



Diversifikasi dan Pemasaran Olahan Lele Sebagai Upaya Penguatan Pendapatan Masyarakat

Timbul Rosaki¹ ✉, Ana Nurmalia²

¹Universitas Terbuka Bengkulu

Jl. Sadang Lkr. Barat, Gading Camp, Bengkulu, Indonesia

²Universitas Dehasen

Jl. Meranti No 32 Sawah Lebar, Ratu Agung, Bengkulu, Indonesia

| timbulrosaki@ecampus.ut.ac.id ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i4.2727> |

Abstrak

Desa Air Putih memiliki potensi ekonomi yakni melalui budidaya ikan lele oleh masyarakat. Ikan lele dibudidayakan mulai dari pembibitan hingga lele dewasa yang siap panen. Lele yang siap panen akan dijual dalam bentuk segar ke tengkulak. Berdasarkan observasi lapangan sering terjadi fluktuasi harga ikan lele berdasarkan permintaan pasar. Selain itu seingkali ada beberapa lele yang terlihat mengapung dan akan mati yang sering kali dibiarkan saja karena tidak dapat ditangani dengan baik. Sehingga pentingnya sebuah diversifikasi olahan pangan dari ikan lele seperti olahan nugget, kerupuk dan basreng. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yakni metode partisipatif kepada para mitra yang merupakan kelompok ibu-ibu PKK dan masyarakat yang kesehariannya membudidayakan lele untuk dijual ketengkulak. Setelah dilaksanakan pengabdian menunjukkan bahwa diversifikasi dan pemasaran olahan lele dapat menjadi upaya yang efektif dalam penguatan pendapatan masyarakat di desa Air Putih, kecamatan Talang Empat, kabupaten Bengkulu Tengah. Melalui pengembangan produk olahan lele yang beragam dan strategi pemasaran yang baik, pendapatan masyarakat dapat meningkat, dan ekonomi lokal dapat lebih berkelanjutan.

Kata Kunci: Diversifikasi, Pemasaran, Olahan, Lele



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

1. Pendahuluan

Desa Air Putih yang berada di kecamatan Talang Empat merupakan desa yang terletak di kabupaten Bengkulu Tengah dengan luas sebesar 1.223,94 km². Desa Air Putih memiliki potensi ekonomi yakni melalui budidaya ikan lele oleh masyarakat. Ikan lele dibudidayakan mulai dari pembibitan hingga lele dewasa yang siap panen. Lele yang siap panen akan dijual dalam bentuk segar ke tengkulak sehingga harga berfluktuatif mengikuti harga pasar.

Ikan dari lele (*clarias gariepinus*) merupakan satu dari beberapa komoditas perikanan yang mana cukup populer di kalangan masyarakat. Kandungan protein dan lemak pada ikan sangat baik bagi kesehatan manusia terutama bagi tumbuh kembang anak-anak. Dikarenakan ikan lele tersebut adalah salah satu komoditas perikanan budidaya unggulan di beberapa daerah yang telah dikembangkan secara optimal di wilayah daratan.

Ikan lele merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan lele memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan dan mengandung merkuri yang lebih rendah dibandingkan ikan laut. Tiap 100 g ikan lele mengandung energi (145 kalori), protein (15,45 g), lemak (9,09 g), natrium (65 mg), Kolesterol (82 mg), dan asam lemak jenuh (2730 mg). Ikan lele yang terdiri dari kepala, kulit ikan, daging ikan, dan duri ikan dapat diolah menjadi berbagai olahan produk pangan. Daging ikan dapat dijadikan olahan produk kerupuk, nugget, stik ikan dan lain lain (Afriani *et al.*, 2022). Olahan pangan yang dihasilkan dari berbagai ikan tersebut seperti siomay, pempek, abon, kerupuk, amplang/kuku macan, dan sebagainya (Ismail, 2017; Asikin, 2016; Tajuddin, 2018; Jasila, 2015; Salita, 2019).

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan favorit masyarakat Indonesia. Selain digemari oleh masyarakat lokal Kerupuk ikan termasuk produk yang mempunyai potensi sebagai salah satu komoditas ekspor (Tumisem, 2014). Tujuan ekspor kerupuk ikan Indonesia meliputi Belanda, Perancis, Amerika Serikat, Arab Saudi, Malaysia, Korea Selatan, Inggris, Singapura, Jepang, Cina, Belgia, Canada, Taiwan, Selandia Baru, Srilangka dan Brunai Darus Salam (Deprindag Pusat, 2015). Pemanfaatan ikan lele menjadi kerupuk ikan bisa menjadi alternatif pemanfaatan ikan lele (Fitrawati *et al.*, 2017). Kerupuk lele umumnya terbuat dari bahan daging lele dan bahan campuran lainnya. Ikan dari lele (*clarias gariepinus*) merupakan satu dari beberapa komoditas perikanan yang mana cukup populer di kalangan masyarakat (Ubaidillah & Hersoelistyorini, 2010).

Berdasarkan observasi lapangan sebagian besar masyarakat membudidayakan lele yang hasil produksinya dijual pada tengkulak. Sering terjadi fluktuasi harga ikan lele berdasarkan permintaan pasar. Selain itu seingkali ada beberapa lele yang terlihat mengapung dan akan mati yang sering kali dibiarkan saja karena tidak dapat ditangani dengan baik. Hal tersebut mengakibatkan pendapatan dari produksi menjadi tidak menentu. Hal tersebut menyebabkan pentingnya sebuah diversifikasi olahan pangan yakni kerupuk dari ikan lele sehingga masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan lele segar. Maka tim pengabdian dan mitra sepakat untuk mengadakan kegiatan abdimas dengan tema diversifikasi olahan lele (kerupuk) sebagai upaya penguatan pendapatan masyarakat.

2. Metode

Kegiatan program kemitraan masyarakat ini dilaksanakan selama 6 (enam) bulan dimulai pada bulan Maret-Agustus 2023. Tempat pelaksanaan kegiatan dilakukan di Desa Air Putih Kecamatan Talang Empat Kabupaten Bengkulu Tengah. Mitra merupakan masyarakat belum produktif secara ekonomis, tetapi berhasrat kuat menjadi wirausahawan. Kelompok masyarakat yang menjadi mitra pada program ini yaitu kelompok ibu-ibu PKK dan masyarakat yang kesehariannya membudidayakan lele untuk dijual ketengkulak.

Program kemitraan masyarakat ini dilakukan dengan metode partisipatif yang dilakukan dari tahap: (1) Persiapan yaitu survey kondisi awal dan kunjungan ke wilayah mitra untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra, dalam hal ini mengurus perizinan, menentukan lokasi pelatihan dan peragaan; (2) Penyuluhan yaitu memperkenalkan teknologi pengolahan lele kepada mitra, selanjutnya bentuk diversifikasi produk lele, cara pengemasan dan pemasaran; (3) Peragaan yang dilakukan mitra, yaitu pelaksanaan atau mempraktekan hasil penyuluhan mulai dari persiapan bahan baku dan peralatan, pengolahan dan pengemasan produk dengan didampingi oleh pelaksana

penyuluhan; (4) Pengembangan sistem pemasaran melalui perancangan desain kemasan dan penjualan di media *online*.

Tahapan kegiatan pelatihan yang komprehensif melibatkan penggunaan teknologi dalam pengolahan produk budidaya lele, memfokuskan pada upaya diversifikasi produk untuk memberikan nilai tambah pada lele, seperti pembuatan kerupuk. Analisis uji sensoris dilakukan untuk mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikembangkan, dan perancangan desain kemasan yang mematuhi standar minimal kemasan produk pangan, terutama untuk makanan beku seperti bakso, nugget, dan pempek, menjadi bagian penting. Pendugaan umur simpan produk menggunakan metode konvensional untuk memastikan kualitas dan keamanan produk. Selain itu, perancangan metode pemasaran yang melibatkan pembuatan merek dan kemasan menarik serta memasarkan produk melalui jaringan luas dan media *online* disertai dengan aplikasi teknologi dan evaluasi hasil aplikasi teknologi (Kartika, B, 2000; Kusnandar, F, 2010; Kottler & Gery, 2013; Kottler & Kevin, 2013). Semua tahapan ini memiliki peran penting dalam mengoptimalkan potensi budidaya lele dan memaksimalkan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Diversifikasi Olahan Lele Menjadi Nugget Kerupuk dan Basreng Lele

Nugget lele merupakan Produk pangan siap saji dapat diperoleh dari pengolahan bahan pangan (ikan lele) menjadi makanan beku (*frozen food*) dengan tujuan meningkatkan daya jual dan memperpanjang umur simpan sehingga dapat dipersiapkan menjadi *stock* makanan. Untuk membuat nugget ikan lele, bahan-bahan yang dibutuhkan termasuk 500 gram daging lele, tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, gula, merica bubuk, bawang putih, bawang merah, daun bawang (jika diinginkan), wortel parut (jika diinginkan), dan tepung panir. Proses pengolahan dimulai dengan mencampurkan daging lele, telur, bawang putih, garam, gula, dan merica dalam sebuah wadah. Kemudian, campuran ini dipindahkan ke dalam baskom besar, di mana mereka menambahkan tepung terigu, tapioka, wortel, dan daun bawang untuk mencapai konsistensi adonan yang merata. Air ditambahkan sedikit demi sedikit untuk memastikan campuran yang sesuai. Proses berikutnya yaitu memasukkan adonan ke dalam loyang dan mengukusnya selama 30 menit hingga matang. Setelah proses pengukusan selesai, nugget ikan lele diamkan sebentar sebelum dipotong dan dilapisi dengan tepung panir. Ini adalah tahap kunci yang memberikan tekstur renyah pada nugget (Gambar 1).



Gambar 1. Bahan Pembuatan Nugget

Pengetahuan tentang pengolahan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam peningkatan pendapatan, tetapi juga meningkatkan keterampilan kuliner dan pilihan produk bagi warga desa. Dengan harapan bahwa nugget, basreng, dan kerupuk ini dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi mereka, Ibu PKK Desa Air Putih berkontribusi secara signifikan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan komunitas mereka melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Kegiatan diversifikasi olahan lele menjadi kerupuk dan basreng (bakso goreng) yang dilakukan oleh ibu PKK memiliki sejumlah manfaat yang signifikan, baik bagi mereka sendiri maupun untuk proses pengabdian masyarakat yang mereka lakukan.

Pengolahan tulang dan kepala ikan lele menjadi kerupuk dan basreng membuka peluang usaha baru bagi ibu PKK (**Gambar 2**). Mereka dapat memanfaatkan limbah ikan yang sebelumnya sering diabaikan sebagai bahan baku, mengubahnya menjadi produk bernilai tambah dengan potensi penjualan yang tinggi. Dengan demikian, kegiatan ini dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi anggota PKK dan secara langsung meningkatkan kesejahteraan mereka. Proses pengabdian ini mengajarkan keterampilan baru kepada Ibu PKK, termasuk teknik pengolahan ikan menjadi produk kerupuk dan basreng yang berkualitas. Meningkatnya keterampilan ini tidak hanya bermanfaat dalam pengabdian masyarakat, tetapi juga dapat digunakan dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari dan potensial untuk pengembangan usaha lainnya.

Kegiatan ini memberikan manfaat sosial yang signifikan. Dengan mengambil peran aktif dalam pengabdian masyarakat, Ibu PKK mendemonstrasikan tanggung jawab sosial mereka terhadap komunitas. Mereka berkontribusi pada pemanfaatan sumber daya lokal dan pengurangan limbah, yang dapat menginspirasi warga desa lainnya untuk mengikuti jejak mereka dalam praktik-praktik yang berkelanjutan. Produk kerupuk dan basreng ini memiliki potensi pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Masyarakat desa Air Putih dapat memanfaatkan produk ini sebagai sumber pendapatan tambahan, sehingga meningkatkan daya beli dan kualitas hidup mereka secara keseluruhan. Proses pembuatan kerupuk dan basreng ini dapat menjadi contoh bagus tentang bagaimana mengelola sumber daya alam secara bijak dan berkelanjutan. Ibu PKK membuktikan bahwa limbah dapat diubah menjadi produk yang bernilai, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan kesadaran lingkungan di kalangan warga desa.

Kegiatan diversifikasi olahan lele menjadi kerupuk dan basreng bukan hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendukung pengembangan keterampilan, tanggung jawab sosial, dan kesadaran lingkungan di antara anggota PKK dan masyarakat desa Air Putih secara keseluruhan.



Gambar 2. Basreng Lele

Ibu PKK Air Putih memiliki peran yang sangat penting dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat. Mitra berperan dalam mengkoordinasikan, mendukung, dan menggerakkan berbagai inisiatif dan kegiatan yang bertujuan meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan warga desa. Peran mitra dalam kegiatan ini meliputi: Peran pertama yaitu sebagai koordinator kegiatan. sebagai mitra pengabdian, ibu PKK Air Putih berperan sebagai koordinator utama kegiatan-kegiatan yang dilakukan di tingkat desa. Adapun aktifitasnya yaitu mengorganisir pertemuan, pelatihan, dan aktivitas lainnya yang membantu menggerakkan inisiatif pengabdian. Peran kedua sebagai penggerak partisipasi masyarakat. Mitra mendorong partisipasi aktif warga desa dalam kegiatan pengabdian, memberikan memotivasi untuk terlibat dalam pembelajaran dan pelaksanaan program-program yang direncanakan. Peran ketiga yaitu sebagai pendamping dan pembimbing bagi ibu PKK Air Putih dan warga desa yang terlibat dalam kegiatan pengabdian. Mitra memberikan bimbingan teknis dan dukungan moral dalam menghadapi berbagai tantangan.

Para mitra ini juga berperan sebagai pembelajar aktif yang siap untuk memahami dan menguasai berbagai keterampilan dan pengetahuan baru yang diperlukan dalam pelaksanaan pengabdian. Peran kelima yaitu ibu PKK Air Putih bertugas menyampaikan informasi tentang program pengabdian kepada warga desa. Mitra memastikan bahwa semua orang memiliki pengetahuan yang cukup untuk mengambil bagian dalam kegiatan tersebut. Pada peran sebagai Pemantau dan Evaluator, mitra ini melibatkan diri dalam pemantauan dan evaluasi berkelanjutan terhadap pelaksanaan program pengabdian. Mitra mengidentifikasi masalah, mengevaluasi hasil, dan merencanakan perbaikan jika diperlukan. Adapun peran ke tujuh, ibu PKK Air Putih berusaha memastikan bahwa hasil dari pengabdian tersebut dapat berkelanjutan. Mereka mendorong warga desa untuk menjaga dan terus mengembangkan program-program yang telah diimplementasikan.

Mitra kegiatan juga berperan dalam pengelolaan sumber daya yang diperlukan untuk keberhasilan kegiatan pengabdian, termasuk pengaturan logistik dan anggaran. Melalui kegiatan seperti pengolahan ikan lele menjadi nugget, Ibu PKK Air Putih membantu warga desa mengembangkan keterampilan baru yang dapat meningkatkan peluang kerja dan pendapatan bagi mitra mupun warga masyarakat. Perann terakhir mitra yaitu sebagai kegiatan pemberdayaan perempuan. Salah satu manfaat utama dari peran mitra ini adalah pemberdayaan perempuan di desa tersebut. Mereka memberikan kesempatan kepada perempuan untuk berperan aktif dalam kegiatan ekonomi dan sosial desa, mengubah paradigma peran mereka dalam masyarakat.

Secara keseluruhan, peran mitra seperti ibu PKK Air Putih dalam pelaksanaan pengabdian sangat penting untuk mencapai hasil yang berkelanjutan. Melalui koordinasi, pendampingan, dan pemberdayaan, mereka membantu masyarakat desa memanfaatkan potensi mereka dan meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan (Alfarisi *et al.*, 2018).

3.2. Pemasaran Olahan Lele

Beberapa alternatif teknik pemasaran untuk memasarkan olahan lele berbentuk nugget lele, kerupuk lele, dan bakso goreng lele. Pemasaran dapat dilakukan melalui cara pemasaran *offline* melalui toko dan warung. Produk olahan lele berbentuk nugget, kerupuk, dan bakso goreng lele ke toko, warung, atau super market lokal di wilayah sekitar. Pemberian penawaran yang menarik bagi pemilik toko, seperti harga grosir atau margin keuntungan yang lebih besar. Guna menarik calon pembeli/ pelanggan maka perlu disediakan sampel produk olahan lele kepada pemilik toko atau warung, sehingga dapat mencoba dan mengenalkan produk kepada pelanggan potensial.

Strategi pemasaran dapat pula dengan mengikuti pameran dan event lokal. Keikutsertaan dalam pameran atau event lokal yang terkait dengan makanan atau produk pertanian. Hal ini akan memberikan kesempatan untuk memperkenalkan produk olahan lele Anda kepada khalayak lebih luas dan berpotensi mendapatkan pelanggan baru. Dengan memberikan penawaran khusus selama acara, seperti potongan harga atau paket promosi untuk menarik minat pembeli. Teknik pemasaran secara *online* juga dapat dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti Instagram, Facebook, atau Twitter untuk mempromosikan produk olahan lele Anda. Posting foto-foto menarik dari produk, proses pembuatan, dan testimonial pelanggan yang puas. Untuk menarik pembeli maka perlu desain dan konten menarik seperti resep dan tips menggunakan produk olahan lele untuk menarik perhatian konsumen potensial. Pemasaran dan penjualan produk juga dapat dilakukan melalui *e-commerce*. Penjual perlu membuat toko *online* atau bergabung dengan *platform e-commerce* yang sudah ada, seperti Tokopedia, Shopee, atau Bukalapak, untuk menjual produk olahan lele secara *online*. Beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain deskripsi produk harus lengkap dan menarik serta berikan gambar produk yang jelas untuk meningkatkan daya tarik produk yang ditawarkan.

Strategi penjualan produk juga dapat dilakukan melalui program kemitraan dengan restoran dan catering. Dengan menjalin kerjasama dengan restoran atau jasa catering maka produsen menyediakan produk olahan lele sebagai menu tambahan. Restoran dan catering akan menjadi kanal distribusi yang potensial dan dapat membantu meningkatkan penjualan produk yang dihasilkan. Perlu adanya *reward* atau insentif lainnya kepada mitra bisnis untuk membantu meningkatkan minat mereka dalam menjual produk olahan lele yang telah dihasilkan. Era digital sekarang ini banyak influencer di media sosial yang telah memiliki banyak followers, hal ini merupakan peluang untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Hal yang perlu diperhatikan adalah relevansi dengan target pasar, seperti penggemar kuliner atau ibu rumah tangga. Ajak influencer untuk mencoba dan merekomendasikan produk olahan lele Anda melalui konten mereka di media sosial. Influencer yang memiliki banyak pengikut dapat membantu memperluas jangkauan pemasaran produk Anda dan meningkatkan kesadaran merek.

Program loyalti dan program keanggotaan dapat diimplementasikan program bagi pelanggan setia, bentuknya berupa pemberian poin atau diskon khusus bagi pelanggan yang sering membeli produk olahan lele tersebut. Program keanggotaan ini memiliki keuntungan khusus bagi pelanggan yang bergabung, misalnya memberikan akses terlebih dahulu untuk produk baru atau diskon eksklusif. Strategi pemasaran tradisional melalui penjualan langsung dari rumah ke rumah juga dapat dilakukan sebagai pilihan yang efektif terutama di wilayah yang lebih terpencil atau belum terjangkau oleh toko-toko besar.

Selama pelaksanaan pengabdian, tim telah melakukan serangkaian kegiatan termasuk pelatihan teknik budidaya lele, pengolahan makanan berbasis lele, dan pelatihan strategi pemasaran. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan masyarakat untuk mengolah lele menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti nugget lele, bakso lele, abon lele, dan kerupuk lele. Peningkatan produksi dan pemasaran juga terlihat peningkatan dalam kualitas dan kemasan produk olahan lele, yang membuatnya lebih menarik bagi calon pembeli (Suhartati, 2019).



Gambar 3. Pelaksanaan Pengabdian

Pengolahan lele menjadi produk seperti nugget, kerupuk, dan basreng memiliki berbagai pentingnya dan keuntungan, baik dari segi ekonomi maupun konsumen (Rasoki *et al.*, 2021; Asnamawati *et al.*, 2021; Nurmalia *et al.*, 2013). Keuntungan yang diperoleh dapat berupa diversifikasi produk, nilai tambah, daya tahan produk, pemanfaatan sisa produksi, peluang ekspor, dan sebagainya. Dengan mengolah lele menjadi berbagai produk seperti nugget, kerupuk, dan basreng, para produsen dapat menghadirkan variasi dalam pilihan produk untuk konsumen. Ini membantu memperluas pasar dan meningkatkan daya saing. Pengolahan lele menjadi produk yang lebih kompleks seperti nugget, kerupuk, dan basreng, akan meningkatkan nilai jual dan memberikan nilai tambah bagi lele itu sendiri. Produk olahan ini biasanya dihargai lebih tinggi daripada lele segar biasa, sehingga dapat meningkatkan pendapatan peternak atau produsen.

Apabila ditinjau dari daya tahan produk, maka produk olahan seperti nugget, kerupuk, dan basreng memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan lele segar. Hal ini memungkinkan distribusi dan pemasaran produk menjadi lebih mudah dan mencapai konsumen di berbagai daerah. Selain itu, pengolahan lele menjadi produk olahan dapat membantu memanfaatkan sisa produksi atau bagian-bagian lele yang biasanya tidak dimanfaatkan secara optimal. Misalnya, sisa daging atau bagian tubuh tertentu dapat digunakan untuk membuat nugget, sedangkan bagian lainnya dapat diolah menjadi kerupuk atau basreng.

Berkenaan dengan peningkatan gizi dan ragam konsumsi, maka produk olahan seperti nugget, kerupuk, dan basreng dapat diperkaya dengan berbagai bahan tambahan yang meningkatkan nilai gizi produk tersebut. Misalnya, nugget dapat diperkaya dengan sayuran, kerupuk dengan ikan atau bahan lain, dan basreng dengan tambahan bumbu dan rempah-rempah. Ini akan meningkatkan pilihan bagi konsumen dan mendorong konsumsi yang lebih sehat. Produk olahan lele yang memiliki daya tahan yang lebih lama dan keunikan dalam rasa dan bentuk dapat menjadi peluang ekspor. Ekspor produk olahan ini dapat membuka pasar baru dan meningkatkan pendapatan negara.

Dampak dari produksi dan pemasaran yang baik maka, pengolahan lele menjadi produk olahan akan mendukung industri pangan dan menciptakan lapangan kerja baru. Proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk olahan akan melibatkan banyak tenaga kerja, sehingga memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal. Dalam keseluruhan, pengolahan lele menjadi produk olahan seperti nugget, kerupuk, dan basreng memiliki banyak keuntungan, termasuk nilai tambah bagi produk, peluang pasar yang lebih luas, dan kontribusi terhadap perekonomian dan peningkatan kesejahteraan peternak atau produsen.

Melalui evaluasi yang dilakukan, tim menemukan bahwa pendekatan diversifikasi dan pemasaran olahan lele memberikan hasil yang positif. Pendapatan masyarakat Desa Air Putih akan meningkat secara signifikan jika produk olahan lele yang lebih beragam menarik minat dari konsumen di wilayah sekitar dan bahkan dari luar daerah. Pemasaran produk olahan lele juga ditingkatkan dengan menggunakan media sosial, partisipasi dalam pameran, dan kerja sama dengan toko-toko lokal (Afriani *et al.*, 2022). Dalam jangka panjang, upaya ini dapat memberdayakan masyarakat secara ekonomi dan mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk saja (Wida & Anam, 2015).

Berdasarkan hasil dan evaluasi, kami merekomendasikan beberapa langkah untuk memperkuat diversifikasi dan pemasaran olahan lele di Desa Air Putih. Pertama, terus adakan pelatihan dan pendampingan untuk masyarakat dalam pengolahan dan inovasi produk olahan lele. Kedua, dorong kemitraan antara pelaku budidaya lele dan pelaku bisnis lokal untuk memperluas jangkauan pemasaran produk olahan lele. Ketiga, dukung pembentukan kelompok usaha bersama untuk mengelola produksi dan pemasaran olahan lele secara kolektif (Andayani & Ausrianti, 2021). Terakhir, lakukan pendekatan komprehensif dalam pemasaran dengan memanfaatkan platform digital dan promosi di tingkat lokal maupun regional.

4. Kesimpulan

Pengabdian ini berhasil menunjukkan bahwa diversifikasi dan pemasaran olahan lele dapat menjadi upaya yang efektif dalam penguatan pendapatan masyarakat di Desa Air Putih, Kecamatan Talang Empat, Kabupaten Bengkulu Tengah. Melalui pengembangan produk olahan lele yang beragam dan strategi pemasaran yang baik, pendapatan masyarakat dapat meningkat, dan ekonomi lokal dapat lebih berkelanjutan.

Acknowledgement

Terima kasih atas dukungan dana dari DIPA Universitas Terbuka telah menjadi pondasi yang kuat bagi kesuksesan program pengabdian ini. Melalui kontribusi yang berharga ini, dapat diwujudkan berbagai kegiatan yang bertujuan untuk mendorong diversifikasi produk olahan lele dan meningkatkan upaya pemasaran guna memperkuat pendapatan masyarakat di desa Air Putih.

Daftar Pustaka

- Afriani, K., Permana, A. H., Widiana, I., Agustin, P. A., Nurhalisa, I. A., & Az Zahro, H. (2022). Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 30–34. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.99>
- Alfarisi, M. N., Anggraeni, D., & Sariyoga, S. (2018). Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Lele (*Clarias Sp*) (Suatu Kasus di UKM Mae Shetie dan UKM Abon Ikan Lele Kota Cilegon). *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 11(1), 68. <https://doi.org/10.33512/jat.v11i1.5085>
- 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.
- Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2016). Uji organoleptik amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang difortifikasi dengan tepung tulang ikan belida. *Media Sains*, 9(2), 152-161.
- Fitrawati, R. A., Musbah, M., Muliadin, M., Hermawan, R., Renol, R., & Akbar, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Protein Ikan Lele terhadap Kandungan Kimia dan Organoleptik Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 28-31.
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45-54.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Making Shredded of Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) in Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20-35.
- Kartika, B. 2000. Pedoman Uji Inderawi. *PAU Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Kotler P., Gary A. 2013. Prinsip-prinsip Pemasaran. Edisi 12 jilid 1. *Penerbit Erlangga*. Jakarta.
- Kotler P., Kevin L. K. 2013. Manajemen Pemasaran. Edisi ke-13 jilid 1. *Penerbit Erlangga*. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT). *Seafast Center*. IPB.
- Lina Asnamawati, Timbul Rasoki, Herry Novrianda, Dwi Kristanti, & Ana Nurmalia. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasaran Saos Tomat Di SMK Agribisnis Dangau Datuk Bengkulu. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 488-493. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i2.4846>
- Mardiah, A. Efendi, Y. (2014). Nugget Ikan. Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, *Universitas Bung Hatta*.
- Nurmalia, Ana Basuki Sigit, Priyono Apri, Andani. (2013). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Ceriping Singkong Pada Usaha Industri Rumah Tangga 'Libra Snack' Di Desa Beseran Kecamatan Kaliangkrik Kabupaten Magelang. *Undergraduated thesis*, Fakultas Pertanian UNIB.
- Rasoki, T., Asnamawati, L., & Nurmalia, A. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Singkong. *Surya Abdimas*, 5(4), 542-548. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v5i4.1395>.
- Salita, L. (2019). Formulasi dan Karakterisasi Sambal Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap. *Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. IPB

- Suhartati, T. (2019). Pelatihan Pengolahan Hasil Budidaya Dan Pemasaran Lele Sangkuriang Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Mitra Akademia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 1–4. <https://doi.org/10.32722/mapnj.v1i2.1356>
- Tajuddin, A. F., & Perikanan, J. T. P. H. (2018). Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) di CV. Dzakwani Food Balikpapan. *Jtph Perikanan*
- Tumise, Cahyono, P. (2014). Pengembangan Produksi Krupuk Ikan Berbahan Dasar Ikan Rucah dan Limbah Tahu. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMP*. ISBN 978-602-14930-3-8. Purwokerto.
- Ubaidillah, A., & Hersoelistyorini, W. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01(02), 45-54.
- Wida, E., & Anam, C. (2015). Pengembangan usaha olahan lele di Kabupaten Boyolali. *Abdimas*, 19(1), 35–42.