

PENGEMBANGAN USAHA KEMPLANG BAGI PETANI RAWA LEBAK DI DESA SIMPANG PELABUHAN DALAM KECAMATAN PEMULUTAN KABUPATEN OGAN ILIR

^{1*} Indah Pusnita, ² Ivana, ³ Icut Muhammad Sakir, ⁴ Ahmad Ariq Izdihar, ⁵ Nabila Dhea Anggraini

¹ Program Studi Ilmu Kesejahteraan Sosial, STISIPOL Candradimuka

² Program Studi Ilmu Administrasi Negara, STISIPOL Candradimuka

³ Program Studi Magister Ilmu Komunikasi, STISIPOL Candradimuka

^{4,5} Mahasiswa Program Studi Ilmu Komunikasi, STISIPOL Candradimuka

*Corresponding author: indah.pusnita@stisipolcandradimuka.ac.id

ARTICLE INFO

Submitted:
November 24, 2025
Review:
February 3, 2026
Accepted:
March 10, 2026
Available online:
March 18, 2026

Article citation (APA):
Pusnita, I., Ivana, I., Sakir, I.,
Izdihar, A., & Anggraini, N.
(2026). PENGEMBANGAN
USAHA KEMPLANG BAGI
PETANI RAWA LEBAK DI
DESA SIMPANG PELABUHAN
DALAM KECAMATAN
PEMULUTAN KABUPATEN
OGAN ILIR. *Aktivasi: Jurnal
Pemberdayaan
Masyarakat*, 7(2), 65-74.
<https://doi.org/10.37858/aktivasi.v7i2.669>

DOI: <https://doi.org/10.37858/aktivasi.v7i2.669>



This work is
licensed under a [Creative
Commons Attribution-
ShareAlike 4.0 International
License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

ABSTRAK

Petani rawa lebak di Desa Simpang Pelabuhan, Kecamatan Pemulutan, Kabupaten Ogan Ilir memiliki potensi ekonomi melalui pengolahan ikan menjadi kemplang. Namun, usaha kemplang yang dijalankan masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan teknologi produksi, manajemen usaha yang sederhana, kualitas produk yang belum seragam, serta jangkauan pemasaran yang terbatas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan usaha kemplang petani rawa lebak melalui peningkatan kapasitas produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Metode yang digunakan meliputi pelatihan pengolahan kemplang yang higienis dan berkualitas, pendampingan manajemen usaha dan pencatatan keuangan sederhana, pemberian bantuan peralatan produksi, serta penguatan strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan mitra dalam proses produksi kemplang, perbaikan kualitas dan kuantitas produk, serta meningkatnya pemahaman mitra terhadap pengelolaan usaha yang berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani rawa lebak melalui pengembangan usaha kemplang berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Kemplang, Manajemen Usaha, Kelompok Tani, Rawa Lebak, Pengembangan Usaha

ABSTRACT

Swamp farmers in Simpang Pelabuhan Village, Pemulutan District, Ogan Ilir Regency, have economic potential through processing fish into kemplang. However, their kemplang business still faces various obstacles, such as limited production technology, simple business management, inconsistent product quality, and limited marketing reach. This community service activity aims to develop the kemplang business of swamp farmers by increasing production capacity, business management, and marketing. The methods used include training in hygienic and high-quality kemplang processing, mentoring in business management and simple financial records, providing production equipment, and strengthening

marketing strategies. The results of the activity show an increase in partners' skills in the kemplang production process, improvements in product quality and quantity, and an increase in partners' understanding of sustainable business management. Thus, this activity contributes to increasing the income and welfare of swamp farmers through the development of a kemplang business based on local potential.

Keywords: *Kemplang, Business Management, Farmer Groups, Rawa Lebak, Business Development*

Pendahuluan

Wilayah rawa lebak merupakan salah satu ekosistem khas di Sumatera Selatan yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar yang cukup besar. Masyarakat petani rawa lebak tidak hanya menggantungkan hidup pada sektor pertanian, tetapi juga pada hasil perikanan sebagai sumber pendapatan tambahan. Salah satu bentuk pengolahan hasil perikanan yang berkembang di masyarakat adalah usaha kemplang, yaitu makanan olahan berbahan dasar ikan yang memiliki nilai ekonomis dan daya simpan relatif lama. Indonesia memiliki lahan rawa seluas 34,12 juta hektar, di mana 14,18 juta hektar berpotensi untuk pertanian padi. Pemanfaatannya baru 6,77 juta hektar, meliputi 3,77 juta hektar oleh pemerintah dan 3 juta hektar oleh masyarakat. (Sulaiman et al., 2018).

Rawa lebak memiliki topografi berbeda dengan rawa pasang surut. Topografi dan periode genangan untuk kedua rawa tersebut berbeda antara satu dan lainnya. Lahan pasang surut secara topografi lebih rata disebabkan pengaruh pasang surut. Periode genangan lahan pasang surut dapat diprediksi dengan jelas yaitu pada saat bulan baru atau pada saat bulan purnama. Genangan dan banjir merupakan sifat bawaan rawa lebak. Hal ini merupakan ciri hidroekologi lebak sehingga menjadi identitas yang membedakannya dengan rawa pasang surut, meskipun keduanya berada dalam suatu hamparan yang sama. Rawa lebak sering disebut wetland, lowland, peatland, inland, maupun deepwater land, karena karakteristiknya selalu tergenang air hampir sepanjang tahun, dengan curah hujan sekitar 2000 mm per tahun dan mengalami musim basah selama 5–7 bulan. (Haryono et al., 2014)

Rawa lebak akan mengalami genangan secara statis dan airnya sangat sulit untuk mengalir. Genangan pada rawa lebak menjadi hilang pada musim kering. Rawa lebak pada saat itu biasanya dimanfaatkan untuk bidang pertanian. Pergantian musim dalam kondisi normal antara bulan Oktober sampai dengan Maret adalah musim hujan, sedangkan bulan April sampai dengan September merupakan musim kemarau. Tingkat curah hujan akan berlangsung selama 5 sampai 7 bulan, sehingga menyulitkan petani di persawahan untuk menanam padi karena kondisi lahan masih tergenang (Sakir et al., 2020a).

Musim hujan dengan genangan yang tidak menentu menjadi kendala bagi petani dalam menentukan waktu pembibitan padi. Padahal, kesesuaian umur bibit dan ketersediaan benih sangat berpengaruh terhadap keberhasilan panen. Untuk mengantisipasi hal tersebut, petani di lahan rawa lebak menggunakan metode persemaian terapung ketika genangan air masih tinggi (Erna Siaga et al., 2016).

Rawa lebak merupakan salah satu ekosistem lahan basah yang memiliki potensi sumber daya alam melimpah, terutama ikan air tawar yang menjadi bahan baku utama dalam pengolahan pangan tradisional (Sutanto, H., 2022). Salah satu produk khas berbasis ikan yang cukup populer di masyarakat adalah *kemplang*, yaitu kerupuk ikan yang memiliki cita rasa khas dan telah menjadi identitas kuliner di berbagai daerah di Sumatera dan Kalimantan (Aini, N., & Yuliana, 2020). Potensi pengembangan usaha kemplang di daerah rawa lebak sangat besar, karena ketersediaan bahan baku, keterampilan lokal masyarakat, serta peluang pasar yang semakin terbuka (Yusuf, A., & Rahman, 2018).

Namun, dalam praktiknya kelompok tani di wilayah rawa lebak masih menghadapi berbagai keterbatasan dalam pengelolaan usaha kemplang. Permasalahan utama terletak pada aspek manajemen, meliputi perencanaan usaha yang belum berbasis pada analisis pasar, lemahnya pengorganisasian kelompok, keterbatasan dalam penerapan standar kualitas produk, serta minimnya jaringan pemasaran. Selain itu, fungsi pengawasan dan evaluasi usaha seringkali belum berjalan secara sistematis, sehingga menghambat keberlanjutan dan daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif (Effendy, L., & Rinaldi, 2019).

Dengan demikian, diperlukan strategi penguatan aspek manajemen usaha yang komprehensif, mulai dari pelatihan kewirausahaan, peningkatan kapasitas kelompok tani, hingga dukungan kebijakan pemerintah daerah. Pengembangan usaha kemplang yang berbasis pada pengelolaan manajemen yang baik diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperluas akses pasar, serta memperkuat kemandirian ekonomi kelompok tani rawa lebak (Fitriani, R., & Hidayat, 2021).

Provinsi Sumatera Selatan memiliki sebaran lahan rawa lebak yang telah ditanami padi untuk satu kali penanaman padi dalam setahun. Lahan rawa di daerah ini terbagi atas dua jenis yaitu lahan rawa lebak dan lahan pasang surut. Lahan pasang surut di Sumatera Selatan seluas 483.000 hektar, sedangkan lahan rawa lebak seluas 240.000 hektar, selebihnya 772.000 hektar merupakan lahan kering (Permana, 2020). Lahan rawa lebak tersebar di beberapa daerah di Sumatera Selatan seperti; Banyuasin, Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir, Palembang, Musi Rawas dan sebagainya.

Secara administratif, Kabupaten Ogan Ilir mencakup wilayah seluas 266.607 hektar yang terbagi dalam 16 kecamatan, 14 kelurahan, dan 227 desa (BPS, 2020). Kecamatan Pemulutan Induk dan Pemulutan Barat tercatat memiliki lahan rawa paling luas. Di Pemulutan Induk, total wilayah seluas 12.292 hektar terdiri atas 10.650 hektar rawa lebak dan 1.642 hektar berupa dataran rendah serta aliran sungai. (Desinta, 2019).

Sebagian besar masyarakat Pemulutan menggantungkan hidup pada pertanian rawa lebak, khususnya melalui sistem persemaian padi terapung yang menjadi kearifan lokal dalam menjaga kelestarian lingkungan. Metode ini telah digunakan secara turun-temurun sebagai adaptasi terhadap musim dan kondisi wilayah, dengan memanfaatkan tumbuhan liar yang dikenal masyarakat sebagai *Berondong*. Pertanian difokuskan pada padi dan cabai sebagai komoditas utama, sementara tanaman sayur dan buah hanya dijadikan hasil sampingan (Sakir et al., 2020).

Kehidupan masyarakat tani yang menggantungkan hidup pada sawah rawa lebak yang hanya menanam sekali dalam setahun, membuat masyarakat mengisi kekosongan waktu dengan berbagai jenis usaha dan kegiatan lain untuk menyambung hidup antara lain; berdagang, tukang, ojek, membuat kerupuk atau kemplang, dan kegiatan lainnya untuk bertahan hidup.

Jenis usaha mitra sasaran adalah kerupuk atau masyarakat setempat menyebutnya "Kemplang". Usaha kemplang banyak dilakukan oleh ibu-ibu pasca panen padi pada lahan rawa lebak. Kegiatan ini biasanya dilakukan dari bulan Maret sampai Juni, karena bulan ini masuk musim kemarau sehingga memudahkan untuk pengeringan. Sementara itu, bulan Juni dan Juli waktunya untuk menanam padi. Ada beberapa desa menjadi sentra produksi kemplang/kerupuk antara lain; Desa Simpang Pelabuhan Dalam, Pelabuhan Dalam, Teluk Kecapi, dan Pemulutan Ulu.

Kelompok tani Saluran Jaya yang merupakan mitra dalam pengabdian ini merupakan salah satu kelompok tani yang memiliki usaha produktif. Jenis usaha yang dilakukan adalah Usaha yang sudah dilakukan bertahun-tahun mulai dari proses pembelian bahan sampai kepada penjualan dihadapkan pada permasalahan kompleks sehingga membutuhkan pendampingan. Permasalahan ini muncul mulai dari bahan baku sulit didapatkan, produksi

masih terbatas, penjualan masih minim, pengelolaan dan manajemen masih rendah, pemasaran dan harga produk belum maksimal, dan sarana penunjang belum ada.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif (*Participatory Rural Appraisal/PRA*) yang melibatkan petani rawa lebak dan pelaku usaha kemplang sebagai mitra aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tahapan kegiatan dilaksanakan berdasarkan kebutuhan dan kondisi nyata yang dihadapi oleh mitra.

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok (*Focus Group Discussion/FGD*) untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi mitra, khususnya pada aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, tim pengabdian kemudian menyusun materi kegiatan dan strategi intervensi yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Observasi dan analisis situasi awal, yaitu kegiatan untuk mengidentifikasi kondisi eksisting, potensi sumber daya lokal, serta permasalahan utama mitra dalam aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran.
2. Pendekatan partisipatif, yaitu melibatkan petani dan pelaku UMKM secara aktif dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan sehingga program yang dilaksanakan lebih tepat sasaran dan berkelanjutan.
3. Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) melalui pengenalan dan demonstrasi penggunaan alat pengering kemplang modern serta teknologi pengemasan guna meningkatkan efisiensi proses produksi dan kualitas produk.
4. Pelatihan dan pendampingan teknis, yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam produksi yang higienis, manajemen usaha, serta pemasaran digital.

Kegiatan pemberdayaan usaha kemplang yang tergabung dalam Kelompok Tani Saluran Jaya, Desa Simpang Pelabuhan Dalam, Kecamatan Pemulutan, Kabupaten Ogan Ilir, dilaksanakan pada bulan Oktober hingga Desember 2025.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani rawa lebak dalam pengelolaan usaha kemplang. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, peserta mengalami peningkatan pemahaman terkait manajemen usaha, pencatatan keuangan sederhana, serta standar higienitas produksi. Mitra juga mulai menerapkan teknik pengolahan yang lebih terstandar dan menggunakan kemasan yang lebih menarik serta informatif. Selain itu, beberapa peserta telah memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi untuk memperluas jangkauan pemasaran.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan petani rawa lebak dalam proses produksi kemplang, khususnya dalam pemilihan bahan baku, teknik pengolahan yang lebih higienis, serta pengemasan produk yang lebih menarik. Petani menerima informasi konservasi lingkungan untuk mendapatkan pengalaman mengikuti pelatihan, peningkatan pengetahuan mengelola rawa lebak dan pengembangan usaha tani (Sakir, 2025).

Bantuan peralatan produksi mampu meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi kemplang dibandingkan sebelum kegiatan pengabdian. Selain itu, mitra mulai menerapkan pencatatan keuangan sederhana yang memisahkan keuangan usaha dan rumah tangga. Pada aspek pemasaran, mitra memperoleh pemahaman tentang strategi pemasaran yang lebih luas, baik melalui pemasaran langsung maupun pemanfaatan media sosial, sehingga jangkauan pemasaran produk kemplang menjadi lebih luas. Sesuai dengan time schedule yang sudah ditetapkan selama 8 (delapan) kali pertemuan maka dapat dijelaskan bahwa kegiatan yang pertama kali dilakukan adalah sosialisasi. Sosialisasi ini mencakup tujuan kegiatan, strategi yang akan dilakukan, indentifikasi dan Inventarisasi kebutuhan, Menyusun rencana aksi dan program, serta menyusun jadwal kegiatan.

Pada pertemuan berikutnya adalah melakukan pelatihan, Focus Group Discussion (FGD). Focus Group Discussion (FGD) dilakukan untuk mendapatkan pandangan, pemikiran, dan pengalaman dari sekelompok tani saluran jaya. Memahami perspektif dan kebutuhan kelompok. Mengonfirmasi atau memberikan penjelasan tentang pengalaman peserta secara lebih mendalam, Mendapatkan ide dan solusi baru, serta mengevaluasi kemampuan berkomunikasi, bekerja dalam tim, dan keterampilan personal setiap anggota.

Aspek Produksi dan Teknologi Tepat Guna

Sebelum penggunaan teknologi dan inovasi, proses produksi kemplang masih dilakukan secara manual dan tradisional, terutama pada tahap penjemuran yang bergantung pada cuaca. Hal ini menyebabkan produktivitas tidak stabil dan kualitas produk tidak konsisten.

Aspek Manajemen dan Organisasi Usaha

Sebelum kegiatan pelatihan, mitra belum memiliki sistem manajemen usaha yang terstruktur. Pembagian tugas tidak jelas dan pencatatan keuangan belum dilakukan dengan baik. Penyelesaian dan hasil dari Tim pengabdian memberikan pelatihan manajemen usaha sederhana mencakup pencatatan keuangan, perencanaan produksi, dan pengelolaan stok bahan baku. Dibentuk struktur organisasi kelompok usaha kemplang, dengan pembagian tanggung jawab di bidang produksi, keuangan, dan pemasaran.

Aspek Pemasaran dan Branding

Produk kemplang sebelumnya hanya dipasarkan secara lokal dan belum memiliki merek maupun kemasan yang menarik. Pemasaran belum memanfaatkan media digital. Penyelesaian dan hasil dari Tim melakukan pelatihan digital marketing mencakup pembuatan konten promosi, penggunaan media sosial (Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp Business), dan strategi promosi daring, dibantu pembuatan logo, desain kemasan baru, dan identitas merek "Kemplang Khas Pemulutan" yang menonjolkan ciri khas lokal, produk dipasarkan melalui marketplace dan media sosial dengan pendampingan tim.

Aspek Sosial dan Ekonomi

Pendapatan petani bergantung pada hasil pertanian musiman dan belum memiliki diversifikasi usaha yang berkelanjutan. Penyelesaian dan hasil melalui kegiatan produksi dan pemasaran kemplang, mitra memperoleh sumber pendapatan tambahan yang stabil, keterlibatan anggota keluarga dan pemuda desa meningkat dalam proses produksi dan promosi digital, sehingga menciptakan lapangan kerja baru di tingkat lokal serta kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi dan pemanfaatan IPTEK semakin tinggi. Tentu saja ini berdampak dengan peningkatan rata-rata pendapatan anggota kelompok sebesar 25-

30% dibanding sebelum kegiatan. Selain itu, terbentuk semangat wirausaha baru di kalangan masyarakat desa.

Penerapan teknologi dalam bentuk digitalisasi dengan menggunakan berbagai jenis platform media sangat mendukung kegiatan usaha. Model convergence marketing diharapkan dapat mengangkat brand usaha kemplang oleh kelompok tani Saluran Jaya. Tujuan dari konvergence marketing adalah memudahkan jangkauan pemasaran antara produsen dan konsumen. Berikut ini model konvergence marketing yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat:



Gambar 1. Model Convergence Marketing
(Sumber: Diolah oleh penulis, 2025)

Model convergence marketing yaitu pemasaran produk/usaha dengan menggunakan semua platform media dalam satu wadah atau pemasaran terpadu. Media yang digunakan yaitu media konvensional (cetak, elektronik dan online), media sosial (facebook, instagram, tiktok, youtube), digital marketing (blok, website, email, iklan internet), dan direct selling yaitu dengan melakukan penjualan langsung kepada konsumen.

Program membutuhkan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, mengidentifikasi masalah, dan mencari solusi. Pendampingan ini juga diperlukan untuk mengoptimalkan usaha, membangun kemandirian, dan meningkatkan kepercayaan bagi pelaku usaha. Setelah melakukan pendampingan, maka dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan sehingga dapat menularkan inkubator keberlanjutan program.

Keberlanjutan program dapat dilakukan apabila manfaat yang dirasakan oleh pelaku usaha membantu dalam meningkatkan taraf hidupnya. Program serupa bisa dilakukan melalui pendanaan dari berbagai pihak, tidak harus dari pemerintah. Pelatihan dan keterampilan yang sudah didapatkan oleh anggota kelompok tani Saluran Jaya, bisa ditularkan kepada kelompok tani yang lain pada usaha yang sama. Disinilah pentingnya melahirkan inkubator wirausaha yang diharapkan bisa melahirkan usahawan-usahawan baru. Berikut ini gambar proses dan kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan bahan baku yang siap untuk di panggang. Masyarakat lokal menyebut kemplang tunu, tunu artinya dibakar. Kemplang panggang ini biasanya dimakan bersama sambal, saus tomat, dan sebagainya. Untuk membuat kemplang, pertama-tama siapkan bahan pembuat adonan berupa ikan giling dan tepung sagu, komposisinya bisa 1 berbanding 2 atau sesuai selera. Masyarakat Pemulutan biasanya menggunakan ikan segar seperti ikan betok, ikan gabus,

ikan kakap ataupun ikan tenggiri. Selain itu, siapkan juga air dingin, bawang putih, garam dan penyedap rasa. Air dingin biasanya digunakan agar adonan yang akan dibuat lebih gurih dan renyah, namun ada juga yang menggunakan air biasa.



A. Adonan yang sudah jadi dapat dibentuk seperti selinder atau bulatan lalu dipres menjadi lebih tipis dan lebar lalu dijemur.



B. Tidak adanya tempat khusus untuk melakukan penjemuran, maka proses penjemuran dipinggiran jalan umum.



C. Proses penjemuran dipinggiran jalan setapak atau disamping rumah dengan menggunakan bambu dan kayu.



D. Bahan kemplang yang sudah kering kemudian dilakukan proses pemanggangan menggunakan kayu bakar atau arang.

Gambar 2. Proses pembuatan kemplang
(Sumber: Diolah oleh penulis, 2025)

Pembahasan

Untuk menghasilkan kemplang yang renyah, adonan harus benar-benar merata dan tidak keras. Takaran air sebaiknya seimbang dengan jumlah bahan baku yang diadon. Bawang putih terlebih dahulu dihaluskan dan dimasukkan ke dalam ikan giling. Secara bersamaan masukan juga garam dan penyedap rasa sesuai selera, lalu diadon bersama air secara perlahan, dengan komposisi 1 kg ikan dan 1 kg sagu (1:1) untuk kualitas super . Sedangkan untuk kualitas medium, sedang dan rendah, dapat menyesuaikan dengan komposisi ikan dan sagunya.

Teknik pembuatan adonan adalah dengan mengaduk secara bersama tepung sagu sedikit demi sedikit hingga berbentuk adonan yang merata. Atur tekstur adonan sesuai selera, semakin keras adonan umumnya membuat kemplang juga semakin keras saat dibakar atau bantet. Adonan yang sudah jadi dapat dibentuk seperti selinder atau masyarakat lokal menyebut berbentuk lenjer lalu direbus. Setelah matang, angkat lalu tiriskan dan setelah dingin dapat dipotong tipis-tipis lalu dijemur. Selain dapat dibentuk selinder, adonan juga

dapat dipipihkan bulat-bulat menggunakan botol beling atau alat lainnya. Setelah dibentuk adonan dapat disusun pada anyaman rotan atau peralatan lain kemudian direbus menggunakan wajan besar.

Setelah direbus, adonan kemplang tadi dijemur di matahari terik hingga keras dan siap di panggang.

Adonan kemplang yang telah dijemur kemudian dipanggang menggunakan alat pemangangan hingga matang. Masyarakat Pemulutan menggunakan bara api untuk pemangangan, dengan cara kemplang dibolak-balik hingga mendapatkan bentuk yang sempurna. Kemplang yang sudah dipanggang disimpan di dalam plastik bening dan ditutup rapat agar tidak mudah lembek atau melempem. Biasanya kemplang disajikan bersama sambal atau saus agar semakin nikmat saat dikonsumsi.

Proses penjemuran, pemangangan, sampai kepada pengepakan dengan menggunakan plastik transparan merupakan cara lama yang harus diperbaharui. Penjemuran dipinggiran jalan dan ditempat umum akan mengurangi kebersihan produk. Oleh karena itu, penggunaan alat-alat yang lebih representatif seperti sistem penjemuran sangat diperlukan sehingga hasil kemplang lebih higienis, gurih, dan enak untuk dijadikan cemilan.

Berikut ini gambar proses proses pengeringan dengan menggunakan oven dan hasil kemplang yang sudah dipanggang, dengan kemasan menarik sehingga dapat dipasarkan diberbagai berbagai *market place*:



A. Proses pipihan secara manual dengan ukuran bervariasi sesuai pesanan.



B. Proses pengeringan dengan adaptasi teknologi menggunakan oven hanya butuh waktu 4-5 jam.



C. Hasil pengeringan menggunakan oven lebih merata dan siap untuk di panggang atau digoreng, sesuai dengan selera.



D. Hasil produksi dalam bentuk kemplang panggang siap dipasarkan dengan brand dan kemasan menarik.

Gambar 3. Proses pengemasan kemplang
(Sumber: Diolah oleh penulis, 2025)

Kelompok Tani Saluran Jaya sebagai mitra sasaran PKM mendapatkan pelatihan penggunaan mesin pengering atau oven sehingga tidak lagi selalu bergantung pada penjemuran dengan menggunakan sinar matahari. Menurut H Burlian Sutopo saat memberikan pelatihan tentang cara pengeringan Kemplang bahwa proses untuk pengeringan yang selama ini secara manual dengan mengandalkan sinar matahari hanya dapat dilakukan saat matahari terik. Selain itu, butuh minimal 2 hari agar bahan baku kemplang yang dikeringkan siap untuk di panggang. Kondisi dapat dilakukan bila cuaca tidak mendung atau bukan musim hujan, papar pria yang sudah menekuni bisnis krupuk dan kemplang sejak puluhan tahun lalu.

Lebih lanjut Topo menjelaskan, penggunaan teknologi inovasi yang dia ciptakan sendiri dapat menghemat waktu, biaya, dan meningkatkan kualitas produk. Menurutnya, pengering dengan menggunakan mesin cuma butuh waktu 4-5 jam bahan baku kemplang siap untuk dipanggang. Bandingkan dengan penjemuran menggunakan sinar matahari butuh waktu 2 hari. Itupun kalau tidak hujan, dan apabila hujan maka kualitas bahan bakunya akan menurun. Selain itu, apabila musim hujan, maka terpaksa harus menganggur karena tidak menjemur bahan baku kemplang. Dengan penggunaan mesin pengering atau oven, maka tidak ada lagi istilah “menganggur” karena setiap saat bahan baku bisa dikeringkan, tuturnya sedikit berpomosi.

Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengembangan usaha kemplang bagi petani rawa lebak di Desa Simpang Pelabuhan, Kecamatan Pamulutan, Kabupaten Ogan Ilir telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi mitra. Program ini berhasil meningkatkan keterampilan petani dalam proses produksi kemplang yang lebih higienis dan berkualitas, memperbaiki manajemen usaha melalui pencatatan keuangan sederhana, serta memperluas wawasan mitra dalam strategi pemasaran. Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas produk berkontribusi terhadap penguatan usaha kemplang berbasis potensi lokal dan membuka peluang peningkatan pendapatan serta kesejahteraan petani rawa lebak secara berkelanjutan.

Pengembangan usaha kemplang pada kelompok Saluran Jaya memiliki potensi besar sebagai sumber peningkatan ekonomi masyarakat, didukung oleh ketersediaan bahan baku ikan air tawar dan keterampilan lokal. Namun, kelemahan pada aspek manajemen menjadi hambatan utama dalam peningkatan daya saing dan keberlanjutan usaha. Oleh karena itu adaptasi teknologi dan inovasi dengan penggunaan oven sebagai alat pengering, mampu menaikkan omset berdasarkan pesanan dari konsumen. Fungsi pengawasan dan evaluasi belum dilakukan secara sistematis sehingga memengaruhi keberlanjutan usaha. Dengan pelatihan melalui *convergence marketing*, maka para anggota kelompok tani mampu menambah penghasilan untuk keluarga.

Kegiatan pengabdian ini perlu dilanjutkan melalui pendampingan berkelanjutan, khususnya pada aspek pemasaran digital dan pengembangan variasi produk kemplang. Dukungan dari pemerintah desa dan pihak terkait diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan usaha melalui fasilitasi perizinan, akses permodalan, dan pengembangan jejaring pemasaran. Selain itu, mitra diharapkan terus menerapkan manajemen usaha yang lebih tertata agar pengembangan usaha kemplang dapat berjalan secara mandiri dan berkelanjutan.

Ucapan terima kasih

Kegiatan PKM mendapatkan pendanaan dan dukungan dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan tinggi, Sains, dan Teknologi, berdasarkan kontrak: 334/C3/DT.05.00/PM-BACTH III/2025

Daftar Pustaka

- Aini, N., & Yuliana, S. (2020). Development of fish-based processed products as a local food diversification strategy. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 12(3), 145–156. BPS. (2020). <https://sumsel.bps.go.id>. <https://Sumsel.Bps.Go.Id/>.
- Desinta. (2019). *Laporan Musiman Musim Tanam UPTD Pertanian Provinsi Sumatera Selatan*.
- Effendy, L., & Rinaldi, A. (2019). Management challenges in small-scale food enterprises: A study on fish cracker industries in South Sumatra. *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*, 5(2), 85–94.
- Erna Siaga, Benyami, L., Masreah, B. S., & Kartika. (2016). Sistem Persemaian Padi di Lahan Rawa Lebak Pemulutan Sumatera Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Lahan SubOptimal*, 538–546.
- Fitriani, R., & Hidayat, M. (2021). Empowering farmer groups in swampy lowland areas through agribusiness development. *International Journal of Agricultural Extension*, 9(1), 50–59.
- Haryono, Nursyamsi, D., & Noor, M. (2014). Biodiversiti sumber daya lahan rawa dalam perspektif pengembangan pertanian. *Biodiversiti Rawa*, 1, 1–20.
- Permana, P. D. (2020). *Optimalkan Lahan Rawa dengan Mekanisasi Pertanian*. <http://Psp.Pertanian.Go.Id>.
- Sakir, I. M. (2025). Pemanfaatan Media Sosial dalam Penyebaran Informasi Konservasi Lingkungan kepada Petani Rawa Lebak. *Jurnal Penyuluhan*, 21(01), 51–61.
- Sakir, I. M., Sriati, S., Saptawan, A., Juniah, R., Pertanian, F., Sriwijaya, U., Teknik, F., & Sriwijaya, U. (2020a). Sejarah Persemaian Padi Terapung Sebagai Kearifan Lokal Etnis Ogan Mengelola Rawa Lebak. In Siti Herlinda (Ed.), *Komoditas Sumber Pangan untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan di Era Pandemi Covid -19*.
- Sakir, I. M., Sriati, S., Saptawan, A., Juniah, R., Pertanian, F., Sriwijaya, U., Teknik, F., & Sriwijaya, U. (2020b). Sejarah Persemaian Padi Terapung Sebagai Kearifan Lokal Etnis Ogan Mengelola Rawa Lebak. In Siti Herlinda (Ed.), *Komoditas Sumber Pangan untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan di Era Pandemi Covid -19* (pp. 978–979).
- Sulaiman, A. A., Subagyono, K., Alihamsyah, T., Noor, M., Hermanto, Muharam, A., & Subiksa, I. G. M. (2018). *Membangkitkan Lahan Rawa, Membangun Lumbung Pangan Indonesia* (Y. Ahmad M Fagi (ed.)). IAARD PRESS.
- Sutanto, H., & W. (2022). Traditional fish-based products and their potential for rural economic development. *Journal of Food and Community Development*, 14(1), 77–89.
- Yusuf, A., & Rahman, F. (2018). Business management practices in rural farmer groups: Opportunities and constraints. *Asian Journal of Rural Studies*, 2(4), 215–226.