

Original Research Paper

Penguatan Teknologi Proses Produksi Kepiting Presto Crispy Menggunakan Deep Fryer dan Mesin Peniris Minyak pada POKDARWIS Bagek Kembar, Sekotong

Wastu Ayu Diamahesa^{1*}, Muhammad Baiul Hak², Yesica Marcelina Romauli Sinaga³

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/jpmipi.v9i3.16215>

Citation: Diamahesa, W. A., Hak, M. B., & Sinaga, Y. M. R. (2026). Penguatan Teknologi Proses Produksi Kepiting Presto Crispy Menggunakan Deep Fryer dan Mesin Peniris Minyak pada POKDARWIS Bagek Kembar, Sekotong. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(2)

Article history

Received: 24 Juni 2026

Revised: 01 Agustus 2026

Accepted: 09 Agustus 2026

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

Abstract: Mud crab is one of the coastal resources with considerable potential to be developed into value-added food products. This community service activity was developed as a follow-up to previous training on the production of Crispy Pressure-Cooked Crab (Kepiting Presto Crispy) for POKDARWIS Bagek Kembar in Cendi Manik Village, Sekotong District, West Lombok Regency. The program focused on improving production-processing technology through the use of a deep fryer and an oil spinner, as well as enhancing the partners' understanding of the operation and maintenance of production equipment. The activities consisted of material presentation, equipment-operation demonstrations, hands-on practice in producing Crispy Pressure-Cooked Crab, use of the spinner after frying, discussion sessions, and evaluation using pre-test and post-test questionnaires based on a 1–5 Likert scale. The evaluation covered four aspects: understanding the functions of production equipment, ability to operate the spinner, understanding the safe and proper operation of the frying technology introduced in the program, and ability to perform basic equipment maintenance. The evaluation results showed an increase in the mean score from 2.81 in the pre-test to 4.63 in the post-test. The greatest improvements were observed in the participants' ability to operate the spinner and the frying technology, with both scores increasing from 2.00 to 4.50. Understanding of production equipment functions increased from 2.75 to 4.50, while basic equipment maintenance ability increased from 4.50 to 5.00. The use of a deep fryer provided a more controlled frying process compared with conventional pan frying, while the spinner was used to help reduce residual oil remaining on the product surface after frying. These findings indicate that the combination of technology transfer and hands-on practice can improve the partners' understanding of the Crispy Pressure-Cooked Crab production process and represents an important step toward achieving a more standardized and consistent production system.

Keywords: *body scrub*; diversifikasi usaha; kosmetik fungsional limbah kulit pisang; pemberdayaan masyarakat

Pendahuluan

Wilayah pesisir memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar untuk mendukung ketahanan pangan, diversifikasi usaha, dan peningkatan nilai ekonomi masyarakat. Kepiting bakau (*Scylla spp.*)

merupakan salah satu komoditas yang dapat dikembangkan tidak hanya sebagai bahan pangan segar, tetapi juga menjadi produk olahan bernilai tambah. Salah satu bentuk diversifikasi yang telah diperkenalkan kepada POKDARWIS Bagek Kembar adalah Kepiting Presto Crispy, yaitu

produk yang memadukan proses presto untuk melunakkan bagian keras keping dengan pelapisan dan penggorengan untuk menghasilkan tekstur renyah.

Diversifikasi hasil perikanan merupakan salah satu pendekatan untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya akuatik melalui pengembangan produk yang lebih praktis, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pengembangan produk hasil perikanan tidak hanya berkaitan dengan formulasi bahan, tetapi juga mencakup pemilihan teknologi pengolahan, pengendalian mutu, keamanan pangan, kemasan, dan peluang komersialisasi (Luthfiyana et al., 2024). Dalam konteks Desa Cendi Manik, keping bakau merupakan salah satu sumber daya lokal yang berpotensi dikembangkan melalui integrasi kegiatan budidaya dan pengolahan hasil perikanan.

Pada kegiatan sebelumnya, pengolahan Keping Presto Crispy telah diperkenalkan kepada POKDARWIS Bagek Kembar menggunakan teknologi yang relatif sederhana. Proses produksi dilakukan melalui tahapan pembersihan keping, pemasakan menggunakan panci presto, pendinginan, pelapisan adonan, dan penggorengan menggunakan wajan hingga produk berwarna kuning keemasan dan bertekstur renyah. Kegiatan tersebut berhasil memperkenalkan diversifikasi produk pangan berbasis keping, namun juga mengidentifikasi perlunya pendampingan lanjutan pada standarisasi resep, teknik penggorengan, pengendalian mutu, keamanan pangan, pengemasan, dan pemasaran (Diamahesa et al., 2026b).

Pemberdayaan masyarakat terkait keping bakau di Desa Cendi Manik telah dilakukan secara bertahap dan saling melengkapi. Pendampingan sebelumnya mencakup introduksi teknologi pengolahan bahan pakan untuk pembudidayaan keping, penguatan manajemen keuangan POKDARWIS, penyuluhan pakan mandiri berbasis potensi lokal, serta pengembangan produk Keping Presto Crispy (Diamahesa et al., 2023; Diamahesa et al., 2025; Diamahesa et al., 2026a; Diamahesa et al., 2026b). Rangkaian tersebut menunjukkan bahwa pengembangan usaha keping bakau membutuhkan pendekatan hulu-hilir, mulai dari penguatan kapasitas produksi dan tata kelola kelompok hingga pengolahan hasil menjadi produk bernilai tambah.

Meskipun demikian, pengembangan produk menuju skala usaha memerlukan proses produksi yang lebih konsisten dan mudah direplikasi oleh operator. Pada penggorengan menggunakan wajan konvensional, keberhasilan proses sangat bergantung pada kemampuan operator dalam menjaga kondisi minyak dan waktu penggorengan. Penanganan setelah penggorengan juga menjadi perhatian karena minyak yang masih tertinggal pada permukaan dapat memengaruhi karakteristik sensori dan kenyamanan konsumsi produk. Berdasarkan kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian lanjutan diarahkan pada introduksi mesin deep fryer dan mesin peniris minyak (spinner) sebagai penguatan teknologi proses produksi.

Deep fryer digunakan sebagai alat penggorengan yang memungkinkan proses berlangsung pada wadah dan kondisi penggorengan yang lebih terkontrol. Setelah proses penggorengan, produk selanjutnya dimasukkan ke mesin spinner untuk membantu meniriskan minyak yang masih menempel pada permukaan. Penerapan kedua teknologi tersebut tidak hanya diarahkan pada pengembangan kualitas proses produksi, tetapi juga pada peningkatan kapasitas sumber daya manusia mitra agar mampu mengoperasikan, membersihkan, dan melakukan perawatan dasar peralatan secara mandiri.

Dengan demikian, tujuan pengembangan kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas POKDARWIS Bagek Kembar dalam menerapkan teknologi proses produksi Keping Presto Crispy menggunakan deep fryer dan mesin peniris minyak serta mengevaluasi perubahan tingkat pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan.

Metode

Pengembangan Teknologi Produksi

Kegiatan pengabdian dilaksanakan bersama POKDARWIS Bagek Kembar di Kawasan Ekowisata Bagek Kembar, Desa Cendi Manik, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat. Pelatihan menggunakan metode ceramah, diskusi interaktif, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi. Pada kegiatan pengembangan ini, metode tersebut diperkuat dengan transfer teknologi berupa deep fryer dan mesin peniris minyak/spinner. Peserta

tidak hanya menerima penjelasan mengenai fungsi peralatan, tetapi dilibatkan secara langsung dalam proses persiapan, pengoperasian, penghentian alat, pembersihan, dan perawatan dasar.

Tahapan teknologi proses produksi dilakukan secara berurutan sebagai berikut:

1. Kepiting disortasi dan dibersihkan dari kotoran serta bagian yang tidak digunakan.
2. Kepiting dimasak menggunakan panci presto untuk membantu melunakkan bagian keras.
3. Kepiting didinginkan setelah proses presto.
4. Bumbu dan bahan pelapis dipersiapkan sesuai formulasi produksi.
5. Kepiting diberi bumbu dan lapisan tepung secara merata.
6. Deep fryer dipersiapkan dan minyak dipanaskan sesuai kebutuhan proses.
7. Kepiting digoreng menggunakan deep fryer hingga tingkat kematangan, warna, dan kerenyahan yang diinginkan.
8. Produk diangkat dan dilakukan penirisan awal.
9. Kepiting dimasukkan ke mesin spinner untuk membantu mengurangi minyak yang masih tertinggal pada permukaan produk.
10. Produk dikeluarkan dari spinner, didinginkan, dan dievaluasi secara visual berdasarkan warna, tekstur, kerenyahan, dan kondisi minyak pada permukaan.
11. Setelah penggunaan, peserta mempraktikkan pembersihan dan perawatan dasar deep fryer dan spinner.

Perubahan teknologi ini merupakan pengembangan dari metode awal yang menggunakan penggorengan dengan wajan konvensional. Indikator mutu sederhana yang tetap diperhatikan meliputi warna kuning keemasan, tekstur renyah, aroma yang sesuai, tampilan produk yang menarik, serta kondisi minyak pada permukaan setelah proses penirisan.

Evaluasi Pemahaman Peserta

Evaluasi dilakukan menggunakan metode pre-test dan post-test untuk mengetahui perubahan pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan teknologi produksi. Instrumen menggunakan skala Likert lima tingkat: 1 = Sangat Tidak Setuju, 2 = Tidak Setuju, 3 = Netral/Ragu-ragu, 4 = Setuju, dan 5 = Sangat Setuju.

Pendekatan evaluasi sebelum dan setelah pelatihan juga telah digunakan dalam kegiatan pemberdayaan sebelumnya pada POKDARWIS Bagek Kembar. Pada pelatihan manajemen keuangan, perbandingan pre-test dan post-test digunakan untuk menilai perubahan pemahaman peserta pada beberapa indikator, sedangkan kegiatan penyuluhan pakan mandiri menggunakan pendekatan partisipatif dan evaluasi serupa untuk mengukur perubahan pemahaman masyarakat (Diamahesa et al., 2025; Diamahesa et al., 2026a). Pada kegiatan ini, pendekatan tersebut diadaptasi secara khusus untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap fungsi, pengoperasian, keselamatan, dan perawatan teknologi produksi.



Empat pernyataan yang dievaluasi meliputi: (1) pemahaman fungsi peralatan produksi untuk meningkatkan kualitas Kepiting Presto Crispy; (2) pemahaman cara mengoperasikan spinner untuk membantu mengurangi minyak pada produk; (3) pemahaman cara mengoperasikan teknologi penggorengan secara aman dan benar; serta (4) kemampuan melakukan perawatan dasar terhadap peralatan produksi. Data dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan rata-rata skor sebelum dan setelah pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Implementasi Deep Fryer dan Mesin Peniris Minyak

Pengembangan teknologi proses produksi menjadi salah satu bagian utama kegiatan pengabdian lanjutan. Pada pelatihan sebelumnya, proses penggorengan masih dilakukan menggunakan wajan dan kompor, sehingga teknologi tersebut sesuai sebagai tahap introduksi awal tetapi masih membutuhkan penguatan untuk mendukung standardisasi proses (Diamahesa et al., 2026b). Artikel sebelumnya juga menegaskan bahwa mutu Kepiting Presto Crispy dipengaruhi oleh kondisi bahan baku, ketepatan waktu presto, komposisi adonan, suhu minyak, dan lama penggorengan. Atas dasar itu, introduksi deep fryer dan spinner pada kegiatan ini diarahkan untuk memperkuat konsistensi proses dan kapasitas operator.

Penggunaan deep fryer pada kegiatan ini diarahkan untuk membantu peserta melakukan proses penggorengan dengan prosedur yang lebih seragam (Gambar 1). Peserta diperkenalkan pada tahapan persiapan alat, pengisian minyak, pengoperasian, pengendalian proses penggorengan, pengangkutan produk, penghentian alat, hingga prosedur keselamatan kerja.



Gambar 1. Proses penggorengan deep fryer

Salah satu penekanan dalam kegiatan adalah bahwa penggunaan teknologi tidak cukup hanya dengan menyerahkan alat kepada mitra. Anggota kelompok harus memahami fungsi alat serta mampu mengoperasikannya dengan benar. Oleh

karena itu, demonstrasi selalu diikuti praktik langsung sehingga peserta dapat mencoba sendiri proses produksi.

Setelah penggorengan, produk selanjutnya dimasukkan ke dalam mesin peniris minyak atau spinner (Gambar 2). Mesin tersebut digunakan untuk membantu melepaskan minyak yang masih berada pada permukaan Kepiting Presto Crispy setelah proses penggorengan. Tahapan ini menjadi pengembangan penting dibandingkan proses sebelumnya yang hanya mengandalkan penirisan secara konvensional.



Gambar 2. Spinner (peniris minyak)

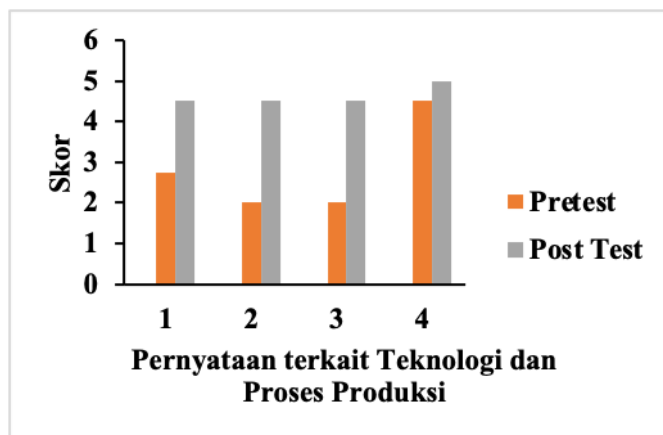
Penggunaan spinner juga diarahkan untuk menghasilkan karakter produk yang lebih sesuai sebagai makanan crispy, yaitu permukaan yang relatif lebih kering dan tidak didominasi minyak. Namun demikian, pada kegiatan ini kualitas produk belum diukur menggunakan analisis laboratorium seperti kadar minyak atau kadar air. Dengan demikian, peningkatan yang dapat dinyatakan dari kegiatan ini terutama adalah peningkatan teknologi dan konsistensi proses produksi, sedangkan perubahan mutu kimia produk perlu diverifikasi pada pengujian lanjutan.



Gambar 3. Serah Terima Alat dan Bahan Pengabdian.

Peningkatan Pemahaman Masyarakat terhadap Teknologi Produksi

Salah satu pengembangan penting dari kegiatan sebelumnya adalah tersedianya evaluasi kuantitatif menggunakan pre-test dan post-test. Data pada kegiatan lanjutan memungkinkan perubahan tingkat pemahaman peserta dianalisis secara lebih terukur (Gambar 4).



Gambar 4. Hasil Pretest dan Post-test terkait Teknologi dan Proses Produksi

Secara keseluruhan, rata-rata skor pemahaman peserta meningkat dari 2,81 menjadi 4,63 pada skala 1-5. Jika dibandingkan dengan skor maksimum instrumen, rata-rata capaian berubah dari sekitar 56,25% menjadi 92,50%, atau meningkat 36,25 poin persentase. Peningkatan tersebut menunjukkan adanya perubahan yang jelas pada persepsi pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan.

Peningkatan skor tersebut memperkuat temuan bahwa demonstrasi dan praktik langsung merupakan pendekatan yang sesuai untuk transfer

teknologi pada kelompok masyarakat. Pada kegiatan pembuatan tepung ikan bagi pembudidaya kepiting di Cendi Manik, kombinasi pelatihan, workshop, dan demonstrasi praktis membantu masyarakat memahami serta mempraktikkan teknologi secara mandiri (Diamahesa et al., 2023). Pola peningkatan pemahaman setelah intervensi juga terlihat pada pelatihan manajemen keuangan POKDARWIS Bagek Kembar dan penyuluhan pakan mandiri kepiting bakau yang menggunakan evaluasi pre-test dan post-test (Diamahesa et al., 2025; Diamahesa et al., 2026a). Dengan demikian, hasil kegiatan saat ini konsisten dengan pengalaman pemberdayaan sebelumnya bahwa pembelajaran kontekstual dan praktik langsung mendukung proses adopsi pengetahuan oleh mitra.

Pemahaman Fungsi Peralatan Produksi

Pada pernyataan pertama, skor meningkat dari 2,75 menjadi 4,50. Sebelum kegiatan, pemahaman peserta mengenai hubungan antara peralatan produksi dan kualitas Kepiting Presto Crispy masih berada antara kategori ragu-ragu dan cukup memahami. Setelah demonstrasi dan praktik, skor meningkat mendekati kategori sangat setuju. Hal ini menunjukkan bahwa peserta semakin memahami bahwa peralatan bukan hanya sarana untuk mempercepat pekerjaan, tetapi menjadi bagian dari proses standardisasi produksi. Peserta mendapatkan pengalaman langsung membandingkan proses konvensional yang telah mereka kenal dengan penggunaan deep fryer dan spinner sebagai bagian dari teknologi pengolahan.

Pemahaman Pengoperasian Mesin Spinner

Peningkatan terbesar terlihat pada kemampuan memahami pengoperasian mesin spinner, dari skor 2,00 menjadi 4,50. Nilai awal yang relatif rendah dapat dipahami karena teknologi tersebut merupakan peralatan yang belum familiar bagi sebagian peserta. Setelah diberikan penjelasan mengenai fungsi alat, demonstrasi, serta kesempatan melakukan praktik langsung, tingkat pemahaman meningkat sebesar 2,50 poin.

Spinner diperkenalkan tidak hanya dari sisi tombol pengoperasian, tetapi juga terkait urutan kerja, jumlah produk yang dimasukkan, posisi produk, penghentian alat, pengambilan produk, pembersihan, dan aspek keselamatan selama penggunaan. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung sangat

penting dalam proses transfer teknologi kepada masyarakat.

Pemahaman Pengoperasian Teknologi Penggorengan

Pernyataan mengenai kemampuan memahami cara mengoperasikan teknologi penggorengan secara aman dan benar juga meningkat dari 2,00 menjadi 4,50. Perubahan sebesar 2,50 poin memperlihatkan bahwa sebelum pelatihan peserta belum memiliki pemahaman yang kuat terhadap penggunaan deep fryer. Setelah kegiatan, peserta memperoleh pemahaman mengenai tahapan persiapan alat, proses penggorengan, pengangkatan produk, penghentian alat, serta aspek keselamatan kerja.

Temuan ini penting karena pengenalan alat produksi kepada kelompok masyarakat harus disertai dengan penguatan kapasitas operator. Teknologi yang tersedia tidak akan memberikan manfaat optimal apabila mitra belum memiliki kemampuan mengoperasikan alat secara aman dan konsisten.

Kemampuan Perawatan Dasar Peralatan

Berbeda dengan tiga indikator sebelumnya, nilai pre-test pada aspek perawatan dasar sudah tinggi, yaitu 4,50, dan meningkat menjadi 5,00 setelah kegiatan. Kenaikan yang lebih kecil pada indikator ini tidak menunjukkan rendahnya efektivitas pelatihan, tetapi terjadi karena kondisi awal peserta sudah berada pada tingkat yang tinggi. Dengan kata lain, terdapat ceiling effect, yaitu ruang peningkatan menjadi relatif kecil karena nilai awal sudah mendekati skor maksimum.

Hasil post-test sebesar 5,00 menunjukkan tingkat keyakinan yang sangat tinggi dari peserta terhadap kemampuan melakukan perawatan dasar. Perawatan yang diperkenalkan mencakup pembersihan alat setelah penggunaan, menjaga bagian yang kontak dengan pangan tetap bersih, pengecekan kondisi alat sebelum digunakan, serta penyimpanan peralatan setelah kegiatan produksi.

Transfer Teknologi sebagai Proses Pemberdayaan

Hasil pre-test dan post-test menunjukkan bahwa keberhasilan transfer teknologi tidak hanya dapat dilihat dari tersedianya deep fryer dan spinner, tetapi terutama dari kemampuan mitra memahami fungsi dan penggunaannya. Rata-rata peningkatan skor sebesar 1,81 poin menunjukkan bahwa kegiatan telah memberikan perubahan pada

level pemahaman yang dirasakan oleh peserta. Hal ini memperkuat pentingnya demonstrasi dan praktik langsung pada pelatihan berbasis keterampilan pengolahan pangan.

Introduksi deep fryer dan spinner merupakan tahapan lanjutan dalam proses pemberdayaan POKDARWIS Bagek Kembar. Program-program sebelumnya telah membangun kapasitas dasar masyarakat pada aspek pengelolaan bahan pakan, budidaya, tata kelola keuangan, dan pengolahan Kepiting Presto Crispy (Diamahesa et al., 2023; Diamahesa et al., 2025; Diamahesa et al., 2026a; Diamahesa et al., 2026b). Kegiatan saat ini memperdalam aspek hilir melalui penguatan teknologi penggorengan dan penirisan. Oleh sebab itu, transfer teknologi tidak ditempatkan sebagai penyerahan alat semata, tetapi sebagai proses peningkatan kemampuan operator agar teknologi dapat digunakan secara aman, konsisten, dan berkelanjutan.

Keberadaan teknologi produksi juga membuka peluang untuk menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) yang lebih terukur. Tahapan produksi dapat distandardisasi mulai dari penerimaan bahan baku, pembersihan, presto, pembumbuan, pelapisan, penggunaan deep fryer, penirisan menggunakan spinner, pendinginan, hingga pengemasan.

Standardisasi tersebut penting apabila Kepiting Presto Crispy akan dikembangkan sebagai produk unggulan kawasan Ekowisata Bagek Kembar. Dengan demikian, introduksi deep fryer dan spinner pada kegiatan lanjutan dapat dipandang sebagai tahapan pengembangan dari introduksi produk menuju standarisasi teknologi produksi.

Keberlanjutan Teknologi dan Tata Kelola Usaha

Keberlanjutan penggunaan teknologi produksi perlu ditopang oleh tata kelola usaha yang memadai. Pendampingan manajemen keuangan sebelumnya pada POKDARWIS Bagek Kembar menunjukkan bahwa pelatihan pencatatan, pemisahan keuangan pribadi dan usaha, serta penyusunan laporan sederhana dapat meningkatkan pemahaman peserta dan memperkuat akuntabilitas kelompok (Diamahesa et al., 2025). Dalam konteks pemanfaatan deep fryer dan spinner, pencatatan biaya produksi, konsumsi minyak dan energi, volume produksi, biaya pemeliharaan alat, serta penerimaan usaha perlu mulai diintegrasikan dalam pembukuan kelompok. Integrasi antara teknologi produksi dan tata kelola usaha akan membantu

kelompok mengevaluasi efisiensi proses sekaligus merencanakan penggunaan serta pemeliharaan peralatan secara berkelanjutan.

Implikasi terhadap Kualitas Kepiting Presto Crispy

Secara proses, penerapan deep fryer dan spinner diarahkan pada tiga aspek penting. Pertama, konsistensi proses penggorengan. Penggunaan alat yang khusus untuk proses penggorengan memudahkan kelompok dalam menerapkan prosedur yang sama pada setiap produksi. Kedua, penanganan minyak setelah penggorengan. Spinner memberikan tahapan tambahan untuk membantu mengurangi minyak yang masih menempel di permukaan produk sebelum proses pendinginan dan pengemasan. Ketiga, replikasi proses. Ketika operator telah memahami fungsi, pengoperasian, dan perawatan alat, proses produksi menjadi lebih mudah dituangkan ke dalam SOP dan diajarkan kepada anggota kelompok lainnya.

Meskipun demikian, data yang tersedia dalam kegiatan ini belum cukup untuk menyimpulkan bahwa penggunaan deep fryer dan spinner secara kuantitatif telah menurunkan kadar minyak atau meningkatkan masa simpan produk. Untuk membuktikan hal tersebut diperlukan pengujian lanjutan, antara lain analisis kadar minyak, kadar air, uji organoleptik, dan uji daya simpan. Dengan demikian, hasil kegiatan saat ini menunjukkan peningkatan kapasitas teknologi proses dan pemahaman sumber daya manusia, sementara validasi peningkatan mutu fisik dan kimia produk menjadi arah evaluasi berikutnya.

Kesimpulan

Pengembangan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada POKDARWIS Bagek Kembar melalui penerapan deep fryer dan mesin peniris minyak/spinner telah memperkuat teknologi proses produksi Kepiting Presto Crispy dibandingkan proses sebelumnya yang masih menggunakan penggorengan konvensional. Deep fryer digunakan untuk mendukung proses penggorengan yang lebih terstruktur, sedangkan spinner menjadi tahapan pascapenggorengan untuk membantu mengurangi minyak yang masih menempel pada permukaan produk.

Transfer teknologi yang disertai demonstrasi dan praktik langsung memberikan peningkatan yang nyata pada pemahaman peserta. Rata-rata skor empat indikator meningkat dari 2,81 pada pre-test menjadi 4,63 pada post-test. Peningkatan tertinggi terjadi pada pemahaman pengoperasian spinner dan teknologi penggorengan, masing-masing meningkat sebesar 2,50 poin. Pemahaman terhadap fungsi peralatan meningkat sebesar 1,75 poin, sedangkan kemampuan melakukan perawatan dasar meningkat sebesar 0,50 poin dari nilai awal yang memang sudah tinggi.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik efektif dalam meningkatkan pemahaman yang dirasakan peserta terhadap teknologi proses produksi. Introduksi deep fryer dan spinner juga menjadi tahap penting dalam pengembangan proses produksi yang lebih terstandar dan dapat mendukung pengembangan Kepiting Presto Crispy sebagai produk pangan bernilai tambah di Kawasan Ekowisata Bagek Kembar.

Evaluasi lanjutan perlu dilakukan melalui pengukuran mutu produk secara objektif, khususnya kadar minyak, kadar air, karakteristik sensoris, daya simpan, dan konsistensi antar-batch produksi. Hasil pengujian tersebut selanjutnya dapat digunakan untuk menyempurnakan SOP produksi dan memberikan dasar ilmiah yang lebih kuat bagi pengembangan produk menuju pemasaran yang lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia, atas kepercayaan serta dukungan pendanaan yang diberikan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat pada platform Basis Informasi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (BIMA). Pelaksanaan kegiatan ini didukung berdasarkan Kontrak Induk Nomor 161/C3/DT.05.00/PM/2026 dan Kontrak Turunan Nomor 3983/UN18.L1/PP/2026. Dukungan tersebut memberikan kesempatan bagi tim pelaksana untuk menjalankan rangkaian kegiatan secara terarah, bertanggung jawab, dan berorientasi pada kebutuhan mitra, khususnya dalam

peningkatan kapasitas masyarakat dan penerapan teknologi proses produksi Kepiting Presto Crispy. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada POKDARWIS Bagek Kembar, Desa Cendi Manik, atas partisipasi aktif dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan.

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., Andriyono, S., Sahidu, A. M., Amin, M., Setyono, B. D. H., Affandi, R. I., Panosa, A. E., Diniariwisan, D., & Muahiddah, N. (2023). Sosialisasi Teknik Pembuatan Tepung Ikan pada Pembudidaya Kepiting Bakau di Dusun Madak Belek, Desa Cendi Manik, Kecamatan Sekotong, Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4), 1092-1096. <https://doi.org/10.29303/jpmpl.v6i4.6060>
- Diamahesa, W. A., Setyono, B. D. H., Hak, M. B., Badrun, & 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. <https://doi.org/10.29303/jpmpl.v8i3.12828>
- Diamahesa, W. A., Setyono, B. D. H., Hak, M. B., Abidin, Z., Diniariwisan, D., Affandi, R. I., Asri, Y., Sumsanto, M., & Dwiyantri, S. (2026a). Dari Potensi Lokal Menuju Budidaya Berkelanjutan: Penyuluhan Pakan Mandiri Kepiting Bakau bagi Pokdarwis Bagek Kembar. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 6(2), 291-299. <https://doi.org/10.29303/jpmpl.v6i2.10794>
- 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. (2026b). 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), 991-997.
- Food and Agriculture Organization. (2024). The state of world fisheries and aquaculture 2024: Blue transformation in action. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>
- Luthfiyana, N., Diamahesa, W. A., Mutamimah, D., Ratrinia, P. W., Affandi, R. I., Andayani, T. R., Diniariwisan, D., Nusaibah, Rahmadani, T. B. C., & Sumarlin. (2024). Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan. Tohar Media.