

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

Muh. Taufiqurrahman¹, Maria Elvina Tresia Butar-Butar¹, Remita Uly Hutagalung², Maria Floriana Ping³, Nurillahi Febria Leswana¹, Angel Natalia Nainggolan¹, Falen Sindi Ayugistia¹

¹Program Studi S1 Farmasi, STIKES Dirgahayu Samarinda, Indonesia

²Program Studi S1 Keperawatan STIKES Dirgahayu Samarinda, Indonesia

³Program Studi DIII Keperawatan, STIKES Dirgahayu Samarinda, Indonesia

Penulis korespondensi : Muh. Taufiqurrahman

E-mail : nuh.taufiqurrahman@gmail.com

Diterima: 02 Mei 2025 | Direvisi 15 Mei 2025 | Disetujui: 18 Mei 2025 | Online: 21 Mei 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Desa Budaya Sungai Bawang merupakan salah satu desa binaan STIKES Dirgahayu Samarinda yang memiliki potensi besar dalam pengembangan program ketahanan pangan dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Pada tahun 2024, melalui anggaran desa, masyarakat menerima bantuan bibit ikan lele sebagai bentuk inisiasi budidaya perikanan di pekarangan rumah. Melihat potensi ini, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk mendukung hilirisasi hasil budidaya ikan lele dalam bentuk produk olahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi serta berdaya saing pasar. Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan izin edar Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Penyuluhan diberikan dengan metode presentasi dan diskusi interaktif, yang membahas pentingnya diversifikasi produk olahan ikan dan pembentukan kelompok usaha. Pelatihan dilakukan secara langsung dengan metode demonstrasi pembuatan produk berupa nugget dan sosis lele, melibatkan 30 peserta dari anggota PKK. Selanjutnya, dilakukan pendampingan teknis dalam proses pengurusan izin edar PIRT agar produk dapat dipasarkan secara legal dan luas. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil budidaya ikan. Kegiatan ini juga mendorong terbentuknya satu kelompok usaha baru yang siap memproduksi pangan olahan secara mandiri. Dampak jangka pendek berupa peningkatan partisipasi masyarakat dalam kegiatan ekonomi produktif, sedangkan dampak jangka panjang diharapkan berupa peningkatan pendapatan rumah tangga dan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

Kata kunci: pelatihan; digitalisasi marketing; ikan lele.

Abstract

Sungai Bawang Cultural Village is one of the villages fostered by STIKES Dirgahayu Samarinda which has great potential in developing food security programs and improving public health. In 2024, through the village budget, the community received assistance in the form of catfish seeds as a form of initiation of fish farming in their yards. Seeing this potential, community service activities were carried out to support the downstreaming of catfish cultivation results in the form of processed food products that have high economic value and are competitive in the market. Community service activities were carried out through three main stages, namely counseling, training, and assistance for the distribution permit for Household Industry Food (PIRT). Counseling was provided using presentation and interactive discussion methods, which discussed the importance of diversifying processed fish products and forming business groups. The training was carried out directly using a demonstration method for making products in the form of catfish nuggets and sausages, involving 30 participants from PKK members. Furthermore, technical assistance was provided in the process of managing the PIRT

distribution permit so that the products could be marketed legally and widely. The results of the activities showed an increase in the knowledge and skills of participants in processing fish farming products. This activity also encourages the formation of a new business group that is ready to produce processed food independently. The short-term impact is in the form of increasing community participation in productive economic activities, while the long-term impact is expected to be in the form of increasing household income and economic independence based on local potential.

Keywords: training; digital marketing; catfish.

PENDAHULUAN

Desa Budaya Sungai Bawang adalah salah satu desa di Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur, Indonesia. Dalam proses pelayanan kesehatan hanya terdapat satu pusat kesehatan masyarakat (Puskesmas). Sejak tahun 2021 desa budaya Sungai Bawang menjadi salah satu Desa Binaan dari STIKES Dirgahayu Samarinda dengan fokus mengembangkan dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat (Taufiqurrahman, M., Ping, M. F., & Sari, F. Nm 2023). Sebagai langkah untuk keberlanjutan kerjasama serta pemantauan yang telah dilakukan, tim pengabdian melakukan wawancara dan pengumpulan informasi terkait program dan kebutuhan Masyarakat sehingga bisa mengaplikasikan dalam bentuk pengabdian kepada Masyarakat.

Pada bulan Januari 2024, Desa Budaya Sungai Bawang membagikan masing-masing 1200 bibit lele ke 20 kepala keluarga (KK). Berdasarkan program kerja desa tersebut, maka pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memberikan solusi terhadap hal tersebut. Adapun solusi yang ditawarkan untuk menangani yaitu meningkatkan konsumsi ikan lele dapat dilakukan dengan memberikan alternatif diversifikasi produk olahan berbasis ikan lele. Diversifikasi ini merupakan suatu kegiatan mengolah suatu bahan menjadi lebih beragam. Tujuan diversifikasi diantaranya untuk mengatasi rasa jemu atau bosan terhadap suatu produk, meningkatkan nilai gizi suatu produk serta dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk. Masyarakat pada umumnya mengolah ikan lele dengan cara menggoreng atau dengan cara dibakar, namun masih banyak yang enggan mengkonsumsi ikan lele dengan cara tersebut (Kusumaningrum, I., & Oktawati, N. O, 2023). Upaya meningkatkan konsumsi ikan lele dengan cara mengolah menjadi berbagai produk seperti nugget dan sosis diharapkan dapat menjadi solusi. Diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan kegemaran anak-anak untuk mengkonsumsi ikan. Aneka produk olahan tersebut diharapkan juga dapat meningkatkan nilai gizi keluarga serta yang paling penting adalah untuk menambah penghasilan alternatif dengan menjadikan produk olahan sebagai peluang usaha (Safitri, D., IRMAWATY, I., & HAMBALI, 2019). Hasil dari program pemberdayaan masyarakat mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah aneka olahan yang variatif, bergizi dan memiliki nilai ekonomis tinggi, juga menjelaskan bahwa kegiatan pendampingan dan pelatihan dapat meningkatkan pendapatan dan menopang ekonomi masyarakat (Warningsih, T, dkk, 2019).

Data Survei Status Gizi Nasional (SSGI) tahun 2022, prevalensi stunting di Indonesia di angka 21,6%. Jumlah ini menurun dibandingkan tahun sebelumnya yaitu 24,4%. Prevalensi stunting di Kalimantan Timur naik 1,1 persen. Awalnya 2021 sebesar 22,8 persen dan kasus tertinggi berada pada Kabupaten Kutai Kartanegara dengan persentasi 27,1% (Kemenkes (2023). Pemberdayaan masyarakat perlu dilakukan sebagai upaya penyelesaian masalah gizi anak stunting. Selain PMT yang disediakan pemerintah, suplemen makanan yang kaya makro dan mikronutrien untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, maka diperlukan tersedia secara berkelanjutan makanan yang mengandung protein hewani (Arif, S.dkk, 2020). Sehingga perlu dilakukan pengembangan produk pangan olahan dari bahan dasar ikan lele hasil budidaya dari Masyarakat tersebut.

Hilirisasi produk pangan merupakan strategi penting dalam pembangunan ekonomi lokal karena dapat mendorong terciptanya lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat ketahanan pangan berbasis komunitas. Menurut Porter (2008), nilai tambah ekonomi dapat tercipta melalui rantai nilai (*value chain*) yang efektif, di mana salah satu tahap kritis adalah

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

pengolahan dan pemasaran produk. Dalam konteks pemberdayaan komunitas, hilirisasi juga menjadi instrumen penguatan kemandirian ekonomi dan peningkatan kapasitas sosial, sebagaimana ditekankan dalam teori Community-Based Development (CBD) yang menempatkan partisipasi masyarakat sebagai inti dari pembangunan berkelanjutan (Ariady Arsal, R, 2025).

Berdasarkan permasalahan prioritas tersebut, maka tujuan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini yaitu perlu adanya peningkatan peran Perguruan Tinggi dalam perluasan edukasi mengenai nutrisi dengan pemberdayaan masyarakat untuk berperan aktif. Diharapkan dengan Optimalisasi peran PKK Desa Sungai Bawang akan membantu peningkatan pemahaman dan perilaku masyarakat mengenai pangan olahan dan juga upaya pengenalan serta pelatihan pembuatan pangan olahan dalam bentuk pangan olahan nungget, sosis dan kerupuk tulang ikan. Selanjutnya, masyarakat harus menjadi model berkesinambungan dan berkelanjutan dalam upaya pencegahan stunting dikeluarga melalui pengolahan pangan olahan dirumah

METODE

Kegiatan pengabdian ini meliputi kegiatan pelatihan, penyuluhan dan pendampingan izin edar IRT. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode presentasi dan diskusi. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi dan praktik yang dipandu oleh narasumber.

Kegiatan penyuluhan

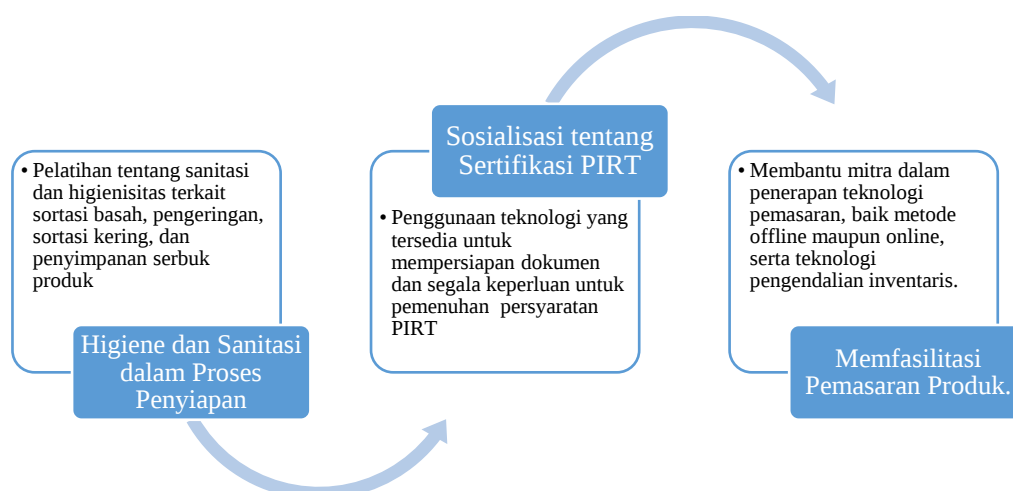
Kegiatan ini bertujuan untuk menyampaikan materi dengan metode presentasi dan diskusi langsung dengan anggota PKK. Materi yang disampaikan meliputi materi tentang pentingnya diversifikasi olahan ikan dan materi yang berkaitan dengan pentingnya suatu kelompok usaha. Materi dipresentasikan oleh narasumber sesuai bidangnya dan dilanjutkan diskusi langsung.

Kegiatan pelatihan

Pelatihan pembuatan produk dilakukan di aula kantor desa dengan peran serta aktif oleh peserta. Produk yang dipraktikkan meliputi Nugget dan Sosis (dari daging ikan lele) dan kerupuk tulang ikan (dari tulang ikan lele).

Persiapan kelompok usaha

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan wadah bagi peserta yang ingin melakukan pemasaran usaha dan mengembangkan produk. Hasil kegiatan pelatihan yang dilakukan akan ditindak lanjuti dengan edukasi pengurusan izin edar (PIRT) sesuai persyaratan yang telah ditetapkan oleh kementerian kesehatan yang dalam hal ini melalui dinas kesehatan daerah setempat (PIRT) sehingga produk tersebut dapat dijual dipasaran dan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.



Gambar 1. Gambaran IPTEKS yang akan diimplementasikan pada pengolahan produk

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian bagi masyarakat ini diikuti oleh anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Budaya Sungai Bawang. Dalam upaya pengabdian masyarakat ini, berbagai inovasi dan teknologi telah digunakan untuk meningkatkan kemampuan mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah. *Teknologi hard* dan *soft* adalah dua komponen utama produk teknologi dan inovasi ini. *Hard Technology* yang dimaksud dalam hal ini adalah peralatan produksi yang diberikan kepada kelompok PKK untuk membantu proses mengolah ikan lele menjadi produk akhir, seperti sosis dan nugget. Peralatan ini termasuk alat pengemasan, peralatan dapur dasar seperti celemek, wadah, dan wadah plastik. Menjaga kualitas produk, mempercepat proses produksi, dan meningkatkan efisiensi produksi adalah tujuan dari penyediaan teknologi keras ini (Sinabis, P, 2020).

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, *soft technology* digunakan untuk memberikan pelatihan yang meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada anggota kelompok PKK. Selain itu, kelompok PKK juga diajarkan cara mengelola izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi Halal untuk legalitas produk. *Soft technology* ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengelola bisnis yang bergantung pada produk olahan ikan lele.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat dan pelatihan teknologi diversifikasi produk olahan lele ini diadakan untuk meningkatkan kreativitas dan daya saing industri pangan di Desa Budaya Sungai Bawang:

Penyuluhan Diversifikasi Ikan Lele

Peserta diberikan penjelasan mengenai potensi ikan lele sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi berbagai jenis produk. Penyuluhan juga mencakup pentingnya diversifikasi sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan pada pasar lele segar dan sebagai peluang bisnis yang lebih luas (Rasoki, T., & Nurmalia, A, 2023). Penyuluhan membahas teknik pengolahan yang higienis dan teknik pengawetan sederhana untuk memperpanjang masa simpan produk, seperti penggunaan vacuum sealing untuk produk kering dan teknik penyimpanan dingin untuk produk setengah basah.

Melalui kegiatan ini, masyarakat memahami pentingnya diversifikasi produk ikan lele sebagai upaya meningkatkan nilai jual dan menjaga stabilitas pendapatan dari hasil usaha. Penyuluhan berhasil mendorong minat peserta untuk mencoba mengolah ikan lele menjadi berbagai produk inovatif (Avifah, N, 2024). Peserta juga termotivasi untuk bereksperimen dengan berbagai resep dan teknik pengolahan.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan penyuluhan diversifikasi ikan lele

Workshop Pembuatan Produk

1. Pengantar tentang Pangan Olahan dan Peluang Bisnis
Materi ini mencakup pengenalan tentang jenis pangan olahan, potensi pasar sosis dan nugget, serta strategi memanfaatkan peluang bisnis dari kedua produk ini. Peserta juga diberikan wawasan mengenai cara menarik minat konsumen melalui kualitas dan inovasi produk.
2. Pengenalan Bahan Baku dan Alat yang Digunakan

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

Tim pengabdian menjelaskan tentang bahan utama dalam pembuatan sosis dan nugget, seperti daging ayam, ikan, dan bahan tambahan lainnya yang aman untuk konsumsi. Alat-alat dasar yang digunakan juga diperkenalkan, termasuk tips memilih alat yang terjangkau dan mudah digunakan di rumah.



Gambar 3. Pengenalan bahan baku dan Alat yang digunakan

3. Teknik Pembuatan

Peserta mendapatkan bimbingan langsung dalam teknik pembuatan sosis dan nugget, mulai dari proses penggilingan, pencampuran bumbu, pencetakan, hingga cara pengemasan. Pelatihan juga menekankan aspek higienitas dalam pengolahan, penggunaan bumbu alami, serta pengolahan yang dapat menjaga kandungan nutrisi.

4. Pengemasan dan Penyimpanan Produk

Selain pembuatan, peserta juga diajarkan cara mengemas produk agar menarik dan tahan lama, baik untuk konsumsi sendiri maupun untuk dijual. Instruktur menunjukkan cara pengemasan vakum untuk memperpanjang umur simpan serta penyimpanan di suhu yang sesuai agar produk tetap aman dikonsumsi.



Gambar 4. Proses Pengemasan Produk Olahan

5. Simulasi dan Evaluasi Hasil Produk

Peserta mempraktikkan langsung pembuatan sosis dan nugget dengan pendampingan tim pengabdian. Setelah selesai, produk yang dihasilkan dievaluasi dari segi rasa, tekstur, dan kemasan. Simulasi ini bertujuan untuk membiasakan peserta dalam memproduksi sosis dan nugget dengan kualitas yang baik.



Gambar 5. Proses evaluasi rasa, tekstur

Edukasi Pemasaran Berbasis Ekonomi Digital dan Serfikasi Perizinan

Perkembangan teknologi dan digitalisasi ekonomi memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis digital. Namun, banyak masyarakat yang belum memahami cara memanfaatkan teknologi digital untuk pemasaran produk secara efektif. Terutama di kalangan pelaku UMKM, pengetahuan tentang strategi pemasaran digital, penggunaan media sosial, dan platform e-commerce masih terbatas (Arumsari, N. R., Lailiyah, N., & Rahayu, T, 2022). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai pemasaran berbasis ekonomi digital, yang dapat membantu meningkatkan daya saing dan jangkauan pasar produk lokal, serta memperluas peluang usaha masyarakat.

Beberapa hasil positif dari kegiatan ini antara lain:

1. Peningkatan Pemahaman tentang Ekonomi Digital
Peserta memahami bagaimana ekonomi digital bekerja dan bagaimana mereka bisa memanfaatkan platform digital untuk pemasaran produk dengan lebih luas.
2. Peningkatan Jangkauan Pasar
Dengan memanfaatkan media sosial dan platform e-commerce, peserta berhasil memperluas jangkauan pemasaran produk mereka ke luar daerah. Beberapa peserta bahkan mulai merasakan peningkatan permintaan melalui pesanan online.
3. Pengantar tentang Izin PIRT dan Sertifikasi Halal
Pada sesi ini, peserta diberikan pemahaman dasar tentang apa itu izin PIRT dan sertifikasi halal, serta pentingnya izin tersebut bagi kelangsungan bisnis dan kepercayaan konsumen. Penyuluhan ini juga menjelaskan dampak positif izin PIRT dan sertifikasi halal terhadap daya saing produk, serta manfaatnya dalam memperluas pasar, baik lokal maupun nasional.
4. Persyaratan dan Prosedur Pengurusan Izin PIRT
Tim pengabdian menjelaskan persyaratan administrasi dan teknis yang perlu dipenuhi untuk mengajukan izin PIRT, seperti:
 - Syarat-syarat administrasi: fotokopi KTP, NPWP, pas foto, dan surat keterangan domisili usaha.
 - Persyaratan teknis: fasilitas yang bersih dan higienis, prosedur pengolahan yang aman, serta pelatihan keamanan pangan. Peserta juga dijelaskan tentang alur proses pengajuan izin ke Dinas Kesehatan setempat dan waktu estimasi pengurusan.
5. Simulasi Pengurusan Izin PIRT dan Sertifikasi Halal
Peserta melakukan menyimak simulasi penyusunan dokumen dan pengisian formulir pengajuan izin PIRT dan sertifikasi halal. Tim pengabdian memaparkan kepada peserta dalam simulasi ini untuk memastikan mereka memahami langkah-langkah pengisian yang benar dan sesuai prosedur.
6. Diskusi dan Tanya Jawab tentang Tantangan Pengurusan Izin dan Sertifikasi
Sesi tanya jawab memberikan kesempatan bagi peserta untuk berdiskusi terkait kendala yang sering dihadapi dalam pengurusan izin. Tim pengabdian juga memberikan saran terkait solusi praktis dan cara mempercepat proses pengajuan izin sesuai ketentuan yang berlaku.

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital



Gambar 6. Edukasi Pemasaran Berbasis Ekonomi Digital dan Serfikasi Perizinan

Serah terima peralatan pengolahan produk kepada mitra

Dalam upaya meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk UMKM lokal, pemberian peralatan pengolahan yang memadai menjadi hal yang penting. Permintaan terhadap produk olahan ikan lele, seperti nugget dan sosis, terus meningkat di masyarakat. Namun, keterbatasan alat sering kali menjadi kendala bagi UMKM dalam meningkatkan skala produksi dan kualitas produk. Oleh karena itu, kegiatan serah terima peralatan pengolahan produk nugget dan sosis ikan lele ini bertujuan untuk mendukung mitra dalam membentuk UMKM agar mampu memproduksi produk olahan dengan lebih efisien dan berkualitas.

Dengan peralatan yang lebih lengkap, mitra dapat memproduksi nugget dan sosis ikan lele dalam jumlah yang lebih besar dan waktu yang lebih efisien. Hal ini akan memungkinkan mitra untuk memenuhi permintaan pasar dengan lebih cepat dan dalam skala yang lebih besar. Alat-alat pengolahan membantu menjaga standar kualitas dan konsistensi produk. Misalnya, penggunaan mixer dan meat grinder memastikan tekstur yang halus dan rasa yang merata pada produk nugget dan sosis. Vacuum sealer juga memperpanjang umur simpan produk, sehingga lebih aman dan berkualitas bagi konsumen.



Gambar 7. Serah terima peralatan pengolahan produk kepada mitra

Penggunaan mesin otomatis untuk penggilingan, pencampuran, dan pengemasan produk mengurangi ketergantungan pada proses manual yang memakan waktu dan tenaga. Dengan alat ini, proses produksi bisa menjadi lebih cepat, sehingga mitra dapat mengalokasikan waktu untuk mengembangkan aspek usaha lainnya, seperti pemasaran. Produk nugget dan sosis ikan lele dengan kualitas yang konsisten dan kemasan yang baik dapat menarik minat konsumen lebih luas. Hal ini memungkinkan mitra untuk bersaing di pasar yang lebih besar, baik di tingkat lokal maupun luar daerah.

Anggota PKK mendapat manfaat langsung dari kegiatan ini karena mereka memperoleh keterampilan yang lebih baik, memperoleh pemahaman tentang proses pembuatan barang, dan mendapatkan akses ke peralatan produksi. Selain itu, edukasi tentang manfaat gizi ikan lele membantu

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

peserta memahami bahwa banyak ikan di sekitar, terutama ikan lele, memiliki banyak nutrisi dan manfaat kesehatan yang dapat dikonsumsi dan diolah menjadi makanan sehari-hari yang hemat biaya.

Adanya teknologi yang mendukung membuat anggota PKK lebih produktif. Mereka dapat membuat sosis dan nugget ikan lele dalam jumlah yang lebih besar dan dengan kualitas yang lebih baik. Diharapkan juga bahwa proses pengemasan produk yang lebih canggih dan menarik akan meningkatkan daya jual produk di pasaran. Peningkatan produksi ini akan meningkatkan pendapatan anggota PKK dan membuka lebih banyak peluang bisnis di masa depan.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sungai Bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan lele dan pemasaran digital telah memberikan dampak nyata dalam peningkatan kapasitas masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK. Sebanyak dua produk olahan berhasil dikembangkan, yaitu nugget dan sosis lele, melalui pelatihan berbasis praktik langsung. Kegiatan ini juga berhasil membentuk satu kelompok usaha mandiri yang berkomitmen melanjutkan produksi secara berkelanjutan. Selain itu, dua pelaku usaha telah didampingi dalam proses pengajuan izin edar PIRT dan satu di antaranya mulai mempersiapkan dokumen untuk sertifikasi halal.

Penyuluhan dan pelatihan digital marketing berhasil meningkatkan literasi digital peserta, dengan indikator meningkatnya minat menggunakan media sosial sebagai sarana promosi. Pelaku usaha menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dalam memasarkan produk secara daring, serta memahami pentingnya legalitas dan branding produk.

Untuk menjaga keberlanjutan kegiatan, diperlukan pendampingan lanjutan secara berkala yang mencakup aspek produksi, pengemasan, pemasaran digital, dan akses permodalan. Pemerintah desa dan lembaga pendidikan tinggi diharapkan menjalin kolaborasi untuk memperluas dampak program ini ke wilayah desa lain dengan karakteristik serupa. Replikasi program dapat dilakukan dengan penyesuaian kebutuhan lokal dan penguatan jejaring kemitraan agar hilirisasi produk pangan berbasis potensi lokal dapat berkontribusi terhadap ketahanan ekonomi masyarakat secara menyeluruh.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini tidak dapat berjalan lancar tanpa dukungan dari berbagai pihak diantaranya pihak Desa Budaya Sungai Bawang, Kecamatan Muara Badak selaku mitra pemerintah, UPPM STIKES Dirgahayu Samarinda dan terkhusus kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan dana untuk pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Arif, S., Isdijoso, W., Fatah, A. R., & Tamyis, A. R. (2020). *Tinjauan Strategis Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia*. Jakarta: SMERU Research Institute.
- Ariady Arsal, R. (2025). *Daya Saing Untuk Pemenuhan Pangan Dan Kesejahteraan Petani*. Penerbit Kbm Indonesia.
- Arumsari, N. R., Lailiyah, N., & Rahayu, T. (2022). Peran Digital Marketing dalam Upaya Pengembangan UMKM Berbasis Teknologi di Kelurahan Plamongsari Semarang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 11(1), 92-101.
- Avifah, N. (2024). *Manajemen Kelompok Budidaya Ikan Lele Di Gampong Dham Pulo Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar* (Doctoral dissertation, UIN Ar-raniry).
- Kemendes (2023). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kusumaningrum, I., & Oktawati, N. O. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan). *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 72-78.
- Porter, M. E. (2008). *Competitive advantage: Creating and sustaining superior performance*. Simon and schuster.

Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital

- Rasoki, T., & Nurmalia, A. (2023). Diversifikasi dan Pemasaran Olahan Lele Sebagai Upaya Penguatan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 7(4), 641-650.
- Safitri, D., IRMAWATY, I., & HAMBALI, H. (2019). Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 8(2), 122-130.
- Sinabis, P. (2020). Sinabis: inovasi kesiapan masyarakat dalam perekonomian, perilaku, dan kehidupan sosial di era new normal. *The Higher Education Press*.
- Taufiqurrahman, M., Ping, M. F., & Sari, F. N. (2023). Edukasi Pengenalan Obat Serta Optimalisasi Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat (Phbs) Pada Siswa Sekolah Dasar. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1210-1215.
- Warningsih, T., Kusai, K., Bathara, L., Zulkarnain, Z., & Mulyani, I. (2019). Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan di Kelurahan Pangkalan Lesung Kabupaten Pelalawan. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 1, pp. 555-563).