

PENGOLAHAN BOLU KUKUS BUAH MANGROVE DI DESA KETAPANG, TANGERANG, BANTEN

Maria Prima Jelita¹, Ferry Dwi Cahyadi^{1*}, Yulda¹

¹Pendidikan Kelautan dan Perikanan, Kampus UPI Serang, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Ciracas No.38, Serang, Kota Serang 42116, Banten

*Email: ferrydc@upi.edu

Abstrak

Masyarakat Desa Ketapang, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten memiliki mangrove yang dimanfaatkan sebagai pencegah abrasi dan ekowisata mangrove. Sebagian besar masyarakat pesisir menggantungkan perekonomiannya sebagai nelayan, tambak, budidaya. Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir melalui pengembangan produk olahan bolu kukus buah mangrove yang dilakukan pada bulan Januari – April 2024. Metode pelaksanaan dalam pengabdian ini adalah metode participatory Rural Appraisal (PRA) yang merupakan pendekatan kualitatif dengan data diperoleh dari observasi, dokumentasi, wawancara langsung pada masyarakat pesisir yang terlibat langsung yaitu ibu nelayan pengupas kulit kerang. Hasil pengabdian menunjukkan produk olahan bolu kukus buah mangrove dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat pesisir desa ketapang sebagai penghasilan tambahan. Kegiatan ini dapat memberdayakan perempuan wilayah pesisir memiliki peran dan haknya dalam memenuhi kebutuhan ekonomi.

Kata kunci: Masyarakat Pesisir, Mangrove Api-api, Pengolahan

PENDAHULUAN

Wilayah pesisir suatu negara khususnya sumber daya alamnya perlu dilestarikan agar dapat dimanfaatkan secara efektif untuk kelangsungan hidup (Cetin, 2016). Wilayah pesisir pantai secara umum memiliki ciri-ciri produktivitas dan fluktuatif yang tinggi berkaitan secara ekologis antara lautan dan pesisir daratan (Yuniastuti, 2016). Daerah pesisir yang mempunyai potensi lokal untuk sektor ekowisata bahari merupakan salah satu sumber pendapatan (Herison, *et. al* 2018). Begitu banyak potensi sumberdaya mangrove yang dapat di manfaatkan maupun di kelola menjadi sebuah produk olahan untuk daerah pesisir melalui pemberdayaan kepada masyarakat pesisir dalam meningkatkan keterampilan mengolah buah mangrove sehingga dapat menjadikan produk yang bernilai jual tetapi sebagian besar mata pencaharian masyarakat pesisir bergantung pada hasil perikanan dan ekowisata.

Peningkatan pendapatan yang berkelanjutan serta distribusi yang merata di wilayah pesisir sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir (Manik *et. al*, 2017). Meningkatkan partisipasi masyarakat daerah pesisir melalui pemberdayaan serta melibatkan masyarakat pesisir dalam upaya meningkatkan kesejahteraan adalah langkah untuk memberdayakan masyarakat agar dapat meningkatkan kualitas hidupnya (Teja, 2015). Diperlukan kerja sama aktif antara pemerintah daerah dengan masyarakat pesisir dalam meningkatkan produktivitas di daerah pesisir dengan memanfaatkan hasil mangrove secara efektif sebagai olahan produk khas pesisir yang dapat menambah pendapatan masyarakat pesisir untuk memenuhi kebutuhan ekonomi. Diversifikasi olahan merupakan salah satu cara untuk menambah pendapatan seperti olahan biji karet (Purwanto, *et. al* 2022), tulang ikan (Hapsari dan Widyastuti, 2018), ikan katombo (Amiruddin, *et. al*. 2020), dan lainnya.

Desa Ketapang, Kecamatan Mauk, Kabupaten Tangerang, provinsi Banten yang terletak di jalur Pantai Utara Tangerang memiliki daerah pesisir di kecamatan mauk dengan luas sebesar 40,095 km² dan untuk desa ketapang memiliki luas wilayah 4,186 km² serta kawasan wisata mangrove yang memiliki luas 14,5 hektare dengan berbagai jenis mangrove. Luasnya kawasan ekosistem hutan mangrove memiliki potensi untuk dikelola lebih baik karena belum dimanfaatkan secara optimal, sementara mata pencaharian masyarakat pesisir bergantung pada sumber daya laut di wilayah pesisir (Rosmiyati *et al*, 2022). Mangrove memiliki dampak signifikan bagi kehidupan masyarakat pesisir,

sehingga masyarakat pesisir lebih peduli terhadap kebersihan lingkungan sekitar dan berupaya melestarikan serta memanfaatkannya secara optimal.

Pemanfaatan hasil mangrove di masyarakat pesisir menjadi lebih mudah dengan menjaga dan melestarikannya tanpa mengeluarkan biaya mahal, walaupun pemanfaatan hasil mangrove menjadi sumber pangan saat ini masih sangat terbatas (Afriansyah, 2019). Pengolahan buah api- api untuk bahan makanan sangat penting diketahui karena mengandung tanin yang sangat tinggi dan bersifat racun untuk menghilangkannya dengan tahapan pelepasan kulit buah, pencucian buah mangrove, tahap perebusan buah api-api dengan penggantian air rebusan secara berulang-ulang dan tahap perendaman buah api-api selama 2 hari (Efriyeldi *et al*, 2022). Buah mangrove api- api mengandung protein sebanyak 10,8% dan karbohidrat sebanyak 21,4%. Pemanfaatan jenis buah mangrove api- api yang tersedia di desa cukup banyak apabila masyarakat pesisir desa mengetahui cara pengolahan buah mangrove dengan tepat sehingga dapat dijadikan sebagai bahan dasar olahan makanan baik di konsumsi karena berkhasiat memiliki kandungan protein dan karbohidrat apabila melewati proses pengolahan secara tepat dapat menjadi produk olahan khas pesisir desa sebagai sumber pendapatan tambahan. Adapun tujuan dalam pengabdian Masyarakat ini untuk meningkatkan keterampilan dan peningkatan pendapatan masyarakat pesisir melalui produk olahan bolu kukus buah mangrove di Desa Ketapang Kecamatan Mauk, Kabupaten Tangerang melalui pengolahan bolu kukus buah mangrove ini dapat menjadi sebuah inovasi produk baru buah mangrove diharapkan dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke Ekowisata hutan mangrove Desa Ketapang.

METODE

Untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini peneliti menggunakan metode participatory Rural Appraisal (PRA) yang merupakan pendekatan kualitatif dapat menjelaskan hasil temuan peneliti secara deskriptif. Sebagai fasilitator, peneliti menggunakan metode participatory Rural Appraisal (PRA) orang yang memfasilitasi masyarakat dalam melakukan penelitian aksi (Hudayana *et.al* 2019). Dengan terdapatnya partisipasi aktif dari masyarakat pesisir yang terlibat dalam pengabdian masyarakat digunakan untuk melatih keterampilan dalam mengolah bolu kukus buah mangrove dan menjual produk olahan bolu kukus buah mangrove sebagai pendapatan tambahan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Ketapang, Kecamatan Mauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Adapun waktu pelaksanaan kegiatan ini adalah bulan Januari - April 2024. Populasi pada pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat desa ketapang, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten Mauk, RT 11/ RW 04 yang ikut berpartisipasi aktif yaitu Ibu nelayan pengupas kulit kerang dan ibu UMKM.

Penyampaian Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dan manfaat dari kegiatan ini dijelaskan pada masyarakat pesisir yang berpartisipasi aktif ikut serta dalam pengolahan bolu kukus buah mangrove. Dengan diawali dengan edukasi terkait manfaat buah mangrove api- api sebagai bahan makanan yang dapat di konsumsi, demonstrasi masak pada setiap tahapan pembuatan bolu kukus buah mangrove peserta ibu nelayan mengamati dan memahami prosedur dari setiap langkahnya dan Tanya jawab untuk memberikan tanggapan peserta terkait kegiatan pengolahan bolu kukus buah mangrove yang dapat mengasah keterampilan ibu nelayan sehingga dapat mengolah buah mangrove dengan tepat.

Alat dan Bahan Pengolahan Bolu Kukus Buah Mangrove

Dalam proses pengolahan bolu kukus buah mangrove dapat di persiapkan sebelumnya alat dan bahan yang digunakan seperti berikut:

- a) Alat : loyang kue, mixer, wadah kue, spatula, kompor, panci kukus, timbangan, kain serbet, timbangan, kuas silikon, kertas roti, sendok.
- b) Bahan : 150 gram tepung terigu pro rendah, buah mangrove 100 gram, 2 butir telur, 250 gram gula, 150 gram mentega, $\frac{1}{4}$ sdt sp/ovalet, $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk, 1sdt sdt pewarna makanan hijau, keju, coklat, $\frac{1}{4}$ sdt garam, 1 sachet susu kental manis.

Pengolahan Buah Mangrove Api - Api

Pengolahan buah api- api untuk bahan makanan sangat penting diketahui karena mengandung tanin yang sangat tinggi dan bersifat racun untuk menghilangkannya dengan pelepasan kulit buah, pencucian buah mangrove, perebusan buah api-api dengan penggantian air rebusan secara berulang-ulang dan perendaman buah api-api selama 2 hari dan menggantikan air remdaman sebanyak 6 kali (Efriyeldi *et al*, 2022). Setelah melewati banyak proses buah mangrove api-api di blender dengan halus sebagai bahan campuran adonan bolu kukus buah mangrove.

Pengolahan Bolu Kukus Buah Mangrove

Keterampilan masyarakat pesisir Desa Ketapang ini dapat diukur menggunakan lembar observasi sesudah terdapatnya keterampilan dengan demonstrasi. Tahapan proses pembuatan bolu kukus buah mangrove yang dibagi menjadi 3 tahap yaitu tahapan pembuatan adonan bolu kukus, tahapan pencetakan dan pengukusan bolu, serta tahapan pembuatan topping buttercream bolu hingga bolu kukus matang dan siap dikemas dan dipasarkan pada wisatawan yang berkunjung maupun warga desa sekitarnya.

Peningkatan Pendapatan Masyarakat Pesisir

Dalam peningkatan pendapatan masyarakat pesisir terhadap produk olahan bolu kukus buah mangrove dapat dilakukan dengan langkah- langkah berikut ini: Langkah pertama, melibatkan partisipasi aktif anggota kelompok dalam pembuatan bolu kukus mangrove. Data penelitian dikumpulkan melalui observasi dan lembar wawancara dengan masyarakat sekitar pesisir yang telah memiliki pengalaman dalam menjual kue bolu kukus buah mangrove.

Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah analisis deskriptif, yang menggambarkan data yang terkumpul sesuai dengan tanggapan partisipan. Data ini disajikan dalam bentuk tabel dan grafik menggunakan presentase di Ms.Excel, dengan hasil yang akan dijelaskan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir Desa Ketapang dengan mengolah produk bolu kukus buah mangrove dan menganalisa peningkatan pendapatan masyarakat pesisir Desa Ketapang melalui pengembangan produk olahan bolu kukus buah mangrove. Pada pertemuan pertama, untuk mengetahui keterampilan masyarakat pesisir Desa ketapang melakukan pendekatan edukasi tentang pemanfaatan buah mangrove, agar partisipan lebih memahami peneliti memberikan demonstrasi mengenai pengolahan bolu kukus buah mangrove. Setelah demonstrasi berakhir melakukan Tanya jawab kepada partisipan terkait hal yang kurang di mengerti saat proses pengolahan buah mangrove menjadi bolu kukus. Selanjutnya, Peneliti membagi menjadi beberapa kelompok untuk partisipan mempraktekkan proses dari pengolahan bolu kukus buah mangrove. Hal ini dilakukan agar partisipan yang terlibat dapat mengasah keterampilan yang dimilikinya. Demonstrasi pengolahan bolu kukus buah mangrove dilakukan dalam meningkatkan keterampilan melalui lembar observasi. Peneliti menilai setiap tahapan dan langkah peserta yang sedang melakukan praktek pengolahan dengan ketentuan skor yang sudah ditentukan oleh peneliti. Kegiatan selanjutnya, peneliti mewawancarai partisan yang terlibat aktif melalui pertanyaan terstruktur yang sudah disiapkan sebelumnya untuk menyusun data. Pada Pertemuan kedua, Peneliti mengajak partisipan menjual produk olahan bolu kukus buah mangrove untuk menganalisa hasil pendapatan yang terjual dari adanya inovasi produk baru dari buah mangrove api-api. Hasil data Penjualan olahan produk bolu kukus buah mangrove yang sudah terjual selama 2 bulan di rekap dalam Ms.excel untuk mengetahui peningkatan pendapatan yang telah didapatkan partisipan disajikan dalam bentuk tabel dan data grafik dengan penjelasan secara deskriptif.

Peningkatan Keterampilan Masyarakat Pesisir

Tahapan proses pembuatan bolu kukus buah mangrove dibagi menjadi 3 tahap yaitu tahapan pembuatan adonan bolu kukus, tahapan pencetakan dan pengukusan bolu, serta tahapan pembuatan topping buttercream bolu kukus buah mangrove untuk mengetahui keterampilan masyarakat pesisir melalui edukasi terkait manfaat buah mangrove api- api sebagai bahan makanan yang dapat di konsumsi, demonstrasi masak pada setiap tahapan pembuatan bolu kukus buah mangrove peserta ibu nelayan mengamati dan memahami prosedur dari setiap langkahnya dan Tanya jawab untuk memberikan tanggapan peserta terkait kegiatan pengolahan bolu kukus buah mangrove sehingga dapat mengasah keterampilan ibu nelayan mengolah buah mangrove dengan cara yang tepat dapat dilihat pada gambar 1-4.

Peserta ibu nelayan mempraktekkan pada setiap tahapan yang dilakukan dalam 16 langkah sesuai prosedur yang didemonstrasikan seperti pada **Tahap awal** (1) Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, (2) Memasukkan bahan kue seperti 2 telur, 250 gram gula pasir, sp, ovalet, (3) Memixer semua bahan kue sampai merata dan mengembang, (4) Tambahkan tepung terigu 200 gram, garam, vanili, dan 100 gram buah mangrove yang sudah diblender di mixer hingga tercampur rata,

(5) Menambahkan mentega 200 gram yang sudah di lelehkan, (6) Tambahkan pewarna makanan hijau dan susu kental manis, (7) Mencampurkan adonan dengan teknik aduk balik menggunakan spatula. Untuk **Tahap Kedua** (1) menyiapkan loyang kue, mengoleskan margarine dan sedikit tepung agar tidak lengket, (2) menuangkan adonan kedalam wadah dan diratakan menggunakan spatula, (3) Menghentikan adonan 2-3 kali sebelum dikukus agar permukaan bolu rata, (4) Panaskan panci sebelum digunakan, siapkan tutup panci yang sudah diberi alas agar air kukusan tidak menetes pada adonan kue, (5) kukus hingga 15 menit dengan api sedang cenderung kecil, setelah 15 menit dinginkan bolu lalu keluarkan dari loyang kue. Pada **Tahap Ketiga** (1) Menyiapkan alat yang dibutuhkan seperti Wadah adonan, Mixer dan Bahan seperti Mentega putih 150 gram, 5 sachet SKM, (2) Memasukkan mentega kedalam wadah adonan, mixer dalam waktu kurang lebih 20 menit hingga tekstur berubah menjadi mengembang, kokoh,lembut, (3) Tambahkan susukental manis dan rapikan adonan dengan spatula, (4) Mixer bahan yang telah dicampurkan susu selama 5-10 menit hingga mengembang.



Gambar 1. Demostrasi Pengolahan Bolu Kukus Buah Mangrove



Gambar 2 . Tahap 1 Pembuatan Adonan Bolu Kukus Buah Mangrove



Gambar 3 . Tahap 2 Pembuatan Pencetakan dan Pengukusan Bolu Kukus Buah Mangrove



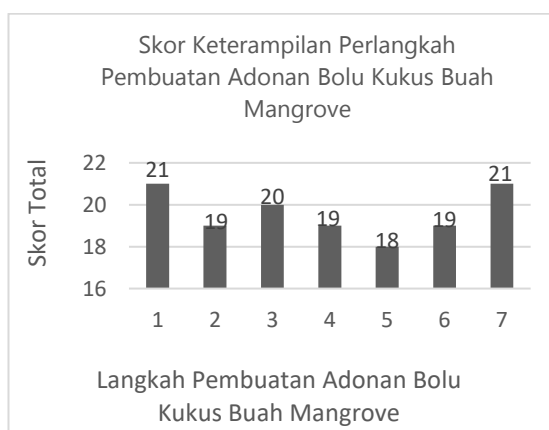
Gambar 4. Tahap 3 Pembuatan Topping Buttercream

Hasil pengamatan dari lembar observasi pada **Tahap Awal** pembuatan adonan bolu kukus buah mangrove terdapat 7 langkah yang telah dilewati dapat dikategorikan sebagai langkah keterampilan tinggi yaitu pada langkah (1) Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, (3) Memixer semua bahan kue sampai merata dan mengembang dengan skor 20, (7) Mencampurkan adonan dengan teknik aduk balik menggunakan spatula dengan jumlah skor 21 . Hal ini karena sebagian besar partisipan sudah mengenali alat dan bahan yang di gunakan, dapat menarik serta memasukan bahan-bahan adonan bolu kukus secara tepat. Menurut Oktavianto, 2022 menyatakan bahwa sebagian besar ibu memiliki keahlian yang baik dan handal dalam memasak sehari-hari. Selanjutnya, hasil pengamatan keterampilan partisipan pada langkah ke (2) Memasukkan bahan kue seperti 2 telur, 250 gram gula pasir, sp, ovalet, dengan skor 19, (4) Tambahkan tepung terigu 200 gram, garam, vanili, dan 100 gram buah mangrove yang sudah diblender di mixer hingga tercampur rata dengan skor 19, (5) menambahkan mentega 200 gram yang

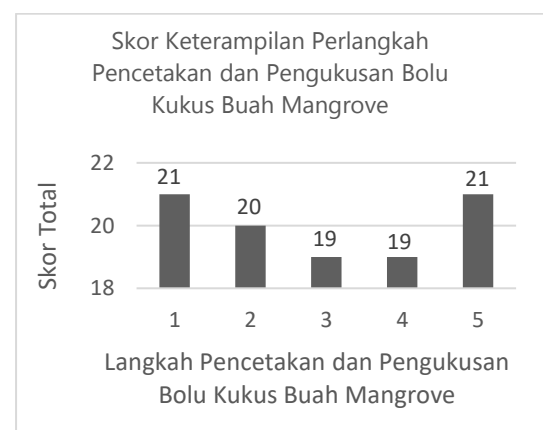
sudah di lelehkan dengan skor 18, (6) Tambahkan pewarna makanan hijau dan susu kental manis dengan skor 19 dapat dikategorikan sebagai langkah keterampilan rendah. Hal ini karena sebagian besar partisipan ibu pengupas kulit kerang tidak bersedia menggunakan timbangan lebih memilih menggunakan ukuran yang biasa digunakannya sehingga terdapat ketidaksesuaian dalam menakar penambahan tepung, mentega, gula dan susu.

Tahap Kedua Pencetakan dan pengukusan bolu kukus buah mangrove terdapat 5 langkah yang telah dilewati dapat dikategorikan sebagai langkah keterampilan tinggi yaitu pada langkah (1) menyiapkan loyang kue, mengoleskan margarine dan sedikit tepung agar tidak lengket dengan skor 21, (2) menuangkan adonan kedalam wadah dan diratakan menggunakan spatula dengan skor 20, (5) kukus hingga 15 menit dengan api sedang cenderung kecil, setelah 15 menit dinginkan bolu lalu keluarkan dari loyang kue dengan skor 21. Hal ini karena sebagian besar partisipan sudah mengenali alat dan bahan yang di gunakan, dapat menuangkan bahan adonan secara rata dan mengatur waktu mengukus secara tepat. Menurut Oktavianto, 2022 menyatakan bahwa Sebagian besar mayoritas ibu-ibu rumah tangga berpengalaman dalam mencetak segala macam bentuk makanan sehingga dalam pencetakan kue tidak kesulitan. Selanjutnya, hasil pengamatan keterampilan partisipan pada langkah ke (3) Menghentikan adonan 2-3 kali sebelum dikukus agar permukaan bolu rata dengan skor 19, (4) Panaskan panci sebelum digunakan, siapkan tutup panci yang sudah diberi alas agar air kukusan tidak menetes pada adonan kue dengan skor 19. Dapat dikategorikan sebagai langkah keterampilan rendah. Hal ini karena ketidakfokusan partisipan tidak menghentikan adonan pada loyang dan tidak menutup rapat tutup panci sehingga bolu lama matang dan permukaan bolu tidak rata.

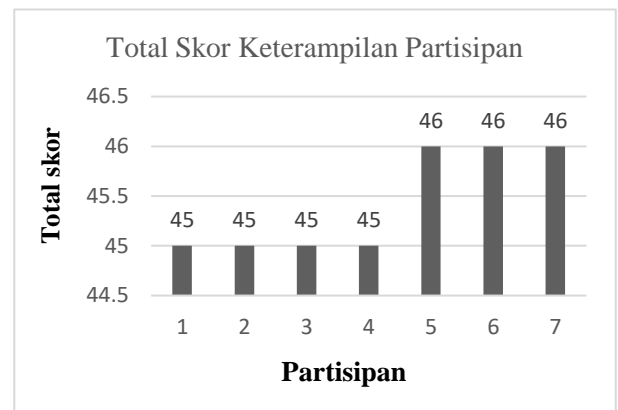
Tahap Ketiga Pembuatan Topping butercream buah mangrove terdapat 5 langkah yang telah dilewati dapat dikategorikan sebagai langkah keterampilan tinggi yaitu pada langkah (1) Menyiapkan alat yang dibutuhkan seperti Wadah adonan, Mixer dan Bahan seperti Mentega putih 150 gram, 5 sachet SKM dengan skor 21, (3) Tambahkan susukental manis dan rapikan adonan dengan spatula dengan skor 20, (4) Mixer bahan yang telah dicampurkan susu selama 5-10 menit hingga mengembang dengan skor 21. Hal ini karena sebagian besar partisipan ibu-ibu sudah mengenali alat dan bahan yang di gunakan, dapat menakar bahan adonan dan mengatur waktu memixer secara tepat. Menurut Oktavianto, 2022 menyatakan bahwa sebagian besar partisipan ibu-ibu yang sudah berpengalaman dalam mencampurkan bahan-bahan menjadi topping yang lezat. Selanjutnya, hasil pengamatan keterampilan rendah partisipan pada langkah ke (2) Memasukkan mentega kedalam wadah adonan, mixer dalam waktu kurang lebih 20 menit hingga tekstur berubah menjadi mengembang, kokoh, dan lembut dengan skor 19. Hal ini karena partisipan tidak bersedia menggunakan timbangan lebih memilih menggunakan ukuran yang biasa digunakannya dan partisipan kurang memantau waktu dalam memixer mentega hingga tekstur buttercream tidak terlalu kokoh seperti pada gambar



Gambar 5. Skor Pembuatan Adonan Bolu Kukus Buah Mangrove



Gambar 6. Skor Keterampilan Pencetakan dan pengukusan



Gambar 7. Skor Keterampilan Pembuatan Topping Buttercream

Gambar 8. Skor Keterampilan masyarakat Pesisir

Hasil pengamatan peningkatan keterampilan dari ketujuh partisipan sesuai dengan gambar 1-8 yang telah mengikuti kegiatan edukasi dan demonstrasi masak dengan skor 46 yaitu partisipan yang sudah terbiasa mengolah berbagai macam olahan makanan untuk berjualan sehingga saat proses pembuatannya dapat mengikuti langkah-langkah pembuatan bolu kukus buah mangrove secara tepat dan lebih terampil dikategorikan dalam keterampilan yang tinggi. Untuk partisipan yang mendapatkan skor 45 dikategorikan keterampilan rendah hal ini karena sebagian besar ibu nelayan pengupas kulit kerang tidak terbiasa mengolah hasil buah mangrove sehingga masih terdapat sedikit ketidaksesuaian dalam menakar bahan-bahan adonan bolu kukus buah mangrove. Meskipun terdapat selisih skor yang tidak terlalu tinggi pada peningkatan keterampilan antara partisipan dapat dikatakan partisipan memiliki keterampilan yang seimbang atau merata. Keterampilan pembuatan bolu kukus buah mangrove api-api merupakan hal baru bagi partisipan masyarakat pesisir Desa Ketapang hal ini juga terjadi pada (Efriyeldi *et al.*, 2022) menyatakan bahwa buah mangrove api- api masih sangat jarang di gunakan dan di olah menjadi berbagai makanan seperti bolu dan klepon. Dengan demikian keterampilan masyarakat pesisir makin meningkat setelah terdapatnya demonstrasi memasak dalam mengolah buah mangrove menjadi bolu kukus yang dilakukan peneliti.

Peningkatan Pendapatan Masyarakat Pesisir

Dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir, 2 partisipan masyarakat pesisir menjual olahan produk bolu kukus buah mangrove selama 2 bulan. Untuk mengukur upaya peningkatan pendapatan masyarakat pesisir Desa Ketapang, Mauk, yaitu dengan menganalisa dan partisipan yang sebelumnya terlibat dalam kelompok pembuatan bolu kukus buah mangrove. Lembar wawancara berisi pertanyaan tentang pendapatan masyarakat setelah masyarakat pesisir menjual produk bolu mangrove selama 2 bulan. Hasil wawancara partisipan diketahui bahwa pendapatan yang diperoleh yaitu tiga ratus ribu atau lebih tergantung ramai pengunjung ekowisata mangrove sehingga partisipan dapat memperoleh pendapatan tambahan dari hasil penjualan produk bolu kukus buah mangrove untuk kebutuhan sehari – hari, hal ini juga terjadi pada (Oktavianto,2022) yang menyatakan bahawa pada kondisi pandemi dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan perekonomian pendapatan dapat kembali meningkat. Selanjutnya, hasil wawancara terkait manfaat produk bolu kukus buah mangrove yang di rasakan masyarakat pesisir saat pasca pandemi dapat memberikan dampak positif salah satunya meningkatkan perekonomian dan keterampilan dari masyarakat Desa Ketapang terutama pada ibu nelayan pengupas kulit kerang dalam mengolah dan mengetahui inovasi produk baru olahan buah mangrove api-api hingga pendapatan mereka cukup meningkat. Hasil wawancara dalam penelitian ini didukung oleh data penjualan harian dengan menghitung rata-rata perbulan, dibagi menjadi dua kategori penjualan seperti: penjualan perunit (pcs) dan penjualan dalam bentuk box. Strategi pemasaran yang terbagi menjadi 4 bagian seperti mendirikan stand, menjual dengan menitipkan produk ke toko penjualan olahan mangrove di ekowisata ketapang, secara door to door dengan menawarkan kepada warga desa ketapang dan menawarkan langsung pada pengunjung yang sedang menikmati suasana seputaran lokasi ekowisata mangrove



Gambar 9. Stand Penjualan Produk Bolu Kukus Buah Mangrove.

Hasil data tabel 1 dalam penelitian peningkatan pendapatan masyarakat pesisir bahwa data penjualan dimulai pada tanggal 5 febuari 2024, terlihat bahwa keuntungan bersih dari 2 kategori penjualan dalam penelitian ini yaitu keuntungan satuan (pcs) yang didapatkan dengan jumlah Rp 310.000,00 dan keuntungan menggunakan box berjumlah Rp 368.000,00 dari kedua kategori penjualan tersebut yang di gunakan dalam pemasaran produk olahan bolu kukus buah mangrove didapatkan jumlah total keuntungan yaitu Rp 678.000,00. Jumlah keuntungan didapatkan 2 masyarakat pesisir yang terlibat dalam penjualan produk bolu kukus buah mangrove masing-masing masyarakat pesisir mendapatkan Rp 339.000,00 perbulan hasil dari keuntungan penjualan sebagai pendapatan tambahan terjadi peningkatan sebesar 34 % pada ibu nani dan untuk partisipan bernama ibu erum terjadi peningkatan sebesar 23% setelah melakukan penjuln olahan produk bolu kukus buah mangrove. Hal ini juga terjadi pada (Okatvianto, 2022) yang menyatakan bahwa hasil penjualan selama 2 bulan mendapatkan tiga ratus ribu rupiah yang diberikan kepada 3 masyarakat pesisir. Periode bulan berikutnya yang dimulai pada tanggal 1 Maret sampai 5 April 2024 data keuntungan bersih dengan 2 kategori penjualan yaitu keuntungan satuan (pcs) yang didapatkan dengan jumlah Rp 285.000,00 dan keuntungan dengan menggunakan box berjumlah Rp 481.000,00 dari kedua kategori penjualan tersebut yang di gunakan dalam pemasaran produk olahan bolu kukus buah mangrove didapatkan jumlah total keuntungan yaitu Rp 766.000,00. Dengan jumlah keuntungan yang didapatkan 2 masyarakat pesisir yang terlibat dalam penjualan produk bolu kukus buah mangrove masing-masing masyarakat pesisir mendapatkan Rp 383.000,00 perbulan hasil dari keuntungan penjualan sebagai pendapatan tambahan untuk partisipan ibu Nani terjadi peningkatan 38% dan untuk partisipan ibu erum terajdi peningkatan sebesar 26 %.

Tabel 1. Data Pendatapan Sebelum dan Sesudah Terdapatnya Penjualan Bolu Kukus Buah Mangrove

Bulan	Partisipan	Pendapatan Sebelum	Keuntungan Bolu	Pendapatan Sesudah	Presentase Peningkatan
Febuari	Bu Nani	Rp 1.000.000	Rp 339.000	Rp 1.339.000	34%
	Bu Erum	RP 1.500.000	Rp 339.000	Rp 1.839.000	23%
Maret-April	Bu Nani	Rp 1.000.000	Rp 383.000	Rp 1.383.000	38%
	Bu Erum	RP 1.500.000	Rp 383.000	Rp 1.883.000	26%

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat melalui pelatihan demonstrasi masak dengan melakukan edukasi sebelumnya dalam proses pengolahan bolu kukus buah mangrove dapat meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir desa melalui produk olahan bolu kukus buah mangrove di setiap tahap dan langkah partisipan dapat mengikutinya. Pengolahan buah mangrove di Desa Ketapang, Tangerang dapat menghasilkan produk khas mangrove desa pesisir sebagai oleh-oleh khas pesisir dari buah mangrove api-api yang memiliki nilai jual dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir sebagai pendapatan tambahan. Partisipasi masyarakat, Fasilitas peralatan, ketersediaan tempat, serta dukungan masyarakat pesisir menjadi faktor utama keberhasilan pencapaian tujuan. Diharapkan Untuk masyarakat yang terlibat dalam pembuatan produk bolu kukus buah mangrove agar tetap menjaga kekompakkan dalam

mengembangkan produk-produk olahan buah mangrove sehingga produknya mampu bersaing dengan produk lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, S., Tira, B. S., & Khasanah, A. N. (2019). "Pearl Tea" Inovasi Teh Herbal Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Mendukung Tercapainya Industri Kreatif 4.0 Daerah Jambi. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 3(3), 527-542.
- Amiruddin, A., Nuraeni, N., Trimulato, T., Muhlis, M., & Mustamin, A. (2020). Pelatihan Usaha Desa Melalui Pengolahan Ikan Katombo Di Desa Aeng Batu-Batu Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. *Abdimas Unwahas*, 5(1).
- Cetin, M. (2016). Sustainability of urban coastal area management: A case study on Cide. *Journal of Sustainable Forestry*, 35(7), 527-541.
- Efriyeldi, E., Nurrachmi, I., Galib, M., Rafsyanjani, R., Khairunnisa, K., Savita, D., ... & Sari, L. (2022). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok konservasi laskar mandiri dalam pengolahan buah dan daun mangrove menjadi beraneka makanan di Desa Kayu Ara Permai Kecamatan Sungai Apit. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(2), 61-69.
- Hapsari, D. I., & Widyastuti, E. (2018). Inovasi produk makanan olahan melalui pembudidayaan belut dan ikan lele serta pemanfaatan limbah tulang ikan. *Abdimas Unwahas*, 3(1).
- Herison, A. Romdani, Y. dan Yosua, B. (2018). Analisis Zonasi Ekowisata Bahari Berbasis Sistem Informasi Geografis (Studi Kasus Kabupaten Pesisir Barat). *Jurnal Spatial Wahana Komunikasi dan Informasi Geografi* 18 (2):95-104.
- Manik, T., Eryanto, H., & Suprihartini, L. (2017). Pengembangan Investasi Wilayah Perbatasan, Industri Maritim Dan Kawasan Perdagangan Bebas Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Bisnis (JPEB)*, 5(1), 90-105.
- Oktavianto, D. (2022). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Desa Segarajaya Kabupaten Bekasi Melalui Pengembangan Produk Olahan Kue Pie Buah Mangrove (*Skripsi*, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Purwanto, H., Riwayati, I., & Syafaat, I. (2022). Potensi Biji Karet Menjadi Olahan Produk Pangan Yang Aman Dan Sehat Di Desa Ngareanak Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal. *Abdimas Unwahas*, 7(1).
- Rosmiyati, R., Wibowo, A. S., & Saleh, K. (2022). Potensi Ekonomi Sumberdaya Mangrove Untuk Kesejahteraan Masyarakat Kampung Berangbang (Suatu Kasus Di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang). *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 15(1), 1-10.
- Teja, M. (2015). Pembangunan untuk kesejahteraan masyarakat di Kawasan Pesisir. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 6(1), 63-76.