

PELATIHAN PEMBUATAN RENGGINING SEAFOOD SEBAGAI OPTIMALISASI POTENSI LOKAL DESA WISATA DI KELURAHAN JERAMBAH GANTUNG KOTA PANGKALPINANG

SEAFOOD RENGGINING PRODUCTION TRAINING AS AN OPTIMIZATION OF LOCAL POTENTIAL FOR TOURISM VILLAGES IN JERAMBAH GANTUNG URBAN VILLAGE, PANGKALPINANG CITY

Rudiansyah¹, Endang Bidayani^{2*}, La Ode Wahidin³, Dinda Mardiani Lubis⁴, dan Liastiana Aisyah⁵

¹ Prodi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, email : rudiansyah0227@gmail.com

² Prodi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, email : endangbidayani@gmail.com

³ Prodi Ilmu Kelautan, Universitas Bangka Belitung,, email : laode.wahidin@ubb.ac.id

⁴ Prodi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Bangka Belitung, email : dinda_mardiani@ubb.ac.id

⁵ Yayasan Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (Yayasan Longe) email :
liaswhite@gmail.com

* Penulis Korespondensi: E-mail: endangbidayani@gmail.com

ABSTRAK

Pengembangan Desa Wisata di Kelurahan Jerambah Gantung, Kota Pangkalpinang, menghadapi tantangan dalam diversifikasi kuliner lokal. Meskipun potensi bahan baku singkong dan kepiting bakau yang melimpah, produk olahan masyarakat masih bersifat tradisional dengan nilai ekonomi yang rendah. Pengabdian ini bertujuan untuk melakukan transfer teknologi inovasi produk "Renggining Seafood" serta memberikan pelatihan kewirausahaan kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada Bulan Mei 2026 melalui kolaborasi Jurusan Perikanan dan Kelautan Universitas Bangka Belitung dengan Yayasan Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (LONGE). Metode yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal* dengan pendekatan *learning by doing*, dengan melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sinergi antara akademisi dan praktisi berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan teknis warga dalam mengolah potensi sumberdaya lokal menjadi produk diversifikasi yang bernilai tinggi. Setelah kegiatan pelatihan ini dilakukan diharapkan mampu mendorong masyarakat untuk terus berkreasi dengan bahan lainnya dan menjadikan Desa Wisata ini memiliki daya tarik lain di bidang ekonomi kreatifnya.

Kata kunci : desa wisata, renggining seafood, inovasi produk, transfer teknologi, ekonomi kreatif

ABSTRACT

The development of Desa Wisata in Jerambah Gantung Village, faces significant challenges in diversifying local culinary product. Despite the abundance of raw materials, such as cassava and mud crabs, community-processed products remain traditional and possess low economic value. This community service initiative aims to facilitate technology transfer for "Seafood Renggining" product innovation and provide entrepreneurship training to the local community. The program was conducted in May 2026 through a collaboration between the Department of Fisheries and Marine Sciences at Universitas Bangka Belitung and the Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (LONGE) Foundation. The methodology employed was *Participatory Rural Appraisal* (PRA) combined with a "learning by doing" approach, actively involving the community from raw material preparation to the final frying process. The results demonstrate that the synergy between academics and practitioners successfully enhanced the community's technical knowledge and skills in processing local resources into high-value diversified products. Following this training, it is expected that the community will be encouraged to explore further creative innovations using other ingredients, thereby establishing the Tourism Village as an attractive destination within the creative economy sector.

Keywords : tourism village, seafood renggining, product innovation, technology transfer, creative economy.

PENDAHULUAN

Pengembangan desa wisata merupakan instrumen strategis dalam pemberdayaan ekonomi lokal berbasis pada wisata alam yang dimiliki. Sumber daya daerah merupakan potensi utama yang harus dimanfaatkan karena banyak yang tidak dimanfaatkan secara optimal dalam kegiatan Desa Wisata. Desa Wisata Kelurahan Jerambah Gantung, Kota Pangkalpinang merupakan salah satu kawasan yang memiliki potensi dalam pengembangan wisata lokal, namun pada saat ini masih belum banyak dikembangkan produk kuliner lokal unggulan yang mencerminkan identitas atau kekhasan daerah. Wilayah ini memiliki ketersediaan komoditas singkong yang melimpah, aksesibilitas yang strategis terutama pada akses *seafood* seperti kepiting bakau hasil tangkapan, masyarakat masih mengalami kendala dalam diversifikasi produk olahan kepiting bakau yang bernilai ekonomis tinggi. Ketergantungan pada penjualan bahan mentah atau hanya diolah seadanya secara tradisional menyebabkan rendahnya daya saing produk olahan lokal kepiting bakau di mata wisatawan asing dan rendahnya pendapatan dari penjualan kepiting bakau (Aidore *et al.* 2023). Hal ini merupakan salah satu kendala yang harus diselesaikan agar transformasi ekonomi kreatif mampu mengintegrasikan kearifan lokal dengan inovasi modern untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi di Desa Wisata ini kedepannya.

Potensi bahan baku lokal masih menunjukkan kesenjangan dengan rendahnya daya saing produk olahan lokal yang masih tradisional baik secara daya tahan dan juga diversifikasi yang masih rendah memerlukan intervensi secara sistematis (Herawati *et al.* 2020; Andriani *et al.* 2024). Program pengabdian kepada masyarakat yang diinisiasi oleh Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bangka Belitung (UBB), bekerja sama dengan Yayasan Lentera Orientasi Nusantara untuk Generasi Edukatif (LONGE), hadir sebagai upaya strategis dalam memecahkan permasalahan tersebut. Kolaborasi ini menggabungkan keahlian akademis di bidang pengolahan hasil perikanan dengan komitmen pemberdayaan masyarakat yang dimiliki oleh yayasan Longe. Yayasan longe juga merupakan mitra dosen Jurusan Perikanan dan Kelautan pada pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pembuatan renggining cumi (Adibrata *et al.* 2026).

Fokus utama dari program pengabdian ini adalah transfer teknologi dan inovasi produk melalui pelatihan pembuatan Renggining dari *seafood*. Produk ini merupakan kreasi unik yang memadukan bahan dasar singkong dengan protein hewani dari komoditas unggulan di wilayah pesisir Bangka (Lubis *et al.* 2025). Selain itu komoditas kepiting bakau juga menjadi komoditas unggulan lokal yang dapat digunakan dalam bahan utama pembuatan renggining *seafood*. Renggining *seafood* dari kepiting bakau ini memiliki rasa, bau dan tekstur yang baik (Syaputra, *et al.* 2025). Inovasi produk ini lahir dari serangkaian uji coba kolaboratif antara dosen UBB dan praktisi dari Yayasan Longe yang dirancang secara spesifik melalui formulasi takaran yang presisi untuk menghasilkan tekstur renyah khas dengan aroma dan rasa yang enak. Selain berfokus pada rasa, pengembangan produk ini juga menekankan pada aspek higienitas pengolahan, efisiensi waktu produksi, kemasan yang menarik, memiliki masa simpan yang lama sehingga memenuhi standar kelayakan pasar modern, tujuan akhirnya adalah membuat Renggining dapat naik kelas bukan hanya “rengginang” biasa yang biasanya terbuat dari nasi/beras, menjadi produk kuliner yang kompetitif, memiliki nilai jual tinggi namun tetap mengandung nutrisi dari singkong dan protein hewani dan lebih baik dari rengginang konvensional.

Pelatihan ini tidak hanya terpusat pada aspek teknis produksi, namun tujuan utamanya adalah memberikan pembekalan kepada masyarakat Desa Wisata di Kelurahan Jerambah Gantung dengan keterampilan kewirausahaan berbasis potensi lokal. Melalui pendampingan yang intensif, warga diajarkan untuk mengolah sumberdaya pesisir dan pertanian menjadi produk kuliner yang ikonik dan merupakan aset ekonomi Desa wisata. Kegiatan pelatihan ini juga diharapkan dapat mengubah paradigma masyarakat bahwa Desa Wisata hanya sebagai penyedia jasa wisata saja, namun bisa juga meningkatkan aspek ekonomi kreatif yang mandiri namun tetap memanfaatkan keunggulan lokal yang ada.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2026 bertempat di Kantor Lurah Jerambah Gantung. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan menggunakan metode partisipatif (*Participatory Rural Appraisal*) (Sulaeman *et al.* 2023; Amirudin *et al.* 2024; Gustomi *et al.* 2025) dimana pada metode ini masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh kegiatan, mulai dari pembuatan awal sampai dengan produk akhir Rengginging berupa bahan mentah yang sudah di jemur dan juga produk Rengginging goreng yang siap di santap. Seluruh rangkaian kegiatan dirancang untuk memberikan pengalaman taktis yang komprehensif, mulai dari persiapan bahan baku hingga teknik pengolahan akhir.

Alat dan Bahan yang digunakan pada pengabdian ini dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini :

Tabel 1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan

No.	Alat dan Bahan	Keterangan
1.	Kepiting Bakau (<i>Scylla sp.</i>)	Bahan baku utama hasil perikanan
2.	Singkong	Bahan baku utama hasil pertanian
3.	Tepung Sagu/Tapioka	Bahan baku hasil pertanian
4.	Bumbu-bumbu (bawang putih, garam, perisa) Wadah Besek	Penyedap makanan
5.	Penggiling daging	Penggiling untuk menghaluskan bahan
6.	Dandang	Alat untuk mengukus
7.	Kompor dan Tabung Gas	Alat memasak
8.	Alat pencetak kerupuk	Tatakan untuk mencetak rengginging
9.	Alat menggoreng (wajan, sodet, minyak goreng, wadah, saringan)	Alat penggorengan
10.	Para-para	Alat untuk menjemur rengginging

Kegiatan pelatihan ini dilakukan secara praktik langsung, setelah pemaparan mengenai ekonomi kreatif oleh tim dosen UBB, kemudian penyampaian langsung dari tim Yayasan Longe dan simulasi kemudian masyarakat dilibatkan langsung dalam setiap tahap pembuatan, mulai dari pembersihan *seafood* kepiting bakau, penggilingan, pencampuran dengan bahan dasar singkong, hingga teknik pencetakan, pengukusan, penjemuran dan proses menggoreng rengginging.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui serangkaian tahapan yang terintegrasi, tahapan ini dirancang agar transfer pengetahuan dan keterampilan dapat disampaikan secara efektif kepada masyarakat Desa Wisata di Kelurahan Jerambah Gantung. Tahap pertama dimulai dengan pengarahan dari tim dosen Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung (UBB) (gambar 1).



Gambar 1. Pengarahan oleh Tim dosen UBB

Dalam sesi ini, tim memberikan wawasan mengenai konsep ekonomi kreatif, dimana posisi sumber daya lokal seperti singkong dan kepiting bakau tidak hanya diposisikan sebagai bahan konsumsi primer, melainkan dapat diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang tinggi, yang mampu menopang ekosistem Desa Wisata. Penjelasan ini diharapkan dapat menumbuhkan kesadaran kognitif peserta/masyarakat mengenai urgensi diversifikasi produk pangan dalam mendukung daya tarik dari wisata daerah yang dimiliki dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari sumber daya lokal yang dimiliki.



Gambar 2. Demo pembuatan renggining seafood

Tahap ke-dua adalah proses teknologi teknis yang dilakukan melalui demo memasak yang dipimpin oleh tim Yayasan Longe. Pada tahap ini, instruktur memberikan simulasi langkah-langkah pembuatan renggining *seafood* ini, mulai dari tahapan pemilihan bahan baku, teknik pengolahan dan pencampuran bahan, hingga formulasi bumbu yang tepat (gambar 2). Tahapan ini sangat krusial, karena memberikan gambaran secara visual dan merupakan standar operasional prosedur (SOP) yang jelas jika masyarakat ingin membuat renggining *seafood* di kemudian hari. Tahapan ini memberikan observasi dasar bagi masyarakat peserta untuk memahami teknis pengolahan terutama untuk melihat tekstur dan konsistensi rasa.



Gambar 3. Proses pembuatan renggining *seafood*

Tahap ke-tiga adalah praktik langsung oleh masyarakat peserta. Dengan pendekatan partisipatif atau *learning by doing* peserta dilibatkan secara aktif dalam proses produksi renggining *seafood* ini. Pada tahap ini masyarakat diberikan instruksi dan simulasi langsung dalam pembuatan renggining, mulai dari tahap pengadonan, pencetakan, melakukan proses pengukusan, simulasi penjemuran, sampai tahapan menggoreng renggining (gambar 3).



Gambar 4. Foto Bersama peserta pelatihan

Melalui praktik langsung ini, terjadi proses internalisasi skill dimana peserta tidak hanya sekedar menonton, namun ikut terlibat mencoba langsung proses pembuatan dan memahami teknik yang digunakan. Keterlibatan aktif ini penting untuk mengatasi hambatan psikomotorik yang mungkin muncul, sekaligus membangun kepercayaan diri peserta dalam mengolah produk mandiri. Pelatihan partisipatif dengan praktik langsung *learning by doing* terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan dibandingkan hanya menggunakan metode ceramah satu arah (Darion *et al.* 2025; Jubaedah *et al.* 2025).

Kegiatan pelatihan ini menunjukkan sinergi antara akademisi (tim dosen UBB) dan organisasi pemberdayaan masyarakat (Yayasan Longe) mampu menciptakan alur edukasi yang komprehensif, hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam melaksanakan kegiatan pelatihan ini. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi tonggak awal berdirinya ekonomi kreatif dalam pengelolaan sumberdaya lokal, dengan memanfaatkan lokasi wilayah Desa Wisata, tidak hanya meningkatkan daya tarik wisatawan terhadap lokasi wisata namun juga mampu menambah mata pencaharian dan menopang ekonomi masyarakat sekitar.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan UBB bekerjasama dengan Yayasan Longe di Desa Wisata Kelurahan Jerambah Gantung telah berhasil dilaksanakan. Tujuan utama kegiatan ini dilakukan adalah melaksanakan transfer wawasan mengenai ekonomi kreatif dan pelatihan teknis berupa pembuatan renggining *seafood* kepiting bakau sudah berhasil dilaksanakan. Partisipasi aktif masyarakat Desa Wisata menunjukkan bahwa model kolaborasi antar lintas sektor mampu mendorong masyarakat menjadi pelaku ekonomi kreatif yang memiliki daya saing, sehingga program ini dapat ditindaklanjuti dengan bermunculan ide kreatif lain dari warga untuk menghasilkan produk inovatif lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Bangka Belitung dan Kelurahan Jerambah Gantung, Kota Pangkalpinang, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung atas kesempatan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Adibrata, S., Putri, L.D.M., Lubis, D.M., Fatimah, S. 2026. Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pelatihan membuat kerupuk renggining cumi-singkong berbasis agromaritim di Kabupaten Bangka. *Jurnal Abdi Insani*, 13(1):444-454.
- Aidore, H.J.Y., Dara, A., Lermating, K.F., Makatita, S.A. 2023. Pemasaran Kepiting Bakau Secara Tradisional Oleh Masyarakat Kampung Sayolo Distrik Teminabuan Kabupaten Sorong Selatan. *Jurnal Administrasi Terapan*, 2(2):329-339.

- Amirudin, Aminudin, Wahyudi, Zulfani, Sumariyanto, I. 2024. Diversifikasi Produk Perikanan Lokal Berkelanjutan Melalui Inovasi Teknologi Berbasis Energi Terbarukan di Kelurahan Sibatua. *TEKIBA: Jurnal Teknolodi dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2):159-166.
- Andriani, R., Abdullah, N., Muchdar, F., Juhari, Suryani, Yuliana, Irfan, M., Leha, A.W., Ishak, S., Yusuf, M., Titaheluw, S.S. 2024. Pengembangan usaha diversifikasi produk perikanan (nugget ikan dan tahu bakso) di kelompok umkm bubula Kelurahan Jambula. *Jurnal Abdi Insani*. 11(4):3134-3142.
- Darion, A.S., Muhlis, A., Wardani, I.E.O., 2025. Analysis of dewey method in transformation of traditional and modern education. *The Fourth International Conference on Government Education Management and Tourism*, 4(1):1-6.
- Gustomi, A., Syarif, A F., Akhrianti, I. 2025. Pendampingan pembesaran ikan gurame (*Osphronemus gouramy*) dengan teknologi keramba jaring tancap pada yayasan daarul hasanah Desa Balunijuk Kabupaten Bangka. *Journal of Agro-Maritime*, 2(1):34-31.
- Herawati, V.E., Saraswati, L.D., Juniarto, A.Z. 2020. Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal PASOPATI*, 2(4):216-221.
- Jubaedah, Y., Rohaeni, N., Rinekasari, N.R., Hernawati, H. 2025. Stunting prevention nutrition education through marine fish processing training in Sukabumi. *Jurnal Abmas*, 24(2):195-204.
- Lubis, D.M., Putri, L.D.M., Adibrata, S. 2025. Pemberdayaan Komunitas Pesisir Melalui Diseminasi Inovasi Kerupuk Cumi Singkong untuk Pengembangan Ekonomi Berkelanjutan. *Pusaka Abdimas*, 2(2):40-48.
- Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. 2023. Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 87-96.
- Syaputra, D., Alda., Dwianti, N., Perdyansyah, A. 2025. Preferensi konsumen terhadap renggining singkong berbahan baku fermentasi bergaram cumi-cumi (*Loligo sp.*) dan kepiting bakau (*Scylla sp.*). *Journal of Aquatropica Asia*, 10(2):193-198.