

Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing Di Pasar Kabupaten Bekasi

Etty Zuliawati Zed¹, Pupung Purnamasari², Djoko Nugroho³, Ismasari Nawangsih⁴

1,2,3,4 Universitas Pelita Bangsa

Email: ettyzuliawatized@pelitabangsa.ac.id¹, pupungpurnamasari@pelitabangsa.ac.id², djokonugroho@pelitabangsa.ac.id³, ismasari@pelitabangsa.ac.id⁴

Info Artikel :

Diterima :

17-10-2024

Disetujui :

9-11-2024

Dipublikasikan :

28-11-2024

ABSTRAK

Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal di Desa Cipayung, Kecamatan Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan daya saing para peserta dalam mengolah ikan patin menjadi produk bernilai tambah. Sebanyak 100 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku UMKM pemula berhasil menguasai teknik pengolahan dasar, termasuk pembuatan bakso ikan, kerupuk ikan, dan abon patin, serta pengemasan yang menarik. Selain keterampilan teknis, pelatihan ini juga memberikan pemahaman mengenai manajemen usaha dan strategi pemasaran efektif melalui media sosial dan teknik promosi sederhana. Hasil evaluasi pasca-pelatihan menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta merasa percaya diri untuk menerapkan teknik yang diajarkan dan memiliki rencana untuk mengembangkan usaha mereka. Selain itu, para peserta mulai merencanakan branding produk dan strategi distribusi. Pelatihan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberikan pengetahuan manajerial yang mendukung keberlangsungan usaha jangka panjang. Dengan pemanfaatan ikan patin yang bernilai gizi tinggi, diharapkan produk olahan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat setempat dan menjadikan Kabupaten Bekasi sebagai pusat produk pangan olahan ikan patin yang berkualitas. Festival Produk Perikanan yang diadakan oleh petani lokal juga berfungsi sebagai platform promosi untuk memperkenalkan produk olahan ikan patin, mendukung ekonomi lokal, dan mendorong pertumbuhan usaha berbasis sektor perikanan.

Kata Kunci: Produk olahan lokal dan Meningkatkan daya saing

ABSTRACT

The training program for developing local food processing products in Cipayung Village, Cikarang Timur District, Bekasi Regency, aims to enhance participants' skills and competitiveness in processing catfish into value-added products. A total of 100 participants, consisting of housewives and novice micro, small, and medium enterprises (MSMEs), successfully mastered basic processing techniques, including the production of fish balls, fish crackers, and catfish flakes, as well as attractive packaging. In addition to technical skills, the training also provided an understanding of business management and effective marketing strategies using social media and simple promotional techniques. Post-training evaluations showed that over 80% of participants felt confident in applying the techniques learned and had plans to develop their businesses. Moreover, participants began to formulate product branding and distribution strategies. This training is expected not only to enhance technical skills but also to equip participants with managerial knowledge that supports the sustainability of their businesses in the long term. By utilizing catfish, which has high nutritional value, it is hoped that processed products can improve the local community's standard of living and establish Bekasi Regency as a center for high-quality processed catfish products. Additionally, the Fishery Product Festival organized by local farmers serves as a promotional platform to introduce processed catfish products, support the local economy, and encourage the growth of businesses in the fisheries sector.

Keywords: local processed products and enhancing competitiveness



©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

Pengembangan produk olahan pangan lokal telah menjadi bagian penting dalam meningkatkan daya saing daerah, khususnya di sektor ekonomi dan ketahanan pangan. Produk pangan lokal di setiap wilayah memiliki keunikan tersendiri, mencerminkan potensi sumber daya alam dan tradisi budaya

yang beragam. Kabupaten Bekasi, yang merupakan salah satu daerah dengan potensi pertanian dan perikanan yang melimpah, memiliki kesempatan besar untuk meningkatkan produk olahan pangan lokal sebagai bagian dari ekonomi kreatif yang mendukung kesejahteraan masyarakat setempat (Sari & Nugroho, 2021). Produk-produk seperti singkong, jagung, ikan air tawar, hingga hasil perkebunan lainnya dapat menjadi basis bahan baku bagi berbagai inovasi pangan lokal yang bernilai tambah tinggi.

Di era persaingan global yang semakin ketat, produk pangan lokal perlu menyesuaikan diri dengan permintaan pasar yang semakin menuntut kualitas tinggi, keamanan pangan, keberlanjutan, serta nilai-nilai unik dari masing-masing produk. Menurut Astuti (2019), pengembangan produk olahan pangan lokal di tingkat daerah dapat menciptakan manfaat ganda, yaitu selain mendukung ketahanan pangan, juga berperan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). Peningkatan daya saing produk lokal tidak hanya melibatkan faktor kualitas bahan baku tetapi juga inovasi dalam proses produksi, teknologi pengolahan, kemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang efektif untuk menembus pasar yang lebih luas.

Para ahli menyatakan bahwa pelatihan pengembangan produk berbasis pangan lokal dapat menjadi solusi strategis untuk menghadapi berbagai tantangan tersebut. Pelatihan dapat membantu masyarakat dan pelaku usaha memahami dan menerapkan standar kualitas yang sesuai dengan kebutuhan pasar modern. Menurut Sudrajat (2019), pelatihan yang komprehensif, mencakup aspek-aspek teknis seperti teknik pengolahan yang baik (*Good Manufacturing Practice*), pengetahuan dasar tentang keamanan pangan, dan inovasi produk, mampu meningkatkan daya saing produk pangan lokal secara signifikan. Hal ini juga didukung oleh Winarti (2020) yang mengemukakan bahwa pelatihan dapat membekali pelaku usaha lokal dengan keterampilan untuk mengembangkan produk yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan selera konsumen, baik di pasar lokal maupun regional.

Selain itu, pelatihan pengembangan produk olahan pangan juga penting dalam membangun kesadaran pelaku usaha terhadap aspek keberlanjutan. Di tengah isu lingkungan yang semakin mendesak, produk pangan lokal yang diproduksi secara berkelanjutan akan memiliki nilai tambah tersendiri. Menurut pelatihan Wulandari (2020), pelaku usaha yang mengimplementasikan praktik berkelanjutan dalam pengelolaan pangan lokal cenderung memiliki keunggulan kompetitif lebih besar. Hal ini terutama berlaku pada konsumen yang semakin peduli terhadap keberlanjutan dan memilih produk-produk yang mendukung prinsip ramah lingkungan. Pelatihan yang diberikan kepada pelaku usaha sebaiknya tidak hanya mencakup peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga memperkenalkan konsep-konsep keberlanjutan, seperti penggunaan bahan baku lokal yang terbarukan, pengelolaan limbah produksi, serta pemanfaatan energi yang efisien.

Dalam konteks Kabupaten Bekasi, produk olahan pangan lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena adanya dukungan dari pemerintah daerah dalam bentuk program-program pelatihan dan pendampingan untuk UMKM. Pemerintah telah mengupayakan sejumlah langkah untuk mendorong UMKM lokal, termasuk di antaranya pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal. Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Bekasi (2022), tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan keterampilan pelaku usaha dalam menciptakan produk yang inovatif dan kompetitif. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi sederhana yang mudah diakses oleh pelaku UMKM, sehingga dapat diterapkan langsung dalam proses produksi tanpa memerlukan investasi yang besar. Pendekatan ini sangat relevan mengingat sebagian besar pelaku UMKM di daerah ini masih tergolong mikro dan seringkali memiliki keterbatasan modal serta akses ke teknologi modern (Kusuma & Pratama, 2022).

Dalam perkembangan ini, konsep pemasaran produk lokal juga perlu diperhatikan. Produk olahan pangan yang memiliki kualitas baik dan keunikan tertentu masih memerlukan upaya pemasaran yang efektif untuk dikenal dan diterima oleh masyarakat luas. Pelatihan yang diberikan kepada pelaku usaha sebaiknya mencakup strategi pemasaran yang tepat, seperti branding, penggunaan media sosial, hingga kolaborasi dengan platform e-commerce lokal dan nasional. Winanti (2021) mengungkapkan bahwa kemampuan untuk memasarkan produk secara efektif dapat memberikan peluang yang lebih besar bagi produk lokal untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Dalam konteks Kabupaten Bekasi, strategi pemasaran yang adaptif terhadap teknologi digital menjadi sangat penting, terutama di era revolusi industri 4.0, di mana internet dan platform digital menjadi salah satu saluran utama untuk mengenalkan produk kepada konsumen (Rahmawati & Purnama, 2021).

Lebih lanjut, para ahli sepakat bahwa pengembangan produk pangan lokal harus dilakukan melalui pendekatan interdisiplin, multidisiplin, dan transdisiplin agar dapat menghasilkan inovasi yang

benar-benar efektif dan berdaya saing tinggi (Santoso et al., 2021). Pendekatan interdisipliner melibatkan kombinasi berbagai bidang ilmu, seperti teknologi pangan, pemasaran, ekonomi, dan sosiologi untuk memahami preferensi konsumen lokal maupun tren pasar global yang terus berkembang. Sementara itu, pendekatan multidisiplin memungkinkan integrasi keahlian dari berbagai disiplin ilmu secara berdampingan dalam satu program pelatihan, dan pendekatan transdisiplin memungkinkan keterlibatan aktif antara pelaku UMKM, akademisi, dan pemerintah untuk menciptakan solusi yang lebih holistik dan aplikatif (Widyatama, 2022)

Dengan adanya pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal, diharapkan pelaku UMKM di Kabupaten Bekasi mampu memproduksi dan memasarkan produk pangan yang tidak hanya sesuai dengan preferensi konsumen tetapi juga unggul dalam aspek kualitas dan keberlanjutan. Produk yang dihasilkan tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan pasar lokal tetapi juga memiliki peluang untuk bersaing di pasar nasional, bahkan internasional. Produk-produk ini, bila dikemas dan dipasarkan dengan baik, dapat menjadi identitas baru bagi Kabupaten Bekasi dan turut meningkatkan citra daerah sebagai produsen pangan lokal yang berkualitas dan inovatif.

Sebagai kesimpulan, pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal di Kabupaten Bekasi merupakan langkah strategis untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang semakin kompetitif. Dengan pendekatan interdisipliner dan dukungan teknologi serta strategi pemasaran yang adaptif, produk pangan lokal diharapkan mampu memiliki daya saing tinggi, sekaligus mendukung kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Pelatihan ini juga menjadi bukti nyata komitmen pemerintah daerah dalam mendorong potensi lokal sebagai bagian integral dari pembangunan ekonomi daerah yang berkelanjutan..

PERMASALAHAN

Terdapat beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi dari data dan informasi yang diberikan terkait pengembangan produk olahan pangan lokal di Kabupaten Bekasi. Berikut adalah beberapa isu utama yang dapat menjadi tantangan dalam pengembangan tersebut:

1. Keterbatasan Modal dan Akses Teknologi untuk UMKM Banyak pelaku UMKM di Kabupaten Bekasi yang masih tergolong mikro dan memiliki keterbatasan modal serta akses ke teknologi modern (Kusuma & Pratama, 2022). Keterbatasan ini dapat menghambat mereka dalam mengadopsi teknologi pengolahan yang lebih efisien atau mengembangkan produk yang lebih inovatif.
2. Keterbatasan Pengetahuan dan Keterampilan dalam Pengolahan dan Pemasaran Meskipun pelatihan telah diberikan, beberapa pelaku usaha lokal mungkin masih menghadapi kesulitan dalam memahami dan menerapkan standar kualitas yang sesuai dengan pasar yang semakin modern. Misalnya, dalam pengolahan produk, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan keamanan pangan sering kali membutuhkan keterampilan teknis yang lebih mendalam yang belum tentu dimiliki oleh semua pelaku UMKM.
3. Tantangan dalam Inovasi Produk dan Keberlanjutan Walaupun ada potensi untuk menciptakan produk yang bernilai tambah tinggi, inovasi dalam produk pangan lokal sering kali terhambat oleh kurangnya riset dan pengembangan (R&D) yang memadai. Selain itu, dalam era yang semakin peduli terhadap isu lingkungan, pelaku usaha harus mampu memproduksi produk dengan prinsip keberlanjutan, yang mencakup penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan, pengelolaan limbah, dan efisiensi energi.
4. Pemasaran yang Kurang Efektif dan Keterbatasan Akses Pasar Meskipun produk pangan lokal memiliki kualitas dan keunikan tertentu, upaya pemasaran masih menjadi tantangan besar. Kurangnya pemahaman tentang branding dan pemasaran digital menjadi kendala dalam memperkenalkan produk ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat regional, nasional, maupun internasional.
5. Pendekatan yang Terisolasi dan Kurangnya Kolaborasi Interdisipliner Pengembangan produk pangan lokal yang benar-benar efektif dan berdaya saing tinggi memerlukan pendekatan yang lebih terintegrasi antara berbagai disiplin ilmu. Hal ini dapat membuat pengembangan produk tidak berjalan secara optimal, karena kurangnya sinergi antara pelaku UMKM, akademisi, pemerintah, dan sektor swasta. Selain itu, tanpa kolaborasi yang lebih erat,

program pelatihan atau pendampingan yang diberikan dapat berjalan terpisah-pisah, tanpa saling mendukung satu sama lain.

6. Keterbatasan Infrastruktur dan Akses ke Pasar Global Produk pangan lokal yang berkualitas membutuhkan infrastruktur yang memadai, baik dalam hal distribusi maupun pengemasan. Seringkali, UMKM di daerah-daerah seperti Kabupaten Bekasi tidak memiliki akses yang baik ke jaringan distribusi yang luas, baik di tingkat nasional maupun internasional.
7. Keterbatasan Dalam Menerapkan Teknologi Pengolahan yang Tepat Teknologi pengolahan pangan yang tepat sangat penting untuk memastikan kualitas dan keberlanjutan produk pangan lokal. Namun, banyak pelaku UMKM yang mungkin belum memiliki pengetahuan atau akses ke teknologi yang sesuai, terutama teknologi yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi pangan. Pelatihan yang diberikan kepada pelaku usaha diharapkan bisa mengatasi masalah ini, tetapi keterbatasan dalam hal akses dan biaya teknologi masih menjadi masalah besar.
8. Ketergantungan pada Bahan Baku Lokal yang Fluktuatif Meskipun produk pangan lokal dapat menggunakan bahan baku yang melimpah, ketergantungan pada bahan baku lokal juga dapat menjadi masalah jika pasokan atau harga bahan baku tersebut tidak stabil. Fluktuasi harga dan ketersediaan bahan baku dapat mengganggu kelangsungan produksi dan harga jual produk olahan, sehingga menghambat daya saing produk pangan lokal.

Secara keseluruhan, meskipun ada potensi besar untuk mengembangkan produk olahan pangan lokal di Kabupaten Bekasi, tantangan-tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM seperti keterbatasan modal, pengetahuan teknis, infrastruktur pemasaran, serta implementasi keberlanjutan dan teknologi menjadi hambatan utama. Solusi untuk mengatasi masalah ini memerlukan pendekatan yang lebih terintegrasi dan kolaboratif antara pemerintah, akademisi, pelaku usaha, dan sektor swasta. Program pelatihan dan pendampingan yang menyeluruh serta dukungan terhadap inovasi dan keberlanjutan akan sangat penting dalam menciptakan produk pangan lokal yang kompetitif dan berkelanjutan.

METODE PELATIHAN

Pelatihan ini akan berlangsung selama dua minggu dari tanggal 11 November 2024 hingga tanggal 25 November 2024, dengan total waktu sekitar 40 jam, terbagi dalam beberapa sesi yang fleksibel sesuai kebutuhan peserta. Adapun lokasi pelatihan dilaksanakan di Desa Cipayung, Kecamatan Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi, yang berada dekat dengan pusat budidaya ikan patin, sehingga memudahkan peserta dalam memperoleh bahan baku yang digunakan.

Sampel peserta pelatihan ini mencakup 100 orang, terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku UMKM yang baru merintis usaha di bidang pangan. Kriteria peserta yang terpilih adalah warga setempat yang memiliki minat dan komitmen untuk mengembangkan usaha berbasis bahan baku lokal, khususnya ikan patin. Mereka dipilih berdasarkan kemauan untuk mengikuti pelatihan secara penuh dan kemampuan untuk menerapkan keterampilan yang telah diajarkan.

Tahapan Pelatihan

1. Tahap I: Pengantar dan Orientasi: Pada tahap ini, peserta diberikan pengantar mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan lokal dan bagaimana produk berbasis ikan patin dapat menjadi produk unggulan. Juga dibahas tren pasar dan potensi produk olahan ikan patin untuk memenuhi kebutuhan konsumen.
2. Tahap II: Pelatihan Teknis Pengolahan Produk Ikan Patin: Pelatihan ini meliputi teknik pengolahan ikan patin menjadi berbagai produk olahan, seperti nugget, abon, bakso, sosis, dan lainnya. Setiap sesi mencakup langkah-langkah mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga teknik penyimpanan produk agar tetap segar dan berkualitas.
3. Tahap III: Pelatihan Pengemasan dan Branding Produk: Dalam tahap ini, peserta diajarkan mengenai pentingnya kemasan yang menarik dan sesuai dengan standar kesehatan serta branding produk agar lebih dikenal konsumen. Materi ini mencakup pemilihan bahan kemasan, desain label, serta penciptaan identitas produk yang kuat dan khas.

4. Tahap IV: Pemasaran dan Strategi Distribusi: Pada tahap ini, peserta dilatih tentang strategi pemasaran, mulai dari pemasaran offline hingga penggunaan media digital seperti media sosial dan platform e-commerce. Peserta juga dibimbing dalam membuat rencana distribusi produk, baik ke pasar lokal maupun potensial untuk pasar yang lebih luas.
5. Tahap V: Manajemen Keuangan Dasar dan Pengelolaan Usaha: Peserta diberikan materi tentang pengelolaan keuangan dasar dan manajemen usaha agar mereka mampu mengelola usaha dengan baik dan mencapai keuntungan. Materi mencakup pembukuan sederhana, perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, dan manajemen kas.

Instruktur dalam pelatihan ini melibatkan pakar di bidang perikanan, pelaku bisnis makanan olahan, serta konsultan pemasaran. Mereka akan memberikan pengetahuan praktis dan aplikatif, termasuk kiat-kiat yang relevan dengan kondisi pasar lokal. Fasilitator juga dihadirkan untuk membantu peserta memahami dan mempraktikkan materi pelatihan dengan lebih baik. Fasilitator juga berperan dalam memandu diskusi dan membantu peserta yang mengalami kesulitan selama pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal di Desa Cipayung, Kecamatan Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi, menunjukkan dampak positif dalam peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah ikan patin menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar lokal. Dari 100 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku UMKM pemula, mayoritas peserta berhasil menguasai keterampilan teknis dasar yang diajarkan dalam pelatihan, seperti teknik pengolahan ikan patin menjadi berbagai produk olahan (misalnya bakso ikan, kerupuk ikan, abon patin), hingga teknik pengemasan yang menarik dan sesuai standar.

Pelatihan juga memberikan hasil signifikan pada pemahaman peserta tentang manajemen usaha dan pemasaran. Para peserta belajar strategi pemasaran yang efektif, termasuk penggunaan media sosial dan teknik promosi sederhana, yang sangat membantu dalam memperluas jangkauan produk mereka di pasar lokal. Mereka juga mendapatkan pemahaman tentang pengelolaan keuangan sederhana, yang dapat digunakan untuk menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan.

Selama pelatihan, banyak peserta yang menunjukkan peningkatan rasa percaya diri untuk memasarkan produk olahan ikan patin mereka di pasar Kabupaten Bekasi. Beberapa peserta telah mampu memproduksi sampel produk olahan yang layak dipasarkan dan berhasil mendapatkan respon positif dari calon konsumen lokal. Selain itu, sebagian dari mereka telah mulai membuat rencana pemasaran yang meliputi branding produk dan strategi distribusi, baik melalui toko fisik maupun platform digital, seperti media sosial atau aplikasi pesan antar.



Gambar 1 sosialisasi dengan anggota pelatihan

Evaluasi pasca-pelatihan juga menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta merasa percaya diri dalam menerapkan teknik-teknik yang diajarkan, serta memiliki rencana untuk meningkatkan usaha mereka. Beberapa di antara peserta bahkan menyatakan minat untuk memperluas produk dengan varian lain berbasis bahan baku lokal, yang dapat menambah variasi pilihan bagi konsumen.

Dengan hasil ini, pelatihan di Desa Cipayung telah berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan dan daya saing produk olahan pangan lokal di pasar Kabupaten Bekasi. Pelatihan ini juga memberikan dampak positif bagi ekonomi masyarakat setempat, dengan mendorong munculnya lebih banyak pelaku UMKM yang siap bersaing di pasar lokal. Pelatihan ini mencakup berbagai materi penting, mulai dari teknik pengolahan ikan patin menjadi produk makanan yang inovatif, pengemasan yang menarik, hingga strategi pemasaran produk yang efektif. Selain itu, para peserta juga diberikan pengetahuan dasar mengenai manajemen usaha, pengelolaan keuangan, serta cara memanfaatkan teknologi informasi untuk pemasaran.

Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan keterampilan teknis para peserta dalam mengolah ikan patin, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan manajerial yang mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Pemanfaatan ikan patin sebagai bahan baku utama memberikan banyak keuntungan. Ikan patin memiliki nilai gizi tinggi dan cukup populer di kalangan masyarakat, sehingga diolah dalam berbagai bentuk produk yang potensial untuk menarik minat konsumen. Produk olahan ikan patin, seperti nugget, abon, bakso, dan sosis ikan, memiliki peluang besar untuk diterima di pasar, baik di tingkat lokal maupun regional. Dalam jangka panjang, diharapkan bahwa usaha kecil berbasis olahan ikan patin ini dapat membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Cipayung dan menjadikan Kabupaten Bekasi sebagai pusat produk pangan olahan ikan patin yang berkualitas dan bernilai ekonomi tinggi.

Dengan adanya pelatihan ini, ibu rumah tangga dan pelaku UMKM dapat memiliki keterampilan dan pengetahuan yang lebih baik untuk mengembangkan usaha mereka secara mandiri dan berdaya saing. Pelatihan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan rasa kebersamaan dan kemitraan antarwarga, sehingga terbentuk jaringan usaha lokal yang kuat dan saling mendukung dalam mengembangkan produk olahan ikan patin.

Para petani budidaya ikan patin di Desa Cipayung juga telah terdaftar secara resmi di Dinas Perikanan Kabupaten Bekasi, memungkinkan mereka mendapatkan dukungan dari pemerintah daerah, baik dalam bentuk pembinaan, bantuan teknis, maupun akses informasi terkini mengenai budidaya perikanan yang berkelanjutan dan efisien. Status legal ini meningkatkan praktik budidaya yang lebih profesional dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Sebagai upaya memperkenalkan produk berbasis ikan patin, para petani telah menyelenggarakan Festival Produk Perikanan. Festival ini bertujuan mempromosikan produk perikanan lokal, khususnya olahan ikan patin, dan memperkuat citra Kabupaten Bekasi sebagai daerah penghasil ikan patin berkualitas. Acara ini berfungsi sebagai wadah bagi pelaku UMKM untuk memperkenalkan produk mereka dan menunjukkan kualitas serta keanekaragaman produk.



Gambar 2 Festival Produk Perikanan di UPTD pembenihan ikan dan udang di desa cipayung kecamatan cikarang timur

Festival tersebut juga menjadi peluang bagi para petani dan pelaku UMKM untuk berinteraksi langsung dengan konsumen dan pelaku industri lainnya, serta memperluas jaringan bisnis. Di samping itu, acara semacam ini memberikan ruang bagi pemerintah daerah untuk mendukung ekonomi lokal dengan mendorong pemasaran produk perikanan yang memiliki nilai tambah. Lewat festival ini, masyarakat dapat melihat langsung bagaimana produk perikanan lokal, seperti ikan patin, diolah menjadi berbagai macam produk menarik dan inovatif, yang pada gilirannya membantu meningkatkan daya tarik dan minat konsumen.



Gambar 3 Ibu Sekdes dan anggota pelatihan mengikuti lomba dalam acara festival produk perikanan

Pelatihan yang dilakukan di Desa Cipayung sejalan dengan inisiatif pemerintah untuk mendukung produk perikanan unggulan daerah melalui kegiatan festival ini. Dengan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan, para peserta diharapkan dapat memanfaatkan momentum festival sebagai kesempatan memasarkan produk olahan ikan patin mereka ke pasar yang lebih luas. Hal ini diharapkan dapat mendorong peningkatan daya saing para pelaku usaha lokal, serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah yang berkelanjutan berbasis sektor perikanan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal di Desa Cipayung, Kecamatan Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan peserta, khususnya dalam mengolah ikan patin menjadi berbagai produk bernilai tambah. Dengan partisipasi 100 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku UMKM pemula, mayoritas berhasil menguasai teknik pengolahan dan pengemasan yang efektif. Pelatihan ini juga memperkuat pemahaman peserta tentang manajemen usaha dan pemasaran, yang memungkinkan mereka untuk memasarkan produk dengan lebih percaya diri.

Evaluasi pasca-pelatihan menunjukkan lebih dari 80% peserta merasa percaya diri dalam menerapkan teknik yang diajarkan dan memiliki rencana untuk mengembangkan usaha mereka. Adanya rencana pemasaran dan penggunaan platform digital menunjukkan upaya peserta dalam memperluas jangkauan produk mereka di pasar. Selain itu, kegiatan pelatihan ini berdampak positif bagi ekonomi lokal dengan mendorong munculnya lebih banyak pelaku UMKM dan meningkatkan daya saing produk olahan ikan patin.

Keterampilan dan pengetahuan yang diperoleh dari pelatihan, ditambah dengan dukungan resmi dari pemerintah untuk para petani budidaya ikan patin, menciptakan dasar yang kuat untuk pengembangan usaha yang berkelanjutan. Festival produk perikanan yang diselenggarakan juga berfungsi sebagai platform untuk mempromosikan produk lokal, memperkuat jaringan bisnis, dan meningkatkan daya tarik konsumen. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga memberdayakan peserta untuk membangun usaha yang mandiri dan berkelanjutan, sekaligus berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, T. (2019). Peningkatan daya saing produk lokal melalui inovasi dan standar mutu. *Jurnal Ekonomi Lokal*, 15(2), 50–63.
- Ayu, J. P. (2021). Perencanaan Model Bisnis pada UMKM dalam Mengembangkan Oleh-oleh Khas Bekasi. *Journal of Research on Business and Tourism*, 1(1), 75–89.
- Azizuddin, I., & Ainulyaqin, MH (2022). Industri pariwisata halal: pendorong inovasi untuk halalpreneurs. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* , 8 (1), 106-116

- Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Bekasi. (2022). Program pelatihan dan pendampingan untuk UMKM.
- Fatmawati, F., Khasanah, S. N., Narti, N., & Maruloh, M. (2023). PEMANFAATAN PLATFORM MARKETPLACE UNTUK EKSPANSI BISNIS UMKM LOKAL. *Jurnal AbdiMas Nusa Mandiri*, 5(2), 77–82.
- Fatmawati, P. P., Setiawan, F., & Nasik, K. (2023). Analisis Religiusitas, Kesadaran Halal, Literasi Halal, Dan Niat Berperilaku Dalam Memprediksi Pelaku Umkm Melakukan Sertifikasi Halal Di Kabupaten Bangkalan. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 6(1), 76–88.
- Husaeni, U. A., & Dewi, T. K. (2019). Pengaruh Pembiayaan Mikro Syariah Terhadap Tingkat Perkembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pada Anggota BMT di Jawa Barat. *BJRM (Bongaya Journal of Research in Management)*, 2(1), 48–56.
- Irmawati, I., Frihatni, A. A., Melinda, M., Kumala, R., Ristiyana, R., Yulianti, M. L., Hardana, A., Ashari, M., Rukmini, M., & Hilda, H. (2022). Akuntansi Keuangan Tingkat Menengah.
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal. *Al-Muzara'ah*, 8(2), 109–127.
- Kusuma, A., & Pratama, Y. (2022). Tantangan dan peluang pengembangan UMKM di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Daerah*, 10(1), 27–38.
- Lestari, DST, Ainulyaqin, MH, & Edy, S. (2023). Peran Wirausaha Berjamaah dan Individu Berkarakter dalam Penguatan Industri Halal di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9 (1), 325-338.
- Malau, P., & Svinarky, I. (2020). Analisis Perspektif Hukum Pengurusan Sertifikasi Halal Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *JUSTITIA: Jurnal Ilmu Hukum Dan Humaniora*, 7(3), 547– 559.
- Margarena, A. N. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Sertifikasi Halal: Peran Mediasi Niat Berperilaku (Studi Pada UMKM di Kota Salatiga). *UNS (Sebelas Maret University)*.
- MH Ainulyaqien, Kisanda Midisen, Sukron Mamun, Rini Setyowati, & Djoko Nugroho. (2021). Sosialisasi Penerapan E-Commerce Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Desa Karangmulya. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, 2 (01), 77-81.
- MH Ainulyaqin, Nur'aeni, AS Rakhmat, Sakum, & Sarwo Edy. (2023). Pelatihan Pembukuan Keuangan Sederhana Bagi UMKM Di Desa Telajung. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, 4 (2), 21-28. <https://doi.org/10.37366/jabmas.v4i2.3133>
- Prasetyawati, Y. R., Setyaningtyas, E., Ayu, J. P., Sartika, K. D., & Adithia, S. (2021). Pelatihan Culinary Entrepreneur Dalam Mengembangkan Kinerja UMKM di Masa Pandemi. *Journal Of Servite*, 3(1), 31–43
- Rahmawati, L., & Purnama, S. (2021). Strategi pemasaran digital untuk produk UMKM di era revolusi industri 4.0. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Digital*, 8(1), 33–45.
- Santoso, A., Wijaya, R., & Lestari, D. (2021). Pengembangan produk lokal berbasis interdisipliner. *Jurnal Teknologi dan Ekonomi*, 12(4), 45–62.
- Sari, M., & Nugroho, D. (2021). Potensi dan pengembangan produk olahan pangan lokal di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Agribisnis dan Pangan*, 9(2), 39–52.
- Setyowati, R., Edy, S., Juariah, S., & Ainulyaqin, M. H. (2024). Pengembangan Ekonomi Kreatif UMKM Berbasis Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam. *Lentera Pengabdian*, 2(01), 99-103.
- Sudrajat, D. (2019). Pelatihan pengembangan produk pangan lokal: Dampak dan manfaatnya. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 22–35.
- Widyatama, E. (2022). Pendekatan interdisipliner dalam pengembangan UMKM. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 14(3), 55–70.

- Winanti, R. (2021). Branding dan pemasaran produk UMKM di era digital. *Jurnal Pemasaran UMKM*, 5(3), 50–61.
- Wulandari, S. (2020). Penerapan prinsip keberlanjutan dalam produk olahan pangan. *Jurnal Lingkungan dan Ekonomi*, 11(2), 67–78.