

Penyuluhan dan Pelatihan Pengembangan Produk "KEHA" Pada Kader Pkk di Desa Kasulatombi Buton Utara

Education and Training on the Development of 'KEHA' Products for PKK Cadres in Kasulatombi Village, North Buton

Rosdarni^{1,6}, Yuliana Muslimin^{2,6}, La Ode Muslimin^{3,4,6}, Fatma Sari Siharis^{1,5,6}

¹ Program Studi Farmasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Mandala Waluya

² Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ilmu Sosial dan Bisnis, Universitas Mandala Waluya

³ Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Mandala Waluya

⁴ Mahasiswa Program Doktor, Program Studi Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Padjadjaran

⁵ Mahasiswa Program Doktor, Program Studi Farmakologi dan Farmasi Klinis, Sekolah Farmasi, Institut Teknologi Bandung

⁶ Lembaga Riset - Pusat Studi dan Riset Kearifan Lokal Daerah

Vol. 6 No. 2, Desember 2025



10.35311/jmpm.v6i2.566

Informasi Artikel:

Submitted: 28 April 2025

Accepted: 18 Agustus 2025

*Penulis Korespondensi:

Fatma Sari Siharis
Program Studi Farmasi,
Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Mandala Waluya
E-mail :
siharis.fatma@gmail.com
No. Hp : 085722433567

Cara Sitasi:

Antari, E. D., Dewi, A. O. T., Yahya, W. (2025). Penyuluhan dan Pelatihan Pengembangan Produk "KEHA" Pada Kader Pkk di Desa Kasulatombi Buton Utara. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. 6(2). 676-681.
<https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.566>

ABSTRAK

Pokea atau biasa dikenal dengan sebutan "Keha" oleh masyarakat desa Kasulatombi merupakan jenis moluska bivalvia yang hidup di perairan sungai dan danau di wilayah Sulawesi termasuk Kabupaten Buton Utara. Kerang ini memiliki nilai ekologis dan ekonomis yang cukup tinggi, dan juga sumber pangan bagi masyarakat setempat. Namun sayangnya masyarakat Desa Kasulatombi, khususnya Kader PKK mengalami permasalahan dalam memaksimalkan sumber daya alam ini. Program ini menawarkan solusi dalam menyelesaikan permasalahan tersebut, terutama dalam pengolahan "KEHA" sehingga lebih bernilai ekonomis sehingga mampu meningkatkan kemandirian ekonomi terutama pada kader PKK dan membuka peluang usaha berbasis olahan kerang "Keha". Diharapkan dengan kegiatan ini dapat tersedia model bisnis skala rumah tangga yang dapat direplikasi oleh masyarakat lainnya di Desa Kasulatombi. Hasil dari penyuluhan dan pelatihan ini adalah hampir seluruh peserta yang mengikuti pelatihan merasa terbantu dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan produk kerang "KEHA" agar lebih bernilai ekonomis.

Kata Kunci: Keha, Kerang ari tawar, Nugget Keha

ABSTRACT

Pokea, commonly known as "Keha" by the people of Kasulatombi Village, is a type of bivalve mollusk that lives in river and lake waters across the Sulawesi region, including North Buton Regency. This freshwater mussel holds significant ecological and economic value and serves as a food source for the local community. However, the people of Kasulatombi Village, particularly the PKK cadres, face challenges in maximizing the potential of this natural resource. This program offers solutions to address these issues, especially in processing "Keha" into products with higher economic value, thereby promoting economic self-sufficiency among PKK cadres and opening up business opportunities based on processed "Keha" products. It is hoped that this initiative will result in a household-scale business model that can be replicated by other community members in Kasulatombi Village. The outcomes of the counseling and training show that nearly all participants found the program helpful in enhancing their knowledge and skills in processing "Keha" mussel products to increase their economic value.

Keywords: Keha, Freshwater Mussel, Keha nugget

PENDAHULUAN

Kerang air tawar (*Batissa violacea* var. *celebensis*, von Martens, 1897) termasuk ke dalam famili Corbicullidae. Kerang ini merupakan salah satu jenis moluska *Bivalvia* yang hidup di perairan sungai dan danau di wilayah Sulawesi Tenggara serta memiliki beberapa nama lokal oleh warga setempat, termasuk "Keha" sebagai kerang air tawar yang banyak dikenal oleh masyarakat Kabupaten Buton Utara.

Kerang ini memiliki nilai ekologis dan ekonomis yang cukup tinggi karena selain menjadi bagian dari ekosistem perairan tawar, juga menjadi sumber pangan bagi masyarakat setempat (Fekri & Ishak, 2023). Keha terbukti merupakan produk perikanan berprotein tinggi dan rendah lemak. Keha mengandung 25 jenis asam lemak baik pada daging segar ataupun rebus (Rasyid *et al.*, 2018).

Secara tradisional, Keha banyak dikonsumsi dengan cara direbus atau dimasak



dengan berbagai bumbu khas daerah. Namun, pemanfaatan "Keha" masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan belum banyak diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi yang dapat dipasarkan lebih luas. Sebagaimana kerang air tawar pada umumnya, dengan teknik pengolahan yang tepat dapat diolah menjadi produk inovatif seperti nugget, abon, atau keripik yang dapat meningkatkan nilai ekonominya. Masyarakat sekitar sungai Pohara, Kabupaten Konawe menjadikan kerang air tawar sebagai sumber penghasilan dengan dijual dalam bentuk segar baik utuh atau telah dikupas, serta dijadikan sate (Sadimantara *et al.*, 2021).

Kerang air tawar yang diolah secara konvensional tentunya tidak dapat bertahan lama. Oleh karenanya perlu inovasi dalam pembuatan produk ini untuk memperpanjang masa simpan yang tentunya berdampak pada nilai ekonomis. Hal ini serupa dengan produk nugget kerang Di Desa Cibodas, Bogor terdapat kelompok usaha nugget yang mampu memproduksi sekitar 1250 bungkus nugget setiap kali produksi, yang mana produk ini telah dipasarkan di beberapa pasar di kota Bogor (Kemalasari *et al.*, 2024).

Masyarakat Desa Kasulatombi, khususnya kader PKK, menghadapi beberapa permasalahan dalam pemanfaatan sumber daya perairan lokal, di antaranya: 1) Minimnya pengetahuan mengenai manfaat dan kandungan gizi dari kerang "Keha", 2) Terbatasnya keterampilan dalam mengolah "Keha" menjadi produk inovatif yang bernilai jual tinggi, 3) Kurangnya akses terhadap pasar yang dapat mendukung pemasaran produk olahan berbasis "Keha" dan 4) keterbatasan alat produksi yang memadai untuk pengolahan skala rumah tangga.

Dalam program ini ditawarkan beberapa solusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kader PKK Desa Kasulatombi dalam pengolahan kerang "Keha", yaitu : 1) Penyuluhan tentang manfaat dan potensi ekonomi "Keha" guna meningkatkan kesadaran masyarakat akan peluang usaha berbasis sumber daya lokal, 2) Pelatihan pembuatan nugget "Keha" untuk membekali peserta dengan keterampilan praktis dalam mengolah produk yang bernilai tambah, 3) Penyerahan hasil belanja peralatan produksi nugget "Keha" pada badan usaha desa, 4) Pengujian produk nugget "Keha" sebagai

informasi awal dari mutu produk yang diolah, 5) Pendampingan dalam pemasaran produk agar hasil produksi dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

Kelompok PKK sebagai elemen penting dalam pemberdayaan masyarakat desa memiliki peran strategis dalam meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan keluarga melalui inovasi produk pangan. Oleh karena itu, program penyuluhan dan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kader PKK dalam mengolah "Keha" menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, seperti nugget "Keha". Pelatihan ini juga bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya faktor-faktor terkait proses produksi seperti kebersihan serta kemasan produk yang menarik. Karena kepuasan pelanggan sangat dipengaruhi oleh kualitas dari produk yang dipasarkan (Rodhiyah *et al.*, 2020).

Target utama dari pelaksanaan program ini adalah 1) Peningkatan keterampilan kader PKK dalam mengolah "Keha" menjadi produk yang inovatif dan bernilai ekonomi, 2) Terciptanya produk olahan "Keha" yang memiliki standar kualitas baik dan dapat diterima oleh pasar, 3) Meningkatkan kemandirian ekonomi kader PKK dengan membuka peluang usaha berbasis olahan kerang "Keha", 4) Tersedianya model bisnis skala rumah tangga yang dapat direplikasi oleh masyarakat lainnya di Desa Kasulatombi.

METODE

Program pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat (PKM) yang dilakukan mencakup kegiatan pelatihan, pendampingan, dan penyediaan alat/teknologi produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi. Waktu pelaksanaan program dilakukan selama sehari dimulai pagi hingga sore hari pada Kamis tanggal 29 Desember tahun 2024.

Beberapa tahapan yang dilaksanakan pada program pengabdian dan pemberdayaan ini, yaitu diawali dengan proposal pengajuan kontrak Kerjasama kelembagaan antara pemerintah Desa Kasulatombi dengan Lembaga Riset-PSRKL. Proposal pengajuan Kerjasama dilakukan sejak Juli 2023.

Tim mengawali kegiatan dengan melakukan analisis kebutuhan pemerintah Desa melalui kegiatan survei, wawancara awal dengan calon responden sebagai penggalan informasi awal tentang potensi local daerah, wawancara dengan perangkat desa, sehingga teruraikan bahwa salah satu potensi daerah adalah kerang air tawar yang oleh warga local menyebut dengan "Keha".

Selanjutnya melakukan pengkajian bahwa "Keha" dapat diolah dan dikembangkan menjadi produk olahan yaitu Nugget Keha.

Aktivitas selanjutnya dilanjutkan dengan penetapan anggaran yang disertakan dengan program pemberdayaan sesuai kebutuhan. Setelah dilakukan sosialisasi terkait program yang akan dilaksanakan, kemudian dilakukan program pelatihan dan pendampingan terkait kapasitas dan kualitas produk serta pengujian produk, serta profil pemasaran produk, dilanjutkan dengan penyediaan alat/teknologi produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi.

Tahap terakhir yang dilakukan adalah melaksanakan penilaian pencapaian program berupa post test kepada 8 orang peserta PKK, hasil penilaian disajikan dalam bentuk persentase. Adapun metode Pendampingan dilakukan dengan model *coaching*, dalam upaya melibatkan kelompok usaha untuk meningkatkan keterampilan dengan pola yang sistematis dan terukur seperti yang dijelaskan di dalam Blackman et al. (2016). Sedangkan metode pemberdayaan pada PKM ini mengikuti metode pemberdayaan dalam pendampingan Masyarakat yang dijelaskan oleh Sari et al. (2023).

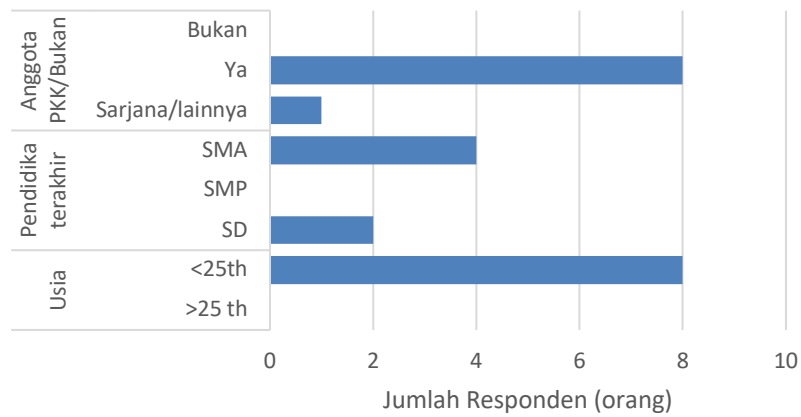
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengetahuan Sebelum Mengikuti Kegiatan Penyuluhan

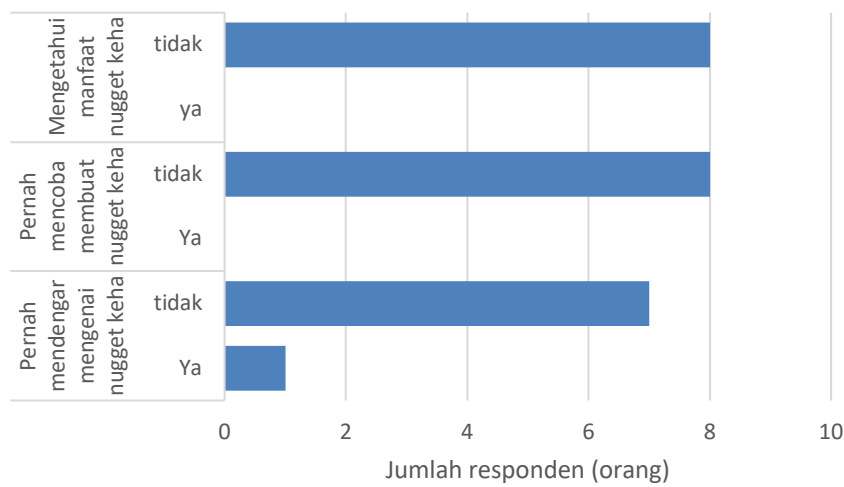
Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengembangan produk Keha sebagai produk nugget diawali dengan memberikan kuisisioner untuk diisi oleh para responden. Kuisisioner ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pengetahuan masyarakat mengenai produk nugget Keha. Kegiatan ini dihadiri oleh para kader PKK sebanyak 8 orang, dengan tingkat pendidikan yang berbeda. Berdasarkan hasil olah kuisisioner sebelum penyuluhan dan pelatihan, hampir semua responden mengaku belum tahu mengenai Keha yang dapat dibuat dalam produk nugget.

Responden memberikan tanggapan yang positif terhadap program penyuluhan dan pelatihan ini. Hal ini terbukti dari hasil kuisisioner yang mampu meningkatkan keterampilan dan ketertarikan responden terhadap produk nugget berbasis kerang ini. Dari keseluruhan peserta yang mengikuti pelatihan, mereka mengaku kegiatan ini menambah rasa percaya diri mereka dalam membuat nugget Keha. 7 dari 8 orang peserta mengatakan bahwa mereka berniat mencoba membuat nugget Keha di rumah dan tertarik untuk menjadikan nugget Keha ini sebagai produk yang dijual di desa mereka.

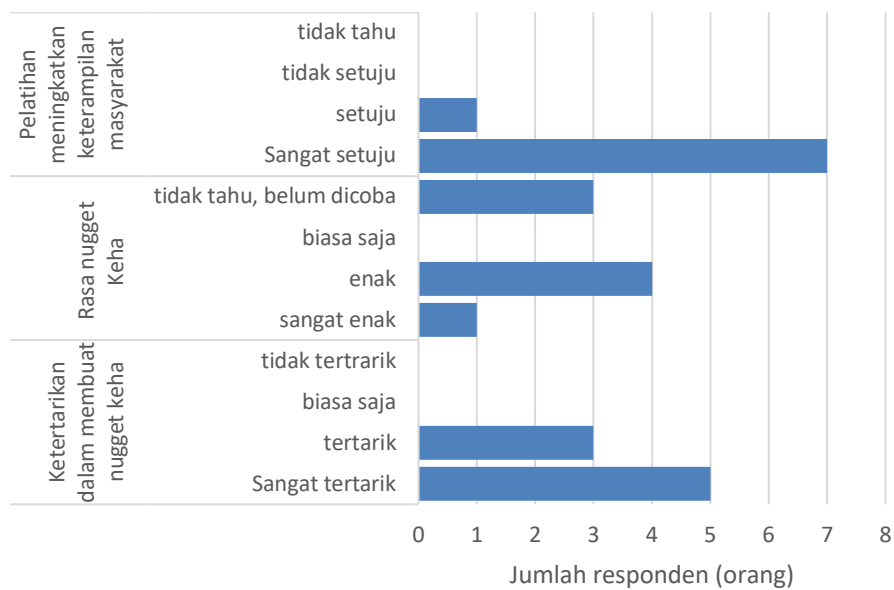
Sebagai umpan balik dari kegiatan ini, responden juga ditanyakan mengenai kualitas materi dan potensi kerang untuk dijadikan produk lokal unggulan. 7 dari 8 orang peserta sekaligus responden berpendapat bahwa kualitas materi sangat baik (6 orang) dan baik (1 orang), dan 7 orang juga mengaku bahwa kegiatan ini membantu mereka memahami potensi Keha sebagai produk unggulan lokal.



Gambar 1. Grafik Penyebaran Data Responden Peserta Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Nugget Keha.



Gambar 2. Grafik Pengetahuan Mengenai Nugget Keha Sebelum Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Nugget Keha.



Gambar 3. Grafik Sikap Terhadap Produk Nugget Keha Setelah Dilakukan Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Nugget Keha.

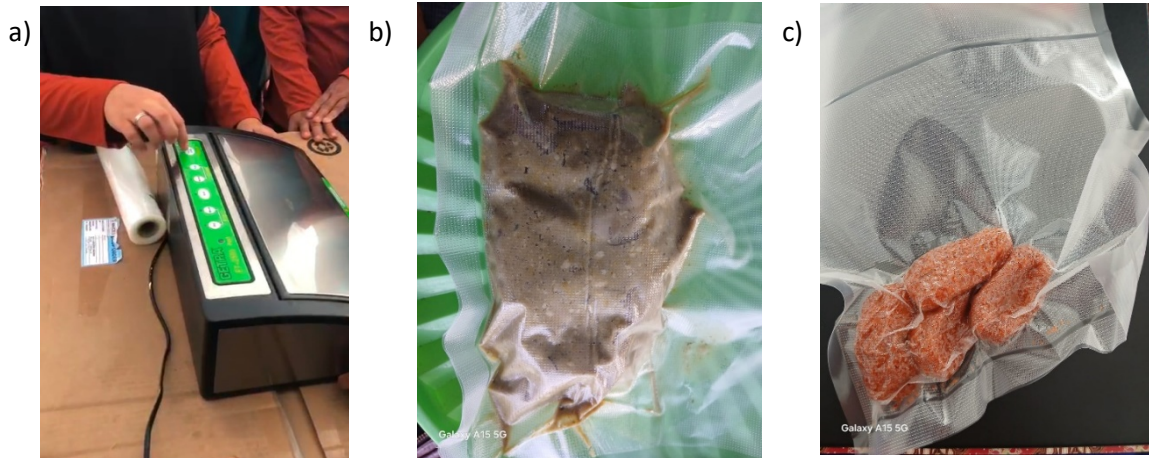
B. Kegiatan Pelatihan Produksi Nugget “Keha”

Proses produksi pembuatan nugget Keha dilakukan sebagaimana prosedur standar

proses pengolahan industri usaha rumah tangga, sebagaimana yang dikemukakan oleh (Hapsari & Kurniawanti, 2022)



Gambar 4. Proses Pembuatan Nugget Keha Oleh Kader PKK Desa Kasulatombi, Buton Utara. A) Pencucian Keha, B) Penyiapan Dan Penimbangan Bahan Tambahan, C) Pencetakan Adonan, D) Proses Frying, E) Nugget Keha Siap Saji.



Gambar 5. a) Pengenalan alat pengemasan vakum, b) adonan nugget Keha setelah dikemas vakum, c) Nugget Keha setelah dikemas vakum

C. Pengetahuan Setelah Mengikuti Kegiatan Penyuluhan

Setelah mengikuti penyuluhan, seluruh responden mengetahui bahan utama dalam pembuatan nugget Keha. Responden juga mampu menjawab manfaat kerang air tawar untuk kesehatan. Responden akhirnya memahami langkah-langkah pembuatan nugget kerang begitu pula dengan cara mengolah kerang tersebut untuk terhindar dari bau amis. Selain berdasarkan jawaban pada kuisioner para

responden juga mampu menyebutkan langkah-langkah tersebut secara singkat. Selain telah mengetahui Langkah-langkah pembuatan nugget kerang responden juga percaya diri untuk membuat nugget kerang dan ingin mencoba membuat nugget kerang dirumah.

Selain itu seluruh responden juga tertarik untuk menjadikan nugget kerang sebagai produk yang dijual di desa. Secara keseluruhan seluruh responden merasa penyuluhan ini telah membantu mereka dalam memahami potensi

kerang "Keha" sebagai produk unggulan lokal. Sebanyak 86% responden merasa kualitas materi yang diberikan sangat baik sedangkan 14% lainnya mengatakan baik. Hasil ini dapat dinilai baik dan sejalan dengan Kementerian Kesehatan RI (2017), bahwa keberhasilan penyuluhan dinilai baik apabila minimal 75% sasaran mampu memahami pesan utama yang diberikan (KEMENKES, 2017)

Adapun saran dari responden diantaranya kegiatan pendampingan berlanjut proses penjualan dengan cakupan yang lebih luas dan dukungan dari pemerintah Desa Kasulatombi Kabupaten Buton Utara.

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kerang "Keha" telah memberikan manfaat nyata bagi kader PKK Desa Kasulatombi. Peserta memperoleh pengetahuan baru mengenai pengolahan produk berbasis sumber daya lokal serta keterampilan praktis dalam pembuatan nuget "Keha". Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan peserta dapat mengembangkan usaha kecil yang berbasis pada produk lokal sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat sekitar

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Kasulatombi Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara sebagai penyandang Dana. Kegiatan ini adalah merupakan Kerjasama antara Lembaga Riset – Pusat Studi dan Riset Kearifan Lokal Daerah (PSRKL) yang berkedudukan di Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara dengan Pemerintah Desa Kasulatombi Tahun Anggaran 2024. Penulis merupakan anggota yang tergabung dalam Lembara Riset PSRKL sekaligus dosen tetap pada Universitas Mandala Waluya Kendari.

DAFTAR PUSTAKA

Blackman, A., Moscardo, G., & Gray, D. E. (2016). Challenges for the theory and practice of business coaching: A systematic review of empirical evidence. *Human Resource Development Review, 15*(4), 459-486.

Fekri, L., & Ishak, E. (2023). Kepadatan dan Preferensi Habitat Kerang Pokea

(*Batissa violacea* var. *celebensis*, von Martens, 1897) di Sungai Langkumbe Sulawesi Tenggara. *JSIPI (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan)(Journal Of Fishery Science And Innovation), 7*(2), 121-129.

Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2022). Perancangan Standar Operasional Prosedur (Sop) Pada Proses Produksi Frozen Food. *Jurnal Terapan Abdimas, 7*(1), 8-14.

Kemalasari, Y. A., Sari, M. R., Safira, F., & Sianturi, B. M. B. (2024). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Produk Nugget Kaila Rasa Melalui Program Pemberdayaan Kelompok Usaha. *I-Com: Indonesian Community Journal, 4*(4), 2957-2968.

KEMENKES, R. (2017). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Republic of Indonesia Law Number 36 of 2014 Concerning Health Workers.*

Rasyid, S. A., Bintang, M., Priosoeryanto, B. P., Nurlila, R. U., & Surya, R. A. (2018). Analysis Chemical Compound of Pokea (*Batissa Violacea Celebensis* Martens 1897) The Origin of Konawe Regency Southeast Sulawesi. *Indian Journal of Public Health Research & Development, 9*(6).

Rodhiyah, R., Iswoyo, A., & Daryanto, D. (2020). Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengrajin Kaset Kain Di Desa Cagakagung Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 3*, 1.089-081.095.

Sadimantara, M. S., Sakir, S., Isamu, K., Suwarjoyowirayatno, S., & Nangi, L. (2021). PKM Pendampingan Teknis, Managerial Dan E-Marketing Pengolah Pokea Asap Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Pasca Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan (JPMIT), 3*(2).

Sari, M. R., Ernawati, E., Maulana, N., & Setyowati, L. (2023). Tepung Moccas: Produk Olahan Unggulan Kelompok Tani Singkong Desa Cibodas Sebagai Upaya Optimalisasi Hasil Panen. *I-Com: Indonesian Community Journal, 3*(4), 1882-1892.