

Pemberdayaan Keluarga Nelayan dalam Pengelolaan Kerupuk Tiram sebagai Jajanan Wisata di Desa Ampekale Kabupaten Maros

Ahdan¹, Kaharuddin², dan Zelfia³

¹Universitas Muslim Indonesia; ahdan.s@umi.ac.id

²Universitas Muslim Indonesia; kaharuddin.fs@umi.ac.id

³Universitas Muslim Indonesia; zelfia.zelfia@umi.ac.id

Article Info	Abstract
<p>Keywords: Empowerment; family fishermen; oyster crackers; tourism</p> <p>Kata Kunci: pemberdayaan; keluarga nelayan; kerupuk tiram; wisata</p> <p>Article History Received: 2024-12-12 Reviewed: 2024-12-17 Accepted: 2024-12-24</p>  <p>Lisensi: cc-by-sa</p>	<p><i>The tourism sector in Maros Regency is one of the regional government's primary sectors which is characterized by the existence of several tourism objects known previously. This article highlighted the tourism potential of Ampekale Village in Bontoa District, Maros Regency. The view of the tourism potential of Ampekale Village has its own charm with the potential for mangrove forest tourism as well as river and sea tourism. This PKM was intended as a form of effort to support tourism in Ampekale Village. The methods for implementing PKM are FGD, mentoring and demonstration methods. The FGD method was intended as an effort to dig up information related to the problems of collaborators. Mentoring methods were implemented to accompany partners in implementing PKM activities so that goals could be achieved well. The demonstration was carried out in the form of demonstrating PKM activities either by the trainer or director or by the collaborators themselves. The results achieved that there were 7 collaborators as fishing families, had the knowledge and skills to process oysters into delicious, tasty and savory oyster cracker products. The seven fishing families demonstrated their ability to make oyster cracker dough based on the recipe, process and fry it properly then produce it in appropriate packaging to be distributed to the public as a snack for visitors.</i></p> <p>Abstrak</p> <p>Sektor pariwisata di Kabupaten Maros merupakan salah satu sektor andalan pemerintah daerah yang ditandai keberadaan beberapa obyek wisata yang sudah dikenal sebelumnya. Artikel pengabdian ini mengetengahkan potensi wisata Desa Ampekale di Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. Keindahan potensi wisata Desa Ampekale memiliki daya tarik tersendiri dengan potensi wisata hutan mangrove serta wisata sungai dan laut. PKM ini dimaksudkan sebagai bentuk upaya dalam mendukung pariwisata Desa Ampekale. Metode pelaksanaan PKM yakni FGD, metode pendampingan serta demonstrasi. Metode FGD dimaksudkan sebagai upaya menggali informasi berkaitan dengan permasalahan mitra. Metode pendampingan dilaksanakan untuk mendampingi mitra dalam pelaksanaan kegiatan PKM sehingga tujuan bisa tercapai dengan baik. Adapun demonstrasi dilakukan dalam bentuk mendemonstrasikan kegiatan PKM baik oleh pelatih atau pengarah maupun oleh mitra sendiri. Hasil yang dicapai yakni mitra sebanyak 7 orang keluarga nelayan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah tiram menjadi produk kerupuk tiram yang enak, lezat dan gurih. Ketujuh keluarga nelayan tersebut menunjukkan kemampuan dalam membuat adonan kerupuk tiram sesuai resep, mengolah dan menggoreng secara tepat serta memproduksinya dalam kemasan yang layak untuk dipasarkan kepada khalayak sebagai cemilan para pengunjung.</p>
Corresponding Author	Ahdan Universitas Muslim Indonesia; ahdan.s@umi.ac.id
How to Cite (APA)	Ahdan, A., Kaharuddin, K., & Zelfia, Z. (2024). Pemberdayaan Keluarga Nelayan dalam Pengelolaan Kerupuk Tiram sebagai Jajanan Wisata di Desa Ampekale Kabupaten Maros. <i>Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat</i> , 2(2), 69–76. https://doi.org/10.58227/intisari.v2i2.190

PENDAHULUAN

Desa Ampekale secara geografis merupakan salah satu dari delapan desa di Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros. Desa ini memiliki luas wilayah mencapai ±15.75 Km², dengan jumlah

penduduk sebanyak 3.084 jiwa. Tipologi desa sebagai desa pesisir terletak di bagian barat Kecamatan Bontoa. Wilayah Desa Ampekale terdiri atas tanah darat dan kawasan tambak, kawasan mangrove, dan wilayah perairan dan laut (Ahdan, Abdullah, & Muttaqin, 2020; Latif, 2023). Desa Ampekale merupakan salah satu desa wisata di Kabupaten Maros dengan potensi wisata mangrove seluas sekitar 15 Ha, serta wisata sungai dan laut (Hadawiah, Zelfia, & Ahdan, 2020). Posisi Desa Ampekale terdapat muara Sungai Pute membentang ke laut dengan pemandangan lautnya yang indah, berujung di Muara Binanga Sangkara.

Adapun permasalahan mitra dalam pengabdian ini adalah (1) kurangnya keterampilan perempuan keluarga nelayan dalam mengolah tiram menjadi kerupuk tiram sebagai sumber pendapatan ekonomis bagi keluarga, (2) tidak tersedianya alat pengolahan tiram bagi keluarga nelayan dalam mengolah tiram, dan (3) tidak tersedianya cemilan khas dalam mendukung Desa Ampekale sebagai desa wisata. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dalam kaitannya dengan Indikator Kinerja Utama (IKU), terutama pada poin 3, yakni dosen berkegiatan di luar kampus, dan poin 5, yakni hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat. Selanjutnya fokus pelaksanaan pengabdian ini adalah kerja sama dengan mitra, yakni Kepala Desa Ampekale, dalam pemberdayaan perempuan di Desa Ampekale, khususnya keluarga nelayan dalam mengelola tiram menjadi kerupuk tiram.

Desa Ampekale secara geografis merupakan salah satu dari delapan desa di Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros. Desa ini memiliki luas wilayah mencapai $\pm 15,75 \text{ km}^2$ dengan jumlah penduduk sebanyak 3.084 jiwa. Tipologi desa sebagai desa pesisir terletak di bagian barat Kecamatan Bontoa. Wilayah Desa Ampekale terdiri atas tanah darat dan kawasan tambak, kawasan mangrove, serta wilayah perairan laut (Ahdan, Abdollah, & Muttaqin, 2020; Latif, 2023). Desa ini memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama dari hasil laut seperti ikan, udang, dan tiram, yang belum dioptimalkan pengelolaannya menjadi produk bernilai tambah (Hadawiah, Zelfia, & Ahdan, 2020).

Desa Ampekale juga dikenal sebagai salah satu destinasi wisata di Kabupaten Maros yang menawarkan keindahan ekosistem mangrove seluas sekitar 15 Ha, serta potensi wisata sungai dan laut. Posisi geografis yang strategis, dengan adanya muara Sungai Pute yang membentang hingga ke Muara Binanga Sangkara, menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung (Husni et al., 2021). Namun, potensi wisata ini belum didukung oleh adanya produk khas lokal yang dapat menjadi ikon jajanan wisata desa. Hal ini menjadi salah satu kendala dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat setempat, terutama keluarga nelayan yang bergantung pada hasil tangkapan laut musiman.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra dalam kegiatan ini mencakup: (1) kurangnya keterampilan perempuan dari keluarga nelayan dalam mengolah tiram menjadi produk olahan bernilai ekonomi, seperti kerupuk tiram; (2) tidak tersedianya alat pendukung pengolahan tiram yang memadai; dan (3) belum adanya jajanan khas yang dapat mendukung *branding* Desa Ampekale sebagai desa wisata. Tiram sebagai salah satu hasil laut yang melimpah di desa ini berpotensi diolah menjadi produk yang tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga nelayan, tetapi juga menjadi daya tarik wisata kuliner lokal. Menurut penelitian Nugraha et al. (2022), pemanfaatan produk hasil laut berbasis pemberdayaan perempuan dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan ekonomi berkelanjutan di kawasan pesisir.

Pemberdayaan masyarakat, khususnya perempuan keluarga nelayan, merupakan langkah strategis untuk mengatasi keterbatasan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Program ini berfokus pada pengembangan keterampilan pengolahan tiram menjadi kerupuk tiram sebagai jajanan khas wisata. Pemberdayaan perempuan dalam sektor ekonomi produktif di desa-desa pesisir terbukti mampu memberikan kontribusi positif terhadap penguatan ekonomi lokal dan kemandirian keluarga (Putri, Yuliana, & Nugroho, 2023). Selain itu, program ini sejalan

dengan Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi, khususnya poin 3, yakni dosen berkegiatan di luar kampus, serta poin 5, yakni hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat.

Dalam konteks pembangunan desa wisata, produk unggulan berbasis potensi lokal memainkan peran kunci dalam menarik minat wisatawan dan memperkuat identitas desa (Saputra & Rahmadani, 2021). Oleh karena itu, pengolahan tiram menjadi kerupuk tiram tidak hanya bertujuan meningkatkan pendapatan keluarga nelayan, tetapi juga mendukung *branding* Desa Ampekale sebagai destinasi wisata unggulan di Kabupaten Maros. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerja sama dengan pemerintah desa, kelompok perempuan keluarga nelayan, serta dukungan tim akademisi, dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan seluruh pemangku kepentingan.

Di sisi lain, pengembangan produk olahan berbasis tiram ini berpotensi mendukung upaya diversifikasi ekonomi masyarakat pesisir. Produk kuliner khas seperti kerupuk tiram tidak hanya menjadi tambahan pendapatan tetapi juga meningkatkan daya tarik wisata kuliner lokal yang semakin diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Hal ini selaras dengan studi dari Rahmawati et al. (2021) yang menyebutkan bahwa inovasi produk lokal mampu memperluas peluang pemasaran dan menciptakan keberlanjutan ekonomi berbasis komunitas.

Selain itu, keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif memiliki dampak positif terhadap peningkatan kapasitas individu dan keluarga. Menurut Riyanti (2022), perempuan memiliki peran penting dalam menggerakkan ekonomi keluarga, terutama dalam sektor usaha mikro dan kecil yang berbasis potensi lokal. Pemberian pelatihan dan penyediaan peralatan pengolahan tiram dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan kemandirian ekonomi keluarga nelayan di Desa Ampekale. Dengan adanya pendampingan yang berkelanjutan, diharapkan kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai jual tetapi juga menciptakan model usaha yang berkelanjutan.

Lebih lanjut, pendekatan partisipatif yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, seperti pemerintah desa, kelompok perempuan, dan akademisi, dinilai efektif dalam mengatasi berbagai hambatan yang dihadapi masyarakat pesisir. Kerja sama ini menciptakan sinergi yang mendukung pelaksanaan program pemberdayaan secara optimal. Studi oleh Setiawan dan Arifin (2023) menunjukkan bahwa pendekatan kolaboratif dalam program pengabdian masyarakat mampu meningkatkan keberhasilan program dan menciptakan solusi yang sesuai dengan kebutuhan lokal.

METODE PELAKSANAAN

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini, tim pelaksana menggunakan beberapa metode, antara lain: (1) metode FGD, disesuaikan dengan fokus permasalahan yang dihadapi mitra dan solusi yang ditawarkan. Selama dalam proses pelaksanaan PKM akan dilakukan evaluasi secara bertahap, baik pada tim pelaksana, mahasiswa maupun pihak masyarakat keluarga nelayan dan *stakeholder*. Evaluasi yang dimaksud adalah evaluasi progres kerja tim pelaksana dan faktor penghambatnya. Evaluasi juga dilaksanakan di akhir PKM dan berlanjut setelah PKM melalui pembinaan yang berkelanjutan; (2) metode pendampingan, dilakukan dalam rangka menjalin kemitraan dengan berbagai pihak terkait dan *stakeholder*. Metode ini diterapkan atas dasar keterbatasan sumber daya desa. Dalam hal ini pendampingan dilakukan selama dalam pelaksanaan PKM dan keberlanjutannya setelah berakhirnya PKM; (3) metode demonstrasi/praktik, dilakukan dalam hal pelatihan keterampilan warga atau kelompok perempuan pekerja tiram dalam mengolah bahan baku tiram menjadi berbagai kerupuk tiram. Selain pelatihan, juga dilakukan pelatihan manajemen pengolahan dan pelatihan pemasaran, sehingga diharapkan tersedianya sumber daya manusia yang terampil dalam mengolah tiram, terampil dalam manajemen pengelolaan tiram, seperti kemasan yang menarik, rasa dan

kebersihannya, dan dalam pengelolaan usaha tiram. Di samping itu, tersedianya sumber daya yang terampil dalam pemasaran produksi kerupuk tiram. Dalam metode ini juga diberikan pelatihan menggunakan teknik pemasaran *online*, sehingga akses pemasaran masyarakat menjadi lebih luas dan lebih prospektif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Ampekale memiliki sumber daya alam bidang perikanan/tambak, peternakan, pertanian, lahan tanah, mangrove, sungai dan laut. Keadaan penduduk Desa Ampekale berdasarkan pemutakhiran data tahun 2022 berjumlah 3.009 jiwa, terdiri dari 1.575 laki-laki dan 1.434 perempuan. Penduduk Desa Ampekale menurut tingkat pendidikan, yakni berpendidikan tinggi sebanyak 85 orang atau 2,83%, berpendidikan SMP dan SMA sederajat sebanyak 582 orang atau 19,34%, dan selebihnya sebanyak 2.342 orang atau 77,83% berpendidikan SD dan tidak tamat sekolah dasar yang tersebar ke dalam empat dusun dan 12 RT. Keadaan Sosial Desa Ampekale yakni belum memiliki Puskesmas, hanya mengelola Puskesmas yang dikelola oleh bidan desa, serta di setiap RW ada Posyandu, sarana pendidikan, yakni 1 SMP, SD, MI. Keadaan sosial masyarakat Desa Ampekale, yakni Keluarga Prasejahtera sebanyak 384 KK, Keluarga Sejahtera I sebanyak 179 KK, Keluarga Sejahtera II sebanyak 120 KK, dan Keluarga Sejahtera III sebanyak 67 KK. Dalam bidang kesenian dan kebudayaan terdiri atas kelompok Qasidah dan Orkes Gambus. Sarana Ibadah terdiri atas 4 masjid dan 1 Musala (BPS, 2022).

Potensi wisata mangrove Desa Ampekale seluas sekitar 15 hektar memanjang di sepanjang pesisir laut Desa Ampekale. Adapun wisata sungai yakni terletak di muara Sungai Pute yang membatasi antara Kabupaten Maros dengan Kabupaten Pangkep yang lebih dikenal dengan sebutan "Binanga Sangkara". Di muara sungai Pute terletak Desa Ampekale di mana menjadi tempat berkembang biak tiram sebagai salah satu sumber mata pencaharian masyarakat di pesisir setempat. Permasalahan yang dihadapi adalah keterbatasan sumber daya manusia dan sumber daya kaum perempuan dalam mengelola sumber daya alam menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga para nelayan. Nurfadhilah (2023) menemukan bahwa persoalan sumber daya manusia terutama keluarga nelayan menjadi masalah yang krusial dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan.

Kegiatan PKM ini dilaksanakan sejak bulan September–Oktober 2024 dengan fokus kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk tiram dan pelatihan tarian tradisional. Rangkaian program kegiatan tersebut dimaksudkan sebagai upaya mendorong sumber daya manusia di desa tersebut demi menuju Desa Ampekale menjadi desa wisata. Pengolahan kerupuk tiram dilakukan sebagai bentuk inovasi dalam meningkatkan sumber-sumber pendapatan alternatif bagi kaum ibu rumah tangga.

Para nelayan pencari tiram di Desa Ampekale selama ini mereka mencari dan mengolah tiram untuk dikonsumsi secara sederhana, yakni dimasak atau digoreng biasa. Selebihnya dikeluarkan kulitnya lalu dijual mentah dalam botol air mineral. Harganya pun juga sangat murah, yakni Rp10.000 per botol. Dalam sehari, nelayan pencari tiram dapat memperoleh sekitar 4–5 kaleng cat ukuran 25 kg. Setelah tiram tersebut dikeluarkan kulitnya, kemudian hasilnya menjadi sekitar 5 botol air mineral ukuran 250 ml. Jika dijual mentah, hasilnya sekitar Rp10.000 per botol, sehingga pendapatan nelayan pencari tiram dalam sehari hanya sekitar Rp50.000. Dikisahkan oleh salah seorang nelayan pencari tiram, seperti diungkapkan oleh Daeng Lau (59 tahun).

Daeng Lau menceritakan bahwa dirinya sudah mulai mencari tiram sekitar 15 tahun yang lalu dan sampai sekarang pekerjaan itu digeluti untuk memenuhi nafkah kebutuhan keluarganya. Penghasilan dari mencari tiram sebenarnya tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan keluarga, akan tetapi pekerjaan itulah yang paling mudah dilakukan karena tempat mencari tiram tidak

jauh dari tempat tinggalnya. Rumah Daeng Lau berada di pinggir muara Binanga Sangkara, sementara tempat pencarian tiram berada di Muara Binanga Sangkara.

Pencarian dan pengolahan tiram memerlukan ketelitian yang ekstra untuk menghindari supaya tidak teriris oleh kulit tiram yang tajam. Seperti diketahui bahwa kulit tiram itu sangat tajam, sehingga memerlukan kehati-hatian dalam mengambilnya di bawah sungai. Begitu juga pada saat membuka kulitnya, juga harus dengan penuh kehati-hatian supaya tangan tidak teriris oleh kulit tiram. Ketika penulis mewawancarai Daeng Lau, beliau memperlihatkan kaki dan tangannya dengan bekas tergores-gores oleh kulit tiram, baik pada saat mengangkat dari bawah dasar sungai maupun saat melepaskan kulitnya. Di samping itu, badannya pun penuh dengan benjolan akibat digaruk, karena rasa gatal sebagai efek setelah menyelam atau mengangkat tiram dari dasar sungai. Ungkapan senada juga dikemukakan oleh istri Daeng Lau, Hanisa (50 tahun), bahwa ketika suaminya pulang mengumpulkan tiram, dia yang mengeluarkan isi tiram dari kulitnya menggunakan parang untuk membukanya satu demi satu dari kulit yang tajam. Jika tidak hati-hati atau salah dalam membuka kulitnya, maka tangan akan teriris oleh kulit tiram yang tajam. Setelah dikeluarkan isi dari kulitnya, lalu dimasukkan ke dalam botol air mineral ukuran 250 ml dan dicampur sedikit dengan air payau supaya isi tiram tersebut tetap segar dan bertahan beberapa hari.

Menurut Daeng Sudding (56 tahun), Ketua RT Binanga Sangkara, mengungkapkan bahwa para nelayan pencari tiram tidak cukup hanya menggantungkan hidupnya dari bekerja sebagai pencari tiram saja, sebab di samping pekerjaannya yang sulit, juga harga tiram yang murah, tidak sebanding dengan risiko pekerjaan dengan penghasilan yang diperoleh. Akan tetapi, para nelayan tetap melakukan pekerjaan itu karena tuntutan hidup keluarga, sehingga tidak banyak warga di Binanga Sangkara memilih pekerjaan sebagai pencari tiram. Justru para nelayan dari daerah lain yang datang mencari tiram di tempat itu. Para nelayan pencari tiram dari daerah lain mengumpulkan tiram lalu mereka bawa ke daerahnya, seperti dari Kabupaten Barru dan Pangkep untuk kebutuhan rumah makan Tiram bakar. Senada dengan hal tersebut, Syarifuddin (54 tahun), salah seorang warga Binanga Sangkara, mengungkapkan bahwa kendala utama para nelayan tiram adalah harga tiram yang murah dan tidak ada usaha lain yang bisa menarik para nelayan untuk menekuni pekerjaan lain selain mencari tiram. Berbeda dengan nelayan dari daerah lain, mereka datang mencari tiram di tempat ini lalu mereka jual ke rumah makan atau warung makan dengan harga yang cukup menjanjikan. Jadi, para nelayan pencari tiram bisa menekuni pekerjaan itu sebab harga yang cukup menjanjikan dan para pengusaha rumah makan juga terpenuhi stok mereka untuk kebutuhan penggemar tiram.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi masyarakat setempat, khususnya pada mitra, maka dilakukan pelatihan pengolahan tiram dalam bentuk pemberdayaan perempuan pada mitra. Pelatihan pengolahan tiram pada perempuan pengrajin tiram menjadi salah satu solusi dalam menyelesaikan permasalahan mitra sebab dengan pengolahan tiram, kaum perempuan diberi pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola tiram menjadi kerupuk tiram. Dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola tiram menjadi kerupuk tersebut, maka kaum perempuan dapat memproduksi tiram bukan hanya dijual mentah dengan harga yang murah melainkan diproduksi menjadi tiram untuk dijual kepada pengunjung sebagai oleh-oleh atau dijual kepada masyarakat umum. Dengan demikian, maka kaum perempuan pengrajin tiram mempunyai usaha baru dalam bidang pengolahan kerupuk tiram. Pengolahan kerupuk tiram juga mempunyai nilai tambah dalam menyejahterakan keluarga, sehingga penghasilan keluarga juga bukan hanya penghasilan suami, melainkan juga ada tambahan dari pihak istri nelayan.

Hasil pengamatan tim pelaksana PKM pada saat pelatihan pembuatan kerupuk tiram, sebagian dari kerupuk tiram tersebut dibagikan kepada para tetangga, kepala desa, dan sekretaris desa untuk dicoba, sekaligus untuk menilai cita rasa kerupuk tiram produksi PKM UMI bersama

mitra. Berdasarkan hasil coba cita rasa dari beberapa orang yang mencicipi kerupuk tiram tersebut, pada umumnya menilai bagus dan memberikan respons positif atas pelaksanaan pelatihan tersebut. Menurut Ansar, S.Pd., Sekretaris Desa Ampekale, menilai bahwa pelaksanaan pelatihan pengolahan kerupuk tiram ini sangat positif, karena dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi kaum perempuan di desa ini, serta menambah pendapatan keluarga. Menurutnya, sebagai aparat pemerintah desa menyambut baik pelatihan dan dapat meneruskan lagi, bukan hanya pelatihan pengolahannya, akan tetapi sampai pada desain kemasan dan pemasarannya. Mengingat salah satu kendala utama kaum perempuan di desa ini adalah dalam bidang desain produk dan pemasaran.

Menyangkut penilaian pada rasa kerupuk tiram yang diproduksi saat pelatihan, Ansar menilai sudah baik. Namun, yang perlu ditambah lagi adalah rasa tiramnya masih kurang terasa, sehingga perlu lagi ditambah dosis tiramnya untuk memberi cita rasa yang lebih enak lagi. Menyangkut rasa tiram yang kurang terasa pada produksi pelatihan tersebut dibenarkan oleh tim pelatih. Hal ini disebabkan karena yang sebenarnya ukuran atau takaran untuk 1 kg terigu berbanding 0,5 botol tiram. Akan tetapi, pada saat pelatihan berlangsung, takaran itu berbanding 1:0,25 karena ketersediaan tiram hanya 1 botol, sementara ada empat peserta yang melakukan kegiatan praktik. Dengan kondisi tersebut, maka benar bahwa rasa tiramnya agak kurang terasa, sehingga perlu ditambahkan takaran tiramnya untuk mendapatkan cita rasa kerupuk tiram yang lebih enak dan gurih.

Salah seorang peserta pelatihan, Norma (44 tahun), telah mempersiapkan kerupuk tiram hasil produksi pelatihan untuk dipasarkan pada kegiatan pasar malam yang berlangsung di Maros pada malam harinya. Norma sudah menyiapkan 1 karton dengan 2 jenis kerupuk tiram untuk dipasarkan pada malam harinya. Akan tetapi, pada sore hari warga masyarakat sekitar mengetahui ada produksi kerupuk tiram, maka warga masyarakat berdatangan membeli kerupuk tersebut hingga yang tersisa beberapa bungkus saja. Pada akhirnya, Norma tidak jadi menjual ke pasar malam sebab sudah laku dibeli oleh warga setempat. Jika dikalkulasi pendapatan dari pengolahan tiram setelah diolah menjadi kerupuk tiram adalah sebagai berikut: Jika tiram mentah dijual per botol air mineral ukuran 250 ml, dengan harga Rp10.000, maka setelah diolah menjadi kerupuk tiram dengan modal Rp60.000 akan mendapatkan hasil sekitar Rp150.000.

Berdasarkan uraian hasil pelaksanaan PKM dapat dikemukakan bahwa pelatihan pengolahan kerupuk tiram yang dilaksanakan oleh tim PKM UMI bersama mitra di Desa Ampekale mempunyai nilai tambah bagi mitra dalam menemukan solusi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Dengan keterampilan mengolah tiram menjadi kerupuk, dapat menjadi salah satu sumber pendapatan alternatif bagi keluarga nelayan. Di samping itu, bagi para pengunjung Desa Ampekale dapat membawa pulang cemilan berupa kerupuk tiram yang enak dan lezat. Dalam pengabdian ini juga melibatkan dua mahasiswa untuk berkolaborasi dengan dosen dalam PKM. Diharapkan PKM UMI ini menjadi *supporting* dalam mendorong kemajuan pariwisata di Desa Ampekale Kabupaten Maros.

SIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan pelaksanaan PKM, maka dapat disimpulkan bahwa dalam pemberdayaan keluarga nelayan hendaknya dilakukan sesuai dengan potensi sumber daya alam yang tersedia di mana masyarakat setempat sudah familier dengan potensi tersebut. Berangkat dari potensi tersebut lalu masyarakat diarahkan untuk mengolah potensi itu secara terprogram untuk mencapai target yang telah direncanakan. Dalam PKM ini telah memberdayakan sebanyak tujuh orang keluarga nelayan yang memiliki keterampilan dalam mengolah tiram menjadi kerupuk tiram yang enak, lezat, dan gurih untuk dipasarkan kepada khalayak pengunjung wisata Desa Ampekale Kabupaten Maros.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Pembina, Ketua Yayasan, Ketua Pengawas Yayasan Wakaf UMI, serta Rektor UMI atas kepercayaan yang diberikan kepada tim PKM untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat yang dibiayai oleh Yayasan Wakaf UMI. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala dan Sekretaris Desa Ampekale Kabupaten Maros yang telah memberikan dukungan dalam melaksanakan PKM ini, terutama dalam menggerakkan masyarakatnya mengikuti pelatihan pengolahan kerupuk tiram. Terakhir, kepada semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan PKM ini, tim dosen dan mahasiswa, serta tenaga lapangan yang telah bekerja. Semoga segala jerih payah yang telah diberikan dalam kegiatan PKM ini bernilai ibadah di sisi Allah Swt.

REFERENSI

- Agusriyanto, Ardani, R. G., Wijayanti, W., Nusrah, Yangsari, I., & Sulaiman, R. (2023). Sosialisasi Produk Makanan Ringan Sehat JAPRI (Jagung Pipil Gurih). *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 47–52. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.30>
- Ahdan, Abdullah, N., & Muttaqin. (2020). PKM Pengembangan Agrowisata Halal untuk Kemaslahatan Masyarakat Desa Arusu Luwu Utara. *Laporan PKM Unggulan Fakultas LPkM Universitas Muslim Indonesia*.
- Ahdan, Kaharuddin, Burhami, A. H. (2019). Diversifikasi Pengelolaan Hasil Laut Bagi Keluarga Nelayan di Desa Pajukukang, Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, Politeknik Negeri Ujungpandang.
- Ahmad, M. I. S., Hasan, M., Arisah, N., Subur, H., & Fatmawati. (2023). PKM Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia “Bakples”. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 67–74. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i2.79>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Kabupaten Maros dalam Angka Tahun 2022*. <https://maroskab.bps.go.id/id/publication/2022/02/25/9767b8943255d2eb893694af/kabupaten-maros-dalam-angka-2022.html>, Diakses 18 November 2025.
- Hadawiah, Zelfia, & Ahdan. (2020). Pengelolaan Ikan Bete Bete menjadi Bahan Makanan Bernilai Ekonomis bagi Keluarga Nelayan di Desa Ampekale Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. *Laporan PKM Unggulan Fakultas LPkM Universitas Muslim Indonesia*.
- Husni, M., Faridah, A., & Anwar, M. (2021). Potensi Ekowisata Mangrove Sebagai Penggerak Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Ekonomi Maritim*, 8(1), 22-29.
- Latif, M. R. (2023). Analisis Kondisi Geografis dan Demografis Desa Ampekale, Kabupaten Maros. *Jurnal Geografi dan Pembangunan Wilayah*, 3(1), 33-41.
- Nugraha, H., Ratnasari, D., & Setyawan, Y. (2022). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Dalam Pengolahan Produk Hasil Laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(2), 89-97.
- Nurfadhilah, A. (2023). *Keberdayaan Perempuan Dalam Mengambil Peran Ekonomi Laki-Laki Pasca Penambangan Pasir Laut Di Pulau Kodingareng Makassar*. Universitas Airlangga, Surabaya
- Putri, A. W., Yuliana, R., & Nugroho, S. (2023). Strategi Penguatan Ekonomi Keluarga Melalui Pemberdayaan Perempuan di Kawasan Pesisir. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Berkelanjutan*, 7(3), 102-113.
- Rahmawati, A., Nugraheni, F., & Prasetyo, A. (2021). Inovasi Produk Lokal dalam Mendukung Ekonomi Berkelanjutan di Desa Pesisir. *Jurnal Inovasi Ekonomi Lokal*, 5(2), 78-88.
- Riyanti, A. (2022). Peran Perempuan dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga di Sektor Usaha Mikro dan Kecil. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 6(3), 45-56.

- Saputra, R. D., & Rahmadani, L. (2021). Produk Unggulan Desa Wisata dalam Penguatan Ekonomi Lokal. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 4(1), 55-62.
- Setiawan, T., & Arifin, M. (2023). Pendekatan Kolaboratif dalam Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 9(1), 67-74.