

## Pendampingan UMKM Perikanan dalam Pengolahan Ikan Nila menjadi Produk Siap Konsumsi di Desa Kadubeureum

Bambang Arianto<sup>1</sup>, Fat'Chatu Chanifa Jikhan<sup>2</sup>

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya, Banten

[ariantobambang2020@gmail.com](mailto:ariantobambang2020@gmail.com)<sup>1</sup>, [ifa@stiedwimulya.ac.id](mailto:ifa@stiedwimulya.ac.id)<sup>2</sup>

### Article Info

Volume 3 Issue 1  
March 2025

### Article History

Submission: 27-02-2025

Revised: 09-03-2025

Accepted: 10-03-2025

Published: 21-03-2025

### Keywords:

Diversification, Innovation,  
Products Parrot fish

### Kata Kunci:

Diversifikasi, Inovasi,  
Produk Ikan Nila



Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License.

### Abstract

*This community service aims to increase the capacity of parrot fish farmers in implementing diversification strategies and innovation of processed tilapia products. This aspect is very much needed because of the needs of farmers in facing increasingly competitive market challenges, as well as opportunities for developing more innovative and high-value tilapia-based products. In the community service in Kadubeurem Village, Padarincang, Serang Regency which was carried out on June 10th 2023, training and mentoring were provided. The implementation method includes interactive discussion sessions and practical simulations, so that participants are given insight into tilapia product diversification techniques, such as processing fishery products into ready-to-consume products. The success of this program can be seen from the achievement of participants' understanding of the material presented, the implementation of innovation by farmers, and the increase in income from product diversification. This activity also shows that tilapia farmers have been able to adopt innovative techniques in tilapia cultivation and processing, which has an impact on increasing the selling value and competitiveness of products.*

### Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas peternak ikan nila dalam menerapkan strategi diversifikasi dan inovasi produk olahan ikan nila. Aspek tersebut sangat dibutuhkan karena kebutuhan peternak dalam menghadapi tantangan pasar yang semakin kompetitif, serta peluang pengembangan produk berbasis ikan nila yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Dalam pengabdian masyarakat di Desa Kadubeurem, Padarincang Kabupaten Serang yang dilaksanakan pada tanggal 10 Juni 2023, telah diberikan pelatihan dan pendampingan. Metode pelaksanaan meliputi sesi diskusi interaktif dan simulasi praktik, sehingga peserta diberikan wawasan mengenai teknik diversifikasi produk ikan nila, seperti pengolahan hasil perikanan menjadi produk siap konsumsi. Keberhasilan dari program ini tampak dari ketercapaian pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan, implementasi inovasi oleh peternak, serta peningkatan pendapatan dari hasil diversifikasi produk. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa para peternak ikan nila telah mampu mengadopsi teknik inovatif dalam budidaya dan pengolahan ikan nila, yang berdampak pada peningkatan nilai jual dan daya saing produk.

## 1. PENDAHULUAN

Budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*), memiliki potensi ekonomi yang signifikan dalam sektor perikanan air tawar. Diversifikasi usaha menjadi strategi yang dapat meningkatkan keuntungan dan ketahanan ekonomi para peternak ikan nila dengan memanfaatkan berbagai metode, produk, atau pasar yang berbeda. Pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai tambah memungkinkan peningkatan harga jual dan memperluas pasar. Selain itu, diferensiasi ukuran ikan nila yang dijual, baik sebagai benih, ikan konsumsi, maupun ikan hias, memberikan peluang lebih besar dalam pemasaran. Penerapan berbagai sistem budidaya, seperti

sistem bioflok, *recirculating aquaculture system* (RAS), dan kolam terpal, dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mengurangi risiko kegagalan panen. Sistem bioflok, memungkinkan pemanfaatan limbah organik sebagai sumber nutrisi bagi ikan, sehingga mengurangi biaya pakan yang merupakan komponen biaya terbesar dalam budidaya ikan nila (Talib & Noh, 2021).

Strategi diversifikasi pasar mencakup ekspansi ke berbagai segmen, baik domestik maupun internasional. Kendati demikian, keberlanjutan usaha budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*) menghadapi berbagai tantangan, termasuk fluktuasi harga, ketidakstabilan pasokan pakan, perubahan iklim, serta risiko serangan penyakit. Untuk menghadapi tantangan tersebut, diversifikasi dan inovasi menjadi strategi yang penting guna memastikan stabilitas ekonomi serta meningkatkan daya saing industri budidaya ikan nila. Diversifikasi dalam sektor ini dapat mencakup pengembangan produk, penerapan sistem budidaya yang lebih efisien, perluasan pasar, serta optimalisasi teknologi dalam manajemen produksi. Penerapan strategi ini telah terbukti mampu mengurangi risiko usaha dan meningkatkan keuntungan peternak (Azis et al., 2024). Diversifikasi produk dalam budidaya ikan nila dapat dilakukan dengan mengolah hasil panen menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti fillet ikan, abon, bakso ikan, serta ikan asap. Produk olahan ini tidak hanya meningkatkan nilai jual tetapi juga memperluas segmen pasar yang dapat dijangkau. Selain itu, inovasi dalam pengemasan dan pemasaran digital mampu meningkatkan daya saing produk ikan nila di pasar domestik maupun internasional (Suryani & Sinuraya, 2024).

Diversifikasi dan inovasi produk ikan nila menjadi aspek penting dalam pengembangan industri perikanan guna meningkatkan nilai tambah serta daya saing di pasar. Ikan nila memiliki karakteristik yang fleksibel dalam pengolahan, dengan tekstur daging yang lembut, cita rasa netral, serta kandungan protein yang tinggi, sehingga dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang menarik dan bernilai ekonomi lebih tinggi. Pemanfaatan ikan nila dalam aneka olahan makanan dapat mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha perikanan melalui pengembangan produk yang lebih variatif dan inovatif. Berbagai teknik pengolahan diterapkan untuk menghasilkan produk ikan nila yang lebih bernilai tambah. Produk olahan berbasis ikan nila dapat dikategorikan menjadi olahan segar, olahan beku, olahan kering, serta produk berbasis fermentasi (Pujiarini & Lenti, 2023).

Selanjutnya, ikan nila dapat diproses menjadi fillet yang siap dimasak atau dikemas dalam bentuk steak ikan. Proses pemfilletan tidak hanya meningkatkan efisiensi konsumsi tetapi juga memperpanjang daya simpan dengan teknik penyimpanan yang tepat. Produk fillet ikan nila banyak dimanfaatkan dalam industri kuliner, baik untuk menu rumah tangga maupun restoran yang menyajikan hidangan berbahan dasar ikan. Pada kategori olahan beku, inovasi dalam bentuk nugget, bakso, sosis, dan *fish stick* berbasis ikan nila semakin berkembang seiring meningkatnya permintaan terhadap produk siap saji yang praktis. Pengolahan dengan teknik pembekuan cepat atau *quick freezing* memastikan kualitas daging ikan tetap terjaga dengan baik. Nugget ikan nila diproduksi dengan mencampurkan daging ikan dengan bahan pengikat, bumbu, dan lapisan tepung roti untuk memberikan tekstur yang renyah saat digoreng. Sosis ikan nila dibuat dengan teknik emulsifikasi, menghasilkan produk dengan cita rasa gurih yang dapat dikonsumsi sebagai lauk maupun camilan sehat (Sukoso et al., 2025).

Produk olahan kering berbasis ikan nila meliputi abon, kerupuk, dan dendeng ikan. Abon ikan nila diproses dengan metode pemasakan dan pengeringan untuk menghasilkan tekstur serat yang halus serta daya simpan yang lama. Dengan demikian, diversifikasi dan inovasi dalam pengolahan ikan nila tidak hanya berorientasi pada peningkatan nilai ekonomi, tetapi juga memperhatikan aspek keberlanjutan dan kesehatan konsumen. Pengolahan ikan nila dengan teknologi rendah limbah, pemanfaatan bahan tambahan alami, serta penerapan standar keamanan pangan menjadi faktor utama dalam memastikan produk yang berkualitas dan ramah lingkungan. Dengan semakin berkembangnya teknologi dan permintaan pasar terhadap produk berbasis ikan, diversifikasi dan inovasi ikan nila memiliki prospek yang cerah dalam mendukung pertumbuhan industri perikanan secara berkelanjutan (Kandowangko et al., 2024).

Selain itu, penerapan diversifikasi juga mencakup strategi dalam memperluas akses pasar. Digitalisasi pemasaran melalui *e-commerce*, media sosial, serta kerja sama dengan ritel modern memungkinkan distribusi yang lebih luas dan lebih stabil. Penetrasi ke pasar ekspor juga

membuka peluang lebih besar bagi produk ikan nila, mengingat permintaan global yang terus meningkat. Selain aspek pemasaran, peningkatan kapasitas sumber daya manusia dalam budidaya ikan nila juga menjadi faktor pendukung keberlanjutan usaha. Oleh karena itu diperlukan pelatihan tentang teknologi budidaya, manajemen keuangan, serta strategi pemasaran digital dapat membantu meningkatkan daya saing dan adaptasi terhadap perubahan pasar (Arianto & Rani, 2024).

Penerapan inovasi teknologi dalam budidaya dan pengolahan ikan nila menunjukkan potensi besar dalam meningkatkan efisiensi produksi, menekan biaya, serta memperluas akses pasar. Kombinasi berbagai teknologi modern yang mencakup sistem budidaya berkelanjutan, formulasi pakan inovatif, pengolahan berbasis teknologi tinggi, serta digitalisasi pemasaran digital menjadi faktor utama dalam mendukung daya saing industri perikanan ikan nila secara global. Salah satu strategi utama dalam pemasaran digital adalah penggunaan *platform e-commerce* yang memungkinkan penjualan langsung ke konsumen tanpa melalui perantara. *Platform* seperti *marketplace* daring dan situs web pribadi menjadi alat yang efektif untuk menawarkan produk ikan nila dalam berbagai bentuk, mulai dari ikan segar hingga produk olahan (Arianto, 2024).

Pemanfaatan media sosial juga berperan penting dalam strategi pemasaran digital produk ikan nila. *Platform* seperti Instagram, Facebook, dan TikTok memungkinkan promosi yang lebih interaktif dengan menampilkan visual berkualitas tinggi serta video pendek yang menarik perhatian calon konsumen (Arianto & Handayani, 2023). Melalui strategi *e-commerce*, media sosial, optimasi pencarian, dan pemasaran produk ikan nila dapat dilakukan secara lebih efektif dan efisien, sehingga memperkuat posisi usaha perikanan dalam ekosistem digital yang semakin berkembang (Rahmawati, 2023).

Desa Kadubeureum, memiliki luas wilayah sekitar 9,72 km<sup>2</sup>. Berdasarkan data dari Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Serang pada semester II tahun 2023, jumlah penduduk Desa Kadubeureum mencapai 5.964 jiwa, dengan rincian 3.032 laki-laki dan 2.932 perempuan. Desa Kadubeureum memiliki beragam potensi pertanian dan pangan lokal karena mayoritas penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani. Desa Kadubeureum dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya budidaya ikan nila. Data dari Dinas Perikanan setempat menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat mengandalkan usaha perikanan sebagai mata pencaharian utama. Namun, hasil panen ikan nila sering kali hanya dijual dalam bentuk ikan segar dengan harga yang fluktuatif. Sementara beberapa kendala utama yang dihadapi masyarakat dalam pengelolaan hasil ikan nila di Desa Kadubeureum antara lain: (1) Ketergantungan pada Penjualan Ikan Segar.

Minimnya inovasi dalam pengolahan ikan nila membuat masyarakat hanya mengandalkan pasar ikan segar, sehingga harga jual sangat bergantung pada permintaan pasar. (2) Rendahnya Nilai Tambah Produk. Tidak adanya diversifikasi olahan menyebabkan harga ikan nila relatif rendah dibandingkan dengan produk olahan. (3) Kurangnya Pengetahuan tentang Teknologi Pengolahan. Masyarakat masih memiliki keterbatasan dalam mengolah ikan nila menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomi tinggi, seperti abon, bakso hingga nugget. Dengan analisis situasi tersebut maka, peternak ikan nila di Desa Kadubeureum cenderung mengalami stagnasi dalam peningkatan pendapatan dan kesejahteraan. Tanpa inovasi dan keterampilan dalam diversifikasi produk, mereka kesulitan bersaing di pasar yang lebih luas. Oleh sebab itu diperlukan pelatihan dan pendampingan dengan tujuan: (1) Meningkatkan keterampilan dalam pengolahan ikan nila menjadi berbagai produk bernilai tambah. (2) Memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk ikan nila di tingkat lokal maupun regional.

Hal itu selaras dengan beberapa pengabdian masyarakat terdahulu yang pernah digelar seperti pelatihan diversifikasi ikan nila bagi kelompok tani dengan tujuan untuk pengembangan gizi keluarga melalui olahan ikan nila (Jubaedah, Y. (2022). Program tersebut memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan olahan produk ikan nila berbasis kewargaan. Selain itu juga ada pengembangan wirausaha dengan olahan ikan nilai yang bertujuan untuk peningkatan ekonomi kelompok tani (Widiastuti et al., 2021). Termasuk menggunakan produk ikan nila untuk peningkatan kemandirian ekonomi pondok pesantren (Paksi et al., 2023). Berbagai bentuk diversifikasi produk dari ikan nila akan memberikan dampak bagi penguatan inovasi produk

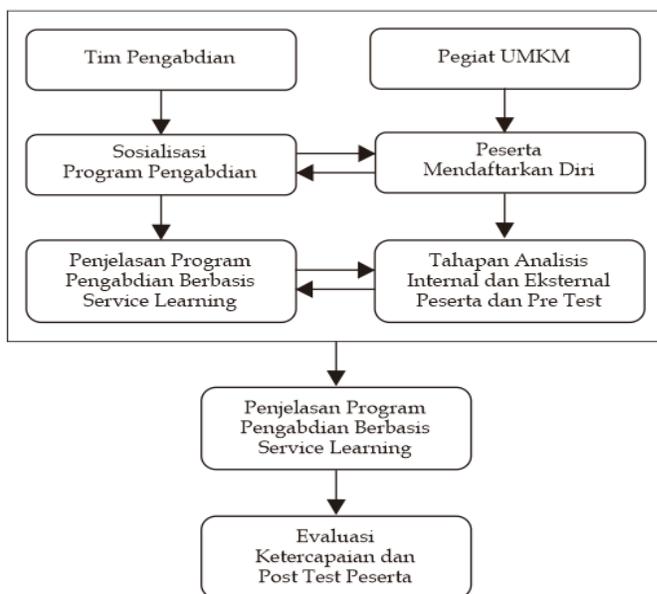
ikan nila. Hal itu tentu diperlukan optimalisasi dan pengembangan sumber daya melalui pemanfaatan teknologi digital seperti dengan filtrasi air kolam bagi budidaya ikan (Ramadhan et al., 2024; Martana et al., 2021). Kendati demikian, beberapa pengabdian masyarakat tersebut masih fokus pada pemanfaatan ikan nila bagi kebutuhan keseharian masyarakat, dan belum menysasar pada pengembangan inovasi produk. Hal itu yang kemudian membuat program pendampingan ini berbeda dengan program sebelumnya karena fokus pada penguatan inovasi produk ikan nila. Oleh sebab itu pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk pengembangan inovasi dan diversifikasi produk ikan nila bagi para peternak ikan nilai

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *Service Learning*, yang menggabungkan pembelajaran teoretis dengan praktik langsung. Metode ini memungkinkan peserta untuk tidak hanya memahami konsep diversifikasi produk perikanan secara akademik, tetapi juga menerapkannya dalam pengolahan ikan nila menjadi produk bernilai tambah (Zunaidi, 2024). Peserta dapat memperoleh pengalaman langsung dalam proses diversifikasi pengolahan produk ikan nila sehingga mendorong inovasi dan kemandirian dalam pengembangan skala bisnis. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh Tim Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya. Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi tahapan perencanaan, pelatihan dan pendampingan dalam praktik diversifikasi produk pengolahan ikan nila, serta tahapan monitoring dan evaluasi.

Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan perencanaan, yang dilakukan melalui diskusi internal antara tim pengabdian, perangkat desa, dan peternak ikan nila. Dalam diskusi ini, ditentukan strategi diversifikasi produk yang sesuai dengan potensi dan kebutuhan masyarakat setempat. Hasil kesepakatan bersama kemudian dijadikan dasar dalam penyusunan modul pelatihan yang mencakup teknik pengolahan ikan nila menjadi berbagai produk seperti abon dan nugget ikan nila. Selanjutnya, dilakukan pelatihan dan pendampingan, dengan teknik pemberian materi secara teoritis dan praktikal kepada peserta. Pelatihan ini diberikan meliputi teknik produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk olahan ikan nila. Peserta juga mendapatkan bimbingan dalam aspek manajerial usaha, termasuk perhitungan biaya produksi, strategi pemasaran digital, dan akses pasar yang lebih luas.

Tahapan terakhir dalam kegiatan ini dilakukan tahapan monitoring dan evaluasi, yang dilakukan dengan observasi langsung terhadap proses produksi dan pemasaran oleh peserta. Evaluasi dilakukan melalui diskusi bersama antara peserta, tim pengabdian, dan perwakilan perangkat desa untuk menilai efektivitas program serta menyusun rencana tindak lanjut. Hasil evaluasi ini menjadi bahan untuk perbaikan dan pengembangan diversifikasi produk ikan nila di Desa Kadubeureum. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan diversifikasi produk olahan ikan nila yang bernilai ekonomis, meningkatkan daya saing usaha, serta memperluas akses pasar bagi produk olahan ikan nila di wilayah Desa Kadubeureum.



Gambar 1. Diagram Alir Pengabdian Masyarakat Berbasis *Service Learning*

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Program pengabdian masyarakat dengan topik pengembangan diversifikasi dan inovasi produk ikan nila dilaksanakan di rumah pemilik peternakan di Desa Kadubeureum. Kegiatan pengabdian ini dihadiri oleh pemilik dan para pekerja dari peternakan ikan nila di Desa Kadubeureum, Kecamatan Padarincang, Kabupaten Serang. Program pendampingan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Juni 2023 dengan durasi selama tiga (3) jam dari pukul 19.00 – 13.00 WIB. Pada tahapan awal, kegiatan pendampingan ini dimulai dengan memberikan materi perihal teknik pengembangan diversifikasi dan inovasi produk ikan nila. Pada tahapan awal kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada analisis kebutuhan dan sosialisasi program kepada peternak ikan nila di Desa Kadubeureum, Kabupaten Serang. Kegiatan ini bertujuan untuk memahami kondisi eksisting usaha budidaya ikan nila di wilayah tersebut serta mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi oleh para peternak. Selain itu, tahap ini juga menjadi landasan bagi pengenalan konsep diversifikasi dan inovasi produk guna meningkatkan nilai tambah serta daya saing usaha perikanan di tingkat lokal maupun nasional.

Selanjutnya diperkenalkan berbagai alternatif inovasi produk berbasis ikan nila yang memiliki nilai jual tinggi. Peternak diperkenalkan pada berbagai bentuk diversifikasi produk olahan seperti abon ikan nila, nugget, kerupuk ikan nila, hingga fillet ikan nila beku yang memiliki potensi pasar lebih luas dibandingkan ikan nila segar. Selain itu, peserta juga diberikan informasi mengenai tren pasar dan preferensi konsumen terhadap produk olahan ikan, sehingga peternak dapat memilih inovasi yang paling sesuai dengan sumber daya dan kapabilitas. Tahap awal ini diharapkan dapat membangun kesadaran dan kesiapan peternak dalam mengadopsi diversifikasi dan inovasi produk sebagai langkah strategis dalam meningkatkan keberlanjutan usaha perikanan. Dengan adanya pemahaman yang lebih baik mengenai manfaat diversifikasi, peternak diharapkan lebih terbuka terhadap perubahan dalam pengembangan skala bisnis. Pengetahuan ini dapat memberikan kompetensi baru bagi para peserta pendampingan seperti beberapa program pengabdian masyarakat dengan topik yang sama (Jubaedah, 2022).

Tahap kedua, yaitu pengenalan diversifikasi produk olahan berbasis ikan nila. Tahap ini bertujuan untuk membekali peternak dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tambah. Diversifikasi produk merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing usaha perikanan, mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan segar, serta memperluas pangsa pasar dengan menghadirkan produk yang lebih tahan lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Pemilik ternak diperkenalkan pada beberapa produk inovatif yang memiliki potensi pasar yang baik, seperti abon ikan nila, kerupuk ikan nila, nugget, serta fillet ikan nila beku (Rahmawati et al., 2021). Setiap jenis produk dijelaskan secara rinci, mencakup aspek bahan baku, proses produksi, hingga strategi pemasaran yang dapat diterapkan. Melalui sesi ini, peternak memperoleh wawasan tentang bagaimana produk olahan dapat meningkatkan nilai jual ikan nila, sekaligus memberikan alternatif usaha yang lebih berkelanjutan (Azis et al., 2024). Berikut tahapan pengolahan ikan nila menjadi beberapa produk olahan yang inovatif.

Selanjutnya, dilakukan pengenalan metode pengolahan ikan yang higienis dan berkualitas tinggi. Kualitas produk olahan sangat bergantung pada proses pengolahan yang bersih dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Oleh karena itu, diberikan edukasi mengenai pentingnya sanitasi dalam pengolahan ikan, penggunaan bahan tambahan yang aman, serta teknik penyimpanan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan produk. Materi yang disampaikan juga mencakup pengenalan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh peternak dalam proses produksi, seperti teknik

pengeringan, pembekuan, serta pengemasan yang efektif dalam menjaga kualitas produk. Sebagai bagian dari pendekatan praktis, tahap ini diakhiri dengan demonstrasi pembuatan salah satu produk inovatif berbasis ikan nila. Praktik ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tambah. Salah satu produk yang dipilih untuk didemonstrasikan adalah abon ikan nila, mengingat proses pembuatannya yang relatif sederhana, tidak memerlukan peralatan mahal, serta memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan ikan segar.



Gambar 2. Proses Pengolahan Ikan Nila

Dalam tahapan ini, diperlihatkan langkah-langkah pembuatan secara bertahap, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan agar produk tetap higienis dan menarik di pasar. Selain abon, peserta juga diberikan gambaran tentang pembuatan produk lainnya yang dapat dicoba secara mandiri. Selanjutnya, diperkenalkan berbagai metode pengolahan yang dapat meningkatkan daya tahan produk, seperti teknik pengeringan, pengasapan, pembekuan, serta fermentasi alami. Hal tersebut selaras dengan beberapa penelitian yang menegaskan bahwa berbagai bentuk metode pengolahan alami meningkatkan daya tahan produk (Suhesti et al., 2021).

Peternak juga mendapatkan pelatihan mengenai strategi pengemasan yang efektif, yang tidak hanya bertujuan untuk mempertahankan kesegaran produk, tetapi juga untuk meningkatkan daya tarik bagi konsumen. Penggunaan kemasan yang sesuai dengan standar industri dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas jangkauan pemasaran. Selanjutnya, dilakukan pengenalan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh peternak dalam proses produksi. Salah satu teknologi yang diperkenalkan adalah *vacuum sealer*, yang memungkinkan produk olahan ikan dikemas dalam kondisi vakum, sehingga lebih tahan lama dan terhindar dari kontaminasi bakteri (Darajat et al., 2024).

Tahapan selanjutnya, peternak diberikan wawasan tentang pentingnya pemasaran digital dalam meningkatkan visibilitas produk. Peternak diperkenalkan dengan berbagai *platform* media sosial seperti Facebook, Instagram, dan TikTok, serta marketplace seperti Shopee dan Tokopedia yang dapat digunakan untuk menjual produk secara *online*. Selain itu, peserta diberikan pelatihan tentang teknik *copywriting*, penggunaan hashtag, serta strategi konten yang menarik agar dapat meningkatkan engagement dan menarik lebih banyak calon pelanggan. Tahapan selanjutnya, diberikan pelatihan tentang branding produk, pembuatan logo, dan desain kemasan yang menarik. *Branding* merupakan aspek penting dalam menciptakan identitas produk yang kuat di pasar (Genadi et al., 2024). Oleh karena itu, peternak diberikan pemahaman mengenai konsep dasar branding, termasuk pemilihan nama produk yang unik, pembuatan logo yang profesional, serta desain kemasan yang menarik dan sesuai dengan karakteristik produk. Pengemasan

yang baik tidak hanya berfungsi untuk menjaga kualitas produk, tetapi juga dapat menjadi alat pemasaran yang efektif untuk menarik perhatian konsumen.



Gambar 3. Proses Pembuatan Produk dan Hasil Olahan Produk Ikan Nila

Dengan desain yang menarik dan informatif, produk olahan ikan nila dapat memiliki daya saing yang lebih tinggi dibandingkan produk sejenis di pasaran. Sebagai bentuk implementasi dari strategi pemasaran digital, program ini juga memfasilitasi pembuatan akun media sosial dan marketplace bagi peternak ikan nila. Pendampingan dilakukan agar setiap peternak mampu memiliki akun bisnis di *platform* digital, baik untuk promosi maupun penjualan langsung. Selain itu, peserta diberikan pelatihan mengenai manajemen akun bisnis, termasuk cara mengunggah foto produk yang menarik, menulis deskripsi produk yang informatif, serta strategi interaksi dengan pelanggan. Dengan adanya pengembangan digitalisasi usaha ini, diharapkan para peternak ikan nila dapat mengoptimalkan pemasaran digital, menjangkau lebih banyak pelanggan, serta meningkatkan omzet secara signifikan (Arianto & Handayani, 2023). Berikut foto Bersama pemilik ternak ikan nila dan panitia.

#### 4. KESIMPULAN

Diversifikasi dan inovasi produk menjadi strategi yang sangat penting dalam memastikan keberlanjutan dan daya saing usaha peternakan ikan nila. Diversifikasi tidak hanya mencakup pengembangan produk turunan dari ikan nila, tetapi juga melibatkan strategi pemasaran yang lebih variatif serta pengelolaan usaha yang lebih adaptif terhadap dinamika pasar. Dalam pendampingan ini telah diberikan pemahaman yang komprehensif, mulai dari pengenalan diversifikasi produk dan inovasi olahan ikan nila. Pengenalan teknologi pengolahan dan pengemasan produk ikan nila. Selain itu juga diberikan pemahaman tentang konsep pemasaran digital untuk perluasan pangsa pasar bagi peternak ikan nila. Keberhasilan dari kegiatan ini tampak dari meningkatnya pengetahuan para peserta pendampingan tentang pengolahan produk dan diversifikasi produk ikan nila yang siap bersaing dengan kompetitor. Peningkatan kompetensi peternak ikan nila mencapai 80 persen. Selain itu kompetensi dalam pembuatan produk olahan ikan nila semakin meningkat dengan terbukti dari banyaknya diversifikasi produk olahan ikan nila yang telah diciptakan selama proses pendampingan. Ketercapaian dari pemilik peternakan dalam memperkuat diversifikasi dan inovasi dari produk olahan ikan nila telah mencapai 80 persen. Pada akhirnya, kegiatan pendampingan diversifikasi dan inovasi produk ikan nila bagi peternak ikan nila telah memberikan peningkatan baik dari aspek kompetensi dan pengetahuan bagi para peternak ikan nila.

#### DAFTAR PUSTAKA

Arianto, B., & Handayani, B. (2023). Media Sosial Sebagai Saluran Komunikasi Digital Kewargaan: Studi Etnografi Digital. *ARKANA: Jurnal Komunikasi dan Media*, 2(02),

- 220-236. <https://doi.org/10.62022/arkana.v2i02.5813>Arianto, B. (2024). *Strategi Pengembangan UMKM Berbasis Digital*. Borneo Novelty Publishing.
- Arianto, B., & Rani, R. (2024). Penguatan Bisnis Digital Berbasis Ekonomi Hijau bagi Pengembangan UMKM Desa Suka Indah Kabupaten Serang. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 442-449. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i3.1622>
- Azis, A. R. A., Hamka, M. S., Bilyaro, W., & Dani, M. (2024). Optimalisasi Peluang Pertumbuhan: Analisis Strategis Pengembangan Usaha Peternakan Ayam Petelur di Kabupaten Rejang Lebong. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 4(1), 33-40.
- Chaffey, D., & Smith, P. R. (2022). *Digital marketing excellence: planning, optimizing and integrating online marketing*. Routledge
- Jubaedah, Y. (2022). Upaya Peningkatan Gizi Keluarga Melalui Program Pelatihan Diversifikasi Ikan Nila Bagi Wanita Kelompok Tani Di Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung. *Lentera Karya Edukasi*, 1(3), 147-152.
- Martana, B., Amar, M. I., & Nashir, A. K. (2021). Diseminasi Teknologi Filtrasi Air Kolam Budidaya Ikan dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Ikan Lele di Desa Curug Kecamatan Gunung Sindur Kabupaten Bogor. *Community Empowerment*, 6(2), 112-118
- Paksi, A. K., Silawa, K., & Nabilazka, C. R. (2023). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Pondok Pesantren Ahmad Dahlan, Kriyan melalui Usaha Ternak Ikan Nila dan Ikan Gurami. *Jurnal Surya Masyarakat*, 6(1), 80-90.
- Pujjarini, E. H., & Lenti, F. N. (2023). Convolution Neural Network Untuk Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Nila Berdasarkan Perubahan Warna Mata. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 11(1), 21-25
- Rahmawati, Y. D., Ratnasari, D., & Lababan, F. M. J. (2021). Pemanfaatan pangan lokal lele untuk pembuatan nugget. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Rahmawati, I. S. (2023). Optimalisasi Produk Olahan dan Strategi Pemasaran Ikan Lele di Kawasan Wisata Edukasi Kampung Lele, Desa Tales, Kecamatan Ngadiluwih, Kediri. *TRI DHARMA MANDIRI: Diseminasi dan Hilirisasi Riset kepada Masyarakat (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*, 3(2), 83-92.
- Suhesti, I., Kustini, H., & Antari, E. D. (2021). Penggunaan Teh Serai Jahe Sebagai Penambah Daya Tahan Tubuh Menggunakan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 325-330.
- Sukoso, I., Kartikaningsih, I. H., Herawati, M. P., Astuti, R. T., Si, S., Masta, A. F., & Ked, S. (2025). *Mencegah Stunting Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan dan Pengayaan Nutrisi*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Suryani, D. A., & Sinuraya, S. I. (2024). Pendampingan kelompok usaha dalam pengembangan keunikan produk di Desa Wisata Cibuk Kidul Sleman. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4(2), 244-256.
- Talib, A., & Noh, M. H. (2021). The Growth of Some Kinds Vegetables and Cultivation Tilapia (*Oreochromis niloticus*) on Akuaponik Bioflok of Nutrient System. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 530-538.
- Tasikmalaya Melalui Budidaya Ikan Berbasis IoT Menjadi Produk UMKM Unggul. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 85-92.
- Widiastuti, M., Kurnia, R., & Ramadhan, R. (2021). Pengembangan Wirausaha Kelompok Wanita Tani Desa Loa Kulu Kota Melalui Pengolahan Ikan Nila. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(1), 1-6.
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.