

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI INOVASI NUGGET LELE UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI MULYADADI CIPARI CILACAP

Ani Rohanah¹, Arini Sabila, Aulia Na'imatul Khanafiah, Damar Akbar Prasajo, Rahardian
Zidane Rabbani, Uswatun Khasanah, Windi Widianingsih, Ainul Yaqin

Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri
Email: 224110202051@mhs.uinsaizu.ac.id

Abstrak

Program penguatan ekonomi masyarakat di Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap digagas sebagai sebuah solusi strategis dalam menjawab permasalahan utama yang dialami oleh para pembudidaya ikan lele, yakni fluktuasi harga jual yang tidak menentu dan sering kali merugikan pelaku usaha kecil. Melalui penerapan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), potensi perikanan lokal yang cukup melimpah kemudian dioptimalkan dengan menghadirkan inovasi produk olahan berupa nugget lele. Kegiatan ini diinisiasi oleh mahasiswa KKN UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto melalui penyelenggaraan pelatihan sekaligus demonstrasi pembuatan nugget yang difokuskan kepada masyarakat, khususnya kalangan ibu rumah tangga sebagai motor penggerak ekonomi keluarga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya respon positif dari warga yang antusias dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah. Kehadiran nugget lele tidak hanya mendorong peningkatan konsumsi ikan sebagai sumber gizi, tetapi juga membuka peluang usaha keluarga yang berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga serta memperkuat ketahanan pangan desa. Walaupun masih terdapat kendala berupa keterbatasan sarana produksi dan strategi pemasaran, program ini membuktikan bahwa pemanfaatan aset lokal melalui inovasi sederhana mampu memberikan kontribusi nyata bagi kesejahteraan dan kemandirian masyarakat.

Kata Kunci: Inovasi; Nugget; ABCD

Abstract

The community economic strengthening program in Mulyadadi Village, Cipari District, Cilacap Regency was initiated as a strategic solution in answering the main problem experienced by catfish farmers, namely fluctuations in selling prices that are erratic and often detrimental to small business actors. Through the application of the Asset Based Community Development (ABCD) approach, the abundant potential of local fisheries is then optimized by presenting innovative processed products in the form of catfish nuggets. This activity was initiated by KKN UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto students through organizing training as well as demonstrations of nugget making focused on the community, especially housewives as the driving force

of the family economy. The results of the activity showed a positive response from residents who were enthusiastic in processing catfish into value-added products. The presence of catfish nuggets not only encourages increased fish consumption as a source of nutrition, but also opens up family business opportunities that have the potential to increase household income and strengthen village food security. Although there are still obstacles in the form of limited production facilities and marketing strategies, this program proves that the utilization of local assets through simple innovation can make a real contribution to the welfare and independence of the community.

Keyword : Inovation; Nugget; ABCD

Pendahuluan

Desa Mulyadadi merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap, dengan jumlah penduduk sekitar 7.320 jiwa yang tersebar di 2 dusun, yaitu Dusun Sidadadi dan Dusun Candimulya. Sebagian besar penduduk wilayah tersebut bekerja di sektor pertanian dan sebagian membudidayakan ikan lele. Namun, tidak semua warga memiliki kolam lele sehingga hasil panen terbatas. Kondisi ini memunculkan tantangan utama, yaitu fluktuasi harga jual yang menyebabkan keuntungan tidak menentu. Oleh karena itu, inovasi olahan dari lele dipilih sebagai peluang ekonomi baru bagi masyarakat.

Fluktuasi harga ikan lele ini sejalan dengan berbagai penelitian yang menunjukkan bahwa perikanan air tawar sering menghadapi permasalahan pasar, terutama ketika suplai melimpah tetapi daya serap pasar rendah. Untuk mengatasi masalah ini, dibutuhkan strategi diversifikasi produk agar hasil panen tidak hanya dijual dalam bentuk segar, melainkan diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi.

Nugget lele merupakan produk olahan yang didemonstrasikan oleh KKN UIN SAIZU kelompok 149. Ikan lele ini dipilih karena kandungan gizinya yang baik, perawatannya mudah, serta pertumbuhannya cepat sehingga potensial untuk dikembangkan. Demonstrasi difokuskan pada warga Dusun Sidadadi agar mereka lebih terbuka terhadap peluang diversifikasi hasil budidaya. Selain memberikan manfaat kesehatan, inovasi nugget lele juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat. Dengan demikian, diversifikasi olahan lele tidak hanya berkontribusi pada pemenuhan gizi, tetapi juga membuka peluang peningkatan kesejahteraan masyarakat (Rismaya et al., 2024).

Diversifikasi nugget lele juga meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Meski lele kaya protein dan asam amino esensial, konsumsi ikan di pedesaan seringkali terbatas pada olahan sederhana seperti digoreng atau dibakar, yang kurang diminati oleh anak-anak (Rasoki & Nurmalia, 2023). Inovasi pembuatan nugget lele ini menjadi produk olahan modern yang bisa menjadi alternatif pangan bergizi yang lebih menarik dan mudah diterima oleh berbagai kalangan.

Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui inovasi nugget lele juga sejalan dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), yang menekankan pada pemanfaatan potensi lokal sebagai aset pembangunan (Hidayah et al., 2025). Di Desa Mulyadadi, lele bukan hanya komoditas konsumsi, tetapi juga aset yang dapat diolah

menjadi produk bernilai tambah tinggi. Dengan demikian, pengolahan lele menjadi nugget tidak hanya meningkatkan nilai jual dan stabilitas ekonomi masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan lokal.

Berdasarkan hasil analisis situasi dan potensi unggulan yang dimiliki Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, dapat diidentifikasi sejumlah permasalahan utama yang dihadapi masyarakat. Pertama, pengetahuan petani ikan mengenai peluang diversifikasi olahan berbasis lele masih terbatas, meskipun ketersediaan bahan baku melimpah sepanjang tahun dan tidak terpengaruh musim. Selama ini, lele lebih banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga yang berfluktuasi, padahal komoditas tersebut berpotensi diolah menjadi berbagai produk bernutrisi dengan nilai ekonomis lebih tinggi. Minimnya pemberdayaan pascapanen menyebabkan hasil produksi yang berlimpah belum mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kedua, masyarakat belum memiliki akses terhadap teknologi tepat guna yang sederhana untuk mendukung proses diversifikasi olahan lele. Keterbatasan ini menghambat upaya pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah, baik dari sisi gizi maupun ekonomi, sementara penerapan teknologi sederhana sejatinya dapat menjadi sarana transfer ilmu sekaligus selaras dengan program pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan. Ketiga, belum tersedianya pelatihan terkait pengelolaan usaha perikanan, padahal komoditas lele memiliki potensi besar sebagai sumber pangan bergizi sekaligus bernilai ekonomi, sehingga jika dikelola dengan baik dapat berkontribusi pada peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat.

Metode

Program pengembangan masyarakat di Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap, dilaksanakan melalui pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) (Setyawan et al., 2022). Pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) dalam kegiatan ini dijalankan melalui beberapa langkah. *Tahap pertama*, adalah Discover, Tahap awal dilakukan dengan memetakan seluruh potensi desa, meliputi keahlian warga, aset fisik seperti kolam lele dan infrastruktur, kelembagaan seperti kelompok tani dan PKK, hingga kekuatan sosial berupa gotong royong dan kearifan lokal. Aset alam seperti air dan lahan juga menjadi modal penting. Untuk memperdalam gambaran potensi ini, dilakukan wawancara dengan tokoh masyarakat, pembudidaya lele, dan ibu rumah tangga guna menemukan peluang yang belum dioptimalkan. *Tahap kedua*, tahap Dream dilakukan dengan merancang visi bersama melalui diskusi kelompok yang melibatkan masyarakat. Warga diajak membayangkan masa depan desa yang lebih sejahtera dengan menjadikan lele sebagai produk bernilai tambah tinggi. Visi kolektif ini diharapkan menjadi arah pembangunan serta sumber motivasi dalam mewujudkan ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi desa. *Tahap ketiga*, tahap Design yang berfokus pada penyusunan langkah nyata untuk mewujudkan visi desa melalui inovasi nugget lele. Rencana yang dirancang mencakup penyusunan kurikulum pelatihan yang terstruktur, metode pembelajaran berbasis demonstrasi, penentuan peserta prioritas, serta penyiapan sarana dan prasarana yang menunjang kelancaran program. *Tahap keempat*, tahap Destiny/Delivery yaitu strategi yang telah dirancang kemudian diwujudkan melalui pelatihan pembuatan nugget lele dengan pendekatan praktik langsung. Proses ini

melibatkan transfer teknologi sederhana, pendampingan intensif, serta keterlibatan aktif masyarakat, terutama ibu rumah tangga, sebagai sasaran utama yang diharapkan mampu mengembangkan keterampilan sekaligus menambah sumber pendapatan keluarga.

Model ini menitikberatkan pada penggalan dan optimalisasi aset yang telah dimiliki oleh desa, baik berupa sumber daya manusia, keterampilan, maupun potensi alam sekitar. Di Desa Mulyadadi, sektor perikanan lele menjadi aset utama yang berpotensi untuk dikembangkan. Dengan mengolah potensi tersebut, masyarakat tidak hanya mampu menciptakan produk pangan inovatif, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Pelaksanaan kegiatan penelitian dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi diarahkan pada aktivitas budidaya lele yang dikelola masyarakat, wawancara melibatkan pembudidaya serta pihak terkait, sementara dokumentasi diperoleh melalui catatan kegiatan dan foto-foto pendukung. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Nugget Lele yang diselenggarakan pada 7 Agustus 2025 di Posko KKN kelompok 149, yang diikuti oleh warga khususnya ibu rumah tangga serta perangkat desa Mulyadadi. Pelatihan ini bertujuan memberikan keterampilan praktis dalam mengolah ikan lele menjadi nugget bernilai jual, sehingga mampu membuka peluang usaha baru sekaligus mendukung kemandirian pangan di tingkat lokal.

Hasil

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto di Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap, diwujudkan melalui program pelatihan inovasi pangan berbahan dasar ikan lele. Kegiatan ini bertujuan mengoptimalkan potensi perikanan desa yang selama ini hanya dikonsumsi pribadi dan dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai jual rendah. Rangkaian kegiatan dilakukan secara sistematis, dimulai dari observasi dan wawancara dengan masyarakat untuk memetakan potensi dan kendala, dilanjutkan dengan pembuatan sampel nugget lele sebagai tahap uji coba, hingga pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi langsung pada 7 Agustus 2025 di Posko KKN kelompok 149. Pada tahap pelatihan, mahasiswa memperkenalkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan, menjelaskan manfaat pengolahan lele menjadi produk bernilai ekonomi, serta mendemonstrasikan proses pembuatan nugget yang diikuti oleh warga khususnya ibu rumah tangga serta perangkat Desa Mulyadadi.



Gambar 1. Proses Pembuatan Nugget Lele

Kegiatan ini mendapat sambutan positif dari masyarakat karena menghadirkan keterampilan baru dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Nugget lele yang dihasilkan tidak hanya mampu meningkatkan konsumsi ikan, tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga yang dapat menambah pendapatan keluarga. Selain itu, tingginya kandungan protein pada ikan lele menjadikannya bermanfaat bagi perbaikan gizi masyarakat, termasuk pencegahan stunting. Meski demikian, masih terdapat kendala berupa keterbatasan peralatan, mutu pengemasan, dan strategi pemasaran yang perlu dibenahi. Oleh karena itu, tindak lanjut berupa pendampingan berkelanjutan, pelatihan manajemen usaha, serta pemanfaatan media digital untuk promosi sangat diperlukan agar nugget lele dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang mendukung ketahanan pangan sekaligus memperkuat perekonomian lokal.

Pembahasan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam kehidupan nyata di tengah masyarakat. Dalam kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya berperan sebagai penyampai pengetahuan, tetapi juga hadir sebagai mitra yang berkontribusi dalam proses pemberdayaan masyarakat. Peran tersebut diwujudkan dengan menggali serta memanfaatkan potensi lokal yang ada agar dapat diolah menjadi sumber daya yang bernilai ekonomi dan berdaya guna (Alfauzi et al., 2024).

Salah satu bentuk implementasinya terlihat pada program kerja mahasiswa KKN Angkatan 56 kelompok 149 UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto di Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap, yang menitikberatkan pada inovasi pengolahan pangan berbasis ikan lele. Melalui pengembangan produk nugget lele, program ini diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat sekaligus memperkuat ketahanan pangan sebagai bagian dari upaya menciptakan kemandirian desa.

Desa Mulyadadi menyimpan potensi besar dalam sektor perikanan air tawar, terutama pada budidaya ikan lele yang hasilnya cukup melimpah, namun hingga kini belum dioptimalkan secara maksimal oleh masyarakat. Selama ini, sebagian besar panen lele hanya sebagai konsumsi pribadi dan dipasarkan dalam bentuk segar dengan

harga jual yang relatif rendah, sehingga belum mampu memberikan nilai ekonomi yang signifikan.

Letak geografis Desa Mulyadadi yang berada di wilayah dataran rendah, dilengkapi dengan pasokan air yang melimpah, menjadi modal utama dalam pengembangan budidaya perikanan air tawar. Kondisi iklim tropis yang relatif stabil sepanjang tahun memungkinkan produksi lele berjalan secara terus-menerus, tanpa terganggu oleh fluktuasi cuaca yang sering memengaruhi komoditas pertanian lain. Selain itu, ketersediaan lahan yang masih cukup luas membuka peluang untuk memperluas area budidaya lele di masa depan, sehingga pasokan bahan baku bagi pengolahan produk olahan dapat terjamin secara berkelanjutan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

Menyikapi situasi tersebut, tim KKN hadir dengan gagasan memperkenalkan inovasi produk olahan berbasis lele yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Melalui pemanfaatan lele sebagai bahan baku utama, diharapkan produk olahan ini dapat meningkatkan daya saing di pasaran, memberikan peluang peningkatan pendapatan bagi masyarakat, sekaligus memperkuat ketahanan pangan di tingkat keluarga (Kholifah et al., 2023).

A. Kandungan Gizi & Nilai Ekonomi Lele

Ikan lele dikenal sebagai salah satu sumber pangan dengan nilai gizi tinggi, mengingat kandungan nutrisinya terdiri atas air 76,6%, protein 17,7%, lemak 4,8%, karbohidrat 0,3%, serta mineral 1,2% yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh (Fatmawati et al., 2024). Tingginya kadar protein yang diperkaya dengan asam amino esensial menjadikan lele mudah dicerna dan sangat bermanfaat dalam menunjang pertumbuhan, terutama pada masa anak-anak. Selain kandungan gizinya yang unggul, ikan lele juga memiliki kelebihan dari sisi ekonomi, yaitu harga yang terjangkau sehingga dapat dikonsumsi secara luas oleh masyarakat dari berbagai kalangan sosial. Agar lebih variatif, lele dapat diolah menjadi nugget yang tidak hanya praktis dan memiliki daya simpan lebih lama, tetapi juga digemari oleh banyak kalangan, menjadikannya alternatif pangan sehat sekaligus bernilai ekonomi (Ishak & Utami, 2022).

B. Pengolahan Lele Menjadi Nugget

Pengenalan inovasi nugget lele kepada masyarakat Desa Mulyadadi dimaksudkan sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Proses pembuatannya tergolong mudah, dimulai dari penggilingan daging lele, kemudian dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung, telur, serta bumbu, dilanjutkan dengan tahap pencetakan, pengukusan, pembekuan, hingga digoreng sebelum disajikan.

Program transfer teknologi ini diterapkan dengan pendekatan partisipatif, yang menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam setiap tahap pembelajaran. Metode demonstrasi langsung digunakan untuk memberikan pengalaman praktik secara nyata, sehingga kemampuan dan pemahaman peserta pelatihan dapat meningkat secara signifikan. Selain itu, pemanfaatan peralatan sederhana yang mudah diakses di

lingkungan desa mendukung keberlanjutan penerapan teknologi ini, bahkan setelah program resmi selesai.

Selain aspek teknis, keamanan pangan menjadi perhatian utama dalam proses transfer teknologi. Peserta dilatih memahami prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi selama pengolahan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, penanganan yang higienis, hingga penyimpanan produk jadi yang aman. Pemahaman ini tidak hanya penting untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan, tetapi juga berperan dalam membangun kepercayaan pasar terhadap produk yang dihasilkan, sehingga memperkuat nilai ekonomi dan reputasi produk lokal.

Hasil olahan ini tidak hanya tampil lebih menarik secara visual, tetapi juga menawarkan rasa gurih dengan tekstur lembut yang banyak digemari, terutama oleh anak-anak. Dari sisi kesehatan masyarakat, pemanfaatan produk olahan berbahan dasar ikan lele berpotensi besar dalam upaya menekan angka malnutrisi dan stunting, yang masih menjadi tantangan kesehatan utama di Indonesia, terutama di wilayah pedesaan. Meskipun kandungan asam lemak omega-3 pada lele lebih rendah dibandingkan ikan laut, nutrisi ini tetap berperan penting dalam mendukung perkembangan otak serta fungsi sistem saraf. Selain itu, kandungan fosfor dan kalsium yang cukup tinggi turut memperkuat pembentukan dan pemeliharaan tulang serta gigi, yang krusial bagi pertumbuhan anak-anak sekaligus pencegahan osteoporosis pada orang dewasa.

Tidak hanya unggul dari segi gizi, lele juga memiliki nilai ekonomi yang menarik karena harganya yang relatif terjangkau, sehingga dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat. Untuk menambah variasi dan nilai tambah, lele dapat diolah menjadi nugget yang praktis, tahan lama, dan digemari banyak orang. Produk olahan ini bukan hanya menyediakan alternatif pangan sehat, tetapi juga menawarkan potensi keuntungan ekonomi, menjadikannya solusi ganda antara pemenuhan gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (Ishak & Utami, 2022).

C. Strategi Pengemasan & Pemasaran

Selain keterampilan produksi, masyarakat juga diberikan pengetahuan mengenai pentingnya pengemasan sebagai bagian dari kualitas produk. Pengemasan tidak hanya berfungsi menjaga kesegaran dan keamanan pangan, tetapi juga meningkatkan daya tarik visual sehingga produk lebih kompetitif. Dalam sesi praktik, peserta diperkenalkan pada teknik pengemasan sederhana dengan menggunakan plastik food grade yang disegel rapat menggunakan sealer panas, sehingga produk lebih higienis dan memiliki standar keamanan yang lebih baik.

Produk yang telah dikemas kemudian disimpan di dalam freezer untuk mempertahankan mutu. Berdasarkan hasil uji coba, nugget lele dengan metode pengemasan tersebut mampu bertahan hingga tujuh hari tanpa mengalami perubahan rasa maupun tekstur. Bahkan setelah digoreng ulang, produk tetap renyah dan lezat, menunjukkan bahwa kombinasi pengemasan higienis dan penyimpanan yang tepat mampu menghasilkan frozen food yang awet, aman dikonsumsi, serta memiliki peluang bersaing di pasar modern.

Dari sisi pemasaran, masyarakat yang sebelumnya hanya mengandalkan cara konvensional seperti menitipkan produk di warung, menjual di pasar tradisional, atau

promosi dari mulut ke mulut, kini diperkenalkan dengan strategi distribusi berbasis teknologi digital. Media sosial seperti Facebook, Instagram, dan TikTok dimanfaatkan sebagai sarana promosi kreatif, sementara WhatsApp Business digunakan untuk menjalin komunikasi langsung dengan konsumen. Selain itu, marketplace seperti Shopee dan Tokopedia dikenalkan sebagai alternatif perluasan pasar hingga luar daerah. Untuk memperkuat branding, peserta juga dibekali keterampilan membuat label produk yang mencantumkan nama, logo, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan nomor kontak produsen, sehingga produk lebih profesional dan dipercaya konsumen.

D. Hambatan & Alternatif Solusi

Pelaksanaan program menunjukkan respons positif dari masyarakat, khususnya ibu rumah tangga di Desa Mulyadadi, yang sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan nugget lele. Melalui kegiatan ini, mereka mendapatkan pengetahuan sekaligus keterampilan baru dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi.

Inovasi nugget lele dalam program pemberdayaan masyarakat memberikan efek berganda yang nyata bagi perekonomian desa. Selain menambah pendapatan langsung melalui penjualan produk olahan, program ini juga meningkatkan permintaan akan ikan lele segar sebagai bahan baku, yang secara otomatis memberikan manfaat ekonomi bagi para pembudidaya lokal. Dengan terbentuknya rantai nilai yang menyeluruh mulai dari produksi hingga distribusi, struktur ekonomi desa menjadi lebih kuat dan mandiri, sekaligus mengurangi ketergantungan pada pasar luar, sehingga menciptakan peluang ekonomi yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

Kehadiran nugget lele tidak hanya membuka peluang usaha produktif yang berpotensi menambah penghasilan keluarga, tetapi juga memberikan kontribusi penting terhadap penguatan ketahanan pangan. Dengan adanya diversifikasi pangan ini, masyarakat tidak lagi hanya bergantung pada konsumsi ikan segar, melainkan memiliki alternatif olahan yang lebih bervariasi, praktis, serta memiliki daya simpan lebih lama (Maulidiyah & Cahyaningrum, 2024).

Dari aspek inovasi, pengolahan nugget lele di Desa Mulyadadi menjadi langkah terobosan yang relevan dengan potensi lokal sekaligus menjawab kebutuhan masyarakat setempat. Program ini membuktikan bahwa melalui teknik sederhana dalam mengolah hasil perikanan, dapat tercipta produk dengan nilai ekonomi yang cukup menjanjikan. Namun demikian, pelaksanaannya masih menghadapi sejumlah kendala, antara lain keterbatasan sarana produksi, keterampilan teknis dalam menjaga mutu olahan, serta strategi pemasaran yang belum meluas dan masih terfokus di sekitar desa. Oleh karena itu, dibutuhkan tindak lanjut berupa pendampingan berkesinambungan, mencakup pelatihan manajemen usaha, peningkatan kualitas pengemasan, hingga pemanfaatan platform digital sebagai sarana promosi dan pemasaran yang lebih efektif (Mayangsari et al., 2024).

Secara keseluruhan, program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan nugget lele di Desa Mulyadadi mampu memberikan dampak positif yang nyata. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan warga dalam memanfaatkan hasil perikanan,

tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berpotensi menambah pendapatan keluarga, sekaligus memperkuat ketahanan pangan di tingkat lokal. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi desa melalui inovasi sederhana dapat menjadi strategi efektif dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kesimpulan

Dengan adanya inovasi baru berupa pengolahan nugget lele di Desa Mulyadadi, Kecamatan Cipari, Kabupaten Cilacap, menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal dapat memberikan dampak nyata dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan pangan. Melalui pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), budidaya lele yang sebelumnya kurang dimanfaatkan berhasil dikembangkan menjadi produk nugget yang lebih modern, praktis, dan mudah diterima oleh berbagai lapisan masyarakat. Pelatihan yang diberikan kepada warga, khususnya ibu rumah tangga, tidak hanya menambah keterampilan dalam diversifikasi olahan lele, tetapi juga mendorong konsumsi ikan bergizi dan membuka peluang usaha rumah tangga yang berkontribusi pada kesejahteraan desa.

Walaupun masih dihadapkan pada sejumlah hambatan, seperti keterbatasan sarana produksi, kualitas produk, kemasan, dan strategi pemasaran, kegiatan ini menjadi pondasi awal yang penting bagi terwujudnya kemandirian desa. Inovasi nugget lele membuktikan bahwa optimalisasi aset lokal mampu meningkatkan kemandirian ekonomi sekaligus pemberdayaan sosial masyarakat. Oleh karena itu, dibutuhkan pendampingan yang berkesinambungan, penerapan teknologi tepat guna, serta kerja sama antara pemerintah desa, perguruan tinggi, dan mitra usaha agar nugget lele dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang memberi manfaat luas, baik dari aspek ekonomi, sosial, maupun kesehatan masyarakat.

REFRENSI

- Alfauzi, M. E., Rusdiyana, E., Sudibya, Saputra, A. A., Permatasaei, D. P., 'Aisy, L. R., Prasetyani, D. D., Zuhri, M. S., & Shofy, M. N. (2024). Mata Pencaharian. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 75–80.
- Fatmawati, N., Zulviana, Y., & Ariendha, D. S. R. (2024). Kandungan Olah Lele ((Clarias Batrachus Terhadap Status Gizi (Literatur Review) Content Of Processed Catfish ((Clarias Batrachus). *JOURNAL OF FUNDUS and Reproduction Science*, 4(2), 29–34.
- Hidayah, B., Ratnaningtyas, O., Halisa, F. N., Mufarikah, N., & Rohima, D. (2025). Inovasi Produk Olahan Abon Ikan Lele Halal sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi di Desa Mayangan. *Keris: Journal of Community Engagement*, 5(1), 101–114. <https://doi.org/10.55352/keris.v5i1.1742>
- Ishak, R. P., & Utami, N. R. (2022). Training in the Processing of Vegetable Catfish Nuggets for Lauk Babakan Village PKK Women, Bogor. *Jurnal Program Mahasiswa Kreatif*, 6(2), 324–329.
- <https://doi.org/10.32832/pkm-p.v6i2.1537>
- Kholifah, A., Nafisah, L. F., Septiana, A. T., Putri, V. Y., Fernanda, M., Fitri, C., Prastyaningtyas, A. P., Hasna, D. A., Cahyanti, A., Duha, M. S., & Fridianto. (2023). INOVASI OLAHAN NUGGET IKAN SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN POTENSI. *Prosiding Kampelmas*, 2(2), 893–900.
- Maulidiyah, F. D., & Cahyaningrum, D. T. (2024). Product Development and Innovation at Catfish Nugget (Study on Gumuk Bago Hill, Nogosari Rambipuji Village. *Journal of Business Management*, 2(2), 51–57.
- <https://doi.org/10.47134/jobm.v2i2.28>
- Mayangsari, A., Mikala, K. A. F., & Mufid, A. (2024). Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Lele sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Pendapatan UMKM D'pore Meme Situbondo. *Faedah : Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(4), 135–140.
- <https://doi.org/10.59024/faedah.v2i4.1113>
- Rasoki, T., & Nurmalia, A. (2023). Diversifikasi dan Pemasaran Olahan Lele Sebagai Upaya Penguatan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 7(4), 641–650. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i4.2727>
- Rismaya, R., Sulistyawati, E. Y. E., Ratnaningsih, D. J., Maulida, I. D., & Nadia, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Nugget Ikan Sebagai Pencegahan Stunting. *Media Karya Kesehatan*, 7(1). <https://doi.org/10.24198/v7i1.52377>

Setyawan, W. H., Mansur, Rahayu, B., Maryam, S., Aslichah, Khoiruddin, Muafiqie, H., Ratnaningtyas, E. M., Nurhidayah, R., & Efendi, M. Y. (2022). Asset Based Community Development (ABCD). In *Transforming Society*. <https://doi.org/10.4324/9781315205755-17>

