

Penguatan daya saing UMKM melalui inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin di Desa Wisata Kampung Sukadiri

Fritz Fredrik¹, Sukma Nuryadinata¹, Alex Dwi Santoso¹, Zulkarnaini¹, Suci Sandi Wachyuni², Abi Sapta Dinata², Marya Yenny

¹Master Study Programs in Tourism Planning and Development, Sahid Polytechnic, Indonesia

²Hotel Department, Sahid Polytechnic, Indonesia

Penulis korespondensi : Fritz Fredrik

E-mail : wuisanfredrik@gmail.com

Diterima: 03 Juli 2026 | Direvisi: 07 Agustus 2026 | Disetujui: 08 Agustus 2026 | Online: 29 Agustus 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Desa Wisata Kampung Sukadiri merupakan kawasan penyangga Cagar Budaya Banten Lama yang memiliki potensi pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal, khususnya telur asin dan ikan bandeng. Namun, produk yang dihasilkan masih didominasi oleh olahan konvensional dengan variasi terbatas sehingga nilai tambah komoditas belum berkembang secara optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendorong inovasi produk UMKM melalui pemanfaatan telur asin dalam pengolahan ikan bandeng. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dan demonstratif yang meliputi identifikasi kebutuhan mitra, perancangan inovasi produk, serta demonstrasi proses pengolahan kepada pelaku UMKM. Kegiatan dilaksanakan selama satu hari dengan menghasilkan inovasi produk berupa olahan ikan bandeng berbasis telur asin. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa integrasi telur asin pada olahan ikan bandeng mampu menghasilkan variasi produk dengan karakter rasa yang lebih khas dan sesuai dengan pasar wisata, serta membuka peluang peningkatan nilai tambah komoditas lokal. Respons pelaku UMKM terhadap inovasi yang diperkenalkan menunjukkan penerimaan yang positif. Kegiatan ini memberikan kontribusi awal dalam penguatan daya saing UMKM serta berpotensi menjadi model pengembangan produk pangan lokal dalam mendukung pengembangan desa wisata berbasis heritage.

Kata kunci: UMKM; inovasi produk; telur asin; ikan bandeng; desa wisata.

Abstract

Sukadiri Tourism Village is a buffer area of the Banten Lama Cultural Heritage site that holds significant potential for the development of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) based on local food commodities, particularly salted eggs and milkfish (ikan bandeng). However, the products currently produced are still largely dominated by conventional processing methods with limited variation, resulting in the suboptimal development of added value for these commodities. This community service program aims to encourage MSME product innovation through the utilization of salted eggs in the processing of milkfish (ikan bandeng). The method employed a participatory and demonstrative approach, which included identifying partner needs, designing product innovations, and conducting product processing demonstrations to MSME actors. The activity was conducted over the course of one day and resulted in a product innovation in the form of salted egg-based milkfish (ikan bandeng) processing. The results indicate that integrating salted eggs into milkfish (ikan bandeng) products can create greater product variation with a distinctive flavor profile that aligns with the preferences of the tourism market, while also opening opportunities to enhance the added value of local commodities. The responses from MSME actors toward the introduced innovation were positive. This activity provides an

initial contribution to strengthening MSME competitiveness and has the potential to serve as a model for local food product development in supporting heritage-based tourism village development.

Keywords: MSMEs; product innovation; salted egg; milkfish; tourism village.

PENDAHULUAN

Desa Wisata Kampung Sukadiri merupakan kawasan yang berada di sekitar Cagar Budaya Banten Lama dan memiliki peluang untuk mengembangkan kegiatan ekonomi masyarakat yang terhubung dengan aktivitas pariwisata. Keberadaan aktivitas wisata religi, sejarah, dan budaya dapat membuka peluang pasar bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya usaha kuliner dan produk pangan lokal. Dalam konteks desa wisata, pengembangan UMKM perlu diarahkan pada optimalisasi sumber daya lokal, inovasi produk, peningkatan kapasitas pelaku usaha, dan penguatan keterhubungan antara produk masyarakat dengan aktivitas pariwisata (Hasanah & Driss, 2023; Ishak, 2024; Yudhistira et al., 2019).

Produk pangan lokal memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai bagian dari identitas dan daya tarik suatu destinasi. Produk pangan autentik tidak hanya berfungsi sebagai komoditas konsumsi, tetapi juga dapat mendukung promosi destinasi dan mempertahankan keterkaitan produk dengan kearifan lokal. Dalam konteks pariwisata, autentisitas produk pangan dapat memberikan nilai pembeda dan mendukung pengembangan UMKM yang berorientasi pada pasar wisata (Levyda et al., 2021). Pengembangan produk kuliner yang menggunakan bahan lokal juga berpotensi memperkuat identitas gastronomi suatu destinasi, meskipun keberhasilannya tetap memerlukan dukungan pada aspek kualitas produk, kemasan, pemasaran, dan jangkauan pasar (Yulius et al., 2025).

Berdasarkan observasi awal dan diskusi dengan pelaku UMKM di Kampung Sukadiri, terdapat dua komoditas pangan yang memiliki potensi untuk dikembangkan, yaitu ikan bandeng dan telur asin. Namun, pemanfaatan kedua komoditas tersebut masih cenderung dilakukan secara terpisah dan dalam bentuk produk yang relatif konvensional. Telur asin umumnya dipasarkan sebagai produk utuh, sedangkan ikan bandeng lebih banyak diolah menjadi produk yang telah dikenal masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk melakukan diversifikasi melalui pengembangan alternatif produk olahan yang mengombinasikan kedua komoditas lokal tersebut. Diversifikasi pengolahan hasil perikanan dapat menjadi salah satu pendekatan dalam menciptakan produk bernilai tambah, tetapi pengembangannya perlu didukung oleh peningkatan keterampilan, teknologi pengolahan, dan akses pasar.

Ikan bandeng memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai bentuk produk olahan. Sejumlah penelitian telah menunjukkan bahwa ikan bandeng dapat diformulasikan menjadi produk seperti keripik simulasi, galantin, bakso ikan, abon, dan produk pangan lainnya dengan karakteristik fisik, kimia, serta sensori yang berbeda sesuai formulasi dan teknik pengolahan yang digunakan (Panjaitan et al., 2023; Prabawa et al., 2020; Wijayanti et al., 2020). Temuan tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi pengolahan bandeng secara teknis memungkinkan untuk dilakukan, tetapi setiap inovasi produk tetap memerlukan pengujian formulasi dan penerimaan sensori sebelum dikembangkan secara komersial.

Teknik pengolahan juga berpengaruh terhadap karakteristik produk berbasis ikan bandeng. Perbedaan metode pemasakan dapat menghasilkan karakteristik sensori, tekstur, dan komposisi produk yang berbeda (Science, 2023). Penelitian lain terhadap produk olahan bandeng juga menunjukkan bahwa formulasi dan metode pengolahan dapat memengaruhi tingkat penerimaan panelis serta karakteristik produk akhir (Kusumawati et al., 2025; Prastica et al., 2021). Oleh karena itu, inovasi olahan bandeng berbasis telur asin yang diperkenalkan dalam kegiatan ini diposisikan sebagai prototipe awal yang masih membutuhkan standarisasi formulasi dan pengujian sensori lebih lanjut.

Diversifikasi produk merupakan salah satu pendekatan yang dapat digunakan UMKM pangan untuk memperluas variasi produk yang ditawarkan. Pada usaha kuliner, diversifikasi dapat dilakukan melalui pengembangan resep, teknik pengolahan, maupun kombinasi bahan baku yang berbeda.

Penguatan daya saing UMKM melalui inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin di Desa Wisata Kampung Sukadiri

Kegiatan pemberdayaan UMKM menunjukkan bahwa workshop dan demonstrasi interaktif dapat digunakan untuk memperkenalkan resep, teknik pengolahan, diversifikasi menu, serta praktik higiene dan sanitasi kepada pelaku usaha (Alexandra et al., 2023). Pengembangan kompetensi UMKM berbasis sumber daya lokal juga memerlukan intervensi yang melibatkan pelatihan, pendampingan, pengembangan kapasitas, dan kolaborasi antarpemangku kepentingan secara berkelanjutan (Suyatno & Suryani, 2024).

Dalam konteks Kampung Sukadiri, kombinasi ikan bandeng dan telur asin dipilih sebagai alternatif inovasi yang memanfaatkan dua komoditas pangan yang dikenal oleh masyarakat setempat. Pengembangan ini tidak dimaksudkan untuk menggantikan produk yang telah diproduksi oleh masyarakat, melainkan sebagai alternatif diversifikasi yang dapat dipertimbangkan oleh pelaku UMKM. Pendekatan berbasis potensi lokal relevan bagi pengembangan UMKM karena karakteristik sumber daya setempat dapat menjadi dasar untuk membangun diferensiasi produk. Namun, UMKM pangan juga menghadapi tantangan berupa kapasitas produksi, pemasaran, akses pasar, dan kemampuan melakukan inovasi secara berkelanjutan (Ratnaningtyas et al., 2025).

Inovasi produk tidak secara otomatis menghasilkan peningkatan daya saing atau pendapatan UMKM. Pengembangan produk perlu diikuti dengan peningkatan kapasitas pelaku usaha, kualitas produk, pemasaran, serta pendampingan yang berkelanjutan (Ishak, 2024; Suyatno & Suryani, 2024). Selain itu, pengembangan UMKM pada kawasan desa wisata memerlukan keterlibatan masyarakat, kolaborasi, pengembangan produk kreatif, dan penguatan strategi pemasaran agar manfaat ekonomi dapat berkembang secara berkelanjutan (Wiarti, et al, 2022). Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian ini ditempatkan sebagai tahap awal pengenalan inovasi produk, bukan sebagai pengukuran peningkatan daya saing atau dampak ekonomi secara langsung.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan ikan bandeng berbasis telur asin kepada pelaku UMKM di Desa Wisata Kampung Sukadiri. Secara khusus, kegiatan diarahkan untuk: (1) mengidentifikasi kondisi dan kebutuhan mitra terkait diversifikasi produk; (2) memperkenalkan alternatif inovasi produk yang memanfaatkan ikan bandeng dan telur asin; serta (3) mendemonstrasikan tahapan pengolahan menggunakan proses dan peralatan yang dapat diterapkan pada skala UMKM. Kegiatan ini diharapkan menjadi tahap awal pengembangan produk pangan lokal yang selanjutnya dapat ditindaklanjuti melalui standardisasi produk, pengujian penerimaan konsumen, analisis kelayakan usaha, pengembangan kemasan, dan pemasaran (Alexandra et al., 2023; Ananingsih et al., 2023; Suyatno & Suryani, 2024).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 29 Januari 2026 di Desa Wisata Kampung Sukadiri, Kota Serang, Provinsi Banten. Kegiatan melibatkan 10 pelaku UMKM yang bergerak dalam produksi telur asin dan/atau pengolahan pangan lokal. Keterlibatan mitra didasarkan pada kesesuaian bidang usaha dengan tema kegiatan dan kesediaan untuk mengikuti rangkaian pengenalan serta demonstrasi inovasi produk. Pendekatan pengembangan kapasitas yang melibatkan pelaku UMKM secara langsung relevan untuk program berbasis potensi lokal karena memungkinkan kebutuhan dan sumber daya mitra menjadi bagian dari proses pelaksanaan kegiatan (Ananingsih et al., 2023; Suyatno & Suryani, 2024).

Kegiatan berlangsung selama satu hari dan dirancang sebagai kegiatan pengenalan inovasi serta demonstrasi pengolahan. Kegiatan ini tidak dirancang sebagai eksperimen maupun penelitian intervensi yang mengukur perubahan pengetahuan, keterampilan, pendapatan, atau kinerja usaha sebelum dan sesudah kegiatan. Dengan demikian, evaluasi kegiatan diarahkan pada keterlaksanaan program dan respons peserta yang teramati selama kegiatan, bukan pada pengukuran efektivitas intervensi secara kuantitatif.

Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dan demonstratif. Pendekatan partisipatif diterapkan dengan melibatkan mitra dalam diskusi mengenai kondisi usaha, produk yang selama ini dihasilkan, ketersediaan bahan baku, dan peluang diversifikasi produk. Pendekatan

Penguatan daya saing UMKM melalui inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin di Desa Wisata Kampung Sukadiri

demonstratif digunakan untuk memperkenalkan proses pengolahan ikan bandeng dengan pemanfaatan telur asin sebagai salah satu komponen produk. Penggunaan demonstrasi dan workshop interaktif telah diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan UMKM pangan untuk memperkenalkan variasi resep, teknik pengolahan, serta prinsip higiene dan sanitasi (Alexandra et al., 2023).

Bahan utama yang digunakan dalam demonstrasi adalah ikan bandeng dan telur asin. Bahan pendukung meliputi tepung, bumbu dapur, dan bahan pelengkap sesuai formulasi produk yang didemonstrasikan. Peralatan yang digunakan terdiri atas kompor, wajan, pisau, talenan, blender atau chopper, wadah pengolahan, dan peralatan pendukung lainnya. Pemilihan peralatan sederhana mempertimbangkan kemungkinan penerapan proses pada skala UMKM. Namun, kegiatan ini belum melakukan pengujian teknis terhadap kapasitas produksi, efisiensi peralatan, umur simpan, maupun konsistensi mutu produk dalam produksi berulang. Literatur pengolahan bandeng menunjukkan bahwa formulasi dan teknik pemasakan dapat memengaruhi karakteristik sensori, tekstur, dan komposisi produk sehingga standarisasi proses diperlukan pada tahap pengembangan berikutnya (Panjaitan et al., 2023; Science, 2023; Wiarti, et al, 2022).

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas lima tahapan. Tahap pertama adalah identifikasi kebutuhan mitra melalui observasi dan diskusi mengenai produk yang dihasilkan serta peluang diversifikasi. Tahap kedua adalah perancangan inovasi produk yang mengombinasikan ikan bandeng dengan telur asin. Tahap ketiga adalah demonstrasi pengolahan yang meliputi persiapan bahan, pengolahan ikan bandeng, penggunaan telur asin dalam formulasi, dan penyelesaian produk. Tahap keempat adalah diskusi dan pemberian tanggapan oleh peserta. Tahap kelima adalah evaluasi secara deskriptif kualitatif berdasarkan observasi tim terhadap keterlibatan peserta selama demonstrasi dan diskusi.

Data kegiatan diperoleh melalui observasi selama pelaksanaan, diskusi dengan mitra, tanggapan peserta, dan dokumentasi kegiatan. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan mengorganisasikan hasil pengamatan berdasarkan tahapan pelaksanaan. Analisis difokuskan pada: (1) kesesuaian inovasi dengan potensi bahan baku lokal; (2) keterlaksanaan demonstrasi menggunakan proses dan peralatan sederhana; dan (3) respons peserta yang teramati selama kegiatan. Karena tidak digunakan kuesioner terstruktur, skala penilaian, maupun pretest-posttest, hasil evaluasi tidak dinyatakan dalam persentase peningkatan pengetahuan, keterampilan, atau penerimaan peserta.

Indikator keterlaksanaan kegiatan meliputi: (1) terlaksananya seluruh tahapan yang direncanakan; (2) berhasil didemonstrasikannya proses pengolahan ikan bandeng berbasis telur asin; (3) keterlibatan peserta dalam demonstrasi dan diskusi; serta (4) diperolehnya tanggapan peserta mengenai inovasi yang diperkenalkan. Indikator tersebut digunakan untuk menilai keterlaksanaan kegiatan dan tidak dimaksudkan sebagai ukuran kuantitatif efektivitas intervensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi awal dan diskusi dengan mitra menunjukkan bahwa produk pangan yang dikembangkan oleh pelaku UMKM peserta masih memiliki peluang untuk didiversifikasi. Telur asin dan ikan bandeng merupakan dua bahan pangan yang tersedia dan dikenal oleh masyarakat setempat, tetapi pemanfaatannya sebagai satu produk kombinasi belum menjadi bagian dari produk yang diperkenalkan mitra dalam kegiatan ini. Kondisi tersebut menjadi dasar pengembangan alternatif inovasi yang mengombinasikan kedua bahan. Pengembangan produk berbasis sumber daya lokal relevan dengan pemberdayaan UMKM karena potensi lokal dapat menjadi dasar pengembangan produk yang memiliki karakteristik khas, meskipun tetap membutuhkan penguatan kapasitas usaha dan pemasaran (Ratnaningtyas et al., 2025; Suyatno & Suryani, 2024).

Demonstrasi pengolahan dilakukan dengan memperlihatkan tahapan pengolahan ikan bandeng dan pemanfaatan telur asin dalam produk yang diperkenalkan. Peserta mengamati tahapan persiapan bahan, proses pengolahan, pencampuran bahan, dan penyelesaian produk. Selama kegiatan, peserta juga memperoleh kesempatan untuk bertanya dan mendiskusikan proses pengolahan dengan tim pengabdian. Pendekatan demonstratif serupa telah digunakan dalam kegiatan pemberdayaan UMKM kuliner untuk memperkenalkan diversifikasi produk dan teknik pengolahan secara langsung (Alexandra et al., 2023).

Penguatan daya saing UMKM melalui inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin di Desa Wisata Kampung Sukadiri

Berdasarkan pengamatan selama kegiatan, peserta mengikuti rangkaian demonstrasi dan terlibat dalam diskusi mengenai proses pengolahan serta kemungkinan pengembangan produk. Respons tersebut menunjukkan adanya ketertarikan awal terhadap inovasi yang diperkenalkan. Namun, karena kegiatan tidak menggunakan instrumen evaluasi terstruktur, respons tersebut tidak dapat ditafsirkan sebagai ukuran kuantitatif tingkat penerimaan, peningkatan pengetahuan, atau peningkatan keterampilan. Oleh karena itu, hasil kegiatan dibatasi pada deskripsi mengenai keterlibatan peserta yang teramati selama pelaksanaan.



Gambar 1. Suasana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kampung Wisata Sukadiri, 2026 (Dokumentasi Pribadi).

Produk hasil demonstrasi menunjukkan bahwa ikan bandeng dan telur asin secara teknis dapat dikombinasikan dalam konsep olahan yang diperkenalkan selama kegiatan. Temuan ini sejalan dengan luasnya kemungkinan diversifikasi produk berbasis bandeng yang telah ditunjukkan dalam berbagai penelitian, antara lain melalui pengembangan keripik simulasi, galantin, bakso ikan, dan produk olahan lainnya (Panjaitan et al., 2023; Prabawa et al., 2020; Wiarti, et al, 2022). Namun, penelitian-penelitian tersebut juga menunjukkan pentingnya pengujian formulasi dan sensori dalam menentukan karakteristik serta penerimaan produk.

Dari perspektif pengembangan produk, hasil demonstrasi belum dapat digunakan untuk menyimpulkan bahwa formulasi bandeng berbasis telur asin yang diperkenalkan telah memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi. Studi terhadap produk olahan bandeng menunjukkan bahwa komposisi bahan dan teknik pengolahan dapat memengaruhi warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan panelis (Kusumawati et al., 2025; Prastica et al., 2021; Science, 2023). Oleh karena itu, tahap lanjutan perlu mencakup standarisasi formulasi dan uji sensori dengan panelis agar tingkat penerimaan produk dapat dinilai secara lebih objektif.

Inovasi produk pangan lokal berpotensi dikembangkan sebagai bagian dari produk kuliner atau oleh-oleh yang memiliki keterkaitan dengan identitas wilayah. Produk pangan autentik dapat mendukung UMKM sekaligus berkontribusi pada promosi destinasi dan penguatan kearifan lokal (Levyda et al., 2021). Dalam konteks Desa Wisata Kampung Sukadiri, ikan bandeng merupakan salah satu komoditas perikanan yang telah lama dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan lokal. Selain itu, telur asin juga menjadi salah satu produk UMKM yang berkembang di wilayah tersebut. Pemanfaatan kedua komoditas tersebut mencerminkan potensi sumber daya lokal yang telah lama menjadi bagian dari aktivitas ekonomi dan produk pangan masyarakat Kampung Sukadiri. Inovasi olahan bandeng berbasis telur asin yang diperkenalkan dalam kegiatan ini tidak dimaksudkan untuk menggantikan produk tradisional yang telah ada, tetapi memperkaya variasi produk dengan

Penguatan daya saing UMKM melalui inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin di Desa Wisata Kampung Sukadiri

tetap memanfaatkan bahan baku lokal yang menjadi identitas kawasan. Dengan demikian, inovasi yang dikembangkan tetap mempertahankan keterkaitannya dengan kearifan lokal melalui pemanfaatan komoditas yang telah dikenal dan diusahakan oleh masyarakat, sekaligus memberikan alternatif produk bernilai tambah bagi UMKM. Namun, pengembangan produk gastronomi untuk pasar wisata juga memerlukan perhatian terhadap kualitas, konsistensi identitas produk, kemasan, dan jangkauan pemasaran (Yulius et al., 2025). Dengan demikian, inovasi bandeng berbasis telur asin memerlukan tahapan pengembangan lanjutan sebelum dapat diposisikan sebagai produk khas Desa Wisata Kampung Sukadiri.

Kegiatan ini juga belum dapat membuktikan bahwa inovasi produk telah meningkatkan daya saing UMKM. Daya saing merupakan konsep yang membutuhkan indikator lebih luas, seperti peningkatan kualitas produk, akses pasar, penjualan, kemampuan pemasaran, dan keberlanjutan usaha. Penelitian mengenai UMKM menunjukkan bahwa diversifikasi produk perlu didukung oleh peningkatan kapasitas internal dan penguatan saluran pemasaran (Ratnaningtyas et al., 2025). Diversifikasi produk berbasis ikan bandeng dapat dilakukan dalam berbagai bentuk olahan sesuai kebutuhan pasar, antara lain bandeng presto, bandeng tanpa duri, abon bandeng, bakso bandeng, nugget bandeng, otak-otak bandeng, galantin bandeng, kerupuk bandeng, hingga berbagai produk beku (frozen food). Pada kegiatan pengabdian ini, diversifikasi dilakukan melalui pengembangan olahan bandeng berbasis telur asin sebagai alternatif produk yang memanfaatkan dua komoditas unggulan lokal. Diversifikasi tersebut diharapkan dapat memperluas pilihan produk UMKM sekaligus memberikan nilai tambah terhadap bahan baku yang telah tersedia di Desa Wisata Kampung Sukadiri.

Pada konteks desa wisata, kolaborasi, keterlibatan masyarakat, pengembangan produk kreatif, dan strategi pemasaran juga menjadi bagian penting dalam mendukung keberlanjutan usaha lokal (Wiarti, et al, 2022). Berdasarkan observasi tim, peserta menunjukkan keterlibatan dalam demonstrasi dan diskusi serta ketertarikan terhadap proses pengolahan yang diperkenalkan. Temuan tersebut hanya menggambarkan respons awal selama kegiatan dan tidak dapat digunakan untuk menyimpulkan tingkat penerimaan atau niat adopsi inovasi secara kuantitatif.

Kegiatan ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, pelaksanaan hanya berlangsung selama satu hari sehingga belum dapat menggambarkan proses adopsi inovasi dalam jangka panjang. Kedua, evaluasi dilakukan melalui observasi tanpa instrumen pretest-posttest atau kuesioner terstruktur. Ketiga, belum dilakukan pengujian sensori dan penerimaan konsumen. Keempat, belum dilakukan analisis biaya produksi dan kelayakan usaha. Kelima, kegiatan belum mengukur perubahan penjualan, pendapatan, akses pasar, atau indikator daya saing setelah inovasi diperkenalkan. Keterbatasan tersebut menunjukkan perlunya program pendampingan berkelanjutan, karena pengembangan kapasitas UMKM berbasis potensi lokal memerlukan kombinasi pelatihan, pendampingan, fasilitasi, dan kolaborasi antarpemangku kepentingan (Ananingsih et al., 2023; Ishak, 2024; Suyatno & Suryani, 2024).

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Kampung Sukadiri berhasil melaksanakan pengenalan dan demonstrasi inovasi olahan ikan bandeng berbasis telur asin kepada 10 pelaku UMKM. Pendekatan partisipatif dan demonstratif memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati tahapan pengolahan serta terlibat dalam diskusi mengenai inovasi produk. Pendekatan demonstrasi relevan digunakan sebagai sarana pengenalan diversifikasi produk kepada UMKM pangan, terutama ketika kegiatan diarahkan pada transfer pengetahuan dan praktik pengolahan secara langsung.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kombinasi ikan bandeng dan telur asin dapat diperkenalkan sebagai alternatif diversifikasi produk berbasis potensi lokal. Meskipun demikian, hasil kegiatan belum dapat membuktikan peningkatan pengetahuan, keterampilan, pendapatan, maupun daya saing UMKM karena tidak dilakukan pengukuran kuantitatif sebelum dan sesudah kegiatan. Dengan demikian, kontribusi kegiatan ini terletak pada tahap awal pengenalan inovasi produk, sedangkan penguatan

daya saing memerlukan proses lanjutan yang mencakup peningkatan kapasitas pelaku usaha, pengembangan produk, pemasaran, dan pendampingan berkelanjutan.

Kegiatan lanjutan disarankan mencakup standarisasi formulasi dan proses produksi, penerapan higiene dan keamanan pangan, pengujian sensori dan penerimaan konsumen, analisis biaya dan kelayakan usaha, pengembangan kemasan, serta strategi pemasaran. Evaluasi berikutnya juga perlu menggunakan instrumen terstruktur seperti pretest-posttest, kuesioner penerimaan peserta, uji sensori konsumen, dan pemantauan implementasi pascapelatihan. Pengujian sensori penting dilakukan karena penelitian terhadap berbagai produk olahan bandeng menunjukkan bahwa formulasi dan metode pengolahan dapat memengaruhi karakteristik serta penerimaan produk

DAFTAR RUJUKAN

- Alexandra, Y., Situmorang, R., & Kristiyanti, D. A. (2023). Fostering culinary diversification, food hygiene, and sanitation: A community outreach initiative for MSMEs. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(4), 769–781. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i4.10829>
- Ananingsih, V. K., Putra, Y. A. S., Pratiwi, A. R., & Sumardi, S. (2023). Developing Local MSMEs with Indonesian Socio-Culture Service Learning for Muria's Processed Parijoto Fruit. *Celt: A Journal of Culture, English Language Teaching & Literature*, 23(2), 236–252. <https://doi.org/10.24167/celt.v23i2.5917>
- Hasanah, U., & Driss, B. (2023). The Policy on Tourism MSMEs in Indonesia and Algeria: Sustainability and Challenges. *Journal of Human Rights, Culture and Legal System*, 3(3), 383–411. <https://doi.org/10.53955/jhcls.v3i3.131>
- Ishak, R. P. (2024). Capacity Building and Community Empowerment Strategies Based on Local Wisdom: A Case Study of Cimande Village. *TRJ Tourism Research Journal*, 8(2), 239. <https://doi.org/10.30647/trj.v8i2.265>
- Kusumawati, E., Candriasih, P., & Astati, A. (2025). The effect of deep-frying and pan-frying methods on the organoleptic properties, protein, and calcium content of presto milkfish floss (Chanos chanos). *Italian Journal of Food Safety*, 14(1). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2024.13085>
- Levyda, L., Ratnasari, K., & Giyatmi, G. (2021). Authentic food souvenir to support msme and local wisdom in bangka belitung, Indonesia. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 35(2), 531–536. <https://doi.org/10.30892/GTG.35234-681>
- Panjaitan, P. S. T., Mukhaimin, I., Ratnaningtyas, S., Soeprijadi, L., & Wulansari, D. (2023). Study of the effect of processing techniques on the quality of galantine made from milkfish (Chanos chanos). *Depik*, 12(2), 236–242. <https://doi.org/10.13170/depik.12.2.33016>
- Prabawa, S., Arrosyid, F., & Yudhistira, B. (2020). Chemical, physical, and sensory characteristics of milkfish (Chanos chanos) and mung bean flour (Vigna radiata L.) simulations chips. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 530(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/530/1/012018>
- Prastica, E. E., Masithah, E. D., & Pursetyo, K. T. (2021). Evaluation of Sensory Quality and Nutritional Value of Fish Cakes (Perkedel) Made by Tuna Fish (Euthynnus affinis) and Milk Fish (Chanos chanos). *World's Veterinary Journal*, 11(1), 119–123. <https://doi.org/10.54203/scil.2021.wvj17>
- Ratnaningtyas, H., Taviprawati, E., Wicaksono, H., & Aditya, M. K. (2025). Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi Potential of MSMEs in the culinary sector : towards community-based economic empowerment. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*, 6(1), 32–50.
- Science, M. (2023). *Chanos) With Different Cooking Methods*. 7, 86–96.
- Suyatno, S., & Suryani, D. A. (2024). Intervention of Local Resource-Based MSME Human Resource's Competency Development. *Jurnal Administrasi Publik Public Administration Journal*, 14(1), 40–53. <https://doi.org/10.31289/jap.v14i1.11467>
- Wiarti, et al, 2022. (2022). Jurnal Kajian Bali. *Journal of Bali Studies*, 11(2), 370–386.
- Wijayanti, I., Swastawati, F., Ambariyanto, Cahyono, B., & Chilmawati, D. (2020). Application of filtration and re-distillation of liquid smoke as flavouring agent on texture, proximate and sensory characteristics of milkfish (chanos chanos) fishballs. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition*

- and Development*, 20(2), 15569–15581. <https://doi.org/10.18697/AJFAND.90.17940>
- Yudhistira, B., Eristanto, D., & Prabawa, S. (2019). Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensoris Keripik Simulasi Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Makanan Ringan Sumber Protein. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 46–52.
- Yulius, K. G., Yuliantoro, N., & Timba, Y. D. (2025). Kota Rempah: Strengthening Ternate's Brand Identity through Gastronomic Souvenirs for a Sustainable Tourism. *Journal of Research on Business and Tourism*, 5(1), 16. <https://doi.org/10.37535/104005120252>