



Pemberdayaan Masyarakat Rusunawa Tambaan melalui Pelatihan Inovasi dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele Bernilai Tambah

Endra Yuafanedi Arifianto^{1*}, Akhmad Muwafik Saleh², Asyifa Anandya³, Rana Aliyya Hafidzi⁴, Lu'lu Nadia Angestiana⁵, Firlu Tri Silfiani⁶ & Rani Cahyatul Mukarromah⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Brawijaya, Malang, Indonesia, 65145

Telp: (0341) 551611, Fax: -

E-mail: endra@ub.ac.id*

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-10-27

Revised : 2025-11-20

Accepted : 2025-11-22

KEYWORDS

Product Diversification

Catfish

Rusunawa Tambaan

Food Processing Innovation

KATA KUNCI

Diversifikasi Produk

Ikan Lele

Rusunawa Tambaan

Inovasi Olahan Pangan

ABSTRACT

The high national production of catfish has not been accompanied by sufficient diversification of value-added processed products, creating an urgent need for innovation at the community level. This community service program aimed to enhance the skills of residents of Rusunawa Tambaan specifically members of the Pokdakan Benih Unggul Rusunawa in producing innovative catfish-based products. The program employed a participatory approach consisting of three stages: preparation (needs assessment and training module development), implementation (socialization, demonstrations, and hands-on practice), and evaluation (pretest, posttest, observations, and interviews). The activity was conducted on 18 September 2025 and involved 20 participants from the local catfish farming group. Training materials included the production of frozen seasoned catfish in four flavor variants, smoked catfish, and catfish nuggets. Evaluation results indicated an average increase of 55% in participants' knowledge scores after training, demonstrating successful skill transfer. High levels of enthusiasm, active engagement, and two-way interaction further supported the effectiveness of the participatory method. The program also offers novelty by integrating three types of processed products with multiple flavor variations within a single training session. Overall, the training strengthened community capacity to develop value-added catfish products and provided a practical foundation for enhancing the economic resilience of fishery-based households in urban settings.

ABSTRAK

Produksi ikan lele nasional yang tinggi belum diimbangi keberagaman produk olahan bernilai tambah, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan pemanfaatannya. Kegiatan pengabdian masyarakat di Rusunawa Tambaan ini bertujuan meningkatkan keterampilan anggota Pokdakan Benih Unggul Rusunawa dalam mengolah ikan lele menjadi produk inovatif. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui tiga tahapan, yaitu persiapan (survei kebutuhan dan penyusunan modul), pelaksanaan (sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung), serta evaluasi (pretest, posttest, observasi, dan wawancara). Kegiatan berlangsung pada 18 September 2025 dan melibatkan 20 peserta dari kelompok budidaya lele setempat. Materi pelatihan mencakup pembuatan lele bumbu beku dengan empat varian rasa, lele asap, dan nugget lele. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan skor pengetahuan peserta sebesar rata-rata 55% setelah mengikuti pelatihan, mengindikasikan keberhasilan transfer keterampilan. Antusiasme peserta, interaksi dua arah, serta keterlibatan aktif

dalam praktik menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif efektif meningkatkan kapasitas masyarakat. Kegiatan ini memiliki unsur kebaruan karena mengintegrasikan tiga jenis produk dan beberapa varian rasa dalam satu rangkaian pelatihan. Pelatihan diversifikasi produk olahan lele memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan keterampilan pengolahan pangan serta membuka peluang penguatan ekonomi masyarakat berbasis usaha perikanan di kawasan perkotaan.

1. Pendahuluan

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan budidaya air tawar yang memiliki kontribusi penting terhadap ketahanan pangan di Indonesia. Konsumsi ikan lele terus meningkat karena harga yang relatif terjangkau, rasa yang familiar bagi masyarakat, dan ketersediaan bahan baku yang stabil sepanjang tahun. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2025), produksi ikan lele nasional mencapai lebih dari 1,2 juta ton per tahun, menjadikannya salah satu ikan air tawar paling dominan dalam produksi budidaya nasional. Namun, sebagian besar lele yang dipasarkan masih dalam bentuk segar atau digoreng sederhana, sehingga nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah dibandingkan dengan produk olahan perikanan bernilai ekonomi tinggi.

Urgensi pengembangan produk olahan lele muncul karena adanya perubahan pola konsumsi masyarakat modern yang cenderung memilih makanan cepat saji, praktis, dan memiliki daya simpan lebih panjang (Purwanti et al., 2023). Produk olahan seperti lele bumbu beku (balado, rujak, rica-rica, asam manis), lele asap, dan nugget lele menawarkan peluang besar untuk menjawab kebutuhan pasar tersebut. Produk inovatif ini tidak hanya meningkatkan diversifikasi pangan, tetapi juga memberikan nilai tambah signifikan, baik dari sisi harga jual maupun daya saing. Studi yang dilakukan oleh Karyono et al. (2025) menunjukkan bahwa produk ikan lele marinasi telah berkembang dengan baik dan diterima positif oleh pelanggan. Temuan tersebut mencerminkan potensi pasar yang menjanjikan melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara efisien dengan biaya produksi yang rendah. Diversifikasi olahan lele menjadi langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pelaku usaha kecil karena mampu memperluas peluang usaha dan menambah nilai ekonomi produk.

Masyarakat penghuni Rusunawa Tambaan, termasuk Pokdakan Benih Unggul Rusunawa, sebagian besar bergantung pada aktivitas budidaya lele sebagai sumber mata pencaharian. Keterbatasan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk

bernilai tambah menyebabkan usaha mereka tetap terfokus pada penjualan ikan segar, yang menghasilkan margin keuntungan relatif rendah. Kondisi ini serupa dengan temuan (Surilayani & Irnawati, 2022) yang menekankan bahwa pelaku usaha di bidang perikanan, khususnya perempuan, menghadapi banyak tantangan, seperti keterbatasan teknologi dan keterampilan pengemasan yang buruk, yang membatasi kemampuan mereka untuk menghasilkan produk yang layak jual. Jika tidak diatasi, keterbatasan ini dapat menghambat daya saing produk lokal, khususnya dalam menghadapi kompetisi pasar yang semakin terbuka.

Diversifikasi produk olahan ikan lele juga berkontribusi penting terhadap keberlanjutan usaha perikanan karena produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama mampu membantu mengatasi fluktuasi harga lele segar di pasar. Menurut Handayani et al., (2024), diversifikasi ikan lele (*Clarias sp.*) adalah mekanisme penting untuk meningkatkan ketersediaan protein dalam pola makan lokal, yang pada gilirannya meningkatkan kemakmuran rumah tangga peternak ikan. Produk ikan yang diolah dengan baik dapat mempertahankan kualitasnya dalam jangka waktu yang lebih lama, yang berarti mereka dapat dipromosikan lebih lama. Hal ini sangat relevan bagi masyarakat Rusunawa Tambaan yang membutuhkan strategi ekonomi kreatif untuk meningkatkan daya tahan usaha terhadap ketidakpastian pasar.

Beberapa penelitian terdahulu juga menegaskan dampak positif program inovasi produk olahan perikanan terhadap pemberdayaan masyarakat. Misalnya, (Nurhidayati et al., 2023) menyajikan bukti dari program pengabdian masyarakat mereka yang bertujuan melatih anggota PKK (Program Kesejahteraan Keluarga) dalam produksi nugget dan serpihan ikan lele. Pelatihan ini menghasilkan peningkatan kondisi ekonomi bagi keluarga yang terlibat dalam budidaya ikan, yang menggambarkan manfaat ekonomi nyata yang diperoleh dari peningkatan keterampilan tersebut. Mereka melaporkan peningkatan pendapatan yang signifikan pasca-pelatihan, yang menegaskan dampak ekonomi dari inisiatif ini terhadap stabilitas rumah tangga.

Khair et al. (2025) menekankan hasil positif dari inisiatif pengembangan keterampilan dalam studi mereka yang berfokus pada peningkatan nilai tambah produk ikan air tawar. Studi ini menunjukkan bahwa pelatihan berbagai teknik pengolahan berkorelasi langsung dengan peningkatan kinerja ekonomi dalam masyarakat, sejalan dengan klaim peningkatan keterampilan dan pendapatan karena diversifikasi produk ikan lele. Kumpulan studi ini membuktikan bahwa program pelatihan diversifikasi produk secara signifikan meningkatkan keterampilan peserta, berkontribusi pada stabilisasi pendapatan, dan mendukung pertumbuhan ekonomi di masyarakat pedesaan yang terlibat dalam budidaya ikan lele.

Berdasarkan analisis kondisi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Rusunawa Tambaan memiliki urgensi tinggi. Target utama kegiatan adalah memberikan keterampilan kepada penghuni rusunawa dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah, sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus membuka peluang usaha baru. Melalui pelatihan pembuatan lele bumbu beku dengan berbagai varian rasa, lele asap, dan nugget lele, masyarakat diharapkan dapat menguasai teknik pengolahan yang memenuhi aspek higienitas, cita rasa, daya simpan, dan daya tarik konsumen. Kegiatan ini bertujuan memperkuat aspek pemberdayaan dengan melibatkan Pokdakan Benih Unggul Rusunawa sebagai mitra aktif, sehingga transfer pengetahuan dapat berjalan berkelanjutan.

Tujuan khusus dari program pengabdian ini meliputi: (1) memberikan pelatihan keterampilan teknis dalam pembuatan berbagai produk olahan ikan lele bernilai tambah; (2) meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap standar keamanan pangan, pengemasan, dan strategi pemasaran; (3) mendorong tumbuhnya wirausaha baru berbasis olahan lele di lingkungan Rusunawa Tambaan; serta (4) memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk yang sesuai dengan permintaan pasar modern. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek peningkatan keterampilan, tetapi juga diarahkan untuk membangun ekosistem usaha yang berdaya saing, berkelanjutan, dan mendukung kesejahteraan penghuni rusunawa.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan penghuni Rusunawa Tambaan, khususnya Pokdakan Benih Unggul Rusunawa, sebagai subjek utama. Prosedur kegiatan meliputi tiga tahap, yaitu persiapan melalui survei kebutuhan

dan penyusunan modul pelatihan, pelaksanaan berupa sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan produk olahan lele (lele bumbu beku, lele asap, dan nugget lele), serta evaluasi dengan observasi, kuesioner, dan wawancara. Bahan yang digunakan adalah ikan lele hasil budidaya mitra serta rempah dan bahan tambahan pangan lokal, dengan instrumen berupa modul, lembar observasi, dan kuesioner pre-post test. Data dikumpulkan melalui observasi, kuesioner, dan wawancara, lalu dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif untuk menilai peningkatan keterampilan serta efektivitas kegiatan.

2. Tinjauan Literatur

Perubahan pola konsumsi dan tekanan pasar telah mendorong kebutuhan untuk mengubah komoditas perikanan segar menjadi produk bernilai tambah yang lebih tahan simpan dan menarik bagi konsumen modern. Studi dan laporan global serta regional menegaskan pentingnya inovasi di seluruh rantai nilai akuakultur dari perbaikan benih dan pakan hingga penanganan pascapanen dan pengolahan untuk meningkatkan pendapatan dan ketahanan pangan. Laporan Food and Agriculture Organization of the United Nations (2024) dan kajian terkait menyorot bahwa inovasi pengolahan dan peningkatan penanganan pascapanen adalah kunci untuk mengurangi kerugian makanan dan menambah nilai ekonomi produk perikanan skala kecil.

Khusus pada produk olahan ikan tawar seperti lele, kajian empiris menunjukkan bahwa diversifikasi produk (mis. nugget, produk bumbu beku, produk asap) mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan harga jual, dan membuka segmen pasar baru. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa program pelatihan pengolahan yang memadukan teknologi sederhana seperti pelapisan, pembekuan, dan pengasapan mikro serta adaptasi bumbu lokal mampu meningkatkan penerimaan produk di pasar domestik (Hertati et al., 2024). Efektivitas pelatihan tersebut sangat bergantung pada tingkat penguasaan teknik pengolahan, kemampuan dalam pengemasan, serta kepatuhan peserta terhadap standar mutu yang berlaku (Savitri et al., 2025; Shaadikin et al., 2022).

Konteks pemberdayaan komunitas menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif atau berbasis komunitas (*community-based*) serta pelatihan praktis lebih efektif dibandingkan pendekatan top-down. Savitri et al. (2025) menjelaskan bahwa pelatihan langsung dan demonstrasi mampu meningkatkan kapabilitas pengolah ikan, sebagaimana terlihat

melalui studi mereka di masyarakat Sungai Buntu yang menekankan pengajaran berbagai teknik pengolahan sekaligus memberi peluang bagi peserta untuk mengadopsi teknologi baru dan meningkatkan aktivitas ekonomi mereka. Kombinasi pelatihan praktis dan dukungan berkelanjutan setelah pelatihan berkontribusi signifikan terhadap keberlanjutan usaha mereka. Namun, literatur juga menunjukkan variasi hasil: keberhasilan bergantung pada faktor non-teknis seperti akses modal, jaringan pemasaran, peran kelembagaan lokal, dan dinamika gender dalam rumah tangga pembudidaya. Dengan demikian, pelatihan harus dirancang sebagai bagian dari paket yang juga memperhatikan akses pasar dan mekanisme keuangan mikro.

3. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan paradigma terapan (*applied approach*) dengan pendekatan partisipatif (*participatory action research/ PAR*). Menurut Raymond & Kenter (2016), pemilihan paradigma ini didasarkan pada pentingnya pendekatan penelitian partisipatif dalam meningkatkan keterlibatan masyarakat yaitu rendahnya keterampilan dalam diversifikasi produk olahan ikan lele melalui intervensi langsung berupa pelatihan, praktik, dan pendampingan. Pendekatan ini memungkinkan tim pengabdian dan masyarakat mitra bekerja bersama dalam merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan, sehingga pengetahuan yang dihasilkan dapat segera diimplementasikan serta berkelanjutan.

a. Rancangan Kegiatan

Rancangan kegiatan disusun dalam bentuk eksperimen lapangan sederhana yang dikombinasikan dengan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada 18 September 2025 di Rusunawa Tambaan dengan melibatkan masyarakat setempat. Eksperimen dilakukan pada tiga jenis produk olahan, yaitu (1) lele bumbu beku dengan empat varian rasa (balado, rujak, rica-rica, asam manis), (2) lele asap, dan (3) nugget lele. Setiap produk diolah oleh peserta dengan resep standar yang disiapkan tim pengabdian. Evaluasi dilakukan pada aspek pengetahuan dan keterampilan peserta melalui pre-test, post-test, serta observasi langsung.

b. Subjek Kegiatan

Subjek kegiatan adalah 20 orang anggota Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Benih Unggul Rusunawa di Rusunawa Tambaan. Pemilihan subjek dilakukan dengan purposive sampling karena mereka merupakan pelaku usaha pembenihan lele

yang memiliki kebutuhan dan komitmen untuk mengembangkan produk olahan bernilai tambah.

c. Prosedur Pelaksanaan

Prosedur kegiatan terdiri dari tiga tahap:

1) Tahap Persiapan

- Survei kondisi awal masyarakat terkait pengetahuan pengolahan produk ikan.
- Penyusunan modul pelatihan berisi resep standar, teknik pengolahan, pengemasan, dan prinsip keamanan pangan.
- Penyiapan bahan (ikan lele, rempah, bahan tambahan nugget, kayu asap) dan peralatan (kompor, freezer, oven asap, timbangan, alat pengemas).

2) Tahap Pelaksanaan (18 September 2025)

- Sosialisasi: penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk dan keamanan pangan.
- Pelatihan Praktik: peserta membuat masing-masing jenis produk dengan bimbingan tim.
- Demonstrasi Proses: tim menunjukkan teknik pengasapan, pembekuan, dan pencetakan nugget.
- Produksi Bersama: peserta membagi kelompok kecil untuk memproduksi sesuai resep standar, sambil diamati dan dibimbing.

3) Tahap Evaluasi

- Pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan. Instrumen evaluasi pengetahuan peserta terdiri atas pretest dan post-test yang disusun untuk mengukur pemahaman dasar maupun peningkatan kompetensi setelah pelatihan. Bentuk soal mencakup pilihan ganda dan isian singkat yang berfokus pada aspek teknis pengolahan, standar higienitas, keamanan pangan, serta pemahaman umum mengenai diversifikasi produk olahan ikan lele. Pretest diberikan sebelum sesi materi dimulai untuk mengetahui kemampuan awal peserta, sedangkan post-test diberikan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai.

Contoh soal yang diberikan kepada peserta meliputi:

Teknik Pengolahan:

“Apa tujuan proses marinasi dalam pembuatan lele bumbu beku?”

- a) Menambah berat produk
- b) Meningkatkan cita rasa dan kualitas
- c) Mempercepat pembusukan
- d) Mengurangi kadar air secara ekstrem

Keamanan Pangan:

“Suhu minimum freezer yang sesuai untuk penyimpanan produk lele bumbu beku adalah....”

- 5°C
- 10°C
- 18°C
- 25°C

Proses Pengasapan:

“Bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan aroma asap pada lele asap adalah....”

- Serbuk kayu
- Tepung tapioka
- Minyak goreng
- Arang batu

Pengemasan Produk:

“Mengapa kemasan food grade penting digunakan pada produk olahan ikan?”

Soal-soal tersebut memberikan gambaran mengenai aspek yang dinilai dalam proses evaluasi dan digunakan untuk mengukur peningkatan kompetensi peserta secara objektif antara sebelum dan sesudah pelatihan.

- Observasi langsung keterampilan peserta dalam memproduksi produk.
- Wawancara singkat untuk menilai kepuasan peserta dan minat melanjutkan usaha.

d. Instrumen Kegiatan

Instrumen yang digunakan meliputi modul pelatihan, lembar observasi keterampilan, kuesioner pre-test dan post-test, serta form evaluasi kegiatan. Dokumentasi dilakukan menggunakan foto dan video untuk keperluan laporan.

e. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data kuantitatif diperoleh dari skor pre-test dan post-test, lalu dianalisis secara deskriptif menggunakan persentase peningkatan. Data kualitatif diperoleh dari observasi keterampilan, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis dengan metode reduksi data, kategorisasi, dan penarikan kesimpulan. Triangulasi data dilakukan dengan membandingkan hasil dari ketiga sumber data untuk memastikan validitas.

4. Hasil

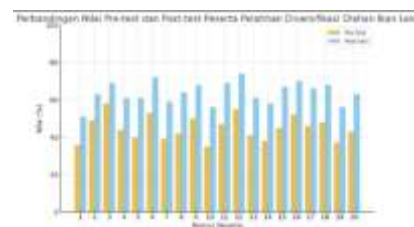
Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan lele yang dilaksanakan pada 18 September 2025 di Rusunawa Tamban berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari masyarakat. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi tentang pentingnya diversifikasi produk dan keamanan pangan (Gambar 1). Peserta menunjukkan

antusiasme tinggi, terlihat dari partisipasi aktif selama sesi diskusi, tanya jawab, dan praktik langsung. Interaksi dua arah antara pemateri dan peserta tercipta secara dinamis; peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga menyampaikan pengalaman dan kesulitan yang mereka hadapi dalam pengolahan lele sehari-hari. Materi yang disampaikan difokuskan pada pembuatan produk inovatif berupa lele bumbu beku (dengan variasi balado, rujak, rica-rica, dan asam manis), lele asap, serta nugget lele. Resep yang diberikan menggunakan bahan lokal dengan penekanan pada teknik pengolahan higienis, pengemasan sederhana, dan standar keamanan pangan.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang pentingnya diversifikasi produk dan keamanan pangan

Hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Nilai rata-rata pre-test berada pada kisaran sedang, menunjukkan keterbatasan pemahaman sebelum pelatihan. Setelah pelatihan, nilai post-test meningkat pada hampir semua peserta, dengan selisih rata-rata mencapai lebih dari 15 poin. Persentase peningkatan relatif bervariasi antara 18% hingga lebih dari 50%, dengan rata-rata peningkatan sekitar 55% (dapat dilihat pada Gambar 2).



Gambar 2. Hasil Pre test dan Post test

Selain peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta yang tercermin dari hasil pre-test dan post-test, capaian penting dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah tersusunnya dan tersampainya resep inovasi diversifikasi produk

olahan ikan lele yang dapat langsung dipraktikkan oleh peserta. Resep yang disampaikan meliputi lele bumbu frozen dengan empat varian rasa (balado, rujak, rica-rica, dan asam manis), lele asap, serta nugget lele. Setiap resep dijelaskan secara rinci mulai dari persiapan bahan, teknik marinasi, metode pengolahan, hingga prosedur pengemasan dan penyimpanan dengan standar higienis. Resep tersebut tidak hanya memberikan pedoman praktis, tetapi juga menjadi referensi yang dapat diterapkan peserta dalam mengembangkan produk bernilai tambah di lingkungan Rusunawa Tambaan. Antusiasme masyarakat terlihat ketika mereka mencoba langsung setiap tahapan pengolahan berdasarkan resep tersebut, yang menjadi bekal nyata bagi pengembangan usaha bersama berbasis olahan ikan lele (Gambar 3).

Tabel 1. Ringkasan Resep Olahan Ikan Lele

Jenis Produk	Bahan Utama	Metode Pengolahan	Metode Pengemasan & Penyimpanan
Lele Bumbu Frozen	Ikan lele segar, bumbu balado, rujak, rica-rica, asam manis	Lele dibersihkan, dimarinasi dengan bumbu, dimasak setengah matang, lalu didinginkan	Dikemas dalam kemasan vakum/plastik food grade dan disimpan dalam freezer (-18°C)
Lele Asap	Ikan lele segar, garam, rempah sederhana	Lele diasinkan ringan, kemudian diasap menggunakan serbuk kayu hingga matang dan beraroma	Dikemas dengan plastik wrap atau vakum; disimpan dalam suhu dingin atau beku
Nugget Lele	Daging lele giling, tepung terigu, tepung tapioka, telur, bumbu (bawang, merica, garam)	Adonan dicetak, dikukus, dipotong, dilapisi tepung panir, kemudian digoreng setengah matang	Dikemas dalam plastik tahan beku dan disimpan di freezer untuk menjaga daya simpan

Tanggapan peserta terhadap pelatihan menunjukkan apresiasi yang tinggi terhadap materi yang disampaikan. Peserta menyampaikan bahwa informasi terkait teknik pengolahan yang higienis, prosedur standar operasional, dan metode pengemasan memberikan wawasan baru yang sebelumnya belum mereka kuasai. Penjelasan yang

sistematis disertai demonstrasi dianggap memperjelas perbedaan antara praktik pengolahan konvensional yang selama ini dilakukan dan prosedur yang sesuai standar mutu. Peserta juga menilai bahwa penyediaan resep yang terstruktur mempermudah mereka memahami tahapan produksi serta memungkinkan penerapan langsung dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil. Sebagian besar peserta mengungkapkan minat untuk mengimplementasikan produk lele bumbu beku, lele asap, dan nugget lele sebagai alternatif usaha, serta menyatakan kebutuhan terhadap pendampingan lanjutan, khususnya pada aspek pengembangan produk dan strategi pemasaran.



Gambar 3. Pelatihan praktik pembuatan produk olahan ikan lele

Hasil pelatihan tidak hanya terlihat pada peningkatan skor pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga tercermin melalui pemahaman praktis yang muncul dari penyampaian resep inovatif dan kegiatan praktik langsung yang dilaksanakan bersama. Antusiasme peserta, interaksi dua arah dengan tim pengabdian, serta kemampuan mereka dalam menghasilkan produk olahan ikan lele bernilai tambah menunjukkan bahwa tujuan kegiatan telah tercapai. Peserta kini memiliki bekal keterampilan yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk meningkatkan ekonomi keluarga maupun kelompok. Hal ini memperlihatkan bahwa program pengabdian berhasil memperkuat kapasitas masyarakat Rusunawa Tambaan dalam mengelola potensi lokal secara kreatif dan berkelanjutan.

5. Diskusi

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 55% setelah mengikuti pelatihan diversifikasi produk olahan ikan lele. Peningkatan ini membuktikan bahwa metode pelatihan partisipatif yang menggabungkan ceramah, diskusi, dan praktik langsung efektif dalam mentransfer keterampilan kepada masyarakat. Temuan ini konsisten dengan penelitian Akbar et al. (2021)

menjelaskan program yang mengajarkan anggota masyarakat Jakarta untuk membuat berbagai produk lele yang inovatif dapat meningkatkan keterampilan kuliner mereka dan kemampuan bisnis mereka, yang memungkinkan diversifikasi produk lele dan memberdayakan ekonomi masyarakat. Studi lain oleh Kharismawaty et al. (2022) juga menemukan bahwa program pelatihan praktis tentang keterampilan manajemen pemasaran produk ikan lele, memberdayakan anggota masyarakat untuk mengeksplorasi peluang pasar dan varian produk baru. Hal ini mengindikasikan bahwa model pelatihan yang aplikatif mampu memberikan hasil nyata terhadap peningkatan kapasitas masyarakat.

Selain aspek peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga memperlihatkan antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat selama pelatihan. Peserta tidak hanya menerima materi secara pasif, tetapi juga terlibat dalam interaksi dua arah dengan instruktur dan menunjukkan inisiatif dalam praktik pembuatan produk. Fenomena ini sejalan dengan penelitian Gibbs et al. (2015) yang menekankan bahwa komunikasi yang baik antara fasilitator dan peserta secara signifikan meningkatkan efektivitas program, sejalan dengan klaim bahwa interaksi sangat penting untuk keberhasilan. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil menciptakan lingkungan belajar kolaboratif yang efektif bagi masyarakat Rusunawa Tambaan.

Capaian penting dari pelatihan ini adalah tersampainya resep inovatif berupa lele bumbu beku dengan empat varian rasa, lele asap, dan nugget lele. Resep tersebut berfungsi sebagai pedoman teknis sekaligus media pembelajaran yang dapat langsung diterapkan peserta. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Widia & Putra, 2023) yang menegaskan bahwa inovasi teknik dan variasi rasa pada olahan lele mampu meningkatkan nilai ekonomi produk. Ruang lingkup variasi produk yang diajarkan juga lebih luas dibandingkan banyak program serupa yang hanya berfokus pada satu jenis olahan. Integrasi tiga produk utama dalam satu pelatihan memberikan contoh konkret pentingnya penyesuaian produk terhadap preferensi konsumen, sebagaimana ditunjukkan oleh Rusnaini et al. (2020), dan menunjukkan potensinya dalam meningkatkan peluang pasar serta pendapatan rumah tangga pelaku usaha.

Meskipun pelatihan menunjukkan hasil yang positif, beberapa keterbatasan masih perlu dicermati. Evaluasi yang dilakukan baru mencakup aspek pengetahuan dan keterampilan dasar, sehingga keberlanjutan usaha olahan belum dapat dinilai. Ketiadaan analisis biaya-manfaat juga membuat peserta perlu menentukan strategi usaha yang paling

layak secara mandiri. Program lanjutan berupa pendampingan bisnis, survei pasar, dan analisis finansial diperlukan untuk memperkuat dampak kegiatan.

Secara keseluruhan, pelatihan di Rusunawa Tambaan berhasil menjawab kebutuhan masyarakat terkait diversifikasi olahan lele melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan keterlibatan aktif peserta. Keberhasilan penyampaian resep inovatif serta tingginya antusiasme memperkuat temuan bahwa pelatihan aplikatif dan diversifikasi berbasis bahan lokal efektif meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Pendampingan berkelanjutan tetap dibutuhkan agar manfaat program dapat dioptimalkan dan terhubung dengan peluang pasar secara lebih luas.

6. Kesimpulan

Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan lele di Rusunawa Tambaan menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang tercermin dari rata-rata peningkatan nilai sebesar 55%. Integrasi tiga jenis produk, antara lain lele bumbu beku, lele asap, dan nugget lele, memberikan nilai kebaruan karena menawarkan pilihan pengembangan usaha yang lebih beragam sesuai kebutuhan pasar lokal. Kegiatan ini tidak hanya memperkuat kapasitas individu, tetapi juga memperkuat peran Pokdakan sebagai wadah pemberdayaan ekonomi masyarakat. Temuan tersebut menegaskan bahwa diversifikasi produk berbasis komoditas lokal melalui pelatihan interaktif berpotensi meningkatkan kemandirian ekonomi dan daya saing usaha mikro perikanan di lingkungan perkotaan.

7. Persembahkan

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini, baik dalam bentuk dukungan profesional maupun finansial. Secara khusus, penghargaan diberikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2025. Dukungan tersebut telah memungkinkan kegiatan ini berjalan dengan baik dan menghasilkan capaian yang bermanfaat bagi masyarakat sasaran. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada mitra kegiatan, yaitu Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Benih Unggul Rusunawa

di Rusunawa Tambaan, yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian pelatihan.

8. Referensi

Jurnal Artikel

- Akbar, A., Hendra, R., Ervina, A., & Rahmawati, R. A. (2021). Inovasi olahan lele oleh Kelompok Bunda Koja sebagai strategi pemberdayaan masyarakat area PT. Pertamina (Persero) Integrated Terminal Jakarta. *Agrokreatif*, 7(3).
- Gibbs, A., Willan, S., Jama-Shai, N., Washington, L., & Jewkes, R. (2015). "Eh! I felt I was sabotaged!": Facilitators' understandings of success in a participatory HIV and IPV prevention intervention in urban South Africa. *Health Education Research*, 30(6), 985–995. <https://doi.org/10.1093/her/cyv059>
- Handayani, D., Kusumaningrum, I., Nurlaela, R. S., & Handayasari, F. (2024). Literature review: Produk olahan ikan lele dalam meningkatkan protein. *Karimah Tauhid*, 3(5).
- Hertati, R., Ridwan, & Isman. (2024). Budidaya ikan lele untuk pembuatan ikan asap: Pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar adat Datuk Sinaro Putih. *BASELANG: Jurnal Ilmu Pertanian, Peternakan, Perikanan dan Lingkungan*, 4(2), 370–377.
- Karyono, Adriradwa, N., & Dalila, D. (2025). Pengembangan produk olahan lele marinasi sebagai upaya diversifikasi UMKM di Desa Karangrahayu. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 4(3), 377–387. <https://doi.org/10.46773/djce.v4i3.2533>
- Kharismawaty, R., Pratiwi, D., Lubis, I. S., Laowo, S. J., & Handayani, W. (2022). Upaya optimalisasi praktik digital marketing untuk meningkatkan hasil penjualan produk budidaya ikan lele pada UMKM Griya Cendekia Desa Curug Gunung Sindur Bogor. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Mengabdikan (JimawAbdi)*, 2(1), 40. <https://doi.org/10.32493/jmab.v2i1.18696>
- Miftahul Khair, Ramadhani, A., Soleha, H., Siambaton, R. R., Faqih, F., Kiamuddin, M., Haryani, D., Nurasmu, I., Hartiwi, H., Redi, M., & Agusdin, A. (2025). Strategi peningkatan nilai tambah dan pemasaran produk hasil olahan ikan air tawar di Desa Bunkate Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Wicara Desa*, 3(3), 399–406. <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6754>
- Nurhidayati, T., Rofiq, M. N., Hori, M., & Monica, W. A. (2023). Pendampingan ibu-ibu PKK dalam inovasi pengolahan nugget dan abon lele untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Kecamatan Jombang. *PANDALUNGAN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 102–109.
- Purwanti, P., Sunaryo, Khoirul Umam, A., Anandya, A., Sofiati, D., Fattah, M., Nurnuha, L., Zahroh, N. K. R., Hasanah, D. N., Satryawan, F. B., & Suryadi. (2023). Pelatihan pemanfaatan limbah tulang ikan lele menjadi bakso dalam mewujudkan pengolahan pangan berbasis zero waste. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 2023–2598.
- Raymond, C. M., & Kenter, J. O. (2016). Transcendental values and the valuation and management of ecosystem services. *Ecosystem Services*, 21, 241–257. <https://doi.org/10.1016/j.ecoser.2016.07.018>
- Rusnaini, Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan pembuatan abon ikan air tawar untuk memberdayakan masyarakat di Desa Sidoarum. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530.
- Savitri, L., Hendratni, T. W., Hermawati, A., Lysandra, S., Susanto, A. I. I. A. A., & Shalihah, W. (2025). Penyuluhan dan pelatihan hasil perikanan di Desa Sungai Buntu, Karawang. *SULUH: Jurnal Abdimas*, 6(2), 253–260.
- Shaadikin, R., Mastu, L. O. K., Zunardin, Wista, & Padu, L. (2022). Pelatihan pengelolaan ikan teri untuk meningkatkan nilai jual di pasaran pada Desa Lamanggau Kec. Tomia Timur, Kab. Wakatobi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(1), 36–41.
- Surilayani, D., & Irnawati, R. (2022). Pemberdayaan kelompok wanita nelayan melalui diversifikasi produk hasil tangkapan samping (HTC). *Journal of Khairun Community Services (JKC)*, 2, 123–127. <https://doi.org/10.33387/jkc.v2i2.5428>
- Widia, E., & Putra, D. J. (2023). Penerapan ekonomi kreatif dalam pengolahan dan pemasaran ikan lele rumahan menggunakan metode digital marketing. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 173–181. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i2.8145>

Internet Website

- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *FAO 2024*. <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-global-fisheries-and-aquaculture-production-reaches-a-new-record-high/en> (Diakses 22 September 2025)
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2025, October). *Volume produksi*

perikanan budidaya pembesaran per komoditas utama (ton). <https://portaldata.kkp.go.id>



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).