



# Pelatihan Pengolahan Data, Peningkatan *Supply Response*, dan Pelatihan Diversifikasi Produk pada KUB Yasinta Desa Sokawera Kecamatan Cilongok

Istiqomah<sup>1</sup>, Arif Andri Wibowo<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia

## ABSTRACT

DATA PROCESSING TRAINING, INCREASING SUPPLY RESPONSE, AND PRODUCT DIVERSIFICATION TRAINING AT KUB YASINTA, SOKAWERA VILLAGE, CILONGOK DISTRICT. KUB Yasinta was established in 2020 in response to the pandemic, which led to the cessation of entertainment activities such as party equipment rental, sound systems, music studio operations, and school music training programs. These circumstances promote the formation of a collaborative business group by bringing together ex-musicians and local residents to manufacture organic fertilizer. Currently, the business is diversifying its product range to twelve products, which are promoted to schools and distributed on consignment to retail stores. The first issue is that KUB Yasinta has been maintaining manual bookkeeping records; however, the data has not undergone any processing. Data processing is essential for enhancing performance as it allows to analyze the seasonality of sales, determine the best-selling products, and identify the outlets with the highest sales volume. Hence, the team arranged training sessions for data processing. The second issue arises from a deficient supply response due to the scarcity of production kitchen and equipment, for which, the team offered support to improve them. The third issue is to address the untapped local potential. The chairperson affirmed that marketing has not been a problem. However, the members' skills are confined to producing typical traditional products. In fact, there is local potentials such as fish and cow's milk. Therefore, the team arranged training sessions to produce shredded fish, fish crackers, and yogurt as innovative product alternatives. This project promotes knowledge and skills, increases product diversity, and increases KUB Yasinta's turnover.

**Keywords:** Pelatihan Diversifikasi Produk, Pengolahan Data

## ABSTRAK

KUB Yasinta didirikan pada tahun 2020 sebagai respon terhadap pandemi yang menyebabkan terhentinya kegiatan hiburan seperti penyewaan peralatan pesta, *sound system*, operasional studio musik, dan program pelatihan musik sekolah. Keadaan tersebut mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama yang beranggotakan mantan musisi dan warga sekitar untuk memproduksi pupuk organik. Saat ini, KUB tersebut mendiversifikasi produknya menjadi dua belas produk, yang dipromosikan ke sekolah-sekolah dan didistribusikan secara konsinyasi ke toko ritel. Permasalahan yang pertama adalah KUB Yasinta selama ini menyelenggarakan pembukuan manual; namun, data tersebut belum mengalami pemrosesan apa pun. Pemrosesan data sangat penting untuk meningkatkan kinerja karena memungkinkan analisis penjualan musiman, menentukan produk terlaris, dan mengidentifikasi gerai dengan volume penjualan tertinggi. Oleh karena itu, tim mengadakan sesi pelatihan untuk pengolahan data. Permasalahan kedua muncul dari kurangnya respon pasokan karena keterbatasan dapur dan peralatan produksi, sehingga tim menawarkan bantuan untuk memperbaikinya. Isu ketiga adalah mengatasi potensi lokal yang belum dimanfaatkan. Ketua KUB menegaskan bahwa pemasaran tidak menjadi masalah. Namun keterampilan anggotanya hanya sebatas menghasilkan produk tradisional. Padahal terdapat potensi lokal seperti ikan dan susu sapi. Oleh karena itu, tim mengadakan pelatihan pembuatan abon ikan, kerupuk ikan, dan yoghurt sebagai alternatif produk inovatif. Proyek ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, keragaman produk, dan omset KUB Yasinta.

**Keywords:** Pelatihan Diversifikasi Produk, Pengolahan Data

Received: 18.01.2024	Revised: 04.03.2024	Accepted: 04.04.2024	Available online: 28.06.2024
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

### Suggested citation:

Istiqomah, & Wibowo, A. A. (2024). Pelatihan Pengolahan Data, Peningkatan Supply Response, dan Pelatihan Diversifikasi Produk pada KUB Yasinta Desa Sokawera Kecamatan Cilongok. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 30-. DOI: 10.24235/dimasejati.51.000

Open Access | URL: <https://syekhnrjati.ac.id/jurnal/index.php/dimasejati/article/view/000>

<sup>1</sup> Corresponding Author: Jurusan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jenderal Soedirman; Jl. HR. Boenyamin 708 Purwokerto, Jawa Tengah, Indonesia 53122; Email: [istiqomah@unsoed.ac.id](mailto:istiqomah@unsoed.ac.id)

## PENDAHULUAN

UMKM memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia dengan kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja sebesar 96,92 persen dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 60,51 persen pada tahun 2019 (Kemenkop UKM, 2019). Ketangguhan UMKM untuk bertahan dari badai krisis dibuktikan pada tahun 1998 dan 2012; pada saat sektor lain mengalami pertumbuhan negatif, UMKM tumbuh positif (Pakpahan, 2020).

Pembentukan UMKM semakin mengemuka sebagai strategi pembangunan daerah karena biayanya yang rendah dan potensinya yang tinggi dalam menciptakan lapangan kerja. Terdapat banyak literatur yang mendukung gagasan bahwa kewirausahaan di pedesaan secara material berbeda dari pandangan ekonomi mikro tradisional tentang wirausahawan sebagai pencipta lapangan kerja dan inovator yang termotivasi oleh keuntungan (Fortunato, 2014). Para ahli menunjukkan fakta bahwa di daerah pedesaan terdapat hubungan yang jauh lebih kuat antara tujuan ekonomi para wirausahawan dengan tujuan pembangunan ekonomi wilayah tersebut dibandingkan dengan daerah perkotaan (Harpa, 2017).

Dasar dari kewirausahaan pedesaan adalah kemampuan untuk menggabungkan secara memadai dalam jangka panjang dan menggunakan sumber daya spesifik dari wilayah pedesaan tertentu secara lebih efisien (Korsgaard et al., 2015). Daerah pedesaan, terutama yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, memiliki banyak keuntungan untuk pengembangan kewirausahaan pedesaan, dibandingkan dengan daerah yang memiliki sumber daya alam terbatas. Keuntungan tersebut terutama terkait dengan: sumber daya alam, kemudahan untuk pengembangan kegiatan rekreasi, harga tanah, tenaga kerja, dan sumber daya lain yang lebih rendah (Radosavljević et al., 2022)

Kelompok Usaha Bersama (KUB) Yasinta beralamat di Jl. Wijayakusuma selatan lapangan mini Menceg Desa Sokawera RT 06 RW 08 Kecamatan Cilongok, yang berjarak 15 km dari kampus Universitas Jenderal Soedirman dan dapat ditempuh dalam waktu 32 menit. Usaha yang didirikan pada bulan April 2020 ini terdiri dari 23 anggota (9 laki-laki dan 14 perempuan) yang merupakan musisi dan tetangga sekitar. Usaha ini dimulai karena adanya pandemi dan penerapan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) yang berdampak negatif terhadap usaha *entertainment* sehingga penyewaan tenda, *sound system*, studio musik, pelatihan untuk sekolah dan individu harus terhenti. Kondisi tersebut mendorong inisiasi usaha baru dengan pemberdayaan masyarakat sekitar. Modal usaha didapatkan dari penjualan sebagian alat-alat *sound system*.

Bentuk kegiatan yang pertama kali dilakukan adalah pembuatan kompos yang dilakukan oleh kelompok bapak-bapak. Pembuatan kompos dilakukan dengan menggali tanah berukuran 8 x 6 meter persegi dengan kedalaman 1 meter. Secara bertahap jumlah produk KUB berkembang. Saat ini terdapat 12 produk yang diproduksi oleh KUB Yasinta yakni kripik singkong oven goreng, kacang bawang, manggleng, rengginang, gerbi ubi jalar, sale pisang goreng, rempeyek, budidaya jahe, jahe merah kristal, telur asin, gula merah, dan pupuk kompos dengan omset bulanan sekitar Rp 6-9 juta per bulan. Produk selain kompos, budidaya jahe dan telur asin diproduksi oleh kelompok ibu-ibu. Proses pemasaran dilakukan ke MTs Ma'arif NU I Cilongok dan 3 sekolah di sekitarnya karena Ketua KUB Yasinta menjadi guru di MTs tersebut. Selain itu KUB Yasinta juga menitipkan di toko-toko dengan sistem konsinyasi. Ketua KUB Yasinta juga menjadi Pengurus Asosiasi Pengusaha Mikro Kecil Kabupaten Banyumas (ASPIKMAS) Kecamatan Cilongok sehingga jejaring pemasaran semakin meluas. KUB Yasinta sudah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dengan nomor 1248000212333 dan sertifikasi halal melalui jalur *self-declare* dengan nomor ID3311000213521221.

Ada beberapa masalah yang dihadapi KUB Yasinta. Yang pertama adalah bahwa KUB Yasinta sudah rapi menyusun pembukuan secara manual. Tapi data tersebut belum pernah diolah. Padahal pengolahan data sangat diperlukan untuk perbaikan kinerja KUB di waktu yang akan datang, misalnya untuk melihat apakah penjualan KUB Yasinta bersifat musiman, pada bulan apa penjualan tinggi dan bulan apa penjualan rendah, produk mana yang paling laris, toko mana yang menjual paling banyak, seberapa sensitif harga jual berpengaruh terhadap penjualan. Masalah kedua adalah *supply response* yang rendah karena keterbatasan dapur produksi dan peralatan. Masalah ketiga adalah bahwa ada potensi lokal yang belum dimanfaatkan. Ketua KUB Yasinta menyatakan bahwa selama ini pemasaran tidak menjadi masalah. KUB mempunyai pasar yang cukup luas. Hanya saja, keterampilan anggota masih terbatas pada produksi produk olahan tradisional. Padahal ada potensi lokal di desa Sokawera Kecamatan Cilongok seperti ikan lele dan susu sapi yang belum diolah. Dengan demikian ada potensi peningkatan nilai tambah produk perikanan dan peternakan lokal melalui pelatihan pengolahan ikan lele dan susu sapi.

Ikan lele memiliki kandungan protein yang sangat bermanfaat untuk Kesehatan (D. I. W. Handayani & Kartikawati, 2015; Listyarini et al., 2018) dan juga asam lemak tak jenuh (Asriani et al., 2018). Asam lemak tak jenuh dapat berfungsi sebagai penurun kolesterol. Selain itu ikan lele mengandung sejumlah mineral dan vitamin yang diperlukan tubuh (Febriani & Ratih Putri Damayanti, 2017). Hasil diversifikasi produk olahan ikan lele memiliki potensi dan nilai ekonomi yang tinggi (Putra & Ismail, 2018). Mahardana et al., (Mahardana et al., 2015) menjelaskan bahwa hasil olahan lele lebih menguntungkan dibandingkan dengan hasil panen ikan lele segar tanpa olahan.

Yoghurt, yang diolah dari susu sapi segar, sangat bermanfaat karena kandungan probiotik yang mempunyai efek positif pada kesehatan sistem imun, kardiovaskuler atau kesehatan metabolic (Gijsbers et al., 2016), lemak, asam laktat, asam amino bebas, vitamin B3, vitamin B6, dan kalsium. Yoghurt memiliki bioavailabilitas kalsium yang besar dibanding susu. Selain itu, yoghurt juga mampu menurunkan kolesterol, serta bermanfaat bagi penderita intoleransi laktosa sebagai pencegahan gangguan gastrointestinal (Weerathilake et al., 2014). Hasil kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa pendampingan UKM dalam diversifikasi produk berhasil dalam meningkatkan omset penjualan (Khairani & Pratiwi, 2018; Purnamasari et al., 2021)

## BAHAN DAN METODE

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah Kelompok Usaha Bersama (KUB) Yasinta yang beranggotakan 23 orang, terdiri dari 9 laki-laki dan 14 perempuan. Ada tiga masalah yang dihadapi KUB Yasinta. Yang pertama adalah bahwa KUB Yasinta sudah rapi menyusun pembukuan secara manual. Tapi data tersebut belum pernah diolah. Padahal pengolahan data sangat diperlukan untuk perbaikan kinerja KUB di waktu yang akan datang, misalnya untuk melihat apakah penjualan KUB Yasinta bersifat musiman, pada bulan apa penjualan tinggi dan bulan apa penjualan rendah, produk mana yang paling laris, toko mana yang menjual paling banyak. Oleh karena itu tim penyelenggaraan pelatihan dan pendampingan pengolahan data. Masalah kedua adalah *supply response* yang rendah karena keterbatasan dapur produksi dan peralatan produksi. Oleh karena itu tim menghibahkan material untuk perbaikan dapur dan peralatan produksi. Masalah ketiga adalah bahwa ada potensi lokal yang belum dimanfaatkan. Ketua KUB Yasinta menyatakan bahwa selama ini pemasaran relatif lancar. KUB mempunyai pasar yang cukup luas. Hanya saja, keterampilan anggota masih terbatas pada produksi produk olahan tradisional. Padahal ada potensi lokal di desa Sokawera Kecamatan Cilongok seperti ikan dan susu sapi yang belum diolah. Dengan demikian ada potensi peningkatan nilai tambah

produk pertanian lokal melalui pelatihan pengolahan ikan dan susu. Oleh karena itu tim penyelenggaraan kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan, kerupuk ikan dan yoghurt untuk meningkatkan diversifikasi produk. Metode pelaksanaan kegiatan ditampilkan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

No.	Jenis kegiatan	Rincian kegiatan
1.	Persiapan	Persiapan tempat, materi pelatihan dan alat bantu yang dibutuhkan
2.	Pelatihan pengolahan data	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemaparan tentang pentingnya pengolahan data dan jenis-jenis pengolahan data sederhana</li> <li>2. Praktek pengolahan data menggunakan data pembukuan KUB Yasinta (program Excel : column chart, line chart, pie chart, bar chart, combo chart)</li> <li>3. Pendampingan pengolahan data</li> </ol>
3.	Peningkatan <i>supply response</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengukuran <i>baseline</i> produksi /penjualan</li> <li>2. Perbaikan dapur produksi, hibah tungku dan peralatan produksi</li> <li>3. Pengukuran produksi/penjualan setelah kapasitas produksi dinaikkan</li> </ol>
4.	Pelatihan diversifikasi produk dengan olahan ikan dan susu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemaparan tentang pentingnya diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah potensi lokal</li> <li>2. Pelatihan produksi abon ikan dan krupuk tulang ikan</li> <li>3. Pelatihan produksi yoghurt</li> <li>4. Pendampingan produksi dan pemasaran produk baru</li> <li>5. Evaluasi produk baru</li> </ol>

Proses produksi abon lele membutuhkan 1 kg daging ikan lele yang sudah dikukus, 2 sendok makan air asam, 1 lembar daun salam, 300 ml santan kelapa, 50 gram gula merah disisir halus, 4 cm jahe dimemarkan, dan margarin secukupnya, 2 lembar daun jeruk, 4 cm lengkuas dimemarkan, dan 2 batang serai dimemarkan. Bumbu yang dihaluskan terdiri dari gul apasir secukupnya, 4 butir kemiri, 6 siung bawang putih, 1 sendok the ketumbar, garam secukupnya, 7 siung bawang merah, 1 sendok the cabai bubuk, dan lada bubuk secukupnya. Cara membuat abon lele adalah sebagai berikut. Kukus lele sampai matang, tiriskan dan suwir-suwir. Tumis bumbu halus dengan margarin, lalu tuang santan. Masukkan daun salam, daun jeruk, lengkuas, jahe, batang serai, dan gula merah. Aduk sampai bumbu meresap dan sisihkan. Masukkan daging lele, aduk rata. Tunggu hingga daging cukup kering. Angkat dan sisihkan. Tunggu dan diamkan abon hingga cukup dingin.

Proses produksi krupuk tulang lele membutuhkan bahan-bahan seperti tulang lele, tepung tapioka 50 persen, garam, bawang putih, lada dan garam. Tahapan membuat krupuk tulang lele adalah sebagai berikut. Langkah pertama rebus tulang ikan dengan panci presto sampai lunak, kemudian haluskan dengan blender. Setelah itu campur dengan bumbu yang sudah disiapkan. Lalu campurkan tapioca. Setelah itu aduk adonan sampai kalis, kemudian bungkus dengan alumunium foil atau daun. Tunggu adonan sampai dingin. Setelah itu dipotong menggunakan pisau dan dijemur sampai kering (2-3 hari tergantung cuaca). Jika kerupuk sudah kering, goreng kerupuk tulang lele ke dalam wajan berisi minyak panas. Goreng kerupuk sampai krupuk mengembang dan berwarna kuning keemasan.

Cara membuat yoghurt dijelaskan sebagai berikut. Tuang 1000 ml susu segar ke dalam panci dan panaskan menggunakan kompor dengan api kecil sambil diaduk perlahan, bisa juga menggunakan oven dengan temperature hingga 85 derajat celcius. Saat proses pemanasan pastikan susu jangan sampai mendidih dan hangus pada bagian bawah. Proses ini bertujuan untuk mengubah struktur protein susu agar berubah menjadi padat. Setelah susu cukup panas, angkat dan dinginkan dengan meletakkan panci ke dalam wadah yang berisi air sambil diaduk secara perlahan hingga suhu susu mencapai 43 derajat celcius. Saat mencapai temperatur yang diinginkan, tuangkan yogurt plain dengan bakteri hidup ke dalam panci yang berisi susu tersebut. Aduk yogurt dengan susu hingga rata. Pindahkan susu yang sudah tercampur dengan yogurt plain ke dalam stoples bersih. Tutup rapat hingga tidak menyediakan ruang udara agar proses inkubasi berjalan dengan sempurna. Diamkan cairan yogurt agar bakteri tumbuh dan berkembang. Pastikan temperatur saat proses inkubasi 38 derajat celcius. Proses ini memakan waktu selama 7 jam. Semakin lama didiamkan maka tingkat keasaman akan semakin tinggi dan tekstur akan menjadi lebih kental. Setelah didiamkan selama 7 jam atau lebih, dinginkan yogurt yang telah mengental ke dalam lemari es beberapa jam sebelum dikonsumsi agar yogurt lebih awet.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Ada tiga masalah yang dihadapi KUB Yasinta. Yang pertama adalah bahwa KUB Yasinta sudah rapi menyusun pembukuan secara manual. Tapi data tersebut belum pernah diolah. Padahal pengolahan data sangat diperlukan untuk perbaikan kinerja KUB di waktu yang akan datang, misalnya untuk melihat apakah penjualan KUB Yasinta bersifat musiman, pada bulan apa penjualan tinggi dan bulan apa penjualan rendah, produk mana yang paling laris, toko mana yang menjual paling banyak, seberapa sensitif perubahan harga jual berpengaruh terhadap penjualan, dan sebagainya.

Pada tanggal 19 September 2023 telah dilakukan pelatihan pengolahan data menggunakan program Excel. Dengan memanfaatkan fitur-fitur grafik di Excel, diharapkan KUB Yasinta dapat mengolah data dengan sebaik-baiknya agar dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan. Data yang perlu dicatat dan diolah KUB Yasinta terutama adalah data penjualan. Berikut adalah foto pelatihan pengolahan data menggunakan program Excel.



Gambar 1. Pelatihan pengolahan data

Karena tidak semua anggota melek komputer, pelatihan diberikan hanya kepada Ketua KUB Yasinta. Selain pemanfaatan program Excel, KUB Yasinta juga diberikan pelatihan Google Spreadsheet. Aplikasi ini berbasis *cloud computing* yang berarti penggunaan aplikasi ini dapat diakses melalui perangkat apapun, oleh siapapun karena memungkinkan kolaborasi dalam mengedit file dan kapan pun dengan syarat pengguna memiliki akses koneksi internet pada perangkatnya (Muhammad et al., 2020). Google Spreadsheet merupakan salah satu fitur google yang dapat dimanfaatkan untuk menampung data dan mengolah data untuk dijadikan sebuah informasi yang dibutuhkan (I. Handayani et al., 2017). Dengan lebih dari 10 toko yang dititip produk saat ini, tentu *update* data dan pengolahannya sangat diperlukan. Ketua KUB Yasinta yang juga menjadi ujung tombak pemasaran produk sangat mengapresiasi pelatihan Google Spreadsheet ini karena memudahkan pencatatan piutang produk.

Masalah kedua adalah *supply response* yang rendah karena dapur yang kurang representatif, tungku yang sudah rusak dan kurangnya peralatan produksi. Oleh karena itu tim menghibahkan material untuk perbaikan dapur produksi, tungku, dan peralatan produksi seperti baskom, wajan, sorok dan soled. Berikut adalah foto-foto perbaikan dapur, hibah tungku dan peralatan produksi.



Gambar 2. Dapur produksi sebelum perbaikan



Gambar 3. Dapur produksi sesudah perbaikan



Gambar 4 . Hibah tungku



Gambar 5. Hibah peralatan produksi

Masalah ketiga adalah bahwa ada potensi lokal yang belum dimanfaatkan. Ketua KUB Yasinta menyatakan bahwa selama ini pemasaran sama sekali tidak menjadi masalah. KUB mempunyai pasar yang cukup luas. Hanya saja, keterampilan anggota masih terbatas pada produksi produk olahan tradisional. Padahal ada potensi lokal di desa Sokawera Kecamatan Cilongok seperti ikan dan susu sapi yang belum diolah. Dengan demikian ada potensi peningkatan nilai tambah produk pertanian lokal melalui pelatihan pengolahan ikan dan susu.

Pada tanggal 18 Maret 2023, diselenggarakan pelatihan produksi yoghurt. Berikut adalah foto-fotonya.



**Gambar 6. Pelatihan produksi yoghurt**

Pada tanggal 17 September 2023 diselenggarakan pelatihan produksi abon ikan lele dan krupuk ikan lele. Berikut foto-foto pelatihan abon.





Gambar 7. Pelatihan produksi abon

Berikut adalah foto-foto pelatihan produksi krupuk tulang lele.



Gambar 8. Pelatihan krupuk tulang lele

Hasil dari pendampingan KUB Yasinta dapat dijelaskan sebagai berikut. Pelatihan pengolahan data menggunakan fitur-fitur grafik dan gambar di Excel sangat membantu KUB Yasinta untuk menganalisis toko-toko yang penjualannya tinggi, produk yang paling disukai dan kurang disukai konsumen di berbagai toko, dan pola musiman penjualan produk. Dengan grafik ini menjadi lebih mudah bagi Ketua KUB Yasinta untuk menjelaskan kepada anggota tentang dinamika pemasaran produk. Google Sheet juga sangat membantu KUB Yasinta terutama dalam mengupdate data piutang di toko-toko yang dititipi produk KUB Yasinta.

Bantuan perbaikan dapur produksi berupa dinding yang sebagian diubah menjadi permanen dan semi permanen serta lantai yang disemen meningkatkan kenyamanan kerja para anggota. Sedangkan hibah peralatan produksi karena meningkatkan kecepatan produksi. Hibah alat produksi sangat bermanfaat untuk meningkatkan jumlah produksi (Istiqomah et al., 2022). Pendampingan UMKM sangat penting untuk perkembangan perekonomian wilayah (Hastuti et al., 2022).

Pelatihan diversifikasi produk melalui pelatihan produksi yoghurt, abon lele dan krupuk tulang lele meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota karena sebelum pelatihan, anggota belum pernah membuat ketiga produk tersebut. Dengan demikian produk anggota bertambah tiga produk baru. Penambahan jenis produk tersebut meningkatkan penjualan KUB Yasinta. Kalau sebelum pendampingan, omset KUB Yasinta berkisar Rp 6–9 juta, maka setelah pendampingan omset naik menjadi Rp7,5-10 juta. Selain itu, pelatihan abon dan krupuk tulang lele juga mengajarkan kepada anggota KUB Yasinta tentang pentingnya prinsip *zero-waste* dalam proses produksi karena tidak ada bagian lele yang terbuang. Tulang yang semestinya menjadi limbah juga dimanfaatkan untuk produk lain. Susu dan ikan lele adalah potensi lokal di Desa Sokawera Kecamatan Cilongok sehingga potensi desa dapat ditingkatkan nilai tambahnya.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di KUB Yasinta Desa Sokawera Kecamatan Cilongok telah memberikan manfaat yang sangat berarti. Transfer ilmu pengetahuan dan teknologi serta hibah peralatan produksi dari Universitas Jenderal Soedirman telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota KUB Yasinta serta kenyamanan kerja dan kapasitas produksi KUB Yasinta sehingga dapat meningkatkan omset KUB.

Diharapkan setelah kegiatan ini, pengetahuan dan keterampilan yang telah ditransfer dapat terus dipertahankan. Selain itu, diharapkan KUB Yasinta terus melakukan penelitian dan pengembangan untuk menciptakan produk baru serta berinovasi dalam proses produksi, pemasaran dan pembukuan karena kompetisi dalam dunia usaha sangat ketat.

## Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Jenderal Soedirman yang telah memberikan pendanaan untuk kegiatan ini dengan no. kontrak 27/591/UN23.37/PM 01.01/II/2023.

## REFERENSI

- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2018). Nilai gizi konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepenus*) ukuran jumbo. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- Febriani, S. D. A., & Damayanti, R. P. (2017). Inovasi olahan lele dan tulang lele (kerupuk dan nugget) dengan konsep zero waste process. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2017, January*, 978–602.
- Fortunato, M. W. P. (2014). Supporting rural entrepreneurship: a review of conceptual developments from research to practice. *Community Development*, 45(4), 387–408. <https://doi.org/10.1080/15575330.2014.935795>
- Gijsbers, L., Ding, E. L., Malik, V. S., de Goede, J., Geleijnse, J. M., & Soedamah-Muthu, S. S. (2016). Consumption of dairy foods and diabetes incidence: a dose-response meta-analysis of observational studies. *American Journal of Nutrition*, 103(4), 1111–1124. <https://doi.org/10.3945/ajcn.115.123216>
- Handayani, D. I. W., & Kartikawati, D. (2015). Stik lele alternatif diversifikasi olahan lele (*Clarias sp*) tanpa limbah berkalsium tinggi. *Serat Acitya*, 4(1), 109–117.
- Handayani, I., Kusumahati, H., & Badriah, A. N. (2017). Pemanfaatan google spreadsheet sebagai media pembuatan dashboard pada official site iFacility di perguruan tinggi. *Sisfotenika*, 7(2), 177–186. <https://doi.org/10.30700/jst.v7i2.155>
- Harpa, E. (2017). Macroeconomic analysis of the competitive factors which influence innovation in rural entrepreneurship. *Procedia Engineering*, 181, 965–968. <https://doi.org/10.1016/j.proeng.2017.02.494>
- Hastuti, S. S., Hardiansyah, W., Yulianty, P. D., & ... (2022). Pengembangan dodol gedong gincu sebagai produk olahan desa Sedong Lor. *Dimasejati*, 4(2), 207–222. <https://doi.org/10.24235/dimasejati.v4i2.12052.g4780>
- Istiqomah, I., Adawiyah, W. R., & ... (2022). Pelatihan pembukuan dan peningkatan efisiensi produksi pada usaha pengolahan irut. *Dimasejati*, 4(2), 133–143. <https://doi.org/10.24235/dimasejati.v4i2.12033.g4773>
- Kemenkop UKM. (2019). Data perkembangan usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) dan usaha besar (UB) Republik Indonesia tahun 2018 - 2019. Kementerian Koperasi Dan Usaha Kecil Dan Menengah Republik Indonesia. [https://kemenkopukm.go.id/%0Ahttps://kemenkopukm.go.id/data-umkm/?lywOczCL6zsNoLLuu4NTg206ohN0LhCyJxcxiN39IP37tqBqgY%0A%0Ahttps://kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1650868533\\_SANDINGAN\\_DATA\\_UMKM\\_2018-2019=.pdf%0A](https://kemenkopukm.go.id/%0Ahttps://kemenkopukm.go.id/data-umkm/?lywOczCL6zsNoLLuu4NTg206ohN0LhCyJxcxiN39IP37tqBqgY%0A%0Ahttps://kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1650868533_SANDINGAN_DATA_UMKM_2018-2019=.pdf%0A)
- Khairani, S., & Pratiwi, R. (2018). Peningkatan omset penjualan melalui diversifikasi produk dan strategi promosi pada UMKM kerajinan souvenir khas Palembang. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 36–43. <https://doi.org/10.31960/caradde.v1i1.18>
- Korsgaard, S., Müller, S., & Tanvig, H. W. (2015). Rural entrepreneurship or entrepreneurship in the rural – between place and space. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 21(1), 5–26. <https://doi.org/10.1108/IJEER-11-2013-0205>
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepenus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113. <https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2018>
- Mahardana, I. P. A., Ambarawati, I. G. A. A., & Ustriyana, I. N. G. (2015). Analisis nilai tambah usaha olahan ikan (kasus pada kelompok pengolah dan pemasar dwi tunggal di Banjar Penganggahan, desa Tengkadang, kecamatan Penebel, kabupaten Tabanan). *E-Journal*

*Agribisnis Dan Agrowisata*, 4(2), 56–64.

- Muhammad, R., Hendriyana, & Ardiansyah, M. I. (2020). Penerapan google spreadsheet dalam. *Ikraith-Abdimas*, 3(1), 101–106.
- Pakpahan, A. K. (2020). Covid-19 dan implikasi bagi usaha mikro, kecil, dan menengah. *Jurnal Ilmiah Hubungan Internasional*, 20(April), 59–64.
- Purnamasari, V., Yusida, E., Annisa Qurrata, V., Seprillina, L., & Shandy Narmaditya, B. (2021). Diversifikasi produk sebagai solusi peningkatan produksi umkm gula semut pada masa pandemi covid-19. *Jurnal Karinov*, 5(1), 9–13. <http://doi.org/10.17977/um045v5i1p009>
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). Diversifikasi ikan lele menjadi produk olahan pangan dalam meningkatkan kesejahteraan petani lele. *University Research Colloquium*, 1(1), 385–391.
- Radosavljević, D., Josipović, S., Kokeza, G., & Urošević, S. (2022). A new model of rural development based on human capital and entrepreneurship. *Ekonomika Poljoprivrede*, 69(2), 595–611. <https://doi.org/10.5937/ekopolj2202595r>
- Weerathilake, W. A. D. ., Rasika, D. M. ., Ruwanmali, J. K. ., & Munasinghe, M. A. D. D. (2014). The evolution, processing, varieties and health benefits of yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 4(1), 2250–3153.

#### Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2024 Istiqomah, Arif Andri Wibowo

Published by LP2M of IAIN Syekh Nurjati Cirebon