk kepiting presto crispy yang dihasilkan dalam pelatihan menunjukkan bahwa kepiting dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum pelatihan, kepiting umumnya dipahami sebagai bahan pangan segar atau olahan sederhana. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengalaman bahwa kepiting dapat diolah menjadi produk kuliner yang lebih menarik, praktis dikonsumsi, dan berpeluang dikembangkan sebagai menu khas kawasan ekowisata. Diversifikasi produk hasil perikanan penting dilakukan karena dapat memperluas pemanfaatan bahan baku, meningkatkan nilai ekonomi, dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir (Saputra & Sidabutar, 2025).



Gambar 2. Proses Pembuatan Kepiting Presto Crispy



Gambar 3. Kepiting Presto Crispy Hasil Pelatihan

Dari sisi pembelajaran, pelatihan ini memberikan manfaat dalam meningkatkan wawasan peserta mengenai pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal. Peserta memperoleh pengetahuan tentang cara memilih dan membersihkan kepiting, memahami fungsi proses presto, mengetahui teknik pelapisan tepung, serta mempraktikkan penggorengan untuk menghasilkan tekstur renyah. Metode praktik langsung membantu peserta memahami proses produksi secara lebih konkret karena mereka dapat melihat, mencoba, dan mengevaluasi hasil olahan secara langsung.

Pelatihan pembuatan kepiting presto crispy juga relevan dengan pengembangan ekonomi kreatif berbasis ekowisata. POKDARWIS Bagek Kembar berada di kawasan ekowisata yang memiliki potensi sumber daya pesisir dan peluang kunjungan wisata. Produk pangan lokal seperti kepiting presto crispy dapat menjadi bagian dari daya tarik kuliner kawasan apabila dikembangkan secara konsisten dari sisi rasa, mutu, kebersihan, tampilan, dan kemasan. Penguatan produk lokal dalam kawasan ekowisata berpotensi mendukung diversifikasi sumber pendapatan masyarakat, memperkuat identitas lokal, dan meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam kegiatan ekonomi berbasis wisata (Zamzami et al., 2025).

Evaluasi kegiatan disajikan secara deskriptif karena data kuantitatif pre-test dan post-test belum tersedia dalam dokumen kegiatan. Secara umum, peserta menunjukkan respons positif selama pelatihan, terlihat dari keaktifan bertanya, mengikuti demonstrasi, dan mencoba tahapan pembuatan produk. Peserta juga mampu mengenali tahapan utama pengolahan kepiting presto crispy mulai dari persiapan bahan, pembersihan kepiting, proses presto, pelapisan tepung, hingga penggorengan. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan telah memberikan pengalaman belajar yang relevan dengan kebutuhan mitra.

Meskipun demikian, pengembangan produk masih memerlukan pendampingan lanjutan. Mitra perlu didampingi dalam standarisasi resep, ukuran bahan, waktu presto, teknik penggorengan, dan penyajian agar mutu produk lebih konsisten. Aspek keamanan pangan juga perlu diperkuat, terutama terkait kebersihan alat, penggunaan air bersih, penyimpanan bahan baku, penggunaan minyak goreng, dan penanganan produk setelah matang. Apabila produk akan dipasarkan secara lebih luas, mitra juga perlu memperoleh pendampingan mengenai kemasan, label, perhitungan biaya produksi, harga jual, perizinan usaha pangan, strategi pemasaran, dan analisis kelayakan usaha.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan kepiting presto crispy bagi POKDARWIS Bagek Kembar telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kepiting menjadi produk pangan bernilai tambah. Pelatihan ini memperkenalkan tahapan pengolahan yang sederhana dan mudah diterapkan, mulai dari pemilihan dan pembersihan bahan baku, proses presto, pembumbuan, pelapisan tepung, hingga penggorengan untuk menghasilkan tekstur renyah. Kegiatan ini juga menekankan pentingnya kebersihan, keamanan pangan,

konsistensi mutu, dan tampilan produk. Kepiting presto crispy berpotensi dikembangkan sebagai produk kuliner lokal kawasan ekowisata. Namun, keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan pada aspek standarisasi produk, pengendalian mutu, keamanan pangan, pengemasan, pemasaran, dan analisis kelayakan usaha.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia, atas kepercayaan dan dukungan pendanaan yang diberikan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat pada platform Basis Informasi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (BIMA), berdasarkan Kontrak Induk Nomor 075/C3/DT.05.00/PM/2025 tanggal 2 Juni 2025 dan Kontrak Turunan Nomor 4410/UN18.L1/PP/2025. Dukungan tersebut menjadi amanah penting bagi penulis untuk melaksanakan kegiatan secara bertanggung jawab, transparan, dan berorientasi pada kebermanfaatannya masyarakat. Melalui pendanaan ini, seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik, efektif, dan sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan, sehingga diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata bagi mitra sasaran, terutama dalam penguatan kapasitas, peningkatan kemandirian, serta pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Referensi

Akbarsyah, T. M. I., Permadi, A., & Irianto, H. E. (2023). Optimization of the flour formulation of crispy fried soft shell crab products using the mixture design method. *International Journal of Progressive Sciences and Technologies*,

37(2), 290–302.
<https://doi.org/10.52155/ijpsat.v37.2.5164>

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

Codex Alimentarius Commission. (2023). General principles of food hygiene: CXC 1-1969. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization.

Diamahesa, W. A., Setyono, B. D. H., Hak, M. B., & Fajri, A. H. (2025). Peningkatan Kapasitas Manajemen Keuangan Pokdarwis Bagek Kembar Desa Cendi Manik melalui Pelatihan Literasi dan Digitalisasi Akuntansi Usaha Mikro. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3), 894-899.

Diamahesa, W. A., Muahiddah, N., & Lestari, D. P. (2025). Peran Binder Dalam Formulasi Pakan Untuk Budidaya Kepiting Bakau (*Scylla Spp.*): Kajian Bahan Sintetis, Alami, Dan Inovatif Berbasis Lingkungan. *Journal of Fish Nutrition*, 5(1), 45-54.

Fitriani, L. F., Asri, Y., Dwiyantri, S., Diniariwisan, D., Rahmadani, T. B. C., Muahiddah, N., & Diamahesa, W. A. (2023). Upaya Peningkatan Semangat Belajar Anak Di Wilayah Pesisir Desa Labuhan Haji Lombok Timur. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment (Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia)*, 3(3), 290-296.

Food and Agriculture Organization. (2024). The state of world fisheries and aquaculture 2024: Blue transformation in action. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>

Food and Agriculture Organization. (2015). Cultured aquatic species information programme: *Scylla serrata*. FAO Fisheries and Aquaculture Division.

Hilyana, S., Amir, S., Alim, S., Scabra, A. R.,

- Muahiddah, N., & Diamahesa, W. A. (2023). Produksi Dan Komersialisasi Udang Vanamei Salinitas Rendah Di Desa Sokong, Lombok Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 761-770.
- Saputra, R. A., & Sidabutar, Y. F. D. (2025). Community economic diversification strategy in fish processing in Bintan Regency. *Journal La Sociale*, 6(3), 960–971. <https://doi.org/10.37899/journal-la-sociale.v6i3.2019>
- Zamzami, L., Hasmira, M. H., Harahap, J., & Aliman, M. (2025). Empowering of coastal community ecotourism: The role of cultural entrepreneurship among fishermen in West Sumatra, Indonesia. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 58(1), 396–404. <https://doi.org/10.30892/gtg.58136-1421>