

Pemberdayaan Perempuan Pesisir melalui Inovasi Pengolahan Keong Bakau menjadi Produk Sambal Bernilai Ekonomi di Desa Jikumerasa, Pulau Buru

Empowerment of Coastal Women through Innovation in Processing Mangrove Snails into Economically Valuable Chili Sauce Products in Jikumerasa Village, Buru Island

Ine Arini¹, Muhammad Syahrul^{2*}, Alamanda Pelamonia³

¹⁻³Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Pattimura, Indonesia

*Penulis Korespondensi: Muhammad.syahrul@lecturer.unpatti.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 10 Agustus 2026;
Revisi: 03 September 2026;
Diterima: 29 September 2026;
Terbit: 05 Oktober 2026;

Keywords: Coastal Communities; Food Diversification; Mangrove Snails; *Telescopium Telescopium*; Women's Empowerment.

Abstract. The coastal community of Jikumerasa Village on Buru Island has a local resource in the form of mangrove snails (*Telescopium telescopium*), which have been used as food, but their processing methods remain rudimentary. This community service initiative aims to empower coastal women through innovations in processing mangrove snails into value-added food products. The activity was carried out in a participatory manner with women from the PKK (Family Welfare Movement) through outreach, training, processing practice, the application of appropriate technology, as well as mentoring and evaluation. Two products were developed: a savory-spicy mangrove snail sambal and a sweet-spicy mangrove snail sambal. The evaluation involved 10 respondents through a questionnaire on knowledge and experience, as well as an organoleptic test. The results showed that 90% of respondents had consumed mangrove snails, 80% had processed them, and 70% had sold them. Average knowledge scored 3.33 on a 4-point scale (83.25%), while both products received an average organoleptic acceptance score of 4.46 on a 5-point scale. A total of 90% of respondents were interested in purchasing the products, and all respondents considered the products worthy of further development. These results indicate that innovations in mangrove snail processing have the potential to increase the added value of local food resources while strengthening the role of coastal women in developing products based on regional potential.

Abstrak

Masyarakat pesisir Desa Jikumerasa, Pulau Buru, memiliki sumber daya lokal berupa keong bakau (*Telescopium telescopium*) yang telah dimanfaatkan sebagai pangan, tetapi pengolahannya masih sederhana. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberdayakan perempuan pesisir melalui inovasi pengolahan keong bakau menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan secara partisipatif bersama ibu-ibu PKK melalui sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan, penerapan teknologi tepat guna, serta pendampingan dan evaluasi. Dua produk dikembangkan, yaitu sambal keong bakau pedas gurih dan pedas manis. Evaluasi melibatkan 10 responden melalui kuesioner pengetahuan dan pengalaman serta uji organoleptik. Hasil menunjukkan bahwa 90% responden pernah mengonsumsi, 80% pernah mengolah, dan 70% pernah menjual keong bakau. Rata-rata pengetahuan mencapai 3,33 dari skala 4 (83,25%), sedangkan kedua produk memperoleh rata-rata penerimaan organoleptik 4,46 dari skala 5. Sebanyak 90% responden tertarik membeli dan seluruh responden menilai produk layak dikembangkan. Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi pengolahan keong bakau berpotensi meningkatkan nilai tambah sumber daya pangan lokal sekaligus memperkuat peran perempuan pesisir dalam pengembangan produk berbasis potensi wilayah.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan; Keong Bakau; Masyarakat Pesisir; Pemberdayaan Perempuan; *Telescopium Telescopium*.

1. PENDAHULUAN

Wilayah pesisir memiliki beragam sumber daya pangan akuatik yang berpotensi mendukung ketahanan pangan sekaligus penghidupan masyarakat. Pangan akuatik tidak hanya menyediakan protein, tetapi juga berkontribusi terhadap pemenuhan berbagai zat gizi dan memiliki posisi penting dalam sistem pangan berkelanjutan (Hicks et al., 2019; Golden et al., 2021). Dari perspektif lingkungan dan ekonomi, pengembangan *blue foods* perlu mempertimbangkan keterkaitan antara keberlanjutan sumber daya, pola permintaan, pengolahan, dan nilai ekonomi yang dihasilkan (Gephart et al., 2021; Naylor et al., 2021). Oleh karena itu, pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal menjadi salah satu strategi yang relevan bagi masyarakat pesisir.

Dalam rantai nilai perikanan skala kecil, perempuan memiliki kontribusi penting, terutama dalam kegiatan pascapanen, pengolahan, perdagangan, dan pemasaran, meskipun peran tersebut sering belum terlihat secara optimal (Harper et al., 2020; Solano et al., 2020). Pemberdayaan perempuan melalui pengolahan hasil perikanan dapat memperkuat kapasitas ekonomi rumah tangga apabila didukung oleh keterampilan, akses terhadap teknologi, dan peluang pengembangan usaha. Di Indonesia, berbagai penelitian menunjukkan bahwa perempuan pesisir berperan dalam aktivitas ekonomi berbasis sumber daya pesisir, tetapi masih menghadapi keterbatasan keterampilan, peralatan, modal, kelembagaan, dan akses pasar (Istiqomah, 2018; Butarbutar et al., 2020). Karena itu, pemberdayaan perlu diarahkan tidak hanya pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada penciptaan produk bernilai tambah dan peluang ekonomi.

Diversifikasi produk merupakan salah satu pendekatan untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan memperluas pilihan pemanfaatannya. Pengalaman pemberdayaan masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan dan diversifikasi produk dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus menghasilkan produk yang lebih siap dipasarkan (Ridhowati et al., 2022). Pendekatan serupa juga menunjukkan pentingnya pengembangan kapasitas masyarakat, penerapan teknologi sederhana, dan pendampingan dalam membangun kegiatan ekonomi berbasis sumber daya lokal (Saparita et al., 2020; Misrina et al., 2022). Dengan demikian, inovasi pengolahan dapat menjadi jembatan antara potensi sumber daya pesisir dan peningkatan nilai ekonomi masyarakat.

Salah satu sumber daya yang berpotensi dikembangkan adalah keong bakau (*Telescopium telescopium*), yaitu gastropoda yang berasosiasi dengan ekosistem mangrove. Keberadaan spesies ini telah dilaporkan pada ekosistem mangrove Indonesia (Harahap et al., 2022), sementara penelitian mengenai pemanfaatannya menunjukkan bahwa daging dan

tepung keong bakau dapat digunakan dalam pengembangan produk pangan dengan karakteristik organoleptik dan kimia yang dapat dievaluasi (Rieuwpassa et al., 2023). Penelitian terbaru mengenai *T. telescopium* dari Maluku Tengah juga menunjukkan bahwa keong bakau dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan bahwa proses pengolahan berkaitan dengan karakteristik komposisi proksimat produk (Silaban et al., 2026). Temuan tersebut memperkuat peluang pengembangan keong bakau sebagai bahan pangan lokal yang tidak hanya dikonsumsi secara konvensional, tetapi juga dapat diolah menjadi produk bernilai tambah.

Namun, potensi sumber daya lokal belum selalu diikuti dengan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah. Kondisi tersebut juga menjadi perhatian dalam berbagai program pemberdayaan perempuan pesisir, yang menunjukkan bahwa peningkatan keterampilan pengolahan dan pengembangan produk diperlukan untuk memperkuat posisi perempuan dalam kegiatan ekonomi (Butarbutar et al., 2020; Aisyah et al., 2022; Freeman & Svets, 2022). Berdasarkan identifikasi awal kegiatan di Desa Jikumerasa, Pulau Buru, keong bakau telah dimanfaatkan oleh masyarakat, tetapi pemanfaatannya masih cenderung sederhana dan belum berkembang menjadi produk olahan dengan bentuk, kemasan, dan nilai tambah yang lebih tinggi. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi pengolahan yang sederhana, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kapasitas masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini mengembangkan dua varian sambal berbahan dasar keong bakau, yaitu sambal keong bakau pedas gurih dan pedas manis, melalui pendekatan pemberdayaan perempuan pesisir. Kegiatan mencakup penguatan pengetahuan dan pengalaman masyarakat mengenai keong bakau, praktik pengolahan, pengembangan produk, serta evaluasi penerimaan melalui uji organoleptik. Evaluasi sensori digunakan untuk memperoleh gambaran awal mengenai penerimaan masyarakat terhadap karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan produk. Pendekatan pemberdayaan melalui diversifikasi produk berbasis sumber daya lokal diharapkan dapat memperkuat kapasitas perempuan sekaligus membuka peluang pengembangan usaha pangan masyarakat pesisir.

Dengan demikian, kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan pesisir di Desa Jikumerasa melalui inovasi pengolahan keong bakau menjadi produk pangan bernilai tambah, serta mengidentifikasi pengetahuan dan pengalaman masyarakat dan tingkat penerimaan organoleptik terhadap dua varian sambal keong bakau yang dikembangkan.

2. METODE

Lokasi dan Mitra

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di Desa Jikumerasa, Kecamatan Namlea, Kabupaten Buru, Provinsi Maluku, dengan mitra kegiatan berupa kelompok ibu-ibu PKK Desa Jikumerasa. Pemilihan lokasi dan mitra didasarkan pada potensi sumber daya lokal berupa keong bakau (*Telescopium telescopium*) serta kebutuhan mitra terhadap peningkatan keterampilan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal.

Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif, dengan menempatkan mitra sebagai pelaku utama dalam proses pengolahan produk. Pendekatan ini diterapkan melalui keterlibatan langsung mitra dalam pelatihan, praktik pembuatan produk, pengemasan, serta evaluasi penerimaan produk.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap melalui sosialisasi, pelatihan dan praktik, penerapan teknologi tepat guna, serta pendampingan dan evaluasi. Tahapan tersebut disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi mitra di lapangan. Rancangan awal kegiatan memang mencakup lima tahap, termasuk keberlanjutan program, tetapi untuk artikel ini tahap tersebut diposisikan sebagai bagian dari tindak lanjut, sedangkan tahapan yang menjadi fokus analisis adalah kegiatan yang telah dilaksanakan dan dievaluasi.

Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan langsung dengan mitra untuk menjelaskan tujuan kegiatan, potensi pemanfaatan keong bakau sebagai bahan pangan, serta peluang pengembangan produk olahan yang memiliki nilai tambah. Tahap ini juga digunakan untuk membangun pemahaman dan keterlibatan mitra sebelum kegiatan praktik dilaksanakan.

Pelatihan dan praktik pengolahan

Pelatihan dilakukan secara demonstratif dan praktik langsung. Mitra dilibatkan dalam proses pengolahan keong bakau menjadi produk sambal siap saji. Materi praktik mencakup penanganan bahan, pengolahan daging keong, pencampuran bahan, pengaturan cita rasa, hingga pengemasan produk. Pola pelatihan diarahkan agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan kembali dalam skala rumah tangga. Produk yang dikembangkan terdiri atas dua varian, yaitu sambal keong bakau pedas gurih dan sambal keong bakau pedas manis.

Penerapan teknologi tepat guna

Penerapan teknologi diarahkan pada penggunaan peralatan sederhana yang sesuai dengan kondisi produksi skala rumah tangga. Peralatan yang digunakan meliputi wajan stainless steel food grade, kompor hok bersumbu, portable chopper berkapasitas 1–2 L, dan

timbangan digital. Pengolahan daging keong dilakukan melalui perebusan pada kisaran 90–95°C, kemudian daging diolah dan dicampurkan dengan bahan sambal sesuai formulasi produk.

Untuk pengemasan, produk dimasukkan ke dalam wadah PET transparan berukuran 150 mL, kemudian ditutup menggunakan seal dan dilengkapi label produk. Dengan demikian, uraian metode mencerminkan teknologi yang benar-benar digunakan dalam pelaksanaan kegiatan, bukan teknologi yang masih berupa target dalam proposal.

Pendampingan dan evaluasi

Pendampingan dilakukan selama proses praktik untuk membantu mitra menerapkan tahapan pengolahan secara tepat dan konsisten. Evaluasi dilakukan melalui pengumpulan data mengenai pengalaman dan pengetahuan mitra terkait keong bakau serta penerimaan terhadap produk yang dihasilkan.

Responden dan Instrumen Evaluasi

Peserta kegiatan merupakan kelompok ibu-ibu PKK Desa Jikumerasa. Evaluasi pengetahuan, pengalaman, dan penerimaan produk dianalisis berdasarkan data dari 10 responden yang mengisi instrumen evaluasi.

Instrumen pertama berupa kuesioner pengetahuan dan pengalaman. Bagian pengalaman terdiri atas pertanyaan mengenai pengalaman responden dalam mengonsumsi keong bakau, mengolah keong bakau menjadi pangan, dan menjual keong bakau atau produk olahannya. Bagian pengetahuan terdiri atas 10 pernyataan yang dinilai menggunakan skala empat tingkat, yaitu 1 = tidak tahu, 2 = cukup tahu, 3 = tahu, dan 4 = sangat tahu. Instrumen tersebut digunakan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan responden terkait pemanfaatan dan pengolahan keong bakau.

Instrumen kedua berupa uji organoleptik/hedonik terhadap dua varian produk sambal. Penilaian menggunakan skala 1–5, yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral/biasa saja, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Atribut yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan (overall).

Teknik Analisis Data

Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Data pengalaman dan respons penerimaan produk disajikan dalam bentuk frekuensi dan persentase, sedangkan data pengetahuan dan hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan nilai rata-rata.

Persentase setiap kategori dihitung menggunakan rumus:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\% \dots\dots\dots (i)$$

Keterangan:

P = persentase responden (%)

f = frekuensi responden pada kategori tertentu

N = jumlah responden.

Nilai rata-rata penilaian dihitung menggunakan rumus:

$$X^- = \frac{\sum X}{N} \dots \dots \dots (ii)$$

Keterangan:

X^- = nilai rata-rata

$\sum X$ = jumlah seluruh skor

N = jumlah responden.

Hasil analisis digunakan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan pengalaman mitra serta tingkat penerimaan terhadap dua varian sambal keong bakau yang dihasilkan melalui kegiatan.

3. HASIL DAN DISKUSI

Pelaksanaan Kegiatan Pemberdayaan

Kegiatan pemberdayaan perempuan pesisir di Desa Jikumerasa dilaksanakan melalui sosialisasi, pelatihan dan praktik pengolahan, penerapan teknologi tepat guna, serta pendampingan dan evaluasi. Mitra terlibat langsung dalam pengolahan keong bakau hingga menghasilkan dua varian produk, yaitu sambal keong bakau pedas gurih dan pedas manis. Penggunaan peralatan sederhana dan sesuai dengan skala rumah tangga memungkinkan keterampilan yang diperoleh untuk direplikasi oleh mitra.

Diversifikasi tersebut sejalan dengan kajian pemberdayaan perempuan dalam perikanan skala kecil yang menunjukkan bahwa perempuan memiliki peran penting dalam inovasi, diversifikasi produk, dan pengembangan nilai tambah sumber daya perikanan (Freeman & Svendsen, 2022). Dengan demikian, kegiatan tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan, tetapi juga membuka ruang bagi perempuan untuk berperan dalam penciptaan nilai tambah sumber daya pesisir.

Pengalaman Mitra dalam Pemanfaatan Keong Bakau

Hasil evaluasi terhadap 10 responden menunjukkan bahwa 9 orang (90%) pernah mengonsumsi, 8 orang (80%) pernah mengolah, dan 7 orang (70%) pernah menjual keong bakau atau produk olahannya. Temuan ini menunjukkan bahwa masyarakat telah memiliki modal pengalaman lokal yang dapat dikembangkan menjadi kapasitas produktif melalui

inovasi pengolahan.

Temuan tersebut sejalan dengan Harper et al. (2020) mengenai pentingnya kontribusi perempuan dalam perikanan skala kecil. Chambon et al. (2024) juga menunjukkan bahwa partisipasi perempuan dalam pengelolaan perikanan masih terbatas di banyak konteks, sehingga penguatan keterlibatan perempuan menjadi bagian penting dalam pembangunan perikanan yang lebih inklusif. Dalam kegiatan ini, penguatan tersebut dilakukan melalui keterlibatan langsung perempuan dalam pengolahan dan pengembangan produk.

Pengetahuan dan Potensi Pemanfaatan Keong Bakau

Penilaian menggunakan 10 pernyataan dengan skala 1–4 menghasilkan skor rata-rata 3,33 dari maksimum 4 atau 83,25%.

Tabel 1. Rata-rata skor pengetahuan responden.

Indikator	Rata-rata	Interpretasi
Pengetahuan tentang keong bakau dan pemanfaatannya	3,33	Tinggi

Nilai tersebut menunjukkan bahwa responden telah memiliki pengetahuan yang relatif baik. Namun, hasil ini tidak ditafsirkan sebagai peningkatan pengetahuan karena tidak menggunakan desain pretest–posttest. Potensi pemanfaatan keong bakau sebagai pangan diperkuat oleh Silaban et al. (2026), yang melaporkan kandungan protein *Telescopium telescopium* segar sebesar 23,88% pada masyarakat Maluku Tengah serta menunjukkan adanya perubahan komposisi setelah pengolahan. Hal ini menunjukkan bahwa keong bakau memiliki potensi sebagai sumber pangan yang dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk.

Dalam perspektif *blue food*, pemanfaatan sumber daya akuatik juga dapat mendukung pangan dan penghidupan masyarakat pesisir. Quimby et al. (2023) menunjukkan bahwa sistem pangan akuatik dapat menciptakan peluang penghidupan berkelanjutan, termasuk bagi perempuan. Pengolahan keong bakau di Jikumerasa dengan demikian menghubungkan pemanfaatan pangan lokal dengan peluang penciptaan nilai tambah.

Diversifikasi Produk Sambal Keong Bakau

Kegiatan menghasilkan dua varian sambal, yaitu pedas gurih dan pedas manis, sebagai bentuk diversifikasi produk. Pengembangan ini memperluas pemanfaatan keong bakau dari konsumsi langsung menjadi produk olahan yang lebih praktis.

Hasil tersebut didukung oleh Rieuwpassa et al. (2023) yang menunjukkan bahwa daging dan tepung *T. telescopium* dapat digunakan dalam pengembangan produk pangan dengan penerimaan organoleptik yang baik. Silaban et al. (2026) juga menunjukkan bahwa pengolahan dapat memengaruhi karakteristik proksimat keong bakau. Dengan demikian, diversifikasi pengolahan memberikan peluang untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan

lokal sekaligus menghasilkan bentuk produk baru yang dapat dikembangkan oleh masyarakat.

Penerimaan Organoleptik Produk

Uji organoleptik menggunakan skala hedonik 1–5 terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan menunjukkan bahwa kedua produk memperoleh rata-rata 4,46.

Tabel 2. Hasil uji organoleptik dua varian sambal keong bakau.

Atribut	Pedas Gurih	Pedas Manis
Warna	4,50	4,50
Aroma	4,40	4,50
Rasa	4,30	4,30
Tekstur	4,50	4,60
Kesukaan keseluruhan	4,60	4,40
Rata-rata	4,46	4,46

Kedua varian berada pada tingkat penerimaan yang tinggi. Pedas gurih memperoleh skor tertinggi pada kesukaan keseluruhan (4,60), sedangkan pedas manis pada tekstur (4,60). Hasil ini sejalan dengan Rieuwpassa et al. (2023) mengenai penerimaan produk pangan berbahan *T. telescopium*. Penggunaan data sensori sebagai dasar penyempurnaan produk juga sejalan dengan Awaludin et al. (2022), yang memanfaatkan evaluasi konsumen dan sensori dalam pengembangan produk pangan skala kecil.

Preferensi dan Potensi Penerimaan Produk

Sebanyak 7 responden (70%) menyukai kedua varian, sedangkan 3 responden (30%) memilih pedas manis. Tidak ada responden yang memilih pedas gurih secara eksklusif. Meskipun kedua produk memiliki rata-rata organoleptik yang sama, preferensi langsung menunjukkan kecenderungan terhadap pedas manis. Hal ini menunjukkan pentingnya menggunakan lebih dari satu indikator penerimaan dalam pengembangan produk.

Pada aspek penerimaan awal, 8 responden (80%) bersedia mengonsumsi kembali, 9 responden (90%) tertarik membeli, dan 10 responden (100%) menilai produk layak dikembangkan.

Tabel 3. Potensi penerimaan produk.

Indikator	Ya	Mungkin	Tidak
Bersedia mengonsumsi kembali	8 (80%)	2 (20%)	0
Tertarik membeli	9 (90%)	1 (10%)	0
Layak dikembangkan untuk dijual	10 (100%)	0	0

Data tersebut menunjukkan potensi penerimaan awal yang positif, tetapi belum dapat dianggap sebagai bukti keberhasilan komersial karena jumlah responden terbatas dan belum dilakukan pengujian pasar yang lebih luas. Pendekatan penggunaan respons konsumen sebagai dasar pengembangan produk sejalan dengan Awaludin et al. (2022).

Masukan Responden dan Penyempurnaan Produk

Masukan responden terutama berkaitan dengan pencucian bahan menggunakan air garam untuk mengurangi lendir dan aroma, serta penyesuaian rasa pada varian pedas gurih, khususnya jumlah garam. Beberapa responden menilai pedas manis sudah sesuai, sementara lainnya mengusulkan pengembangan varian rasa tambahan.

Masukan tersebut menunjukkan bahwa evaluasi konsumen dapat menjadi dasar iterasi pengembangan produk. Adjei et al. (2026) menekankan pentingnya evaluasi sensori dan keterlibatan konsumen dalam *consumer-led product development*, terutama untuk pengembangan pangan lokal. Dalam kegiatan ini, respons kuantitatif dan kualitatif memberikan informasi praktis untuk menentukan atribut yang perlu dipertahankan dan diperbaiki.

Implikasi terhadap Pemberdayaan Perempuan Pesisir

Secara keseluruhan, kegiatan menghubungkan potensi sumber daya lokal, pengalaman masyarakat, inovasi pengolahan, dan peluang penciptaan nilai tambah. Keong bakau yang telah dikenal masyarakat dikembangkan menjadi dua produk sambal dengan penerimaan organoleptik 4,46 dan minat membeli awal sebesar 90%.

Dari perspektif pemberdayaan, kegiatan memberikan ruang kepada perempuan untuk terlibat sebagai pelaku pengolahan dan pengembangan produk. Hal ini sejalan dengan Chambon et al. (2024) dan Freeman & Svendsen (2022) yang menekankan pentingnya partisipasi, inovasi, dan diversifikasi oleh perempuan dalam sistem perikanan skala kecil. Perspektif *blue food* yang dikemukakan Quimby et al. (2023) semakin memperkuat bahwa pemanfaatan sumber daya akuatik dapat diarahkan tidak hanya untuk pangan, tetapi juga penghidupan masyarakat pesisir.

Namun, hasil ini masih merupakan tahap awal pengembangan produk, bukan bukti keberhasilan usaha komersial. Tahap berikutnya perlu mencakup standardisasi formulasi, pengujian keamanan dan daya simpan, analisis biaya dan harga jual, penyempurnaan kemasan, serta pengujian pasar dengan konsumen yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan telah menghasilkan dasar yang cukup kuat untuk melanjutkan pengembangan produk pangan lokal dan kapasitas ekonomi mitra.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan perempuan pesisir di Desa Jikumerasa berhasil mengembangkan pemanfaatan keong bakau (*Telescopium telescopium*) menjadi dua produk pangan, yaitu sambal keong bakau pedas gurih dan pedas manis. Kegiatan menunjukkan bahwa

masyarakat telah memiliki pengalaman dalam mengonsumsi, mengolah, dan menjual keong bakau yang dapat menjadi modal awal untuk pengembangan produk berbasis sumber daya lokal.

Hasil evaluasi menunjukkan tingkat pengetahuan responden sebesar 83,25%, sedangkan kedua varian sambal memperoleh rata-rata penerimaan organoleptik 4,46. Sebanyak 90% responden menyatakan tertarik membeli, dan seluruh responden menilai produk layak dikembangkan. Temuan tersebut menunjukkan adanya potensi awal pengembangan produk pangan lokal berbasis keong bakau sekaligus peluang penguatan peran perempuan dalam penciptaan nilai tambah sumber daya pesisir.

Pengembangan selanjutnya perlu diarahkan pada standarisasi formulasi, pengujian keamanan dan daya simpan, analisis biaya produksi dan harga jual, penyempurnaan kemasan, serta pengujian pasar yang lebih luas. Dengan demikian, hasil kegiatan ini menjadi dasar awal bagi pengembangan produk pangan lokal yang lebih aman, konsisten, dan berkelanjutan serta berpotensi mendukung penguatan ekonomi perempuan pesisir.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada ibu-ibu PKK Desa Jikumerasa yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan, hingga evaluasi. Apresiasi juga disampaikan kepada seluruh tim pelaksana pengabdian atas kontribusi, kerja sama, dan komitmen dalam mempersiapkan serta melaksanakan kegiatan sehingga dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Adjei, M. Y. B., Oduro, A. F., Amissah, J. G. N., Aboagye, C. W., Addo-Preko, E., Tagoe, B. N. D., Asem, F. E., & Amissah, J. N. (2026). Integrative review on the use of sensory evaluation methods in consumer-led product development for indigenous fruits and vegetables. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 9. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1657001>
- Aisyah, S., Pamungkas, A., & Wulansari, D. (2022). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Dalam Pengembangan Produk Olahan Rumput Laut Di Desa Batu Beriga, Bangka Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.33019/jpu.v9i1.3486>
- Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 103–110. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.103>
- Butarbutar, D. N. P., Sintani, L., & Harinie, L. T. (2020). Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pemberdayaan Perempuan. *Journal of Environment and*

Management, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.37304/jem.v1i1.1203>

- Chambon, M., Miñarro, S., Fernandez, S. A., Porcher, V., Reyes-Garcia, V., Drouet, H. T., & Ziveri, P. (2024). A synthesis of women ' s participation in small - scale fisheries management : why women ' s voices matter. *Reviews in Fish Biology and Fisheries*, 34, 43–63. <https://doi.org/10.1007/s11160-023-09806-2>
- Freeman, R., & Svells, K. (2022). Women ' s empowerment in small-scale fisheries : The impact of Fisheries Local Action Groups. *Marine Policy*, 136. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2021.104907>
- Gephart, J. A., Henriksson, P. J. G., Parker, R. W. R., Shepon, A., Gorospe, K. D., Bergman, K., Eshel, G., Golden, C. D., Halpern, B. S., Hornborg, S., Jonell, M., Metian, M., Mifflin, K., Newton, R., Tyedmers, P., Zhang, W., Ziegler, F., & Troell, M. (2021). Environmental performance of blue foods. *Nature*, 597(7876), 360–365. <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03889-2>
- Golden, C. D., Koehn, J. Z., Shepon, A., Passarelli, S., Free, C. M., Viana, D. F., Matthey, H., Eurich, J. G., Gephart, J. A., Fluet-Chouinard, E., Nyboer, E. A., Lynch, A. J., Kjelleve, M., Bromage, S., Charlebois, P., Barange, M., Vannuccini, S., Cao, L., Kleisner, K. M., ... Thilsted, S. H. (2021). Aquatic foods to nourish nations. *Nature*, 598(7880), 315–320. <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03917-1>
- Harahap, I. M., Syahrial, Erniati, Erlangga, Emanullah, & Ezraneti, R. (2022). Gastropoda *Telescopium telescopium* (Linnaeus , 1758) di Hutan Mangrove Desa Cut Mamplam Provinsi Aceh , Indonesia. *Jurnal Kelautan Tropis*, 25(2), 156–168. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jkt.v25i2.13353>
- Harper, S., Adshade, M., Lam, V. W. Y., Pauly, D., & Sumaila, U. R. (2020). Valuing invisible catches: Estimating the global contribution by women to small-scale marine capture fisheries production. *PLoS ONE*, 15(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228912>
- Hicks, C. C., Cohen, P. J., Graham, N. A. J., Nash, K. L., Allison, E. H., D'Lima, C., Mills, D. J., Roscher, M., Thilsted, S. H., Thorne-Lyman, A. L., & MacNeil, M. A. (2019). Harnessing global fisheries to tackle micronutrient deficiencies. *Nature*, 574(7776), 95–98. <https://doi.org/10.1038/s41586-019-1592-6>
- Istiqomah, T. (2018). Analisis Gender Peran Wanita Sebagai Stimulator Ekonomi Keluarga Nelayan Di Pesisir Kabupaten Sidoarjo. *Fish Scientiae*, 8(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v8i1.129>
- Misrina, Rahardjo, S. T., Rusyidi, B., & Gunawan, B. (2022). Coastal Women Empowerment Through Processing Of Fishery Products In Ternate City. *Sosiohumaniora - Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 24(3), 429–433. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v24i3.42213>
- Naylor, R. L., Kishore, A., Sumaila, U. R., Issifu, I., Hunter, B. P., Belton, B., Bush, S. R., Cao, L., Gelcich, S., Gephart, J. A., Golden, C. D., Jonell, M., Koehn, J. Z., Little, D. C., Thilsted, S. H., Tigchelaar, M., & Crona, B. (2021). Blue food demand across geographic and temporal scales. *Nature Communications*, 12(1), 5413. <https://doi.org/10.1038/s41467-021-25516-4>
- Quimby, B., Roque, A. D., Nébié, E. K. I., Levine, A., Amaama, S. A., Wutich, A., Brewis, A., & Samuelu, L. E. (2023). Blue Food Sovereignty Benefits Social - Ecological Resilience : A Case Study of Small - Scale Fisheries Co - Management and Mariculture

- in Samoa. *Human Ecology*, 51, 279–289. <https://doi.org/10.1007/s10745-023-00401-4>
- Ridhowati, S., Rachmawati, S. H., Susi Lestari, P. A. P., Herpandi, Widiastuti, I., Supriadi, A., & Nugroho, G. D. (2022). Pemberdayaan Warga Desa Pulau Semambu melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 319–327. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/agrokreatif.8.3.320-328>
- Rieuwpassa, F., Silaban, B. br., & Kelanohon, S. R. (2023). Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Kue Kering Dengan Penambahan Daging Dan Tepung Keong Bakau (*Telescopium telescopium*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 370–380. <https://doi.org/https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.45994>
- Saparita, R., Surachman, D. N., Astro, H. M., Sukirno, & Apriliyadi, K. E. (2020). Sustainable Community Development for Developing of Coastal Areas in Alor Regency, East Nusa Tenggara, Indonesia. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran Dan Dakwah Pembangunan*, 4(2), 367–390. <https://doi.org/10.14421/jpm.2020.042-05>
- Silaban, B. br., Velvisa, F., Tupan, O., M, E. E. E., & Nanlohy. (2026). Proximate Composition Of Fresh And Processed Mangrove Snail *Telescopium Telescopium*. *Jurnal Perikanan*, 16(3). <https://doi.org/http://doi.org/10.29303/jp.v16i3.2251>
- Solano, N., Lopez-Ercilla, I., Melo, F. J. F.-R., & Torre, J. (2020). Unveiling Women's Roles and Inclusion in Mexican Small-Scale Fisheries (SSF). *Frontiers in Marine Science*, 7. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fmars.2020.617965>