



**PEMBERDAYAAN PETANI LELE MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK FUNGSIONAL
OLAHAN LELE YANG KAYA NUTRISI**

*Empowering Catfish Farmers Through the Diversification of Nutrient-Rich Functional
Catfish Products*

**Nafisah Isnawati^{1*}, Melur Tri Swastika², Indria Dwi Hapsari², Nur Khairiyah Samiyah¹,
Intan Olivia¹**

¹Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas dr Soebandi, ²Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas dr Soebandi

Jl. dr Soebandi No. 99 Jember

*Alamat Korespondensi: nafis@uds.ac.id

(Tanggal Submission: 15 November 2025, Tanggal Accepted : 31 Agustus 2026)



Kata Kunci :

*Pemberdayaan,
Diversifikasi,
Bakso lele, Abon
Lele, Dimsum
Lele*

Abstrak :

Tridharma Perguruan Tinggi Pengabdian Masyarakat kami dilaksanakan di Desa Sebanen dengan tujuan meningkatkan kemampuan masyarakat yang mandiri terhadap olahan ikan lele dalam bentuk pangan yang mempunyai nilai tambah. Hal ini dilatarbelakangi dari hasil budidaya ikan lele yang belum maksimal dalam proses pemanfaatan yang mempunyai nilai tambah. Kegiatan ini dilaksanakan pada Komunitas Petani Lele di Desa Sebanen yang berjumlah sebanyak empat belas peserta. Pelatihan difokuskan pada pembuatan berbagai olahan lele dalam bentuk bakso lele, dimsum lele, dan abon lele dengan menerapkan teknik pengolahan yang higienis, efisien, dan sesuai standar keamanan pangan serta pemasaran dari produk yang dihasilkan. Tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan kemampuan petani lele dalam mengolah hasil budidaya lele dengan penerapan IPTEK dalam bentuk produk yang sehat dan kaya nutrisi dalam bentuk bakso lele, dimsum lele dan abon lele. Selain itu, program ini juga memberikan edukasi serta pelatihan digitalisasi pemasaran dalam bentuk *E-Commerce* untuk meningkatkan perekonomian dan mampu bersaing di pasar modern. Program ini juga sejalan dengan program pemerintah yaitu *Green Economy* dan diharapkan tercipta kelompok petani lele yang mandiri, inovatif, dan berdaya saing, serta mampu mengembangkan potensi lokal menjadi produk pangan fungsional yang tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga bernilai ekonomi dan berkelanjutan. Metode yang digunakan meliputi observasi ke lokasi mitra, sosialisasi dalam bentuk penyuluhan, praktik langsung pembuatan, hingga pengemasan menggunakan kemasan *food grade* dan *vaccum sealer* untuk memperpanjang umur simpan produk. Evaluasi pengetahuan di lakukan melalui *pre* dan *post test*. Hasil kegiatan pengetahuan yang meningkat secara signifikan pada peserta sebesar 91,39% dari hasil *pre* -

test dan *post-test*. Program ini juga mendorong munculnya motivasi di kalangan masyarakat Desa Sebanen sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Dari rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai nilai dampak yang positif dalam pemanfaatan sumber daya lokal basis perikanan.

Key word :

*Empowerment,
Diversification,
Catfish
Meatballs,
Catfish Floss,
Catfish Dimsum*

Abstract :

This community service activity was carried out in Sebanen Village with the aim of enhancing the community's skills and self-reliance in processing catfish into value-added food products. This initiative was motivated by the fact that catfish cultivation in the area had not yet been optimally utilized to produce products with higher economic value. The objective of this community service program is to enhance the capacity of catfish farmers in processing their aquaculture products through the application of science and technology (IPTEK) to produce healthy and nutrient-rich food products, including catfish meatballs, catfish dim sum, and shredded catfish (abon lele). In addition, the program provides education and training on digital marketing through e-commerce platforms to improve farmers' economic welfare and strengthen their competitiveness in the modern market. This program is also aligned with the government's Green Economy initiative and is expected to foster the development of independent, innovative, and competitive catfish farmer groups capable of transforming local resources into functional food products that are not only highly nutritious but also economically valuable and sustainable. The activity involved fourteen participants who are members of the Catfish Farmers Community in Sebanen Village. The training focused on producing various catfish-based products such as catfish meatballs, catfish dim sum, and catfish floss by applying hygienic, efficient, and food safety-compliant processing techniques, as well as basic marketing strategies for the resulting products. The methods used included socialization through counseling sessions, hands-on production practice, and packaging using food-grade materials and a vacuum sealer to extend product shelf life. The results of the activity showed a significant increase in participants' knowledge, with an improvement of 97.33% based on the pre-test and post-test scores. This program also encouraged greater motivation among the residents of Sebanen Village, potentially contributing to increased household income. Overall, this community service initiative succeeded in delivering positive impacts through the effective utilization of local fisheries-based resources.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Isnawati, N., Swastika, M. T., Hapsari, I. D., Samiyah, N, K., & Olivia, I. (2026). Pemberdayaan Petani Lele Melalui Diversifikasi Produk Fungsional Olahan Lele yang Kaya Nutrisi. *Jurnal Abdi Insani*, 13(8), 478-748. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i8.3562>

PENDAHULUAN

Usaha dalam perikanan terutama budidaya lele yang merupakan komoditas air tawar mempunyai banyak potensi ekonomi di Indonesia. Lele dikenal sebagai sumber protein hewani yang mudah dibudidayakan, beradaptasi tinggi terhadap lingkungan, kaya akan manfaat karena kandungan gizi yang cukup tinggi. Namun, dalam praktiknya, sebagian besar petani lele masih bergantung pada penjualan lele segar sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah dan rentan terhadap fluktuasi harga pasar. Petani lele sangkuriang yang tergabung pada “Komunitas Lele Sebanen” mayoritas secara sosial-ekonomi berasal dari kalangan menengah kebawah yang menjadikan sebagai pencaharian utama dan sebagian dijadikan sebagai usaha sampingan. Salah satu sektor ekonomi di Indonesia adalah



usaha pertanian sub-perikanan seperti budidaya lele. Usaha ini memberikan kontribusi terhadap produksi pangan yang termasuk dalam kategori protein hewani (Andayani *et al.*, 2021). Usaha budidaya ikan berkontribusi terhadap program pemerintah yang mencanangkan tentang GEMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) yang termasuk dalam program unggul di bidang perikanan dan kesehatan masyarakat yang mempunyai tujuan meningkatkan konsumsi ikan sebagai sumber pangan bergizi, mencegah stunting dan gizi buruk (Santi *et al.*, 2019). Salah satunya dengan pembuatan produk dan olahan makanan yang berbasis ikan lele dengan kandungan nutrisi omega 3, protein, natrium, vitamin (Siregar *et al.*, 2024), asam amino esensial dan non esensial (Natari, 2021) yang diperlukan untuk berlangsungnya proses *biokimiawi* yang terjadi di dalam tubuh, hal ini sesuai dengan himbauan pemerintah yang menggalakkan kepada masyarakat untuk mengonsumsi ikan yang termasuk protein hewani yang bisa sebagai alternatif pengganti protein daging sapi, kambing dan ayam yang harganya relatif mahal (Andayani *et al.*, 2021).

Kelompok Pembudidaya Ikan “Basecamp Lele Sebanen” merupakan komunitas pembudidaya ikan lele yang hasil budidaya dijual dalam bentuk ikan lele segar dan belum di olah dalam bentuk yang lebih inovatif. Kelompok budidaya lele ini berada di Rukun Tetangga/RT 006, Rukun Warga/RW 003 Desa Sebanen Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember yang beranggotakan dua belas keluarga petani. Tempat lahan budidaya lele bervariasi, seperti kolam semen permanen, terpal dan timba ukuran 100 liter. Kondisi petani lele tersebut memerlukan adanya inovasi dalam pengelolaan hasil budidaya lele agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi serta dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Diversifikasi produk pangan fungsional berbahan dasar lele menjadi alternatif solusi strategis untuk menaikkan kesejahteraan petani lele sekaligus memperkenalkan produk ikan yang bergizi tinggi kepada masyarakat.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kemampuan petani lele dalam mengolah hasil budidaya lele dengan penerapan IPTEK dalam bentuk produk yang sehat dan kaya nutrisi dalam bentuk bakso lele, dimsum lele dan abon lele. Program ini memberi edukasi serta penyuluhan digitalisasi tentang pemasaran dalam bentuk E-Commerce untuk meningkatkan perekonomian dan mampu bersaing di pasar modern. Program ini juga sejalan dengan program pemerintah yaitu *Green Economy* dan diharapkan tercipta kelompok petani lele yang mandiri, inovatif, dan berdaya saing, serta mampu mengembangkan potensi lokal menjadi produk olahan pangan fungsional bergizi tinggi dan bernilai ekonomi dan berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di mulai dengan persiapan dan perencanaan kegiatan, yang meliputi identifikasi masalah yang ada pada mitra, penentuan tujuan dan sasaran kegiatan, penyusunan materi dan instrumen untuk mengevaluasi. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada bulan Desember Tahun 2025 yang di bagi menjadi beberapa sesi pelaksanaan. Pelaksanaan kegiatan diberikan dalam bentuk penyuluhan yang dilaksanakan pada minggu pertama dengan durasi waktu 90 menit. Praktik langsung pembuatan produk di lakukan selama delapan jam dimulai jam 08.00 sampai jam 15.00. *Pre-test* dilakukan sebelum kegiatan inti, dan kegiatan *pos-test* di lakukan setelah semua kegiatan inti dilakukan. Tahapan dari pelaksanaan program adalah sebagai berikut :

1. Pelatihan pembuatan kemasan dan labeling produk.

Pelatihan diawali dengan pengenalan fungsi dan macam-macam kemasan, meliputi kemasan vakum, standing pouch, dan plastik *zipper food grade*. Peserta diberikan materi mengenai prinsip desain kemasan yang baik — mencakup aspek estetika, daya tarik visual, serta kepraktisan dalam distribusi dan penyimpanan produk. Pada sesi praktik, peserta secara langsung melakukan pengamatan terhadap desain label produk dengan mencantumkan elemen penting seperti nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal kedaluwarsa, nomor PIRT, logo halal, serta identitas produsen. Peserta juga melakukan praktik pengemasan menggunakan alat vacuum sealer untuk melatih cara pengemasan yang rapat, higienis, dan memperpanjang umur simpan produk.

2. Pelatihan pembuatan produk

a. Abon lele

- 1) Langkah pertama bersihkan ikan lele, tambahkan sereh, daun salam, kukus sampai matang
- 2) Ikan lele yang sudah matang kemudian ambil dagingnya dengan bantuan garpu dan dinginkan sambil ditumbuk agar tekstur menjadi kecil dan halus
- 3) Bahan – bahan bumbu dihaluskan kemudian tumis dan tambahkan daun jeruk, sedikit air, gula merah aduk rata dan tambahkan ikan lele yang telah dihaluskan. Tambahkan santan, garam masak air menyusut dan kering dengan api yang kecil.
- 4) Abon yang sudah matang kering selanjutnya di oven selama 10 menit dengan api kecil untuk menghilangkan sisa kadar air dalam abon agar bisa memperlama dalam penyimpanan.

b. Bakso lele

- 1) Pilih ikan lele dengan bobot minimal 300 gram per ekor. Pisahkan daging lele dari kulit dan duri.
- 2) Daging ikan lele 500 gram dipotong kecil-kecil daging ikan lele, tambahkan 1 putih telur, siung bawang putih, garam, lada bubuk, sedikit gula putih, air es kemudian blender sampai halus.
- 3) Ikan lele yang sudah halus tambahkan 2 sendok makan tepung tapioka, aduk rata sampai dirasa bisa dibentuk bulat – bulat.
- 4) Didihkan air. Adonan yang sudah dibentuk bulat masukkan ke dalam air tersebut. Masak sampai terapung. Angkat dan tiriskan sampai dingin. Kemas bakso ikan lele menggunakan plastik vakum. Dan simpan pada suhu 15°C, kemudian bekukan pada suhu minus 10°C.

c. Dimsum lele

- 1) Blender daging ikan lele dan 1 butir telur sampai halus, tambahkan bawang goreng, daun bawang, garam, kaldu bubuk, gula pasir, lada bubuk, kemudian blender kembali sampai tercampur.
- 2) Daging ikan yang sudah di blender tambahkan tepung tapioka, labu siam halus, potongan kecil jamur kuping kering, wortel potong kecil-kecil. Campurkan dan aduk rata.
- 3) Siapkan kulit dimsum lalu isi adonan ikan lele, bentuk sesuai selera dan hiasi dengan topping parutan wortel dan kukus hingga matang.
- 4) Dimsum yang sudah dingin dikemas menggunakan plastik vakum simpan pada suhu 15°C, kemudian simpan pada suhu minus 10°C.

3. Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi kegiatan pengabdian masyarakat dalam pengolahan ikan lele segar menjadi produk dalam bentuk abon kering yang dikemas menggunakan wadah kedap udara dan stiker. Pengenalan dan penerapan mesin penggiling daging (*copper*) menjadi solusi teknologi yang efektif untuk meningkatkan mutu produk dan kapasitas produksi. Daging lele segar di haluskan, penggunaan mesin penggiling daging, proses pengolahan menjadi lebih efisien, cepat, dan higienis. Mesin ini mampu menggiling daging lele hingga halus secara merata, sehingga tekstur adonan menjadi lebih lembut dan mudah dibentuk. Mesin penggiling dilengkapi dengan material stainless steel yang tahan karat, mudah dibersihkan, dan sesuai dengan standar keamanan pangan (*food grade*). Kemudian ditambahkan dengan bahan lain sebelum dimasak dan di bentuk dalam bentuk dimsum dan bakso.

4. Pendampingan

Pendampingan dilakukan pada proses pembuatan produk olahan ikan lele sampai dipastikan mitra dapat membuat secara mandiri dengan proses yang terstandarisasi dan produk yang

berkualitas. Pendampingan pemasaran juga dilakukan melalui *E-Commerce* dimana hal ini juga dapat di evaluasi melalui sistem platform.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada bulan November 2025, yang terbagi menjadi beberapa sesi pertemuan. Mitra adalah kelompok petani yang tergabung pada “Basecamp Lele Sebanen” yang terletak di Dusun Krajan RT 006, RW 003 Desa Sebanen Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember yang beranggotakan dua belas petani. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi situasi di tempat mitra, pada hari pelaksanaan kegiatan diawali dengan pretes, materi diberikan dalam bentuk penyuluhan, praktik pembuatan bakso, dimsum dan abon lele, akhir kegiatan dilakukan post test. Evaluasi semua kegiatan di lakukan untuk mengetahui hasil dari kegiatan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang terlibat dalam pembuatan olahan lele di hadiri oleh empat belas peserta dari total dua belas anggota komunitas petani lele, Perwakilan dari Dinas Perikanan Jember, dan Kepala Desa Sebanen serta Ketua Dusun. Peserta pengabdian masyarakat memiliki karakteristik yang beragam. Dari segi jenis kelamin, peserta terdiri dari laki-laki dan perempuan mempelajari teknik pengolahan lele. Rentang usia peserta cukup luas, mulai dari usia produktif awal hingga usia dewasa, sehingga dinamika pembelajaran berlangsung aktif dan saling melengkapi. Latar belakang pendidikan peserta juga bervariasi, mulai dari lulusan dasar, sekolah menengah pertama dan sekolah menengah atas. Tabel karakteristik peserta tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pengabdian Masyarakat

	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-laki	2	14,2
Perempuan	12	85,7
Usia		
Dewasa (20 -45tahun)	11	78,5
Lansia Awal (46-55 tahun)	3	21,4
Pendidikan		
SD	11	78,5
SMP	2	14,2
SMA	1	7,1

Keberagaman ini membuat proses pelatihan menjadi lebih kaya, karena setiap peserta memberikan perspektif dan pengalaman berbeda, namun tetap memiliki tujuan yang sama untuk meng-*upgrade* keterampilan dan olahan lele yang mempunyai nilai lebih. Dokumentasi peserta kegiatan tersaji pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Peserta Pengabdian Masyarakat

Sebelum kegiatan penyuluhan dilaksanakan, peserta terlebih dahulu mengikuti pre - test untuk melihat tingkat pengetahuan peserta mengenai tema kegiatan yang akan diberikan. Hasil pre -test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memiliki pemahaman yang masih terbatas. Beberapa peserta bahkan belum memahami istilah dasar yang berkaitan dengan materi pelatihan.

Hasil *pre - test* dan *post - test* tersaji pada tabel 1. Hasil tersebut menggambarkan peserta masih memerlukan peningkatan pemahaman tentang manfaat, kandungan dan pengolahan produk yang kaya nutrisi dari ikan lele. Selain itu pengetahuan dari wirausaha mulai pengurusan sertifikat halal, perijinan PIRT, pengetahuan membuat foto produk, logo, pencatatan dan pembukuan dalam usaha masih memiliki pengetahuan yang minim. Keterampilan dalam merancang *design* kemasan, logo produk, serta label yang menarik, informatif, dan sesuai standar masih memerlukan peningkatan pengetahuan. Pemasaran melalui media sosial juga perlu peningkatan pemahaman.

Tabel 2. Hasil *pre - test* dan *post - test*

No.	Item Pengetahuan	Frekuensi (n=1)		Nilai (%)		Peningkatan Pengetahuan (%)
		<i>Pre - test</i>	<i>Post - Test</i>	<i>Pre - test</i>	<i>Post - Test</i>	
1	Pengetahuan manfaat gizi dari ikan lele bagi kesehatan	0	14	0%	100%	100%
2	Pengetahuan cara membuat produk olahan lele	0	14	0%	100%	100%
3	Pengalaman membuat bakso lele	0	13	0%	92.8%	92.8%
4	Pengalaman membuat dimsum	0	13	0%	92.8%	92.8%
5	Pengalaman membuat bakso lele	0	8	0%	57.1%	57.1%
6	Regulasi sertifikasi halal	0	13	0%	92.8%	92.8%
7	Pengetahuan regulasi pengurusan PIRT	0	13	0%	92.8%	92.8%
8	Pengetahuan membuat foto produk yang menarik	0	14	0%	100%	100%
9	Pengetahuan pembuatan logo sederhana	0	13	0%	92.8%	92.8%
10	Pengetahuan pembukuan usaha	0	13	0%	92.8%	92.8%
Rata – Rata Peningkatan Pengetahuan						91, 39%

Pelatihan pembuatan produk abon, bakso dan dimsum lele dilaksanakan dengan melibatkan peserta dengan praktik langsung mulai dari proses pembersihan ikan, pemotongan ikan, pengukusan, penggilingan, penggorengan, pengeringan hingga pengemasan produk akhir. Pembuatan abon bakso dan dimsum ada sedikit perbedaan dalam pengolahan. Abon di menggunakan lele segar kemudian dibersihkan, dikukus dengan penambahan daun salam agar mengurangi rasa amis selama 45 menit dengan api sedang. Kemudian setelah dingin lele di suwir agar terpisah dari tulang, kemudian dihaluskan. Lele yang sudah lumat di tambahkan bumbu dan bahan lain kemudian dipanaskan dengan sedikit minyak goreng sampai tekstur abon kering dan matang. Untuk menghilangkan sisa minyak di tiriskan dan pengeringan menggunakan oven untuk membantu memperlama daya simpan abon. Abon yang sudah dingin di timbang dan dikemas dalam kemasan *standing pouch* kemudian disealer. Pada

studi yang dilakukan oleh Eliana pada tahun 2019 menyatakan lele yang telah diolah mempunyai nilai tambah dibandingkan ikan lele segar atau hanya digoreng, abon lele nilai tambah lebih dari 20%.

Pembuatan bakso dan dimsum menggunakan proses yang sama, lele yang sudah bersih di potong dadu, kemudian di giling menggunakan cooper sampai halus, kemudian ditambahkan bumbu, tepung dan bahan lain dan aduk sampai homogen. Penerapan teknologi dasar pada pembuatan olahan lele dimsum dan bakso lele dengan proses penggilingan menggunakan mesin cooper yang bertujuan mendapatkan daging lele yang lumat yang digunakan sebagai adonan dari olahan dimsum dan lele. Selain itu, produk yang dihasilkan peserta telah memenuhi aspek cita rasa, tekstur, dan daya simpan yang baik. Olahan bakso kemudian di rebus sampai mengapung (Ria *et al.*, 2022). Indikator bakso yang sudah matang adalah kondisi sudah terapung pada air rebusan, tekstur kenyal, padat, warna agak gelap (Roisu, 2024), dan memiliki aroma ikan (Nimas *et al.*, 2015), hal ini sesuai dengan penelitian yang telah di lakukan oleh Miftachul H, pada tahun 2018 bahwa bakso yang matang akan memiliki aroma bahan bakunya. Proses kegiatan tersaji pada Gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Kegiatan Pembuatan Bakso Lele, Dimsum Lele dan Abon Lele

Pembuatan dimsum mempunyai proses yang sama dengan bakso, akan tetapi berbeda pada bumbu dan bahan tambahan *topping* seperti wortel dan jamur kuping. Daging giling untuk dimsum yang sudah digiling bersama bahan tambahan yang lain di masukan ke dalam kulit dimsum jadi dan siap pakai yang terbuat dari tepung terigu. Kulit dimsum pilih yang teksturnya lembap dan lentur agar mudah dibentuk dan tidak mudah retak (Feng & Chen, 2018). Posisikan kulit dimsum di tengah telapak tangan agar lebih mudah dibentuk dan isi menggunakan sendok teh dengan isian yang banyaknya seragam dan sampai batas tiga perempat kulit yang sudah terbentuk. Hal ini karena jika isian terlalu banyak akan menyebabkan lipatan kulit dimsum sulit rapi (Anderson, 2019). Dimsum yang sudah di cetak kemudian dikukus pada panci yang sudah di oles menggunakan minyak goreng, hal ini dilakukan agar dimsum tidak lengket pada permukaan panci (Tang, 2017; Wu & Zhao, 2020).

Pada proses pengemasan ada dua metode pengemasan yang di gunakan. Produk abon lele di kemas menggunakan pouch dan di segel, bakso lele dan dimsum lele dikemas menggunakan kemasan primer plastik *food grade vaccum bag PE* (Rina & Mohammad, 2024). Setelah olahan disealer maka produk tersebut dimasukkan ke standing pouch untuk mempercantik kemasan. Penggunaan *vaccum sealer* bertujuan untuk mengeluarkan udara semaksimal mungkin untuk mencegah es kristal (*freezer burn*) (Wahyuni, 2023). Produk bisa di simpan di freezer dengan suhu -18°C (Efta, 2022). Hasil sediaan olahan lele tersaji pada Gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. Hasil Olahan Ikan Lele

Setelah kegiatan pelatihan berlangsung, peserta melakukan *post- test*. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 97, 33%, yang menandakan bahwa peserta telah memahami dan mampu menerapkan teknik pembuatan abon lele dengan benar.

Pendampingan dilakukan pada proses pembuatan produk olahan ikan lele sampai dipastikan mitra dapat membuat secara mandiri dengan proses yang terstandarisasi dan produk yang berkualitas. Pendampingan pemasaran juga dilakukan melalui E-Commerce seperti Tokopedia, Shopee dan Tiktok, dimana hal ini juga dapat di evaluasi melalui sistem platform. Kekurangan dalam pendampingan ini, dikarenakan masyarakat masih awam akan pembelian dan penjualan online. Sehingga butuh waktu untuk penyesuaian terhadap bisnis online.

Dari hasil evaluasi lapangan, peserta juga menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengembangkan produk abon lele, dimsum lele dan bakso lele sebagai peluang usaha baru. Pelatihan ini terbukti mampu meningkatkan kemampuan teknis peserta sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan di masyarakat. Dengan adanya pendampingan lanjutan dalam aspek kemasan, labeling, dan pemasaran, diharapkan produk olahan lele dapat produk unggulan lokal yang berdaya saing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pembuatan olahan lele memberikan dampak positif bagi peserta maupun lingkungan sasaran. Melalui pelatihan pengolahan lele menjadi berbagai produk bernilai tambah membantu peserta meningkatkan keterampilan dalam pengolahan pangan yang aman, higienis, sesuai standar. Selain meningkatkan kemampuan teknis, program ini juga mendorong tumbuhnya motivasi wirausaha masyarakat, terutama dalam memanfaatkan potensi lokal lele sebagai sumber pangan berkualitas tinggi. Secara keseluruhan, pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan peserta dalam menghasilkan produk olahan lele yang kompetitif sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi rumah tangga berbasis perikanan di wilayah Desa Sebanen.

Saran dalam pengabdian masyarakat ini dengan mengadakan kolaborasi dengan lembaga pendanaan atau UMKM lokal sehingga dapat memperkuat keberlanjutan program dan akses terhadap modal usaha. Perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap progres kegiatan peserta

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kemendikstisaintek atas Hibah Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Ruang Lingkup Pengabdian Masyarakat Pemula tahun 2025. Dukungan tersebut sangat membantu dalam proses perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunan laporan akhir kegiatan. Penghargaan juga kami sampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat, termasuk mitra masyarakat dan peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif sehingga program ini berjalan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1–6.
- Anderson, M. (2019). *Asian Dumplings Techniques Handbook*. Chinese Central.
- Efta, D., & Poerwo, S. (2022). Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Siap Saji dengan Metode *Vacuum Frozen* Siap Jual pada PKK Yosowilangun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: LOSARI*, 4(2).
- Eliana, P., Sri, M., & Wiwit, R. (2019). Analisis Profitabilitas Usaha dan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Lele pada KUB Wanita Karmina di Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali. *AGRISTA*, 7(3).
- Feng, X., & Chen, J. (2018). Dough Handling in Asian Dumpling Production. *Journal of Culinary Science*.
- Miftachul, H., Rusman, & Edi, S. (2018). *Kualitas Kimia dan Sensoris Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.) Mentah dan Matang* (Skripsi). Universitas Gadjah Mada. <https://etd.repository.ugm.ac.id>
- Mudawaroch, R. S. (2024). Berbagai Macam Bahan Pengenyal terhadap Kualitas Organoleptik dan Kualitas Fisik pada Bakso. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan (STAP)*.
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian Umur Simpan Bakso Ayam pada Suhu Pendinginan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24.
- Nimas, R. K. D., & Simon, B. W. (2015). Studi Proporsi Tepung Porang: Tapioka dan Penambahan NaCl terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 855–864.
- Ria, E. P., Nafly, C. T., & Isya, J. L. (2022). Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam yang Disubstitusi dengan Daging Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). *Jurnal Kaldewo Sains (KASA)*, 3(2).
- Rina, S., & Muhammad, R. (2024). Strategi Pengembangan Kemasan Berbasis Kualitas untuk Produk Ikan: Studi Implementasi di Desa Tlesah, Pamekasan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia SAFARI*, 4(3).
- Santi, M., Danial, A., Hamdan, A., Karwati, L., Pendidikan, J., & Sekolah, L. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Ikan Lele. *Jurnal Cendekiawan Ilmiah PLS*, 4(1), 1–7.
- Siregar, H., Malawat, M. S., & Prasudara, H. (2024). Pendampingan kepada Masyarakat Tentang Olahan Ikan Lele untuk Meningkatkan Perekonomian di Desa Bunut Seberang Kabupaten Asahan. 5(1), 1140–1145.
- Tang, S. (2017). *Handmade Dumpling Skills for Beginners*.
- Wahyuni, S. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 16(2), 67–74.
- Wu, Y., & Zhao, H. (2020). *Asian Pastry & Dumpling Techniques*.