

Pemanfaatan Meja Stainless Sebagai Media Penjemuran Udang Kasia Bagi Masyarakat Kampung Arar Kabupaten Sorong

¹⁾**Sulfiana, ²⁾La Ibal*, ³⁾Nur Abu, ⁴⁾Rahmi, ⁵⁾Andi Rahayu, ⁶⁾Murni, ⁷⁾Herlina Arifin, ⁸⁾Aprisa Rian Histiarini, ⁹⁾Salmawati**

¹⁾Program Studi Pengelolaan Hasil Perikanan, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

²⁾⁶⁾Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

³⁾Program Studi Teknik Lingkungan, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

⁴⁾Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Makassar, Kota Sorong, Indonesia

⁵⁾Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar, Kota Sorong, Indonesia

⁷⁾Program Studi Teknik Sipil, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

⁸⁾Program Studi Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

⁹⁾Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Muhammadiyah Sorong, Kota Sorong, Indonesia

Email Corresponding: ibal.laode1991@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Pemanfaatan
Meja Stainless
Media Penjemuran
Udang Kasia

Kampung Arar yang terletak di Kabupaten Sorong, memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah, khususnya dalam hasil tangkapan udang kasia. Namun, proses pengolahan udang kasia masih menghadapi kendala, terutama dalam tahap penjemuran yang dilakukan secara tradisional, sehingga mempengaruhi kualitas produk. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kebersihan hasil olahan udang kasia melalui penerapan meja penjemuran stainless. Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan tahap akhir. Tahap persiapan melibatkan koordinasi dengan pemerintah setempat, analisis situasi, dan identifikasi kebutuhan masyarakat. Pada tahap pelaksanaan, dilakukan edukasi dan pelatihan mengenai penggunaan meja penjemuran stainless, serta simulasi praktik langsung kepada masyarakat. Tahap akhir melibatkan evaluasi kegiatan melalui kuesioner dan wawancara untuk mengukur keberhasilan pelatihan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa penggunaan meja penjemuran stainless meningkatkan kualitas udang kasia dengan menjaga kebersihan, mengurangi kontaminasi bakteri, serta memperpanjang masa simpan. Selain itu, pelatihan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya penggunaan alat yang higienis dalam pengolahan perikanan. Ke depan, diharapkan teknologi ini dapat diterima secara luas oleh masyarakat Kampung Arar untuk mendukung peningkatan produktivitas dan kesejahteraan ekonomi berbasis perikanan yang lebih berkelanjutan.

ABSTRACT

Keywords:

Utilization
Stainless Desk
Drying Media
Kasia Shrimp

Arar Village, located in Sorong Regency, has abundant marine resource potential, especially in the catch of cassia shrimp. However, the cassia shrimp processing process still faces obstacles, especially in the drying stage, which is carried out traditionally, thus affecting the quality of the product. This study aims to improve the quality and cleanliness of cassia shrimp processed products through the application of stainless steel drying tables. The implementation method of this community service is carried out in three stages, namely preparation, implementation, and the final stage. The preparation stage involves coordination with the local government, situation analysis, and identification of community needs. At the implementation stage, education and training are carried out on the use of stainless steel drying tables, as well as direct practice simulations for the community. The final stage involves evaluating activities through questionnaires and interviews to measure the success of the training. The results of the community service show that the use of stainless steel drying tables improves the quality of cassia shrimp by maintaining cleanliness, reducing bacterial contamination, and extending shelf life. In addition, this training increases community knowledge about the importance of using hygienic tools in fisheries processing. In the future, it is hoped that this technology can be widely accepted by the Arar Village community to support increased productivity and more sustainable fisheries-based economic welfare.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license



I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam ketersediaan pangan lokal, terutama dari hasil laut. Produk perikanan dan makanan laut mencakup berbagai jenis ikan, moluska, kepiting, udang, dan produk lainnya (Ramadhani, 2023); (Widiyarini et al., 2022). Sorong, yang dikenal sebagai tujuan wisata bahari, juga merupakan salah satu penghasil udang rebon terbaik di Kabupaten Sorong. Udang rebon yang ditangkap umumnya dijual dalam kondisi segar atau dikeringkan dengan cara tradisional, yaitu dengan menggunakan sinar matahari (Sajriawati, 2022). Permintaan untuk udang rebon segar relatif rendah, biasanya hanya perusahaan-perusahaan tertentu yang menjadi pelanggan para nelayan. Sebagian besar hasil tangkapan udang rebon harus dijemur di bawah sinar matahari (Ma'ruf et al., 2022); (Syafri & Fidhiani, 2020). Namun, pada saat musim tangkapan puncak bersamaan dengan musim hujan, banyak udang rebon yang membusuk dan akhirnya dibuang kembali ke laut. Seperti jenis udang lainnya, udang rebon juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam setiap 100 gram udang kering, terdapat sekitar 16,2 gram protein. Berbeda dengan udang kering yang kaya akan protein, udang rebon memiliki kandungan lemak yang rendah, hanya 3,6 gram per 100 gram udang kering (Antosias et al., 2023). Selain dijual langsung kepada perusahaan, udang rebon juga dipasarkan di pasar tradisional. Karena ukurannya yang kecil, udang rebon sering digunakan sebagai pelengkap dalam berbagai hidangan (Wikartika et al., 2022); (Widyaningrum et al., 2022).

Kampung Arar di Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya, memiliki potensi besar untuk dikembangkan (Ibal et al., 2024). Kampung ini terletak strategis dengan jarak 30 km dari Ibukota Kecamatan dan 20 km dari Ibukota Kabupaten, memudahkan akses dan pengelolaan sumber daya. Dengan luas wilayah 2.823,11 Ha yang terdiri dari daratan dan kepulauan, serta topografi pesisir yang landai dengan ketinggian sekitar 3 meter di atas permukaan laut, Kampung Arar memiliki keanekaragaman ekosistem seperti hutan mangrove, pasir putih, dan lautan. Jumlah penduduk 779 jiwa dan 186 kepala keluarga, memungkinkan koordinasi yang baik dalam program pembangunan. Sumber daya alam yang melimpah, terutama perikanan dan pertanian, menjadi tulang punggung ekonomi Kampung Arar. Masyarakat lokal sebagian besar bekerja sebagai nelayan, dengan hasil tangkapan ikan dan udang rebon (udang kasia) yang dikonsumsi sendiri, dijual kepada penduduk kampung, atau dijual ke pabrik. Selain itu, pertanian rumput laut, kelapa, dan sukun memberikan diversifikasi ekonomi yang baik. Keindahan alam dan potensi ekowisata, seperti wisata bahari dan hutan mangrove, dapat dikembangkan untuk menarik wisatawan dan meningkatkan perekonomian lokal (Rijal et al., 2020). Potensi tersebut didukung oleh misi dari Pemerintah Kabupaten Sorong yaitu menyediakan pangan yang cukup bagi masyarakat secara berkelanjutan. Untuk memaksimalkan potensi Kampung Arar, diperlukan strategi pengembangan yang komprehensif dan berkelanjutan. Beberapa strategi yang dapat diterapkan antara lain pengembangan infrastruktur dasar, seperti transportasi, listrik, air bersih, dan telekomunikasi, yang akan memudahkan distribusi hasil pertanian dan perikanan serta meningkatkan akses wisatawan. Selain itu, pengembangan sektor perikanan dan pertanian

perlu dilakukan dengan peningkatan kapasitas nelayan melalui pelatihan dan penyediaan alat tangkap modern, diversifikasi produk perikanan, serta penerapan teknik pertanian berkelanjutan.

Proses pengeringan udang rebon masih dilakukan dengan metode tradisional, yaitu dengan menjemur di bawah sinar matahari. Cara ini menghasilkan bau tidak sedap yang mengganggu masyarakat sekitar. Selain itu, pengeringan dengan sinar matahari juga dapat mempengaruhi kualitas kemurnian udang (Dharma et al., 2020). Konsistensi paparan sinar matahari menjadi perhatian penting karena suhu lingkungan yang berubah-ubah. Kelembaban yang rendah (di bawah 60%) dapat membantu mengurangi kadar air dalam udang rebon (Saputra et al., 2022). Berbagai parameter dalam proses pengeringan ini menyebabkan waktu yang dibutuhkan untuk pengeringan bervariasi, antara 1 hingga 3 hari (Ifmalinda et al., 2023).

Penjemuran masih udang kasia masih dilakukan secara tradisional, dengan menggunakan para-para yang diletakkan di atas tanah tanpa menggunakan media jemuran (Hakim et al., 2023); (Firdaus et al., 2021). Pada penelitian yang dilakukan (Hakim et al., 2023) penggunaan pengering udang rebon menggunakan mesin dengan bantuan listrik sedangkan pada pengabdian ini menggunakan meja stainless dengan bantuan matahari langsung. Dengan adanya penjemuran udang kasia menggunakan media yang berbahan stainless steel dan waring sebagai pengamannya menjadikannya lebih ramah lingkungan. Meja *stainless steel* untuk penjemuran udang kasia merupakan inovasi teknologi yang dirancang untuk meningkatkan efisiensi dan kebersihan dalam proses pengeringan udang kasia. Meja ini terbuat dari bahan *stainless steel* yang tahan karat, sehingga menjamin daya tahan dan umur panjang alat meskipun digunakan di lingkungan yang lembap dan bersifat korosif seperti daerah pesisir.



Gambar 1. Produk Udang Kasia/Rebon Kampung Arar Kabupaten Sorong

Desain meja yang ergonomis memungkinkan penyusunan udang secara merata, memastikan sirkulasi udara yang optimal dan penjemuran yang seragam. Dengan permukaan yang halus dan mudah dibersihkan, meja *stainless steel* ini juga memastikan bahwa udang yang dijemur tetap higienis, mengurangi risiko kontaminasi oleh kotoran atau bakteri karena diberi penutup yang terbuat dari kain waring. Ketinggian meja yang dapat disesuaikan memungkinkan pengguna untuk bekerja dengan nyaman dan mengurangi kelelahan. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk akhir dengan menjaga kebersihan dan memastikan pengeringan yang merata, tetapi juga meningkatkan efisiensi proses penjemuran. Dengan demikian, meja *stainless steel* untuk penjemuran udang kasia berperan penting dalam membantu masyarakat meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil tangkapan mereka, sekaligus mendukung praktik pengolahan yang lebih higienis dan berkelanjutan.

Meja *stainless steel* untuk penjemuran udang kasia berfungsi sebagai fasilitas vital dalam proses pengolahan udang kasia, terutama dalam tahap pengeringan setelah proses pencucian. Fungsi utama meja ini adalah menyediakan permukaan yang tahan terhadap korosi dan mudah dibersihkan, memastikan bahwa udang kasia yang diletakkan di atasnya tidak terkontaminasi oleh bakteri atau kotoran. *Stainless steel* memiliki daya tahan yang tinggi terhadap kelembapan dan bahan kimia, yang sangat penting dalam lingkungan pengolahan makanan. Kegunaan meja ini juga mencakup kemudahan dalam perawatan dan pembersihan, karena permukaannya yang halus dapat dengan mudah dibersihkan dari sisa-sisa udang dan cairan lainnya. Selain itu, meja *stainless steel* dirancang dengan struktur yang kuat dan stabil, mendukung

5878

kapasitas penjemuran yang besar tanpa risiko kerusakan. Dengan desain yang ergonomis, meja ini memudahkan proses penataan udang kasia secara merata, memastikan pengeringan yang konsisten dan efisien. Kelebihan lainnya adalah kemampuannya dalam menjaga higienitas produk, yang sangat penting untuk memastikan kualitas dan keamanan produk olahan udang kasia sebelum dipasarkan.

II. MASALAH

Kampung Arar memiliki kekayaan sumber daya laut yang signifikan, terutama melalui hasil tangkapan udang kasia atau udang rebon yang menjadi komoditas penting bagi masyarakat setempat. Namun, proses pengolahan udang kasia masih dihadapkan pada sejumlah kendala, terutama dalam tahap penjemuran. Metode penjemuran tradisional yang menggunakan para-para langsung di atas tanah menyebabkan kualitas hasil tangkapan kurang terjaga, karena udang rentan terkontaminasi kotoran dan bakteri. Kontaminasi ini tidak hanya menurunkan mutu udang kasia tetapi juga memengaruhi harga jual dan daya tahan produk, yang pada akhirnya berdampak pada pendapatan nelayan. Kurangnya infrastruktur pengolahan yang memadai membuat masyarakat terpaksa menggunakan cara-cara yang kurang higienis dan kurang efisien.



Gambar 1. Media Penjemuran Tradisional Udang Kasia/Rebon

Selain masalah infrastruktur, teknik pengolahan dan penjemuran udang kasia yang masih tradisional juga menjadi tantangan utama. Saat ini, penjemuran udang kasia masih dilakukan di atas para-para yang diletakkan langsung di tanah tanpa media yang higienis. Hal ini meningkatkan risiko kontaminasi kotoran dan bakteri, yang dapat menurunkan kualitas udang kasia serta memperpendek daya simpannya. Sementara itu, belum semua nelayan memiliki akses ke teknologi seperti meja stainless steel untuk penjemuran yang lebih bersih dan efisien. Teknologi sederhana seperti ini dapat membantu meningkatkan mutu hasil tangkapan, tetapi terbatasnya pengetahuan dan keterjangkauan alat menjadi kendala bagi masyarakat lokal dalam mengadopsi metode yang lebih higienis dan modern.

Selain itu, pengetahuan dan akses terhadap teknologi pengolahan yang lebih modern, seperti meja stainless steel khusus untuk penjemuran udang kasia, belum dimiliki secara merata oleh para nelayan di Kampung Arar. Padahal, penggunaan meja stainless steel dapat membantu meningkatkan kualitas dan kebersihan hasil tangkapan, serta memperpanjang masa simpan udang kasia. Alat ini memungkinkan pengeringan yang lebih seragam dengan permukaan yang tahan karat, sehingga mengurangi risiko kontaminasi dari lingkungan pesisir yang lembap. Sayangnya, keterbatasan sumber daya dan informasi membatasi nelayan dalam menerapkan teknologi ini, sehingga mereka masih bergantung pada metode tradisional yang kurang optimal. Meja penjemuran udang kasia menjadi solusi yang tepat untuk mendukung higenitas dari produk tersebut. Dimensi dari meja penjemuran berbahan stainless udang kasia adalah (a) Dimensi mejanya terdiri dari tinggi mencapai 80 cm, panjang mencapai 240 cm, dan lebar mencapai 120 cm; (b) Dimensi penutup meja terdiri dari tinggi mencapai 25 cm, lebar mencapai 120 cm, dan panjang mencapai 240 cm.



Gambar 2. Desain dan Hasil Meja Penjemuran Stainless Udang Kasia

III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Kampung Arar, Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya. Pengabdian ini diawali dengan mengidentifikasi permasalahan yang dialami oleh masyarakat terhadap inovasi penjemuran produk udang Rebon/Kasia. Solusi yang ditawarkan adalah untuk mengatasi permasalahan tersebut yakni dengan memberikan pelatihan pemanfaatan meja penjemuran. Pelaksanaan pengabdian ini dilaksanakan dalam 3 (tiga) tahap yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan tahap akhir. Pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian di Kampung Arar

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, dilaksanakan dengan mengunjungi perangkat Desa/Kampung Arar untuk mendapatkan izin dan mengkomunikasikan tujuan program pengabdian masyarakat. Selain itu, melalui tahap persiapan juga melakukan koordinasi dengan Pemerintah Kampung Arar untuk mendapatkan informasi terkait situasi wilayah, potensi sumberdaya, serta kesediaan masyarakat untuk ikut berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian. Analisis situasi persiapan ini mencakup analisis potensi udang kasia, proses penjemuran, dan minat masyarakat terhadap pengabdian ini.



Gambar 4. Koordinasi dengan Pemerintah Kampung Arar

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan dengan menyusun rancangan program dan jadwal pelaksanaan. Setelah jadwal serta program disusun penelitian dilanjutkan pada tahap pelaksanaan yang disesuaikan dengan rancangan program dan kebutuhan masyarakat. Kegiatan Pengabdian

Kepada Masyarakat dilaksanakan oleh Universitas Muhammadiyah Sorong dan Universitas Muhammadiyah Makassar pada tanggal 3 November 2024 yang bertempat di Balai Kampung Arar. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu (a) Melakukan diskusi dengan masyarakat terkait kualitas meja penjemuran stainless, manfaat meja stanless, dan spesifikasi meja stainless; (b) Melakukan kegiatan edukasi pengetahuan terkait kebermanfaatan meja penjemuran stainless bagi udang kasia basah; (c) Melakukan kegiatan pelatihan terkait pemanfaatan meja penjemuran stainless pada produk udang kasia agar tepat guna.

c. Tahap Akhir

Tahap akhir, terdiri dari evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner dan wawancara. Wawancara dan penyebaran kuesioner dilakukan terhadap peserta pelatihan untuk mengetahui keberhasilan pelatihan. Setelah pelatihan selesai, tim pelaksana melakukan monitoring berkelanjutan untuk memastikan implementasi keterampilan oleh peserta di kehidupan sehari-hari. Tim juga memberikan dukungan dan konsultasi teknis apabila peserta menghadapi kendala dalam memanfaatkan meja penjemuran stainless udang kasia. Metode-metode tersebut diterapkan secara terpadu untuk memastikan pencapaian tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan ekonomi berkelanjutan di Kampung Arar.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini secara mendasar telah sukses dalam meningkatkan tingkat higenitas dari produk udang kasia. Lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kampung Arar Distrik Mayamuk Kabupaten Sorong. Berdasarkan eksperimen awal bahwa media penjemuran udang kasia/rebon di Kampung arar yang dilakukan oleh masyarakat maupun kelompok masyarakat masih bersifat tradisional juga tanpa memperhatikan kebersihan udang tersebut. Penjemuran yang menggunakan waring dengan tempat penjemuran pada tanah maupun kerangka penjemuran yang dibuat oleh masyarakat. Hal ini, sistem penjemuran masih bersifat tradisional dan lama penjemuran dengan durasi yang cukup lama, sehingga membutuhkan media jemur yang cukup banyak. Berdasarkan hal tersebut meja stainless menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut. Meja stainless dengan bantuan matahari langsung tentu ramah lingkungan. Desainnya juga menggunakan waring sebagai pengaman dari debu dan lalat yang hinggap pada udang kasia yang di jemur.



Gambar 5. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Pemanfaatan Meja Stainless Penjemuran Udang Kasia

Adapun langkah-langkah untuk pengentasan masalah masyarakat adalah sebagai berikut:

- Mengadakan pertemuan awal dengan masyarakat setempat untuk mendiskusikan kebutuhan dan tantangan dalam pengolahan udang kasia. Dalam diskusi ini, fokus pada pemahaman masyarakat mengenai pentingnya kebersihan dan efisiensi dalam proses penjemuran, serta memperkenalkan ide meja penjemuran stainless sebagai solusi.
- Memberikan edukasi kepada masyarakat terkait manfaat penggunaan meja penjemuran stainless dalam menjaga kualitas, kebersihan, dan memperpanjang masa simpan udang kasia. Edukasi ini

- bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya penggunaan alat yang higienis.
- c. Mengadakan pelatihan praktis untuk masyarakat mengenai cara penggunaan meja penjemuran stainless yang tepat guna. Pelatihan ini mencakup teknik penjemuran yang lebih higienis, cara perawatan meja, serta penerapan metode pengeringan yang optimal.
 - d. Mengadakan simulasi dan praktik langsung menggunakan meja stainless untuk penjemuran udang kasia. Masyarakat dapat mempraktikkan proses penjemuran dengan didampingi tim pelaksana, yang akan memberikan panduan dan umpan balik langsung.
 - e. Setelah pelatihan, mengadakan sesi evaluasi untuk mendapatkan umpan balik dari peserta tentang manfaat, kendala, atau kebutuhan tambahan dalam pemanfaatan meja penjemuran. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner dan wawancara untuk menilai pemahaman dan kesan masyarakat terhadap teknologi ini.

Proses pelatihan digunakan untuk memberikan petunjuk penggunaan kepada masyarakat dalam menggunakan meja penjemuran secara benar agar hasil pengeringan sesuai dengan uji coba yang telah dilakukan. Proses pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan tingkat higenitas dari udang kasia masyarakat Kampung Arar.



Gambar 6. Proses Penjemuran Udang Kasia dengan Meja Stainless

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner dan wawancara. Wawancara dan penyebaran kuesioner dilakukan terhadap peserta pelatihan untuk mengetahui keberhasilan pelatihan. Setelah pelatihan selesai, tim pelaksana melakukan monitoring berkelanjutan untuk memastikan implementasi keterampilan oleh peserta di kehidupan sehari-hari. Tim juga memberikan dukungan dan konsultasi teknis apabila peserta menghadapi kendala dalam memanfaatkan meja penjemuran stainless udang kasia. Aspek penilaian dalam pelatihan penjemuran udang kasia adalah aspek pemahaman proses, kebersihan produk, efisiensi waktu, penggunaan alat, dan keberlanjutan. Berdasarkan hasil pretest dan posttest terjadi tingkat pengetahuan kepada masyarakat Kampung Arar terkait pemanfaatan meja penjemuran stainless.



Gambar 7. Perbandingan Skor *Pretest* dan *Posttest* untuk Beberapa Aspek Penilaian Dalam Pelatihan Penjemuran Udang Kasia

Berdasarkan Gambar 8. bahwa Rata-rata peningkatan pemahaman masyarakat dari pretest ke posttest sebanyak 20%, hal ini menunjukkan tingkat pemahaman kelompok masyarakat meningkat setelah dilakukan pelatihan. Melalui pelatihan dan edukasi yang diberikan, masyarakat setempat kini memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan dan efisiensi dalam proses penjemuran. Penggunaan meja penjemuran stainless telah terbukti meningkatkan kualitas udang kasia dengan menjaga kebersihan, mengurangi risiko kontaminasi, dan memperpanjang masa simpan produk. Masyarakat juga dapat memanfaatkan teknologi ini untuk meningkatkan hasil tangkapan mereka, yang berdampak pada peningkatan pendapatan dan kualitas hidup.

Pada penelitian yang dilakukan (Hakim et al., 2023) penggunaan pengering udang rebon menggunakan mesin dengan bantuan listrik sedangkan pada pengabdian ini menggunakan meja stainless dengan bantuan matahari langsung. Dengan adanya penjemuran udang kasia menggunakan media yang berbahan stainless steel dan waring sebagai pengamannya menjadikannya lebih ramah lingkungan. Meja *stainless steel* untuk penjemuran udang kasia merupakan inovasi teknologi yang dirancang untuk meningkatkan efisiensi dan kebersihan dalam proses pengeringan udang kasia. Meja ini terbuat dari bahan *stainless steel* yang tahan karat, sehingga menjamin daya tahan dan umur panjang alat meskipun digunakan di lingkungan yang lembap dan bersifat korosif seperti daerah pesisir.

V. KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kampung Arar, Kabupaten Sorong, telah berhasil memperkenalkan dan mengimplementasikan penggunaan meja penjemuran stainless untuk produk udang kasia. Rata-rata peningkatan pemahaman masyarakat dari pretest ke posttest sebanyak 20%, hal ini menunjukkan tingkat pemahaman kelompok masyarakat meningkat setelah dilakukan pelatihan. Melalui pelatihan dan edukasi yang diberikan, masyarakat setempat kini memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan dan efisiensi dalam proses penjemuran. Penggunaan meja penjemuran stainless telah terbukti meningkatkan kualitas udang kasia dengan menjaga kebersihan, mengurangi risiko kontaminasi, dan memperpanjang masa simpan produk. Masyarakat juga dapat memanfaatkan teknologi ini untuk meningkatkan hasil tangkapan mereka, yang berdampak pada peningkatan pendapatan dan kualitas hidup. Ke depan, diharapkan masyarakat Kampung Arar dapat terus mengembangkan kemampuan teknis mereka dalam pengolahan produk perikanan secara lebih modern dan berkelanjutan, serta memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada untuk memperkuat perekonomian lokal. Penggunaan meja penjemuran stainless dapat menjadi langkah awal menuju inovasi yang lebih besar dalam sektor perikanan dan pengolahan produk laut di daerah ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia atas bantuan pendanaan yang telah diberikan untuk pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dengan Nomor Kontrak 1133/LL14/PG.02.00/KOSABANGSA/2024 dan 214/KTK/II.3.AU/K/2024. Dukungan ini sangat berperan penting dalam kesuksesan kegiatan pengabdian kami, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat. Kami berharap kerjasama yang baik ini terus berlanjut demi kemajuan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kampung Arar, dan Ibu-ibu PKK.

DAFTAR PUSTAKA

- Antosias, Wadli, Yunika Purwanti, & Daryono. (2023). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci. *Gema Agro*, 28(2), 147–154. <https://doi.org/10.22225/ga.28.2.8203.147-154>
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 88. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p11>
- Firdaus, M., Intyas, C. A., & Yahya, Y. (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Terasi Rebon di Desa Ketapang, Kotamadya Probolinggo. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 285–290. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i3.1832>
- Hanifuddin Hakim, M., Irmawanto, R., Amaliah, S. M., Kurniawan, E., Alia, D., Nurdiansari, H., Teknik Industri UMSurabaya, P., Teknik Elektro UMSurabaya, P., Teknologi Rekayasa Kelistrikan Kapal, P., & Pelayaran Surabaya, P. (2023). Pembuatan Mesin Pengering Udang Rebon Guna Meningkatkan Produktivitas Nelayan Kenjeran, Surabaya Application Of Rebon Shrimp Drying Machine To Increase The Productivity Of Fisherman Kenjeran, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 539–547. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/Axiologi/indexDOI: http://dx.doi.org/10.30651/aks.v7i3.18187>
- Ibal, L., Murni, Madaul, R. A., Abubakar, E., & Edwar, R. C. (2024). Partisipasi Masyarakat Kampung Arar dalam Pengadaan Tanah untuk Pembangunan Bagi Kepentingan Umum di KEK Sorong Provinsi Papua Barat Daya. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 5(2), 478–484. <https://doi.org/10.35870/jpni.v5i2.859>
- Ifmalinda, I., Harjuniati, W., & Andasuryani, A. (2023). Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus sp.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135–142. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.135>
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., & Sulistianto, E. (2022). Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara*, 1(1), 84–93.
- Ramadhani, A. A. (2023). Potensi Keunggulan Kompetitif Sumber Daya Kelautan Indonesia. *Jurnal Ekonomi Sakti (Jes)*, 12(3), 291. <https://doi.org/10.36272/jes.v12i3.296>
- Rijal, S., Zainal, F. A., & Badollahi, M. Z. (2020). Potensi Hutan Mangrove Sebagai Daya Tarik Wisata (Studi Kasus Pada Hutan Mangrove Idaman Kec. Tarowang, Kab. Jeneponto, Prov. Sulawesi Selatan) Syamsu. *PUSAKA (Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event)*, 2(2), 153–159.
- Sajriawati. (2022). Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *NEKTON: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 35–42. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313>
- Saputra, J. A. A. T., Hakim, M. H., & Irmawanto, R. (2022). Rancang Bangun Mesin Pengering Udang Rebon Dengan Sistem Kontrol Otomatis Guna Meningkatkan Produktivitas Nelayan. *Cyclotron : Jurnal Teknik Elektro*, 5(1), 91–97. <https://doi.org/10.30651/cl.v5i1.12287>
- Syafril, M., & Fidhiani, D. D. (2020). Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan terasi udang rebon di Kelurahan Bontang Kuala Kota Bontang Provinsi Kalimantan Timur. *Agromix*, 11(1), 33–48. <https://doi.org/10.35891/agx.v11i1.1897>
- Widiyarini, Rodoni, A., & Latuconsina, S. (2022). Determinan Kinerja Sub Sektor Perikanan Guna Mendukung Ketahanan Ekonomi Di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(2), 222–240.
- Widyaningrum, M. E., Widiana, M. E., Fattah, A., & Soehardjoepri, S. (2022). Pemberdayaan Pengrajin Industri Olahan Hasil Laut “Terasi Rebon” Untuk Pengembangan Potensi Unggulan Daerah Pesisir Berdaya Saing Tinggi Di Tuban, Jawa Timur. *Sebatik*, 26(1), 210–216. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v26i1.1526>
- Wikartika, I., Warmana, G., Taufikurrahman, Syarifudin, A., Panjaitan, M., Rizky, R., Amin, V., & Sulistyana, A. (2022). Ubah Hasil Laut Menjadi Produk Bernilai Jual, Inovasi Sambal Udang Rebon di Desa Banjarsari KKNT MBKM UPN Veteran JATIM Membaut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 99–103.