

## Diversifikasi Produk Olahan Abon Lele-Jamur Untuk Penguatan Ekonomi

Ririn Afriani <sup>1)</sup>; Diah Azhari <sup>2)</sup>; Ana Nurmalia <sup>3)</sup>; Rika Dwi Yulihartika <sup>4)</sup>; Arif Syaiful Hidayat <sup>5)</sup>

<sup>1,2,3,4,5)</sup> *Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu*

Email: <sup>1</sup> [ririnafriani@unived.ac.id](mailto:ririnafriani@unived.ac.id)

### ARTICLE HISTORY

Received [08 Januari 2026]

Revised [05 April 2026]

Accepted [10 April 2026]

### KEYWORDS

Catfish Floss, Palm Oil Mushrooms, Food Processing, Product Packaging, Community Empowerment.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk abon yang higienis, berkualitas, dan memiliki daya simpan lebih lama, sekaligus meningkatkan daya tarik produk melalui pengemasan yang lebih baik dan informatif. Pelatihan dilakukan secara partisipatif melalui penyampaian materi dan praktik langsung, meliputi teknik pengolahan abon, pemilihan bahan kemasan food grade, desain label produk, serta pencatatan usaha sederhana. Pendampingan berkelanjutan dilakukan untuk memastikan bahwa pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri oleh mitra dalam kegiatan produksi sehari-hari. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan pengemasan produk abon lele-jamur sawit, serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya kualitas produk dan nilai tambah komoditas lokal. Produk abon yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan alternatif bagi masyarakat desa. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi melalui peningkatan nilai jual produk, tetapi juga memberikan dampak sosial dengan mendorong kemandirian dan pemberdayaan masyarakat, serta memperkuat peran perguruan tinggi dalam mendukung pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

### ABSTRACT

*Purpose to increase the community's capacity to process local raw materials into hygienic, high-quality shredded meat products with extended shelf life, while simultaneously enhancing product appeal through better and more informative packaging. The training was conducted in a participatory manner, involving material delivery and hands-on practice, covering shredded meat processing techniques, selecting food-grade packaging materials, designing product labels, and maintaining simple business records. Ongoing mentoring was provided to ensure that the acquired knowledge and skills could be independently applied by partners in their daily production activities. The results of the activity demonstrated an increase in community knowledge and skills in processing and packaging catfish and palm mushroom shredded meat products, as well as a heightened awareness of the importance of product quality and the added value of local commodities. The resulting shredded meat products have the potential to be developed as an alternative source of income for rural communities. Overall, this Community Service Program (PKM) activity not only has an economic impact through increased product sales value but also a social impact by encouraging community independence and empowerment, and strengthening the role of universities in supporting sustainable economic development based on local potential.*

## PENDAHULUAN

Desa Kungkai Baru merupakan salah satu wilayah pedesaan yang memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah, khususnya pada sektor perikanan air tawar dan hasil samping perkebunan kelapa sawit. Dua komoditas utama yang banyak dijumpai dan menjadi mata pencaharian masyarakat setempat adalah ikan lele hasil budidaya kolam air tawar serta jamur sawit yang tumbuh sebagai hasil ikutan dari pengelolaan limbah tandan kosong kelapa sawit.

Keberadaan dua komoditas ini sesungguhnya membuka peluang besar bagi pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang bernilai tambah tinggi, berkelanjutan, dan berorientasi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat karena memiliki beberapa keunggulan, antara lain pertumbuhan yang cepat, ketahanan terhadap kondisi lingkungan, serta biaya produksi yang relatif rendah.

Selain itu, ikan lele juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein hewani yang dibutuhkan untuk mendukung ketahanan pangan keluarga (Andayani & Ausrianti, 2021). Di Desa Kungkai Baru, budidaya lele dilakukan secara sederhana oleh masyarakat, baik dalam skala rumah tangga maupun kelompok kecil, dengan memanfaatkan kolam tanah maupun kolam terpal.

Namun demikian, hasil panen ikan lele di desa ini umumnya masih dijual dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Pola pemasaran yang demikian menyebabkan nilai jual ikan lele sangat bergantung pada fluktuasi harga pasar. Pada saat panen raya atau pasokan melimpah, harga ikan lele cenderung turun drastis sehingga keuntungan yang diperoleh petani relatif

kecil. Kondisi ini diperparah dengan terbatasnya akses pasar dan lemahnya posisi tawar petani terhadap pengepul atau pedagang perantara (Maulana et al., 2022).

Selain ikan lele, Desa Kungkai Baru juga memiliki potensi jamur sawit yang belum dimanfaatkan secara optimal. Jamur sawit merupakan jenis jamur yang tumbuh pada limbah tandan kosong kelapa sawit dan memiliki kandungan gizi yang cukup baik, terutama serat pangan, vitamin, dan mineral. Jamur ini berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai ekonomis dan ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah perkebunan sawit (Bayan et al., 2024).

Akan tetapi, pemanfaatan jamur sawit oleh masyarakat Desa Kungkai Baru masih sangat terbatas, baik dari segi pengetahuan pengolahan maupun inovasi produk. Permasalahan lain yang cukup menonjol adalah masih rendahnya tingkat literasi usaha dan manajemen usaha mikro di kalangan masyarakat desa. Sebagian besar pelaku usaha rumah tangga belum memiliki pemahaman yang memadai terkait perencanaan usaha, perhitungan harga pokok produksi (HPP), pencatatan keuangan sederhana, serta strategi pemasaran produk. Usaha yang dijalankan cenderung bersifat subsisten dan belum berorientasi pada pengembangan jangka panjang (Rangkuti, 2007; Rohimah, 2018).

Kondisi tersebut berdampak pada sulitnya masyarakat untuk mengembangkan usaha olahan pangan secara berkelanjutan. Produk yang dihasilkan belum memiliki standar kualitas yang konsisten, baik dari segi rasa, tekstur, maupun keamanan pangan. Selain itu, aspek pengemasan dan pelabelan produk masih sangat sederhana, sehingga produk kurang menarik di mata konsumen dan sulit bersaing dengan produk sejenis yang sudah beredar di pasar. Padahal, pengemasan memiliki peran strategis tidak hanya sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media informasi dan promosi yang dapat meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen (Mardhia et al., 2021; Ropikoh et al., 2024).

Produk abon dipilih karena memiliki beberapa keunggulan, antara lain proses produksi yang relatif sederhana, daya simpan yang cukup lama, serta potensi pasar yang luas. Abon lele–jamur sawit juga menawarkan keunikan dari segi komposisi gizi, di mana kombinasi protein hewani dari lele dan serat pangan dari jamur sawit menghasilkan produk yang lebih sehat dan bernilai tambah. Selain itu, biaya produksi abon relatif terjangkau dan sesuai untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga atau UMKM desa.

Dengan adanya program PKM pengolahan abon lele–jamur sawit, diharapkan masyarakat Desa Kungkai Baru dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang aplikatif dan sesuai dengan kebutuhan lokal. Program ini juga diharapkan mampu mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama yang mandiri, meningkatkan pendapatan keluarga, serta memperkuat ketahanan ekonomi desa.

Selain itu, pemanfaatan jamur sawit sebagai bahan baku pangan juga berkontribusi pada upaya pengelolaan limbah perkebunan secara lebih ramah lingkungan dan berkelanjutan. Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa Desa Kungkai Baru memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui program pengabdian berbasis diversifikasi olahan pangan lokal.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat meliputi rendahnya nilai tambah komoditas, keterbatasan pengetahuan pengolahan dan pengemasan, lemahnya manajemen usaha, serta terbatasnya akses pemasaran. Oleh karena itu, pelaksanaan PKM dengan fokus pada pengembangan produk abon lele–jamur sawit menjadi sangat relevan dan strategis dalam mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat desa secara berkelanjutan.

## METODE

Lokasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berada di Desa Kungkai Baru, salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya lokal cukup besar, khususnya pada komoditas ikan lele hasil budidaya air tawar serta jamur sawit yang berasal dari hasil samping pengelolaan perkebunan kelapa sawit. Kedua bahan tersebut tersedia dalam jumlah melimpah dan mudah dijumpai oleh masyarakat setempat. Desa Kungkai Baru dipilih sebagai lokasi pelaksanaan pengabdian berdasarkan hasil identifikasi awal yang menunjukkan adanya peluang pengembangan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Meskipun bahan baku tersedia secara berkelanjutan, masyarakat belum mampu mengolah ikan lele dan jamur sawit secara optimal menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai tambah ekonomi lebih tinggi. Selama ini pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi sederhana atau penjualan dalam bentuk mentah. Oleh karena itu, tema pengabdian mengenai pengembangan produk abon lele–jamur sawit dinilai sangat relevan dengan kondisi dan kebutuhan masyarakat Desa Kungkai Baru. Inovasi produk ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, memperluas peluang usaha rumahan, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung penguatan ekonomi berbasis potensi lokal desa.

## Tahapan Pelaksanaan

### Tahap 1: Observasi

Tahap observasi merupakan tahap awal yang bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi mitra serta potensi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Kungkai Baru. Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini meliputi: identifikasi dan sosialisasi, pengumpulan data awal, Identifikasi tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, pengemasan, dan pemasaran produk, menyusun modul pelatihan dan

### Tahap 2 : Pelatihan dan Pendampingan Teknis

Tahap ini merupakan inti dari kegiatan pengabdian yang berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- Pelaksanaan pelatihan pengolahan abon lele-jamur sawit, yang mencakup: Pemilihan bahan baku, Teknik pengolahan abon, proses pencampuran bahan,
- Pelaksanaan pelatihan pengemasan produk, yang meliputi : Pengenalan jenis bahan kemasan food grade, Teknik pengemasan dan penyegelan produk, pelatihan desain label kemasan.
- Pelatihan manajemen usaha kecil, yang mencakup : Perencanaan usaha berbasis potensi local, Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penentuan harga jual, Pencatatan keuangan sederhana dan pengelolaan usaha rumah tangga.

### Tahap 3: Implementasi dan Pendampingan Lapangan

Pada tahap ini, masyarakat didampingi untuk menerapkan secara langsung pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pelatihan. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- Pendampingan proses produksi abon lele-jamur sawit secara mandiri oleh masyarakat.
- Monitoring kualitas produk yang dihasilkan, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kebersihan.
- Pendampingan penerapan pengemasan dan pelabelan produk sesuai dengan standar yang telah diajarkan.
- Pendampingan awal pemasaran produk, baik melalui jaringan lokal maupun pemasaran sederhana berbasis digital.

### Tahap 4: Evaluasi dan Pelaporan

Tahap akhir pelaksanaan kegiatan adalah evaluasi dan penyusunan laporan. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- Pengumpulan data hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian.
- Evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti
- Analisis efektivitas kegiatan dalam meningkatkan nilai tambah produk ikan lele dan jamur sawit.
- Penyusunan laporan akhir kegiatan PKM dan dokumentasi hasil pengabdian

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Aktivitas

#### Hasil Kegiatan Pengolahan Abon Lele–Jamur Sawit

Hasil utama dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah ikan lele dan jamur sawit menjadi produk abon yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sebelum kegiatan PKM dilaksanakan, sebagian besar masyarakat belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai teknik pengolahan abon yang higienis, standar mutu produk pangan, serta kombinasi bahan baku yang tepat untuk menghasilkan produk dengan cita rasa yang konsisten. Melalui kegiatan pelatihan, mitra diperkenalkan pada tahapan pengolahan abon lele-jamur sawit mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencucian dan perebusan, pengolahan bumbu, hingga teknik penggorengan dan penirisan minyak. Penerapan teknik pengolahan yang tepat terbukti mampu menghasilkan produk abon dengan tekstur yang lebih kering, rasa yang lebih gurih, serta daya simpan yang lebih lama. Hasil ini sejalan dengan penelitian Apriyani et al. (2021) yang menyatakan bahwa penerapan teknik pengolahan pangan yang sesuai standar dapat meningkatkan mutu dan daya simpan produk olahan berbasis protein hewani. Pemanfaatan jamur sawit sebagai bahan campuran abon memberikan nilai inovatif pada produk yang dihasilkan. Jamur sawit tidak hanya berfungsi sebagai bahan substitusi untuk menekan biaya produksi, tetapi juga menambah kandungan serat pangan serta memberikan tekstur yang khas pada produk abon. Diversifikasi bahan baku seperti ini dinilai penting dalam menciptakan produk pangan lokal yang inovatif dan berdaya saing (Mardhia et al., 2021).

## Hasil Kegiatan Pengemasan Produk

Aspek pengemasan menjadi salah satu fokus utama dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini karena memiliki pengaruh langsung terhadap daya tarik, kualitas, serta nilai jual produk. Dalam pemasaran produk pangan olahan, kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus, tetapi juga sebagai media perlindungan, promosi, dan identitas produk. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai pentingnya pengemasan yang baik, baik dari sisi menjaga mutu produk maupun dari sisi estetika dan penyampaian informasi kepada konsumen. Sebelum pelatihan, mitra belum terlalu memperhatikan jenis kemasan yang digunakan, sehingga produk kurang menarik dan memiliki risiko penurunan kualitas lebih cepat.

Melalui kegiatan PKM ini, mitra dilatih menggunakan bahan kemasan yang aman (food grade) dan sesuai untuk produk abon, seperti plastik berlapis serta standing pouch dengan sistem pengunci kedap udara. Penggunaan kemasan yang tepat terbukti mampu menjaga kerenyahan abon, melindungi produk dari paparan udara dan kelembapan, mengurangi risiko kontaminasi, serta memperpanjang umur simpan produk. Dengan demikian, kualitas abon lele–jamur sawit dapat tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Hal ini sejalan dengan temuan Setyowati et al. (2021) yang menyatakan bahwa inovasi pengemasan berperan penting dalam menjaga mutu sekaligus meningkatkan daya saing produk pangan olahan di pasar.

Selain fungsi protektif, mitra juga mendapatkan pendampingan dalam pembuatan desain label kemasan yang informatif dan menarik. Label kemasan dirancang untuk mencantumkan informasi penting seperti nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, serta identitas produsen. Informasi tersebut sangat penting untuk memberikan kepastian kepada konsumen mengenai isi produk yang dibeli. Keberadaan label yang jelas juga memberikan kesan lebih profesional, meningkatkan kredibilitas produk, dan membangun kepercayaan konsumen. Dari sisi visual, desain kemasan yang menarik dapat menjadi nilai tambah dalam menarik perhatian calon pembeli di pasaran. Penelitian Andayani dan Ausrianti (2021) menunjukkan bahwa kemasan dengan desain yang baik mampu meningkatkan minat beli konsumen secara signifikan. Oleh karena itu, pengemasan yang tepat menjadi strategi penting dalam mendukung keberhasilan pemasaran produk abon lele–jamur sawit.

## Penyelesaian Masalah

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini memberikan dampak positif yang cukup signifikan bagi mitra, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun ekonomi. Dari sisi pengetahuan, mitra memperoleh wawasan baru mengenai pentingnya pengolahan komoditas lokal menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan ikan lele dan jamur sawit dalam bentuk sederhana atau menjualnya sebagai bahan mentah. Setelah mendapatkan pendampingan, mitra menjadi lebih memahami proses diversifikasi produk, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi menghasilkan produk yang memiliki daya saing di pasaran.

Dari aspek keterampilan, terjadi peningkatan kemampuan praktis dalam memproduksi abon lele–jamur sawit secara mandiri. Mitra telah mampu mengikuti tahapan produksi seperti pembersihan bahan, pengolahan, pencampuran komposisi, proses memasak, pengeringan, hingga menghasilkan abon dengan tekstur dan cita rasa yang lebih baik. Selain itu, mitra juga memperoleh keterampilan dalam pengemasan produk agar terlihat lebih menarik, higienis, dan layak dipasarkan. Pengetahuan mengenai manajemen usaha sederhana, seperti perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, serta pengelolaan keuntungan, turut memberikan manfaat penting bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha skala rumah tangga. Keberhasilan ini terlihat dari kemampuan mitra dalam memproduksi abon dengan kualitas yang relatif konsisten setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

Dari sisi ekonomi, walaupun kegiatan PKM berlangsung dalam waktu yang relatif singkat, telah terlihat adanya peluang peningkatan nilai jual produk. Ikan lele dan jamur sawit yang sebelumnya dijual dalam bentuk mentah dengan harga relatif rendah, setelah diolah menjadi abon memiliki nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi. Produk abon lele–jamur sawit juga memiliki daya simpan lebih lama, sehingga lebih fleksibel untuk dipasarkan ke berbagai konsumen. Kondisi ini membuka peluang bagi masyarakat untuk menjadikannya sebagai usaha sampingan maupun sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Temuan ini sejalan dengan pendapat Firdausiyah et al. (2021) yang menyatakan bahwa pengolahan komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal berbasis potensi desa.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Program pengembangan produk abon lele–jamur sawit di Desa Kungkai Baru berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi mitra. Kegiatan PKM ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk pangan olahan yang bernilai tambah.
2. Pelatihan dan pendampingan yang diberikan mampu meningkatkan kualitas produk abon, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya simpan. Selain itu, inovasi pengemasan yang diterapkan memberikan nilai tambah pada produk dan meningkatkan daya tariknya di mata konsumen. Peningkatan kapasitas mitra dalam pengemasan dan pelabelan produk menjadi modal penting bagi pengembangan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.
3. PKM ini menunjukkan bahwa pendampingan yang terencana dan berbasis kebutuhan mitra dapat menjadi strategi efektif dalam memberdayakan masyarakat dan mendorong pengembangan ekonomi lokal. Hasil kegiatan ini juga memperkuat peran perguruan tinggi sebagai agen perubahan melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi di tengah masyarakat.

### Saran

1. Kegiatan pendampingan sebaiknya dilanjutkan dalam jangka waktu yang lebih panjang agar mitra dapat semakin mandiri dalam mengelola usaha dan mengembangkan produknya.
2. Perlu dilakukan penguatan aspek pemasaran, khususnya pemasaran digital, agar produk abon lele–jamur sawit dapat menjangkau pasar yang lebih luas.
3. Diperlukan dukungan dari pihak pemerintah desa dan instansi terkait untuk membantu legalitas produk, seperti perizinan usaha dan sertifikasi pangan, sehingga produk dapat dipasarkan secara lebih luas dan berkelanjutan. Keempat, kegiatan PKM selanjutnya dapat diarahkan pada diversifikasi produk olahan berbasis ikan lele dan jamur sawit untuk meningkatkan variasi produk dan daya saing di pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamin, A., Sari, D. P., & Hidayat, R. (2022). Pemanfaatan pemasaran digital dalam meningkatkan kinerja UMKM pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 145–154.
- Andayani, N., & Ausrianti, R. (2021). Strategi pengembangan produk pangan lokal melalui inovasi kemasan dan pemasaran. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 101–112.
- Apriyani, M., Sari, R. P., & Hidayat, T. (2021). Penerapan teknologi pengolahan pangan untuk meningkatkan mutu produk olahan berbasis ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 45–
- Bayan, A., Putra, R. A., & Lestari, D. (2024). Potensi jamur sawit sebagai pangan alternatif berbasis limbah tandan kosong kelapa sawit. *Jurnal Pangan Lokal*, 6(1), 33–42.
- Firdausiyah, L., Setyowati, N., & Handayani, S. (2021). Pengembangan produk olahan berbasis komoditas lokal sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 89–98.
- Maulana, R., Nugroho, A., & Prasetyo, E. (2022). Analisis rantai pemasaran ikan lele pada skala usaha kecil. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 17(1), 25–35.
- Mardhia, D., Haryanto, B., & Sari, D. (2021). Diversifikasi produk pangan lokal berbasis jamur sebagai alternatif pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 157–166.
- Novrianda, H., Yuniarti, Y., & Sari, M. (2022). Strategi pemasaran digital UMKM berbasis produk pertanian. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 3(2), 87–96.
- Novrianda, H., Yuniarti, Y., & Andayani, N. (2023). Penguatan daya saing UMKM pangan melalui digital marketing dan inovasi produk. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 55–64.
- Rangkuti, F. (2007). Analisis SWOT teknik membedah kasus bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rohimah, I. (2018). Manajemen usaha mikro dan kecil di pedesaan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 21(2), 95–104.
- Ropikoh, R., Sari, L. P., & Handoko, A. (2024). Inovasi kemasan pangan UMKM berbasis teknologi tepat guna. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 21–30.

- Sartika, D., Prasetyo, E., & Wulandari, S. (2018). Pendekatan partisipatif dalam program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. *Jurnal Penyuluhan*, 14(2), 120– 131.
- Setyowati, N., Andayani, N., & Firdausiyah, L. (2021). Inovasi pengemasan produk pangan UMKM untuk meningkatkan daya saing pasar. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 12(1), 55–65. <https://doi.org/10.29244/japw.2021.12.1.55-65>