

Stik Gurita Kaya Protein Dan Omega-3: Inovasi Camilan Sehat Berbasis Potensi Laut Lokal Di Kabupaten Kaur

Pirda Maya Tika ¹, Ansyorollah ², Nova Hanipa ³, Pupi Puspita ⁴, Sabira Putri Nanda ⁵, Julius Habibi ⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ pirdamaya14@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [28 Juni 2026]

Revised [30 Juli 2026]

Accepted [31 Juli 2026]

KEYWORDS

Entrepreneurship, Local Food, Octopus, Product Innovation, Smes.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Kabupaten Kaur merupakan salah satu wilayah pesisir di Provinsi Bengkulu yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, khususnya komoditas gurita (*Octopus* sp.). Selama ini, hasil tangkapan gurita umumnya dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh nelayan maupun pelaku usaha masih relatif rendah. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya inovasi produk olahan yang mampu meningkatkan daya saing hasil perikanan sekaligus memberikan peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan produk Stik Gurita Kaya Protein dan Omega-3 sebagai camilan sehat yang memiliki nilai gizi tinggi, cita rasa khas, dan nilai ekonomi yang lebih baik dibandingkan produk segar. Metode pelaksanaan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu identifikasi potensi wilayah, analisis kebutuhan pasar, formulasi produk, proses produksi, pengemasan, serta strategi pemasaran secara langsung maupun digital. Tahapan produksi meliputi pembersihan bahan baku, perebusan, penghalusan daging gurita, pencampuran adonan, pembentukan stik, penggorengan, penirisan, pendinginan, hingga pengemasan menggunakan standing pouch. Selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap kualitas produk dan analisis sederhana mengenai biaya produksi serta potensi keuntungan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk stik gurita berhasil dikembangkan menjadi camilan sehat dengan karakteristik tekstur renyah, cita rasa gurih, warna kuning keemasan, dan kandungan protein serta omega-3 yang tinggi. Produk dikemas dalam kemasan modern sehingga memiliki daya tarik bagi konsumen. Kapasitas produksi mencapai sekitar 35 kemasan per hari dengan harga jual Rp15.000 per kemasan, menghasilkan omzet rata-rata sekitar Rp525.000 per hari. Inovasi ini memberikan nilai tambah terhadap komoditas gurita lokal, meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa, serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis hasil laut di Kabupaten Kaur.

ABSTRACT

Kaur Regency is one of the coastal areas in Bengkulu Province with abundant marine resources, particularly octopus (*Octopus* sp.). Most octopus catches are still marketed as fresh products, resulting in relatively low added economic value for fishermen and small-scale businesses. Therefore, product innovation is needed to increase the competitiveness of marine products while creating new business opportunities based on local resources. This community engagement activity aimed to develop High-Protein and Omega-3 Octopus Sticks as a healthy snack with high nutritional value and greater economic potential. The implementation method consisted of regional potential identification, market analysis, product formulation, production process, packaging development, and marketing through both direct and digital channels. The production process included cleaning fresh octopus, boiling, grinding, mixing with other ingredients, shaping, frying, draining, cooling, and packaging using standing pouches. Product quality and business feasibility were then evaluated through production cost and revenue analysis. The results demonstrated that octopus sticks were successfully developed into a nutritious snack characterized by a crispy texture, savory taste, golden-yellow color, and high protein and omega-3 content. The product was packaged attractively to improve market competitiveness. Daily production reached approximately 35 packages with a selling price of IDR 15,000 per package, generating an average daily turnover of IDR 525,000. This innovation increased the added value of local octopus commodities, enhanced students' entrepreneurial skills, and created opportunities for sustainable marine-based businesses in Kaur Regency.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang sangat melimpah. Wilayah pesisir tidak hanya berfungsi sebagai kawasan produksi hasil laut, tetapi juga menjadi sumber penghidupan utama bagi masyarakat. Sektor perikanan memberikan kontribusi penting terhadap pembangunan ekonomi nasional melalui penyediaan bahan pangan bergizi, penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, serta pengembangan industri berbasis sumber daya lokal. Oleh karena itu, optimalisasi pemanfaatan hasil laut melalui inovasi produk merupakan salah satu strategi yang perlu terus dikembangkan guna meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan. Kabupaten Kaur merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Bengkulu yang memiliki garis pantai yang cukup panjang dan potensi sumber daya perikanan yang besar. Berbagai jenis hasil tangkapan laut diperoleh setiap hari oleh nelayan, seperti ikan, udang, cumi-cumi, kepiting, dan gurita. Salah satu komoditas yang memiliki prospek ekonomi cukup tinggi adalah gurita (*Octopus* sp.).

Komoditas ini memiliki permintaan pasar yang terus meningkat baik di dalam negeri maupun untuk kebutuhan ekspor. Namun demikian, sebagian besar hasil tangkapan gurita masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah yang diperoleh nelayan relatif rendah. Kondisi tersebut menyebabkan harga jual gurita sangat bergantung pada fluktuasi pasar dan jumlah hasil tangkapan harian. Pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Diversifikasi produk mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan kualitas produk, memperluas pangsa pasar, serta memberikan keuntungan ekonomi yang lebih besar dibandingkan penjualan bahan mentah. Selain itu, inovasi produk juga mampu meningkatkan daya saing UMKM lokal dalam menghadapi persaingan industri pangan yang semakin kompetitif. Di sisi lain, perubahan pola konsumsi masyarakat saat ini menunjukkan adanya peningkatan minat terhadap makanan ringan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Konsumen mulai memperhatikan kandungan gizi, keamanan pangan, komposisi bahan baku, serta proses produksi yang higienis. Fenomena tersebut membuka peluang besar bagi pengembangan camilan sehat berbasis hasil laut yang memiliki kandungan protein tinggi dan lemak sehat. Gurita merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kualitas gizi sangat baik. Selain mengandung protein dalam jumlah tinggi, gurita juga kaya akan asam lemak omega-3, vitamin B12, selenium, fosfor, zat besi, kalium, dan berbagai mineral penting lainnya. Kandungan omega-3 diketahui berperan dalam menjaga kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, membantu perkembangan sistem saraf, serta mengurangi risiko berbagai penyakit degeneratif. Dengan kandungan gizi tersebut, gurita memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional yang memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat.

Sayangnya, produk olahan gurita masih relatif terbatas dibandingkan komoditas hasil laut lainnya. Sebagian besar inovasi produk olahan lebih banyak memanfaatkan ikan, udang, ataupun cumi-cumi, sedangkan gurita belum banyak diolah menjadi makanan ringan siap konsumsi. Kondisi ini memberikan peluang yang cukup besar untuk mengembangkan produk baru yang memiliki karakteristik unik sekaligus mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas gurita.

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Dehasen Bengkulu melaksanakan kegiatan kewirausahaan melalui pengembangan produk Stik Gurita Kaya Protein dan Omega-3. Produk ini dirancang sebagai makanan ringan yang memadukan cita rasa gurih khas hasil laut dengan kandungan gizi yang tinggi. Selain menjadi alternatif camilan sehat, produk ini diharapkan mampu meningkatkan pemanfaatan sumber daya lokal serta memberikan kontribusi terhadap pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi daerah. Pengembangan produk tidak hanya difokuskan pada proses produksi, tetapi juga memperhatikan aspek keamanan pangan, desain kemasan, identitas merek, strategi pemasaran digital, serta analisis kelayakan usaha. Pendekatan tersebut dilakukan agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang lebih tinggi dan mampu diterima oleh berbagai segmen konsumen.

Melalui kegiatan ini diharapkan terbentuk model usaha berbasis hasil laut yang dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat, pelaku UMKM, maupun mahasiswa dalam mengembangkan produk pangan lokal yang inovatif, bernilai ekonomi tinggi, serta mendukung pembangunan ekonomi berkelanjutan di wilayah pesisir. Selain itu, kegiatan ini menjadi sarana implementasi pembelajaran kewirausahaan melalui pengalaman langsung dalam mengelola proses produksi, pemasaran, hingga evaluasi usaha sehingga mampu meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon entrepreneur di bidang pangan berbasis sumber daya lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk kegiatan kewirausahaan mahasiswa yang berfokus pada pengembangan produk pangan inovatif berbasis potensi sumber daya laut lokal di Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu. Produk yang dikembangkan adalah Stik Gurita Kaya Protein dan Omega-3 sebagai alternatif camilan sehat yang memiliki nilai tambah ekonomi. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan yang meliputi identifikasi potensi wilayah, pengembangan produk, pengemasan, pemasaran, serta evaluasi hasil usaha.

Identifikasi Potensi dan Analisis Permasalahan

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi lapangan terhadap potensi sumber daya laut di Kabupaten Kaur. Observasi bertujuan untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku, peluang pasar, serta berbagai kendala yang dihadapi dalam pemanfaatan hasil perikanan lokal. Kegiatan dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap aktivitas nelayan, pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta kondisi pasar makanan ringan di Kabupaten Kaur. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa gurita merupakan salah satu komoditas hasil laut yang tersedia dalam jumlah cukup melimpah sepanjang tahun. Namun demikian, sebagian besar hasil tangkapan masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga

nilai tambah produk relatif rendah. Selain itu, masih terbatasnya inovasi produk olahan berbahan dasar gurita menyebabkan peluang pengembangan usaha belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menjadi dasar dalam merancang inovasi produk stik gurita sebagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Perancangan Produk

Tahap selanjutnya adalah penyusunan konsep produk yang akan dikembangkan. Produk dirancang sebagai makanan ringan berbentuk stik dengan karakteristik renyah, gurih, serta memiliki kandungan protein dan asam lemak omega-3 yang tinggi. Konsep produk disusun dengan mempertimbangkan aspek kualitas bahan baku, keamanan pangan, kemudahan proses produksi, daya simpan produk, serta minat konsumen terhadap camilan sehat.

Bahan baku utama yang digunakan adalah gurita segar yang diperoleh dari nelayan lokal Kabupaten Kaur. Bahan pendukung terdiri atas tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam, kaldu bubuk, merica, dan minyak goreng. Seluruh bahan dipilih berdasarkan kualitas, ketersediaan, serta kemampuannya menghasilkan produk dengan cita rasa dan tekstur yang diharapkan.

Proses Produksi

Proses produksi dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi pangan. Tahapan produksi meliputi:

a. Persiapan bahan baku

Gurita segar dicuci menggunakan air mengalir hingga bersih untuk menghilangkan lendir, pasir, dan kotoran yang masih menempel. Selanjutnya bagian isi perut dibersihkan sehingga bahan baku siap diolah.

b. Perebusan

Gurita direbus selama kurang lebih 20–30 menit hingga teksturnya menjadi empuk. Proses perebusan bertujuan mengurangi aroma amis, mempermudah proses penghalusan, serta meningkatkan keamanan pangan dengan mengurangi kontaminasi mikroorganisme.

c. Penghalusan bahan

Setelah proses perebusan selesai dan suhu bahan menurun, daging gurita dipotong menjadi bagian-bagian kecil kemudian dihaluskan menggunakan blender atau *food processor* hingga diperoleh tekstur yang lembut.

d. Pembuatan adonan

Daging gurita yang telah halus dicampurkan dengan tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk. Seluruh bahan diaduk hingga menghasilkan adonan yang homogen dan mudah dibentuk.

e. Pembentukan stik

Adonan dipipihkan menggunakan *rolling pin* kemudian dipotong memanjang menyerupai bentuk stik dengan ukuran yang relatif seragam agar proses penggorengan berlangsung merata.

f. Penggorengan

Stik gurita digoreng menggunakan minyak panas pada suhu sekitar 160–170°C hingga berubah warna menjadi kuning keemasan dengan tekstur renyah.

g. Penirisan dan pendinginan

Produk yang telah matang ditiriskan untuk mengurangi kadar minyak, kemudian didinginkan pada suhu ruang sebelum dikemas. Tahapan ini bertujuan menjaga kerenyahan produk dan mencegah terbentuknya uap air di dalam kemasan.

Pengemasan Produk

Produk yang telah dingin dikemas menggunakan standing pouch berbahan aluminium foil yang memiliki kemampuan melindungi produk dari udara dan kelembapan. Kemasan dirancang agar menarik sekaligus memberikan informasi penting kepada konsumen, meliputi nama produk, komposisi, berat bersih, informasi nilai gizi, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, identitas produsen, serta ruang untuk pencantuman nomor izin edar dan sertifikasi halal apabila telah diperoleh. Pengemasan yang baik diharapkan mampu meningkatkan daya simpan, menjaga mutu produk, serta memperkuat identitas merek.

Strategi Pemasaran

Pemasaran produk dilakukan melalui kombinasi pemasaran langsung dan pemasaran digital. Penjualan langsung dilakukan kepada masyarakat sekitar, mahasiswa, dosen, pegawai, serta pada kegiatan bazar dan pameran kewirausahaan. Sementara itu, pemasaran digital memanfaatkan media sosial seperti Instagram, Facebook, TikTok, dan WhatsApp Business untuk memperluas jangkauan

promosi. Selain melalui media sosial, produk juga dipasarkan melalui marketplace serta direncanakan untuk dititipkan pada toko oleh-oleh khas Kabupaten Kaur dan minimarket lokal. Strategi promosi yang diterapkan meliputi pemberian diskon pada masa peluncuran produk, paket bundling, pemberian sampel gratis saat kegiatan bazar, serta pengembangan program reseller bagi mahasiswa dan masyarakat.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan kewirausahaan yang telah dilaksanakan. Aspek yang dievaluasi meliputi kualitas produk, kapasitas produksi, biaya produksi, harga jual, omzet penjualan, dan estimasi keuntungan usaha. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik berupa tekstur renyah, rasa gurih, warna kuning keemasan, aroma khas gurita, dan dikemas dalam kemasan 100 gram.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kapasitas produksi mencapai sekitar 35 kemasan per hari dengan harga jual Rp15.000,00 per kemasan. Estimasi omzet harian sebesar Rp525.000,00, dengan biaya produksi sekitar Rp300.000,00 sehingga diperoleh estimasi laba bersih sekitar Rp225.000,00 per hari. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk stik gurita memiliki prospek ekonomi yang cukup baik serta berpotensi menjadi salah satu produk unggulan berbasis hasil laut lokal di Kabupaten Kaur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan kewirausahaan yang dilaksanakan berhasil menghasilkan produk inovatif berupa Stik Gurita Kaya Protein dan Omega-3 sebagai camilan sehat berbasis hasil laut lokal Kabupaten Kaur. Seluruh tahapan kegiatan mulai dari identifikasi potensi, formulasi produk, proses produksi, pengemasan hingga pemasaran telah terlaksana sesuai dengan perencanaan. Produk yang dihasilkan merupakan bentuk diversifikasi olahan gurita yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan gurita segar yang selama ini menjadi komoditas utama hasil tangkapan nelayan.

Pengembangan produk diawali dengan identifikasi potensi sumber daya laut di Kabupaten Kaur. Hasil observasi menunjukkan bahwa gurita merupakan salah satu hasil tangkapan yang tersedia dalam jumlah cukup melimpah sepanjang tahun. Ketersediaan bahan baku tersebut menjadi faktor pendukung utama dalam pengembangan produk berbasis hasil laut. Selain itu, harga gurita di tingkat nelayan relatif terjangkau sehingga memungkinkan pengembangan usaha dengan biaya produksi yang masih kompetitif.

Selain ketersediaan bahan baku, gurita juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Kandungan protein yang tinggi, asam lemak omega-3, vitamin B12, selenium, fosfor, zat besi, serta kalium menjadi nilai tambah yang dapat meningkatkan daya tarik produk di kalangan masyarakat yang mulai menerapkan pola konsumsi sehat. Oleh karena itu, inovasi pengolahan gurita menjadi makanan ringan dinilai memiliki prospek yang cukup baik.

Selama pelaksanaan kegiatan, seluruh proses produksi dilakukan dengan memperhatikan aspek higiene dan sanitasi pangan. Bahan baku dipilih dalam kondisi segar, kemudian melalui tahapan pencucian, perebusan, penghalusan, pencampuran adonan, pembentukan stik, penggorengan, penirisan, pendinginan, hingga pengemasan menggunakan standing pouch. Proses tersebut menghasilkan produk dengan karakteristik tekstur renyah, warna kuning keemasan, aroma khas gurita, dan cita rasa gurih yang dapat diterima oleh konsumen. Produk yang dihasilkan memiliki berat bersih 100 gram per kemasan. Penggunaan kemasan standing pouch berbahan aluminium foil memberikan perlindungan yang baik terhadap kelembapan dan udara sehingga mampu mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan. Selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan juga dirancang sebagai media promosi dengan menampilkan identitas produk, komposisi bahan, informasi gizi, berat bersih, tanggal produksi, serta identitas produsen.

Dalam aspek pemasaran, kegiatan ini memanfaatkan kombinasi strategi pemasaran konvensional dan digital. Penjualan dilakukan secara langsung kepada masyarakat sekitar, mahasiswa, dosen, serta melalui kegiatan bazar kewirausahaan. Selain itu, promosi juga dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, TikTok, dan WhatsApp Business. Strategi tersebut memberikan peluang yang lebih luas dalam memperkenalkan produk kepada calon konsumen tanpa terbatas oleh wilayah pemasaran.

Berdasarkan hasil evaluasi usaha, kapasitas produksi mencapai sekitar 35 kemasan setiap hari dengan harga jual Rp15.000,00 per kemasan. Dengan kapasitas tersebut diperoleh omzet harian sekitar Rp525.000,00. Setelah dikurangi biaya produksi sekitar Rp300.000,00, diperoleh estimasi laba bersih sekitar Rp225.000,00 per hari. Hasil ini menunjukkan bahwa produk stik gurita memiliki prospek ekonomi yang cukup menjanjikan apabila dikembangkan secara berkelanjutan.

Pembahasan

Pengembangan produk berbasis sumber daya lokal merupakan salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan sekaligus mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir. Selama ini sebagian besar hasil tangkapan gurita di Kabupaten Kaur dipasarkan dalam bentuk segar sehingga keuntungan yang diperoleh nelayan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar. Melalui inovasi pengolahan menjadi stik gurita, komoditas tersebut memperoleh nilai tambah yang lebih tinggi karena mengalami proses diversifikasi produk.

Diversifikasi produk pangan merupakan salah satu bentuk inovasi yang mampu meningkatkan daya saing usaha kecil dan menengah. Produk olahan tidak hanya memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan bahan mentah, tetapi juga memiliki umur simpan yang lebih panjang sehingga risiko kerugian akibat kerusakan bahan dapat dikurangi. Kondisi tersebut menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan keberlanjutan usaha berbasis hasil laut.

Keunggulan utama produk yang dikembangkan terletak pada penggunaan gurita sebagai bahan baku utama. Dibandingkan berbagai jenis makanan ringan yang umumnya berbahan tepung, stik gurita memiliki kandungan protein yang lebih tinggi sehingga mampu memberikan nilai gizi yang lebih baik kepada konsumen. Kandungan asam lemak omega-3 yang terdapat pada gurita juga menjadi nilai jual tersendiri karena semakin banyak masyarakat yang memperhatikan manfaat pangan terhadap kesehatan. Selain aspek gizi, kualitas produk juga dipengaruhi oleh proses produksi yang dilakukan secara higienis. Penerapan prosedur produksi yang baik mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, perebusan, penggorengan hingga pengemasan berkontribusi terhadap mutu produk yang dihasilkan. Penggunaan standing pouch aluminium foil juga memberikan perlindungan yang lebih baik dibandingkan kemasan plastik biasa karena mampu mengurangi paparan udara dan kelembapan yang dapat menyebabkan penurunan kualitas produk.

Strategi pemasaran yang diterapkan menunjukkan bahwa media digital memiliki peran yang semakin penting dalam pengembangan usaha mikro. Pemanfaatan media sosial memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk menjangkau konsumen yang lebih luas dengan biaya promosi yang relatif rendah. Selain meningkatkan penjualan, media sosial juga berfungsi sebagai sarana membangun identitas merek (*branding*) sehingga produk lebih mudah dikenal oleh masyarakat.

Kegiatan bazar kewirausahaan juga memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan penjualan sekaligus menjadi media untuk memperoleh umpan balik dari konsumen. Melalui interaksi langsung dengan pembeli, tim memperoleh berbagai masukan mengenai rasa, tekstur, kemasan, dan harga produk yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk berikutnya. Dari aspek ekonomi, hasil analisis menunjukkan bahwa usaha stik gurita memiliki peluang yang cukup menjanjikan. Estimasi laba bersih sekitar Rp225.000,00 per hari menunjukkan bahwa produk ini layak dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga maupun UMKM. Apabila kapasitas produksi ditingkatkan melalui penggunaan peralatan yang lebih modern serta perluasan jaringan pemasaran, maka omzet usaha diperkirakan dapat meningkat secara signifikan.

Walaupun demikian, beberapa tantangan masih perlu diperhatikan. Produk masih memerlukan legalitas berupa izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), sertifikasi halal, serta pendaftaran merek dagang agar mampu bersaing pada pasar yang lebih luas. Selain itu, inovasi varian rasa, peningkatan desain kemasan, serta optimalisasi pemasaran digital perlu terus dilakukan untuk meningkatkan daya saing produk di tengah persaingan industri makanan ringan yang semakin kompetitif.

Secara keseluruhan, kegiatan kewirausahaan ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif berbasis hasil laut lokal, tetapi juga memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa dalam mengelola suatu usaha mulai dari identifikasi peluang, pengembangan produk, produksi, pemasaran, hingga evaluasi usaha. Pengalaman tersebut menjadi bekal penting dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang kreatif, inovatif, dan berorientasi pada pemanfaatan potensi daerah. Dengan dukungan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan pelaku UMKM, produk stik gurita memiliki peluang untuk berkembang menjadi salah satu produk unggulan Kabupaten Kaur yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengembangan produk Stik Gurita Kaya Protein dan Omega-3 telah berhasil menghasilkan inovasi produk pangan berbasis potensi hasil laut lokal Kabupaten Kaur yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan komoditas gurita yang dipasarkan dalam bentuk segar. Pemanfaatan gurita sebagai bahan baku utama memberikan keunggulan produk berupa kandungan protein yang tinggi, asam lemak omega-3, serta cita rasa khas yang mampu menjadi alternatif camilan sehat bagi masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahapan identifikasi potensi wilayah, formulasi produk, proses produksi, pengemasan, pemasaran, hingga evaluasi usaha. Seluruh tahapan tersebut mampu meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam menerapkan konsep kewirausahaan secara nyata sekaligus memberikan pengalaman dalam pengelolaan usaha berbasis potensi daerah. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik tekstur renyah, rasa gurih, warna kuning keemasan, dan dikemas menggunakan standing pouch yang menarik sehingga memiliki daya saing yang lebih baik di pasaran.

Hasil evaluasi usaha menunjukkan bahwa pengembangan stik gurita memiliki prospek ekonomi yang cukup menjanjikan. Dengan kapasitas produksi sekitar 35 kemasan per hari dan harga jual Rp15.000,00 per kemasan, usaha mampu menghasilkan omzet rata-rata sekitar Rp525.000,00 per hari dengan estimasi laba bersih sekitar Rp225.000,00 per hari. Capaian tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi produk hasil laut mampu meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga memberikan dampak sosial berupa peningkatan pengetahuan mengenai pentingnya inovasi produk, pengembangan kewirausahaan, pemanfaatan teknologi pemasaran digital, serta penguatan kerja sama antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam mengembangkan potensi daerah. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat dan pengembangan UMKM berbasis hasil laut.

Ke depan, pengembangan produk perlu diarahkan pada peningkatan kualitas kemasan, diversifikasi varian rasa, pengurusan legalitas usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), sertifikasi halal, serta pendaftaran merek dagang. Selain itu, perluasan pemasaran melalui platform digital dan kerja sama dengan pemerintah daerah maupun pelaku usaha diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk sehingga dapat menjadi salah satu produk unggulan Kabupaten Kaur.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kaur. (2024). *Kabupaten Kaur dalam Angka 2024*. BPS Kabupaten Kaur.
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2023). *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal PDSPKP Tahun 2023*. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2023). *Statistik Kelautan dan Perikanan Indonesia 2023*. KKP RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2021). *Marketing 5.0: Technology for Humanity*. John Wiley & Sons.
- Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2022). *Pedoman Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal*. Kementerian Koperasi dan UKM RI.
- Nugraha, A., Suryani, D., & Prasetyo, B. (2022). Diversifikasi produk hasil perikanan sebagai upaya peningkatan nilai tambah UMKM pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(4), 455–463.
- Pratama, R., & Lestari, E. (2023). Inovasi produk pangan lokal dalam meningkatkan daya saing usaha mikro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(2), 121–130.
- Putri, N., Hidayat, T., & Yuliana, D. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan hasil laut berbasis potensi lokal. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(1), 45–56.
- Sari, R., Handayani, S., & Kurniawan, A. (2024). Strategi pemasaran digital pada UMKM pangan berbasis hasil perikanan. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 12(1), 52–64.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Yusuf, M., Rahman, A., & Fitriani, N. (2024). Pengembangan produk pangan lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(1), 88–99.