

OPTIMALISASI POTENSI LOKAL MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LELE
MENJADI ABON BAGI KWT UNTUK MENINGKATKAN KEMANDIRIAN
EKONOMI PEREMPUAN DESA BOGANGIN, KACAMATAN
SUMPIUH, KABUPATEN
BANYUMAS

Umi Laelatul Qomar^{1*}, Wahyu Rahmatullah², Wilson Candra Teguh Pratama³,
Tanti Azizah Sujono⁴, Muhtadi⁵, Sartono Putro⁶, Wulan Rahmadhani⁷, Adinda
Putri Sari Dewi⁸

^{1,2,3,7,8}Universitas Muhammadiyah Gombong

⁴⁻⁶Universitas Muhammadiyah Surakarta

Email Korespondensi: ummie.qommar@gmail.com

Disubmit: 28 Oktober 2025

Diterima: 11 November 2025

Diterbitkan: 01 Desember 2025

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i12.23253>

ABSTRAK

Pemanfaatan potensi lokal menjadi salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan. Desa Bogangin, Kecamatan Sumpiuh, memiliki potensi besar di sektor perikanan air tawar, khususnya budidaya ikan lele. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama kelompok wanita tani (KWT), dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi masih menjadi kendala. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan anggota KWT dalam mengolah ikan lele menjadi abon sebagai produk olahan yang memiliki daya jual tinggi dan daya simpan panjang. Metode kegiatan meliputi penyuluhan, pelatihan praktis pembuatan abon lele, pendampingan manajemen usaha, dan strategi pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 85%, serta munculnya inisiatif KWT untuk membentuk usaha bersama dalam skala rumah tangga. Kegiatan ini berkontribusi nyata terhadap pemberdayaan ekonomi perempuan dan penguatan potensi lokal berbasis sumber daya desa.

Kata Kunci: KWT, Abon Lele, Pemberdayaan Perempuan, Potensi Lokal, Ekonomi Desa.

ABSTRACT

Utilizing local potential is one of the strategic efforts to enhance the economic independence of rural communities. Bogangin Village, located in Sumpiuh Subdistrict, has great potential in the freshwater fisheries sector, particularly in catfish farming. However, the limited knowledge and skills of the community—especially the Women Farmers Group (KWT)—in processing fishery products into high-value economic commodities remain a challenge. This community service activity aims to improve the ability of KWT members to process catfish into shredded fish (abon) as a value-added product with high market potential and long shelf life. The methods used include counseling,

hands-on training in making shredded catfish, business management assistance, and digital marketing strategies. The results show an 85% increase in participants' knowledge and skills, as well as the emergence of an initiative from the KWT to establish a joint household-scale business. This activity has made a tangible contribution to women's economic empowerment and the strengthening of local potential based on village resources.

Keywords: *Women Farmers Group (KWT), Shredded Catfish, Women's Empowerment, Local Potential, Village Economy.*

1. PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi masyarakat pedesaan tidak hanya bergantung pada sektor pertanian, tetapi juga pada pengelolaan potensi lokal yang dimiliki daerah tersebut (Kemenko PMK, 2019). Salah satu potensi lokal yang menjanjikan adalah sektor perikanan air tawar, terutama ikan lele yang banyak dibudidayakan di Desa Bogangin, Kecamatan Sumpiuh, Kabupaten Banyumas. Namun, hasil panen ikan lele sering kali dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah dan nilai tambah yang minim. Budidaya ikan lele yang mudah dan jumlah konsumen yang semakin meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele (Wulan Rahmadhani, Adinda Putri Sari Dewi, Umi Laelatul Qomar, Eka Wuri Handayani, Tanti Azizah Sujono, Muhtadi, 2025). Selama ini, konsumsi ikan lele hanya terbatas pada pengolahan seperti digoreng ataupun dibakar (Suwarsito et al., 2018).

Padahal, terdapat produk olahan yang berbahan dasar ikan lele salah satunya abon. Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi (Kristianto, 2021). Produksi ikan lele yang melimpah ini dapat dijadikan berbagai bentuk olahan lele yang punya nilai ekonomis tinggi. Produk olahan lele ini meliputi nugget lele, keripik lele, bahkan hingga abon lele (Mulyadi et al., 2021). Salah satu produk olahan lele yaitu abon lele merupakan Abon ikan merupakan jenis makanan olahan dari ikan yang dibuat dari daging ikan lele yang dicincang dengan halus kemudian diberikan tambahan bumbu, diolah dengan direbus dan digoreng, hingga kemudian dilakukan pengepresan agar produk memiliki bentuk yang relatif lembut, rasa variatif dan daya tahan yang cukup lama (hingga lebih dari enam bulan) (Harianti & Tanberika, 2018). Dari keunggulan tersebut yang membuat abon lele menjadi salah satu jenis olahan lele yang potensial sebagai penunjang diversifikasi konsumsi pangan kedepannya (Wira Hadinata et al., 2023).

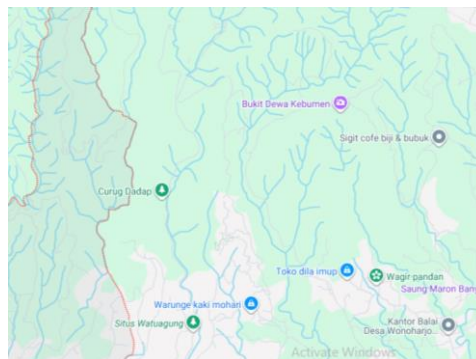
Ikan lele merupakan salah satu pangan sumber protein karena kandungan proteinnya berkisar antara 22,0 - 46,6%. Oleh karena itu, olahan berbahan dasar ikan lele dapat menjadi alternatif sumber protein (Susilowati et al., 2022). Salah satu alternatif produk olahan ikan lele yang memiliki banyak peminat dan mudah dalam pemasaran yaitu abon. Menurut (Lowokwaru et al., 2022) abon ikan merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan.

Di sisi lain, kelompok wanita tani (KWT) memiliki peran strategis dalam menggerakkan ekonomi keluarga dan desa (Miranti et al., 2022). Keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif dapat

meningkatkan kesejahteraan keluarga dan mengurangi ketergantungan pada pendapatan suami (Aufa et al., 2021). Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon – produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi, umur simpan panjang, dan disukai oleh berbagai kalangan (Arvianti et al., 2022). Upaya peningkatan nilai tambah produk lokal dapat dilakukan melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan, salah satunya dengan mengolah ikan lele menjadi abon (Wijayanti et al., 2021). Abon lele memiliki daya simpan yang lebih lama, cita rasa yang khas, serta peluang pasar yang luas baik di tingkat lokal maupun regional (Miswaty et al., 2021). Melalui pelatihan ini, anggota KWT diharapkan mampu mengembangkan keterampilan dalam mengolah lele menjadi produk bernilai jual tinggi dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga (Nathalia et al., 2023).

2. RUMUSAN MASALAH DAN PERTANYAAN

Selain itu, kegiatan pelatihan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan perempuan pedesaan. Peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan produk dapat menjadi langkah awal menuju kemandirian ekonomi, sekaligus mendukung peran aktif perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang berkelanjutan dan mampu mendorong peningkatan ekonomi kreatif di Desa Bogangin.



Gambar 1. Lokasi PKM

3. TINJAUAN PUSTAKA

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas (Khoirunnisa & Suharso, 2022). Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon (Suryanti et al., 2022). Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat di dimanfaatkan untuk pembuatan abon (Sari et al., 2023).

Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan

maupun usaha rumahan (Cahyati et al., 2023). Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk (Wardani et al., 2023). Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri (Widia & Putra, 2023).

4. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bogangin, yang merupakan salah satu desa dengan potensi perikanan lele yang cukup besar. Sasaran utama kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) yang beranggotakan para perempuan desa yang memiliki minat dalam kegiatan pengolahan pangan dan kewirausahaan. Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif, di mana masyarakat menjadi subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa langkah berikut:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan perangkat desa dan pengurus KWT untuk menentukan waktu pelaksanaan, jumlah peserta, serta kebutuhan bahan dan peralatan pelatihan. Selain itu, tim pelaksana juga melakukan survei awal untuk mengidentifikasi potensi, kendala, dan kebutuhan pelatihan yang sesuai dengan kondisi masyarakat setempat.

b. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi mengenai pentingnya pengolahan hasil perikanan sebagai upaya peningkatan nilai tambah produk lokal. Penyuluhan diberikan terkait peluang usaha abon lele, teknik pemasaran sederhana, serta strategi pengemasan produk agar memiliki daya saing di pasaran.

c. Tahap Pelatihan Teknis Pengolahan Ikan Lele menjadi Abon

Pada tahap ini peserta diberikan pelatihan langsung mengenai cara pengolahan ikan lele menjadi abon, mulai dari tahap persiapan bahan, proses pengolahan, penggorengan, penirisan, hingga pengemasan. Kegiatan dilakukan secara praktik langsung (hands-on training) dengan pendampingan oleh tim pelaksana dan instruktur yang berpengalaman di bidang pengolahan hasil perikanan.

d. Tahap Pendampingan dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan terhadap peserta untuk memastikan keterampilan yang telah diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Evaluasi dilakukan melalui observasi dan wawancara guna menilai tingkat pemahaman peserta, kemampuan praktik, serta kesiapan untuk mengembangkan usaha kecil berbasis abon lele.

e. Tahap Monitoring dan Keberlanjutan Program

Tim pelaksana melakukan monitoring terhadap perkembangan kegiatan usaha KWT pasca-pelatihan, termasuk dalam aspek produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan sederhana. Diharapkan kegiatan ini dapat berlanjut melalui pembentukan kelompok usaha bersama yang mandiri dan berkelanjutan.

Metode ini diharapkan dapat memberikan dampak langsung terhadap peningkatan keterampilan, produktivitas, dan kemandirian ekonomi

perempuan di Desa Bogangin, serta menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di daerah lain

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Bogangin, dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai mitra utama. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 21 orang anggota KWT, yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dengan latar belakang ekonomi menengah ke bawah. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama dua hari, meliputi tahap sosialisasi, pelatihan teknis, dan pendampingan langsung.

Tahap awal kegiatan diawali dengan sosialisasi dan penyuluhan mengenai pentingnya optimalisasi potensi lokal serta peluang ekonomi dari pengolahan ikan lele menjadi produk olahan bernilai tambah. Peserta diberikan pengetahuan tentang manfaat diversifikasi produk dan peluang pasar abon lele di tingkat lokal maupun regional. Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis pembuatan abon lele yang meliputi proses pemilihan bahan baku, pembersihan ikan, pengukusan, pencabikan, penumisan bumbu, pengeringan, serta pengemasan akhir. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan praktik langsung (*hands-on training*) sehingga peserta dapat memahami dan menguasai setiap tahapan secara konkret. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Seluruh anggota KWT aktif terlibat dalam praktik pembuatan abon, berdiskusi, dan saling berbagi pengalaman. Sebagian besar peserta mengaku baru pertama kali mencoba mengolah ikan lele menjadi abon, namun hasil latihan pertama sudah menunjukkan kualitas produk yang baik dari segi rasa dan tekstur.

Untuk mengukur efektivitas kegiatan, dilakukan *pre-test* dan *post-test* terhadap peserta terkait pengetahuan pengolahan hasil perikanan dan kewirausahaan sederhana. Hasil pengukuran menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 34%, dari nilai rata-rata 60 (sebelum pelatihan) menjadi 94 (setelah pelatihan). Dari aspek keterampilan, peserta mengalami peningkatan signifikan dalam hal: Kemampuan memilih ikan lele yang layak olah dan higienis, Pemahaman proporsi bumbu dan teknik pengeringan yang tepat untuk menghasilkan tekstur abon yang renyah, Kemampuan melakukan pengemasan yang menarik dan higienis, Pemahaman dasar pemasaran dan penentuan harga jual produk. Selain itu, melalui sesi diskusi, peserta juga mulai memahami pentingnya branding, label produk, dan legalitas usaha kecil, sebagai bagian dari penguatan daya saing produk lokal.

Kegiatan pelatihan memberikan dampak langsung terhadap pemberdayaan perempuan dan kemandirian ekonomi rumah tangga. Sebelum kegiatan, sebagian besar anggota KWT hanya berperan sebagai ibu rumah tangga tanpa memiliki kegiatan ekonomi produktif. Setelah pelatihan, peserta termotivasi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pengolahan abon lele, baik secara individu maupun kelompok. Dampak yang diamati antara lain: Terbentuknya kelompok usaha KWT Abon Lele, yang mulai memproduksi secara berkelanjutan. Peningkatan pendapatan rumah tangga, terutama dari hasil penjualan produk di pasar

lokal dan pesanan masyarakat sekitar. Meningkatnya kepercayaan diri dan motivasi perempuan desa untuk berwirausaha dan berkontribusi dalam ekonomi keluarga. Dampak sosial ini sejalan dengan konsep pemberdayaan perempuan (Sulistyani, 2018) yang menekankan peningkatan kapasitas, akses, dan partisipasi perempuan dalam kegiatan ekonomi berbasis potensi lokal.

Selama pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa hambatan yang dihadapi, antara lain: Keterbatasan alat pengolahan dan pengemasan, seperti timbangan digital. Kurangnya keterampilan dalam pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Keterbatasan modal awal untuk produksi dalam skala lebih besar. Sebagai tindak lanjut, tim pengabdian memberikan solusi dengan: Menyediakan bantuan alat sederhana untuk proses pengolahan dan pengemasan, Memberikan pelatihan tambahan mengenai strategi pemasaran online, termasuk penggunaan media sosial untuk promosi, Menghubungkan KWT dengan pemerintah desa dan dinas UMKM setempat untuk mendapatkan dukungan akses permodalan.

Pasca kegiatan, dilakukan pendampingan selama satu bulan untuk memastikan keberlanjutan usaha. Kegiatan pendampingan difokuskan pada evaluasi hasil produksi, perbaikan rasa dan kemasan, serta strategi penetapan harga jual produk. Hasil monitoring menunjukkan bahwa 70% peserta telah mulai melakukan produksi rutin dalam skala kecil dan menjual produk di lingkungan sekitar. KWT juga berencana untuk mengembangkan merek dagang dan kemasan produk sebagai identitas kelompok usaha baru. Kegiatan pengabdian ini membuktikan bahwa optimalisasi potensi lokal melalui pelatihan terarah dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi perempuan pedesaan. Dengan dukungan pendampingan dan akses pasar, kegiatan ini berpotensi berkembang menjadi unit usaha mikro yang berkelanjutan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Lele

b. Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membuktikan bahwa optimalisasi potensi lokal melalui pelatihan terarah dapat memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas, kemandirian, dan kesejahteraan perempuan di pedesaan. Desa Bogangin memiliki potensi besar di sektor perikanan, khususnya budidaya ikan lele. Namun, potensi tersebut sebelumnya belum dimanfaatkan secara maksimal karena masyarakat belum memiliki keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah.

Melalui kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon, anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam bidang pengolahan pangan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan peserta untuk memproduksi abon lele dengan kualitas yang baik, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengeringan, hingga pengemasan produk. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*) sangat efektif dalam proses pemberdayaan masyarakat, karena peserta dapat belajar secara aktif, kolaboratif, dan kontekstual sesuai dengan potensi daerahnya.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak sosial dan ekonomi bagi perempuan desa. Peserta yang sebelumnya tidak memiliki kegiatan ekonomi kini mulai memproduksi abon lele untuk dijual di lingkungan sekitar. Hal ini sejalan dengan tujuan pemberdayaan perempuan, yaitu menciptakan kemandirian ekonomi dan peningkatan peran perempuan dalam pembangunan desa. Seperti dikemukakan oleh Sulistyani (2018), pemberdayaan perempuan merupakan proses peningkatan kapasitas agar mampu mandiri dalam mengambil keputusan dan mengelola sumber daya ekonomi secara produktif.

Kegiatan ini juga mendukung prinsip pembangunan berbasis potensi lokal (*local resource-based development*), yang menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya yang tersedia di daerah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Hidayat, 2020). Ikan lele yang melimpah di Desa Bogangin menjadi modal utama dalam menciptakan inovasi produk unggulan desa. Dengan mengolah lele menjadi abon, nilai jual produk meningkat hingga tiga kali lipat dibandingkan penjualan dalam bentuk segar.

Dari aspek pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini berkontribusi terhadap penguatan ekonomi keluarga. Para anggota KWT tidak hanya mendapatkan tambahan penghasilan, tetapi juga kepercayaan diri untuk berwirausaha. Kondisi ini sejalan dengan penelitian Nugroho & Sari (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan keterampilan dan pendampingan usaha mampu meningkatkan motivasi, kemandirian, dan daya saing perempuan pelaku UMKM.

Meski demikian, kegiatan ini masih menghadapi beberapa tantangan, seperti keterbatasan alat produksi dan akses pasar. Namun, melalui pendampingan lanjutan dan dukungan pemerintah desa, hambatan tersebut dapat diatasi secara bertahap. Salah satu langkah penting yang diambil adalah pembentukan kelompok usaha bersama KWT Abon Lele Bogangin, yang berfungsi sebagai wadah produksi dan pemasaran kolektif.

Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon ini menjadi bentuk nyata dari implementasi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, yang tidak hanya menumbuhkan ekonomi produktif, tetapi juga berkontribusi pada pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), terutama: Tujuan 5: Kesetaraan gender dan pemberdayaan perempuan; Tujuan 8: Pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi; Tujuan 12: Konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab (World Health Organization, 2018).

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi lokal, menumbuhkan semangat kewirausahaan perempuan, dan menciptakan model pemberdayaan berkelanjutan berbasis potensi desa yang dapat direplikasi di wilayah lain.

6. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada optimalisasi potensi lokal melalui pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon telah memberikan hasil yang positif bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Bogangin. Melalui pendekatan pelatihan partisipatif, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi perempuan desa dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai jual tinggi. Peserta pelatihan mampu menguasai teknik pengolahan abon lele dengan baik, mulai dari tahap pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga berdampak nyata terhadap pemberdayaan ekonomi rumah tangga. Anggota KWT mulai memproduksi abon lele secara mandiri, membentuk kelompok usaha kecil, dan menjual produk mereka di pasar lokal serta melalui media sosial.

Dengan demikian, kegiatan ini telah berkontribusi terhadap peningkatan kemandirian ekonomi perempuan, penguatan potensi lokal desa, serta mendukung tercapainya Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya pada aspek kesetaraan gender dan pertumbuhan ekonomi berkelanjutan. Program ini membuktikan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal merupakan strategi efektif dalam membangun ekonomi kreatif pedesaan yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini mengucapkan terima kasih kepada pemberi dana kegiatan ini yaitu Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi (Kemendiknasaintek) melalui hibah Kosabangsa tahun anggaran 2025 yang di dapatkan. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa dan Masyarakat desa Bogangin serta pihak-pihak yang membantu jalannya kegiatan ini

7. DAFTAR PUSTAKA

- Arvianti, E. Y., Anggrasari, H., & Hastutiningtas, W. R. (2022). Peningkatan Kompetensi Siswa Dengan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Dan Analisis Usaha Di Smp Negeri 26, Malang. *Japi (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(1). <https://doi.org/10.33366/Japi.V7i1.3160>
- Aufa, M., Rozaq, A., Rahim, A. R., Fauziyah, N., & Sukaris, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Abon Dari Ikan Lele Guna Meningkatkan Harga Jual. *Dedikasimu : Journal Of Community Service*, 3(2).
- Cahyati, W. H. H., Amalina, N. D., Putriningtyas, N. D., Maulidah, H., Denando, R. K., Pramesti, I. A. N., & Pramitasari, A. (2023). Peningkatan Kapasitas Ekonomi Warga Kelurahan Patemon Melalui Inovasi Abon Lele. *Jurnal Abdimas*, 27(1). <https://doi.org/10.15294/Abdimas.V27i1.40290>

- Kemenko Pmk. (2019). Menko Pmk Beberkan Kunci Atasi Gizi Buruk Dan Stunting. *Kemenko Pmk*.
- Khoirunnisa, V., & Suharso, P. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Membatik Di Perpustakaan Pustaka Sakti Desa Gemeksekti Kabupaten Kebumen. *Anuva: Jurnal Kajian Budaya, Perpustakaan, Dan Informasi*, 6(3). <https://doi.org/10.14710/Anuva.6.3.293-306>
- Kristianto, I. I. (2021). Pengemasan Kreatif Dan Pemasaran Online Produk Makanan Di Desa Tayuban, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(4). <https://doi.org/10.24002/Jai.V1i4.4031>
- Lowokwaru, K., Melalui, M., Susilowati, D., Mardiyani, S. A., Fitriyah, D. L., Nur, T. A., & Rizkyoni, D. (2022). Pasca Panen. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(June 2021).
- Miranti, M., Danil, M., Nuh, M., Barus, W. B. J., & Novrini, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu Pkk Dan Masyarakat Di Lingkungan Ptpn Iii Gunung Pamela Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.30743/Jurpammas.V2i1.6016>
- Miswaty, Luhfitasari, R., & Handoyo, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Abon Lele Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Sinapmas)*, Vol 1(September).
- Mulyadi, M., Indriati, K., Prasetya, W., Octaviani, S., & Anna, F. (2021). Pelatihan Pembukuan Umkm Di Desa Sampora. *Prosiding Senapenmas*. <https://doi.org/10.24912/Psenapenmas.V0i0.15007>
- Nathalia, T. C., Yulius, K. G., Famdale, T. Y., & Weku, M. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Untuk Warga Kampung Sawah, Jakarta Utara. *Pena Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.31941/Abdms.V4i2.3239>
- Sari, S. R., Guttifera, G., Puteri, R. E., Lestari, S., & Kanya, M. R. (2023). Penerapan Inovasi Pembuatan Ikan Lele Asap Introduksi Gambir Pada Poklahsar Rule (Rumah Lele) Athallah. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1). <https://doi.org/10.29303/Abdiinsani.V10i1.879>
- Suryanti, S., A'in, C., & Taufani, W. T. (2022). Penguatan Komoditi Unggulan Kwt Tambaharjo Melalui Olahan Berbasis Limbah Duri Ikan. *Jppm (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1). <https://doi.org/10.30595/Jppm.V6i1.7069>
- Susilowati, D., Mardiyani, S. A., Fitriyah, D. L., Faisal, A., Nur, T. A., & Rizkyoni, D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Merjosari, Kecamatan Lowokwaru, Malang Melalui Peningkatan Ketrampilan Pengolahan Pasca Panen. *Jpkm: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(1).
- Suwarsito, S., Mustafidah, H., & Kartikawati, R. (2018). Peningkatan Pengetahuan Dan Ketrampilan Kelompok Wanita Tani Dalam Mengolah Variasi Produk Ikan Lele Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat. *Jppm (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2). <https://doi.org/10.30595/Jppm.V2i2.3340>
- Wardani, H. F., Rahmawati, F. A., Daniela, H. F., Listianti, T., & Fajar, F. (2023). Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele Dalam Rangka Mengembangkan Umkm Desa Sidomulyo. *Jurnal Bina Desa*, 5(1). <https://doi.org/10.15294/Jbd.V5i1.41109>

- Widia, E., & Putra, D. J. (2023). Penerapan Ekonomi Kreatif Dalam Pengolahan Dan Pemasaran Ikan Lele Rumahan Menggunakan Metode Digital Marketing. *Almujtamae: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.30997/Almujtamae.V3i2.8145>
- Wijayanti, L., Kartadinata, B., Fretes, A. De, Indriati, K., & Budiman, B. N. (2021). Penerapan Mesin Peniris Minyak (Spinner) Untuk Meningkatkan Produksi Abon Lele Di Desa Sampora. *Prosiding Senapenmas*. <https://doi.org/10.24912/Psenapenmas.V0i0.14998>
- Wira Hadinata, F., Rahayu, S., Adijaya, M., & Budi Utami, P. (2023). Pemberdayaan Kelompok Dasa Wisma Dalam Pengembangan Produk Olahan Berbasis Ikan Di Desa Sambora Kecamatan Toho Kabupaten Mempawah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4). <https://doi.org/10.55338/Jpkmn.V4i4.2226>
- World Health Organization. (2018). Who Water, Sanitation And Hygiene Strategy 2018-2025. In *Who*.
- Wulan Rahmadhani, Adinda Putri Sari Dewi, Umi Laelatul Qomar, Eka Wuri Handayani, Tanti Azizah Sujono, Muhtadi, S. P. (2025). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Dan Implementasi Teknologi Integrated Farming Skala Rumah Tangga Sebagai Solusi Ketahanan Pangan Dalam Upaya Pencegahan Sunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 8(Februari 2025), 469-476.