

**Journal Abdi Wira Husada (JAWH)**

Vol. 1 No. 1 January – June 2024; page 22-26

e-ISSN: 3063-1378

journal homepage: <https://abdimas.stikesrspadgs.ac.id/>

DOI: <https://doi.org/10.37430/jawh.v1i1.12>

Article history:

Received: January 18<sup>th</sup>, 2024

Revised: January 20<sup>th</sup>, 2024

Accepted: January 24<sup>th</sup>, 2024

## **Komersialisasi Industri Pengolahan Abon Ikan Lele (Pembinaan dan Penyuluhan pada Masyarakat Desa Ciakar)**

Sri Susanti<sup>1</sup>, Mohamad Subchan<sup>2</sup>, Muhammad Hudzaifah N<sup>3</sup>

Politeknik Kesehatan Aisyiyah Banten<sup>1</sup>, Sistem Informasi-Universitas Muhammadiyah

Banten<sup>2</sup>, Yayasan Al Hikmah Citra Raya, Tangerang<sup>3</sup>

e-mail: [Srisusanti80@gmail.com](mailto:Srisusanti80@gmail.com)<sup>1</sup>, [mohamad.subchan@stmikmbanten.ac.id](mailto:mohamad.subchan@stmikmbanten.ac.id)<sup>2</sup>,  
[hudzaifahinata98@gmail.com](mailto:hudzaifahinata98@gmail.com)<sup>3</sup>

### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas dan pemasukan masyarakat dengan pemberdayaan ekonomi kerakyatan dan pendampingan Usaha kecil menengah dengan stimulant keterampilan di bidang teknologi dan pengelolaan higienisasi produksi abon ber merk “LeleQu” di Desa Ciakar kecamatan Panongan. Tahapan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan pendekatan terpadu yang dilakukan dari proses awal sosialisai dan rencana selama kegiatan berlangsung secara efektif kurang lebih 2 bulan. Pada sosialisai awal, tim mengundang para pekerja yang terlibat pada proses pembuatan abon ikan untuk mensosialisasikan kegiatan yang dilaksanakan agar terjadi komunikasi yang efektif dan timbal balik. Pembinaan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat akan dilanjutkan dengan pengelolaan pengolahan abon ikan Lele “LeleQu” menjadi lebih baik dengan melakukan peningkatan kualitas produk dan pemasaran yang dilakukan dari pemilik dan juga menambah memperbaiki sisten manajemennya. Produk abon akan memiliki label sendiri dan kemudian akan dipasarkan melalui platform e-commerce.

Kata kunci: E-Ccommerce, Abon Ikan, Ikan Lele, UMKM

### **Abstract**

*This community service activity aims to increase productivity and community income by empowering the people's economy and assisting small and medium enterprises with stimulant skills in the field of technology and hygienic management of shredded production under the "LeleQu" brand in Ciakar Village, Panongan subdistrict. The stages of implementing this community service program begin with an integrated approach that is carried out from the initial process of socialization and planning for the activity to take place effectively for approximately 2 months. In the initial socialization, the team invited workers involved in the process of making fish floss to socialize the activities carried out so that effective and reciprocal communication occurs. The guidance carried out by the community service team will continue with the management of the "LeleQu" catfish shredded processing for the*

*better by improving product quality and marketing from the owner and also improving the management system. The shredded product will have its own label and will then be marketed through an e-commerce platform.*

*Keywords: E-Commerce Shredded Fish, Catfish, Small and Medium Enterprises*

## **Pendahuluan**

Pembinaan terhadap industri kecil mulai digalakkan terutama di bidang makanan untuk meningkatkan kebutuhan masyarakat akan asupan protein dalam kesehariannya. Pengabdian kepada masyarakat ini mengambil lokasi pada produksi rumahan abon siap hidang dengan merk LeleQu yang berlokasi di Perumahan Raflesia, Desa Ciakar Kecamatan Panongan Kabupaten Tangerang. Usaha ini baru dirintis pada bulan juli 2020. Proses pengolahan bahan mentah hingga pengelolaan pemasaran belum dilaksanakan secara memadai. Proses pembuatan masih sederhana dan proses higienisasi masih belum sempurna.

Sebagian besar warga desa Ciakar memiliki tambak ikan lele yang potensial mengembangkan berbagai macam produk makanan berbahan dasar ikan lele, seperti abon ikan. Abon merupakan produk pangan yang terbuat dari daging ikan yang dipisahkan antara serat dan tulang yang kemudian dilakukan penghalusan dengan menggunakan teknik penggorengan secara lepas. Proses secara sederhana biasanya ditambahkan bumbu-bumbu dan sedikit bahan alami agar lebih awet dan tahan lama ketika dipasarkan ke masyarakat.

Selain itu, abon ikan baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein tinggi, Omega 3, Omega 6, dan rendah kolesterol.

## **Metode**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari proses pendekatan terpadu yang dilaksanakan mulai proses awal sosialisasi, hingga rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan secara efektif sekitar 3 bulan. Proses sosialisasi awal tim pengabdian kepada masyarakat mengundang para pekerja yang melaksanakan proses pembuatan abon ikan untuk menosialisasikan kegiatan yang akan dilakukan. Metode yang dipakai untuk kegiatan pengabdian ini berupa training of trainer (TOT) dimana selain memaparkan materi, tim pengabdian kepada masyarakat juga memberikan pendampingan kepada mitra.

Pelaksanaan seluruh kegiatan dilakukan dengan menggunakan 2 jenis metode yaitu sosialisasi dan diskusi. Sosialisasi ini dilakukan melalui pemberian materi kepada mitra yang berekerjasama agar mampu mengatasi permasalahan yang selama ini menjadi kendala dan menghambat kinerja mitra. Materi yang diberikan diharapkan mampu menambah pengetahuan juga mampu diaplikasikan dalam kegiatan usaha milik mitra.

Usai bahan materi diberikan, kemudian kegiatan selanjutnya berupa diskusi dan tanya jawab yang dilakukan oleh pemateri dan juga peserta yang hadir. Kegiatan diskusi ini dilaksanakan supaya mengetahui sejauh mana pemahaman materi yang diterima oleh peserta yang hadir. Pada kegiatan diskusi ini akan terjadi sharing ilmu dan juga sharing pengalaman atau permasalahan apa saja yang dimiliki oleh mitra.

Produk abon ikan Lele akan dikemas dan diberikan label. Label ini akan berfungsi untuk memberikan informasi juga menjadi merek dari produk abon ikan Lele. Pemberian label ini nantinya akan memudahkan produk untuk dipasarkan melalui media pemasarannya yaitu platform e-commerce, shopee ataupun pada saat nanti dipasarkan melalui beberapa minimarket.

Tabel 1 Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Uraian Kegiatan	Metode
1	Penyuluhan tentang komersialisasi dan peningkatan pemasaran	Ceramah
2	Strategi memaksimalkan pemasaran online produk makanan olahan	Ceramah dan diskusi
3	Pembuatan branding dan solusi permasalahan UKM	Ceramah dan diskusi
4	Menetapkan strategi pemasaran guna peningkatan penjualan barang dan jasa	Ceramah dan diskusi

### Hasil dan Pembahasan

Seiring dengan perkembangan waktu, teknologi pengolahan makanan saat ini telah berkembang pesat. Produsen telah menggunakan beberapa teknologi seperti halnya metode penggorengan, bahan tambahan makanan, bahan pengawet, bahan pewarna dan sebagainya pada produk makanan dan minuman.

Komunikasi antara produsen dan konsumen perlu dikembangkan dengan pencantuman label dan sertifikasi yang dimiliki. Pencantuman labelisasi dan sertifikasi serta informasi nilai gizi pada produk atau kemasan merupakan upaya perlindungan terhadap konsumen. Sebagai contoh labelisasi dan sertifikasi halal menjadi sebuah jaminan konsumen terhadap kehalalan produk tersebut. Informasi nilai gizi memperlihatkan kandungan dan asupan gizi yang ada dan dapat dimanfaatkan untuk kesehatan.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Abon Ikan



Gambar 2. Ikan Lele yang akan dijadikan Abon

Sosialisasi labelisasi produk dilakukan diskusi mendalam dengan mitra. Secara individu dan kelembagaan usaha, mitra sangat memahami pentingnya labelisasi produk yang dihasilkan dan dipasarkan baik sertifikasi yang dimiliki, komposisi dan sebagainya. Mitra berkomitmen untuk menerapkan dalam produknya, sekaligus meningkatkan branding produk mereka sendiri.

Label ini dibuat dengan cara memilih merk dan desain label yang dibuat sedemikian rupa agar mampu menarik perhatian konsumen dan menjadi identitas dari produk. Dalam label akan berisi nama produk, kandungan, cara penyimpanan dan masa penggunaan produk.



Gambar 3. Labelling Abon Ikan Lele “LeleQu”

Produk LeleQu biasanya dipasarkan di minimarket tertentu saja. Melihat era digital yang semakin pesat produk LeleQu juga akan dipasarkan melalui beberapa e-commerce yaitu Shopee. Sehingga produk “LeleQu” ini dapat dipasarkan lebih luas dan dapat menjangkau konsumen diseluruh Indonesia.

Pembinaan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat akan dilanjutkan dengan pengelolaan pengolahan abon ikan Lele “LeleQu” menjadi lebih baik dengan melakukan peningkatan kualitas produk dan pemasaran yang dilakukan dari pemilik dan juga memperbaiki sistem manajemennya. Hal ini dapat ditindak

lanjuti, karena pengusaha pengolahan abon ikan Lele “LeleQu”, juga mendukung program pengabdian kepada masyarakat ini.



Gambar 4. Pemasaran Abon Ikan Menggunakan *E-Commerce*

Setelah dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlihat beberapa manfaat yang diperoleh dari kegiatan tersebut diantaranya ialah: 1. Sudah terbangun dan tercipta hubungan serta kerjasama yang baik antara pihak

STTM Muhammadiyah Tangerang dengan mitra dalam hal ini pemilik usaha “LeleQu”.

2. Meningkatnya pengalaman kepada tim pengabdian kepada masyarakat dalam memberikan dan menyampaikan materi pengabdian kepada masyarakat khususnya tentang pembibitan komersialisasi pada abon ikan
3. Menambah informasi dan ilmu pengetahuan bagi pemilik usaha “LeleQu”.
4. Pemilik usaha (mitra) mengetahui pentingnya pemasaran menggunakan ECommerce.
5. Meningkatkan pendapatan pemilik usaha “LeleQu” melalui metode pengelolaan keuangan yang baik.

### **Kesimpulan**

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat pada usaha pengolahan abon “LeleQu” yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mengenai bagaimana pengolahan abon ikan Lele dapat ditingkatkan serta Abon Ikan Lele “LeleQu” telah dipasarkan menggunakan *Platform E-commerce Shopee*.

### **Daftar Pustaka**

- [1]. Efendi, I. N. Dewi, S. D. Utami, B. M. Harisanti, and S. N. Primawati, “Jurnal Pengabdian UNDIKMA:,” *J. Has. Pengabd. Pemberdaya. Kepada. Masyarakat.*, 2020.
- [2]. *Perikanan. dan Kelautan.*, vol. 12, no. 2, pp. 95–110, 2018, doi: 10.33378/jppik.v12i2.103.
- [3]. R. S. Sundari and D. S. Umbara, “Preferensi Konsumen Terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan,” *J. MEBIS (Manajemen dan Bisnis)*, vol. 4, no. 1, doi: 10.33005/mebis.v4i1.51.
- [4]. R. Aliyah, I. Gumilar, and I. Maulina, “Strategi Pengembangan Usaha

- Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung),” *J. Perikan. dan Kelaut. Unpad*, vol. 6, no. 2, 2015.
- [5]. T. Setiawati and S. Ningsih, “Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung,” *J. Penyul.*
- [6]. P. E. Septiani, “Jurnal Pengabdian Masyarakat,” *Din. J. Pengabdi. Kepada Masyarakat.*, 2019, doi: 10.31849/dinamisia.v3i1.2729.