

DIVERSIFIKASI PRODUK TURUNAN IKAN LELE PADA POKHLASAR MAKMUR SEJAHTERA ACEH TAMIANG

Adnan¹⁾, Baihaqi²⁾, Imran³⁾, Hanisah⁴⁾, Dianawati⁵⁾, Yenni Amilda⁶⁾

^{1,4,5,6} Fakultas Pertanian/Agroteknologi, Universitas Samudra, Indonesia

^{2,3} Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Samudra, Indonesia

¹adnan@unsam.ac.id, ²baihaqi10@unsam.ac.id, ³imran.bachan@unsam.ac.id, ⁴ir.hanisah@unsam.ac.id,

⁵dianawatikarmadi@gmail.com, ⁶yemilda.af@gmail.com

Diterima 14 Agustus 2025, Direvisi 4 September 2025, Disetujui 8 September 2025

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memperkenalkan aneka produk turunan berbahan ikan lele oleh pokhlar makmur sejahtera melalui diversifikasi produk. Kegiatan ini dipilih karena tersedianya produk ikan lele yang dihasilkan oleh pokdakan tanah berongga-sido urep sekaligus menciptakan nilai tambah terhadap produk itu. Metode yang digunakan adalah participatory action research dan transfer teknologi melalui tahapan kegiatan diantaranya koordinasi, sosialisasi, pelaksanaan kegiatan serta monitoring dan evaluasi. Dari pendampingan yang dilakukan terjadi peningkatan nilai tambah produk melalui diversifikasi produk turunan ikan lele dari produk ikan lele segar menjadi aneka produk turunan diantaranya kue bawang lele, keripik lele dan bakso lele. Selain aktifitas pembuatan produk turunan ikan lele, beberapa aktifitas lainnya juga dilakukan dan tercatat dalam lembar pre dan post test dimana terjadi peningkatan kapasitas anggota pokhlar makmur sejahtera dimana 68% anggota kelompok paham dengan materi pembuatan adonan aneka produk turunan ikan lele, sedangkan pada materi inovasi dan pengembangan produk, 32% anggota kelompok cukup memahami materi yang disampaikan oleh narasumber. Terkait materi teknik dan proses pengemasan produk 23% anggota pokhlar sangat memahami isian materi selama pendampingan berlangsung. Disimpulkan bahwa terjadi peningkatan kapasitas anggota dari 37,3% menjadi 58,4% paska pelatihan dilakukan. Hal ini memperlihatkan bahwa diversifikasi produk turunan itu berdampak langsung terhadap peningkatan pendapatan bagi setiap anggota pokhlar makmur sejahtera.

Kata kunci: *diversifikasi; ikan lele; pokhlar; teknologi; aceh tamiang*

ABSTRACT

This Community Service Program (PKM) aims to introduce various catfish-based derivative products by the pokhlar makmur sejahtera group through product diversification. This activity was chosen due to the availability of catfish products produced by the pokdakan tanah berongga sido urep group, while also creating added value for the product. The method used was participatory action research and technology transfer through several stages of activities, including coordination, socialization, implementation, as well as monitoring and evaluation. Through the assistance provided, there was an increase in the added value of the products through the diversification of catfish derivative products, transforming fresh catfish into various processed products such as catfish onion crackers, catfish chips, and catfish meatballs. In addition to producing derivative catfish products, several other activities were also carried out and recorded in pre- and post-test forms, which showed an increase in the capacity of the pokhlar makmur sejahtera members. The results indicated that 68% of group members understood the material on making dough for various catfish derivative products, while 32% of members adequately understood the material on product innovation and development delivered by the resource person. Regarding the material on product packaging techniques and processes, 23% of members demonstrated a strong understanding of the content during the assistance period. It can be concluded that the capacity of members increased from 37.3% to 58.4% after the training. This shows that product diversification had a direct impact on increasing the income of each member of the pokhlar makmur sejahtera group.

Keywords: *diversification; catfish; pokhlar; technology; aceh tamiang*

PENDAHULUAN

Budidaya ikan lele (*clarias sp*) merupakan usaha perikanan yang potensial menghasilkan pendapatan signifikan bagi masyarakat. (Tarigan et al., 2023). Hal ini turut memberikan kontribusi dan manfaat langsung bagi kelompok pembudidaya ikan dalam penerapan teknologi tepat guna dan pengembangan hasil panen (Amar et al., 2022). Disamping itu, (Kaswara & Nuswantara, 2022) menyebut usaha budidaya ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan budidaya air tawar yang memiliki potensi yang cukup menjanjikan untuk dikembangkan dikarenakan ikan lele memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan komoditas perikanan lainnya (Ardyanti et al., 2018)

Pada sisi lain, (Susilawati et al., 2022) menjabarkan bahwa budidaya Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan produk yang prospektif untuk dikembangkan dalam skala rumah tangga dikarenakan keunggulannya dari aspek pertumbuhannya yang relatif cepat, toleran terhadap kualitas air yang buruk, relatif tahan terhadap penyakit dan dapat di dikembangkan dalam berbagai wadah dan tidak memerlukan lahan yang luas untuk budidaya, dan relatif mudah pemeliharaannya (Faridah et al., 2019)

Pokdakan tanah berongga sido urep merupakan kelompok pembudidaya ikan lele yang berada di dusun Makmur, kampung Kebun Tanjung Seumantoh Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang. Kelompok ini didirikan pada bulan Juni tahun 2011, namun baru mendapatkan SK Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) kabupaten Aceh Tamiang pada bulan Oktober 2013. Pada awal pembentukannya anggota kelompok ini berjumlah 8 orang, dan saat ini berkembang menjadi memiliki 25 orang (Baihaqi, Imam Hadi Sutrisno, et al., 2020). Saat ini pokdakan tanah berongga-sido urep sudah memiliki 210 kolam terdiri dari 174 kolam pembesaran (yang didominasi oleh kolam tanah) dan 36 kolam pembibitan ikan dengan omset penjualan produk rerata Rp. 6-7 juta/anggota kelompok/bulan (Latief et al., 2020)

Selain melakukan aktifitas budidaya ikan lele, pokdakan tanah berongga-sido urep juga melibatkan ibu-ibu melalui pembentukan kelompok pengolah dan pemasar (pokhlasar) makmur sejahtera yang didirikan pada tahun 2016 dengan jumlah anggotanya 15 orang yang keseluruhannya merupakan warga dusun makmur. Pembentukan pokhlasar ini juga diinisiasi oleh badan penyuluh perikanan dinas kelautan dan perikanan kabupaten Aceh Tamiang melalui surat keterangan terdaftar nomor 521.2/16/2016 (Baihaqi, As, et al., 2020)

Melimpahnya produk ikan lele anggota kelompok sewaktu panen, murahnya nilai jual

produk akibat masuknya produk ikan sejenis dari kota Binjai Sumatera Utara dengan harga murah dipasar menyebabkan terjadinya fluktuasi harga yang tidak sehat dan merugikan bagi pokdakan tanah berongga sido urep (Latief & Baihaqi, 2020). Untuk itulah diperlukan penciptaan nilai tambah produk melalui diversifikasi produk menjadi aneka produk olah berbahan ikan lele sesuai permintaan pasar sekaligus menciptakan *brand image* produk itu di masyarakat (Wiyono et al., 2017) sekaligus berpeluang menjadikannya sebagai salah satu produk unggulan desa itu (Rusyandi et al., 2023).

METODE

Dusun makmur sebagai salah satu sentra budidaya ikan lele di Aceh Tamiang telah menjelma sebagai salah satu pusat pembudidaya ikan lele binaan dinas terkait sehingga aktifitas budidaya terus berjalan hingga saat ini. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan nilai tambah (*added values*) produk ikan lele di masyarakat melalui diversifikasi produk turunan sekaligus memberikan penghasilan tambahan bagi anggota pokhlasar makmur sejahtera. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah *participatory action research* dan transfer teknologi. Hal ini diperjelas oleh (Diaz-Arévalo, 2022) bahwa metode ini umum digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Disisi lain, (Kusmawati et al., 2023) menggambarkan bahwa transfer teknologi berpengaruh positif secara signifikan terhadap kinerja masyarakat. Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan, pelaksanaan dan monitoring serta evaluasi

Tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah kampung kebun tanjung seumantoh, pokdakan tanah berongga-sido urep, tokoh masyarakat, perwakilan pemuda dan pemudi dan seluruh anggota pokhlasar makmur sejahtera untuk menyepakati seluruh tahapan pelaksanaan kegiatan sesuai dengan perencanaan sebelumnya.

Kegiatan sosialisasi dilakukan kepada pemerintah kampung kebun tanjung seumantoh,, pemerintah kecamatan karang baru, dinas pemberdayaan masyarakat pemberdayaan masyarakat kampung, pemberdayaan perempuan dan keluarga berencana (DPMKPPKB) kabupaten Aceh Tamiang, dinas koperasi, usaha kecil menengah, perdagangan dan perindustrian Aceh Tamiang, Dinas Kesehatan Aceh Tamiang, pemerintah kecamatan karang baru, penyuluh perikanan serta masyarakat kampung kebun tanjung seumantoh.

Kegiatan utama diversifikasi produk turunan ikan lele pada pokhlasar makmur sejahtera dilaksanakan pada tanggal 24 Juni 2025 dengan melibatkan seluruh anggota pokhlasar. Kegiatan

yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan adonan aneka produk turunan berbahan ikan lele organik yang dipandu oleh salah satu anggota tim pengabdian. Bahan yang diperlukan untuk pembuatan adonan itu antara lain ikan lele, telur, tepung terigu, minyak goreng, daun sop, cabai merah, bawang putih, bawang merah, garam dan penyedap rasa. Keseluruhan bahan itu diaduk hingga merata sebelum dilakukan pengorengan. Setelah seluruh bahan selesai diaduk, maka dilakukanlah tahap pengorengan produk itu secara perlahan-lahan untuk menjaga produk yang dihasilkan tetap gurih sewaktu dimakan. Dalam kegiatan ini ketua pokhlasar makmur sejahtera (Ibu Musianti) menjelaskan bahwa 3 kg ikan lele mampu menghasilkan 7 kg produk kue bawang yang telah dikemas dalam plastik kemasan.

Pengenalan Aneka Produk Turunan Ikan Lele

Salah satu tahapan kegiatan lainnya yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama mitra adalah pengenalan aneka produk turunan ikan lele yang disampaikan oleh salah satu tim pengabdian (baihaqi). Dalam penjelasannya disampaikan bahwa ada beberapa produk turunan berbahan ikan lele yang dapat dihasilkan antara lain kue bawang, nugget, kerupuk, sosis dan bakso lele (Arief Rahmawan et al., 2023). Keseluruhan produk turunan itu diolah secara higienis dan memiliki nilai jual tinggi di masyarakat. Tim pengabdian juga menghuraikan secara ringkas tatacara pembuatan aneka produk turunan berbahan ikan lele mulai dari penentuan bahan baku yang digunakan hingga cara pembuatannya termasuk teknik pengawetan mulai dari pengawetan produk kering, pengawetan produk basah dan pengawetan produk beku, jenis kemasan dan estimasi daya simpan. Keseluruhan penjelasan yang disampaikan akan diuji melalui penyebaran lembar pre test untuk mengukur tingkat pengetahuan anggota pokhlasar terhadap materi itu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada pokhlasar makmur sejahtera ini memiliki beberapa program kerja yang dirancang untuk memperkenalkan aneka produk turunan berbahan ikan lele untuk meningkatkan *income generating* bagi anggota pokhlasar itu.

Pelatihan Pembuatan Adonan Aneka Produk Turunan Ikan Lele

Sebagai bagian dari program kerja pengabdian kepada masyarakat ini, tim pengabdian bersama mitra mengenalkan aneka produk yang dihasilkan dari ikan lele. Kegiatan diawali dengan pemilihan bahan baku pembuatan aneka produk turunan ikan lele antara lain ikan lele, telur, minyak

goreng, bawang merah, bawang putih, garam, penyedap rasa dan lainnya. Keseluruhan bahan itu diaduk hingga merata pada wadah plastik sesuai dengan ketersediaan bahan baku itu (Rachman & Wulandari, 2022). Tim pengabdian juga menjabarkan bahwa ada beberapa aneka produk yang dihasilkan dari ikan lele antara lain kue bawang, nugget, abon, sosis, keripik dan bakso lele. Produk turunan yang dihasilkan itu berdampak langsung terhadap nilai jual di masyarakat karena terjadinya penambahan nilai (*value-added products*), cita rasa yang disukai konsumen, memiliki tekstur daging yang lembut, gurih, dan mudah dibumbui serta daya simpan lebih lama setelah diolah dan lebih mudah dipasarkan secara luas (A'yun et al., 2022). Selain itu, produk turunan ikan lele memiliki kandungan gizi yang tinggi dan stabilitas ketersediaan bahan baku di masyarakat dan ragam produk turunan yang menarik pasar (Damayanti et al., 2023)



Gambar 1. Pembuatan adonan aneka produk turunan ikan lele dalam kegiatan PKM 2025

Pelatihan Diversifikasi Produk Turunan

Dalam kegiatan ini, tim pengabdian menjelaskan secara terperinci peluang usaha budidaya ikan lele saat ini, konsep diversifikasi beberapa produk turunan ikan lele, standar mutu bahan baku, keamanan pangan, cara memilih ikan lele berkualitas dan teknik pembersihan (Listiorini et al., 2017). Selain itu, tim pengabdian juga memberikan materi tentang manajemen usaha dan pemasaran serta pengemasan dan penyimpanan melalui pemilihan bahan kemasan, identifikasi bahan baku dan potensi olahan, inovasi dan pengembangan produk, teknik pengolahan produk turunan, pengemasan dan label produk (Umami et al., 2022). Disamping itu, dijabarkan juga materi strategi pemasaran produk turunan, analisis biaya dan keuntungan, labelling sesuai aturan BPOM, teknik perpanjangan umur simpan produk dan simulasi bisnis melalui latihan menghitung modal, biaya produksi, laba serta penyusunan rencana bisnis secara sederhana (Kharismawaty et al., 2022)



Gambar 2. Diversifikasi produk turunan ikan lele dalam kegiatan PKM 2025

Pelatihan Pengemasan Produk Turunan

Kegiatan ini dilakukan setelah aneka produk turunan ikan lele (kue bawang) telah selesai digoreng, lalu di tiris minyak gorengnya selama 1 (satu) malam sebelum dimasukkan dalam plastik kemasan. Pokhlar makmur sejahtera telah memiliki nomor pangan industri rumah tangga (P-IRT) yang dikeluarkan oleh dinas kesehatan setempat. Selain itu produk turunan ini juga telah memiliki label halal dari MUI setempat sehingga dapat dipasarkan pada beberapa supermarket di kota langsa, kabupaten aceh timur dan kabupaten aceh tamiang. Beberapa materi yang disampaikan oleh narasumber antara lain konsep dasar pengemasan produk, jenis-jenis kemasan, teknik dan proses pengemasan, desain dan label kemasan, standar keamanan dan regulasi kemasan dan strategi pemasaran melalui kemasan (Blandina Hendrawardani et al., 2022)



Gambar 3. Kemasan Produk turunan ikan lele yang dihasilkan sewaktu pelaksanaan PKM 2025

Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan

Tim pengabdian bekerjasama dengan dinas kesehatan aceh tamiang melakukan sosialisasi penyuluhan keamanan pangan terkait produk turunan yang dihasilkan. Beberapa materi yang disampaikan oleh narasumber antara lain konsep dasar keamanan pangan, penanganan bahan baku, standar higienitas dalam pengolahan, prinsip HACCP, gizi dan pola konsumsi sehat, pengelolaan cadangan pangan, pemberdayaan ekonomi berbasis pangan, produksi pangan berkelanjutan, pemasaran produk pangan lokal, kelembagaan pangan masyarakat (kelompok tani, koperasi), pemanfaatan

pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga, penggunaan bahan tambahan pangan (BPT) yang aman serta pengemasan dan labeling aman. Setiap materi yang disampaikan oleh narasumber dicatat secara teliti oleh anggota pokhlar makmur sejahtera. Penjabaran materi yang disampaikan diselingi dengan sesi tanya jawab serta pemberian tugas secara individu bagi anggota pokhlar makmur sejahtera.



Gambar 4. Sosialisasi Keamanan Pangan oleh dinas kesehatan sewaktu pelaksanaan PKM 2025

Pengenalan Manajemen Usaha dan Pemasaran

Salah satu tahapan kegiatan yang disepakati dengan mitra adalah pengenalan manajemen usaha dan pemasaran produk yang disampaikan oleh tim pengabdian melalui beberapa materi antara lain konsep dasar manajemen usaha, fungsi-fungsi manajemen, siklus hidup usaha, studi kelayakan, perencanaan usaha, pencatatan keuangan sederhana, inventori dan stok barang, administrasi dokumen usaha, pengelolaan SDM dan operasional, pengendalian kualitas produk, manajemen persediaan dan rantai pasok (*supply chain*), segmentasi, targeting, dan positioning, analisis peluang usaha, strategi inovasi produk/jasa, adaptasi terhadap perubahan pasar, strategi diferensiasi produk dan brand, pemasaran digital legalitas dan perizinan usaha, konsep dasar pemasaran, branding dan identitas produk, teknik pemasaran dan analisis pasar dan persaingan usaha, riset pasar dan segmentasi konsumen, strategi penetapan harga dan layanan pelanggan dan retensi (Sudarso et al., 2020). Keseluruhan materi disampaikan melalui diskusi dan tanya jawab secara terfokus dan setiap anggota pokhlar makmur sejahtera mencatat setiap huraian yang disampaikan oleh pemateri.



Gambar 5. Penyampaian materi administrasi dan pemasaran oleh dinas kesehatan dalam kegiatan PKM 2025

Perhitungan Pre dan Post Test

Untuk mengukur derajat keberhasilan pendampingan ini, tim pengabdian melakukan pre dan post test peserta terkait materi yang disampaikan selama pendampingan berlangsung. Hasil pre dan post test terlihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Hasil perhitungan lembar pre dan post test peserta pelatihan

No	Materi	Persentase (%)		
		Sangat Paham	Paham	Cukup Paham
A	Materi I: Pelatihan Pembuatan Adonan Aneka Produk Turunan Ikan Lele			
1	Jenis bahan baku yang digunakan	15%	68%	17%
2	Proses pembuatan adonan	35%	55%	10%
B	Materi II: Pelatihan Diversifikasi Produk Turunan			
1	Aneka produk turunan yang dihasilkan	33%	62%	5%
2	Strategi pemasaran produk	14%	66%	20%
3	Inovasi dan pengembangan produk	27%	41%	32%
C	Materi III: Pelatihan Pengemasan Produk			
1	Jenis-jenis kemasan	17%	67%	16%
2	Desain dan label kemasan	21%	54%	25%
3	Teknik dan proses	23%	55%	22%

	pengemasan			
4	Strategi pemasaran melalui kemasan	26%	58%	16%

Tabel diatas memperlihatkan bahwa 68% anggota kelompok paham dengan materi pembuatan adonan aneka produk turunan ikan lele, sedangkan pada materi inovasi dan pengembangan produk, 32% anggota pokhlasar cukup memahami materi yang disampaikan oleh narasumber. Terkait materi teknik dan proses pengemasan produk 23% anggota pokhlasar sangat memahami isian materi selama pendampingan berlangsung. Dari uraian diatas terjadi peningkatan kapasitas anggota pokhlasar makmur sejahtera dari 37,3% menjadi 58,4% paska pelatihan dilakukan.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah memberikan kontribusi nyata dalam upaya penciptaan nilai tambah pada aneka produk berbahan ikan lele pada pokhlasar makmur sejahtera. Kegiatan yang telah dilakukan seperti pelatihan pembuatan adonan aneka produk turunan ikan lele, pelatihan diversifikasi produk turunan, pelatihan pengemasan produk turunan, sosialisasi penyuluhan keamanan pangan serta pengenalan manajemen usaha dan pemasaran produk secara holistik telah mampu meningkatkan kemampuan anggota pokhlasar dalam menghasilkan aneka produk turunan ikan lele serta membuka peluang penambahan pendapatan bagi setiap anggota kelompok. Kegiatan yang dilakukan tidak hanya memberikan solusi jangka pendek seperti peningkatan nilai tambah dan jual produk, namun juga mendorong produk yang telah dihasilkan untuk dijadikan sebagai produk unggulan desa (*one village one product*) oleh pemerintah kampung kebun tanjung seumantoh pada masa mendatang.

Untuk keberlanjutan kegiatan ini, disarankan agar pemerintah desa dan masyarakat setempat terus menciptakan aneka produk turunan lainnya antaranya lele sale, dendeng lele, keripik kulit lele dan serundeng lele. Pemerintah desa juga didorong untuk menjadikan produk tersebut sebagai produk unggulan desa melalui surat keputusan kepala desa yang menyatakan bahwa produk tersebut adalah produk unggulan desa kebun tanjung seumantoh. Selain itu, dukungan pendanaan bersumber dari alokasi dana desa (ADD) melalui pelatihan dan pendampingan lanjutan akan mengangkat produk yang telah dihasilkan oleh

pokhlasar makmur sejahtera sebagai brand image bagi desa tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Samudra melalui LPPM yang telah mendanai kegiatan ini nomor 207/UN54.6/PM.03.03/2025. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pemerintah kampung kebun tanjung seumantoh, Pemerintah kecamatan karang baru, badan penyuluh perikanan kabupaten Aceh Tamiang, penyuluh perikanan serta mahasiswa yang telah terlibat dalam kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- A'yun, Q., Fatkhiyah, M., A, D. I., M, N. S., & Saphira, C. (2022). Pengembangan dan Pendampingan Inovasi Pengolahan Ikan Lele Sebagai Peningkatan Ekonomi Pondok dan Gizi Santriwati dan Mahasiswi Gontor Putri. *Dedication : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1). <https://doi.org/10.31537/dedication.v6i1.657>
- Amar, M. I., Martana, B., Rizal, R., & Hidayati, A. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat Tentang Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Melalui Diversifikasi pada Olahan Ikan Lele. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2). <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.7204>
- Ardyanti, R., Nindarwi, D. D., Sari, L. A., & Wulan Sari, P. D. (2018). Manajemen Pembenihan Lele Mutiara (*Clarias Sp.*) Dengan Aplikasi Probiotik di Unit Pelayanan Teknis Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya (UPT PTPB) KEPANJEN, MALANG, JAWA TIMUR. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 7(2). <https://doi.org/10.20473/jafh.v7i2.11254>
- Arief Rahmawan, Ma'rifat, T. N., Luketsi, W. P., Sjurjahady, D. A., Gorotomole, M. A. A., & Kusuma, B. (2023). Analisis Kinerja Produk Keripik Lele Untuk Peningkatan Kualitas Berkelanjutan Umkm. *JURNAL LEMURU*, 5(3). <https://doi.org/10.36526/jl.v5i3.3176>
- Baihaqi, B., As, A. P., Suwardi, A. B., & ... (2020). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Pokdakan Tanah Berongga Melalui Budidaya Lele Bioflok Autotrof di Kabupaten Aceh Tamiang. *JMM (Jurnal Masyarakat ...)*, 4(6).
- Baihaqi, B., Imam Hadi Sutrisno, & Zidni Iman Navia. (2020). Budidaya Ikan Lele (*Clarias SP*) Dengan Sistem Kolam Bioflok Pada Pokdakan Tanah Berongga-Sido Urep. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 4(2). <https://doi.org/10.37859/jpumri.v4i2.2033>
- Blandina Hendrawardani, Asep Supriyanto, Sri Wahyuningsih, & Wenny Marlini. (2022). Pelatihan Pemasaran Bumdes Melalui Marketplace di Desa Klapasawit Kecamatan Buluspesantren Kabupaten Kebumen. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2). <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i2.920>
- Damayanti, A. Y., A'yun, Q., Fatkhiyah, M., A, D. I., M, N. S., & Saphira, C. (2023). Pengembangan dan Pendampingan Pengolahan Ikan Lele sebagai Peningkatan Ekonomi dan Gizi di Gontor Putri. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(1). <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v14i1.11459>
- Díaz-Arévalo, J. M. (2022). In search of the ontology of participation in Participatory Action Research: Orlando Fals-Borda's Participatory Turn, 1977–1980. *Action Research*, 20(4). <https://doi.org/10.1177/14767503221103571>
- Faridah, F., Diana, S., & Yuniati, Y. (2019). Budidaya Ikan Lele Dengan Metode Bioflok Pada Peternak Ikan Lele Konvensional. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.31960/caradde.v1i2.74>
- Kaswara, V. M., & Nuswantara, B. (2022). Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Ikan Lele di Kecamatan Belitang Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 9(1).
- 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). <https://doi.org/10.32493/jmab.v2i1.18696>
- Kusmawati, K., Khatulistiwa, T., Putri, S., & Relmasira, W. (2023). Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Dengan Metode Participatory Action Research. *Suluh Abdi*, 5(1). <https://doi.org/10.32502/sa.v5i1.6269>
- Latief, A., & Baihaqi. (2020). Penciptaan Income Generating Bagi Kelompok Pembudidaya Ikan Air Tawar Di Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Ilmiah Samudra Akuatika*, IV(2).
- Latief, A., Putra, A., Suwardi, A. B., & Baihaqi. (2020). Addition of Probiotic on commercial feed with different proteins on the performance of catfish (*Clarias sp.*) using biofloc system. *Acta Aquatica*, 4(2).
- Listiorini, L., Suryani, Y., & Ika, D. (2017). Optimalisasi Budidaya dan Diversifikasi Produk Turunan Ikan Lele. *JURNAL*

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,
23(1).

<https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i1.6635>

- Rachman, A. N., & Wulandari, A. (2022). Meningkatkan Nilai Ekonomi Produk Turunan Ikan Lele Pada UMKM Bapak Supriyadi dan PKK Dukuh Tegalsale. *Jurnal Pengabdian Masyarakat STIE Surakarta*, 1(1). <https://doi.org/10.56456/dimaseta.v1i1.2>
- Rusyandi, D., Yudistria, Y., & Kurniawan, L. A. (2023). Inovasi Perencanaan Usaha Pengolahan Produk Turunan Ikan Lele. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/10.58290/jupemas.v2i2.142>
- Sudarso, E., Saputra, H., Yanuarti, M., & Tanjuang, A. W. (2020). Pengenalan Manajemen Pemasaran Berbasis Online Untuk Usaha Kecil dan Mikro. *Jurnal Lokabmas Kreatif: Loyalitas Kreatifitas Abdi Masyarakat Kreatif*, 1(2). <https://doi.org/10.32493/jlkkkk.v1i2.p24-26.6369>
- Susilawati, E., Mulyati, I., Mulyani, Y., Lolan, Y. P., Widyawati, W., & Sani, D. N. (2022). Budidaya Ikan Lele untuk Peningkatan Kesehatan Masyarakat di Cibiru Asri 1 Desa Cibiru Wetan, Bandung. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(3). <https://doi.org/10.54082/jamsi.339>
- Tarigan, M. R. M., Aulia, A. R., Hafizhah, K. N., Pulungan, R. D., & Afdan, R. K. (2023). Budidaya Ikan Lele Sangkuriang di Jalan Sei Mencirim, Medan, Provinsi Sumatera Utara. *Best Journal*, 6(1).
- Umami, N., Sri W.H, M. A., & Hayuhantika, D. (2022). Pelatihan Tehnik Pengemasan dan Pelabelan Untuk Meningkatkan Kemampuan Managemen Pemasaran Untuk Umkm Desa Belimbing. *Jurnal Pengabdian Masyarakat - Teknologi Digital Indonesia.*, 1(2). <https://doi.org/10.26798/jpm.v1i2.680>
- Wiyono, S. N., Utami, H. N., & Karyani, T. (2017). Penciptaan Nilai Fungsi Bisnis: Suatu Konsep Pemberdayaan Agribisnis. *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 5(2). <https://doi.org/10.29313/ethos.v5i2.2264>