

Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing Pasar di Kabupaten Lamongan

Emmy Hamidah¹, Saifuddin Zuhri², Idum Satia Santi³

¹Universitas Islam Darul 'Ulum Lamongan

²Universitas Islam Darul 'Ulum Lamongan

³Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

email: *emmyhamidah@unisda.ac.id¹, saifuddinzuhrizuhri@unisda.ac.id², idum@instiperjogja.ac.id³

*Korespondensi Penulis 1

Info Artikel :

Diterima :

12-08-2024

Disetujui :

28-08-2024

Dipublikasikan :

23-09-2024

ABSTRAK

Pelatihan pengembangan produk pangan olahan lokal bertujuan untuk meningkatkan daya saing di pasar. Dalam konteks pangan lokal Lamongan, pelatihan ini fokus pada produk khas seperti bandeng presto, otak-otak bandeng, wingko babat, nasi jagung, pecel lele dengan sambal lalapan, dan nasi boranan. Pelatihan ini mencakup peningkatan kualitas produk, adopsi teknologi modern, dan inovasi sesuai permintaan pasar. Dengan teknik pengolahan canggih dan wawasan pasar yang mendalam, pelaku usaha dapat menciptakan produk berkualitas tinggi yang relevan dengan preferensi konsumen. Selain itu, pelatihan ini juga menekankan keterampilan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar melalui kampanye online, media sosial, dan platform *e-commerce*. Ini penting untuk meningkatkan visibilitas produk di pasar lokal dan internasional. Secara keseluruhan, pelatihan ini diharapkan dapat memperkuat daya saing produk pangan lokal Lamongan, memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi, dan memperluas pangsa pasar.

Kata Kunci: Pangan lokal lamongan, Pelatihan, Pengembangan produk, Pemasaran digital..

ABSTRACT

Training for the development of local processed food products aims to enhance competitiveness in the market. In the context of Lamongan's local food, this training focuses on distinctive products such as bandeng presto, otak-otak bandeng, wingko babat, nasi jagung, pecel lele with sambal lalapan, and nasi boranan. The training covers product quality improvement, adoption of modern technology, and innovation in line with market demands. With advanced processing techniques and in-depth market insights, entrepreneurs can create high-quality products that align with consumer preferences. Additionally, the training emphasizes digital marketing skills to expand market reach through online campaigns, social media, and e-commerce platforms. This is crucial for increasing product visibility in both local and international markets. Overall, the training is expected to strengthen the competitiveness of Lamongan's local food products, contribute to economic growth, and expand market share.

Keywords: Digital marketing, Local food laongan, Product development, Training,



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Sabajaya Publisher. Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi Creative Commons Attribution NonCommercial 4.0 International License. (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

PENDAHULUAN

Di era globalisasi, pemasaran produk dan jasa menjadi lebih mudah diakses oleh setiap negara, memberikan kesempatan bagi masing-masing negara untuk mempromosikan barang dan jasa mereka. Makanan, khususnya, memiliki potensi besar di pasar global. Saat ini, insutri pangan asing semakin mendominasi pasar Indonesia, memposisikan diri sebagai pilihan bergengsi. Jika tren ini terus berlanjut, hal ini akan sangat memprihatinkan bagi bangsa kita, karena identitas kita sebagai bangsa dengan warisan budaya yang kaya akan terkikis secara perlahan. Kita akan lebih akrab dan bangga dengan makanan asing daripada pangan lokal kita sendiri (Marwanti, 2015).

Kelemahan dalam industri pangan lokal antara lain disebabkan oleh rendahnya tingkat penguasaan teknologi pengolahan. Meskipun berbagai pelatihan telah diadakan oleh instansi terkait, adopsi teknologi di industri pangan lokal tetap rendah (Taib, 2015). Penelitian Saikia menunjukkan

bahwa industri skala kecil sebaiknya menggunakan teknologi padat karya dalam proses produksinya dan mempertimbangkan aspek finansial dalam penerapannya. Kombinasi antara penerapan teknologi dan perhatian terhadap aspek finansial adalah cara terbaik untuk mempercepat perkembangan usaha kecil.

Indonesia, sebagai negara agraris dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, memiliki potensi besar dalam sektor pangan. Beragam produk pangan lokal yang unik dan berkualitas tinggi tersebar di berbagai daerah, menawarkan peluang yang besar untuk dikembangkan. Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa banyak produk pangan lokal belum mampu bersaing secara optimal di pasar, baik di tingkat nasional maupun internasional. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kurangnya inovasi dalam pengolahan produk, rendahnya kualitas dan konsistensi produk, serta terbatasnya akses ke pasar yang lebih luas.

Pengembangan produk perlu mempertimbangkan potensi yang ada serta mengenali hambatan yang mungkin menghalangi proses tersebut. Dalam konteks pengembangan produk pangan lokal, seperti olahan bandeng (bandeng presto, otak-otak bandeng), wingko babat, nasi jagung, pecel lele dengan sambal lalapan, dan nasi boranan di Lamongan, penyesuaian dengan ketersediaan bahan baku serta kualitas sumber daya manusia yang ada sangatlah penting untuk memastikan keberlanjutan usaha. Menurut Gbigbi (2017), faktor-faktor seperti pendidikan, jenis kelamin, luas lahan, agunan, frekuensi transaksi, dan keanggotaan dalam koperasi berperan krusial dalam kelangsungan usaha skala kecil. Selain itu, diperlukan kebijakan yang mendukung akses petani kecil terhadap kredit dari lembaga perbankan dan sumber keuangan mikro. Kondisi ini sangat strategis untuk meningkatkan produksi, pendapatan, dan produktivitas petani kecil. Hubungan antara kualitas SDM, ketersediaan bahan baku, dan dampaknya terhadap pengembangan produk (Taib & Roswita, 2018) sangat relevan dalam upaya pengembangan produk pangan lokal Lamongan ini.

Akses terhadap modal sangat penting untuk pengembangan produk pangan lokal, termasuk produk khas Lamongan seperti olahan bandeng (bandeng presto, otak-otak bandeng), wingko babat, nasi jagung, pecel lele dan sambel lalapan, serta nasi boranan. Modal tidak hanya dibutuhkan dalam industri pengolahan pangan tetapi juga untuk mendukung keberlanjutan pasokan bahan baku dari sektor pertanian yang menjadi dasar produksi pangan lokal tersebut. Selain itu, kemampuan manajerial di kalangan pemilik industri pangan lokal juga sangat penting untuk pengembangan lebih lanjut. Pengelolaan yang baik akan membantu meningkatkan daya saing produk seperti olahan bandeng dan nasi jagung, serta memperluas pasar untuk produk khas Lamongan lainnya. Diharapkan pemerintah, melalui lembaga-lembaga terkait, dapat menyelenggarakan program pelatihan untuk meningkatkan keterampilan manajerial para pemilik usaha, yang sangat penting untuk meningkatkan kapasitas dalam berinteraksi dengan entitas sektor swasta terkait peluang pemasaran produk pangan lokal. George dalam Taib & Roswita (2018), menekankan bahwa sinergi antara pemerintah, sektor swasta, dan pengusaha sangat penting dalam pengembangan teknologi industri pangan, yang pada gilirannya dapat mendukung inovasi dan keberlanjutan produk-produk lokal seperti yang ada di Lamongan.

Salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal, termasuk pangan khas Lamongan seperti bandeng presto, otak-otak bandeng, wingko babat, nasi jagung, pecel lele dan sambel lalapan, serta nasi boranan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para pelaku usaha lokal dalam mengolah bahan pangan menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing tinggi. Dengan adanya pelatihan, diharapkan para pelaku usaha mampu mengadopsi teknologi pengolahan pangan yang lebih modern, meningkatkan kualitas produk, dan mengembangkan inovasi yang sesuai dengan permintaan pasar.

Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal juga mencakup aspek-aspek penting lainnya seperti teknik pengemasan, strategi pemasaran, dan manajemen bisnis. Melalui pendekatan yang komprehensif, pelatihan ini tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga pada bagaimana cara memperkenalkan dan memasarkan produk seperti bandeng presto, wingko babat, dan nasi boranan secara efektif. Selain itu, pelatihan ini memberikan wawasan tentang standar mutu dan regulasi yang berlaku, sehingga produk pangan lokal khas Lamongan dapat memenuhi persyaratan pasar yang lebih ketat. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal di pasar. Dengan meningkatnya daya saing, diharapkan produk pangan lokal, termasuk olahan bandeng dan nasi jagung, dapat lebih diterima oleh konsumen, baik di pasar domestik maupun

internasional. Selain itu, pelatihan ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja baru, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal adalah langkah strategis yang penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang semakin kompetitif, termasuk produk-produk khas Lamongan seperti bandeng presto, otak-otak bandeng, wingko babat, nasi jagung, pecel lele dan sambel lalapan, serta nasi boranan. Dengan menggunakan metode pelatihan yang menyeluruh, para pelaku usaha dapat mengadopsi teknologi pengolahan modern, meningkatkan kualitas produk, dan mengembangkan inovasi yang sesuai dengan kebutuhan dan permintaan pasar. Melalui program pelatihan ini, diharapkan produk pangan lokal Indonesia tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan pasar domestik, tetapi juga memiliki daya saing yang kuat di pasar internasional.

Program pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada para pelaku usaha pangan lokal, termasuk mereka yang terlibat dalam produksi olahan pangan khas Lamongan. Dengan demikian, mereka dapat mengolah bahan pangan seperti bandeng dan jagung secara lebih efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga membantu dalam hal pengemasan, pemasaran, dan manajemen bisnis, yang semuanya merupakan elemen penting untuk sukses di pasar modern. Misalnya, pelatihan mengenai teknik pengemasan yang canggih dapat memperpanjang umur simpan produk seperti wingko babat dan nasi boranan, sehingga dapat dijual ke pasar yang lebih luas dan memiliki daya tarik yang lebih besar. Inovasi dalam produk olahan pangan lokal sangat penting untuk menarik perhatian konsumen dan memenuhi ekspektasi pasar yang terus berkembang. Dengan teknologi modern, pelaku usaha dapat menciptakan produk yang lebih bervariasi dan memiliki nilai tambah. Misalnya, inovasi dalam pengolahan bandeng dapat menghasilkan produk baru seperti otak-otak bandeng yang memiliki rasa dan tekstur unik, yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar domestik maupun internasional.

Selain itu, pelatihan ini juga mencakup aspek pemasaran digital, yang menjadi kunci dalam era digital saat ini. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk lokal, termasuk pangan khas Lamongan seperti bandeng presto, otak-otak bandeng, wingko babat, dan nasi boranan, dapat dikenal lebih luas, baik di dalam negeri maupun di pasar internasional. Penggunaan media sosial dan platform *e-commerce* dapat membantu pelaku usaha menjangkau lebih banyak konsumen potensial dan meningkatkan penjualan. Manfaat ekonomi yang dihasilkan dari program pelatihan ini sangat signifikan. Dengan meningkatnya daya saing produk lokal, pelaku usaha dapat meningkatkan pendapatan mereka, menciptakan lapangan kerja baru, dan secara keseluruhan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Keberhasilan produk pangan lokal di pasar internasional, seperti nasi jagung dan pecel lele Lamongan, juga dapat meningkatkan citra Indonesia sebagai negara dengan produk pangan berkualitas tinggi.

Oleh karena itu, pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal tidak hanya berdampak pada peningkatan kualitas dan daya saing produk, tetapi juga berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Melalui upaya yang terstruktur dan berkelanjutan, produk pangan lokal Indonesia dapat menjadi pemain utama di pasar global, memberikan manfaat ekonomi yang luas dan berkelanjutan bagi seluruh masyarakat. Dalam konteks globalisasi dan persaingan pasar yang semakin ketat, inovasi dan peningkatan kualitas produk menjadi kunci utama untuk bertahan dan berkembang. Oleh karena itu, pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal merupakan langkah strategis yang perlu diambil untuk memastikan bahwa potensi besar yang dimiliki oleh produk pangan lokal Indonesia, termasuk olahan pangan khas Lamongan, dapat dimanfaatkan secara optimal. Dengan demikian, produk pangan lokal tidak hanya menjadi kebanggaan daerah, tetapi juga mampu bersaing di pasar global, membawa manfaat yang signifikan bagi perekonomian dan kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat di Kabupaten Lamongan, yang sebelumnya dilakukan survei untuk mengeksplorasi potensi dan kebutuhan pasar lokal dengan tujuan mengidentifikasi peluang pengembangan produk lokal. *Workshop* kemudian diadakan untuk mendiskusikan teknik-teknik pengolahan produk pangan lokal dengan tujuan meningkatkan daya saing di pasar internasional. Selanjutnya, kelompok diskusi dibentuk untuk mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi oleh para pelaku usaha lokal serta mencari solusi secara kolaboratif. Langkah ini mengakui pentingnya partisipasi masyarakat dalam merumuskan strategi pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Survei memberikan wawasan mendalam tentang preferensi dan kebutuhan konsumen lokal, sementara *Workshop* dan kelompok diskusi membuka ruang bagi pertukaran ide dan

peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk. Hal ini tidak hanya bertujuan untuk memperkuat posisi produk lokal di pasar global, tetapi juga untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan memperkuat identitas budaya mereka dalam konteks globalisasi yang semakin terintegrasi.

Penelitian yang lebih mendalam dilakukan untuk meningkatkan mutu produk, sambil menyusun informasi gizi yang komprehensif untuk konsumen dan mengedarkannya secara luas. Sebagai tindak lanjutnya, dilakukan pelatihan bagi para pengusaha produk pangan lokal di Kabupaten Lamongan tersebut. Selain itu, sebuah tim khusus dibentuk untuk mengelola media sosial dan melaksanakan kampanye pemasaran *online*. Langkah-langkah ini diharapkan tidak hanya meningkatkan daya saing produk pangan lokal di pasar global, tetapi juga memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dengan mendorong pertumbuhan usaha, menciptakan lapangan kerja baru, dan memperluas akses pasar bagi produk-produk lokal tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal memainkan peran penting dalam menghadapi persaingan ketat di pasar saat ini, terutama bagi produk khas daerah seperti olahan pangan dari Lamongan. Dengan memfokuskan pada peningkatan mutu produk, pelatihan ini memberikan kesempatan bagi pelaku usaha lokal untuk mengadopsi teknologi terkini dalam pengolahan pangan. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi dalam proses produksi melalui penggunaan strategi pengemasan yang lebih canggih, tetapi juga meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan.

Pelatihan ini tidak hanya sekadar memperkenalkan teknik-teknik baru, tetapi juga mendorong pengembangan inovasi produk. Misalnya, para pelaku usaha didorong untuk menciptakan variasi baru dari olahan bandeng, seperti otak-otak bandeng dengan cita rasa yang lebih inovatif, atau wingko babat dengan bahan yang lebih sehat. Dengan memahami tren pasar dan kebutuhan konsumen, para peserta pelatihan didorong untuk menciptakan produk-produk yang lebih menarik dan relevan. Dengan demikian, mereka dapat memposisikan produk olahan pangan lokal sebagai pilihan yang kompetitif dan bernilai tambah di pasar yang semakin global ini.

Para peserta pelatihan didorong untuk mengembangkan inovasi produk dengan mengikuti tren pasar dan memperhatikan preferensi konsumen terkini. Hal ini memastikan bahwa produk yang dihasilkan, seperti nasi jagung atau pecel lele, tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga relevan dengan permintaan pasar yang terus berubah. Selain itu, informasi gizi yang lengkap disusun untuk setiap produk olahan pangan lokal yang dikembangkan selama pelatihan. Informasi ini dirancang untuk memberikan kejelasan kepada konsumen tentang kandungan gizi produk, seperti nilai nutrisi, komposisi bahan, dan manfaat kesehatan yang dapat diperoleh. Dengan demikian, konsumen memiliki kepercayaan yang lebih besar terhadap produk olahan pangan lokal ini, meningkatkan daya tarik produk dan memperluas pangsa pasar.

Usaha untuk meningkatkan mutu dan inovasi produk olahan pangan lokal memiliki dampak positif yang signifikan tidak hanya pada daya saing pelaku usaha lokal di pasar domestik dan internasional, tetapi juga terhadap pertumbuhan ekonomi lokal secara luas. Peningkatan kualitas produk dapat mendorong peningkatan produksi secara keseluruhan, memungkinkan pelaku usaha untuk memenuhi permintaan pasar yang lebih besar di tingkat lokal maupun global. Selain itu, pertumbuhan ini juga turut berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja baru, baik secara langsung maupun tidak langsung terkait dengan industri pangan lokal, yang pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Dengan demikian, pelatihan yang difokuskan pada pengembangan produk pangan lokal tidak hanya memperkuat posisi pasar bagi pelaku usaha lokal, tetapi juga memberikan dorongan positif yang berkelanjutan terhadap ekonomi lokal secara keseluruhan. Produk pangan lokal, seperti olahan khas Lamongan, dapat menjadi contoh bagaimana inovasi dan kualitas dapat membawa dampak ekonomi yang luas, sekaligus meningkatkan citra produk lokal di pasar global.

Pentingnya pelatihan pemasaran digital juga menjadi sorotan utama dalam strategi untuk mengembangkan pasar produk lokal. Pelatihan ini mencakup manajemen media sosial dan pelaksanaan kampanye pemasaran *online* yang efektif, yang sangat diperlukan dalam era digital saat ini. Dengan menguasai teknik-teknik pemasaran digital, pelaku usaha dapat lebih efektif menjangkau konsumen potensial, meningkatkan visibilitas produk, dan memperluas pangsa pasar, baik secara lokal maupun internasional.

Produk olahan pangan lokal, seperti olahan jantung pisang, memiliki potensi pasar yang luas tergantung pada strategi pemasaran yang diterapkan. Berbagai pendekatan dapat digunakan untuk mengoptimalkan penetrasi pasar, termasuk pemasaran online melalui situs web, media sosial, atau platform *e-commerce*. Misalnya, penggunaan Instagram atau Facebook sebagai alat promosi bisa membantu produk tersebut dikenal lebih luas. Kolaborasi dengan toko kelontong, restoran, atau hotel juga dapat diperkuat untuk meningkatkan distribusi produk dan mencapai segmen pasar yang lebih luas. Kemitraan ini tidak hanya membantu dalam distribusi tetapi juga dalam membangun reputasi produk di pasar.

Partisipasi dalam pameran atau festival makanan merupakan salah satu strategi efektif untuk memperkenalkan produk olahan pangan lokal kepada audiens yang lebih luas. Acara semacam ini tidak hanya meningkatkan kesadaran konsumen terhadap produk tersebut tetapi juga memberikan kesempatan langsung untuk mendemonstrasikan kualitas dan keunikan produk. Selain itu, strategi promosi seperti diskon, demonstrasi masak, atau pemberian sampel produk kepada konsumen potensial dapat digunakan untuk mendorong percobaan produk dan meningkatkan minat konsumen. Pemberian sampel atau demonstrasi langsung seringkali dapat membuat konsumen lebih yakin dan tertarik untuk membeli produk. Tujuan dari penerapan strategi-strategi ini adalah untuk memaksimalkan potensi pasar produk olahan jantung pisang dengan menggunakan saluran pemasaran yang tepat dan efektif. Dengan demikian, produk olahan pangan lokal ini diharapkan dapat lebih dikenal dan diminati baik di pasar lokal maupun internasional. Keberhasilan dalam penetrasi pasar akan memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan bisnis, serta berdampak pada ekonomi di sektor pangan lokal secara keseluruhan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang terlibat dalam produksi dan distribusi produk tersebut.

Mengembangkan produk olahan pangan lokal memang menawarkan berbagai keuntungan, namun juga disertai dengan tantangan yang perlu dihadapi untuk mencapai kesuksesan. Produk olahan pangan lokal memiliki potensi pasar yang luas, baik di dalam negeri maupun di pasar internasional, karena mampu memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk bahan mentah. Pengembangan produk olahan ini juga dapat memanfaatkan potensi bahan pangan yang sering kali kurang dioptimalkan, sehingga memungkinkan industri produk olahan pangan lokal untuk meningkatkan daya saingnya di pasar global. Melalui inovasi dalam pengolahan dan pemasaran, pelaku usaha dapat memperluas pangsa pasar dan memperkenalkan produk mereka ke khalayak yang lebih luas.

Namun, ada beberapa tantangan signifikan yang harus diatasi. Salah satunya adalah kurangnya akses terhadap teknologi pengolahan modern, yang bisa membatasi kemampuan pelaku usaha untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas internasional. Regulasi yang kompleks dan persaingan dengan produk impor juga merupakan hambatan besar, yang dapat menyulitkan pelaku usaha dalam mengembangkan dan memasarkan produk mereka. Persaingan dengan produk olahan lainnya di pasar juga menjadi tantangan tersendiri. Produk olahan pangan lokal harus mampu bersaing dalam hal kualitas, harga, dan daya tarik untuk menarik minat konsumen. Oleh karena itu, proses pengolahan dan pengemasan yang tepat sangat krusial untuk mempertahankan kualitas produk dan menjadikannya lebih menarik di mata konsumen. Selain itu, edukasi konsumen mengenai manfaat dan cara pengolahan produk olahan pangan lokal juga perlu ditingkatkan. Dengan meningkatkan kesadaran dan pemahaman konsumen, minat terhadap produk-produk ini dapat ditingkatkan.

Jika tantangan-tantangan ini dapat diatasi, produk olahan pangan lokal memiliki potensi besar untuk sukses di pasar global. Keberhasilan ini tidak hanya akan memberikan nilai ekonomis tambahan yang signifikan bagi pelaku usaha dan perekonomian lokal, tetapi juga dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya alam yang ada. Dengan demikian, pengembangan produk ini bisa menjadi salah satu cara untuk mengurangi pemborosan sumber daya alam yang berharga, sambil membawa manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat.



Gambar 1 Ilustrasi pelatihan olahan pangan di lamongan

KESIMPULAN

Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal merupakan strategi yang sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang semakin kompetitif. Di Lamongan, beberapa produk pangan lokal yang khas seperti olahan bandeng (bandeng presto, otak-otak bandeng), wingko babat, nasi jagung, pecel lele dengan sambal lalapan, dan nasi boranan memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Melalui pendekatan pelatihan ini, pengusaha lokal di Lamongan dapat meningkatkan mutu produk mereka, mengadopsi teknologi terkini, dan mengembangkan inovasi yang sesuai dengan permintaan pasar.

Pelatihan ini tidak hanya menekankan pada teknis pengolahan dan pemasaran produk, tetapi juga pada manajemen bisnis secara menyeluruh. Misalnya, dalam pelatihan pengolahan bandeng presto dan otak-otak bandeng, peserta diajarkan bagaimana menggunakan teknologi modern untuk memastikan produk tetap segar dan tahan lama, tanpa mengorbankan cita rasa asli yang khas. Wingko babat, yang merupakan salah satu oleh-oleh khas Lamongan, juga mendapatkan perhatian khusus dalam hal pengemasan dan branding agar lebih menarik bagi pasar yang lebih luas. Selain itu, pelatihan juga memberikan penekanan pada inovasi produk, seperti mengembangkan variasi nasi jagung dan nasi boranan yang sesuai dengan preferensi konsumen yang terus berubah. Informasi gizi yang lengkap juga disusun untuk memberikan kejelasan kepada konsumen, yang saat ini semakin sadar akan pentingnya konsumsi pangan sehat.

Dari hasil pelatihan tersebut, terlihat peningkatan yang signifikan dalam mutu produk lokal Lamongan, termasuk penggunaan teknologi modern dalam proses produksi dan pengemasan. Inovasi produk menjadi fokus utama untuk menyesuaikan dengan preferensi konsumen yang terus berubah, sementara informasi gizi yang lengkap disusun untuk memberikan kejelasan kepada konsumen. Pembahasan menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan daya saing pengusaha lokal di pasar domestik dan global, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal.

Dengan meningkatnya produksi dan penjualan produk olahan pangan lokal seperti pecel lele dengan sambal lalapan yang terkenal, tercipta lapangan kerja baru dan pendapatan masyarakat setempat meningkat. Pemanfaatan strategi pemasaran digital menjadi kunci dalam memperluas jangkauan produk Lamongan ke pasar yang lebih luas, baik dalam negeri maupun internasional. Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial para pengusaha lokal Lamongan, tetapi juga mengoptimalkan pemanfaatan potensi sumber daya alam yang ada. Dengan demikian, pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal di Lamongan, yang melibatkan produk-produk khas seperti olahan bandeng, wingko babat, nasi jagung, pecel lele, dan nasi boranan, merupakan langkah strategis yang berpotensi besar untuk memajukan ekonomi lokal sambil memperkuat daya saing produk Indonesia di pasar global.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Uchyani, R., & Widiyanti, E. (2020). Peningkatan daya saing keripik melalui perajang slice kentang dan desain kemasan di Sumberejo, Ngablak, Magelang. *PRIMA: Journal Of Community Empowering And Services*, 4(1), 22-29.
- Asri, M., & Zein, M. R. (2024). Pengembangan Produk Olahan Dari Jantung Pisang. *Prosiding Patriot Mengabdi*, 3(01), 628-637.
- Farida, L. (2018). *Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kecamatan Bandar Sribawono Kabupaten Lampung Timur)*. (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- George, M. J. (2016). The Status of food Industry and Associated Socio-Economic Implications in Lesotho: Challenges and Opportunities. *Journal of Science Policy and Governance*, September 2014, 1–11.
- Indartuti, E., & Maduwinarti, A. (2021). PKM Pemanfaatan Limbah Kurma Dan Buahnya Menjadi Minuman Kopi, Susu Kurma Pada UMK OEMAH KURMA „NAF“ Di Kelurahan MedokanAyu, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1).
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 2655, 6277.
- Magdalena, I., Annisa, M. N., Ragin, G., & Ishaq, A. R. (2021). Analisis Penggunaan Teknik Pre-Test dan Post-Test pada Mata Pelajaran Matematika dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran di SDN Bojong 04. *NUSANTARA*, 3(2), 150-165.
- Murhadi, M., Suharyono, A. S., & Rizal, S. (2022). Pelatihan memilih produk pangan sehat, aman dan halal di SMP Kecamatan Trimurjo-Lampung Tengah. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 222-238.
- Pamikatsih, M. (2022). Analisis Kesehatan Keuangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Batik Seloka Adipala Kecamatan Adipala Kabupaten Cilacap. *Inumiyu: Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 73-82.
- Pangestika, L. M. W., Swasti, Y. R., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. E. (2021). Edukasi Diversifikasi Pangan Skala Rumah Tangga pada Masa Pandemi Bagi Masyarakat Di Lingkungan Kevikepan Daerah Istimewa Yogyakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 10(2), 147-155.
- Parasan, P. M., Kindangen, P., & Kawung, G. M. (2021). Analisis Pengaruh Industri Kecil Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Sulawesi Utara. *Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah*, 19(4), 45-62.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Taib, G., & Roswita, R. (2018). Analisis prospek dan kendala pengembangan produk industri pangan lokal di Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 96-101.
- Tertiaavini, T., Hertati, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2024). Pelatihan Digital Marketing Dan Inovasi Produk Guna Meningkatkan Daya Saing Umkm Ikan Pedo Serbuk. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 2405-2416.
- Tsalshabila, B. B., Jr, D. S., Ramadhana, D. W., & Puspitaningtyas, A. (2023). Desa Bejijong To the Next Level Bersama Pojok Literasi Bahasa Inggris Bem Fisip Untag Surabaya. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 03(01), 59–68.
- Wijaya, I. M. W., Saraswati, P. S., Wiswasta, I. G. N. A., Widnyana, I. K., Ariati, P. E. P., Wiratama, I. G. N. M., & Budiasa, I. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Telur Asin Bebek untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Ternak Satwa Sari di Kabupaten Jembrana. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), 412-422.
- Yulistiani, R., Winarti, S., Ramadhany, A., & Pramudita, M. R. (2021). Pemberdayaan Komunitas Pengembang Pangan Lokal Kabupaten Nganjuk Melalui Pengembangan Produk Pie Susu Herbal. *JABN*, 2(2), 25-34.