

Pengembangan UMKM ‘Inovasi Olahan Lele’ di Desa Sukadami Cikarang Selatan dengan Modernisasi Kemasan dan Pemanfaatan Teknologi Digital

Achmad Zuchriadi¹, Didit Wldyanto², Nurfitri Bustamam³, Fiora Ladesvita⁴, Fajar Rahayu⁵, Mutiara Darmawan⁶

^{1,5,6}Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

²Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

³Fakultas Kedokteran, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

⁴Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

Article Info

Article history

Received : Apr 30, 2025

Revised : May 05, 2025

Accepted : May 19, 2025

Kata Kunci:

Olahan Lele;
Kemasan Produk;
Kandungan Gizi;
Teknologi Digital

Abstrak

Pengabdian Masyarakat ini dilakukan di Desa Sukadami Kecamatan Cikarang Selatan dengan mitra UMKM Inovasi Olahan Lele pimpinan Ibu Asmanidar. Permasalahan yang dihadapi dari masih belum optimalnya penjualan diantaranya, yaitu: (1) Kemasan produk masih tradisional, (2) pada kemasan belum dicantumkan kandungan gizi, (3) proses pemasaran masih dilakukan secara tradisional. Tujuan dari PKM-T ini, yaitu mengakselerasi Perkembangan Penjualan UMKM Inovasi Olahan Lele dengan memperbaiki kemasan, memasukan kandungan gizi pada kemasan, diversifikasi produk dalam bentuk frozen olahan lele agar mudah dijual secara online menggunakan teknologi digital terkini. Kegiatan ini berhasil dilaksanakan dalam bentuk workshop dan pendampingan yang dihadiri UMKM olahan lele dan anggota Forum UMKM Cikarang Selatan serta didukung penuh oleh Pimpinan Kecamatan Cikarang selatan.

Abstract

This community service was carried out in Sukadami Village, South Cikarang District with MSME partners of Catfish Processing Innovation led by Mrs. Asmanidar. The problems faced from still not optimal sales include: (1) Product packaging is still traditional, (2) the packaging does not contain nutritional content, (3) the marketing process is still carried out traditionally. The purpose of this PKM-T is to accelerate the Sales Development of MSMEs Processed Catfish Innovation by improving packaging, including nutritional content in packaging, diversifying products in the form of frozen processed catfish so that it is easy to sell online using the latest digital technology. This activity was successfully carried out in the form of workshops and mentoring attended by processed catfish MSMEs and members of the South Cikarang MSME Forum and fully supported by the South Cikarang District Leader.

Corresponding Author:

Achmad Zuchriadi,
Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
Jalan RS. Fatmawati Raya, Pondok Labu, Cilandak, Jakarta, Indonesia 12450
achmad.zp@upnvj.ac.id

This is an open access article under the CC BY-NC license.



PENDAHULUAN

Saat ini Budidaya ikan lele saat ini menjadi salah satu peluang usaha yang banyak dijalankan orang (Andhikawati et al., 2021; Santi et al., 2019), kebutuhan ikan lele akan terus meningkat dan tidak pernah surut (Primawestari et al., 23 C.E.). Budidaya ikan lele disaat banyak dilakukan oleh masyarakat di Desa Sukadami Cikarang Selatan. Dalam melakukan budidaya ikan lele masyarakat menggunakan kolam terpal (Ode Baytul Abidin et al., 2021) maupun damber (budidaya lele menggunakan ember) (Lalu et al., 2022). Ikan lele dapat dibudidayakan secara lokal, tidak tergantung musim, tidak membutuhkan lahan yang luas dan memiliki siklus panen cepat (2–3 bulan). Potensi penjualan beragam, bisa dijual langsung atau di oleh menjadi produk yang lebih mudah dijual dan diterima umum. Sedangkan UMKM kuliner lainnya bahan baku tergantung pihak lain, misal jualan mie, bakso atau kebab. UMKM sektor lain (misalnya: kerajinan tangan, makanan kering tradisional), banyak bahan baku yang masih bergantung pada pasokan dari luar atau musiman.

Nilai ekonomi dari budidaya ikan lele tersebut masih rendah hasilnya jika tidak dilakukan pengelolaan menjadi produk olahan ikan lele (Putri Andayani & Ausrianti, 2021). Desa Sukadami di Cikarang Selatan memiliki potensi untuk mengolah daging lele telah diolah menjadi berbagai produk olahan (bakso lele, kerupuk lele, nugget lele, lele asap, lelemangut), salah satunya adalah UMKM aneka olahan ikan lele, kegiatan tersebut telah dilakukan oleh ibu Asmanidar dalam olahan Abon Lele, Steak Lele, Kerupuk Lele dan sebagainya. Olahan Lele ini sangat penting karena bisa mengurangi stunting (Amar et al., 2022; Ayu Joyana Sri Hartatik et al., 2024; Weisdania Sihite et al., 2024).

Olahan lele seperti abon, bakso, nugget, atau kerupuk memperpanjang masa simpan produk dan mengurangi potensi limbah hasil panen. Olahan lele ini lebih mudah diterima oleh anak-anak sehingga nilai gizinya bisa bermanfaat untuk mencegah stunting sekaligus sebahai ketahanan pangan keluarga.

Lele secara utuh mengandung protein sebesar 12,82%, lemak sebesar 3,70%, abu sebesar 2,70%, karbohidrat sebesar 2,60%, dan kalsium sebesar 5,59% (Ilminingtyas et al., 2015; Rochman Suosa Putra & Karina, 2024). Daging lele mudah untuk diolah menjadi nugget, abon, dan lain-lain. Pengolahan pasca panen ikan penting dilakukan karena bertujuan untuk mengurangi kadar air pada daging ikan. Pengembangan produk merupakan suatu proses untuk menciptakan produk- produk baru yang biasanya dikaitkan dengan kebutuhan konsumen atau pasar (Nila Ririsanti et al., 2017).

Sayangnya Produk olahan Lele dari Ibu Asmanidar masih belum banyak peminatnya dengan kata lain penjualannya masih belum banyak meskipun produk ini sudah ada sejak beberapa tahun lalu terlebih saat pandemi Covid-19 dimana banyak UMKM terdampak (Silfia & Utami, 2021) (Nalini, 2021). Berdasarkan hasil diskusi dengan beliau, ditemukan beberapa permasalahan utama dari mitra selaku kelompok produktif UMKM Inovasi olahan Lele di desa Sukadami Kecamatan Cikarang Selatan, yaitu: Variasi produk frozen masih kurang, Kemasan produk masih tradisional, Pada kemasan belum dicantumkan kandungan gizi dan Proses pemasaran masih dilakukan secara tradisional. Padahal pemasaran secara digital merupakan salah satu solusi bagi UMKM untuk bangkit pasca Pandemi Covid-19 (Charismanur Anggraeni et al., 2021; Zuchriadi, Rahayu, et al., 2021).

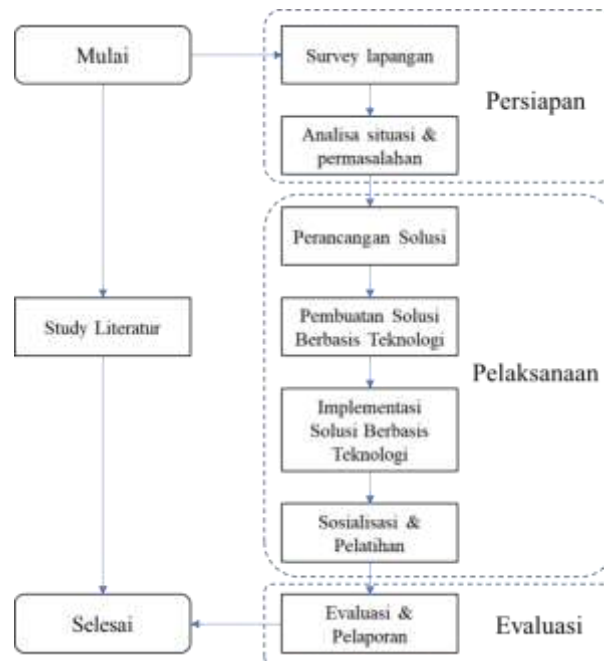
Tujuan dari Kegiatan ini adalah mengakselerasi Perkembangan UMKM Inovasi Olahan Lele dengan diversifikasi frozen olahan Lele (Rofi' et al., 2023), memperbaiki kemasan (Saputro et al., 2022), memasukan kandungan gizi pada kemasan (Putu Artaya et al., 2023) dan penerapan teknologi digital terkini (Sufaidah et al., 2022) supaya mudah dioperasikan oleh mitra.

METODE

Kegiatan Pengabdian masyarakat akan dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain: (a) Model pendekatan yang menekankan pada keterlibatan aktif mitra dalam keseluruhan kegiatan mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program kegiatan yang telah dilakukan. mitra selalu dilibatkan secara aktif sejak awal survey, Analisa situasi dan menemukan akar permasalahan melalui diskusi Bersama. Pada pelaksanaan workshop keaktifan mitra dipastikan dengan mengkoordinir peserta workshop bahkan bisa meminta dukungan kepada pihak kecamatan sehingga mendapat tempat kegiatan di kantor kecamatan, (b) Model pendekatan yang memanfaatkan teknologi tepat guna berbasis digital. (c) Model pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai tujuan sosialisasi kandungan gizi dan manfaat olahan Lele. (d) Pendekatan yang bersifat himbauan dan dukungan tanpa unsur paksaan bagi masyarakat untuk berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan program pengabdian

kepada masyarakat. Pendekatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan teknologi untuk mitra mengingat ini adalah salah satu pendekatan yang cukup efektif (Hajar Hadad & Hamza Hairun, 2024).

Secara umum pelaksanaan akan dilakukan dengan tahapan sebagaimana terlihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 1 Metode Kegiatan

Kegiatan dimulai dengan survey lapangan, Analisa situasi dan permasalahan, perancangan solusi TTG. Pembuatan solusi dilakukan baik di Kampus UPN Veteran Jakarta maupun dilokasi mitra disertai pelatihan dan pengoperasian teknologi digital berbasis mobile untuk mahasiswa agar saat pelaksanaan mahasiswa sudah bisa membantu proses implementasi di lokasi mitra. Setelah implementasi kemasan dan teknologi digital untuk pemasaran akan dilakukan sosialisasi, pelatihan dan praktik penggunaan dilanjutkan dengan pendampingan, monitoring dan evaluasi sebelum diakhiri dengan penyelesaian laporan. Setelah kegiatan berakhir diharapkan tim bisa memperbaiki persepsi mitra bahwa Solusi yang diberikan bisa dijalankan agar mendapatkan manfaat baik dari produk dengan Kemasan yang lebih menarik sampai meningkatkan pendapatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan survei, analisa situasi dan FGD dengan mitra serta pimpinan forum UMKM Cikarang Selatan disepakati sebagai solusi adalah melaksanakan sebuah workshop dengan topik Akselerasi Penjualan dengan Diversifikasi Olahan Frozen Lele, Modernisasi kemasan dan Variasi Olahan Frozen Food berbasis Teknologi Digital, yaitu Google Bisnis Profil (Zuchriadi, Rhakasywi, et al., 2021) yang cocok untuk UMKM Olahan Lele dan UMKM Kuliner di Cikarang Selatan dengan peserta anggota Forum UMKM Cikarang Selatan dengan pembagian tugas, pemateri dari tim PKM UPNVJ sedangkan mitra melakukan sosialisasi akan adanya kegiatan dan pendaftaran peserta.

Workshop diadakan pada 7 Mei 2024 dengan agenda workshop paparan dan diskusi tentang Akselerasi UMKM Olahan Lele dengan Diversifikasi Produk Frozen Lele dan Modernisasi kemasan dan memasukan kandungan gizi pada kemasan, berlokasi di kantor Kecamatan Cikarang Selatan dengan jumlah peserta sekitar 50 orang dari UMKM produk olahan Lele dan anggota Forum UMKM Cikarang Selatan lainnya.

Pada workshop ini acara dihadiri oleh Pejabat Pemda Cikarang Selatan, yaitu Pak Udung Budiawan selaku Sekretaris Camat Kecamatan Cikarang Selatan beserta jajarannya mewakili Camat

Cikarang Selatan yang berhalangan hadir. Beliau menyempatkan diri untuk memberikan kata sambutan yang secara umum menyambut baik kegiatan yang dilakukan oleh Tim PKM dari UPN Veteran Jakarta dan mengharapkan kegiatan ini berkesinambungan ke depannya.

Terdapat kata sambutan dari ketua forum UMKM Cikarang selatan ibu Uswatun yang menyambut baik program pengabdian yang dilaksanakan Tim Dosen Fakultas Teknik UPN Veteran Jakarta. Beliau menjelaskan saat ini UMKM Cikarang Selatan beranggota kurang lebih 250 orang. Beberapa diantaranya bergerak pada di bidang usaha pengolahan daging ikan lele.

Paparan awal menjelaskan tentang potensi bisnis frozen yang sangat besar khususnya olahan lele karena dengan frozen termasuk memberikan beberapa contoh produk yang banyak dicari di market place seperti Lele Kremes ataupun Lele Bumbu Kuning. Produk ini juga memudahkan dalam proses pengiriman dibanding produk sebelumnya seperti pecel lele ataupun steak lele. Produk frozen ini bisa menjadi andalan untuk penjualan secara online dengan memanfaatkan marketplace maupun google bisnis profile yang telah diajarkan kepada mitra.

Paparan berikutnya menjelaskan tentang pentingnya kemasan untuk meningkatkan penjualan produk-produk dari UMKM olahan lele ini dan pada diskusi dan tanya jawab pertanyaan utama terkait memasukan nilai gizi di kemasan yang mana ini akan dibantu oleh pihak terkait untuk pengetesan kandungan gizi untuk beberapa produk unggulan dari UMKM olahan Lele ini.

Berikut ini beberapa dokumentasi saat kegiatan workshop dan hasil setelah workshop



Gambar 2 Tim memberikan workshop

Nugget Lele			Abon Lele		
INFORMASI NILAI GIZI			INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 100 g			Takaran saji 50 g		
JUMLAH PER SAJIAN			JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		170 kkal	Energi total		250 kkal
Energi dari lemak		30 kkal	Energi dari lemak		130 kkal
Energi dari lemak jenuh		10 kkal	Energi dari lemak jenuh		50 kkal
		%AKG*			%AKG*
Lemak total	3 g	5 %	Lemak total	15 g	22 %
Lemak jenuh	1 g	6 %	Lemak jenuh	6 g	30 %
Protein	7 g	12 %	Protein	13 g	22 %
Karbohidrat total	29 g	9 %	Karbohidrat total	15 g	4 %
Gula	4 g		Gula	11 g	
Natrium	190 mg	13 %	Natrium	660 mg	44 %
* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.			* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 3 Kandungan Gizi Lele untuk 2 produk unggulan mitra



Gambar 4 Design depan kemasan yang akan ditambahkan kandungan gizi di sisi belakang

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat kepada UMKM Olahan Lele di Desa Sukadami Cikarang Selatan berjalan dengan lancar, dimana partisipasi aktif dari mitra bersama Forum UMKM Cikarang selatan dan dukungan pihak Pemerintah Daerah Cikarang Selatan dengan memfasilitasi tempat serta mengirim pejabat terkait untuk hadir dan memberikan sambutan. Setelah kegiatan workshop dan pendampingan diharapkan mitra bisa meningkatkan usahanya dengan memodernisasi kemasan, memasukan kandungan gizi 2 produk olahan lele pada kemasan, menambah produk frozen olahan lele sehingga mudah di jual secara online baik melalui marketplace maupun menggunakan google bisnis profil yang sudah diajarkan. Monitoring dan pendampingan akan dilakukan oleh tim untuk memastikan tindak lanjut bisa dijalankan agar hasil kegiatan menjadi lebih optimal dan bermanfaat. Adapun untuk Pihak Kecamatan Cikarang Selatan diharapkan mendukung kegiatan serupa dengan berkolaborasi dengan tim UPN Veteran Jakarta, baik untuk UMKM sejenis maupun UMKM sektor lain di Cikarang Selatan mengingat dukungan ini sangat dibutuhkan untuk perkembangan UMKM dan masyarakat.

Referensi

- Amar, M. I., Martana, B., Nasrulloh, N., & Wahyuningsih, U. (2022, October 20). PENDAMPINGAN KADER POSYANDU MELALUI INOVASI OLAHAN LELE CEGAH STUNTING DESA SUKADAMI KECAMATAN CIKARANG SELATAN. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2022*.
- Andhikawati, A., Handaka, A. A., & Dewanti, L. P. (2021). Penyuluhan Budidaya Ikan dalam Ember (Budikdamber) di Desa Sukapura Kecamatan Dayeuhkolot Kabupaten Bandung. *Farmers : Journal of Community Services*, 2(1), 47. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v2i1.31547>
- Ayu Joyana Sri Hartatik, Yeni Sutrianingsih, Dian Aris Monna, Elly Nurhandayani, & Dewi Deniaty Sholihah. (2024). Diversifikasi Olahan Ikan Lele Sebagai Alternatif MPASI Guna Pencegahan Stunting Di Kabupaten Jember. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 2(1), 33-41. <https://doi.org/10.54066/jkb.v2i1.1529>
- Charismanur Anggraeni, W., Puspita Ningtiyas, W., & Nurdiah. (2021). Kebijakan Pemerintah Dalam Pemberdayaan UMKM di Masa Pandemi Covid-19 di Indonesia. *Journal of Government and Politics*, 3(1), 47-65.

- Hajar Hadad, S., & Hamza Hairun, R. (2024). Sosialisasi dan Pendampingan sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pemilih untuk Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Pemilihan Kepala Daerah. *Journal of Social Sciences and Technology for Community Service*, 5(1). <https://doi.org/10.33365/jsstcs.v5i1.4095>
- Ilminingtyas, D., Handayani, W., & Kartikawati, D. (2015). STIK LELE ALTERNATIF DIVERSIFIKASI OLAHAN LELE (Clarias SP) TANPA LIMBAH BERKALSIUM TINGGI. *Serat Acitya - Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*.
- Lalu, J. P., Askarinda, S., Milasti, Muhamad, I., Nais Kusma Dewi, N. K. N. A. N. I., Tias Ayu, A., & Amrullah. (2022). BUDIDAYA IKAN LELE DALAM EMBER (BUDIKDAMBER) UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PASCA PANDEMI: PROGRAM KKN-PLP DESAPRENEUR MAHASISWA KEGURUAN DI DESA SELENGEN LOMBOK UTARA. *Darma Diksani*, 2.
- Nalini, S. N. L. (2021). Dampak Dampak covid-19 terhadap Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(1), 662–669. <https://doi.org/10.36778/jesya.v4i1.278>
- Nila Ririsanti, N., Liviawaty, E., Nurul Ihsan, Y., & Rusky Intan Pratama, dan. (2017). PENAMBAHAN KARAGENAN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PEMPEK LELE. In *Jurnal Perikanan dan Kelautan* (Issue 1).
- Ode Baytul Abidin, L., Bujang, A., Sidiq, A., Ode Muhammad Andi Syukur, L., Budidaya Perairan, J., Halu Oleo, U., & Agrobisnis Perikanan, J. (2021). Edukasi Budidaya Ikan Lele pada Kolam Terpal Berbasis Probiotik di Sekolah Wahdah Islamiyah Kendari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*, 3(2), 191–196.
- Primawestari, M., Sumardianto, & Ayu Kurniasih, R. (23 C.E.). KARAKTERISTIK STIK IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DENGAN PERBEDAAN RASIO DAGING DAN TULANG. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(1).
- Putri Andayani, R., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2, 1–6.
- Putu Artaya, I., Nilowardono, S., & Kamisutara, M. (2023). Perbaikan Fisik Kemasan dan Labelisasi Produk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Desa Kalidawir dan Desa Ketapang Sidoarjo. *Madaniya*, 4(2). <https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/413>
- Rochman Suosa Putra, P., & Karina, I. (2024). ANALISIS KANDUNGAN GIZI PADA PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LELE (*Clarias gariepinus*). *SEMAH: Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Perairan*, 8(1). <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/SEMAHJPSP>
- Rofi', A., Budiman, I. A., Sudirno, D., & Nahdi, D. S. (2023). Inovasi Produk Olahan Lele (OLELE) Untuk Meningkatkan Pemberdayaan Umkm Melalui Konten Digital di Desa Dukuh Tengah Kabupaten Tegal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 3185–3192. <https://doi.org/10.31949/jb.v4i4.6786>
- Santi, M., Danial, A., Hamdan, A., Karwati, L., Pendidikan, J., & Sekolah, L. (2019). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI BUDIDAYA IKAN LELE. *Jurnal Cendekiawan Ilmiah PLS*, 4.
- Saputro, A., Anif, M., & Hari Prasetyo, B. (2022). Desain Branding Kemasan Produk UMKM Yang Menarik dan Ekonomis. *Sistem Informasi Dan Teknologi 2022*, 194–201.
- Silfia, B., & Utami, A. (2021). *Dampak Pandemi Covid 19 Terhadap Sektor UMKM di Indonesia* (Vol. 03, Issue 2).
- Sufaidah, S., Aminah, N., Ayu Prasasti, M., Oktavianti, D., Wahab Hasbullah, K. A., & A Wahab Hasbullah, U. K. (2022). Pengembangan Kualitas Produk UMKM Melalui Inovasi Kemasan dan Digital Marketing. *EKONOMI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3.
- Weisdania Sihite, N., Balqis, M., Gizi, J., & Kemenkes Palembang, P. (2024). FORMULASI DAN DAYA TERIMA SNACK BAR BERBASIS TEPUNG IKAN LELE DAN KEDELAI SEBAGAI ALTERNATIF SNACK IBU HAMIL DALAM MENCEGAH STUNTING. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5).
- Zuchriadi, A., Rahayu, F., Waluyo, M. R., Dewantara, A. B., & Fauzi, A. F. (2021). Pelatihan Optimasi Google Bisnisku Antuk UMKM Anggota Komunitas Tangan Diatas (TDA) Jakarta Timur Agar Bisa Bangkit Saat Pandemi COVID-19. *Seminar Nasional Unimus*.
- Zuchriadi, A., Rhakasywi, D., Sudjasta, B., Dewi, Y., & Ekamila, T. (2021). Penerapan Google Bisnisku Pada Usaha Mie Ayam dan Bakso Puskesmas Lenteng Agung 1 Implementation of Google My Business to the Chicken Noodle and Meatball Business at Lenteng Agung Health Center 1. *Prosising Seminar Nasional UNIMUS*.